CATÁLOGO

EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERÍA

LAVANDERÍA
LAVADO
FRÍO
COCCIÓN
EQUIPAMIENTO

2025
2026

COREQUIP

CATERING EQUIPMENT

ÍNDICE

LAVANDERÍA

10 LAVADORAS LG

15 SECADORAS LG

18 SISTEMAS DE PAGO

28 PLANCHADO PROFESIONAL

LAVADO

36 LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

46 LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

54 LAVAOBJETOS

60 TRENES DE ARRASTRE

62 TÚNEL COMPACTO

64 TÚNEL ACLARADO DOBLE

66 TÚNEL ACLARADO DOBLE POTENCIADO

68 TÚNEL ACLARADO TRIPLE POTENCIADO

70 TÚNELES CINTA

72 TÚNELES PARA BANDEJAS / CAJAS

74 ACCESORIOS

FRÍO

80 VITRINAS
84 ARMARIOS FRÍO PROFESIONAL
86 ARMARIOS FRÍO GASTRONORM
88 MESAS FRÍO PROFESIONAL
90 MESAS FRÍO GASTRONORM
92 MESAS PREPARACIÓN
94 MESAS PIZZAS
96 MESA PASTELERÍA
98 ENFRIADORES DE BOTELLA
100 ARMARIOS PANADERÍA
102 ARMARIOS SUPERFROST
104 ARMARIOS SERIE 400 / 430 / 800
106 ARMARIOS SERIE 500
108 ARMARIOS SERIE 500
110 ARMARIOS SERIE 600
112 MINI- ARMARIOS REFRIGERACIÓN
114 MINI- ARMARIOS CONGELACIÓN
116 ARMARIOS BASIC
128 ARMARIOS VINO
138 ARMARIOS FARMACIA
144 MÁQUINAS DE HIELO LÍNEA MEDIKAL
146 MINI- BARES
148 ARCONES CONGELADORES
152 MÁQUINAS DE HIELO
154 ISLAS CONGELACIÓN
156 ABATIDORES TEMPERATURA
158 ESTANTERÍAS

COCCIÓN

164 LÍNEA 600- COREQUIP
175 LÍNEA 700-DESCO
267 LÍNEA 900-DESCO
360 HORNOS PANADERÍA
362 HORNOS GASTRONOMÍA
370 HORNOS ULTRARRÁPIDOS
372 HORNOS DE BRASA
374 ACCESORIOS
382 COCINAS INDUCCIÓN
384 SALAMANDRAS A GAS
386 HORNOS DE VAPOR A PRESIÓN
388 HORNOS DE REGENERACIÓN
390 HORNOS RETIGO
396 PIZZA GROUP
414 MICROONDAS SAMSUNG
418 MESAS CALIENTES
420 CARROS CALIENTES
422 FREIDORAS ECO
424 FREIDORAS ELFRAMO
430 FREIDORAS SUPERFRY
434 GRILLS ELÉCTRICOS
436 TOSTADORES
440 TOSTADOR VERTICAL
442 GOFRERAS
444 CREPERA
446 CHOCOLATERAS

EQUIPAMIENTO

450 WARING
464 BAR BLENDER OMAKE
466 BAÑO MARÍA
468 CALENTADOR DE SOPA
470 CALENTADOR DE PLATOS
472 CORTADORAS
482 EXPRIMIDOR
484 ENVASADORAS
488 SECADOR DE AIRE
490 ACERO INOXIDABLE
502 GRIFOS
506 LÁMPARAS INFRAROJOS

LAVANDERÍA

LG COMMERCIAL LAUNDRY

LAVANDERÍA COMERCIAL

LG | COMMERCIAL LAUNDRY

Características generales:

- Recubrimiento de pintura electroestática.
- Tratamiento multitérmico, en el eje que conecta el tambor con el motor.
- Sistema Inverter Direct Drive: Los tambores están directamente unidos al motor.
- Dispensador en la parte superior del equipo o Interfaz de inyección de suministro de líquido automático (este sistema controla 4 o 5 señales de disparo individual para la inyección de suministro de líquido).
- Reducción de vibración mediante la amortiguación múltiple (4Uds.).
- Tambor en acero Inoxidable.
- Puerta con vidrio templado.
- Certificación Energy Star: Este documento certifica que se está cumpliendo con los estándares del sector industrial de eficiencia energética.
- Sistema de Atomizado: El sistema inyecta agua a gran presión desde el tambor y la puerta a la ropa, proporcionando un mayor rendimiento de lavado.
- Sistema de limpieza de tambor.
- Interior del Tambor en Relieve.
- Sistema de control de calentamiento.
- Flexibilidad de encendido o apagado de las resistencias.
- Ciclos personalizados, Programación fácil y Lectura Multilingüe.
- Sistema de Balanceo - GYRO BALANCING SYSTEM, el sensor detecta con precisión el movimiento del tambor para activar el algoritmo más adecuado para el ciclo de lavado. Asegurando ciclos de 36 minutos .
- LG Smart Solution es un servicio en la Nube que conecta empresas y máquinas con todos, desde propietarios de negocios hasta clientes.

3+1 HYGIENE CARE LAUNDRY SYSTEM

Desinfecte su equipo antes, durante y después de cada carga.

- Ciclo de tambor limpio
- Ciclo de higiene

Propios de la lavadora

- Ciclo intensivo de limpieza del tambor
- Secado. Propio de la secadora
- Panel con Sistema Wifi incorporado

MODELOS DISPONIBLES

En función del modelo se le pueden añadir complementos: Monederos externos, internos, centrales de pagos. Todos son eléctricos.

Por su posición	Side By Side (S&S)	Equipo uno al lado del otro, no apilable.
	Stack Lower (S&L)	Para poner en la parte inferior de una columna.
Por su funcionamiento	OPL	Funcionan sin monedero, con monedero externo o central de pagos.
	COIN	Funcionan con monedero interno.
Por su calentamiento	Heater	Con resistencias. No necesitan agua sanitaria para su funcionamiento.
	Non Heater	Sin resistencias, el equipo debe de recibir agua sanitaria.

LAVADORA COMERCIAL GIANT

KILOS DE CARGA RECOMENDADOS 11 Kg.

OPL S&S

OPL S&L

OPL S&S

			NON HEATER	HEATER
CILINDRO	Volumen del tambor	L.	102,7	102,7
	Diámetro	mm.	560	560
	Profundidad	mm.	419,3	419,3
DIMENSIONES	Producto (LxPxA)	mm.	686 x 767 x 983	686 x 767 x 983
	Con la puerta abierta	mm.	1.291	1.291
	Embalaje (LxPxA)	mm.	755 x 795 x 1127	755 x 795 x 1127
	Peso Neto/Bruto	Kg.	87 / 96	87 / 96
VELOCIDAD	Lavado	RPM	40~50	40~50
	Extracto (Max RPM)	RPM	1.200	1.200
	Fuerza G	G	451	451
CLASIF.	Clasificaciones eléctricas	V/Hz/A	220~240 / 50 / 2.1~2.3 (Calefacción 8.4~9.6)[1]	220~240 / 50 / 13.3~17.5
ÍNDICE DE CONSUMO[2]	Agua	Litros	50	45,5
	Electricidad	kW/ciclo	220~240 / 0.5 (Calefacción 1.85~2.3)[1]	3.6~3.8
RUIDO Y DURACIÓN DE CICLO	Nivel de ruido	Db	Menor que 62	Menor que 62
	Duración del programa	min.	36	59 (60°C) 3
SYSTEMA & CONTROL	Inverter Direct Drive Motor		OK	OK
	Elemento de calefacción V/W	V/W	220~240 / 2.000	220~240 / 3.200
	Bomba de desagüe BLDC		OK	OK
	Interfaz de dosificación automática		OK	OK
	Gyro Sensor		OK	OK
	Amortiguador		4	4
PROGRAMAS	Lista de programas		Caliente o Higiene (ShortKey)[4] *Pre-Limpieza (Long Key)[5]	90°C
			Caliente	75°C
			Frío	60°C
			Delicados	40°C
			Añadir Super Wash(Coin)/ Custom PGM (OPL)	Cold(Short Key)/ Custom PGM (Long Key)[6]
ACABADO EXT.	Tambor		Acero inoxidable	Acero inoxidable
PROTEC. DEL CIRCUITO	PCB Fusible - Teclado Principal	amp	12	12
	PCB Fusible- Conjunto de Filtros	amp	15	15

GIANT-C OPL		SIDE BY SIDE (S&S)	STACK LOWER (S&L)
		NO APILABLE	APILABLE
Dim. Ext. (LxPxA)	mm.	686 x 767 x 983	686 x 767 x 983
Dim. Emb. (LxPxA)	mm.	755 x 795 x 1127	755 x 795 x 1127
P.V.P.	€	**3.354 €**	**3.417 €**

El precio de los modelos COIN, Monedero Externo o Monedero Incorporado, se forma de los modelos base más los accesorios necesarios para completar el equipo (ver fotografía y Conceptos de Lavanderías).

LAVANDERÍA COMERCIAL

LG | COMMERCIAL LAUNDRY

Características generales:

- Recubrimiento de pintura electroestática.
- Tratamiento multitérmico, en el eje que conecta el tambor con el motor.
- Sistema Inverter Direct Drive: Los tambores están directamente unidos al motor.
- Dispensador en la parte superior del equipo o Interfaz de inyección de suministro de líquido automático (este sistema controla 4 o 5 señales de disparo individuales para la inyección de suministro de líquido).
- Reducción de vibración mediante la amortiguación múltiple (4Uds.).
- Tambor en acero Inoxidable.
- Puerta con vidrio templado.
- Certificación Energy Star: Este documento certifica que se está cumpliendo con los estándares del sector industrial de eficiencia energética.
- Sistema de Atomizado: El sistema inyecta agua a gran presión desde el tambor y la puerta a la ropa, proporcionando un mayor rendimiento de lavado.
- Sistema de limpieza de tambor.
- Interior del Tambor en Relieve.
- Sistema de control de calentamiento.
- Flexibilidad de encendido o apagado de las resistencias.
- Ciclos personalizados, Programación fácil y Lectura Multilingüe.
- Sistema de Balanceo - GYRO BALANCING SYSTEM, el sensor detecta con precisión el movimiento del tambor para activar el algoritmo más adecuado para el ciclo de lavado. Asegurando ciclos de 36 minutos .
- LG Smart Solution es un servicio en la Nube que conecta empresas

3+1 HYGIENE CARE LAUNDRY SYSTEM

Desinfecte su equipo antes, durante y después de cada carga.

- Ciclo de tambor limpio
- Ciclo de higiene

Propios de la lavadora

- Ciclo intensivo de limpieza del tambor
- Secado. Propio de la secadora
- Panel con Sistema Wifi incorporado

MODELOS DISPONIBLES

En función del modelo se le pueden añadir complementos: Monederos externos, internos, centrales de pagos. Todos son eléctricos.

Por su posición	Side By Side (S&S)	Equipo uno al lado del otro, no apilable.
	Stack Lower (S&L)	Para poner en la parte inferior de una columna.
Por su funcionamiento	OPL	Funcionan sin monedero, con monedero externo o central de pagos.
	COIN	Funcionan con monedero interno.
Por su calentamiento	Heater	Con resistencias. No necesitan agua sanitaria para su funcionamiento.
	Non Heater	Sin resistencias, el equipo debe de recibir agua sanitaria.

LAVADORA COMERCIAL TITAN

KILOS DE CARGA RECOMENDADOS 15 Kg.

			SIN RESISTENCIA FH0C7FD *M*	CON RESISTENCIA FH0C7FD *MS
CILINDRO	Volumen del tambor	L.	147	147
	Diámetro	mm.	610,8	610,8
	Profundidad	mm.	518,1	518,1
DIMENSIONES	Producto (LxPxA)	mm.	737 x 814 x 1.036	737 x 814 x 1.036
	Con la puerta abierta	mm.	1.370	1.370
	Embalaje (LxPxA)	mm.	788 x 846 x 1.125	788 x 846 x 1.125
	Peso Neto/Bruto	Kg.	100,6 / 112,5	100,6 / 112,5
VELOCIDAD	Lavar RPM	RPM	46	46
	Extracto (Alta velocidad)	RPM	1.000	1.000
	Fuerza G	G	340	327
CLASIF.	Clasificaciones eléctricas	V/Hz/A	220-240/50/5	220-240/50/14-17
ÍNDICE DE CONSUMO	Agua	Litros	62,5	47
	Electricidad	kW/ciclo	220 / 0.077	220 / 3.2~3.8
RUIDO & DURACIÓN DEL CICLO	Nivel de ruido	dB	Menor de 62	Menor de 62
	Duración del programa	min.	36	59
SYSTEMA & CONTROL	Inverter Direct Drive Motor		0	0
	Elemento de calefacción	V/W	220 / 2.000 1	220 / 3.200
	Sistema de drenaje		BLDC	Drenaje por gravedad
	Botón de parada de emergencia		0 (OPL Solo)	0 (OPL Solo)
	Interfaz de dosificación automática		0	0
	Sensor Gyro		0	X
	Amortiguador		4	4
PROGRAMAS	Lista de programas		Caliente	90°C
			Tibia	75°C
			Fría	60°C
			Delicada	40°C/30°C
			Añadir Super Wash(Coin)/20 Custom PGM (OPL)	Cold *Custom PGM²
ACABADO EXTERIOR	Tambor		Acero Inoxidable	Acero Inoxidable
PROTECCIÓN DEL CIRCUITO	PCB Fusible - Teclado Principal	amp	12	12
	PCB Fusible - Conjunto de Filtros	amp	15	15

TITAN - MAX		SIDE BY SIDE (S&S) NO APILABLE	STACK LOWER (S&L) APILABLE
Dim .Ext. (L x P x A)	mm.	737 x 814 x 1036	737 x 814 x 1036
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	788 x 846 x 1125	788 x 846 x 1125
P.V.P.	€	**5.659 €**	**5.816 €**

El precio de los modelos COIN, Monedero Externo o Monedero Incorporado, se forma de los modelos base más los accesorios necesarios para completar el equipo (ver fotografía y Conceptos de Lavanderías).

LAVANDERÍA COMERCIAL

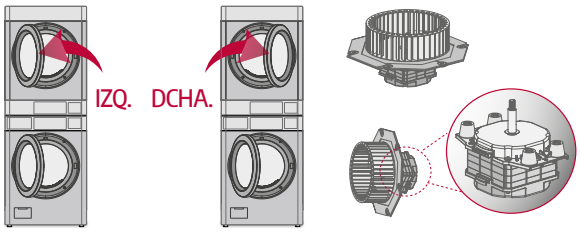
LG | COMMERCIAL LAUNDRY

Características generales:

- Optimización del Gas y del flujo de Aire, controlando el flujo de aire y del gas al encender y al apagar la unidad, asignando la cantidad apropiada de gas y aire en varias fases, aumentando significativamente la eficiencia energética.
- Excelente rendimiento en el secado.
- Un Sensor de Secado, supervisa automáticamente temperatura y humedad en la ropa, ajustando el tiempo de secado final, para un funcionamiento correcto del equipo.
- Controles AdaptAbleTM, permite modificar la posición de control del equipo superior, ubicándolo junto al panel de control del equipo inferior, facilitando la programación de la columna de lavado LG.
- LG Smart Solution es un servicio en la Nube que conecta empresas y máquinas con todos, desde propietarios de negocios hasta clientes.
- Panel Wifi para conexión remota.
- Flow Sensing : Detección de flujo de aire automático, Detecta el bloqueo del conducto de los restos del secado.
- Seguridad implementada: Password de 4 dígitos en la placa electrónica para el acceso a la personalización de programas.
- Panel con Sistema Wifi incorporado.
- Motor resistente.
- Puerta de la secadora reversible.
- Filtro de la Secadora de fácil acceso.

MODELOS DISPONIBLES

En función del modelo se le pueden añadir complementos: Monederos externos, internos, centrales de pagos. Todos son eléctricos.



Por su alimentación	Eléctricas	
	Gas	De serie: Metano / Natural. Opcional: Propano / Butano.
Por su posición	Side By Side (S&S)	Equipo uno al lado del otro, no apilable.
	Stack Lower (S&L)	Para poner en la parte inferior de una columna.
	Stack Upper (S&U)	Para poner en la parte superior de una columna.
Por su funcionamiento	OPL	Funcionan sin monedero, con monedero externo o central de pagos.
	COIN	Funcionan con monedero interno.

SECADORA COMERCIAL GIANT

KILOS DE CARGA RECOMENDADOS 11 Kg.

OPL S&S

COIN S&S

OPL S&U

			GAS	ELÉCTRICA
CILINDRO	Volumen del tambor	L.	207	207
	Diámetro	mm.	663	663
	Profundidad	mm.	570.6	570.6
DIMENSIONES	Producto (LxPxA)	mm.	686 x 764 x 983	686 x 764 x 983
	Con la puerta abierta	mm.	1.264	1.264
	Embalaje (LxPxA)	mm.	760 x 795 x 1.170	760 x 795 x 1.170
	Peso Neto/Bruto	Kg.	59 / 65	59 / 65
CLASIF.	Clasificaciones eléctricas	V/Hz/A	220/50/2,4	220/50/22,5
ÍNDICE DE CONSUMO²	Gas	Litros	5,81	-
	Electricidad	kW/ciclo	0.35 (Max 0.7)	4.5~5.4
SYSTEMA & CONTROL	TIpo de calefacción		Gas (LNG/LPG)	Eléctrica
	Tipo de secado		Ventilado	Ventilado
	Flujo de aire CFM	CFM	160	160
	Motor kW	Kw.	0,30	0,30
	Calificaciones de gas	Kw./BTU	20,000	-
	Elementos de calefacción	Kw.	-	5,4
	Duración del programa (Predeterminado)	min.	50 (EU)	50(EU)
CONEXIONES	Diámetro de salida de aire	mm.	100	100
	Diámetro de flujo de aire de escape	mm.	100	100
PROGRAMAS	Lista de programas		High Temp	High Temp
			Med Temp	Med Temp
			Low Temp	Low Temp
			No Heat	No Heat
ACABADO EXT.	Tambor		Recubrimiento Alcosta	Recubrimiento Alcosta

		ELÉCTRICAS		GAS	
		SIDE BY SIDE (S&S)	STACK UPPER/LOWER	SIDE BY SIDE (S&S)	STACK UPPER/LOWER
GIANT-C OPL		NO APILABLE	APILABLE	NO APILABLE	APILABLE
Dim. Ext. (LxPxA)	mm.	686 x 767 x 983	686 x 767 x 983	686 x 767 x 983	686 x 767 x 983
Dim. Emb. (LxPxA)	mm.	760 x 795 x 1127	760 x 795 x 1127	760 x 795 x 1127	760 x 795 x 1127
P.V.P.	€	**2.205 €**	**2.236 €**	**2.112 €**	**2.174 €**

Los modelos a gas son de manera estándar a gas Natural en el caso de Gas Propano se deben de solicitar en el momento del pedido.

LAVANDERÍA COMERCIAL

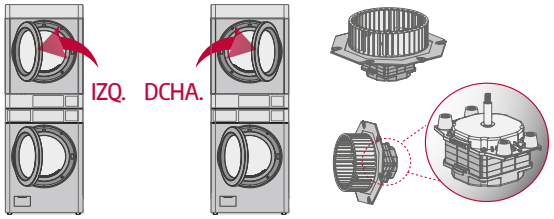
LG | COMMERCIAL LAUNDRY

Características generales:

- Optimización del Gas y del flujo de Aire, controlando el flujo de aire y del gas al encender y al apagar la unidad, asignando la cantidad apropiada de gas y aire en varias fases, aumentando significativamente la eficiencia energética.
- Excelente rendimiento en el secado.
- Un Sensor de Secado, supervisa automáticamente temperatura y humedad en la ropa, ajustando el tiempo de secado final, para un funcionamiento correcto del equipo.
- Controles AdaptAbleTM, permite modificar la posición de control del equipo superior, ubicándolo junto al panel de control del equipo inferior, facilitando la programación de la columna de lavado LG.
- LG Smart Solution es un servicio en la Nube que conecta empresas y máquinas con todos, desde propietarios de negocios hasta clientes.
- Panel Wifi para conexión remota.
- Flow Sensing : Detección de flujo de aire automático, Detecta el bloqueo del conducto de los restos del secado.
- Seguridad implementada: Password de 4 dígitos en la placa electrónica para el acceso a la personalización de programas.
- Panel con Sistema Wifi incorporado.
- Motor resistente.
- Puerta de la secadora reversible.
- Filtro de la Secadora de fácil acceso.

MODELOS DISPONIBLES

En función del modelo se le pueden añadir complementos: Monederos externos, internos, centrales de pagos. Todos son eléctricos.



Por su alimentación	Eléctricas	
	Gas	De serie: Metano / Natural. Opcional: Propano / Butano.
Por su posición	Side By Side (S&S)	Equipo uno al lado del otro, no apilable.
	Stack Lower (S&L)	Para poner en la parte inferior de una columna.
	Stack Upper (S&U)	Para poner en la parte superior de una columna.
Por su funcionamiento	OPL	Funcionan sin monedero, con monedero externo o central de pagos.
	COIN	Funcionan con monedero interno.

SECADORA COMERCIAL TITAN

KILOS DE CARGA RECOMENDADOS 15 Kg.

OPL S&S

COIN S&S

OPL S&U

			GAS	ELÉCTRICA
CILINDRO	Volumen del tambor	Litros	254	254
	Diámetro	mm.	716	716
	Profundidad	mm.	614	614
DIMENSIONES	Con la puerta abierta	mm.	1655	1655
	Embalaje (L x P x A)	mm.	781 x 1137 x 1128	781 x 1137 x 1128
	Peso (Neto/Bruto)	Kg.	100 /108	100 /108
CLASIF.	Clasificaciones eléctricas	V/Hz/A	120/60/10	220/50/22,5
ÍNDICE DE CONSUMO²	Electricidad	W.	15 kWh (Por ciclo)	920 W (Por ciclo)
SYSTEMA & CONTROL	Tipo de calefacción		Gas (LNG/LPG)	Electric
	Tipo de secado		Ventilación	Ventilación
	Flujo de aire CFM	CFM	350	350
	Motor kW	Kw.	0,3	0,3
	Calificaciones de gas	Kw./BTU	16.1/55,000	16.1/55,000
	Elementos de calefacción	Kw.	-	5,4
	Duración del programa (Predeterminado)	min.	50	50
CONEXIONES	Diámetro de salido de aire	mm.	154	154
	Diámetro de flujo de aire de escape	mm.	154	154
PROGRAMAS	Lista de programas		Temp. Alta	Temp. Alta
			Temp. Media	Temp. Media
			Temp. Baja	Temp. Baja
			Sin Resistencia	Sin Resistencia
ACABADO EXT.	Tambor		Acero Inoxidable	Acero Inoxidable

		ELÉCTRICAS		GAS	
		SIDE BY SIDE (S&S)	STACK UPPER (S&U)	SIDE BY SIDE (S&S)	STACK UPPER (S&U)
LIGHT TITAN - C		NO APILABLE	APILABLE	NO APILABLE	APILABLE
Dim. Ext. (LxPxA)	mm.	737 x 1090 x 1022	737 x1090 x 1022	737 x 1090 x 1022	737 x 1090 x 1022
Dim. Emb. (LxPxA)	mm.	781 x 1128 x 1137	781 x 1128 x 1137	781 x 1128 x 1137	781 x 1128 x 1137
P.V.P.	€	**3.042 €**	**3.105 €**	**3.422 €**	**3.483 €**

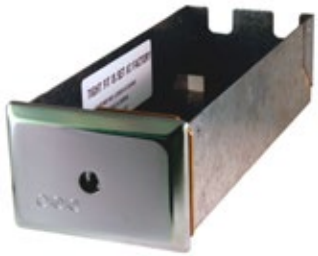
Los modelos a gas son de manera estándar a gas Natural en el caso de Gas Propano se deben de solicitar en el momento del pedido.

SISTEMAS DE PAGO

MONEDERO INCORPORADO

El monedero incorporado es un sistema de pago automático que permite a los usuarios pagar por el uso de las máquinas mediante monedas. Garantiza que solo los usuarios que hayan realizado el pago puedan acceder al servicio y ofrece una forma eficiente de gestionar el cobro en lavanderías de pago.

Kit Monedero Incorporado	Código	P.V.P
Lavadora Giant / Titan	16847	**757 €**
Secadora Giant/ Titan		



Componentes	Uds.	Código	P.V.P
Validador simple	1	16687	**350 €**
Caja Exterior	1	16688	**267 €**
Caja Recaudación	1	16689	**132 €**
Barra de Montaje	2	16693	**8 €**

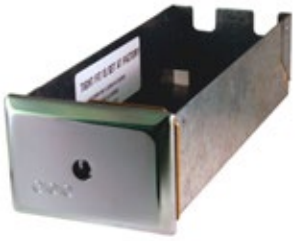
El precio del monedero incorporado, se forma de los modelos base más los accesorios necesarios para completar el equipo (ver fotografía)

SISTEMAS DE PAGO

Columna Lavadora / Secadora con monedero incorporado

COLUMNA CON MONEDERO INCORPORADO

Kit Monedero Incorporado	Código	P.V.P
Columna Giant	16846	**1.150 €**
Columna Titan	16848	**1.290 €**



GIANT			
Componentes	Uds.	Código	P.V.P
Validador Doble	1	16690	**660 €**
Caja recaudación	1	16691	**190 €**
Panel Coin Lavadora	1	18481	**105 €**
Panel Coin Secadora	1	16921	**107 €**
Soporte Frontal	1	16998	**88 €**

TITAN			
Componentes	Uds.	Código	P.V.P
Validador Doble	1	16690	**660 €**
Caja recaudación	1	16691	**190 €**
Panel Coin Lavadora	1	20043	**189 €**
Panel Coin Secadora	1	20044	**163 €**
Soporte Frontal	1	20042	**88 €**

El precio del monedero incorporado, se forma de los modelos base más los accesorios necesarios para completar el equipo (ver fotografía).

CENTRALES DE PAGOS

VEGA Touch 5” y 7”

Sencillas, fiables y compactas, mensajes claramente legibles, indicaciones claras y opciones transparentes e intuitivas.

Las CPU Zephyr, desarrolladas por MARK, no requieren sistemas operativos comerciales ni actualizaciones continuas, lo que las hace más seguras y permite un arranque rápido. Además, no necesitan sistemas de alimentación ininterrumpida ni baterías de respaldo.

La central incluye el sistema de pago cashless MARK MF3, que permite el uso de llaves electrónicas o tarjetas sin contacto, las cuales pueden personalizarse con el logo de la empresa.

Es compatible con diferentes métodos de pago, como monedas, billetes, tarjetas de crédito y smartphones. También permite el reembolso de cambio en monedas o billetes reutilizados, y la impresión de recibos.

VEGA Touch puede programarse y gestionarse de manera remota con el software "CashBox Manager", que facilita la programación y transferencia de parámetros mediante una memoria USB.

Vega Toch 5” y 7” Incluyen:	
Lector de código QR	Permite leer los códigos QR, útiles para descuentos, pagos y más
Impresora con Cortadora	Permite imprimir documentos desde la central de pago, como los tickets de transacciones, de forma rápida y eficiente.
Sistema Sherlock	Mantente siempre conectado con la central de pago a través de tu smartphone, tablet u ordenador. Gestiona todos los movimientos de forma remota, lo que facilita el registro para tu declaración anual.
Lector de Tarjetas de Crédito Nayax VPOS Touch	Terminal para pagos sin efectivo, ofrece una opción rápida y segura para tus clientes.
Contraplaca para montaje en panel	Esencial para instalar de forma segura la central de pago en la lavandería o cualquier otro espacio comercial.

VEGA TOUCH 5” Y 7”

Caja centralizada para lavandería autoservicio con pantalla táctil antivandálica de 5" y 7”.

- Sensor de brillo integrado.
- Gestiona de 12 a 32 dispositivos.
- Requiere interfaz para conectar dispositivos.

Equipamiento estándar:

- Electrónica Zephyr 3. (Vega Touch 5”)
- Electrónica Zephyr 2. (Vega Touch 7”)
- Cashless MF3 Rfid con lector de llaves/tarjetas.
- Selector de monedas electrónico SP2.
- Lector de billetes sin apilador mod. NV10. (Vega Touch 5”)
- Lector de billetes con apilador mod. NV9 (600 billetes). (Vega Touch 7”)
- Dispensador de monedas multimoneda (dispensación de 6 monedas con recarga automática).
- Iluminación LED del punto de caída de monedas. (Vega Touch 7”)
- Lector de código QR .
- Impresora con Cortadora .
- Sistema Sherlock .
- Lector de Tarjetas de Crédito Nayax VPOS Touch .
- Contraplaca para montaje en panel.

Centrales	P.V.P.
Central de pagos VEGA TOUCH 5"	**12.306 €**
Central de pagos VEGA TOUCH 7"	**13.874 €**

Interfaces	P.V.P.
I6 Interfaz RS485 para la conexión de 6 equipos. (Consultar al servicio técnico antes de elegir la interfaz)	**565 €**
I8 Interfaz RS485 para la conexión de 8 equipos. (Consultar al servicio técnico antes de elegir la interfaz)	**750 €**
Interfaz LG por equipo	**195 €**

Accesorios opcionales	P.V.P.
Dispensador de Clave/Tarjeta modelo 10, caja C, requiere caja para dispensar clave o tarjeta.	**563 €**
Personaliza la central con tu diseño.	**100 €**

Importante: Sherlock y Nayax tienen cuotas adicionales por servicio, contrato y bancos, las cuales son ajenas a Corequip.

CENTRALES DE PAGOS

Maya 5”

Sencilla, fiable y compacta, mensajes claramente legibles, indicaciones precisas, opciones intuitivas y transparentes.

La central incorpora el sistema de pago cashless MARK MF3, que permite el uso de llaves electrónicas o tarjetas sin contacto, las cuales pueden personalizarse con el logo de la empresa.

Es compatible con diversos métodos de pago, como monedas, billetes, tarjetas de crédito y smartphones. Además, permite el reembolso de cambio en monedas o billetes reutilizados y la impresión de recibos.

Maya 5” Incluye:	
Lector de llaves y tarjetas	Permite el uso de llaves electrónicas o tarjetas sin contacto.
Sistema Sherlock	Mantente siempre conectado con la central de pago a través de tu smartphone, tablet u ordenador. Gestiona todos los movimientos de forma remota, lo que facilita el registro para tu declaración anual.
Lector de Tarjetas de Crédito Nayax VPOS Touch	Terminal para pagos sin efectivo, ofrece una opción rápida y segura para tus clientes.
Contraplaca para montaje en panel	Esencial para instalar de forma segura la central de pago en la lavandería o cualquier otro espacio comercial.

MAYA 5"

Caja centralizada para lavanderías pequeñas o kioscos con pantalla táctil antivandálica de 5".

- Sensor de brillo integrado.
- Gestiona hasta 7 dispositivos.
- Requiere interfaz para conectar dispositivos.

Equipamiento estándar:

- Electrónica Zephyr 3.
- Selector electrónico de monedas SP2.
- Lector de billetes mod. BV 30 (5 -10 - 20 euros).
- Dispensador de monedas múltiples (6 monedas dispensadas con carga automática).
- Punto de caída de monedas iluminado.
- Lector de llaves y tarjetas.
- Sistema Sherlock.
- Lector de Tarjetas de Crédito Nayax VPOS Touch.
- Contraplaca para montaje en panel.

Central	P.V.P.
Central de pagos Maya 5"	**9.770 €**

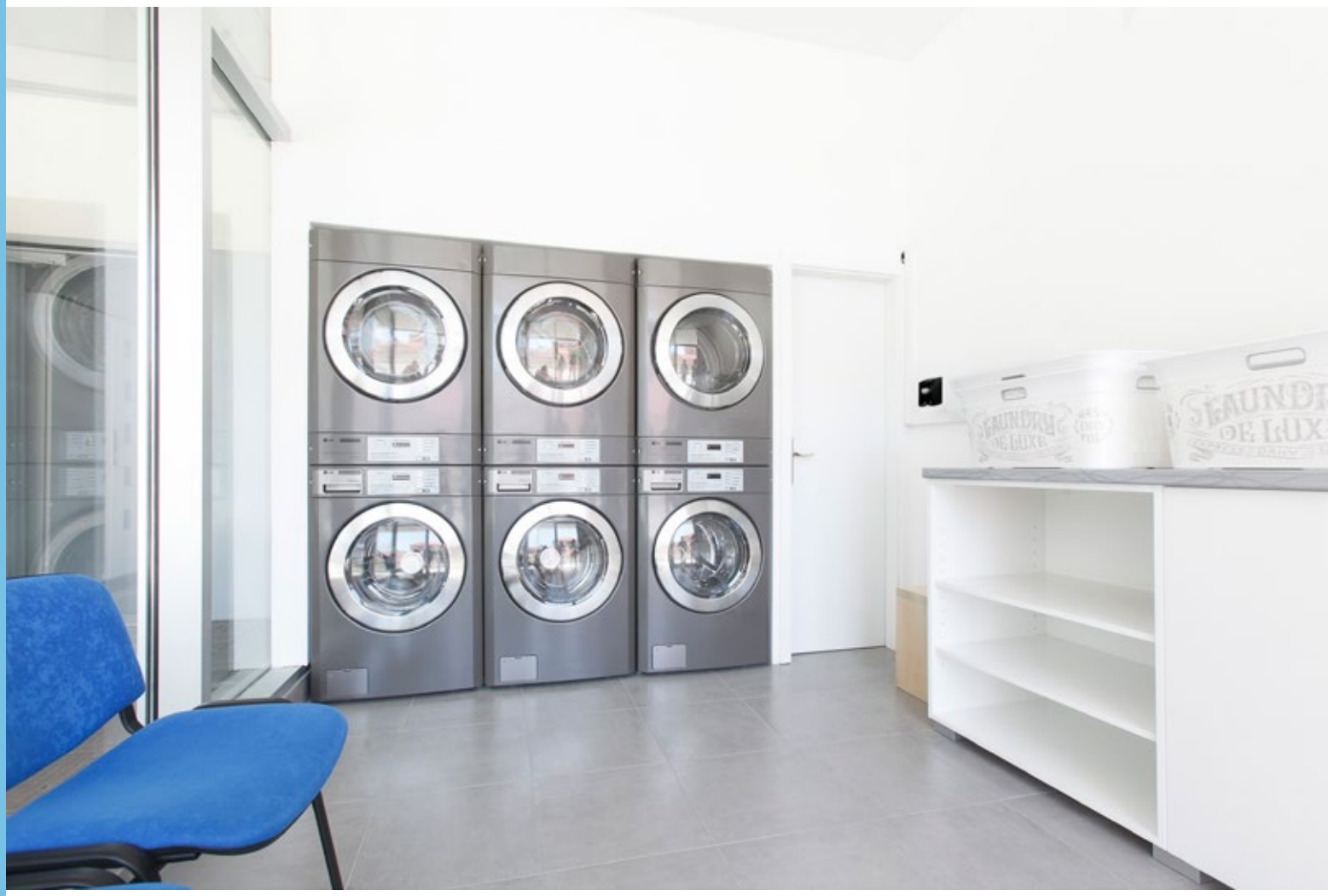
Interfaces	P.V.P.
I6 Interfaz RS485 para la conexión de 6 equipos. (Consultar al servicio técnico antes de elegir la interfaz)	**565 €**
I7Interfaz RS485 para la conexión de 7 equipos. (Consultar al servicio técnico antes de elegir la interfaz)	**750 €**
Interfaz LG por equipo	**195 €**

Accesorios opcionales	P.V.P.
Personaliza la central con tu diseño	**100 €**

Importante: Sherlock y Nayax tienen cuotas adicionales por servicio, contrato y bancos, las cuales son ajenas a Corequip.

TERMINAL DE PAGO

LG COMMERCIAL LAUNDRY



Interfaz y gestión	
Display:	Pantalla LCD táctil de 2,4 pulgadas, 320 x 240 píxeles + 4 LEDs + 6 botones táctiles.
Arquitectura:	Tecnología ARM: 2 x Cortex, 32 bits, 180/216 MHz.
Audio:	Altavoz + transductor electroacústico.
Localización:	Soporte multilingüe: texto LCD e instrucciones de audio de voz.
Seguridad:	Admite algoritmos DES, 3DES, AES, RSA, ECC, SHA1, generador de números aleatorios
Fuente de alimentación:	12-42 V CC, 12-24 V CA; 5 vatios. Fuente de alimentación externa recomendada: 24 V CC / 2 amperios.
Antivandálico:	Detectora interna de golpes/inclinación, cristal antivandálico Dragontrail.
Protección contra pérdida de energía:	Super Caps con mecanismo de apagado seguro.
Interfaz externa:	Ethernet, 2 X RS232 (nivel RS232 o TTL a través de SW), Lector externo, 1 X sensor de apertura de puerta, 1 X sensor de temperatura.
Entrada/Salida de Pulsos:	6 interfaces de entrada/salida de pulsos + 1 entrada de inhibición.
Comunicación:	4G/Ethernet/NFC.
Protocolos de las máquinas expendedoras:	MDB / DEX / DDCMP / Pulso / VCCS / ccTalk / JVMA.

VPOS TOUCH

Hoy en día, no todos los consumidores llevan dinero en efectivo, por lo que la terminal de pago se asegura de no perder ninguna venta. Ofrece soluciones de pago con tarjeta y acepta todos los métodos disponibles en el mercado, garantizando que ningún cliente potencial sea rechazado. Permite pagos mediante tarjetas de débito o crédito, pagos móviles con tecnología NFC y pagos a través de códigos QR .

Características generales:

- Terminal con soporte para pagos sin efectivo.
- Permite pagar hasta con 6 dispositivos.
- Pantalla táctil con cámara integrada. (alta resolución)
- Un dispositivo que acepta todo tipo de pago sin contacto en tiempo real:
  - Tarjetas de crédito y débito.
  - Pago móvil y NFC. (Gpay, Samsungpay, Applepay, Monyx wallet)
  - Tarjetas prepago. (Para entornos cerrados)
  - Código de pago QR. (Alipay, Wechatpay, bluecode, Mobile pay, Twint, Swish)

Terminal de Pago Nayax	Código	P.V.P
Kit nayax vpos touch	20009	**1.680 €**

Componentes	Uds.	Código	P.V.P
Terminal nayax vpos touch	1	18086	**1.560 €**
Fuente alimentación 12v	1	10460	**30 €**
Placa rele + caja	1	21091	**90 €**

• **Importante:** Nayax tiene cuotas adicionales por servicio, contrato y bancos, las cuales son ajenas a Corequip.

GENERADORES DE VAPOR

Características Generales:

- Generador de vapor con caldera da 2,8 litros (**VAPORINO Y VAPORINO MAXI**) – 4,5 litros (**BARBARA 31 T**) y plancha .
- Antena sujeción cable.
- El aparato debe utilizarse y dejarse en reposo sobre una superficie estable.
- El usuario no debe dejar el aparato desatendido cuando esté conectado a la red eléctrica.
- No agregue aditivos de ningún tipo al agua.
- No drene el agua de la caldera con el aparato en funcionamiento.
- La tapa de la válvula no debe abrirse cuando el aparato está en funcionamiento.
- La tapa de la válvula está calibrada a 4,5 bar y también tiene la función de válvula de seguridad.
- Durante el planchado, cuando observe que el flujo de vapor se reduce significativamente, significa que ya no queda agua en la caldera. En este punto, retire el enchufe de la toma, gire la tapa de la válvula 360° y esperar a que se escape todo el vapor. Con mucho cuidado desenroscar y quitar el tapón; esperar 5/10 minutos. Luego rellene la caldera con agua según sea necesario, evitando el desbordamiento. Vuelva a enroscar la tapa de la válvula, vuelva a insertar el enchufe en el enchufe corriente, esperar a que se apague la luz de la caldera.
- Puede trabajar un máximo de 10 horas por semana (divididas en varios tiempos), con un máximo de 40 horas al mes.
- Vaporino en color blanco (otras opciones de color,consultar) Barbara 3l T color blanco. Inox en modelo Vaporino Inox Maxi.

Recomendaciones para todos los modelos:

- Se recomienda vaciar la caldera después de 2 o 3 usos.
- Se recomienda reemplazar la junta de sellado de la tapa de la válvula (usando solo juntas originales) cada 1200 horas de encendido o como máximo cada 2 años o primero en caso de que esté dañado. La operación debe realizarse con el aparato apagado y en frío.
- Si el cable de alimentación está dañado, repárelo inmediatamente.

Recomendaciones exclusivas para el modelo BARBARA 31 T:

- La válvula de seguridad interna cada 2100 horas de encendido o como máximo cada 3 años.
- El termostato interno cada 2100 horas de funcionamiento o como máximo cada 3 años.
- La tapa de la válvula cada 2500 horas de trabajo o como máximo cada 3 años.
- También se recomienda limpiar la caldera para eliminar la cal cada 2500 horas encendido o como máximo cada 3 años.

Accesorio Opcional en los VAPORINO Y VAPORINO MAXI:

- Carro porta Generador.

Accesorios Opcionales en el BARBARA 31 T:

- Carro porta Generador.
- Pistola Generadora de Vapor.

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

		VAPORINO/ VAPORINO INOX MAXI	BARBARA 31 T
Autonomía de planchado	**h.**	3	3 - 4
Capacidad útil caldera	**L.**	2,3	3,4
Potencia de la caldera	**W.**	1300	1450
Potencia de la plancha	**W.**	800	800
Potencia total	**W.**	2100	2250
Presión vapor	**Bar**	2,8	2,8
Voltaje / Frecuencia	**V./Hz.**	230 / 50	230 / 50
Peso	**Kg.**	8,2	12

VAPORINO / VAPORINO INOX MAXI / BARBARA 31 T

VAPORINO INOX MAXI

\APORINO

BARBARA 31 T

		VAPORINO	VAPORINO INOX MAXI	BARBARA 31 T
Dim. Ext.	**mm.**	360 x 260 x 280h.	360 x 260 x 280h.	290 x 250 x 370h.
Dim. Emb.	**mm.**	420 x 270 x 350h.	420 x 270 x 350h.	450 x 290 x 420h.
P.V.P.	**€**	**450 €**	**450 €**	**685 €**

TABLAS DE PLANCHADO

Características Generales:

Tabla de planchar plegable blanca, aspiradora, soplador y calefactable, ajustable de altura; sin generador de agua (sin generador en los modelos ZEFFIRO y KER) y con caldera de acero inoxidable de 3,2 litros y plancha en el modelo KER-2.
Pedales independientes de soplado y aspirado, que ayuda a mantener las prendas estiradas, eliminando la humedad y facilitando el planchado.
La tabla de planchar también se suministra con un enchufe para conectar un generador de vapor (modelos ZEFFIRO y KER).
Puede trabajar un máximo de 20 horas por semana (divididas en varios tiempos), con un máximo de 80 horas al mes.

Los modelos KER /KER-2, están compuestos por:

- Tela para tabla de planchar calefactada (Prontotop)
- Superficie de apoyo de la caldera - soporte de hierro.
- Pomo de cierre de la tabla de planchar.
- Superficie de apoyo.
- Mandos de ajuste de altura de la tabla.
- Ruedas.
- Pedal de soplado.
- Pedal de aspiración.
- Perillas de fijación de extensión de piernas.
- Extensiones de patas.
- Bandeja de ropa sucia.
- Cable eléctrico.
- Mando de apertura de la tabla de planchar.
- Toma eléctrica + interruptor principal interruptor de encendido.

Recomendaciones Modelo KER-2:

- La válvula de seguridad interna cada 2100 horas de encendido o como máximo cada 3 años.
- El termostato interno cada 2100 horas de funcionamiento o como máximo cada 3 años.
- La tapa de la válvula cada 2500 horas de trabajo o como máximo cada 3 años.
- También se recomienda limpiar la caldera para eliminar la cal cada 2500 horas encendido o como máximo cada 3 años.
-

Accesorios Opcionales ZEFFIRO:

- Bajada del soporte de hierro
- Brazo de planchado no calefactado.
- Generador ZEFFIRO con plancha.
- Resorte de gas.
- Tabla de planchado en aluminio.

Accesorios Opcionales modelo KER / KER-2:

- Brazo de planchado aspirante no calefactado.
- Tabla solo aspirante (73 W)
- Disponible en la versión con tapa rectangular (1120x580mm.) de 400 W (Suministrado sólo con motor de aspiración de 73 W).

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

		ZEFFIRO	KER	KER/2
Autonomía de planchado	**h.**	-	-	3
Capacidad útil caldera	**L.**	-	-	1
Potencia de la caldera	**W.**	-	-	1450
Potencia de la plancha	**W.**	-	-	800
Potencia tabla	**W.**	200	200	200
Potencia motor aspirante y soplante	**W.**	25	25	25
Potencia total	**W.**	225	225	2475
Presión vapor	**Bar**	-	-	2,8
Voltaje / Frecuencia	**V./Hz.**	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Peso Neto	**Kg.**	19,5	23	33

ZEFFIRO / KER / KER-2

ZEFFIRO ALUMINIO + BRAZO (Opcional)

KER-2 ABIERTA y CERRADA
+ BRAZO (Opcional)

KER ABIERTA y CERRADA
+ BRAZO (Opcional)

		ZEFFIRO	KER	KER/2
Dim. Tabla	**mm.**	1210 x 440	1210 x 440	1210 x 440
Dim. Ext.	**mm.**	1520 x 440 x 910h.	1500 x 490 x 1050h.	1360 x 490 x 1050h.
Dim. Ext. Cerrada	**mm.**	1520 x 440 x 230h.	450 x 490 x 1420h.	450 x 490 x 1220h.
Dim. Emb.	**mm.**	165 x 520 x 130h.	600 x 500 x 1600h.	600 x 500 x 1600h.
P.V.P.	**€**	**599 €**	**758 €**	**1.255 €**

PLANCHA DE RODILLO

Holek Production s.r.o.

Características Generales:

Ahorrar tiempo en planchar, ahora es posible con los sistemas de planchado inteligentes de Holek.
Las camisas, camisetas, pantalones y sábanas, tejidos gruesos o finos y delicados, arrugas y cuellos difíciles, quedarán perfectamente lisos y planchados con un simple toque gracias al sistema de planchado de Holek.

- El rodillo de planchado se acciona mediante un cómodo pedal y el lateral baja para aplicar alta presión sobre el tejido.
- La cómoda posición ergonómica quita carga a la espalda y deja las manos libres.
- 3 niveles de intensidad de vapor.
- 2 brazos libres para un fácil planchado de camisas.
- 4 ruedas para una fácil manipulación.
- 5 modos de planchado.
- Si no se pulsa el pedal en 8 minutos, el vapor y el calor se apagan.
- Mecanismo de plegado cómodo, para almacenarla ahorrando espacio.

		560	580	1030
Longitud del rodillo	**mm.**	670	850	1030
Capacidad del tanque de agua	**L.**	1,9	1,9	1,9
Fusible de exceso de temperatura (generador de vapor / zapata calefactora)	**ºC.**	216 / 260	216 / 260	216 / 260
Fusible (cableado doméstico)	**A**	16	16	16
Potencia de entrada	**kW.**	2,9	3,3	3,3
Velocidad de planchado	**Rpm.**	2,4	2,4	2,4
Voltaje/Frecuencia	**V./Hz.**	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Peso Neto	**Kg.**	35	39	45

560 / 580 / 1030

560

1030

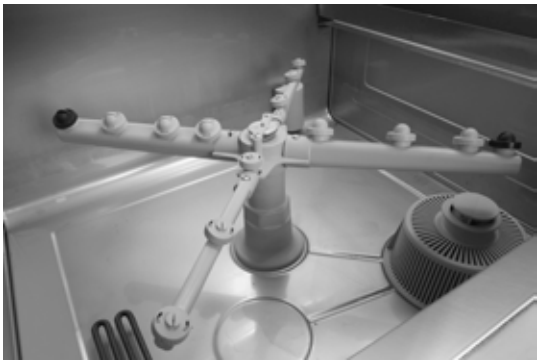
580 ABIERTA y CERRADA

		560	580	1030
Dim. Posición plegada	**mm.**	520 x 400 x 820	520 x 400 x 1000	-
Dim. Puesto de trabajo	**mm.**	760 x 400 x 1055	940 x 400 x 1055	1120 x 400 x 1050
P.V.P.	**€**	**2.405 €**	**2.555 €**	**4.195 €**

LAVADO

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

Nueva gama de Lavavajillas CS, disponibles en versión electromecánica y electrónica.



VERSIÓN ELECTRÓNICA:

El panel de control LED intuitivo de los modelos CS L muestra si se han alcanzado las temperaturas correctas tanto de la cuba como del boiler. Ofrece 3 programas de lavado diferentes para adaptar perfectamente el rendimiento de la máquina a la vajilla que se lava.

Características generales:

- Estructura sólida en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta de doble pared insonorizada y resistente al calor.
- Puerta con sistema antichoque.
- Cuba inclinada para un vaciado perfecto.
- Sistema integrado de rebosadero y desagüe, para una triple protección de la bomba de lavado.
- Techo antigoteo para salvaguardar la higiene de la vajilla recién lavada.
- 1 ciclo de lavado en versiones electromecánicas.
- 3 ciclos de lavado en versiones electrónicas.
- Innovador sistema de brazos acoplados de lavado y aclarado en polipropileno, fibra de vidrio (CS 50 / CS 40).
- Brazos de lavado y aclarado ligeros, lo que garantiza la mejor eficiencia incluso cuando la presión del agua es más débil.
- Boquillas extraíbles para facilitar la limpieza.
- Válvula antirretorno.
- Sistema Thermostop: el aclarado comienza solo cuando el agua alcanza los 85 °C.
- Dosificador de abrillantador estándar.
- Lavavasos también disponibles con cesta redonda (CS 35 / CS 40).
- Ciclo de autolimpieza en las versiones electrónicas.
- Lavado superior en modelos **LS**.
-

- **OPCIONAL:**

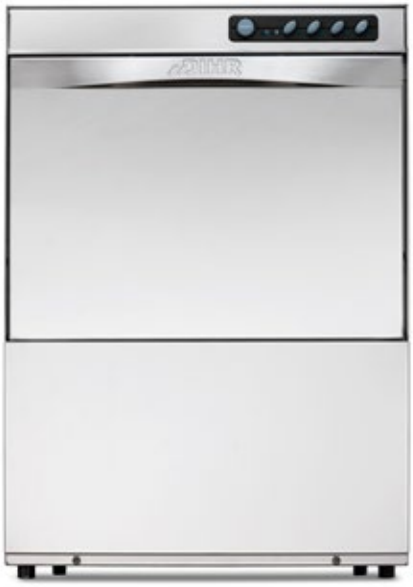
Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

		ELECTROMECÁNICO			ELECTRÓNICO		
		CS35	CS40/CS40 LS	CS50	CS35 L	CS40 L/ CS 40 LS	CS50 L
Cesto	**mm.**	350 x 350	400 x 400	500 x 500	350 x 350	400 x 400	500 x 500
Altura útil de puerta	**mm.**	195	305	320	195	305	320
Ciclo	**Seg.**	120	120	120	90 - 120 - 180	90 - 120 - 180	90 - 120 - 180
Voltaje / Frecuencia	**V/Hz.**	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Potencia Total	**W.**	2590	2590	3200	2590	2590	3200
Potencia bomba lavado	**W.**	190	190	400	190	190	400
Potencia de boiler/ cuba	**W.**	2400 / 1250	2400 / 1250	2800 / 1250	2400 / 1250	2400 / 1250	2800 / 1250
Capacidad de boiler/ cuba	**L.**	2,5 / 9,5	3,4 / 14,5	5,7 / 29	2,5 / 9,5	3,4/14,5	5,7 /29
Consumo agua aclarado	**L.**	1,4	1,8	2,3	1,4	1,8	2,3
Temp. Alimentación agua	**ºC**	55	55	55	55	55	55
Bomba de desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cestas Platos / Universal	**Uds.**	0 / 2	0 / 2	1 / 1	0 / 2	0 / 2	1 / 1
Cestillos	**Uds.**	1	1	1	1	1	1
Peso Neto	**Kg.**	28	37	57	28	37	57

CS

CS35

CS50



CS40 L

		CS35	CS40	CS40 LS	CS50
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	400 x 495 x 585	450 x 535 x 700	450 x 535 x 710	590 x 600 x 850
Estándar	**€**	**1.548 €**	**1.734 €**	**1.832 €**	**2.305 €**
PS	**€**	**-**	**1.861 €**	**1.961 €**	**2.432 €**
L	**€**	**1.676 €**	**1.847 €**	**1.947 €**	**2.402 €**

PS: Bomba de desagüe | L: Modelo Electrónico

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

Características generales:

Lavavasos y lavavajillas de pared simple de la serie GS. Están disponibles en versión electromecánica y electrónica.

- Resistente estructura de acero inoxidable AISI 304.
- Puerta de doble pared insonorizada y resistente al calor.
- Puerta con dispositivo de seguridad en caso de apertura accidental.
- Cuba embutida e inclinada para un vaciado perfecto.
- Sistema integrado de rebosadero y filtros de drenaje para una triple protección de la bomba de lavado.
- Techo antigoteo para garantizar la higiene de la vajilla recién lavada.
- Impulsores ligeros de material compuesto, eficaces incluso con baja presión de red.
- Boquillas extraíbles para facilitar la limpieza diaria.
- Válvula antirretorno.
- Dosificador de abrillantador de serie (versión peristáltica bajo petición).
- Sistema Thermostop: el aclarado solo se inicia cuando se alcanzan los 85 °C en la cuba.
- Componentes con certificación CE.
- Los modelos lavavasos, tienen aclarado superior.
- Lavado superior en versiones LS.
- Versión electrónica con cuatro ciclos de lavado preestablecidos.
- Disponible la versión TOUCH, con regeneración automática.
- Disponibles lavavasos con cesta redonda (GS 35 / GS 37 / GS 40).
- Innovador sistema de brazos de lavado y aclarado agrupados, de polipropileno y fibra de vidrio (GS 50 ECO / GS 50 / GS 50 T / GS 85 T).
- Ciclo de autolimpieza en la versión TOUCH.
- Bomba de lavado suave (Soft Start) en la versión TOUCH.
- Filtros de superficie adicionales (bajo petición, solo para GS 50 ECO / GS 50 / GS 50 T / GS 85 T).

VERSIÓN ELECTRÓNICA:

Las versiones electrónicas están disponibles en los modelos GS T con un panel de control LED que muestra las temperaturas de lavado y aclarado, el programa seleccionado, el estado de funcionamiento y los principales códigos de alarma. Además, ofrecen cuatro programas de lavado estándar que adaptan el rendimiento de la máquina de forma individual al tipo de vajilla que se lava. La función de inicio suave (Soft Start) ofrece una protección adicional para los artículos más frágiles.

OPCIONAL:

Potencia extra, Bomba desagüe, Dispensador detergente, Descalcificador, Sistema soft, Aclarado en frío, Cesta redonda, Bomba de presión

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

		GS 35	GS 37	GS 40 / GS 40 T**	GS 50 ECO	GS 50 / GS 50 T**	GS 85 T
Cesto	**mm.**	350 x 350	370 x 370	400 x 400	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Altura Útil de puerta	**mm.**	195	275	305	320	320	355
Ciclo	**seg.**	120	120	120	120	120 - 180	60 - 90 - 120 - 180
Voltaje /Frecuencia	**V./Hz.**	230-1N/50	230-1N/50	230-1N/50	230-1N/50	400-3N/50	400-3N/50
Potencia Total	**W.**	2590	2590 (2800)	3200	3450	5150	6900
Potencia Bomba Lavado	**W.**	190	190 (400)	400	650	650	900
Potencia de Boiler / Cuba	**W.**	2400 / 1250	2400 / 1250	2800 / 1250	2800 / 2700	4500 / 2700	6000 / 2700
Capacidad Boiler/ Cuba	**L.**	3 / 12	3 / 12,5	3,4 / 14,5	5,7 / 29	5,7 / 29	5,7 / 29
Consumo Agua Aclarado	**L.**	1,4	1,8	1,8	2,3	2,3	2,3
Temp. Alimentación Agua	**°C**	55	55	55	55	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cestas Platos / Universal	**Uds.**	0 / 2	0 / 2	0 / 2	1 / 1	1 / 1	1 / 1
Cestillos	**Uds.**	1	1	1	1	1	1
Peso Neto/Bruto	**Kg.**	28 / 32	36 / 40	37 / 42	56,5 / 62	56,5 / 62	68,5 / 75

Versión LS - Lavado Superior. | ** Modelos T: Ciclos de 60 - 90 - 120 - 180.

GS

GS 35

GS 40

GS 50 ECO

GS 50 T

		GS 35	GS 37	GS 40	GS 50 ECO	GS 50	GS 40 T	GS 50 T	GS 85 T
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	400 x 495 x 585	420 x 490 x 650	450 x 535 x 700	590 x 600 x 850	590 x 600 x 850	450 x 535 x 700	590 x 600 x 850	590 x 600 x 1290
Estándar	€	**1.578 €**	**1.818 €**	**1.962 €**	**2.460 €**	**2.714 €**	**2.133 €**	**2.813 €**	**3.830 €**
PS	€	**1.777 €**	**-**	**2.075 €**	**2.658 €**	**-**	**-**	**-**	**-**
LS	€	**-**	**1.933€**	**2.118 €**	**-**	**-**	**2.288 €**	**-**	**-**
D	€	**1.832 €**	**2.061 €**	**-**	**-**	**2.956 €**	**-**	**-**	**-**
Filtro de Superficie	€	**-**	**-**	**-**	**146 €**	**146 €**	**-**	**146 €**	**146 €**

LS: Lavado Superior. | PS: Bomba de desagüe. | T: Teclado electrónico | D: Descalcificador | DA: Descalcificador automático. (consultar)

Consultar precio de modelos con otras opciones.

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

Características generales:

Lavavasos y lavavajillas de doble pared de la serie DS. Están disponibles en versión electromecánica y electrónica.

- Estructura de acero inoxidable AISI 304 de doble pared.
- Guías embutidas.
- Puerta con dispositivo de seguridad en caso de apertura accidental.
- Cuba embutida e inclinada para un vaciado perfecto.
- Sistema integrado de rebosadero y filtros de drenaje para una triple protección de la bomba de lavado.
- Techo antigoteo para garantizar la higiene de la vajilla recién lavada.
- Impulsores de lavado y aclarado ligeros de material compuesto, eficaces incluso con baja presión de red (DS 40).
- Brazos de lavado de acero inoxidable (DS 50 y DS 50 T).
- Boquillas extraíbles para facilitar la limpieza diaria.
- Válvula antirretorno.
- Dosificador de abrillantador de serie (versión peristáltica bajo petición).
- Sistema Thermostop: el aclarado solo se inicia cuando se alcanzan los 85 °C en la cuba.
- Componentes con certificación CE.
- Disponible con cesta redonda (lavavasos).
- Filtros de superficie adicionales (bajo petición, solo para DS 50 y DS 50 T).

VERSIÓN ELECTRÓNICA:

Versión electrónica disponible en los modelos DS T con panel de control LED que muestra las temperaturas de lavado y aclarado, el programa seleccionado, el estado de funcionamiento y los principales códigos de alarma. Descalcificador de regeneración automática. Ciclo de autolimpieza. Además, ofrecen cuatro programas de lavado estándar que adaptan el rendimiento de la máquina de forma individual al tipo de vajilla que se lava. La función de inicio suave (Soft Start) ofrece una protección adicional para los artículos más frágiles.

OPCIONAL:

Potencia extra, Bomba desagüe, Dispensador detergente, Descalcificador, Sistema soft, Aclarado en frío, Cesta redonda, Bomba de presión.

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

		DS 40	DS 50	DS 40 T	DS 50 T
Cesto	**mm.**	400 x 400	500 x 500	400 x 400	500 x 500
Altura Útil de puerta	**mm.**	305	310	305	310
Ciclo	**seg.**	120	120	60 / 80 / 120 / 180	60 / 80 / 120 / 180
Voltaje /Frecuencia	**V./Hz.**	230-1N / 50	400-3N / 50	230-1N / 50	400-3N / 50
Potencia total	**W.**	3200	5150	3200	5150
Potencia bomba Lavado	**W.**	400	650	400	650
Potencia de Boiler / Cuba	**W.**	2800 / 1250	4500 / 2700	2800 / 1250	4500 / 2700
Capacidad Boiler/ Cuba	**L.**	3,4 / 15,5	5,7 / 27	3,4 / 15,5	5,7 / 27
Consumo Agua Aclarado	**L.**	1,8	2,3	1,8	2,3
Temp. Alimentación Agua	**°C**	55	55	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cestas Platos / Universal	**Uds.**	0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2
Cestillos	**Uds.**	1	1	1	1
Peso Neto/Bruto	**Kg.**	38 / 43	61 / 67	38 / 43	61 / 67

DS

DS40

DS50 T

		DS 40	DS 50	DS 40 T	DS 50 T
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	460 x 545 x 715	595 x 610 x 845	460 x 545 x 715	595 x 610 x 845
Estándar	€	**2.104 €**	**2.729 €**	**2.317 €**	**2.871 €**
PS	€	**2.217 €**	**-**	**2.500 €**	**3.325 €**
D	€	**-**	**-**	**-**	**-**
DA	€	**-**	**-**	**-**	**-**

* Modelos Monofásicos | T: Teclado electrónico | D: Descalcificador. | DA: Descalcificador Automático | PS: Bomba Desagüe.

Consultar precio de modelos con otras opciones

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

Características generales:

Lavavajillas con un cuerpo de doble pared totalmente moldeado, caracterizándose por su funcionamiento silencioso. Además de los modelos electrónicos básicos, con hasta cuatro ciclos programables de serie, también ofrecemos modelos en versión PLUS con aclarado a temperatura y presión constantes, y modelos H+ de gran eficacia higiénica.

- Máquina de doble pared AISI 304 y puerta de doble pared aislada.
- Cuba embutida e inclinada para un vaciado perfecto.
- Brazos de lavado de acero inoxidable con boquillas inbloqueables y Brazos de enjuague ligeros.
- Techo antigoteo para garantizar la higiene de la vajilla recién lavada.
- Medidas Gastronorm 1/1.
- Modelos con multivoltaje.
- Dispensadores de abrillantador y detergente integrados.
- Sistema de control del consumo de agua y del tiempo de trabajo (modelos PLUS).
- Conexión de ósmosis inversa para dispositivo externo (modelos PLUS).
- Visualización de las temperaturas de lavado y aclarado.
- Válvula antirretorno.
- Sistema de filtro de malla estrecha de acero inoxidable.
- Cuatro ciclos de lavado programables.
- Ciclo de autolimpieza.
- Bomba de lavado suave (Soft Start).
- Aislamiento térmico.
- Puerta Soft: apertura de la puerta en dos pasos con opción de inicio automático al cerrar la puerta.
- **OPTIMAL-RINSE** (tecnología de aclarado óptimo): uno de los más bajos consumos de agua del mercado, lo que se traduce en un menor consumo de electricidad y productos químicos.
- **Sistema PLUS** que garantiza un aclarado con presión, temperatura y consumo constantes.
- **SISTEMA H**+ Los modelos H+ funcionan con ciclos largos a altas temperaturas para asegurar niveles más altos de higiene.
- HR Recuperado de Calor.
- Control remoto CLOUD conforme a HACCP (bajo petición).
- Botón intuitivo START con retroiluminación multicolor para una rápida visualización del estado de la máquina.

OPCIONAL:

Potencia Extra, Bomba Desagüe, Dispensador Detergente, Dispensador Abrillantador, Inicio Suave, Aclarado en Frío, Cesta Redonda, Bomba de Presión.

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

		ELECTRON 400	ELECTRON 500	ELECTRON 600	ELECTRON 500 H+	ELECTRON 400 PLUS	ELECTRON 500 PLUS H+	ELECTRON 1000 PLUS
Cesto	**mm.**	400x400	500x500	500x500	500x500	400x400	500x500	500x500
Altura Útil de puerta	**mm.**	310	325	400	325	310	325	400
Ciclo	**seg.**	60 - 90 - 120 - 180	60 - 90 - 120 - 180	60 - 90 - 120 - 180	60 - 90 - 180** 630**	60 - 90 - 120 - 180	60- 90 -120- 180- 180**-630 **	60 - 120 - 180 - 330
Voltaje/ Frecuencia	**V./Hz.**	230-1N/50	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50	230-1N/50	400-3N/50	400-3N/50
Potencia total	**W.**	3050	5150	6650	5150	3050	5150	10120
Potencia Bomba lavado	**W.**	250	650	650	650	250	650	1120
Potencia de Boiler / Cuba	**W.**	2800 / 1100	4500 / 2700	6000 / 2700	4500 / 2700	3000 / 1100	4500 / 2700	9000 / 2700
Capacidad Boiler / Cuba	**L.**	5,5 / 7	5,7 / 16,5	5,7 / 16,5	5,7 / 16,5	5,5 / 7	11 / 16,5	15 / 25
Consumo Agua Aclarado	**L.**	1,8	2,3	2,3	2,3	1,8	2,8	2,6
Temp. Alimentación Agua	**ºC**	55	55	55	55	55	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cestas Platos / Universal /Bandejas	**Uds.**	0 / 2	1 / 1	1 / 1	1 / 1	0 / 2	1 / 1	1 / 1
Cestillos	**Uds.**	1	1	1	1	1	1	1
Peso Neto/Bruto	**Kg.**	45 / 51	63,5 / 70	67,5 / 74	63,5 / 70	46,5 /52,5	65/74	87 / 95

* H+: Con 70ºC alcanzados en la cuba y 90ºC en el boiler.

ELECTRON

ELECTRON 400

ELECTRON 500

ELECTRON 600

ELECTRON 1000 PLUS

ELECTRÓN

		400	500	600	500 H+	400 PLUS	500 PLUS H+	1000 PLUS
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	460 x 550 x 780	600 x 610 x 850	600 x 680 x 850	600 x 610 x 850	460 x 550 x 780	600 x 610 x 850	600 x 700 x 1380
Estándar	€	**3.799 €**	**4.295 €**	**4.536 €**	**4.697€**	**4.525 €**	**5. 150€**	**5.737 €**
HR	€	-	-	-	-	**5.220 €**	**5.840 €**	-
DA	€	**4.080 €**	**4.603 €**	**4.862 €**	**5.001€**	**4.810 €**	**5.455 €**	-
Filtro de Superficie	€	-	-	**284 €**	-	-	-	-

HR: Recuperador de calor | DA: Descalcificador automático

Consultar precio de modelos con otras opciones.

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

Características generales:

OPTIMA es nuestra respuesta a los nuevos y elevados estándares de higiene y limpieza del mercado mundial. Dispone de Tecnología Optimal Rinse, ciclos H+, ajustes de ciclos adicionales, tecnología autocontrol, autodiagnosis, conexión a la nube. Y 10 ciclos de lavado en las versiones H + y multivoltaje (8 ciclos en la versión estándar).

- OPTIMAL-RINSE (tecnología de aclarado óptimo): uno de los consumos de agua más bajos del mercado, lo que se traduce en un menor consumo de electricidad y productos químicos.
- Puerta SOFT: apertura de la puerta en dos pasos con opción de inicio automático al cerrarla.
- Sistema combinado de brazo de lavado y aclarado, de acero inoxidable con boquillas no obstruibles.
- Vaciado parcial del agua de aclarado antes del aclarado.
- VERSIÓN ESTÁNDAR: Ocho ciclos de lavado, seis con vaciado parcial del agua de aclarado y dos con vaciado completo del agua de aclarado antes del aclarado.
- VERSION H+: Diez ciclos de lavado: seis con vaciado parcial del agua de aclarado, dos con vaciado total del agua de aclarado antes del aclarado y dos programas H+.
- Máquina de doble pared y puerta de doble pared aislada.
- Panel de control electrónico con tecnología TFT y botón START multicolor para la visualización instantánea de todas las funciones.
- Sistema de autodiagnóstico con dos niveles diferentes de control para el usuario y el personal de servicio.
- Cambio de voltaje sencillo, directamente desde el bloque de terminales de la fuente de alimentación.
- Dispensadores peristálticos de detergente y abrillantador incluidos.
- Bomba de desagüe integrada.
- Sistema Thermostop con función de ahorro de energía.
- Ciclo de autolimpieza.
- Bomba de lavado suave (Soft Start).
- Boiler con aislamiento térmico.
- Control remoto en la nube conforme a HACCP (bajo petición).
- Versión con descalcificador automático de regeneración continua.

SISTEMA PLUS:
Innovador sistema de aclarado con temperatura y presión de agua constantes, independiente de las condiciones externas. De este modo, se garantiza el aclarado incluso a las presiones y temperaturas más bajas de la red.

SISTEMA H+ Los modelos H+ funcionan con ciclos largos a altas temperaturas para asegurar niveles más altos de higiene.

HR: El sistema ENERGY RECOVERY permite recuperar el vapor producido por la máquina en funcionamiento para precalentar el suministro de agua fría. Ahorro inmediato en los consumos energéticos.

OPCIONAL:
Aclarado en Frío, Cesta Redonda, Bomba de Presión.

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

		OPTIMA 400	OPTIMA 500 SMALL	OPTIMA 500	OPTIMA 500 H+
Cesto	**mm.**	400x400	500x500	500x500	500x500
Altura Útil de puerta	**mm.**	310	260	340	340
Ciclo	**seg.**	Entre 21 y 680	Entre 21 y 680	Entre 21 y 680	Entre 21 y 680
Voltaje /Frecuencia	**V./Hz.**	230-1N/50	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50
Potencia total	**W.**	3250	6350	6650	6650
Potencia bomba Lavado / Aclarado	**W.**	250 / 250	350 / 250	650 / 250	650 / 250
Potencia de Boiler / Cuba	**W.**	3000 / 2100	6000 / 2100	6000 / 2100	6000 / 2100
Capacidad Boiler/ Cuba	**L.**	5,5 / 7	11,0 / 10,0	11,0 / 10,0	11,0 / 10,0
Consumo Agua Aclarado	**L.**	3/4	3,5 / 7	3,5 / 7	3,5 / 7
Temp. Alimentación Agua	**°C**	10/55	10/55	10/55	10/55
Bomba de Desagüe		De Serie	De Serie	De Serie	De Serie
Cestas Platos / Universal /Bandejas	**Uds.**	1/2	1/1	1/1	1/1
Cestillos	**Uds.**	1	1	1	1
Peso Neto/Bruto	**Kg.**	50 / 57	60,0 / 67	64,5 / 71	64,5 / 71

Ciclos de Lavado: 8 Programas y 10 en la versión H+. *Multivoltaje.

OPTIMA

OPTIMA 400

OPTIMA 500 SMALL

OPTIMA 500

		400	500 SMALL	500	500 H+
Dim.Ext. (L x P x A)	mm.	460 x 550 x 780	600 x 610 x 730	600 x 610 x 850	600 x 610 x 850
Estándar	€	**5.057 €**	**5.423 €**	**5.423 €**	**5.810 €**
DA	€	**5.366 €**	**5.717 €**	**5.717 €**	**6.114 €**
HR	€	**5.763 €**	**6.114 €**	**6.114 €**	**6.510 €**
HR+DA	€	**6.067 €**	**6.423 €**	**6.423 €**	**6.805 €**

DA: Descalcificador Incorporado |HR: Recuperador de Calor de 2,3Kwh.

Consultar precio de modelos con otras opciones.

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Nueva gama de Lavavajillas de capota HT 10, disponible en versión electromecánica y electrónica.

VERSIÓN ELECTRÓNICA:

El intuitivo panel de control LED del modelo HT 10 L mostrará si se han alcanzado las temperaturas correctas tanto de la cuba como del boiler. Ofrece 3 programas de lavado diferentes para adaptar perfectamente el rendimiento de la máquina a la vajilla que se lava.

Características generales:

- 1 ciclo de lavado (HT 10).
- 3 ciclos de lavado (HT 10 L).
- Ciclo de autolimpieza en la versión electrónica (HT 10 L).
- Termómetros de cuba y boiler.
- Funciones de arranque/parada de funcionamiento de la campana.
- Cuba de formación profunda.
- Innovador sistema de brazos acoplados de lavado y aclarado en polipropileno y fibra de vidrio.
- Filtros de superficie estándar en polipropileno.
- Filtro de bomba.
- Dispensador de abrillantador estándar.
- Soporte de cesta fácilmente extraíble.
- Diseños lineales o de esquina.
- Modelo "L" Electrónico.
- Modelo PS es con Bomba de desagüe.

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

		HT 10	HT 10 L
Cesto	**mm.**	500 x 500	500 x 500
Altura Útil de puerta	**mm.**	410	410
Ciclo	**Seg.**	90	50 - 120 - 180
Voltaje / Frecuencia	**V/Hz.**	400 - 3N / 50	400 - 3N / 50
Potencia Total	**W.**	6550	6550
Potencia bomba lavado	**W.**	550	550
Potencia de boiler/ cuba	**W.**	6000 / 2700	6000 / 2700
Capacidad de boiler/ cuba	**L.**	5,7 / 30	5,7 / 30
Consumo agua aclarado	**L.**	2,8	2,8
Temp. Alimentación agua	**ºC**	55	55
Bomba de desagüe		Modelo PS	Modelo PS
Cestas Platos / Universal	**Uds.**	1/1	1/1
Cestillos	**Uds.**	1	1
Peso Neto	**Kg.**	100	100

HT 10

HT 10

HT 10 L

		HT10	HT10 L
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	720 x 735 x 1445 / 1880	720 x 735 x 1445 / 1880
Estándar	**€**	**3.921 €**	**4.022 €**
PS	**€**	**4.080 €**	**4.176 €**

PS: Bomba de desagüe.

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Características generales:

- Dos ciclos de lavado en versiones HT 11 ECO ,HT 11 y HT 11 I.
- Cuatro ciclos de lavado en versión T.
- Arranque/parada al cerrar/abrir la cúpula.
- Cuba embutida.
- Filtro de la bomba.
- Dispensador de abrillantador incorporado.
- Termómetro de cuba y boiler.
- Soporte de la cesta fácil de retirar.
- Ciclo de autolimpieza versión T.
- Instalación en paralelo o en una esquina.
- Innovador sistema de brazo de lavado y aclarado agrupados, de polipropileno y fibra de vidrio (HT 11 ECO T).
- Brazos de lavado independientes de acero inoxidable y brazos de aclarado de fibra de vidrio y polipropileno (HT 11 y HT11 I).
- Filtros de superficie de polipropileno (HT 11 ECO T).
- Filtros de superficie de acero inoxidable (HT 11 T).
- Disponible versión con descalcificador (HT 11).
- Disponible versión con descalcificador automático (HT 11 ECO T y HT 11 T).

PANEL TÁCTIL:

Pantalla LED multicolor que muestra las temperaturas de lavado y aclarado, el programa seleccionado, el estado de funcionamiento y los principales códigos de alarma. Con cuatro programas de lavado, son máquinas de uso más intuitivo que mantienen las mismas funciones. El arranque suave garantiza la protección de objetos frágiles.

OPCIONAL:

Bomba desagüe, Potencia extra, Dispensador de detergente, Descalcificador.

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

		PARED SIMPLE		PARED DOBLE
		HT 11 ECO	HT 11	HT 11 I
Cesto	**mm.**	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Altura Útil de puerta	**mm.**	410	410	410
Ciclo	**seg.**	50 - 180	50 - 120	50 - 120
Voltaje /Frecuencia	**V./Hz.**	400-1N/50	400-1N/50	400-1N/50
Potencia total	**W.**	6900	10120	10120
Potencia bomba Lavado	**W.**	900	1120	1120
Potencia de Boiler / Cuba	**W.**	6000 / 2700	9000 / 2700	9000 / 2700
Capacidad Boiler/ Cuba	**L.**	10 / 30	10 / 30	10 / 30
Consumo Agua Aclarado	**L.**	2,8	2,8	2,8
Temp. Alimentación Agua	**°C**	55	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cestas Platos / Universal	**Uds.**	2 / 1	2 / 1	2 / 1
Cestillos	**Uds.**	1	1	1
Peso Neto/Bruto	**Kg.**	100 / 110	100 / 110	100 / 110

Versión Electrónica (T): 4 Ciclos (50 - 80 - 120 -180).

HT11

HT 11 / HT 11 ECO / HT 11 I

HT 11 ECO T / HT 11 T / HT 11 I T

		HT 11 ECO	HT 11	HT 11 I
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	720 x 735 x 1445/1880	720 x 735 x 1445/1880	720 x 735 x 1445/1880
Estándar	€	**4.119 €**	**4.419 €**	**4.942 €**
PS	€	**4.259 €**	**-**	**-**
T	€	**4.279 €**	**4.564 €**	**6.526 €**
D	€	**-**	**-**	**-**
DA	€	**-**	**-**	**-**

T: Versión Electrónica | PS: Bomba de desagüe| D: Descalcificador | DA: Descalcificador Automático

Consultar precio de modelos con otras opciones.

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Características generales:

Lavavajillas de cúpula de doble pared en versión electrónica y versión PLUS con aclarado a temperatura y presión constantes.

- Panel electrónico fácil e intuitivo.
- Modificación de la dosificación de detergente y abrillantador directamente sobre el panel de control (versiones PLUS).
- Panel de control remoto disponible bajo pedido. (versiones PLUS).
- Cuba profunda.
- Bomba vertical autolimpiante.
- Cúpula aislada de doble pared.
- Filtro doble de cuba con compartimento para recoger los residuos y filtro de bomba.
- Dispensador de abrillantador y detergente incluidos (abrillantador peristáltico dispensador incluido en las versiones PLUS).
- Sistema de control del consumo de agua y del tiempo de trabajo (PLUS versiones)
- Fácil acceso para el mantenimiento.
- Techo antigoteo para garantizar la higiene de la vajilla recién lavada.
- Soporte de cestas fácil de retirar.
- Instalación en paralelo o en una esquina.
- Ciclo de autolimpieza.
- Dispensador de detergente peristáltico incorporado y abrillantador incorporado (dosificador peristáltico de abrillantador incluido en el Versiones PLUS.
- Control remoto CLOUD conforme a HACCP (bajo petición).
- Predisposición para la conexión a un dispositivo externo de marcha atrás.
- Ósmosis (bajo pedido en las versiones PLUS)

PLUS: Aclarado a presión estabilizada y temperatura constante del agua del boiler de 85 °C.

SISTEMA H+ : Los modelos H+ funcionan con ciclos largos a altas temperaturas para asegurar niveles más altos de higiene.

LIFT: Elevación automática de la cúpula en 2 pasos al final del ciclo.

HR: Sistema ENERGY RECOVERY que recupera el vapor producido por la máquina en funcionamiento para precalentar el agua fría del suministro (8-15 °C).

OPCIONAL:

Potencia Extra, Tanque de ruptura, Bomba de Presión. Bomba desagüe.

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

		HT 12	HT 12 H+	HT 12 LIFT	HT 12 LIFT H+
		PLUS H+	PLUS HR H+	PLUS LIFT H+	PLUS HR LIFT H+
Cesto	**mm.**	500x500	500x500	500x500	500x500
Altura Útil de puerta	**mm.**	410	410	410	410
Ciclo	**seg.**	A / C	B / C	A/C	B/C
Voltaje /Frecuencia	**V./Hz.**	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50
Potencia total	**W.**	10490	10490	10490	10490
Potencia bomba Lavado	**W.**	1490	1490	1490	1490
Potencia de Boiler / Cuba	**W.**	9000 / 2700	9000 / 2700	9000 / 2700	9000 / 2700
Capacidad Boiler/ Cuba	**L.**	10/42	10/42	15 / 42	15 / 42
Consumo Agua Aclarado	**L.**	2,8	2,8	2,8	2,8
Temp. Alimentación Agua	**°C**	55	55	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cestas Platos / Universal	**Uds.**	2/1	2/1	2/1	2/1
Cestillos	**Uds.**	1	1	2	2
Peso Neto/Bruto	**Kg.**	115 / 122	115 / 122	115 / 122	115 / 122

A: Versión Electrónica: 4 Ciclos (50 - 80 - 120 -180). B: Versión Electrónica (H+) : 4 Ciclos (50 - 90 -180 - 630). C: Versión Electrónica (PLUS H+): 6 Ciclos (50 - 90 -120 - 180 - 180" - 630).

* Modelos Versión HR: 15Litros ** Modelos Plus H+ , PLUS HR H+, PLUS LIFT H+ y PLUS HR LIFT H+: 2,6 Litros.

H+: 2 ciclos de 180 y 630 segundos a alta temperatura, llegando hasta 70°C para lavado y 90°C para aclarado.

HT 12

HT 12 ELECTRON

HT 12 ELECTRON PLUS H+

HT 12 ELECTRON PLUS HR H+

		HT 12	HT 12 H+	HT 12 LIFT	HT 12 LIFT H+
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	720 x 735 x 1445/1880	720 x 735 x 1445/1880	720 x 735 x 1445/1880	720 x 735 x 1445/1880
Estándar	€	**7.334 €**	**7.725 €**	**8.684 €**	**9.007 €**
DA	€	**7.705 €**	**8.094 €**	**9.057 €**	**9.442 €**

		PLUS H+	PLUS HR H+	PLUS LIFT H+	PLUS HR LIFT H+
Estándar	€	**8.370 €**	**11.220 €**	**9.720 €**	**12.560 €**
DA	€	**8.740 €**	**11.600 €**	**10.100 €**	**12.930 €**

Consultar precio de modelos con otras opciones. HR: Recuperador de calor de 2,3 Kwh. | DA: Descalificador automático.

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Características generales:

Lavavajillas de cúpula de doble pared en versión PLUS con aclarado a temperatura y presión constantes.

- Capota automática de 2 pasos en el sistema Lift.
- Vaciado parcial anticipado gracias a la bomba desagüe incorporada de serie. El agua de aclarado sucia se vacía parcialmente antes del aclarado. De este modo, durante cada ciclo, el agua de la cuba está más limpia, más caliente y ya contiene cierta dosis de abrillantador y detergente.
- La innovadora cuba pequeña, profunda y moldeada permite reducir drásticamente el consumo de agua, productos químicos y electricidad, además de evitar el estancamiento del agua.
- VERSIÓN ESTÁNDAR: Seis ciclos de lavado con vaciado parcial del agua antes del aclarado.
- VERSION HYGIENE+: Ocho ciclos de lavado; seis con vaciado parcial del agua de aclarado antes del aclarado y dos programas Hygiene+.
- Dispensadores de detergente y abrillantador integrados.
- Ciclo de autolimpieza en bomba vertical.
- Dispensadores peristálticos y abrillantadores incorporados.
- Cúpula aislada de doble pared.
- Sistema de control del consumo de agua y del tiempo de trabajo.
- Sistema con BREAK TANK para evitar la contaminación en caso de escasez de agua en la red.
- Panel START intuitivo y multicolor.
- Controles electrónicos con pantalla TFT.
- Personalización de idiomas y menús de comandos.
- Autodiagnóstico y notificación de fallos en dos niveles: al usuario y al servicio técnico.
- Multivoltaje.
- Bomba de arranque suave (Soft Start).
- Disponible con descalcificador automático.
- Opción de panel de control remoto disponible.
- Control remoto en la nube conforme a HACCP (bajo petición).

HR: Sistema ENERGY RECOVERY que recupera el vapor producido por la máquina en funcionamiento para precalentar el agua fría del suministro (8-15 °C).

SISTEMA H+: Los modelos H+ funcionan con ciclos largos a altas temperaturas para asegurar niveles más altos de higiene.

SISTEMA PLUS: Garantiza un aclarado a temperatura y presión constantes.

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

		HT 14	HT 14 HR	HT 14 LIFT	HT 14 HR LIFT
		H+	HR H+	LIFT H+	HR LIFT H+
Cesto	**mm.**	500x500	500x500	500x500	500x500
Altura Útil de puerta	**mm.**	410	410	410	410
Ciclo	**seg.**	50 - 90 - 120 - 180 - 300*	50 - 90 - 120 - 180 - 300*	50 - 90 - 120 - 180 - 300*	50 - 90 - 120 - 180 - 300*
Voltaje /Frecuencia	**V./Hz.**	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50
Potencia total	**W.**	9900	9900	9900	9900
Potencia bomba Lavado	**W.**	900	900	900	900
Potencia de Boiler / Cuba	**W.**	9000 / 2700	9000 / 2700	9000 / 2700	9000 / 2700
Capacidad Boiler/ Cuba	**L.**	15 / 20	15 / 20	15 / 20	15 / 20
Consumo Agua Aclarado	**L.**	3,5	3,5	3,5	3,5
Temp. Alimentación Agua	**°C**	55	10	55	10
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cestas Platos / Universal	**Uds.**	2/1	2/1	2/1	2/1
Cestillos	**Uds.**	2	2	2	2
Peso Neto/Bruto	**Kg.**	125 / 132	145 / 152	125 / 132	145 / 152

*5 Ciclos de lavado y 1 personalizado // H+: 7 ciclos de lavado y 1 personalizado.

HT 14

HT 14 OPTIMA

HT 14 OPTIMA HR

		HT 14	HT 14 HR	HT 14 LIFT	HT 14 HR LIFT
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	720 x 735 x 1445 /1880	720 x 735 x 2095	720 x 735 x 1445 /1880	720 x 735 x 2095
Estándar	€	**8.767 €**	**11.556 €**	**10.120 €**	**12.920 €**
DA	€	**9.196 €**	**11.973 €**	**10.550 €**	**13.340 €**

		H+	HR H+	LIFT H+	HR LIFT H+
Estándar	€	**9.160 €**	**11.960 €**	**10.510 €**	**13.310 €**
DA	€	**9.589 €**	**12.382 €**	**10.950 €**	**13.740 €**

PS: Bomba Desagüe | DA: Descalcificador automático | HR: Recuperador de calor.

Consultar precio de modelos con otras opciones.

LAVAOBJETOS

Características generales:

LP1 S4 - LP1 S5 PLUS

- Cuatro ciclos de lavado programables para (LP1 S4).
- Bomba de lavado de arranque suave Soft Start (LP1 S4).
- Nuevo panel electrónico intuitivo (LP1 S4).
- Gran capacidad en un espacio reducido.
- Versatilidad de uso.
- Doble pared.
- Cuba embutida.
- Bomba de triple filtro (LP1 S4).
- Bandejas de 600 x 400 mm con ángulo de 90° y cajas EURONORM de 600 x 400 x 400 (con plancha específica 575010).
- Ciclo automático de limpieza de la máquina.
- Sistema PLUS para una garantía adicional en el aclarado (LP1 S5 PLUS).
- Disponible versión con descalcificador de regeneración automática (LP1 S4).
- Control remoto CLOUD conforme a la normativa HACCP (bajo petición en LP1 S4).

LP1 400 PLUS

- Panel electrónico LED fácil e intuitivo.
- Modificación de la dosificación de detergente y abrillantador directamente desde el panel de control.
- Panel de control remoto disponible bajo pedido en lugar del panel estándar.
- Cuatro ciclos personalizables.
- Cúpula de pared simple.
- Cuba profunda.
- Filtro de cuba dividido con sistema de recuperación de suciedad + filtro de bomba (sistema mejorado para una mejor filtración del agua de lavado).
- Bomba vertical autodrenante.
- Bomba de lavado Soft Start.
- Dispensador de abrillantador peristáltico incluido.
- Techo antigoteo.
- Soporte de cesta fácilmente desmontable.
- Instalación en línea o en esquina.
- Ciclo de autolimpieza.
- Sistema Plus que garantiza un aclarado a temperatura y presión constantes gracias a la bomba de aclarado.
- Lift: elevación automática de la campana al final del ciclo.
- HR: sistema de RECUPERACIÓN DE ENERGÍA disponible.

LP1 800

- Pantalla Led con cuatro ciclos programables.
- Capacidad de carga 805 mm.
- Puerta de doble pared.
- Doble filtro en la cuba + filtro de bomba.
- Cuba embutida.
- Bomba de aumento de presión incluida de serie.
- Techo antigoteo.
- Ciclo automático de limpieza de la máquina.
- Cesta 550x665.
- Brazos de lavado y aclarado de acero inoxidable.

NOVEDAD: mando a distancia CONECTIVITY conforme a la norma HACCP (bajo pedido).

