

CA TÁ LO GO

EQUIPAMIENTO

DISTRIBUIDO POR



Calle Loreto 34, Entlo C.
Les Corts, Barcelona 08029
Tel. 604.270.991
pedidos@inmoolaya.com
www.inmoolaya.com



LAVANDERÍA | LAVADO | FRÍO | COCCIÓN | EQUIPAMIENTO

CATERING EQUIPMENT

17219 / 06-21

Los diseños y las especificaciones de los productos mostrados en este catálogo están sujetos a posibles cambios sin previo aviso.

SAMSUNG



Svedlinghaus[®]



LAVANDERÍA

- 010 LAVADORAS LG
- 014 SECADORAS LG
- 018 CONCEPTOS DE LAVANDERÍA

LAVADO

- 030 LAVAVAJILLAS / LAVAVASOS BAJOMOSTRADOR COREQUIP
- 032 LAVAVAJILLAS DE CAPOTA COREQUIP
- 034 LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS PARED SIMPLE ELFRAMO
- 036 LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS PARED DOBLE ELFRAMO
- 038 LAVAVAJILLAS CAPOTA ELFRAMO
- 040 LAVAVAJILLAS ELECTRÓNICOS
- 042 LAVAVAJILLAS DE CAPOTA ELECTRÓNICO
- 044 LAVA OBJETOS ELFRAMO
- 046 TÚNEL DE ARRASTRE ELFRAMO
- 052 TÚNEL DE CINTA ELFRAMO
- 054 DESCALCIFICADORES OSMOSIS
- 056 ACCESORIOS ELFRAMO

FRÍO

064	VITRINAS TAPAS COREQUIP
070	ARMARIOS FRÍO PROFESIONAL COREQUIP
074	MESAS FRÍO PROFESIONAL COREQUIP
078	MESAS PREPARACIÓN
080	MESAS PIZZA
082	MESAS PASTELERÍA
084	ENFRIADORES DE BOTELLAS COREQUIP
086	ARMARIOS SAMAREF
094	ARMARIOS SUPERFROST
096	ARMARIOS ÓPTIMA LINE
102	BASIC LINE
104	MINI-ARMARIOS
108	ARMARIOS BASIC
118	EXPOSITORES REFRIGERACIÓN
120	ARMARIOS VINO
126	ARMARIOS FARMACIA
134	MINI-BARES
136	ARCONES CONGELADORES
140	ISLAS DE CONGELACIÓN
142	VITRINAS PASTELERAS
144	VITRINAS EXPOSITORAS
148	VITRINAS MURALES
150	ARMARIO CONGELADOR TIRO FORZADO
152	ABATIDORES TEMPERATURA PRIMAX
156	ABATIDORES TEMPERATURA SAMAREF
158	ESTANTERÍAS

COCCIÓN

163	HORNOS PRIMAX
172	FERMENTADORAS PRIMAX
178	MODULINE
186	PIZZAGROUP
205	COCINAS MONOBLOC – HEKO
212	MICROONDAS SAMSUNG
218	MESA CALIENTE
220	FREIDORAS ECO
222	FREIDORAS ELFRAMO
232	GRILLS ELÉCTRICOS
234	PLANCHAS A GAS
236	TOSTADORES
238	CREPERAS / GOFRERAS ELÉCTRICAS
240	TERMOS
242	CHOCOLATERAS

EQUIPAMIENTO

246	CORTADORAS BASIC LINE
248	CORTADORAS DE GRAVEDAD ÓPTIMA LINE
252	CORTADORAS HORIZONTAL DE PAN COREQUIP
254	CORTADORAS DE PAN SEMIAUTOMÁTICA JAC
256	TERMOSELLADORAS EUROMATIC
260	ENVASADORAS EUROMATIC
266	BAÑO MARIA A BAJA TEMPERATURA EUROMATIC
268	MIXERS / EXPRIMIDORES
270	ACERO INOXIDABLE
286	GRIFOS
290	EQUIPOS DE DESINFECCIÓN

LAVAVAJILLAS / LAVAVASOS BAJOMOSTRADOR

Características generales:

COR35 / 40 / 50

Doble pared.
 Guías Embutidas. (Excepto modelo COR35)
 Termo-stop.
 Control electromecánico.
 Componentes electromecánicos fácilmente accesibles.
 Dosificador de abrillantador de Serie.
 Dosificador de detergente - Bajo Pedido -.
 Brazos de Lavado y adarado en Acero en el modelo COR50 - en el resto de modelos son de PVC, excepto las boquillas de adarado que son de Inox.-

COR60 LAVABANDEJAS

Doble pared.
 Guías Embutidas. (Espacio de 600x500mm.).
 Brazos de Lavado y adarado en Acero inoxidable.
 Termo-stop.
 Control electrónico con interruptores de código por colores.
 Componentes electromecánicos fácilmente accesibles.
 Dosificador de abrillantador y de detergente peristáltico de serie.
 Válvula antirretorno.
 Funcionamiento Soft-Start.
 Función Self-Cleaning.
 Función Green, durante las pausas.
 Equipamiento:

- 1 Soporte inox para 4 bandejas.
- 1 Bandeja utensilios 600x500mm.
- 1 Cubilete cubierto.
- 1 Manguera de agua y desagüe.



		COR35	COR40	COR50	COR60
Cesto	mm	350 x 350	400 x 400	500 x 500	600 x 500
Altura Útil	mm	205	270	360	400
Ciclo	seg.	120	120	180	120 - 180 - 360 - ∞
Tensión/Frecuencia	V/Hz	230-1N/50	230-1N/50	230-1N/50	400-3N/50
Potencia	kW	3,24	3,24	3,43	5,18
Potencia Bomba Lavado	kW	0,24	0,24	0,43	0,68
Potencia Boiler/Cuba	kW	3/1,2	3/1,2	3/1,2	4,5/2,4
Capacidad Boiler/Cuba	L	4,5/12	4,5/16	4,5/24	5/22
Consumo Agua Aclarado	L	3	3	3	2
Temp. Alimentación Agua	°C	50	50	50	10...50
Bomba de desagüe		No	Modelo BD	Modelo BD	Modelo BD
Cestas Platos/Universal	n°.	0/1	1/1	1/1	1*/1**
Cesillos cubiertos	n°.	1	1	1	1
Peso Neto/Bruto	kg	33/38	36/40	42/47	71/76

* Rejilla de acero inoxidable para 4 bandejas isotérmicas.

** Bandeja de utensilio de 600x500mm.

COR35 / COR40 / COR50 / COR60

COR50



COR60



COR35

COR40

COR50

COR60

		COR35	COR40	COR50	COR60
Dimensiones (L x P x A)	mm	415 x 512 x 610	460 x 522 x 695	600 x 600 x 820	600 x 703 x 840
P.V.P.	€	1.402 €	1.652 €	2.228 €	5.232 €

MODELO BOMBA DESAGÜE INCORPORADA

COR40 BD

COR50 BD

COR60 BD

		COR40 BD	COR50 BD	COR60 BD
Dimensiones (L x P x A)	mm	460 x 522 x 695	600 x 600 x 820	600 x 703 x 840
P.V.P.	€	1.859 €	2.433 €	5.519 €

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Características generales:

Presentamos una renovación de los lavavajillas de capota COR80.

Introducimos un nuevo equipo COR80 SLIM. Equipo básico, completamente electromecánico, pero con una producción y un funcionamiento dentro de las necesidades del mercado.

Introducimos un nuevo equipo COR80 LUXURY. Equipo Alto de gama, completamente electrónico, Doble pared, Sanitario, bomba de desagüe y de aclarado de Serie. Dosificador de abrillantador.

COR80 SLIM

- 900 platos/h.
- Pared simple.
- Cuba embutida.
- Boiler a presión.
- Termo-stop.
- Control electromecánico.
- Dosificador abrillantador.

COR80 CLASSIC

- 900 platos/h.
- Pared simple.
- Cuba embutida.
- Boiler a presión.
- Termo-stop.
- Control electromecánico.
- Dosificador abrillantador.
- Con brazos de lavado y de aclarado en acero inoxidable.

COR80 LUXURY

- 1200 platos/h.
- Doble pared.
- Cuba embutida.
- Brazos de lavado y de aclarado independientes en acero inoxidable.
- Boiler atmosférico.
- Air-gap.
- Termo-stop.
- Electrónica parametrizable.
- Bomba de aclarado.
- Dosificador de abrillantador.



		COR80 SLIM	COR80 CLASIC	COR80 BD CLASIC	COR80 LUXURY
Cesto	mm.	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Altura Útil de puerta	mm.	400	400	400	410
Ciclo	seg.	180	180	180	80/120/180
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50
Potencia total	Kw.	6,71	6,71	6,71	10,11
Potencia bomba Lavado	Kw.	0,71	0,71	0,71	1,1
Potencia de Boiler / cuba	Kw.	6 / 2,2	6 / 2,2	6 / 2,2	9 / 2,2
Capacidad de Boiler / cuba	L.	4,5 / 22	10 / 22	10 / 22	10 / 22
Consumo Agua Aclarado	L.	3	3	3	3
Temp. Alimentación Agua	°C	50	50	50	5...50
Bomba de Desagüe		No	No	Si	Si
Cestas Platos / Universal	Uds.	1/0	1/1	1/1	1/1
Peso Neto / Bruto	Kg.	98 / 104	98 / 104	98 / 104	100 / 110

COR80 SLIM / CLASIC / CLASIC BD / LUXURY

COR80 SLIM



COR80 CLASIC



COR80 LUXURY



COR80 SLIM

COR80 CLASIC

COR80 BD CLASIC

COR80 LUXURY

Dimensiones (L x P x A)	mm	660 x 826 x 1510	660 x 840 x 1570	660 x 840 x 1570	660 x 840 x 1570
P.V.P.	€	3.279 €	3.750 €	3.947 €	5.458 €

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



Características generales:

- Bastidor y chasis de acero inoxidable AISI 304.
- Resistencia de cuba y boiler en Incoloy 800.
- Termostato de la cuba con ajuste fijo (55 °C).
- Termostato del boiler ajustable.
- Dispositivo de espera de boiler.
- Brazos de lavado y de adarado en acero inox.
- Dosificador de abrillantador.
- Componentes eléctricos accesibles frontalmente.
- Puerta de doble pared.
- Micro-interruptor de seguridad de la puerta.
- Lavavajillas con brazos de lavado y adarado superiores e inferiores.



		LAVAVASOS BE35	LAVAVAJILLAS BE40	LAVAVAJILLAS BE50
Peso Neto/Bruto	kg	31/38	40/46	60/66
Cesta	mm	350 x 350	400 x 400	500 x 500
Altura Útil	mm	217	245	330
Ciclo	seg.	120	120	180
Tensión/Frecuencia	V/Hz	230/50	230/50	230/50
Potencia	kW	3,2	3,3	3,6
Potencia Bomba Lavado	kW	0,19	0,30	0,6
Potencia Boiler/Cuba	kW	3/1,3	3/1,3	3/3
Capacidad Boiler/Cuba	L	3,5/10,3	3,5/14	4,5/27
Consumo Agua Aclarado	L	2,5	3	3
Temp. Alimentación Agua	°C	55...60	55...60	55...60
Bomba Desagüe		BD	BD	BD
Presión Alimentación Agua	MPA	1,84	1,84	1,84

DOTACIÓN

Cestas Vasos	nº	2	2	1
Cestas Platos	nº	-	-	1
Cestillo Cubiertos	nº	1	1	-
Insertador Platos	nº	1	1	-

ACCESORIOS

Bomba Detergente Peristáltica	Opcional	Opcional	Opcional
Descalcificador	Opcional	Opcional	Opcional
Bomba Aumento Presión	Opcional	Opcional	Opcional

BE35 / BE40 / BE50



TEMPORIZADOR



OPCIONAL



MARCHA

BE40



BE50



BE35

BE40

BE50

Dimensiones (L x P x A)	mm	416 x 447 x 639	469 x 506 x 698	570 x 600 x 819
P.V.P.	€	1.899 €	2.100 €	2.765 €

**MODELO
BOMBA DESAGÜE
INCORPORADA**

BE35 BD

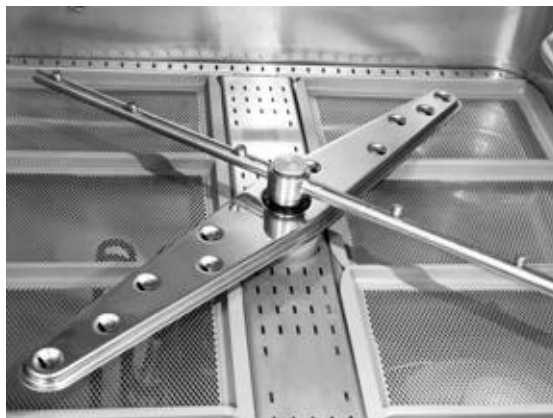
BE40 BD

BE50 BD

P.V.P.	€	2.114 €	12.303 €	2.969 €
--------	---	---------	----------	---------

Características generales:

- Mando Digital.
- Cuerpo y Estructura en acero inox AISI 304.
- Brazos de lavado y adarado en inox.
- Doble pared en la puerta y cámara de lavado.
- Puerta contrabalaceada.
- Cuba en ángulo.
- Dispositivo de espera del boiler.
- Guías embutidas.
- Bomba de abrillantador Hidráulica.



D45 DGT – D85 DGT

- Electrobomba con funcionamiento SOFT-START.
- Aislamiento termoacústico en cuba y boiler.
- Indicación en LED para 3 programas de lavado mas uno de ciclo en continuo.
- Termómetro digital en cuba y boiler.
- Filtro de superficie inox en cuba.
- Dosificador de abrillantador hidráulico y de detergente peristáltico.

		D36 DGT	D45 DGT	D85 DGT	BD46 DGT
Peso Neto/Bruto	kg	75 /83	75 /83	98 / 105	48 /55
Cesta	mm	500 x 500	500 x 500	500 x 500	400 x 400
Capacidad Platos 24 cm Ø	nº.	16	16	22	-
Altura Útil	mm	368	369	411	285
Ciclo	seg.	123 /183	63 /120 /183	63 / 123 /183	60 /120
Tensión/Frecuencia	V /Hz	400-3N /50	400-3N /50	400-3N /50	230 /50
Potencia	kW	5,7	6,6	7,1	3,3
Potencia Bomba Lavado	kW	0,52	0,52	1	0,27
Potencia Boiler/Cuba	kW	5,2 /2	6,1 /2	6,1 /3	3 /1,3
Capacidad Boiler/Cuba	L	8 /21	8 /21	8 /30	4,5 /11
Consumo Agua Aclarado	L	3	3	3	2,5
Temp. Alimentación Agua	°C	50 /60	50 /60	50 /60	55 /60
Bomba Desagüe		BD	BD	BD	BD
Presión Alimentación Agua	MPA	1,84	1,84	1,84	1,8 - 4

DOTACIÓN

Cestas Varilla	2	2	3	2
Termómetro Digital	-	SI	SI	-
Aislamiento Térmico Boiler/Cuerpo	-	SI	SI	-
Filtros Superiores Cuba	-	SI	SI	-

OPCIONAL

Bomba Detergente Peristáltica	Opcional	Deserie	Deserie	Opcional
Descalcificador	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Bomba Aumento Presión	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional

D36 / D45 / D85 / BD46 DGT

D45 DGT (Sistema Soft Start)



D36 DGT



		D36 DGT	D45 DGT	D85 DGT	BD46 DGT
Dimensiones (L x P x A)	mm	600 x 620 x 828	600 x 620 x 828	600 x 620 x 1325	460 x 530 x 700
P.V.P.	€	3.348 €	3.779 €	4.440 €	2.834 €

MODELO BOMBA DESAGÜE INCORPORADA

		D36 DGT BD	D45 DGT BD	D85 DGT BD	BD46 DGT BD
P.V.P.	€	3.518 €	3.949 €	4.645 €	3.006 €

Características generales:

- Mando Electromecánico.
- Cuerpo y Estructura en acero inox AISI 304.
- Brazos de lavado y adarado en inox.
- Resistencia de cuba y boiler en Incoloy 800.
- Termostato de la cuba con ajuste fijo.
- Termostato del boiler ajustable.
- Dispositivo de espera del boiler.
- Aislamiento térmico en Boiler.
- Extracción manual de todos los componentes del depósito sin utilizar herramientas.
- Preparada para la conexión de accesorios.
- Bomba de abrillantador Hidráulica.
- VERSION F: Con filtros inox superiores en cuba.
- Filtros de superficie en cuba de serie en los modelos C44 y C66 DGT.

C44 DGT – C66 DGT

- Mando Digital.
- Doble pared en cuba.
- Cuba embutida.

C44 DGT

- Bastidor y chasis de acero inoxidable AISI 304 con estructura doble pared.
- Aislamiento térmico en capota y Boiler.
- Indicación en LED para 3 programas de lavado más uno de ciclo en continuo.
- Termómetro digital en cuba y boiler.
- Filtro de superficie inox en cuba.
- Dosificador de abrillantador hidráulico y de detergente peristáltico.

C66 DGT

- Aislamiento térmico en capota, Boiler y Cuba.
- Calentamiento de cuba trifásica.

		CE24	C44 DGT	C66 DGT
Peso Neto / Bruto	kg	124/ 131	135/ 142	135/ 142
Cesta	mm	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Capacidad Platos 24 cm	n°.	22	22	22
Altura Útil	mm	387	402	402
Ciclo	seg.	123/ 183	63 /123/ 183	63 /123/ 183
Tensión/Frecuencia	V/Hz	400-3N / 50	400-3N / 50	400-3N / 50
Potencia	kW	6,2	7,1	9,8
Potencia Bomba Lavado	kW	1	1	1,5
Potencia Boiler/Cuba	kW	5,2/3	6,1/3	8,3 /5,2
Capacidad Boiler/Cuba	L	8 /46	8 /46	8 /46
Consumo Agua Aclarado	L	3	3	3
Temp. Alimentación Agua	°C	45 /60	60	45 /60
Presión Alimentación Agua	MPA	1,84	1,84	1,84
DOTACIÓN				
Cestas Platos	n°.	1	2	2
Cesta Universal	n°.	1	1	1
Aislamiento Térmico Cuba		-	SI	SI
Aislamiento Térmico Boiler		SI	SI	SI
Aislamiento Térmico Capota		-	-	SI
Doble Filtro Cuba		-	SI	SI
Termómetros Digitales		-	SI	SI
Dosificador Abrillantador		SI	SI	SI
ACCESORIOS				
Filtros Superficie Cuba		Opcional	Deserie	Deserie
Bomba Detergente Peristáltica		Opcional	Opcional	Opcional
Bomba Desagüe		BD	BD	BD

CE24 / C44 DGT / C66 DGT

C44 DGT



CE24



CE24

C44 DGT

C66 DGT

		CE24	C44 DGT	C66 DGT
Dimensiones (L x P x A)	mm	717 x 757 x 1446	718 x 750 x 1430	718 x 750 x 1430
P.V.P.	€	4.312 €	6.025 €	6.646 €

**MODELO
BOMBA DESAGÜE
INCORPORADA**

C44 DGT BD

C66 DGT BD

P.V.P.	€	6.233 €	6.851 €
--------	---	---------	---------

Características generales:

Lavavasos, lavavajillas bajomostrador con estructura mono-pared o doble pared y mandos electrónicos.

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 con estructura de doble pared.
- Aislamiento térmico en chasis y boiler en el modelo D45 VE y termo-acústico en chasis y boiler en el modelo D85 VE.
- Puerta abertura compensada (Modelo D45 y D85 VE).
- Mandos electrónicos: display de LED gráfico con símbolos intuitivos.
- Información operativa y estado de funcionamiento del programa en ejecución.
- 4 ciclos de lavado con tiempo y temperaturas personalizables.
- Opciones de lavado: aclarado frío, desinfección, función ECO.
- Electrobomba con puesta en marcha Soft-Start (Modelos BD47 VE y D45 VE).
- Cuba y guías embutidas en los modelos D45 VE y D85 VE; guías embutidas en el modelo BD47 VE.
- Filtro de superficie inox en la cuba en los modelos D45 VE y D85 VE.
- Dispositivo de espera del boiler.
- Dosificadores peristálticos de abrillantador y detergente.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inox AISI 304.
- Dispositivo anti-reflujo del agua durante el aclarado (Modelos BA: Boiler Atmosférico).
- BE50 T VE PLUS: Version Trifásica de 5,2Kw. del modelo BE50 VE.
- Los lavavajillas Hygiene Plus, cumplen con todas las directrices de Higiene, tanto Europeas como la DIN 10534 o la norteamericana basados en los valores HUE (equivalente de unidad de calor).



		BE50 VE	BD47 VE	D45 VE	D85 VE
Cesta	mm	500 x 500	400 x 400	500 x 500	500 x 500
Altura Útil de puerta	mm	330	299	360	388
Ciclo	seg.	60 - 120 - 180 +10	60 - 120 - 180 +10	60 - 120 - 180 +10	60 - 120 - 180 +10
Tensión/Frecuencia	V/Hz	230-1N/50	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50
Potencia	kW	3,6	3,3	6,6	7,1
Potencia Bomba Lavado	kW	0,59	0,3	0,52	1
Potencia Boiler/Cuba	kW	3/3	3/1,3	6,1/2	6,1/3
Consumo Agua Aclarado	L	3	2,5	3	3
Temp. Alimentación Agua	°C	45/60	55/60	45/60	50/60
Bomba de Desagüe		Modelo BD	Modelo BD	Modelo BD	Modelo BD
Cestos Platos/Universal	Uds.	1/1	0/2	2/1	2/1
Cestillos	Uds.	0	0	1	1
Peso Neto/Bruto	Kg	60/65	46/52	69/73	83/89

BE50 VE / BD47 VE / D45 VE / D85 VE

BE50 VE



BD47 VE



D85 VE



		BE50 VE	BD47 VE	D45 VE	D85 VE
Dimensiones (L x P x A)	mm	570 x 600 x 835	460 x 530 x 700	600 x 620 x 828	600 x 620 x 1.350
P.V.P.	€	3.032 €	3.212 €	4.081 €	4.723 €

HYGIENE PLUS

			BD47 VE BA	D45 VE BA	D85 VE BA
Dimensiones (L x P x A)	mm		460 x 530 x 700	600 x 620 x 828	600 x 620 x 1.350
P.V.P.	€		3.840 €	4.883 €	5.512 €

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA ELECT.

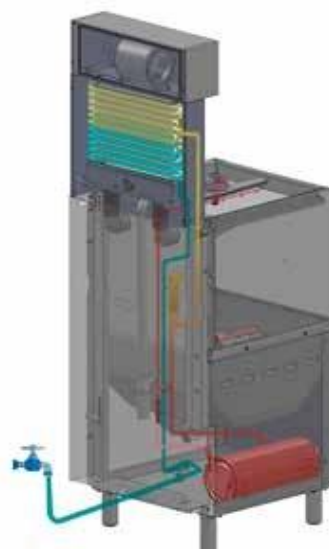


Características generales:

Lavavajillas de capota con estructura mono-pared o doble pared y mandos electrónicos.

- Programas de lavado: 4 ciclos de lavado con tiempos y temperaturas personalizables.
- Consumo de agua en aclarado de 3L.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inox AISI 304.
- Cúba embutida.
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304, con estructura de doble pared (C66 VE).
- Mandos electrónicos: display LED gráfico son símbolos intuitivos.
- Información operativa y estado de funcionamiento del programa en ejecución.
- Opciones de lavado: aclarado en frío, desinfección y función ECO.
- Dispositivo de espera del boiler.
- Filtros de superficie inox en la cuba.
- Calentamiento trifásico de la cuba (CE66 VE).
- Dosificador de abrillantador peristáltico y dosificador de detergente peristáltico.
- Aislamiento térmico en boiler (CE24 F VE) y térmico en capota, boiler y cuba (CE66 VE).
- Dispositivo anti-reflujo con boiler atmosférico para garantizar valores constantes de presión y temperatura del agua durante el aclarado (Opción BA: Boiler Atmosférico).
- Sistema de recuperación de calor en los modelos IRC.
- Existe la posibilidad de modelos Hygiene Plus, como en los equipos anteriores.

Los lavavajillas Hygiene Plus, cumplen con todas las directrices de Higiene, tanto Europeas como la DIN 10534 o la norteamericana basados en los valores HUE (equivalente de unidad de calor).