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

		LP1 S4	LP1 S5 PLUS	LP1 400 PLUS	LP1 400 PLUS LIFT	LP1 800
Cesto	**mm.**	500 x 500	500 x 610	600 x 400	600 x 400	550 x 665
Altura Útil de puerta	**mm.**	400	440	410	410	805
Ciclo	**min.**	60– 90– 120– 180	60– 120 - 180– 300	50 - 90 - 120 - 180	50 - 90 - 120 - 180	2 - 4 - 6 - 8
Voltaje /Frecuencia	**V./Hz.**	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50
Potencia total	**W.**	6650	10120	10490	10490	8000
Potencia bomba Lavado	**W.**	650	1120	1490	1490	2000
Potencia de Boiler / cuba	**W.**	6000 / 2700	9000 / 2700	9000 / 2700	9000 / 2700	6000 / 2700
Capacidad Boiler/Cuba	**L.**	5,7 / 16,5	15 / 25	15 / 42	15 / 42	10 / 35
Consumo Agua Aclarado	**L.**	2,3	2,6	2,6	2,6	4,7
Temp. Alimentación Agua	**°C**	55	55	55	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cesta / Soporte / Rejillas	**Uds.**	2/1/1	2/1/1	1/1/1	1/1/1	2/1/1
Peso Neto/Bruto	**Kg.**	68 / 76	99/ 107	104 / 112	104 / 112	110 / 118

LP1 S4 / LP1 S5 PLUS / LP1 400 PLUS / LP1 800

LP1 S4

LP1 400 PLUS

LP1 800

		LP1 S4	LP1 S5 PLUS	LP1 400 PLUS	LP1 400 PLUS LIFT	LP1 800
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	600 x 680 x 850	600 x 700 x 1380	720 x 735 x 1445/1915	720 x 735 x 1445/1915	650 x 750 x 1690 / 2070
Estándar	€	**4.233 €**	**6.010 €**	**7.392 €**	**10.060 €**	**8.477 €**
PS	€	**4.372 €**	**6.254 €**	**7.631 €**	**-**	**8.624 €**
DA	€	**4.534 €**	**-**	**-**	**10.460 €**	**-**
HR	€	**-**	**-**		**12.980 €**	**-**

PS: Bomba Desagüe | DA: Descalcificador automático | HR: Recuperador de calor

Consultar precio de modelos con otras opciones.

LAVAOBJETOS

Características generales:

- Electrónico con función de ahorro de energía.
- Doble pared.
- Bomba de aclarado incorporada de serie.
- Bomba vertical autolimpiante.
- Cuba escalonada totalmente embutida.
- Brazos de lavado/aclarado independientes y de acero inoxidable.
- Doble filtro de drenaje, con contenedor de residuos extraíble.
- Termostato para garantizar la temperatura de aclarado conforme a los requisitos HACCP.
- Botón START multicolor.
- Ciclo automático de limpieza de la máquina.
- Cuatro ciclos de lavado (personalizables para LP2 S / LP3 S / LP4 S8 PLUS).
- Las bombas de lavado se ponen en marcha una tras otra para reducir las descargas eléctricas (LP2 S / LP3 S / LP4 S8 PLUS).
- Puerta de doble pared que puede utilizarse como encimera
- Innovadoras válvulas de escape (LP2 S / LP3 S / LP4 S8).
- Pantalla táctil TFT a color de 5 pulgadas.
- Posibilidad de incorporar un recuperador de calor (HR).
- Control remoto CLOUD conforme a la normativa HACCP (bajo petición).

SISTEMA PLUS: Aclarado a presión estable y temperatura del agua a 85°C, gracias a la bomba de aclarado.
HR: Sistema ENERGY RECOVERY que recupera el vapor producido por la máquina en funcionamiento para precalentar el agua fría del suministro (8-15 °C).

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

		LP1 S8 PLUS	LP2 S PLUS	LP3 S PLUS	LP4 S8 PLUS
Cesto	**mm.**	550x665	700x700	850x725	1350x725
Altura Útil de puerta	**mm.**	805	645	645	820
Ciclo	**min.**	120-240-360-480	3 - 6 - 9 - 12	3 - 6 - 9 - 12	3 - 6 - 9 - 12
Voltaje /Frecuencia	**V./Hz.**	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50
Potencia total	**W.**	8000	12500	13360	14800
Potencia bomba Lavado	**W.**	2000	1750 x 2	2180 x 2	2900 x 2
Potencia de Boiler / cuba	**W.**	6000 / 3000	9000 / 6000	9000 / 6000	9000 / 9000
Capacidad Boiler/Cuba	**L.**	15 / 50	15 / 82	15 / 82	20 / 148
Consumo Agua Aclarado	**L.**	4,2	4,3	4,3	8,6
Temp. Alimentación Agua	**°C**	55	55	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cesta / Soporte / Rejillas	**Uds.**	2/1/1	2/1/0	2/1/0	2/1/0
Peso Neto/Bruto	**Kg.**	155 / 165	199 / 215	221 / 237	320 / 343

LP1 S8 PLUS / LP2 S PLUS / LP3 S PLUS / LP4 S8 PLUS

LP1 S8 PLUS

LP3 S PLUS

LP4 S8 PLUS

		LP1 S8 PLUS	LP2 S PLUS	LP3 S PLUS	LP4 S8 PLUS
Dim.Ext. (L x P x A)	mm.	690 x 800 x 1890 / 2275	840 x 885 x 1790 / 2050	990 x 885 x 1790 / 2050	1490 x 885 x 1970 / 2310
Estándar	€	**10.248 €**	**13.557 €**	**15.815 €**	**26.214 €**
PS	€	**13.343 €**	**17.124 €**	**19.380 €**	**29.786 €**
HR	€	**13.104 €**	**16.427 €**	**18.683 €**	**29.089 €**

HR: Recuperador de Calor ,en caso de suministro de agua 8 - 15 °C.

Consultar precio de modelos con otras opciones. | Opción de Calentador de vapor en modelo LP4 S8 PLUS.

LAVAOBJETOS DE GRÁNULO

Con los Lavaobjetos de la serie Granules, el poder abrasivo de los gránulos disparados a alta presión junto con una mezcla de agua y detergente garantizan excelentes resultados incluso contra la suciedad más persistente, en solo unos minutos de lavado.

HR: Sistema ENERGY RECOVERY que recupera el vapor producido por la máquina en funcionamiento para precalentar el agua fría del suministro (8-15 °C).

Características Generales:

- Sistema de lavado cubierto por una doble patente internacional.
- Doce ciclos de lavado, de los cuales seis combinan agua, detergente y gránulos.
- Panel de control táctil SOFT Touch, multicolor.
- Práctica pantalla LCD para un control constante del funcionamiento.
- Menú de comandos en varios idiomas.
- Doble pared, totalmente aislada con material de alto aislamiento térmico-acústico.
- Bomba de lavado con cuerpo e impulsor de acero inoxidable 316.
- Cuba de lavado de acero inoxidable AISI 316 con espesor constante garantizado.
- Brazos dobles de lavado vertical, fácilmente desmontables, con boquillas para optimizar el flujo combinado de agua y gránulos.
- Componentes eléctricos y electrónicos de fácil acceso, alojados y protegidos en un compartimento especial en la parte delantera de la máquina.
- Cesta redonda, alojada en una mesa giratoria para optimizar la acción mecánica de los gránulos.
- Cesta de recogida de gránulos con indicador para garantizar la cantidad correcta de gránulos en todo momento.
- La media puerta inferior se convierte en un estante que facilita la carga y descarga de la cesta.
- Práctico carro (opcional) para facilitar la carga y descarga. Mejora el tiempo de funcionamiento y, en consecuencia, la productividad de la máquina.
- Recuperador de calor, para optimizar los recursos energéticos y reducir al mismo tiempo los residuos y el vapor.

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

GRANULES 900 Plus:

- 1 Cubo de gránulos 280 x 280 x 290H (9 KG).
- 1 Cesta redonda 735 x 240H.
- 1 Soporte para cestas y ollas.
- 1 Cesta para espátulas.
- 1 Soporte para ollas y sartenes pequeños.
- 1 Soporte para ollas grandes.
- 1 Soporte para bandejas GN 1/1.
- 4 Soportes para utensilios de cocina.

GRANULES 1000 HR Plus:

- 1 Cesta redonda 850 x 350H.
- 1 Soporte GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3.
- 1 Cubo de gránulos 280 x 280 x 290H (9 KG).
- 1 Soporte para cestas.
- 1 Cesta para espátulas.
- 1 Soporte para ollas y sartenes pequeños.
- 1 Soporte para ollas grandes.
- 4 Soportes GN 1/1, GN2/1.
- 3 Soportes para utensilios de cocina.

		GRANULES 900 Plus	GRANULES 1000 HR Plus
Cesto	**mm.**	Ø 735-h.240	Ø850-h350
Altura Útil de puerta	**mm.**	635	830
Ciclo	**min.**	4 / 6 /8 / 10 / 12 / 15	5 / 7 / 9 / 11 / 13 / 16
Voltaje /Frecuencia	**V./Hz.**	400V 3N 50Hz	400V 3N 50Hz
Potencia total	**W.**	12975	12975
Potencia bomba Lavado	**W.**	3780	3780
Potencia de Boiler / Cuba	**W.**	9000/9000	9000/9000
Capacidad Boiler/ Cuba	**L.**	20/103	20/120
Potencia bomba Aclarado	**W.**	250	250
Consumo Agua Aclarado	**L.**	4,4	5,5
Temp. Alimentación Agua	**ºC**	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS
Peso Neto/Bruto	**Kg.**	303	350

900 Plus / 1000 HR Plus

GRANULES 900 Plus

GRANULES 1000 HR

		GRANULES 900 Plus	GRANULES 1000 HR Plus
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	1095 x 910 x 1910 / 2020	1200x1010 X 2260 / 2305
Estándar	€	**36.894 €**	**-**
HR	€	**41.446 €**	**53.180 €**

HR: Recuperador de calor.

TÚNELES DE ARRASTRE

TÚNELES DE ARRASTRE RX COMPACT

Los túneles de la serie RX Compact están diseñados para satisfacer las necesidades de productividad de los restaurantes pequeños y medianos, ya que combinan unas dimensiones reducidas con un alto rendimiento. Ahora presentamos la nueva línea con un panel electromecánico para un manejo más fácil.

TÚNELES DE ARRASTRE RX EVO - ACLARADO SIMPLE-

DIHR presenta RX EVO con aclarado simple. Gracias a la nueva solución de un solo depósito, esta nueva gama de túneles con cesta cumple la norma DIN 10512 con un tiempo de contacto de 90 segundos. En combinación con los numerosos accesorios, ofrece soluciones personalizadas para todas las necesidades.

TÚNELES DE ARRASTRE RX EVO - ACLARADO DOBLE-

DIHR Technology presenta su línea de túneles de arrastre de doble aclarado: una variedad de modelos que pueden combinarse con múltiples accesorios para ofrecer soluciones cada vez más personalizadas y que satisfacen las diferentes necesidades de los clientes.
Gracias al eficaz sistema de preaclarado y aclarado, hemos conseguido reducir radicalmente el consumo de agua, hasta utilizar solo un litro de agua por cesta.
El preaclarado ahorra agua, abrillantador y electricidad porque el agua empleada para el aclarado se recoge y se envía a los brazos de preaclarado. Esto no solo es respetuoso con el medio ambiente, sino que también ahorra productos químicos y disminuye la cantidad de energía requerida.
El panel electrónico IPX5 de la gama RX EVO, con teclado de membrana IPX5, permite al usuario y al técnico obtener información completa y precisa sobre el funcionamiento de la máquina. La pantalla con texto desplegable indica el estado actual y proporciona los principales datos de la máquina, como las temperaturas del boiler y de la cuba, los fallos y los distintos ajustes programables. La sencillez en el uso del panel, unida a la claridad de la información proporcionada al usuario, hacen de esta pantalla DIHR un medio eficaz para el control total de nuestra máquina.
Control remoto bajo la normativa HACCP.

TÚNELES DE ARRASTRE RX PRO - ACLARADO DOBLE POTENCIADO -

Los túneles de arrastre DIHR son la solución ideal para cargas de trabajo exigentes como las de restaurantes, comedores, escuelas, hospitales, hoteles, grandes barcos, servicios de catering y aeropuertos. Modelos CON ACLARADO DOBLE POTENCIADO en un módulo independiente. Las zonas de lavado y aclarado están completamente separadas para que no haya interferencias entre el detergente y el abrillantador, de modo que aumenta la eficacia de este último al tiempo que se reduce el consumo. Al contar con una mayor distancia entre los brazos de preaclarado, también evita la contaminación en la zona de aclarado. Gracias al renovado sistema de doble aclarado, hemos conseguido disminuir radicalmente el consumo de agua, y de hecho el nuestro se sitúa muy por debajo de los mejores estándares del mercado. Este logro, que demuestra el alma verde de la línea RX PRO, permite ahorrar considerablemente en productos químicos y reduce la energía requerida.
La Nube te permitirá estar constantemente conectado a la máquina para supervisar las fases de trabajo o posibles alarmas y configurar a distancia los parámetros necesarios. Cumple con el sistema HACCP

TÚNELES DE ARRASTRE RX OPTIMA - ACLARADO TRIPLE POTENCIADO 3R+ -

La gama RX OPTIMA de túneles de arrastre alcanza nuevas cotas de eficiencia. El sistema de aclarado de tres etapas 3R+ garantiza un consumo de agua considerablemente reducido y resultados de calidad. El perfecto aislamiento térmico de las paredes y el reaprovechamiento del calor del vapor producido en el interior de la máquina (en la opción HDR) son algunos de los puntos fuertes de esta gama, que apuesta una importante reducción del desperdicio. La sencillez y la facilidad de uso caracterizan tanto la fase de trabajo como las operaciones diarias de limpieza y mantenimiento. La práctica y amplia pantalla facilita el acceso del operario a las funciones de la máquina. El panel de control TFT con grado de protección IPX5, los brazos de lavado del escurreplatos, la higienización de la máquina y las opciones de vaciado automatizado facilitan las operaciones de limpieza de final de línea.

TÚNELES DE ARRASTRE

RX 250

RX 296

TÚNEL COMPACTO

Características generales:

- Cubas de acero inoxidable con un diseño que facilita el vaciado.
- Bombas de lavado verticales, autolimpiables y con protección ante sobrecargas eléctricas.
- Sistema de avance con doble raíl lateral.
- Boilers de acero inoxidable AISI 304 resistentes a las agresiones químicas, aisladas para reducir las pérdidas de calor.
- Panel de control táctil o panel electromecánico simple e intuitivo.
- Brazos de lavado y aclarado de acero inoxidable, desmontables sin necesidad de herramientas.
- Filtros de protección de la cuba de acero inoxidable, fácilmente extraíbles sin tener que desmontar los brazos de lavado.
- Puerta aislada de doble pared, con contrapesos y equipada con sistema de protección contra caídas.
- Arrastre de tres velocidades en versión electromecánica. Controlador de 5 velocidades disponible en versiones electrónicas.
- Temporizador que desactiva el motor de arrastre y cualquier acción eléctrica, en la versión electrónica.
- Economizadores de lavado y aclarado que solo se activan si detectan cestas en la zona correspondiente.
- Reductor de presión que optimiza la presión de la red para garantizar un aclarado óptimo.
- Válvula antirretorno que impide el reflujo del agua.
- Túnel de Secado (4,5 kW) en línea o codo mecanizado de 90° (como opcionales).
- Sistema de desinfección con dispensador de productos higienizantes (opción disponible en versión electrónica).
- Recuperación de calor en caso de alimentación del boiler con agua fría (8-15 °C).

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

1 Cesta para platos 500 x 500 x 105h. / 1 Cesta de bandejas 500 x 500 x 105h. - 1 Cesta de malla grande 500 x 500 x 105h, 1 Cesta para cubiertos 490 x 180 x 140h.

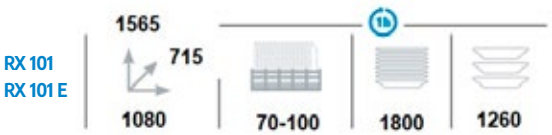
OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

		RX 101	RX 101 E	RX 164	RX 164 E
Características					
Producción(2) a la velocidad máxima	**n./h**	100	100	150	150
Producción(2) a la velocidad mínima	**n./h**	66	66	86	86
Motor de tracción	**kW**	0,18	0,18	0,18	0,18
Alimentación STD(1)		380-415 V 3N 50Hz			
Prelavado					
Bomba	**kW**	-	-	0,9	0,9
Capacidad cuba	**L**	-	-	40	40
Temperatura de trabajo	**°C**	-	-	45	45
Primer lavado					
Bomba	**kW**	0,9	0,9	1,5	1,5
Capacidad cuba	**L**	80	80	80	80
Resistencia cuba	**kW**	9	9	9	9
Temperatura de trabajo	**°C**	55	55	55	55
Aclarado final					
Consumo horario agua de aclarado	**l/h**	150	150	220	220
Temperatura de trabajo	**°C**	85	85	85	85
Alimentación agua caliente 55°C					
Potencia total resistencias calderín	**kW**	9	9	6+6	6+6
Potencia total instalada	**kW**	19,1	19,1	23,6	23,6
Capacidad calderín	**L**	28,5	28,5	28,5	28,5

TÚNEL RX COMPACT

LAVADO + ACLARADO (REVERSIBLE)



PRELAVADO + LAVADO + ACLARADO

RX 101 E

RX 164 E

		RX 101	RX 101 E	RX 164	RX 164 E
CACTERÍSTICAS TÉCNICAS					
Pasaje útil (b x h)	mm.	510x450	510x450	510x450	510x450
MÓDULO ANTIGOTEO EN ENTRADA					
Largura	mm.	-	-	150	150
PRELAVADO - LAVADO - ACLARADO					
Largura	mm.	1080	1080	1580	1580
DIMENSIONES ESTÁNDAR					
Dimensiones (L x P x H)	mm.	1080 x 715 x 1565/1900			
P.V.P.	€	**16.617 €**	**16.896 €**	**24.238 €**	**24.413 €**

TÚNEL CON ACLARADO DOBLE

Características generales:

- Panel de control electromecánico.
- Doble aclarado RR mejorado, más eficaz y consumo reducido.
- Sistema de arrastre con doble cinta lateral y embrague incorporado.
- Drive de 3 velocidades en versión electromecánica y 5 velocidades en versión electrónica .
- Cuba y Calderín de acero inoxidable AISI 316.

Opciones

- Secado en línea y en curva de 90 º/180 º De 4,5 kW y 9 kW (también de doble pared si es lineal).
- Condensador de vapor (SC10).
- Tres modelos de recuperación de calor a elegir en función del tipo de máquina (compacta, estándar o con bomba de calor incorporada).
- Dosificador de detergente con sonda o kit de dosificadores.
- Bomba de refuerzo.
- Sistema Break Tank de seguridad de presión de agua.
- Puertas de doble pared aisladas con contrapesos y sistema de protección contra caídas.
- Potencia extra para Calderín.
- Aislamiento térmico y acústico.
- Bombas de acero inoxidable.
- 1-DRAIN Desagüe centralizado.
- Entrega en 2 o más partes para facilitar la manipulación.
- Desinfección de la máquina (solo para versiones electrónicas) con bomba de refuerzo.
- Panel electrónico IPX5 o control electromecánico.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- 1 Cesta para platos 500 x 500 x 105h.
- 1 Cesta de bandejas 500 x 500 x 105h.
- 1 Cesta de malla grande 500 x 500 x 105h.
- 1 Cesta para cubiertos 490 x 180 x 140h.

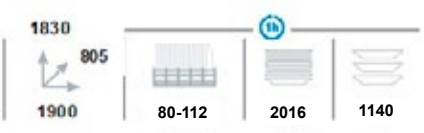
		RX 104	RX 144	RX 184	RX 244
Características técnicas					
Producción(2) a la velocidad máxima	**n./h**	112	144	192	240
Producción(2) a la velocidad mínima	**n./h**	80	93	115	132
Motor de tracción	**kW**	0,22	0,22	0,22	0,22
Alimentación STD		380-415 V 3N 50Hz			
Prelavado con filtro a cajón (opcional) AS45					
Bomba	**kW**	0,52	-	0,52	0,52
Capacidad cuba	**L**	30,5	-	30,5	30,5
Prelavado					
Bomba	**kW**	-	-	0,9	2,18
Capacidad cuba	**L**	-	-	45	85
Temperatura de trabajo	**°C**	-	-	45	45
Primer lavado					
Bomba	**kW**	1,5	2,18	1,5	1,5
Capacidad cuba	**lt**	85	85	85	85
Resistencia cuba	**kW**	9	9	9	9
Temperatura de trabajo	**°C**	55	55	55	55
Preaclarado					
Bomba	**kW**	0,2	0,2	0,2	0,2
Capacidad cuba	**L**	4,5	4,5	4,5	4,5
Aclarado final					
Consumo horario agua de aclarado	**l/h**	130	160	230	280
Temperatura de trabajo	**°C**	85	85	85	85
Alimentación agua caliente 55°C					
Potencia total resistencias calderín	**kW - kgv/h**	9	9	12	15
Potencia total instalada	**kW**	19,9	20,6	23,82	28,1
Capacidad calderín	**L**	2x10	2x10	2x10	2x10

Consultar modelo prelavado de esquina LC.

TÚNEL RX EVO 2R

LAVADO + PREACLARADO + ACLARADO

RX 104
RX 104 E

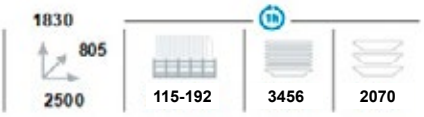


PRELAVADO + LAVADO + PREACLARADO + ACLARADO

RX 144
RX 144 E

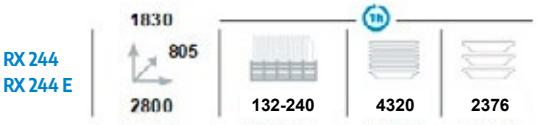
PRELAVADO + LAVADO + PREACLARADO + ACLARADO

RX 184
RX 184 E



PRELAVADO + LAVADO + PREACLARADO + ACLARADO

RX 244
RX 244 E



RX 144

RX 244 E

		RX 104	RX 144	RX 184	RX 244
Características técnicas					
Pasaje útil (b x a)	mm.	510x450	510x450	510x450	510x450
Módulo antigoteo en entrada					
Largura	mm.	300	500	300	300
Prelavado con filtro a cajón (opcional) AS45					
Largura módulo	mm.	450	-	450	450
Prelavado					
Largura	mm.	-	-	600	900
Primer lavado					
Largura	mm.	1300	1300	1300	1300
Módulo antigoteo en salida					
Largura	mm.	300	300	300	300
Dimensiones					
Dim.(L x P x A) Configuración básica	mm.	1900x805x1830/2120	2100x805x1830/2120	2500x805x1830/2120	2800x805x1830/2120
Anchura adicional Prelavado + Filtro a cajón	mm.	L+450	L+450	L+450	L+450
Estándar	€	**22.305 €**	**24.172 €**	**32.951 €**	**35.321 €**
E	€	**23.080 €**	**24.948 €**	**33.900 €**	**36.840 €**
AS	€	**30.612 €**	**-**	**41.270 €**	**43.598 €**

AS: Ducha automática con cajón filtrante +450 mm
E: Electrónico

TÚNEL CON ACLARADO DOBLE POTENCIADO

Características generales:

- Sistema de tracción SMART DRIVE con 5 velocidades.
- Cuadro eléctrico IPX5.
- Pantalla TFT a color de 5,7" con teclado de membrana.
- Teclas rápidas para los comandos del operador. Menú de idiomas.
- Control continuo de los parámetros de trabajo con interfaz HACCP integrada.
- Historial de alarmas y eventos.
- Economizador de detergente ECO-DET.
- Doble aclarado reforzado 2R+ de gran eficacia y consumo reducido.
- Desagüe centralizado 1-DRAIN.
- Dispensadores DIHR predispuestos.
- Control del consumo de agua y electricidad y de las horas de funcionamiento.
- Recordatorio de mantenimiento programado.
- Modo de funcionamiento de secado: todo apagado, solo ventilador o máxima potencia con ventilador (4,5 kW o 9 kW; potencia máxima según modelo).
- Cuba y Calderín de acero inoxidable AISI 316.

Opciones

- Secado en línea y en curva de 90 º/180 º De 4,5 kW y 9 kW (también de doble pared si es lineal). Secadora de vapor disponible.
- Condensador de vapor (SC10) o 3 sistemas de recuperación de calor para escoger de acuerdo al tipo de máquina. (XP incluido).
- Dosificador de detergente con sonda o kit de dosificadores.
- Bomba de refuerzo.
- Sistema de seguridad hidráulico Break Tank.
- Potencia extra para Calderín.
- Aislamiento térmico y acústico.
- Tanques aislados.
- Bombas de acero inoxidable.
- Desinfección de la máquina (con bomba de refuerzo bajo solicitud).
- Entrega en 2 o más partes para facilitar la manipulación.

		RX 246	RX 296	RX 326	RX 356	RX 396
Características técnicas						
Producción[2] a la velocidad 5 - máxima	**n./h**	250	300	330	360	400
Cestos/hora[2] a la velocidad 1	**n./h**	100	135	150	190	210
Motor de tracción	**kW**	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Alimentación STD[1]	**V/N/Hz.**	380-415/3/50	380-415/3/50	380-415/3/50	380-415/3/50	380-415/3/50
Prelavado con filtro a cajón (opcional) AS45						
Bomba	**kW**	0,52	0,52	0,52	0,52	0,52
Capacidad cuba	**L**	30,5	30,5	30,5	30,5	30,5
Prelavado						
Bomba	**kW**	-	0,9	2,18	0,9	2,18
Capacidad cuba	**L**	-	45	85	45	85
Temperatura de trabajo	**°C**	-	45	45	45	45
Segundo lavado						
Bomba	**kW**	-	-	-	2,18	2,18
Capacidad cuba	**L**	-	-	-	85	85
Resistencia cuba	**kW - kgv/h**	-	-	-	9	9
Temperatura de trabajo	**°C**	-	-	-	55	55
Primer lavado						
Bomba	**kW**	2,18	2,18	2,18	2,18	2,18
Capacidad cuba	**L**	85	85	85	85	85
Resistencia cuba	**kW - kgv/h**	9	9	9	9	9
Temperatura de trabajo	**°C**	55	55	55	63	63
Pre-aclarado						
Cantidad agua con el sistema ahorro	**l/h**	50	75	125	200	200
Bomba	**kW**	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Caudal nominal (salida abierta)	**l/min**	25	25	25	25	25
Capacidad cuba	**L**	12	12	12	12	12
Aclarado final						
Consumo horario agua de aclarado	**l/h**	150	190	250	310	340
Temperatura de trabajo	**°C**	85	85	85	85	85
Alimentación agua caliente 55°C						
Resistencia calderín B1-B2	**kW**	4,5+4,5	4,5+4,5	6+6	4,5+9	6+9
Potencia total resistencias calderín	**kW - kgv/h**	9	9	12	13,5	15
Potencia total instalada	**kW**	20,68	21,58	25,86	37,26	40,04
Consumo de energía por hora (teórico)	**kWh**	16,9	19,2	22,6	34,6	36,9
Capacidad calderín	**L**	2 x 10	2 x 10	2 x 10	2 x 10	2 x 10

*Consultar modelo Prelavado de esquina LC.

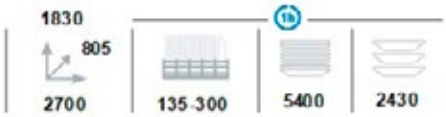
TÚNEL RX PRO

LAVADO + PREACLARADO + ACLARADO POTENCIADO

RX 246

PRELAVADO + LAVADO + PREACLARADO + ACLARADO POT.

RX 296



PRELAVADO + LAVADO + PREACLARADO + ACLARADO POT.

RX 326

PRELAV. + 1ºLAV. + 2ºLAV. + PREACLARADO + ACLARADO POT.

RX 356

PRELAV. + 1ºLAV. + 2ºLAV. + PREACLARADO + ACLARADO POT.

RX 396

		RX 246	RX 296	RX 326	RX 356	RX 396
Características técnicas						
Pasaje útil (b x a)	**mm.**	510 X 450	510 X 450	510 X 450	510 X 450	510 X 450
Módulo antigoteo en entrada						
Largura	**mm.**	300	300	300	300	300
Prelavado con filtro a cajón (opcional) AS45						
Largura módulo	**mm.**	450	450	450	450	450
Prelavado						
Largura módulo	**mm.**	-	600	900	600	900
Segundo lavado						
Largura módulo	**mm.**	-	-	-	900	900
Primer lavado						
Largura módulo	**mm.**	900	900	900	900	900
Aclarados						
Largura módulo	**mm.**	600	600	600	900	600
Módulo antigoteo en salida						
Largura	**mm.**	300	300	300	300	300
Dimensiones						
Dim. (L x P x A) configuración básica.	**mm.**	2100 x 805 x 1830 / 2120	2700 x 805 x 1830 / 2120	3000 x 805 x 1830 / 2120	3600 x 805 x 1830 / 2120	3900 x 805 x 1830 / 2120
Anchura adicional en caso de opción prelavado con filtro a cajón.	**mm.**	L+450	L+450	L+450	L+450	L+450
Modificación de las dimensiones en caso de prelavado angular a 90°	**mm.**	-	L-300, P+180	-	L-300, P+180	-
Estándar	**€**	**30.297 €**	**41.270 €**	**43.017 €**	**50.223 €**	**51.970 €**
AS	**€**	**38.628 €**	**49.568 €**	**51.315 €**	**58.684 €**	**60.267 €**
V	**€**	**34.698 €**	**45.692 €**	**45.692 €**	**55.846 €**	**57.429 €**

AS: Ducha Automática | V: Calentador de vapor.

TÚNEL CON ACLARADO TRIPLE POTENCIADO

Características generales:

- Pantalla TFT a color de 5,7" y teclado de membrana.
- Cuadro eléctrico IPX5.
- Fácil acceso al panel de control frontal.
- Monitorización de parámetros clave con interfaz HACCP integrada.
- Información detallada e historial de alarmas en 6 idiomas.
- Gestión de los niveles químicos, alarmas e informaciones relacionadas.
- Sistema de tracción SMART DRIVE+ con 10 velocidades.
- Economizador de detergente ECO-DET.
- Aclarado triple reforzado 3R+ con caudal regulable.
- Desagüe centralizado 1-DRAIN.
- Tanque de ruptura con bomba de aclarado integrada.
- Aislamiento térmico y acústico, aislamiento de la cuba.
- Autolimpieza de la batería del recuperador de calor (en la opción HDR).
- Control del consumo de agua y electricidad y de las horas de funcionamiento.
- Modos de funcionamiento de secado: todo apagado, solo ventilador o máxima potencia con ventilador (4,5 kW o 9 kW, potencia máxima según modelo).
- Recordatorio de mantenimiento programado.
- Cuba y Calderín en acero inoxidable AISI 316.

OPCIONES:

- Llenado/vaciado automatizado de tanques y calderas a través de servoválvulas SA.
- Dosificador de detergente con sonda o kit de dosificadores.
- Potencia extra para caldera.
- HDRA 209M y HDRA218M, aislado, en motorizado de 90°/180°.
- Desinfección de la máquina con bomba de refuerzo dedicada.
- Bombas de acero inoxidable.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

1 Cesta para platos 500 x 500 x 105 H. / 1 Cesta de bandejas 500 x 500 x 105H. - 1 Cesta de malla grande 500 x 500 x 105H, 1 Cesta para cubiertos 490 x 180 x 140H.

		RX 250	RX 300	RX 330	RX 360	RX 400
Características técnicas						
Motor de tracción	**kW**	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Alimentación STD(1)	**V/N/Hz.**	380-415/3/50	380-415/3/50	380-415/3/50	380-415/3/50	380-415/3/50
Presión hídrica de alimentación min/max.	**kPa**	200/600	200/600	200/600	200/600	200/600
Prelavado con filtro a cajón (opcional) AS45						
Bomba	**kW**	0,52	0,52	0,52	0,52	0,52
Capacidad cuba	**L**	30,5	30,5	30,5	30,5	30,5
Prelavado						
Bomba	**kW**	-	0,9	2,18	0,9	2,18
Capacidad cuba	**L**	-	45	85	45	85
Temperatura de trabajo	**°C**	-	47	47	47	47
Segundo lavado						
Bomba	**kW**	-	-	-	2,18	2,18
Capacidad cuba	**L**	-	-	-	85	85
Resistencia cuba	**kW**	-	-	-	9	9
Temperatura de trabajo	**°C**	-	-	-	55	55
Primer lavado						
Bomba	**kW**	2,18	2,18	2,18	2,18	2,18
Capacidad cuba	**L**	85	85	85	85	85
Resistencia cuba	**kW**	9	9	9	9	9
Temperatura de trabajo	**°C**	55	60	60	65	65
Doble pre-aclarado						
Cantidad agua con el sistema ahorro	**l/h**	45	72	72	102	102
Bomba	**kW**	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Caudal nominal (salida abierta)	**l/min**	25	25	25	25	25
Capacidad cuba	**L**	6	6	6	6	6
Aclarado final						
Consumo horario máx. agua de aclarado	**l/h**	110	140	170	205	220
Bomba	**kW**	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Temperatura de trabajo	**°C**	88	88	88	88	88
Alimentación agua caliente 55°C						
Resistencia calderín B1-B2	**kW**	4,5+4,5	4,5+4,5	6+6	4,5+9	6+9
Potencia total resistencias calderín	**kW**	9	9	12	13,5	15
Potencia total instalada	**kW**	21,43	22,33	26,61	38,01	40,79
Capacidad calderín	**L**	2 x 10	2 x 10	2 x 10	2 x 10	2 x 10

LC: Prelavado de esquina.

TÚNEL RX OPTIMA

LAVADO + DOBLE PREACLARADO + ACLARADO

RX 250

PRELAVADO + LAVADO + DOBLE PREACLARADO + ACLARADO

RX 300

PRELAVADO + LAVADO + DOBLE PREACLARADO + ACLARADO

RX 330

PRELAV. + 1ºLAV. + 2ºLAV. + DOBLE PREACLARADO + ACLARADO

RX 360

PRELAV. + 1ºLAV. + 2ºLAV. + DOBLE PREACLARADO + ACLARADO

RX 400

		RX 250	RX 300	RX 330	RX 360	RX 400
Características técnicas						
Pasaje útil (b x a)	**mm.**	510X450	510X450	510X450	510X450	510X450
Módulo antigoteo en entrada						
Largura	**mm.**	300	300	300	300	300
Prelavado con filtro a cajón AS45						
Largura módulo	**mm.**	450	450	450	450	450
Prelavado						
Largura módulo	**mm.**	-	600	900	600	900
Segundo lavado						
Largura módulo	**mm.**	-	-	-	900	900
Primer lavado						
Largura módulo	**mm.**	900	900	900	900	900
Aclarados						
Largura módulo	**mm.**	600	600	600	600	600
Módulo antigoteo en salida (Opción)						
Largura	**mm.**	300	300	300	300	300
Dimensiones						
Dim. (L x P x A) configuración básica	**mm.**	2250x920x2100/2120	2850x920x2100/2120	3150x920x2100/2120	3750x920x2100/2120	4050x920x2100/2120
Anchura adicional en caso de opción prelavado con filtro a cajón	**mm.**	L+450	L+450	L+450	L+450	L+450
Modificación de las dimensiones en caso de prelavado angular a 90°	**mm.**	n.d.	L-300, P+85	n.d.	L-300, P+85	-
Estándar	**€**	**38.431 €**	**45.845 €**	**49.404 €**	**57.919 €**	**60.596 €**
AS	**€**	**46.947 €**	**54.153 €**	**57.756 €**	**66.270 €**	**68.893 €**

AS : Ducha Automática.

TÚNELES DE CINTA

Los túneles de cinta DIHR son la solución ideal para grandes cargas de trabajo, como las de comedores, escuelas, hospitales, hoteles, grandes barcos, servicios de catering y aeropuertos.

TÚNEL DE CINTA CON ACLARADO DOBLE POTENCIADO - QX PRO

La gama **QX PRO** se ha renovado. Gracias a los innovadores brazos de pre-aclarado y aclarado, hemos logrado el mismo rendimiento, ahorrando un 35% de agua en comparación con las versiones anteriores. A esta innovación se suma la introducción de nuevas opciones, un sistema renovado de triple aclarado, con agua osmótica o no y un nuevo concepto de secado, que los convierten en lavavajillas de cinta flexibles, completos y de primer nivel.

Nuestra línea **QX PRO** ofrece múltiples versiones compatibles con modelos de lavadoras de bandejas, máquinas de cestas arrastradas y diferentes accesorios para ofrecer soluciones cada vez más personalizadas y adaptadas a las diferentes necesidades de los clientes.

El vaciado totalmente automático, combinado con el sistema de brazos de lavado agrupados y los filtros de superficie intermedios de acero inoxidable, son solo algunas de las mejoras que **DIHR** ha desarrollado en este sentido. La serie **QX PRO**, de apariencia elegante y alto rendimiento, tiene un alma aún más ecológica: el economizador de detergente, el aislamiento térmico, el sistema **CPF** y el doble aclarado reforzado reflejan la voluntad de **DIHR** de seguir buscando soluciones innovadoras cada vez más ecológicas y económicamente eficientes. Hay siete modelos entre los que escoger, totalmente personalizables y con especificaciones que siempre han formado parte de la marca **DIHR**, como la cinta de ancho útil de 710 mm, altura útil de 450 mm y cumplimiento de la norma **DIN SPEC 10534** con un volumen significativamente inferior a la media del mercado, pero iguales capacidades de producción. De hecho, la serie **QX PRO** hace posible lavar tres bandejas por fila en lugar de dos, lo que permite producciones superiores a las 9000 unidades por hora, siempre en cumplimiento de la normativa.
¿Qué otra cosa se puede hacer, sino probar un **QX PRO**?

TÚNEL DE CINTA CON ACLARADO TRIPLE POTENCIADO 3R+ - QX OPTIMA

DIHR ofrece su gama **QX OPTIMA** de última generación. En el centro de su desarrollo se encuentra la búsqueda constante de los mejores componentes y la tecnología más avanzada, para ofrecer una solución práctica a las intensas exigencias del trabajo diario.

Las tres fases de aclarado consecutivas, a la temperatura perfecta, cumplen los requisitos de higiene más estrictos. El desarrollo de la gama **QX OPTIMA** se ha centrado precisamente en la mejora del rendimiento y el consumo, lo que la sitúa sin duda entre las soluciones más deseables del mercado.

No olvidemos que la visión del **DIHR** es minimizar el uso de recursos, características como el economizador de detergente, el concepto de aislamiento térmico, el sistema **CPF** y el doble aclarado reforzado muestran el deseo de **DIHR** de avanzar en la búsqueda de soluciones innovadoras. Sistemas únicos como **HDRF** hacen que la máquina sea autosuficiente energéticamente y rentable. La experiencia de comunicación con la máquina ha sido revolucionada gracias a la nueva conectividad.

EL MÓDULO DE RECUPERACIÓN DE CALOR + secado **HDRF** te permite conseguir un importante ahorro de energía. Utiliza el calor que de otro modo se liberaría al entorno para precalentar tanto el agua de aclarado como el aire utilizado para el secado. Gracias a la tecnología integrada, el sistema HDRF permite además reducir hasta un 50 % el consumo de detergente empleado en la zona de lavado, y que el agua fría procedente de la red de suministro mantenga los depósitos de prelavado a la temperatura adecuada. La instalación de esta opción permite alimentar la máquina con agua fría y realizar el secado de vajilla con unos costes de funcionamiento muy bajos. El módulo **HDRF** está disponible en versión eléctrica y de vapor bajo pedido.

Los modelos incorporan 2 nuevas opciones que hacen más eficiente el trabajo:

- Secador lateral de doble piel en el estante: sistema innovador con ventilador superior para mejorar los resultados de secado.
- Triple enjuague reforzado 3R+ con agua osmótica inversa en un módulo.

TÚNEL QX PRO / QX OPTIMA

QX PRO 416

QX OPTIMA 420

TÚNELES PARA BANDEJAS / CAJAS

DIHR siguiendo con su concepto de soluciones presenta una serie de túneles enfocados a otros elementos son la solución ideal para grandes cargas de trabajo, como las de comedores, escuelas, hospitales, hoteles, grandes barcos, servicios de catering y aeropuertos.

TÚNEL LAVABANDEJAS Y SISTEMA DE TRANSPORTE DE DOBLE CUERDA TX—TS

El lavabandejas TX ha sido proyectado para minimizar los gastos energéticos. El recuperador térmico de serie utiliza los vapores generados por la máquina para precalentar el agua fría de alimentación con un ahorro inmediato del 30%. Las especiales cuerdas de tracción, inclinadas y partidas por zona, evitan contaminaciones entre las cubas y facilitan el especial secado de alta presión en frío, a través de turbo sopladores y "hojas de aire" direccionales que consienten un resultado perfecto y la utilización inmediata de las bandejas. La alta productividad de TX, junto con un sistema de transporte de doble cuerda (TS) personalizado, es la solución perfecta para el transporte, el lavado y la entrega de bandejas completamente secas y listas para la reutilización sin intervención del operador y la optimización del espacio y de los costos de gestión.

LAVACESTAS DE ARRASTE - VX

Las máquinas VX resuelven una gran variedad de necesidades de lavado de cestas y contenedores de diversos tipos. Son la solución ideal para panaderías, pastelerías y la industria alimentaria en general, que requieren una carga de trabajo continua. Gracias a las distintas versiones disponibles y a la posibilidad de configuraciones personalizadas, pueden eliminar eficazmente todo tipo de suciedad. La posibilidad de instalar varias opciones permite la máxima personalización de la zona de lavado para operar con el mínimo esfuerzo y menos personal en cualquier entorno. La serie VX ha sido concebida para ofrecer, especialmente en el sector de la panadería, grandes resultados a bajo coste, y favorecer así un ahorro considerable a lo largo de las distintas fases. La línea VX consta de 9 modelos para satisfacer todas las necesidades de la industria alimentaria, que tiene que lavar e higienizar un gran número de cestas cada día. Las ventajas de la línea VX son la versatilidad, la facilidad de uso y la limpieza absoluta, en pleno cumplimiento de las normas de higiene más estrictas.

LAVACESTAS DE CINTA - LX

Los LAVACESTAS DE CINTA DIHR son la respuesta a todos aquellos negocios que se enfrentan a diario a cargas de trabajo muy intensas: grandes panaderías, pastelerías, carnicerías, industria pesquera, servicios de catering, cocinas centralizadas, aeropuertos. Así, las gamas LX y LX-HD ofrecen a nuestros clientes una solución completa, adaptada a sus necesidades y hábitos. Cuentan con seis modelos altamente configurables, con las especificaciones que siempre han formado parte de la marca DIHR, como un ancho de cinta útil de 640 mm, una altura útil de 450 mm y el cumplimiento de las temperaturas de lavado y los resultados previstos. Todo ello con una huella significativamente menor que la media del mercado, sin sacrificar capacidad de producción. De hecho, las series LX y LX-HD permiten lavar cestas de lavado mucho más grandes que las estándar, gracias a características como el espacio de lavado con zonas neutras entre módulos. Esto se debe a que los resultados son lo primero para DIHR. ¿Qué mejor que probar nuestras gamas LX y LX-HD?

TÚNEL TX - TS / ARRASTRE VX / CINTA LX

TÚNEL DE ARRASTRE TX

TÚNEL DE ARRASTRE VX

TÚNEL DE CINTA LX

Accesorios

ACCESORIOS DE LAVADO

DENOMINACIÓN	PVP €
CESTA PLÁSTICO 350 x 350 x 150 mm. VASOS	**21,80 €**
CESTA PLÁSTICO 400 x 400 x 150 mm. VASOS	**24,95 €**
CESTA PLÁSTICO 400 x 4000 x 150 mm. PLATOS	**30,60 €**
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. PLATOS	**33,80 €**
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. CUBIERTOS	**33,80 €**
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 150 mm. TAZAS/VASOS	**33,80 €**
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 150 mm. CUBIERTOS	**33,80 €**
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 mm. BANDEJAS	**37,00 €**
INSERTADOR DE PLATOS	**9,00 €**
CESTILLO CUADRADO DE CUBIERTOS	**4,60 €**
DESCALCIFICADOR 8 LITROS	**167,10 €**
DESCALCIFICADOR 12 LITROS	**203,60 €**
BOMBA ABRILLANTADOR PERISTÁLTICA	**100,10 €**
BOMBA DETERGENTE PERISTÁLTICA	**121,90 €**

Accesorios

CESTAS PLÁSTICO

CESTA PLÁSTICO 350 x 350 x 150 mm. VASOS

FILTROS DE SUPERFICIE PARA CAPOTAS CE24 Y CE34 DGT

CESTA PLÁSTICO 400 x 400 x 150 mm. VASOS

CESTA PLÁSTICO 400 x 400 x 150 mm. PLATOS

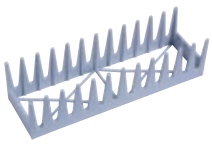
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. PLATOS

CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. BANDEJAS

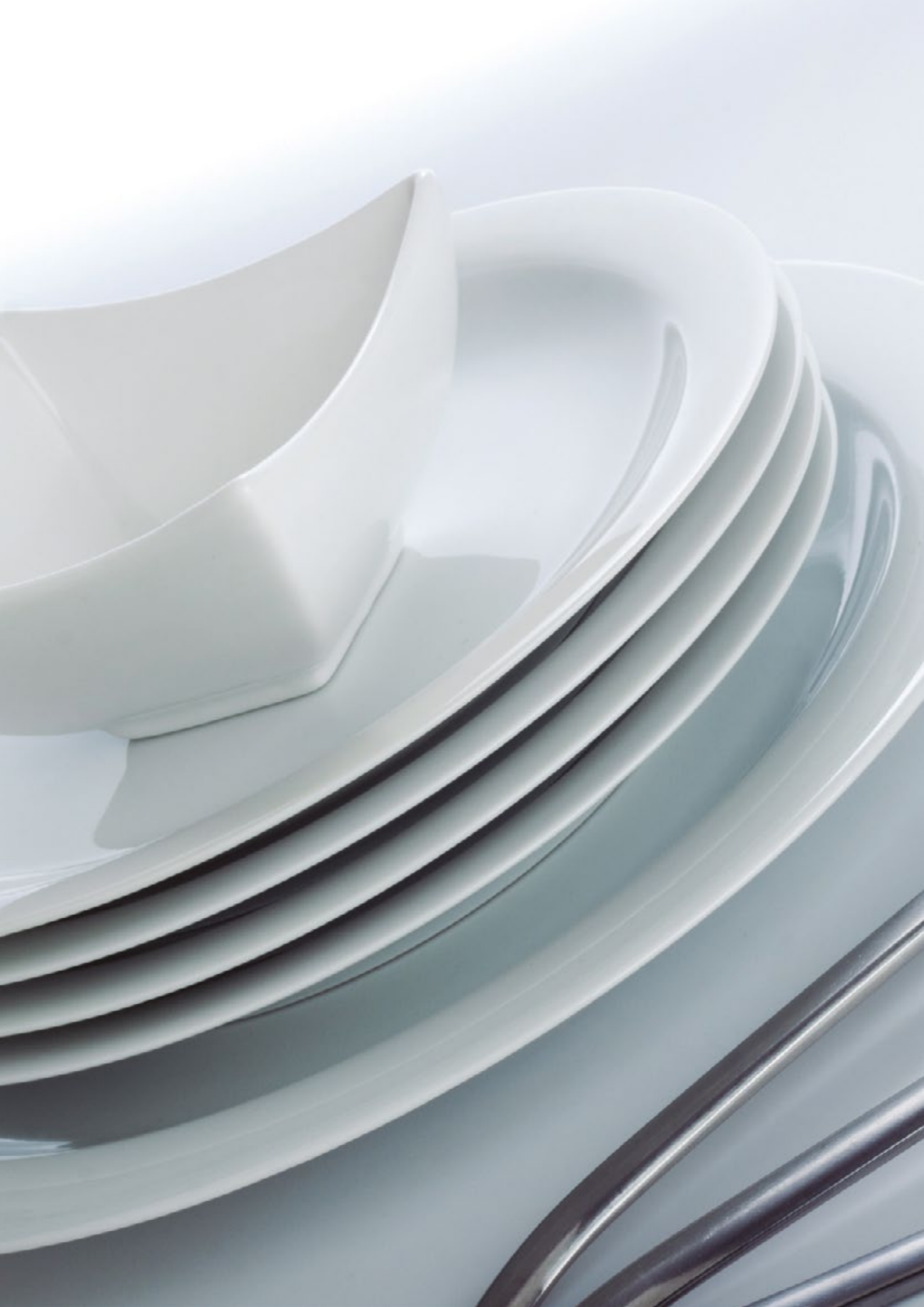
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. CUBIERTOS

CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. VASOS-TAZAS

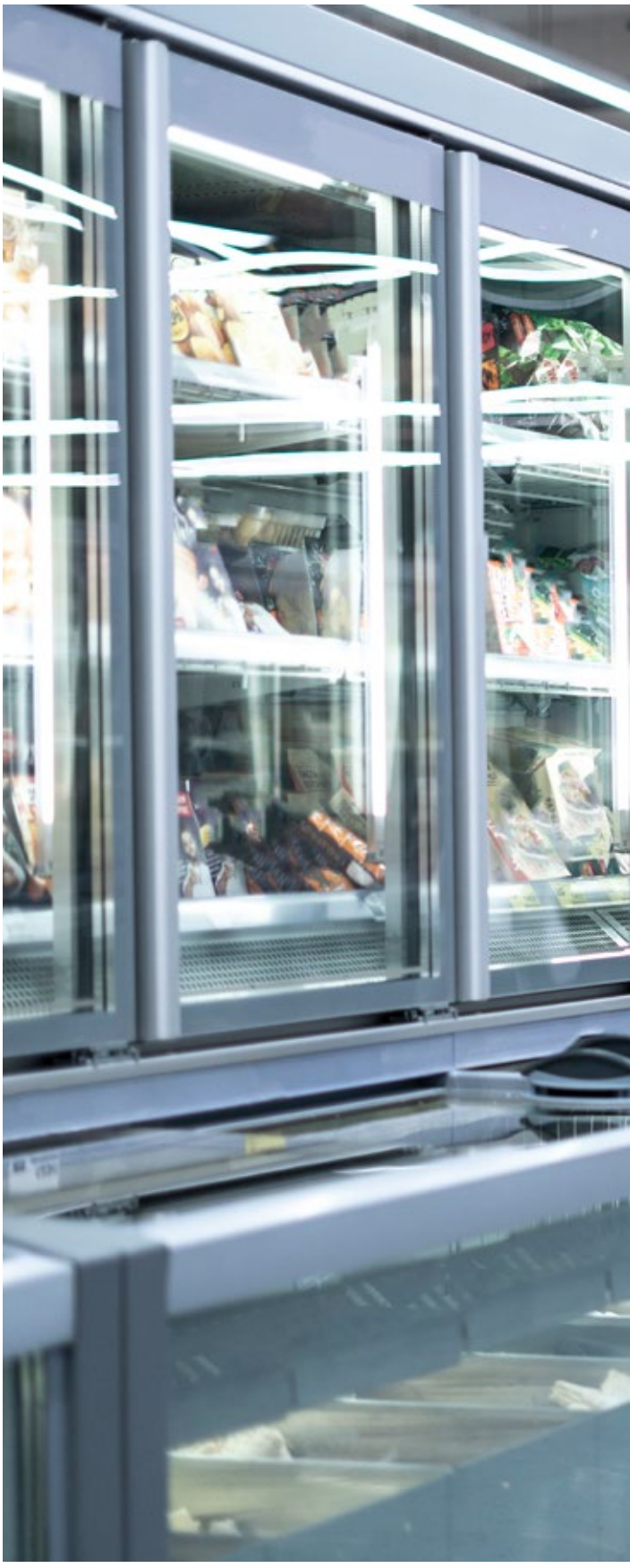
INSERTADOR DE PLATOS



CESTILLO DE CUBIERTOS



FRÍO



VITRINAS

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

Vitrinas de alta calidad diseñadas para exhibir y conservar alimentos frescos y delicados de manera óptima. Esta vitrina cuenta con tecnología de vanguardia que garantiza la máxima protección de los productos.

- 1 altura.
- Color Negro.
- Puertas con correderas en metálico.
- Cristal templado de seguridad.
- Control de temperatura mediante termostato electrónico digital con lectura constante y posibilidad de desescarche.
- Perfil sanitario para una correcta limpieza de las guías correderas.
- Iluminación LED impermeable LUZ FRÍA protección IP 65 DC 12V 6000 K.
- Condensador LU-VE.
- Evaporador Interior en cobre 1/4 espesor 0.8 mm.
- Sujeción a la base con cinta adhesiva de maya y tira de chapa Inox soldada con puntos.
- Bandeja Interior de vitrina en Chapa de Acero Inoxidable AISI 304 de 1 mm de grosor.
- Inyectado interior de vitrina en poliuretano libre de CFS de 5 cm.
- Compresor Hermético alta temperatura.
- Refrigerante R290.
- Bandejas o Platos incluidos.

		VRGI 1P 4B	VRGI 1P 6B	VRGI 1P 8B	VRGI 1P 1.5P	VRGI 1P 2P	VRGI 1P 3P
Dotación de bandejas	**GN 1/3**	4	6	8	-	-	-
Capacidad de platos	**Uds.**	-	-	-	1.5	2	3
Carga gas	**Gr.**	30	40	50	30	40	50
Potencia	**W.**	343	343	343	343	343	343
Voltaje/ Frecuencia	**V/Hz.**	220- 240 / 50	220- 240 / 50	220- 240 / 50	220- 240 / 50	220- 240 / 50	220- 240 / 50
Temperatura de trabajo	**ºC**	+1 / +5	+1 / +5	+1 / +5	+1 / +5	+1 / +5	+1 / +5
Peso Neto	**Kg**	35	40	50	35	40	50

VIRGI 1P

VRGI 1P 6B

VIRGI 1P 1.5P

		VRGI 1P 4B	VRGI 1P 6B	VRGI 1P 8B	VRGI 1P 1.5P	VRGI 1P 2P	VRGI 1P 3P
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	1216 x 410 x 250	1566 x 410 x 250	1926 x 410 x 250	1216 x 410 x 250	1566 x 410 x 250	1926 x 410 x 250
P.V.P.	**€**	**1.404 €**	**1.491 €**	**1.664 €**	**1.378 €**	**1.465 €**	**1.639 €**

VITRINAS

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

Vitrinas de alta calidad diseñadas para exhibir y conservar alimentos frescos y delicados de manera óptima. Esta vitrina cuenta con tecnología de vanguardia que garantiza la máxima protección de los productos.

- 2 alturas.
- Color Negro.
- Puertas con correderas en metálico.
- Cristal templado de seguridad.
- Control de temperatura mediante termostato electrónico digital con lectura constante y posibilidad de desescarche.
- Perfil sanitario para una correcta limpieza de las guías correderas.
- Iluminación LED impermeable LUZ FRÍA protección IP 65 DC 12V 6000 K.
- Condensador LU-VE.
- Evaporador Interior en cobre 1/4 espesor 0.8 mm.
- Sujeción a la base con cinta adhesiva de maya y tira de chapa Inox soldada con puntos.
- Bandeja Interior de vitrina en Chapa de Acero Inoxidable AISI 304 de 1 mm de grosor.
- Inyectado interior de vitrina en poliuretano libre de CFS de 5 cm.
- Compresor Hermético alta temperatura.
- Refrigerante R290.
- Bandejas o Platos incluidos.

		VRGI 2P 4B	VRGI 2P 6B	VRGI 2P 8B	VRGI 2P 1.5P	VRGI 2P 2P	VRGI 2P 3P
Dotación de bandejas	**GN 1/3**	4	6	8	-	-	-
Capacidad de platos	**Uds.**	-	-	-	1.5	2	3
Carga gas	**Gr.**	30	40	50	30	40	50
Potencia	**W.**	343	343	343	343	343	343
Voltaje/ Frecuencia	**V/Hz.**	220- 240 / 50	220- 240 / 50	220- 240 / 50	220- 240 / 50	220- 240 / 50	220- 240 / 50
Temperatura de trabajo	**ºC**	+1 / +5	+1 / +5	+1º / +5	+1 / +5	+1 / +5	+1 / +5
Peso Neto	**Kg.**	40	45	55	40	45	55

VIRGI 2P

VRGI 2P 1.5P

VRGI 2P 6B

		VRGI 2P 4B	VRGI 2P 6B	VRGI 2P 8B	VRGI 2P 1.5P	VRGI 2P 2P	VRGI 2P 3P
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	1216 x 410 x 330	1566 x 410 x 330	1926 x 410 x 330	1216 x 410 x 330	1566 x 410 x 330	1926 x 410 x 330
P.V.P.	**€**	**1.615 €**	**1.715 €**	**1.870 €**	**1.590 €**	**1.690 €**	**1.847 €**

ARMARIOS FRÍO PROFESIONAL

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Respaldo galvanizado.
- Interruptor e iluminación interior.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Alarma de puerta abierta.
- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Estantes en varilla de acero plastificado (560 x 542mm): 3 Uds. por módulo.
- Los armarios de 2 puertas cuentan con un estante intermedio entre puertas
- (500 x 108mm)
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.
- Dispositivo automático de cierre.
- Paredes interiores terminadas en aristas curvas.
- Refrigerantes utilizados (libres de CFC): R290a en Refrigeración y Congelación.
- Refrigeración por tiro forzado.

OPCIONAL

- Mueble tropicalizado.
- Ruedas.
- Cerradura (sólo en los equipos de una puerta).
- Frecuencia 60 Hz.

	Puertas	Medias Puertas	Rango de temperatura	Vol. Neto	Potencia frigorífica	Potencia eléctrica	Consumo energético	Clasif. Energética	Peso Neto
	Uds.	Uds.	°C	L.	W.	W.	Kwh/24h.		Kg.
AR6001	1	0	-2/+8	386	369	251	2,53	D	120
AR6002	0	2	-2/+8	386	369	251	4,70	D	120
AR12002	2	0	-2 / +8	868	593	337	4,70	E	227
AR12003	1	2	-2/+8	868	593	337	4,70	E	227
AR12004	0	4	-2/+8	868	593	337	4,70	E	227
AC6001	1	0	-22/-15	386	364	348	5,97	D	120
AC6002	0	2	-22/-15	386	364	353	5,97	D	120
AC12002	2	0	-22/-15	868	735	597	13,30	E	227
AC12004	0	4	-22/-15	868	735	608	13,30	E	227
ARP6002	0	2	-2 /+ 8 | -2 /+4	386	369	251	2,53	D	120
ARP12003	1	2	-2 /+ 8 | -2 /+4	868	593	337	4,70	D	227
ARV6001	1Cristal	0	-2/+8	386	369	251	4,04	C	120
ARV12002	2Cristal	0	-2/+8	868	593	337	7,51	C	227

AR: Armarios de Refrigeración AC: Armarios de Congelación V: Puerta de Vidrio P: Compartimiento de Pescado

ARMARIOS FRÍO NACIONAL AR/AC

AR6001

AR12002

ARV12002

		AR6001	AR6002	AR12002	AR12003	AR12004
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	1388 x726 x 2067	388 x 726 x 2067
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	780 x 800 x 2084	780 x 80 0x 7084	1470 x 800 x 2084	1470 x 800 x 2084	1470 x 800 x 2084
P.V.P.	**€**	**2.382 €**	**2.588 €**	**3.368 €**	**3.581 €**	**3.851 €**

		AC6001	AC6002	AC12002	AC12003	AC12004
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	CONSULTAR	388 x 726 x 2067
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	780 x 800 x 2084	780 x 800 x 2084	140 x 800 x 2084	CONSULTAR	1470 x 800 x 2084
P.V.P.	**€**	**2.604 €**	**2.812 €**	**4.282 €**	**consultar**	**4.776 €**

		ARV6001	ARV12002
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	780 x 800 x 2084	140 x 800 x 2084
P.V.P.	**€**	**2.832 €**	**3.558 €**

ARP6002	ARP12003
693 x 726 x 2067	1388 x726 x 2067
780 x 800 x 2084	1470 x 800 x 2084
4.421 €	**4.930 €**

ARMARIOS FRÍO PROFESIONAL

COREQUIP CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI304.
- Iluminación interior a la apertura del equipo.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Alarma de puerta abierta.
- Grupo Monoblock.
- Equipo tropicalizado de serie (Temperatura de Trabajo 43ºC y 65% de humedad)
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Panel de control Digital (EV204N7)
- Sistema Automático de evaporación de Agua.
- Descongelación automática eléctrica.
- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Estantes en varilla de acero plastificado GN 2/1 (650 x 530mm.): 4 Uds. por módulo.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura (20mm.).
- Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.
- Dispositivo automático de cierre.
- Paredes interiores terminadas en aristas curvas.
- Refrigerantes utilizados (libres de CFC): R290A en Refrigeración y Congelación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Cerradura de serie.

Opcional

- Ruedas.
- Frecuencia 60 Hz.

		AR7001 GNF	AR14002 GNF	AR14004 GNF	AC7001 GNF	AC14002 GNF	ARV7001 GNF	ARV14002 GNF	ACV7001 GNF	ACV14002 GNF
Puertas	**Uds.**	1	2	0	1	2	1 Cristal	2 Cristal	1 Cristal	2 Cristal
Medias Puertas	**Uds.**	0	0	4	0	0	0	0	0	0
Rango de Temperatura	**ºC**	- 2 /+ 8	- 2 /+ 8	- 2 /+ 8	- 20 /- 10	- 20 /- 10	- 2 /+ 8	- 2 /+ 8	- 20 /- 10	- 20 /- 10
Vol. Neto / Cap. Útil	**L.**	700/485	1400/980	1400/980	700/485	1400/980	700/485	1400/980	700/485	1400/980
Potencia Frigorífica	**W.**	440	440	440	750	750	440	750	440	750
Potencia Eléctrica	**W.**	170	230	230	570	560	170	230	570	560
Clasif. Energética		B	B	B	D	D	B	B	D	D
Peso Neto / Bruto	**Kg.**	133/138	212/217	212/217	140/145	227/231	140/145	212/217	155/160	228/232

AR: Armarios de Refrigeración AC: Armarios de Congelación GN: Gastronorm 2/1 ARV: Puerta de Cristal ACV: Puerta de Cristal

ARMARIOS FRÍO GASTRONORM

AR7001 GNF

ARV7001 GNF

AR14002 GNF

		AR7001 GNF	AR14002 GNF	AR14004 GNF	AC7001 GNF	AC14002 GNF
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm**	700 x 810 x 2050	1400 x 810 x 2050	1400 x 810 x 2050	700 x 810 x 2050	1400 x 810 x 2050
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm**	800 x 850 x 2200	1500 x 850 x 2200	1500 x 850 x 2200	800 x 850 x 2200	1500 x 850 x 2200
P.V.P.	**€**	**2.385 €**	**3.545 €**	**4.099 €**	**2.806 €**	**4.095 €**

		ARV7001 GNF	ARV14002 GNF	ACV7001 GNF	ACV14002 GNF
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm**	700 x 810 x 2050	1400 x 810 x 2050	700 x 810 x 2050	1400 x 810 x 2050
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm**	800 x 850 x 2200	1500 x 850 x 2200	800 x 850 x 2200	1500 x 850 x 2200
P.V.P.	**€**	**2.709 €**	**4.190 €**	**3.291 €**	**5.060 €**

MESAS FRÍO PROFESIONAL

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Estante en varilla de acero plastificada (405x460mm - en el centro - y 405x525mm - en los extremos -) con soporte regulable en altura: 1 parrilla por puerta de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Trasera en galvanizado.
- Los Equipos de Grupo a Distancia, no llevan incluido el grupo frigorífico independiente (solicitar cotización para 5m.)
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Dispositivo automático de cierre.
- Refrigerante R290a en refrigeración y congelación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.
- Modelos con puerta de cristal:
- Resistencia en las puertas.
- Iluminación LED interior.

OPCIONAL

- Mueble tropicalizado.
- Ruedas.
- Fregadero.
- Compresor a la izquierda.
- Kit Cajones.
- Sin encimera o con granito.
- Sin peto.

		Puertas	Rango de temperatura	Vol Neto	Potencia frigorífica	Potencia eléctrica	Consumo energético	Clasif. Energética	Peso Neto
		Uds.	°C	L.	W.	W.	Kwh/24h.		Kg
BAJO MOSTRADOR	**REFRIGERACIÓN (Temperatura ambiente de 38°C)**								
	MR15002	2	- 2ºC /+ 8ºC	153	369	249	2,79	C	98
	MR20003	3	- 2ºC /+ 8ºC	231	369	249	3,06	C	125
	MR25004	4	- 2ºC /+ 8ºC	307	593	332	5,26	D	152
	MRV15002	2 Cristal	- 2ºC /+ 8ºC	153	369	254	4,46	F	102
	MRV20003	3 Cristal	- 2ºC /+ 8ºC	231	369	256	4,90	F	131
	MRV25004	4 Cristal	- 2ºC /+ 8ºC	307	593	342	4,99	E	160
	MR15002 D	2	- 2ºC /+ 8ºC	153	-	249	-	-	78
	MR20003 D	3	- 2ºC /+ 8ºC	231	-	249	-	-	105
	MR25004 D	4	- 2ºC /+ 8ºC	307	-	342	-	-	140
	MR15002 TC	0/4	- 2ºC /+ 8ºC	153	369	249	2,79	C	122
	MR20003 TC	0/6	- 2ºC /+ 8ºC	231	369	249	3,06	C	161
	MR25004TC	0/8	- 2ºC /+ 8ºC	307	593	332	5,26	F	200
	CONGELACIÓN (Temperatura ambiente de 38 ºC)								
	MC15002	2	-22ºC /-18 ºC	153	364	319	6,06	D	98
	MC20003	3	-22ºC /-18 ºC	231	364	329	6,76	E	125
FRENTE MOSTRADOR	**REFRIGERACIÓN (Temperatura ambiente de 38°C)**								
	FR15002	2	- 2ºC /+ 8ºC	224	369	249	3,27	D	131
	FR20003	3	- 2ºC /+ 8ºC	337	369	249	3,06	C	158
	FR25004	4	- 2ºC /+ 8ºC	449	593	332	5,26	D	185
	FRV15002	2 Cristal	- 2ºC /+ 8ºC	224	369	254	4,46	F	135
	FRV20003	3 Cristal	- 2ºC /+ 8ºC	337	369	220	4,90	F	164
	FRV2S004	4 Cristal	- 2ºC /+ 8ºC	449	593	342	4,99	E	193
	FR15002 D	2	- 2ºC /+ 8ºC	224	-	29	-	D	131
	FR20003 D	3	- 2ºC /+ 8ºC	337	-	29	-	C	158
	FR25004 D	4	- 2ºC /+ 8ºC	449	-	29	-	D	185

MR: Refrigeración MC: Congelación MRV: Refrigeración Puerta de Vidrio V: Cristal D: Grupo a Distancia (no incluido) TC: Todo Cajones

MESAS FRÍO SNACK MR / MC / FR

FRV20003

MR20003

		MR15002	MR20003	MR25004	MC15002	MC20003	FR15002	FR20003	FR25004
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	1492x600x1045	2017 x 600 x 1045	2542 x 600 x 1045
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	1600 x 680 x 1060	2150 x 680 x 1060	2660 x 680 x 1060	1600 x 680 x 1060	2150 X 680 X 1060	1600 x 680 x 1195	2150 x 680 x 1195	2660 x 680 x 1195
P.V.P.	€	**2.149 €**	**2.457 €**	**2.872 €**	**2.725 €**	**2.849 €**	**2.475 €**	**2.909 €**	**3.421 €**

		MRV15002	MRV20003	MRV25004	FRV15002	FRV20003	FRV25004
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850	1492 x 600 x 1045	2017 x 600 x1045	2542 x 600 x 1045
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	1600 x 680 x 1060	2150 x 680 x 1060	2660 x 680 x 1060	600 x 680 x 1195	250 x 680 x 1195	2660 x 680 x 1195
P.V.P.	€	**2.474 €**	**2.849 €**	**3.334 €**	**2.822 €**	**3.323 €**	**3.872 €**

		MR15002 D	MR20003 D	MR25004 D	FR15002 D	FR20003 D	FR25004 D
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	1192 x 600 x 850	177 x 600 x 850	2242 x 600 x 850	1192 x 600 x 1045	1717 x 600 x1045	2242 x 600 x 1045
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	1600 x 680 x1 060	2150 x 680 x 1060	2660 x680 x1060	1600 x 680 x 1255	2150 x 680 x1255	2660 x680 x 1255
P.V.P.	€	**1.838 €**	**2.263 €**	**2.703 €**	**2.358 €**	**2.750 €**	**3.200 €**

		MR15002 TC	MR20003 TC	MR25004 TC
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	492 x 600 x 8S0	20 7 x 600 x 8S0	2S42 x 600 x 850
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	600 x 680 x1060	2 S0 x 680 x J060	2660 x 680 x1060
P.V.P.	€	**CONSULTAR**	**CONSULTAR**	**CONSULTAR**

MESAS FRÍAS GASTRONORM

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Panel de control Digital (EV204N7)
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Estantes GN1/1 en varilla de acero plastificado con guías de altura regulable: 1 parrilla y 2 juegos de guías por puerta.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura (20mm.)
- Equipo tropicalizado de serie (Temperatura de Trabajo 43ºC y 65% de humedad)
- Trasera en acero inoxidable.
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Peto sanitario de 100mm.
- Dispositivo automático de cierre.
- Refrigerante R290A en refrigeración y congelación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.
- Modelos con puerta de cristal:
  - Resistencia en las puertas.
  - Luz LED.

	Puertas	Vol. Neto	Rango de Temperatura	Potencia Frigorífica	Potencia Eléctrica	Clasif. Energética	Peso Neto / Bruto
	Uds.	Ltros.	ºC	W.	W.		Kg.
MRGNF 14002	2	281	- 2 /+ 8	300	180	A	129/136
MRGNF 18003	3	474	- 2 /+ 8	440	230	A	168/175
MRGNF 23004	4	632	- 2 /+ 8	440	350	A	198/205
MCGNF 14002	2	281	- 20 /- 10	450	650	D	136/145
MCGNF 18003	3	474	- 20 /- 10	460	850	D	170/180
MCGNF 23004	4	632	- 20 /- 10	460	900	D	197/210
MRVGNF 14002	2 Cristal	281	- 2 /+ 8	300	180	A	140/145
MRVGNF 18003	3 Cristal	474	- 2 /+ 8	750	230	A	175/188
MRVGNF 23004	4 Cristal	632	- 2 /+ 8	440	350	A	203/215
MRBGNF 14002	2 Cajones GN1/1	180	- 2 /+ 8	300	170	D	95/112
MRBGNF 18003	3 Cajones GN1/1	280	- 2 /+ 8	750	230	D	125/145
MRBGNF 23004	4 Cajones GN1/1	360	- 2 /+ 8	440	350	D	145/165
MRGNF 14002 + FRESH	2	281	- 2 /+ 8	440	250	A	145/155
MRGNF 18003 + FRESH	3	474	- 2 /+ 8	750	350	A	170/190
MRGNF 23004 + FRESH	4	632	- 2 /+ 8	440	560	A	195/210

MR: Mesas de Refrigeración MC: Mesas de Congelación GN: Gastronorm 1/1 MRV: Puerta de Cristal MRB: Mesa Baja

MESAS FRÍAS GASTRONORM

MRGNF 14002

MRGNF 14002 + FRESH

MRVGNF 23004

MRBGNF 18003

		MRGNF 14002	MRGNF 18003	MRGNF 23004
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	1400 x 700 x 850	1865 x 700 x 850	2330 x 700 x 850
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	1500 x 800 x 1000	1970 x 800 x 1000	2430 x 800 x 1000
P.V.P.	€	**2.418 €**	**2.806 €**	**3.480 €**

		MCGNF 14002	MCGNF 18003	MCGNF 23004
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	1400 x 700 x 850	1865 x 700 x 850	2330 x 700 x 850
Dim. Emb. (L x P x A)	mm .	1500 x 800 x 1000	1970 x 800 x 1000	2430 x 800 x 1000
P.V.P.	€	**2.900 €**	**3.451 €**	**4.451 €**

		MRVGNF 14002	MRVGNF 18003	MRVGNF 23004
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	1400 x 700 x 850	1865 x 700 x 850	2330 x 700 x 850
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	1500 x 800 x 1000	1970 x 800 x 1000	2430 x 800 x 1000
P.V.P.	€	**2.602 €**	**3.124 €**	**3.917 €**

		MRBGNF 14002	MRBGNF 18003	MRBGNF 23004
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	1400 x 700 x 600	1865 x 700 x 600	2330 x 700 x 600
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	1500 x 800 x 750	1970 x 800 x 750	2430 x 800 x 750
P.V.P.	€	**2.915 €**	**3.448 €**	**4.421 €**

		MRGNF 14002+FRESH	MRGNF 18003+FRESH	MRGNF 23004+FRESH
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	1400 x 700 x 850	1865 x 700 x 850	2330 x 700 x 850
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	1500 x 800 x 1000	1970 x 800 x 1000	2430 x 800 x 1000
P.V.P.	€	**2.755 €**	**3.270 €**	**3.915 €**

MESAS PREPARACIÓN

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Interior y Exterior en Acero Inoxidable (AISI304).
- Profundidad interior: 43 cm / 53 cm (GN 1/1 capacidad).
- Bandejas GN 1/3 x 150 (No incluidas).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35-40Kg. /m3 de densidad.
- Puesta reversible con dispositivo automático de cierre y fijación de puerta.
- Dotación de 1 Parrilla y 2 juegos de guías por puerta.
- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Juntas extraíbles y de fácil limpieza
- Rango de temperatura (+43ºC/65% Humedad): -2ºC / +8ºC.
- Refrigerante R290A.
- Refrigeración por tiro forzado.

OPCIONES

- Ruedas.
- Soporte Rejilla.
- Frecuencia 60 Hz.

		MPF14002-7	MPF18003-10	MPF23004-12
Puertas	**Uds.**	2	3	4
Vol. Neto	**L.**	281	474	632
Rango de temperatura	**ºC**	- 2 /+ 8	- 2 /+ 8	- 2 /+ 8
Potencia	**W.**	300	440	460
Voltaje / frecuencia	**V/Hz.**	230-1/50	230-1/50	230-1/50
Peso neto / bruto	**Kg.**	140/180	150/190	170/210

MPF14002-7 / MPF18003-10 / MPF23004-12

MPF14002-7

MPF18003-10

MPF23004-12

		MPF14002-7	MPF18003-10	MPF23004-12
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	1400 x 700 x 1090	1865 x 700 x 1090	2330 x 700 x 1090
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	1550 x 800 x 1200	1970 x 800 x 1200	2450 x 800 x 1200
P.V.P.	**€**	**3.543 €**	**4.063 €**	**5.124 €**

MESAS PIZZA

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Control electrónico y digital de la temperatura y desescarche automático.
- Encimera y peto trasero y lateral de granito de 30mm. de espesor.
- Peto lateral y trasero de 20mm de espesor y 120mm de altura.
- Puertas reversibles con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Estantes en varilla de acero plastificado con guías de altura regulable: 1 parrilla GN1/1 y 2 juegos de guías por puerta.
- Ángulos redondeados en interior y encimera, fondo embutido sanitario con desagüe.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura (20mm.).
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Refrigerante R290a las mesas y R600a las vitrinas de ingredientes.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.
- Muebles refrigerados para la preparación de ingredientes (VI TA) con capacidad para cubetas GN1/4 de 150mm de profundidad.
- La cubierta es acero inoxidable (Opcional en Cristal).

OPCIONES

- Kit de 4 ruedas (2 con frenos).

Ancho		700mm.			VITRINA DE INGREDIENTES		
		MPP14002	MPP18003	MPP23004	VI-14005 TA	VI-18008 TA	VI-23010 TA
Puertas	**Uds.**	2	3	4	MPP-14002	MPP-18003	MPP-23004
Nº de cubetas gn1/4	**Uds.**	-	-	-	5	8	10
Rango de temperatura	**ºC**	- 2ºC /+ 8ºC	- 2ºC /+ 8ºC	- 2ºC /+ 8ºC	+ 2ºC /+ 8ºC	+ 2ºC /+ 8ºC	+ 2ºC /+ 8ºC
Volumen neto	**L.**	143	214	285	-	-	-
Potencia eléctrica	**W.**	249	249	332	102	102	102
Consumo eléctrico 24h.	**Kwh.**	2,79	3,06	5,26	-	-	-
Etiqueta energética		C	C	E	-	-	-
Peso neto / bruto	**Kg.**	112	191	166	51	61	61

MPP: Mesa Preparación Pizza. **VITA:** Vitrina Ingredientes Tapa de Acero.

MPP14002 / 18003 / 23004

MESA PREPARACIÓN PIZZA

		MPP14002	MPP18003	MPP23004
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	1455 x 825 x 1135	1889 x 833 x 1135	2353 x 825 x 1135
P.V.P.	**€**	**2.790 €**	**3.250 €**	**4.320 €**

MUEBLE REFRIGERADO DE CUBETAS CON TAPA

		VI-14005 TA	VI-18008 TA	VI-23010 TA
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	1496 x 336 x 450	1790 x 336 x 450	2240 x 336 x 450
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	1530 x 400 x 605	2050 x 400 x 605	2580 x 400 x 605
P.V.P.	**€**	**1.330 €**	**1.420 €**	**1.605 €**

MESA PASTELERÍA

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Control electrónico y digital de la temperatura y desescarche automático.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas reversibles con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Estantes en varilla de acero plastificado con guías de altura regulable: 1 parrilla 600x400 y 2 juegos de guías por puerta.
- Ángulos redondeados en interior y encimera, fondo embutido sanitario con desagüe.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura (20mm.).
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Evaporador estático.
- Refrigerante R290a las mesas.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.

OPCIONES

- Kit de 4 ruedas (2 con frenos).
- Bajo pedido puede fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierda o a distancia.

Ancho		800mm.		
		MPT-15002	MPT-20003	MPT-25004
Puertas	**Uds.**	2	3	4
Nº de cubetas GN1/4	**Uds.**	-	-	-
Rango de temperatura	**ºC**	- 2 /+ 8	- 2 /+ 8	- 2 /+ 8
Volumen neto	**L.**	279	418	558
Potencia eléctrica	**W.**	220	303	303
Consumo eléctrico 24h.	**Kwh.**	4,05	4,72	6,69
Etiqueta energética		D	D	E
Peso neto / bruto	**Kg.**	121	148	175

MPT: Mesa Pastelería. **Temperatura de trabajo:** de -2°a +8°C con 38°C de tº ambiente. **Dotación:** 1 parrilla y 2 juegos de guías por puerta. **Tensión de trabajo:** 230V 1+N–50 Hz.

MPT15002 / 20003 / 25004

Bandeja 600x400 Euronorma
Aluminio Acanalado (5 vías)

Bandeja 600x400 Euronorma
Aluminio perforado

Bandeja 600x400 Euronorma
Aluminio Liso

MESA PASTELERÍA

		MPT-15002	MPT-20003	MPT-25004
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	1492 x 800 x 850	2017 x 800 x 850	2542 x 800 x 850
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	1605 x 880 x 1000	2130 x 880 x 1000	2655 x 880 x 1000
P.V.P.	€	**3.287 €**	**3.765 €**	**4.740 €**

ENFRIADORES DE BOTELLAS

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Refrigerante R600a.
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304 o acero galvanizado
- para versiones skinplate.
- Fondo embutido con desagüe.
- Grupo a la derecha con puerta rejilla pivotante.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Control de la temperatura por termostato analógico.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura para la versión inox.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.

Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.

OPCIONES

- Frecuencia 60 Hz.
- Bandeja de recogida del agua interior.

-		ERA 1000	ERA 1500	ERA 2000	ERA 2500	ERG 1000	ERG 1500	ERG 2000
Puertas	**Uds.**	2	3	4	5	2	3	4
Estantes	**Uds.**	1	2	3	4	1	2	3
Rango de temperatura	**ºC**	+2 / +6	+2 / +6	+2 / +6	+2 / +6	+2 / +6	+2 / +6	+2 / +6
Volumen neto	**L.**	169	297	427	556	230	230	314
Potencia frigorífica	**W.**	105	292	292	292	304	304	363
Potencia eléctrica	**W.**	109	207	207	207	178	178	256
Peso neto	**Kg.**	49	85	101	122	56	81	99

ERA / ERG

ERA

ERG

		ERA 1000	ERA 1500	ERA 2000	ERA 2500	ERG 1000	ERG 1500	ERG 2000
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	1014 x 550 x 850	1504 x 550 x 850	1994 x 560 x 850	2482 x 560 x 850	975 x 542 x 570	1510 x 545 x 840	1933 x 542 x 931
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	1010 x 660 x 970	1600 x 660 x 970	2090 x 660 x 970	2540 x 650 x 970	1030 x 570 x 950	1535 x 570 x 950	2035 x 570 x 950
P.V.P	**€**	**1.401 €**	**1.663 €**	**1.934 €**	**2.696 €**	**907 €**	**1.233 €**	**1.457 €**

ARMARIOS PANADERÍA

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

Capacidad: 14 o 28 cubetas de plástico de 600x400mm (separación entre cubetas de 450mm.).
Interior y exterior en acero inoxidable AISI304.
Grupo Monoblock.
Aislamiento de poliuretano ecológico libre de HCFC de 35-40 kg/m³.
Espesor de aislamiento de 80mm.
Panel de control digital.
Sistema automático de evaporación de agua (resistencia eléctrica).
Descongelación automática eléctrica.
Patas de acero inoxidable regulables en altura.
Iluminación interior automática al abrir la puerta.
Sistemas especiales de puertas y bisagras.
Juntas magnéticas extraíbles y de fácil limpieza.
Temperatura ambiente: +32ºC y 50% de humedad.

		ARP8001	ACP8001
Capacidad de Bandejas	**Uds.**	28	28
Volumen	**L.**	850	850
Temperatura trabajo	**ºC**	-2 / +8	-10 / -20
Potencia	**W.**	440	600
Voltaje / Tensión	**V/Hz.**	230V /1N / 50	230V /1N / 50
Clasificación energética		E	E
Peso	**Kg.**	169	176

ARP8001 / ACP8001

ARP8001

ACP8001

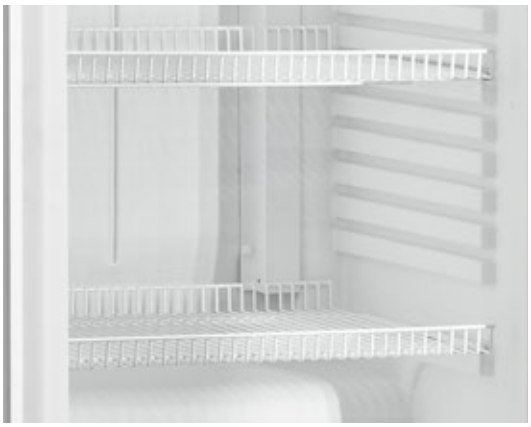
		ARP8001	ACP8001
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	820 x 920 x 2080	820 x 920 x 2080
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	900 x 1010 x 2250	900 x 1010 x 2250
P.V.P.	**€**	**3.708 €**	**4.609 €**

ARMARIOS SUPERFROST

Marecos

Características generales:

- Dimensiones Interiores: 477 x 470 x 1590h. mm.
- Interior PS Blanco.
- Exterior en acero revestido (Skinplate).
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Iluminación LED.
- Frío Ventilado.
- Descongelación automática.
- Bandejas movibles en acero plastificado: 4 x (495 x428mm).
- Puerta de cristal.
- Marco de la puerta en PVC.
- Puerta Reversible (bajo Pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- Cerradura incluida.
- 4 Deslizadores + 2 Pies niveladores.
- Modelo Superfrost con Sistema de Gestión de Energía de Serie.
- Termostato Digital.
- Gas R290a.



		ARV 430 CS SF PV
Acabado Exterior		Epoxi Blanco
Parrillas	**Uds.**	4
Capacidad Neto/Bruto	**L**	286/386
Temperatura	**°C**	-3 a +1
Consumo	**Kwh / año**	717
Potencia	**W.**	190
Voltaje/ Frecuencia	**V/Hz.**	230 / 50
Peso Neto/Bruto	**Kg.**	87/97

ARV 430 CS SF PV

ARV 430 CS SF PV

ARV 430 CS SF PV

Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	590 x 650 x 1860
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	630 x 670 x 1970
P.V.P.	**€**	**2.031 €**

ARMARIOS SERIE 400/430/800 Marecos

Características generales:

ARV 400 SC PV Softline

- LED horizontal en la parte superior.
- Descongelación manual.
- Dim. Int (LxPxA).: 477x470x1146mm.
- Rejillas 4 Uds.x(495x428mm).
- Puerta sin cierre automático

ARV 800 CS PV

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 1055x440x1430mm.
- Interior Chapa Plastificada (Skinplate).
- Rejillas móviles Acero Plastificado: 4 Uds.x(1050x413mm).
- 2 Puertas Vidrio / Perfil PVC.
- Puertas con Retorno Automático.
- 2 cerraduras Incluidas.
- Ruedas (4 Uds. Giratorias, dos de ellas con freno).

ARV 430 CS PV

WHITE: Blanco / BLACK: Negro

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 477x470x1590mm.
- Interior PS Blanco/Negro.
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate).
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de agua.
- Iluminación LED.
- Frío Ventilado.
- Descongelación Automática.
- Rejillas móviles Acero Plastificado 4 Uds.x(495x428mm).
- Puerta Vidrio / Aro PVC.
- Puerta Reversible (bajo Pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- Cerradura de serie.
- 4 Rodillos + 2 Pies Niveladores.

CONGELACIÓN ACE 430 CS PV

WHITE: Blanco / BLACK: Negro

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 477x470x1590mm.
- Interior PS Blanco/Negro.
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate).
- Aislamiento 60 mm Poliuretano Base de agua.
- Iluminación LED.
- Frío Estático.
- Descongelación Manual.
- Rejillas Fijas 6 Uds. X(493x380mm).
- Puerta Vidrio / Perfil PVC.
- Iluminación LED.
- Puerta Reversible (bajo Pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- Cerradura de serie.
- 4 rodillos + 2 Pies Niveladores.

		SOFTLINE	WHITE		BLACK		WHITE
		ARV 400 SC PV	ARV 430 CS PV	ACE 430 CS PV	ARV 430 CS PV	ACE 430 CS PV	ARV 800 CS PV
Puertas	**Uds.**	1 VIDRIO	1 VIDRIO	1 VIDRIO	1 VIDRIO	1 VIDRIO	2 VIDRIO
Rejillas		4	4	6 FIJOS	4	6 FIJOS	4
Rango de temperatura	**°C**	+1°+8	+1/ +8	-16 / -22	+1/ +8	-16 / -22	+1°+8
Volumen Bruto/Neto	**L.**	274	386/308	386/268	386/308	386/268	765/585
Potencia eléctrica	**W.**	190	170	385	170	385	240
Voltaje / Frecuencia	**V/Hz.**	230/ 50	230/ 50	230/ 50	230/ 50	230/ 50	230/ 50
Consumo energético	**Kwh/24h.**	1084	777	3028	777	3028	1389
Termostato		DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
Refrigerante		R600a	R600a	R290a	R600a	R290a	R290a
Pared exterior	**Color**	BLANCO	BLANCO	BLANCO	NEGRO	NEGRO	BLANCO
Peso Bruto/Neto	**Kg.**	69/ 79	95/84	107/96	95/84	107/96	184 /162

ARV 400 SC PV / ARV 430 CS PV / ACE 430 CS PV / ARV 800 CS PV

ARV 430 CS PV

ACE 430 CS PV

ARV 800 CS PV

ARV 430 CS PV BLACK

ACE 430 CS PV BLACK

		SOFTLINE	WHITE		BLACK		WHITE
		ARV 400 SC PV	ARV 430 CS PV	ACE 430 CS PV	ARV 430 CS PV	ACE 430 CS PV	ARV 800 CS PV
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	590 x 645 x 1820	590 x 645 x 1860	620 x 675 x 1860	590 x 645 x 1860	620x675x1860	1180 x 645 x1980
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	630 x 700 x 1930	630 x 670 x 1970	650 x 700 x 1970	630 x 670 x 1970	650x700x1970	1200 x 700 x 2035
P.V.P.	**€**	**1.193 €**	**1.606 €**	**2.202 €**	**1.649 €**	**2.245 €**	**3.153 €**

ARMARIOS SERIE 500

Marecos

Características generales:

EQUIPOS MM A 5

- Dimensiones Interiores (L x P x A):
- 650 x 538 x 1480mm
- Interior PS Blanco.
- Exterior Chapa Inox AISI 430.
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de
- agua.
- Frío ventilado.
- Descongelación Automática.
- Rejillas móviles Acero Plastificado 4 GN
- 2/1 (650 x 530mm).
- Puerta Opaca (solo MM A 5 PO).
- Puerta Vidrio / Perfil Aluminio (solo
- MM A 5 PV).
- Iluminación LED (solo MM A 5 PV).
- Puerta Reversible (bajo pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- Uso en simultáneo de rejillas GN 2/1 e
- bandejas (600 x 400mm).
- Puerta con Retorno Automático.
- 4 Deslizadores y 2 pies niveladores.

EQUIPOS MM 5 A N

- Dimensiones Interiores (L x P x A):
- 650 x 538 x 1480mm
- Interior PS Blanco.
- Exterior Chapa Inox AISI 430.
- Aislamiento 60mm Poliuretano
- Base de agua.
- Frío estático.
- Descongelación Manual.
- Rejillas Fijas 6 x (650 x 510mm).
- Puerta Opaca (solo MM 5 A N PO).
- Puerta Reversible (bajo pedido).
- Iluminación LED (solo MM 5 A
N PV).
- Puerta Vidrio / Perfil Aluminio
(solo
- MM 5 A N PV).
- Puerta con Retorno Automático.
- 4 Deslizadores y 2 pies niveladores.

		MM A 5 PO	MM A 5 PV	MM 5 A N PO	MM 5 A N PV
Puertas	**Uds.**	1 OPACA	1 VIDRIO	1 OPACA	1 VIDRIO
Rejillas		4	4	6 Fijas	6 Fijas
Rango de temperatura	**°C**	+1 /+8	+1 /+ 8	-16 / -22	-16 / - 22
Volumen neto / Bruto	**L.**	455 / 525	455 / 525	442 / 525	442 / 525
Potencia eléctrica	**W.**	190	200	270	450
Voltaje / Frecuencia	**VlHz.**	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Consumo energético	**Kwh/24h.**	565	876	1577	3822
Termostato		DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
Refrigerante		R600a	R600a	R290a	R290a
Pared exterior		INOX	INOX	INOX	INOX
Peso neto / Bruto	**Kg.**	97 / 111	108 / 122	102 / 116	122 / 136

MM A 5 PO / MM A 5 PV / MM 5 A N PO / MM 5 A N PV

MM 5 A N PV

MM 5 A N PO

		MM A 5 PO	MM A 5 PV	MM 5 A N PO	MM 5 A N PV
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	750 x 785 x 1900	750 x 785 x 1900	750 x 785 x 1900	750 x 785 x 1900
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	790 x 780 x 1990	790 x 780 x 1990	790 x 780 x1990	790 x780 x 1990
P.V.P.	**€**	**1.805 €**	**2.117 €**	**1.946**	**2.685 €**

ARMARIO PANADERÍA

Marecos

Características generales:

- Dimensiones interiores: 580 x 478 x 1505 mm.
- Interior blanco.
- Exterior chapa plastificada.
- Aislamiento 60 mm. Poliuretano base de agua.
- Frío estático (Modelo ATP 500 N PO).
- Descongelación manual (Modelo ATP 500 N PO).
- Descongelación automática.
- Bandejas movibles en acero plastificado 4 x (600 x 400) mm.
- Bandejas fijas 6 x (620 x 400) mm.
- Puerta opaca reversible.
- Puerta con retorno automático.
- 4 patas inoxidables.
- Capacidad para 20 bandejas de 600 x 400 con espacio de 65mm. Entre cada bandeja.
- Termostato Digital.
- Gas R60a.

3 modos de ventilación. (Modelo ATP 500)

- -Estática- humedad promedio 50%.
- -Ventilación siempre encendida- humedad promedio 65%.
- -Ventilación encendida o apagada con compresor- humedad promedio 60%.

		ATP 500 PO	ATP 500 N PO
Rejillas	**Uds.**	4	6
Capacidad Neto/Bruto	**L.**	349 / 488	338 / 488
Temperatura	**ºC**	+1/ +8	-16 / -22
Consumo	**Kwh/ año**	613	2135
Potencia	**W.**	180	320
Voltaje/Frecuencia	**V/Hz**	230 / 50	230 / 50
Peso Neto/Bruto	**Kg.**	88 / 102	89 / 103

ATP 500 PO

ATP 500 PO

ATP 500 PO

		ATP 500 PO	ATP 500 N PO
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	725 x 665 x 1995	725 x 630 x 1995
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	765 x 710 x 2010	765 x 710 x 2010
P.V.P.	**€**	**1.706 €**	**1.861 €**

ARMARIOS SERIE 600

Marecos

Características generales:

EQUIPO REFRIGERACIÓN ATG 600

- Dimensiones Interiores (L x P x A): 622 x 545 x 1.503mm
- Interior PS Blanco.
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) (solo ATG 600 PO).
- Exterior Inox AISI 441 (solo ATG 600 A PO).
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de agua.
- Frío Ventilado.
- Descongelación Automática.
- Rejillas móviles en acero Plastificado: 4.
- GN 2/1 (650 x 530mm).
- Puerta Opaca.
- Puerta reversible (bajo pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- 4 Pies Inox. (135 a 150 mm)
- Puerta con Retorno Automático.
- 4 Deslizadores Inox.

EQUIPO CONGELACIÓN ATG 600 N

- Dimensiones Interiores (L x P x A):
- 622 x 545 x 1.503mm
- Distancia entre las bandejas fijas del modelo
- ATG 600 N PO de 175 mm
- Interior PS Blanco.
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) (solo
- ATG 600 N PO).
- Exterior Inox AISI 441 (solo ATG 600 A N PO).
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de agua.
- Frío Estático.
- Descongelación Manual.
- Bandejas Fijas: 6 Uds. (650 x 530mm).
- Puerta Opaca.
- Puerta reversible (bajo pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- 4 Pies Inox. (135 a 150 mm).
- Cestos Incluidos (L x P x A): 500 x 300 x 170mm /
- Capacidad = 14 Cestos.

		ATG 600 PO	ATG 600 A PO	ATG 600 N PO	ATG 600 A N PO
Puertas	**Uds.**	1 OPACA	1 OPACA	1 OPACA	1 OPACA
Rejillas		4	4	6 Fijas	6 Fijas
Rango de temperatura	**°C**	+1 / +8	+1 / +8	-16 -22	-16 -22
Volumen neto/ Bruto	**L.**	476 / 544	476 / 544	459 / 544	459 / 544
Potencia eléctrica	**W.**	180	180	280	280
Voltaje / Frecuencia	**VlHz.**	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Consumo energético	**Kwh/24h.**	736	736	1675	1675
Termostato		DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
Refrigerante		R600a	R600a	R290a	R290a
Pared exterior		BLANCO	INOX	BLANCO	INOX
Peso neto I bruto	**Kg.**	95 / 106	98 / 112	96/ 109	100 / 114

ATG 600 PO / ATG 600 A PO / ATG 600 N PO / ATG 600 A N PO

ATG 600 A PO

ATG 600 PO

		ATG 600 PO	ATG 600 A PO	ATG 600 N PO	ATG 600 A N PO
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	750 x 750 x 1995	750 x 750 x 1995	750 x 720 x 1995	750 x 720 x 1995
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	790x760x2010	790x760x2010	790 x 760 x 2010	790x760x2010
P.V.P.	**€**	**1.790 €**	**2.003 €**	**2.213 €**	**2.424 €**

MINI-ARMARIOS REFRIGERACIÓN Marecos

Características generales:

- Interior en los modelos:
  - ARV 150 CS PO/ ARV 150 CS PV: Chapa Plastificada (Skinplate)
  - ARV 150 CS TA PO/ ARV 150 CS TA PV: Inox AISI304
- Exterior en el modelo:
  - ARV 150 CS PO/ ARV 150 CS PV: Chapa Plastificada (Skinplate).
  - ARV 150 CS TA PO/ ARV 150 CS TA PV: Inox AISI 441
- Aislamiento 50mm poliuretano Base de agua.
- Iluminación LED equipos con puerta de cristal.
- Frío Ventilado.
- Rejillas móviles en acero Plastificado:
  - 1 x (475x385mm).
  - 1 x (475x245mm).
- Puerta de cristal reversible (bajo Pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- Cerradura de serie.
- Equipos remontables.
- 4 Pies Niveladores.

Opcional:

Kit de superposición de equipos PVP: 135,00 €

		ARV 150 CS PO	ARV 150 CS TA PO	ARV 150 CS PV	ARV 150 CS TA PV
Gas		R600a	R600a	R600a	R600a
Capacidad	**L.**	122/105	122/105	122/105	122/105
Potencia Frigorífica	**W.**	150	150	130	130
Consumo	**Kwh / año**	869	869	558	558
Nºde Estantes	**Uds.**	2*	2*	2*	2*
Termostato		Digital	Digital	Digital	Digital
Puerta		Opaca	Opaca	Cristal	Cristal
Temperatura de trabajo	**ºC**	+1 / +8	+1 / +8	+1 / +8	+1 / +8
Peso neto / Bruto	**Kg.**	51 / 54	51 / 54	54 / 57	54 / 57

* Ver medidas en características técnicas.

ARV 150 CS PO / ARV 150 CS TA PO / ARV 150 CS PV ARV 150 CS TA PV

ARV 150 CS PV

ARV 150 CS PO

ARV 150 CS TA PO

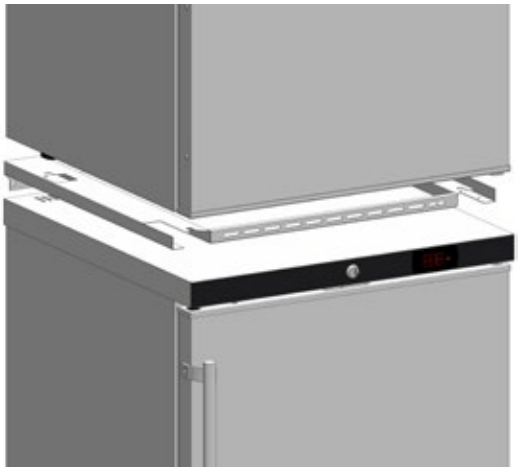
		ARV 150 CS PO	ARV 150 CS TA PO	ARV 150 CS PV	ARV 150 CS TA PV
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	600 x 600* x 835	600 x 600* x 835	600 x 600* x 835	600 x 600* x 835
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	460 x 410 x 690	460 x 410 x 690	460 x 410 x 690	460 x 410 x 690
P.V.P.	**€**	**1.108 €**	**1.264 €**	**1.207 €**	**1.349 €**

* Asa +40 mm

MINI-ARMARIOS CONGELACIÓN

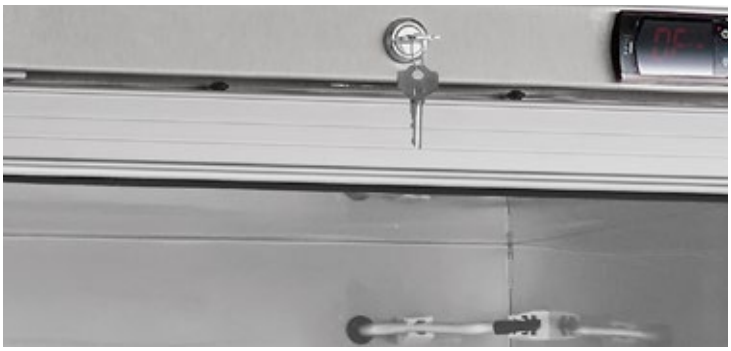
Características generales:

- Interior en los modelos:
  - ACE 150 CS PO/ PV BL/A: Aluminio
- Exterior en el modelo:
  - ACE 150 CS PO/ PV BL: Chapa Plastificada (Skinplate).
  - ACE 150 CS PO/ PV A: Inox AISI 441.
- Aislamiento 60mm poliuretano Base de agua.
- Iluminación LED.
- Frío Estático (por las paredes).
- Descongelación Manual.
- Rejillas móviles en acero Plastificado:
  - 1 x (457 x 407 mm).
  - 1 x (457 x 240 mm).
- Puerta de cristal reversible (bajo Pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- Cerradura de serie.
- Equipos remontables.
- 4 Pies Niveladores.



Opcional:

Kit de superposición de equipos PVP: 135,00 €



		ACE 150 CS PO	ACE 150 CS A PO	ACE 150 CS PV	ACE 150 CS A PV
Gas		R600a	R600a	R600a	R600a
Capacidad	**L.**	108 / 115	108 / 115	108 / 115	108 / 115
Potencia Frigorífica	**W.**	110	110	110	110
Consumo	**Kwh/ año**	953	953	1331	1331
Nº deEstantes	**Uds.**	2*	2*	2*	2*
Termostato		Digital	Digital	Digital	Digital
Puerta		Opaca	Opaca	Cristal	Cristal
Temperatura de trabajo	**ºC**	-16 / -22	-16 / -22	-16 / -20	-16 / -20
Peso neto / bruto	**Kg.**	51/ 45	51/ 45	60/ 57	60/ 57

* Ver medidas en características técnicas.

ACE 150 CS PO / ACE 150 CS A PO / ACE 150 CS PV / ACE 150 CS A PV

ACE 150 CS A PV

ACE 150 CS PV

ACE 150 CS PO

		ACE 150 CS PO	ACE 150 CS A PO	ACE 150 CS PV	ACE 150 CS A PV
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	600 x 600* x 835	600 x 600* x 835	600 x 600* x 835	600 x 600* x 835
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	460 x 410 x 680	460 x 410 x 680	460 x 410 x 680	460 x 410 x 680
P.V.P.	**€**	**1.207 €**	**1.350 €**	**1.606 €**	**1.705 €**

* Asa +40 mm

ARMARIOS BASIC

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Los modelos "BL" tienen el acabado exterior en epoxi blanco y los modelos "A" en acero Inoxidable.
- Cuerpo interior de todos los modelos en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Las puertas de cristal son con marco fabricado en aluminio.
- Los equipos de puerta de cristal cuentan con iluminación interior fluorescente que incrementa el reclamo y exposición de los productos (modelos congelación con iluminación LED).
- Armarios de refrigeración:
  - Puertas reversibles.
  - Puerta de cristal doble con tirador incorporado en el marco.
  - Refrigeración estática.
  - El evaporador está integrado en la pared posterior del armario y un ventilador distribuye el frío obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
  - Guías integradas en las paredes del armario con sistema antivuelco.
  - Parrillas de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
  - De dotación se suministran 3 parrillas superiores (497 x 515 mm) y 1 parrilla para el espacio inferior (497 x 380 mm).

		MAR460 PO BL	MAR460 PV BL	MAR460 PO A
Acabado Exterior		Epoxi Blanco	Epoxi Blanco	Inox
Puerta		Opaca	Cristal	Opaca
Parrilla	**Nº**	3+1	3+1	3+1
Capacidad	**L.**	395	395	395
Clasificación Energética		D	H	D
Temperatura	**ºC**	-1 / +6	-1 / +6	-1 / +6
Potencia	**W**	292	292	292
Voltaje / Frecuencia	**V / Hz.**	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Gas		R600a	R600a	R600a

MAR460

MAR460 PO BL

MAR460 PV BL

		MAR460 PO BL	MAR460 PV BL	MAR460 PO A
Dim. Ext. (L x P x A)	mm	626 x 740 x 1865	626 x 740 x 1865	626 x 740 x 1865
Dim. Emb. (L x P x A)	mm	666 x 780 x 2010	666 x 780 x 2010	666 x 780 x 2010
P.V.P.	€	**1.381 €**	**1.503 €**	**1.559 €**

ARMARIOS BASIC

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Los modelos "BL" tienen el acabado exterior en epoxi blanco y los modelos "A" en acero Inoxidable.
- Cuerpo interior de todos los modelos en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- La puerta es reversible en los modelos de puerta opaca.
- Armarios de mantenimiento de congelados:
  - Incorporan 6 estantes fijos.
  - Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
  - Pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos.

		MAC460 PO BL	MAC460 PO A
Acabado Exterior		Epoxi Blanco	Inox
Puerta		Opaca	Opaca
Parrilla	**Nº**	6	6
Capacidad	**L.**	395	395
Clasificación Energética		H	H
Temperatura	**ºC**	-22 / -15	-22 / -15
Potencia	**W**	228	228
Voltaje / Frecuencia	**V / Hz.**	230 / 50	230 / 50
Gas		R290a	R290a

MAC460

MAC460 PO A

MAC460 PO A

		MAC460 PO BL	MAC460 PO A
Dim. Ext. (L x P x A)	mm	626 x 740 x 1865	626 x 740 x 1865
Dim. Emb. (L x P x A)	mm	700 x 740 x 1865	700 x 740 x 1865
P.V.P.	€	**1.520 €**	**1.692 €**

ARMARIOS BASIC

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Los modelos "BL" tienen el acabado exterior en epoxi blanco y los modelos "A" en acero Inoxidable.
- Cuerpo interior de todos los modelos en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Las puertas de cristal son con marco fabricado en aluminio.
- Los equipos de puerta de cristal cuentan con iluminación interior fluorescente que incrementa el reclamo y exposición de los productos (modelos congelación con iluminación LED).
- Armarios de refrigeración:
  - Puertas reversibles.
  - Puerta de cristal doble con tirador incorporado en el marco.
  - Refrigeración estática.
  - El evaporador está integrado en la pared posterior del armario y un ventilador distribuye el frío obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
  - Guías integradas en las paredes del armario con sistema antivuelco.
  - Parrillas de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
  - De dotación se suministran 3 parrillas superiores (651 x 510) y 1 parrilla para el espacio inferior (651 x 380).

		MAR600 PO BL	MAR600 PV BL	MAR600 PO A
Acabado Exterior		Epoxi Blanco	Epoxi Blanco	Inox
Puerta		Opaca	Cristal	Opaca
Parrilla	**Uds.**	3+1	3+1	3+1
Capacidad	**L.**	511	511	511
Clasificación Energética		D	H	D
Temperatura	**ºC**	-1 / +6	-1 / +6	-1 / +6
Potencia	**W**	292	292	292
Voltaje / Frecuencia	**V / Hz.**	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Gas		R600a	R600a	R600a

MAR600

MAR600 PO BL

MAR600 PV BL

		MAR600 PO BL	MAR600 PV BL	MAR600 PO A
Dim. Ext. (L x P x A)	mm	780 x 740 x 1865	780 x 740 x 1865	780 x 740 x 1865
Dim. Emb. (L x P x A)	mm	820 x 780 x 2010	820 x 780 x 2010	820 x 780 x 2010
P.V.P.	€	**1.440 €**	**1.565 €**	**1.645 €**

ARMARIOS BASIC

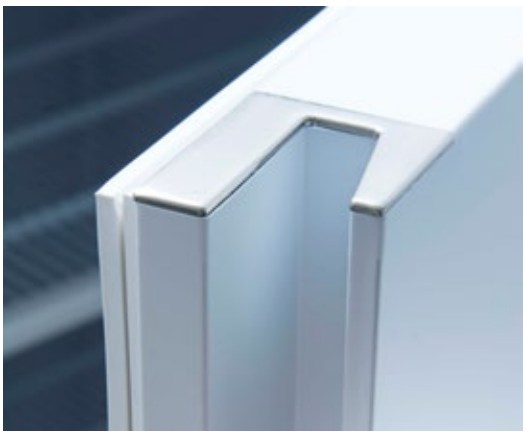
COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Los modelos "BL" tienen el acabado exterior en epoxi blanco y los modelos "A" en acero Inoxidable.
- Cuerpo interior de todos los modelos en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- La puerta es reversible en los modelos de puerta opaca.

- Armarios de mantenimiento de congelados:
  - Cuentan con 6 estantes fijos.
  - Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
  - Pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos.

- El modelo MAC613 PO BL incorpora 13 cajones (12 Uds. de 515 x 310 x 175h.mm y 1 ud. de 620 x 300 x 185h.mm)



		MAC600 PO BL	MAC600 PO A	MAC613 PO BL
Acabado Exterior		Epoxi Blanco	Inox	Epoxi Blanco / Inox
Puerta		Opaca	Opaca	Opaca
Parrilla	**Uds.**	6	6	6
Capacidad	**L.**	511	511	511
Clasificación Energética		H	H	H
Temperatura	**°C**	-22 / -15	-22 / -15	-22 / -15
Potencia	**W.**	199	199	199
Voltaje/ Frecuencia	**V/ Hz.**	230/50	230/50	230/50
Gas		R290a	R290a	R290a

MAC600

MAC600 PO BL

MAC600 PO A

		MAC600 PO BL	MAC600 PO A	MAC613 PO BL
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	780 x 740 x 1865	780 x 740 x 1865	780 x 740 x 1865
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	820 x 780 x 2010	820 x 780 x 2010	820 x 780 x 2010
P.V.P	**€**	**1.635 €**	**1.848 €**	**2.216 €**

* El modelo MAC613 PO A cuenta con 13 cajones y tiene un P.V.P.de 2.432 €

ARMARIOS BASIC

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Exterior en chapa blanca.
- Interior en termoconformado
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 55 mm de espesor.
- Todos los modelos de serie con cajones extraíbles.
- Todos los modelos con Refrigeración estática y el modelo CNG350 con ventilador.
- Panel de mandos (Termostato, piloto red, piloto alarma e interruptor congelación rápida)
- Descongelación manual.
- Termostato Analógico los modelos CNG130 y 220; termostato Digital el Modelo CNG350.
- Condensador estático en rejilla exterior.
- Voltaje 220-240/1/50Hz.
- Refrigerante R600a.
- Dimensión de los Cajones:

CNG130
3Uds. (433 x 360 x 200 mm)
1Ud. (431 x 242 x 211 mm)

CNG220
6Uds. (433 x 360 x 200 mm)
1Ud. (431 x 242 x 211 mm)

CNG350 (5 Cajones + 2 Estantes con tapa)
4Uds. (425 x 400 x 130 mm)
1 Ud. (425 x 240 x 180 mm)

CNG350 DP
7Uds. (433 x 360 x 200 mm)
2Ud. (431 x 242 x 211 mm)

		CNG130	CNG220	CNG350	CNG350 DP
Potencia	**W.**	75	120	105	180
Capacidad útil	**L.**	112	157	225	233 L (112+121)
Cestos	**Uds.**	3+1	6+1	4+1	7+2
Clase climática	**L1 (30ºC/55%H.R.)**	4	4	4	4
Consumo energía	**kWh/24h.**	0.938	1,607	1,231	1,910
Evaporación		Estática	Estática	Estática con ventilador	Estática
Temperatura	**ºC**	-18 /-22	-18 /-22	-17 / -25	-17 / -25
Peso Neto	**Kg.**	35	50	58	75

CNG130 / CNG220 / CNG350 / CNG350 DP

CNG220

CNG350 DP

CNG350

		CNG130	CNG220	CNG350	CNG350 DP
Dim. Ext. (L x P x A)	mm	540 x 600 x 870	540 x 600 x 1340	600 x 650 x 1730	540 x 600 x 1920
Dim. Emb. (L x P x A)	mm	570 x 650 x 910	570 x 650 x 1380	650x710x1770	570 x 650 x 1960
P.V.P.	€	**630 €**	**780 €**	**1.240 €**	**1.260 €**

Marecos

TERMOSTATOS

CARACTERÍSTICAS	Termostato Service line	Termostato Exclusive line 2 temperaturas	Termostato Exclusive line 1 temperaturas
Fácil e Intuitivo Gestión simplificada de los equipos.	OK	OK	OK
Alarmas Visibles y Sonoras			
Temperatura Alta	OK	X	OK
Temperatura Baja	OK	X	OK
Puerta Abierta	OK	X	X
Fallo de Sonda	OK	X	OK
Control independiente de las 2 cámaras equipadas	X	OK	X
Visión simultánea de las temperaturas de las cámaras superior e inferior	X	OK	X
Aviso de sustitución de carbón activo	X	OK	X
Pantalla táctil intuitiva	X	X	OK
Diseño plano y sin molduras	X	OK	X
Alto contraste	X	X	OK
Pantalla negra con indicaciones led en blanco	OK	X	OK
Angulo de visibilidad amplio	X	X	OK
Botones con retroiluminación	X	X	OK
NFC y Bluetooth para control a través de APP's	X	X	OK
Protección frontal índice IP65	OK	X	OK
Gestión de Alarmas y eventos HACCP	X	X	OK
Memoria para grabar datos, alarmas y eventos HACCP	X	X	OK
Control de picos de tensión (HLV) para extender la vida útil del compresor	X	X	OK

ARMARIOS VINO

Características generales:

Línea de Producto Service, para un uso intensivo, con diferentes tamaños y versiones de equipo, lo que permite conservar el vino en una línea de temperaturas configurables entre +1ºC y +20ºC.

- Descongelación automática.
- Frío ventilado.
- Cerradura de serie.
- Temperatura definida por el usuario.

Estantes de Madera | Acero Plastificado:

- CV 150: 1 x (480x375mm)+1x (480x255mm).
- CV 430: Estantes de Madera 5x (494x430mm).
- CV 600: Estantes de Madera 5x (655x544mm).
- CV 800: 4x (1050x413mm).

CV 150 PV

- Superficie interior y exterior de acero revestido de negro.
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Puerta de Cristal Reversible con protección UV.
- Iluminación LED.
- 4 pies niveladores.

CV 430 PV

- Interior PS negro y exterior de placa de plástico (placa negra).
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Puerta Reversible.
- 4 rodillos + 2 pies niveladores.

CV 600 PV

- Interior PS negro y exterior de placa de plástico (placa negra)
- Aislamiento 60mm. Poliuretano base de agua.
- Puerta Reversible.
- Iluminación LED
- 4 rodillos + 2 pies niveladores.

CV 800 CS PV

- Superficie interior y exterior de acero revestido de negro.
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Iluminación LED.
- 2 ruedas sin freno + 2 ruedas con freno.

		CV 150 PV	CV 430 PV	CV 600 PV	CV 800 CS PV
Puertas	**Uds.**	1	1	1	2
Rango de Temp.	**ºC**	+ 1 / + 20	+ 1 / + 20	+ 1 / + 20	+ 1 / + 20
Capacidad útil botellas	**Uds.**	42	112	219	260
Potencia Eléctrica	**W.**	96	200	220	240
Voltaje / Frecuencia	**V/Hz**	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Consumo energético	**Kwh/año**	361	609	702	1389
Refrigerante		R600a	R600a	R600a	R290
Nivel de Ruido	**dB**	< 45	< 65	< 65	< 65
Peso Neto / Bruto	**Kg.**	52 / 55	77 / 88	102 / 116	169 / 190

PO: Puerta Opaca PV: Puerta Vidrio

SERVICE LINE

CV 150 PV

CV 430 PV

CV 800 CS PV

		CV 150 PV	CV 430 PV	CV 600 PV	CV 800 CS PV
Dim. Int. (LxPxA)	**mm.**	480 x 410 x 690	477 x 470 x 1590	622 x 545 x 1603	1055 x 440 x 1430
Dim. Ext. (LxPxA)	**mm.**	600 x 600* x 835	590 x 645* x 1860	750 x 750* x 1880	1180 x 645* x 980
Dim. Emb. (LxPxA)	**mm.**	612 x 632 x 870	630 x 670 x 1970	790 x 760 x 1990	1200 x 700 x 2035
P.V.P		**1.478 €**	**2.017 €**	**2.386 €**	**3.453 €**

(*) +40mm de espacio de profundidad para que el equipo respire.

ARMARIOS VINO

Marecos

Características generales:

En la Línea de Producto Exclusive, se busca una conservación más cuidada del vino, cumpliendo con los requisitos de los sommeliers, más exigentes. Disponemos de una o dos temperaturas, trabajando en rangos de temperatura entre +5ºC y +20ºC. Las bandejas extraíbles son en madera natural, siendo una solución versátil para maximizar la capacidad y facilitar la extracción de las botellas del equipo.
Estos equipos cuentan con sistema antivibración para proteger el vino, cristal con protección UV, filtro de carbón activo para la circulación del aire y eliminación de olores.

- Superficie interior y exterior de acero revestido de negro.
- Aislamiento a base de agua de poliuretano de 50mm.
- Descongelación automática.
- Frío ventilado.
- Cerradura de serie.
- Puerta de vidrio reversible.
- Filtro de Carbón Activo.
- Cerradura de serie.
- Temperatura establecida por el usuario.
- Tarjetas de identificación de botellas.

Estante corredizo de Madera | Cesta en la Parte Inferior:

- CV 150 Exclusive: 3 x (453 x 380mm) + 1 x (480 x 239 x 237mm).

Estante corredizo de Madera | Estante fijo en la Parte Inferior:

- CV 350 Exclusive: 5 x (453 x 543mm) + 1 x (490 x 390mm).
- CV 350 2T Exclusive: 5 x (453 x 543mm) + 1 x (490 x 390mm).
- CV 450Exclusive: 6 x (453 x 543mm)+ 1 x (490 x 390mm).
- CV 450 2TExclusive: 9 x (453 x543mm) + 1 x (490 x 390mm).

CV 150 PV Exclusive

- Iluminación LED ámbar.
- 4 pies niveladores.

CV 350 PV | CV 350 PV 2T Exclusive

- Iluminación LED ámbar.
- 4 rodillos + 2 pies niveladores.

CV 450 PV | CV 450 PV 2T Exclusive

- Iluminación LED ámbar.
- 4 rodillos + 2 pies niveladores

		CV 150 PV Exclusive	CV 350 PV Exclusive	CV 350 PV 2T Exclusive	CV 450 PV Exclusive	CV 450 PV 2T Exclusive
Puertas de cristal	**Uds.**	1	1	1	1	1
Rango de Temp.	**ºC**	+5 / +20	+5 / +20	+5 / +20	+5 / +20	+5 / +20
Capacidad útil botellas	**Uds.**	27	131	123	176	169
Potencia Eléctrica	**W.**	96	160	120	170	130
Voltaje / Frecuencia	**V/Hz**	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Consumo energético	**Kwh/año**	339	899	927	1099	968
Refrigerante		R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
Nivel de Ruido	**dB**	< 45	< 50	< 50	< 50	< 50
Peso Neto / Bruto	**Kg.**	52 / 55	93 / 103	98 / 108	97 / 108	110 / 121

PO: Puerta Opaca PV: Puerta Vidrio

EXCLUSIVE LINE

CV 150 PV Exclusive

CV 350 PV Exclusive

CV 450 PV 2T Exclusive

		CV 150 PV Exclusive	CV 350 PV Exclusive	CV 350 PV 2T Exclusive	CV 450 PV Exclusive	CV 450 PV 2T Exclusive
Dim. Int. (LxPxA)	**mm.**	480 x 410 x 690	500 x 545 x 1360	500 x 545 x 625/700	500 x 545 x 1725	500 x 545 x 795/900
Dim. Ext. (LxPxA)	**mm.**	600 x 600* x 835	600 x 700* x 1510	600 x 700* x 1510	600 x 700* x 1865	600 x 700* x 1865
Dim. Emb. (LxPxA)	**mm.**	612 x 632 x 870	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 2025	620 x 730 x 2025
P.V.P.	**€**	**1.762 €**	**2.487 €**	**3.141 €**	**2.701 €**	**3.594 €**

(*) +40mm de espacio de profundidad para que el equipo respire.

ARMARIOS VINO

Marecos

Características generales:

Los equipos CV 350 PV SD Exclusive y CV 450 PV SD Exclusive cuentan con expositores de botellas laterales.

- Superficie interior y exterior de acero revestido de negro.
- Aislamiento a base de agua de poliuretano de 50mm.
- Descongelación automática.
- Frío ventilado.
- Cerradura de serie.
- Puerta de vidrio reversible.
- Puerta de Cristal con protección UV.
- Filtro de Carbón Activo.
- Cerradura de serie.
- Temperatura establecida por el usuario.
- Tarjetas de identificación de botellas.
- Iluminación Led ámbar.
- Sistema antivibración.
- 4 rodillos + 2 pies niveladores .

Estante corredizo de Madera | Estante fijo en la Parte Inferior:

- CV 350: 7 x (532 x 459 mm) + 1 x (490 x 390 mm)
- CV 450: 9 x (532 x 459 mm) + 1 x (475 x 385 mm)

		CV 350 PV SD Exclusive	CV 450 PV SD Exclusive
Puertas de cristal	**Uds.**	1	1
Rango de Temp.	**ºC**	+5 / +20	+5 / +20
Capacidad útil botellas	**Uds.**	101	125
Potencia Eléctrica	**W.**	160	170
Voltaje / Frecuencia	**V/Hz**	230 / 50	230 / 50
Consumo energético	**Kwh/año**	899	1099
Refrigerante		R600a	R600a
Nivel de Ruido	**dB**	< 50	< 50
Peso Neto / Bruto	**Kg.**	93 / 103	97 / 108

PO: Puerta Opaca PV: Puerta Vidrio

SD EXCLUSIVE LINE

CV 350 PV SD

CV 450 PV SD

		CV 350 PV SD Exclusive	CV 450 PV SD Exclusive
Dim. Int. (LxPxA)	**mm.**	500 x 545 x 1360	500 x 545 x 1725
Dim. Ext. (LxPxA)	**mm.**	600 x 700* x 1510	600 x 700* x 1875
Dim. Emb. (LxPxA)	**mm.**	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 2025
P.V.P.	**€**	**2.443 €**	**2.686 €**

(*) +40mm de espacio de profundidad para que el equipo respire.

Medgree es una marca portuguesa especializada en productos de refrigeración para farmacias y laboratorios. Los refrigeradores y congeladores de Medgree son realizados para superar las expectativas de los profesionales más exigentes, garantizando los 3 elementos principales de la temperatura: estabilidad, presión y uniformidad.

Medgree es un “rebrand” de la marca “Marecos Medfharma”. Perteneciente al grupo Marecos. Medgree acumula más de 60 años en el sector de la salud. Con presencia en más de 30 países en 3 continentes, Olitrem es una de las mayores empresas de esta área y en Portugal una referencia en Europa. La flexibilidad de Olitrem permite adecuar las líneas de producción a las necesidades del cliente y a las especificaciones del mercado, utilizando gases ecológicos.

La fiabilidad es nuestro enfoque: así es como mantenemos la confianza de nuestros clientes.

Medgree Marecos

TERMOSTATOS

CARACTERÍSTICAS	Easy Line	Advance Line
Fácil e Intuitivo	OK	OK
Gestión simplificada de los equipos.		
Control Preciso	OK	OK
Sonda NTC con presión de 0,1ºC.		
Display Interactivo	X	OK
Con bloqueo de teclado.		
Alarmas Visibles y Sonoras		
Temperatura Alta	OK	OK
Temperatura Baja	OK	OK
Puerta Abierta	OK	OK
Fallo de Sonda	OK	OK
Fallo de Corriente	X	OK
Test de Alarmas	X	OK
Verificación de funcionamiento de las alarmas.		
Termostato de Seguridad	OK	OK
Doble seguridad para evitar que la temperatura baje de + 2ºC.		
Reloj Tiempo Real	X	OK
Definición de año, mes, hora, minuto y segundo para grabación de datos.		
Identificación de Equipo	X	OK
Definición número de serie del equipo en el termostato para el control de registros.		
Control de Humedad	X	OPCIONAL
Si está activo, permite monitorizar la humedad en el interior del equipo.		
Datalogger	X	OK
Consulta de temperatura máxima/mínima y últimas alarmas en el display.		
Sonda de Producto	X	OK
Sonda adicional con simulador de masa, permitiendo simular la temperatura del producto en cualquier parte del equipo.		
Registros	X	OK
Registro gráfico y en tablas de los siguientes datos: temperatura de sonda 1; Temperatura de sonda 2 (simulador de masa); Alarmas; Humedad (de la función); lecturas de 10 en 10 minutos y con capacidad para 2 años de datos.		
USB	X	OK
Para download los registros en fichero PDF, garantizando así que los datos registrados.		
Batería	X	OK
En caso de falta de energía. Con capacidad para mantener alarmas y registros activos por un periodo de 26 horas.		
Salida para Alarma Remota	OK	OK
Contacto libre de potencia para conectar a alarmas externas.		
RS 485	X	OK
Salida RS 485 para conectar a sistemas de gestión de edificios.		

MODELOS EXISTENTES MEDGREE

ARMARIOS DE FARMACIA Y LABORATORIO

TEMPERATURA +2ºC/+8ºC

MLRE36	S	/	G
MLRE66	S	/	G
MLRE150	S	/	G
MLRE350	S	/	G
MLRE450	S	/	G
MLRA700	S	/	G
MLRA1400	S	/	G

ARMARIOS DE FARMACIA

TEMPERATURA +2ºC/+8ºC

MPRA66	S	/	G
MPRA150	S	/	G
MPRA350	S	/	G
MPRA450	S	/	G

ARMARIOS DE LABORATORIO

TEMPERATURA -10ºC/-25ºC

MLFE150	S
MLFE450	S
MLFE700	S
MLFE1400	S

ARMARIOS DE LABORATORIO SPARKFREE

TEMPERATURA +1ºC/+10ºC

MLRE66	S	ATEX
MLRE150	S	ATEX
MLRE450	S	ATEX

TEMPERATURA -10ºC/-25ºC

MLRE66	S	ATEX
MLRE150	S	ATEX
MLRE450	S	ATEX

S: Puerta Opaca

G: Puerta Cristal

Sparkfree: Equipos diseñados para almacenar reactivos químicos o experimentales que son inflamables, explosivos, evaporativos o corrosivos.

ATEX: Certificación ATEX

Marecos
Medgree
DayQuil
Severe Cold & Cough

FARMACIA Y LABORATORIO

Línea compuesta de 7 modelos de diferentes dimensiones, desde mini-armarios hasta armarios de 2 puertas, que permiten utilizarlos de acuerdo con el espacio disponible. Excelente estabilidad, uniforme y precisión de temperatura garantizada a través de su sistema de ventilación.

Las alarmas de temperatura alta/baja y puerta abierta permiten actuar rápidamente en caso de cualquier desvío. Disponibles en versión de puerta opaca y de vidrio, van equipados con termostatos digitales de funcionamiento simple, salida de alarma remota para conectar a alarmas externas y con termostato de seguridad para evitar degradación de productos por debajo de 2ºC.

Características generales:

- Interior termoconformado blanco para facilitar la limpieza de las superficies y evitar la acumulación de gérmenes o bacterias.
- Exterior chapa plastificada Blanca (Skinplate).
- Diseñado para trabajar con temperatura ambiente entre 10°C y 30°C (Humedad relativa 55%).
- Frío ventilado.
- Puertas de vidrio con doble cristal temperado de baja emisión.
- Puerta reversible (bajo pedido) y con retorno automático.
- Iluminación LED horizontal en el interior.
- Orificio para sonda externa (diámetro 12mm.).
- Cerradura de serie.
- Termostato de seguridad para evitar temperaturas por debajo de +2°C.

Rejillas móviles inox plastificado:

- MLRE 36 G/S: 1 x (346x203mm.) + 1 x (346x150mm.).
- MLRE 66 G/S: 2 x (346x203mm.) + 1 x (346x150mm.).
- MLRE 150 G/S: 2 x (475x385) + 1 x (475x245mm.).
- MLRE 350 G/S: 5 x (475x470mm.).
- MLRE 450 G/S: 5 x (475x470mm.).
- MLRA700 S/G: 4 x (650x530mm.).
- MLRA1400 S/G: 8 x (650x530mm.).

MLRE 36 S | MLRE 36 G

- Fijación trasera para suspensión.

MLRE 66 S | MLRE 66 G

- Fijación trasera para suspensión.
- 4 pies niveladores.

MLRE 150 S | MLRE 150 G

- 4 pies niveladores.

MLRE 350 S | MLRE 350 G

- 4 Rodillos+ 2 Niveladores.

MLRE 450 S | MLRE 450 G

- 4 Rodillos+ 2 Niveladores.

MLRA 700 S | MLRA 700 G

- Interior en acero Inoxidable AISI304.
- Aislamiento 80mm. Poliuretano base de agua.
- Refrigeración por aire forzado.
- Orificio para sonda externa (diámetro 15mm.).
- Sonda adicional móvil, funcionando como simulador de masa, permitiendo medir la temperatura específica en cualquier punto del equipo.
- 4 ruedas giratorias, con freno.

		MLRE36 S/G	MLRE66 S/G	MLRE150 S/G	MLRE350 S/G	MLRE450 S/G	MLRA700 S/G	MLRA1400 S/G
Puertas	**Uds.**	1 x (PO / PV)	1 x (PO / PV)	1 x (PO / PV)	1 x (PO / PV)	1 x (PO / PV)	1 x (PO / PV)	2 x (PO / PV)
Rango de Temp.*	**ºC**	+2 / +15	+2 / +15	+2 / +15	+2 / +15	+2 / +15	+2 / +15	+2 / +15
Vol. Neto	**L.**	30	52	122	324	416	535	1225
Potencia Eléctrica	**W.**	85 / 85	85 / 85	120 / 130	190 / 200	210 / 220	315 / 390	400 / 440
Voltaje / Frecuencia	**V/Hz**	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Consumo energético	**Kwh/24h.**	616 / 626	775 / 785	660 / 767	885 / 985	877 / 965	490 / 1300	1100 / 3270
Termostato		**EASY**	**EASY**	**EASY**	**EASY**	**EASY**	**ADVANCE**	**ADVANCE**
Descongelación		Automática	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática
Gas Refrigerante		R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
Aislamiento	**mm.**	50	50	50	50	50	80	80
Nivel de Ruido	**Db**	< 45	< 45	< 45	< 50	< 50	< 50	< 50
Peso Neto	**Kg.**	30 / 31	34 / 35	51 / 54	79 / 91	93 / 105	135 / 150	220 / 250

G - PV: Puerta Vidrio S - PO: Puerta Opaca * ajuste predefinido de fábrica a +5°C.

MLRE / MLRA

MLRE 66 S

MLRE 450 G

MLRE 700 G

MLRE150 G

		MLRE36 S	MLRE36 G	MLRE66 S	MLRE66 G	MLRE150 S	MLRE150 G	MLRE350 S
Dim. Ext. (LxPxA)	mm.	450 x 470* x 540	450 x 470* x 540	450 x 470* x 740	450 x 470* x 740	600 x 600* x 835	600 x 600* x 835	600 x 700* x 1510
Dim. Int. (LxPxA)	mm.	331 x 257 x 391	331 x 257 x 391	331 x 257 x 590	331 x 257 x 590	480 x 410 x 690	480 x 410 x 690	480 x 500 x 1358
Dim. Emb. (LxPxA)	mm.	462 x 517 x 575	462 x 517 x 575	462 x 517 x 770	462 x 517 x 770	612 x 632 x 870	612 x 632 x 870	620 x 730 x 1660
Precio	€	**1.258 €**	**1.427 €**	**1.319 €**	**1.506 €**	**1.534 €**	**1.744 €**	**2.004 €**

(*) +50mm

		MLRE350 G	MLRE450 S	MLRE450 G	MLRA700 S	MLRA700 G	MLRA1400 S	MLRA1400 G
Dim. Ext. (LxPxA)	mm.	600 x 700* x 1510	600 x 700* x 1875	600 x 700* x 1875	720 x 840 x 2040	720 x 840x 2040	1440 x840 x 2040	1440 x 840 x 2040
Dim. Int. (LxPxA)	mm.	480 x 500 x 1358	480 x 500 x 1724	480 x 500 x 1724	560 x 665 x 1440	560 x 665 x 1440	1280 x 665 x 1440	1280 x 665 x 1440
Dim. Emb. (LxPxA)	mm.	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 2025	620 x 730 x 2025	750 x 870 x 2060	750 x 870 x 2060	1500 x 870 x 2060	1500 x 870 x 2060
Precio	€	**2.302 €**	**2.194 €**	**2.508 €**	**4.441 €**	**5.358 €**	**6.342 €**	**8.024 €**

(*) +50mm

FARMACIA DIN 13277

Gama de productos con intervalo de temperatura +2ºC / +8ºC, ideal para su utilización en farmacias para la conservación de vacunas u otros fármacos.

Línea compuesta por 4 modelos de diferentes dimensiones, compatible con la directiva DIN13277, que requiere:

Temperatura de funcionamiento entre +2ºC y +8ºC, ajuste predefinido de fábrica a +5°C.
Alarma visual y sonora para temperatura baja/alta.
Mantener las alarmas visuales y sonoras por lo menos 12h. en caso de falta de corriente.
Contacto para alarmas remotas.
Termostato de seguridad para evitar temperatura por debajo de los +2ºC.
Cerradura en puerta.
Descongelación automática.
Termostato Línea Advance.
Acceso externo para sonda.
Cesto en el interior.
Sonda adicional para producto (simulador de masa).
Cajones para modelos 150, 350 y 450.
Acceso USB para extracción de datos.
Alarma remota, termostato de seguridad y RS 485.

Características generales:

- Interior en chapa plastificada especial blanca (skinplate), menos en el MPRA66 S/G que es interior termo-conformado blanco.
- Exterior chapa plastificada Blanca (Skinplate).
- Diseñado para trabajar con temperatura ambiente entre 10°C y 30°C, y humedad relativa de 55%.
- Frío ventilado.
- Puerta reversible, con cierre automático.
- Puertas de cristal con doble cristal templado.
- Orificio para sonda externa (diámetro 12mm.), facilitando el control de la temperatura interna desde el exterior.
- Sonda adicional móvil, funcionando como simulador de masas, que permite medir la temperatura específica del producto en cualquier punto del equipo.
- De acuerdo con los requisitos de la Directiva DIN 13277.
- Iluminación LED horizontal en el interior.
- Los modelos MPRA66 y 150 llevan 4 pies regulables y los modelos MPRA350 y 450 llevan 4 rodillos +2 niveladores.
- Cerradura de serie.
- Termostato de seguridad para evitar temperaturas por debajo de +2°C.

Rejillas móviles inox plastificado:

- **MPRA66 S/G:** 2 x (346 x 203mm) + 1 x (346 x 150mm).
- **MPRA150 S/G:** 2 x (475 x 385mm) + 1 x (475 x 245mm) + 1 cesta en la parte inferior (455 x 217x 174mm).
- **MPRA350 S/G:** 5 x (475 x 470mm) + 1 cesta en la parte inferior (455 x 350 x 200mm).
- **MPRA450 S/G:** 5 x (475 x 470mm) + 1 cesta en la parte inferior (455 x 350 x 200mm).

OPCIONAL:

- Posibilidad de cajones extraíbles (Consultar).

		MPRA66 S/G	MPRA150 S/G	MPRA350 S/G	MPRA450 S/G
Puertas	**Uds.**	1 x (PO / PV)	1 x (PO / PV)	1 x (PO / PV)	1 x (PO / PV)
Rango de Temp.	**ºC**	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8
Vol. Neto	**L.**	52	122	324	416
Potencia Eléctrica	**W.**	85 / 85	120 / 130	190 / 200	210 / 220
Voltaje / Frecuencia	**V/Hz**	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Consumo energético	**Kwh/24h.**	775 / 785	660 / 767	885 / 985	877 / 965
Termostato		**ADVANCE**	**ADVANCE**	**ADVANCE**	**ADVANCE**
Descongelación		Automática	Automática	Automática	Automática
Gas Refrigerante		R600a	R600a	R600a	R600a
Aislamiento	**mm.**	50	50	50	50
Nivel de Ruido	**Db**	< 45	< 46	< 50	< 50
Peso Neto / Bruto	**Kg.**	34 / 35	51 / 54	79 / 91	93 / 105

G - PV: Puerta Vidrio S - PO: Puerta Opaca * ajuste predefinido de fábrica a +5°C.

MPRA

MPRA 66 G

MPRA 150 S

MPRA 350 G - CAJONES ESTRAÍBLES (CONSULTAR)

MPRA 450 S

		MPRA66 S	MPRA66 G	MPRA150 S	MPRA150 G
Dim. Ext. (LxPxA)	**mm.**	450 x 470* x 740	450 x 470* x 740	600 x 600* x 835	600 x 600* x 835
Dim. Int. (LxPxA)	**mm.**	331 x 257 x 590	331 x 257 x 590	480 x 410 x 690	480 x 410 x 690
Dim. Emb. (LxPxA)	**mm.**	462 x 517 x 770	462 x 517 x 770	612 x 632 x 870	612 x 632 x 870
Precio	**€**	**1.621 €**	**1.944 €**	**1.895 €**	**2.279 €**

(*) +50mm

		MPRA350 S	MPRA350 G	MPRA450 S	MPRA450 G
Dim. Ext. (LxPxA)	**mm.**	600x700*x1510	600x700*x1510	600x700*x1875	600x700*x1875
Dim. Int. (LxPxA)	**mm.**	480 x 500 x 1358	480 x 500 x 1358	480 x 500 x 1724	480 x 500 x 1724
Dim. Emb. (LxPxA)	**mm.**	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 2025	620 x 730 x 2025
Precio	**€**	**2.539 €**	**3.111 €**	**2.738 €**	**3.401 €**

(*) +50mm

FARMACIA Y LABORATORIO

Línea de congeladores para laboratorio con intervalo de temperatura entre -10ºC /-25ºC. Esta línea permite guardar las muestras en las mejores condiciones de seguridad. Con diferentes dimensiones pueden ser usados en pequeños laboratorios de una clínica hasta en instalaciones de grandes hospitales.

Línea Sparkfree compuesta por 6 modelos con 3 dimensiones diferentes:

Línea con certificación ATEX, asegurando que los equipos están indicados para conservar productos altamente inflamables o explosivos en recipientes cerrados de acuerdo con la directiva 201/34/EU.

Los termostatos controlan las alarmas necesarias de forma que previenen que los productos en el interior no se deterioren.

En el interior Sparkfree los componentes usados están de acuerdo con las especificaciones ATEX para garantizar toda la seguridad, estando clasificados como E 113/-G Ex.h. 11B.+H2 T6 Gc.

Caja para la eliminación del agua residual de la congelación.

Ventilador certificado ATEX Serie 450.

Características Generales:

- Interior en aluminio Blanco.
- Exterior en chapa Especial Plastificada Blanca (Skinplate)
- Preparado para trabajar con temperaturas ambientes entre 10 ºC y 30ºC con una humedad relativa de 55%.
- Sistema de refrigeración por Frío Estático en los modelos 150 y 450 (el modelo 450 lleva un ventilador interno para ayudar a la recuperación rápida de la temperatura).
- Sistema de refrigeración por Aire Forzado en los modelos 700 y 1400.
- Puerta reversible (menos en los modelos 450), con cierre automático.
- Modelos MLFE, con 4 pies ajustables.
- Modelo MLFE450, con 4 deslizadores + 2 pies regulables.
- Cerradura de Serie.

Exclusivo en los modelos 700 – 1400:

- Orificio para sonda externa, con diámetro de 15mm., para el control de las temperaturas.
- Sonda Adicional móvil, funcionando como simulador de masas, permitiendo medir la temperatura específica en cualquier punto del equipo.
- Iluminación Led horizontal, para iluminar a la apertura de la puerta.
- El modelo 700 lleva 4 ruedas giratorias y 2 de ellas con freno.
- El modelo 1400 lleva 6 ruedas giratorias y 2 de ellas con freno.

						ATEX					
		MLFE150 S	MLFE450 S	MLFA700 S	MLFA1400 S	MLRE66 S	MLRE150 S	MLRE450 S	MLFE66 S	MLFE150 S	MLFE450 S
Puertas	**Uds.**	1 x PO	1 x PO	1 x PO	1 x PO	1 x PO	1 x PO	1 x PO	1 x PO	1 x PO	1 x PO
Rango de Temp.*	**ºC**	-10 / -25				+1 / 10			-10 / -25		
Vol. Neto	**L.**	115	355	535	1225	50	122	442	50	115	355
Potencia Eléctrica	**W.**	78	320	500	680	65	110	175	78	78	320
Voltaje / Frecuencia	**V/Hz**	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Con. Energético	**Kwh/24h.**	569	1300	1930	3210	570	530	980	670	569	1300
Termostato		EASY		ADVANCE		EASY					
Descongelación		Manual		Automática		Automática			Manual		
Gas Refrigerante		R600a	R290a	R290a	R290a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R290a
Aislamiento	**mm.**	60	80	80	80	50	60	50	60	50	80
Nivel de Ruido	**Db**	< 45	< 50	< 50	< 50	< 45	< 45	< 50	< 45	< 45	< 50
Das Neto/Bruto	**Kg.**	45 / 51	97 / 108	140 / 150	220 / 235	34 / 36	51 / 54	93 / 103	34 / 36	45 / 51	97 / 108

S: Puerta Opaca * Setpoint de fabrica definido a+4ºC positivos y -18ºC, negativos.

MLFE / MLFA / MLRE

Detalle interior MLRE150 S ATEX

MLFE450 S

MLFA700 S

MLRE150 S ATEX

		MLFE150 S	MLFE450 S	MLFA700 S S	MLFA1400 S
Dim. Ext. (LxPxA)	**mm.**	600 x 600* x 835	600 x 700* x 1875	720 x 840 x 2040	1440 x 840 x 2040
Dim. Int. (LxPxA)	**mm.**	460 x 410 x 680	440 x 500 x 1690	560 x 665 x 1440	1280 x 665 x 1440
Dim. Emb . (LxPxA)	**mm.**	612 x 632 x 870	620 x 730 x 2025	750 x 870 x 2060	1500 x 870 x 2060
Precio	**€**	**1.640 €**	**3.309 €**	**5.394 €**	**7.380 €**

*+50mm.

		ATEX S					
		MLRE66 S ATEX	MLRE150 S ATEX	MLRE450 S ATEX	MLFE66 S ATEX	MLFE150 S ATEX	MLFE450 S ATEX
Dim. Ext. (LxPxA)	**mm.**	450 x 470* x 740	600 x 600* x 835	600 x 700* x 1875	450 x 470* x 740	600 x 600* x 835	600 x 700* x 1875
Dim. Int. (LxPxA)	**mm.**	333 x 300 x 590	480 x 410 x 690	500 x 535 x 1724	333 x 300 x 590	460 x 410 x 680	440 x 500 x 1690
Dim. Emb. (LxPxA)	**mm.**	462 x 517 x 770	612 x 632 x 870	620 x 730 x 2025	462 x 517 x 770	612 x 632 x 870	620 x 730 x 2025
Precio	**€**	**1.476 €**	**1.604 €**	**2.674 €**	**1.537 €**	**1.736 €**	**3.412 €**

*+50mm.

MÁQUINAS DE HIELO LÍNEA MEDIKAL

MEDIKAL IQ, diseñada específicamente para satisfacer las necesidades del sector salud, incluyendo clínicas, hospitales y laboratorios. Produce hielo granular ideal para tratamientos terapéuticos, refrigeración y conservación de muestras en laboratorios o medicamentos.

El hielo granular se distingue por su estructura flexible y húmeda que facilita su manipulación. Gracias a su alta capacidad de enfriamiento y su capacidad para adaptarse sin problemas a la forma de recipientes, bolsas y vasos de precipitados, se convierte en un aliado indispensable en diversas aplicaciones de laboratorio.

Características generales:

- **Sistema PureZone**, una tecnología de desinfección mediante emisión de ozono y luz ultravioleta. Este sistema garantiza que el aire procesado circule a través de los componentes expuestos, impidiendo así la proliferación de virus, bacterias, levaduras y otros microorganismos. Esto asegura que el hielo producido sea higiénico y seguro para su uso en ambientes donde la pureza y la esterilidad son cruciales.
- **Sistema de seguridad** en la puerta que desactiva automáticamente el sistema de desinfección al abrirse, proporcionando una capa adicional de protección y seguridad para los usuarios.
- **Display frontal** que proporciona una interfaz intuitiva y fácil de usar. Este display ofrece información sobre el estado de la máquina, incluyendo:
  - Interruptor de encendido/apagado (ON/OFF), para mayor comodidad.
  - Botón de limpieza, que facilita la activación del ciclo de desinfección asegurando que el hielo se mantenga siempre en condiciones óptimas de higiene.
  - Indicador de llenado de cuba, permitiendo una gestión eficiente de la producción.
  - Señalización de alerta que notifica al usuario sobre la necesidad de contactar a un técnico en caso de cualquier irregularidad, garantizando un mantenimiento proactivo y una operación continua sin interrupciones.

- **Incluye un filtro incorporado**, que contribuye a mantener la pureza del hielo producido y facilita el mantenimiento de la máquina.
- **Bomba de descarga incorporada**, que permite mayor flexibilidad en la instalación de la máquina.
- **Sistema de refrigeración con gas R290**, con muy bajo índice GWP (Global Warming Potential), el cual reduce el consumo energético y mejora la eficiencia de la máquina.

		Medikal 50IQ	Medikal 90IQ
Refrigeración		Aire	Aire
Producción	**Kg.**	55	94
Almacén	**Kg.**	20	20
Potencia máxima	**W.**	430	470
Voltaje / Frecuencia	**V / Hz.**	220-230 / 50	220-230 / 50
Clase climática		5	5
Refrigerante		R290	R290
Peso	**Kg.**	55	58

MEDIKAL 50IQ / MEDIKAL 90IQ

Medikal 50IQ

Medikal 90IQ

		Medikal 50IQ	Medikal 90IQ
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	465 x 595 x 784	465 x 595 x 784
P.V.P.	**€.**	**4.550 €**	**5.255 €**

* CON PATAS +105/155mm.

MINI-BARES

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Refrigeración por absorción continua, totalmente silenciosa.
- Descongelación automática inteligente.
- Sistema avanzado de bajo consumo.
- Temperatura interior regulable.
- Iluminación LED interior de bajo consumo.
- Cerradura no incluida (Opcional, Consultar).
- Fácil cambio de sentido de apertura de la puerta.
- Baldas interiores regulables de fácil limpieza.
- Regulación por termostato electrónico.
- Cierre magnético de puerta en todo el perímetro.
- Puerta reversible (consultar modelos)
- Aislamiento térmico fabricado con Cyclopentano.
- Libre de HCFCs y CFCs cumpliendo normativas pertinentes.
- Certificado de gestión medioambiental 14001, RoHS y CE .
- Certificado de gestión de calidad ISO 9001: 2008
- Cumple con los requisitos de eficiencia energética (UE 2024)

		ECOBAR 30L	ECOBAR 40L	ECOBAR 25L	ECOBAR 30L	ECOBAR 40L
		PUERTA VIDRIO		CLASSIC		
Capacidad neto / Bruto	**L.**	26 / 30	34 / 40	19 / 22	26 / 29	34/ 36
Color exterior / interior		Negro / Blanco	Negro / Blanco	Negro / Blanco	Negro / Blanco	Negro / Blanco
Puerta		CRISTAL		OPACA		
Voltaje	**V.**	220 /240		220 /240		
Frecuencia	**Hz.**	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Potencia	**W.**	65	65	65	65	65
Temperatura	**°C**	+4 / +8	+4 / +8	+4 / +8	+4 / +8	+4 / +8
Consumo de energia	**Kwh/24H**	288	292	253	229	231
Descongelación		Automática	Automática	Automática	Automática	Automática
Refrigerante		NH3	NH3	NH3	NH3	NH3
Luz		LED	LED	ED	LED	LED
Rejillas	**Uds.**	1 / Opcional	1 / Opcional	1/2	1/2	1/2
Peso neto /bruto	**Kg.**	18 / 20	22,3 / 22,9	13,5 / 15,5	15,3 / 17,6	17,4 / 19,3

ECOBAR

ECOBAR 40L PV

ECOBAR 30L PO

		PV: PUERTA VIDRIO		PO: PUERTA OPACA		
		ECOBAR 30L	ECOBAR 40L	ECOBAR 25L	ECOBAR 30L	ECOBAR 40L
Dim. Ext.	**mm.**	402 x 430 x 500	402 x 458 x 560	350 x 395 x 465	402 x 445 x 500	402 x 471 x 560
Dim. Emb.	**mm.**	450 x 475 x 560	450 x 490 x 610	395 x 440 x 510	450 x 475 x 560	450 x 490 x 610
P.V.P.	**€**	**447 €**	**475 €**	**378 €**	**408 €**	**436 €**

ARCONES CONGELADORES

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Especialmente indicados para Tiendas, Estaciones de Servicio, Colegios, Colectividades, Restaurantes, Supermercados y todos los establecimientos que necesiten conservar todo tipo de producto congelado.
- Aislamiento en poliuretano inyectado, de 65mm de espesor en todos los modelos (excepto en el APB565).
- Evaporador estático (HC).
- Condensador ventilador.
- Panel de Control con termómetro digital.
- Puerta ciega abatible.
- Disponen de ruedas que permiten una mayor movilidad.
- Descongelación manual.
- Señalizadores luminosos de encendido/apagado y alarma de fallos, que permite gestionar de forma fácil las funciones del congelador.
- Desagüe frontal.
- Cerradura (excepto en APB565).

OPCIONAL:

- Posibilidad de arcones con temperaturas inferiores a -22ºC (consultar).
- Posibilidad de arcones en acabado blanco, bajo pedido (consultar precio y pedidos mínimos).

		APB565	APB890	APB1110	APB1330	APB1520	APB1700
Espesor de aislamiento	**mm**	55	65	65	65	65	65
Capacidad neta / bruta	**L.**	102 / 102	209 / 211	275 / 278	349 / 352	411 / 414	472 / 476
Temperatura	**ºC**	-14 / -22	-14 / -22	-14 / -22	-14 / -22	-14 / -22	-14 / -22
Consumo energético	**Kw./Año**	211	251	280	308	333	356
Capacidad de congelación	**Kg./24h.**	11	16,5	24	23	24	24
Refrigerante		R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
Potencia	**W.**	47	81	91	101	126	210
Clase climática		4	4	4	4	4	4
Estrellas	**Nº**	4	4	4	4	4	4
Cestos	**Nº**	0	0	0	0	0	0
Voltaje / frecuencia	**V/Hz.**	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Peso neto	**Kg.**	24 / 26	37 / 39	44 / 47	48 / 51	53 / 57	58 / 63

APB 565 / 890 / 1110 / 1330 / 1520 / 1700

APB1520

APB565

APB1520

		APB565	APB890	APB1110	APB1330	APB1520	APB1700
Dim. Ext. (L x P x A)	mm	550 x 650 x 850	890 x 690 x 860	1090 x 690 x 860	1320 x 690 x 860	1510 x 690 x 860	1700 x 690 x 860
Dim. Emb. (L x P x A)	mm	590 x 660 x 890	950 x 710 x 880	1140 x 710 x 880	1370 x 710 x 880	1560 x 710 x 880	1750 x 710 x 880
P.V.P.	€	**423 €**	**599 €**	**666 €**	**739 €**	**799 €**	**1.033 €**

ARCONES CONGELADORES

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Exterior e interior en chapa galvanizada y plastificada blanca.
- Marco inyectado en color gris.
- Refrigeración estática.
- Condensador de aletas con motor ventilador.
- Termómetro digital
- **Puertas correderas de cristal / opacas y cierre con llave.**
- 4 ruedas pivotantes.
- No admite cestillos el modelo de puestas opacas y si el de puertas correderas como opcional.
- Nº de cestillos en puertas de cristal (opcional):
  - ICE220 ..... 2Uds.
  - ICE300 ..... 4Uds.
  - ICE400 ..... 5Uds.
  - ICE500 ..... 6Uds.
- Precio por cestillo (sin separadores): 25,00 €
- Precio por cestillo (con 2 separadores): 30,00 €
- Dimensiones de los cestillos: 550x220x390h.mm

		ICE220	ICE300	ICE400	ICE500
Espesor de aislamiento	**mm.**	70	70	70	70
Capacidad neta / bruta	**L.**	185 / 222	256 / 304	327 / 387	398 / 470
Temperatura	**ºC**	-22 / -9	-22 / -9	-22 / -9	-22 / -9
Consumo energético	**Kwh./Año**	564	758	1172	1215
Consumo energético	**Kwh./24h.**	1,55	2,08	3,21	3,33
Refrigerante		R600a	R600a	R600a	R600a
Potencia	**W.**	115	135	190	190
Clase climática		4	4	4	4
Voltaje / frecuencia	**V/Hz.**	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Peso neto / bruto	**Kg.**	48 / 52	54 / 59	57 / 63	60 / 67

ICE 220 / 300 / 400 / 500

ICE300 CRISTAL

ICE500 OPACA

PUERTA OPACA		ICE220	ICE300	ICE400	ICE500
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	843 x 670 x 895	1060x 670 x 895	1283 x 670 x 895	1503 x 670 x 895
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	900 x 730 x 922	1120 x 730 x 922	1340 x 730 x 922	1560 x 730 x 922
P.V.P.	€	**707 €**	**807 €**	**905 €**	**982 €**

PUERTA CRISTAL		ICE220	ICE300	ICE400	ICE500
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	843 x 670 x 895	1060x 670 x 895	1283 x 670 x 895	1503 x 670 x 895
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	900 x 730 x 922	1120 x 730 x 922	1340 x 730 x 922	1560 x 730 x 922
P.V.P.	€	**793 €**	**940 €**	**1054 €**	**1.120 €**

MÁQUINAS DE HIELO

Características generales:

- La gama de máquinas ORION ofrecen funcionalidad, usabilidad y sencillez con el precio más competitivo del mercado.
- El funcionamiento es muy simple (electromagnético); tiene las medidas justas; el mantenimiento es cómodo y de muy bajo coste.
- Con la novedosa tecnología bomba-inyección, las máquinas ORION son modelos compactos y para instalar bajo mostrador.
- El almacén de hielo es amplio y proporcionado a su productividad.
- Carrocería y puerta en acero inoxidable, con patas regulables en altura (hasta 165 mm).
- Refrigeradas con el nuevo gas ecológico R290, con bajo índice GWP (Global Warming Potential) y que, además, reduce notablemente el consumo de energía y agua.
- El equipamiento estándar incluye: interruptor ON/OFF; conexión de entrada de agua; desagüe; pala para recoger el hielo; cable conexión Schuko y dos filtros mecánicos.
- La gama de máquinas ORION fabrica el cubito de hielo clásico de 40gr, macizo, cristalino y muy versátil, apto para diferentes bebidas y perfiles de cliente.

		ORION 25		ORION 35			ORION 45			ORION 75			ORION 95			ORION 135	
Condensación		Aire	Agua	Aire	Aire DP	Agua	Aire	Aire DP	Agua	Aire	Aire DP	Agua	Aire	Aire DP	Agua	Aire	Agua
Producción 24h	**Kg.**	22	24	32.		34	43		45	62		65	82		86	134	136
Almacén	**Kg. /Uds.**	6 / 162		15 / 405			15 / 405			30 / 820			40 / 1080			60 / 1667	
Ciclo (cubitos)	**Uds.**	18		24			24			36			48			72	
Compresor	**CV**	1/4		1/4			1/3			1/3			3/4			3/4	
Pot. máx. absorbida	**W/Ph**	260 / 1		295 / 1		246 / 1	313 / 1		275 / 1	425 / 1		246 / 1	570 / 1		485 / 1	778 / 1	753 / 1
Peso neto	**Kg.**	32		41			44			54			62			102	

ORION 25 / 35 / 45 / 75 / 95 / 135

ORION 25

ORION 95

		ORION 25	ORION 35	ORION 45	ORION 75	ORION 95	ORION 135
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm**	350 x 475 x 593	435 x 605 x 695*	435 x 605 x 695*	515 x 645 x 840*	645 x 645 x 870*	930 x 565 x 915
P.V.P. AIRE	**€**	**1.526 €**	**1.782 €**	**2.086**	**2.644 €**	**3.214 €**	**4.255 €**
P.V.P. AIRE DP		**-**	**1.901 €**	**2.209 €**	**2.765 €**	**3.338 €**	**4.377 €**
P.V.P. AAGUA		**1.555 €**	**1.820 €**	**2.124 €**	**2.697 €**	**3.270 €**	**4.325 €**

* CON PATAS +105/155mm.

ISLAS DE CONGELACIÓN

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Conservadores panorámicos tipo isla para exposición de congelados o refrigerados, con puertas correderas inclinadas de cristal templado de baja emisividad.
- Maximiza la transferencia de calor con el enrollado de tubo de aluminio en forma de D.
- Aislamiento (100% libre de CFC'S), con 71 mm de espesor. Evaporador y condensador en tubería de cobre.
- No requiere mantenimiento gracias al condensador a prueba de polvo.
- Estructura de aluminio, con cuerpo interior y exterior pintado con polvo electrostático y galvanizado de 0,5mm.
- Termostato Digital.
- Todo el marco resistencias de Gas Caliente.
- Las Islas Pomma proporcionan un consumo mínimo de energía con sus opciones de régimen negativo (estático), positivo (dinámico) o dual y gran volumen.
- Sistema de Refrigeración Estático, con Descongelación Manual.
- Luz Led CON On/Off.
- Parachoques de segunda línea, de serie.

Opcional

- Ruedas 4Uds. En todos los modelos, menos en el de 2500mm. que lleva 6Uds.
- Etiqueta de precio.
- Separadores de rejilla.
- Cestas de rejilla (5Uds. Para cada modelo)
- Titular del precio de la hoja intermedia de la isla.
- Positiva.
- Modo dual.

		POMMA 188	POMMA 200 CAB.	POMMA 212	POMMA 250
Capacidad Bruta / Neta	**L**	870 / 643	865 / 620	1005 / 745	1216 / 905
Dim. Int. (Lx P x A)	**mm.**	1730 x 780 x 730	1860 x 780 x 677	1976 x 780 x 730	2360 x 780 x 730
Rango de Tempertura	**ºC**	-18 / -23	-18 / -23z	-18 / -23	-18 / -23
Refrigerante		R290a	R290a	R290a	R290a
Consumo Energético	**kWh/año**	2409	2482	2665	2993
Voltaje / Frecuencia	**V/Hz**	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Peso Neto/Bruto	**Kg.**	130/140	135/145	50/160	166/178

POMMA 188 - 200 - 212– 250

POMMA 188

POMMA 212

		POMMA 188	POMMA 200 CAB.	POMMA 212	POMMA 250
Dim. Ext.	**mm.**	1879 x 952 x 900	2008 x 952 x 900	2124 x 952 x 900	2508 x 952 x 900
Dim. Emb.	**mm.**	1975 x 1010 x 950	2105 x 1010 x 950	2220 x 1010 x 950	2608 x 1010 x 950
Precio	**€**	**2.380 €**	**2.490 €**	**2.475 €**	**3.004 €**
Accesorios Opcionales - Precios Netos (sin descuento)					
Ruedas	**€**	**26 €**	**26 €**	**26 €**	**26 €**
Etiqueta de precio	**€**	**19 €**	**19 €**	**19 €**	**19 €**
Separadores de rejilla	**€**	**26 €**	**26 €**	**26 €**	**26 €**
Cestas de rejilla	**€**	**47 € / Ud.**	**47 € / Ud.**	**47 € / Ud.**	**47 € / Ud.**
Portaprecios hoja media	**€**	**57 €**	**N/A**	**57 €**	**57 €**

* Opcional Pomma 212 con venta (Pomma 212 Vision)

ABATIDORES TEMPERATURA

PRIMAX

Características generales:

Abatidores FAST de Primax, ideales para aquellos que buscan simplicidad y eficacia en un abatidor. Realiza un enfriamiento rápido y uniforme para preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, prolongando su vida útil de almacenamiento.

- Cuatro programas preestablecidos y varias opciones personalizables, permitiendo al usuario configurar fácilmente los programas específicos para satisfacer sus necesidades de menú.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable SAE/AISI 304.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad de 60 mm de espesor (50 mm en el modelo de 3 bandejas), sin HCFC.
- La puerta se abre 110° para cargar la bandeja.
- El ventilador se detiene cuando se abre la puerta.
- Condensación refrigerada por aire.
- Evaporador con recubrimiento EPD anticorrosivo y múltiples puntos de inyección de gas refrigerante.
- Condensador de alta potencia térmica.
- Compresor hermético de alto rendimiento.
- Ventiladores de alta presión.
- Panel táctil electrónico.
- Comunicación WiFi a través de un kit especial.

El MANTENIMIENTO se activa automáticamente al final de cada ciclo, manteniendo la misma temperatura durante 24 horas.
SONDA DE NÚCLEO: La sonda mide constantemente la temperatura en el núcleo del producto y gestiona automáticamente el abatimiento y/o los ciclos de congelación.
HACCP: Es posible verificar el resultado del abatimiento y/o los ciclos de congelación realizados durante la noche, con alertas guardadas.

Tiempos máximos de cada ciclo:

- Ciclo positivo (+90º > +3º): 90 minutos.
- Ciclo negativo (+90º > -18º): 240 minutos.

		BF-R031	BF-R051	BF-R101
Capacidad	**GN1/1**	3	5	10
Ciclo Positivo +90°C / +3°C	**Kg.**	8	12	25
Ciclo negativo +90°C / -18°C	**Kg.**	5	8	15
Voltaje / Frecuencia	**V/N/Hz.**	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia máxima	**Kw.**	0.73	0.94	1.55
Corriente máxima	**A.**	3.02	4.13	6.78
Refrigerante		R290	R290	R290
Clase climática		5	5	5
Potencia refrigerante EN12900	**W.**	489	593	1.586

FAST

BF-R051

BF-R031

BF-R101

		BF-R031	BF-R051	BF-R101
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	620x670x670	790 x 720 x 860	790 x 820 x 1430
P.V.P.	€	**3.143 €**	**4.000 €**	**5.890 €**

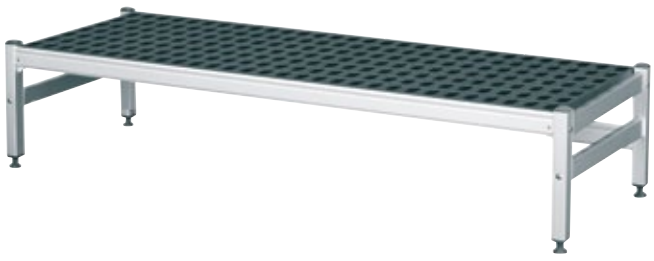
ESTANTERÍAS

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

CONJUNTO ESTANTERÍAS

ESTANTERÍA CON RUEDAS

BANCADAS



Estanterías de aluminio alimentario HOMOLOGADAS

P.V.P. €. Líneas completas con parrillas en polipropileno y altura 1700 mm

			370 mm (GN)			470 mm			570 mm (GN)		
Largo (mm)	Composición	Nº Escaleras	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles
717	A	2	303,48	352,81	402,02	312,46	362,26	411,49	343,84	401,49	459,28
799	B	2	323,43	379,57	435,34	332,89	388,99	445,29	371,15	438,22	504,89
881	C	2	335,39	395,58	455,87	345,09	405,14	465,40	385,02	456,66	528,04
963	D	2	349,31	413,99	479,06	358,89	423,98	488,95	400,51	477,38	554,00
1045	E	2	362,84	432,47	501,58	372,47	442,31	511,56	415,87	497,74	579,65
1127	F	2	381,56	457,45	532,45	391,31	466,90	542,97	441,94	532,22	622,78
1291	G	2	409,63	494,27	579,12	419,21	504,62	589,57	473,06	574,00	675,15
1373	H	2	420,23	508,66	596,82	429,93	518,34	606,68	485,39	590,43	695,38
1455	I	2	438,61	533,08	627,52	448,22	542,68	637,86	510,83	624,61	737,96
1619	J	2	466,98	570,59	674,85	476,80	581,28	685,58	543,38	667,64	790,90
1734	2C	3	593,43	713,24	834,51	608,33	728,59	849,07	685,06	828,00	970,41
1816	C + D	3	606,41	732,09	857,33	621,68	747,02	872,70	700,34	848,41	996,12
1898	2D	3	621,04	750,90	880,99	636,03	766,17	895,25	716,13	869,62	1.022,58
1980	D + E	3	634,65	769,54	903,47	649,69	784,10	918,26	730,98	889,41	1.048,05
2062	2E	3	648,29	787,04	925,90	663,40	802,24	941,53	746,54	909,89	1.074,55
2144	E + F	3	667,08	811,78	956,63	682,37	827,18	972,47	772,55	944,80	1.116,69
2226	2F	3	686,15	836,69	987,91	700,98	852,30	1.003,63	798,92	979,45	1.160,54
2308	E + G	3	695,46	849,41	1.003,87	710,09	864,10	1.019,07	803,95	986,46	1.169,01
2390	F + G	3	713,72	874,66	1.033,90	728,85	889,55	1.050,66	829,35	1.021,21	1.212,62
2472	F + H	3	724,11	888,18	1.052,80	739,18	903,60	1.067,19	842,13	1.036,99	1.232,47
2554	2G	3	741,47	911,32	1.081,24	757,00	926,54	1.096,37	861,67	1.062,94	1.264,36
2636	G + H	3	752,28	925,35	1.098,86	767,20	941,23	1.114,57	872,89	1.079,29	1.285,90
2718	2H	3	763,12	939,27	1.116,40	777,58	955,20	1.132,61	885,72	1.095,77	1.305,39
2800	H + I	3	780,96	963,95	1.146,59	796,48	979,09	1.162,44	911,49	1.130,53	1.348,22
2882	2I	3	799,56	988,79	1.178,00	814,44	1.004,36	1.194,19	936,90	1.163,80	1.390,48
2964	H + J	3	809,45	1.001,59	1.194,52	824,69	1.018,11	1.210,68	943,40	1.173,84	1.401,73
3046	I + J	3	828,32	1.025,70	1.225,45	843,29	1.041,50	1.240,79	968,28	1.206,46	1.443,44
3210	2J	3	855,96	1.064,34	1.272,25	871,98	1.080,19	1.288,90	1.000,91	1.248,22	1.497,98
3325	2E + G	4	1.008,01	1.204,21	1.428,51	1.000,07	1.224,91	1.448,78	1.134,62	1.399,21	1.663,45
3407	E + F + G	4	999,17	1.229,43	1.459,61	1.018,95	1.249,70	1.479,42	1.160,25	1.432,98	1.706,27
3489	2F + G	4	1.017,91	1.253,81	1.489,69	1.037,89	1.274,45	1.510,47	1.187,03	1.468,20	1.749,20
3571	E + 2G	4	1.027,72	1.266,95	1.505,08	1.047,57	1.287,00	1.525,94	1.191,47	1.475,30	1.758,14
3653	F + 2G	4	1.045,95	1.290,71	1.536,82	1.065,61	1.311,21	1.557,13	1.217,54	1.509,67	1.802,27
3735	F + G + H	4	1.056,66	1.305,18	1.554,53	1.076,37	1.325,32	1.575,57	1.230,09	1.526,36	1.822,67
3817	3G	4	1.073,86	1.327,67	1.582,74	1.093,80	1.349,34	1.604,07	1.249,27	1.551,65	1.854,39
3899	2G + H	4	1.083,67	1.341,93	1.600,39	1.104,35	1.363,19	1.622,37	1.261,75	1.568,23	1.874,61
3981	G + 2H	4	1.094,73	1.356,73	1.618,10	1.115,63	1.377,89	1.640,16	1.273,85	1.584,25	1.894,10
4063	3H	4	1.105,54	1.370,99	1.635,48	1.125,60	1.392,10	1.657,15	1.286,59	1.599,87	1.916,12
4145	2H + I	4	1.123,77	1.395,72	1.665,49	1.143,55	1.415,87	1.687,95	1.311,67	1.634,35	1.958,63
4227	H + 2I	4	1.141,36	1.419,36	1.696,19	1.162,33	1.439,63	1.718,96	1.337,26	1.669,00	1.999,91
4309	3I	4	1.159,55	1.444,51	1.727,22	1.181,04	1.464,83	1.748,52	1.362,96	1.722,59	2.043,18
4391	H + I + J	4	1.171,13	1.456,74	1.744,15	1.190,96	1.477,92	1.765,01	1.369,55	1.711,55	2.054,47
4473	2I + J	4	1.188,85	1.480,79	1.773,85	1.209,26	1.503,33	1.796,46	1.394,20	1.746,83	2.096,46
4555	H + 2J	4	1.199,40	1.495,36	1.792,32	1.219,20	1.516,58	1.812,89	1.400,54	1.754,20	2.107,91
4637	I + 2J	4	1.217,26	1.519,81	1.822,34	1.237,61	1.540,85	1.844,60	1.426,53	1.788,36	2.150,26
4801	3J	4	1.245,97	1.557,84	1.869,51	1.266,72	1.578,71	1.891,60	1.458,10	1.831,84	2.204,38
4916	F + 3G	5	1.377,94	1.708,92	2.038,68	1.403,11	1.735,09	2.064,24	1.605,36	1.998,65	2.390,71
4998	F + 2G + H	5	1.389,03	1.721,88	2.055,96	1.413,57	1.748,31	2.081,75	1.618,69	2.016,06	2.413,10
5080	4G	5	1.405,03	1.744,73	2.083,35	1.431,73	1.771,04	2.110,82	1.636,72	2.040,21	2.444,25
5162	3G + H	5	1.415,87	1.758,96	2.101,99	1.440,73	1.785,57	2.129,87	1.650,14	2.057,52	2.464,85
5244	2G + 2H	5	1.426,51	1.774,18	2.120,01	1.451,87	1.799,85	2.146,74	1.662,07	2.072,93	2.484,91
5326	G + 3H	5	1.436,78	1.787,45	2.137,74	1.462,86	1.813,89	2.164,79	1.673,43	2.089,46	2.504,60
5408	4H	5	1.447,95	1.801,90	2.156,41	1.473,51	1.827,40	2.182,37	1.686,03	2.107,29	2.525,61
5490	3H + I	5	1.466,64	1.826,85	2.185,01	1.491,49	1.852,59	2.211,58	1.712,24	2.139,77	2.568,15
"A descontar por montaje en ángulo (Altura 1700mm) "			-32,70	-17,75	-2,82	-27,73	-9,62	8,49	-28,53	-9,62	9,31

COCCIÓN

Series 600

600 COCINAS GAS / ELÉCTRICAS / INDUCCIÓN

	Modelo PVP	mm	Kg	m³	kW	V	kW
	COR-6-K101 G **814 €**	400 x 600 x 300	17	0,18	6,5	-	-
		Cocina a gas, 1 quemador 6,5 kw x 1, cubeta extraíble.					
	COR-6-K203 G **1.141€**	600 x 600 x 300	36	0,28	13	-	-
		Cocina a gas, 2 quemadores 6,5 kw x 2,cubeta extraíble.					
	COR-6-K100G-H **933 €**	400 x 600 x 300	21	0,18	12	-	-
		Cocina a gas, 2 quemadores 6 kw x 2,cubeta fija.					
	COR-6-K200 G **1.549 €**	600 x 600 x 300	32	0,28	24	-	-
		Cocina a gas, 4 quemadores 6 kw x 4, cubeta fija.					
	COR-6-K100E **672€**	400 x 600 x 300	18	0,18	-	230-1N	4
		Cocina eléctrica 2 placas x 2,0 kw, cubeta fija.					
	COR-6-K200E **1.034 €**	600 x 600 x 300	28	0,28	-	400-3N	8
		Cocina eléctrica 4 placas x 2,0 kw, cubeta fija.					
	COR-6-IN100E **3.284 €**	400 x 600 x 300	30	0,18	-	230-1N	3,5
		Cocina inducción 1 placa x 3,5 kw.					
	COR-6-IN200E **6.313 €**	800 x 600 x 300	60	0,41	-	400-3N	7
		Cocina inducción 2 placas x 3,5 kw.					

600 FREIDORAS ELÉCTRICAS / GAS

	Modelo PVP	mm	Kg	m³	kW	V	kW
	COR-6-F100G **1.607 €**	400 x 600 x 300	25	0,18	6	-	-
		Freidora sobremesa a gas, 1 cuba con grifo, 8 Lt. (Cesta 195 x 290 x 90)					
	COR-6-F200G **2.293 €**	800 x 600 x 300	43	0,41	12	-	-
		Freidora sobremesa a gas, 2 cubas con grifo, 2 x 8 Lt. (Cesta 195 x 290 x 90)					
	COR-6-F100E **1.454 €**	400 x 600 x 300	22	0,18	-	400-3N	7,5
		Freidora eléctrica, 1 cuba con grifo, 10 Lt. (Cesta 195 x 245 x 130)					
	COR-6-F200E **2.196 €**	600 x 600 x 300	34	0,28	-	400-3N	15
		Freidora eléctrica, 2 cubas con grifo, 2 x 10 Lt. (Cesta 195 x 245 x 130)					

600 FRY TOP A GAS

	Modelo PVP	mm	Kg	m³	kW	V	kW
	COR-6-I100G 1.021€	400 x 600 x 300	43	0,18	5,8	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/1 placa lisa.					
	COR-6-I110G 1.206€	400x 600 x 300	49	0,18	5,8	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/1 placa ranurada.					
	COR-6-I100G-C 1.440€	400 x 600 x 300	43	0,18	5,8	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/1 placa lisa-cromada.					
	COR-6-I110G-C 1.627 €	400 x 600 x 300	49	0,18	5,8	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/1 placa ranurada-cromada.					
	COR-6-I200G 1.260€	600 x 600 x 300	53	0,28	7,16	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/1 placa lisa.					
	COR-6-I200G-D 1.518 €	600 x 600 x 300	53	0,28	7,16	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/1 placa lisa. 2 Zonas de control.					
	COR-6-I210G 1.446 €	600 x 600 x 300	59	0,28	7,16	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/1 placa ranurada.					
	COR-6-I210G-D 1.706 €	600 x 600 x 300	60	0,28	7,16	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/1 placa ranurada, 2 Zonas de control.					

600 FRY TOP A GAS

	Modelo PVP	mm	Kg	m³	kW	V	kW
	COR-6-I220G 1.414 €	600 x 600 x 300	59	0,28	7,16	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/2 placa lisa, 1/2 placa ranurada.					
	COR-6-I220G-D 1.674€	600 x 600 x 300	60	0,28	7,16	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/2 placa lisa, 1/2 placa ranurada, 2 Zonas de control.					
	COR-6-I200G-C 1.865 €	600 x 600 x 300	53	0,28	7,16	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/1 placa lisa-cromada					
	COR-6-I200G-CD 2.058 €	600 x 600 x 300	54	0,28	7,16	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/1 placa lisa-cromada, 2 Zonas de control.					
	COR-6-I210G-C 2.052 €	600 x 600 x 300	59	0,28	7,16	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/1 placa ranurada-cromada.					
	COR-6-I210G-CD 2.311€	600 x 600 x 300	60	0,28	7,16	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/1 placa ranurada-cromada, 2 Zonas de control.					
	COR-6-I220G-C 2.020 €	600 x 600 x 300	59	0,28	7,16	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/2 placa ranurada, 1/2 placa lisa-cromadas.					
	COR-6-I220G-CD 2.278 €	600 x 600 x 300	60	0,28	7,16	-	-
		Fry top sobremesa a gas, 1/2 placa ranurada, 1/2 placa lisa-cromadas, 2 Zonas de control.					

600 FRY TOP ELÉCTRICA

	Modelo PVP	mm	Kg	m³	kW	V	kW
	COR-6-I100E 1.100€	400 x 600 x 300	41	0,18	-	400-3N	3
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/1 placa lisa.					
	COR-6-I110E 1.518 €	400 x 600 x 300	47	0,18	-	400-3N	3
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/1 placa ranurada.					
	COR-6-I100E-C 1.382 €	400 x 600 x 300	41	0,18	-	400-3N	3
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/1 placa lisa-cromada.					
	COR-6-I110E-C 1.799 €	400 x 600 x 300	47	0,18	-	400-3N	3
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/1 placa ranurada-cromada.					
	COR-6-I200E 1.543 €	600 x 600 x 300	51	0,28	-	400-3N	6
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/1 placa lisa.					
	COR-6-I200E-D 1.662€	600 x 600 x 300	52	0,28	-	400-3N	6
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/1 placa lisa, 2 Zonas de control.					
	COR-6-I210E 2.148€	600 x 600 x 300	58	0,28	-	400-3N	6
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/1 placa ranurada.					
	COR-6-I210E-D 2.267 €	600 x 600 x 300	59	0,28	-	400-3N	6
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/1 placa ranurada, 2 Zonas de control.					

600 FRY TOP ELÉCTRICA

	Modelo PVP	mm	Kg	m³	kW	V	kW
	COR-6-I220E 1.916 €	600 x 600 x 300	58	0,28	-	400-3N	6
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/2 placa lisa, 1/2 placa ranurada.					
	COR-6-I220E-D 2.035 €	600 x 600 x 300	59	0,28	-	400-3N	6
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/2 placa lisa, 1/2 placa ranurada, 2 Zonas de control.					
	COR-6-I200E-C 1.766€	600 x 600 x 300	51	0,28	-	400-3N	6
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/1 placa lisa-cromada.					
	COR-6-I200E-CD 1.886 €	600 x 600 x 300	52	0,28	-	400-3N	6
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/1 placa lisa-cromada , 2 Zonas de control.					
	COR-6-I210E-C 2.522 €	600 x 600 x 300	58	0,28	-	400-3N	6
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/1 placa ranurada-cromada.					
	COR-6-I210E-CD 2.642 €	600 x 600 x 300	59	0,28	-	400-3N	6
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/1 placa ranurada-cromada, 2 Zonas de control.					
	COR-6-I220E-C 2.371 €	600 x 600 x 300	58	0,28	-	400-3N	6
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/2 placa lisa, 1/2 placa ranurada-cromadas.					
	COR-6-I220E-CD 2.491 €	600 x 600 x 300	59	0,28	-	400-3N	6
		Fry top sobremesa Eléctrica, 1/2 placa lisa, 1/2 placa ranurada-cromadas. 2 Zonas de control.					