		CE24 F VE	C66 VE	C66 VE IRC
Cesta	mm	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Altura Útil de puerta	mm	388	400	400
Ciclo	seg.	60 - 120 - 180 + 10	60 - 120 - 180 + 10	60 - 120 - 180 + 10
Tensión/Frecuencia	V/Hz	400-3N / 50	230-1N / 50	400-3N / 50
Potencia	kW	6,2	9,8	9,8
Potencia Bomba Lavado	kW	1	1,5	1,5
Potencia Boiler/Cuba	kW	5,2/3	8,3/5,2	8,3/2,2
Capacidad Boiler/Cuba	L			
Consumo Agua Aclarado	L	3	3	3
Temp. Alimentación Agua	°C	55/60	45/60	50
Bomba de Desagüe		No	No	Si
Cestos Platos/Universal	Uds.	1/1	2/1	1/1
Peso Neto/Bruto	Kg	105/120	120/137	140/157

CE24 F VE / CE66 VE / C66 VE IRC

CE24 F VE



C66 VE



C66 VE BA



HYGIENE PLUS

HYGIENE PLUS

		CE24 F VE	CE24 F VE BA	C66 VE	C66 VE IRC	C66 VE BA	C66 VE BA IRC
Dimensiones (L x P x A)	mm	717x815x1.446	717x815x1.446	718x818x1.441	719x848x1.980	718x818x1.441	719x848x1.980
P.V.P.	€	4.895 €	5.702 €	7.368 €	11.955 €	7.851 €	12.762 €

Características generales:

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento térmico de serie.
- Aislamiento acústico integrado (opcional).
- Doble apertura con contrapeso y cesto en acero inox extraíble.
- Puerta inferior con doble pared.
- LP61 cuba embutida.
- LP70 / 130: cuba con fondo inclinado y una inmejorable limpieza.
- Recinto del lavado sin zonas muertas.
- La bomba de lavado y adarado rotativos y en acero inox. Su posición es vertical y efectúa auto-vaedado en cada ciclo de lavado para LP70 / 130.
- Resistencia de cuba y del calderín en Incoloy 800.
- Parte eléctrica y conexiones situadas en la parte trasera de la máquina.
- Termostatos electrónicos con visualización de la temperatura.
- Doble filtro en la cuba.
- Predisposición para el montaje de los accesorios.
- Válvula anti-retorno.
- Dispositivo de evacuación de vapores con condensación de humedad (bajo pedido).



LP61 H

Todos los modelos son electromecánicos buscando la simplicidad en el funcionamiento, pero disponemos de equipos con otras características:

- Funcionamiento Electrónico (VE) y Hygiene Plus.
- Con Boiler atmosférico (garantizando presión y temperatura en el adarado).
- Con Recuperador de Calor –IRC.

		D120P	LP61	LP61 H	LP70	LP130*
Altura Útil	mm.	453	661	822,5	658	658
Peso Neto	Kg	110	185	195	170	290
Dimensión de Cesta	mm.	-	550 x 700	550 x 700	700 x 700	700 x 1385
Duración del ciclo	seg.	63 / 123 / 183	120 / 240 / 360	120 / 240 / 360	120 / 240 / 360	120 / 240 / 360
Tensión de Alimentación	Volt. /Hz .	400V / 3N / 50Hz	400V / 3N / 50Hz	400V / 3N / 50Hz	400V / 3N / 50Hz	400V / 3N / 50Hz
Máxima potencia absorbida	Kw.	9,8	10,5	11,3	12,8	25,6
Potencia bomba de lavado	Kw.	1,50	2,2	3	3	3+3
Potencia bomba aumento de presión	Kw.	-	0,37	0,37	0,37	0,37
Potencia resistencia del boiler	Kw.	8,3	8,3	8,3	9,8	19,6
Potencia resistencia de cuba	Kw.	3	5,3	5,3	9,8	9,8
Capacidad Boiler / cuba	L.	8 / 60	8 / 60	8 / 60	8 / 90	24 / 150
Consumo agua de aclarado	L.	5	5	5	7	8
Cestillos cubiertos	°C	-	45..60	55	55	20...60
DOTACIÓN						
Cestos Inox	Uds.	-	1	1	1	1
Cesta para bandejas (4Uds)	Uds.	-	1	1	1	1
Aislamiento térmico	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Aislamiento acústico Integral	-	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL
Dosificador de abrillantador	-	SI	SI	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL
Dosificador de detergente	-	SI	SI	SI	SI	SI

*Existe La opción de un LP130 H

D120 P / LP61 / LP61 H / LP70 / LP130



		D120 P	LP61	LP61 H	LP70	LP130
Dimensiones (L x P x A)	mm	650 x 750 x 1.482	675 x 842 x 1.851	675 x 825 x 1.928	837 x 850 x 1.845	1518 x 843 x 1.841
P.V.P.	€	5.819 €	9.083 €	10.126 €	13.168 €	21.150 €

TÚNEL DE ARRASTRE



Características generales:

- Estructura de doble pared totalmente en acero AISI 304.
- Brazos de lavado y acarado en acero inox regulables y extraíbles.
- Sistema de arrastre con guía central en acero inox con motorreductor y micro-interruptor de seguridad.
- Cortinas antisalpicadura en entrada y salida, cortinas de separación entre las fases.
- Cuba estampada en AISI 304 libre de puntos de estancamiento y con dobles filtros.
- Caldera aislada en AISI 304 (Eliminación de restos de soldadura y pintado con pintura protectora).
- Electrobomba de lavado de alta eficiencia.
- Economizador en entrada pasiva.
- Reductor de presión en el enjuague.
- Sistema de desagüe rápido del tapón del rebosadero (Opcional).
- Puerta de guillotina con peso compensado de doble pared.
- Facilidad de mantenimiento gracias al tablero eléctrico fácilmente accesible situado en la parte superior de la máquina.



ETS16

Dotación Cestas	nº.	4
Motor de Avance	Kw.	0,18
Potencia máxima absorbida	Kw.	21
Zona de paso útil	mm.	500 x 400
Tensión de alimentación	Volt./Hz.	400V/3N/50HZ
Pres. aliment. de agua	bar	1,5/6
Temperatura del agua	bar	55

LAVADO

Capacidad de cuba	L.	87
Potencia de bomba	Kw.	1,1
Calentamiento de cuba	Kw.	9,8
Temperatura de cuba	°C	55

ACIARADO

Capacidad de boiler	L.	14
Temperatura de cuba	°C	85
Calentamiento de boiler	Kw.	19,6
Consumo de agua	L.	300

POTENCIA MÁXIMA ABSORBIDA

Versión eléctrica	Kw.	21
-------------------	-----	----

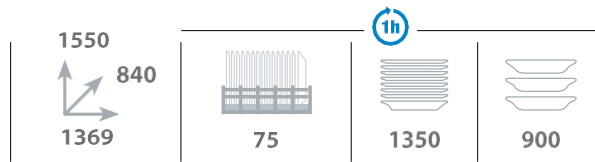
POTENCIA MAX. ABSORBIDA

Versión eléctrica (*)	Kw.	22
-----------------------	-----	----

(*) Resistencia de cuba y boiler con intercambio +

ETS16

ETS16:



ETS16



ETS16

Dimensiones (L x P x A)	mm	1069 (150+150) x 840 x 1500
P.V.P.	€	14.920 €



ETS16 con accesorios (mesas)

TÚNEL DE ARRASTRE



Características generales:

- Estructura de doble pared totalmente en acero AISI 304.
- Brazos de lavado y adarado en acero inox regulables y extraíbles.
- Sistema de arrastre con guía central en acero inox con motorreductor y micro interruptor de seguridad.
- Cortinas antisalpicadura en entrada y salida, cortinas de separación entre las fases.
- Cubas de prelavado y de lavado en AISI 316 libres de puntos de estancamiento y con dobles filtros.
- Caldera pasivada (eliminación de restos de soldadura y pintado con pintura protectora) y aislada en AISI 316, con preajuste para el montaje de una tercera resistencia.
- Economizador en entrada y en el enjuague.
- Reductor de presión en el aclarado.
- Sistema de desagüe rápido del tapón del rebosadero de serie.
- Puerta de guillotina con peso compensado de doble pared.
- Facilidad de mantenimiento gracias al tablero eléctrico fácilmente accesible situado en la parte superior de la máquina.
- Tensión de alimentación Trifásica (400V/3N/50Hz.)



El tablero con mandos electromecánicos cuenta con 2 display digitales para la consulta y control de las temperaturas de la caldera y de la cuba con termostato digital. En la Serie ETE, disponemos de la posibilidad de seleccionar la velocidad de avance y, en su caso, la activación/desactivación del secado.

		ETE20	ETE21	ETE25	ETE27
Dotación de cestas (***)	nº	1+2+1	1+2+1	1+2+1	1+2+1
Motor de avance	Kw.	0,37	0,37	0,37	0,37
Velocidad de Avance	m/min.	0,79	0,79	0,9	0,92
Zona de paso útil (LxH)	mm.	500 x 440	500 x 440	500 x 440	500 x 440
Pres. aliment. de agua	bar	2/6	2/6	2/6	2/6
Pres. aliment. Vapor	bar	0,2/0,6	0,2/0,6	0,2/0,6	0,2/0,6

PRELAVADO

Longitud	mm.	-	-	500	700
Capacidad de cuba	L.	-	-	50	50
Potencia bomba	Kw.	-	-	1	1

LAVADO

Longitud	mm.	1300	1300	1300	1300
Capacidad de cuba	L.	87	70	70	70
Potencia bomba	Kw.	2,2	2,2	2,2	2,2
Calentamiento de Cuba	Kw	9,8	9,8	9,8	9,8
Temperatura de Cuba	°C	55	55	55	55

ACLARADO

Capacidad de Boiler	L.	24	24	24	24
Temperatura de cuba	°C	85	85	85	85
Calentamiento de Boiler	Kw	19,6	19,6	19,6	19,6
Consumo de Agua	L.	300	300	300	300

POTENCIA MAX. ABSORBIDA

Versión Eléctrica (*)	Kw.	22	22,2	23,2	23,2
-----------------------	-----	----	------	------	------

(*) Resistencia de cuba y boiler con intercambio (***) Cestas: Genérica + Platos + Bandejas

ETE20 / ETE21 / ETE25 / ETE27



1 módulo de lavado y aclarado



2 módulos: el 1º de prelavado y el 2º de lavado y aclarado



ETE21

		ETE20	ETE21	ETE25	ETE27
Dimensiones (L x P x A)	mm	1.600 x 846 x 1.582	1.600 x 846 x 1.582	2.100 x 846 x 1.582	2.300 x 952 x 1.582
P.V.P.	€	19.655 €	20.557 €	26.385 €	28.459 €

TÚNEL DE ARRASTRE



Características generales:

- Estructura de doble pared enteramente en acero AISI 304.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inox regulables y extraíbles.
- Sistema de arrastre con guía central en acero inox con motorreductor y micro interruptor de seguridad.
- Cortinas antisalpicadura en entrada y salida, cortinas de separación entre las fases.
- Cubas de prelavado y de lavado en AISI 316 libres de puntos de estancamiento y con dobles filtros.
- Caldera pasivada (eliminación de restos de soldadura y pintado con pintura protectora) y aislada en AISI 316, con preajuste para el montaje de una tercera resistencia.
- Economizador en entrada y en el enjuague.
- Reductor de presión en el aclarado.
- Sistema de desagüe rápido del tapón del rebosadero de serie.
- Puerta de guillotina con peso compensado de doble pared.
- Facilidad de mantenimiento gracias al tablero eléctrico fácilmente accesible situado en la parte superior de la máquina.
- Tensión de alimentación Trifásica (400V/3N/50Hz.)



Cada selector está dedicado a una función de la máquina, como el encendido, la selección de la velocidad de avance, el start de frío, y en su caso, la activación/desactivación del secado.

Los display muestran y controlan las temperaturas de funcionamiento de la caldera y de cada una de las cubas. Display de la cuba de primer lavado disponible en los modelos: ETR326 M y 327

		ETR126 M	ETR226 M	ETR326 M	ETR227	ETR327
Motor de avance	Kw.	0,21	0,29	0,29	0,29	0,29
Velocidad de avance	m/min.	1	1,4	1,9	1,4	1,9
Zona de paso útil (LxA)	mm.	500 x 440	500 x 440	500 x 440	500 x 440	500 x 440
Presión de alimentación del agua	bar	2-6	2-6	2-6	2-6	2-6
Potencia de los motores	Kw.	3,58	4,56	5,46	4,56	5,46
Pot. máxima Absorbida (eléctrica)	Kw.	23,3	24,2	34,9	24,2	34,9
Temp. Agua de entrada	°C	40-55	40-55	45-55	40-55	45-55
Dotación de Cestas	Uds.	2+2+2	2+2+2	2+2+2	2+2+2	2+2+2

ETR126 M / ETR226 M / ETR326 M / ETR227 / ETR327

ETR126 M:		2 MÓDULOS	Lavado Potenciado (1300 mm) + Triple Acarado (500 mm)
ETR226 M:		3 MÓDULOS	Prelavado (700 mm) + Lavado Potenciado (1300 mm) + Triple Acarado (500 mm)
ETR326 M:		4 MÓDULOS	Prelavado (700 mm) + 1er Lavado (700 mm) + Lavado Potenciado (1300 mm) + Triple Acarado (500 mm)
ETR227:		3 MÓDULOS	Prelavado (700 mm) + Lavado potenciado (1300 mm) + Triple acarado (500 mm)
ETR327:		4 MÓDULOS	Prelavado(700 mm) + 1er lavado (700 mm) + Lavado potenciado (1300 mm) + Triple acarado (500 mm)

ETR27



ETR126 M

ETR226 M

ETR326 M

ETR227

ETR327

Dimensiones (L x P x A)	mm	2.100 x 846 x 1.582	2.800 x 846 x 1.582	3.500 x 846 x 1.582	2.800 x 952 x 1.582	3.500 x 952 x 1.582
P.V.P.	€	29.406 €	36.027 €	45.024 €	42.142 €	53.996 €

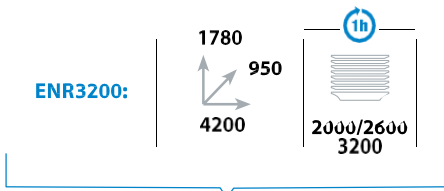
Características generales:

- Alta capacidad de producción por hora.
- Posibilidad de lavar objetos de 460x600 mm.
- Brazos de lavado laterales para un excelente lavado incluso con objetos de formas especiales (opcional).
- Motor controlado mediante inverter que permite seleccionar tres velocidades distintas de deslizamiento de la cinta en relación con la vajilla y la suciedad.
- Cinta transportadora con elementos personalizables instalada en bastidor de acero inox.
- Cubas de prelavado, lavado y aclarado previo, embutidas en acero AISI 316. Boiler en acero AISI 316.
- Bastidor de acero inox AISI 304 de 20/10 de espesor y estructura de acero inox AISI 304. Filtros y cajones inox AISI 304.
- Puertas de ancho completo y doble pared con apertura de guillotina.
- Resistencia para cuba y boiler de acero INCOLOY 800.
- Electrobomba de lavado de 3kW con ventiladores, correa y rotor de acero inox AISI 304.
- Bombas de lavado y ventiladores de acero de alta eficiencia (clase IE2).
- Túnel de secado con estructura de doble pared.



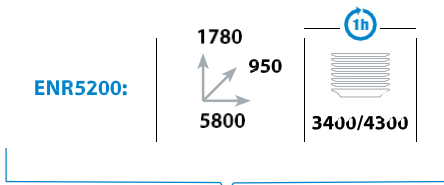
		ENR3200	ENR4200	ENR5200	ENR 7200
Producción platos	h.	2000 / 2600 / 3200	2800 / 3500 / 4200	3400 / 4300 / 5200	5000 / 6100 / 7200
Potencia motor/inverter	Kw.	0,18	0,18	0,29	0,29
Zona de paso útil	mm.	600 x 440	600 x 440	600 x 440	600 x 440
Tensión de Alimentación	Volt. /Hz .	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Temp. Agua de entrada	°C	55	55	55	55
Total consumo eléctrico	kW	3,6	3,6	13,5	6,7
Pot absor tot. (Eletr.)	Kw.	33	33,7	44,4	43,6

ENR3200 / ENR4200 / ENR5200 / ENR7200



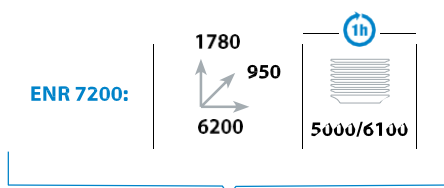
2 MÓDULOS

Lavado Potenciado (1100 mm)
+
Doble Aclarado (700 mm)



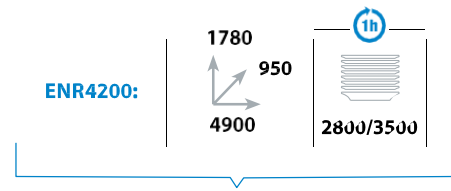
4 MÓDULOS

Prelavado Potenciado (700 mm)
+
1er Lavado (700 mm)
+
Lavado Potenciado (1100 mm)
+
Doble Aclarado (700 mm)



4 MÓDULOS

Prelavado Potenciado (700 mm)
+
Lavado Potenciado (1100 mm)
+
Lavado Potenciado (1100 mm)
+
Doble Aclarado (700 mm)



3 MÓDULOS

Prelavado Potenciado (700 mm)
+
Lavado Potenciado (1100 mm)
+
Doble Aclarado (700 mm)



ENR3200

ENR4200

ENR5200

ENR7200

Dimensiones (L x P x A)	mm	4200 x 950 x 1780	4900 x 950 x 1780	5800 x 950 x 1780	6200 x 950 x 1780
P.V.P.	€	54.196 €	66.673 €	78.331 €	92.699 €

DESCALCIFICACIÓN / OSMOSIS

Características generales:

DESCALCIFICADORES

La descalcificación es un proceso por el cual eliminamos los cationes causantes de la dureza del agua (calcio y magnesio) sustituyéndolos por sodio, formando sales mucho más solubles, evitando su precipitación e incrustación.

Las resinas de intercambio iónico son pequeñas esferas de polímero sintético que desarrollan mayor afinidad al calcio y magnesio. La regeneración de las resinas de intercambio iónico, se realiza con cloruro sódico (sal común) especialmente diseñada para el tratamiento de agua.

MINISOFT 7L HYDRO Mecánica.

Mueble de alta resistencia fabricado en PE. Resina monoesférica de alto rendimiento. Regeneración de alta eficiencia. Boya de seguridad para prevenir fugas de agua. By-Pass con válvula reguladora de dureza. Válvulas con discos cerámicos sin desgaste. Botella con resina de alto rendimiento.

Botella presurizada certificada por NSF



NOVO 10L HYDRO 1" Mecánica.

Fácil acceso para la carga de sal. Cabinet fabricado en polietileno de alta resistencia. Boya de seguridad para prevenir fugas de agua. Resina monoesférica que aumenta el rendimiento. By-Pass con válvula reguladora de dureza. Válvulas de alta eficiencia con consumos bajos. Botella presurizada certificada por NSF. Válvula Hydro 1" Mecánica.



OSMOSIS INVERSA

La ósmosis inversa es un sistema de depuración del agua que retiene prácticamente todas las impurezas que pueda contener el agua. Es el proceso más eficaz de los sistemas de tratamiento del agua. Lleva a cabo una desalinización absoluta y la eliminación de bacterias, olor y sabor con lo que se preserva la calidad del agua que se consume.

INFINITY 600 DGP

Un equipo de ósmosis inversa a partir de flujo directo reúne todas las ventajas de un sistema de ósmosis inversa convencional. No incorpora depósito de acumulación, lo que hace que la producción sea a tiempo real. Membrana más duradera que membranas convencionales

La membrana ECO 600GPD asegura una gran producción de agua diaria de alta calidad. Su bajo rechazo de agua, únicamente 1,610/87, contribuye al medio ambiente, aprovechando una gran cantidad de litros. Permite un recambio muy sencillo y muy higiénico, evitando que entren virus o bacterias en el agua.

Protección contra fugas de agua.

Incluye aqua-stop mecánico por boya.



MINISOFT

NOVO 10

INFINITY 600 DGP		
Membrana	mm.	Eco 600 GPD
Potencia de consumo	W.	60
Capacidad de filtración	L/Min.	1,6
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	100-240/50-60
Producción	L/Hora	2200
Presión de agua entrada	Mpa	0,1 - 0,4

	MINISOFT	NOVO 10
Valvular	Hydro Mecánica	Hydro Mecánica
Conexión	3/4" / 1"	1"
Litros	L.	7
Caudal máximo de agua	M3/h.	4,4
Caudal máximo del equipo	M3/h.	0,6
Rendimiento	°Hf x m3	42
Consumo de sal	Kg.	1,4

MINISOFT / NOVO / INFINITY

MINISOFT



NOVO 10



INFINITY 600 DGT



INFINITY 600 DGT

MINISOFT

NOVO 10

		INFINITY 600 DGT	MINISOFT	NOVO 10
Dimensiones ext. (L x P x A)	mm	190 x 323 x 430	220 x 385 x 590	330 x 550 x 695
P.V.P.	€	796 €	633 €	700 €

Accesorios

ACCESORIOS DE LAVADO

DENOMINACIÓN	PVP €
CESTA PLÁSTICO 350 x 350 x 150 mm. VASOS	18,70
CESTA PLÁSTICO 400 x 400 x 150 mm. VASOS	22
CESTA PLÁSTICO 400 x 4000 x 150 mm. PLATOS	27,50
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. PLATOS	27,50
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. CUBIERTOS	27,50
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 150 mm. TAZAS/VASOS	26,40
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 150 mm. CUBIERTOS	27,50
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 mm. BANDEJAS	34,10
INSERTADOR DE PLATOS	8,80
CESTILLO CUADRADO DE CUBIERTOS	6,60
DESCALCIFICADOR 8 LITROS	125,40
DESCALCIFICADOR 12 LITROS	144,10
BOMBA ABRILLANTADOR PERISTÁLTICA	78,10
BOMBA DETERGENTE PERISTÁLTICA	93,50
FILTROS DE SUPERFICIE CAPOTAS CE24, CE34 DGT	422

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



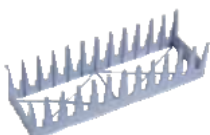
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. CUBIERTOS



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



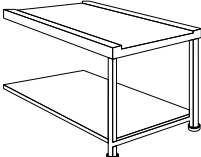

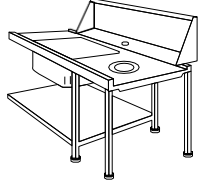
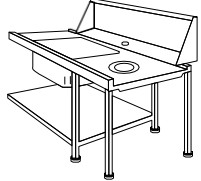
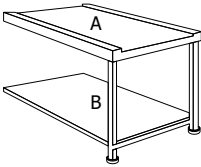
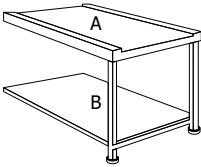
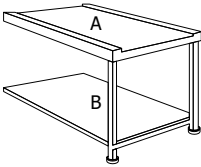
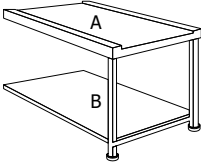
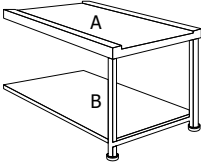
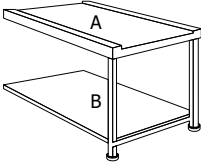
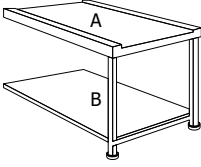
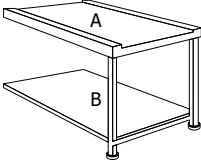
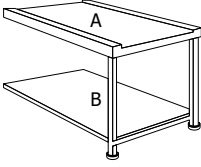
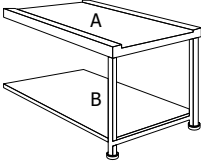
INSERTADOR DE PLATOS



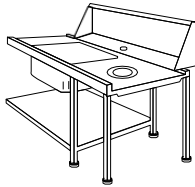
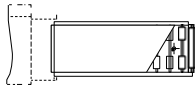