600 OTROS EQUIPOS

GRILL A GAS

	Modelo PVP	mm	Kg	m³	kW	V	kW
	COR-6-L200G 1.557 €	600 x 600 x 300	62	0,28	8,5	_	_
		Grill sobremesa a Gas.					

CALIENTA PATATAS ELÉCTRICO

	Modelo PVP	mm	Kg	m³	kW	V	kW
	COR-6-D100E 672€	400 x 600 x 300	22	0,18	_	230-1N	1
		Calienta patatas sobremesa eléctrico.					

CUECE PASTA ELÉCTRICO

	Modelo PVP	mm	Kg	m³	kW	V	kW
	COR-6-M100E 1.321€	400 x 600 x 300	20	0,18	_	400-3N	6
		Cuece pasta sobremesa eléctrico.					

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

	Modelo PVP	mm	Kg	m³	kW	V	kW
	COR-6-S100E 814€	400 x 600 x 300	20	0,18	_	230-1N	1
		Baño maria sobremesa eléctrico.					

600 OTROS EQUIPOS

ENCIMERAS

	Modelo PVP	mm	Kg	m³	kW	V	kW
	COR-6-T100N 364 €	400 x 600 x 300	16	0,18	_	_	_
		Encimera sobremesa.					
	COR-6-T200N 417 €	600 x 600 x 300	24	0,28	_	_	_
		Encimera sobremesa.					

BASES

	Modelo PVP	mm	Kg	m³	kW	V	kW
	COR-6-ST100-W 383€	400 x 600 x 600	14	0,18	_	_	_
		Base sin puerta.					
	COR-6-ST200-W 431 €	600 x 600 x 600	19	0,28	_	_	_
		Base sin puerta.					
	COR-6-ST100 431 €	400 x 600 x 600	16	0,19	_	_	_
		Base con puerta.					
	COR-6-ST200 590 €	600 x 600 x 600	26	34	_	_	_
		Base con puerta.					
	COR-6-ST100C 1.659€	400 x 600 x 600	28	0,19	_	_	_
		Base con cajones.					
	COR-6-ST200C 1.912 €	600 x 600 x 600	40	0,34	_	_	_
		Base con cajones.					
	COR-6-ST200C-800 2.080€	800 x 600 x 600	55	0,39	_	_	_
		Base con cajones.					

COCCIÓN
COOKING
CUISSON
KOCHEN

700

DESCO

COCINA A GAS

GAS KITCHEN RANGES
CUISINIERES A GAZ
GASHERDE

ESP: Fabricadas en acero inox acabado satinado con juntas a ras, encimera de trabajo de espesor 15/10 con cubetas extraibles y angulos redondeados para la máxima limpieza. Quemadores verticales de 3,5Kw. y 5K ido del quemador por llama piloto, termopar de siguridad de facil mantenimiento. Disponible modelo con mueble abierto, con horno GN2/1 a gas estático (8Kw.) o eléctrico (5,6Kw.). y con maxi horno a gas GN3/1 da 10 Kw. Bajo pedido se pueden combinar los quemadores.

ENG: Made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, worktops (thickness: 15/10) with removable basins and smooth edges for an ideal cleaning. 3.5kW and 5kW vertical burners. Burner ignition with pilot light, easy-to-maintain safety thermocouple. Open compartment models available on gas (8kW) or electric (5.6kW) GN 2/1 static ovens, or on gas 3/1 maxi oven (10kW). Customised burner combinations available upon request.

FRA: Fabriquées en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plans de travail de 15/10 d'épaisseur avec plateaux amovibles et bords arrondis pour une propreté maximale. Brûleurs verticaux de 3,5 kW et 5 kW. Allumage du brûleur à flamme pilote, thermocouple de sécurité facile d'entretien. Modèles disponibles sur armoire ouverte, sur fours statiques à gaz (8 kW) ou électriques (5,6 kW) GN 2/1 ou sur maxi four gaz 3/1 de 10 kW. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées.

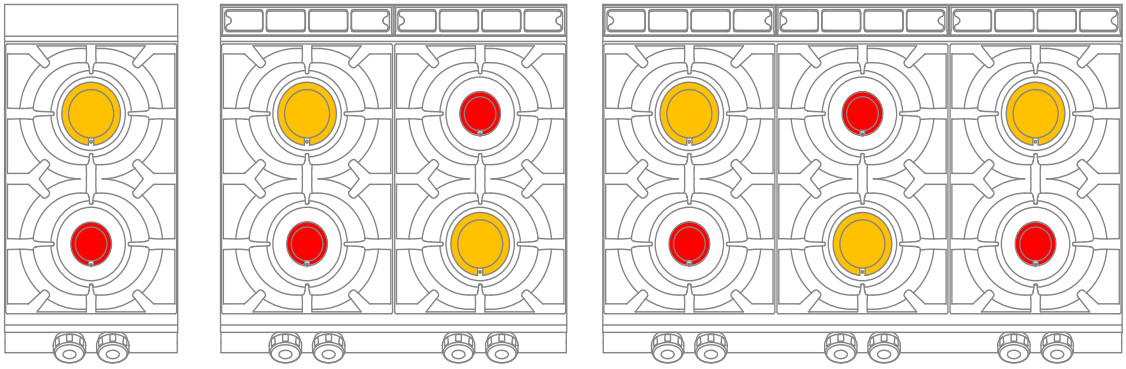
DE: Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, 15/10 starke Arbeitsplatten mit herausnehmbaren Becken und abgerundeten Kanten für maximale Reinigung. Vertikale Brenner mit einer Leistung von 3,5 kW und 5 kW. Brennerzündung mit Pilotflamme, Sicherheitsthermoelement für einfache Wartung. Modelle erhältlich mit offenem Fach, mit statischem (8 kW) oder elektrischem (5,6 kW) Gasbackofen GN 2/1 oder mit Maxi-Gasbackofen 3/1 (10 kW). Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich.

DISPOSICIÓN ESTÁNDAR DE LOS QUEMADORES

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR

ø75 3.5kW

ø105 5kW



COCINA A GAS

GAS KITCHEN RANGES - CUCINIÈRES A GAS - GASHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FA071M0	400 x 700 x 900 mm 8,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 51 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**1.864,00**
	FA071MA	400 x 700 x 900 mm 8,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 54 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**2.080,00**
	FA072M0	800 x 700 x 900 mm 17 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 85 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.195,00**
	FA072MA	800 x 700 x 900 mm 17 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 90 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**3.753,00**
	FA073M0	1200 x 700 x 900 mm 25,5 kW tot 2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 113 Kg / 1,1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.051,00**

COCINA A GAS

GAS KITCHEN RANGES - CUCINIÈRES A GAS - GASHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FA073MA	1200 x 700 x 900 mm 25,5 kW tot 2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 121 Kg / 1,1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.731,00**
	FAG72M0	800 x 700 x 900 mm 25 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 138 Kg / 0,8 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	**4.620,00**
	FAE72M0	800 x 700 x 900 mm 17 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 135 Kg / 0,8 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	**4.887,00**
	FAG73M0	1200 x 700 x 900 mm 33,5 kW tot 2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 167 Kg / 1,1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**5.738,00**
	FAE73M0	1200 x 700 x 900 mm 25,5 kW tot 2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 167 Kg / 1,1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelemen	**6.378,00**

COCINA A GAS

GAS KITCHEN RANGES - CUCINIÈRES A GAS - GASHERDE

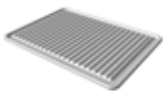
	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FAG73MM	1200 x 700 x 900 mm 35,5 kW tot 2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 180 Kg / 1,1 m³	*Maxi Horno - maxi oven - maxi four - maxi ofen* 985 x 560 x 300 10 kW tot GN 2/1	**5.990,00**
	FAE73MM	1200 x 700 x 900 mm 25,5 kW tot 2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 180 Kg / 1,1 m³	*Maxi Horno - maxi oven - maxi four - maxi ofen* 985 x 560 x 300 7,2 kW tot / 400V 3N GN 2/1	**6.591,00**

OPCIONAL

SUPLEMENTO PARA CADA QUEMADOR PERSONALIZADO EXTRA COST PER EACH CUSTOMISED BURNER SUPPLÉMENT POUR CHAQUE BRÛLEUR PERSONNALISÉ AUFPREIS FÜR JEDEN KUNDENSPEZIFISCHEN BRENNER	**91,00**

OPCIONAL Y ACCESORIOS

OPTIONAL AND ACCESSORIES - OPTIONAL ET ACCESSOIRES - OPTIONAL IS ZUBEHÖR

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	REJILLA PARA HORNO OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN			
	KFA0060	GN 2/1		**60,00**
	KFA0070	GN 3/1		**93,00**
	PROLONGACIÓN DE CAMINO CHIMNEY EXTENSION - RALLONGE POUR CHEMINEE - ERWEITERUNG FÜR KAMIN			
	KFA0080	L400		**162,00**
	KFA0090	L800		**208,00**
	REDUCCIÓN FUEGO PARA COCINA REDUCTION FOR KITCHEN RANGE - GRILLE DE REDUCTION POUR CUISINIERE - REDUZIERSTERN FUR KOCHHERD			
	KFA0010	260 x 260		**33,00**
	PLACA LISA PARA REJILLA EN HIERRO SMOOTH GRIDDLE PLATE FOR CAST IRON GRID - PLAQUE LISSE POUR GRILLE EN FONTE - FORTKOCHPLATTE GLATT FÜR GUSSEISENGITTER			
	KFA0030	390 x 290		**300,00**
	CUBETA EN ACERO INOX STAINLESS STEEL CONTAINER - BASSIN EN ACIER INOX - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL			
	KFA0100	530 x 650 x 20h		**123,00**
	KFA0110	530 x 650 x 40h		**134,00**
	KFA0120	530 x 650 x 65h		**150,00**
	PUERTA BATIENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
	KEN0011	L 400 DX		**292,00**
	KEN0021	L 400 SX		**292,00**
	COLUMNA ALIMENTACIÓN DE AGUA COLUMN WITH WATER TAP - COLONNE D'ALIMENTATION DE L'EAU - SÄULENARMATUR			
	KFA0130			**263,00**
	PLACA RANURADA PARA REJILLA EN HIERRO GROOVED GRIDDLE PLATE FOR CAST IRON GRID - PLAQUE NERVUREE POUR GRILLE EN FONTE - FORTKOCHPLATTE GERILLT FÜR GUSSEISENGITTER			
	**KFA0020**	390 x 290		**350,00**

PLACAS DE COCCIÓN HERMÉTICAS

HERMETIC KITCHEN RANGES
PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES
HERMETISCHE KOCHFELDER

ESP: Calentamiento mediante quemadores de alto rendimiento en latón de doble llama con potencia regulable de 4Kw. y 6Kw. Encendido con llama piloto. Rejilla de soporte en hierro esmaltado opaco RAAF resistente a la oxidación, ácido y fuego. Opcional rejilla en acero inoxidable. Encimera de cocción hermética en acero inox de espesor 15/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza y la higiene. Disponible sistema antidesbordamiento para proteger de la caida de líquidos. Seguridad garantizada por termopar. Modelo de 2, 4, 6 fuegos en mueble abierto, con puerta, con horno GN2/1 o GN3/1 a gas o eléctrico.

ENG: Heating through high-performance brass burners with double flame and power adjustable in the 4-6kW range. Ignition with pilot light. Support grid in RAAF enamelled opaque cast iron, resistant to alkali, acid and fire. Optional stainless steel grid. Hermetic stainless steel cooking hob (thickness: 15/10) with smooth corners to facilitate cleaning and hygiene. Overfill system to prevent liquid overflow available. Safety guaranteed by a thermocouple. Models with 2, 4 or 6 flames on open compartment, with doors, with gas or electric GN 2/1 or 3/1 oven.

FRA: Chauffage par brûleurs à haut rendement en laiton de puissance réglable de 4 kW et 6 kW. Allumage avec flamme pilote. Grille de support en fonte émaillée RAAF mate résistante aux alcalis, aux acides et au feu. Grille en acier inoxydable en option. Plan de cuisson hermétique en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène. Disponibilité d'un système de trop-plein qui protège contre les débordements de liquides. Sécurité garantie par un thermocouple. Modèles avec 2, 4, 6 brûleurs sur armoire ouverte, avec portes, avec four à gaz ou électrique GN 2/1 ou 3/1.

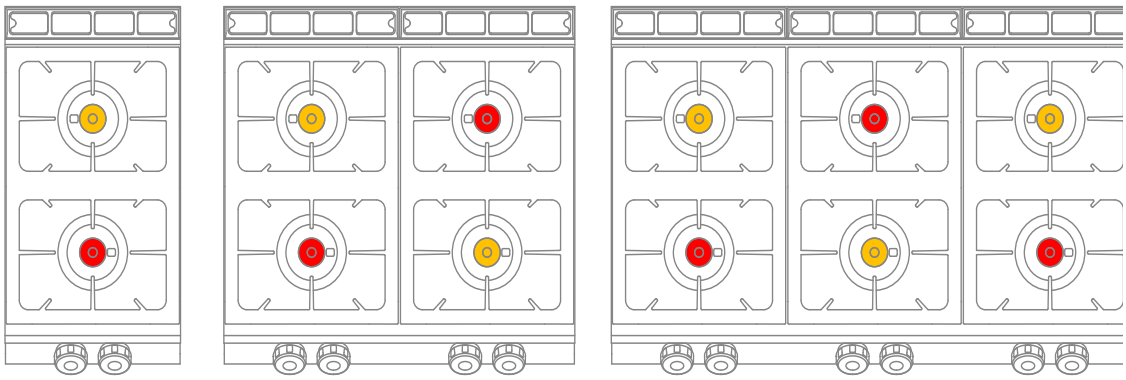
DE: Erhitzung mittels Doppelkronen-Hochleistungsbrenner aus Messing mit einstellbarer Leistung von 4 kW und 6 kW. Zündung durch Pilotflamme RAAF-Tragrost aus matt emailliertem, laugen-, säure- und feuerbeständigem RAAF-Gusseisen. Optional Edelstahl-Grill. Hermetisches Kochfeld aus 15/10 starkem Edelstahl mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung und Hygiene. Verfügbarkeit eines Überlaufsystems, das vor überlaufenden Flüssigkeiten schützt. Sicherheit durch ein Thermoelement gewährleistet. Modelle mit 2, 4, 6 Brennern auf offenem Fach, mit Türen, mit Gas- oder Elektrobackofen GN 2/1 oder 3/1.

DISPOSICIÓN ESTÁNDAR DE LOS QUEMADORES

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR

ø65 4kW

ø65 6kW



PLACAS DE COCCIÓN HERMÉTICAS

HERMETIC KITCHEN RANGES - PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES - HERMETISCHE KOCHFELDER

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FE071M0	400 x 700 x 900 mm 10 kW tot 1 x 4 kW 1 x 6 kW 51 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**1.955,00**
	FE071MA	400 x 700 x 900 mm 10 kW tot 1 x 4 kW 1 x 6 kW 54 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**2.185,00**
	FE072M0	800 x 700 x 900 mm 20 kW tot 1 x 4 kW / 1 x 6 kW 1 x 6 kW / 1 x 4 kW 85 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.356,00**
	FE072MA	800 x 700 x 900 mm 20 kW tot 1 x 4 kW / 1 x 6 kW 1 x 6 kW / 1 x 4 kW 90 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**3.942,00**
	FE073M0	1200 x 700 x 900 mm 30 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 113 Kg / 1,1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.272,00**
	FE073MA	1200 x 700 x 900 mm 30 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 121 Kg / 1,1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.750,00**

3.942,00

PLACAS DE COCCIÓN HERMÉTICAS

HERMETIC KITCHEN RANGES - PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES - HERMETISCHE KOCHFELDER

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FEE72M0	800 x 700 x 900 mm 20 kW tot 1 x 4 kW / 1 x 6 kW 1 x 6 kW / 1 x 4 kW 135 Kg / 0,8 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	**4.909,00**
	FEG72M0	800 x 700 x 900 mm 28 kW tot 1 x 4 kW / 1 x 6 kW 1 x 6 kW / 1 x 4 kW 138 Kg / 0,8 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	**4.641,00**
	FEE73M0	1200 x 700 x 900 mm 30 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 167 Kg / 1,1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**6.641,00**
	FEG73M0	1200 x 700 x 900 mm 38 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 167 Kg / 1,1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**6.023,00**
	FEE73MM	1200 x 700 x 900 mm 30 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 180 Kg / 1,1 m³	*Maxi Horno - maxi oven - maxi four - maxi ofen* 985 x 560 x 300 7,2 kW tot / 400V 3N GN 2/1	**6.621,00**
	FEG73MM	1200 x 700 x 900 mm 40 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 180 Kg / 1,1 m³	*Maxi Horno - maxi oven - maxi four - maxi ofen* 985 x 560 x 300 10 kW tot GN 2/1	**6.292,00**

DESCO

ACCESORIOS
ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX

REJILLA EN HIERRO
GRILLE EN FONTE - CAST IRON GRID - GUSSEISENGITTER

KFA0170 580 x 395 **198,00**

REJILLA EN ACERO INOX
GRILLE EN D'ACIER - S/S WIRE GRID - RUNDSTAHLGITTER

KFA0190 578 x 358 **184,00**

SISTEMA DESAGÜE
OVERLOW PIPE - TROP-PLEIN - ÜBERLAUF

KFA0210 **191,00**

PLACA RANURADA PARA REJILLA EN ACERO INOX
GROOVED GRIDDLE PLATE FOR S/S WIRE GRID - PLAQUE NERVUREE POUR GRILLE EN D'ACIER - FORTKOCHPLATTE GERILLT FÜR RUSTAHGITTER

KFE0020 390 x 290 **384,00**

PLACA LISA PARA REJILLA EN ACERO INOX
SMOOTH GRIDDLE PLATE FOR S/S WIRE GRID - PLAQUE LISSE POUR GRILLE EN D'ACIER - FORTKOCHPLATTE GLATT FÜR RUSTAHGITTER

KFE0030 390 x 290 **321,00**

COCINA ELÉCTRICA PLACA CUADRADA

ELECTRIC KITCHEN RANGES WITH SQUARES PLATES
CUISINIERES ELECTRIQUES AVEC PLAQUES CARREE
ELEKTRISCHE HERDE MIT VIERECKIGEN PLATTEN

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox acabado satinado con juntas a ras, encimera estampada espesor 15/10 con bordes redondeados. Modelo a 2, 4, 6 placa eléctrica cuadradas en hierro de 2,6Kw. reguladas por conmutador de 6 posiciones. Disponible con mueble abierto, con puerta batiente o con horno eléctrico estático GN2/1 de 5,6Kw. o con horno maxi GN3/1 de 7,2Kw. Mando separado para cada placa.

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktops (thickness: 15/10) with smooth edges. Models with 2, 4 or 6 square cast iron electric square plates (2.6kW) controlled via a 6-position switch. Available on open compartment, with hinged doors, or on 2/1 electric static oven (5.6kW) or 3/1 maxi oven (7.2kW). Individual controls for each plate.

FRA: Structure fabriquée entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite avec joints affleurants, plaques embouties de 15/10 d'épaisseur avec bords arrondis. Modèles à 2, 4, 6 plaques électriques carrées en fonte de 2,6 kW régulées par un interrupteur à 6 positions. Disponibles sur armoire ouverte, avec portes battantes ou sur four électrique statique 2/1 de 5,6 kW ou sur four maxi 3/1 de 7,2 kW. Commandes séparées pour chaque plaque.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte mit Stärke 20/10 und abgerundeten Kanten. Modelle mit 2, 4, 6 gusseisernen quadratischen Elektroplatten mit einer Leistung von 2,6 kW, die durch einen Schalter mit 6 Leistungsstufen geregelt werden. Erhältlich mit offenem Fach, mit Flügeltüren oder mit statischem Elektrobackofen 2/1 (5,6 kW) oder mit Maxi-Backofen 3/1 (7,2 kW). Separate Regelung für jede Platte.

COCINA ELÉCTRICA PLACA CUADRADA

ELECTRIC KITCHEN RANGES WITH SQUARES PLATES- CUISINIERES ELECTRIQUES AVEC PLAQUES CARRE - ELEKTRISCHE HERDE MIT VIERECKINGEN PLATTEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PE071MB	400 x 700 x 900 mm 5,2 kW tot / 400V 3N 1 x 2,6 kW 1 x 2,6 kW 40 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**2.377,00**
	PE071MC	400 x 700 x 900 mm 5,2 kW tot / 400V 3N 1 x 2,6 kW 1 x 2,6 kW 43 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**2.595,00**
	PE072MB	800 x 700 x 900 mm 10,4 kW tot / 400V 3N 2 x 2,6 kW 2 x 2,6 kW 65 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.871,00**
	PE072MC	800 x 700 x 900 mm 10,4 kW tot / 400V 3N 2 x 2,6 kW 2 x 2,6 kW 70 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.303,00**

COCINA ELÉCTRICA PLACA CUADRADA

ELECTRIC KITCHEN RANGES WITH SQUARES PLATES- CUISINIERES ELECTRIQUES AVEC PLAQUES CARRE - ELEKTRISCHE HERDE MIT VIERECKINGEN PLATTEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PE073MB	1200 x 700 x 900 mm 15,6 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 90 Kg / 1,1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**5.314,00**
	PE073MC	1200 x 700 x 900 mm 15,6 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 98 Kg / 1,1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**5.966,00**
	PEE72MA	800 x 700 x 900 mm 16 kW tot / 400V 3N 2 x 2,6 kW 2 x 2,6 kW 110 Kg / 0,8 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	**6.112,00**
	PEE73MA	1200 x 700 x 900 mm 21,2 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 130 Kg / 1,1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**7.569,00**
	PEE73MQ	1200 x 700 x 900 mm 22,8 kW tot /400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 145 Kg / 1,1 m³	*Maxi Horno - maxi oven - maxi four - maxi ofen* 985 x 560 x 300 7,2 kW tot / 400V 3N GN 3/1	**8.685,00**

ACCESORIOS
ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
REJILLA PARA HORNO OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN				
	KFA0060	GN 2/1		**60,00**
	KFA0070	GN 3/1		**93,00**
CUBETA EN ACERO INOX STAINLESS STEEL CONTAINER - BASSIN EN ACIER INOX - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL				
	KFA0100	530 x 650 x 20h		**123,00**
	KFA0110	530 x 650 x 40h		**134,00**
	KFA0120	530 x 650 x 65h		**150,00**
COLUMNA ALIMENTACIÓN DE AGUA COLUMN WITH WATER TAP - COLONNE D'ALIMENTATION DE L'EAU - SÄULENARMATUR				
	KFA0130			**563,00**

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA

ELECTRIC RANGES WITH CERAMIC GLASS
CUISINIERES ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE
ELEKTROHERDE GLASKERAMIK

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox acabado satinado. Modelo con encimera en vitrocerámica a 2 o 4 placas de 2,5Kw. con mueble abierto, con mueble con puerta batiente o con horno eléctrico estático da 5,6Kw. Mando separado para cada placa, espesor de la vitro de apoyo 6mm., luz de calor luminosa para indicar que la vitro esta caliente.

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel. Models with worktop in glass ceramic with 2 or 4 2.5kW plates on open compartment, on hinged door compartment or electric static oven (5.6kW). Individual controls for each plate, support glass thickness: 6mm, heat warning lights to indicate an extremely hot glass.

FRA: Structure fabriquée entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Modèles avec plan vitrocéramique 2,5 kW 2 ou 4 plaques sur armoire ouverte, sur armoire à portes battantes ou sur four électrique statique 5,6 kW. Commandes séparées pour chaque plaque, verre de soutien de 6 mm d'épaisseur, voyants lumineux de chaleur pour indiquer que le verre est incandescent.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Modelle mit Glaskeramik-Kochfeld mit 2 oder 4 Kochplatten mit einer Leistung von 2,5 kW auf offenem Fach, auf Fach mit Flügeltüren oder auf statischem Elektrobackofen mit einer Leistung von 5,6 kW. Separate Regelung für jede Kochplatte, Stärke des Trägerglases 6 mm, Wärme-Kontrollleuchten zur Anzeige der heißen Glasoberfläche.

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA

ELECTRIC RANGES WITH CERAMIC GLASS - CUISINIERES ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE - ELEKTROHERDE GLASKERAMIK

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	IR071M0	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 2,5 kW 1 x 2,5 kW 32 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.082,00**
	IR071MA	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 2,5 kW 1 x 2,5 kW 35 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**3.299,00**
	IR072M0	800 x 700 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 2 x 2,5 kW 2 x 2,5 kW 52 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.623,00**
	IR072MA	800 x 700 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 2 x 2,5 kW 2 x 2,5 kW 57 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**5.056,00**
	IRE72M0	800 x 700 x 900 mm 15,6 kW tot / 400V 3N 2 x 2,5 kW 2 x 2,5 kW 91 Kg / 0,8 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V GN 2/1	**6.839,00**

ACCESORIOS
ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
REJILLA PARA HORNO OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN				
	KFA0060	GN 2/1		**60,00**
	KFA0070	GN 3/1		**93,00**
PUERTA BATIENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR				
	KEN0011	L 400 DX		**292,00**
	KEN0021	L 400 SX		**292,00**

COCINA ELÉCTRICA INDUCCIÓN

ELECTRIC INDUCTION RANGES
CUISINIERES ELECTRIQUES A INDUCTION
INDUKTIONELEKTROHERDE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox. Modelo con encimera en vitrocerámica e inducción de 6mm. de espesor, con mueble abierto o con mueble con puerta batiente, disponible en 2 y 4 zonas de 3,5Kw. Mando simple para cada zona con regulación de 1 a 10 posiciones, sistema automático de detección de olla, luz led verde de funcionamiento, luz led roja para señalizar alarmas. Disponible versión Wok con potencia de 5Kw.

ENG: Frame entirely made in stainless steel. Models with glass ceramic induction worktop (thickness: 6mm), on open compartment or hinged door compartment, available with 2 and 4 3.5kW zones. Individual controls for each zone, with adjustment ranging from 1 to 10 positions. Automatic saucepan detection system, green LED light indicating regular operation, and red LED light for warnings. Wok version available (5kW).

FRA: Structure entièrement en acier inoxydable. Modèles avec plaque vitrocéramique à induction de 6 mm d'épaisseur, sur armoire ouverte ou sur armoire à portes battantes, disponibles en 2 et 4 zones de 3,5 kW. Commandes individuelles pour chaque zone avec réglage de 1 à 10 positions, système de détection automatique de casserole, LED verte de fonctionnement, LED rouge d'alarme. Version wok disponible avec une puissance de 5 kW.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl. Modelle mit 6 mm starkem Induktions-Glaskeramik-Kochfeld, auf offenem Fach oder auf Fach mit Flügeltüren, erhältlich mit 2 und 4 Kochzonen (3,5 kW). Individuelle Bedienelemente für jede Kochzone mit Regelung über 10 Leistungsstufen, automatisches Topferkennungssystem, grüne LED-Betriebskontrollleuchte, rote LED-Alarmkontrollleuchte. Erhältlich als Wok-Ausführung mit einer Leistung von 5 kW.

COCINA ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN

ELECTRIC INDUCION RANGES - CUISINIERES ELECTRIQUES A INDUCTION - INDUKTIONELEKTROHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	ID071M0	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot / 400V 3N 1 x 3,5 kW 1 x 3,5 kW 55 Kg / 0,4 m^3	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**9.640,00**
	ID071MA	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot / 400V 3N 1 x 3,5 kW 1 x 3,5 kW 58 Kg / 0,4 m^3	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**9.830,00**
	ID072M0	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot / 400V 3N 2 x 3,5 kW 2 x 3,5 kW 105 Kg / 0,8 m^3	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**18.719,00**
	ID072MA	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot / 400V 3N 2 x 3,5 kW 2 x 3,5 kW 110 Kg / 0,8 m^3	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**19.102,00**

COCINA ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN

ELECTRIC INDUCION RANGES - CUISINIERES ELECTRIQUES A INDUCTION - INDUKTIONELEKTROHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	IW071M0	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 55 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**7.869,00**
	IW071MA	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 58 Kg / 0,4 m³	Mueble abier	**8.061,00**

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

PUERTA BATIENTE

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

	KEN0011	L 400 DX	**292,00**
	KEN0021	L 400 SX	**292,00**

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

ELECTRIC BAIN MARIE
BAIN MARIE ELECTRIQUES
ELEKTROWASSERBÄDER

ESP: Cuatro modelos con funcionamiento eléctrico: medio módulo con cuba GN1/1 y módulo entero con cuba GN2/1. Estructura portante en acero inox AISI 304 con acabado satinado y encimera de trabajo en acero inox. Cuba estampada en acero inox, con bordes redondeados para una fácil limpieza. Calentamiento mediante resistencia eléctrica aislada, apoyada al fondo de la cuba. Termostato de trabajo y termostato de seguridad.

ENG: Four electric working models: half module with GN 1/1 bath and integral module with GN 2/1 bath. The frame is in Scotch Brite AISI 304 stainless steel and stainless steel worktop. Deep-formed stainless steel bath, with smooth edges for easy cleaning. Heating by insulated electric heating element, placed on the external bottom of the bath. Adjusting thermostat and safety thermostat.

FRA: Quatre modèles avec fonctionnement électrique : demi module avec cuve GN 1/1 et module entier avec cuve GN 2/1. Struc¬ture portante en acier inox Scotch Brite et plan de travail en acier inox. Cuve imprimée en acier inox AISI 304, avec bords arrondis pour un nettoyage aisé. Chauffe au moyen de résistance électrique isolée, appuyée sur le fond externe de la cuve.Thermostat de sécurité.

DE: 4 Modelle mit elektrischen Funktionen: halbes Modul mit Wanne GN 1/1 und ganzes Modul mit Wanne GN 2/1. Tragende Struktur aus Edelstahl AISI 304 Scotch Brite und Arbeitsfläche aus Edelstahl. Wanne aus Edelstahl geformt , mit abgerundeten Kanten zur einfacheren Reinigung. Erwärmung durch isolierten elektrischen Widerstand, am unteren Boden der Wanne angebracht un Sicherheitsthermostat.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

ELECTRIC BAIN MARIE - BAIN MARIE ELECTRIQUES - ELEKTROWASSERBÄDER

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	BME71M0	400 x 700 x 900 mm 2,5 kW tot / 230V 1N GN 1/1 40 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Contenedor GN No incluído GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behalter ausgeschlossen	**2.163,00**
	BME71MA	400 x 700 x 900 mm 2,5 kW tot / 230V 1N GN 1/1 43 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Contenedor GN No incluído GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behalter ausgeschlossen	**2.381,00**
	BME72M0	800 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N GN 2/1 60 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Contenedor GN No incluído GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behalter ausgeschlossen	**2.816,00**
	BME72MA	800 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N GN 2/1 65 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Contenedor GN No incluído GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behalter ausgeschlossen	**3.136,00**

ACCESORIOS
ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	CUBETA CONTAINER - BACS - BEHÄLTER			
	KBM0010	GN 1/1 150h		**125,00**
	KBM0020	GN 1/2 150h		**71,00**
	KBM0030	GN 1/3 150h		**63,00**
	KBM0040	GN 1/4 150h		**50,00**
	KBM0050	GN 1/6 150h		**46,00**
	SOPORTE PARA CUBETA CONTAINER SUPPORTS - SUPPORT BACS - BEHÄLTERSTÜTZE			
	KBM0120	L = 510		**25,00**
	KBM0130	L = 310		**28,00**
	TAPA PARA CUBETA CONTAINER LIDS - COUVERCLES DE BACS - DECKEL FÜR BEHÄLTER			
	KBM0060	GN 1/1		**61,00**
	KBM0070	GN 1/2		**38,00**
	KBM0080	GN 1/3		**32,00**
	KBM0090	GN 1/4		**36,00**
	KBM0100	GN 1/6		**28,00**
	PUERTA BATIENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
	KEN0011	L 400 DX		**292,00**
	KEN0021	L 400 SX		**292,00**

FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICA

GAS AND ELECTRIC FRY TOPS
FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES
GAS- UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN

ESP: Equipos con mueble abierto, puerta batiente o horno eléctrico. La placa de cocción es realizada en aleación especial de grueso espesor (15mm) y alta conductibilidad térmica, incluso en versión cromada. Disponible modelo con placa lisa, ranurada o lisa/ranurada. Todos los modelos estan dotados de antisalpicaduras perimetral y dotados de cajón extraíble para la recogida de la grasa en acero inox AISI 304. Versión a gas con válvula termostática para la regulación de la temperatura de 120°C a 300°C, versión eléctrica con termostato de regulación de la temperatura de 70°C a 300°C.

FRA: Équipement sur armoire ouverte, sur armoire à portes battantes ou avec four électrique. Fabriquées en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Les plaques de cuisson sont fabriquées dans un alliage spécial épais (15 mm) à haute conductivité thermique, également en version chromée. Modèles à plaques lisses, nervurées ou lisses / nervurées disponibles. Tous les modèles peuvent être équipés d'un pare-éclaboussures périmétrique et équipés d'un tiroir extractible en acier inoxydable AISI 304 pour la récupération des graisses. Version gaz avec vanne thermostatique pour régulation de température de 120 °C à 300 °C, version électrique avec thermostat de régulation de température de 70 °C à 300 °C.

ENG: Equipment on open compartment, with hinged doors or electric oven. Made in Scotch Brite stainless steel. Hot plates are made in a special, thick alloy (15mm) with high thermal conductivity. Also available in chrome-plated version. Models with smooth, grooved or smooth/grooved plates available. All models can be equipped with a border splash protection, and are provided with a rollout grease drawer in AISI 304 stainless steel. Gas version with thermostatic valve for temperature adjustment in the 120°C - 300°C range; electric version with temperature adjustment thermostat from 70°C to 300°C.

DE: Ausstattung auf offenem Fach, über Flügeltüren und mit Elektrobackofen. Aus rostfreiem Stahl mit Scotch Brite-Finish. Die Kochplatten weisen einer dicke Speziallegierung (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit auf, auch in Chromausführung. Modelle mit glatten, gerillten oder glatten/gerillten Kochplatten erhältlich. Alle Modelle können mit einem umlaufenden Spritzschutzrand ausgestattet werden und haben eine herausnehmbare Schublade aus Edelstahl AISI 304 zum Auffangen von Fett. Gasausführung mit Thermostatventil für die Temperaturregelung von 120 °C bis 300 °C, Elektroausführung mit Temperaturregelthermostat von 70 °C bis 300 °C.

FRY TOP A GAS

GAS FRY TOPS - FRY TOP A GAZ - GASGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTG71MA	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**2.527,00**
	FTG71MB	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**2.669,00**
	FTG71MC	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.155,00**
	FTG71MD	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.201,00**
	FTG71MG	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**2.752,00**

DESCO

FRY TOP A GAS

GAS FRY TOPS - FRY TOP A GAZ - GASGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTG71MH	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**2.896,00**
	FTG71MI	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.381,00**
	FTG71MJ	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.428,00**
	FTG72MA	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.596,00**
	FTG72MB	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.599,00**

FRY TOP A GAS

GAS FRY TOPS - FRY TOP A GAZ - GASGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTG72MC	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.636,00**
	FTG72MD	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.478,00**
	FTG72ME	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.530,00**
	FTG72MF	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.572,00**
	FTG72MG	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.067,00**

DESCO

FRY TOP A GAS

GAS FRY TOPS - FRY TOP A GAZ - GASGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTG72MH	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.203,00**
	FTG72MI	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.203,00**
	FTG72MJ	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.598,00**
	FTG72MK	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.205,00**
	FTG72ML	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.040,00**

FRY TOP ELÉCTRICO

ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP ELECTRIQUES - ELEKTROGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE71MA	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**2.748,00**
	FTE71MB	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**2.860,00**
	FTE71MC	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.140,00**
	FTE71MD	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.290,00**
	FTE71MG	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**2.983 ,00**

DESCO

FRY TOP ELÉCTRICO

ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP ELECTRIQUES - ELEKTROGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE71MH	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**3.094,00**
	FTE71MI	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.365,00**
	FTE71MJ	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.512,00**
	FTE72MA	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.987,00**
	FTE72MB	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.144,00**

FRY TOP ELÉCTRICO

ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP ELECTRIQUES - ELEKTROGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE72MC	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.090,00**
	FTE72MD	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.927,00**
	FTE72ME	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.988,00**
	FTE72MF	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.830,00**
	FTE72MG	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.437,00**

DESCO

FRY TOP ELÉCTRICO

ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP ELECTRIQUES - ELEKTROGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE72MH	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.594,00**
	FTE72MI	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.536,00**
	FTE72MJ	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.380,00**
	FTE72MK	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.436,00**
	FTE72ML	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.279,00**

FRY TOP ELÉCTRICO

ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP ELECTRIQUES - ELEKTROGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE72EA	800 x 700 x 900 mm 16,4 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 0,8 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V GN 2/1	**6.791,00**
	FTE72EB	800 x 700 x 900 mm 16,4 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 0,8 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V GN 2/1	**6.971,00**
	FTE72EC	800 x 700 x 900 mm 16,4 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 0,8 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V GN 2/1	**6.907,00**
	FTE72ED	800 x 700 x 900 mm 16,4 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 0,8 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V GN 2/1 Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**7.877,00**
	FTE72EE	800 x 700 x 900 mm 16,4 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 0,8 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V GN 2/1 Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**7.935,00**
	FTE72EF	800 x 700 x 900 mm 16,4 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 0,8 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V GN 2/1 Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**7.830,00**

DESCO

FRY TOP ELÉCTRICO

ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP ELECTRIQUES - ELEKTROGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	KIT 10 LANA LISA SET OF 10 SMOOTH BLADES - JEU DE 10 LAME LISSES - SATZ VON 10 GLATTEN KLINGEN			
	KFT0030			**48,00**
	REJILLA PARA HORNO OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN			
	KFA0060	GN 2/1		**59,00**
	TAPÓN PARA FRY TOP FRY TOP CAP - BOUCHON POR FRY TOP - DECKEL FÜR FRY TOP			
	KFT0080			**49,00**
	RASQUETA PARA FRY TOP FRY TOP SCRAPER - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE			
	KFT0010			**62,00**
	PUERTA BATIENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
	KEN0011	L 400 DX		**292,00**
	KEN0021	L 400 SX		**292,00**
	KIT 10 LANA RANURADA SET OF 10 RIBBED BLADES - JEU DE 10 LAME SILLONEES - SATZ VON 10 GRIPPTE KLINGEN			
	KFT0020			**89,00**
	KIT ANTISALPICADURAS REAR-SIDE SPLASHBACH - KIT ELEMENTS ANTI-ECLABOUSSURE - SEITLICHE-HINTERE AUFKANTUNG			
	KFT0040	L 400		**198,00**
	KFT0050	L 800		**216,00**

GRILL A PIEDRA LÁVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS
GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ
GAS LAVASTEIN-GRILL

ESP: Dos modelos a gas con mueble, simple o doble, dotado de alzatina antisalpicaduras perimetral y rejilla de cocción regulable en altura para la optimización de la cocción. Alzatina, rejilla de cocción y cajón de recogida de grasa desmontable para una mejor limpieza. Quemador en acero inox, controlado mandos regulable y posicionados para calentar uniformemente el lecho de roca volcánica. Equipado con rejilla para carne, opcional rejilla para pescado.

ENG: Two gas over-the-counter models provided with border splash protections and adjustable height grill for cooking optimisation. Cooking grill protection and removable grease collection drawers for a better cleaning. Stainless steel burners, controlled via an adjustable faucet and positioned so to uniformly reach the whole lava stone surface (meat grill as a standard, fish grill is optional).

FRA: Deux modèles à gaz sur armoire, simple et double, équipés de pare-éclaboussures périmétriques et d'une grille de cuisson réglable en hauteur pour une optimisation de la cuisson. Rebord de grille de cuisson amovible et bac de récupération des graisses pour un meilleur nettoyage. Brûleurs en acier inoxydable, commandés par un robinet réglable et positionnés de manière à irradier uniformément le lit de roche volcanique. Grill à viande en équipement standard, grill à poisson en option.

DE: Zwei Modelle mit Gasherd auf einem Schrank, einfach und doppelt, ausgestattet mit umlaufendem Spritzschutzrand und einem höhenverstellbaren Grillrost zur Optimierung des Garvorgangs. Herausnehmbarer Spritzschutzrand für Grillrost und Fettauffangschublade zur besseren Reinigung. Edelstahlbrenner, Regelung durch verstellbare Armatur und so positioniert, dass die Mulde aus Vulkangestein gleichmäßig erwärmt wird. Standardausstattung Fleischgrill, auf Wunsch Fischgrill.

GRILL DE PIEDRA LÁVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS - GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAS - GAS LAVASTEIN-GRILL

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	GPG71M0	400 x 700 x 900 mm 8 kW tot 55 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**2.727,00**
	GPG72M0	800 x 700 x 900 mm 16 kW tot 93 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.327,00**

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

REJILA PARA CARNE

MEAT GRILL - GRILLE POUR VIANDE - FLEISCHGITTER

	KGL0100	372 x 470 mm	**349,00**
	KGL0110	712 x 470 mm	**475,00**

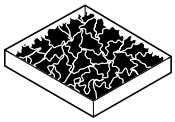
REJILA PARA PESCADO

FISH GRILL - GRILLE POUR POISSON - FISCROST

	KGL0140	372 x 470 mm	**328,00**
	KGL0150	712 x 470 mm	**489,00**

LAVA VOLCÁNICA

LAVA ROCK - PIERRE VULCANIQUE - LAVASTEIN

	**KGL0180**	3 KG	**44,00**
	KGL0090	7 KG	**66,00**

TODA LA PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES
COUSINIERES COUP DE FEU A GAS
GAS-GLÜHPLATTENHERDE

ESP: Disponible en 10 modelos a gas: con mueble abierto, con puerta batiente y con horno a gas. Versión con 2 fuegos + placa simple o doble en horno a gas o horno a gas y armario caliente. La placa de cocción es enteramente realizada en acero termodifusor de gran espesor, con elemento central extraíble y con un quemador circular en acero inox de gran potencia. El area térmica diferenciada con la temperatura mÁxima al centro, degradándose hacia el exterior, permitiendo tipologías de cocción diferentes.

ENG: Available in 10 gas models: on open compartment, with hinged doors and with gas oven. Version with 2 flames + single or double plate on gas oven or gas oven and hot cupboard. The hot plate is entirely made in thick, heat-diffusing steel, with a removable central insert and a powerful stainless steel circular burner. Separated thermal areas with the highest temperature at the centre and decreasing outwards, so to allow different kinds of cooking techniques.

FRA: Disponibles en 10 modèles à gaz : sur armoire ouverte, sur armoire à portes battantes et avec four à gaz. Versions 2 feux + plaque simple ou double sur four à gaz ou four à gaz et hotte. La plaque de cuisson est entièrement réalisée en acier épais diffusant la chaleur, avec un insert central amovible et un brûleur circulaire en acier inoxydable de grande puissance. Les zones thermiques différenciées avec température maximale au centre, diminuant vers l'extérieur, permettent différents types de cuisson.

DE: Erhältlich in 10 Gasmodellen: auf offenem Fach, mit Flügeltüren und mit Gasbackofen. Ausführungen mit 2 Brennern + Einzel- oder Doppelkochplatte auf Gasherd oder Gasherd und Wärmeschrank. Die Kochplatte ist komplett aus dickem, hitzeleitendem Stahl gefertigt, mit einem herausnehmbaren Zentraleinsatz und einem runden Hochleistungsbrenner aus Edelstahl. Die differenzierten thermischen Bereiche mit der Höchsttemperatur in der Mitte, die nach außen hin abnimmt, ermöglichen verschiedene Arten des Kochens.

TODA A PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES - COUSINIERES COUP DE FEU A GAZ - GAS-GLÜHPLATTENHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	TPG71M0	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 80 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.336,00**
	TPG71MA	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 80 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**3.569,00**
	TPG72M0	800 x 700 x 900 mm 8 kW tot 125 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.171,00**
	TPG72MB	800 x 700 x 900 mm 8 kW tot 226 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.665,00**
	TPG72MA	800 x 700 x 900 mm 16 kW tot 140 Kg / 0,8 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	**6.284,00**

TODA A PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES - COUSINIERES COUP DE FEU A GAZ - GAS-GLÜHPLATTENHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	TPG72MC	800 x 700 x 900 mm 15,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 130 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.993,00**
	TPG72MD	800 x 700 x 900 mm 15,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 135 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**5.488,00**
	TPG72ME	800 x 700 x 900 mm 23,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 190 Kg / 0,8 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	**7.119,00**
	TPG73M0	1200 x 700 x 900 mm 16,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 150 Kg / 1,1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**5.770,00**
	TPG73MA	1200 x 700 x 900 mm 16,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 158 Kg / 1,1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**6.507,00**

TODA A PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES - COUSINIERES COUP DE FEU A GAZ - GAS-GLÜHPLATTENHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	TPG73MC	1200 x 700 x 900 mm 24 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 130 Kg / 1,1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**6.279,00**
	TPG73MD	1200 x 700 x 900 mm 24 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 138 Kg / 1,1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**7.023,00**
	TPG73MB	1200 x 700 x 900 mm 24,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 205 Kg / 1,1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**8.150,00**
	TPG73ME	1200 x 700 x 900 mm 32 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 185 Kg / 1,1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**8.665,00**
	TPG73MF	1200 x 700 x 900 mm 34 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 190 Kg / 1,1 m³	*Maxi Horno - maxi oven - maxi four - maxi ofen* 985 x 560 x 300 10 kW tot GN 3/1	**9.157,00**

ACCESORIOS
ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
REJILLA PARA HORNO OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN				
	KFA0060	GN 2/1		**60,00**
	KFA0070	GN 3/1		**93,00**

TODA PLACA ELÉCTRICA

ELECTRIC HOTPLATE RANGES
COUSINIERES COUP DE FEU ELECTRIQUE
ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERDE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox con juntas enrasadas, encimera de espesor 15/10 y bordes redondeados. Modelo con placa en hierro a 4 piezas de 3 kW reguladas mediante conmutador a 6 posiciones, disponible con mueble abierto, con puerta batiente o con horno eléctrico estático GN2/1 de 5,6 Kw.. Mandos separados para cada placa.

ENG: Frame entirely made in stainless steel with seamless joints, worktops (thickness: 15/10) and smooth edges. Models with cast iron plates (4 3kW plates) controlled via a 6-position switch. Available on open compartment, with hinged doors or on 2/1 electric static oven (5.6kW). Individual controls for each plate.

FRA: Structure entièrement fabriquée en acier inoxydable avec joints affleurants, plaques de 15/10 d'épaisseur et bords arrondis.
Modèles avec plaque en fonte avec 4 plaques de 3 kW régulées par un interrupteur à 6 positions, disponibles sur armoire ouverte, avec portes battantes ou sur four électrique statique 5,6 kW 2/1. Commandes séparées pour chaque plaque.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit bündigen Fugen, 15/10 starken Deckplatten und abgerundeten Kanten.
Modelle mit gusseiserner Kochplatte aus 4 einzelnen Kochplatten mit einer Leistung von 3 kW, Regelung durch Schalter mit 6 Leistungsstufen, erhältlich auf offenem Fach, mit Flügeltüren oder mit statischem Elektrobackofen 2/1 mit einer Leistung von 5,6 kW. Separate Regelung für jede Platte.

TODA PLACA ELÉCTRICA

ELECTRIC HOTPLATE RANGES - COUSINIERES COUP DE FEU ELECTRIQUE - ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PTE72M0	800 x 700 x 900 mm 12 kW tot / 400V 3N 75 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**5.463,00**
	PTE72MA	800 x 700 x 900 mm 12 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**6.006,00**
	PTE72MB	800 x 700 x 900 mm 17,6 kW tot / 400V 3N 138 Kg / 0,8 m³	Horno - *oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**7.889,00**

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

	KFA0060	GN 2/1	**60,00**

PUERTA BATIENTE

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

	KEN0011	L 400 DX	**292,00**
	KEN0021	L 400 SX	**292,00**

DESCO

CUECEPASTA A GAS Y ELÉCTRICO

GAS AND ELECTRIC PASTACOOKERS
CUISEURS A PATES A GAZ ET ELECTRIQUES
GAS-UND ELEKTRONUDELKOCHER

ESP: Disponible en una cuba (26 Lt) GN2/3 o dos cubas (26+26 Lt), con alimentación a gas o eléctrica. Estructura en acero inox satinado, cuba en acero inox Aisi 316L con bordes redondeados, carga de agua posterior, batidor de cestas frontal en rejilla inox, rebosadero para la descarga de agua, depósito frontal para recogida de los residuos de la cocción. Alta eficiencia para alcanzar la temperatura de ebullición. Versión eléctrica con resistencia de bandera giratoria en CRONIFER resistente a la corrosión, comandada de un mando de tres posiciones. Dotación éstandar falso fondo apoya cestas.

ENG: Available with one GN2/3 tank (26l) or two tanks (26+26l), with gas or electric power supply. Frame in Scotch Brite stainless steel, tank in AISI 316L stainless steel with smooth edges, rear water charge, front basket stop on a stainless steel grid, overfill system for starch discharge, flooded front to hold cooking starches. Great efficiency in reaching boiling temperature.
Electric version with feathered, rotating resistances made in CRONIFER to ensure resistance to corrosion, controlled by a three-position switch. Basket holder dummy bottom supplied as a standard.

FRA: Disponible avec une cuve (26 L) GN2/3 ou deux cuves (26 + 26 L), avec alimentation en gaz ou électrique. Structure en acier inoxydable Scotch Brite, cuve en acier inoxydable Aisi 316L à bords arrondis, arrivée d'eau arrière, batteur panier avant sur grille inox, trop-plein pour vidange de l'amidon, réservoir avant pour retenir les amidons de cuisson. Haute efficacité pour atteindre la température d'ébullition. Version électrique avec résistances à drapeau tournant en CRONIFER anticorrosion, commandées par un interrupteur à trois positions. Support de panier à faux fond en équipement standard.

DE: Erhältlich mit einem Becken (26 l) GN2/3 oder zwei Becken (26+26 l), mit Gas- oder Elektroanschluss. Unterbau aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish, Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316L mit abgerundeten Kanten, Wasserzulauf rückseitig, frontale Korb-Abtropfleiste auf Edelstahlgitter, Überlauf für den Stärkeablauf, frontales Auffangbecken zum Zurückhalten der Kochstärke. Hohe Effizienz beim Erreichen der Siedetemperatur. Elektrische Ausführung mit drehbaren Heizelementen aus korrosionsbeständigem CRONIFER, Regelung durch einen Schalter mit drei Leistungsstufen. Serienmäßige Ausstattung: Doppelboden-Korbablage.

CUECEPASTAS A GAS

GASPASTACOOKERS - CUISEURS A PATES A GAZ - GAS NUDELKOCHER

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
CPG71M0	400 x 700 x 900 mm 9 kW tot 26 LT - GN 2/3 55 Kg / 0,4 m³ Cuva en AISI 316 Aisi 316 bowl Cuve en aisi 316 Becken aus aisi 316	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cestas excluídas Without baskets Sans paniers Ohne körbe	**3.347,00**
CPG72M0	800 x 700 x 900 mm 18 kW tot 2 x 26 LT - 2 x GN 2/3 93 Kg / 0,8 m³ Cuva en AISI 316 Aisi 316 bowl Cuve en aisi 316 Becken aus aisi 316	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cestas excluídas Without baskets Sans paniers Ohne körbe	**5.796,00**

EN DOTACIÓN 1 FALSO FONDO PARA CADA CUBA

WITH DUMMY BOTTOM PER BOWL - AVEC FAUX FOND CHAQUE CUVE - MIT BLIND BODEN JEDE WANNE

OPCIONAL

MÓDULO ELEVACESTAS

BASKET LIFTER - MODULE POUR LE RELEVAGE - KORBHEBERSYSTEM

MSE71M0	150 x 700 x 900 0,04 kW / 230V	Panel de control electrónico Electric control panel Panneau de commande electronique Elektronisches bediengeld	**3.457,00**

KIT CESTAS PARA MÓDULO ELEVACESTAS

SET FOR BASKET LIFTER - JEU POUR MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR KORBHEBERSYTEM

KCP0231	2 x GN 1/3	**266,00**

KIT CESTAS PARA DOBLE MÓDULO ELEVACESTAS

SET FOR DOUBLE BASKET LIFTER - JEU POUR DOUBLE MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR ZWEIFACHKORBHEBERSYTEM

KCP0290	4 x GN 1/6	**379,00**

CUECEPASTA ELÉCTRICO

ELECTRIC PASTACOOKERS - CUISEURS A PATES ELECTRIQUES - ELEKTRONUDELKOCHER

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	CPE71M0	400 x 700 x 900 mm 7,8 kW tot / 400V 3N 26 LT - GN 2/3 40 Kg / 0,4 m³ Cuva en AISI 316 Aisi 316 bowl Cuve en aisi 316 Becken aus aisi 316	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cestas excluídas Without baskets Sans paniers Ohne körbe	**3.333,00**
	CPE72M0	800 x 700 x 900 mm 15,6 kW tot / 400V 3N 2 x 26 LT - 2 x GN 2/3 60 Kg / 0,8 m³ Cuva en AISI 316 Aisi 316 bowl Cuve en aisi 316 Becken aus aisi 316	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cestas excluídas Without baskets Sans paniers Ohne körbe	**5.646,00**

EN DOTACIÓN 1 FALSO FONDO PARA CADA CUBA

WITH DUMMY BOTTOM PER BOWL - AVEC FAUX FOND CHAQUE CUVE - MIT BLIND BODEN JEDE WANNE

OPCIONAL

MODULO ELEVACESTAS

BASKET LIFTER - MODULE POUR LE RELEVAGE - KORBHEBERSYSTEM

	MSE71M0	150 x 700 x 900 0,04 kW / 230V	Panel de control electrónico Electric control panel Panneau de commande electronique Elektronisches bediengeld	**3.457,00**

KIT CESTAS PARA MÓDULO ELEVACESTAS

SET FOR BASKET LIFTER - JEU POUR MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR KORBHEBERSYTEM

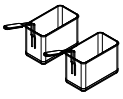
KCP0231	2 x GN 1/3		**266,00**

KIT CESTAS PARA DOBLE MÓDULO ELEVACESTAS

SET FOR DOUBLE BASKET LIFTER - JEU POUR DOUBLE MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR ZWEIFACHKORBHEBERSYTEM

KCP0290	4 x GN 1/6		**379,00**

ACCESORIOS
ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	CESTAS PARA CUESCEPASTAS CON DOBLE ASA BASKET WITH 2 HANDLES - PANIER AVEC 2 POIGNÉE- KORB 2 GRIFFE			
	KCP0020	290 x 290 x 200	GN 2/3	**186,00**
	KCP0040	290 x 160 x 200	GN 1/3	**140,00**
	CESTAS PARA CUECEPASTAS CON UNA ASA BASKET WITH 1 HANDLE - PANIER AVEC 1 POIGNÉE - KORB 1 GRIFFE			
	KCP0050	290 x 160 x 200		**148,00**
	KCP0060	290 x 145 x 200		**134,00**
	KCP0070	Ø 180 x 200	GN 1/3	**121,00**
	KCP0080	Ø 145 x 200	GN 1/6	**114,00**
	KCP0090	140 x 140 x 200	GN 1/6	**103,00**
	FALSO FONDO DUMMY BOTTOM - FAUX FOND - BLIND BODEN			
	KCP0250			**57,00**
	TAPA PARA CUECEPASTA PASTA COOKER LID - COUVERCLE POUR CUISEUR A PATES - DECKEL FÜR NUDELKOCHER			
	KCP0270	350 x 345 x 10		**84,00**
	KIT COMPOSICIÓN CESTAS BASKET ASSEMBLY KITS - KIT DE COMPOSITION DES PANIERS - GITTERKORB-KOMBINATIONSSETS			
	KCP0100	2 x KCP0040		**279,00**
	**KCP0110**	2 x KCP0060		**270,00**
	KCP0120	2 x KCP0070		**242,00**
	KCP0130	2 x KCP0080		**457,00**
	KCP0140	2 x KCP0090		**413,00**

DESCO

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

GAS AND ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES A GAS ET ELECTRIQUES
GAS- UND ELEKTROFRITEUSEN

ESP: Espesor encimera en 15/10. Cuba estampada en acero inox con bordes redondeados para facilitar la limpieza; dotadas de amplia cuba interior para la expansión del aceite con una amplia zona fria para la recogida de los residuos de la cocción. Versión eléctrica con resistencia rotativa para facilitar la limpieza, en acero inoxidable. Control de la temperatura del aceite en cuba mediante termostato mecánico con regulación de 90°C a 190°C. Tres lámparas espia: verde alimentación, blanca de control del calentamiento, roja de seguridad. Termostato de seguridad de reinicio manual con espia alarma roja encendida. Versión a gas con válvula de trabajo termostática con regulación de la temperatura del aceite de 120°C a 190°C. Disponible con cuba limpia o con tuberias en cuba. Dotación estandar: filtro y cuba de recogida de aceite, cestas y tapa.

ENG: Worktop thickness: 15/10. Deep-formed stainless steel tank with smooth edges for an easy cleaning; equipped with large flooded front for the expansion of oil and foam, and a wide cold zone to collect cooking residues. Electric version with rotatable resistance for an easy cleaning, made in stainless steel. Control of the temperature of the oil in the tank via mechanical thermostat with 90°C-190°C adjustment. Three indicator lights: green for power supply, white for heating control, and red for safety warnings. Safety thermostat with manual reset and red warning light on. Gas version with thermostatic valve for oil temperature adjustment in the 120°C-190°C range. Available with clean tank or with pipes installed in the tank. Standard supply: filter and oil collection tank, basket and lid.

FRA: Plaque de 15/10 d'épaisseur. Cuve en acier inoxydable embouti avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage ; équipée d'un grand compartiment frontal pour l'expansion de l'huile et des mousses et d'une grande zone froide pour la collecte des résidus de cuisson. Version électrique avec résistance rotative pour un nettoyage plus facile, en acier inoxydable. Contrôle de la température de l'huile dans la cuve par thermostat mécanique avec réglage de 90 °C à 190 °C. Trois voyants lumineux, vert pour l'alimentation, blanc pour le contrôle du chauffage, rouge pour la sécurité. Thermostat de sécurité à réarmement manuel avec voyant d'alarme rouge allumé. Version gaz avec vanne thermostatique de travail avec réglage de la température de l'huile de 120 °C à 190 °C. Disponible avec cuve lisse ou avec tubulure dans la cuve. Équipement de série : filtre et réservoir de récupération d'huile, panier et couvercle.

DE: Plattenstärke 15/10. Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung; ausgestattet mit einem großen Vorderbecken für die Ausdehnung von Öl und des Stärkeschaums und einem großen kalten Bereich zum Auffangen von Garresten. Elektrische Ausführung mit drehbarem Edelstahl-Heizelement zur einfachen Reinigung. Regelung der Öltemperatur im Becken mittels eines mechanischen Thermostats mit Temperaturregelung von 90 °C bis 190 °C. Drei Kontrollleuchten: grün für die Stromversorgung, weiß für die Erhitzungssteuerung, rot für die Sicherheit. Manuell rücksetzbarer Sicherheitsthermostat mit roter Alarmkontrollleuchte. Gasausführung mit Thermostat-Betriebsventil mit Öltemperaturregelung von 120 °C bis 190 °C. Erhältlich mit leerem Becken oder mit Schläuchen im Becken. Standardausrüstung: Filter und Ölauffangwanne, Gitterkorb und Deckel.

FREÍDORA A GAS

GAS FRYERS - FRITEUSES A GAZ - GAS FRITEUSEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FRG71M0	400 x 700 x 900 mm 10 kW tot 11 LT 57 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba vacía con tubo recuperación gas combustión Empty tank with burnt gas recovering tube Cuve vide avec tube de recuparation de fumee Lehres becken mit gebrantemgaswiedergewinnungsrohr	**3.566,00**
	FRG71ME	400 x 700 x 900 mm 14 kW tot 15 LT 68 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba con quemador en cuba Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'interieur Becken mit internem brenner	**3.991,00**
	FRG72M0	800 x 700 x 900 mm 20 kW tot 2 x 11 LT 100 Kg / 0,8 m³ Doble cuba 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba vacía con tubo recuperación gas combustión Empty tank with burnt gas recovering tube Cuve vide avec tube de recuparation de fumee Lehres becken mit gebrantemgaswiedergewinnungsrohr	**5.612,00**
	FRG72ME	800 x 700 x 900 mm 28 kW tot 2 x 15 LT 100 Kg / 0,8 m³ Doble cuba 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba con quemador en cuba Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'interieur Becken mit internem brenner	**6.879,00**

FREÍDORA ELÉCTRICA

ELETRIC FRYERS - FRITEUSES ELECTRIQUES - ELEKTROFRITEUSEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FRE71M0	400 x 700 x 900 mm 10,5 kW tot / 400V 3N 13,5 LT 50 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**2.986,00**
	FRE71MC	400 x 700 x 900 mm 14 kW tot / 400V 3N 17 LT 50 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür 3.521,00	**3.521,00**
	FRE71ME	400 x 700 x 900 mm 10,5 kW tot / 400V 3N 13,5 LT 50 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Panel control electrónico Electronic control panel Panneau de commande electronique Elektronische bedienungspanel	**3.968,00**
	FRE71MF	400 x 700 x 900 mm 14 kW tot / 400V 3N 17 LT 50 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Comando electrónico Electronic control panel Panneau de commande electronique Elektronische bedienungspanel	**4.077,00**
	FRE71MD	400 x 700 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 2 x 9 LT 50 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Doble cuba 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	**4.423,00**

FREÍDORA ELÉCTRICA

ELETRIC FRYERS - FRITEUSES ELECTRIQUES - ELEKTROFRITEUSEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FRE72M0	800 x 700 x 900 mm 21 kW tot / 400V 3N 2 x 13,5 LT 86 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Doble cuba 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	**5.246,00**
	FRE72MC	800 x 700 x 900 mm 28 kW tot / 400V 3N 2 x 17 LT 86 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Doble cuba 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	**5.832,00**
	FRE72ME	800 x 700 x 900 mm 21 kW tot / 400V 3N 2 x 13,5 LT 86 Kg / 0,8 m³ Doble cuba 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Comando electrónico Electronic control panel Panneau de commande electronique Elektronische bedienungspanel	**5.966,00**
	FRE72MF	800 x 700 x 900 mm 28 kW tot / 400V 3N 2 x 17 LT 86 Kg / 0,8 m³ Doble cuba 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Comando electrónico Electronic control panel Panneau de commande electronique Elektronische bedienungspanel	**6.243,00**

DESCO

ACCESORIOS
ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	CESTAS 1/1 BASKET 1/1 - PANIER 1/1 - KORB 1/1			
	KFR0180	290 x 290 x 130	17 LT	**121,00**
	KFR0010	290 x 290 x 100	11 - 13,5 - 15 LT	**98,00**
	CESTAS 1/2 BASKET 1/2 - PANIER 1/2 - KORB 1/2			
	KFR0200	140 x 290 x 130	17 LT	**140,00**
	KFR0020	140 x 290 x 100	11 - 13,5 - 15 LT	**84,00**
	CESTO PARA CUBA 9 LT BASKET FOR 9 LT BOWL - PANIER POUR BAC 9 LT - KORB FÜR 9 LT WANNE			
	KFR0150	130 x 290 x 105	2 x 9 LT	**67,00**
	TAPA PARA FREIDORA FRYER LID - COUVERCLE POUR FRITEUSE - DECKEL FÜR FRITEUSE			
	KFR0040	360 x 330 x 38	11 - 13,5 - 15 - 17 LT	**104,00**
	REJILLA SOPORTE CESTA BASKETS SUPPORTING GRID - GRILLE PORTE PANIERS - GITTER FÜR KÖRBE			
	KFR0190	300 x 315 x 275	17 LT	**91,00**
	KFR0030	300 x 310 x 220	11 LT	**75,00**
	KFR0210	300 x 326 x 198	15 LT	**90,00**
	KFR0300	300 x 315 x 242	13,5 LT	**90,00**
	KIT CUBETA RECOGE ACEITE OIL COLLECTION CONTAINER - BAC RECUPERATION HUILE - OEL BEHÄLTER			
	KFR0340			**268,00**

CALENTADOR POR INFRARROJOS

INFRARED FRY DUMP
SILO A FRITES A INFRAROUGES
INFRAROT FRITTENWANNE

ESP: Calentador realizado enteramente en acero inox acabado satinado con juntas a ras, encimera estampada espesor 15/10. Completo con bandeja para patatas inox extraible. Regulación de la temperatura mínimo máximo.

ENG: Fry dump entirely in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktop (thickness: 15/10). Equipped with stainless steel removable potato holder tray. Min./max. temperature adjustment.

FRA: Récipient chaud entièrement en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plateau embouti de 15/10 d'épaisseur. Avec bac à pommes de terre amovible en acier inoxydable. Réglage de la température minimale / maximale.

DE: Warmhaltebehälter komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte aus mit Stärke 15/10. Komplett mit herausnehmbarem Edelstahl-Kartoffeltablett. Temperaturregelung mit Mindest-/Höchsttemperatur.

CALENTADOR POR INFRAROJOS

INFRARED FRY DUMP - SILO A FRITES A INFRAROUGES - INFRAAROT FRITTENWANNE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	CCE71M0	400 x 700 x 900 mm 1 kW tot / 230V 1N 30 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**1.986,00**
	CCE71MA	400 x 700 x 900 mm 1 kW tot / 230V 1N 33 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**2.190,00**

SARTÉN BASCULANTE A GAS Y ELÉCTRICA

GAS ABD ELECTRIC TILTING BRATT PANS
SAUTEUSES RECTANGULAIRES A GAZ ET ELECTRIQUES
GAS-UND ELEKTROBRATTPFANNEN RECHTECKIG

ESP: Modelo eléctrico/gas de calentamiento directo con capacidad de 50 Lt. Fondo cuba en acero INOX o en FE 360. Tapa en acero inox dotada de asa ergonómica. El agua se introduce en la cuba mediante un grifo y un caño de salida fijado en la salida. Inclinación motorizada en todos los modelos bajo petición.

ENG: Electric/gas models with direct heating and 50l capacity. Tank bottom in stainless steel or FE 360.
Lid made in stainless steel with ergonomic handle. Water system provided with faucet and high spout fixed against the hood. All models can be provided with powered tilting system (upon demand).

FRA: Modèles électriques / gaz à chauffage direct d'une capacité de 50 L. Fond de cuve en acier inoxydable ou FE 360.
Couvercle en acier inoxydable avec poignée ergonomique. L'eau est introduite dans le réservoir au moyen d'un robinet et d'un bec de versement fixé à la cheminée. Basculement motorisé sur demande sur tous les modèles.

DE: Elektrische/Gas-Modelle mit Direkterhitzung und 50 l Fassungsvermögen. Beckenboden in Edelstahl oder FE 360. Deckel aus Edelstahl mit ergonomischem Griff. Das Wasser wird über einen Wasserhahn und eine am Schornstein befestigte Zuleitung in das Becken eingeleitet. Auf Anfrage motorisierte Kippung für alle Modelle.

SARTÉN BASCULANTE A GAS

GAS TILTING BRATT PANS - SAUTEUSES RECTANGULAIRES A GAZ - GAS BRATTPFANNEN RECHTECKIG

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
BRG72MD	800 x 700 x 900 mm 12 kW tot 160 Kg / 1,1 m³	Cuba 50 lt Fondo Cuba in INOX 77..511524,,0000	**7.512,00**

OPCIONAL

ELEVACIÓN MOTORIZADA + ENCENDIDO ELÉCTRICO

MOTORISED TILTING+ELECTRIC IGNITION - SOULEVEMENT MOTORISE+ALLUMAGE ELECTRIQUE - AUTOMATISCHE KIPPUNG+ELEKTRISCH ZÜNDSYSTEM

KBR0050	**1.707,00**

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

ELECTRIC TILTING BRATT PANS - SAUTEUSES RECTANGULAIRES ELECTRIC - ELEKTROBRATTPFANNEN RECHTECKIG

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
BRE72ME	800 x 700 x 900 mm 8,7 kW tot / 400V 3N 165 Kg / 1,1 m^3	Cuba 50 lt Fondo cuba in INOX	**7.842,00**

OPCIONAL

ELEVACIÓN MOTORIZADA

MOTORISED TILTING - SOULEVEMENT MOTORISE - AUTOMATISCHE KIPPUNG

KBR0060	**1.707,00**

SARTÉN ELÉCTRICA MULTIFUNCIÓN

MULTIFACTION ELECTRIC BRATT PANS
SAUTEUSES ELECTRIQUES MULTIFONCTION
ELEKTRO-MULTIBRÄTER

ESP: Modelo eléctrico con capacidad de 10 lt o 20 litros. Cuba realizada enteramente en acero inox con angulos redondeados. Modelo con fondo cuba en acero dulce o bimetal (compound). El fondo en Compound y una composición for mada de un estrato inferior de acero dulce (12mm) y uno estrato superior de acero inox AISI 316 (3mm). El acero dulce es resistente a las altas temperaturas y es un excelente conductor del calor, mientras el acero inox AISI 316 reduce el riesgo de corrosión. Estan equipadas de un tapón de drenaje con rebosadero y bandeja GN de recogida de grasa. Dos zonas de cocción independientes. Temperatura de cocción de 70°C a300°C.

FRA: Modèles électriques d'une capacité de 10 ou 20 litres. Cuve entièrement en acier inoxydable avec bords arrondis.Modèles avec fond de cuve en acier doux ou bimétal (compound). Le fond en Compound est formé d'une couche inférieure en acier doux (12 mm) et d'une couche supérieure en acier inoxydable AISI 316 (3 mm). L'acier doux résiste aux températures élevées et est un excellent conducteur de chaleur, tandis que l'acier inoxydable AISI 316 réduit le risque de corrosion. Elles sont équipées d'un bouchon de vidange avec trop plein et d'un bac GN pour récupérer les graisses. Deux zones de cuisson indépendantes. Température de cuisson 70 °C - 300 °C

ENG: Modèles électriques d'une capacité de 10 ou 20 litres. Cuve entièrement en acier inoxydable avec bords arrondis.Modèles avec fond de cuve en acier doux ou bimétal (compound). Le fond en Compound est formé d'une couche inférieure en acier doux (12 mm) et d'une couche supérieure en acier inoxydable AISI 316 (3 mm). L'acier doux résiste aux températures élevées et est un excellent conducteur de chaleur, tandis que l'acier inoxydable AISI 316 réduit le risque de corrosion. Elles sont équipées d'un bouchon de vidange avec trop plein et d'un bac GN pour récupérer les graisses. Deux zones de cuisson indépendantes. Température de cuisson 70 °C - 300 °C

DE: Elektrische Modelle mit einem Fassungsvermögen von 10 oder 20 Litern. Becken komplett aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten.Modelle mit Beckenboden aus Weichstahl oder Bimetall (Verbundmaterial). Der Boden aus Verbundmaterial setzt sich aus einer unteren Schicht aus Weichstahl (12 mm) und einer oberen Schicht aus Edelstahl AISI 316 (3 mm) zusammen. Weichstahl ist gegen hohe Temperaturen beständig und ein hervorragender Wärmeleiter, während Edelstahl AISI 316 das Korrosionsrisiko reduziert. Sie sind mit einem Ablaufstopfen mit Überlauf und einer Fettauffangwanne GN ausgestattet. Zwei unabhängige Kochzonen. Gartemperatur 70 °C 300 °C

SARTÉN ELÉCTRICA MULTIFUNCIÓN

MULTIFUNCTION ELECTRIC BRATT PANS - SAUTEUSES ELECTRIQUES MULTIFONCTION - ELEKTRO-MULTIBRÄTER

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	BRE71M0	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m³ Cuba 10 LT Fondo cuba en FE 510	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.341,00**
	BRE71MA	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m³ Cuba 10 LT Fondo cuba en FE 510	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**3.581,00**
	BRE71MB	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m³ Cuba 10 LT Fondo cuba en COMPOUND	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.135,00**
	BRE71MC	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m³ Cuba 10 LT Fondo cuba en COMPOUND	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.389,00**

SARTÉN ELÉCTRICA MULTIFUNCIÓN

MULTIFUNCTION ELECTRIC BRATT PANS - SAUTEUSES ELECTRIQUES MULTIFONCTION - ELEKTRO-MULTIBRÄTER

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	BRE72M0	800 x 700 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³ Cuba 20 LT Fondo cuba en FE 510	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.696,00**
	BRE72MA	800 x 700 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³ Cuba 20 LT Fondo cuba en FE 510	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**5.244,00**
	BRE72MB	800 x 700 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³ Cuba 20 LT Fondo cuba en COMPOUND	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**6.087,00**
	BRE72MD	800 x 700 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m³ Cuba 20 LT Fondo cuba en COMPOUND	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**6.636,00**

DOTACIÓN ESTÁNDAR

STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STADARDAUSSTATTUNG

Tapón de desagüe + 1 cubeta inox gn 1/2
Drain plug + 1 gn 1/2 stainless steel container
Bouchon de décharge + 1 ban gn 1/2 en acier inox
Ablaufstopfen / überlaufventil + 1 gn 1/2 edelstahl behälter

OPCIONAL

RASQUETA PARA FRY TOP

FRY TOP SCRAPER - RACLOIR POUR FRY TOP - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE

KFT0010 — **62,00**

MARMITA DE COCCIÓN GAS Y ELÉCTRICA

GAS AND ELECTRIC BOILING PANS
MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES
GAS- UND ELEKTROKOCHKESSEL

ESP: Modelos cilíndricos de 50 lt con calentamiento direct o e indirecto. Cuba de cocción con fondo en AISI 316 y pared en AISI 304. Estructura portante en acero inox y revestimiento externo en AISI 304 con acabado satinado. Tapa normal o con autoclave. Entrada de agua en cuba mediante grifo (agua caliente/fría) y caño regulable. Bloque calefactor de sobretemperatura con termostato de seguridad con rearme manual.

ENG: 50 lt cylindrical models with direct or indirect heating. Cooking bath with AISI 316 bottom and AISI 304 side panels; stainless steel frame and Sctoch Brite AISI 304 external panels. Normal or autoclave cover, water faucet (hot/cold water) with adjustable high spout. Heating block for over-temperature with manual reset safety thermostat.

FRA: Modèles cylindriques de 50 lt avec chauffe directe ou indirecte. Cuve de cuisson avec fond en AISI 316 et parois en AISI 304. Structure portante en acier inox et revêtements externes en AISI 304 Scotch Brite. Couvercle normal ou autoclave. Introduction d'eau dans la cuve par robinet (eau chaude/froide) et bec de distribution orientable. Blocage chauffe en cas de surchauffe avec thermostat de sécurité à réarmement manuel.

DE: Zylinderförmige Modelle zu 50 Lt mit direkter oder indirekter Erwärmung. Kochwanne mit Boden AISI 316 und Wänden AISI 304. Tragende Struktur aus Edelstahl mit äußerer Verkleidung aus AISI 304 Scotch Brite. Normaler Deckel oder Dampfdruckdeckel. Wassereinfluss in Wanne durch Hahn (Warm-, und Kaltwasser) und orientierbares Auslaufrohr. Heizungseinheit für hohe Temperaturen und Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

MARMITA DE COCCIÓN GAS Y ELÉCTRICA

GAS AND ELECTRIC BOILING PANS - MARMITES À GAS ET ELECTRIQUES - GAS- UND ELEKTROKOCHKESSEL

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PNG72MD	800 x 700 x 900 mm 15,5 kW tot 110 Kg / 1,1 m³ Cuba 50 LT	Calentamiento directo Direct heating Chauffage direct Direkte heizung	**7.074,00**
	PNG72MI	800 x 700 x 900 mm 15,5 kW tot 130 Kg / 1,1 m³ Cuba 50 LT	Calentamiento indirecto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung	**9.240,00**
	PNE72MI	800 x 700 x 900 mm 9 kW tot / 400V 3N 115 Kg / 1,1 m³ Cuba 50 LT	Calentamiento indirecto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung	**8.650,00**

OPCIONAL

CESTO PARA MARMITA

PAN BASKETS - PANIERS POUR CASSEROLES - GITTERKÖRBE FÜR KOCHKESSEL

KPN0070	Ø 560 x 440	**1.007,00**

ELEMENTO NEUTRO

NEUTRAL ELEMENT
ELEMENTS NEUTRES
NEUTRAL ELEMENT

ESP: Estructura realizada en acero inox con juntas a ras, encimera estampada espesor 15/10 y bordes redondeados. Disponi ble modelos con o sin cajón, con mueble abierto o con porta bandejas.

ENG: The construction is in stainless steel with seamless transition, deep-formed surfaces 15/10 thickness and rounded edges. Models with or without drawers, on open rooms or with hinged doors available. Separate controls for each plate.

FRA: Structure fabriquée en acier inox avec raccords en biseau, plans imprimés épaisseur 15/10 et bords arrondis. Disponibles en modèles avec ou sans tiroirs, sur compartiment ouvert ou sur portes battantes.

DE: Aus Edelstahl Oberflächenbehandlung Scotch Brite mit Lotbrückenverbindung, geformte Platte Stärke15/10 mit her-ausnehmbaren Schalen und abgerundeten Kanten um gründliche Reinigung gewährleisten zu können. Modelle mit oder ohne Schub¬lade, auf offenem Untergestell oder auf Drehtüren.

ELEMENTO NEUTRO

NEUTRAL ELEMENT - ELEMENTS NEUTRES - NEUTRAL ELEMENT

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	EN071M0	400 x 700 x 900 mm 32 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**1.053,00**
	EN071MC	400 x 700 x 900 mm 37 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto con embellecedor Open compartment with front panel Compartiment ouvert avec tableau de bord Offenes fach mit schublade	**1.161,00**
	EN071MA	400 x 700 x 900 mm 37 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Con cajón Open compartment with drawer Compartiment ouvert avec tiroir Offenes fach mit schublade	**1.268,00**
	EN071MB	400 x 700 x 900 mm 40 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente y cajón Cabinet with hinged doors and drawer Armoire avec portes battantes and tiroir Schrank mit drehtür und schublade	**1.483,00**

ELEMENTO NEUTRO

NEUTRAL ELEMENT - ELEMENTS NEUTRES - NEUTRAL ELEMENT

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	EN072M0	800 x 700 x 900 mm 48 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**1.308,00**
	EN072MC	800 x 700 x 900 mm 55 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto con embellecedor Open compartment with front panel Compartiment ouvert avec tableau de bord Offenes fach mit schublade	**1.390,00**
	EN072MA	800 x 700 x 900 mm 55 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto con cajón Open compartment with drawer Compartiment ouvert avec tiroir Offenes fach mit schublade	**1.496,00**
	EN072MB	800 x 700 x 900 mm 62 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente y cajón Cabinet with hinged doors and drawer Armoire avec portes battantes and tiroir Schrank mit drehtür und schublade	**1.977,00**

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
CORRE MANO HANDRAIL - BALUSTRADE - GELÄNDER			
KEN0110	L 400 mm		**101,00**
KEN0120	L 800 mm		**123,00**
KEN0130	L 1.200 mm		**151,00**
PLACA LATERAL ACABADO 900 LATERAL FINISHING TOP PLATE - PLAQUE LATERALE DE FINISSAGE - SEITLICHE VERKLEIDUNG OBERPLATTE			
KFA0150		Montaje en fábrica Assembled in the company Montage dans l'entreprise Herstellung in der fabrik	**126,00**
PUERTA BATIENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
KEN0011	L 400 DX		**292,00**
KEN0021	L 400 SX		**292,00**
GRUPO CALIENTE MUEBLE 1/2 MÓDULO HEATING KIT FOR 1/2 MODULE - KIT GROUPE CHAFFANT POUR 1/2 MODULE - HEIZUNGKIT FUER 1/2 MODUL			
KFA0140		Solo para mueble con puerta Only for cabinet with doors Seulement pour armoires avec portes Nur für schrank mit drehtür	**821,00**
GRUPO CALIENTE MUEBLE 1/1 MÓDULO HEATING KIT FOR 1/1 MODULE - KIT GROUPE CHAFFANT POUR 1/1 MODULE - HEIZUNGKIT FUER 1/1 MODUL			
KFA0220		Solo para mueble con puerta Only for cabinet with doors Seulement pour armoires avec portes Nur für schrank mit drehtür	**880,00**
KIT DOS CAJONES PARA BASE SET OF 2 DRAWER FOR UNDER COUNTER - KIT 2 TIROIRS POUR BASES - SATZ 2 SCHUBLADEN FÜR UNTERBAU			
KEN0040		Solo para Mueble con cajones Only for cabinet with drawer/front panel Seulement pour armoires avec tiror/tableau de bord Nur für schrank mit schublade/frontblende	**528,00**
KIT PORTAREJILLAS GN 1/1 PARA MODULO L400 GN 1/1 TRAY HOLDER KIT FOR MODULE L400 - KIT PORTE PLATS GN 1/1 POUR MODULE L400 - TRAGROSTE-SET GN 1/1 FÜR MODUL L400			
KEN0030			**131,00**
EMBELLECEDOR INFERIOR - ZÓCALO PLINTH - PLINTHE - SOCKELBLENDE			
			€/Mt 223,00

COCCIÓN
COOKING
CUISSON
KOCHEN

700
TOP

DESCO

COCINA A GAS

GAS KITCHEN RANGES
CUISINIERES A GAZ
GASHERDE

ESP: Fabricado en acero inox acabado satinado con juntas a ras, encimera estampada espesor 15/10 con bandeja extraible y bordes redondeados para una máxima limpieza. Tres modelos a 2 , 4 y 6 fuegos. Quemadores verticales de 3,5Kw. y 5Kw. monocorona. Opción de pies 80h.mm. Bajo pedido se pueden combinar los quemadores.

ENG: Made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktops (thickness: 15/10) with removable basins and smooth edges for an ideal cleaning. Three models available (2, 4 and 6 flames). 3.5kW and 5kW vertical burners with single crown. Optional feet - h 80mm. Customised burner combinations available upon request.

FRA: Fabriquées en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plaques embouties de 15/10 d'épaisseur avec plateaux amovibles et bords arrondis pour une propreté maximale. Trois modèles à 2, 4 et 6 plaques. Brûleurs verticaux de 3,5 kW et 5 kW à couronne simple. Option pieds H. 80 mm. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées.

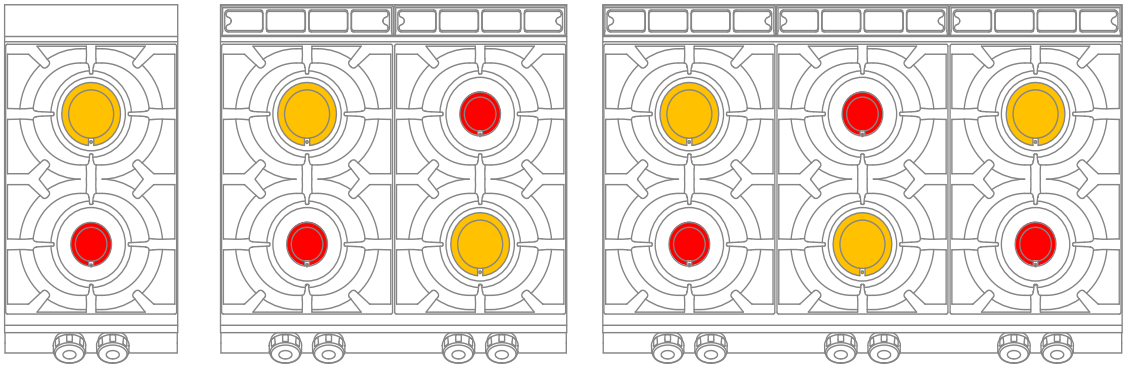
DE: Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, 15/10 starke Formplatten mit herausnehmbaren Tabletts und abgerundeten Kanten für maximale Reinigung. Drei Modelle mit 2, 4 und 6 Brennern. Einzelkronen-Vertikalbrenner mit einer Leistung von 3,5 kW und 5 kW. Optional Stellfüße h 80 mm. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich.

DISPOSICIÓN ESTÁNDAR DE LOS QUEMADORES

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR

ø75 3.5kW

ø105 5kW



COCINA A GAS

GAS KITCHEN RANGES - CUCINIÈRES A GAS - GASHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FA071T0	400 x 700 x 240 mm 8,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 40 Kg / 0,2 m³		**1.512,00**
	FA072T0	800 x 700 x 240 mm 17 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 58 Kg / 0,3 m³		**2.415,00**
	FA073T0	1200 x 700 x 240 mm 25,5 kW tot 2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 76 Kg / 0,5 m³		**3.599,00**

PLANO HERMÉTICO

HERMETIC KITCHEN RANGES
PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES
HERMETISCHE KOCHFELDER

ESP: Calentamiento mediante quemador en latón de doble corona con potencia regulable de 4Kw. y 6Kw. Encendido con llama piloto, rejlla de apoyo en hierro esmal- tado opaca RAAF resistente a la cal, ácido y fuego, opción en acero inox inoxidable. Costruida en acero inox acabado satinado, encimera cocción hermética en 15/10 con angulos redondeados para facilitar la limpieza y la higiene, disponibilidad de sistema rebosadero que protege contra el desbordamiento de líquidos. Seguridad garantizada por termopar contra el fuego. Opcional pies 80h.mm. Bajo pedido se puede cambiar la combinación de los quemadores

ENG: Heating through brass burners with double crown and adjustable power (4 to 6kW). Ignition with pilot light, pan support grids in RAAF enamelled opaque cast iron, resistant to alkali, acid and fire. Stainless steel version available. Made in Scotch Brite stainless steel, hermetic 15/10 cooking hob with smooth corners to facilitate cleaning and hygiene. Overfill system to prevent liquid overflow available. Safety ensured by a thermocouple per flame.
Optional feet - h 80mm. Customised burner combinations available upon request.

FRA: Chauffage par brûleurs à double couronne en laiton de puissance réglable de 4 kW et 6 kW. Allumage par flamme pilote, grilles de support pour casseroles en fonte émaillée RAAF mate résistante aux alcalis, aux acides et au feu, en option en acier inoxydable. Construite en acier inoxydable avec finition Scotch Brite, plaque de cuisson hermétique 15/10 avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène, disponibilité d'un système de trop-plein qui protège contre les débordements de liquides. Sécurité garantie par un thermocouple de détection de flamme.
Option pieds H. 80 mm. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées.

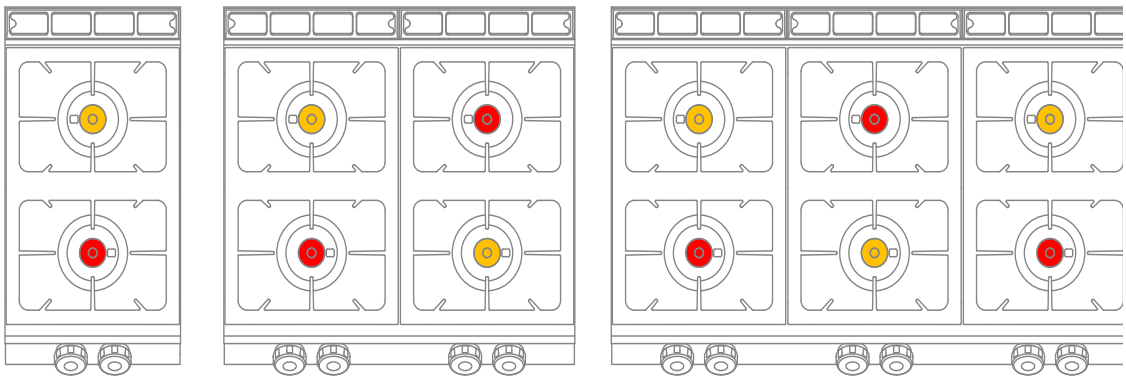
DE: Erhitzung mittels Messing-Doppelkronenbrenner mit einstellbarer Leistung von 4 kW und 6 kW. Pilotflammenzündung, Tragroste für Töpfe Alkali-, säure- und feuerbeständige RAAF-Tragroste aus matt emailliertem Gusseisen, auf Wunsch aus Edelstahl. Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish, luftdichtes, 15/10 starkes Kochfeld mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung und Hygiene, mit Überlaufsystem zum Schutz vor überlaufenden Flüssigkeiten erhältlich. Sicherheit durch je ein Thermoelement pro Brenner gewährleistet.
Optional Stellfüße h 80 mm. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich.