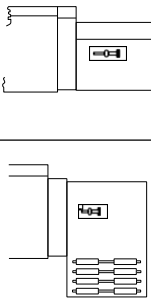
CESTILLO DE CUBIERTOS



Accesorios

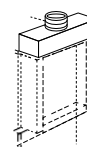
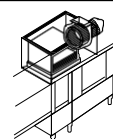
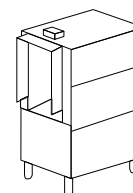
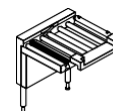
REF	DENOMINACIÓN		PVP €
CAPOTAS			
DAA 190	MESAS PARA CÚPULAS ELFRAMO. Mesa de salida y entrada con entrepaños CL.80 Basic/C34/C44/C66DGT (645 mm largo)		490
DAA 191	MESAS PARA CÚPULAS ELFRAMO. Mesa de salida y entrada con entrepaños CL.80 Basic/C34/C44/C66DGT (1200 mm largo)		734
DAA 220	MESAS PARA CÚPULAS ELFRAMO. Mesa Prelavado Dcha. e Izq. (1200 mm largo) con cuba 500 x 400 x 200h.mm., agujero desbarazo, cortina antisalpicaduras, y estante inferior.		1.542
DAA 221	MESAS PARA CÚPULAS ELFRAMO. Mesa Prelavado Dcha. e Izq. (1500 mm largo) con cuba 500 x 400 x 200h.mm., agujero desbarazo, cortina antisalpicaduras, y estante inferior.		2.178
Posibilidad de mesas a medida. Consultar precios. Más modelos de mesas en la sección de mobiliario de acero inoxidable (complementos)			
TÚNELES ENTRADA			
M01000	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Mesa de entrada con entrepaño (L x P x A) mm (550A x 700B x 612 x 850)		820
M02000	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Mesa de entrada con entrepaño (L x P x A) mm (1000A x 1150B x 612 x 850)		1.234
M03000	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Mesa de entrada con entrepaño (L x P x A) mm (1500A x 1650B x 612 x 850)		1.544
TÚNELES SALIDA			
M04000	TÚNELES ETE. Mesa de salida con entrepaño y fin car era (L x P x A) mm (550A x 700B x 612 x 850)		911
M05000	TÚNELES ETE. Mesa de salida con entrepaño y fin car era (L x P x A) mm (1000A x 1150B x 612 x 850)		1.399
M06000	TÚNELES ETE. Mesa de salida con entrepaño y fin car era (L x P x A) mm (1500A x 1650B x 612 x 850)		1.720
SALIDA TÚNEL DE SECADO			
M00002	TÚNELES ETE. Mesa de salida para túnel de secado y fin car era (L x P x A) mm (1000A x 1582B x 612 x 850)		1.399
M00003	TÚNELES ETE. Mesa de salida para túnel de secado y fin car era (L x P x A) mm (1500A x 2082B x 612 x 850)		1.542
M00005	TÚNELES ETE. Mesa de salida para túnel de secado y fin car era (L x P x A) mm (1000A x 1832B x 612 x 850)		1.443
M00006	TÚNELES ETE. Mesa de salida para túnel de secado y fin car era (L x P x A) mm (1500A x 2332B x 612 x 850)		1.587

Accesorios

REF	DENOMINACIÓN	PVP €
MESA ENTRADA	Mesa de prelavado, cuba de 500x400x200h.mm., agujero de desbarazo con junta, cortina anti-salpicaduras y estante inferior bajo cuba.	
M00030	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Mesa prelavado para túneles (1200 mm largo alto)	2.376
M00040	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Mesa prelavado para túneles (1500 mm largo)	2.786
M00050	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Mesa prelavado para túneles (1800 mm largo)	3.113
		
RODILLOS		
DAB180	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Línea de rodillos (1000 mm). Sin patas	1.558
DAB190	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Línea de rodillos (1500 mm). Sin patas	2.032
DAB210	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Curva 90º de rodillos. Sin patas	2.591
DAB225	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Patas en acero inox. regulables en altura	293
DAB181	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Línea de rodillos (1000 mm) con patas de ruedas	2.518
DAB194	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Línea de rodillos (1500 mm) con patas de ruedas	3.011
		
CURVAS		
DAB215	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Curva motorizada (920 mm) 90º, 0,18 kW con barra de contención	5.573
DAB173	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Micro de parada para línea de rodillo	175
DAB220	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Curva motorizada (920 x 1500 mm) 180º, 0,18 Kw con barra de contención	7.425
		
ENTRADA		
M07000 DX	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Mesa de entrada derecha con carga en ángulo (SIN RODILLOS)	2.313
M08000 SX	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Mesa de entrada izquierda con carga en ángulo (SIN RODILLOS)	2.313
M00600 DX	TÚNEL ETS/ETE/ETR. Mesa de entrada derecha con carga en ángulo para línea de rodillos	4.497
M00700 SX	TÚNEL ETS/ETE/ETR. Mesa de entrada izquierda con carga en ángulo para línea de rodillos	4.497
		

Accesorios

REF	DENOMINACIÓN	PVP €
SALIDA		
DAB230	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Mesa de salida izquierda motorizada con descarga en ángulo	6.234
DAB231	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Mesa de salida derecha motorizada con descarga en ángulo (900 x 750 mm)	6.234
TÚNEL SECADO		
IA60 R	TÚNELES ETS/ETE/ETR. Módulo de secado eléctrico 2,8 kW (600 mm de largo)	6.202
IA85 R	TÚNELES ETS/ETE/ETR/ENR. Módulo de secado eléctrico 4,2 kW (850 mm de largo)	8.242
IA115	TÚNELES ETS/ETE/ETR/ENR. Módulo de secado eléctrico 16,8 kW (1150 mm de largo)	12.920
IA90	TÚNELES ETE/ETR. Módulo de secado en ángulo de 90° eléctrico 4,2 kW	12.832
IRC85	TÚNELES ETE/ETR/ENR. Recuperador de calor con tunel de secado de 850 mm Eléctrica o de vapor de 17 kW. Equipada con turbina inoxidable	CONSULTAR
CA	TODOS LOS TÚNELES. Campana de aspiración de vapores sin turbina	811
CAM	TODOS LOS TÚNELES. Campana de aspiración de vapores con turbina de 0,2 kW	1.311
CA10	TODOS LOS TÚNELES. Campana de aspiración motor de 1Hp. 0,75 kW	2.671
CACV10	TODOS LOS TÚNELES. Campana de aspiración/condensación vapores motor de 1Hp. 0,75 kW	4.599





FRÍO

VITRINAS TAPAS COREQUIP

1 PISO GRUPO INCORPORADO PLATOS / BANDEJAS 64 - 65

2 PISOS GRUPO INCORPORADO PLATOS / BANDEJAS 66 - 67

SUSHI 68 - 69

ARMARIOS FRÍO PROFESIONAL COREQUIP

ARMARIOS FRÍO NACIONAL 70 - 71

ARMARIOS FRÍO GASTRONORM 72 - 73

MESAS FRÍO PROFESIONAL COREQUIP

MESAS FRÍO SNACK 74 - 75

MESAS FRÍO GASTRONORM 76 - 77

MESAS PREPARACIÓN 78 - 79

MESAS PIZZA 80 - 81

MESAS PASTELERÍA 82 - 83

ENFRIADORES DE BOTELLAS 84 - 85

ARMARIOS SAMAREF

FERMENTACIÓN 86 - 87

PANADERÍA 88 - 89

MADURADOR 90 - 91

HELADERÍA 92 - 93

ARMARIOS SUPERFROST 94 - 95

ARMARIOS ÓPTIMA LINE 96 - 101

BASIC LINE

ARMARIOS REFRIGERACIÓN 102 - 103

MINI-ARMARIOS REFRIGERACIÓN AR150 104 - 105

MINI-ARMARIOS CONGELACIÓN AC150 106 - 107

ARMARIOS BASIC 108 - 117

EXPOSITORES REFRIGERACIÓN 118 - 119

ARMARIOS VINO 120 - 125

ARMARIOS FARMACIA 126 - 131

MINI-BARES 134 - 435

ARCONES CONGELADORES

PUERTAS BATIENTES 136 - 137

PUERTA CORREDERAS 138 - 139

ISLAS DE CONGELACIÓN 140 - 141

VITRINAS PASTELERAS 142 - 143

VITRINAS EXPOSITORAS 144 - 147

VITRINAS MURALES 148 - 149

ARMARIO CONGELADOR TIPO FORZADO 150 - 151

ABATIDORES TEMPERATURA

PRIMAX-FAST / EASY 152 - 155

SAMAREF-POLAR 156 - 157

ESTANTERÍAS 158 - 159





VITRINAS

Características generales:

- Vitrinas sin estante de exposición (1 altura).
- Perfil de aluminio anodizado Inox / Negro.
- Bandeja inferior de acero inoxidable AISI 304.
- Cubetas GN1/3 x 40 mm de profundidad incorporadas en todos los modelos de bandeja.
- Cristal curvo securizado, abatible, de fácil extracción y limpieza.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³.
- Exposición independiente del grupo frigorífico (grupo incorporado).
- Iluminación LED.
- Termostato digital.
- Puertas correderas fumé de serie.
- Refrigerante R134a.
- Alimentación eléctrica 220-230 V / 50 Hz.
- Desescarche automático.



		VRGI 1P 4B	VRGI 1P 6B	VRGI 1P 8B	VRGI 1P 4P	VRGI 1P 6P	VRGI 1P 8P
Peso Neto/Bruto	Kg	28 / 40	35 / 45	38 / 53	28 / 40	35 / 45	38 / 53
Dotación Bandejas	GN1/3	4	6	8	-	-	-
Capacidad Platos	no.	-	-	-	4	6	8
Potencia	W	130	130	130	130	130	130
Volumen Cámara	L**	7,7	11,7	15,6	7,7	11,7	15,6
Superficie Exposición	M***	0,27	0,37	0,47	0,27	0,37	0,47
Compresor	Hp	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
Potencia frigorífica	W a -10°C	238	238	238	238	238	238
Temperatura	32°C	+4°C - +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C

**Tanto el volumen cámara como la superficie de exposición, se refiere en a la bandeja embutida

VRGI 1P



INOX



NEGRO

VRGI 1P 6B NEGRO



VRGI 1P 4P INOX



VRGI 1P 4B

VRGI 1P 6B

VRGI 1P 8B

VRGI 1P 4P

VRGI 1P 6P

VRGI 1P 8P

Dim. sin Embalaje (L x P x A)	mm	1092 x 387 x 240	1447 x 387 x 240	1797 x 387 x 240	1092 x 387 x 240	1447 x 387 x 240	1797 x 387 x 240
Dim. Embalaje (L x P x A)	mm	1182 x 440 x 425	1537 x 440 x 425	1797 x 440 x 425	1182 x 440 x 425	1537 x 440 x 425	1887 x 440 x 425
P.V.P.	€	1.185 €	1.301 €	1.383 €	1.158 €	1.223 €	1.290 €

VITRINAS

Características generales:

- Vitrinas con estante "no refrigerado" de exposición (2 alturas).
- Perfil de aluminio anodizado Inox / Negro.
- Bandeja interior de acero inoxidable AISI 304.
- Cubetas GN1/3 x 40 mm de profundidad incorporadas en todos los modelos de bandeja.
- Cristal curvo securizado, abatible, de fácil extracción y limpieza.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFCs con densidad 40 kg / m3.
- Exposición independiente del grupo frigorífico (grupo incorporado).
- Iluminación LED.
- Termostato digital.
- Puertas correderas fumé de serie.
- Refrigerante R134a.
- Alimentación eléctrica 220-230 V / 50 Hz.
- Desescarche automático.



		VRGI 2P 4B	VRGI 2P 6B	VRGI 2P 8B	VRGI 2P 4P	VRGI 2P 6P	VRGI 2P 8P
Peso Neto/Bruto	Kg	38 / 50	43 / 55	48 / 62	38 / 50	43 / 55	48 / 62
Dotación Bandejas	GN 1/3	4	6	8	-	-	-
Capacidad Platos	no.	-	-	-	4	6	8
Potencia	W	130	130	130	130	130	130
Volumen Cámara	L**	7,7	11,7	15,6	7,7	11,7	15,6
Superficie Exposición	M***	0,27	0,37	0,47	0,27	0,37	0,47
Compresor	Hp	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
Potencia frigorífica	W a -10°C	238	238	238	238	238	238
Temperatura	32°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C

**Tanto el volumen cámara como la superficie exposición, se refiere en a la bandeja embutida

VRGI 2P



INOX



NEGRO

VRGI 2P 8B INOX



VRGI 2P 8B NEGRO



VRGI 2P 4B

VRGI 2P 6B

VRGI 2P 8B

VRGI 2P 4P

VRGI 2P 6P

VRGI 2P 8P

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1092 x 387 x 360	1447 x 387 x 360	1797 x 387 x 360	1092 x 387 x 360	1447 x 387 x 360	1797 x 387 x 360
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1182 x 440 x 545	1537 x 440 x 545	1797 x 440 x 545	1182 x 440 x 545	1537 x 440 x 545	1887 x 440 x 545
P.V.P.	€	1.210 €	1.373 €	1.463 €	1.160 €	1.282 €	1.386 €

VITRINAS

Características generales:

- Vitrina de Sushi, incorpora un evaporador superior que transmite el frío por gravedad y placa fría en la parte inferior.
- Bandejas de acero AISI 304 en la parte inferior que aíslan el producto del contacto con la placa fría.
- Perfil de aluminio anodizado Inox / Negro.
- Bandeja interior de acero inoxidable AISI 304.
- Cristal curvo securizado, abatible, de fácil extracción y limpieza.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFCs con densidad 40 kg / m3.
- Exposición independiente del grupo frigorífico (grupo incorporado).
- Iluminación LED.
- Termostato digital.
- Puertas correderas fumé de serie.
- Refrigerante R134a o R290a bajo pedido.
- Alimentación eléctrica 220-230 V / 50 Hz.
- Desescarche automático.



VRGI SUSHI 6

VRGI SUSHI 8

		VRGI SUSHI 6	VRGI SUSHI 8
Peso Neto/Bruto	Kg	34/49	37/52
Capacidad Platos	no.	6	8
Potencia	W	130	130
Volumen Cámara	L**	11,7	15,6
Superficie Exposición	M ² **	0,37	0,47
Compresor	Hp	1/6	1/6
Potencia frigorífica	W to -10°C	238	238
Temperatura	32°C	-1°C/ +1°C	-1°C/ +1°C

SUSHI



INOX



NEGRO

VRGI SUSHI 6 INOX



VRGI SUSHI 8 NEGRO



VRGI SUSHI 6

VRGI SUSHI 8

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1447 x 387 x 240	1797 x 387 x 240
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1537 x 440 x 425	1887 x 440 x 425
P.V.P.	€	1.583 €	1.707 €

ARMARIOS FRÍO PROFESIONAL

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 / Cap. útil	Potencia frigorífica	Potencia eléctrica	Consumo energético	Clasif. energética	Peso neto
	Uds.	Uds.	°C	L.	W.	W.	Kwh/24h.		Kg.
AR6001	1	0	-2°C/+8°C	600 / 410	250	229	2,53	D	120
AR6002	0	2	-2°C/+8°C	600 / 410	250	229	2,53	D	120
AR12002	2	0	-2°C/+8°C	1200 / 825	561	374	4,70	E	227
AR12003	1	2	-2°C/+8°C	1200 / 825	561	374	4,70	E	227
AR12004	0	4	-2°C/+8°C	1200 / 825	561	374	4,70	E	227
AC6001	1	0	-22°C/-15°C	600 / 410	364	700	5,97	D	120
AC6002	0	2	-22°C/-15°C	600 / 410	364	700	5,97	D	120
AC12002	2	0	-22°C/-15°C	1200 / 825	735	1251	13,3	E	227
AC12004	0	4	-22°C/-15°C	1200 / 825	735	1251	13,3	E	227
ARP6002	0	2	-2°C/+8°C -2°C/+4°C	600 / 410	250	229	2,53	D	120
ARP12003	1	2	-2°C/+8°C -2°C/+4°C	1200 / 825	561	374	4,70	D	227
ARV6001	1Cristal	0	-2°C/+8°C	600 / 410	250	229	-	-	125
ARV12002	2Cristal	0	-2°C/+8°C	1200 / 825	561	374	-	-	227

AR: Armarios de Refrigeración

AC: Armarios de Congelación

V: Puerta de Vidrio

P: Compartimento de Pescado

ARMARIOS FRÍO NACIONAL AR/AC

AR6001



AR12002



ARV12002



		AR6001	AR6002	AR12002	AR12003	AR12004
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	780 x 800 x 2084	780 x 800 x 2084	1470 x 800 x 2084	1470 x 800 x 2084	1470 x 800 x 2084
P.V.P.	€	2.542 €	2.542 €	3.437 €	3.507 €	3.592 €

		AC6001	AC6002	AC12002	AC12003	AC12004
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	CONSULTAR	1388 x 726 x 2067
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	780 x 800 x 2084	780 x 800 x 2084	1470 x 800 x 2084	CONSULTAR	1470 x 800 x 2084
P.V.P.	€	3.085 €	3.050 €	4.356 €	CONSULTAR	4.980 €

		ARV6001	ARV12002	ARP6002	ARP12003
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	780 x 800 x 2084	1470 x 800 x 2084	780 x 800 x 2084	1470 x 800 x 2084
P.V.P.	€	2.771 €	3.331 €	4.326 €	4.829 €

ARMARIOS FRÍO PROFESIONAL

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 GN2/1 varilla de acero plastificado (650 x 530mm): 3 Uds. por módulo. Regulables.
- 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

- Ruedas.
- Cerradura (sólo en los equipos de una puerta).
- Posibilidad de armarios con grupo remoto (ARR7001 GN y ARR14002 GN).
- Puertas de vidrio en refrigeración (ARV7001 GN y ARV14002 GN).
- Armarios con 1 compartimento de pescado, modelos: ARP7001 GN, ARP14003 GN y ARP14004 GN.



	Puertas	Medias puertas	Rango de temperatura	Vol. neto / cap. útil	Potencia frigorífica	Potencia eléctrica	consumo energético	Clasif. energética	Peso neto / bruto
	Uds.	Uds.	°C	L.	W.	W.	Kwh/24h.		Kg.
AR7001GN	1	0	- 2°C/+ 8°C	(1)	398	239	2,54	D	160
AR7002GN	0	2	- 2°C/+ 8°C	(1)	398	239	2,54	D	160
AR14002GN	2	0	- 2°C/+ 8°C	(2)	593	379	4,59	E	230
AR14003GN	1	2	- 2°C/+ 8°C	(2)	593	379	4,59	E	230
AR14004GN	0	4	- 2°C/+ 8°C	(2)	593	379	4,59	E	230
AC7001GN	1	0	- 22°C/- 15°C	700 /485	364	700	5,97	D	160
AC7002GN	0	2	- 22°C/- 15°C	700 /485	364	700	5,97	D	160
AC14002GN	2	0	- 22°C/- 15°C	1400 /980	735	1251	13,3	E	230
AC14003GN	1	2	- 22°C/- 15°C	1400 /980	735	1251	13,3	E	230
AC14004GN	0	4	- 22°C/- 15°C	1400 /980	735	1251	13,3	E	230
ARV7001GN	1Cristal	0	- 2°C/+ 8°C	(1)	398	239	-	-	165
ARV14002GN	2Cristal	0	- 2°C/+ 8°C	(2)	593	379	-	-	230

AR: Armarios de Refrigeración AC: Armarios de Congelación GN: Gastronorm ARV: Puerta de Vidrio

(1) 700/485 (2) 1400/980

ARMARIOS FRÍO GASTRONORM

AR7001GN



AR14002GN



AR7001GN

AR7002GN

AR14002GN

AR14003GN

AR14004GN

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	693 x 826 x 2008	693 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	730 x 860 x 2027	730 x 860 x 2027	1430 x 860 x 2027	1430 x 860 x 2027	1430 x 860 x 2027
P.V.P.	€	2.977 €	3.061 €	4.225 €	4.323 €	4.368 €

AC7001GN

AC7002GN

AC14002GN

AC14003GN

AC14004GN

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	693 x 826 x 2008	693 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	730 x 860 x 2027	730 x 860 x 2027	1430 x 860 x 2027	1430 x 860 x 2027	1430 x 860 x 2027
P.V.P.	€	3.950 €	4.046 €	5.531 €	5.582 €	5.672 €

ARV7001GN

ARV14002GN

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	693 x 826 x 2008		1388 x 826 x 2008
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	730 x 860 x 2027		1430 x 860 x 2027
P.V.P.	€	3.424 €		4.660 €

MESAS FRÍO PROFESIONAL

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 / cap. útil	Potencia frigorífica	Potencia eléctrica	Consumo energético	Clasif. energética	Peso neto / bruto
	Uds.	°C	L.	W.	W.	Kwh/24h.		Kg.
REFRIGERACIÓN (Temperatura ambiente de 38°C)								
MR15002	2	-2°C/+8°C	255	250	220	2,79	C	98
MR20003	3	-2°C/+8°C	395	250	220	3,06	C	125
MR25004	4	-2°C/+8°C	535	561	349	5,26	D	152
MRV15002	2 Cristal	-2°C/+8°C	255	250	220	-	-	102
MRV20003	3 Cristal	-2°C/+8°C	395	250	220	-	-	131
MRV25004	4 Cristal	-2°C/+8°C	535	561	349	-	-	160
MR15002 D	2	-2°C/+8°C	255	-	29	-	-	78
MR20003 D	3	-2°C/+8°C	395	-	29	-	-	105
MR25004 D	4	-2°C/+8°C	535	-	39	-	-	140
MR15002 TC	0/4	-2°C/+8°C	255	250	220	2,79	C	122
MR20003 TC	0/6	-2°C/+8°C	395	250	220	3,06	C	161
MR25004 TC	0/8	-2°C/+8°C	535	561	349	5,26	E	200
CONGELACIÓN (Temperatura ambiente de 38°C)								
MC15002	2	-15°C/-22°C	255	364	669	6,06	D	98
MC20003	3	-15°C/-22°C	395	364	679	6,76	D	125

	Puertas	Rango de temperatura	Vol. neto / cap. útil	Potencia frigorífica	Potencia eléctrica	Consumo energético	Clasif. energética	Peso neto / bruto
	Uds.	°C	L.	W.	W.	Kwh/24h.		Kg.
REFRIGERACIÓN (Temperatura ambiente de 38°C)								
FR15002	2	-2°C/+8°C	333	250	220	3,27	D	131
FR20003	3	-2°C/+8°C	517	250	220	3,06	C	158
FR25004	4	-2°C/+8°C	701	561	349	5,26	D	185
FRV15002	2 Cristal	-2°C/+8°C	333	250	220	-	-	131
FRV20003	3 Cristal	-2°C/+8°C	517	250	220	-	-	158
FRV25004	4 Cristal	-2°C/+8°C	701	561	349	-	-	185
FR15002 D	2	-2°C/+8°C	333	-	29	-	-	111
FR20003 D	3	-2°C/+8°C	517	-	29	-	-	138
FR25004 D	4	-2°C/+8°C	701	-	29	-	-	165

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. sin Emb. (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	1492 x 600 x 1045	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 1255	2150 x 680 x 1255	2660 x 680 x 1255
P.V.P. €	2.149 €	2.457 €	2.872 €	2.725 €	2.849 €	2.380 €	2.797 €	3.293 €

	MRV15002	MRV20003	MRV25004
Dim. sin Emb. (L x P x A) mm	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850
Dim. Emb. (L x P x A) mm	1600 x 680 x 1060	2150 x 680 x 1060	2660 x 680 x 1060
P.V.P. €	2.474 €	2.849 €	3.334 €

	FRV15002	FRV20003	FRV25004
Dim. sin Emb. (L x P x A) mm	1492 x 600 x 1045	2017 x 600 x 1045	2542 x 600 x 1045
Dim. Emb. (L x P x A) mm	1600 x 680 x 1255	2150 x 680 x 1255	2660 x 680 x 1255
P.V.P. €	2.711 €	3.192 €	3.741 €

	MR15002 D	MR20003 D	MR25004 D
Dim. sin Emb. (L x P x A) mm	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	2242 x 600 x 850
Dim. Emb. (L x P x A) mm	1600 x 680 x 1060	2150 x 680 x 1060	2660 x 680 x 1060
P.V.P. €	1.838 €	2.263 €	2.703 €

	FR15002 D	FR20003 D	FR25004 D
Dim. sin Emb. (L x P x A) mm	1192 x 600 x 1045	1717 x 600 x 1045	2242 x 600 x 1045
Dim. Emb. (L x P x A) mm	1600 x 680 x 1255	2150 x 680 x 1255	2660 x 680 x 1255
P.V.P. €	2.217 €	2.600 €	3.074 €

	MR15002TC	MR20003TC	MR25004TC
Dim. sin Emb. (L x P x A) mm	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850
Dim. Emb. (L x P x A) mm	1600 x 680 x 1060	2150 x 680 x 1060	2660 x 680 x 1060
P.V.P. €	3.787 €	4.676 €	6.153 €

MESAS FRÍO PROFESIONAL

Características generales:

- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Estantes GNI/1 (530x325mm) en varilla de acero plastificado con guías de altura regulable: 1.parrilla y 2 juego de guías por puerta.
- 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.
- 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.
 - Iluminación LED interior.