DISPOSICIÓN ESTÁNDAR DE LOS QUEMADORES

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR

ø65 4kW

ø65 6kW



PLANO DE COCCIÓN HERMÉTICO

HERMETIC KITCHEN RANGES - PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES - HERMETISCHE KOCHFELDER

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FE071T0	400 x 700 x 240 mm 10 kW tot 1 x 4 kW 1 x 6 kW 40 Kg / 0,2 m³		**1.587,00**
	FE072T0	800 x 700 x 240 mm 20 kW tot 1 x 4 kW / 1 x 6 kW 1 x 6 kW / 1 x 4 kW 58 Kg / 0,3 m³		**2.540,00**
	FE073T0	1200 x 700 x 240 mm 30 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 76 Kg / 0,5 m³		**3.615,00**

REJILLA EN HIERRO

GRILLE EN FONTE - CAST IRON GRID - GUSSEISENGITTER

	KFA0170	590 x 395	**198,00**

REJILLA EN ACERO

GRILLE EN D'ACIER - S/S WIRE GRID - RUNDSTAHLGITTER

	KFA0190	578 x 358	**184,00**

SISTEMA DESAGÜE

OVERLOW PIPE - TROP-PLEIN - ÜBERLAUF

	KFA0210		**191,00**

COCINA ELÉCTRICA

ELECTRIC KITCHEN RANGES
CUISINIERES ELECTRIQUES
ELEKTROHERDE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox con junta a ras, encimera estampada espesor 15/10 con bordes redondeados. Modelos con placa en hierro cuadrada o redonda en 2 - 4 - 6 elementos de 2,6Kw. reguladas por mando de 6 posiciones. Comando separado para cada placa. Luz verde de alimentación. Opcional pies 80h.mm.

ENG: Frame entirely made in stainless steel with seamless joints, deep-formed worktops (thickness: 15/10) and smooth edges. Models with square or round cast iron plate with 2, 4 or 6 2.6kW elements, controlled via a 6-position switch. Individual controls for each plate. Power supply green indicator light. Optional feet - h 80mm.

FRA: Structure entièrement fabriquée en acier inoxydable avec joints affleurants, plaques embouties de 15/10 d'épaisseur et bords arrondis. Modèles à plaque carrée ou ronde en fonte avec 2 - 4 - 6 éléments de 2,6 kW régulés par un interrupteur à 6 positions. Commandes séparées pour chaque plaque. Voyant vert d'alimentation. Option pieds H. 80 mm.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit bündigen Fugen, Formplatte mit Stärke 15/10 und abgerundeten Kanten. Modelle mit quadratischer oder runder Gusseisenplatte mit 2 - 4 - 6 Elementen (2,6 kW Leistung), die durch einen Schalter mit 6 Leistungsstufen geregelt werden. Separate Regelung für jede Platte. Grüne Netzkontrollleuchte. Optional Stellfüße h 80 mm.

COCINA ELÉCTRICA

ELECTRIC KITCHEN RANGES - CUISINIERES ELECTRIQUES - ELEKTROHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PE071T0	400 x 700 x 240 mm 5,2 kW tot / 400V 3N 1 x 2,6 kW 1 x 2,6 kW 28 Kg / 0,4 m³		**1.285,00**
	PE072T0	800 x 700 x 240 mm 10,4 kW tot / 400V 3N 2 x 2,6 kW 2 x 2,6 kW 41 Kg / 0,4 m³		**1.955,00**
	PE073T0	1200 x 700 x 240 mm 15,6 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 55 Kg / 0,4 m³		**2.640,00**
	PE071TQ	400 x 700 x 240 mm 5,2 kW tot / 400V 3N 1 x 2,6 kW 1 x 2,6 kW 28 Kg / 0,4 m³		**2.339,00**
	PE072TQ	800 x 700 x 240 mm 10,4 kW tot / 400V 3N 2 x 2,6 kW 2 x 2,6 kW 41 Kg / 0,4 m³		**3.943,00**
	PE073TQ	1200 x 700 x 240 mm 15,6 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 55 Kg / 0,4 m³		**5.612,00**

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN

ELECTRIC CERAMIC GLASS AND INDUCTION RANGES
CUISINIERES ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE ET A INDUCTION
ELEKTROHERDE GLASKERAMIK- UND INDUKTIONHERDE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox acabado satinado. Modelos con encimera en vitrocerámica espesor 6 mm de 2 o 4 zonas de 2,5Kw. , versión también en inducción a 2 o 4 zonas de 3,5Kw. y versión Wok de 5Kw. Mandos separados para cada placa. Sistema de detección automática de la olla en el plano de inducción. Opcional pies de 80h.mm.

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel. Models with glass ceramic worktop (thickness: 6mm) and 2 or 4 2.5kW zones. Induction version with 2 or 4 3.5kW zones and Wok version (5kW). Individual controls for each plate. Automatic detection system of the pan on the induction worktop. Optional feet - h 80mm.

FRA: Structure fabriquée entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Modèles avec plaque vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur avec 2 ou 4 zones 2,5 kW, version induction avec 2 ou 4 zones 3,5 kW et en version wok 5 kW. Commandes séparées pour chaque plaque. Système de détection automatique de casserole sur plaque à induction. Option pieds H. 80 mm.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Modelle mit 6 mm starker Glaskeramikplatte mit 2 oder 4 Kochzonen (2,5 kW Leistung), Induktionsausführung mit 2 oder 4 Kochzonen (3,5 kW Leistung) oder Wok (5 kW Leistung). Separate Regelung für jede Platte. Automatische Topferkennung auf dem Induktionskochfeld. Optional Stellfüße h 80 mm.

COCINA ELÉCTRICA VITROCERAMICA E INDUCCIÓN

ELECTRIC CERAMIC GLASS AND INDUCTION RANGES - CUISINIERES ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE ET A INDUCTION - ELEKTROHERDE GLASKERAMIK UND INDUKTIONHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	IR071T0	400 x 700 x 240 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 2,5 kW 1 x 2,5 kW 22 Kg / 0,2 m³		**2.376,00**
	IR072T0	800 x 700 x 240 mm 10 kW tot / 400V 3N 2 x 2,5 kW 2 x 2,5 kW 35 Kg / 0,3 m³		**4.331,00**
	ID071T0	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot / 400V 3N 1 x 3,5 kW 1 x 3,5 kW 43 Kg / 0,2 m³		**9.595,00**
	ID072T0	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot / 400V 3N 2 x 3,5 kW 2 x 3,5 kW 77 Kg / 0,3 m³		**16.681,00**
	IW071T0	400 x 700 x 240 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 43 Kg / 0,2 m³	Placa vitrocerámica a inducción Induction glass ceramic top Plan en vitroceramique a induction Induktion glskeramikherde	**6.951,00**

TODA PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES
COUSINIERES COUP DE FEU A GAS
GAS-GLÜHPLATTENHERDE

ESP: Disponibles modelos a gas con toda la placa simple o doble, con 2 fuegos + placa simple, con 4 fuegos + placa simple, con placa doble + 2 fuegos. Potencia fuegos 3,5Kw. y 5Kw. La placa de cocción es enteramente realizada en acero termodifusor de gran espesor, con inserción central extraible y con un quemador circular en acero inox de gran potencia. El área térmica diferenciada con la temperatura máxima al centro, degradándose hacia el exterior, permitiendo tipologías de cocción diversas. Opcional pies 80h.mm.

ENG: Gas models with single or double solid top hob, with 2 flames + single plate, with 4 flames + single plate, with double plate + 2 flames. Flame power: 3.5kW and 5kW. The hot plate is entirely made in thick, heat-diffusing steel, with a removable central insert and a powerful stainless steel circular burner. Separated thermal areas with the highest temperature at the centre and decreasing outwards, so to allow different kinds of cooking techniques. Optional feet - h 80mm.

FRA: Modèles gaz disponibles avec plaque simple ou double, avec 2 brûleurs + plaque simple, avec 4 brûleurs + plaque simple, avec double plaque + 2 brûleurs. Puissance des feux 3,5KV et 5 kW. La plaque de cuisson est entièrement réalisée en acier épais diffusant la chaleur, avec un insert central amovible et un brûleur circulaire en acier inoxydable de grande puissance. Les zones thermiques différenciées avec température maximale au centre, diminuant vers l'extérieur, permettent différents types de cuisson. Option pieds H. 80 mm.

DE: Verfügbare Gasmodelle mit Einzel- oder Doppelkochplatte, mit 2 Brennern + Einzelkochplatte, mit 4 Brennern + Einzelkochplatte, mit Doppelkochplatte + 2 Brennern. 3,5 kW und 5 kW Leistung. Die Kochplatte ist komplett aus dickem, hitzeleitendem Stahl gefertigt, mit einem herausnehmbaren Zentraleinsatz und einem runden Hochleistungsbrenner aus Edelstahl. Die differenzierten thermischen Bereiche mit der Höchsttemperatur in der Mitte, die nach außen hin abnimmt, ermöglichen verschiedene Arten des Kochens. Optional Stellfüße h 80 mm.

TODA LA PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES - COUSINIERES COUP DE FEU A GAZ - GAS-GLÜHPLATTENHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	TPG71T0	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot 75 Kg / 0,2 m³		**3.173,00**
	TPG72T0	800 x 700 x 240 mm 8 kW tot 115 Kg / 0,3 m³		**3.962,00**
	TPG72TC	800 x 700 x 240 mm 15,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 120 Kg / 0,3 m³		**4.705,00**
	TPG73T0	1200 x 700 x 240 16,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 140 Kg / 0,5 m³		**5.525,00**
	TPG73TC	1200 x 700 x 240 mm 24 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 120 Kg / 0,5 m³		**6.007,00**

FREIDORA ELÉCTRICA

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES
ELEKTROFRITEUSEN

ESP: Encimera espesor 15/10 sin agujeros de chimenea. Cuba estampada en acero inox AISI 304 con bordes redondeados para facilitar la limpieza; dotada de amplia cuba interior para la expansión del aceite y con amplia zona fría para la recogida de los residuos de cocción. Calentamiento interno de la cuba con resistencia en acero inoxidable AISI 304. Resistencia rotatiba para facilitar la limpieza de la cuba. Control de la temperatura del aceite en cuba mediante termostato mecánico con regulación 100°C a 190°C. Luz espia para el control del calebtamiento. Termostato de seguridad con rearme manual con luz de alarma. Filtro y cuba de recogida de aceite en dotación. Dotación estandar: cesto y tapa.

FRA: Plan d' 15/10 non percés cheminée. Bien pressé en acier inoxydable avec bords arrondis pour un nettoyage facile, avec large front inondé pour l'expansion de l' ' huile et de la mousse et une large zone froide pour recueillir des résidus de cuisson . La résistance de chauffage à l'intérieur de la baignoire avec de l'acier inoxydable. Résistance pouvant tourner pour faciliter le nettoyage de la cuve. Contrôle de la température de ' huile dans le réservoir par thermostat à commande mécanique 100 ° C 190 ° C Témoin lumineux pour le contrôle de chauffage . Thermostat de sécurité à réarmement manuel avec alarme d'avertissement . Filtre et carter d'huile fournie . L'équipement standard : panier et couvercle . Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable.

ENG: Plan 15/10 undrilled fireplace . Pressed well in stainless steel with rounded edges for easy cleaning ;, with large flooded front for the expansion of the ' oil and foam and wide cold zone to collect cooking residues . Heating resistance inside the bathtub with stainless steel . Resistance rotatable to facilitate cleaning of the tank. Temperature control of ' oil in the tank by mechanical thermostat -controlled 100 ° C 190 ° C . Warning light for the heating control . Safety thermostat with manual reset with warning alarm . Filter and sump oil supplied . Standard equipment : basket and cover . Height adjustable feet in stainless steel.

DE: Plan 15/10 ungebohrt Kamin. Auch in Edelstahl mit abgerundeten Ecken für einfache Reinigung gedrückt ; mit großen überfluteten Front für den Ausbau des " Öl und Schaum und breite Kaltzone zum Sammeln Kochreste. Heizwiderstand in der Badewanne mit Edelstahl. Widerstand drehbar Reinigung des Tanks zu erleichtern. Temperierung des "Öl in dem Behälter durch mechanisches thermostatgesteuerte 100 ° C 190 ° C Warnleuchte für die Heizungsregelung . Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung mit Warnalarm . Filter und Sumpföl versorgt. Serienausstattung: Korb und Abdeckung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl .

FREIDORA ELÉCTRICA

ELETRIC FRYERS - FRITEUSES ELECTRIQUES - ELEKTROFRITEUSEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FRE71T0	400 x 700 x 240 mm 10,5 kW tot / 400V 3N 13,5 Lt 40 Kg / 0,2 m³		**2.623,00**
	FRE72T0	800 x 700 x 240 mm 21 kW tot / 400V 3N 2 x 13,5 Lt 70 Kg / 0,3 m³		**4.271,00**

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

CESTO

BASKET - PANIER - KORB

	KFR0010	290 x 290 x 110	**98,00**
	KFR0020	140 x 290 x 110	**84,00**

REJILLA SOPORTE CESTO

BASKETS SUPPORTING GRID - GRILLE PORTE PANIERS - GITTER FÜR KÖRBE

	KFR0300	300 x 315 x 242	**90,00**

TAPA PARA FREIDORA

FRYER LID - COUVERCLE POUR FRITEUSE - DECKEL FÜRFRITEUSE

	KFR0040	360 x 330 x 38	**91,00**

GRILL A PIEDRA LÁVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS
GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ
GAS LAVASTEIN-GRILL

ESP: Dos modelos a gas sobre mueble, dotado de alzatina antisalpicaduras perimetral y rejilla regulable en altura para la optimización de la cocción. Soporte rejilla cocción y cajón recoge grasa desmontable para una mejor limpieza. Quemador en acero inox, controlado por grifos con válvula y colocados de manera que irradien uniformemente el lecho de roca volcánica.

No apto para uso sobre plano de trabajo.

ENG: Two gas over-the-counter models provided with border splash protections grills with adjustable height for cooking optimisation. Cooking grid protection and extractable fat collecting drawers for a better cleanup. stainless steel burners are controlled by means of a valve faucet and positioned so to uniformly reach the lava stone surface. Not suitable to be used on a worktop

FRA: Deux modèles au gaz sur meuble équipés de bord de contour contre les éclaboussures, grille réglable en hauteur pour optimiser la cuisson. Rebord grille cuisson et tiroir de ramassage graisse amovible pour un meilleur nettoyage. Brûleurs en acier inox, contrôlés par robinet valve et placés de façon à rayonner uniformément le lit de roche volcanique. Ne convient pas pour une utilisation sur un plan de travail

DE: Zwei Modelle auf Möbeln mit Spritzschutz- Randerhöhung versehen, Grill Höhen regulierbar, zur Verbesserung der Zubereitung¬squalität. Abnehmbarer Grillspritzschutz und herausnehmbare Fettauffangschale um eine gründliche Reinigung ermöglichen zu können. Brenner aus Edelstahl, die durch einen Ventilhahn kontrolliert werden und so positioniert sind, dass sie das Bett aus
Vulkangestein gleichmäßig erheizen. Nicht für die Verwendung auf Arbeitsplatten geeignet

GRILL A PIEDRA LÁVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS - GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAS - GAS LAVASTEIN-GRILL

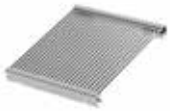
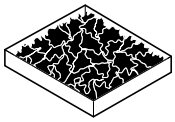
	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	GPG71T0	400 x 700 x 240 mm 8 kW tot 48 Kg / 0,2 m³	Pies fijos Fixed feet Pieds fixes Feste Stellfüße	**2.403,00**
	GPG71TA	400 x 700 x 240 mm 8 kW tot 48 Kg / 0,2 m³	Pies regulables Adjustable feet Pieds réglables Verstellbare Stellfüße	**2.439,00**
	GPG72T0	800 x 700 x 240 mm 16 kW tot 85 Kg / 0,3 m³	Pies fijos Fixed feet Pieds fixes Feste Stellfüße	**3.688,00**
	GPG72TA	800 x 700 x 240 mm 16 kW tot 85 Kg / 0,3 m³	Pies regulables Adjustable feet Pieds réglables Verstellbare Stellfüße	**3.714,00**

DOTACIÓN ESTÁNDAR

STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STADARDAUSSTATTUNG

REJILLA CARNE Y LÁVICA VOLCÁNICA
WITH MEAT GRILL AND LAVA ROCK
AVEC GRILL POUR VIANDE ET PIERRE VULCANIQUE
MIT FLEISCHGITTER UND LAVASTEIN

ACCESORIOS
ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
REJILLA CARNE MEAT GRILL - GRILLE POUR VIANDE - FLEISCHGITTER				
	KGL0100	372 x 470		**349,00**
	KGL0110	712 x 470		**473,00**
REJILLA PESCADO FISH GRILL - GRILLE POUR POISSON - FISCROST				
	**KGL0140**	372 x 470		**328,00**
	KGL0150	712 x 470		**492,00**
LAVA VÓLCANICA LAVA ROCK - PIERRE VULCANIQUE - LAVASTEIN				
	**KGL0180**	3 KG		**44,00**
	KGL0090	7 KG		**66,00**

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO Y CALENTADOR POR INFRARROJOS

ELECTRIC BAIN MARIE AND INFRARED FRY DUMP
BAIN MARIE ELECTRIQUES ET SILO A FRITES A INFRAROUGES
ELEKTROWASSERBÄDER UND INFRAROT FRITTENWANNE

ESP: 2 modelos Bañomaría con funcionamento eléctrico: medio modulo con cuba GN 1/1 y modulo entero con cuba GN2/1. Estructura portante en acero inox con acabado satinado y encimera de trabajo en acero inox. Cuba estampada en acero inox, con bordes redondeados para una facil limpieza. Calentamiento mediante resistencia eléctrica aislada, apoyada al fondo interno de la cuba. Termostato de trabajo y termostato de seguridad. Alimentación del agua con pulsador controlado por electroválvula.
Contenedor caliente realizado enteramente en acero inox acabado satinado con juntas a ras, encimera estampada espesor 15/10. Completo con bandejas para patatas inox extraible. Regulación de la temperatura mínima máxima.

ENG: 2 electric Bain Marie models: half module with GN 1/1 tank, and integral module with GN 2/1 tank. Support frame in Scotch Brite stainless steel and stainless steel worktop. Deep-formed stainless steel tank, with smooth edges for an easy cleaning. Heating is carried out using an insulated electric resistance, located on the external bottom of the tank. Adjusting thermostat and safety thermostat. Water charge with button controlled by a solenoid valve.
Fry dump entirely in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktop (thickness: 15/10). Equipped with stainless steel removable potato holder tray. Min./max. temperature adjustment.

FRA: 2 modèles bain-marie à commande électrique : demi module avec cuve GN 1/1 et module entier avec cuve GN 2/1. Structure porteuse en acier inoxydable avec finition Scotch Brite et plan de travail en acier inoxydable. Cuve en acier inoxydable embouti, avec bords arrondis pour un nettoyage facile. Chauffage par résistance électrique isolée, reposant sur le fond extérieur de la cuve. Thermostat de travail et thermostat de sécurité. Remplissage d'eau avec bouton commandé par une électrovanne.
Récipient chaud entièrement en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plateau embouti de 15/10 d'épaisseur. Avec bac à pommes de terre amovible en acier inoxydable. Réglage de la température minimale / maximale.

DE: 2 elektrisch betriebene Bain-Marie-Modelle: Halbmodul mit Becken GN 1/1 und Vollmodul mit Becken GN 2/1. Unterbau aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und Arbeitsplatte aus Edelstahl. Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung. Erhitzung über ein isoliertes elektrisches Heizelement, das auf dem äußeren Boden des Beckens angebracht ist. Arbeitsthermostat und Sicherheitsthermostat. Wasserbefüllung durch Drucktaste, die durch ein Elektroventil gesteuert wird. Warmhaltebehälter komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte aus mit Stärke 15/10. Komplett mit herausnehmbarem Edelstahl-Kartoffeltablett. Temperaturregelung mit Mindest-/Höchsttemperatur.

BAÑOMARÍA ELÉCTRICO

ELECTRIC BAIN MARIE - BAIN MARIE ELECTRIQUES - ELEKTROWASSERBÄDER

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	BME71T0	400 x 700 x 240 mm 2,5 kW tot / 230V 1N 40 Kg / 0,2 m³		**2.044,00**
	BME72T0	800 x 700 x 240 mm 5 kW tot / 400V 3N 60 Kg / 0,3 m³		**2.280,00**

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

CUBETA

CONTAINERS - BACS - BEHÄLTER

	KBM0010	GN 1/1 150 h	**125,00**
	KBM0020	GN 1/2 150 h	**71,00**
	KBM0030	GN 1/3 150 h	**63,00**
	KBM0040	GN 1/4 150 h	**50,00**
	KBM0050	GN 1/5 150 h	**46,00**

TAPA PARA CUBETA

CONTAINER LIDS - COUVERCLES DE BACS - DECKEL FÜR BEHÄLTER

	KBM0060	GN 1/1	**62,00**
	KBM0070	GN 1/2	**38,00**
	KBM0080	GN 1/3	**29,00**
	KBM0090	GN 1/4	**36,00**
	KBM0100	GN 1/5	**27,00**

SOPORTE PARA CUBETAS

CONTAINER SUPPORTS - SUPPORT BACS - BEHÄLTERSTÜTZE

	KBM0120	L 510	**24,00**
	KBM0130	L 310	**27,00**

CALENTADOR PARA INFRARROJOS

INFRARED FRY DUMP - SILO A FRITES A INFRAROUGE - INFRAROT FRITTENWANNE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	CCE71T0	400 x 900 x 240 1 kW tot / 230V 1N 23 Kg / 0,2 m^3		**1.892,00**

FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICO

GAS AND ELECTRIC FRY TOPS
FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES
GAS-UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN

ESP: Fabricado en acero inox acabado satinado. La placa de cocción esta realizada en una aleación especial de espesor 15mm. y alta conductibidad térmica, tambien en versión cromada. Disponible modelo con placa lisa, ranurada, lisa/ranurada. Todos los modelos están dotados de alzatina perimetral antisalpicaduras y dotadas de cajón extraible para la recogida de la grasa en acero inox AISI 304. Versión a gas con válvula termostática para la regulación de la temperatura da 120°C a 300°C, versión eléctrica con termostato de regulación de la temperatura de 70°C a 300°C. Opcional pies regulables inox 80h.mm.

ENG: Made in Scotch Brite stainless steel. Hot plates are made in a special, thick alloy (15mm) with high thermal conductivity. Also available in chrome-plated version. Models with smooth, grooved or smooth/grooved plates available. All models can be equipped with a border splash protection, and are provided with a rollout grease drawer in AISI 304 stainless steel. Gas version with thermostatic valve for temperature adjustment in the 120°C-300°C range; electric version with temperature adjustment thermostat from 70°C to 300°C. Stainless steel optional feet (h 80mm).

FRA: Fabriqués en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Les plaques de cuisson sont fabriquées dans un alliage spécial épais (15 mm) à haute conductivité thermique, également en version chromée. Modèles à plaques lisses, nervurées ou lisses / nervurées disponibles. Tous les modèles peuvent être équipés d'un pare-éclaboussures périmétrique et équipés d'un tiroir extractible en acier inoxydable AISI 304 pour la récupération des graisses. Version gaz avec vanne thermostatique pour régulation de température de 120 °C à 300 °C, version électrique avec thermostat de régulation de température de 70 °C à 300 °C. Pieds réglables en acier inoxydable H. 80 mm en option.

DE: Hergestellt aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Die Kochplatten weisen einer dicke Speziallegierung (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit auf, auch in Chromausführung. Modelle mit glatten, gerillten oder glatten/gerillten Kochplatten erhältlich. Alle Modelle können mit einem umlaufenden Spritzschutzrand ausgestattet werden und haben eine herausnehmbare Schublade aus Edelstahl AISI 304 zum Auffangen von Fett. Gasausführung mit Thermostatventil für die Temperaturregelung von 120 °C bis 300 °C, Elektroausführung mit Temperaturregelthermostat von 70 °C bis 300 °C. Optional verstellbare Stellfüße aus Edelstahl h 80 mm.

FRY TOP A GAS

GAS FRY TOP - FRY TOP A GAZ - GASGRIDDLEPLATTEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTG71TA	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot 55 Kg / 0,2 m³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte	**2.295,00**
	FTG71TB	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot 55 Kg / 0,2 m³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte	**2.408,00**
	FTG71TC	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot 55 Kg / 0,2 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**2.807,00**
	FTG71TD	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot 55 Kg / 0,2 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**2.818,00**
	FTG72TA	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte	**3.299,00**
	FTG72TB	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte	**3.462,00**
	FTG72TC	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m³	1/2 Placa lisa - 1/2 Placa ranurada 1/2 Smooth plate - 1/2 Grooved plate 1/2 plaque lisse - 1/2 plaque nervurée 1/2 glatte Kochplatte - 1/2 gerillte Kochplatte	**3.404,00**
	FTG72TD	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.366,00**
	FTG72TE	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.421,00**
	FTG72TF	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.258,00**

FRY TOP ELÉCTRICO

ELECTRIC FRY TOP - FRY TOP ELECTRIQUES - ELEKTROGRIDDLEPLATTEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE71TA	400 x 700 x 240 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 50 Kg / 0,2 m³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte	**2.584,00**
	FTE71TB	400 x 700 x 240 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 50 Kg / 0,2 m³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte	**2.694,00**
	FTE71TC	400 x 700 x 240 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 50 Kg / 0,2 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**2.804,00**
	FTE71TD	400 x 700 x 240 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 50 Kg / 0,2 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.045,00**
	FTE72TA	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte	**3.714,00**
	FTE72TB	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte	**3.903,00**
	FTE72TC	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m³	1/2 Placa lisa - 1/2 Placa ranurada 1/2 Smooth plate - 1/2 Grooved plate 1/2 plaque lisse - 1/2 plaque nervurée 1/2 glatte Kochplatte - 1/2 gerillte Kochplatte	**3.818,00**
	FTE72TD	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.654,00**
	FTE72TE	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.711,00**
	FTE72TF	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.554,00**

ACCESORIOS
ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES

KIT ANTISALPICADURAS
REAR-SIDE SPLASHBACK - KIT ELEMENTS ANTI-ECLABOUSSURE - SEITLICHE-HINTERE AUFKANTUNG

KFT0040 L 400

KFT0050 L 800

RASQUETA PARA FRY TOP
FRY TOP SCRAPER - RACLOIR POUR FRY TOP - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE

KFT0010

KIT 10 LAMA RANURADA
SET OF 10 RIBBED BLADES - JEU DE 10 LAME SILLONEES - SATZ VON 10 GERIPPTE KLINGEN

KFT0020

KIT 10 LAMA LISA
SET OF 10 SMOOTH BLADES - JEU DE 10 LAME LISSES - SATZ VON 10 GLATTEN KLINGEN

KFT0030

TAPÓN FRY TOP
FRY TOP CAP - BOUCHON POR FRY TOP - DECKEL FÜR FRY TOP

KFT0080

ELEMENTO NEUTRO

NEUTRAL ELEMENTS
ELEMENTS NEUTRES
NEUTRALE ELEMENTE

ESP: Estructura realizada en acero inox con juntas a ras, encimera inox espesor 15/10 con embellecedor o con cajón. Disponible muebles con uno o dos compartimentos abiertos o con puertas. Opcional kit pies en acero inox regulables en altura 80h.mm. para apoyo de la encimera.

ENG: Frame made in stainless steel with seamless joints, stainless steel worktop (thickness: 15/10) with front panel or drawer. Cupboards with one or two compartments available (both open and with doors). Optional adjustable stainless steel feet kit (h 80mm) for installation on a surface.

FRA: Structure fabriquée en acier inoxydable avec joints affleurants, plaque en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur avec plan ou tiroir. Armoires avec un ou deux compartiments ouverts ou avec portes disponibles. Kit pieds H. 80 mm réglables en hauteur en acier inoxydable en option pour l'appui sur la surface.

DE: Unterbau aus Edelstahl mit bündigen Fugen, Deckplatte aus Edelstahl mit Stärke 15/10 mit Bedienblende oder Schublade. Schränke erhältlich mit einem oder zwei offenen Fächern oder mit Türen. Optionaler Bausatz mit höhenverstellbaren Stellfüßen aus Edelstahl h 80 mm zur Abstützung auf der Fläche.

ELEMENTO NEUTRO

NEUTRAL ELEMENT - ELEMENTS NEUTRES - NEUTRAL ELEMENT

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	EN071T0	400 x 700 x 240 mm 24 Kg / 0,2 m³	Con embellecedor With front panel Avec tableau de bord Mit schublade	**603,00**
	EN071TA	400 x 700 x 240 mm 24 Kg / 0,2 m³	Con cajón With drawer Avec tiroir Mit schublade	**727,00**
	EN072T0	800 x 700 x 240 mm 32 Kg / 0,3 m³	Con embellecedor With front panel Avec tableau de bord Mit schublade	**867,00**
	EN072TA	800 x 700 x 240 mm 32 Kg / 0,3 m³	Con cajón With drawer Avec tiroir Mit schublade	**1.024,00**
	EN071B0	400 x 650 x 660 mm 18 Kg / 0,3 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**500,00**
	EN071BA	400 x 730 x 660 mm 22 Kg / 0,3 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battante Schrank mit drehtür	**716,00**
	EN072B0	800 x 650 x 660 mm 30 Kg / 0,6 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**654,00**
	EN072BA	800 x 730 x 660 mm 36 Kg / 0,6 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battante Schrank mit drehtür	**1.089,00**

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	KIT DOS CAJONES PARA BASE SET OF 2 DRAWERS FOR UNDER COUNTER - KIT 2 TIROIRS POUR BASES - SATZ 2 SCHUBLADEN FÜR UNTERBAU			
	KEN0040			**503,00**
	KIT PIES PARA APOYO ENCIMERA SET OF FEET FOR SUPPORT ON PLAN - JEU DE PIEDS POUR APPUI SUR PLAN - FÜSSENSATZ GEEIGNET FÜR ARBEITSPLATTEN			
	KEN0060			**48,00**
	KIT ESPACIO VACÍO PARA COMPOSICIÇON A PUENTE CLEARANCE KIT FOR BRIDGE ASSEMBLY - KIT ESPACE VIDE POUR MODULE EN PONT - LEERRAUM-BAUSATZ FÜR BRÜCKENAUFBAU			
	EN071P0	L = 400		**307,00**
	EN072P0	L = 800		**509,00**
	EN073P0	L = 1200		**731,00**
	EN074P0	L = 1600		**951,00**
	EN075P0	L = 2000		**1.134,00**
	KIT PORTAREJILLAS HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
	KEN0030	L = 400	GN 1/1	**131,00**

COCCIÓN
COOKING
CUISSON
KOCHEN

900

DESCO

COCINA A GAS

GAS KITCHEN RANGES
CUISINIERES A GAZ
GASHERDE

ESP: Realizada en acero inoidablex en acabado satinado con juntas al ras, encimeras de trabajo de espesor 20/10 con bandejas extraíbles en inox y bordes redondeados para una máxima limpieza. Encendido de quemadores con llama piloto, termopar de sigridad de fácil mantenimiento. Disponible modelos con mueble abierto o con puerta batiente, horno estatico GN 2/1 a gas (8kw) o eléctrico (5,6kw) o en maxi horno a gas GN 3/1 da 10 kw. Quemadores verticales da 3,5Kw., 5Kw. y 8Kw. mono y doble corona. A petición es posible cambiar la combinación de los quemadores, personalizándolos.

FRA: Fabriquées en acier inoxydable à finition Scotch Brite avec joints affleurants, plans de travail de 20/10 d'épaisseur avec cuves amovibles en acier inoxydable et bords arrondis pour un nettoyage optimal.

Allumage du brûleur à flamme pilote, thermocouple de sécurité facile d'entretien. Modèles disponibles sur armoire ouverte ou avec portes battantes, sur fours statiques GN 2/1 à gaz (8 kW) ou électriques (5,6 kW) ou sur four à gaz maxi 10 kW 3/1. Brûleurs verticaux de 3,5 kW, 5 kW et 8 kW à couronne simple et à double couronne. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées.

ENG: Made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, worktops (thickness: 20/10) with stainless steel removable basins and smooth edges for ideal cleaning.

Burner ignition with pilot light, easy-to-maintain safety thermocouple. Open compartment or hinged door models available on gas (8kW) or electric (5.6kW) GN 2/1 static ovens, or on gas 3/1 maxi oven (10kW). 3.5kW, 5kW and 8kW vertical burners with single or double crown. Customised burner combinations available upon request.

DE: Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Arbeitsflächen mit einer Materialstärke von 20/10 und herausnehmbaren Edelstahlbecken sowie abgerundeten Kanten für maximale Reinigung.
Brennerzündung mit Pilotflamme, Sicherheitsthermoelement für einfache Wartung. Modelle verfügbar über offenem Fach oder mit Flügeltüren, über statischen Gasbacköfen GN 2/1 (8 kW) oder Elektrobacköfen (5,6 kW) oder über Maxi-Gasbackofen 3/1 mit einer Leistung von 10 kW. Vertikale Brenner mit einer Leistung von 3,5 kW, 5 kW und 8 kW sowie mit Einzel- und Doppelkrone. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich.

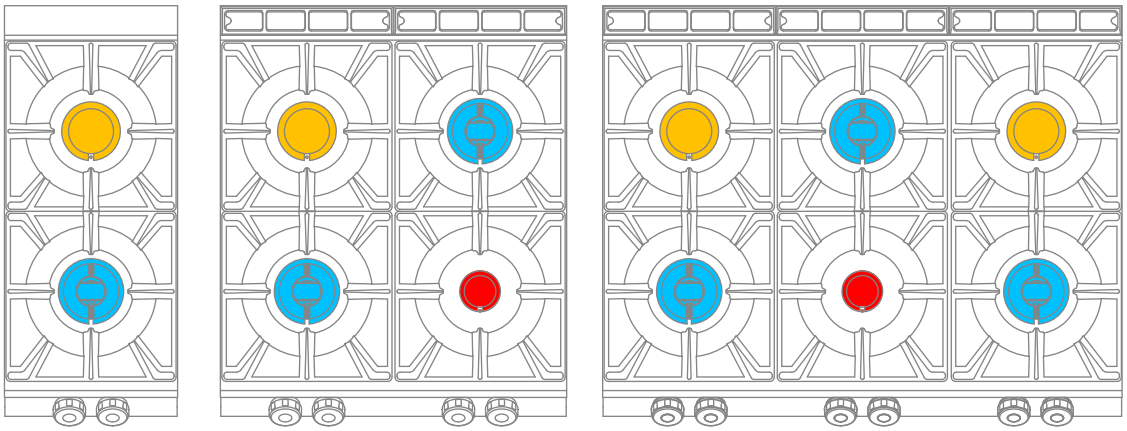
DISPOSICIÓN ESTÁNDAR DE LOS QUEMADORES

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR

ø75 3.5kW

ø105 5kW

ø130 8kW



COCINA A GAS

GAS KITCHEN RANGES - CUCINIÈRES A GAS - GASHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FA091M0	400 x 900 x 900 mm 13 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 68 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**2.669,00**
	FA091MA	400 x 900 x 900 mm 13 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 71 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**2.886,00**
	FA092M0	800 x 900 x 900 mm 24,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 100 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.951,00**
	FA092MA	800 x 900 x 900 mm 24,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 105 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.386,00**
	FA093M0	1200 x 900 x 900 mm 37,5 kW tot 2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 2 x 5 kW / 1 x 8 kW 160 Kg / 1,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**5.294,00**

COCINA A GAS

GAS KITCHEN RANGES - CUCINIÈRES A GAS - GASHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FA093MA	1200 x 900 x 900 mm 37,5 kW tot 2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 2 x 5 kW / 1 x 8 kW 168 Kg / 1,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**5.871,00**
	FAG92M0	800 x 900 x 900 mm 32,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 174 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	**5.615,00**
	FAE92M0	800 x 900 x 900 mm 24,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 174 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	**6.251,00**
	FAG93M0	1200 x 900 x 900 mm 45,5 kW tot 2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 2 x 5 kW / 1 x 8 kW 236 Kg / 1,4 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**7.447,00**
	FAE93M0	1200 x 900 x 900 mm 37,5 kW tot 2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 2 x 5 kW / 1 x 8 kW 236 Kg / 1,4 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**8.211,00**

COCINA A GAS

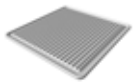
GAS KITCHEN RANGES - CUCINIÈRES A GAS - GASHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FAG93MM	1200 x 900 x 900 mm 47,5 kW tot 2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 2 x 5 kW / 1 x 8 kW 250 Kg / 1,4 m^3	*Maxi Horno - maxi oven - maxi four - maxi ofen* 985 x 560 x 300 10 kW tot GN 3/1	**7.703,00**
	FAE93MM	1200 x 900 x 900 mm 37,5 kW tot 2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 2 x 5 kW / 1 x 8 kW 250 Kg / 1,4 m^3	*Maxi Horno - maxi oven - maxi four - maxi ofen* 985 x 560 x 300 7,2 kW tot / 400V 3N GN 3/1	**9.318,00**

OPCIONAL

SUPLEMENTO PARA CADA QUEMADOR PERSONALIZADO EXTRA COST PER EACH CHANGES BURNER SUPPLÉMENT POUR CHAQUE BRÛLEUR PERSONNALISÉ AUFPREIS FÜR JEDEN KUNDENSPEZIFISCHEN BRENNER	**91,00**

ACCESORIOS
ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PLACA RANURADA Y PLACA LISA GROOVED GRIDDLE AND SMOOTH GRIDDLE - PLAQUE NERVUREE ET PLAQUE LISSE - FORTKOCHPLATTE GERILLT IS GLATT			
	**KFA0040**	390 x 390		**401,00**
	KFA0050	390 x 390		**340,00**
	GRILL PARA HORNO OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN			
	KFA0060	GN 2/1		**60,00**
	KFA0070	GN 3/1		**93,00**
	PROLONGACIÓN CAMINO CHIMNEY EXTENSION - RALLONGE POUR CHEMINEE - ERWEITERUNG FÜR KAMIN			
	KFA0080	L400		**162,00**
	KFA0090	L800		**208,00**
	CUBETA EN ACERO INOX STAINLESS STEEL CONTAINER - BASSIN EN ACIER INOX - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL			
	KFA0100	530 x 650 x 20h		**123,00**
	KFA0110	530 x 650 x 40h		**134,00**
	KFA0120	530 x 650 x 65h		**150,00**
	PUERTA BATIENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
	KEN0011	L 400 DX		**292,00**
	KEN0021	L 400 SX		**292,00**
	REDUCCIÓN FUEGO PARA COCINA REDUCTION FOR KITCHEN RANGE - GRILLE DE REDUCTION POUR CUISINIERE - REDUZIERSTERN FUR KOCHHERD			
	KFA0010	260 x 260		**33,00**
	COLUMNA ALIMETACIÓN AGUA COLUMN WITH WATER TAP - COLONNE D'ALIMENTATION DE L'EAU - SÄULENARMATUR			
	KFA0130			**263,00**

PLANO COCCIÓN HERMÉTICO

HERMETIC KITCHEN RANGES
PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES
HERMETISCHE KOCHFELDER

ESP: Cocción mediante quemadores de latón de doble llama de alto rendimiento con potencias de 6Kw. a 10Kw. Encendido con llama piloto. Rejillas soporte en fundición RAAF esmaltada mate resistente a los acidos y al fuego, opcionalmente en acero inoxidable. Encimera de cocción en acero inox moldeado, espesor de 20/10, hermético con angulos redondeados para facilitar la limpieza y la higiene, con la disponibilidad de un sistema rebosadero que protege del desbordamiento del liquido. Seguridad garantizada por termopar. Disponibles modelos con mueble abierto o con puerte batiente, horno estatico GN2/1 a gas (8Kw.) o eléctrico (5,6Kw.) o maxi horno a gas GN3/1 da 10Kw. Bajo pedido ser pueden combinar los quemadores.

FRA: Cuisson au moyen de brûleurs en laiton à double flamme haute performance avec des puissances de 6 kW et 10 kW. Allumage avec flamme pilote. Grilles de support en fonte émaillée mate RAAF résistante aux alcalis, aux acides et au feu, en option en acier inoxydable. Plan de cuisson en acier inoxydable embouti, épaisseur 20/10, hermétique avec coins arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène, avec la disponibilité d'un système de trop-plein qui protège contre le débordement de liquides. Sécurité garantie par un thermocouple. Modèles disponibles sur armoire ouverte ou avec portes battantes, sur fours statiques GN 2/1 à gaz (8 kW) ou électriques (5,6 kW) ou sur four à gaz maxi 10 kW 3/1. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées.

ENG: Cooking using high-performance brass burners with double 6kW and 10kW flame. Ignition with pilot light. Support grids made in RAAF enamelled opaque cast iron, resistant to alkali, acid and fire, stainless steel version. Deep-formed stainless steel cooking hob (thickness: 20/10), hermetic with smooth corners to facilitate cleaning and hygiene. Overfill system to prevent liquid overflow available. Safety guaranteed by a thermocouple. Open compartment or hinged door models available on gas (8kW) or electric (5.6kW) GN 2/1 static ovens, or on gas 3/1 maxi oven (10kW). Customised burner combinations available upon request.

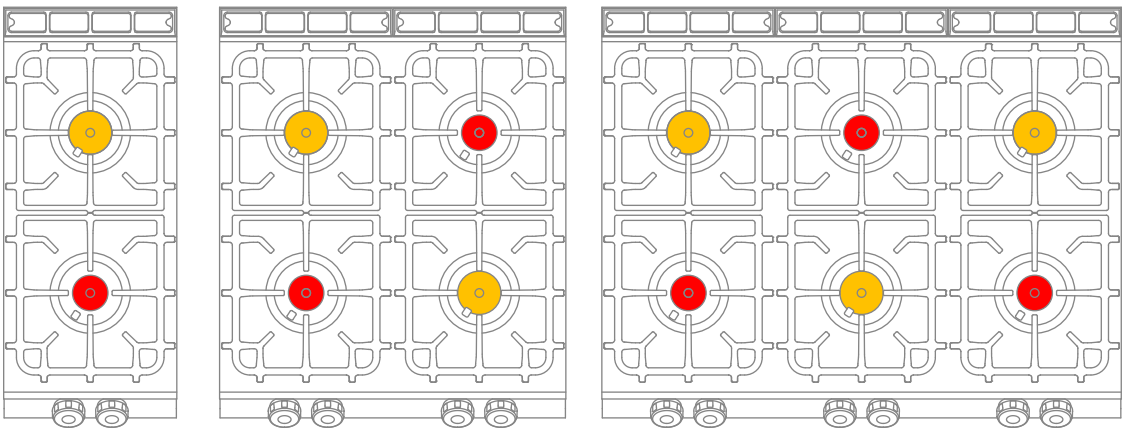
DE: Garvorgang mittels Doppelflammen-Hochleistungsbrenner aus Messing mit einer Leistung von 6 kW und 10 kW. Zündung durch Pilotflamme Alkali-, säure- und feuerbeständige RAAF-Tragroste aus matt emailliertem Gusseisen, auf Wunsch aus Edelstahl. Kochfeld aus 20/10 starkem gepresstem Edelstahl, luftdicht mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung und Hygiene, mit Überlaufsystem zum Schutz vor überlaufenden Flüssigkeiten erhältlich. Sicherheit durch ein Thermoelement gewährleistet. Modelle verfügbar über offenem Fach oder mit Flügeltüren, über statischen Gasbacköfen GN 2/1 (8 kW) oder Elektrobacköfen (5,6 kW) oder über Maxi-Gasbackofen 3/1 mit einer Leistung von 10 kW. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich.

DISPOSICIÓN ESTÁNDAR DE LOS QUEMADORES

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR

ø65 6kW

ø100 10kW



DESCO

PLANO COCCIÓN HERMÉTICO

HERMETIC KITCHEN RANGES - PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES - HERMETISCHE KOCHFELDER

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FE091M0	400 x 900 x 900 mm 16 kW tot 1 x 6 kW 1 x 10 kW 68 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**2.804,00**
	FE091MA	400 x 900 x 900 mm 16 kW tot 1 x 6 kW 1 x 10 kW 71 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**3.030,00**
	FE092M0	800 x 900 x 900 mm 32 kW tot 1 x 6 kW / 1 x 10 kW 1 x 10 kW / 1 x 6 kW 100 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.149,00**
	FE092MA	800 x 900 x 900 mm 32 kW tot 1 x 6 kW / 1 x 10 kW 1 x 10 kW / 1 x 6 kW 105 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.605,00**
	FE093M0	1200 x 900 x 900 mm 48 kW tot 2 x 6 kW / 1 x 10 kW 2 x 10 kW / 1 x 6 kW 160 Kg / 1,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**5.452,00**

PLANO COCCIÓN HERMÉTICO

HERMETIC KITCHEN RANGES - PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES - HERMETISCHE KOCHFELDER

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FE093MA	1200 x 900 x 900 mm 48 kW tot 2 x 6 kW / 1 x 10 kW 2 x 10 kW / 1 x 6 kW 236 Kg / 1,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**6.135,00**
	FEG92M0	800 x 900 x 900 mm 48 kW tot 1 x 6 kW / 1 x 10 kW 1 x 10 kW / 1 x 6 kW 174 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	**5.898,00**
	FEE92M0	800 x 900 x 900 mm 32 kW tot 1 x 6 kW / 1 x 10 kW 1 x 10 kW / 1 x 6 kW 174 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	**6.563,00**
	FEG93M0	1200 x 900 x 900 mm 56 kW tot 2 x 6 kW / 1 x 10 kW 2 x 10 kW / 1 x 6 kW 236 Kg / 1,4 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**7.818,00**
	FEE93M0	1200 x 900 x 900 mm 48 kW tot 2 x 6 kW / 1 x 10 kW 2 x 10 kW / 1 X 6 kW 236 Kg / 1,4 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**8.619,00**

PLANO COCCIÓN HERMÉTICO

HERMETIC KITCHEN RANGES - PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES - HERMETISCHE KOCHFELDER

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FEG93MM	1200 x 900 x 900 mm 58 kW tot 2 x 6 kW / 1 x 10 kW 2 x 10 kW / 1 x 6 kW 250 Kg / 1,4 m³	*Maxi Horno - maxi oven - maxi four - maxi ofen* 985 x 560 x 300 10 kW tot GN 3/1	**8.087,00**
	FEE93MM	1200 x 900 x 900 mm 48 kW tot 2 x 6 kW / 1 x 10 kW 2 x 10 kW / 1 x 6 kW 250 Kg / 1,4 m³	*Maxi Horno - maxi oven - maxi four - maxi ofen* 985 x 560 x 300 7,2 kW tot / 400V 3N GN 3/1	**9.676,00**

ACCESORIOS PLANO HERMÉTICO

ACCESSORIES HERMETIC KITCHEN RANGES - ACCESSOIRES PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES - ZUBEHÖR HERMETISCHE KOCHFELDER

PARRILLA HIERRO FUNDIDO

GRILLE EN FONTE - CAST IRON GRID - GUSSEISENGITTER

KFA0181 390 x 390 **219,00**

PARRILLA EN VARILLA INOX

GRILLE EN D'ACIER - S/S WIRE GRID - RUNDSTAHLGITTER

KFA0200 580 x 395 **192,00**

REBOSADERO

OVERLOW PIPE - TROP-PLEIN - ÜBERLAUF

KFA0210 **191,00**

COCINA ELÉCTRICA

ELECTRIC KITCHEN RANGES
CUISINIERES ELECTRIQUES
ELEKTROHERDE

ESP: Fabricada en acero inoxidable con juntas a ras, encimera estampada de espesor 20/10 con bordes redondeados. Modelos 2, 4, 6 placas eléctricas cuadradas en hierro fundido de 4Kw. 300x300mm., reguladas con conmutadores de 6 posiciones, disponible en mueble abierto, con puerta batiente o con horno eléctrico estático GN2/1 de 5,6Kw. Comandos separados para cada placa.

ENG: Made in stainless steel with seamless joints, deep-formed worktops (thickness 20/10) with smooth edges. Models with 2, 4, 6 square electric plates made in cast iron (4kW), 300x300mm, controlled via a 6-position switch, available on open compartment, with hinged doors, or on 2/1 electric static oven (5.6kW). Individual controls for each plate.

FRA: Fabriquée en acier inoxydable avec joints affleurants, plaques embouties de 20/10 d'épaisseur avec bords arrondis. Modèles avec 2, 4, 6 plaques électriques carrées en fonte de 4 kW de 300 x 300 mm, régulées par un interrupteur à 6 positions, disponibles sur armoire ouverte, avec portes battantes ou sur four électrique statique 2/1 de 5,6 kW. Commandes séparées pour chaque plaque.

DE: Aus Edelstahl mit bündigen Fugen, 20/10 starke gepresste Platten mit abgerundeten Kanten. Modelle mit 2, 4, 6 gusseisernen quadratischen Elektroplatten mit einer Leistung von 4 kW, mm 300x300, Regelung durch Schalter mit 6 Leistungsstufen, erhältlich auf offenem Fach, mit Flügeltüren oder mit statischem Elektrobackofen 2/1 mit einer Leistung von 5,6 kW. Separate Regelung für jede Platte.

COCINA ELÉCTRICA

ELECTRIC KITCHEN RANGES - CUISINIERES ELECTRIQUES - ELEKTROHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PE091M0	400 x 900 x 900 mm 8 kW tot / 400V 3N 1 x 4 kW 1 x 4 kW 63 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.326,00**
	PE091MA	400 x 900 x 900 mm 8 kW tot / 400V 3N 1 x 4 kW 1 x 4 kW 66 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**3.543,00**
	PE092M0	800 x 900 x 900 mm 16 kW tot / 400 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 96 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**5.185,00**
	PE092MA	800 x 900 x 900 mm 16 kW tot / 400V 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 101 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**5.616,00**
	PE093M0	1200 x 900 x 900 mm 24 kW tot / 400V 3N 3 x 4 kW 3 x 4 kW 150 Kg / 1,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**7.378,00**

COCINA ELÉCTRICA

ELECTRIC KITCHEN RANGES - CUISINIERES ELECTRIQUES - ELEKTROHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PE093MA	1200 x 900 x 900 mm 24 kW tot / 400V 3N 3 x 4 kW 3 x 4 kW 158 Kg / 1,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**8.027,00**
	PEE92M0	800 x 900 x 900 mm 21,6 kW tot / 400V 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 157 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	**7.401,00**
	PEE93M0	1200 x 900 x 900 mm 29,6 kW tot / 400V 3N 3 x 4 kW 3 x 4 kW 210 Kg / 1,4 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**10.403,00**
	PEE93MM	1200 x 900 x 900 mm 31,2 kW tot / 400 3N 3 x 4 kW 3 x 4 kW 215 Kg / 1,4 m³	*Maxi Horno - maxi oven - maxi four - maxi ofen* 985 x 560 x 300 7,2 kW tot / 400V 3N GN 3/1	**10.650,00**

DESCO

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
REJILLA PARA HORNO OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN				
	KFA0060	GN 2/1		**60,00**
	KFA0070	GN 3/1		**93,00**
CUBETA EN ACERO INOX STAINLESS STEEL CONTAINER - BASSIN EN ACIER INOX - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL				
	KFA0100	530 x 650 x 20h		**123,00**
	KFA0110	530 x 650 x 40h		**134,00**
	KFA0120	530 x 650 x 65h		**150,00**
COLUMNA ALIMETACIÓN AGUA COLUMN WITH WATER TAP - COLONNE D'ALIMENTATION DE L'EAU - SÄULENARMATUR				
	KFA0130			**563,00**

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA

ELECTRIC RANGES WITH CERAMIC GLASS
CUISINIERES ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE
ELEKTROHERDE GLASKERAMIK

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox. Modelo con plano en vitrocerámica a 2 o 4 placas de 4Kw. con mueble abierto, con mueble con puerte batiente o con horno eléctrico estático de 5,6Kw. Comandos separados para cada placa, espesor del cristal del soporte de 6mm., indicadores luminosos de calor para indicar la temperatura del cristal.

ENG: Frame entirely made in stainless steel. Models with glass ceramic worktop, 2 or 4 plates (4kW) on open compartment, hinged door compartment or electric static oven (5.6kW). Individual controls for each plate, support glass thickness: 6mm, heat warning lights to indicate an extremely hot glass.

FRA: Structure entièrement en acier inoxydable. Modèles avec 2 ou 4 plaques vitrocéramiques de 4 kW sur armoire ouverte, sur armoire à portes battantes ou sur four électrique statique de 5,6 kW. Commandes séparées pour chaque plaque, verre de soutien de 6 mm d'épaisseur, voyants lumineux de chaleur pour indiquer que le verre est incandescent.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl. Modelle mit Glaskeramik-Kochfeld mit 2 oder 4 Kochplatten (4 kW) auf offenem Fach, auf Fach mit Flügeltüren oder auf statischem Elektrobackofen mit einer Leistung von 5,6 kW. Separate Regelung für jede Kochplatte, Stärke des Trägerglases 6 mm, Wärme-Kontrollleuchten zur Anzeige der heißen Glasoberfläche.

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA

ELECTRIC RANGES WITH CERAMIC GLASS - CUISINIERES ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE - ELEKTROHERDE GLASKERAMIK

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	IR091M0	400 x 900 x 900 mm 8 kW tot / 400V 3N 1 x 4 kW 1 x 4 kW 37 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.677,00**
	IR091MA	400 x 900 x 900 mm 8 kW tot / 400V 3N 1 x 4 kW 1 x 4 kW 40 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**3.891,00**
	IR092M0	800 x 900 x 900 mm 16 kW tot / 400V 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 62 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**5.587,00**
	IR092MA	800 x 900 x 900 mm 16 kW tot / 400V 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 67 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**6.021,00**
	IRE92M0	800 x 900 x 900 mm 21,6 kW tot / 400V 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 101 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	**7.806,00**

ACCESORIOS
ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
REJILLA PARA HORNO OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN				
	KFA0060	GN 2/1		**60,00**
	KFA0070	GN 3/1		**93,00**
PUERTA BATIENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR				
	KEN0011	L 400 DX		**292,00**
	KEN0021	L 400 SX		**292,00**

COCINA ELÉCTRICA POR INDUCCIÓN

ELECTRIC INDUCTION RANGES
CUISINIERES ELECTRIQUES A INDUCTION
INDUKTIONELEKTROHERDE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inoxidable. Modelo con plano en vitrocerámica e inducción de 6mm. de espesor, con mueble abierto o con mueble con puerta batiente, disponible en 2 y 4 zonas de 5Kw. Comandos individuales para cada zona con regulación de 1 a 10 posiciones, sistema automático de detección de ollas, led verde de funcionamiento, led rojo para señalizar alarma. Disponible versión Wok.

ENG: Frame entirely made in stainless steel. Models with glass ceramic induction worktop (thickness: 6mm), on open compartment or hinged door compartment, available with 2 or 4 5kW zones. Individual controls for each zone, with adjustment ranging from 1 to 10 positions. Automatic saucepan detection system, green LED light indicating regular operation and red LED light for warnings. Wok version available.

FRA: Structure entièrement en acier inoxydable. Modèles avec plaque vitrocéramique à induction de 6 mm d'épaisseur, sur armoire ouverte ou sur armoire à portes battantes, disponibles avec 2 et 4 zones de 5 kW, commandes individuelles pour chaque zone avec réglage de 1 à 10 positions, système de détection automatique de casserole, LED vert de fonctionnement, LED rouge d'alarme. Version wok disponible.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl. Modelle mit Induktionskochfeld aus 6 mm starker Glaskeramik, auf offenem Fach oder Fach mit Flügeltüren, erhältlich mit 2 und 4 Kochzonen mit einer Leistung von 5 kW, separate Regelung für jede Kochzone mit 10 Leistungsstufen, automatisches Topferkennungssystem, grüne LED-Betriebskontrollanzeige, rote LED-Kontrollanzeige für Alarmzustand. Wok-Ausführung verfügbar.

COCINA ELÉCTRICA POR INDUCCIÓN

ELECTRIC INDUCTION RANGES - CUISINIERES ELECTRIQUES A INDUCTION - INDUKTIONELEKTROHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	ID091M0	400 x 900 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 1 x 5 kW 73 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**10.835,00**
	ID091MA	400 x 900 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 1 x 5 kW 76 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**11.010,00**
	ID092M0	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot / 400V 3N 2 x 5 kW 2 x 5 kW 115 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**19.476,00**
	ID092MA	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot / 400V 3N 2 x 5 kW 2 x 5 kW 120 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**20.004,00**

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	IW091M0	400 x 900 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 73 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**8.117,00**
	IW091MA	400 x 900 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 73 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**8.304,00**

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

PUERTA BATIENTE

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

	KEN0011	L 400 DX	**292,00**
	KEN0021	L 400 SX	**292,00**

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

ELECTRIC BAIN MARIE
BAIN MARIE ELECTRIQUES
ELEKTROWASSERBÄDER

ESP: Cuatro modelos con funcionamiento eléctrico: medio módulo con cuba GN1/1 + GN1/3 y módulo entero con cuba GN2/1 + GN1/3. Estructura portante en acero con acabado satinado y encimera de trabajo en acero inoxidable. Cuba estampada en acero inoxidable, con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Calentamiento mediante resistencia eléctrica aislada, apoyada al fondo externo de la cuba. Termostato de trabajo y termostato de seguridad.

ENG: Four electric working models: half module with GN 1/1+1/3 bath and integral module with GN 2/1+1/3 bath. The frame is in Scotch Brite AISI 304 stainless steel and AISI 304 stainless steel worktop with 15/10 thickness. Deep-formed AISI 304 stainless steel bath, with smooth edges for easy cleaning. Heating by insulated electric heating element, placed on the external bottom of the bath. Adjusting thermostat and safety thermostat.

FRA: Quatre modèles avec fonctionnement électrique : demi module avec cuve GN 1/1+1/3 et module entier avec cuve GN 2/1+1/3. Structure portante en acier inox AISI 304 Scotch Brite et plan de travail en acier inox épaisseur. Cuve imprimée en acier inox, avec bords arrondis pour un nettoyage aisé. Chauffe au moyen de résistance électrique isolée, appuyée sur le fond externe de la cuve.Thermostat de sécurité.

DE: 4 Modelle mit elektrischen Funktionen: halbes Modul mit Wanne GN 1/1+1/3 und ganzes Modul mit Wanne GN 2/1+1/3. Tragende Struktur aus Edelstahl Scotch Brite und Arbeitsfläche aus Edelstahl Stärke. Wanne aus Edelstahl geformt , mit abgerundeten Kanten zur einfacheren Reinigung. Erwärmung durch isolierten elektrischen Widerstand, am unteren Boden der Wanne angebracht un Sicherheitsthermostat.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

ELECTRIC BAIN MARIE - BAIN MARIE ELECTRIQUES - ELEKTROWASSERBÄDER

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	BME91M0	400 x 900 x 900 mm 3,5 kW tot / 230V GN 1/1 + 1/3 50 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Contenedor GN excluído GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behalter ausgeschlossen	**2.977,00**
	BME91MA	400 x 900 x 900 mm 3,5 kW tot / 230V GN 1/1 + 1/3 53 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Contenedor GN excluído GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behalter ausgeschlossen	**3.195,00**
	BME92M0	800 x 900 x 900 mm 7 kW tot / 400V 3N GN 2/1 + 1/3 + 1/3 70 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Contenedor GN excluído GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behalter ausgeschlossen	**3.763,00**
	BME92MA	800 x 900 x 900 mm 7 kW tot / 400V 3N GN 2/1 + 1/3 + 1/3 75 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Contenedor GN excluído GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behalter ausgeschlossen	**4.197,00**

ACCESORIOS
ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	CUBETAS CONTAINER - BACS - BEHÄLTER			
	KBM0010	GN 1/1 150h		**125,00**
	KBM0020	GN 1/2 150h		**71,00**
	KBM0030	GN 1/3 150h		**63,00**
	KBM0040	GN 1/4 150h		**50,00**
	KBM0050	GN 1/6 150h		**46,00**
	SOPORTE PARA CUBETAS CONTAINER SUPPORTS - SUPPORT BACS - BEHÄLTERSTÜTZE			
	KBM0110	L = 685		**36,00**
	KBM0130	L = 310		**27,00**
	TAPA PARA CUBETAS CONTAINER LIDS - COUVERCLES DE BACS - DECKEL FÜR BEHÄLTER			
	KBM0060	GN 1/1		**38,00**
	KBM0070	GN 1/2		**38,00**
	KBM0080	GN 1/3		**32,00**
	KBM0090	GN 1/4		**36,00**
	KBM0100	GN 1/6		**28,00**
	PUERTA BATIENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
	KEN0011	L 400 DX		**292,00**
	KEN0021	L 400 SX		**292,00**

DESCO

FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICO

GAS AND ELECTRIC FRY TOPS
FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES
GAS- UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN

ESP: Equipo sin puertas, con puertas batientes con horno eléctrico. Construido en acero inox satinado. La encimera de cocción estan fabricadas en una aleación especial de espesor (15mm.) con alta conductividad térmica, también en versión cromada y están disponible con placa lisa, ranurada o lisa/ranurada. Todos los modelos pueden equiparse con una protección contra salpicaduras en el borde y están provistos de un cajón recogegrasas desplegable en acero inoxidable AISI 304. Versión de gas con válvula termostática, versión eléctrica con termostato de regulación de la temperatura.

ENG: Equipment on open compartment, with hinged doors and electric oven. Made in Scotch Brite stainless steel. Hot plates are made in a special, thick alloy (15mm) with high thermal conductivity. Also available in chrome-plated version with smooth, grooved or smooth/grooved plates. All models can be equipped with a border splash protection, and are provided with a rollout grease drawer in AISI 304 stainless steel. Gas version with thermostatic valve, electric version with temperature adjustment thermostat.

FRA: Équipement sur armoire ouverte, avec portes battantes ou avec four électrique. Fabriqués en acier inoxydable Scotch Brite. Les plaques de cuisson sont fabriquées dans un alliage épais spécial (15 mm) à haute conductivité thermique, y compris en version chromée, et elles sont disponibles avec des plaques lisses, nervurées ou lisses / nervurées. Tous les modèles peuvent être équipés d'un pare-éclaboussures périmétrique et équipés d'un tiroir extractible en acier inoxydable AISI 304 pour la récupération des graisses. Version gaz avec vanne thermostatique, version électrique avec thermostat de régulation de la température.

DE: Ausstattung auf offenem Fach, mit Flügeltüren und Elektrobackofen. Hergestellt aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Die Kochplatten weisen einer dicke Speziallegierung (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit auf, auch in Chromausführung, und sind mit glatten, gerillten oder glatten/gerillten Platten erhältlich. Alle Modelle können mit einem umlaufenden Spritzschutzrand ausgestattet werden und haben eine herausnehmbare Schublade aus Edelstahl AISI 304 zum Auffangen von Fett. Gasausführung mit Thermostatventil, Elektroausführung mit Temperaturregelthermostat.

FRY TOP A GAS

GAS FRY TOPS - FRY TOP A GAZ - GASGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTG91MA	400 x 900 x 900 mm 9 kW tot 100 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.246,00**
	FTG91MB	400 x 900 x 900 mm 9 kW tot 100 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.246,00**
	FTG91MC	400 x 900 x 900 mm 9 kW tot 100 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.846,00**
	FTG91MD	400 x 900 x 900 9 kW tot 100 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.892,00**
	FTG91MG	400 x 900 x 900 mm 9 kW tot 100 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**3.390,00**

DESCO

FRY TOP A GAS

GAS FRY TOPS - FRY TOP A GAZ - GASGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTG91MH	400 x 900 x 900 mm 9 kW tot 100 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**3.463,00**
	FTG91MI	400 x 900 x 900 mm 9 kW tot 100 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.066,00**
	FTG91MJ	400 x 900 x 900 mm 9 kW tot 100 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.112,00**
	FTG92MA	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.343,00**
	FTG92MB	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.580,00**

FRY TOP A GAS

GAS FRY TOPS - FRY TOP A GAZ - GASGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTG92MC	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.511,00**
	FTG92MD	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.278,00**
	FTG92ME	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.392,00**
	FTG92MF	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.278,00**
	FTG92MG	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.782,00**

DESCO

FRY TOP A GAS

GAS FRY TOPS - FRY TOP A GAZ - GASGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTG92MH	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**5.013,00**
	FTG92MI	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.943,00**
	FTG92MJ	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.712,00**
	FTG92MK	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.821,00**
	FTG92ML	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.712,00**

FRY TOP ELÉCTRICO

ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP ELECTRIQUES - ELEKTROGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE91MA	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.414,00**
	FTE91MB	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.575,00**
	FTE91MC	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.943,00**
	FTE91MD	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.973,00**
	FTE91MG	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**3.625,00**

DESCO

FRY TOP ELÉCTRICO

ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP ELECTRIQUES - ELEKTROGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE91MH	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**3.788,00**
	FTE91MI	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.153,00**
	FTE91MJ	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.184,00**
	FTE92MA	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.736,00**
	FTE92MB	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**5.044,00**

FRY TOP ELÉCTRICO

ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP ELECTRIQUES - ELEKTROGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE92MC	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.973,00**
	FTE92MD	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.647,00**
	FTE92ME	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.772,00**
	FTE92MF	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.718,00**
	FTE92MG	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**5.173,00**

FRY TOP ELÉCTRICO

ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP ELECTRIQUES - ELEKTROGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE92MH	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**5.476,00**
	FTE92MI	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**5.404,00**
	FTE92MJ	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**6.086,00**
	FTE92MK	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**6.203,00**
	FTE92ML	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**6.156,00**

FRY TOP ELÉCTRICO

ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP ELECTRIQUES - ELEKTROGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE92EA	800 x 900 x 900 mm 20,6 kW tot / 400V 3N 130 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	**7.452,00**
	FTE92EB	800 x 900 x 900 mm 20,6 kW tot / 400V 3N 130 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	**7.636,00**
	FTE92EC	800 x 900 x 900 mm 20,6 kW tot / 400V 3N 130 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	**7.577,00**
	FTE92ED	800 x 900 x 900 mm 20,6 kW tot / 400V 3N 130 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**8.713,00**
	FTE92EE	800 x 900 x 900 mm 20,6 kW tot / 400V 3N 130 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**8.778,00**
	FTE92EF	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 130 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**8.595,00**

DESCO

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	KIT 10 LAMA LISA SET OF 10 SMOOTH BLADES - JEU DE 10 LAME LISSES - SATZ VON 10 GLATTEN KLINGEN			
	KFT0030			**48,00**
	GRILL PARA HORNO OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN			
	KFA0060	GN 2/1		**59,00**
	TAPA PARA FRY TOP FRY TOP CAP - BOUCHON POR FRY TOP - DECKEL FÜR FRY TOP			
	KFT0080			**49,00**
	KIT ANTISALPICADURAS REAR-SIDE SPLASHBACH - KIT ELEMENTS ANTI-ECLABOUSSURE - SEITLICHE-HINTERE AUFKANTUNG			
	KFT0060	L 400		**198,00**
	KFT0070	L 800		**216,00**
	RASQUETA PARA FRY TOP FRY TOP SCRAPER - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE			
	KFT0010			**62,00**
	PUERTA A BATIENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
	KEN0011	L 400 DX		**292,00**
	KEN0021	L 400 SX		**292,00**
	T 10 LAMA RANURADA SET OF 10 RIBBED BLADES - JEU DE 10 LAME SILLONEES - SATZ VON 10 GRIPPTE KLINGEN			
	KFT0020			**89,00**

GRILL A PIEDRA LAVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS
GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ
GAS LAVASTEIN-GRILL

ESP: Dos modelos a gas sobre mueble, simple y doble, dotado de protección contrasalpicaduras perimetral y parrilla de cocción regulable en altura para optimizar la cocción. Soporte parrilla de cocción y cajón extraíble recoge grasa para una mejor limpieza. Quemadores en acero inoxidable, controlados por mandos regulables y posicionados de manera que irradien uniformemente el fondo de roca volcánica de serie en parrilla para carne, opcional rejilla para pescado, doble rejilla el modelo GPG92M0.

ENG: Two gas over-the-counter models provided with border splash protections and adjustable height grill for cooking optimisation. Cooking grill protection and removable grease collection drawers for a better cleaning. Stainless steel burners are controlled by means of an adjustable faucet and positioned so to uniformly reach the lava stone surface (standard for meat grills, optional for fish grills, double grill on model GPG92M0.

FRA: Deux modèles à gaz sur armoire, simple et double, équipés de pare-éclaboussures périmétriques et d'une grille de cuisson réglable en hauteur pour une optimisation de la cuisson. Rebord de grille de cuisson amovible et bac de récupération des graisses pour un meilleur nettoyage. Brûleurs en acier inoxydable, commandés par un robinet réglable et positionnés de manière à irradier uniformément la base en roche volcanique. Équipement standard avec grill à viande, grill à poisson en option, double grill dans le modèle GPG92M0.

DE: Zwei Modelle mit Gasherd auf einem Schrank, einfach und doppelt, ausgestattet mit umlaufendem Spritzschutzrand und einem höhenverstellbaren Grillrost zur Optimierung des Garvorgangs. Herausnehmbarer Spritzschutzrand für Grillrost und Fettauffangschublade zur besseren Reinigung. Edelstahlbrenner, Regelung durch verstellbare Armatur und so positioniert, dass die Mulde aus Vulkangestein gleichmäßig erwärmt wird. Standardausstattung Fleischgrill, auf Wunsch Fischgrill, Doppelgrill im Modell GPG92M0.

GRILL A PIEDRA LAVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS - GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAS - GAS LAVASTEIN-GRILL

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
GPG91M0	400 x 900 x 900 mm 12 kW tot 75 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**2.980,00**
GPG92M0	800 x 900 x 900 mm 24 kW tot 130 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.909,00**

DOTACIÓN ESTÁNDAR

STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STADARDAUSSTATTUNG

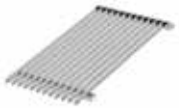
GRILL CARNE Y LAVA VOLCANICA
WITH MEAT GRILL AND LAVA ROCK
AVEC GRILL POUR VIANDE ET PIERRE VULCANIQUE
MIT FLEISCHGITTER UND LAVASTEIN

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

GRILL CARNE

MEAT GRILL - GRILLE POUR VIANDE - FLEISCHGITTER



KGL0120	372 x 612 (1pz)	**355,00**
KGL0130	386 x 612 (2pz)	**638,00**

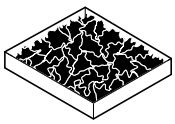
GRIL PESCADO

FISH GRILL - GRILLE POUR POISSON - FISCROST

KGL0160	372 x 612 (1pz)	**464,00**
KGL0170	386 x 612 (2pz)	**817,00**

LAVA VOLCANICA

LAVA ROCK - PIERRE VULCANIQUE - LAVASTEIN



KGL0180	3 KG	**45,00**
KGL0090	7 KG	**45,00**

TODA LA PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES
COUSINIERES COUP DE FEU A GAS
GAS-GLÜHPLATTENHERDE

ESP: Disponible en 10 modelos a gas: mueble abierto, con puerta batiente o con horno a gas. Versiones con 2 fuegos + placa simple o doble con horno a gas o horno a gas y armario caliente. La placa de cocción es enteramente realizada en acero termodifusor de gran espesor, con inserción central extraible y con un quemador circular en acero inoxidable de gran potencia. El area termica diferenciada con la temperatura máxima del centro, degradandose hacia el exterior, permitiendo tipologias de cocción diferentes.

ENG: Available in 10 gas models: open compartment or hinged doors with gas oven. Version with 2 flames + single or double plate on gas oven or gas oven and hot cupboard. The hot plate is entirely made in thick, heat-diffusing steel, with a removable central insert and a powerful stainless steel circular burner. Separated thermal areas with the highest temperature at the centre and decreasing outwards, so to allow different kinds of cooking techniques.

FRA: Disponible en 10 modèles à gaz : sur armoire ouverte, avec portes battantes et avec four à gaz. Versions 2 feux + plaque simple ou double sur four à gaz ou four à gaz et hotte. La plaque de cuisson est entièrement réalisée en acier épais diffusant la chaleur, avec un insert central amovible et un brûleur circulaire en acier inoxydable de grande puissance. Les zones thermiques différenciées avec température maximale au centre, diminuant vers l'extérieur, permettent différents types de cuisson.

DE: Erhältlich in 10 Gasmodellen: auf offenem Fach, mit Flügeltüren und mit Gasbackofen. Ausführungen mit 2 Brennern + Einzel- oder Doppelkochplatte auf Gasherd oder Gasherd und Wärmeschrank. Die Kochplatte ist komplett aus dickem, hitzeleitendem Stahl gefertigt, mit einem herausnehmbaren Zentraleinsatz und einem runden Hochleistungsbrenner aus Edelstahl. Die differenzierten thermischen Bereiche mit der Höchsttemperatur in der Mitte, die nach außen hin abnimmt, ermöglichen verschiedene Arten des Kochens.

TODA LA PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES - COUSINIERES COUP DE FEU A GAZ - GAS-GLÜHPLATTENHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	TPG91M0	400 x 900 x 900 mm 7 kW tot 90 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**3.742,00**
	TPG91MA	400 x 900 x 900 mm 7 kW tot 95 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**3.973,00**
	TPG92M0	800 x 900 x 900 mm 12 kW tot 140 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.260,00**
	TPG92MB	800 x 900 x 900 mm 12 kW tot 145 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**4.620,00**
	TPG92MC	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 120 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**4.967,00**

TODA LA PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES - COUSINIERES COUP DE FEU A GAZ - GAS-GLÜHPLATTENHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	TPG92MD	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 125 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**5.517,00**
	TPG92MA	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot 195 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	**6.265,00**
	TPG92ME	800 x 900 x 900 mm 28 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 175 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	**7.130,00**
	TPG92MF	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 195 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	**7.415,00**
	TPG93M0	1200 x 900 x 900 mm 25 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 200 Kg / 1,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**6.699,00**

TODA LA PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES - COUSINIERES COUP DE FEU A GAZ - GAS-GLÜHPLATTENHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	TPG93MA	1200 x 900 x 900 mm 25kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 208 Kg / 1,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**7.380,00**
	TPG93MC	1200 x 900 x 900 mm 31,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 180 Kg / 1,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**6.930,00**
	TPG93MD	1200 x 900 x 900 mm 31,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 188 Kg / 1,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**7.635,00**
	TPG93MB	1200 x 900 x 900 mm 33 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 276 Kg / 1,4 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**8.836,00**
	TPG93ME	1200 x 900 x 900 mm 39,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 256 Kg / 1,4 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**9.217,00**

TODA LA PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES - COUSINIERES COUP DE FEU A GAZ - GAS-GLÜHPLATTENHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	TPG93MF	1200 x 900 x 900 mm 31,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 230 Kg / 1,4 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**9.425,00**
	TPG93MG	1200 x 900 x 900 mm 41,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 300 Kg / 1,4 m³	*Maxi Horno - maxi oven - maxi four - maxi ofen* 985 x 560 x 300 10 kW tot GN 3/1	**9.587,00**
	TPG93MH	1200 x 900 x 900 mm 31,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 285 Kg / 1,4 m³	*Maxi Horno - maxi oven - maxi four - maxi ofen* 985 x 560 x 300 7,2 kW tot / 400V 3N GN 3/1	**9.587,00**

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

REJILLA PARA HORNO

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN

	KFA0060	GN 2/1	**60,00**
	KFA0070	GN 3/1	**93,00**

TODA LA PLACA ELÉCTRICA

ELECTRIC HOTPLATE RANGES
COUSINIERES COUP DE FEU ELECTRIQUE
ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERDE

ESP: Disponible en tres versiones , con mueble abierto, con puerta o con horno eléctrico GN2/1, estructura realizada en acero inoxidable, placa eléctrica de 3Kw. inclinables para facilitar la limpieza, dotada de bandejas en acero inoxidable para recogida de residuos extraíbles del fondo. Regulación de la temperatura de cocción simple para cada placa.

ENG: Three versions available with open compartment, doors or GN 2/1 electric oven; frame made in stainless steel, 3kW tilting electric plates for an easier cleaning, equipped with stainless steel trays for the collection of residues, which can be removed from the front panel. Individual cooking temperature adjustment for each plate.

FRA: Trois versions disponibles, avec armoire ouverte, avec portes ou avec four électrique GN 2/1, structure en acier inoxydable, plaques électriques 3 kW rabattables pour un nettoyage plus facile, équipées de bacs en acier inoxydable pour collecter les résidus pouvant être enlevés du plan de cuisson. Réglage individuel de la température de cuisson pour chaque plaque.

DE: Erhältlich in drei Ausführungen, mit offenem Fach, Türen oder mit Elektrobackofen GN 2/1, Unterbau aus Edelstahl, Elektrokochplatten mit einer Leistung von 3 kW, die zur einfachen Reinigung gekippt werden können und mit aus der Bedienblende entfernbaren Edelstahlwannen zum Auffangen von Rückständen ausgestattet sind. Individuelle Regelung der Gartemperatur für jede Kochplatte.

TODA LA PLACA ELÉCTRICA

ELECTRIC HOTPLATE RANGES - COUSINIERES COUP DE FEU ELECTRIQUE - ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PTE92M0	800 x 900 x 900 mm 12 kW tot / 400V 3N 96 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**5.862,00**
	PTE92MA	800 x 900 x 900 mm 12 kW tot / 400V 3N 101 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**6.405,00**
	PTE92MB	800 x 900 x 900 mm 17,6 kW tot / 400V 3N 157 Kg / 1 m³	*Horno - oven - four - ofen* 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	**8.489,00**

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

	KFA0060	GN 2/1	**60,00**

PUERTA BATIENTE

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

	KEN0011	L 400 DX	**292,00**
	KEN0021	L 400 SX	**292,00**

DESCO

CUECEPASTA A GAS Y ELÉCTRICO

GAS AND ELECTRIC PASTACOOKERS
CUISEURS A PATES A GAZ ET ELECTRIQUES
GAS-UND ELEKTRONUDELKOCHER

ESP: Disponible en una cuba (40lt) GN1/1 o dos cubas (40+40lt), con alimentación a gas o eléctrica. Estructura en acero inoxidable satinado, cuba en acero inox AISI316L con bordes redondeados, carga de agua posterior, batidor frontal sobre rejilla inoxidable, rebosadero para desagüe, depósito frontal para retener el residuo de la cocción. Alto rendimiento en alcanzar la temperatura de ebullición. Versión eléctrica con resistencia en bandeja giratoria en CRONIFER resistente a la corrosión, controlado por un conmutador de tres posiciones. Dotación estándar falso fondo apoya cestillos.

ENG: Available with one GN1/1 tank (40l) or two tanks (40+40l), with gas or electric power supply. Frame in Scotch Brite stainless steel, tank in AISI 316L stainless steel with smooth edges, rear water charge, front basket stop on a stainless steel grid, overfill system for starch discharge, flooded front to hold cooking starches. Great efficiency in reaching boiling temperature. Electric version with feathered, rotating resistances made in CRONIFER to ensure resistance to corrosion, controlled by a three-position switch. Basket holder dummy bottom supplied as a standard.

FRA: Disponible avec une cuve (40 L) GN1/1 ou deux cuves (40 + 40 L), avec alimentation au gaz ou électrique. Structure en acier inoxydable Scotch Brite, cuve en acier inoxydable Aisi 316L à bords arrondis, arrivée d'eau arrière, batteur panier avant sur grille inox, trop-plein pour vidange de l'amidon, réservoir avant pour retenir les amidons de cuisson. Haute efficacité pour atteindre la température d'ébullition. Version électrique avec résistances à drapeau tournant en CRONIFER anticorrosion, commandées par un interrupteur à trois positions. Support de panier à faux fond en équipement standard.

DE: Erhältlich in drei Ausführungen, mit offenem Fach, Türen oder mit Elektrobackofen GN 2/1, Unterbau aus Edelstahl, Elektrokochplatten mit einer Leistung von 3 kW, die zur einfachen Reinigung gekippt werden können und mit aus der Bedienblende entfernbaren Edelstahlwannen zum Auffangen von Rückständen ausgestattet sind. Individuelle Regelung der Gartemperatur für jede Kochplatte.

CUECEPASTA A GAS

GASPASTACOOKERS - CUISEURS A PATES A GAZ - GAS NUDELKOCHER

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
CPG91M0	400 x 900 x 900 mm 13,9 kW tot 40 LT - GN 1/1 75 Kg / 0,5 m³ Cuba en aisi 316 Aisi 316 bowl Cuve en aisi 316 Becken aus aisi 316	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cesta excluída Without baskets Sans paniers Ohne körbe	**4.066,00**
CPG92M0	800 x 900 x 900 mm 27,8 kW tot 2 x 40 LT - 2 x GN 1/1 130 Kg / 1 m³ Cuba en aisi 316 Aisi 316 bowl Cuve en aisi 316 Becken aus aisi 316	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cesta excluída Without baskets Sans paniers Ohne körbe	**6.895,00**

EN DOTACIÓN 1 FALSO FONDO POR CUBA

WITH DUMMY BOTTOM PER BOWL - AVEC FAUX FOND CHAQUE CUVE - MIT BLIND BODEN JEDE WANNE

OPCIONAL

MODELO ELEVA CESTAS

BASKET LIFTER - MODULE POUR LE RELEVAGE - KORBHEBERSYSTEM

MSE91M0	150 x 900 x 900 0,06 kW / 230V	Panel de control electrónico Electric control panel Panneau de commande electronique Elektronisches bediengeld	**4.322,00**

KIT CESTAS PARA MODULO ELEVA CESTAS

SET FOR BASKET LIFTER - JEU POUR MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR KORBHEBERSYTEM

KCP0241	3 x GN 1/3		**404,00**

KIT CESTAS PARA DOBLE MODULO ELEVA CESTAS

SET FOR DOUBLE BASKET LIFTER - JEU POUR DOUBLE MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR ZWEIFACHKORBHEBERSYTEM

KCP0300	6 x GN 1/6		**586,00**

CUECEPASTA ELÉCTRICO

ELECTRIC PASTACOOKERS - CUISEURS A PATES ELECTRIQUES - ELEKTRONUDELKOCHER

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
CPE91M0	400 x 900 x 900 mm 9,6 kW tot / 400V 3N 40 LT - GN 1/1 56 Kg / 0,5 m³ Cuba en aisi 316 Aisi 316 bowl Cuve en aisi 316 Becken aus aisi 316	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cesta excluída Without baskets Sans paniers Ohne körbe	**3.852,00**
CPE92M0	800 x 900 x 900 mm 19,2 kW tot / 400V 3N 2 x 40 LT - 2 x GN 1/1 90 Kg / 1 m³ Cuba en aisi 316 Aisi 316 bowl Cuve en aisi 316 Becken aus aisi 316	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cesta excluída Without baskets Sans paniers Ohne körbe	**6.694,00**

EN DOTACIÓN 1 FALSO FONDO POR CUBA

WITH DUMMY BOTTOM PER BOWL - AVEC FAUX FOND CHAQUE CUVE - MIT BLIND BODEN JEDE WANNE

OPCIONAL

MODULO ELEVA CESTAS

BASKET LIFTER - MODULE POUR LE RELEVAGE - KORBHEBERSYSTEM

MSE91M0	150 x 900 x 900 0,06 kW / 230V	Panel de control electrónico Electric control panel Panneau de commande electronique Elektronisches bediengeld	**4.322,00**

KIT CESTAS PARA MODULO ELEVA CESTAS

SET FOR BASKET LIFTER - JEU POUR MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR KORBHEBERSYTEM

KCP0241	3 x GN 1/3		**404,00**

KIT CESTAS PARA DOBLE MODULO ELEVA CESTAS

SET FOR DOUBLE BASKET LIFTER - JEU POUR DOUBLE MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR ZWEIFACHKORBHEBERSYTEM

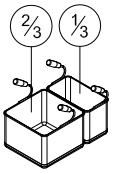
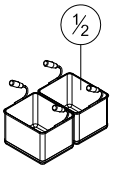
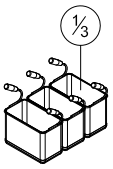
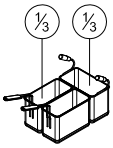
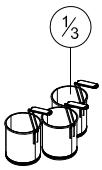
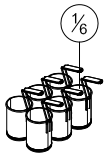
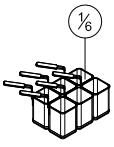
KCP0300	6 x GN 1/6		**586,00**

ACCESORIOS
ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	CESTAS PARA CUECEPASTA CON DOBLE ASA BASKET WITH 2 HANDLES - PANIER AVEC 2 POIGNÉE- KORB 2 GRIFFE			
	KCP0010	290 x 490 x 200 mm	GN 1/1	**274,00**
	KCP0020	290 x 290 x 200 mm	GN 2/3	**186,00**
	KCP0030	290 x 240 x 200 mm	GN 1/2	**179,00**
	KCP0040	290 x 160 x 200 mm	GN 1/3	**140,00**
	ESTAS PARA CUECEPASTA CON UNA ASA BASKET WITH 1 HANDLE - PANIER AVEC 1 POIGNÉE - KORB 1 GRIFFE			
	KCP0050	290 x 160 x 200 mm		**615,00**
	KCP0060	290 x 145 x 200 mm		**615,00**
	KCP0070	Ø 180 x 200 mm	GN 1/3	**121,00**
	KCP0080	Ø 145 x 200 mm	GN 1/6	**114,00**
	KCP0090	140 x 140 x 200 mm	GN 1/6	**103,00**
	FALSO FONDO DUMMY BOTTOM - FAUX FOND - BLIND BODEN			
	KCP0260			**49,00**
	TAPA PARA CUECE PASTA PASTA COOKER LID - COUVERCLE POUR CUISEUR A PATES - DECKEL FÜR NUDELKOCHER			
	KCP0280	530 x 345 x 10 mm		**85,00**

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX

KIT COMPOSICIÓN CESTILLOS
BASKET ASSEMBLY KITS - KIT DE COMPOSITION DES PANIERS - GITTERKORB-KOMBINATIONSSETS

	**KCP0160**	1 x KCP0020 1 x KCP0040	**326,00**
	**KCP0170**	2 x KCP0030	**357,00**
	**KCP0180**	3 x KCP0040	**419,00**
	**KCP0190**	2 x KCP0060 1 x KCP0040	**410,00**
	**KCP0200**	3 x KCP0070	**362,00**
	**KCP0210**	6 x KCP0080	**686,00**
	**KCP0220**	6 x KCP0090	**618,00**

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

GAS AND ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES A GAS ET ELECTRIQUES
GAS- UND ELEKTROFRITEUSEN

ESP: Espesor encimera de 20/10. Cuba estampada en acero inox con bordes redondeados para facilitar la limpieza; dotada de una amplia cuba interior para la expansión del aceite y una amplia zona fria para la recogida de los residuos de la cocción.
•Versión eléctrica con resistencia rotativa en acero inoxidable para facilitar la limpieza. Control de la temperatura del aceite en cuba mediante termostato mecánico con regulación 90°C 190°C. Tres señales, verde alimentación, blanca de control del calentamiento , roja de seguridad. Termostato de seguridad de reinicio manual con señal de alarma roja encendida.
•Versión a gas con válvula electrónica comandada por un termostato de trabajo mecánico con regulación de la temperatura del aceite 90°C - 190°C. Dotación estándar: filtro y cuba de vaciado del aceite, cesto y tapa.

ENG: Worktop thickness: 20/10. Deep-formed stainless steel tank with smooth edges for an easy cleaning; equipped with large flooded front for the expansion of oil and foam, and a wide cold zone to collect cooking residues.
•Electric version with rotatable resistance in stainless steel for an easy cleaning. Control of the temperature of the oil in the tank, thanks to a mechanical thermostat with 90°C-190°C adjustment. Three indicator lights: green for power supply, white for heating control, and red for safety warnings. Safety thermostat with manual reset and red warning light on.
•Gas version with electronic valve controlled by a mechanical adjusting thermostat with oil temperature adjustment in the 90°C-190°C range. Filter, oil collection tank, basket and lid supplied as a standard.