OPCIONAL

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



	Puertas	Rango de temperatura	Vol. neto / cap. útil	Potencia frigorífica	Potencia eléctrica	Consumo energético	Clasif. energética	Peso neto / bruto
	Uds.	°C	L.	W.	W.	Kwh/24h.		Kg.
REFRIGERACIÓN (Temperatura ambiente de 38°C)								
MRGN14002	2	- 2°C/+ 8°C	290	250	220	2,79	C	112
MRGN18003	3	- 2°C/+ 8°C	452	250	220	3,06	C	139
MRGN23004	4	- 2°C/+ 8°C	617	561	349	5,26	E	166
MRVGN14002	2 Cristal	- 2°C/+ 8°C	290	250	220	-	-	112
MRVGN18003	3 Cristal	- 2°C/+ 8°C	452	250	220	-	-	139
MRVGN23004	4 Cristal	- 2°C/+ 8°C	617	561	349	-	-	166
MRGN14002 TC	2/4	- 2°C/+ 8°C	290	250	220	2,79	C	136
MRGN18003 TC	3/6	- 2°C/+ 8°C	452	250	220	3,06	D	151
MRGN23004 TC	4/8	- 2°C/+ 8°C	617	561	349	5,26	E	214
MRBGN14002	2	- 2°C/+ 8°C	290	250	220	3,27	D	107
MRBGN18003	3	- 2°C/+ 8°C	452	250	220	3,27	D	146
MRBGN23004	4	- 2°C/+ 8°C	617	561	349	5,26	E	185
CONGELACIÓN (Temperatura ambiente de 38°C)								
MCGN14002	2	- 15°C/- 22°C	290	364	667	6,06	D	112
MCGN18003	3	- 15°C/- 22°C	452	364	676	6,76	D	139

MR: Refrigeración

MC: Congelación

MRV: Refrigeración Puerta de Vidrio

MRB: Mesa Baja (560mm de altura)

TC: Todo Cajones

MESAS FRÍO GASTRONORM

MRGN14002



MRGN14002

MRGN18003

MRGN23004

MCGN14002

MCGN18003

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1455 x 825 x 1060	1910 x 825 x 1060	2353 x 825 x 1060	1455 x 825 x 1060	1910 x 825 x 1060
P.V.P.	€	2.728 €	3.098 €	3.548 €	3.253 €	3.824 €

MRVGN14002

MRVGN18003

MRVGN23004

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1455 x 825 x 1060	1910 x 825 x 1060	2353 x 825 x 1060
P.V.P.	€	3.212 €	3.758 €	4.784 €

MRGN14002 TC

MRGN18003 TC

MRGN23004 TC

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1455 x 825 x 1060	1910 x 825 x 1060	2353 x 825 x 1060
P.V.P.	€	4.333 €	5.667 €	6.643 €

MRBGN14002

MRBGN18003

MRBGN23004

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1342 x 700 x 560	1792 x 700 x 560	2242 x 700 x 560
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1455 x 825 x 770	1910 x 825 x 770	2353 x 825 x 770
P.V.P.	€	3.064 €	3.572 €	4.550 €

MESAS PREPARACIÓN

Mesas con compartimentos para cubetas GN1/4 (150hmm) en dos profundidades de 700mm (MP14002-8 y MP18003-10) y 800mm (MP15002-8 y MP20003-10)

Mesas compactas refrigeradas para ensalada o pizza. Equipadas con encimera de polietileno y expositor de ingredientes con cubierta abatible inox (M-ENSAL TA) o equipadas con encimera de granito y expositor de ingredientes con cubierta de cristal (M-ENSAL CC)

Características generales:

- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Estantes GN2/1 en varilla de acero plastificado con guías de altura regulable: 1 parrilla y 2 juego de guías por puerta.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Refrigerante R290A.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.

OPCIONES

- Kit de 4 ruedas (2 con frenos).



		SERIE 700		SERIE 800		COMPACTA	
		MP14002 - 8	MP18003 - 10	MP15002 - 8	MP20003 - 10	M-ENSAL TA	M-ENSAL CC
Puertas	Uds.	2	3	2	3	2	2
Cubetas	Uds.	8 (GN1/4)	10 (GN1/4)	8 (GN1/4)	10 (GN1/4)	2 (GN1/1)+2(GN1/4)	5 (GN1/6)
Rango de Temperatura	°C	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8	+2/+8	+2/+8
Volumen neto	L	290	452	404	628	200	200
Potencia frigorífica	W	250	514	250	514	250	250
Potencia eléctrica	W	254	445	254	445	254	254
Peso neto /bruto	Kg	136	175	145	184	105	122

MP: Mesa de preparación

M-ENSAL: Mesa Ensaladera

TA: Tapa de Acero

CC: Cubierta de Cristal

MP 14002 / 18003 / 20003 / M-ENSAL

MP14002 - 8



MP14002 - 8



M-ENSAL TA



M-ENSAL CC



		SERIE 700		SERIE 800		COMPACTA	
		MP14002 - 8	MP18003 - 10	MP15002 - 8	MP20003 - 10	M-ENSAL TA	M-ENSAL CC
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1350 x 700 x 1050	1800 x 700 x 1050	1492 x 800 x 1050	2017 x 800 x 1050	906 x 700 x 894	906 x 700 x 1010
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1455 x 825 x 1185	1910 x 825 x 1185	1589 x 888 x 1135	2114 x 888 x 1135	970 x 760 x 1025	1100 x 800 x 1075
P.V.P.	€	3.506 €	4.353 €	3.631 €	4.438 €	2.733 €	2.454 €

MESAS PIZZA

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	°C	- 2°C/+ 8°C	- 2°C/+ 8°C	- 2°C/+ 8°C	+2°C/+8°C	+2°C/+ 8°C	+2°C/+ 8°C
Volumen neto	L.	143	214	285	-	-	-
Potencia eléctrica	W.	192	249	332	102	102	102
Consumo eléctrico 24h.	Kwh.	2,79	3,06	5,26	-	-	-
Etiqueta energética		C	C	E	-	-	-
Peso neto / bruto	Kg.	148/151	188/191	228/231	49/52	58/61	67/70

MPP: Mesa Preparación Pizza

VITA: Vitrina Ingredientes Tapa de Acero

MPP14002 / 18003 / 23004



MESA PREPARACIÓN PIZZA

		MPP14002	MPP18003	MPP23004
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1439 x 833 x 1135	1889 x 833 x 1135	2339 x 833 x 1135
P.V.P.	€	3.148 €	3.739 €	4.874 €

MUEBLE REFRIGERADO DE CUBETAS CONTAPA

		VI-14005 TA	VI-18008 TA	VI-23010 TA
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1342 x 336 x 450	1790 x 336 x 450	2240 x 336 x 450
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1530 x 400 x 605	2050 x 400 x 605	2580 x 400 x 605
P.V.P.	€	1.499 €	1.603 €	1.864 €

MESA PASTELERÍA

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 juego 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 o a izquierdas 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	°C	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C
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.	117/121	144/148	170/175

MPT: Mesa Pastelería. Temperatura de trabajo: de -2ªa +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. sin Embalar (L x P x A)	mm	1492 x 800 x 850	2017 x 800 x 850	2542 x 800 x 850
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1605 x 880 x 1000	3130 x 880 x 1000	2655 x 880 x 1000
P.V.P.	€	3.287 €	3.765 €	4.740 €

ENFRIADORES DE BOTELLAS

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	°C	+2/+6	+2/+6	+2/+6	+2/+6	+2/+6	+2/+6	+2/+6
Volumen neto	L	355	455	620	800	137	230	314
Potencia frigorífica	W	140	304	363	363	140	304	363
Potencia eléctrica	W	109	205	256	256	109	205	256
Peso neto	Kg	49	83	101	122	56	81	78

ERA / ERG

ERA



ERG



ERA 1000 ERA 1500 ERA 2000 ERA 2500 ERG 1000 ERG 1500 ERG 2000

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1015 x 550 x 850	1500 x 550 x 850	2000 x 550 x 850	2500 x 550 x 850	1017 x 545 x 840	1510 x 545 x 840	2023 x 545 x 840
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1030 x 650 x 970	1560 x 650 x 970	2060 x 650 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.	€	1.190 €	1.533 €	1.809 €	2.568 €	907 €	1.233 €	1.457 €

Características generales:

- Armarios con un nuevo sistema de refrigeración y pantalla táctil de 7" para ofrecer soluciones excelentes para la fermentación y la conservación de las masas.
- Estructura en acero inoxidable AISI304, con esquinas redondeadas en su interior. Pies en acero inoxidable AISI304 ajustables en altura (91/122mm.)
- Tirador ergonómico de la puerta. La puerta es reversible, con un tirador resistente a lo largo de toda la altura. Juntas magnéticas extraíbles y guías portabandejas, resistentes a la corrosión y con alto coeficiente de higiene.
- Configuración euronorm, para bandejas 600x400 o 600x800 EN de 20mm de altura. Paso entre bandejas de 35-20mm.
- Control perfecto de la humedad: Cada modelo está dotado de un sistema de generación de humedad, que se puede establecer entre el 60 % y el 90 %. El control de la humedad evita la deshidratación de la masa y la formación de grietas superficiales, además de mejorar la calidad del producto durante el proceso de fermentado.
- Temperatura ideal: La posibilidad de generar calor (hasta +35°C) y frío (hasta -20°C) para obtener la temperatura ideal de activación de las levaduras, permitiendo una porosidad uniforme.
- Interfaz gráfica multilingüe simple e intuitiva.
- Ciclos automáticos y manuales.
- Conservación manual.
- Visualización gráfica del ciclo.
- 100 recetas.
- Sonda de detección de Humedad.
- Iluminación LED. Máxima visibilidad interior.
- Descongelación por gas caliente.
- Gas refrigerante R290a.
- Alimentación 230V/1N/50Hz
- Una gestión del tiempo revolucionaria.
- Es necesaria conexión de agua.



FASE 1. DETENCIÓN

Temperatura de -5° -10°C para detener la fermentación. Se utilizan las bajas temperaturas para detener o ralentizar la actividad de la fermentación de la levadura.

FASE 2. CONSERVACIÓN

La pasta se mantiene a unas temperaturas alrededor de 1°C o 2°C. La duración de la fase se regula automáticamente en base a la hora de finalización de la fermentación.

FASE 3. DESPERTAR

Se sube la temperatura hasta unos 12°C para que las levaduras retomen su actividad de forma gradual.

FASE 4. FERMENTACIÓN

La fermentación de la masa se produce a temperatura progresiva y humedad controlada.

FASE 5. RETENCIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Este ciclo, facultativo, mantiene el producto estable hasta la llegada del operador que efectúa el horneado.

		EV700	EV1000
Capacidad de bandejas	Uds.	20	20**
Dimensiones bandejas	mm.	600 x 400	600 x 800
Humedad relativa	%	60 - 95	60 - 95
Temperatura trabajo	°C	-20 / +35	-20 / +35
Potencia frigorífica	W	568	862
Potencia absorción	W	1094	1609
Volumen neto	L	605	901
Peso neto	Kg	140	218

**40Uds. En EN 600 x 400

EV700 - EV1000

EV700



EV1000



EV700

EV1000

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	700 x 825 x 2080	760 x 850 x 2190
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	760 x 850 x 2190	870 x 1110 x 2230
P.V.P.	€	9.627 €	11.759 €

Características generales:

- Potencia, fiabilidad y facilidad de uso. Armarios diseñados para preservar materias primas de calidad y productos de pastelería muy delicadas.
- Conserva a temperatura positiva o negativa sin intercambio de olores. El sistema de control automático de la ventilación garantiza la uniformidad de la temperatura entre la primera y la última bandeja.
- CALIDAD A LARGO PLAZO.
- Temperatura constante con una recuperación rápida del frío tras la apertura de la puerta.
- Gran pantalla. Controles táctiles y lectura fácil de la temperatura.
- Guías portabandejas. Resistentes a la corrosión y con alto coeficiente de higiene.
- Iluminación LED. Máxima visibilidad interior.
- Soft air Flow: La oxidación se evita gracias a una distribución suave y uniforme del aire que no afecta directamente al producto.
- Humidity System: La humedad justa para preservar la frescura mediante 3 niveles de ajuste, según las necesidades del producto conservado.
- Capacidad modulable. Gran flexibilidad gracias a la cremallera con paso de 35 mm.
- Puedes colocar las bandejas de acuerdo a tus necesidades para una organización óptima de los espacios.
- Estructura en acero inoxidable AISI304.
- Cerradura.
- Junta magnética extraíble.
- Iluminación led interna.
- Esquinas internas redondeadas.
- Espesor del aislamiento de 60mm. (MOD. 700) o 80mm. (MOD. 1000).
- Configuración Euronorm para bandejas de 600 x 400mm o 600 x 800 mm.
- Pies de acero inoxidable AISI304 ajustables en altura (91/122mm.)
- Líquido refrigerante R290.
- Descongelación eléctrica.
- Alimentación: 230V / 1/ 50 Hz.

Dotación:

Mod. 700: 20 juegos de guías 600x400mm.

Mod. 1000: 20 juegos de guías 600x800mm.



OPCIONAL:

- Puerta de Vidrio (Consultar Precio).

		DL 700 TN	DL 700 BT	DL 1000 TN	DL 1000 BT
Capacidad de bandejas	Uds.	20*	20*	20**	20**
Humedad relativa	%	PROGRAMADA	PROGRAMADA	PROGRAMADA	PROGRAMADA
Temperatura trabajo	°C	-2/ +10	-15/ -22	-2/ +10	-15/ -22
Potencia frigorífica	W	422	600	645	870
Potencia absorción	W	439	860	664	1300
Volumen neto	L	605	605	901	901
Peso neto	Kg	120	131	167	218

*En 600 x 400 x 20 mm. **En 600 x 800 x 20 mm o 40uds 600 x 400 x 20 mm.

DL700 - DL1000 TN / BT

DL700 TN Puerta abierta



DL1000 TN



		DL 700 TN	DL 700 BT	DL 1000 TN	DL 1000 BT
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	700 x 810 x 2080	700 x 810 x 2080	810 x 1060 x 2120	810 x 1060 x 2120
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	760 x 840 x 2200	760 x 840 x 2220	760 x 860 x 2200	870 x 1110 x 2230
P.V.P.	€	4.978 €	5.829 €	7.319 €	8.163 €

Características generales:

Una nueva tendencia

El proceso de maduración permite que las enzimas actúen sobre los tejidos para hacer de la carne un alimento exquisito y sabroso convirtiéndose en una tendencia gastronómica cada vez más extendida.

Estantes Perforados o Barra extraíble para colgar la carne

Barra para colgar con una carga máxima de 50 kg. Ofrece la ventaja de extraer el corte de carne deseado sin tener que mover los situados delante; Estantes perforados de acero inoxidable AISI 304 con una carga máxima de 70 kg.

- Puerta de Vidrio iluminada.
- Seguridad alimentaria garantizada.
- Deluxe Meat garantiza un ambiente con una temperatura, humedad y ventilación controladas, de acuerdo con las metodologías HACCP. El compartimento refrigerado y los materiales de soporte de la carne son de acero inoxidable AISI 304, de conformidad con la regulación sobre contacto alimentario.
- Estructura en acero inoxidable AISI304
- Pantalla de alta visibilidad y regulación de humedad de 3 pasos.
- Cerradura.
- Manija de altura completa, puerta reversible y de fácil apertura. Junta magnética extraíble.
- Iluminación led interna.
- Esquinas internas redondeadas.
- Pies de acero inoxidable AISI304 ajustables en altura (91/122mm.)
- Sistema de fijación a pared (Versión GA).
- Descongelación eléctrica (mediante resistencias) en los equipos con Gas R290a. Alimentación: 230V / 1/ 50 Hz.
- Líquido refrigerante R290a.
- BK: Color negro

Dotación:

700... RF: 3Uds. de bandejas perforadas inox (530x650mm.)

700... GA: Una barra de soporte y un recogedor de líquidos inox (530x650mm.)

1000...RF: 3Uds. de bandejas perforadas inox (600x800mm.)

1000...GA: Una barra de soporte y un recogedor de líquidos inox (600x800mm.)



	DE700 RF	DE700 GA	DE700 RF PV	DE700 GAPV	DE700 RF PV BK	DE700 GAPV BK
Bandejas Perforadas Uds. 530 x 650mm	3	-	3	-	3	-
Gancho + Bandeja Uds. recogida líquido	-	1+1	-	1+1	-	1+1
Temperatura trabajo °C	-2/+10	-2/+10	-2/+10	-2/+10	-2/+10	-2/+10
Potencia frigorífica W	550	550	550	550	550	550
Potencia absorción W	433	433	433	433	433	433
Acabado	INOX AISI304	INOX AISI304	INOX AISI304	INOX AISI304	NEGRO	NEGRO
Peso neto Kg	121	121	132	132	132	132

DE700 / DE700 BK

DE700 RF



DE700 RF BK
+accesorio cubre pies



DE700 RF

DE700 GA

DE700 RF PV

DE700 GAPV

DE700 RF PV BK

DE700 GAPV BK

		DE700 RF	DE700 GA	DE700 RF PV	DE700 GAPV	DE700 RF PV BK	DE700 GAPV BK
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	700 x 810 x 2080	700 x 830 x 2080	700 x 850 x 2080	700 x 830 x 2080	700 x 850 x 2080	700 x 830 x 2080
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	760 x 840 x 2200	760 x 840 x 2200	760 x 860 x 2200	760 x 860 x 2200	760 x 860 x 2200	760 x 860 x 2200
P.V.P.	€	5.781 €	5.789 €	6.178 €	6.184 €	7.682 €	7.685 €

Características generales:

- Armarios de gran capacidad, probados tanto para conservar el helado del día, como para la conservación prolongada del mismo, manteniendo inalterada su estructura.
- El único armario para helado con cajones totalmente extraíbles.
- Las guías están diseñadas para resistir las bajas temperaturas, garantizan un deslizamiento fluido. Ambas son regulables en altura y se extraen con facilidad para una higiene perfecta. El espacio entre cajones en el modelo 8CA es de 150mm.
- En los modelos GL800, el aire refrigerado no se dirige al producto, sino que se canaliza en el perímetro del compartimento, distribuyéndose de forma circular para garantizar una temperatura uniforme y una menor dispersión en el lado de la puerta.
- Estructura en Acero Inoxidable AISI304.
- Pantalla de alta visibilidad, simple e intuitiva con tecnología táctil.
- Cerradura de serie.
- Aislamiento de 80mm de espesor.
- Rejillas plásticas en el modelo GL800 BT y GL1000 BT.
- Puerta con asa interna de fácil apertura y reversible; con juntas magnéticas extraíbles.
- Válvula de compensación para una apertura fácil.
- Alimentación 230V/1/50Hz.
- Descongelación mediante gas caliente.
- Pies en acero inoxidable AISI304 de altura regulable entre 91 y 122mm.
- Gas R90a.
- Disponible en la versión monoblok para grupo remoto.
- Sistema de fijación a pared (Versión GL 800 8CA BT).

Dotación:

- Mod. 800: 5Uds. de rejillas plásticas (530x700mm.)
- Mod. 800 CA: 8Uds. de bandejas inox 304 extraíbles de (530x650 mm).
- Mod. 1000: 5Uds. de rejillas plásticas (600x800mm.)



		GL 800 BT	GL 800 8 CABT	GL 1000 BT
Estantes(E) / Cajones(C)	Uds.	5 (E)	8 (C)	5 (E)
Capacidad Cubetas	Uds.	54	48	70
Temperatura trabajo	°C	-12/-25	-12/-25	-12/-30
Potencia frigorífica	W	862	862	862
Potencia absorción	W	1052	1052	1052
Volumen neto	L	647	647	901
Peso neto	Kg	145	187	217

GL800 / GL1000



		GL 800 BT	GL 800 8 CABT	GL 1000 BT
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	745 x 870 x 2120	745 x 870 x 2120	810 x 1060 x 2120
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	800 x 900 x 2230	800 x 900 x 2230	870 x 1110 x 2230
P.V.P.	€	5.482 €	7.131 €	7.544 €

ARMARIOS SUPERFROST

Características generales:

- Dimensiones Interiores: 477 x 470 x 1590h. mm.
- Interior PS Blanco.
- Exterior chapa plastificada (Skinplate).
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Iluminación LED.
- Frío Ventilado.
- Descongelación automática.
- Bandejas movibles en acero plastificado: 5 x (495x428mm).
- Puerta de cristal
- Marco de la puerta en PVC.
- Puerta Reversible (bajo Pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- 4 Deslizadores + 2 Pies niveladores.
- Modelo Superfrost con Sistema de Gestión de Energía de Serie.
- Termostato Digital.
- Gas R290a.



ARV 430 CNSF PV

Acabado Exterior		Epoxi Blanco
Parrillas	Uds.	5
Capacidad Neto/Bruto	Litros	286/386
Temperatura	°C	-3°C a +1°C
Consumo	Kwh / año	889
Potencia	W	225
Voltaje/Tensión	V / Hz.	230V/50Hz.
Peso Neto/Bruto	Kg.	87/97

ARV 430 CNSF PV



ARV 430 CNSF PV

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	590 x 605 (+45) x 2005
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	630 x 670 x 2130
P.V.P.	€	2.075 €

ARMARIOS ÓPTIMA LINE

Características generales:

EQUIPO REFRIGERACIÓN AR430 PV BL

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 477 x 470 x 1590mm.
- Interior PS Blanco.
- Exterior Chapa Plástica (Skinplate).
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de agua.
- Iluminación LED.
- Frío Ventilado.
- Descongelación Automática.
- Rejillas móviles Acero Plástico 4 x (495 x 428mm).
- Puerta Vidrio / Aro PVC.
- Puerta Reversible (bajo Pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- Cerradura de serie.
- 4 Rodillos + 2 Pies Niveladores.

EQUIPO REFRIGERACIÓN AR710 PV BL

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 1055 x 440 x 1430mm.
- Interior Chapa Plástica (Skinplate).
- Rejillas móviles Acero Plástico 4 x (1050 x 413mm).
- 2 Puertas Vidrio / Perfil PVC.
- Puertas con Retorno Automático.
- 2 cerraduras Incluidas.
- Ruedas (4Uds. Giratorias, dos de ellas con freno).

SOFTLINE

- LED horizontal en la parte superior.
- Descongelación manual.
- Dim. Int (LxPxA): 477 x 470 x 1146mm.
- Rejillas 4 x (495 x 428mm).
- Puerta sin cierre automático.

EQUIPO CONGELACIÓN AC430 PV BL

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 477 x 470 x 1590mm.
- Interior PS Blanco.
- Exterior Chapa Plástica (Skinplate).
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de agua.
- Iluminación LED.
- Frío Estático.
- Descongelación Manual.
- Rejillas Fijas 6 x (493 x 380mm).
- Puerta Vidrio / Perfil PVC.
- Iluminación LED.
- Puerta Reversible (bajo Pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- Cerradura de serie.
- 4 Rodillos + 2 Pies Niveladores.



AR430 PV BL

SOFTLINE

AC430 PV BL

AR710 PV BL

		AR430 PV BL	SOFTLINE	AC430 PV BL	AR710 PV BL
Puertas	Uds.	1VIDRIO	1 VIDRIO	1VIDRIO	2VIDRIO
Rejillas		5	4	6 Fijas	4
Rango de temperatura	°C	+1°C / +8°C	+1°C / +8°C	-18°C / -22°C	+1°C / +8°C
Volumen neto / Capacidad útil	L.	386 / 308	317 / 280	386 / 265	663 / 590
Potencia eléctrica	W.	220	260	335	288
Tension eléctrica	V/Hz.	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Consumo energético	Kwh/24h.	732	1011	1663	1580
Termostato		DIGITAL	ANALÓGICO	DIGITAL	DIGITAL
Refrigerante		R600a	R600a	R290a	R290a
Pared exterior	Color	BLANCO	BLANCO	BLANCO	BLANCO
Peso neto / bruto	Kg.	84 / 95	76 / 85	96 / 107	170 / 190

AR430 PV BL / SOFTLINE / AC430 PV BL / AR710 PV BL

AC430 PV BL



AR710 PV BL



AR430 PV BL

SOFTLINE

AC430 PV BL

AR710 PV BL

		AR430 PV BL	SOFTLINE	AC430 PV BL	AR710 PV BL
Dim. sin Embalaje (L x P x A)	mm	590 x 600 x 1860	590 x 600 x 1820	620 x 620 x 1860	1180 x 645 x 1980
Dim. Embalaje (L x P x A)	mm	630 x 670 x 1970	630 x 700 x 1930	650 x 700 x 1970	1200 x 700 x 2035
P.V.P.	€	1.604 €	1.336 €	2.145 €	3.154 €

ARMARIOS ÓPTIMA LINE

Características generales:

EQUIPOS AR500 MIX

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 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 AR500 MIX A PO). Puerta Vidrio / Perfil Aluminio (solo AR500 MIX A PV).
- Iluminación LED (solo AR500 MIX A 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.

EQUIPOS AC500 MIX

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 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 AC500 MIX A PO).
- Puerta Reversible (bajo pedido).
- Iluminación LED (solo AC500 MIX A PV).
- Puerta Vidrio / Perfil Aluminio (solo AC500 MIX A PV).
- Puerta con Retorno Automático.
- 4 Deslizadores.



AR500 MIX A PO

AR500 MIX A PV

AC500 MIX A PO

AC500 MIX A PV

		AR500 MIX A PO	AR500 MIX A PV	AC500 MIX A PO	AC500 MIX A PV
Puertas	Uds.	1OPACA	1VIDRIO	1OPACA	1VIDRIO
Rejillas		4	4	6 Fijas	6 Fijas
Rango de temperatura	°C	+1°C/+8°C	+1°C/+8°C	-18°C /-22°C	-18°C /-22°C
Volumen neto / capacidad útil	L.	536/485	536/485	536/441	536/441
Potencia eléctrica	W.	277	300	330	350
Tension eléctrica	V/Hz.	230/50	230/50	230/50	230/50
Consumo energético	Kwh/24h.	984	1080	1779	1887
Termostato		DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
Refrigerante		R600a	R600a	R290a	R290a
Pared exterior		INOX	INOX	INOX	INOX
Peso neto / bruto	Kg.	92/108	106/122	92/108	118/130

AR500 MIX A PO / AR500 MIX A PV / AC500 MIX A PO / AC500 MIX A PV



AR500 MIX A PO AR500 MIX A PV AC500 MIX A PO AC500 MIX A PV

Dim. sin Embalaje (L x P x A)	mm	750 x 740 x 1897	750 x 740 x 1897	750 x 740 x 1897	750 x 740 x 1897
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	790 x 780 x 1990	790 x 780 x 1990	790 x 780 x 1990	790 x 780 x 1990
P.V.P.	€	2.005 €	2.317 €	2.144 €	2.757 €

ARMARIOS ÓPTIMA LINE

Características generales:

EQUIPO REFRIGERACIÓN AR500

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 622 x 545 x 1.503mm
- Interior PS Blanco.
- Exterior Chapa Plástica (Skinplate) (solo AR500 PO).
- Exterior Inox AISI 430 (solo AR500 A PO).
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de agua.
- Frío Ventilado.
- Descongelación Automática.
- Rejillas móviles en acero Plástico: 5. 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.

EQUIPO CONGELACIÓN AC500

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 622 x 545 x 1.503mm
- Distancia entre las bandejas fijas del modelo AC500 de 175 mm
- Interior PS Blanco.
- Exterior Chapa Plástica (Skinplate) (solo AC500 PO).
- Exterior Inox AISI 430 (solo AC500 A 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 (LxPxA): 500 x 300 x 170mm / Capacidad = 14 Cestos.



		AR500 PO	AR500 A PO	AC500 PO	AC500 A PO
Puertas	Uds.	1OPACA	1OPACA	1OPACA	1OPACA
Rejillas		5	5	6 Fijas	6 Fijas
Rango de temperatura	°C	+1°C / +8°C	+1°C / +8°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C
Volumen neto / Capacidad útil	L.	511 / 487	511 / 487	511 / 467	511 / 467
Potencia eléctrica	W.	360	360	400	400
Tension eléctrica	V/Hz.	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Consumo energético	Kwh/24h.	1020	1020	1845	1845
Termostato		DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
Refrigerante		R600a	R600a	R290a	R290a
Pared exterior		BLANCO	INOX	BLANCO	INOX
Peso neto / bruto	Kg.	100 / 113	100 / 113	96 / 112	96 / 112

AR500 PO / AR500 A PO / AC500 PO / AC500A PO



		AR500 PO	AR500 A PO	AC500 PO	AC500 A PO
Dim. sin Embalaje (L x P x A)	mm	750 x 765 x 1970	750 x 765 x 1970	750 x 765 x 1970	750 x 765 x 1970
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	790 x 760 x 2010	790 x 760 x 2010	790 x 760 x 2010	790 x 760 x 2010
P.V.P.	€	1.932 €	2.074 €	2.382 €	2.522 €

BASIC LINE

Características generales:

- Acabados en chapa plastificada blanca.
- Termostato DIGITAL regulable.
- Evaporación estática con ventilador.
- Dotados de 4 estantes regulables.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Panel superior iluminado.
- Interior en aluminio revestido PVC blanco.
- Iluminación LED interior.
- Cerradura en la puerta.
- Descongelación manual.
- Autocierre en la puerta (AR400 CL).
- Interruptor de luz en el termostato Dixell e Interruptor independiente para capota.
- Vidrio de seguridad con doble capa anti-condensación.



AR400 CL BLANCO

Capacidad	L.	350
Potencia	W	225
Tensión / frecuencia	V/Hz	230 / 50
Rangos temperatura	°C	+1°C / +10°C
Evaporador		Estático + Ventilación
Refrigerante		R600a
Peso neto / Bruto	Kg	75 / 85
Estantes regulables	Nº.	4
Puertas	Nº.	1Batiente

AR400 CL BLANCO

AR400 CL BLANCO



AR400 CL BLANCO

Dim. sin Embalaje (LxPxA)	mm	620 x 600 x 1890
P.V.P.	€	1.189 €

MINI-ARMARIOS REFRIGERACIÓN

Características generales:

Interior en los modelos:

- AR150 PO/PV BL: Chapa Plastificada (Skinplate)
- AR150PO/PV A: Inox AISI304

Exterior en el modelo:

- AR150 PO/PV BL: Chapa Plastificada (Skinplate).
- AR150 PO/PV A: Inox ACX845.

Aislamiento 50mm poliuretano Base de agua.

Iluminación LED equipos con puerta de cristal.

Frío Ventilado.

Descongelación Automática.

Rejillas móviles en acero Plastificado:

- 1x (475x385mm).
- 1x (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 €



		AR150 PO BL	AR150 PO A	AR150 PV BL	AR150 PV A
Gas		R600a	R600a	R600a	R600a
Capacidad	L.	122/105	122/105	122/105	122/105
Potencia Frigorífica	W.	120	120	130	130
Consumo	Kwh / año	660	660	767	767
Nº de Estantes	Uds.	2*	2*	2*	2*
Termostato		Digital	Digital	Digital	Digital
Puerta		Opaca	Opaca	Cristal	Cristal
Temperatura de trabajo	°c	+1/ +8	+1/ +8	+1/ +8	+1/ +8
Peso	Kg.	54/51	54/51	57/54	57/54

* Ver medidas en características técnicas.

AR150 PO BL / AR150 PO A / AR150 PV BL / AR150 PV A

AR150 PV BL



AR150 PV A



AR150 PO A



AR150 PO BL

AR150 PO A

AR150 PV BL

AR150 PV A

		AR150 PO BL	AR150 PO A	AR150 PV BL	AR150 PV A
Dimensiones externas	mm	600 x 600* x 835h.	600 x 600* x 835h.	600 x 600* x 835h.	600 x 600* x 835h.
Dimensiones interiores	mm	460 x 410 x 680h	460 x 410 x 680h	460 x 410 x 680h	460 x 410 x 680h
P.V.P.	€	1.138 €	1.335 €	1.249 €	1.420 €

*Asa +40 mm

MINI-ARMARIOS CONGELACIÓN

Características generales:

Interior en los modelos:

- AC150 PV/PO BL/A: Aluminio

Exterior en el modelo:

- AC150 PO/PV BL: Chapa Plástica (Skinplate).
- AC150 PO/PV A: Inox AISI 430.

Aislamiento 60mm poliuretano Base de agua.

Iluminación LED.

Frío Estático (por las paredes).

Descongelación Manual.

Rejillas móviles en acero Plástico:

- 1x (460x407mm).
- 1x (460x240mm).

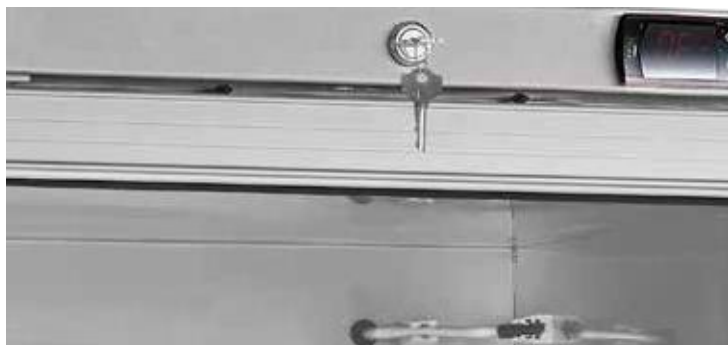
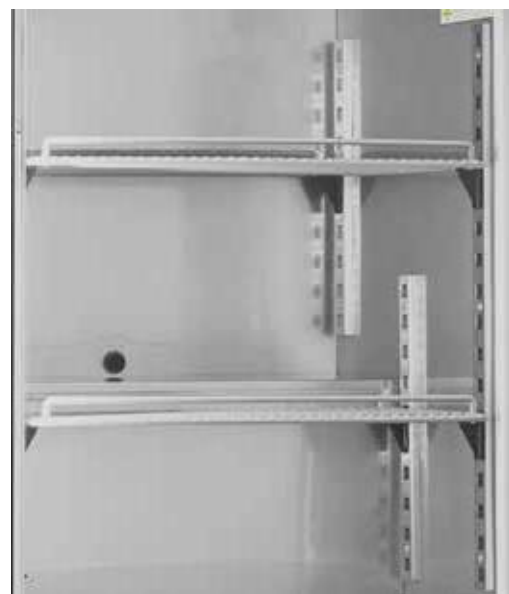
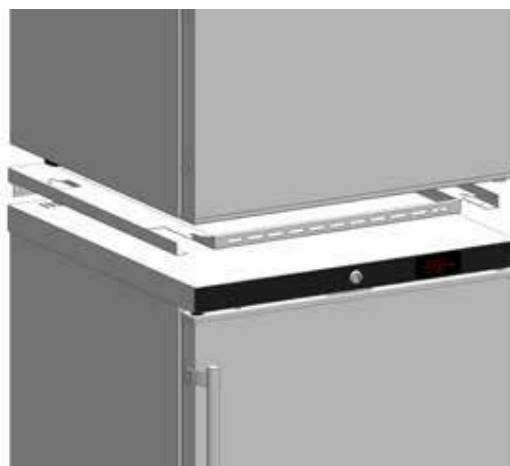
Puerta de cristal reversible (bajo Pedido).

Puerta con Retorno Automático.

Cerradura de serie.

Equipos remontables.

4 Pies Niveladores.



		AC150 PO BL	AC150 PO A	AC150 PV BL	AC150 PV A
Gas		R600a	R600a	R600a	R600a
Capacidad	L.	115/108	115/108	115/108	115/108
Potencia Frigorífica	W.	100	100	110	110
Consumo	Kwh / año	569	569	864	864
Nº de Estantes	Uds.	2*	2*	2*	2*
Termostato		Digital	Digital	Digital	Digital
Puerta		Opaca	Opaca	Cristal	Cristal
Temperatura de trabajo	°c	-18 / -22	-18 / -22	-18 / -22	-18 / -22
Peso	Kg.	51 / 45	51 / 45	60 / 57	60 / 57

* Ver medidas en características técnicas.

AC150 PO BL/AC150 PO A/AC150 PV BL /AC150 PV A

AC150PV A



AC150PV BL



AC150PO BL



AC150 PO BL

AC150 PO A

AC150 PV BL

AC150 PV A

		AC150 PO BL	AC150 PO A	AC150 PV BL	AC150 PV A
Dimensiones externas	mm	600 x 600* x 835h.	600 x 600* x 835h.	600 x 600* x 835h.	600 x 600* x 835h.
Dimensiones interiores	mm	460 x 410 x 680h	460 x 410 x 680h	460 x 410 x 680h	460 x 410 x 680h
P.V.P.	€	1.249 €	1.434 €	1.635 €	1.790 €

*Asa +40 mm

ARMARIOS BASIC

Características generales:

- Los modelo "BL" tienen el acabado exterior en epoxi blanco y los modelo "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 redamo 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 y 1 parrilla para el espacio inferior.



MAR460 PO BL

MAR460 PV BL

MAR460 PO A

		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	°C	-1/ +6	-1/ +6	-1/ +6
Potencia	W	292	292	292
Voltaje / Tensión	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. sin Embalaje (L x P x A)	mm	626 x 745 x 1865	626 x 745 x 1865	626 x 745 x 1865
Dim. Embalaje (L x P x A)	mm	700 x 800 x 2000	700 x 800 x 2000	700 x 800 x 2000
P.V.P.	€	1.313 €	1.493 €	1.417 €

ARMARIOS BASIC

Características generales:

- Los modelo "BL" tienen el acabado exterior en epoxy blanco y los modelo "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 7 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	7	7
Capacidad	L.	395	395
Clasificación Energética		H	H
Temperatura	°C	-22 / -15	-22 / -15
Potencia	W	199	199
Voltaje / Tensión	V / Hz.	230 / 50	230 / 50
Gas		R290a	R290a

MAC460

MAC460 PO A



MAC460 PO A



MAC460 PO BL

MAC460 PO A

Dim. sin Embalaje (L x P x A)	mm	626 x 745 x 1865	626 x 745 x 1865
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	700 x 800 x 2000	700 x 800 x 2000
P.V.P.	€	1.453 €	1.544 €

ARMARIOS BASIC

Características generales:

- Los modelo "BL" tienen el acabado exterior en epoxi blanco y los modelo "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 redamo 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 y 1 parrilla para el espacio inferior.



MAR600 PO BL

MAR600 PV BL

MAR600 PO A

		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	°C	-1/ +6	-1/ +6	-1/ +6
Potencia	W	292	292	292
Voltaje / Tensión	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

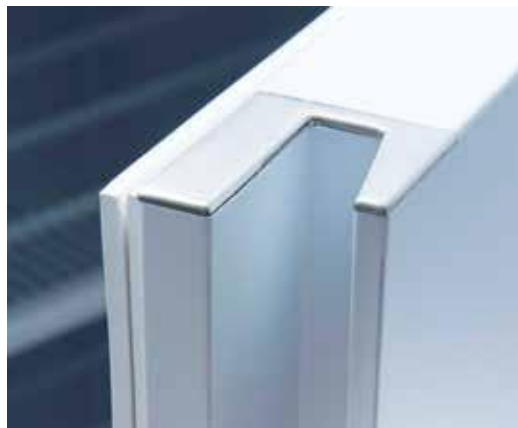
MAR600 PO A

Dim. sin Embalaje (L x P x A)	mm	780 x 745 x 1865	780 x 745 x 1865	780 x 745 x 1865
Dim. Embalaje (L x P x A)	mm	800 x 800 x 2000	800 x 800 x 2000	800 x 800 x 2000
P.V.P.	€	1.544 €	1.740 €	1.642 €

ARMARIOS BASIC

Características generales:

- Los modelos "BL" tienen el acabado exterior en epoxy blanco y los modelo "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 7 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 175mm y 1 ud. de 620 x 300 x 185mm)



MAC600 PO BL

MAC600 PO A

		MAC600 PO BL	MAC600 PO A
Acabado Exterior		Epoxi Blanco	Inox
Puerta		Opaca	Opaca
Parrilla	Uds.	7	7
Capacidad	L.	511	511
Clasificación Energética		H	H
Temperatura	°C	-22 / -15	-22 / -15
Potencia	W	199	199
Voltaje / Tensión	V / Hz.	230 / 50	230 / 50
Gas		R290a	R290a

MAC600

MAC600 PO BL



MAC600 PO A



MAC600 PO BL

MAC600 PO A

MAC613 PO BL

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	780 x 745 x 1865	780 x 745 x 1865	780 x 745 x 1865
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	800 x 800 x 2000	800 x 800 x 2000	800 x 800 x 2000
P.V.P.	€	1.685 €	1.780 €	2.178 €

El modelo MAC613 PO A tiene un de 2272€

ARMARIOS BASIC

Características generales:

- Exterior en chapa plastificada en blanco.
- Interior en termoconformado.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFCs), con 55 mm de espesor.
- Todos los modelos de serie con cajones extraíbles.
- Refrigeración estática.
- 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
- Voltaje 220-240/1/50Hz.
- Refrigerante R600a.
- Dimensión de los Cajones:

CNG130

3Uds. (440 x 360 x 130mm)

1Ud. (440 x 260 x 175mm)

CNG220

6Uds. (440 x 360 x 130mm)

1Ud. (440 x 260 x 175mm)

CNG350

6Uds. (425 x 400 x 130mm)

1Ud. (425 x 240 x 180mm)

CNG350 DP

8Uds. (440 x 360 x 130mm)

1Ud. (440 x 260 x 175mm)



		CNG130	CNG220	CNG350	CNG350 DP
Potencia	W.	146	180	100	80+100
Capacidad útil	L.	112	157	230	233
Cestos	Uds.	3+1	6+1	6+1	9 (2 abatibles)
Clase climática		4	4	4	4
Consumo energía	kWh/24h.	1,625	1,827	0,729	1,910
Evaporación		Estática	Estática	Estática	Estática
Temperatura	°C	-17/ -25	-17/ -25	-17/ -25	-17/ -25
Capacidad de congelación	Kg/24h.	7	12	22	16 (7+9)
Peso Neto	Kg.	35	50	58	75

CNG130 / CNG220 / CNG350 / CNG350 DP

CNG220



CNG350 DP



CNG130

CNG220

CNG350

CNG350 DP

		CNG130	CNG220	CNG350	CNG350 DP
Dim. sin Embalaje (L x P x A)	mm	540 x 600 x 870	540 x 600 x 1344	600 x 650 x 1701	540 x 600 x 1920
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	570 x 650 x 910	570 x 650 x 1380	650 x 710 x 1770	570 x 650 x 1960
P.V.P.	€	619 €	761 €	1.204 €	1.227 €

EXPOSITORES REFRIGERACIÓN

Características generales:

- Diseñados para bebidas y productos envasados.
 - Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura.
 - Compresor hermético alto par de arranque.
 - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
 - Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
 - Iluminación interior LED.
 - Unidad condensadora estática o ventilada.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
 - Evaporación automática del agua de descarche.
 - Tensión monofásica 230V 50/60 Hz.
 - Dotación: 2 estantes.
 - Refrigerante R600a.
- **BBA:**
 - Puerta abatible.
 - Exterior en acero plastificado negro.
 - Interior en acero plastificado gris.
 - **BBC:**
 - Puertas correderas.
 - Exterior en acero plastificado negro.
 - Interior en acero plastificado gris.
 - Doble cristal sobre marco deslizando, con cerradura opcional.



REFRIGERACIÓN (Temperatura ambiente de 32°C)

		BBA-250	BBA-350	BBC-250	BBC-350
Puertas abatibles	Uds.	2	3	0	0
Puertas correderas.	Uds.	0	0	2	2
Rango de temperatura	°C	+4°C +8°C	+4°C +8°C	+4°C +8°C	+4°C +8°C
Vol. neto / cap. útil	L.	200	305	200	305
Capacidad latas 33cl		225	320	225	320
Potencia frigorífica	W.	418	418	418	418
Potencia eléctrica	W.	260	287	260	287
Clasif. Energética		C	C	C	C

EXPOSITORES REFRIGERACIÓN

EHBS-350-L



EHB-250-L



BBA-250

BBA-350

BBC-250

BBC-350

Dim. sin Embalaje (L x P x A)	mm	925x520x850	1375x520x850	925x520x850	1375x520x850
P.V.P.	€	1.765 €	2.149 €	1.782 €	2.287 €

Morecos'^





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 +1°C y +20°C.

- Rango de temperatura +1°C/+20°C.
- Nivel de ruido <45dB. 65 dB. (Según modelos).
- Descongelación automática.
- Frío ventilado.
- Cerradura de serie.
- Temperatura definida por el usuario.

Termostato Service (una temperatura):

- Fácil e intuitivo.
- Alarmas de temperatura, puerta abierta y fallo de sonda.
- Indicadores en led blanco.
- Frontal negro con indicaciones led blancas.
- Protección frontal Índice IP65.

Dimensiones interiores mm.(LxPxA):

- CV 150: 480 x 410 x 690h.mm.
- CV 430: 477 x 470 x 1590h.mm.
- CV 600: 622 x 545 x 1603h.mm.
- CV 800: 1055 x 440 x 1430h.mm.

Estantes de Madera | Acero Plástico:

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

CV 150 PV | CV 150 PO

- Superficie interior y exterior de acero revestido de negro.
- Refrigerante R600a.
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Puerta de Cristal Reversible con Protección UV.
- Iluminación LED.
- 4 pies niveladores.

CV 430 PV | CV 430 PO

- Interior PS negro y exterior de placa de plástico (placa negra).
- Refrigerante R600a.
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Puerta Reversible.
- Iluminación LED sólo modelo CV 430 PV.
- 4 rodillos + 2 pies niveladores.

CV 600 PV | CV 600 PO

- Interior PS negro y exterior de placa de plástico (placa negra).

- Refrigerante R600a.
- Aislamiento 60mm. Poliuretano base de agua.
- Puerta Reversible.
- Iluminación LED sólo modelo

CV 600 PV.

- 4 rodillos + 2 pies niveladores.

CV 800 PV

- Superficie interior y exterior de acero revestido de negro.
- Refrigerante R290.
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Iluminación LED.
- 2 ruedas sin freno + 2 ruedas con freno.



		CV 150 PV	CV 430 PO	CV 430 PV	CV 600 PO	CV 600 PV	CV 800 PV
Puertas	Uds.	1x (PV)	1x (PO)	1x (PV)	1x (PO)	1x (PV)	2x (PO)
Rango de Temp.	°C	+1°C/+20°C	+1°C/+20°C	+1°C/+20°C	+1°C/+20°C	+1°C/+20°C	+1°C/+20°C
Capacidad útil botellas	Uds.	40	112	112	219	219	260
Potencia Eléctrica	W.	96	150	200	280	220	240
Tensión Eléctrica	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Consumo energético	Kwh/año	361	657	609	757	702	1389
Peso Neto / Bruto	Kg.	52 / 55	71 / 80	71 / 80	91 / 98	102 / 116	169 / 190

PO: Puerta Opaca

PV: Puerta Vidrio

SERVICE LINE



		CV150 PV	CV430 PO	CV430 PV	CV600 PO	CV600 PV	CV800 PV
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	600 x 600* x 835	590 x 645* x 1860	590 x 645* x 1860	750 x 750* x 1880	750 x 750* x 1880	1180 x 645* x 1980
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	612 x 632 x 870	630 x 670 x 1970	630 x 670 x 1970	790 x 760 x 1990	790 x 760 x 1990	1200 x 700 x 2035
P.V.P.	€	1.463 €	1.748 €	2.017 €	2.075 €	2.387 €	3.436 €

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

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 +5°C y +20°C. 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.

- Placa de plástico interior y exterior (Placa de piel negra).
- Aislamiento a base de agua de poliuretano de 50mm.
- Nivel de ruido <45dB. 50 dB. (Según modelos).
- Descongelación automática.
- Frío ventilado.
- Cerradura de serie.
- Puerta de vidrio reversible.
- Sistema Anti-Vibración.
- Filtro de Carbón Activo.
- Cerradura de serie.
- Temperatura establecida por el usuario.
- Tarjetas de identificación de botellas.

Termostato Exclusive una temperatura:

- Fácil e intuitivo.
- Alarmas de temperatura y fallo de sonda.
- Diseño plano y sin molduras.
- Indicadores en led blanco.
- Protección frontal Índice IP65.
- Control bluetooth o NFC, para control a través de APP's.
- Gestión de alarmas HCCP.
- Control contra picos de tensión.

Termostato Exclusive dos temperatura:

- Fácil e intuitivo.
- Control independiente de cada cámara.
- Visión simultánea de las temperaturas de las cámaras.
- Aviso de sustitución de carbón activo.
- Diseño plano y sin molduras.

Dimensiones interiores mm.(LxPxA):

- CV 150 Exclusive: 480 x 410 x 690h. mm.
- CV 350 Exclusive: 500 x 545 x 1360mm.
- CV 350 2T Exclusive: 500 x 545 x 625/700mm.
- CV 450 Exclusive: 500 x 545 x 1725mm.
- CV 450 2T Exclusive: 500 x 545 x 795/900mm.

- CV 450 2T Exclusive: 9 x (453 x 543mm) + 1x (490 x 390mm).

CV 150 PV Exclusive

- Refrigerante R600a.
- Puerta de Cristal Reversible con Protección UV.
- Iluminación LED ámbar.
- 4 pies niveladores.