FRA: Plaque de 20/10 d'épaisseur. Cuve en acier inoxydable embouti avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage ; équipée d'un grand compartiment frontal pour l'expansion de l'huile et des mousses et d'une grande zone froide pour la collecte des résidus de cuisson.
• Version électrique avec résistance rotative en acier inoxydable pour faciliter le nettoyage. Contrôle de la température de l'huile dans la cuve par thermostat mécanique avec régulation 90 °C - 190 °C. Trois voyants lumineux, vert pour l'alimentation, blanc pour le contrôle du chauffage, rouge pour la sécurité. Thermostat de sécurité à réarmement manuel avec voyant d'alarme rouge allumé.
• Version gaz avec vanne électronique commandée par un thermostat de travail mécanique avec régulation de la température de l'huile 90 °C - 190 °C. Équipement standard : filtre et bac de récupération d'huile, panier et couvercle.

DE: Plattenstärke 20/10. Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung; ausgestattet mit einem großen Vorderbecken für die Ausdehnung von Öl und des Stärkeschaums und einem großen kalten Bereich zum Auffangen von Garresten.
• Elektrische Ausführung mit drehbarem Edelstahl-Heizelement zur einfachen Reinigung. Regelung der Öltemperatur im Becken mittels eines mechanischen Thermostats mit Temperaturregelung von 90 °C bis 190 °C. Drei Kontrollleuchten: grün für die Stromversorgung, weiß für die Erhitzungssteuerung, rot für die Sicherheit. Manuell rücksetzbarer Sicherheitsthermostat mit roter Alarmkontrollleuchte.
• Gasausführung mit elektronischem Ventil, das von einem mechanischen Betriebsthermostat mit Öltemperaturregelung von 90 °C bis 190 °C gesteuert wird. Standardausrüstung: Filter und Ölauffangbecken, Korb und Deckel.

FREIDORA A GAS

GAS FRYERS - FRITEUSES A GAZ - GAS FRITEUSEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FRG91M0	400 x 900 x 900 mm 18,5 kW tot 19,5 LT 78 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba vacía con tubo recuperación gas combustión Empty tank with burnt gas recovering tube Cuve vide avec tube de recuparation de fumee Lehres becken mit gebrantemgaswiedergewinnungsrohr	**4.121,00**
	FRG91ME	400 x 900 x 900 mm 20,5 kW tot 22 LT 78 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba con quemador en cuba Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'interieur Becken mit internem brenner	**4.569,00**
	FRG91MF	400 x 900 x 900 mm 14 kW tot 15 LT 78 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba con quemador en cuba Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'interieur Becken mit internem brenner	**4.331,00**
	FRG92M0	800 x 900 x 900 mm 37 kW tot 2 x 19,5 LT 135 Kg / 1 m³ Doble cuba 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba vacia con tubo recuperación gas combustión Empty tank with burnt gas recovering tube Cuve vide avec tube de recuparation de fumee Lehres becken mit gebrantemgaswiedergewinnungsrohr	**7.323,00**
	FRG92ME	800 x 900 x 900 mm 41 kW tot 2 x 22 LT 135 Kg / 1 m³ Doble cuba 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba con quemador en cuba Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'interieur Becken mit internem brenner	**7.491,00**
	FRG92MF	800 x 900 x 900 mm 28 kW tot 2 x 15 LT 135 Kg / 1 m³ Doble cuba 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba con quemador en cuba Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'interieur Becken mit internem brenner	**7.519,00**

FREIDORA ELÉCTRICA

ELETRIC FRYERS - FRITEUSES ELECTRIQUES - ELEKTROFRITEUSEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FRE91M0	400 x 900 x 900 mm 17,4 kW tot / 400V 3N 21 LT 68 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**3.933,00**
	FRE91ME	400 x 900 x 900 mm 17,4 kW tot / 400V 3N 21 LT 68 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Comando electrónico Electronic control panel Panneau de commande electronique Elektronische bedienungspanel	**4.643,00**
	FRE91MD	400 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 2 x 9 LT 68 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Doble cuba 2 bassins 2 cuves 2 becken 2 tanques	**5.331,00**
	FRE92M0	800 x 900 x 900 mm 34,8 kW tot / 400V 3N 2 x 21 LT 86 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Doble cuba 2 bassins 2 cuves 2 becken 2 tanques	**6.521,00**
	FRE92ME	800 x 900 x 900 mm 34,8 kW tot / 400V 3N 2 x 21 LT 86 Kg / 1 m³ Doble cuba 2 bassins 2 cuves 2 becken 2 tanques	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Comando electrónico Electronic control panel Panneau de commande electronique Elektronische bedienungspanel	**7.034,00**

DESCO

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	CESTO 1/1 BASKET 1/1 - PANIER 1/1 - KORB 1/1			
	KFR0050	290 x 450 x 110	19,5-21 LT	**84,00**
	KFR0220	290 x 384 x 100	22 LT	**97,00**
	KFR0010	290 x 290 x 100	15 LT	**97,00**
	CESTO 1/2 BASKET 1/2 - PANIER 1/2 - KORB 1/2			
	KFR0060	140 x 450 x 110	19,5-21 LT	**74,00**
	KFR0230	140 x 384 x 100	22 LT	**92,00**
	KFR0020	140 x 290 x 100	15 LT	**84,00**
	CESTO PARA CUBA 9 LT BASKET FOR 9 LT BOWL - PANIER POUR BAC 9 LT - KORB FÜR 9 LT WANNE			
	KFR0150	130 x 290 x 105	2 x 9 LT	**67,00**
	REJILLA SOPORTE CESTO BASKETS SUPPORTING GRID - GRILLE PORTE PANIERS - GITTER FÜR KÖRBE			
	KFR0070	300 x 485 x 200	19,5 LT	**70,00**
	KFR0160	136 x 310 x 350	2 x 9 LT	**62,00**
	KFR0240	315 x 405 x 215	22 LT	**99,00**
	KFR0290	300 x 485 x 225	21 LT	**129,00**
	KFR0210	300 x 326 x 215	15 LT	**92,00**
	TAPA PARA FREIDORA FRYER LID - COUVERCLE POUR FRITEUSE - DECKEL FÜR FRITEUSE			
	KFR0080	330 x 532 x 54	19,5-21 LT	**113,00**
	KFR0170	167 x 360 x 38	2 x 9 LT	**102,00**
	KFR0250	340 x 440 x 110	22 LT	**103,00**
	KFR0040	360 x 330 x 38	15 LT	**106,00**
	KIT CUBETA RECOGE ACEITE OIL COLLECTION CONTAINER - BAC RECUPERATION HUILE - OEL BEHÄLTER			
	KFR0350			**301,00**

CALENTADOR POR INFRARROJOS

INFRARED FRY DUMP
SILO A FRITES A INFRAROUGES
INFRAROT FRITTENWANNE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inoxidable con acabado satinado con juntas a ras, encimera estampada espesor 20/10 y bordes redondeados. Disponible con mueble abierto o con puerta batiente. Lámpara de calentamiento por radiación. Completo con bandeja porta patatas inoxidable extraible. Regulación de la temperatura minimo-máximo.

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktop (thickness: 20/10) and smooth edges. Available in open compartment and hinged door version. Irradiation heating lamp. Equipped with stainless steel removable potato holder tray. Min./max. temperature adjustment.

FRA: Structure entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite avec joints affleurants, plaque emboutie de 20/10 d'épaisseur et bords arrondis. Disponible sur armoire ouverte ou avec porte battante. Lampe chauffante à rayonnement. Avec bac à pommes de terre amovible en acier inoxydable. Réglage de la température minimale / maximale.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte mit Stärke 20/10 und abgerundeten Kanten. Lieferbar auf offenem Fach oder mit Flügeltür. Infrarot-Heizlampe. Komplett mit herausnehmbarem Edelstahl-Kartoffeltablett. Temperaturregelung mit Mindest-/Höchsttemperatur.

CALENTADOR POR INFRARROJOS

INFRARED FRY DUMP - SILO A FRITES A INFRAROUGES - INFRAAROT FRITTENWANNE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	CCE91M0	400 x 900 x 900 mm 1 kW tot / 230V 1 N 37 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**2.481,00**
	CCE91MA	400 x 900 x 900 mm 1 kW tot / 230V 1N 40 Kg / 0,5 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**2.685,00**

SARTÉN BASCULANTE A GAS Y ELÉCTRICA

GAS AND ELECTRIC TILTING BRATT PANS
SAUTEUSES RECTANGULAIRES A GAZ ET ELECTRIQUES
GAS-UND ELEKTROBRATTPFANNEN RECHTECKIG

ESP: Modelo eléctrico/gas con calentamiento directo con capacidad de 80 o 120lt. Fondo de la cuba en acero inoxidable. Tapa en acero inoxidable dotada de manilla ergonómica. El agua se introduce en la cuba mediante un grifo y caño de salida fijado en la salida. En todos los modelos inclinación motorizada bajo pedido.

ENG: Electric/gas direct heating, models, 80 or 120 lt capacity. Bath bottom stainless steel. stainless steel cover provided with ergonomic handle. Water system provided with water faucet and adjustable high spout fixed against the hood. All models can be provided with powered overturn system, on demand.

FRA: Modèles électriques/gaz à chauffe directe avec capacité de 80 ou 120 lt. Fond cuve en acier inox. Couvercle en acier inox doté de poignée ergonomique. Introduction d'eau en cuve par robinet et bec de distribution fixé à la cheminée. Sur tous les modèles renversement motorisé sur demande.

DE: Elektrische/gas Modelle mit direkter Erwärmung und 80 oder 120 Lt Kapazität. Wannenboden aus AISI 304. Deckel aus Edelstahl mit ergonomischem Griff Wassereifluß durch Hahn und mit am Kamin befestigtem Auslaufrohr. Auf Anfrage für alle Modelle automatischer Umwender verfügbar.

SARTÉN BASCULANTE A GAS

GAS TILTING BRATT PANS - SAUTEUSES RECTANGULAIRES A GAZ - GAS BRATTPFANNEN RECHTECKIG

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	BRG92MD	800 x 900 x 900 mm 22 kW tot 170 Kg / 1,35 m³ Cuba 80 LT Fondo cuba en INOX	Bajo pedido sartén basculante de calentamiento directo de 160 y 200LT Tilting bratt pans with direct heating for 160 and 200 LT available on demand Sautases rectangulaires avec chauffage direct pour 160 et 20 LT sur demand Brattpfannen rechteckig mit direkte beheizung für 160 und 200 LT auf anfrage	**8.600,00**
	BRG93MD	1200 x 900 x 900 mm 30 kW tot 190 Kg / 1,35 m³ Cuba 120 lt Fondo cuba en INOX	Bajo pedido sartén basculante de calentamiento directo de 160 y 200LT Tilting bratt pans with direct heating for 160 and 200 LT available on demand Sautases rectangulaires avec chauffage direct pour 160 et 20 LT sur demand Brattpfannen rechteckig mit direkte beheizung für 160 und 200 LT auf anfrage	**12.823,00**

OPCIONAL

ELEVACIÓN MOTORIZADA + ASCENSIÓN ELÉCTRICA

MOTORISED TILTING+ELECTRIC IGNITION - SOULEVEMENT MOTORISE+ALLUMAGE ELECTRIQUE - AUTOMATISCHE KIPPUNG+ELEKTRISCH ZÜNDSYSTEM

KBR0010	BRG92MD0	**2.183,00**
KBR0020	BRG93MD0	**2.183,00**

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

ELECTRIC TILTING BRATT PANS - SAUTEUSES RECTANGULAIRES ELECTRIC - ELEKTROBRATTPFANNEN RECHTECKIG

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
BRE92ME	800 x 900 x 900 mm 9,9 kW tot / 400V 3N 190 Kg / 1,35 m³ Cuba 80 LT Fondo cuba en INOX	Bajo pedido sartén basculante de calentamiento directo de 160 y 200LT Tilting bratt pans with direct heating for 160 and 200 LT available on demand Sautases rectangulaires avec chauffage direct pour 160 et 20 LT sur demand Brattpfannen rechteckig mit direkte beheizung für 160 und 200 LT auf anfrage	**9.228,00**
BRE93MD	1200 x 900 x 900 mm 14,8 kW tot / 400V 3N 240 Kg / 1,64 m³ Cuba 120 LT Fondo cuba en INOX	Bajo pedido sartén basculante de calentamiento directo de 160 y 200LT Tilting bratt pans with direct heating for 160 and 200 LT available on demand Sautases rectangulaires avec chauffage direct pour 160 et 20 LT sur demand Brattpfannen rechteckig mit direkte beheizung für 160 und 200 LT auf anfrage	**13.252,00**

OPCIONAL

ELEVACIÓN MOTORIZADA

MOTORISED TILTING - SOULEVEMENT MOTORISE - AUTOMATISCHE KIPPUNG

KBR0030	BRG92ME0	**2.183,00**
KBR0040	BRG93MD0	**2.183,00**

SARTÉN ELÉCTRICA MULTIFUNCIÓN

MULTIFACTION ELECTRIC BRATT PANS
SAUTEUSES ELECTRIQUES MULTIFONCTION
ELEKTRO-MULTIBRÄTER

ESP: Modelos eléctricos con capacidad de 20 litros. Cuba realizada enteramente en acero inox con ángulos redondeados. Modelos con fondo de cuba en acero dulce o bimetal (compound). El fondo en Compound es una composición formada de una capa inferior de acero dulce (12mm.) y de una capa superior de acero inoxidable AISI 316 (3mm.). El acero dulce es resistente a las altas temperaturas siendo un optimo conductor del calor, mientras que el acero inox AISI 316 reduce el riesgo de corrosión. Estan dotadas de tapón de drenaje con recosadero y una bandeja GN de recogida de grasa. Dos zonas de cocción independientes. Temperatura de cocción 70°C a 300°C

ENG: Electric models with 20l capacity. Tank entirely made in stainless steel with smooth corners Models with tank bottom in mild steel or bimetal (Compound). The Compound bottom is composed of a lower layer in mild steel (12mm), and an upper layer in AISI 316 stainless steel (3mm). Mild steel is resistant to high temperatures and it is an excellent heat conductor, while AISI 316 stainless steel reduces the risk of corrosion. They are equipped with an overfill drain plug and a GN basin for grease collection. Two independent cooking zones. Cooking temperature: 70°C-300°C

FRA: Modèles électriques d'une capacité de 20 litres. Cuve entièrement en acier inoxydable avec bords arrondis. Modèles avec fond de cuve en acier doux ou bimétal (Compound). Le fond en Compound est formé d'une couche inférieure en acier doux (12 mm) et d'une couche supérieure en acier inoxydable AISI 316 (3 mm). L'acier doux résiste aux températures élevées et est un excellent conducteur de chaleur, tandis que l'acier inoxydable AISI 316 réduit le risque de corrosion. Elles sont équipées d'un bouchon de vidange avec trop plein et d'un bac GN pour récupérer les graisses. Deux zones de cuisson indépendantes. Température de cuisson 70 °C - 300 °C

DE: Elektrische Modelle mit einem Fassungsvermögen von 20 Litern. Becken komplett aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten. Modelle mit Beckenboden aus Weichstahl oder Bimetall (Verbundmaterial). Der Boden aus Verbundmaterial setzt sich aus einer unteren Schicht aus Weichstahl (12 mm) und einer oberen Schicht aus Edelstahl AISI 316 (3 mm) zusammen. Weichstahl ist gegen hohe Temperaturen beständig und ein hervorragender Wärmeleiter, während Edelstahl AISI 316 das Korrosionsrisiko reduziert. Sie sind mit einem Ablaufstopfen mit Überlauf und einer Fettauffangwanne GN ausgestattet. Zwei unabhängige Kochzonen. Gartemperatur 70 °C 300 °C

SARTÉN ELÉCTRICA MULTIFUNCIÓN

MULTIFUNCTION ELECTRIC BRATT PANS - SAUTEUSES ELECTRIQUES MULTIFONCTION - ELEKTRO-MULTIBRÄTER

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	BRE92M0	800 x 900 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³ Cuba 20 LT Fondo cuba en FE 510	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**5.019,00**
	BRE92MA	800 x 900 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³ Cuba 20 LT Fondo cuba en FE 510	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**5.567,00**
	BRE92MB	800 x 900 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³ Cuba 20 LT Fondo cuba en COMPOUND	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**6.440,00**
	BRE92MD	800 x 900 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m³ Cuba 20 LT Fondo cuba en COMPOUND	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	**6.988,00**

Dotación Estándar : Tapón de desagüe rebosadero + 1 cubeta inox GN 1/2
Standard equipment : Drain plug + 1 gn 1/2 stainless steel container
Equipement standard : Bouchon de décharge + 1 ban gn 1/2 en acier inox
Serienausstattung: Ablaufstopfen / überlaufventil + 1 gn 1/2 edelstahl behälter

OPCIONAL

RASQUETA PARA FRY TOP

FRY TOP SCRAPER - RACLOIR POUR FRY TOP - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE

KFT0010		**62,00**

MARMITA

BOILING PANS
MARMITES
KOCHKESSEL

ESP: Modelo cilíndrico de 100/150 lt con calentamiento directo e indirecto con alimentación a gas, indirecta con alimentación eléctrica. Cuba de cocción con fondo en AISI 316 y pared en AISI 304. Estructura portante en acero inox y revestimiento externo en AISI 304 con acabado satinado. Tapa normal o con autoclave. Entrada del agua en la cuba mediante grifo (agua caliente/fria) y caño de orientación regulable. Versión eléctrica con bloque de calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad y rearme manual.

ENG: 100 or 150L cylindrical models with direct or indirect heating. Cooking bath with AISI 316 bottom; stainless steel frame and Sctoch Brite external panels. Normal or autoclave cover, water faucet (hot/cold water) with adjustable high spout. Heating block for over-temperature with manual reset safety thermostat.

FRA: Modèles cylindriques de 100 ou 150 lt avec chauffe directe ou indirecte. Cuve de cuisson avec fond en AISI 316. Structure portante en acier inox et revêtements externes en Scotch Brite. Couvercle normal ou autoclave. Introduction d'eau dans la cuve par robinet (eau chaude/froide) et bec de distribution orientable. Blocage chauffe en cas de surchauffe avec thermostat de sécurité à réarmement manuel.

DE: Zylinderförmige Modelle zu 100 oder150 Lt mit direkter oder indirekter Erwärmung. Kochwanne mit Boden AISI 316. Tragende Struktur aus Edelstahl mit äußerer Verkleidung aus Scotch Brite. Normaler Deckel oder Dampfdruckdeckel. Wassereinfluss in Wanne durch Hahn (Warm-, und Kaltwasser) und orientierbares Auslaufrohr. Heizungseinheit für hohe Temperaturen und Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

MARMITA DE COCCIÓN GAS

GAS BOILING PANS - MARMITES A GAZ - GAS KOCHKESSEL

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PNG92MA	800 x 900 x 900 mm 21 kW tot 130 Kg / 1,1 m³ Cuba 100 LT	Calentamiento directo Direct heating Chauffage direct Direkte heizung	**8.415,00**
	PNG92MB	800 x 900 x 900 mm 21 kW tot 140 Kg / 1,1 m³ Cuba 100 LT	Calentamiento directo Direct heating Chauffage direct Direkte heizung Autoclave 0,05 BAR Autoclave 0,05 bar Autoclaves 0,05 bar Autoclave 0,05 bar	**10.478,00**
	PNG92MC	800 x 900 x 900 mm 21 kW tot 140 Kg / 1,1 m³ Cuba 150 LT	Calentamiento directo Direct heating Chauffage direct Direkte heizung	**8.755,00**
	PNG92MD	800 x 900 x 900 mm 21 kW tot 150 Kg / 1,1 m³ Cuba 150 LT	Calentamiento directo Direct heating Chauffage direct Direkte heizung Autoclave 0,05 BAR Autoclave 0,05 bar Autoclaves 0,05 bar Autoclave 0,05 bar	**10.626,00**
	PNG92ME	800 x 900 x 900 mm 21 kW tot 170 Kg / 1,1 m³ Cuba 100 LT	Calentamiento indirecto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung	**10.955,00**

MARMITA DE COCCIÓN GAS

GAS BOILING PANS - MARMITES A GAZ - GAS KOCHKESSEL

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PNG92MF	800 x 900 x 900 mm 21 kW tot 180 Kg / 1,1 m³ Cuba 100 LT	Calentamiento indirecto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung Autoclave 0,05 BAR Autoclave 0,05 bar Autoclaves 0,05 bar Autoclave 0,05 bar	**12.656,00**
	PNG92MG	800 x 900 x 900 mm 21 kW tot 180 Kg / 1,1 m³ Cuba 150 LT	Calentamiento indirecto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung	**11.243,00**
	PNG92MH	800 x 900 x 900 mm 21 kW tot 190 Kg / 1,1 m³ Cuba 150 LT	Calentamiento indirecto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung Autoclave 0,05 BAR Autoclave 0,05 bar Autoclaves 0,05 bar Autoclave 0,05 bar	**13.171,00**

MARMITA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

ELECTRIC BOILING PANS - MARMITES ELECTRIQUES - ELEKTROKOCHKESSEL

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PNE92ME	800 x 900 x 900 mm 16 kW tot / 400V 3N 170 Kg / 1,1 m³ Cuba 100 LT	Calentamiento indirecto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung	**10.558,00**
	PNE92MF	800 x 900 x 900 mm 16 kW tot / 400V 3N 180 Kg / 1,1 m³ Cuba 100 LT	Calentamiento indirecto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung Autoclave 0,05 BAR Autoclave 0,05 bar Autoclaves 0,05 bar Autoclave 0,05 bar	**12.122,00**
	PNE92MG	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot / 400V 3N 180 Kg / 1,1 m³ Cuba 150 LT	Calentamiento indirecto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung	**10.977,00**
	PNE92MH	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot / 400V 3N 190 Kg / 1,1 m³ Cuba 150 LT	Calentamiento indirecto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung Autoclave 0,05 BAR Autoclave 0,05 bar Autoclaves 0,05 bar Autoclave 0,05 bar	**13.029,00**

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

CESTO PARA MARMITA

PAN BASKETS - PANIERS POUR CASSEROLES - GITTERKÖRBE FÜR KOCHKESSEL

	KPN0010	Ø 560 x 350	**1.145,00**
	KPN0020	Ø 560 x 440	**1.206,00**
	KPN0030	Ø 560 x 350	**1.702,00**
	KPN0040	Ø 560 x 440	**1.731,00**
	KPN0050	Ø 560 x 350	**2.136,00**
	KPN0060	Ø 560 x 440	**2.322,00**

ELEMENTO NEUTRO

NEUTRAL ELEMENT
ELEMENTS NEUTRES
NEUTRAL ELEMENT

ESP: Estructura realizada en acero inoxidable con juntas a ras, encimera de espesor 20/10 y bordes redondeados. Disponible modelo con o sin cajón, mueble abierto o con puerta batiente.

ENG: The construction is in stainless steel with seamless transition, deep-formed surfaces 20/10 thickness and rounded edges. Models with or without drawers, on open rooms or with hinged doors available. Separate controls for each plate.

FRA: Structure fabriquée en acier inox avec raccords en biseau, plans imprimés épaisseur 20/10 et bords arrondis. Disponibles en modèles avec ou sans tiroirs, sur compartiment ouvert ou sur portes battantes.

DE: Aus Edelstahl Oberflächenbehandlung Scotch Brite mit Lotbrückenverbindung, geformte Platte Stärke 20/10 mit her-ausnehmbaren Schalen und abgerundeten Kanten um gründliche Reinigung gewährleisten zu können. Modelle mit oder ohne Schub¬lade, auf offenem Untergestell oder auf Drehtüren.

ELEMENTO NEUTRO

NEUTRAL ELEMENT - ELEMENTS NEUTRES - NEUTRAL ELEMENT

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	EN091M0	400 x 900 x 900 mm 38 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**1.425,00**
	EN091MC	400 x 900 x 900 mm 40 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto panel frontal Open compartment with front panel Compartiment ouvert avec tableau de bord Offenes fach mit schublade	**1.513,00**
	EN091MA	400 x 900 x 900 mm 45 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto Con cajón Open compartment with drawer Compartiment ouvert avec tiroir Offenes fach mit schublade	**1.667,00**
	EN091MB	400 x 900 x 900 mm 48 Kg / 0,5 m³	Mueble abierto con cajón Cabinet with hinged doors and drawer Armoire avec portes battantes and tiroir Schrank mit drehtür und schublade	**1.885,00**

ELEMENTO NEUTRO

NEUTRAL ELEMENT - ELEMENTS NEUTRES - NEUTRAL ELEMENT

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	EN092M0	800 x 900 x 900 mm 55 Kg / 1 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**1.661,00**
	EN092MC	800 x 900 x 900 mm 58 Kg / 1 m³	Mueble con cajón Open compartment with front panel Compartiment ouvert avec tableau de bord Offenes fach mit schublade	**1.802,00**
	EN092MA	800 x 900 x 900 mm 63 Kg / 1 m³	Mueble con cajón Open compartment with drawer Compartiment ouvert avec tiroir Offenes fach mit schublade	**2.051,00**
	EN092MB	800 x 900 x 900 mm 70 Kg / 1 m³	Mueble puerta batiente y cajón Cabinet with hinged doors and drawer Armoire avec portes battantes and tiroir Schrank mit drehtür und schublade	**2.483,00**

ACCESORIOS
ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
CORREMANO HANDRAIL - BALUSTRADE - GELÄNDER			
KEN0110	L 400 mm		**101,00**
KEN0120	L 800 mm		**123,00**
KEN0130	L 1.200 mm		**151,00**
PLACA LATERAL COCCIÓN 900 LATERAL FINISHING TOP PLATE - PLAQUE LATERALE DE FINISSAGE - SEITLICHE VERKLEIDUNG OBERPLATTE			
KFA0160		Montaje en fábrica Assembled in the company Montage dans l'entreprise Herstellung in der fabrik	**140,00**
PUERTA BATIENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
KEN0011	L 400 DX		**292,00**
KEN0021	L 400 SX		**292,00**
GRUPO CALIENTE MUEBLE 1/2 MÓDULO HEATING KIT FOR 1/2 MODULE - KIT GROUPE CHAFFANT POUR 1/2 MODULE - HEIZUNGKIT FUER 1/2 MODUL			
KFA0140		Solo módulo con puerta Only for cabinet with doors Seulement pour armoires avec portes Nur für schrank mit drehtür	**821,00**
GRUPO CALIENTE MUEBLE 1/1 MÓDULO HEATING KIT FOR 1/1 MODULE - KIT GROUPE CHAFFANT POUR 1/1 MODULE - HEIZUNGKIT FUER 1/1 MODUL			
KFA0220		Solo módulo con puerta Only for cabinet with doors Seulement pour armoires avec portes Nur für schrank mit drehtür	**880,00**
KIT DOS CAJONES PARA BASE SET OF 2 DRAWER FOR UNDER COUNTER - KIT 2 TIROIRS POUR BASES - SATZ 2 SCHUBLADEN FüR UNTERBAU			
KEN0040		Solo mueble con cajón/encimera Only for cabinet with drawer/front panel Seulement pour armoires avec tiror/tableau de bord Nur für schrank mit schublade/frontblende	**528,00**
KIT PORTAREJILLAS GN 1/1 PARA MODULO L400 GN 1/1 TRAY HOLDER KIT FOR MODULE L400 - KIT PORTE PLATS GN 1/1 POUR MODULE L400 - TRAGROSTE-SET GN 1/1 FÜR MODUL L400			
KEN0030			**131,00**
ZOCALO PLINTH - PLINTHE - SOCKELBLENDE			
			€/Mt 223,00

COCCIÓN
COOKING
CUISSON
KOCHEN

900
TOP

DESCO

COCINA A GAS

GAS KITCHEN RANGES
CUISINIERES A GAZ
GASHERDE

ESP: Fabricada en acero inox acabado satinado con juntas a ras, encimera estampada espesor 20/10 con bandeja extraíble de bordes redondeados para la máxima limpieza. Tres modelos de 2, 4 y 6 fuegos. Quemadores verticales de 3,5Kw. y 5Kw. monocorona, 8Kw. doble corona. Opcional pies de 80mm. Bajo pedido se pueden combinar los quemadores.

ENG: Made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed 20/10 worktops with removable basins and smooth edges for an ideal cleaning. Three models available (2, 4 and 6 flames). 3.5kW and 5kW vertical burners with single crown, 8kW with double crown. Optional feet - h 80mm. Customised burner combinations available upon request.

FRA: Fabriquées en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plateaux emboutis de 20/10 d'épaisseur avec plateaux amovibles et bords arrondis pour une propreté maximale. Trois modèles à 2, 4 et 6 plaques. Brûleurs verticaux de 3,5 kW et 5 kW à couronne simple, 8 kW à double couronne. Option pieds H. 80 mm. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées.

DE: Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, 20/10 starke Formplatten mit herausnehmbaren Tabletts und abgerundeten Kanten für maximale Reinigung. Drei Modelle mit 2, 4 und 6 Brennern. Vertikale Brenner mit einer Leistung von 3,5 kW und 5 kW bei Einzelkrone, 8 kW bei Doppelkrone. Optional Stellfüße h 80 mm. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich.

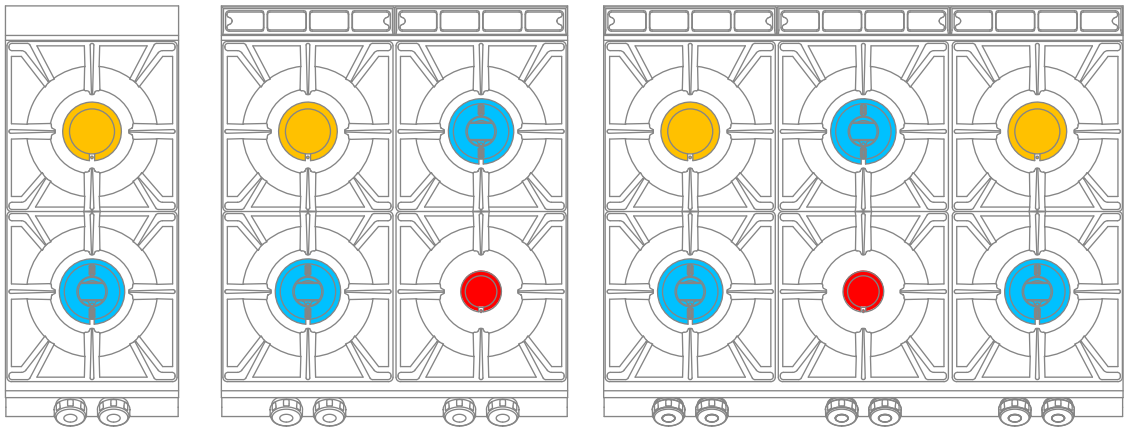
DISPOSICIÓN ESTÁNDAR DE LOS QUEMADORES

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR

ø75 3.5kW

ø105 5kW

ø130 8kW



DESCO

COCINA A GAS

GAS KITCHEN RANGES - CUCINIÈRES A GAS - GASHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FA091T0	400 x 900 x 240 mm 13 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 40 Kg / 0,2 m³		**2.201,00**
	FA092T0	800 x 900 x 240 mm 24,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 58 Kg / 0,4 m³		**3.313,00**
	FA093T0	1200 x 900 x 240 mm 37,5 kW tot 2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 2 x 5 kW / 1 x 8 kW 76 Kg / 0,6 m³		**4.807,00**

PLANO HERMÉTICO

HERMETIC KITCHEN RANGES
PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES
HERMETISCHE KOCHFELDER

ESP: Calentamiento mediante quemadores de latón de doble corona con potencia regulable de 6Kw. y 10Kw. Encendido con llama piloto, rejilla de apoyo en hierro esmaltado RAAF resistente al óxido, ácido y fuego, opcional en acero inox inoxidable. Costruida en acero inox acabado satinado, encimera de cocción hermetica en 20/10 con angulos redondeados para facilitar la limpieza y la higiene, disponible sistema rebosadero que protege del desbordamiento de liquidos. Seguridad garantizada por termopar para los fuegos. Opcional pies 80mm. Bajo pedido se pueden combinar los quemadores.

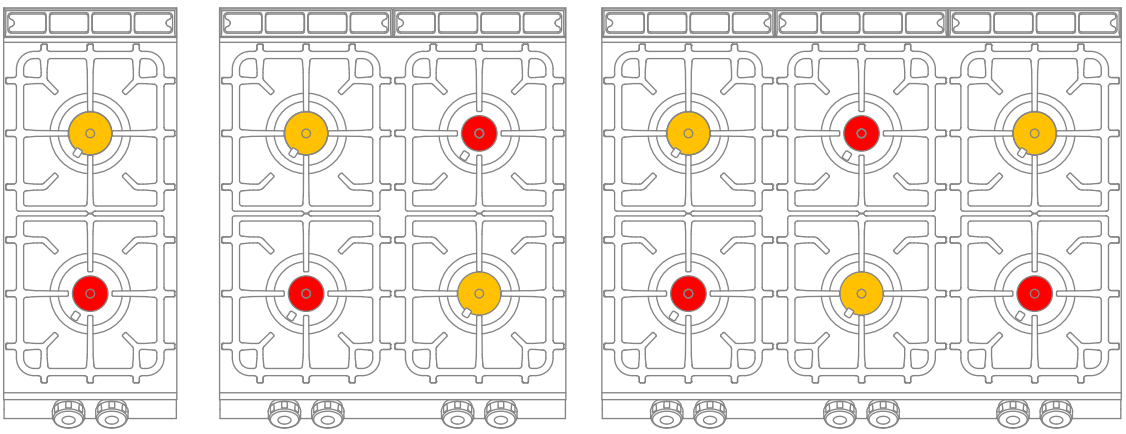
ENG: Heating through brass burners with double crown and adjustable power (6 to 10kW). Ignition with pilot light, pan support grids in RAAF enamelled opaque cast iron, resistant to alkali, acid and fire. Stainless steel version available. Made in Scotch Brite stainless steel, hermetic 20/10 cooking hob with smooth corners to facilitate cleaning and hygiene. Overfill system to prevent liquid overflow available. Safety ensured by a thermocouple per flame. Optional feet - h 80mm. Customised burner combinations available upon request.

FRA: Chauffage par brûleurs à double couronne en laiton de puissance réglable de 6 kW et 10 kW. Allumage par flamme pilote, grilles de support pour casseroles en fonte émaillée RAAF mate résistante aux alcalis, aux acides et au feu, en option en acier inoxydable. Construite en acier inoxydable avec finition Scotch Brite, plaque de cuisson hermétique 20/10 avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène, disponibilité d'un système de trop-plein qui protège contre les débordements de liquides. Sécurité garantie par un thermocouple de détection de flamme. Option pieds H. 80 mm. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées.

DE: Erhitzung mittels Messing-Doppelkronenbrenner mit einstellbarer Leistung von 6 kW und 10 kW. Pilotflammenzündung, Tragroste für Töpfe Alkali-, säure- und feuerbeständige RAAF-Tragroste aus matt emailliertem Gusseisen, auf Wunsch aus Edelstahl. Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish, luftdichtes, 20/10 starkes Kochfeld mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung und Hygiene, mit Überlaufsystem zum Schutz vor überlaufenden Flüssigkeiten erhältlich. Sicherheit durch je ein Thermoelement pro Brenner gewährleistet. Optional Stellfüße h 80 mm. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich.

ø65 6kW

ø100 10kW



DESCO

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FE091T0	400 x 900 x 240 mm 16 kW tot 1 x 6 kW 1 x 10 kW 40 Kg / 0,2 m³		**2.310,00**
	FE092T0	800 x 900 x 240 mm 32 kW tot 1 x 6 kW / 1 x 10 kW 1 x 10 kW / 1 x 6 kW 58 Kg / 0,4 m³		**3.478,00**
	FE093T0	1200 x 900 x 240 mm 48 kW tot 2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 2 x 5 kW / 1 x 8 kW 76 Kg / 0,6 m³		**4.829,00**
	REJILLA EN HIERRO GRILLE EN FONTE - CAST IRON GRID - GUSSEISENGITTER			
	KFA0181	390 x 390		**219,00**
	REJILLA EN ACERO GRILLE EN D'ACIER - S/S WIRE GRID - RUNDSTAHLGITTER			
	KFA0200	580 x 395		**192,00**
	TUBERÍA DE REBOSE OVERLOW PIPE - TROP-PLEIN - ÜBERLAUF			
	KFA0210			**191,00**

COCINA ELÉCTRICA

ELECTRIC KITCHEN RANGES
CUISINIERES ELECTRIQUES
ELEKTROHERDE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox con juntas a ras, encimera estampada con bordes redondeados. Modelo con placas en hierro cuadradas de 2 - 4 - 6 elementos de 4Kw. regulación de mandos en 6 posiciones. Mando separado para cada placa. Luz verde de alimentación. Opcional pies de 80mm.h.

ENG: Frame entirely made in stainless steel, with seamless joints, deep-formed worktops and smooth edges. Models with square cast iron plate with 2-4-6 4kW elements, controlled via a 6-position switch. Individual controls for each plate. Power supply green indicator light. Optional feet - h 80mm.

FRA: Structure entièrement en acier inoxydable avec joints affleurants, plaques embouties et bords arrondis. Modèles à plaque carrée en fonte avec 2 - 4 - 6 éléments de 4 kW régulés par un interrupteur à 6 positions. Commandes séparées pour chaque plaque. Voyant vert d'alimentation. Option pieds H. 80 mm.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit bündigen Fugen, Formplatten und abgerundeten Kanten. Modelle mit quadratischer Gusseisenplatte mit 2 - 4 - 6 Elementen (4 kW Leistung), die durch einen Schalter mit 6 Leistungsstufen geregelt werden. Separate Regelung für jede Platte. Grüne Netzkontrollleuchte. Optional Stellfüße h 80 mm.

COCINA ELÉCTRICA

ELECTRIC KITCHEN RANGES - CUISINIERES ELECTRIQUES - ELEKTROHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PE091T0	400 x 900 x 240 mm 8 kW tot / 400V 3N 1 x 4 kW 1 x 4 kW 45 Kg / 0,2 m³		**2.902,00**
	PE092T0	800 x 900 x 240 mm 16 kW tot / 400V 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 65 Kg / 0,4 m³		**4.719,00**
	PE093T0	1200 x 900 x 240 mm 24 kW tot / 400V 3N 3 x 4 kW 3 x 4 kW 100 Kg / 0,6 m³		**6.497,00**

COCINA ELÉCTRICA VETROCERAMICA E INDUCCIÓN

ELECTRIC CERAMIC GLASS AND INDUCTION RANGES
CUISINIERES ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE ET A INDUCTION
ELEKTROHERDE GLASKERAMIK- UND INDUKTIONHERDE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox acabado satinado. Modelo con plano en vetrocerámica espesor 6mm. En 2 o 4 zonas de 4Kw. , versión en inducción de 2 o 4 zonas de 5Kw. Mando separado para cada placa. Sistema automático de detección de cacerolas en el plano de inducción. Opcional pies de 80mm.h.

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel. Models with glass ceramic worktop (thickness: 6mm), with 2 or 4 4kW zones. Induction version with 2 or 4 5kW zones available. Individual controls for each plate.
Automatic detection system of the pan on the induction worktop. Optional feet - h 80mm.

FRA: Structure fabriquée entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Modèles avec plaque vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur avec 2 ou 4 zones 4 kW, version induction avec 2 ou 4 zones 5 kW. Commandes séparées pour chaque plaque.
Système de détection automatique de casserole sur plaque à induction. Option pieds H. 80 mm.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Modelle mit 6 mm starker Glaskeramikplatte mit 2 oder 4 Kochzonen (4 kW Leistung), Induktionsausführung mit 2 oder 4 Kochzonen (5 kW Leistung). Separate Regelung für jede Platte.
Automatische Topferkennung auf dem Induktionskochfeld. Optional Stellfüße h 80 mm.

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	IR091T0	400 x 900 x 240 mm 8 kW tot / 400V 3N 1 x 4 kW 1 x 4 kW 27 Kg / 0,2 m³		**3.183,00**
	IR092T0	800 x 900 x 240 mm 16 kW tot / 400V 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 45 Kg / 0,4 m³		**4.999,00**
	ID091T0	400 x 900 x 240 mm 10 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 1 x 5 kW 73 Kg / 0,2 m³		**10.518,00**
	ID092T0	800 x 900 x 240 mm 20 kW tot / 400V 3N 2 x 5 kW 2 x 5 kW 105 Kg / 0,4 m³		**19.044,00**
	IW091T0	400 x 900 x 240 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 73 Kg / 0,2 m³	Placa vitrocerámica de inducción Induction glass ceramic top Plan en vitroceramique a induction Induktion glskeramikherde	**7.041,00**

TODA LA PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES
COUSINIERES COUP DE FEU A GAS
GAS-GLÜHPLATTENHERDE

ESP: 5 Modelos disponibles. Versión con toda la placa o con 2 fuegos + placa simple o doble, 4 fuegos en placa simple. La placa de cocción es enteramente realizada en acero termodifusor de gran espesor, con elemento central extraíble y con un quemador circular en acero inox de gran potencia. El área térmica diferencia la temperatura máxima de centro, degradandose hacia el exterior, permitiendo tipologias de cocción diferentes. Opcional pies de 80mm.h.

ENG: 5 models available. Versions with solid top hob or with 2 flames + single or double plate, 4 flames on single plate. The hot plate is entirely made in thick, heat-diffusing steel, with a removable central insert and a powerful stainless steel circular burner. Separated thermal areas with the highest temperature at the centre and decreasing outwards, so to allow different kinds of cooking techniques. Optional feet - h 80mm

FRA: 5 modèles disponibles. Versions avec plaque pleine ou avec 2 feux + plaque simple ou double, 4 brûleurs sur plaque simple. La plaque de cuisson est entièrement réalisée en acier épais diffusant la chaleur, avec un insert central amovible et un brûleur circulaire en acier inoxydable de grande puissance. Les zones thermiques différenciées avec température maximale au centre, diminuant vers l'extérieur, permettent différents types de cuisson. Option pieds H. 80 mm

DE: 5 Modelle verfügbar. Ausführungen mit Allherd oder mit 2 Brennern + Einzel- oder Doppelplatte, 4 Brenner auf Einzelplatte. Die Kochplatte ist komplett aus dickem, hitzeleitendem Stahl gefertigt, mit einem herausnehmbaren Zentraleinsatz und einem runden Hochleistungsbrenner aus Edelstahl. Die differenzierten thermischen Bereiche mit der Höchsttemperatur in der Mitte, die nach außen hin abnimmt, ermöglichen verschiedene Arten des Kochens. Optional Stellfüße h 80 mm

TODA LA PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES - COUSINIERES COUP DE FEU A GAZ - GAS-GLÜHPLATTENHERDE

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	TPG91T0	400 x 900 x 240 mm 7 kW tot 85 Kg / 0,2 m³		**3.731,00**
	TPG92T0	800 x 900 x 240 mm 12 kW tot 130 Kg / 0,4 m³		**4.386,00**
	TPG92TC	800 x 900 x 240 mm 20 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 110 Kg / 0,4 m³		**5.207,00**
	TPG93TC	1200 x 900 x 240 mm 31,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 165 Kg / 0,6 m³		**6.904,00**
	TPG93T0	1200 x 900 x 240 mm 25 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 165 Kg / 0,6 m³		**6.002,00**

FREIDORA ELÉCTRICA

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES
ELEKTROFRITEUSEN

ESP: Encimera inox espesor 20/10. Cuba estampada en acero inox AISI 304 con bordes redondeados para facilitar la limpieza, dotada de amplia compartimento frontal para la expansión del aceite y una amplia zona fria para la recogida de residuos de la cocción. Calentamiento interno de la cuba con resistencias en acero inoxidable AISI 304. Resistencia rotativa para favorecer la limpieza de la cuba. Control de la temperatura del aceite mediante termostato mecánico con regulación de 100°C a 190°C. Lámpara de control para el calentamiento. Termostato de seguridad de reinicio manual con luz de alarma roja. Dotación estándar: cesto y tapa. Opcional pies regulables inox 80mm.h.

ENG: Stainless steel (thickness: 20/10). Deep-formed AISI 304 stainless steel tank with smooth edges for an easier cleaning. Equipped with a large flooded front for the expansion of oil and foam, and a wide cold zone to collect cooking residues. Tank internal heating carried out by an AISI 304 stainless steel resistance. Rotatable resistance for an easier tank cleaning. Oil temperature control through a mechanical thermostat with 100°C-190°C adjustment. Indicator light for heating control. Safety thermostat with manual reset and red warning light on. Standard supply: basket and lid. Stainless steel optional feet (h 80mm).

FRA: Plaque en acier inoxydable de 20/10 d'épaisseur. Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage ; équipée d'un grand espace avant pour l'expansion de l'huile et des mousses et d'une grande zone froide pour la collecte des résidus de cuisson. Chauffage interne de la cuve avec résistance en acier inoxydable AISI 304. Résistance rotative pour faciliter le nettoyage de la cuve. Contrôle de la température de l'huile par thermostat mécanique avec réglage de 100 °C à 190 °C. Voyant lumineux pour le contrôle du chauffage. Thermostat de sécurité à réarmement manuel avec voyant d'alarme rouge allumé. Équipement standard : panier et couvercle. Option pieds réglables en acier inoxydable H. 80 mm.

DE: Stärke der Edelstahlplatte 20/10. Becken aus gepresstem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung; ausgestattet mit einem großen Vorderbecken für die Ausdehnung von Öl und des Stärkeschaums und einem großen kalten Bereich zum Auffangen von Garresten. Interne Beckenerhitzung mit Heizelement aus Edelstahl AISI 304. Drehbares Heizelement, um die Reinigung des Beckens zu erleichtern. Regelung der Öltemperatur im Becken mittels eines mechanischen Thermostats mit Temperaturregelung von 100 °C bis 190 °C. Kontrollleuchte für die Erhitzungssteuerung. Manuell rücksetzbarer Sicherheitsthermostat mit roter Alarmkontrollleuchte. Standardausstattung: Gitterkorb und Deckel. Optional verstellbare Edelstahlstandfüße h 80 mm.

FREIDORA ELÉCTRICA
ELETRIC FRYERS - FRITEUSES ELECTRIQUES - ELEKTROFRITEUSEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FRE91T0	400 x 900 x 240 mm 17,4 kW tot / 400V 3N 21 Lt 52 Kg / 0,2 m³		**3.194,00**
	FRE92T0	800 x 900 x 240 mm 34,8 kW tot / 400V 3N 21 Lt 72 Kg / 0,4 m³		**5.532,00**

ACCESORIOS
ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

CESTO
BASKET - PANIER - KORB

	KFR0050	290 x 450 x 110		**84,00**
	KFR0060	140 x 450 x 110		**74,00**

REJILLA SOPORTE CESTO
BASKETS SUPPORTING GRID - GRILLE PORTE PANIERS - GITTER FÜR KÖRBE

	KFR0290	300 x 480 x 195		**126,00**

TAPA PARA FREIDORA
FRYER LID - COUVERCLE POUR FRITEUSE - DECKEL FÜRFRITEUSE

	KFR0260	336 x 534 x 54		**111,00**

GRILL PIEDRA LÁVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS

GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ

GAS LAVASTEIN-GRILL

ESP: Dos modelos a gas, dotados de alzatina antisalpicaduras perimetral y parrilla regulable en altura para la optimización de la cocción. Parrilla de cocción y cajón recoge grasas desmontable para una mejor limpieza. Encendido del quemador con llama piloto. Quemador en acero inox, controlados por grifos con válvula y colocados de manera que irradien uniformemente al lecho de roca volcánica. Dotación estándar rejilla de carne, opcional rejilla para pescado. No apto para el uso en una encimera.

ENG: Two gas models, equipped with border splash protections and adjustable height grill for cooking optimisation. Cooking grid protection and removable grease collection drawer for a better cleaning. Burner ignition with pilot light. Stainless steel burners, controlled via a valve faucet and positioned so to uniformly reach the whole lava stone surface. Meat grill as a standard, fish grill is optional. Not suitable to be used on a worktop

FRA: Deux modèles à gaz, équipés de pare-éclaboussures périmétriques et d'une grille réglable en hauteur pour une optimisation de la cuisson. Rebord de grille de cuisson et bac de récupération des graisses amovibles pour un meilleur nettoyage. Allumage des brûleurs à flamme pilote. Brûleurs en acier inoxydable, commandés par un robinet à vanne et positionnés de manière à irradier uniformément le lit de roche volcanique. Grill à viande en équipement standard, grill à poisson en option. Ne convient pas pour une utilisation sur un plan de travail

DE: Zwei Modelle mit Gasherd, ausgestattet mit umlaufendem Spritzschutzrand und einem höhenverstellbaren Grillrost zur Optimierung des Garvorgangs. Entfernbarer Spritzschutzrand für Grillrost und Fettauffangschublade zur besseren Reinigung. Brennerzündung durch Pilotflamme. Edelstahlbrenner, die über einen Ventilhahn gesteuert werden und so positioniert sind, dass sie die Mulde aus Vulkangestein gleichmäßig erwärmen. Standardausstattung Fleischgrill, auf Wunsch Fischgrill. Nicht für die Verwendung auf Arbeitsplatten geeignet.

GRILL PIEDRA LAVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS - GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAS - GAS LAVASTEIN-GRILL

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	GPG91T0	400 x 900 x 240 mm 12 kW tot 68 Kg / 0,2 m³	Pies fijos Fixed feet Pieds fixes Feste Stellfüße	**2.612,00**
	GPG91TA	400 x 900 x 240 mm 12 kW tot 68 Kg / 0,2 m³	Pies regulables Adjustable feet Pieds réglables Verstellbare Stellfüße	**2.637,00**
	GPG92T0	800 x 900 x 240 mm 24 kW tot 115 Kg / 0,4 m³	Pies fijos Fixed feet Pieds fixes Feste Stellfüße	**4.334,00**
	GPG92TA	800 x 900 x 240 mm 24 kW tot 115 Kg / 0,4 m³	Pies regulables Adjustable feet Pieds réglables Verstellbare Stellfüße	**4.359,00**

DOTACIÓN ESTÁNDAR

STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STADARDAUSSTATTUNG

REJILLA CARNE Y LAVA VOLCÁNICA
WITH MEAT GRILL AND LAVA ROCK
AVEC GRILL POUR VIANDE ET PIERRE VULCANIQUE
MIT FLEISCHGITTER UND LAVASTEIN

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

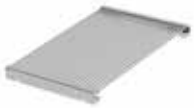
REJILLA CARNE

MEAT GRILL - GRILLE POUR VIANDE - FLEISCHGITTER

KGL0120	372 x 612 (1 pz)	**355,00**
KGL0130	386 x 612 (2 pz)	**638,00**

REJILLA PESCADO

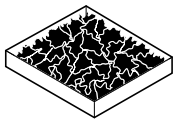
FISH GRILL - GRILLE POUR POISSON - FISCROST



KGL0160	372 x 612 (1 pz)	**464,00**
KGL0170	386 x 612 (2 pz)	**817,00**

LAVA VOLCÁNICA

LAVA ROCK - PIERRE VULCANIQUE - LAVASTEIN



KGL0180	3 KG	**44,00**
KGL0090	7 KG	**66,00**

BAÑOMARIA ELÉCTRICO Y CALENTADOR POR INFRARROJOS

ELECTRIC BAIN MARIE AND INFRARED FRY DUMP
BAIN MARIE ELECTRIQUES ET SILO A FRITES A INFRAROUGES
ELEKTROWASSERBÄDER UND INFRAROT FRITTENWANNE

ESP: 2 modelos de Bañomaría con funcionamiento eléctrico: medio módulo con cuba GN1/1+1/3 y módulo entero con cuba GN2/1+1/3. Estructura portante en acero inox con acabado satinado y encimera de trabajo en acero inox. Cuba estampada en acero inox, con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Calentamiento mediante resistencia eléctrica aislada, pegada al fondo externo de la cuba. Termostato de trabajo y termostato de seguridad. Carga del agua mediante el pulsado de una electroválvula.
Calentador realizado enteramente en acero inox acabado satinado con juntas a ras, encimera estampada espesor 20/10. Completo con bandeja para las patatas. Inox extraíble. Regulación de la temperatura mínimo/máximo.

ENG: 2 electric Bain Marie models: half module with GN 1/1+1/3 tank, and integral module with GN 2/1+1/3 tank. Support frame in Scotch Brite stainless steel and stainless steel worktop. Deep-formed stainless steel tank, with smooth edges for an easy cleaning. Heating is carried out using an insulated electric resistance, located on the external bottom of the tank. Adjusting thermostat and safety thermostat. Water charge with button controlled by a solenoid valve.
Fry dump entirely made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktop (thickness 20/10). Equipped with stainless steel removable potato holder tray. Min./max. temperature adjustment.

FRA: 2 modèles bain-marie à commande électrique : demi module avec cuve GN 1/1 + 1/3 et module entier avec cuve GN 2/1 + 1/3. Structure porteuse en acier inoxydable avec finition Scotch Brite et plan de travail en acier inoxydable. Cuve en acier inoxydable embouti, avec bords arrondis pour un nettoyage facile. Chauffage par résistance électrique isolée, reposant sur le fond extérieur de la cuve. Thermostat de travail et thermostat de sécurité. Remplissage d'eau avec bouton commandé par une électrovanne.
Récipient chaud entièrement en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plateau embouti de 20/10 d'épaisseur. Avec bac à pommes de terre amovible en acier inoxydable. Réglage de la température minimale / maximale.

DE: 2 elektrisch betriebene Bain-Marie-Modelle: Halbmodul mit Becken GN 1/1+1/3 und Vollmodul mit Becken GN 2/1+1/3. Unterbau aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und Arbeitsplatte aus Edelstahl. Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung. Erhitzung über ein isoliertes elektrisches Heizelement, das auf dem äußeren Boden des Beckens angebracht ist. Arbeitsthermostat und Sicherheitsthermostat. Wasserbefüllung durch Drucktaste, die durch ein Elektroventil gesteuert wird. Warmhaltebehälter komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte aus mit Stärke 20/10. Komplett mit herausnehmbarem Edelstahl-Kartoffeltablett. Temperaturregelung mit Mindest-/Höchsttemperatur.

BAÑOMARIA ELÉCTRICO

ELECTRIC BAIN MARIE - BAIN MARIE ELECTRIQUES - ELEKTROWASSERBÄDER

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	BME91T0	400 x 900 x 240 mm 3,5 kW tot / 230V 1N 50 Kg / 0,2 m³		**2.430,00**
	BME92T0	800 x 900 x 240 mm 7 kW tot / 400V 3N 70 Kg / 0,4 m³		**2.883,00**

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

CUBETA

CONTAINERS - BACS - BEHÄLTER

	KBM0010	GN 1/1 150 h	**125,00**
	KBM0020	GN 1/2 150 h	**71,00**
	KBM0030	GN 1/3 150 h	**63,00**
	KBM0040	GN 1/4 150 h	**50,00**
	KBM0050	GN 1/6 150 h	**46,00**

TAPA PARA LA CUBETA

CONTAINER LIDS - COUVERCLES DE BACS - DECKEL FÜR BEHÄLTER

	KBM0060	GN 1/1	**62,00**
	KBM0070	GN 1/2	**38,00**
	KBM0080	GN 1/3	**29,00**
	KBM0090	GN 1/4	**36,00**
	KBM0100	GN 1/6	**27,00**

SOPORTE PARA CUBETA

CONTAINER SUPPORTS - SUPPORT BACS - BEHÄLTERSTÜTZE

	KBM0110	L 685	**37,00**
	KBM0130	L 310	**27,00**

CALENTADOR POR INFRARROJOS

INFRARED FRY DUMP - SILO A FRITES A INFRAROUGE - INFRAROT FRITTENWANNE

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
CCE91T0	400 x 900 x 240 1 kW tot / 230V 1N 23 Kg / 0,2 m^3		**2.328,00**

DESCO

FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICO

GAS AND ELECTRIC FRY TOPS
FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES
GAS-UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN

ESP: Equipos fabricados en acero inox AISI 304 satinado. La placa de cocción son realizadas en aleación ferrítica de grueso espesor y alta conducibilidad térmica tanto en versión cromada como lisa, ranurada o lisa/ranurada. Todos los modelos estan dotados de alzatina perimetral antisalpicaduras con cajón extraíble para la recogida de la grasa en acero inox AISI 304.

ENG: The equipment is built in Scotch Brite AISI 304 stainless steel. Hot plates are in a special ferritic alloy, thick and at high thermal conductivity. Versions available are chrome-plated, smooth, grooved or smooth/grooved. All models can be provided with a border splash protection and are provided with rollout fat drawer in AISI 304 stainless steel.

FRA: Appareil fabriqué en acier inox AISI 304 Scotch Brite. Les plaques de cuisson sont fabriquées en alliage ferritique spécial de grosse épaisseur à haute conductivité thermique même en version chromée et sont disponibles lisses, striées ou lisses/striées. Tous les modèles peuvent être dotés d'un bord de contour contre les éclaboussures et de tiroir amovible pour ramasser les graisses en acier inox AISI 304.

DE: Geräte aus Edelstahl AISI 304 Scotch Brite hergestellt. Die Kochplatten wurden aus einer speziellen ferritischen Legierung mit großer Stärke und hoher Wärmeübertragung, auch verchromt hergestellt; sie sind glatt, gerillt, oder glatt /gerillt verfügbar. Alle Modelle sind mit Spritzschutz-Randerhöhung ausrüstbar und mit Fettauffangschale aus Edelstahl AISI 304 versehen.

FRY TOP A GAS

GAS FRY TOPS - FRY TOP A GAZ - GASGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTG91TA	400 x 900 x 240 mm 9 kW tot 82 Kg / 0,2 m³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte	**2.805,00**
	FTG91TB	400 x 900 x 240 mm 9 kW tot 82 Kg / 0,2 m³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte	**2.876,00**
	FTG91TC	400 x 900 x 240 mm 9 kW tot 82 Kg / 0,2 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.444,00**
	FTG91TD	400 x 900 x 240 mm 9 kW tot 82 Kg / 0,2 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.509,00**
	FTG92TA	800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte	**3.760,00**
	FTG92TB	800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte	**3.968,00**
	FTG92TC	800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m³	1/2 Placa lisa - 1/2 Placa ranurada 1/2 smooth plate – 1/2 grooved plate 1/2 plaque lisse - 1/2 plaque nervurée 1/2 glatte Kochplatte - 1/2 gerillte Kochplatte	**3.915,00**
	FTG92TD	800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.707,00**
	FTG92TE	800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.898,00**
	FTG92TF	800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**4.722,00**

FRY TOP ELÉCTRICO

ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP ELECTRIQUES - ELEKTROGRIDDLEPLATEN

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE91TA	400 x 900 x 240 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 76 Kg / 0,2 m³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte	**2.988,00**
	FTE91TB	400 x 900 x 240 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 76 Kg / 0,2 m³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte	**3.091,00**
	FTE91TC	400 x 900 x 240 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 76 Kg / 0,2 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.536,00**
	FTE91TD	400 x 900 x 240 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 76 Kg / 0,2 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**3.707,00**
	FTE92TA	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte	**4.119,00**
	FTE92TB	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte	**4.274,00**
	FTE92TC	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m³	1/2 Placa lisa - 1/2 Placa ranurada 1/2 smooth plate – 1/2 grooved plate 1/2 plaque lisse - 1/2 plaque nervurée 1/2 glatte Kochplatte - 1/2 gerillte Kochplatte	**4.226,00**
	FTE92TD	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.221,00**
	FTE92TE	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.279,00**
	FTE92TF	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	**5.094,00**

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX

KIT ANTISALPICADURAS
REAR-SIDE SPLASHBACK - KIT ELEMENTS ANTI-ECLABOUSSURE - SEITLICHE-HINTERE AUFKANTUNG

KFT0060	L 400		**198,00**

KFT0070	L 800		**216,00**

RASQUETA PARA FRY TOP
FRY TOP SCRAPER - RACLOIR POUR FRY TOP - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE

KFT0010			**62,00**

KIT 10 LAMA RANURADA
SET OF 10 RIBBED BLADES - JEU DE 10 LAME SILLONEES - SATZ VON 10 GERIPPTE KLINGEN

KFT0020			**89,00**

KIT 10 LAMA LISA
SET OF 10 SMOOTH BLADES - JEU DE 10 LAME LISSES - SATZ VON 10 GLATTEN KLINGEN

KFT0030			**48,00**

TAPÓN FRY TOP
FRY TOP CAP - BOUCHON POR FRY TOP - DECKEL FÜR FRY TOP

KFT0080			**49,00**

ELEMENTO NEUTRO

NEUTRAL ELEMENTS
ELEMENTS NEUTRES
NEUTRALE ELEMENTE

ESP: Estructura realizada en acero inox con juntas a ras, encimera inox espesor 20/10 . Disponible modelo medio módulo y módulo entero con embellecedor o con cajón. Opcional kit pies regulables en acero inox a 80mm.h. para soporte de superficie.

ENG: Frame made in stainless steel with seamless joints, stainless steel worktop (thickness 20/10). Half module and integral module models available, with front panel or drawer. Optional adjustable stainless steel feet kit (h 80mm) for installation on a surface.

FRA: Structure fabriquée en acier inoxydable avec joints affleurants, plaque en acier inoxydable de 20/10 d'épaisseur. Modèles demi-module et module complet avec plan ou tiroir disponibles. Kit pieds réglables en acier inoxydable H. 80 mm en option pour l'appui sur la surface.

DE: Unterbau aus Edelstahl mit bündigen Fugen, Deckplatte aus Edelstahl mit Stärke 20/10. Halb- und Vollmodulmodelle mit Bedienblende oder Schublade erhältlich. Auf Wunsch Bausatz mit verstellbaren Edelstahlstandfüßen h 80 mm zur Abstützung auf der Deckplatte.

ELEMENTO NEUTRO

NEUTRAL ELEMENT - ELEMENTS NEUTRES - NEUTRAL ELEMENT

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	EN091T0	400 x 900 x 240 mm 28 Kg / 0,2 m³	Con embellecedor With front panel Avec tableau de bord Mit schublade	**884,00**
	EN091TA	400 x 900 x 240 mm 28 Kg / 0,2 m³	Con cajón With drawer Avec tiroir Mit schublade	**1.034,00**
	EN092T0	800 x 900 x 240 mm 38 Kg / 0,4 m³	Con embellecedor With front panel Avec tableau de bord Mit schublade	**1.155,00**
	EN092TA	800 x 900 x 240 mm 38 Kg / 0,4 m³	Con cajón With drawer Avec tiroir Mit schublade	**1.424,00**
	EN091B0	400 x 850 x 660 mm 21 Kg / 0,4 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**647,00**
	EN091BA	400 x 930 x 660 mm 25 Kg / 0,4 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battante Schrank mit drehtür	**878,00**
	EN092B0	800 x 850 x 660 mm 34 Kg / 0,8 m³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	**866,00**
	EN092BA	800 x 930 x 660 mm 30 Kg / 0,8 m³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battante Schrank mit drehtür	**1.303,00**

ELEMENTO NEUTRO

NEUTRAL ELEMENT - ELEMENTS NEUTRES - NEUTRAL ELEMENT

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
KIT DOS CAJONES PARA BASE SET OF 2 DRAWERS FOR UNDER COUNTER - KIT 2 TIROIRS POUR BASES - SATZ 2 SCHUBLADEN FÜR UNTERBAU				
	KEN0040			**528,00**
KIT PIES PARA SOPORTE SUPERFICIE SET OF FEET FOR SUPPORT ON PLAN - JEU DE PIEDS POUR APPUI SUR PLAN - FÜSSENSATZ GEEIGNET FÜR ARBEITSPLATTEN				
	KEN0060	H 80 - Ø 40		**50,00**
KIT ESPACIO VACÍO PARA COMPOSICIÓN PUENTE CLEARANCE KIT FOR BRIDGE ASSEMBLY - KIT ESPACE VIDE POUR MODULE EN PONT - LEERRAUM-BAUSATZ FÜR BRÜCKENAUFBAU				
	EN091P0	L = 400		**321,00**
	EN092P0	L = 800		**539,00**
	EN093P0	L = 1200		**780,00**
	EN094P0	L = 1600		**1.024,00**
	EN095P0	L = 2000		**1.219,00**
KIT PORTAREJILLAS HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR				
	KEN0030	L = 400	GN 1/1	**131,00**

HORNOS PANADERÍA

Características generales:

Gama de hornos eléctricos dirigidos al sector de panadería con diferentes tamaños de bandeja y prestaciones. Estos hornos garantizan una cocción homogénea con un acabado perfecto y reduciendo los tiempos de cocción.

- Funcionamiento electromecánico..
- Temperatura máxima 250 ºC.
- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0 - 60 min.
- Modo continuo.
- Alarma fin ciclo (RX 603. RX 604. RX 604 Plus).
- Inversor de giro (RX 603. RX 604. RX 604 Plus).
- Lámpara interior (RX 603. RX 604. RX 604 Plus).
- Micro de puerta (RX 603. RX 604. RX 604 Plus).

OPCIONAL:

- Humidificador (H).
- Cambio de voltaje.
- Cambio de apertura de puerta (RXL).
- Control táctil - V2´4 (RXD).
- Grill (G).

Consulte otras opciones de modelos. descargando el catálogo en el Código QR.

		RX 203	RX 304	RX 603	RX 604	RX 604 Plus
P. Eléctrica	**W.**	2.250	3.100	3.900	5.700	6.300
Voltaje / Frecuencia	**V./Hz.**	230 / 50	230 / 50	230 / 50 - 60	400 / 50 - 60	400 / 50 - 60
Dotación	**Uds.**	3 *	4 *	3 **	4 **	4 **
Capacidad	**Uds.**	340x240 ó GN 1/2	430x340 ó GN 2/3	600x400 ó GN 1/1	600x400 ó GN 1/1	600x400 ó GN 1/1
Ventiladores	**Uds.**	1	2	1	1	2
Peso Neto	**Kg.**	22	33	48	56	60

* Bandeja de aluminio perforada. ** Parilla.

RX

RX 203

RX 304

RX 603

RX 604

		RX 203	RX 304	RX 603	RX 604	RX 604 Plus
Dim. Int. (L x P x A)	**mm.**	360 x 290 x 260	450 x 370 x 345	680 x 470 x 285	680 x 470 x 365	680 x 470 x 365
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	500 x 545 x 455	590 x 660 x 540	820 x 800 x 475	820 x 800 x 560	820 x 800 x 560
P.V.P.	**€**	**730 €**	**860 €**	**1.530 €**	**1.760 €**	**2.070 €**

HORNOS GASTRONOMÍA / PANADERÍA

Características generales:

Gama de hornos dirigida tanto para gastronomía como para panadería con tamaño de bandeja GN1/1 y 600×400. Su posición de bandeja longitudinal lo diferencia del resto de series. Funcionamiento Electromecánico.

- Sistema con panel de control electromecánico.
- Facilidad de uso.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua 3/4.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Regulador de temperatura de 0 a 250ºC
- Humedad regulable 0 a 100%.
- Temporizador 0 -120 minutos y modo continuo.
- Control de tiro manual.
- Disponible en modelos eléctricos y de gas con quemador atmosférico.
- Capacidad para bandejas Gastronorm GN y bandejas pastelería de 600x400.
- Distancia entre bandejas: 68 mm (STR 106 M. STR 110 M).
- Distancia entre bandejas: 80 mm (STR 606 M. STR 606 M GAS. STR 610 M. STR 610 M GAS).
- Posición bandeja longitudinal.
- **De serie: Propano / Butano. Opcional: Metano / Natural. Solicitarlo en el pedido.**

***** Cambio apertura de puerta.

OPCIONAL:

Consulte otras opciones de modelos. descargando el catálogo en el código QR.

		STR 106 M	STR 110 M	STR 606 M	STR 606 M GAS	STR 610 M	STR 610 M GAS
P. Eléctrica	**W.**	9.200	15.400	9.200	500	13.800	500
P. Gas	**kW - kcal/h**	-	-	-	13. 5 - 11.620	-	18 - 15.480
Voltaje / Frecuencia	**V./Hz.**	400 / 50 - 60	400 / 50 - 60	400 / 50 - 60	230 / 50 - 60	400 / 50 - 60	230 / 50 - 60
Capacidad	**Uds.**	6 *	10 *	6 **	6 **	10 **	10 **
Peso Neto	**Kg.**	65	97	90	104	109	127

M: Electromecánico. * GN 1/1. ** 600 x 400 ó GN 1/1.

STR / Electromecánico

STR 106 M

STR 606 M GAS

STR 610 M

STR 610 M GAS

		STR 106 M	STR 110 M	STR 606 M	STR 606 M GAS	STR 610 M	STR 610 M GAS
Dim. Int. (L x P x A)	**mm.**	395 x 600 x 480	395 x 600 x 810	490 x 670 x 630	490 x 670 x 630	490 x 670 x 935	490 x 670 x 935
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	660 x 760 x 750	660 x 760 x 1080	755 x 830 x 900	815 x 840 x 1015	755 x 830 x 1205	815 x 845 x 1320
P.V.P.	**€**	**3.310 €**	**4.490 €**	**3.900 €**	**5.960 €**	**5.370 €**	**7.230 €**

HORNOS GASTRONOMÍA / PANADERÍA

Características generales:

Gama de hornos dirigida tanto para gastronomía como para panadería con tamaño de bandeja GN1/1 y 600×400. Su posición de bandeja longitudinal lo diferencia del resto de series. Sistema con panel de control electrónico.

- Pantalla táctil de 7". modelos V1.
- Temperatura máxima 250 ºC.
- Conexión USB para registro de datos sistema HACCP.
- Control digital de la humedad porcentual del 0 al 100%.
- Control digital con 3 modos de cocción. calor seco. vapor y mixto.
- Funciones de regeneración. fermentación y mantenimiento.
- Enfriamiento de cámara y enfriamiento del desagüe.
- Recetario personalizable con 99 programas.
- Hasta seis fases de cocción en cada programa.
- Sistema de limpieza active Dual Clean (líquidos de doble acción) de serie.
- Disponible en modelos eléctricos y de gas con quemador atmosférico.
- Distancia entre bandejas: 68 mm (STR 106 V1. STR 110 V1).
- Distancia entre bandejas: 80 mm (STR 606 V1. STR 606 V1 GAS. STR 610 V1. STR 610 V1 GAS).
- Posición bandeja longitudinal.
- **De serie: Propano / Butano. Opcional: Metano / Natural. Solicitarlo en el pedido.**

Opcionales:

- Sonda Multipunto.
- Cambio apertura de puerta.

OPCIONAL:
Consulte otras opciones de modelos. descargando el catálogo en el código QR.

		STR 106 V1	STR 110 V1	STR 606 V1	STR 606 V1 GAS	STR 610 V1	STR 610 V1 GAS
P. Eléctrica	**W.**	9.200	15.400	9.200	500	13.800	500
P. Gas	**kW - kcal/h**	-	-	-	13. 5 - 11.620	-	18 - 15.480
Voltaje / Frecuencia	**V./Hz.**	400 / 50 - 60	400 / 50 - 60	400 / 50 - 60	230 / 50 - 60	400 / 50 - 60	230 / 50 - 60
Capacidad	**Uds.**	6 *	10 *	6 **	6 **	10 **	10 **
Peso Neto	**Kg.**	80	97	92	104	112	127

V1: Táctil. * GN 1/1. ** 600 x 400 ó GN 1/1.

STR / Táctil

STR 606 V1

STR 606 V1 GAS

STR 610 V1

STR 610 V1 GAS

		STR 106 V1	STR 110 V1	STR 606 V1	STR 606 V1 GAS	STR 610 V1	STR 610 V1 GAS
Dim. Int (L x P x A)	**mm.**	395 x 600 x 480 mm	395 x 600 x 810	490 x 670 x 630	490 x 670 x 630	490 x 670 x 935	490 x 670 x 935
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	720 x 760 x 750	720 x 760 x 1080	815 x 830 x 900	815 x 845 x 1015	815 x 830 x 1205	815 x 845 x 1320
P.V.P.	**€**	**4.850 €**	**6.390 €**	**5.680 €**	**7.080 €**	**7.180 €**	**8.510 €**

HORNOS GASTRONOMÍA

Características generales:

Gama de hornos enfocados principalmente para gastronomía con medidas GN 1/1. Control electromecánico.

- Sistema con panel de control electromecánico.
- Temperatura máxima 250 ºC.
- Regulador de temperatura de 0 a 250ºC
- Facilidad de uso.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua 3/4.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Humedad regulable 0 a 100%
- Temporizador 0 -120 minutos y modo continuo.
- Control de tiro manual.
- Distancia entre bandejas: 67 mm.
- Posición bandeja transversal.
- Disponible en modelos eléctricos y de gas con quemador Premix.
- En estos modelos no es posible el cambio de puerta.
- **De serie: Propano / Butano. Opcional: Metano / Natural. Solicitarlo en el pedido.**

Modelo STG 201 ET : Electromecánico

- Sistema con display digital y encoder regulación en panel de control.
- Motor de doble velocidad.
- Pulsador para vaporización directa.

OPCIONAL:

Consulte otras opciones de modelos. descargando el catálogo en el código QR.

		STG 51 M	STG 71 M	STG 71 M GAS	STG 111 M	STG 111 M GAS	STG 201 ET
P. Eléctrica	**W.**	7.750	10.200	650	18.500	650	26.250
P. Gas	**kW - kcal/h**	-	-	14 - 12.040	-	20 - 17.200	-
Voltaje / Frecuencia	**V./Hz.**	400 / 50 - 60	400 / 50 - 60	230 / 50 - 60	400 / 50 - 60	230 / 50 - 60	400 / 50 - 60
Capacidad	**Uds.**	5 x GN 1/1	7 x GN 1/1	7 x GN 1/1	11 x GN 1/1	11 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Ventiladores	**Uds.**	1	1	1	2	1	5
Peso Neto	**Kg.**	77	89	112	114	140	252

M: Manual. E: Electromecánico. * GN 1/1.

ST Gastro / Electromecánico

STG 71 M

STG 71 M GAS

STG 111 M GAS

STG 201 ET

		STG 51 M	STG 71 M	STG 71 M GAS	STG 111 M	STG 111 M GAS	STG 201 ET
Dim. Int (L x P x A)	**mm.**	620 x 405 x 410	620 x 405 x 545	620 x 405 x 545	620 x 405 x 810	620 x 405 x 810	700 x 500 x 1480
Dim. Ext (L x P x A)	**mm.**	790 x 795 x 690	790 x 795 x 825	790 x 900 x 840	790 x 790 x 1090	790 x 900 x 1110	880 x 915 x 1865
P.V.P.	**€**	**3.850 €**	**4.230 €**	**7.200 €**	**5.240 €**	**7.760 €**	**13.540 €**

HORNOS GASTRONOMÍA

Características generales:

Gama de hornos enfocados principalmente para gastronomía con medidas GN 1/1 y GN 2/1. Sistema con panel de control electrónico.

- Sistema con panel de control digital. Versión Táctil - V7.
- Temperatura máxima 300 ºC.
- Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua ¾.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable porcentual %.
- Velocidad regulable porcentual %.
- Steam Control – Tiro programable.
- 3 Modos de cocción: calor seco. vapor y mixto.
- Sonda Corazón. sonda vacío y sonda multipunto.
- Control de la cocción mediante tiempo. sonda al corazón o Delta T.
- 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
- Multicook / All on time.
- Lavado automático de serie (líquido).
- Regeneración / Mantenimiento.
- Recetario con fotografías personalizable.
- Disponible en modelos eléctricos y de gas con quemador Premix.
- Capacidad para bandejas Gastronorm GN.
- Distancia entre bandejas: 67 mm.
- Posición bandeja transversal GN 1/1.
- Posición bandeja longitudinal GN 2/1 (STG 72. STG 71. STG 112. STG 202).
- **De serie: Propano / Butano. Opcional: Metano / Natural. Solicitarlo en el pedido.**

Opcionales:

- Módulo Wifi.
- Cambio de apertura de la puerta.

OPCIONAL:

Consulte otras opciones de modelos. descargando el catálogo en el código QR

	P. Eléctrica W.	P. Gas kW - kcal/h	Voltaje / Frecuencia V./Hz.	Capacidad Uds.	Ventiladores Uds.	Peso Neto Kg.
STG 51 V7	7.750	-	400 / 50 - 60	5 *	1	86
STG 71 V7	10.200	-	400 / 50 - 60	7 *	1	94
STG 71 V7 GAS	650	14 - 12.040	230 / 50 - 60	7 *	1	119
STG 111 V7	18.500	-	400 / 50 - 60	11 *	2	127
STG 111 V7 GAS	650	20 - 17.200	230 / 50 - 60	11 *	1	145
STG 201 V7 T	26.250	-	400 / 50 - 60	20 *	5	260
STG 201 V7 T GAS	1.300	40 - 34.400	230 / 50 - 60	20 *	2	300
STG 72 V7	14.200	-	400 / 50 - 60	7 **	1	136
STG 72 V7 GAS	200	20 - 17.200	230 / 50 - 60	7 **	1	145
STG 112 V7	28.500	-	400 / 50 - 60	11 **	2	178
STG 112 V7 GAS	650	28 - 24.080	230 / 50 - 60	11 **	1	182
STG 202 V7 T	46.250	-	400 / 50 - 60	20 **	5	270
STG 202 V7 T GAS	1.300	56 - 48.150	230 / 50 - 60	20 **	2	358

V7 Táctil * GN 1/1 ** GN 2/1 ó GN 1/1

ST Gastro / Táctil

STG 71 V7 GAS

STG 72 V7

STG 201 V7 T GAS

STG 202 V7 T

		STG 51 V7	STG 71 V7	STG 71 V7 GAS	STG 111 V7	STG 111 V7 GAS	STG 201 V7 T
Dim. Int. (L x P x A)	**mm.**	620 x 405 x 410	620 x 405 x 545	620 x 405 x 545	620 x 405 x 810	620 x 405 x 810	700 x 500 x 1480
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	790 x 795 x 690	790 x 795 x 825	790 x 900 x 840	790 x 790 x 1090	790 x 895 x 1110	880 x 915 x 1865
P.V.P.	**€**	**6.750 €**	**6.940 €**	**9.950 €**	**8.230 €**	**10.640 €**	**16.600 €**

		STG 201 V7 T GAS	STG 72 V7	STG 72 V7 GAS	STG 112 V7	STG 112 V7 GAS	STG 202 V7 T	STG 202 V7 T GAS
Dim. Int. (L x P x A)	**mm.**	700 x 500 x 1480	620 x 730 x 545	620 x 725 x 545	620 x 730 x 810	620 x 730 x 810	700 x 740 x 1480	700 x 740 x 1480
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	880 x 1025 x 1865	790 x 1220 x 825	790 x 1220 x 840	790 x 1220 x 1100	790 x 1220 x 1110	880 x 1180 x 1865	880 x 1260 x 1865
P.V.P.	**€**	**20.070 €**	**8.590 €**	**11.180 €**	**10.370 €**	**12.150 €**	**18.400 €**	**22.030 €**

HORNOS ULTRARRAPIDOS

FAST

Gama de horno ultrarápido con cocción combinada convección + microondas + impigement. Rapidez en la elaboración de múltiples productos gracias a la función microondas sin renunciar a la convección y con conectividad wifi.

Características:

- Cocción combinada convección + microondas + impigement (este último solo en modelos ST-F21/22).
- Temperatura máxima 275 ºC.
- Modo mantenimiento integrado (horno siempre listo para cocción).
- Sistema de refrigeración ciclónico.
- Convertidor catalítico integrado (solo en modelos ST-F21/22).
- Configuración de recetas con hasta 9 fases.
- Capacidad de almacenamiento de hasta 300 recetas.
- Potencia microondas hasta 4 niveles.
- Turbina 6 velocidades.
- Panel táctil 5" de alta resolución.
- Descarga de datos HACCP a USB.
- Conexión integrada (para conexión a cloud FM).
- Consumo medio en modo mantenimiento de 0.9 Kwh.
- Módulo WIFI de serie.
- 1 bandeja incluida de serie.
- Distancia entre bandejas: 80 mm (ST F41. ST F2).
- Existen dos colores estándares en Inox/Negro y todo Negro.
- Paleta Incluida.
- Bandeja de teflón malla incluida (a excepción de los Modelos STF41 y 42).

Opcional

- Cambio de Voltaje.

Consultar el catálogo de productos en el QR.

		STF 21	STF 22	STF 32	STF 41	STF 42
P. Convección	**W.**	2.200	2.200	3.200	3.500	3.500
P. Microondas	**W.**	1.000	2.000	2.000	1.000	2.000
P. Eléctrica Total	**W.**	3.750	6.000	7.000	5.600	7.200
Voltaje / Frecuencia	**V./Hz.**	230 / 50 - 60	400 / 50 - 60	400 / 50 - 60	400 / 50 - 60	400 / 50 - 60
Capacidad	**Uds.**	1 x (300 x 300)	1 x (300 x 300)	1 x (400 x 400)	3 x (430 x 340)	3 x (430 x 340)
Peso Neto	**Kg.**	78	85	84	98	110

ST Fast

STF 21

STF 32

STF 41

		STF 21	ST F22	STF 32	STF 41	STF 42
Dim. Int. (L x P x A)	**mm.**	320 x 310 x 190	320 x 310 x 190	420 x 505 x 168	480 x 405 x 305	480 x 405 x 305
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	425 x 630 x 580	425 x 630 x 580	525 x 740 x 580	590 x 750 x 675	590 x 750 x 675
P.V.P	**€**	**6.100 €**	**6.600 €**	**7.250 €**	**6.400 €**	**7.100 €**

HORNOS DE BRASA

Características generales:

Gama de hornos de brasa de fácil instalación. Máxima temperatura. sellado perfecto y el mejor sabor y textura para los alimentos con el mayor ahorro energético.

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Interior en acero inoxidable (ST G300. ST 400. ST G500).
- Interior en acero (ST G300 S. ST 400 S. ST G500 S).
- Plano de fuego de fundición.
- Aislamiento interno de alta calidad.
- Temperatura de trabajo entre 250-350ºC.
- Regulación de temperatura mediante un sistema de tiros.
- Tiempo aproximado de encendido 45 min.
- Sistema anti impacto de apertura de puerta.
- Termómetro integrado de hasta 500ºC.
- Sistema de cajón cenicero independiente.
- Caja recoge grasas.
- Diámetro de salida de gases 120 mm.
- Parrilla de acero inoxidable incluida 570 x 350 en los modelos ST G300 y ST G300 S. compatible con 1 bandeja GN1/1.
- Parrilla de acero inoxidable incluida 570 x 520 en los modelos ST G400 y ST G400 S. compatible con 1 bandeja GN1/1.
- Parrilla de acero inoxidable incluida750 x 550 en los modelos ST G500 y ST G500 S. compatible con 2 bandejas GN1/1.
- Todos los modelos incluyen cortatiros. atizador. pala. pinza y cepillo.

OPCIONAL:

Consulte otras opciones de modelos. descargando el catálogo en el Código QR.

		ST G300	ST G300 S	ST G400	ST G400 S	ST G500	ST G500 S
P. Eléctrica	**KW.**	3	3	4.5	4.5	5.5	5.5
Comensales	**Num.**	40-50	40-50	75-90	75-90	100-120	100-120
Peso Neto	**Kg.**	200	200	240	240	285	285

S: Interior en acero.

ST Grill

ST G300

ST G500

ST G400 + OPCIONALES
(CORTAFUEGOS + SOMBRERO CORTACHISPAS)

		ST G300	ST G300 S	ST G400	ST G400 S	ST G500	ST G500 S
Dim. Int. (L x P x A)	**mm.**	740 x 575 x 670	740 x 575 x 670	740 x 720 x 680	740 x 720 x 680	930 x 720 x 680	930 x 720 x 680
P.V.P.	€	**4.800 €**	**3.790 €**	**5.500 €**	**4.180 €**	**6.195 €**	**4.930 €**

ACCESORIOS FM - OPCIONALES

HORNO RX

SOPORTES				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
RX 43/34 Nº de Guías - 8	710547	590x580x850h.mm.	304 / 384 Compatibles con GN2/3	**470 €**
"RX 48/34 Nº de Guías - 8	710548	624x640x850h.mm.	424 Compatibles con GN2/3	**480 €**
"RX 60/40 Nº de Guías - 8	710549	810x700x850h.mm.	603 / 604 / RX604 PLUS Compatibles con GN1/1	**670 €**
"RX 60/40 Bajo Nº de Guías - 5	710667	810x700x610h.mm.	603 / 604 / RX604 PLUS Compatibles con GN1/1	**670 €**
	710286	Suplemento Ruedas Para Soporte		**140 €**

KIT SUPERPOSICIÓN				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
RX 43/34	710554	590x675x90h.mm.	304 / 384	**420 €**
RX 48/34	710555	640x720x90h.mm	424	**420 €**
RX 60/40	710556	820x800x90h.mm.	603 / 604 / RX604 PLUS	**420 €**

CAMPANAS				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
RX 60/40	710631	820x850x235h.mm	603 / 604 / RX604 PLUS	**1.460 €**
RX 60/40 DUO	710706	820x850x235h.mm	603 / 604 / RX604 PLUS	**1.620 €**
KIT CARBÓN ACTIVO	710907	496x538x81h.mm	RX	**350 €**

Incluye: Motor de extracción. Condensador de vapores. Kit de instalación.

KIT CONDENSADOR DE VAPORES				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
SERIE RX	710551	170x60x400h.mm.	SERIE RX	**170 €**
SERIE RX H20	710552	500x90x285h.mm.	SERIE RX	**430 €**
SERIE RX DUO	710553	580x200x180h.mm.	SERIE RX	**750 €**

KIT BOMBA				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
SERIE RX H20	710781	Bomba entrada agua	RX H	**120 €**

ACCESORIOS FM - OPCIONALES

HORNO STR

SOPORTES				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
STR 450 GN1/1 Nº de Guías - 4	710653	635x550x300h.mm.	106 M/V1 110 M/V1	**440 €**
STR 650 GN1/1 Nº de Guías - 7	710654	635x550x650h.mm.	106 M/V1 110 M/V1	**625 €**
STR 850 GN1/1 Nº de Guías - 10	710655	635x550x850h.mm.	106 M/V1 110 M/V1	**760 €**
STR 450 (60/40) Nº de Guías - 0	710656	725x650x300h.mm.	606 M/V1 606 M GAS/V1 610 M/V1 610 GAS M/V1	**470 €**
STR 650 (60/40) Nº de Guías - 6	710657	725x650x650h.mm.	606 M/V1 606 M GAS/V1 610 M/V1 610 GAS M/V1	**795 €**
STR 850 (60/40) Nº de Guías - 8	710658	725x650x850h.mm.	606 M/V1 606 M GAS/V1 610 M/V1 610 GAS M/V1	**910 €**
	710659	Suplemento Ruedas Para Soporte		**140 €**

CAMPANAS				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
STR 1/1	710661	720x855x230h.mm.	106 M/V1 110 M/V1	**1.895 €**
STR (60/40)	710662	815x910x230h.mm.	106 M/V1 110 M/V1	**1.930 €**
KIT CARBÓN ACTIVO	710907	496x538x81h.mm.	STR	**350 €**

Incluye: Motor de extracción. Condensador de vapores.

KIT 1ª INSTALACIÓN				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
UNO	710916		STR	**280 €**
DOS	710939		STR	**440 €**

KIT CONDENSADOR DE VAPORES				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
STR 1/1	710660	550x425x230h.mm.	106 V1 / 110 V1	**750 €**
STR (60/40)	710660	645x460x230h.mm.	606 V1 / 610 V1	**740 €**
STR GAS	710800	645x460x230h.mm.	606 M GAS / 606 V1 GAS 610 M GAS / 610 V1 GAS	**800 €**

KIT SUPERPOSICIÓN				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
STR 1/1	710663	720x724x105h.mm.	106 M/V1 110 M/V1	**470 €**
STR (60/40)	710664	815x793x105h.mm.	106 M/V1 110 M/V1	**500 €**

PRODUCTOS DE LIMPIEZA				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
ACTIVE DUAL CLEAN SRT 5KG.	710957	-	MODELOS V1	**30 €**
ACTIVE DUAL CLEAN SRT 10KG.	710958	-	MODELOS V1	**50 €**

KIT SONDA EXTRAÍBLE				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
KIT SONDA DE VACÍO	710669	-	MODELOS V1	**340 €**
KIT SONDA MULTIPUNTO	710668	-	MODELOS V1	**240 €**
KIT SONDA NÚCLEO	710665	-	MODELOS V1	**235 €**

ACCESORIOS FM - OPCIONALES

HORNO STG

SOPORTES				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
STG 300 Nº de Guías - 0	710574	725x650x300h.mm.	51 M/V7 71 M/V7 111 M/V7 71 GAS M/V7 111 GAS M/V7	**500 €**
STG 650 Nº de Guías - 6	710575	725x650x650h.mm.	51 M/V7 71 M/V7 111 M/V7 71 GAS M/V7 111 GAS M/V7	**850 €**
STG 850 Nº de Guías - 8	710576	725x650x850h.mm.	51 M/V7 71 M/V7 111 M/V7 71 GAS M/V7 111 GAS M/V7	**970 €**
STG 300 2/1 Nº de Guías - 0	710577	725x1050x300h.mm.	72 V7 112 V7 72 GAS V7 112 GAS V7	**610 €**
STG 650 2/1 Nº de Guías - 7	710578	725x1050x650h.mm.	72 V7 112 V7 72 GAS V7 112 GAS V7	**930 €**
STG 850 2/1 Nº de Guías - 9	710579	725x1050x850h.mm.	72 V7 112 V7 72 GAS V7 112 GAS V7	**1.090 €**
	710286	Suplemento Ruedas Para Soporte		**140 €**

CAMPANAS				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
STG	710581	790x840x230h.mm.	51 M/V7 71 M/V7 111 M/V7	**2.200 €**
STG DUO	710704	790x840x230h.mm.	51 M/V7 71 M/V7 111 M/V7	**2.400 €**
STG 201	710582	880x1020x300h.mm.	201 ET/V7 T/V7 T PLUS	**2.340 €**
STG 2/1	710583	790x1270x300h.mm.	72 V7 112 V7	**2.630 €**
STG 202	710627	880x1285x300h.mm.	202 V7 T/V7 T PLUS	**2.790 €**
KIT CARBÓN ACTIVO	710907	496x538x81h.mm.	GASTRO	**350 €**
Incluye: Motor de extracción y Condensador de vapores.				