CV 350 PV | CV 350 PV 2T Exclusive

- Refrigerante R600a.
- Puerta de Cristal Reversible con Protección UV.
- Iluminación LED ámbar.
- 4 rodillos + 2 pies niveladores.
- 2T - Dos cámaras controladas por separado.

CV 450 PV | CV 450 PV 2T Exclusive

- Refrigerante R600a.
- Puerta de Cristal Reversible con Protección UV.
- Iluminación LED ámbar.
- 4 rodillos + 2 pies niveladores.

Estante corredizo de Madera | Cesta en la Parte Inferior:

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

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

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



CV 150 PV Exclusive

CV 350 PV Exclusive

CV 350 PV 2T Exclusive

CV 450 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
Puertas	Uds.	1x (PV)	1x (PV)	1x (PV)	1x (PV)	1x (PV)
Rango de Temp.	°C	+5°C / +20°C	+5°C / +20°C	+5°C / +20°C	+5°C / +20°C	+5°C / +20°C
Capacidad útil botellas	Uds.	27	131	125	168	16
Potencia Eléctrica	W.	96	160	120	170	130
Tensión Eléctrica	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Consumo energético	Kwh/año	361	889	800	950	869
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 350 PV 2T Exclusive	CV 450 PV Exclusive	CV 450 PV 2T Exclusive
Dim. sin Embalar (L x P x A)	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. Embalada (L x P x A)	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.	€	1.776 €	2.516 €	3.099 €	2.843 €	3.582 €

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

Medgčëë ^*





Características generales:

- Exterior chapa plastificada Blanca (Skinplate).
- Diseñado para trabajar con temperatura ambiente entre 10°C y 30°C.
- Rango de temperatura +2°C/ +15°C, ajuste predefinido de fábrica a +5°C.
- Refrigerante R600a.
- Nivel de ruido < 45dB. 50 dB. (Según modelos).
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Descongelación automática.
- Frío ventilado.
- Puerta reversible (bajo pedido).
- Puerta con retorno automático.
- Cerradura de serie.

Controlador EASY:

- Termostato digital.
- Termostato de seguridad para evitar temperaturas por debajo de +2°C.
- Sonda adicional para temperatura de producto (diámetro 12mm.).
- Alarma sonora y visual de temperatura (Superior e Inferior).
- Alarma puerta abierta.
- Alarma fallo de la sonda.
- Puerta de vidrio con doble vidrio templado de baja emisividad. Para los modelos puerta de vidrio (G).
- Orificio para sonda externa (diámetro 1.2mm.).

Dimensiones interiores mm.(LxPxA):

- MLRE 36 G/S: 331x257 x 391h.mm.
- MLRE 66 G/S: 331x 257x 590h.mm.
- MLRE 150 G/S: 480 x 410 x 690h.mm.
- MLRE 350 G/S: 480 x 500 x 1358h.mm.
- MLRE 450 G/S: 480 x 500 x 1724h.mm.

Rejillas móviles inox plastificado:

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

MLRE 36 G | MLRE 36 S

- Interior Termo-conformado Blanco.
- Fijación trasera para suspensión.
- Iluminación LED horizontal en el interior.

MLRE 66 G | MLRE 66 S

- Interior Termo-conformado Blanco.
- Fijación trasera para suspensión.
- Iluminación LED horizontal en el interior.
- 4 pies niveladores.

MLRE 150 G | MLRE 150 S

- Exterior chapa plastificada Blanca (Skinplate).
- Iluminación LED horizontal en el interior.
- 4 pies niveladores.

MLRE 350 G | MLRE 350 S

- Exterior chapa plastificada Blanca (Skinplate).
- 4 Rodillos+ 2 Niveladores.
- Iluminación LED Horizontal no interior.

MLRE 450 G | MLRE 450 S

- Exterior chapa plastificada Blanca (Skinplate).
- Iluminación LED horizontal en el Interior.
- 4 Rodillos+ 2 Niveladores.



		MLRE 36 G	MLRE 36 S	MLRE 66 G	MLRE 66 S	MLRE 150 G	MLRE 150 S	MLRE 350 G	MLRE 350 S	MLRE 450 G	MLRE 450 S
Puertas	Uds.	1x (PV)	1x (PO)	1x (PV)	1x (PO)	1x (PV)	1x (PO)	1x (PV)	1x (PO)	1x (PV)	1x (PO)
Rango de Temp.	°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C
Volumen neto	L.	30	30	52	52	122	122	324	324	416	416
Potencia Eléctrica	W.	85	85	85	85	130	120	200	190	220	210
Tensión Eléctrica	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Consumo energético	Kwh/año	626	616	785	775	767	660	985	885	965	877
Peso Neto / Bruto	Kg.	31/ 33	30/ 32	35/ 37	34/ 36	54/ 57	51/ 54	91/ 101	79/ 88	105/ 115	93/ 103

G - PV: Puerta Vidrio

S - PO: Puerta Opaca

FARMACIA



	MLRE 36 G	MLRE 36 S	MLRE 66 G	MLRE 66 S	MLRE 150 G	MLRE 150 S
Dim. sin Emb. (L x P x A) mm	450 x 470* x 40	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
Dim. Emb. (L x P x A) 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
P.V.P. €	1.348 €	1.179 €	1.427 €	1.251 €	1.761 €	1.567 €

(*) +50mm De espacio de profundidad para que el equipo respire.

	MLRE 350 G	MLRE 350 S	MLRE 450 G	MLRE 450 S
Dim. sin Emb. (L x P x A) mm	600 x 700* x 1510	600 x 700* x 1510	600 x 00* x 1865	600 x 700* x 1865
Dim. Emb. (L x P x A) mm	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 2025	620 x 730 x 2025
P.V.P. €	2.345 €	2.072 €	2.606 €	2.273 €

(*) +50mm De espacio de profundidad para que el equipo respire.

Características Generales:

- Exterior chapa plastificada Blanca (Skinplate).
- Diseñado para trabajar con temperatura ambiente entre 10°C y 30°C, y humedad relativa de 55%.
- Rango de temperatura +2°C/ +8°C, ajuste predefinido de fábrica a +5°C.
- Refrigerante R600a.
- Nivel de ruido <45dB. 50 dB. (Según modelos).
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Descongelación automática.
- Frío ventilado.
- Puerta reversible.
- Cerradura de serie.
- Cumple con la Directiva DIN 58345.

Controlador ADVANCE:

- Termostato digital.
- Termostato de seguridad para evitar temperaturas por debajo de +2°C.
- Display interactivo con bloqueo de teclado.
- Alarma sonora y visual de temperatura (Superior e Inferior).
- Alarma puerta abierta, fallo de la sonda y fallo de alimentación.
- Definición del número de serie del equipo en el termostato para control de registro.
- Control de humedad.
- Reloj en tiempo real para registro de datos.
- Puerta de vidrio con doble vidrio templado de baja emisividad. Para los modelos puerta de vidrio (G).
- Sonda con simulador de masas, que permite simular la temperatura del producto en cualquier parte del equipo.
- Acceso USB recogida de datos.
- En caso de corte de energía. Capaz de mantener activas las alarmas y los registros hasta por 26 horas.
- Orificio para sonda externa (diámetro 12mm.).
- Salida de alarma remota y RS 485 para conexión a sistemas de gestión de edificios.

Dimensiones interiores mm.(LxPxA):

- MPRA 66 G/S: 331x 257 x 590h.mm.
- MPRA 150 G/S: 480 x 410 x 690h. mm.
- MPRA 350 G/S: 480 x 500 x 1358h. mm.
- MPRA 450 G/S: 480 x 500 x 1724h. mm.

Rejillas móviles inox plastificado:

- MPRA 66 G/S: 2x (346 x 203mm) + 1 x (346 x 150mm).
- MPRA 150 G/S: 2x (475 x 385mm) + 1x (475 x 245mm)
1cesta en la parte inferior: (455 x 217 x 174mm).
- MPRA 350 G/S: 5x (475 x 470mm).
1cesta en la parte inferior: (455 x 350 x 200mm).
- MPRA 450 G/S: 5x (475 x 470mm).
1cesta en la parte inferior: (455 x 350 x 200mm).

MPRA 66 G/S

- Interior termoformado blanco.
- Iluminación LED horizontal en el



interior.

- 4 pies regulables.

MPRA 150 G/S

- Interior chapa plastificada blanca (Skinplate).
- Iluminación LED horizontal en el interior.
- 4 pies regulables.

MPRA 350 G/S

- Interior chapa plastificada blanca (Skinplate).
- Iluminación LED horizontal en el interior.
- 4 rodillos +2 niveladores.

MPRA 450 G/S

- Interior chapa plastificada blanca (Skinplate).
- Iluminación LED horizontal en el interior.
- 4 rodillos +2 niveladores.

OPCIONAL:

- Posibilidad de cajones extraíbles (Consultar).



		MPRA 66 G	MPRA 66 S	MPRA 150 G	MPRA 150 S	MPRA 350 G	MPRA 350 S	MPRA 450 G	MPRA 450 S
Puertas	Uds.	1x (PV)	1x (PO)	1x (PV)	1x (PO)	1x (PV)	1x (PO)	1x (PV)	1x (PO)
Rango de Temp.	°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C	+2°C/ +8°C
Volumen neto	L.	52	52	122	122	324	324	416	416
Potencia Eléctrica	W.	85	85	130	120	200	190	220	210
Tensión Eléctrica	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Consumo energético	Kwh/año	785	775	767	660	985	885	965	877
Peso Bruto	Kg.	35	34	54	51	97	79	105	93

G - PV: Puerta Vidrio

S - PO: Puerta Opaca

FARMACIA

MPRA 66 G



MPRA 350 G- CAJONES (CONSULTAR)



MPRA 450 S



MPRA 150S



		MPRA 66 G	MPRA 66 S	MPRA 150 G	MPRA 150 S
Dim.	mm	450 x 470* x 740	450 x 470* x 740	600 x 600* x 835	600 x 600* x 835
Dim. Emb.	mm	462 x 517 x 770	462 x 517 x 770	612 x 632 x 870	612 x 632 x 870
P.V.P.	€	1.870 €	1.543 €	2.302 €	2.028 €

(*) +50mm de espacio de profundidad para que el equipo respire.

		MPRA 350 G	MPRA 350 S	MPRA 450 G	MPRA 450 S
Dim.	mm	600 x 700* x 1510	600 x 700* x 1510	600 x 700* x 1865	600 x 700* x 1865
Dim. Emb.	mm	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 2025	620 x 730 x 2025
P.V.P.	€	3.170 €	2.726 €	3.481 €	2.969 €

(*) +50mm de espacio de profundidad para que el equipo respire.

FARMACIA

Características generales:

- Exterior de chapa prelacada blanca.
- Interior PS Blanco, en todos los modelos menos en el VR-400 que es de chapa prelacada blanca.
- Aislamiento de poliuretano base de agua de 60mm. en el VR-400, de 50mm. en el VR-300 y de 35mm. en los modelos VR-180 y 100.
- **Iluminación LED** Horizontal en el interior, en los modelos VR-400 y VR-300, la iluminación es vertical.

Dotación:

- El modelo VR-400 está dotado de 5 **bandejas extraíbles** (503 x 478mm.) con guías.
- El modelo VR-300 está dotado de 5 **estantes** (530 x 414mm.) ajustables en altura (25 posiciones para los estantes).
- El modelo VR-180 está dotado de 2 **estantes** (431 x 356mm.) ajustables en altura (8 estantes para rejillas).
- El modelo VR-100 está dotado de 1 **estante** (369 x 279mm.) ajustable en altura (5 estantes para rejillas).
- Preciso control de temperatura mediante **doble termostato digital**, actuando el segundo como **termostato de seguridad** para garantizar la **conservación del producto**.
- Excelente diseño interior resistente al agua y con protección contra corrosión, que permite una fácil limpieza y desinfección.
- Frío Ventilado.
- **Alarma sonora y visual controlando la temperatura máxima en la parte tanto superior como inferior, así como alarma de puerta abierta.**
- **Puerta de doble cristal, con retorno automático, cerradura de serie y puerta reversible (bajo pedido).**
- Los modelos VR-300 y VR-400 tienen 2 rodillos en la parte trasera y 2 niveladores en la delantera. Los modelos VR-180 y 100 tienen 4 niveladores.
- Descongelación automática.
- Orificio para Sonda Externa.
-



		VR-100	VR-180	VR-300	VR-400
Temperatura de trabajo	°c	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Refrigerante		R600a	R600a	R600a	R600a
Potencia Frigorífica	W.	140	180	363	363
Potencia Eléctrica	W.	95	120	199	199
Volumen	Litros	56	130	390	460
Estanterías/ Rejillas	Uds.	2	2	5	5 (Bandejas Extr.)
Iluminación		Led	Led	Led	Led
Emisión acústica	DbA	<60	<60	<60	<60
Condiciones Climáticas		4:30°C 55%HR	4:30°C 55%HR	4:30°C 55%HR	4:30°C 55%HR
Voltaje/ Frecuencia	V/Hz.	230/50	230/50	230/50	230/50
Peso Neto/Bruto	Kg.	35/37	48/50	94/103	94/103

VR-100 / 180 / 300 / 400

VR-100



VR-180



VR-400



VR-300



		VR-100	VR-180	VR-300	VR-400
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	445 x 480 x 740	505 x 570 x 935	620 x 655 x 1872	626 x 742 x 1865
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	490 x 500 x 850	520 x 600 x 1095	650 x 690 x 1965	650 x 675 x 2010
P.V.P.	€	1.443 €	1.495 €	1.875 €	2.032 €

MINI-BARES

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).
- Baldas interiores regulables de fácil limpieza.
- 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



		ECOBAR 30L	ECOBAR 40L	ECOBAR 25L	ECOBAR 30L	ECOBAR 40L	ECOBAR 60L
		PUERTA VIDRIO		CLASSIC			
Capacidad neto / bruto	L.	26 / 29	34 / 36	19 / 22	26 / 29	34 / 36	51 / 53
Color exterior / interior		Negro / Blanca	Negro / Blanca	Negro / Blanca	Negro / Blanca	Negro / Blanca	Negro / Blanca
Puerta		CRISTAL		OPACA			
Voltaje	V	220V / 110V		220V / 110V			
Frecuencia	Hz.	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Potencia	W.	65	65	65	65	65	65
Temperatura	°C	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10
Consumo de energía	Kwh/24H	310,25	310,25	229,95	229,95	259,15	383,25
Descongelación		Automática	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática
Refrigerante		NH3	NH3	NH3	NH3	NH3	NH3
Luz		LED	LED	LED	LED	LED	LED
Rejillas	Uds.	1	1	1	1	1	2
Peso neto / bruto	Kg.	18 / 20	20 / 23,5	125 / 14,5	16 / 19,5	18 / 21,5	215 / 23,5

ECOBAR 40L PV



ECOBAR 60L PO



PV: PUERTA VIDRIO

PO: PUERTA OPACA

		ECOBAR 30L	ECOBAR 40L	ECOBAR 25L	ECOBAR 30L	ECOBAR 40L	ECOBAR 60L
Dimensiones	mm	402 x 411 x 500	402 x 458 x 560	350 x 395 x 458	402 x 426 x 496	402 x 471 x 560	460 x 490 x 601
Dim. Embalado	mm	460 x 475 x 540	450 x 490 x 610	390 x 440 x 500	460 x 475 x 540	450 x 490 x 610	500 x 535 x 650
P.V.P.	€	447 €	475 €	378 €	408 €	436 €	569 €

ARCONES CONGELADORES

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 termostato analógico regulable.
- 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.
- Termómetro analógico.
- Desagüe frontal.
- Cerradura (excepto en APB565).



OPCIONAL:

- Posibilidad de arcones con temperaturas inferiores a -22°C (consultar)
- Posibilidad de incorporar termostatos digitales a los arcones bajo pedido.
- Posibilidad de arcones en acabado blanco, bajo pedido.

		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	249/352	411/414	472/476
Temperatura	°C	-17/-25	-17/-25	-17/-25	-17/-25	-17/-25	-17/-25
Consumo energético	Kw./Año	193	260	296	342	366	552
Capacidad de congelación	Kg./24h.	11	16,5	24	23	24	24
Refrigerante		R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
Potencia	W.	65	81	91	101	126	190
Clase climática		4	4	4	4	4	4
Estrellas	Nº	4	4	4	4	4	4
Cestos	Nº	0	1	1	1	1	1
Voltaje / frecuencia	V/Hz.	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Peso neto / bruto	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

		APB565	APB890	APB1110	APB1330	APB1520	APB1700
Dim. sin Embalaje (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. Embalada (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.	€	407 €	582 €	648 €	720 €	780 €	1.010 €

ARCONES CONGELADORES

Características generales:

- Exterior e interior en chapa galvanizada y plastificada blanca.
- Marco inyectado en color gris.
- Refrigeración estática.
- Condensador de aletas con motorventilador.
- Termómetro analógico
- **Puertas correderas de cristal / opacas y cierre con llave.**
- 4 Ruedas pivotantes.
- No admite cerrillos el modelo de puertas opacas y si el de puertas correderas como opcional.
- Nº de cerrillos en puertas de cristal (opcional):
 - ICE220 ... 2Uds.
 - ICE300 ... 4Uds.
 - ICE400 ... 5Uds.
 - ICE500 ... 6Uds.
- Precio por cerrillo (sin separadores): 23,00 €
- Precio por cerrillo (con 2 separadores): 28,00 €
- Dimensiones de los cerrillos: 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	°C	-12/ -26	-12/ -26	-12/ -26	-12/ -26
Consumo energético	Kwh./Año.	564	758	1172	1215
Consumo energético	Kwh./24h.	1,546	2,078	3,210	3,330
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. sin Embalar (L x P x A)	mm	840 x 670 x 895	1060 x 670 x 895	1280 x 670 x 895	1500 x 670 x 895
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	900 x 730 x 910	1120 x 730 x 910	1340 x 730 x 910	1560 x 730 x 910
P.V.P.	€	693 €	791 €	887 €	963 €

PUERTA CRISTAL

		ICE220	ICE300	ICE400	ICE500
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	840 x 670 x 895	1060 x 670 x 895	1280 x 670 x 895	1500 x 670 x 895
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	900 x 730 x 910	1120 x 730 x 910	1340 x 730 x 910	1560 x 730 x 910
P.V.P.	€	777 €	922 €	1.033 €	1.098 €

ISLAS DE CONGELACIÓN

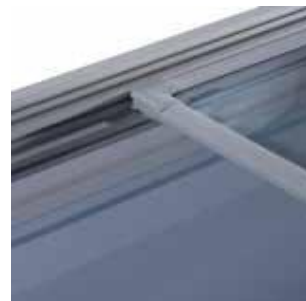
Características generales:

- Exterior en chapa Zincada Blanca a doble cara.
- Interior en Chapa Galvanizada blanca.
- 2 Puertas correderas de cristal templado (4 puertas en el modelo IL2500).
- Aislamiento de 70mm. inyectado en poliuretano libre de CFC.
- Marco en aluminio anodizado gris.
- Perfil perimetral paragolpes en ABS gris.
- Termostato mecánico regulable con desescarche manual.
- Termómetro analógico.
- 4 Pies Nivelables.
- Voltaje/Frecuencia: 220-240V/1/50Hz.
- Evaporador estático envuelto en la cuba.

OPCIONALES:

Cestillos en varilla plastificada:

- Grande (755x265x200h.mm.)
Para IL1500... 4 Uds.
Para IL2000... 6 Uds.
Para IL2500... 7 Uds.
- Pequeño (300x265x200h.mm.)
Para IL1500... 8 Uds.
Para IL2000... 12 Uds.
Para IL2500... 14 Uds.
- Separadores de cestillos longitudinales de aluminio (Precio según modelo).
- Rejilla suelo varilla plastificada (485x380x15h.mm.)
Para IL1500... No disponible.
Para IL2000... 8 Uds.
Para IL2500... 10 Uds.



		IL1500	IL2000	IL2500
Temperatura	°C	-18°C -22°C	-18°C -22°C	-18°C -22°C
Gas Refrigerante		R290	R290	R290
Clase climática	(30°C-55%RH) L1	3	3	3
Volumen Neto	Litros	500	720	930
Potencia	W.	230	370	380
Capacidad de Congelación	Kg 24h(-18°C)	39	39	39
Peso Neto/Bruto	Kg.	100/115	133/149	171/186

IL1500



OPCIONAL						
	CESTILLO EN VARILLA PLASTIFICADA		SEPARADORES DE CESTILLOS LONGITUDINALES DE ALUMINIO			REJILLA SUELO VARILLA PLASTIFICADA
	Grande	Pequeño	Para IL1500	Para IL2000	Para IL2500	
P.V.P. €/Ud.	62 €	41 €	438 €	453 €	500 €	35 €

		IL1500	IL2000	IL2500
Dim. Exteriores	mm.	1500 x 910 x 800	2000 x 910 x 800	2500 x 910 x 800
Dim. Interiores	mm.	1367 x 765 x 560	1867 x 765 x 560	2367 x 765 x 560
P.V.P.	€	2.626 €	2.710 €	3.315€

VITRINAS PASTELERAS

Características generales:

- Decoración exterior estándar en chapa de acero plastificada color negro RAL-9005
- Laterales en ABS o poliestireno inyectado de 40 mm de espesor. Color negro RAL-9005
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble abatible.
- Puertas traseras de vidrio correderas.
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Estantes de cristal regulables (en altura), con iluminación LED (4000k).
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador ventilado.
- Desescarche automático con evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Evaporación automática de agua de desescarche
- Control electrónico de temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60%HR).
- VEV vitrina refrigerada para snack (+2°+8°):
 - VEV CC: Cristal Curvo.
 - VEV CR: Cristal Recto.
 - VEV H: Modelo para chocolates envasados (+14°C/ +17°C, 55%HR)
- Modelo para bombones (VEV H), consultar precio.



Opcional (consultar):

- Kit de unión vitrina.
- Vitrinas neutras, sin equipo de frío.
- Leds de diferentes colores.
- Decoraciones en otros RAL

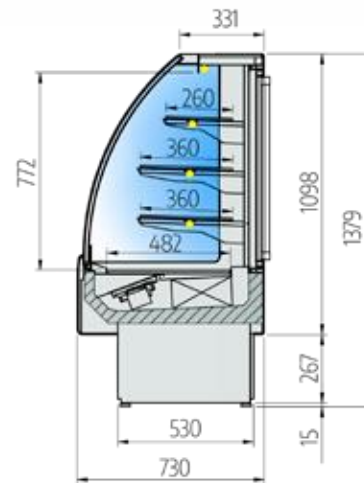
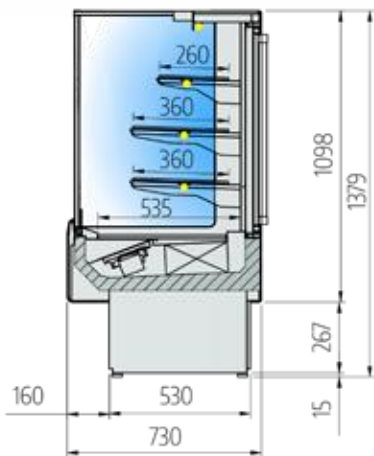
		VEV-482-600	VEV-482-950	VEV-482-1300	VEV-482-1650
Largo	mm.	600	950	1300	1650
Exposición	m ²	0,54	0,9	1,26	1,62
Volumen neto	L.	140	231	322	417
Puertas correderas	Uds.	1	2	2	2
Iluminación	W.	28,8	28,8	40,32	51,8
Potencia frigorífica	W.	484	967	967	1572
Consumo nominal	W.	879	1198	1736	1795
Sistemas calefactores	W.	584	584	905	932
Refrigerante		R-290a	R-290a	R-290a	R-290a

VEV - 482 CC/CR

VEV-482-950 CR



VEV-482-1300 CC



VEV-482-600 CC

VEV-482-950 CC

VEV-482-1300 CC

VEV-482-1650 CC

	mm	600 x 730 x 1379	950 x 730 x 1379	1300 x 730 x 1379	1650 x 730 x 1379
Dim. sin Embalar (L x P x A)					
Dim. Embalada (L x P x A)		700 x 835 x 1610	1070 x 835 x 1610	1420 x 835 x 1610	1770 x 835 x 1610
P.V.P.	€	3.824 €	4.665 €	5.149 €	6.373 €

VEV-482-600 CR

VEV-482-950 CR

VEV-482-1300 CR

VEV-482-1650 CR

	mm	600 x 730 x 1379	950 x 730 x 1379	1300 x 730 x 1379	1650 x 730 x 1379
Dim. sin Embalar (L x P x A)					
Dim. Embalada (L x P x A)		700 x 835 x 1610	1070 x 835 x 1610	1420 x 835 x 1610	1770 x 835 x 1610
P.V.P.	€	4.064 €	4.933 €	5.453 €	6.494 €

VITRINAS EXPOSITORAS

Características generales:

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada.
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304.
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda.
- Iluminación leds en zona superior y estante intermedio, con color leds estándar 4000k.
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Cristal frontal templado recto y abatible.
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado (200mm. longitud).
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440 x 270mm.
- Evaporador estático, opcional ventilado.
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie.
- Control electrónico de temperatura e indicador visible.
- Desescarche automático, opcional eléctrico.
- Clase climática 4 (30°C.55%h) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Evaporación automática de agua de desescarche.
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz.
- Decoración Frontal y Lateral en Negro (RAL-9005).