KIT CONDENSADOR DE VAPORES				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
STG	710584	790x335x230h.mm.	51 M/V7 71 M/V7 111 M/V7 201 ET/V7/V7 T PLUS 202 V7T/V7 T PLUS	**800 €**
STG DUO	710716	790x335x230h.mm.	51 M/V7 71 M/V7 111 M/V7	**980 €**
STG 2/1	710585	790x490x230h.mm.	72 V7 112 V7	**900 €**

KIT SUPERPOSICIÓN				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
STG	710586	790x770x100h.mm.	51 M/V7 71 M/V7 111 M/V7 72 V7	**540 €**
STG ELECTRÓNICO/GAS	710699	790x875x100h.mm.	71 GAS M/V7 111 GAS M/V7 72 GAS V7	**560 €**

KIT 1ª INSTALACIÓN				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
UNO	710916	710916	GASTRO	**280 €**
DOS	710939	710939	GASTRO	**440 €**

KIT WIFI				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
STG	710789	710789	MODELO V7	**270 €**

ACCESORIOS FM - OPCIONALES

HORNO STG

KIT SONDA EXTRAÍBLE				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
VACÍO	710376	710376	MODELO V7	**280 €**
MULTIPUNTO	710620	710620	MODELO V7	**200 €**

KIT DEPÓSITO FRONTAL				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
STG	710869		MODELO V7 (EXCEPTO MOD. CARRO)	**350 €**

PRODUCTOS DE LIMPIEZA				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
DETERGENTE 5KG.	870H02	870H02	MODELOS V7	**35 €**
DETERGENTE 10KG.	870H08	870H08	MODELOS V7	**57 €**
ABRILLANTADOR 5KG.	870H03	870H03	MODELOS V7	**30 €**
ABRILLANTADOR 10KG.	870H09	870H09	MODELOS V7	**49 €**

ACCESORIOS FM - OPCIONALES

HORNO BRASA

SOPORTES				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
ST-G300	710733	725x510x825h.mm.	G300 / G300 S	**740 €**
ST-G400	710734	725x655x825h.mm.	G400 / G400 S	**870 €**
ST-G500	710735	915x655x825h.mm.	G500 / G500 S	**940 €**

ARMARIOS				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
ST-G300	710736	720x505x800h.mm.	G300 / G300 S	**1.010 €**
ST-G400	710737	720x650x800h.mm.	G400 / G400 S	**1.100 €**
ST-G500	710738	910x650x800h.mm.	G500 / G500 S	**1.220 €**

ATEMPERADOR				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
ST-G300	710739	720x500x195h.mm.	G300 / G300 S	**710 €**
ST-G400	710740	720x650x195h.mm.	G400 / G400 S	**860 €**
ST-G500	710741	910x650x195h.mm.	G500 / G500 S	**910 €**

CORTATIROS	
REF.	PVP
710722	**230 €**

CORTAFUEGOS	
REF.	PVP
710723	**350 €**

ATIZADOR		
DIM.	REF.	PVP
L-450	710725	**43 €**
L-750	710726	**43 €**

SOMBRERO CORTACHISPAS	
REF.	PVP
710724	**170 €**

PALA PARA CENIZAS	
REF.	PVP
710727	**97 €**

PINZA ALAMBRE 6mm.	
REF.	PVP
710900	**85 €**

PARRILLA		
DIM.	REF.	PVP
710730	570x350mm.	**275 €**
710731	570x520mm.	**330 €**
710732	750x520mm.	**430 €**

CEPILLO	
REF.	PVP
710729	**34 €**

ACCESORIOS FM - OPCIONALES

HORNO FAST

SOPORTES				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
ST-F 21 / 22	710747	430x625x950h.mm.	F21 / F 22	**680 €**
ST-F 31 / 32	710927	525x700x950h.mm.	F31 / F 32	**750 €**
ST-F 41 / 42	710748	595x715x950h.mm.	F41 / F 42	**795 €**

ACCESORIO SUPERIOR				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
ST-F 21 / 22	710931	430x520x55h.mm.	21 / 22	**90 €**
ST-F 32	710933	530x635x55h.mm.	32	**90 €**

CANALIZADOR DE VENTILACIÓN				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
ST-F 21 / 22	710934	425x40x150h.mm.	21 / 22	**90 €**
ST-F 32	710936	525x40x150h.mm.	32	**90 €**

PALETAS				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
ST-F 21 / 22	710746	300x300h.mm.	21 / 22	**120 €**
ST-F 32	710944	380x380h.mm.	32	**130 €**

TEFLÓN ADHESIVO				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
ST-F 21 / 22	710886	-	21 / 22	**200 €**
ST-F 32	710942	-	32	**250 €**

ACCESORIOS FM - OPCIONALES

HORNO FAST

PINZAS				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
	710878	-	FAST	**75 €**

BANDEJAS				
MODELO	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
	710749	300x300mm.	LISA INOX	**90 €**
	710750	430x340mm.	LISA INOX	**105 €**
	710754	270x270mm.	TEFLÓN FONDO MALLA	**17 €**
	710949	308x380mm.	TEFLÓN FONDO MALLA	**20 €**
	710755	265x265mm.	TEFLÓN FONDO LISO	**18 €**
	710950	308x380mm.	TEFLÓN FONDO LISO	**21 €**
	710945	270x270mm.	TEFLÓN REFORZADO MALLA	**18 €**
	710947	308x380mm.	TEFLÓN REFORZADO MALLA	**21 €**
	710946	270x270mm.	TEFLÓN REFORZADO LISO	**19 €**
	710947	308x380mm.	TEFLÓN REFORZADO LISO	**22 €**
	710751	400x300mm.	FORRO TEFLÓN MALLA	**18 €**
	710752	400x300mm.	FORRO SILICONA LISO	**8 €**
	710753	400x300mm.	FORRO SILICONA PERFORADO	**15 €**

ST series
Gastro

INDUCCIÓN

Placas de inducción 2000 W/ Placa de inducción modelo 3500 D /Placa de inducción 3500 M (239391 /239711 /239780)

Características:

- Estructura muy plana con bastidor de acero inoxidable con revestimiento negro. (239391)
- Botón de potencia de ajuste continuo. (239780)
- Estructura de acero inoxidable. (239780. 239711)
- Superficie de vidrio cerámico con pantalla digital integrada. (239391)
- Configuración digital de potencia. temperatura y tiempo mediante controles táctiles. (239711)
- Controles táctiles. potencia o temperatura ajustable en 11 pasos. (239391)
- Carga máxima permitida: 15 kg. (239391)
- Carga máxima permitida: 20 kg. (239780. 239711)
- Apta para recipientes con un fondo de entre 120 y 220 mm de diámetro. (Modelo 239391)
- Apta para recipientes con un fondo de entre 120 y 260 mm de diámetro. (239780)
- Apta para recipientes con un fondo de entre 140 y 280 mm de diámetro. (239711)

Placa de inducción double Kitchen Line (239414)

Características:

- Controles táctiles. potencia o temperatura ajustables en 9 pasos.
- Con modo de refuerzo que desplaza temporalmente parte de la potencia de la placa de cocción derecha a la izquierda. proporcionando hasta 2000W
- La placa de cocción del lado izquierdo puede emitir 1800W. o 2000W mientras la función boost está activa
- La placa de cocción derecha puede producir 1700W
- Rango de temperatura: 35-240°C
- Adecuada para recipientes con un diámetro de fondo entre 120 y 220 mm
- Con función de temporizador de 0 a 180 minutos
- Equipada con protección electrónica contra el sobrecalentamiento
- Carga máxima permitida del horno: 2x15 kg
- Diseño muy nítido apto para cocina en vivo.
- Estructura muy plana con bastidor de acero inoxidable con revestimiento negro.
- Superficie de vidrio cerámico con pantalla digital integrada.

		239391	239780	239711	239414
Voltaje	**V**	230	230	230	230
Potencia	**W**	2000	3500	3500	3500

239391 / 239780 / 239711 / 239414

239391

239711

239780

239414

		239391	239780	239711	239414
Dim. Ext.	**mm.**	297 x 411 x 57	329x 435x 106	342 x 431x 116	608 x 405 x 54
P.V.P	**€**	**170 €**	**387 €**	**447 €**	**358 €**

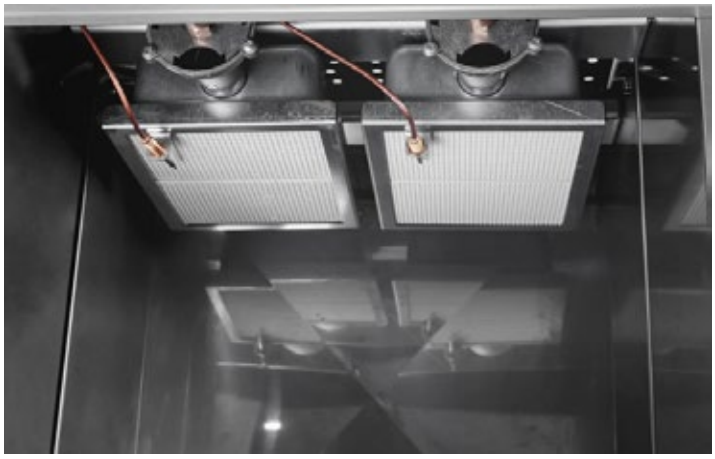
SALAMANDRAS A GAS

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

La salamandra de gas es un equipo altamente versátil que puede utilizarse en una amplia variedad de platillos y alimentos. Su diseño permite una cocción precisa. ya que el calor se dirige directamente al alimento. logrando una superficie crujiente sin comprometer la textura ni la jugosidad del interior.

- Bajo consumo energético.
- Genera calor de manera rápida y eficiente.
- Quemador cerámico.
- Versión estándar con gas natural.
- Opción de gas propano.
- Bandeja recogedora de grasa. regulable en altura.
- Construcción de alta calidad en acero inoxidable.
- Incluye rejillas de drenaje.



		SLM-2	SLM-4	SLM-6
Quemadores	**Uds.**	2	4	6
Potencia	**Kw.**	5.4	10.8	16.2

SLM-2 / SLM-4 / SLM-6

SLM-2

SLM-4

SLM-6

		SLM-2	SLM-4	SLM-6
Dim. Ext. (Lx P x A)	**mm.**	650 x 430 x 600	960 x 430 x 600	1290 x 430 x 600
P.V.P.	**€**	**1.180 €**	**1.669 €**	**1.830 €**

HORNOS DE VAPOR A PRESIÓN

moduline

Características generales:

Una cocción sana. ligera y rápida que conserva el valor nutricional y el sabor de los ingredientes es posible con el horno a presión de Moduline.

Los alimentos no entran en contacto con el agua. sino sólo con su vapor presurizado. realizando proceso de cocción con temperaturas relativamente bajas.

Estas características hacen del horno a presión el producto ideal para pasteurizar. esterilizar. descongelar. cocinar al vacío o recalentar productos enfriados. Juntas de larga duración producidas con material de alta resistencia y de calidad alimentaria.

- Cámara y calentador completamente construidos con acero inoxidable AISI 316.
- Aislamiento térmico de cámara y calentador en fibra de cerámica.
- Paneles portaparrillas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza.
- Descarga central de la cámara para facilitar las operaciones de limpieza y lavado.
- Cableados y componentes colocados para facilitar cualquier intervención de mantenimiento.
- Bandeja de recogida de condensación con apertura de la puerta.
- Control electrónico programable con pantalla táctil de 4.3".
- Señal acústica de fin de ciclo.
- Temporizador de inicio programa.
- Control de la presión con presostatos electrónicos.
- Función de precalentamiento y mantenimiento de la presión del calentador.
- Limpieza automática y programable del calentador.
- Gestión electrónica de la potencia del calentador.
- Sistema automático de cierre y apertura de la puerta.
- Sistema automático de disminución de la presión en la cámara.
- Cierre hermético probado a 2 bar.
- Sonda al corazón.
- Junta en la puerta de caucho de silicona resistente al calor y al envejecimiento.
- Patas ajustables.

Dotación Estándar:

- Estantes de bandejas extraíbles GN1/1.
- Sonda de núcleo interna.
- Sistema de descalcificación de calentador.
- Puerto USB para almacenamiento de datos HACCP.

Opcional accesorios:

- Kit de pasteurización / esterilización.
- Soporte.
- Rejillas.
- Bandejas.
- Bastidores laterales disponibles.
- Sistema de filtrado de agua.
- Kit de despresurización de drenaje.

CVE031

Versión		Sistema Touch
Capacidad	**Uds. (GN1/1)**	3
Tª de Funcionamiento	**°C**	De +50 a +122 (1.2 bar max)
Potencia	**W.**	15500
Alimentación	**V-N/Hz**	400-3/50

CVE

CVE031

CVE031

CVE031

Dim. Ext. (Lx P x A)	**mm.**	730 x 880 x 840
P.V.P	**€**	**17.817 €**

HORNOS DE REGENERACIÓN (-18ºC - +6ºC)

moduline

Características generales:

CONSTRUCCIÓN

- Cámara hermética con todas las esquinas redondeadas.
- Sello frontal de larga duración. compuesto por material de grado alimenticio y silicona resistente al calor.
- Aislamiento térmico total de la cámara. espesor 35mm con roca o lana de vidrio.
- Conexión directa a la red hídrica.
- Desagüe central de la cámara para facilitar el lavado y la limpieza.
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas.
- Puerta con cierre automático y vidrio interior.
- Patas ajustables.
- Fácil acceso para facilitar el mantenimiento y reparación.

EQUIPAMIENTO FUNCIONAL

- Pantalla de control electromecánico versión C. con botón de la temperatura. tiempo y humedad. Versión D con control electrónico y display digital. Versión E con control electrónico y pantalla táctil LCD.
- Temperatura de funcionamiento entre 30ºC y 160ºC.
- Controles simplificados y fáciles de usar.
- La reducción inteligente de la temperatura dentro de la cámara al final del ciclo de regeneración permite el mantenimiento caliente a la temperatura ideal (solo en la versión D y E).
- Respiradero manual de salida de la humedad excesiva.
- Inversión periódica del sentido de funcionamiento de los ventiladores para una distribución mejor del aire caliente
- Interrupción automática de los ventiladores al abrirse la puerta.

- Señal acústica de fin de ciclo.
- Termostato de seguridad cámara.
- Temporizador de inicio diferido (solo en la versión D y E).

SUMINISTROS ESTÁNDAR:

- Bandejas GN 1/1 extraíbles.

EQUIPAMIENTO BAJO PEDIDO / ACCESORIOS

- Base de sujeción. (Excepto modelo RRO141).
- Estructura portaparrillas GN 1/1 o 600 x 400.
- Carro fijo o volcable para extracción de la estructura porta parrillas.
- Depósito escamoteable de reserva de agua.
- Apertura opuesta de la puerta.
- Sonda al núcleo (solo en la versión D y E) que permite registrar hasta 30 temperaturas diferentes para guardarlas en el informe HACCP (disponible solo con el puerto USB).
- Respiradero automático de salida de la humedad excesiva (Climachef - solo en la versión D y E).
- Sonda al corazón multipunto (solo en la versión D y E).
- Ajuste de la velocidad del ventilador Speed Grade (solo en la versión D y E).
- Ducha retráctil externa.
- Conexión USB recuperación datos HACCP (solo en la versión D y E).
- Puerta de cristal con iluminación.
- Bandejas.
- Rejillas.
- Estanterías laterales 600 x 400.
- Sonda de núcleo de aguja. delgada (solo para versiones D y E).
- Software One Touch.
- Sistema de filtrado de agua.
- Ajuste de la velocidad del ventilador Speed Grade (solo en la versión D y E).
- Ducha retráctil externa.
- Conexión USB recuperación datos HACCP (solo en la versión D y E).
- Puerta de cristal con iluminación.

	Versión	Capacidad Uds. (GN1/1 o 600x400)*	Distancia entre guías mm.	Potencia W.	Alimentación V-N/Hz	Peso Kg.
RRO 061 C	Electromecánica	6	76	6300	400-3/50	67
RRO 061 D	Electrónica	6	76	6300	400-3/50	67
RRO 061 E	Sistema Touch	6	76	6300	400-3/50	67
RRO 101 C	Electromecánica	10	76	12500	400-3/50	90
RRO 101 D	Electrónica	10	76	12500	400-3/50	90
RRO 101 E	Sistema Touch	10	76	12500	400-3/50	90
RRO 141 C	Electromecánica	14	76	15500	400-3/50	121
RRO 141 D	Electrónica	14	76	15500	400-3/50	121
RRO 141 E	Sistema Touch	14	76	15500	400-3/50	121

*Posibilidad de sustituir las rejillas existentes para EN600x400. para otro volumen de Bandejas GN1/1 u otros modelos de equipos para GN2/1

RRO 061 / 101 / 141

RRO 61

RRO 101

RRO 141

		RRO 061 C	RRO 061 D	RRO 061 E
Dim. Ext. (Lx P x A)	mm.	800 x 710 x 855	800 x 710 x 855	800 x 710 x 855
P.V.P.	€	**4.535 €**	**5.032**	**5.668 €**

		RRO 101 C	RRO 101 D	RRO 101 E
Dim. Ext. (Lx P x A)	mm.	800 x 710 x 1155	800 x 710 x 1155	800 x 710 x 1155
P.V.P.	€	**5.401 €**	**5.885 €**	**6.521 €**

		RRO 141 C	RRO 141 D	RRO 141 E
Dim. Ext. (Lx P x A)	mm.	800 x 710 x 1650	800 x 710 x 1650	800 x 710 x 1650
P.V.P.	€	**6.953 €**	**7.471 €**	**8.113 €**

RETIGO: UNA INVERSIÓN INTELIGENTE

Un horno combinado premium Vision es una inversión de futuro muy inteligente. con un retorno muy rápido. Este equipo multifuncional puede preparar los alimentos de muchas maneras y puede sustituir a otras tecnologías de cocción. Por término medio. los hornos combinados Retigo se amortizan en tres años.

6,64 kW

Energía utilizada para la cocción nocturna durante 17,5 horas con B611i

31 195 €

Ahorro con el horno combinado B611i frente a la tecnología de cocción convencional durante 10 años

Hasta un 20 %

Mayor rendimiento de los ingredientes en el modo vapor

3 años

Velocidad de retorno de la inversión en el horno combinado Retigo

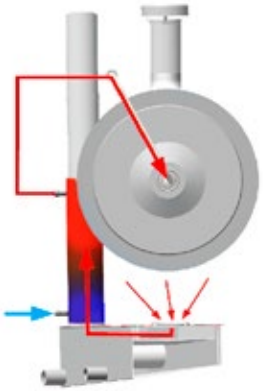
Ahorro durante 10 años con Retigo Vision B611i	Diferencia en la pérdida de volumen de la carne de cerdo		Ahorro en €
	Horno ordinario	Retigo Vision	
	9 000 kg	5 000 kg	
Pérdida de volumen en 10 años (250 días/año | 10 kg/día)	58 757 €	32 650 €	26 107 €
	Diferencia en la pérdida de volumen de los vegetales (20 kg/día)		
Pérdidas en €*	Preparación tradicional	Retigo Vision	
	5 000 kg	0 kg	
	3 082 €	sin pérdida	3 082 €
Precio medio del agua 4 €/1 m³	Diferencia en el uso del agua (1 hora al día)		
	Caldera de 80 litros	Retigo Vision	
	100 000 l	30 000 l	
	400 €	120 €	280 €
	Diferencia en el uso de electricidad [kWh]		
	Horno ordinario	Retigo Vision	
	20 440 kWh	14 600 kWh	
Precio medio de la electricidad 0.3 €/kWh	6 041 €	4 316 €	1 725 €
Ahorro total en 10 años			31 195 €

* Precio medio de la carne de cerdo 6.53 €/kg

Sin embargo. este ahorro puede ser todavía superior. Por ejemplo. al freír chuletas en un horno combinado en lugar de una freidora se utiliza mucho menos aceite.

VISION

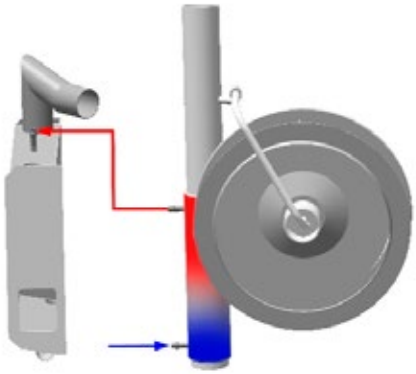
¿QUÉ TECNOLOGÍAS LE PERMITEN LOGRAR ESTE IMPORTANTE AHORRO?



SISTEMA AVANZADO DE GENERACIÓN DE VAPOR RETIGO

El agua entrante se precalienta en un intercambiador de calor especialmente diseñado que rodea la chimenea. absorbiendo parte del calor del vapor residual y del condensado. Si el horno combinado está cocinando a altas temperaturas. el agua precalentada puede superar incluso los 90° C. Por lo tanto. la generación del vapor necesario es mucho más rápida y consume menos energía.

Dado que una parte importante del calor residual se captura en el intercambiador de calor. por lo general. no es necesario enfriar el agua residual. Se enfría hasta los estándares de temperatura requeridos inyectando un mínimo de agua fría en el depósito de residuos. Gracias a ello. los hornos combinados Retigo consumen muy poca agua. No consume nada cuando prepara los alimentos en modo de aire caliente. **El intercambiador de calor incorporado es una solución de primera calidad que ahorra tanto agua como energía.**

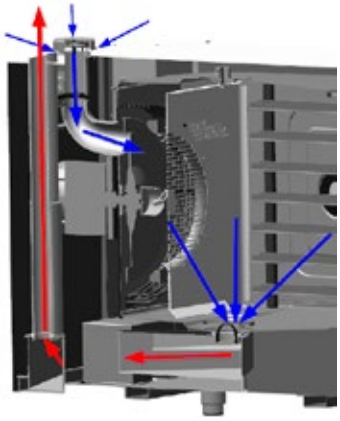


SISTEMA DE CALDERA AVANZADA RETIGO

El agua se calienta directamente con las resistencias situadas en el depósito de la caldera. La ventaja de esta solución es que se genera vapor con mayor rapidez. También utiliza el intercambiador de calor. lo que permite ahorrar electricidad y agua.

La solución de la caldera tiene incluso un sistema de inyección. **De esta forma. aunque la caldera deje de funcionar repentinamente. el horno combinado Retigo no dejará de cocinar.**

En este caso. comunica la existencia de un problema en la caldera y pasa automáticamente al modo inyección. El cocinado no se detiene y los comensales no tendrán que esperar.



SISTEMA PATENTADO DE EXTRACCIÓN DE LA HUMEDAD DE LA CÁMARA DE COCCIÓN DEL HORNO COMBINADO

El flujo de aire del horno combinado permite preparar varios platos diferentes a la vez sin que se transfieran los olores entre ellos. Esto se aplica a los platos preparados del mismo modo y a temperaturas similares. Esta función permite hornear una tarta de cerezas y pescado al mismo tiempo. **Esto ahorra tanto electricidad como tiempo de cocinado.**

HORNOS

retigo®

RETIGO COMBIONLINE

Conéctese a Retigo Combionline® desde cualquier aparato

Conecte sus dispositivos a la red de forma fácil y segura y descubra todo un mundo de nuevas posibilidades.

Características de un aparato conectado

Gestión de recetas

Nuevas ideas siempre a mano .Déjese inspirar por chefs de todo el mundo y consiga ideas en nuestro libro de recetas público para ampliar su carta. Enseñe sus recetas de éxito y compártalas en la comunidad de chefs de Retigo. Un sofisticado sistema de búsqueda le permite encontrar rápidamente la receta que está buscando. Puede subir fácilmente las recetas seleccionadas a cualquier dispositivo conectado. Cada receta cuenta con una descripción detallada y una lista de ingredientes. e incluye la configuración de los parámetros de cocina del horno combinado.

Gestión remota de los aparatos

Controle su aparato en tiempo real desde cualquier sitio y en cualquier momento. Conecte la cantidad de dispositivos que desee de distintas ubicaciones. Cree su propia estructura empresarial. Puede conectarse de forma real a cualquier aparato en cualquier momento y desde cualquier sitio. Puede comprobar el estado actual con su dispositivo móvil; por ejemplo. cuánto tiempo falta para que termine el proceso actual de cocción.

Seguridad absoluta

Programas y datos de uso siempre seguros. La copia de seguridad automática de los datos en un servidor seguro garantiza que los datos importantes como los programas. los datos HACCP o los registros operativos y las estadísticas se guardan de forma segura y en todo momento. El sistema también simplifica considerablemente el registro y elimina los riesgos de errores del personal.

Notificaciones automáticas

Conozca cualquier información importante en tiempo real. En el menú del sistema puede configurarse el envío de mensajes automáticos en caso de fallo de la máquina. Su servicio técnico también puede recibir las notificaciones automáticamente.

Estadísticas de uso

Compruebe si está aprovechando su aparato al máximo. Gracias a las estadísticas de uso y a su fácil visualización. dispondrá de un resumen exacto del consumo de agua. la energía y el uso general de su equipo. Con el filtro puede configurar cualquier período y ver los valores reales de horas de uso. cantidad de ciclos de lavado o consumo de agua y energía en forma de gráficos fáciles de entender.

Gestión de perfiles, actualización automática del software

Gestione sus perfiles de la pantalla de inicio y asegúrese de tener la versión más reciente del software .El perfil de la pantalla de inicio de su horno combinado Blue Vision puede modificarse cómodamente desde el ordenador. Después solo tiene que subir el nuevo perfil a los hornos combinados que quiera de su cuenta de usuario. El software del horno combinado Blue Vision puede actualizarse automáticamente cuando se publica una nueva versión.

VISION

VISION - PERFECT COOKING

¿Qué nos ofrece Retigo?

Tenemos. todos los modos de cocción en un solo equipo. Un control de funcionamiento fácil e intuitivo. con una amplia pantalla de color. donde se pueden adaptar fácilmente la posición. tamaño y color de botones. así como añadir funciones a las necesidades de cada cocinero.

El Sistema de Generación de Vapor Avanzado de Retigo Vision asegura el color. el sabor y la consistencia perfecta de cada plato. conservando el máximo de las propiedades y valores nutricionales de los productos. El Control de Humedad Activo (AHC) es un sistema de control preciso de la humedad que mantiene el clima ideal para los platos preparados.

La posibilidad de cocinar diferentes comidas al mismo tiempo utilizando el mismo modo de cocción con distintos tiempos y sin transmisión de olores o sabores ayudará a aumentar la capacidad de la cocina. Todo esto bajo el control de HACCP. que registra automáticamente todo lo que pasa en el horno. pudiéndose ver en la pantalla del horno o descargarse en un ordenador.

No es necesario esperar hasta que el horno combinado termine su trabajo. mientras se realiza el proceso de cocción. la multitarea le permite navegar por el menú del horno y trabajar con la pantalla.

Cada cocinero puede adaptar el menú principal según necesite. pudiendo fijar tantos perfiles como cocineros diferentes existan en el local.

RETIGO GREEN CONCEPT

Reducción de pérdidas de calor

El aislamiento especial de la cámara de cocción junto con la puerta de triple acristalamiento* de Retigo Vision aseguran un mínimo consumo de energía durante el proceso de cocción.

Sistema de ahorro de agua

La construcción única del sistema de aguas residuales requiere una pequeña cantidad de agua para enfriar el vapor de salida. Esta solución reduce significativamente el consumo total de agua.

La vida útil del horno combinado no termina con su vida útil.

Hasta el 98% de los materiales utilizados en la fabricación de los hornos combinados de Retigo Vision son totalmente reciclables.

Sistema avanzado de generación de vapor

El sistema asegura una generación rápida del vapor altamente saturado mediante un intercambiador de calor integrado con un mínimo consumo de agua y electricidad.

ORANGE VISION

ORANGE VISION PLUS

BLUE VISION

HORNOS

CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS:

Ventajas de la cocción en toda la gama

- **Aire caliente** 30 – 300 °C
- **Mixto** 30 – 300 °C
- **Vapor** 30 – 130 °C
- **Bio vapor** (baja temperatura) 30 – 98 °C
- **Cocción nocturna** – Ahorre tiempo y dinero.
- **Arranque automático** – La capacidad de retrasar el inicio de un proceso.
- **Opción de tiempo de cocción en continuo** – Ahorre su tiempo cuando esté más atareado.
- **Sistema avanzado de generación de vapor** – Precalentamiento de agua en dos pasos con intercambiador de calor incorporado para resultados perfectos de cocción al vapor.
- **Regeneración** – Cocine. abata y regenere para servir más comidas en tiempos más rápidos.
- **Cocción a baja temperatura** – Menor pérdida de peso y mejor sabor.
- **Inversión de giro de la turbina** – Excelente uniformidad para conseguir inmejorables colores y texturas.
- **7 Velocidades de turbina** – Control preciso de la distribución del aire para los resultados deseados con diferentes alimentos.
- **Parada automática de la turbina** – Sin riesgo de quemaduras al abrir la puerta de manera brusca.
- **Bandejas de carga transversal** – Manejo de las cubetas seguro y cómodo. Mejor visión del producto.
- **Software Vision Combi** – Manejo de programas y pictogramas desde su ordenador. vista de datos HACCP.

Ventajas del Hardware en toda la gama

- **6 tamaños. eléctricos / gas. sistema de generación de vapor avanzado de inyección directa o avanzado de boiler.**
- **Puerta con triple cristal** – Ahorro energético y cristal exterior que impide quemaduras.
- **Maneta de puerta maciza** – Manejo seguro y cómodo con material de iones de plata para reducción bacteriana.
- **Puerta con bisagras a izquierda para los tamaños 623. 611. 1011** – Obligatorio en fábrica.
- **Apertura de puerta con paso de seguridad** – Primer paso para eliminación del vapor. segundo paso para apertura completa.
- **AISI 304 y 316 acero inoxidable** – Calidad excepcional con especial recubrimiento para una más larga vida útil.
- **Bandeja de acero recogedora debajo de la puerta** – Ningún suelo resbaladizo.
- **Doble entrada de agua** – Ahorre la capacidad de una unidad de tratamiento de agua.
- **WSS (Sistema de Ahorro de agua**) – Sistema de drenaje especial e intercambiador de calor incorporado para ahorrar costes de consumo de energía y agua.
- **Guías removibles con distancia de 65 mm**
- **Puerto USB.**
- **Conectividad con el sistema de gestión de energía de la cocina.**

VISION

Comparativa Características

Gama Vision

MODELOS	Orange Vision	Orange Vision Plus	Blue Vision
	Panel de control led alfa numérico con botones táctiles	7" Panel táctil con tecnología de respuesta rápida	8" Panel táctil con tecnología de respuesta rápida
MyVision – Menús personalizados .así tienes todo lo que necesitas justo en la pantalla principal.	---	---	**Estándar**
Pictogramas – Toma la foto de un plato y ponlo en la pantalla principal. Identifícalo con un programa. Selecciónalo para conseguir los resultados de cocción deseados repetidamente.	---	---	**Estándar**
AHC (Active Humidity Control) – Control automático de la humedad para grandes resultados de cocción. Incluye sistema automático de deshumidificación	---	---	**Estándar**
Multi bandeja – Seleccione el tiempo de cada bandeja según el producto	---	---	**Estándar**
Easy Cooking – Consiga grandes resultados aun sin tener la suficiente experiencia gracias a las indicaciones del sistema	---	---	**Estándar**
Cocción Delta T – Utilice un método de cocción avanzado para reducir las mermas en carnes asadas de larga duración obteniendo resultados sorprendentes.	---	---	**Estándar**
Cook & Hold – Déjelo que se cocine y que se mantenga a la temperatura de servicio.	---	---	**Estándar**
Golden Touch – Agregue un acabado dorado y crujiente con solo un toque.	---	---	**Estándar**
Extras (Cocina al vacío. deshidratación. esterilización. confitado. ahumado) – Excelente manera de hacer su menú especial.	---	---	**Estándar**
Multitarea – Oportunidad única de trabajar con la pantalla durante la cocción.	---	---	**Estándar**
Función de aprendizaje – Se graban todos los ajustes de cocción. Al final guarde los grandes resultados obtenidos y vuelva a recuperarlos cuando sea necesario.	---	**Estándar**	**Estándar**
Últimos 10 – Proceso de cocción fácil de volver a utilizar con un solo toque.	---	**Estándar**	**Estándar**
Ecológico – El consumo de energía se muestra a la derecha de la pantalla. Mantiene tu costo bajo control.	---	**Estándar**	**Estándar**
Programas / pasos	.	**Estándar 99/9** Opcional 1000/20	**Estándar 1000/20**
Sonda corazón – Temperatura en el corazón del alimento controlada automáticamente.	1 punto	1 punto	**6** puntos
Válvula de tiro controlada electrónicamente – Para obtener resultados de cocción de textura crujiente y con colores agradables.	**Opcional**	**Opcional**	**Estándar**
Tiempo del ventilador – 3 pasos para una mayor uniformidad y una cocción suave.	**Opcional**	**Estándar**	**Estándar**
Registros HACCP – Fácil e inmediato análisis de los puntos críticos de cocción.	**Estándar**	**En pantalla**	**En pantalla**
Lavado automático – Limpieza automática de bajo coste. Sin perdidas de tiempo del chef en limpiar algo mas.	**Estándar**	**Estándar**	**Estándar**
Ducha manual - Lateral Retráctil	Lateral Retráctil	**Lateral** Retráctil	**Lateral** Retráctil
LAN connectivity	---	**Estándar**	**Estándar**

--- No disponible . **Opcional** Ok **Estandar**

HORNOS PIZZA ELÉCTRICOS

PIZZAGROUP

Características generales:

Pizza Group dispone de una amplia gama de hornos de pizza eléctricos para cubrir las necesidades de todos los clientes.

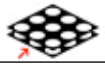
Los Entry Max son hornos con frente y puertas de acero con cristal. con termómetro mecánico. dos termostatos mecánicos por cámara. luz de la cámara con buen aislamiento y un interruptor general por cámara.

Son ideales para pizzas a la plancha. pizzas al horno y pizzas clásicas. calentar varios tipos de platos. pizzerías y restaurantes de comida para llevar.

- Doble iluminación de bajo voltaje.
- Todos los modelos son 400V-3N - 50Hz
- Salida de humo por la esquina inferior
- Sistema de temperatura de funcionamiento independiente para la parte superior e inferior.
- Temperatura máxima 450°.

OPCIONES

- Interior "todo refractario" . (Mayor estanqueidad del calor en la cámara).
- Soporte en acero inoxidable.
- Campana de chapa prebarnizada con frente de acero. salida de humos Ø 125 - 200 mm. (Consultar precio).
- Motor eléctrico de aspiración con regulador de velocidad (absorción 70 W - 150 W). (Consultar precio).
- Juego de 4 ruedas (2 con freno + 2 sin freno). (Consultar precio).

		Nº Pizzas x Cámara Uds. - mm.	Potencia Total Kw.	Potencia Arriba Kw.	Potencia Abajo Kw.	Peso Neto Kg.
M4		4 x Ø300/340	5.6	2.8	2.8	74
M6		6 x Ø300/340	7.3	3.65	3.65	97
M6L		6 x Ø300/340	9.9	5.4	4.5	97
M9		9 x Ø300/340	12.9	7.5	5.4	130
M8		4 x Ø300/340 (x2)	11.2	2.8	2.8	149
M12		6 x Ø300/340 (x2)	14.6	3.65	3.65	155
M12L		6 x Ø300/340 (x2)	19.8	5.4	4.5	177
M18		9 x Ø300/340 (x2)	25.8	7.5	5.4	235

ENTRY MAX

ENTRY MAX M4

ENTRY MAX 12

ENTRY MAX M8 + OPCIONALES
(CAMPANA + SOPORTE + RUEDAS)

		M4	M6	M6L	M9
Dim. Int. (Lx P x A)	**mm.**	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	1050 x 1050 x 150
Dim. Ext. (Lx P x A)	**mm.**	990 x 920 x 380	990 x 1270 x 380	1340 x 920 x 380	1340 x 1270 x 380
P.V.P	**€**	**1.440 €**	**1.732 €**	**2.019 €**	**2.426 €**
Todo Refractario	**€**	**2.002 €**	**2.398 €**	**2.739 €**	**3.278 €**

		M8	M12	M12L*	M18*
Dim. Int. (Lx P x A)	**mm.**	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	1050 x 1050 x 150
Dim. Ext. (Lx P x A)	**mm.**	990 x 920 x 680	990 x 1270 x 680	1340 x 920 x 680	1340 x 1270 x 680
P.V.P	**€**	**2.322 €**	**2.991 €**	**3.276 €**	**4.016 €**
Todo Refractario	**€**	**3.381 €**	**4.242 €**	**4.644 €**	**5.629 €**

Soporte Horno sin estante		S4-B	S6-B	S6L-B	S9-B	S8-B	S12-B	S12L-B	S18-B
P.V.P	**€**	**468 €**	**516 €**	**547 €**	**574 €**	**468 €**	**517 €**	**547 €**	**574 €**

*Modelos bajo pedido.

HORNOS PIZZA ELÉCTRICOS

PIZZAGROUP

Características generales:

Pyralis está diseñado para satisfacer y superar las expectativas de los profesionales más exigentes de la pizza. ofreciendo un alto rendimiento. calidad y servicio. La línea incluye una gama completa de modelos con capacidades de 4 a 18 pizzas (considerando un diámetro de 30-34 cm). Panel de control mecánico o digital. cámara equipada con el sistema Activestone instalado en la base.

Todos los modelos cuentan con una estructura robusta de acero inoxidable. puertas de fácil apertura y un mango ergonómico de superficie fría al tacto. El horno alcanza una temperatura máxima de 450 °.

OPCIONES

- Interior "todo refractario". (Mayor estanqueidad del calor en la cámara).
- Soporte en acero inoxidable.
- Campana de acero inoxidable. salida de humos Ø 125 - 200
- mm. (Consultar precio).
- Motor eléctrico de aspiración con regulador de velocidad (absorción 70 W - 150 W). (Consultar precio).
- Juego de 4 ruedas (2 con freno + 2 sin freno). (Consultar precio).
- Versión Digital. (Bajo pedido).

		Nº Pizzas x Cámara Uds. - mm.	Potencia Total Kw.	Potencia Arriba Kw.	Potencia Abajo Kw.	Peso Neto Kg.
PY M4		4 x Ø300/340	6.6	4.2	2.4	129.4
PY M6		6 x Ø300/340	8.88	5.4	3.48	146.5
PY M6L		6 x Ø300/340	9	5.4	3.6	157.2
PY M9		9 x Ø300/340	13.32	8.1	5.22	181
PY M8		4 x Ø300/340 (x2)	13.2	4.2	2.4	197.5
PY M12		6 x Ø300/340 (x2)	17.76	5.40	3.48	234.5
PY M12L		6 x Ø300/340 (x2)	18	5.4	3.6	249
PY M18		9 x Ø300/340 (x2)	26.64	8.1	5.22	312

PYRALIS

PYRALIS M6

PYRALIS M9

PYRALIS M8 + OPCIONALES
(+ SOPORTE + RUEDAS)

PYRALIS M18 + OPCIONALES
(CAMPANA + SOPORTE + RUEDAS)

		PY M4	PY M6	PY M6L	PY M9
Dim. Int. (Lx P x A)	mm.	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	1050 x 700 x 150
Dim. Ext (Lx P x A)	mm.	1130 x 1010 x 510	1130 x 1360 x 510	1480 x 1010 x 510	1480 x 1010 x 510
P.V.P.	€	**3.230 €**	**3.865 €**	**4.222 €**	**4.964 €**
P.V.P. (todo refractario)	€	**4.005 €**	**4.784 €**	**5.215 €**	**6.139 €**

		PY M8	PY M12	PY M12L	PY M18
Dim. Int. (Lx P x A)	mm.	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	1050 x 1050 x 150
Dim. Ext (Lx P x A)	mm.	1130 x 1010 x 830	1130 x 1360 x 830	1480 x 1010 x 830	1480 x 1360 x 830
P.V.P.	€	**5.495 €**	**6.587 €**	**7.281 €**	**8.480 €**
P.V.P. (todo refractario)	€	**6.954 €**	**8.310 €**	**9.167 €**	**10.702 €**

Soporte		S4	S6	S6L	S9	S8	S12	S12L	S18
P.V.P.	€	**778 €**	**848 €**	**848 €**	**918 €**	**728 €**	**814 €**	**814 €**	**900 €**

HORNOS PIZZA GAS

PIZZAGROUP

Características generales:

Los Flame son hornos de gas profesional. que se adaptan a numerosos entornos.

Disponible en 4 modelos a gas. Puede alimentarse con gas natural o GLP (especificar en el pedido).

Los hornos son probados en línea de montaje con gas natural. pero incluyen inyectores para gas GLP.

Presentan frente de acero. cuerpo prepintado de blanco y gris. puerta de acero con cristal equilibrada gracias a un muelle con tirante regulable. un pomo de apertura y cierre de la salida del vapor y manillas atérmicas.

Iluminación de bajo voltaje (12V).

Temperatura máxima 450°.

La disposición combinada de los quemadores y la tecnología Activestone proporciona una cocción uniforme en toda la cámara.

Certificado y probado anualmente.

Debe ser instalado por personal cualificado persona

OPCIONES

Campana de acero inoxidable. salida de humos Ø 125 –200mm. (Consultar precio).

Soporte en acero inoxidable.

Bastidor para hornos superpuestos. Incluye: 50 cm de tubo y chimenea. (Sólo para modelos 4 y 6).

Motor eléctrico de aspiración con regulador de velocidad (absorción 70 W - 150 W). (Consultar precio).

Juego de 4 ruedas (2 con freno + 2 sin freno). (Consultar precio).

Extracciones especiales para los modelos FLAME 6L y FLAME 9. (Consultar).

¡¡ATENCIÓN AL PEDIR UN FLAME!!

Especificar si los equipos se van a apilar (poner uno encima de otro). la referencia del equipo cambia. Debe de llevar la denominación: - SC. los códigos no son los mismos (indicarlo en el pedido).

NOVEDAD: MODELO FLAME 6L

¿Qué novedades hay con los Flame 6L?

Nueva configuración de la posición de las pizzas. Más largo y menos profundo.

		Nº Pizzas x Cámara Uds. - mm	Potencia Gas Kw	Potencia Total Kw	Tensión / Frecuencia V-N /Hz	 Kg
FLAME 4		4 x Ø300/340	14	0.2	230- 1/50	146
FLAME 6		6 x Ø300/340	20	0.2	230- 1/50	181
FLAME 6L		6 x Ø300/340	21	0.2	230- 1/50	181.5
FLAME 9		6 x Ø300/340	29	0.2	230- 1/50	218

FLAME

FLAME 9

FLAME 6L - NOVEDAD + OPCIONALES
(CAMPANA + SOPORTE + RUEDAS)

FLAME 4 APILABLE

		FLAME 4	FLAME 6	FLAME 6L	FLAME 9
Dim. Int (Lx P x A)	mm.	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	1050 x 1050 x 150
Dim. Ext. (Lx P x A)	mm.	1130 x 110 x 580	1130 x 150 x 580	1480 x 1100 x 580	1480 x 1500 x 580
P.V.P.	€	**4.600 €**	**5.209 €**	**5.659 €**	**6.093 €**

Soporte Horno		S4	S6	S6L	S9	S4+4	S6+6	S6L+6L	S9+9
P.V.P.	€	**721 €**	**786 €**	**750 €**	**993 €**	**675 €**	**755 €**	**738 €**	**976 €**

Campana		K4-8	K6-12	K6L - 12L	K9 - 18
P.V.P.	€	**1.240 €**	**1.338 €**	**1.338 €**	**1.488 €**

Bastidor Horno Superpuestos		FLAME 4	FLAME 6
P.V.P.	€	**282 €**	**282 €**

Ruedas para soportes		K4-8
P.V.P.	€	**181 €**

TÚNEL

PIZZAGROUP

Características generales:

- El túnel es la mejor opción para quien busca un horno multifuncional.
- Disponible en versión eléctrica o de gas. con interfaz de panel táctil. que permite configurar la capota independiente y temperaturas de funcionamiento inferiores. guardando programas personalizados. eligiendo la dirección de la cinta y ajustando su velocidad para ajustar el tiempo de cocción.
- Permite programar el tiempo de cocción. y guardar hasta 10 programas.
- Cinta con doble sentido de marcha.
- Ajuste de la velocidad de la cinta.
- Puerta lateral con manilla atérmica.
- Ruedas reforzadas.
- Puerta lateral diseñada para introducir alimentos que requieren menor tiempo de cocción.
- 2 aberturas frontales/laterales provistas de mamparas cuya altura es ajustable. permite una mayor retención de calor dentro de la cámara.
- Persianas ajustables.

OPCIONES

- Soporte en acero inoxidable.
- Juego de 4 ruedas (2 con freno + 2 sin freno). (Consultar precio).

		Especificación Cámara		Potencia Total	Potencia arriba	Potencia Abajo	Voltaje / Tensión	Peso Neto
	Alimentación	Ancho Cinta	Velocidad Cinta	Kw	Kw	Kw	V-N /Hz	Kg
TNV - 40E	Eléctrica	40	1 min- 20 Max	7.4	3	4.4	400 - 3/50	101
TNV - 50E	Eléctrica	50	1 "20" min - 20 Max	13.8	5.6	8.2	400 - 3/50	164
TNV - 65E	Eléctrica	65	1 "45" min-20 Max	18	7.2	10.8	400 - 3/50	229
TNV - 80E	Eléctrica	80	2 min- 20 Max	24	12	12	400 - 3/50	351

		Especificación Cámara		Potencia Gas	Potencia Total	Voltaje / Tensión	Peso Neto
	Alimentación	Ancho Cinta	Velocidad Cinta	Kw	Kw	V / Hz	Kg
TNV - 40G	Gas	40	1 min- 20 Max	10.5	0.2	230 - 1/50	104
TNV - 50G	Gas	50	1 "20" min - 20 Max	20	0.2	230 - 1/50	168
TNV - 65G	Gas	65	1 "45" min-20 Max	22	0.2	230 - 1/50	264

TNV

TNV - 80E TRIPLE+ OPCIONALES (RUEDAS)

TNV - 65G + OPCIONALES (SOPORTE + RUEDAS)

		TNV - 40E	TNV - 50E	TNV - 65E	TNV - 80E
Dim. Int. (Lx P x A)	mm.	440 x 600 x 80	500 x 850 x 90	650 x 1100x 90	800 x 1200 x 90
Dim.Ext (Lx P x A)	mm.	1340 x 1100 x 480	1790 x 1210 x 530	2000 x 1380 x 590	2170 x 1580 x 630
Cinta	mm.	1340 x 400	1790 x 500	2000 x 650	2170 x 800
P.V.P.	€	**10.146 €**	**13.007 €**	**14.772 €**	**18.108 €**

		TNV - 40G	TNV - 50G	TNV - 65G
Dim. Int. (Lx P x A)	mm.	440 x 600 x 80	500 x 850 x 90	650 x 1100 x 90
Dim.Ext (Lx P x A)	mm.	1340 x 1100 x 480	1790 x 1210 x 530	2000 x 1380 x 590
Cinta	mm.	1340 x 400	1790 x 500	2000 x 650
P.V.P.	€	**10.501 €**	**13.745 €**	**16.471 €**

		Apilable 1 a 2 túneles			Apilable 3 túneles				
Soporte Horno		ST40	ST50	ST65	ST80	ST40-2	ST50-2	ST65-2	ST80-2
P.V.P.	€	**770 €**	**799 €**	**824 €**	**850 €**	**745 €**	**765 €**	**786 €**	**808 €**

Ruedas para soportes		
P.V.P.	€	**189 €**

FORMADORA DE PIZZA

PIZZAGROUP

Características generales:

- Sencillez de utilización y ajuste.
- Disponibilidad de platos lisos o con borde de 33 o 45 cm de diámetro.
- Limpieza sencilla.
- Calentamiento rápido y máxima seguridad.
- Fiables y precisas: El ajuste del plato inferior se vuelve más preciso. incluso con el paso del tiempo. gracias al nuevo sistema de automatización de motor autofrenante.
- Precisión milimétrica. garantizando un aplastamiento seguro incluso después de miles de ciclos.
- Sustitución rápida de los platos teflonados: los pernos roscados en el cuerpo calentador son nuestra clave para la sustitución sencilla y rápida de los platos.
- Dependiendo de la base a preparar. también se puede determinar el espesor deseado. la temperatura de la placa y el tiempo de presión.
- Platos en aluminio antiadherentes.
- Modelos de Plato:

  - PF33 - PF45: Plato para Pizzas con borde.

  - PF33 L - PF45 L - PF50 L: Plato para pizzas sin borde.

OPCIONES

- Soporte en acero inoxidable.
- Juego de 4 ruedas (2 con freno + 2 sin freno). (Consultar precio).

VERSIÓN PARA PIZZA CON BORDE

	Peso de las pasta Gr.	Plato mm.	Potencia W	Voltaje / Frecuencia V-N/Hz	Peso Neto Kg
PF33	130 ÷ 250	330	3.75	400-3/50	96
PF45	250÷500	450	5.1	400-3/50	127

VERSIÓN PARA PIZZA SIN BORDE

	Peso de las pasta Gr.	Plato mm.	Potencia W	Voltaje / Frecuencia V-N/Hz	Peso Neto Kg
PF33 L	130 ÷ 250	330	3.75	400-3/50	96
PF45 L	250÷500	450	5.1	400-3/50	127

PF33 - 45 - 33 L - 45 L - 50 L

PF33

		PF33	PF45	PF33L	PF45L
Dim. Int. (Lx P x A)	**mm.**	470 x 650 x 830	630 x 730 x 890	470 x 590 x 830	630 x 730 x 890
Dim.Emb. (Lx P x A)	**mm.**	550 x 700 x 900	700 x 800 x950	550 x 700 x 900	700 x 800 x 950
P.V.P.	**€**	**6.829 €**	**8.591 €**	**6.661 €**	**8.417 €**

		SPFA (soporte)
Dim. con Patas (Lx P x A)	**mm.**	620 x 660 x 730
Dim. Con Ruedas (Lx P x A)	**mm.**	620 x 660 x 840
P.V.P.	**€**	**840 €**

AMASADORAS EN ESPIRAL

PIZZAGROUP

Características generales:

La amasadora con sistema en espiral es la máquina ideal para todo tipo de comercio. La forma particular de su espiral permite amalgamar la masa perfectamente en pocos minutos.

- Su rejilla permite introducir ingredientes en cascada mientras la máquina está en funcionamiento.
- Disponible en diferentes modelos: con cabezal fijo y cuba fija o móvil. o con cabezal móvil y cuba fija o móvil. También se encuentran versiones en monofásico. con 2 velocidades o con variador de velocidad.
- Los equipos pueden manejar desde 6 kg hasta 44 kg de masa. según la versión.
- Modelos de 2 velocidades o con variador de velocidad. consultar.
- Ruedas disponibles. bajo pedido. para modelos 7/10/15.
- Ruedas incluidas para los modelos 22/33/42/53.
- Espiral. rejilla. trituradora y cuenco de acero inoxidable.

1 Velocidad monofásica o trifásica

IFM7 / 10 / 15	Amasadoras de espiral con cabezal y cuba fija. Sin temporizador y sin ruedas.
IF17 / 22 / 33 / 42 / 53 **IFM 17 / 22 / 33**	Amasadoras de espiral con cabezal y cuba fija. Con temporizador y ruedas.
IR17 /22 / 33 / 42 / 53 **IRM22**	Amasadoras de espiral con tapa elevable y Cuba extraíble. Con temporizador y ruedas.

Velocidades variables

IF22 VS / 33 VS / 42 VS / 53 VS IR17 VS / 22 VS / 33	Velocidad variable y ruedas.
IF22 2V / 33 2V / 42 2V / 53 2V **IR22 2V / 33 2V / 42**	2 velocidades y ruedas.

	Capacidad Lt.	Peso Pasta Kg.	Potencia W.	Voltaje / Frecuencia V-N/Hz.	Peso Neto Kg.
IFM7	7	6	0.30	230-1/50	41
IFM10	10	8	0.37	230-1/50	48
IFM15	15	10	0.45	230-1/50	50
IF17	17	12	0.75	400/3/50	72
IFM17	17	12	0.90	230-1/50	79
IF22	22	18	0.75	400/3/50	75
IFM22	22	18	0.90	230-1/50	82
IF33	33	25	1.50	400/3/50	104
IFM33	33	25	1.30	230-1/50	110
IF42	42	38	1.50	400/3/50	107
IF53	53	44	1.50	400/3/50	110
IRM10	10	10	0.37	230-1/50	50
IR17 VS	17	17	0.75	230-1/50	91
IR22	22	18	0.75	400/3/50	93
IRM22	22	18	0.90	230-1/50	100
IR33	33	25	1.50	400/3/50	126
IR42	42	38	1.50	400/3/50	130
IR53	53	33	1.50	400/3/50	134

IF / IFM / IR / IRM

IFM10

IR22

		IF17	IF22	IF33	IF42	IF53
Dim. Ext. (Lx P x A)	mm.	350 x 660 x 630	400 x 690 x 630	440 x 830 x 720	470 x 850 x 720	530 x 860 x 720
Dim. Cuba	mm.	320 x 210	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 270
P.V.P.	€	**1.653 €**	**1.791 €**	**2.124 €**	**2.456 €**	**2.659 €**

		IFM7	IFM10	IFM15	IFM17	IFM22	IFM33
Dim. Ext. (Lx P x A)	mm.	250 x 500 x 510	270 x 540 x 560	320 x 590 x 570	350 x 660 x 630	400 x 690 x 630	440 x 830 x 720
Dim. Cuba	mm.	320 x 210	260 x 200	300 x 210	320 x 210	360 x 210	400 x 260
P.V.P.	€	**1.231 €**	**1.330 €**	**1.467 €**	**1.725 €**	**1.852 €**	**2.206 €**

		IR17 VS	IR22	IR33	IR42	IR53
Dim. Ext. (Lx P x A)	mm.	370 x 680 x 640	420 x 720 x 640	460 x 840 x 730	490 x 860 x 730	550 x 870 x 730
Dim. Cuba	mm.	320 x 210	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 270
P.V.P.	€	**2.684 €**	**2.323 €**	**2.659 €**	**3.107 €**	**3.179 €**

		IRM10	IRM22
Dim. Ext. (Lx P x A)	mm.	270 x 590 x 570	420 x 720 x 640
Dim. Cuba	mm.	260 x 200	360 x 210
P.V.P.	€	**1.592 €**	**2.415 €**

		IR22 2V	IR33 2V
Dim. Ext. (Lx P x A)	mm.	420 x 720 x 640	460 x 840 x 730
Dim. Cuba	mm.	360 x 210	400 x 260
P.V.P.	€	**2.581 €**	**2.920 €**

LAMINADORAS

PIZZAGROUP

Características generales:

Diseñada para facilitar el estiramiento de masas de pan. pizza y/o pan focaccia.

La laminadora ofrece la ventaja de poder ajustar el espesor de la masa mediante la regulación de la distancia entre los rodillos.

Espesor: mínimo 0.4 mm – máximo 4 mm.

Existen modelos con dos parejas de rodillos. con opción de pedal de funcionamiento (accesorio). o bien con una pareja de rodillos sin opción de pedal. o con dos parejas de rodillos con pedal.

Cuenta con un protector de plástico o acero para mayor seguridad.

Opción de pedal eléctrico disponible.

TIPO DE LAMINADORAS SEGÚN SU VERSATILIDAD

1	DOS PAREJAS DE RODILLOS - PREDISPOSICIÓN PARA PEDAL
2	DOS PAREJAS DE RODILLOS - CON PEDAL
3	UNA PAREJA DE RODILLOS SIN PEDAL

	Tipo	Peso masa Gr.	Diámetro de pizza mm.	Potencia Kw.	Voltaje / Frecuencia V/Hz	Peso Neto Kg.
RM32 A	1	80 - 120	140 - 310	0.37	230-1/50-60	26
M35 A	3	80 - 400	140 - 340	0.37	230-1/50-60	22
RM35 A	1	80 - 400	140 - 340	0.37	230-1/50-60	27
M42 A	3	210 - 600	260 - 400	0.37	230-1/50-60	26
RM42 A	1	210 - 600	260 - 400	0.37	230-1/50-60	35
RM42 TA	2	210 - 600	260 - 400	0.37	230-1/50-60	35
RM45 A	1	210 - 700	260 - 430	0.37	230-1/50-60	38
RM45 TA	2	210 - 700	300 - 430	0.37	230-1/50-60	38

RM / M / RM A / M A

RM32A

M35 A

RM42 TA

		1				2	
		RM32 A	RM35 A	RM42 A	RM45 A	RM42 TA	RM45 TA
Dim Ext. (Lx P x A)	mm.	420 x 470 x 650	460 x 480 x 630	530 x 470 x 790	570 x 550 x 770	530 x 520 x 690	590 x 550 x 670
P.V.P.	€	**1.305 €**	**1.433 €**	**1.537 €**	**1.662 €**	**1.605 €**	**1.821 €**

		3	
		M35 A	M42 A
Dim Ext. (Lx P x A)	mm.	520 x 440 x 390	590 x 440 x 390
P.V.P.	€	**1.073 €**	**1.194 €**

Pedal eléctrico		
P.V.P.	€	**64 €**

PORCIONADORA - BOLEADORA

PIZZAGROUP

Características generales:

Las porcionadoras y boleadoras automáticas son una excelente herramienta para los profesionales que necesitan un soporte preciso y rápido durante la preparación de bases de pizza.

La porcionadora está equipada con un tanque que tiene una capacidad máxima de 30 kg de masa y 5 casquillos. cada uno con diferentes diámetros (de 4 a 6 cm). Solo tiene que ajustar el peso deseado y el valor medido. y las porciones comenzarán a tomar forma casi de inmediato. Produce bolas perfectamente redondas gracias a su espiral interna de aluminio recubierto de teflón.

Está disponible en dos tamaños según sus necesidades: el modelo SA300. que permite porciones de entre 50 y 300 g. y el modelo SA800. que. en combinación con la boleadora AR 800. permite porciones de hasta 900 g (o 3 porciones de 300 g cada una).

Opcional soporte de acero inoxidable SPSA. (compatible con SA300 - SA800)

Opcional accesorio casquillo para SA300 y SA800.

EQUIPO COMPLETO

	Producción / Hora Porción/h	Capacidad Cuba Kg.	Porciones de pasta Gr.	Potencia Kw.	Volatje / Frecuencia V/Hz	Peso Neto Kg.
CO300	340 (250gr.)	30	50 ÷ 300	0.3	400-3/50	153
CO800	340 (250gr.)	30	50 ÷ 900	0.325	400-3/50	194

PORCIONADORA

	Producción / Hora Porción/h	Capacidad Cuba Kg.	Porciones de pasta Gr.	Potencia Kw.	Volatje / Frecuencia V/Hz	Peso Neto Kg.
SA300	340 (250gr.)	30	50 ÷ 300	0.93	400-3/50	70
SA800	340 (250gr.)	30	50-3x300	0.93	400-3/50	80

BOLEADORA

	Porciones de pasta Gr.	Potencia Kw.	Voltaje / Frecuencia V/Hz	Peso Kg.
AR300	30-300	0.37	400-3/50	55
AR800	20-900	0.37	400-3/50	86

CO300 / CO800

CO800

SA800

SA300

AR300

SOPORTE

		CO300	CO800
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	660 x 880 x 1480	660 x 880 x 1610
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	700 x 950 x 1550	700 x 950 x 1650
P.V.P.	€	**14.740 €**	**19.493 €**

						SOPORTE
		SA300	SA800	AR300	AR800	SPSA
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	510 x 850 x 520	510 x 850 x 650	440 x 560 x 790	500 x 610 x 830	660 x 880 x 960
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	600 x 900 x 600	600 x 900 x 700	500 x 600 x 850	550 x 650 x 900	700 x 950 x 900
P.V.P.	€	**9.013 €**	**12.607 €**	**4.681 €**	**7.658 €**	**1.044 €**

MICROONDAS SNACKMATE

SAMSUNG

Características generales:

Los microondas de la línea Snackmate son perfectos para la preparación de comidas en locales de pequeño tamaño.
La línea Snackmate es robusta y fácil de utilizar. dispone de 5 niveles de potencia para una mayor versatilidad de cocción.
La cámara sin plato giratorio ofrece una mayor capacidad y. tanto la carcasa como la cámara son de acero inoxidable.

- Interior sin plato giratorio para mayor capacidad.
- Provisto en la parte inferior de una bandeja cerámica para optimizar el reparto de ondas en la cámara.
- Puerta con tirador y cristal grande.

CM1099 A

- Modelo analógico con 5 niveles de potencia de selección manual (4 niveles de cocción y uno de descongelación) y programación de tiempo de cocción hasta 35min.
- Se recomienda apagar el horno antes de abrir la puerta para evitar cortes imprevistos de la temperatura.

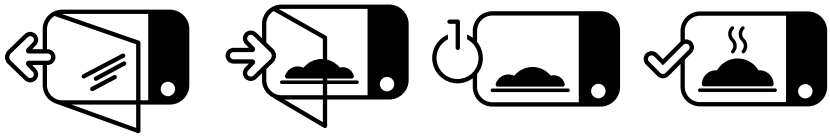
CM1089 A

- Modelo Digital con 20 posibles programas diferentes de temperatura a 3 niveles de potencia predefinidos. Pudiendo programar hasta 3 fases de cocción diferentes a tiempos diferentes.
- Es posible programar los niveles acústicos de los programas.
- Posee la opción de doble cantidad (x2). Cuando se acciona el tiempo ajustado en el programa. se duplica.
- Opción de +30 Seg.

		ONE TOUCH	CM1099 A	CM1089 A
Capacidad	**L.**	26	26	26
Potencia	**W.**	1100	1100	1100
Consumo	**W.**	1600	1600	1600
Niveles de potencia	**W.**	"1100 Alta (modificable)"	"1100 Alta 770 Medio Alto 550 Medio 315 Medio Bajo 170 Descongelación"	"1050 Alta 735 Medio 525 Bajo 315 Descongelación"
Voltaje / Frecuencia	**V/Hz.**	230-1/50	230-1/50	230-1/50
Control / Programas		Digital	Manual	Digital
Peso	**Kg.**	17.5	17.5	17.5

CM 1099 A / CM 1089 A / ONE TOUCH

touch



CM1099 A

CM1089 A

		ONE TOUCH	CM1099 A	CM1089 A
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	527 x 297 x 412	527 x 297 x 412	527 x 297 x 412
Dim. Int. (L x P x A)	**mm.**	336 x 225 x 349	336 x 225 x 349	336 x 225 x 349
P.V.P.	**€**	**626 €**	**540 €**	**590 €**

MICROONDAS GASTRO

SAMSUNG

Características generales:

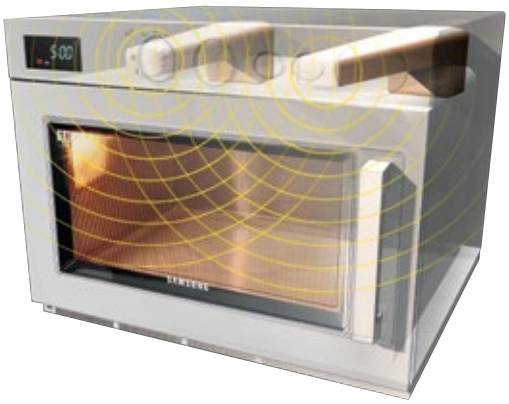
Samsung profesional dispone de diferentes modelos de microondas para uso medio. intenso y superintenso que se adaptan a las necesidades de cada local.

La línea Gastro es perfecta para establecimientos de producción intensa en los que la rapidez es esencial. como restaurantes de mucho movimiento. fast foods. áreas de servicio. hospitales. colegios. empresas de catering. etc.

Estos modelos incorporan 2 magnetrones y 2 guías ondas para una mejor distribución del calor. evitando así los puntos calientes o fríos y garantizando una cocción uniforme.

Son apilables y tienen 5 niveles de potencia para una mayor versatilidad de cocción. La carcasa y la cámara son de acero inoxidable.

- Gran capacidad. 26 litros con zona de cocción GN2/3.
- Carcasa y cámara de acero inoxidable de gran espesor.
- Doble magnetrón de proyección desde arriba que garantiza una cocción uniforme.
- 5 niveles de potencia.
- Botón de pulsación única + 20 segundos.
- Puerta con tirador y cristal grande. Apilables.



		CM1519 A	CM1529 A	CM1919 A	CM1929 A
Capacidad	**L.**	26	26	26	26
Potencia	**W.**	1500	1500	1850	1850
Consumo	**W.**	12.7 A	12.7 A	13.A	13.A
Niveles de potencia	**W.**	"1500 Alta 1050 Media 750 Baja 375 Descongelación 1 195 Descongelación 2"	"1500 Alta 1050 Media 750 Baja 375 Descongelación 1 195 Descongelación 2"	"1500 Alta 1050 Media 750 Baja 375 Descongelación 1 195 Descongelación 2"	"1500 Alta 1050 Media 750 Baja 375 Descongelación 1 195 Descongelación 2"
Voltaje / Frecuencia	**V/Hz.**	230-1/50	230-1/50	230-1/50	230-1/50
Control / Programas		Manual	Digital	Manual	Digital
Peso	**Kg.**	33.1	33.1	33.1	33.1

CM1519 A / CM1529 A / CM1919 A / CM1929 A

CM1519 A

CM1929 A

		CM1519 A	CM1529 A	CM1919 A	CM1929 A
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	464 x 368 x 557	464 x 368 x 557	464 x 368 x 557	464 x 368 x 557
Dim. Int. (L x P x A)	**mm.**	370 x 190 x 370	370 x 190 x 370	370 x 190 x 370	370 x 190 x 370
P.V.P.	**€**	**1.177 €**	**1.177 €**	**1.335 €**	**1.335 €**

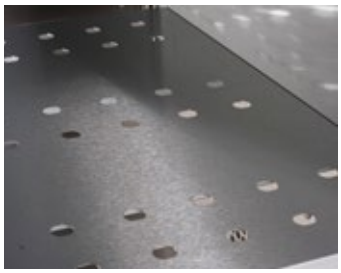
*Asa +43 mm.

MESAS CALIENTE

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Elemento indispensable para mantener la cadena de calor de los alimentos. sin alterar sus propiedades y sabores.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y doble pared aislada.
- Puertas inyectadas que le confieren robustez y un aislamiento eficiente que se traduce en ahorro energético y una estabilidad de la temperatura en todo momento.
- Temperatura de trabajo de 30° C a 85° C
- La encimera puede desmontarse fácilmente.
- Calefacción interior por aire forzado.
- Mesas murales con peto trasero de 100 mm totalmente soldado.
- Equipadas con estante intermedio.
- El respaldo de la mesa en acero inoxidable
- 3 Modelos:
  - Mural (MCM): Con Peto de 100mm. y 2 puertas correderas.
  - Central (MCC): Sin peto y con 2 puertas correderas a un lado.
  - Pasante (MCP): 2 puertas correderas a cada lado en los muebles.



		MURAL				CENTRAL				PASANTE			
		MCM1200	MCM1400	MCM1600	MCM1800	MCC1200	MCC1400	MCC1600	MCC1800	MCP1200	MCP1400	MCP1600	MCP1800
Puertas	**Uds.**	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4
Potencia	**W.**	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025
Voltaje/Frecuencia	**V/Hz.**	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50
Pies ajustables		SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Peso neto/ bruto	**Kg.**	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85

MCM / MCC / MCP

MCM

MCC

MCP

		MESA CALIENTE MURAL			
		MCM1200	MCM1400	MCM1600	MCM1800
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	1200 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1600 x 700 x 850	1800 x 700 x 850
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	1250 x 770 x 1000	1450 x 770 x 1000	1650 x 770 x 1000	1850 x 770 x 1000
P.V.P.	€	**1.784 €**	**1.893 €**	**2.082 €**	**2.319 €**

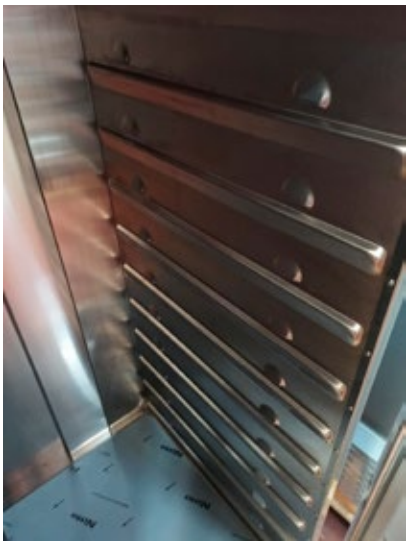
		MESA CALIENTE CENTRAL				MESA CALIENTE PASANTE			
		MCC1200	MCC1400	MCC1600	MCC1800	MCP1200	MCP1400	MCP1600	MCP1800
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	1200 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1600 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1200 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1600 x 700 x 850	1800 x 700 x 850
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	1250 x 770 x 1000	1450 x 770 x 1000	1650 x 770 x 1000	1850 x 770 x 1000	1250 x 770 x 1000	1450 x 770 x 1000	1650 x 770 x 1000	1850 x 770 x 1000
P.V.P.	€	**1.666 €**	**1.784 €**	**1.904 €**	**2.248 €**	**1.893 €**	**1.904 €**	**2.141 €**	**2.369 €**

CARROS CALIENTES

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Con cerradura incluida.
- Capacidad de bandeja GN1/1 o GN2/1.
- Calefactable. con Humidificador.
- Transmisión de aire caliente y húmedo por ventilador.
- Controlado termostáticamente entre 0-90°C.
- Separación entre rejillas 115mm. En todos los modelos menos en el 15 SBA Digital.
- Fabricado en chapa AISI 304 satinada. tapa y puerta aisladas.
- 4 ruedas giratorias 360º de 125x30 mm.. 2 de ellas con freno.
- Parachoques de goma para absorber golpes.
- Con cable de alimentación largo adecuado para enchufar cuando sea necesario.
- Las rejillas no están incluidas en el precio estándar.



		12 SBA	15 SBA	102 SBA	202 SBA
Funcionamiento		Digital	Digital	Digital	Digital
Voltaje	**V/N/Hz**	230/1/50-60	230/1/50-60	230/1/50-60	230/1/50-60
Potencia	**W.**	2100	2100	2100	2600
Peso Neto / Bruto	**Kg.**	80 / 87	70 / 76	105 / 115	150 / 163
Temperatura	**ºC**	0 - 90	0 - 90	0 - 90	0 - 90
Separación Rejillas	**mm.**	115	75	115	115
Capacidad GN2/1 –GN1/1	**Uds.**	6 - 12	0-15	10 - 20	20 - 40

SBA 12 / 15 / 102 / 202

12 SBA

15 SBA

202 SBA

		12 SBA	15 SBA	102 SBA	202 SBA
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	690 x 890 x 1150	502 x 768 x 1470	707 x 890 x 1565	1354 x 890 x 1565
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	750 x 950 x 1200	580 x 850 x 1560	850 x 950 x 1650	1400 x 950 x 1650
Precio	**€**	**2.724 €**	**2.801 €**	**3.022 €**	**4.674 €**

FREIDORAS ECO

P N H PROFESSIONAL FURNITURE & INNOVATION

Características generales:

- Construcción general de acero inoxidable de calidad alimentaria.
- Resistencias de acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de temperatura.
- Termostato de seguridad.
- Indicador luminoso naranja que señala la temperatura.
- Luz verde que indica la corriente.
- Perilla negra para regular la temperatura.
- Cesta de red con asa de baquelita.
- Cuba y tapa de acero inoxidable y mango de baquelita.
- Panel de PVC.
- Cable de alimentación con enchufe H05RN-F.
- Pies de goma.
- Grifo con enclavamiento de seguridad .

		FE 7L	FE 7+7L	FE 10L	FE 10+10L	FE 10L - PLUS	FE 10+10L - PLUS
Potencia	**Kw.**	3500	2 x 3500	4500	2 x 4500	9000	2 x 9000
Voltaje / Frecuencia	**V.**	230/50	230/50	230/50	230/50	400/50	400/50
Capacidad	**L.**	7	7+7	10	10+10	10	10+10
Dim. Cesta	**mm.**	211x221x110	2Uds. x (211x221x110)	253x273x110	2Uds. x (253x273x110)	253x273x110	2Uds. x (253x273x110)
Termostato de trabajo	**ºC**	190	190	190	190	190	190
Termostato Seguridad	**ºC**	240	240	240	240	240	240
Peso	**Kg.**	7.5	15	9	18	14	19

FE 7L HCL FE 7+7L /FE 10L HCL/ FE 10+10L FE 10 L-PLUS / FE 10+10 L PLUS

FE 10L

FE 10L PLUS

		FE 7L	FE 7+7L	FE 10L	FE 10+10L	FE 10L - PLUS	FE 10+10L - PLUS
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	265 x 470 x 345	530 x 470 x 345	326 x 495 x 345	650 x 495 x 345	380 x 560 x 455	755 x 660 x 455
P.V.P.	**€**	**491 €**	**898 €**	**754 €**	**1.245 €**	**869 €**	**1.739 €**

FREIDORAS SOBREMESA

Características generales:

Modelos ELÉCTRICOS de 7 y 11.5 litros:

- Modelos eléctricos de potencia trifásica.
- AISI 304 carrocería de acero inoxidable.
- Grifo de seguridad.
- Termostato de seguridad con calibración fija.
- Elementos calefactores blindados de acero inoxidable.
- Patas de acero ajustables.

Modelos A GAS 10 litros:

- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304.
- El quemador atmosférico se enciende por medio de un grupo piloto y el control de temperatura se lleva a cabo por medio de una sonda de termostato situada en la parte delantera del tanque.
- Tanque profundo sin soldaduras y CALENTAMIENTO SIN ELEMENTO en cuba (Cuba en V).
- Ajuste de la temperatura del aceite mediante un termostato.
- Se pueden conectar a una red de gas Metano o Propano.
- El equipo básico incluye. las boquillas y la placa necesaria para adaptar la freidora al tipo de gas utilizado (la conversión debe ser realizada por personal cualificado).
- El estándar es a gas butano / propano (gas natural / metano solicitarlo).
- Válvula de gas mecánica con termostato integrado.
- Termostato de seguridad.
- Pies ajustables en acero inoxidable.

	Alimentación	Potencia Kw.	Tensión V.	Cantidad de Aceite L.	Cesto mm.	Grifo	Termostato Seguridad ºC	Producción* Kg/h. (Aprox.)
ST7	Eléctrica	4.8	400 -3N	7.5	197 x 236 x 120h	Si	220	11
ST7+7	Eléctrica	4.8 + 4.8	400 -3N	7.5 + 7.5	2x (197 x 236 x 120h.)	Si	220	11 + 11
ST12	Eléctrica	6	400 -3N	11.5	257 x 268 x 120h	Si	220	15
ST12S	Eléctrica	9	400 -3N	11.5	257 x 268 x 120h	Si	220	17
ST12+12	Eléctrica	6 + 6	400 -3N	11.5 + 11.5	2x (257 x 268 x 120h.)	Si	220	15 + 15
ST12+12S	Eléctrica	9 + 9	400 -3N	11.5 + 11.5	2x (257 x 268 x 120h.)	Si	220	17 +17
GT10	Gas	6.5	-	10	290 x 215 x 120h	Si	220	8 / 10
GT10 + 10	Gas	6.5 + 6.5	-	10 + 10	2 x (290 x 215 x 120h)	Si	220	16 / 20

*Patata congelada

ST / GT

ST7+7

GT10+10

ST7

ELÉCTRICAS		ST7	ST7+7	ST12	ST12S	ST12+12	ST12+12S
Dim. Ext. (L x P x A)	mm	263 x 409 x 404	549 x 409 x 404	324 x 439 x 434	324 x 439 x 434	670 x 439 x 434	670 x 439 x 434
P.V.P.	€	**782 €**	**1.550 €**	**930 €**	**1.062 €**	**1.756 €**	**2.038 €**

GAS		GT10	GT10+10
Dim. Ext. (L x P x A)	mm	400 x 600 x 693	700 x 600 x 693
P.V.P.	€	**2.082 €**	**3.473 €**

FREIDORAS A GAS

elframo

Características generales:

Modelos GT se caracterizan por ser modelos a GAS sin necesidad de conexión eléctrica.

Tenemos 3 modelos. bien diferenciados.

- Sólida estructura autoportante totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- El modelo GT17+17 es de doble cuba. embutida sin soldaduras.
- El modelo GT35 se caracteriza por una sola cuba de gran capacidad con elementos calefactores en cuba. para reducir los tiempos de trabajo al mínimo posible. (Diciembre 2019)
- Encendido mediante piezoeléctrico. no se requiere fuente de alimentación.
- Termostato de temperatura y termostato de seguridad.
- Mandos electromecánicos con termómetro para visualización de la temperatura.
- Grifo de drenaje de aceite grande con maniobra de apertura y cierre en la parte frontal de la máquina.
- Contenedor para recuperación del aceite.
- Patas regulables en acero inoxidable.
- GT 17 viene a gas natural.

	Potencia Kw.	Cantidad de Aceite L.	Cesto mm.	Grifo	Termostato Seguridad ºC	Producción* Kg/h. (Aprox.)
GT17	12	17	215 x 375 x 120 h.	Si	220	18
GT17+17	12 + 12	17 + 17	2x (215 x 375 x 120 h.)	Si	220	18 + 18
GT35	19	35 / 46	540 x 365 x 120 h.	Si	220	25

*Patata congelada

GT

GT17

GT17+17

		GT17	GT17+17	GT35
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm**	400 x 700 x 1110	700 x 700 x 1110	700 x 700 x 1125
P.V.P.	**€**	**3.350 €**	**5.855 €**	**4.569 €**

FREIDORAS PROFESIONALES

Características generales:

Modelos NE-M se caracterizan por ser modelos eléctricos de 20 litros de capacidad de cuba.

Tenemos modelos de una y dos cubas con dos potencias diferentes por cuba.

- Estructura en acero inox AISI 304.
- Funcionamiento analógico.
- Cubeta en estampación monobloque en acero AISI 304 con amplia zona fría.
- Termostato de seguridad.
- Resistencia acorazada abatible y elevable.
- Contenedor para recoger el aceite en acero inox.
- Grifo de vaciado.
- Patas regulables en acero inox.

OPCIONAL

- Cestas intermedias.
- Filtro contenedor de aceite.
- Suplemento para 9 kW 230V - 3N.
- Soporte con ruedas para contenedor aceite.
- Versión de 6 kW: tensión de alimentación convertible a 230 V

*Existe la opción de Modelos Electrónicos. consultar precios. Modelos NE - S de 20 litros de capacidad y de una y dos cubas. Existe un modelo de fondo 900 de una cuba.

		Potencia Kw.	Cantidad de Aceite L.	Cantidad cont. de Aceite L.	Cesto mm.	Tensión Alimentación V/Hz	Producción* Kg/h. (Aprox.)
NE-M 200 10K	Eléctrico	10	20	21	260 x 280 x 150 h.	400-3N/50	22
NE-M 200 16K	Eléctrico	16	20	21	260 x 280 x 150 h.	400-3N/50	28
NE-M 200+200 10+10K	Eléctrico	10 + 10	20 + 20	21 + 21	2 x (260 x 280 x 150 h.)	400-3N/50	22 + 22
NE-M 200+200 16+16K	Eléctrico	16 + 16	20 + 20	21 + 21	2 x (260 x 280 x 150 h.)	400-3N/50	28 + 28

*Patata congelada

FREIDORAS ELÉCTRICAS ANALÓGICAS NE-M

NE-M200 10K

NE-M200+200 16+16K

		NE-M 200 10K	NE-M 200 16K	NE-M 200+200 10+10K	NE-M 200+200 16+16K
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm**	400 x 700 x 1110	400 x 700 x 1110	800 x 700 x 1110	800 x 700 x 1110
P.V.P.	**€**	**2.980 €**	**3.261 €**	**5.563 €**	**6.130 €**

FREIDORAS ALTO RENDIMIENTO

SUPERFRY
THE HIGH-TECH WAY TO FRY

Características generales:

- Modelos Eléctricos de Voltaje: 400V/3N/50-60Hz.
- Equipos Gas Voltaje: 220V/1N/50-60Hz.
- Equipos de Gas G20 (m^3/h): 1.60 (1 Cuba) - 3.32 (2 cubas).
- En los modelos de gas son sin elementos calentadores en cuba.
- Control Táctil (Todos los modelos).
- Gestión Automática de los parámetros de cocción (ICS).
- Cuba de Cocción en forma de "Y".
- Orifico de vaciado del aceite de 1.5".
- Dispositivo Interciclo.
- Predisposición para ciclo de limpieza con agua y detergente. sin uso de mangueras externas.
- Puerto USB.
- Contenedor Móvil de aceite y Filtro Inox.
- Dos cestas independientes por cuba.
- *Opcional una cesta grande por cuba.
- Tapa para la Cuba.
- Predisposición para la conexión a la Nube (CLOUD).
- Video tutorial para el Usuario.

Accesorios

- Ruedas.
- Kit de Aspiración del aceite de la cuba de cocción.
- Kit del conector macho para la manguera de drenaje del aceite.
- Manguera de drenaje de aceite con conector hembra. grifo y manilla.
- Kit gestión de potencia (solo para versión eléctrica 900). Permite manejar la potencia desde un mínimo de 13kw hasta un máximo de 19kw a la sola presión de un botón.

MODELO	PESO Kg.	NÚMERO CUBAS	POTENCIA Kw.	EFICIENCIA ENERGÉTICA NOMINAL (€/Kw.)	PROD. HORARIA NOMINAL P.F.C. (Kg./h.)	CAPACIDAD CUBA	BOMBA ACEITE INTEGRADA	ELEVADOR CESTAS INTEGRADO
N7FRE15HPA	117	1	14	0.097	29	15	SI	SI
N7FRE15HPF	99	1	14	0.097	29	15	SI	NO
N7FRE15HPS	106	1	14	0.097	29	15	NO	SI
N7FRE15HP	93	1	14	0.097	29	15	NO	NO
N7FRE30HPA	212	2	28	0.097	58	15 + 15	SI	SI
N7FRE30HPF	185	2	28	0.097	58	15 + 15	SI	NO
N7FRE30HPS	200	2	28	0.097	58	15 + 15	NO	SI
N7FRE30HP	174	2	28	0.097	58	15 + 15	NO	NO
N7FRG15HPA	128	1	16	0.08 (G20)	22	15	SI	SI
N7FRG15HPF	114	1	16	0.08 (G20)	22	15	SI	NO
N7FRG15HPS	123	1	16	0.08 (G20)	22	15	NO	SI
N7FRG15HP	109	1	16	0.08 (G20)	22	15	NO	NO
N7FRG30HPA	242	2	32	0.08 (G20)	44	15 + 15	SI	SI
N7FRG30HPF	214	2	32	0.08 (G20)	44	15 + 15	SI	NO
N7FRG30HPS	230	2	32	0.08 (G20)	44	15 + 15	NO	SI
N7FRG30HP	203	2	32	0.08 (G20)	44	15 + 15	NO	NO

P.F.C. : PATATA FRITA CONGELADA

N7FRE / N7FRG

N7FRE15HPA

N7FRG30HPA

		N7FRE15HPA	N7FRE15HPF	N7FRE15HPS	N7FRE15HP	N7FRE30HPA	N7FRE30HPF	N7FRE30HPS	N7FRE30HP
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	400 x 730 x 900	400 x 730 x 900	400 x 730 x 900	400 x 730 x 900	800 x 730 x 900	800 x 730 x 900	800 x 730 x 900	800 x 730 x 900
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	555 x 845 x 1295	555 x 845 x 1295	555 x 845 x 1295	555 x 845 x 1295	955 x 845 x 1295	955 x 845 x 1295	955 x 845 x 1295	955 x 845 x 1295
Precio	**€**	**12.390 €**	**10.790 €**	**9.690 €**	**7.290 €**	**23.290 €**	**20.150 €**	**18.000 €**	**13.700 €**

		N7FRG15HPA	N7FRG15HPF	N7FRG15HPS	N7FRG15HP	N7FRG30HPA	N7FRG30HPF	N7FRG30HPS	N7FRG30HP
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	400 x 730 x 900	400 x 730 x 900	400 x 730 x 900	400 x 730 x 900	800 x 730 x 900	800 x 730 x 900	800 x 730 x 900	800 x 730 x 900
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	555 x 845 x 1295	555 x 845 x 1295	555 x 845 x 1295	555 x 845 x 1295	955 x 845 x 1295	955 x 845 x 1295	955 x 845 x 1295	955 x 845 x 1295
Precio	**€**	**13.380 €**	**11.660 €**	**10.450 €**	**7.990 €**	**25.170 €**	**21.780 €**	**19.650 €**	**14.800 €**

FREIDORAS ALTO RENDIMIENTO

SUPERFRY
THE HIGH-TECH WAY TO FRY

Características generales:

- Modelos Eléctricos de Voltaje: 400V/3N/50-60Hz.
- Equipos Gas Voltaje: 220V/1N/50-60Hz.
- Equipos de Gas G20 (m3/h): 1.60 (1 Cuba) - 3.32 (2 cubas).
- En los modelos de gas son sin elementos calentadores en cuba.
- Control Táctil (Todos los modelos). Gestión Automática de los parámetros de cocción (ICS).
- Cuba de Cocción en forma de "Y".
- Orifico de vaciado del aceite de 1.5".
- Dispositivo Interciclo.
- Predisposición para ciclo de limpieza con agua y detergente. sin uso de mangueras externas.
- Puerto USB.
- Contenedor Móvil de aceite y Filtro Inox.
- Dos cestas independientes por cuba.
- *Opcional una cesta grande por cuba.
- Tapa para la Cuba.
- Predisposición para la conexión a la Nube (CLOUD).
- Video tutorial para el Usuario.

Accesorios

- Ruedas.
- Kit de Aspiración del aceite de la cuba de cocción.
- Kit del conector macho para la manguera de drenaje del aceite.
- Manguera de drenaje de aceite con conector hembra. grifo y manilla.
- Kit gestión de potencia (solo para versión eléctrica 900). Permite manejar la potencia desde un mínimo de 13kw hasta un máximo de 19kw a la sola presión de un botón.

MODELO	PESO	NÚMERO DE CUBAS	POTENCIA KW.	EFICIENCIA ENERGÉTICA NOMINAL (€/Kw.)	PROD. NOMINAL P.F.C. (Kg./h.)	CAPACIDAD DE CUBA	BOMBA DE ACEITE INTEGRADA	ELEVADOR DE CESTAS INTEGRADO	TURBOCOMPRESOR INTEGRADO (PREMIX)
N9FRE20HPA	118	1	19	0.095	40	20	SI	SI	NO
N9FRE20HPF	106	1	19	0.095	40	20	SI	NO	NO
N9FRE20HPS	112	1	19	0.095	40	20	NO	SI	NO
N9FRE20HP	98	1	19	0.095	40	20	NO	NO	NO
N9FRE40HPA	221	2	38	0.095	80	20 + 20	SI	SI	NO
N9FRE40HPF	195	2	38	0.095	80	20 + 20	SI	NO	NO
N9FRE40HPS	209	2	38	0.095	80	20 + 20	NO	SI	NO
N9FRE40HP	183	2	38	0.095	80	20 + 20	NO	NO	NO
N9FRG20HPA	137	1	21	0.074	32	20	SI	SI	NO
N9FRG20HPF	124	1	21	0.074	32	20	SI	NO	NO
N9FRG20HPS	131	1	21	0.074	32	20	NO	SI	NO
N9FRG20HP	118	1	21	0.074	32	20	NO	NO	NO
N9FRG40HPA	261	2	42	0.074	64	20 + 20	SI	SI	NO
N9FRG40HPF	234	2	42	0.074	64	20 + 20	SI	NO	NO
N9FRG40HPS	249	2	42	0.074	64	20 + 20	NO	SI	NO
N9FRG40HP	222	2	42	0.074	64	20 + 20	NO	NO	NO
P9FRG25HPA	137	1	25	0.061	41	25	SI	SI	SI
P9FRG25HPF	124	1	25	0.061	41	25	SI	NO	SI
P9FRG25HPS	131	1	25	0.061	41	25	NO	SI	SI
P9FRG25HP	118	1	25	0.061	41	25	NO	NO	SI

P.F.C. : PATATA FRITA CONGELADA

N9FRE / N9FR / P9FR

N9FRG20HPA

N9FRE40HPS

		N9FRE20HPA	N9FRE20HPF	N9FRE20HPS	N9FRE20HP	N9FRE40HPA	N9FRE40HPF	N9FRE40HPS	N9FRE40HP
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	555 x 1045 x 1295	555 x 1045 x 1295	555 x 1045 x 1295	555 x 1045 x 1295	955 x 1045 x 1295	955 x 1045 x 1295	955 x 1045 x 1295	955 x 1045 x 1295
Precio	**€**	**13.010 €**	**11.450 €**	**10.150 €**	**7.650 €**	**24.460 €**	**21.400 €**	**19.000 €**	**14.400 €**

		N9FRG20HPA	N9FRG20HPF	N9FRG20HPS	N9FRG20HP	N9FRG40HPA	N9FRG40HPF	N9FRG40HPS	N9FRG40HP
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	555 x 1045 x 1295	555 x 1045 x 1295	555 x 1045 x 1295	555 x 1045 x 1295	955 x 1045 x 1295	955 x 1045 x 1295	955 x 1045 x 1295	955 x 1045 x 1295
Precio	**€**	**14.590 €**	**12.850 €**	**11.390 €**	**8.600 €**	**27.350 €**	**23.930 €**	**21.350 €**	**16.100 €**

		P9FRG25HPA	P9FRG25HPF	P9FRG25HPS	P9FRG25HP
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	555 x 1045 x 1295	555 x 1045 x 1295	555 x 1045 x 1295	555 x 1045 x 1295
Precio	**€**	**17.300 €**	**15.990 €**	**13.500 €**	**10.200 €**

GRILLS ELÉCTRICOS

Características generales:

- Disponibles en versión individual y doble. con superficie lisa y ondulada. las planchas grill eléctricas Corequip son la solución ideal para pequeños establecimientos. bocaterías. puestos de venta ambulante. etc.
- Estos equipos han sido diseñados y desarrollados según las más estrictas normas europeas de higiene y seguridad.
- Contenedor recoge grasas. Fácil extracción de las bandejas para su limpieza.
- Totalmente abatible para un máximo aprovechamiento de la superficie de la placa.
- Cuerpo exterior en acero inoxidable.
- Regulación de la temperatura de 50º a 300ºC.
- Interruptor On/Off.
- Mod. GDT regulación por separado superior/inferior.
- Plancha acanalada o lisa. dependiendo del modelo.
- Disponibilidad de otros equipos con tamaños y superficies. consultar disponibilidad.

	Tipo de placa mm.	Prensa Superior Nº	Potencia Kw.	Voltaje / Frecuencia V-N/Hz	Termostato de tempertura	Peso Kg.
KG2525 E	A/A	1	1.75	230/1/50	Si	18
KG2735 E	A/A	1	2.5	230/1/50	Si	27
KG2745 E	A/A	1	3	230/1/50	Si	33
KG5530 DE	A-A/A	2	3.5	230/1/50	Si	32
KG2735 G	A/L	1	2.5	230/1/50	Si	28
KG2745 GDT	A/L	1	3	230/1/50	Si	33
KG5530 DG	A-A/L	2	3.5	230/1/50	Si	34
KG2735 GG	L/L	1	2.5	230/1/50	Si	29

A: Acanalada | **L**: Lisa Parte superior / Parte inferior

KG E / KG DE / KG DG / KG DGT / KG GG

KG2745 E

KG2525 E

KG5530 DG

		ACANALADO/ACANALADO				ACANALADO/LISO			LISO/LISO
		KG2525 E	KG2735 E	KG2745 E	KG5530 DE	KG2735 G	KG2745 GDT	KG5530 DG	KG2735 GG
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	290 x 440 x 300	410 x 500 x 300	510 x 500x 300	560 x 440 x 300	410 x 500 x 300	510 x 500 x 300	560 x 440 x 330	410 x 500 x 300
Dim. Zona cocción	**mm.**	250 x 250	360 x 270	450 x 270	540 x 240	360 x 270	450 x 270	520 x 240	360 x 270
P.V.P.	**€**	**428 €**	**502 €**	**575 €**	**740 €**	**502 €**	**728 €**	**740 €**	**502 €**

TOSTADORES

Tostador mediano de 4 ranuras (WCT708E)

Características:

- Carcasa de acero cromado cepillado.
- 4 ranuras extra anchas de 35 mm. ideales para bagels.
- Hasta 225 rebanadas por hora.
- Controles electrónicos de tostado.
- 4 paneras autocentrantes.
- Bandeja para migas extraíble de limpieza rápida.
- CE. RoHS

Tostador de cinta (CTS1000E/ 261309)

Características:

- Construcción de acero inoxidable de alta resistencia.
- Apto para tostar rebanadas de pan de manera continuada.
- Luces indicadoras de encendido y tostado listo. (Modelo CTS1000E)
- Paneles laterales de tacto frío. (Modelo CTS1000E)
- Gran abertura de 50 mm de alto x 270 mm de ancho se adapta a panes gruesos y bagels. (Modelo CTS1000E)
- El tostador tiene cabida para dos filas de rebanadas de pan. una junto a otra. (Modelo 261309)
- Función de espera de ahorro de energía. (Modelo CTS1000E)
- Dos elementos de calentamiento separados. (Modelo 261309)
- Tiempo de calentamiento ultrarrápido de 4 minutos. (Modelo CTS1000E)
- Tiempo de calentamiento ultrarrápido de 3 minutos. (Modelo 261309)
- Rendimiento súper alto.
- Hasta 450 rebanadas por hora. (Modelo CTS1000E)
- Control de velocidad del transportador para todas las preferencias de tostado. (Modelo CTS1000E)
- Incluye bandeja frontal y posterior. (Modelo 261309)
- CE. RoHS. (Modelo CTS1000E)

		WCT708E	CTS1000E	261309
Cantidad	**Ud./h.**	225	450	160
Voltaje/Frecuencia	**V/Hz**	220–240 / 50-60	220–240 / 50-60	230/50
Potencia	**W**	1800	2700	2240

WCT708E / CTS1000E/ 261309

WCT708

CTS1000E

261309

		WCT708E	CTS1000E	261309
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	406.40 x 114.30 x 114.30	393.70 x 495.30 x 342.90	418.00 x 365.00 x 390.00
P.V.P	**€**	**347 €**	**1.459 €**	**859 €**

TOSTADORES

COREQUIP CATERING EQUIPMENT PIZZAGROUP

Características generales:

Presentamos 4 líneas de Tostadores con dos sistemas de calentamiento diferente. Uno a través de resistencias de cuarzo. con un poder de calentamiento en muy corto plazo de tiempo muy elevado y un segundo sistema mediante infrarrojos.

TO3

Son tostadores de UNA altura. con la posibilidad de trabajo en continuo o con temporizador de tiempos (de hasta 15 minutos). Cuenta con recoge migas extraíble. parrilla de posicionamiento de producto extraíble. interruptor de encendido de resistencias inferior y superiores. Protector de resistencias.

TO6

Son tostadores de DOS alturas. con las mismas características que el modelo TO3.

TO 9

Son tostadores de DOS alturas con una dimensión extra larga. para locales de gran producción. Solo existe una versión de calentamiento (Cuarzo) y con la posibilidad de trabajar en continuo o con temporizador de tiempos (de hasta 15 minutos). Cuenta con recogemigas extraíble. parrilla de posicionamiento de producto extraíble en cada altura. interruptor de encendido de resistencias inferior y superiores. Protector de resistencias.

NOVEDAD: MODELO TFS-ED-35

Son tostadores totalmente de acero inoxidable con interfaz digital fácil de usar. que permite la configuración de las temperaturas superior e inferior de forma completamente independiente. La cinta bidireccional con capacidad hasta un diámetro de 330mm. facilita su posicionamiento.

- Temperatura máxima 215°.
- Infrarrojos para cocinar perfecto y rápido.
- 10 Niveles de potencia ajustable.
- Tiempo de funcionamiento de la correa ajustable de 1 a 8 minutos.
- Bandeja recogemigas extraíble. plegable cuando no está en uso.
- Gestión precisa del calor para una cocción perfecta.
- Multifuncional.
- Instalación ejecutable en unos pocos pasos.
- Fácil de limpiar.
- Red de asado de acero.
- Bandejas entrada y salida extraíbles

-	Resistencias	Tipo	Potencia Kw.	Tensión V-N/Hz.	Temporizador	Rejillas Producto	Peso Neto Kg.
TO3 BASIC C	Cuarzo	Simple	2.4	230 - 1 / 50	No	1	8
TO3 BASIC B	Blindadas	Simple	2.4	230 - 1 / 50	No	1	8
TO3 C	Cuarzo	Simple	2.4	230 - 1 / 50	Si	1	8
TO3 B	Blindadas	Simple	2.4	230 - 1 / 50	Si	1	8
TO6 BASIC C	Cuarzo	Doble	3.6	230 - 1 / 50	No	2	10
TO6 BASIC B	Blindadas	Doble	3.6	230 - 1 / 50	No	2	10
TO6 C	Cuarzo	Doble	3.6	230 - 1 / 50	Si	2	10
TO6 B	Blindadas	Doble	3.6	230 - 1 / 50	Si	2	10
TO9 BASIC	Cuarzo	Doble	4.2	230 - 1 / 50	No	2	12
TO9	Cuarzo	Doble	4.2	230 - 1 / 50	Si	2	12

	Especificaciones Cámara		Potencia			Voltaje/ Frecuencia	Peso Neto
	Ancho de cinta	Velocidad / min.	Superior	Inferior	Total	V/Hz	Kg.
TFS-ED-35	35	1-8	1.6	1.6	3.2	230-1/50	23

TO 3 / TO 6 / TO 9 / TFS

TO 3

TO 6

TFS-ED-35

TFS-ED-35

		TO9 BASIC	TO9
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	632 x 252 x 395	632 x 252 x 395
Dim. Zona de cocción	mm.	2 x (530 x 230 x 50)	2 x (530 x 230 x 50)
P.V.P.	€	**399 €**	**418 €**

		TO6 BASIC C	TO6 BASIC B	TO6 C	TO6 B
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	483 x 252 x 395	483 x 252 x 395	483 x 252 x 395	483 x 252 x 395
Dim. Zona de cocción	mm.	2 x (383 x 230 x 50)	2 x (383 x 230 x 50)	2 x (383 x 230 x 50)	2 x (383 x 230 x 50)
P.V.P.	€	**333 €**	**412 €**	**353 €**	**432 €**

		TO3 BASIC C	TO3 BASIC B	TO3 C	TO3 B
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	483 x 252 x 273	483 x 252 x 273	483 x 252 x 273	483 x 252 x 273
Dim. Zona de cocción	mm.	383 x 230 x 50	383 x 230 x 50	383 x 230 x 50	383 x 230 x 50
P.V.P.	€	**268 €**	**327 €**	**288 €**	**347 €**

		TFS-ED-35
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	940 x 520 x 320
Dim. Zona de cocción	mm.	550 x 360 x 80
P.V.P.	€	**1.931 €**

TOSTADOR VERTICAL

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Dos modelos Analógico (M) y Digital (D).
- En el modelo Analógico (M)puedes controlar la temperatura del equipo y la presión del pan.
- En el modelo Digital (D). controlas la temperatura más rigurosamente gracias a su termostato. regulas la velocidad de la cinta y la presión del pan.
- Fabricado en acero inoxidable AISI304.
- Larga vida higiénica y fácil limpieza.
- Diseño ergonómico que brinda comodidad a los usuarios en todos los aspectos.
- Resistencias controladas entre 50ºC -350ºC con termostatos.
- En el modelo ADEK - 01 M. tiene una velocidad constante y es de 22 segundos.
- El transportador contiene una resistencia de 1x2000 vatios.
- Cable de sección: 3.25mm2 TTR.
- Embalaje de madera.
- Alimentador Incorporado.

Opcional Untador de matequilla. Consultar.

	Funcionamiento	Voltaje / Frecuencia V/Hz	Potencia Kw.	Dim. Internas mm.	Peso Neto / Bruto Kg.	Temperatura ºC	Grosor de pan mm.
ADEK - 01 M	Analógico	220-240/50	2.1	360 x 425	38 / 42	50 - 260	10-50
ADEK - 01 D	Digital	220-240/50	2.1	360 x 425	38 / 42	50 - 260	10-50

ADEK - 01

ADEK - 01 M

ADEK 01 D

		ADEK - 01 M	ADEK - 01 D
Dim. Ext. (Lx P x A)	mm.	740 x 270 x 690	740 x 270 x 690
Dim. Emb. (Lx P x A)	mm.	830 x 320 x 770	830 x 320 x 770
P.V.P.	€	**2.997 €**	**3.593 €**

GOFRERA

GOFRERA CUADRADA o REDONDA SIMPLE o DOBLE

Características generales:

- Opciones de modelo simple y doble.
- Modelo manual (Opcional bajo pedido con temporizador mecánico y digital).
- Placa para hornear antiadherente recubierta de teflón y cuerpo superior.
- Placas para hornear recubiertas de teflón fáciles de cambiar.
- Característica de placas para hornear de diferentes formas.
- Elemento calefactor integrado de acero inoxidable para una precisión de control de temperatura.
- Funcionamiento con la temperatura de calentamiento deseada.
- Alto rendimiento durante el funcionamiento dinámico.
- Indicadores LED de encendido y listo para hornear.
- Cuerpo de marco de acero inoxidable.
- Placas y cuerpo para hornear aptos para el contacto con alimentos.
- Placas intercambiables.

PLACA RED.GOF.S.

PLACA RED.GOF.F.

PLACA CUA.GOF.S.

PLACA CUA.GOF.E.

PLACA CUA.GOF.F.z

PLACA CUA.GOF.P.

PLACA CUA.GOF.C.

PLACA CUA.GOF.25.

PLACA CUA.GOF.30.

PLACA CUA.GOF.L.

PLACA CUA.GOF.6.

PLACA CUA.GOF.P9.

		WFL21.E12	WFL21.E22	WFL01.E12	WFL01.E22
Funcionamiento		Manual	Manual	Manual	Manual
Moldes	**Intercambiables**	1	2	1	2
Forma		Cuadrada	Cuadrada	Redonda	Redonda
Voltaje / Freuencia	**V/Hz**	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Potencia	**Kw.**	2.5	2.5 + 2.5	1.3	1.3+1.3
Peso Neto	**Kg**	13	26	7	14

El modelo PLACA CUA.GOF.L. y PLACA CUA.GOF.P9 tienen P.V.P. más alto, consultar.

WF01 / WF21

WFL01.E12

WFL21.E12

WFL01.E22

WFL21.E22

		WFL21.E12	WFL21.E22	WFL01.E12	WFL01.E22
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	450 x 270 x 270	450 x 560 x 270	450 x 225 x 250	450 x 450 x 250
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	480 x 290 x 300	480 x 580 x 300	440 x 250 x 280	440 x 470 x 280
P.V.P.	€	**515 €**	**999 €**	**399 €**	**760 €**
Placas sustitución		Cuadrada/Ud.	Cuadrada/Ud.	Redonda/Ud.	Redonda/Ud.
P.V.P.	€	**160 €**	**-**	**56 €**	**56 €**

CREPERA

CREPERA ELÉCTRICA SIMPLE o DOBLE - PLATO TEFLONADO o PLATO INOX

Características generales:

- Opciones de modelo simple y doble.
- Placa para hornear antiadherente recubierta de teflón u opciones de hierro fundido.
- Característica de placas para hornear de diferentes formas.
- Elemento calefactor integrado de acero inoxidable para una precisión de control de temperatura.
- Funcionamiento con la temperatura de calentamiento deseada.
- Alto rendimiento durante el funcionamiento dinámico.
- Indicadores LED de encendido y listo para hornear.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Placas y cuerpo para hornear aptos para el contacto con alimentos.

Diámetro de placa

- Diámetro placa simple: 40cm.
- Diámetro placa doble: 40cm x 40cm.

PLACA TEF. LISA

PLACA TEF. 7

PLACA TEF. 14

PLACA TEF. 37

PLACA INOX. LISA

PLACA INOX. 7

PLACA INOX. 14

PLACA INOX. 37

		KRP03.E11	KRP03.E21	KRP04.E11	KRP04.E21
Funcionamiento		Manual	Manual	Manual	Manual
Placa		Acero Inox	Acero Inox	Teflón	Teflón
Voltaje	**V/Hz**	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Potencia	**Kw.**	2.5	2.5+2.5	2.5	2.5+2.5
Peso Neto	**Kg**	15	30	15	30

KPR01

KRP03.E11

KRP04.E11

KRP03.E21

KRP04.E21

		KRP03.E11	KRP03.E21	KRP04.E11	KRP04.E21
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	500 x 460 x 270	500 x 890 x 270	500 x 460 x 270	500 x 890 x 270
Dim. Emb. (L x P x A)	mm.	580 x 490 x 320	580 x 920 x 320	580 x 490 x 320	580 x 920 x 320
P.V.P.	€	**463 €**	**889 €**	**473 €**	**910 €**

Placas sustitución		Placa Teflonada/Ud.	Placa Teflonada 7/ Ud.	Placa Teflonada 14/ Ud.	Placa Teflonada 37/ Ud.
P.V.P.	€	**277 €**	**277 €**	**346 €**	**346 €**

Placas sustitución		Placa Inox/Ud.	Placa Inox 7/Ud.	Placa Inox 14/Ud.	Placa Inox 37/Ud.
P.V.P.	€	**266 €**	**266 €**	**331 €**	**331 €**

CHOCOLATERAS

Características generales:

Las chocolateras están concebidas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té. café. leche. etc...) y en especial chocolate. al que le aseguran siempre una densidad y una cremosidad perfectas. Las chocolateras permiten. con pocas y simples operaciones. preparar directamente y cocer al "baño maría" el chocolate. garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final.

- Calentamiento al "baño maría" para cocer el producto sin que se queme.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo y un óptimo resultado final.
- Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las necesidades.
- Grifo exclusivo "antiobstrucción".
- Caldera de agua caliente de acero inoxidable. aislada térmicamente. con vaciado fácil y rápido.
- Depósito de producto de fácil desmontaje.
- Bandeja recoge líquido con indicador de nivel.
- Patas antideslizantes.
- Sensor de seguridad que evita el sobrecalentamiento si el nivel del agua desciende al mínimo.

		CH1	CH2
Capacidad	**L.**	5	10
Potencia	**W.**	1000	1000
Color		Negro	Negro
Voltaje / Frecuencia	**V/Hz**	220-1/50	220-1/50
Peso	**Kg.**	9	9.5

CH1 / CH2

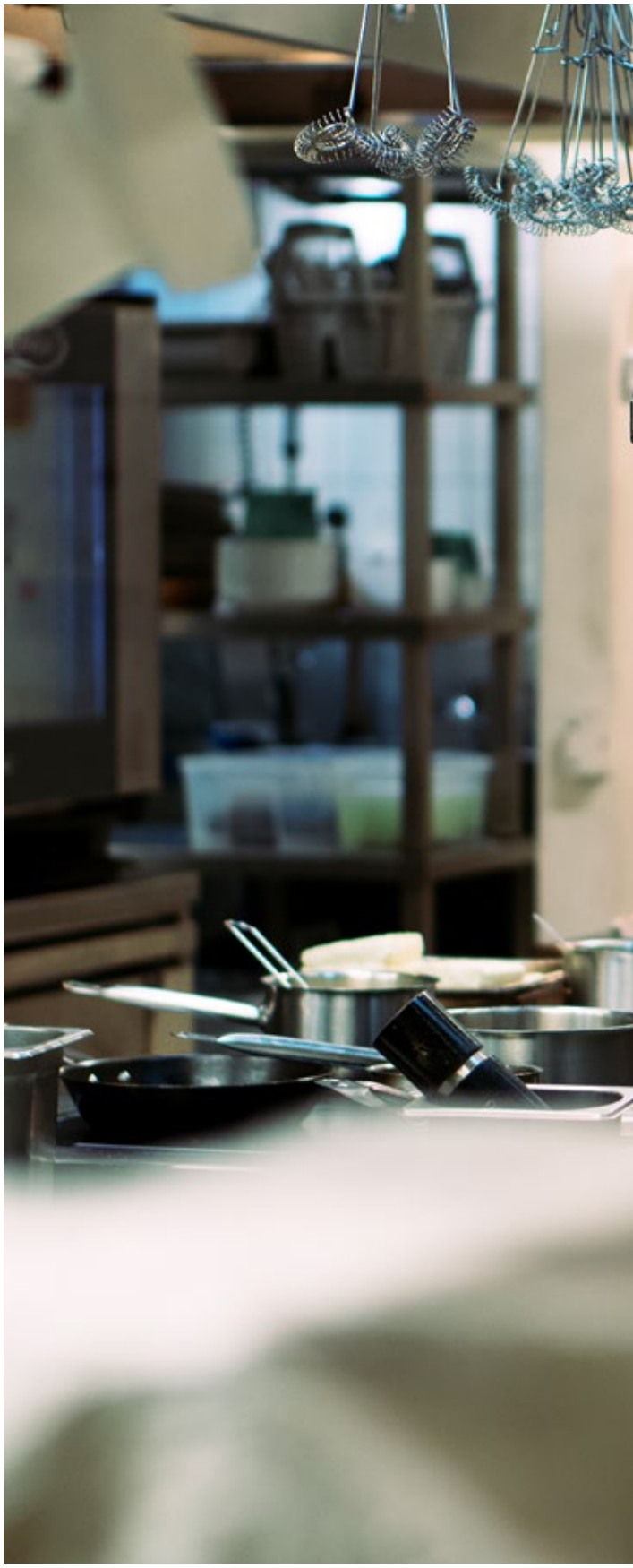
CH1

CH2

CH2

		CH1	CH2
Dim. Int.	**mm.**	Ø 260 x 470	Ø 260 x 470
Dim.Emb. (L x P x A)	**mm.**	300 x 430 x 465	300 x 430 x 585
P.V.P.	**€**	**905 €**	**964 €**

EQUIPAMIENTO



BLENDERS

Experimenta el poder de mezcla de arriba hacia abajo que te impulsa más allá de los límites de la física. La nueva solución Waring® ha sido revolucionar los blenders. Ciclos más cortos, mayor producción y resultados más consistentes.

El sistema:

- La unidad Waring Ellipse™ es alimentada por una batería recargable de iones de litio y tecnología infrarroja.
- La tapa sin BPA con pasador de bloqueo tiene un sello doble intercambiable, que facilita la limpieza.
- El agitador a presión es impulsado 360° por el Ellipse™ Drive, rozando las paredes del contenedor, forzando a los ingredientes a pasar entre las cuchillas de la licuadora, eliminando las bolsas de aire y asegurando mezclas más adecuadas, ¡cada vez!
- El Contenedor, con capacidad de 1 L de copoliéster (sin BPA), tan resiste como acero inoxidable capaz de mezclar cualquier alimento que se ponga en su camino.
- La licuadora Waring Ellipse™ utiliza la base de licuadora más potente del mundo, la línea Waring, el MX1500.
- Función PULSE dual con control de velocidad reprogramable.

Características:

- Potente motor de 3,75 HP y 30.000 RPM.
- Teclado de membrana electrónica con Pantalla LCD retroiluminada azul.
- Controles de velocidad ajustables y cuatro posiciones de bebidas programables.
- Función PULSE dual con control de velocidad reprogramable.

El recinto de insonorización:

El nuevo recinto de sonido SE1500 enciende automáticamente la unidad Ellipse™ a través de su sistema de reflexión infrarroja, cuando la unidad está en posición y el recinto de sonido está bajado. Completamente rediseñado para ayudar aún más a reducir el ruido y las vibraciones.

La estación de acoplamiento:

Un soporte almacena el Ellipse™ Drive entre mezclas para un fácil acceso. La estación de acoplamiento se puede colocar en cualquier dirección, debajo la base para ahorrar espacio.

La estación de carga

Cargue su unidad Waring Ellipse™ en menos de 2 horas con un sistema de carga rápida.
También disponible: una triple Estación de carga para mayores establecimientos con múltiples Elipse en funcionamiento.

Serie		**ELLIPSE™**
Modelo		MXE2000E
Tipo de control		Programable teclado electrónico, Pantalla LCD y PULSE
Contenedor	**Material**	Copoliester
Capacidad	**Litros.**	2
Potencia	**HP**	3.75
Peso	**Kg**	9
Usos día	**Uds.**	+100

MXE2000E

ELLIPSE

ESTACIÓN DE CARGA

		MXE2000E	ESTACIÓN
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	241,30 x 254,00 x 520,70	139,70 x 165,10 x 63,50
P.V.P.	**€**	**2.783 €**	**CONSULTAR**

BLENDERS

SERIE CB15

La serie CB15 y la Serie MX, son los equipos idóneos cuando se trata de trabajos de licuado ultrapesados y pesados respectivamente, realizando el primero más de 100 ciclos por día y el segundo hasta 100 ciclos por día. Perfectos para picar, mezclar y triturar grandes cantidades.

Características:

- Motor de alta resistencia en el modelo CB15 de 3,75 HP y de 3,5 HP, en la serie MX.
- Almohadilla para jarras de 1 pieza, apta para lavavajillas, para una fácil limpieza.
- Libre de BPA: todos los materiales que entran en contacto con la comida.
- Sistema de acoplamiento de acero inoxidable metal sobre metal para uso comercial pesado.
- Recomendado para más de 100 ciclos por día.
- 220–240V, 50/60 Hz.
- CE, RoHS

MODELOS

CB15VE

MX1000XTXEE

MX1100XTXSEE

MX1100XTXSEE

Serie		CB15	MX		
Modelo		CB15VE	MX1000XTXEE	MX1100XTXSEE	MX1500XTXSEE
Tipo de control		Membrana electrónica panel con variador dial de control de velocidad y PULSE	Interruptores de paleta con ALTO/ BAJO y PULSE	Teclado electrónico con ALTO, BAJO y Funciones de PULSE - temporizador de 30 segundos -	Programable teclado electrónico, Pantalla LCD y PULSE
Contenedor	**Material**	Acero inoxidable	Copoliéster	Copoliéster	Copoliéster
Capacidad	**L**	4	2	2	2
Potencia	**HP**	3.75	3.5	3.5	3.5
Usos día	**Uds.**	+100	+100	+100	+100

CB15 / MX1000 / MX1100 / MX1500

CB15 VE

MX1000XTXEE

MX1100XTXSEE

MX1500XTXSEE

		CB15 VE	MX1000XTXEE	MX1100XTXSEE	MX1500XTXSEE
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	241,30 x 254,00 x 520,70	215,90 x 234,95 x 469,90	215,90 x 209,55 x 406,40	234,95 x 241,30 x 539,75
P.V.P.	**€**	**3.723 €**	**1.281 €**	**1.523 €**	**1.879 €**

BLENDERS

Características:

A la serie TORQ y la Serie BLADE, le corresponden los equipos para altas/ medias y medias/bajas, producciones respectivamente.

- Tapa de vinilo para mezclar alimentos/bebidas frías y calientes.
- Tapa central removible para alimentar los ingredientes mientras se licúa.
- Hoja de acero inoxidable de alta resistencia con mezcla de acero sólido - Montaje: construido para durar, pero completamente reemplazable por el usuario .
- El diseño agresivo de la hoja funciona en conjunto con el frasco ancho base para atraer la máxima cantidad de producto al vórtice.
- La Serie TORQ, cuenta con un motor de alto rendimiento de 2 HP y 2 velocidades. con 24.000 RPM máx. Recomendado para 50 a 74 ciclos por día (Licua tres margaritas de 475 ml en 8 segundos o menos). La Serie BLADE, cuenta con 2 modelos: El modelo BB340E/K que cuenta con un motor de 1 HP y motor de 2 velocidades y el modelo BB255E/K con un motor comercial de ¾ HP y 2 velocidades .
- Libre de BPA: todos los materiales que entran en contacto con la comida.
- La almohadilla de goma extraíble amortigua el sonido y facilita la limpieza.
- 220–240 V, 50/60 Hz.
- CE, RoHS.

Serie		TORQ BLADE		BLADE	
Modelo		TBB145E	TBB160E	BB340E	BB255E
Tipo de control		Interruptor de palanca clásico	Teclado electrónico con contador regresivo de 60 seg.	Teclado electrónico con contador regresivo de 99 seg.	Alternancia clásica diseño del interruptor
Contenedor	**Material**	Copoliéster	Copoliéster	Copoliéster	Copoliéster
Capacidad	**L**	1.4	1.4	1.4	1.3
Potencia	**HP**	2	2	1	3/4
Usos día	**Uds.**	50/74	50/74	25/49	25/49

TBB 145E / TBB 160E / BB 340E / BB 255E

TBB 145E

TBB 160E

BB 340E

BB 255E

		TBB 145E	TBB 160E	BB 340E	BB 255E
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	190,50 x 212,73 x 450,85	190,50 x 212,73 x 450,85	193,68 x 212,73 x 406,40	200,00 x 250,00 x 350,00
P.V.P.	**€**	**861 €**	**893 €**	**760 €**	**494 €**

GOFRERAS

Gofrera Belga Simple & Doble (WW180XCE / WW200E)
Características:

- Gofres de 25mm. de grosor, en los 2 modelos.
- Carcasa de fundición a presión de alta resistencia.
- Función giratoria para hornear y dorar uniformemente.
- Las placas antiadherentes de triple revestimiento permiten una fácil extracción de los gofres y una limpieza rápida.
- Señales sonoras cuando la unidad está lista y cuando se cocina el gofre.
- Indicadores LED de encendido y listo para hornear.
- CE, RoHS.
- Diseño vertical único que ahorra espacio con luces de preparado independientes. (Modelo WW200E)

Gofrera de Burbuja (WBW300XCE)
Características:

- Produce 25 gofres de 30 burbujas por hora.
- Rellenado y cubierto para helados.
- Cubierta de fundición con alta resistencia.
- Función giratoria para hornear y dorar.
- Antiadherente de triple capa, las placas permiten quitar y limpiar fácilmente los gofres.
- Señales sonoras cuando la unidad está lista para hornear y cuando el gofre está cocido.
- Los platos de gofres se pueden reemplazar fácilmente si se rayan.
- Indicadores LED de encendido y listo para hornear
- CE, RoHS.

Panini Helado (WICSP180E)
Características:

- Tiempo de horneado de 5 a 15 segundos para obtener el panini de helado perfecto.
- Las placas antiadherentes de triple revestimiento permiten una limpieza y eliminación rápida del panini.
- Elemento calefactor integrado para sellar perfectamente el panini de helado.
- Cubierta de fundición a presión de alta resistencia.
- Panel de control electrónico para facilitar la limpieza.
- Señales sonoras cuando la unidad está lista y cuando se calienta el bollo.
- Indicadores LED de encendido y listo para hornear
- 5,2 A CE, RoHS

		WW180XCE	WW200E	WBW300XCE	WICSP180E
Cantidad	**Ud./h.**	25 gofres	50 gofres	25 gofres (burbuja)	
Medida de gofres	**mm.**	diámetro 170	diámetro 170 x 2	210 x 180	
Voltaje/ Frecuencia	**V/Hz.**	220-240/ 50-60	220-240/ 50-60	220-240/ 50-60	220-240/ 50-60
Potencia	**W**	1035	1400	1035	1200

WW180XCE /WW200E / WBW300XCE / WICSP180E

WW180XCE

WW200E

WBW300XCE

WICSP180E

		WW180XCE	WW200E	WBW300XCE	WICSP180E
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	266,70 x 431,80 x 215,90	266,70 x 431,80 x 241,30	266,70 x 431,80 x 215,90	279,40 x 431,80 x 254,00
P.V.P	**€**	**704 €**	**956 €**	**850 €**	**840 €**

GRILLS ELÉCTRICOS

Grill compacto, mediano, grande y doble (WPG150E / WPG200E /WPG250E / WPG300E)

Características:

- Superficie acanalada de cocción de 240x 230,5 mm (Modelo WPG150E)
- Superficie acanalada de cocción de 190,5 x 370 mm (Modelo WPG200E)
- Superficie acanalada de cocción grande de 370 x 280 mm (Modelo WPG250E)
- Superficie acanalada de cocción amplia de 430 x 240mm (Modelo WPG300E)
- Placas de hierro fundido para una distribución uniforme del calor y tiempo de cocción rápido.
- Construcción del cuerpo de acero inoxidable cepillado y bandeja de goteo extraíble.
- Placas superiores con bisagras y autoequilibrado (WPG200E)
- Placa superior con bisagras y autoequilibrado se adapta en alimentos de hasta 75 m de grosor. (Modelo WPG150E,WPG250E). Dos placas superiores independientes (Modelo WPG300E)
- Termostato ajustable hasta 300°C.
- Luces indicadoras de encendido y listo. (Modelo WPG150E,WPG250E,WPG300E)
- Mangos resistentes al calor.
- Cepillo para parrilla de alta resistencia incluido .
- CE, RoHS

		WPG150E	WPG200E	WPG250E	WPG300E
Voltaje/Frecuencia	**V/Hz**	220-240/ 50-60	220-240/ 50-60	220-240/ 50-60	220-240/ 50-60
Potencia	**W**	2000	1800	2400	2900
Superficie acanalada de cocción	**mm.**	240 x 230	191 x 370	370 x 280	430 x 240

WPG150E / WPG200E /WPG250E / WPG300E

WPG150E

WPG200E

WPG250E

WPG300E

		WPG150E	WPG200E	WPG250E	WPG300E
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	368,30 x 393,70 x 260,00	264,16 x 587,76 x 260,00	551,18 x 525,78 x 260,00	553,72 x 393,70 x 260,00
P.V.P	**€**	**725 €**	**867 €**	**921 €**	**1.123 €**

BRAZOS TRITURADORES

Quik Stik® Light-Duty Brazo Triturador **WSB35E**

- Motor de 2 velocidades y alta eficiencia.
- Eje fijo de acero inoxidable de 18 cm.
- Diseñado para procesar volúmenes reducidos.
- Ligero y compacto.
- Cuchilla de acero inoxidable multiusos.
- Mango ergonómico con cómodos botones de goma antideslizantes.
- Carcasa de campana rediseñada.
- Capacidad de 1 a 8 L.
- 220–240 V, 50/60 Hz, 175 W

Big Stix® Heavy-Duty Grupo Motor Triturador con Velocidad Variable - WSBPPCE

- Motor de alta resistencia de 650 W y 1 HP.
- Capacidad de 25 a 200 L.
- Funcionamiento del motor con velocidad variable: 1800 RPM en modo alto.
- Eje de acero inoxidable completamente sellado, fácilmente desmontable y apto para lavavajillas (Brazos de Trituradores, para este grupo motor - ver opciones).
- Función de encendido continuo.
- Acoplamientos reemplazables por el usuario en la fuente de alimentación y el accesorio batidor.
- Engranajes de fundición para un rendimiento óptimo.
- Empuñadura cómoda de goma y segunda manija patentada para un funcionamiento seguro y controlado.
- Paletas de batido de acero inoxidable de 255 mm.
- 220–240 V, 50/60 Hz
- CE, RoHS

	Tipo de control	Potencia W	Producción Litros.
WSB35E	2 Velocidades	175	1 a 8
WSBPPCE	Velocidad Variable	650	25 a 200

WSB35E / WSB99CE

WSB35E

WSBPPCE

WSB01

Colgador de pared

WSB2W

WSBBC

Sujetador de tazón

Bloque completo		WSB35E
Dim. Ext. (L x P x A	mm.	69,85 x 76,20x 431,80
P.V.P.	€	**153 €**

Bloque Motor		WSBPPCE
Dim. Ext. (L x P x A	mm.	57,15 x76,0 x 215,90
P.V.P.	€	**394 €**

Brazos		WSB50ST	WSB55ST	WSB60ST	WSB65ST	WSB70ST	BATIDOR WSB2W
Dim. Ext. (L x P x A	mm.	305	355	405	455	535	255
P.V.P.	€	**184 €**	**220 €**	**248 €**	**267 €**	**282 €**	**263 €**

Accesorios		WSBBS	WSB01
P.V.P.	€	**209 €**	**47 €**

DESHIDRATADORES

Deshidratadores (WDH10E, PROFI LINE)
Características:

- Estructura de acero inoxidable.
- Para deshidratar frutas, verduras, hierbas, carne, pescado, etc.
- Pantalla LED digital con controles táctiles capacitivos.
- 5 programas de memoria para configurar y almacenar programas únicos.
- Rango de temperatura ajustable entre 0 °C y 80 °C (Modelo WDH10E) y entre 35ºC y 75ºC (Modelo Profi Line).
- Ajuste el temporizador hasta 99 horas, apagado automático cuando transcurre el tiempo (Modelo WDH10E) y hasta 24 horas en incrementos de 30min (Modelo Profi Line).
- 10 bandejas de espacio de deshidratación.
- Equipado con 10 rejillas malla de acero inoxidable de 380 x340mm. cada una (Modelo WDH10E) y de 395 x 380mm (Modelo Profi Line).
- Puerta de vidrio transparente para monitorear el proceso de deshidratación.
- Las bandejas están separadas a una distancia uniforme, se extraen y se limpian fácilmente.
- Sus ventiladores silenciosos mueven el aire caliente para un resultado homogéneo de la deshidratación, sin necesidad de girar las bandejas.
- CE, RoHS.

		WDH10E	PROFI LINE
Bandejas	**Uds**	10	10
Voltaje	**V**	220-240	230
Potencia	**W**	800	1000

WDH10E/ PROFI LINE

WDH10E

PROFI LINE

		WDH10E	PROFI LINE
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	368,30 x 508,00 x 414,02	417,00 x 535,00 x 430,00
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	698,50 x 444,50 x 476,25	435,00 x 555,00 x 465,00
P.V.P.	**€**	**882 €**	**900 €**

BAR BLENDERS

BAR BLENDER CON SENSOR DE TAPA

Características Generales:

- Modelo automático (Opción bajo pedido: manual) de 10 velocidades y temporizador de hasta 10min.
- Opción de mezcla y pulso.
- Máx. Velocidad de trabajo de 25.000 RPM.
- Sensor de tapa.
- Jarra de 3 lt de capacidad.
- Control de velocidad.
- Función para triturar hielo.
- Cuerpo ABS.
- Color Estándar Negro (Opcional bajo pedido: Rojo).
- Jarra de policarbonato apto para contacto con alimentos.

	Color	Funcionamiento	Sensor Tapa	Voltaje / Frecuencia V/Hz	Potencia Kw.	Peso Neto Kg
BLE01	Negro	Digital	Si	230 / 50	2,2	4,7

BLE01

BLE01

BLE01

Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	240 x 210 x 490
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	270 x 250 x 500
P.V.P.	**€**	**365 €**

BAÑO MARIA

Características generales:

Perfecto para usar en buffet 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 queme.

Cuerpo en Acero inoxidable al cromo níquel.

Con Grifo de salida de agua.

Dimensiones de la cubeta 1 x 1/1 GN .

Margen de temperatura de 40 a 90 °C.

Baño María 1/1GN

Potencia	**W.**	1200
Voltaje / Frecuencia	**V/Hz.**	230 / 50
Profundidad de cubeta	**mm.**	150
Peso	**Kg.**	7,5

1/1GN

1/1GN

Baño María 1/1GN

Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	340 x 590 x 240
P.V.P.	**€**	**270 €**

CALENTADOR DE SOPA

Características:

- Cubeta interior de acero inoxidable extraíble.
- Rango de temperatura de 30º a 95ºC.
- Calentamiento indirecto.
- Características de tapa: extraíble con asa aislada contra el calor, rebatible.
- Sistema giratorio.
- Orificio para cuchara.
- Control electromecánico.
- Incluye 8 rótulos magnéticos para sopas.
- Luz indicadora de precalentamiento.

100054

Voltaje/Frecuencia	**V/Hz.**	230/50-60 Hz
Potencia nominal	**Kw**	0.40
Volumen útil	**L**	9

100054

100054

100054

Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	345 x 345 x 360
P.V.P	**€**	**159 €**

CALENTADOR DE PLATOS

Características generales:

Calentador de Platos individual y doble, ayuda a mantener la temperatura de los alimentos desde la cocina hasta la mesa del cliente, conservando así todos los sabores. Útil para restaurantes, cantinas y eventos con catering donde se preparan y sirven grandes cantidades de comida a la vez.

- Calienta hasta 72 platos de ø24 / 40 platos de ø33 cm al mismo tiempo (modelo individual).
- Calienta hasta 108 platos de ø24 / 64 ø33 cm al mismo tiempo (modelo doble).
- 3 estantes extraíbles incluidos.
- Fácil de mover: equipado con ruedas.
- Acero inoxidable.
- Separación entre los soportes de las bandejas 120 mm.
- Unidad de capacidad 16.

		250167	250174
Rango de temperatura	**°C**	30 a 85	30 a 85
Bandejas	**Uds**	3	3
Panel de control		Analógico	Analógico
Voltaje	**V/Hz**	230	230
Potencia Entrada	**W**	400	800
Peso Neto	**Kg**	22	33

250167 / 250174

250167

250174

		250167	250174
Dim. Ext.	**mm.**	393 x 571 x 766	735 x 589 x 766
P.V.P.	**€**	**722 €**	**1.209 €**

CORTADORAS BASIC LINE

distriplus

Características generales:

Modelos CC, son de bancada en aluminio lacado, mientras que los modelos CC A son en aluminio anodizado, protegido contra la oxidación (compuesto muy duro y resistente que se adapta a todos los ambientes con una garantía de durabilidad máxima).

Cuchillas en acero inoxidable tratado.

Carro, bandeja de corte y protector de cuchilla construidos en aluminio tratado contra la oxidación.

Con mango regulador para la selección del espesor de la loncha, tope máximo y mango adicional para la sujeción del equipo en las operaciones de corte.

Todos los modelos incorporan afilador de serie (apagar el equipo, con la cuchilla completamente detenida, colocar el afilador y conectar durante 30 segundos).

Mecanismos de seguridad:

- Freno de bloqueo de la cuchilla y centralita de seguridad que bloquea el encendido del equipo.
- Motor ventilado, con protector térmico contra sobrecalentamientos.
- Interruptores estancos con protección.
- Protectores sobre el plato, cubre cuchilla y sujeta mercancía.
- Base robusta y cerrada.
- Patas antideslizantes.

	Potencia W.	Diámetro de Cuchilla mm.	Transmisión	Espesor de corte mm.	Capacidad de corte mm.	Peso Neto/Bruto Kg.
CC220	140	220	Correa	0,2 a 12	160	15 / 17
CC250	150	250	Correa	0,2 a 12	180	16 / 18
CC275	250	275	Correa	0,2 a 15	200	19 / 21
CC300	250	300	Correa	0,2 a 15	220	22 / 25
CC220 A	140	220	Correa	0,2 a 12	160	12,60 /14,40
CC250 A	150	250	Correa	0,2 a 12	180	18 / 20
CC275 A	250	275	Correa	0,2 a 15	200	21 / 23
CC300 A	250	300	Correa	0,2 a 15	220	23 / 26

CC / CC A

CC275

		CC220	CC250	CC275	CC300
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	435 x 390 x 345	480 x 405 x 370	540 x 470 x 420	570 x 465 x 420
Dim. Base	**mm.**	380 x 245	380 x 245	415 x 300	415 x 300
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	575 x 465 x 415	575 x 465 x 415	615 x 525 x 510	615 x 525 x 510
P.V.P.	**€**	**591 €**	**668 €**	**873 €**	**912 €**

		CC220 A	CC250 A	CC275 A	CC300 A
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	420 x 360 x 320	480 x 405 x 480	540 x 470 x 420	570 x 465 x 420
Dim. Base	**mm.**	330 x 230	380 x 245	415 x 300	415 x 300
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	520 x 420 x 380	575 x 465 x 415	615 x 525 x 510	615 x 525 x 510
P.V.P.	**€**	**668 €**	**744 €**	**963 €**	**1.040 €**

CORTADORAS DE GRAVEDAD ÓPTIMA LINE

Swedlinghaus

Características generales:

Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, con mecanizados de precisión, cumplen con todas las normativas CE.

Fundición en aleación de aluminio anodizado, diseño clásico.

Transmisión a correa.

Motor asincrónico, silencioso.

Cuchilla forjada en acero templado con deslizamiento del carro sobre aros autolubricantes.

Plato soporte del producto de aluminio, dotado de canales de deslizamiento que disminuyen la fricción.

Afilador incorporado en fundición de aluminio.

El afilador de cuchilla va incorporado en todos los modelos.

Disponibles en versión monofásica o trifásica.

OPCIONALES

- Pintura colores RAL.
- Cuchilla dentada.
- Extractor de cuchilla.
- Producto de limpieza.

OPCIONALES ADICIONALES

- Cuchilla
- Motor 24V y voltajes especiales. Microinterruptor de seguridad en protector de cuchilla.
- Kit patas hacia el interior.

Cuchilla Teflón

	Potencia	Diámetro de cuchillas	Transmisión	Espesor de corte	Capacidad de corte	Dimensión del plato	Peso Neto
	W.	mm.		mm.	mm.	mm.	Kg.
AF220 GR	140	220	correa	0 a 15	190 x160 □ 160 ○	200 x 220	14
AF250 GR	180	250	correa	0 a 16	190 x 160 □ 160 ○	200 x 220	16
AF275 GR	220	275	correa	0 a 16	220 x210 □ 210 ○	220 x 230	17
AF300 GR	270	300	correa	0 a 16	250 x205 □ 205 ○	295 x 240	26,5
AF330 GR	270	330	correa	0 a 16	225 x220 □ 220 ○	295 x 240	28
AF350 GR	370	350	correa	0 a 16	300 x 260 □ 260 ○	315 x 280	42
AF370 GR	370	370	correa	0 a 16	300 x 270 □ 270 ○	315 x 280	43

AF GR

AF300 GR

		AF220 GR	AF250 GR	AF275 GR	AF300 GR	AF330 GR	AF350 GR	AF370 GR
Dim. Ext. máxima*	**mm.**	530 x 430 x 375	710 x 440 x 430	780 x 460 x 450	640 x 540 x 545	640 x 540 x 545	770 x 580 x 640	770 x 580 x 640
Dim. Ext. en pausa	**mm.**	440 x 430 x 340	480 x 440 x 395	500 x 460 x 420	570 x 540 x 470	580 x 640 x 450	695 x 580 x 500	695 x 580 x 500
Dim. Base entre patas	**mm.**	420 x 280	455 x 295	455 x 295	500 x 365	500 x 365	620 x 445	620 x 445
Dim. Emb.	**mm.**	450 x 530 x 440	450 x 530 x 440	450 x 530 x 440	550 x 670 x 550	550 x 670 x 550	650 x 800 x 610	650 x 800 x 610
P.V.P.	**€**	**1.028 €**	**1.140 €**	**1.252 €**	**1.753 €**	**1.940 €**	**2.780 €**	**2.923 €**

*Espacio mínimo necesario para su funcionamiento

CORTADORAS DE ENGRANAJES ÓPTIMA LINE

Swedlinghaus

Características generales:

Cortadoras de Fiambres proyectadas para ser utilizadas en la gran distribución.

Fundición en aleación de aluminio anodizado.

Transmisión por engranajes que garantizan la rotación regular de la cuchilla.

Motor ventilado.

Tornillería en acero inoxidable.

Cuchilla forjada en acero templado.

Deslizamiento del carro sobre aros autolubricantes.

Reducida inclinación del carro para facilitar la toma del producto.

Amplio plato con gran capacidad de corte.

Sistema de desbloqueo del plato de serie.

Afilador incorporado en fusión de aluminio.

OPCIONALES

- Pintura colores RAL.
- Cuchilla Cuchilla dentada.
- Extractor de cuchilla.
- Sistema de montaje cuchilla rápido (solo modelo 350)
- Kit patas hacia el interior.
- Producto de limpieza.
- Balanza solo peso.
- Plato en acero inoxidable.

Cuchilla Teflón

		AF300 GR - I	AF350 GR - I
Potencia	**W.**	260	370
Diámetro de cuchillas	**mm.**	300	350
Transmisión		Engranajes	Engranajes
Espesor de corte	**mm.**	0 a 16	0 a 16
Capacidad de corte	**mm.**	245 x 210□ 210 ○	300 x 260 □ 260 ○
Dimensión del plato	**mm.**	245 x 295	280 x 315
Peso Neto/Bruto	**Kg.**	40	45

AF GR-I

AF350 GR-I

		AF300 GR-I	AF350 GR-I
Dim. Ext. maxima*	**mm.**	780 x 550 x 520	850 x 580 x 620
Dim. Ext. en pausa	**mm.**	690 x 550 x 420	695 x 580 x 500
Dim. Base entre patas	**mm.**	605 x 445	620 x 450
Dim. Emb.	**mm.**	650 x 800 x 610	650 x 800 x 610
P.V.P.	**€**	**2.747 €**	**3.283 €**

*Espacio mínimo necesario para su funcionamiento

CORTADORA HORIZONTAL DE PAN

Características generales:

Cortadora horizontal compacta para ser colocada sobre una mesa. Permite 'abrir' los panes en su longitud, ya sea en su totalidad o en parte (Bocadillos, Baquettes, bollos...).

Tiene un disco de corte cuya altura y profundidad de corte son ajustables.

Ofrece una calidad y una regularidad de corte sin igual, así como una alta velocidad de corte (hasta 2000 panes/hora).

ZIP

Dimensiones mín./máx del pan	**mm.**	60 x 40 / 120 x 80
Voltaje/Tensión	**V/N/Hz**	230/1/50
Potencia	**Kw**	0,37
Peso neto	**Kg**	35
Tipo de cuchilla		Acero
Dimensiones de cuchilla	**mm.**	Ø 300

ZIP

ZIP

ZIP

ZIP

Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	382 x 654 x 775
P.V.P.	**€**	**4.999 €**

CORTADORA DE PAN SEMIAUTOMÁTICA

Características generales:

- Cortadora semiautomática con cuadros.
- Tamaño reducido.
- De sobremesa o con pie (opcional).
- Ergonomía mejorada gracias a la carga frontal
- Palanca con tracción progresiva para optimizar el esfuerzo.
- Agarre lateral del pan, para una mejor salida posterior al corte.
- Depósito de migas extraíble. Ligero y accesible por el frontal. Capacidad: 7 litros.
- Color estándar blanco roto y opcional colores rojo, negro y color grafito bajo pedido.
- Selección del grosor de la rebanada en fábrica.
- Hasta 200 rebanadas/hora.
- JAC FLAPS Permiten mantener de manera óptima el pan a la salida de la máquina, siendo así mucho más fácil cogerlo.
- Dim. máx. del pan (LxPxA) en sin tapa: 440 x 300 x 180mm.

Opcionales:

- JacFix: Sistema de agarre de las rebanadas al final del corte que permite recuperar el pan más fácilmente.
- **Tapa de seguridad trasera**. Accionando la palanca, se cierra al iniciarse el corte.
- **Tapa de seguridad delantera.** Si se abre durante el proceso de corte, la máquina se detiene.
- **Soporte con ruedas, dos de ellas con freno**. Ofrece espacio de almacenaje y movilidad.
- **Sistema «M»:** Sistema de lubricación micronizado de las cuchillas para el corte de pan con un alto contenido en centeno o miga pegajosa. Desarrollado por JAC, garantiza un consumo mínimo (120 ml/1000 panes) y una limpieza constante del corte.

		PICO 450	PICO 450 M
Potencia Motor	**Kw.**	0,49	1,5
Tipo de cuchilla		Acero	Teflón
Dimensiones de cuchilla	**mm.**	13 x 0,5	13 x 0,5
Grosor Rebanada	**mm.**	14	12
Altura empujador	**mm.**	Extra baja (50) / Baja (80) / Alta (100)	Baja (80)
Voltaje	**V.**	230 Monofásico / Trifásica - 400 Trifásica	400 Trifásica
Peso Neto	**Kg.**	105	115

Opcional: Consultar otras opciones de grosor de pan.

PICO 450

		PICO 450	PICO 450 M
Dim. EXT. (L x P x A)	**mm.**	607 x 682 x 880	607 x 682 x 880
Dim. Emb. (L x P x A)	**mm.**	720 x 715 x 910	720 x 715 x 910
P.V.P.	**€**	**4.446 €**	**6.980 €**

EXPRIMIDOR

Características generales:

Para hacer zumo fresco de naranja, pomelo o granada de forma rápida y sencilla.

- Potente y eficiente.
- Hasta 980 revoluciones por minuto.
- 1 cono exprimidor para naranjas, pomelos y granadas.
- Recipiente de zumo y cono exprimidor desmontables, aptos para lavavajillas.
- Material: Aluminio fundido y acero inoxidable.

CS1

Potencia	**W.**	230
Voltaje / Frecuencia	**V / Hz.**	230 / 50
Velocidad Max	**r.p.m**	980
Peso	**Kg.**	8,6

CS1

CS1

CS1

Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	220 x 330 x 375
PV.P	**€**	**491 €**

ENVASADORAS AL VACÍO

Características generales:

Envasadora al vacío por aspiración externa. En acero inoxidable, con panel de mandos mecánico que regula los tiempos de vacío y los tiempos de sellado. Se puede utilizar para hacer el vacío utilizando bolsas gofradas para cualquier tipo de producto.

Opcionales Bajo Pedido: Filtro para líquidos, bomba de vacío busch.

Apertura automática al final del ciclo

1 Tiempo de vacío **2** Tiempo de sellado **3** Tecla de sellado **4** Tecla stop ciclo **5** Vacuómetro

		FOOD	SV A	SV1 4
Bomba de vacío	**l/m**	17	30	-
	m3/h	-	-	4
Barra soldante	**mm.**	370	470	470
Potencia	**W.**	600	800	800
Alimentación	**V/Hz.**	220/50-60	220/50-60	220/50-60
Peso	**Kg.**	7	12	15
Bolsas máx.	**mm.**	350	450	450

FOOD / SV / SV1 4

SV1 4

SV A

FOODSV1

		FOOD	SV A	SV1 4
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm**	370 x 240 x 110	470 x 310 x 150	470 x 310 x 150
P.V.P.	**€**	**614 €**	**941 €**	**1.855 €**

ENVASADORAS AL VACÍO

ENVASADORAS DE CAMPANA

Características generales:

- Fabricadas de acero inoxidable.
- Barras de sellado con pistones, extraíbles sin cables para una mayor limpieza.
- Barras de sellado extraíbles sin cables para una mayor limpieza.
- Campana de plexiglás transparente.
- Planos de polietileno alimentario para llenar la cuba.
- Permite crear un vacío para todo tipo de productos.

ST PROFESSIONAL

- Panel de control digital con 9 programas memorizables + programa de líquidos.
- Programas: segundos y líquidos.
- Opcionales Bajo Pedido: gas Inerte y corte de la bolsa.

DVA PROFESSIONAL

- Panel de control LCD de 5 pulgadas 20 programas memorizables.
- Programas: porcentaje, segundos, marinado y líquidos.
- Opcionales Bajo Pedido: gas Inerte,corte de la bolsa y impresora integrada.

SMART PROFESSIONAL

- Panel de control LCD de 5 pulgadas 20 programas memorizables.
- Programas: automático, porcentaje, segundos, marinado, crustáceos, líquidos, frasco y desaireación
- Opcionales Bajo Pedido: gas Inerte, corte de la bolsa, impresora integrada, impresión externa pegatinas, conexión Internet y conexión Wifi.

TOUCH SMART PROFESSIONAL

- Panel de control táctil de 7'' y 100 programas almacenables.
- Programas: automático, porcentaje, segundos, marinado, crustáceos, líquidos, frasco y desaireación
- Opcionales Bajo Pedido: gas inerte, corte de la bolsa, impresora integrada, impresión externa pegatinas, conexión Internet y conexión wifi.

	Bomba de vacío m3/h	Barra soldante mm.	Inyección gas	Potencia W.	Alimentación V/Hz.	Peso Kg.	Bolsas máx. mm.
ST 320	8	320	1	800	220/50-60	43	300x400
ST 350	12	350	1	1200	220/50-60	45	350x450
ST41	12	410	2	1200	220/50-60	55	400x500
ST410	25	410	2	1500	220/50-60	55	400x500
DVA 32	8	320	1	800	220/50-60	43	300x400
DVA 35	12	350	1	1200	220/50-60	45	350x450
DVA 41	25	410	2	1500	220/50-60	55	400x500
SMART 32	8	320	1	800	220/50-60	43	300x400
SMART 35	12	350	1	1200	220/50-60	45	350x450
SMART 41	25	410	2	1500	220/50-60	55	400x500
TOUCH 32	8	320	1	800	220/50-60	43	300x400
TOUCH 35	12	350	1	1200	220/50-60	45	350x450
TOUCH 41	25	410	2	1500	220/50-60	55	400x500

ST / DVA / SMART / TOUCH

DVA

ST

SMART

		ST 320	ST 350	ST41	ST410
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	390 x 530 x 320	422 x 530 x 323	506 x 580 x 355	506 x 580 x 355
Dim. Cuba. (L x P x A)	mm.	330 x 400 x 175	360 x 400 x 175	417 x 464 x 180	417 x 464 x 180
P.V.P.	€	**2.954 €**	**3.170 €**	**3.672 €**	**4.393 €**

		DVA 32	DVA 35	DVA 41
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	390 x 530 x 320	422 x 530 x 323	506 x 580 x 355
Dim. Cuba. (L x P x A)	mm.	330 x 400 x 175	360 x 400 x 175	417 x 464 x 180
P.V.P.	€	**4.061 €**	**4.287 €**	**4.890 €**

		SMART 32	SMART 35	SMART 41
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	390 x 530 x 320	422 x 530 x 323	506 x 580 x 355
Dim. Cuba. (L x P x A)	mm.	330 x 400 x 175	360 x 400 x 175	417 x 464 x 180
P.V.P.	€	**5.116 €**	**5.354 €**	**5.993 €**

		TOUCH 32	TOUCH 35	TOUCH 41
Dim. Ext. (L x P x A)	mm.	390 x 530 x 320	422 x 530 x 323	506 x 580 x 355
Dim. Cuba. (L x P x A)	mm.	330 x 400 X 175	360 x 400 x 175	417 x 464 x 180
P.V.P.	€	**7.734 €**	**8.423 €**	**9.121 €**

SECADOR DE AIRE

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Todo el equipo está construido en acero inoxidable AISI 304 con un espesor de chapa de 1mm.
- La Zona de secado tiene unas dimensiones de 520x520x130h.mm . Permitiendo colocar cestas de 500x500mm.
- Interruptor ON/OFF.
- Dispone de un fusible de alimentación que protege el equipo.
- La temperatura de salida de aire está fijada a un máximo de 50º centígrados.
- El flujo de aire caliente sale al exterior a través de unos orificios de diferentes diámetros perforados para optimizar el secado de los elementos.
- El equipo cuenta con un controlador electrónico con display digital, que permite definir el tiempo de secado tanto en minutos como segundos hasta un máximo de 30 minutos de duración total del secado, y con un botón de arranque del proceso.

Accesorios:

- Carro de transporte, con capacidad para 4 bandejas de 500x500mm.
- Cestas de lavado para vasos, platos, bandejas, botellas e incluso vasos de plástico.

		VENTO CT-1	Carro Soporte
Peso neto	**Kg**	16	25
Superficie secado	**mm**	500 x 500	-
Voltaje	**V**	230	-
Energía eléctrica	**W**	2.100	-
Frecuencia	**Hz**	50	-
Intensidad	**A**	15	-

VENTO CT-1

		VENTO CT-1	CARRO SOPORTE
Dim. Ext. (L x P x A)	**mm.**	520 x 740 x 240	610 x 830 x 905
P.V.P.	**€**	**1.700 €**	**1.100 €**

MESAS DE TRABAJO

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

MESAS A MEDIDA

Realizamos la mesa de trabajo en función de las características que desea el cliente.

Podemos realizar la mesa de trabajo mural (con peto a medida del cliente) o central.

De la longitud, profundidad y altura deseada.

Con estantes (los que desee el cliente) sin estantes (con traviesas), y con los laterales deseados, retranqueadas para evitar estructuras de luz, agua, desagüe u obra.

Se pueden colocar puertas, cajones, placas de policarbonato para el corte, preparar la mesa para incorporar fregaderos del tamaño deseado, grifería, zonas de desbarazo, vierte aguas total o parcial .... Encastre de elementos de cocción, mesas de frío...

Todas las mesas están reforzadas por omegas de chapa galvanizada, pero también podemos realizarlas completamente en acero inoxidable AISI304.

Todas las mesas se suministran con patas regulables en altura.

Completamente soldadas para dar robustez a la mesa.

Toda mesa a medida debe ser solicitada acompañando un dibujo de la misma, indicando todas las medidas necesarias, así como de cualquier solicitud especial deseada.

MESAS ESTÁNDAR

Mesas murales (MTM) o centrales (MTC) con un estante € o traviesas (T) de anchura 600 mm. o 700mm. y altura 850mm.

Soldadas y con omegas.

Ejemplo de montaje con cuba.

MESAS DE TRABAJO - 1 ESTANTE		
	Dimensiones (L x P x A)	Precio €
MTM610 / MTC610	1000 x **600** x 850	**519 €**
MTM612 / MTC612	1200 x **600** x 850	**623 €**
MTM614 / MTC614	1400 x **600** x 850	**661 €**
MTM616 / MTC616	1600 x **600** x 850	**744 €**
MTM618 / MTC618	1800 x **600** x 850	**765 €**
MTM620 / MTC620	2000 x **600** x 850	**726 €**
MTM710 / MTC710	1000 x **700** x 850	**563 €**
MTM712 / MTC712	1200 x **700** x 850	**670 €**
MTM714 / MTC714	1400 x **700** x 850	**715 €**
MTM716 / MTC716	1600 x **700** x 850	**792 €**
MTM718 / MTC718	1800 x **700** x 850	**818 €**
MTM720 / MTC720	2000 x **700** x 850	**789 €**

MESAS DE TRABAJO - CON TRAVIESAS		
MTM610 T / MTC610 T	1000 x **600** x 850	**463 €**
MTM612 T / MTC612 T	1200 x **600** x 850	**545 €**
MTM614 T / MTC614 T	1400 x **600** x 850	**572 €**
MTM616 T / MTC616 T	1600 x **600** x 850	**599 €**
MTM618 T / MTC618 T	1800 x **600** x 850	**632 €**
MTM620 T / MTC620 T	2000 x **600** x 850	**614 €**
MTM710 T / MTC710 T	1000 x **700** x 850	**498 €**
MTM712 T / MTC712 T	1200 x **700** x 850	**638 €**
MTM714 T / MTC714 T	1400 x **700** x 850	**596 €**
MTM716 T / MTC716 T	1600 x **700** x 850	**644 €**
MTM718 T / MTC718 T	1800 x **700** x 850	**676 €**
MTM720 T / MTC720 T	2000 x **700** x 850	**667 €**

MESAS CON VIERTEAGUAS

MESAS A MEDIDA

Realizamos la mesa de trabajo en función de las características que desea el cliente.

Podemos realizar la mesa de trabajo mural (con peto a medida del cliente) o central.

De la longitud, profundidad y altura deseada.

Con estantes (los que desee el cliente) sin estante (con traviesas), y con los laterales deseados, retranqueadas para evitar estructuras de luz, agua, desagüe u obra.

Se pueden colocar puertas, cajones, placas de policarbonato para el corte, preparar la mesa para incorporar fregaderos del tamaño deseado, grifería, zonas de desbarazo, vierte aguas total o parcial .... Encastre de elementos de cocción, mesas de frío...

Todas las mesas están reforzadas por omegas de chapa galvanizada, pero también podemos realizarlas completamente en acero inoxidable AISI304.

Todas las mesas se suministran con patas regulables en altura.

Completamente soldadas para dar robustez a la mesa.

Toda mesa a medida debe ser solicitada acompañando un dibujo de la misma, indicando todas las medidas necesarias, así como de cualquier solicitud especial deseada.

Ejemplo de montaje con cuba.

MESAS ESTÁNDAR

Mesas murales (MTM) o centrales (MTC) con un estante € o traviesas (T) de anchura 600 mm. o 700mm. y altura 850mm.

Soldadas y con omegas.

Fregadero opcional, consultar dimensiones y precios.

MESAS CON VIERTEAGUAS - 1 ESTANTE		
	Dimensiones (L x P x A)	**Precio €**
MVM610 / MVC610	1000 x **600** x 850	**904 €**
MVM6125 / MVC6125	1200 x **600** x 850	**1.049 €**
MVM615 / MVC615	1400 x **600** x 850	**1.132 €**
MVM6175 / MVC6175	1600 x **600** x 850	**1.207 €**
MVM620 / MVC620	2000 x **600** x 850	**1.221 €**
MVM710 / MVC710	1000 x **700** x 850	**958 €**
MVM7125 / MVC7125	1200 x **700** x 850	**1.115 €**
MVM715 / MVC715	1400 x **700** x 850	**1.198 €**
MVM7175 / MVC7175	1600 x **700** x 850	**1.290 €**
MVM720 / MVC720	2000 x **700** x 850	**1.308 €**

MESAS CON VIERTEAGUAS - CON TRAVIESAS		
MVM610 T / MVC610 T	1000 x **600** x 850	**742 €**
MVM6125 T / MVC6125 T	1200 x **600** x 850	**824 €**
MVM615 T / MVC615 T	1400 x **600** x 850	**860 €**
MVM6175 T / MVC6175 T	1600 x **600** x 850	**923 €**
MVM612 T / MVC612 T	1800 x **600** x 850	**934 €**
MVM710 T / MVC710 T	1000 x **700** x 850	**774 €**
MVM7125 T / MVC7125 T	1200 x **700** x 850	**851 €**
MVM715 T / MVC715 T	1400 x **700** x 850	**893 €**
MVM7175 T / MVC7175 T	1600 x **700** x 850	**969 €**
MVM720 T / MVC720 T	2000 x **700** x 850	**1.011 €**

ESTANTES PASANTES

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

ESTANTES PASANTES A MEDIDA

Realizamos el estante pasante con las características que desea el cliente.

Parámetros como longitud, altura, profundidad, estructura (chapa lisa, ranurada, varilla redonda, cuadrada, soporte a techo...) son modificables en función de las necesidades.

Es importante:

Enviar un dibujo del estante, indicando todas las medidas necesarias, así como de cualquier solicitud especial deseada.

ESTANTES PASANTES ESTÁNDAR

Estante pasante 350 mm de anchura y altura 400 mm. Soldadas.

Espesor de 1mm. Acero AISI304

ESTANTE PASANTE SIMPLE		
	Dimensiones (L x P x A)	**Precio €**
EST10	1000 x 350 x **400**	**360 €**
EST15	1500 x 350 x **400**	**411 €**
EST20	2000 x 350 x **400**	**467 €**

Estante pasante 350 mm de anchura y altura 700 mm. Soldadas.

Espesor de 1mm. Acero AISI304.

ESTANTE PASANTE DOBLE		
EST10 D	1000 x 350 x **700**	**670 €**
EST15 D	1500 x 350 x **700**	**797 €**
EST20 D	2000 x 350 x **700**	**921 €**

ESTANTE

ESTANTE A MEDIDA

Realizamos el estante con las características que desea el cliente.

Parámetros como longitud, altura, profundidad, estructura (chapa lisa, ranurada, redonda, cuadrada, soporte a techo...) son modificables en función de las necesidades.

Es importante:

Enviar un dibujo del estante, indicando todas las medidas necesarias, así como de cualquier solicitud especial deseada.

ESTANTES ESTÁNDAR

Estantes de anchura 300 mm. o de 400mm. En Liso o Tubular de 25mm.

Con escuadras completas.

Peto de 10mm.

Espesor de 1mm. Acero AISI304

ESTANTES LISOS		
	Dimensiones (L x P)	**Precio €**
EM1	1000 x **300**	**209 €**
EM12	1500 x **300**	**236 €**
EM13	2000 x **300**	**339 €**
EM14	2500 x **300**	**430 €**
EM2	1000 x **400**	**233 €**
EM11	1500 x **400**	**273 €**
EM10	2000 x **400**	**379 €**
EM15	2500 x **400**	**488 €**

ESTANTES TUBULARES		
ET1	1000 x **300**	**403 €**
ET12	1500 x **300**	**449 €**
ET13	2000 x **300**	**494 €**
ET14	2500 x **300**	**585 €**
ET2	1000 x **400**	**479 €**
ET11	1500 x **400**	**539 €**
ET10	2000 x **400**	**594 €**
ET15	2500 x **400**	**779 €**

CUBOS DE DESPERDICIOS

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

Construcción general en acero inoxidable apta para uso alimentario.

Disponible en 3 capacidades: 25L, 50L o 95L.

Tapa desmontable, con asa para colgar.

Tapa de cierre suave disponible (amortiguador).

Disponible con pedal y sin pedal.

Los modelos 50L y 95L tienen dos ruedas giratorias traseras para facilitar el desplazamiento.

Asa para facilitar el transporte.

CUBO INOX		
	Dimensiones (L x P x A)	**Precio €**
CUBO INOX 50	396x524x589	**261 €**
CUBO INOX 50 P	396x524x589	**275 €**
CUBO INOX 50 P SOFT	396x524x589	**336 €**
CUBO INOX 95	465x590x670	**326 €**
CUBO INOX 95 P	465x590x670	**343 €**
CUBO INOX 95P SOFT	465x590x670	**435 €**

CARROS BANDEJEROS

Características generales:

- Carros de bandejas Gastronorm y Euronorm.
- Con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- 3 Tipos de bandejas:
  - GN1/1
  - GN2/1
  - 600 x 400
- Capacidad de 20 bandejas.
- Separación entre rejillas de 70mm.

		C.GN1/1 -20	C.GN2/1 -20	C.PAST-20
Dim. Ext.	**(L x P x A)**	380 x 555 x 1.725	675 x 590 x 1.880	465 x 630 x 1.725
Peso	**Kg.**	16	21	19
Precios	**€**	**430 €**	**480 €**	**430 €**

CAMPANAS DE EXTRACCIÓN

CAMPANAS A MEDIDA

Realizamos la campana con las características que desea el cliente.

Parámetros como longitud, profundidad, altura, plenúm, sistema contra incendio, iluminación al gusto del cliente, filtros completamente en acero AISI304 o en acero Ferrítico AISI 430, ...

Válvula de descarga en todos los modelos.

No cotizamos los equipos de extracción.

Es importante:

Enviar un dibujo de la campana, indicando todas las medidas necesarias, así como de cualquier solicitud especial deseada.

CAMPANAS ESTÁNDAR

Espesor de 1mm. Acero AISI304.

Murales de 700mm. de profundidad y 700mm. de altura.

Cotización sin filtro.

CAMPANA MURAL		
	Dimensiones (L x P x A)	**Precio €**
CAM107	1000 x **700** x 700	**815 €**
CAM157	1500 x **700** x 700	**969 €**
CAM207	2000 x **700** x 700	**1.124 €**
CAM257	2500 x **700** x 700	**1.258 €**
CAM307	3000 x **700** x 700	**1.448 €**

Espesor de 1mm. Acero AISI304.

Centrales de 1500mm. de profundidad y 700mm. de altura.

Cotización sin filtros.

CAMPANA CENTRAL		
CAM1515	1500 x **1500** x 700	**1.902 €**
CAM2015	2000 x **1500** x 700	**2.197 €**
CAM2515	2500 x **1500** x 700	**2.668 €**
CAM3015	3000 x **1500** x 700	**3.182 €**

FILTRO ACERO 430	**39 €**
FILTRO ACERO 304	**57 €**

MUEBLES CAFETEROS

MUEBLES CAFETEROS A MEDIDA

Mueble de acero inoxidable en acero AISI 304.

Todos los muebles están reforzados por omegas, sin madera en su estructura.

Acabado satinado.

Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Orificio para máquinas cafeteras en encimera, bajo solicitud del cliente.

Posibilidad de modificar cada una de las medidas, petos, acabados y composiciones del mismo en función de las necesidades del cliente.

M.C. a medida

MUEBLES CAFETEROS ESTÁNDAR

Material de acero inoxidable en acero AISI 304

Encimera con peto posterior de 100mm.

Todos los muebles están reforzados por omegas, sin madera en su estructura.

Acabado satinado.

Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Profundidad de 600mm y altura de 1050mm.

Estantes: 12Ud.

Tolvas: 1Ud.

Puertas: 1Ud.

Cajones:

- 1Ud. en los modelos 1000 y 1500mm. de longitud.
- 2Uds. en los modelos de 2000 y 2500mm. de longitud.

MUEBLES CAFETEROS

	Dimensiones (L x P x A)	Precio €
MCAF1000	**1000** x 600 x 1050	**1.258 €**
MCAF1500	**1500** x 600 x 1050	**1.527 €**
MCAF2000	**2000** x 600 x 1050	**1.845 €**
MCAF2500	**2500** x 600 x 1050	**2.158 €**

M.C. Estándar

MUEBLES ESTANTERÍA

MUEBLES ESTANTERÍA A MEDIDA

Mueble de acero inoxidable en acero AISI 304.

Cantos redondeados.

Acabado satinado.

Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Posibilidad de modificar cada una de las medidas, petos, acabados y composiciones del mismo en función de las necesidades del cliente.

MUEBLES ESTANTERÍA ESTÁNDAR

Material de acero inoxidable en acero AISI 304.

Todos los muebles están reforzados por omegas, sin madera en su estructura.

Encimera con peto posterior de 100mm.

Cantos redondeados.

Acabado satinado.

Con laterales tapados.

Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Profundidad de 600mm y altura de 1050mm.

Estantes: 2Ud.

MUEBLES ESTANTERÍA		
	Dimensiones (L x P x A)	**Precio €**
EST6X100	**1000** x 600 x 1050	**890 €**
EST6X150	**1500** x 600 x 1050	**973 €**
EST6X200	**2000** x 600 x 1050	**1.227 €**
EST6X250	**2500** x 600 x 1050	**1.575 €**

MESAS PARA LAVAVAJILLAS CAPOTA

MESAS PARA LAVAVAJILLAS CAPOTA A MEDIDA

Mesas de entrada o salida para lavavajillas de capota realizadas en acero inoxidable AISI 304.

Las mesas de entrada se pueden realizar con cuba, con petos al gusto del cliente, vierteaguas perimetrales o selectivos, con agujeros para la colocación de grifos, estantes, soportes para bandejas, agujeros de desbarazo, huecos para lavavajillas bajomostrador, ...

Cantos redondeados.

Acabado satinado.

Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Indicar siempre la posición del equipo a la hora de solicitar presupuesto (ver ejemplo inferior). La imagen inferior es siempre la posición de cómo debemos de situar el equipo para definir si una mesa es de entrada (suele ir siempre con una cuba de prelavado) o salida, es de derechas o de izquierdas (en este caso es entrada por la izquierda).

ENTRADAS			ESTANTE	TRAVIESAS
	Dimensiones (L x P x A)	Posición de la cuba	Precio €	Precio €
PREL12 I	1200 x 730 x 850	Izquierda	**1.728 €**	**1.667 €**
PREL15 I	1500 x 730 x 850	Izquierda	**1.799 €**	**1.737 €**
PREL18 I	1800 x 730 x 850	Izquierda	**1.939 €**	**1.810 €**
PREL12 D	1200 x 730 x 850	Derecha	**1.728 €**	**1.667 €**
PREL15 D	1500 x 730 x 850	Derecha	**1.799 €**	**1.737 €**
PREL18 D	1800 x 730 x 850	Derecha	**1.939 €**	**1.810 €**

MESAS PARA LAVAVAJILLAS CAPOTA ESTÁNDAR

Mesas de Entrada:

Las mesas de entrada con 1 cuba, con peto de 100mm., vierteaguas perimetral en cuba y agujero de desbarazo con goma.

Estantes: 1Ud. (bajo cuba).

Faldón en cuba.

Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Nota:

Las mesas estándar no llevan agujero para grifería. Se puede solicitar pero puede retrasar en unos días los plazos de entrega.

Mesas de salida:

Vierteaguas perimetral en toda la mesa, peto de 100mm. y un estante.

ENTRADA/SALIDA			ESTANTE	TRAVIESAS
	Dimensiones (L x P x A)	Posición de la cuba	Precio €	Precio €
E/S10 I	1000 x 730 x 850	Izquierda	**1.008 €**	**899 €**
E/S12 I	1200 x 730 x 850	Izquierda	**1.175 €**	**1.035 €**
E/S15 I	1500 x 730 x 850	Izquierda	**1.226 €**	**1.097 €**
E/S18 I	1800 x 730 x 850	Izquierda	**1.364 €**	**1.163 €**
E/S10 D	1000 x 730 x 850	Derecha	**1.008 €**	**899 €**
E/S12 D	1200 x 730 x 850	Derecha	**1.175 €**	**1.035 €**
E/S15 D	1500 x 730 x 850	Derecha	**1.226 €**	**1.097 €**
E/S18 D	1800 x 730 x 850	Derecha	**1.364 €**	**1.163 €**

FREGADERO BASTIDOR LAVAVAJILLAS

FREGADERO BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS A MEDIDA

Mueble de acero inoxidable en acero AISI 304.

Cantos redondeados.

Acabado satinado.

Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Posibilidad de modificar cada una de las medidas, petos, acabados y composiciones del mismo en función de las necesidades del cliente.

FREGADERO BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS ESTÁNDAR

Mueble de acero inoxidable en acero AISI 304.

Encimera con peto posterior de 100mm.

Cantos redondeados.

Vierte aguas perimetral en toda la mesa, con escurridor en la parte superior del lavavajillas.

Acabado satinado.

Estantes: 1 Bajo Cuba.

Faldón en cuba.

Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Profundidad de 600mm. o 700mm. y altura de 850mm.

Cuba: 1Ud. en los modelos 1200mm. de longitud y 2 Uds. en los modelos de 1600mm.

	Dimensiones (L x P x A)	Posición del Escurridor	Cuba Uds. - Posición	Precio €
FB126 I	1200 x 600 x 850	Izquierda	1 - Derecha	**762 €**
FB126 D	1200 x 600 x 850	Derecha	1 - Izquierda	**762 €**
FB127 I	1200 x 700 x 850	Izquierda	1 - Derecha	**852 €**
FB127 D	1200 x 700 x 850	Derecha	1 - Izquierda	**852 €**
FB166 - 2C I	1600 x 600 x 850	Izquierda	2 - Derecha	**1.145 €**
FB166 - 2C D	1600 x 600 x 850	Derecha	2 - Izquierda	**1.145 €**
FB167 - 2C I	1600 x 700 x 850	Izquierda	2 - Derecha	**1.182 €**
FB167 - 2C D	1600 x 700 x 850	Derecha	2 - Izquierda	**1.182 €**

LAVAMANOS

Características generales:

Mueble de acero inoxidable en acero AISI 304.

Totalmente equipado para su instalación.

Pulsador temporizado de fácil funcionamiento.

Regulador de temperatura para agua fría y caliente.

Tubo flexible de 1/2" para aguas de alta presión.

Válvula de desagüe.

Encimera con peto posterior de 50mm.

Acabado satinado.

Posibilidad de lavamanos autónomos y otros modelos.

Modelos:

- **LAV 1:** Provisto de mezclador antirretorno. Con pie.
- **LAV 10 P.A:** Sistema autónomo que no precisa instalación de tomas de agua, desagüe (2 bidones incluidos).
- Este sistema funciona bombeando el agua limpia desde uno de los depósitos situados en su interior, el otro es para el agua sucia. Dispone de sistema antiolores.
- Con asa de arrastre posterior y ruedas para su fácil transporte.
- Papelera integrada dentro del mueble. Cómodo y discreto acceso a papelera mediante trampilla basculante.
- **LAV. ELEC. 1:** Funcionamiento por electrónico, sin conexión eléctrica. Funcionamiento por pilas (6 meses de autonomía).
- **LV SM:** Mural (sujeción a pared). Provisto de mezclador antirretorno.

	Dimensiones (L x P x A)	Dimensiones Cuba (L x P x A)	Posición	Capacidad L.	Precio €
LAV1	450 x 450 x 850	370 x 340 x 150	Pie	-	**363 €**
LAV 10 P.A.	450 x 450 x 850	390 x 390 x 150	Pie	10	**704 €**
LAV ELEC. 1	450 x 450 x 850	370 x 340 x 150	Pie	-	**554 €**
LAV SM	450 x 450 x 215	390 x 390 x 150	Mural	-	**242 €**

GRIFOS DUCHA

Características generales:

Grifos ducha para posicionar en mesas fregadero o mesas de preparación para lavavajillas, pensados para un uso sencillo y rápido. Diferentes modelos en función de las necesidades de cada cliente.

GD1 GD9 GD7 GD6 GD10 GD8

	Descripción	Caudal (l/min)	Largo mm.	Altura mm.	Diámetro "	Grifo	Un agua / Dos aguas	Temp. (ºC)	Peso Kg	Precios €
GD1	G. D. un agua Serie RD	17	450	1200	1/2"	No	Un agua	80	4,15	**206 €**
GD6	G. D. Serie RD	17	450	1300	1/2"	No	dos aguas	80	4,40	**255 €**
GD7	G. D. Serie MNE	17	450	1300	1/2"	No	dos aguas	80	5,10	**328 €**
GD8	G. D. mural Serie LV **	17	450	1250	1/2"	No	dos aguas	80	5,60	**282 €**
GD9	G. D. un agua Serie RD	17	450	1300	1/2"	No	Un agua	80	4,40	**248 €**
GD10	G. D. Serie Monoblock	17	450	1250	3/8"	No	dos aguas	80	5,75	**417 €**

*Caño orientable ** Separación entre grifos de 150mm.

GRIFOS DUCHA

GD19

GD14

GD11

GD12

GD13

	Descripción	Caudal (l/min)	Largo mm.	Altura mm.	Diámetro "	Grifo	Un agua / Dos aguas	Temp. (ºC)	Peso Kg	Precios €
GD19	G. D. con caño Serie Basic	17	450	1200	1/2"	Si *	Un agua	80	6,00	**286 €**
GD11	G. D. con caño Serie RD	17	450	1300	1/2"	Si *	Dos aguas	80	5,10	**331 €**
GD12	G. D. con caño Serie MNE	17	450	1300	1/2"	Si *	Dos aguas	80	5,91	**412 €**
GD13	G. D. mural con caño Serie LV **	17	450	1335	1/2"	Si *	Dos aguas	80	6,65	**351 €**
GD14	G. D. un agua con caño Serie RD	17	450	1300	1/2"	Si *	Dos agua	80	5,00	**336 €**

*Caño orientable ** Separación entre grifos de 150mm.

GRIFOS DUCHA EXTRA BAJOS

Características generales:

Los grifos de ducha están diseñados para uso profesional, con materiales de primera calidad y según la normativa vigente.

El latiguillo es de acero inoxidable plastificado, siendo un factor determinante para alargar la vida útil de este recambio.

La piña ergonómica viene dotada de una palanca de servicio progresivo, permitiendo controlar el caudal de agua, en función de la presión que se le aplique. Además, incorpora un sistema de bloqueo, para mantenerlo abierto a máximo caudal.

Disponemos de todos los repuestos necesarios para un correcto mantenimiento.

GD15

GD17

GD16

GD18

	Descripción	Caudal (l/min)	Largo mm.	Altura mm.	Diámetro "	Grifo	Un agua / Dos aguas	Temp. (ºC)	Peso Kg	Precios €
GD15	G. Extra-Bajo Basic	17	450	600	1/2"	No	Un agua	80	4,50	**256 €**
GD16	G. Extra-Bajo Basic con caño intermedio	17	600	600	1/2"	Si	Un agua	80	4,90	**327 €**
GD17	G. D. Extra-bajo con caño Serie Basic	17	450	600	1/2"	Si*	dos aguas	80	5,60	**454 €**
GD18	G.D. Mural Extra-Bajo dos aguas monoblock codo **	20	450	600	1/2"	Si*	dos aguas	80	4,70	**710 €**

*Caño orientable ** Separación entre grifos de 150mm.

GRIFOS

Características generales:

Grifos para posicionar en mesas fregadero, pensados para un uso sencillo y rápido.

Diferentes modelos en función de las necesidades de cada cliente.

Los modelos GM7, 8 y 9 tienen pedales pulsadores para facilitar el suministro de agua sin necesidad de mandos.

GM4

GM5

GM6

	Descripción	Caudal (l/min)	Largo mm.	Altura mm.	Prof. Altura interior mm.	Diámetro "	Un agua / Dos aguas	Peso Kg	Precios €
GM4	G.S. accionamiento a codo Serie Monoblock	22	250	250	380	1/2"	dos aguas	1,75	**141 €**
GM5	G.S. monomando codo dos aguas	17	200	120	210	3/8"	dos aguas	1,16	**47 €**
GM6	G.S. monomando dos aguas	17	220	125	150	3/8"	dos aguas	1,19	**36 €**

G.G.1

G.G.2

	Descripción	Caudal (l/min)	Largo mm.	Altura mm.	Prof. Altura interior mm.	Diámetro "	Un agua / Dos aguas	Peso Kg	Precios €
G.G.1	G.G. extra bajo un agua	22	300	120	175	1/2"	Un agua	0,80	**85 €**
G.G.2	G.G. extra bajo dos aguas	22	300	55	125	1/2"	Dos aguas	1,50	**94 €**

GM7

GM9

	Descripción	Largo mm.	Ancho mm.	Altura mm.	Dimensión mm.	Peso Kg	Precios €
GM7	G.G. extra bajo dos aguas	240	50	50	170	0,8	**107 €**
GM9	G.G. extra bajo un agua	240	50	50	170	0,48	**55 €**

LÁMPARA POR INFRARROJOS

HENDI
Tools for Chefs

Características generales:

Presentamos 2 modelos:

- **LÁMPARA CILÍNDRICA DE CALENTAMIENTO CON CABLE EXTENSIBLE**

Gracias a su cable ajustable esta lámpara de calentamiento es muy flexible; la longitud del cable puede ajustarse de 70 a 150 cm. La cantidad de calor proporcionada puede cambiarse ajustando la longitud del cable. Interruptor de encendido/apagado en la parte superior de la lámpara. La bombilla incluida.

- **LÁMPARA CÓNICA DE CALENTAMIENTO CON CABLE EXTENSIBLE**

Gracias a su cable ajustable esta lámpara de calentamiento es muy flexible; la longitud del cable puede ajustarse de 70 a 150 cm. La cantidad de calor proporcionada puede cambiarse ajustando la longitud del cable. Interruptor de encendido/apagado en la parte superior de la lámpara. La bombilla incluida.

		PLATEADO	COBRE	NEGRO
Voltaje	**V/Hz.**	230	230	230
Potencia (entrada)	**W.**	250	250	250
Diámetro	**mm.**	175	175	175
Altura(h)	**mm.**	250	250	250

LAMP.INF.

LAMP. INF. CON.N.

LAMP. INF. CON.P.

LAMP. INF. CON.C.

LAMP. INF. CIL.N.

LAMP. INF. CIL.P.

LAMP. INF. CIL.C.

		Cilíndrica			Cónica		
		Plateado	Cobre	Negro	Plateado	Cobre	Negro
Modelos		LAMP.INF. CIL.P.	LAMP.INF. CIL.C.	LAMP.INF. CIL.N.	LAMP.INF. CON.P.	LAMP.INF. CON.C.	LAMP.INF. CON.N
Dim. Exterior	**mm.**	Ø175 x 250	Ø175 x 250	Ø175 x 250	Ø175 x 250	Ø175 x 250	Ø175 x 250
P.V.P.	**€**	**117 €**	**117 €**	**117 €**	**131 €**	**131 €**	**131 €**