Opcionales (consultar):

- Cristales más altos para pastelería con 2 estantes intermedios o cristales más bajos sin estante intermedio.
- Puertas cierre Exposición en Plexiglas.
- Iluminación Led en otros colores.
- Vitrinas neutras, sin equipo de frío.
- Vitrinas sin reserva.
- Vitrina Remota.
- Decoraciones en otros RAL.

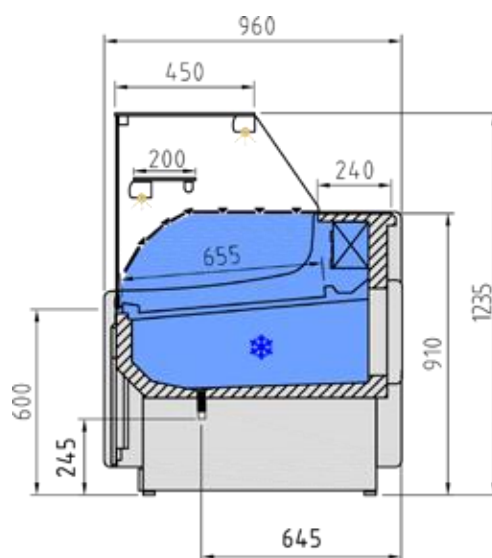
VMEC-655-1055 VMEC-655-1305 VMEC-655-1525 VMEC-655-2025 VMEC-655-2525 VMEC-655-2995

		VMEC-655-1055	VMEC-655-1305	VMEC-655-1525	VMEC-655-2025	VMEC-655-2525	VMEC-655-2995
Largo	mm.	1055	1305	1525	2025	2525	2995
Cámara	m ³	0,33	0,43	0,49	0,67	0,84	1,19
Exposición	m ²	0,73	0,92	1,09	1,46	1,84	2,19
Puertas	Uds.	1	2	2	3	4	4
Iluminación	W.	14,4	20,2	23	28,8	40,3	46,1
Potencia frigorífica	W.	493	583	796	1098	1214	1214
Consumo nominal	W.	835	898	1024	1234	1278	1302
Sistemas calefactores	W.	536	547	554	572	590	608
Refrigerante		R-290a	R-290a	R-290a	R-290a	R-290a	R-290a

230V-60Hz / 115V-60Hz. Consultar

VMEC - 655

VMEC - 655 - 1525



	VMEC-655-1055	VMEC-655-1305	VMEC-655-1525	VMEC-655-2025	VMEC-655-2525	VMEC-655-2995
Dim. sin Embalaje (L x P x A) mm	1055 x 960 x 1235	1305 x 960 x 1235	1525 x 960 x 1235	2025 x 960 x 1235	2525 x 960 x 1235	2995 x 960 x 1235
Dim. Embalada (L x P x A) mm	1125 x 1040 x 1110	1375 x 1040 x 1110	1595 x 1040 x 1110	2095 x 1040 x 1110	2625 x 1065 x 1165	3095 x 1065 x 1165
P.V.P. €	3.372 €	3.717 €	4.057 €	4.906 €	5.732 €	6.863 €

VITRINAS EXPOSITORAS

Características generales:

- Vitrina expositora refrigerada semi ventilada
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada.
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304.
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda.
- Iluminación leds en zona superior, con color leds estándar 4000k.
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera.
- Cristal frontal templado recto y abatible.
- Estante de cristal intermedio, opcional.
- Iluminación estándar: encimera superior LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440 x 270mm.
- Evaporador ventilado, estático opcional.
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie.
- Control electrónico de temperatura e indicador visible.
- Desescarche automático, opcional eléctrico.
- Clase climática 4 (30°C 55%HR) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Evaporación automática de agua de desescarche
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz.
- Decoración Frontal y Lateral en Negro (RAL-9005).



Opcionales (consultar):

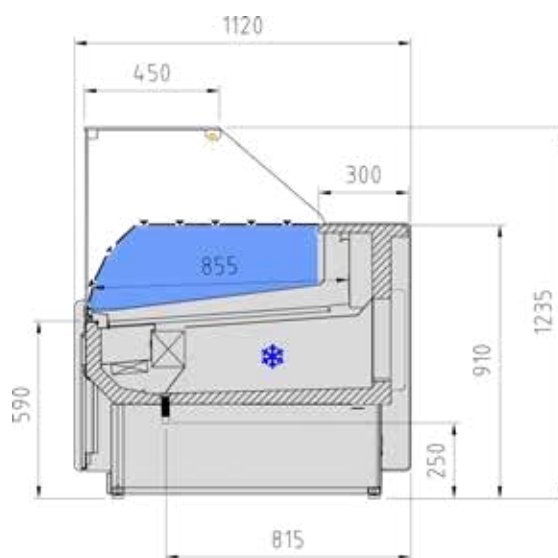
- Posibilidad sin vidrio para autoservicio
- Puertas cierre Exposición en Plexiglas.
- Iluminación Led en otros colores.
- Vitrinas neutras, sin equipo de frío.
- Vitrinas sin reserva.
- Vitrina Remota.
- Decoraciones en otros RAL

		VMEC-738-1305	VMEC-738-1525	VMEC-738-2025	VMEC-738-2525	VMEC-738-2995
Largo	mm.	1305	1525	2025	2525	2995
Cámara	m ³	0,5	0,58	0,79	0,99	1,25
Exposición	m ²	0,98	1,16	1,56	1,97	2,34
Puertas	Uds.	2	2	3	4	4
Iluminación	W.	20,2	23	28,8	40,3	46,1
Potencia frigorífica	W.	583	796	1098	1214	1214
Consumo nominal	W.	926	1066	1290	1334	1358
Sistemas calefactores	W.	547	554	572	590	608
Refrigerante		R-290a	R-290a	R-290a	R-290a	R-290a

230V-60Hz / 115V-60Hz. Consultar

VMEC - 738

VMEC - 738 - 1525



	VMEC-738-1305	VMEC-738-1525	VMEC-738-2025	VMEC-738-2525	VMEC-738-2995
Dim. sin Embalaje mm (L x P x A)	1305 x 1120 x 1235	1525 x 1120 x 1235	2025 x 1120 x 1235	2525 x 1120 x 1235	2995 x 1120 x 1235
Dim. Embalada mm (L x P x A)	1405 x 1180 x 1110	1625 x 1180 x 1110	2125 x 1180 x 1110	2625 x 1205 x 1165	3095 x 1205 x 1165
P.V.P. €	4.097 €	4.541 €	5.247 €	6.395 €	7.372 €

VITRINAS MURALES

Características generales:

- Todas nuestras vitrinas murales son polivalentes y están preparadas para carnes, lácteos verduras con tan solo regular los parámetros.
- Vitrina mural expositora refrigerada con puertas.
- Exterior en chapa de acero prepintada.
- Interior en chapa de acero acabado epoxi color blanco RAL-9003
- Decoración exterior estándar en chapa de acero plastificada color negro RAL-9005.
- Laterales en ABS o poliestireno inyectado de 40 mm de espesor. Color negro RAL-9005.
- Puertas abatibles de doble vidrios templados
- Estantes regulables en altura e inclinación con Porta precios en cada estante.
- Iluminación leds en zona superior y verticalmente a cada lado.
- Evaporador ventilado.
- Condensación ventilada.
- Evaporador con tratamiento de pintura anticorrosión.
- Control electrónico de temperatura, con indicador de temperatura.
- Evaporación automática de agua de desescarche.
- Refrigerante R-290.
- 230V / 50Hz.
- Clase climática 3 (30°C 55Hr).
- Régimen M1 / M2 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Color leds estándar 4000k.



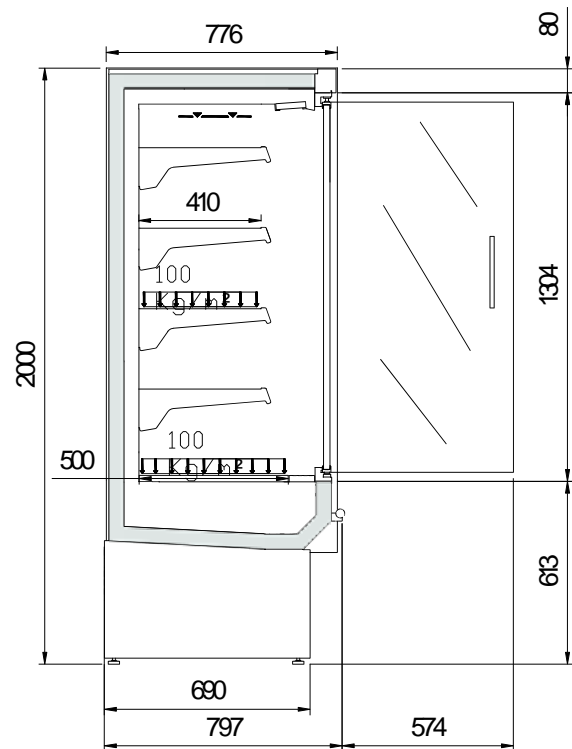
Opcionales (consultar):

- Kit de unión vitrina: Para instalaciones especiales, lineales y ángulos.
- Vitrinas murales en preinstalación para poner con equipo remoto.
- Vitrinas neutras, sin equipo de frío.
- Decoraciones en otros RAL.



		VMCP-776-998	VMCP-776-1310	VMCP-776-1623	VMCP-776-1935	VMCP-776-2560
Largo	mm.	998	1310	1623	1935	2560
Exposición	m ²	1,03	1,43	1,83	2,15	2,86
Volumen neto	L.	457	610	762	915	1220
Estantes	Uds.	4	4	8	8	8
Puertas	Uds.	2	2	2	3	4
Iluminación	W.	51,2	54,1	55,5	102,4	108,4
Potencia frigorífica	W.	967	1058	1419	1688	2170
Consumo nominal	W.	1127	1183	1401	1585	2099
Sistemas calefactores	W.	800	800	800	800	800
Refrigerante		R-290a	R-290a	R-290a	R-290a	R-290a

VMCP - 776



T1 (+1°C/+5°C)

		VMCP-776-998	VMCP-776-1310	VMCP-776-1623	VMCP-776-1935	VMCP-776-2560
Dim. sin Embalaje (L x P x A) mm		998 x 776 x 2000	1310 x 776 x 2000	1623 x 776 x 2000	1935 x 776 x 2000	2560 x 776 x 2000
Dim. Embalaje (L x P x A) mm		1030 x 857 x 2030	1340 x 857 x 2030	1650 x 857 x 2030	1970 x 857 x 2030	2620 x 857 x 2030
P.V.P. €		5.357 €	5.866 €	6.961 €	7.605 €	9.603 €

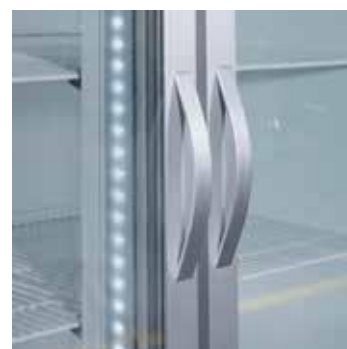
T2 (+1°C/+7°C)

		VMCP-776-998	VMCP-776-1310	VMCP-776-1623	VMCP-776-1935	VMCP-776-2560
Dim. sin Embalaje (L x P x A) mm		998 x 776 x 2000	1310 x 776 x 2000	1623 x 776 x 2000	1935 x 776 x 2000	2560 x 776 x 2000
Dim. Embalaje (L x P x A) mm		1030 x 857 x 2030	1340 x 857 x 2030	1650 x 857 x 2030	1970 x 857 x 2030	2620 x 857 x 2030
P.V.P. €		5.193 €	5.694 €	6.751 €	7.375 €	8.978 €

ARMARIO CONG. TIRO FORZADO

Características generales:

- Armario ventilado para mantenimiento de congelados.
- Exterior fabricado en chapa de acero plastificado color negro RAL-9005.
- Interior en chapa de acero plastificado blanco con fondo interior fabricado en chapa de acero AISI-304.
- 2 puertas abatibles de triple vidrio con perfil de aluminio anodizado.
- 4 Estantes de varilla de acero por puerta.
- Iluminación led en interior.
- Evaporador con tratamiento de pintura anticorrosión.
- Control electrónico de temperatura.
- Evaporación automática de agua de desescarche.
- Refrigerante R-290.
- 220v/50Hz.
- Clase climática 4 (30°C 55Hr).
- Temperatura de trabajo -20 / -15°C.



ACPC 1250

Exposición	m ²	1,78
Volumen neto	L.	856
Estantes	Uds.	4
Puertas	Uds.	2
Iluminación	W.	23,1
Potencia frigorífica	W.	833
Consumo nominal	W.	941
Sistemas calefactores	W.	101
Refrigerante		R-290a

ACPC 1250



ACPC1250

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1250 x 710 x 2050
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1305 x 725 x 2055
P.V.P.	€	5.224 €

ABATIDORES TEMPERATURA

Características generales:

Abatidores FAST de Primax, perfecto para aquel que busca la simplicidad y la 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.

Extraordinaria flexibilidad y facilidad de uso:

- 3 modelos diferentes, con rendimientos entre 8 kg e 25 kg por ciclo.
- Funcionamiento en 2 modos: abatimiento rápido o ultracongelación.
- Células internas de utilización múltiple, pudiendo utilizar contenedores GN 1/1 o bandejas de pastelería 400x600 (Excepto en el modelo BF-R031).
- Controlador electrónico avanzado con menú intuitivo y navegación fácil.
- Distancia entre rejillas: 67mm

Funcionamiento

- Cuatro programas preestablecidos y varias opciones personalizables, permitiendo al usuario configurar fácilmente los programas específicos para satisfacer sus requisitos de menú.
- Todos los programas cambian automáticamente a modo de espera al final del ciclo, manteniendo los productos a la temperatura correcta hasta su traslado a su almacenamiento definitivo.
- Todos los programas pueden ser controlados ya sea por el tiempo (para funcionamiento regular) o bien por la sonda suministrada (ideal para un control preciso de la temperatura al corazón del producto).
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.
- Micro de puerta para la parada de los ventiladores.
- Gas utilizado: R452a
- Descongelación.

Tiempos máximos de cada ciclo:

- Ciclo positivo (+70° > +3°): 90 minutos.
- Ciclo negativo (+70° > -18°): 240 minutos.

El modelo BF-R031 no lleva válvula de desagüe.



		BF-R031	BF-R051	BF-R101
Capacidad	GN1/1	3	5	10
	EN (600x400)	-	5	10
Ventiladores	Uds.	1	1	2
Aislamiento Espesor	mm	50	60	60
Ciclo positivo	(+70° → +3°) Kg.	8	12	25
Ciclo negativo	(+70° → -18°) Kg.	5	8	15
Potencia frigorífica	W.	379	506	1056
Potencia absorbida	W.	665	938	1724
Voltaje/Tensión	V/N/Hz.	230 / 1/50	230 / 1/50	230 / 1/50
Peso Bruto	Kg.	75	128	193

FAST

BF-R051



BF-R031



BF-R101



BF-R031

BF-R051

BF-R101

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	620 x 670 x 670	790 x 720 x 860	790 x 820 x 1430
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	640 x 710 x 810	840 x 800 x 940	840 x 850 x 1620
P.V.P.	€	3.006 €	3.846 €	5.669 €

ABATIDORES TEMPERATURA

Características generales:

Abatidores EASY de Primax, perfecto para aquel profesional que busca la un equipo equilibrado y eficiente. Dotado de las funciones avanzadas para Heladería o Pescado y contando con diferentes programas de abatimiento y congelación.

Adaptabilidad y profesionalidad:

- 5 modelos diferentes, con rendimientos entre 8 kg e 42 kg por ciclo.
- Diferentes funciones de abatimiento rápido o ultracongelación, en función de los productos.
- Células internas de utilización múltiple, pudiendo utilizar contenedores GN 1/1 o bandejas de pastelería 400x600 (Excepto en el modelo BE-R031 y BE-R051 S).
- Controlador electrónico avanzado con menú intuitivo y navegación fácil.
- Distancia entre rejillas: 67mm



Funcionamiento

- Multi-programas preestablecidos y varias opciones personalizables, permitiendo al usuario configurar fácilmente los programas específicos para satisfacer sus requisitos.
- Todos los programas cambian automáticamente a modo de espera al final del ciclo, manteniendo los productos a la temperatura correcta hasta su traslado a su almacenamiento definitivo.
- Todos los programas pueden ser controlados ya sea por el tiempo (para funcionamiento regular) o bien por la sonda suministrada (ideal para un control preciso de la temperatura al corazón del producto).
- Ciclos específicas para Heladería y Pescado.
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.
- Micro de puerta para la parada de los ventiladores.
- Puerta reversible bajo pedido en todos los modelos menos en el BE-R031.
- Gas utilizado: R452a
- Descongelación.
- Modelos con extra potencia (acabados en X).



Tiempos máximos de cada ciclo:

- Ciclo positivo (+90° → +3°): 90 minutos.
- Ciclo negativo (+90° → -18°): 240 minutos.

		BE-R031	BE-R051 S	BE-R051	BE-R101	BE-R151
Capacidad	GN1/1	3	5	5	10	15
	EN (600x400)	-	-	5	10	15
Ventiladores	Uds.	1	1	1	2	3
Ciclo positivo	(+90° → +3°) Kg.	12	18	18/20*	36/40*	42/60*
Ciclo negativo	(+90° → -18°) Kg.	8	12	12/14*	25/28*	32/42*
Potencia frigorífica	W.	690	913	913/1015*	1652/1731*	2062/2724*
Potencia absorbida	W.	893	1203	1203/1404*	2020/2430*	2622/3900*
Voltaje / Tensión	V / N / Hz.	230 / 1/50	230 / 1/50	230 / 1/50	230 / 1/50	400 / 3 / 50
Peso Bruto	Kg.	64	86	118	86	118

(3) Base de 40 mm con pie disponible con suplemento de 300 €.

Modelos con *Extra Potentes se añade una 'X' al final del modelo (BE-R051 X).

BE-R051



BE-R031 Puerta abierta



BE-R101



BE-R031



BE-R031

BE-R051 S

BE-R051

BE-R101

BE-R151

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	620 x 670 x 670	790 x 730 x 890	790 x 820 x 890	790 x 820 x 1460	790 x 820 x 1800
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	670 x 730 x 730	840 x 800 x 940	840 x 900 x 960	840 x 900 x 1520	840 x 900 x 1850
P.V.P.	€	3.370 €	4.719 €	4.838 €	6.497 €	9.163 €
P.V.P. con Extra Potencia				5.158 € 	7.682 €* 	10.585 €*

ABATIDORES TEMPERATURA



Características generales:

- Unidad tropicalizada +43°C
- Estructura en acero inoxidable AISI304.
- Puerta de apertura izquierda (No reversible).
- Panel de control muy intuitivo y fácil de usar.
- Al elegir entre los ciclos preestablecidos de abatimiento a +3°C o congelación a -18°C el equipo se activa ejecutando automáticamente el proceso correcto dentro del plazo establecido, con un ciclo de conservación al final de cada fase. Si usa la función con la inserción de sonda de aguja en el núcleo del producto, el abatidor realizará automáticamente el ciclo hasta que cuando se alcanza la temperatura preestablecida.



COMANDOS DEL PANEL:

- Función HACCP: alarma de puerta abierta; alarma temperatura máxima y mínima; alarma perdida de suministro. En cualquier alarma es posible almacenar el valor crítico, fecha, hora y duración.
- Función DURA/SUAVE.
- Ciclo de preenfriamiento del abatidor para un mejor rendimiento en los procesos.
- Los ciclos de temperatura pueden ir precedidos de una prueba para verificar la inserción correcta de la sonda al núcleo del producto.
- Ciclo de conservación al final de cada ciclo abatimiento o congelación.



Desescarche por aire.

Voltaje/Tensión: 230V/1N/50Hz o 400V/3N/50Hz.

Refrigerante R452a.

Opcional: Grupo Remoto



		PO 3T 1/I	PO 5T SP	PO 5T PL	PO 5T PA	PO 8T	PO 12T	PO 12T 3N	PO 16T 3N
Capacidad	GN1/1	3		5		8	12	12	16
	EN (600x400)	3		5		8	12	12	16
Ventiladores	Uds.	1		1		1	2	2	3
Aislamiento Espesor	mm.	60		60		60	60	60	60
Ciclo positivo	(+90° → +3°)	7		20		28	30	42	50
Ciclo negativo	(+90° → -18°)	5		14		22	26	35	45
Potencia frigorífica	W.	818		1787		3120	3120	6010	6010
Potencia absorbida	W.	230/1/50		230/1/50		230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Voltaje / Tensión	V / N / Hz.	720		1038		1754	1821	3345	3415
Peso Bruto	Kg.	62	97	107	108	147	164	188	208

SP: Sin Encimera

PL: Central sin peto

PA: Encimera Mural

T. Evap. -10°C / T. Cond. 40°C

POLAR

PO 5T PL



PO 12T



PO 3T 1/1



		PO 3T 1/1	PO 5T SP	PO 5T PL	PO 5T PA
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	600 x 855 x 460	800 x 700 x 810	800 x 700 x 850	800 x 700 x 950
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	700 x 900 x 600	860 x 760 x 950	860 x 760 x 990	860 x 760 x 1090
P.V.P.	€	5.044 €	5.368 €	5.681 €	5.746 €

		PO 8T	PO 12T	PO 12T 3N	PO 16T 3N
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	800 x 825 x 1425	800 x 825 x 1710	800 x 825 x 1710	800 x 825 x 1965
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	860 x 885 x 1570	860 x 885 x 1830	860 x 885 x 1830	860 x 885 x 2090
P.V.P.	€	7.938 €	9.785 €	11.113 €	12.280 €

ESTANTERÍAS

CONJUNTO ESTANTERÍAS



ESTANTERÍA CON RUEDAS



BANCADAS



Estanterías de aluminio alimentario HOMOLOGADAS

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

Largo (mm)	Composición	Nº Escaleras	370 mm (GN)			470 mm			570 mm (GN)		
			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

HORNOS PRIMAX

EASY QUALITY 164 - 165

PLUS KOMPACT 166 - 167

PLUS GASTRO 168 - 169

PLUS BAKERY 170 - 171

FERMENTADORAS SCL PRIMAX 172

ACCESORIOS Y SOPORTES OPCIONALES 173 - 177

MODULINE

FLEXIGRILL 178 - 179

GRILL 180 - 181

HORNOS DE VAPOR A PRESIÓN 182 - 183

HORNOS DE REGENERACIÓN 184 - 185

PIZZAGROUP

HORNOS PIZZA ELÉCTRICOS - ENTRY MAX 186 - 187

HORNOS PIZZA ELÉCTRICOS - PYRALIS 188 - 189

HORNOS PIZZA A GAS - FLAME 190 - 191

TÚNEL 192 - 193

FORMADORA DE PIZZA 194 - 195

AMASADORA EN ESPIRAL 196 - 197

LAMINADORAS 198 - 199

PORCIONADORA - BOLEADORA 200 - 201

FORMADORA DE PIZZA 202 - 203

COCINAS MONOBLOC - HEKO 205 - 209

MICROONDAS SAMSUNG

M87GE-X / MC286055CS 212 - 213

SNACKMATE 214 - 215

GASTRO 216 - 217

MESA CALIENTE 218 - 219

FREIDORAS ECO 220 - 221

FREIDORAS ELFRAMO

SOBREMESA 222 - 223

A GAS GT 224 - 225

PROFESIONALES ELÉCTRICAS ANALÓGICAS 226 - 227

ALTO RENDIMIENTO 228 - 229

ALTO RENDIMIENTO +SIST. DE FILTRAJE 230 - 231

GRILLS ELÉCTRICOS 232 - 233

PLANCHAS A GAS 234 - 235

TOSTADORES 236 - 237

CREPERAS/GOFRERAS ELÉCTRICAS 238 - 239

TERMOS 240 - 241

CHOCOLATERAS 242 - 243

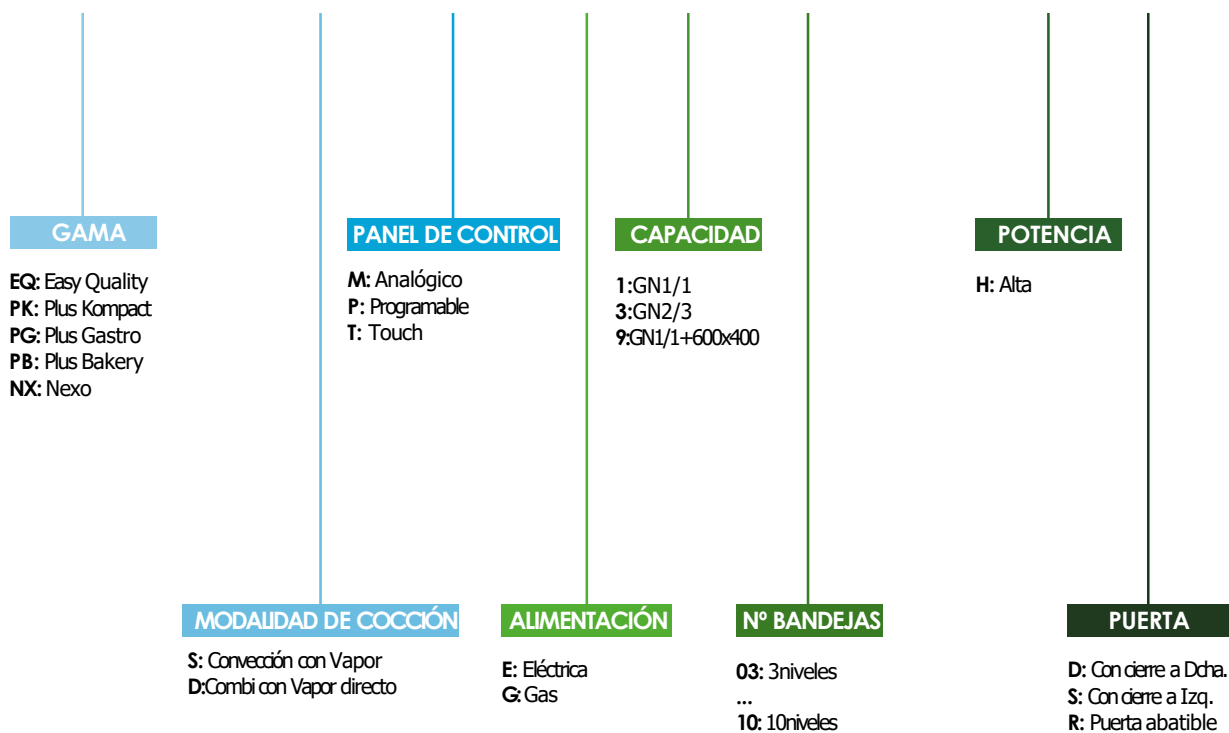






Definición de código HORNOS PRIMAX:

EQ - D M E 9 05 - H S



Características generales:

El modelo EASY QUALITY es la respuesta al Restaurante que busca una cocción de Calidad sin renunciar a la simplicidad con un buen precio.

- Hay modelos eléctricos y de gas (propano o metano). De serie viene preparados a metano, pero bajo pedido pueden llegar ya preparados a propano.
- Puerta con cristal doble, con apertura de derecha a izquierda.
- Puerta reversible bajo pedido.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 interior y exterior.
- Modos modos de funcionamiento: Mando electromecánico con iniciación directa de vapor y programable.
- Distancia entre rejillas de 75 mm.
- 2 Modalidades de cocción: Combi con vapor directo y convección Vapor.
- Ventiladores en acero Inoxidable.
- Cámara de Cocción en acero Inoxidable con esquinas redondeadas para una mejor limpieza.
- Junta de silicona y zona de sujeción en la Zona de Cocción. Fácilmente desmontable.
- Sensores magnéticos para el bloqueo de los ventiladores por apertura de puerta.
- Iluminación interna.
- Autoreverse en todos los modelos.
- Modelo programable con 99 programas y 4 fases de Cocción.
- 3 Capacidades de 4, 6 y 10 bandejas. Con diferentes tipos de bandejas 600x400 ó GN1/1

COMBI con iniciación directa	Nº de Bandejas Uds.	Distancia entre Bandejas mm.	Ventiladores Uds. x W.	Voltaje/Tensión W - N / Hz.	Potencia Gas W	Potencia eléctrica W	Funcionamiento W.	Peso Neto Kg.
EQ-DME905-HS	5x GN1/1**	75	1	400 - 3 - 50	-	7.000	Analógico	52
EQ-DME907-HS	7x GN1/1**	75	2	400 - 3 - 50	-	9.300	Analógico	65
EQ-DME910-HS	10x GN1/1**	75	3	400 - 3 - 50	-	13.900	Analógico	85
EQ-DMG905-HS	5x GN1/1**	75	1	230 - 1 - 50	10.000	300	Analógico	100
EQ-DMG907-HS	7x GN1/1**	75	2	230 - 1 - 50	13.500	300	Analógico	110
EQ-DMG910-HS	10x GN1/1**	75	3	230 - 1 - 50	20.000	300	Analógico	135

Convección con vapor	Nº de Bandejas Uds.	Distancia entre Bandejas mm.	Ventiladores Uds. x W.	Voltaje/Tensión W - N / Hz.	Potencia Gas W	Potencia eléctrica W	Funcionamiento W.	Peso Neto Kg.
EQ-SPE905-HS	5x GN1/1**	75	1	400 - 3 - 50	-	7.000	Programable	65
EQ-SPE907-HS	7x GN1/1**	75	2	400 - 3 - 50	-	9.300	Programable	65
EQ-SPE910-HS	10x GN1/1**	75	3	400 - 3 - 50	-	13.900	Programable	85
EQ-SPG905-HS	5x GN1/1**	75	1	230 - 1 - 50	10.000	300	Programable	100
EQ-SPG907-HS	7x GN1/1**	75	2	230 - 1 - 50	13.500	300	Programable	110
EQ-SPG910-HS	10x GN1/1**	75	3	230 - 1 - 50	20.000	300	Programable	135

** o 600x400mm.

EASY QUALITY

EQ-DMG910-HS



EQ-SPE910-HS



EQ-SPG905-HS



EQ-DME907-HS



EQ-DME905-HS

EQ-DME907-HS

EQ-DME910-HS

EQ-DMG905-HS

EQ-DMG907-HS

EQ-DMG910-HS

Dimensiones	mm.	930 x 740 x 700	920 x 740 x 850	930 x 740 x 1080	930 x 810 x 760	930 x 810 x 910	930 x 810 x 1140
P.V.P.	€	4.035 €	4.774 €	5.957 €	5.801 €	6.300 €	7.228 €

EQ-SPE905-HS

EQ-SPE907-HS

EQ-SPE910-HS

EQ-SPG905-HS

EQ-SPG907-HS

EQ-SPG910-HS

Dimensiones	mm.	920 x 740 x 700	940 x 740 x 850	920 x 740 x 1080	920 x 810 x 760	920 x 810 x 910	930 x 810 x 1140
P.V.P.	€	4.035 €	4.532 €	5.654 €	5.801 €	6.300 €	7.228 €

Características generales:

Los hornos de la línea Plus Kompact, disponibles de 4 a 11 niveles GN 2/3 o GN 1/1, son caracterizados por un ancho de solo 51 cm y están equipados con un panel de control mecánico o pantalla táctil.

El rendimiento profesional encerrado en un diseño compacto hace que los hornos Plus Kompact sean la elección perfecta para cualquier cocina, incluso la más pequeña, para obtener siempre excelentes resultados de cocción en cualquier preparación de gastronomía.

- Modelos eléctricos.
- Puerta con cristal doble con apertura para su limpieza y apertura de puerta de derecha a izquierda.
- Puerta reversible bajo pedido.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 interior y exterior.
- Modos de funcionamiento: Mando electromecánico y Touch Screen con iniciación directa de vapor.
- Distancia entre rejillas de 75 mm.
- Cocción Combi con vapor directo en ambos modelos.
- Ventiladores en acero inoxidable.
- Cámara de Cocción en acero inoxidable con esquinas redondeadas para una mejor limpieza.
- Junta de silicona y zona de sujeción en la Zona de Cocción. Fácilmente desmontable.
- Sensores magnéticos para el bloqueo de los ventiladores por apertura de puerta.
- Iluminación interna.
- Autoreverse en todos los modelos.
- Modelo Touch Screen cuenta con 300 programas y 6 fases de Cocción Y Sonda de Corazón.
- 3 Capacidades de 4, 7 y 11 bandejas. Con diferentes tipos de bandejas GN2/3 ó GN1/1.
- Sistema de Lavado de serie en los modelos Touch Screen (Pantalla táctil).

COMBI con iniciación directa	N° de Bandejas Uds.	Distancia entre Bandejas mm.	Ventiladores Uds. x W.	Voltaje/Tensión W - N / Hz.	Potencia W	Humidificación W	Funcionamiento W.	Peso Neto Kg.
PK-DME304-HS*	4 x GN2/3	67	1	400 - 3 - 50	4.300	Si	Analógico	75
PK-DME104-HS	4 x GN1/1	67	1	400 - 3 - 50	5.200	Si	Analógico	81
PK-DME107-HS	7 x GN1/1	67	1	400 - 3 - 50	8.800	Si	Analógico	105
PK-DME111-HS	11 x GN1/1	67	2	400 - 3 - 50	15.000	Si	Analógico	123
PK-DTE304-HS*	4 x GN2/3	67	1	400 - 3 - 50	4.300	Si	Touch Screen	82
PK-DTE104-HS	4 x GN1/1	67	1	400 - 3 - 50	5.200	Si	Touch Screen	88
PK-DTE107-HS	7 x GN1/1	67	1	400 - 3 - 50	8.800	Si	Touch Screen	114
PK-DTE111-HS	11 x GN1/1	67	2	400 - 3 - 50	15.000	Si	Touch Screen	132

* Bajo Pedido 3.000W a 230 - 1- 50

PLUS KOMPACT

PK-DME111



PK-DTE111



PK-DME304-HS



PK-DTE104-HS



PK-DME304-HS

PK-DME104-HS

PK-DME107-HS

PK-DME111-HS

Dimensiones	mm.	510x660 x 670	510 x 850 x 670	510 x 850 x 880	510x850 x 1140
P.V.P.	€	4.763 €	5.004 €	5.322 €	6.853 €

PK-DTE304-HS

PK-DTE104-HS

PK-DTE107-HS

PK-DTE111-HS

Dimensiones	mm.	510x660 x 670	510 x 850 x 670	510 x 850 x 880	510x850 x 1140
P.V.P.	€	6.828 €	6.895 €	7.500 €	9.017 €

Características generales:

La línea Plus Gastro incluye hornos con inyección directa de vapor, disponible con fuente de alimentación Eléctrica o Gas, de 6 a 10 niveles.

- Puerta con cristal doble con apertura para su limpieza y apertura de puerta de izquierda a derecha.
- Puerta reversible bajo pedido.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 interior y exterior.
- Modos modos de funcionamiento: Programable convección Vapor y Touch Screen con iniciación directa de vapor.
- Distancia entre rejillas de 70 mm.
- Ventiladores en acero Inoxidable.
- Cámara de Cocción en acero Inoxidable con esquinas redondeadas para una mejor limpieza.
- Sensores magnéticos para el bloqueo de los ventiladores por apertura de puerta.
- Autoreverse en todos los modelos.
- El Modelo programable cuenta con:
 - 200 programas y 4 fases de Cocción.
 - Sonda de Corazón y función Delta T.
 - Sistema de Lavado con detergente líquido.
- El Modelo Touch Screen cuenta con:
 - 1000 programas y 20 fases de Cocción.
 - Función Multi-nivel
 - Función Multi-Cooking.
 - Sonda de Corazón y función Delta T.
 - Sistema de Lavado con detergente líquido (3 programas automáticos, uno manual y otro de aclarado).
 - Conexión USB y HACCP.
 - Pantalla capacitiva de 5" (20 bandejas en 7").
- 3 Capacidades de 6, 7, 10 y 20 bandejas. Con diferentes tipos de bandejas GN1/1 ó GN2/1.
- Iluminación interna.
- Junta de silicona y zona de sujeción en la Zona de Cocción.
- Fácilmente desmontable.

Convección con vapor	Nº de Bandejas Uds.	Distancia entre Bandejas mm.	Ventiladores Uds. x W.	Voltaje/Tension W - N / Hz.	Potencia Gas W	Potencia Eléctrica W	Funcionamiento	Peso Neto Kg.
PG-SPE106-HD	6 x GN1/1	70	1	400 - 3 - 50	-	9.500	Programable	88
PG-SPG106-HD	6 x GN1/1	70	1	230 - 1 - 50	13.500	300	Programable	98
PG-SPE107-HD	7 x GN1/1	70	1	400 - 3 - 50	-	11.000	Programable	95
PG-SPE110-HD	10 x GN1/1	70	2	400 - 3 - 50	-	18.700	Programable	120
PG-SPG110-HD	10 x GN1/1	70	2	230 - 1 - 50	20.000	300	Programable	130
PG-SPE120-HD	20 x GN1/1	70	4	400 - 3 - 50	-	37.000	Programable	220
PG-DTE106-HD	6 x GN1/1	70	1	400 - 3 - 50	-	9.500	Touch Screen	88
PG-DTG106-HD	6 x GN1/1	70	1	230 - 1 - 50	13.500	300	Touch Screen	98
PG-DTE107-HD	7 x GN1/1	70	1	400 - 3 - 50	-	11.000	Touch Screen	95
PG-DTE110-HD	10 x GN1/1	70	2	400 - 3 - 50	-	18.700	Touch Screen	120
PG-DTG110-HD	10 x GN1/1	70	2	230 - 1 - 50	20.000	300	Touch Screen	130
PG-DTE120-HD	20 x GN1/1	70	4	400 - 3 - 50	-	37.000	Touch Screen	220

* Bajo Pedido 3.000W a 230 - 1 - 50

PLUS GASTRO

PG-SPG106-HD



PG-DTE106-HD



PG-SPE110-HD



PG-DTG110-HD



PG-SPE106-HD

PG-SPE107-HD

PG-SPE110-HD

PG-SPE120-HD

Dimensiones	mm.	750 x 760 x 690	750 x 760 x 760	750 x 760 x 970	860 x 870 x 1840
P.V.P.	€	6.007 €	6.366 €	7.583 €	14.851 €

PG-DTE106-HD

PG-DTE107-HD

PG-DTE110-HD

PG-DTE120-HD

Dimensiones	mm.	750 x 760 x 690	750 x 760 x 760	750 x 760 x 970	860 x 870 x 1840
P.V.P.	€	6.775 €	6.956 €	8.398 €	17.163 €

PG-SPG106-HD

PG-SPG110-HD

Dimensiones	mm.	510 x 760 x 750	750 x 760 x 1030
P.V.P.	€	7.269 €	8.521 €

PG-DTG106-HD

PG-DTG110-HD

Dimensiones	mm.	510 x 760 x 750	750 x 760 x 1030
P.V.P.	€	8.745 €	9.450 €

Características generales:

La línea Plus Bakery consta de hornos con inyección directa de vapor, disponibles con fuente de alimentación Eléctrica o gas, de 4 a 10 niveles.

- Puerta con cristal doble con apertura para su limpieza y apertura de puerta de izquierda a derecha.
- Puerta reversible bajo pedido.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 interior y exterior.
- Modo de funcionamiento mediante Touch Screen con indicación directa de vapor.
- Distancia entre rejillas de 80 mm.
- Ventiladores en acero Inoxidable.
- Cámara de Cocción en acero Inoxidable con esquinas redondeadas para una mejor limpieza.
- Sensores magnéticos para el bloqueo de los ventiladores por apertura de puerta.
- Autoreverse en todos los modelos.

- Junta de silicona y zona de sujeción en la Zona de Cocción. Fácilmente desmontable.
- El Modelo Touch Screen cuenta con:
 - 1000 programas y 20 fases de Cocción.
 - Función Multi-nivel
 - Función Multi-Cooking.
 - Sonda de Corazón y función Delta T.
 - Sistema de Lavado con detergente líquido (3 programas automáticos, uno manual y otro de aclarado).
 - Conexión USB y HACCP.
 - Pantalla capacitiva de 7".
- 3 Capacidades de 4, 6 y 10 bandejas. Con diferentes tipos de bandejas 600x400 ó GN1/1.
- Iluminación interna.

Convección con vapor	Nº de Bandejas Uds.	Distancia entre Bandejas mm.	Ventiladores Uds. x W.	Voltaje/Tensión W - N / Hz.	Potencia Gas W	Potencia Eléctrica W	Funcionamiento	Peso Neto Kg.
PB-DTE904-HD	4 x (600x400)**	80	1	400 - 3 - 50	-	7.500	Touch Screen	120
PB-DTG904-HD	4 x (600x400)**	80	1	230 - 1 - 50	10.000	300	Touch Screen	144
PB-DTE906-HD	6 x (600x400)**	80	1	400 - 3 - 50	-	10.900	Touch Screen	150
PB-DTG906-HD	6 x (600x400)**	80	1	230 - 1 - 50	17.000	300	Touch Screen	130
PB-DTE910-HD	10x (600x400)**	80	2	400 - 3 - 50	-	18.400	Touch Screen	170
PB-DTG910-HD	10x (600x400)**	80	2	230 - 1 - 50	20.000	300	Touch Screen	192

** o GN1/1

PLUS BAKERY

PB-DTE904-HD



PB-DTE910-HD



PB-DTE904-HD

PB-DTG904-HD

PB-DTE906-HD

PB-DTG906-HD

PB-DTE910-HD

PB-DTG910-HD

Dimensiones	mm.	840 x 890 x 800	840 x 890 x 820	840 x 890 x 950	840 x 920 x 970	840 x 890 x 1270	840 x 890 x 1270
P.V.P.	€	7.780 €	9.015 €	8.880 €	10.272 €	10.089 €	12.157 €

FERMENTADORAS SCL



SCL-41-EV90



SCL-92-EQ70

	Descripción	Potencia Kw.	Modelos	Peso Kg.
SCL-41-EV90	8 Bandejas	1,5	FV... 304 / 404	66
SCL-61-EV90	8 Bandejas	2	FV... 604 / 904 EV... 604 / 904 606 / 906	86
SCL-92-EQ70	6 + 6 Niveles GN1/1 + (600x400)	2	PB... 901 EV... 601 / 910 EQ... 910	85
SCL-92-EQ80	8 + 8 Niveles GN1/1 + (600x400)	2	PB... 904 / 906 EQ... 905 / 907	95

230V/1N/50-60Hz.

		SCL-41-EV90	SCL-61-EV90	SCL-92-EQ70	SCL-92-EQ80
Dimensiones	mm.	580 x 580 x 930	870 x 710 x 930	1000 x 790 x 7300	1000 x 790 x 830
P.V.P.	€	1.348 €	1.470 €	1.846 €	1.901 €

OTROS

ACCESORIOS

Código	Descripción	Modelos	Profundidad mm.	P.V.P €
GR1-23		GN2/3 - (355x325)	-	73,80
GR1-11	Rejilla Inox	GN1/1 - (530x325)	-	84,29
GR1-21		GN2/1 - (530x650)	-	168,52
GR1-46		600x400	-	84,28
GRF-23		GN2/3 - (355x325)	-	31,61
GRF-43	Rejilla en Hierro Cromada	460x340	-	31,62
GRF-11		GN1/1 - (530x325)	-	42,17
GRF-46		600x400	-	52,69
TLI-234		GN2/3 - (355x325)	40	84,30
TLI-12		GN1/1 - (530x325)	20	94,87
TLI-14		GN1/1 - (530x325)	40	105,38
TLI-16	Bandeja Inox GN	GN1/1 - (530x325)	60	115,94
TLI-22		GN2/1 - (530x650)	20	168,59
TLI-24		GN2/1 - (530x650)	40	179,13
TLI-26		GN2/1 - (530x650)	60	200,25
TLA-431		460x340	-	52,69
TLA11	Bandeja Aluminio Lisa	GN1/1 - (530x325)	-	52,70
TLA-461		600x400	-	73,81
TLI-12F		GN1/1 - (530x325)	20	126,44
TLI-14F	Bandeja Aluminio Perforada	GN1/1 - (530x325)	40	158,05
TLI16F		GN1/1 - (530x325)	60	168,59
CFP-11	Cestillo Inox Rejilla	GN1/1 - (530x325)	40	189,78
TAN-14	Bandeja Aluminio Antiadherente	GN1/1 - (530x325)	40	158,05
GRGF-11	Placa Grill	GN1/1 - (530x325)	20	337,17
GRP8-11	Rejilla Inox Pollos	GN1/1 - (530x325)	-	126,40
TBA-46	Bandeja Baguete Perforada 5 Canales	600x400	-	189,59
DBF	Detergente Líquido (5Kg.)	-	-	231,72
ADD-1200	Filtro de Agua	-	-	2.045,14
C-1200	Cartucho Filtro	-	-	421,58

OTROS

EASY QUALITY

ACCESORIOS

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
KDLA	Ducha	Todos los modelos	-	321
CFE-PK	Campana con condensador de Vapor	Todos los modelos eléctricos	-	2.486

SOPORTES Y CARROS

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
SO-NEQ85	Soporte	905 /907	880 x 610 x 850	2.149
SO-NEQ70		910	880 x 610 x 700	1.071
SR-NEQ85	Soporte con Estante inferior	905 /907	880 x 610 x 850	1.281
SR-NEQ70		910	880 x 610 x 700	1.193
RT-NEQ85	Kit Portabandejas	EQ8	-	387
RT-NEQ70		EQ7	-	342

OPCIONALES BAJO PEDIDO

Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
Alimentación Eléctrica Especial 230V - 3N	Todos los modelos	-	CONSULTAR



BANDEJA ALUMINIO ACANALADA



BANDEJA ALUMINIO PERFORADA



CUBETA GNI-1

SOPORTES - ACC - OPCIONALES



PLUS KOMPACT

ACCESORIOS

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
KDLA	Ducha	Todos los modelos	-	321
FG-31PK	Filtro Antigrasa	304 / 104	-	221
FG2-31PK		307 / 107	-	276
CPE-PK	Campana con condensador de Vapor	Todos los modelos	-	2.576
CFF-PK	Campana de Aspiración con Filtro	Todos los modelos	-	1.868

SOPORTES Y CARROS

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
SR-31-PK8	Soporte con Estante inferior	304 / 307	490 x 490 x 850	1.027
SR-11-PK8		104 / 107	490 x 670 x 850	1.126
SR-11-PK7		111	490 x 670 x 700	1.094
RT-31-PK8	Kit Portabandejas	SR-31-PK8	-	353
RT-17PK8		SR-11-PK8	-	409
RT-17PK7		SR-11-PK7	-	365

OPCIONALES BAJO PEDIDO

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
-	Alimentación Eléctrica Especial 230V - 3N	104	-	298
-		107	-	298
-		111	-	401

OTROS

PLUS GASTRO

ACCESORIOS

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
KDLA	Ducha	Todos los modelos	-	321
CFE-PK	Campana con condensador de Vapor	106-107-110 (M. Eléc.)	-	2.325
CFE-PK		120 (M. Eléc.)	-	2.651

SOPORTES Y CARROS

Código	Descripción	Modelos	P.V.P €
SR-PG80	Soporte con Estante inferior	106-107	1.216
SR-PG70		110	1.171
RT-PG80	Kit Portabandejas	SR-PG80	342
RT-PG70		SR-PG70	298
SPG-110	Estructura Portarrejillas Extraible	-	1.017
CSPG1	Carro para Estructura portarrejillas extraible	-	1.315
CFG-120	Carro portarrejillas 20GN2/1	120	2.354
CFG-616	Carro portarrejillas 16 x (600x400)	-	2.475

OPCIONALES BAJO PEDIDO

Código	Descripción	Modelos	P.V.P €
-		106	298
-	Alimentación Eléctrica Especial 230V - 3N	110	397
-		120	973
PC-106PG	Puerta con cierre a la Dcha.	106	640
PC-107PG		107	640
PC-110PG		110	640
PC-120PG		120	862

SOPORTES - ACC - OPCIONALES



PLUS BAKERY

ACCESORIOS

Código	Descripción	Modelos	P.V.P €
KDLA	Ducha	Todos los modelos	342
SCM-T	Sonda al Corazón Multipunto	PB-DT	662

SOPORTES Y CARROS

Código	Descripción	Modelos	P.V.P €
SR-PB80	Soporte con Estante inferior	904-906	1.415
SR-PB70		910	1.360
RT-PB80	Kit Portabandejas	SR-PB80	342

Características generales:

- Construcción en acero inoxidable.
- Función Cook&Hold, Cocción o solamente Hold, mantenimiento por la parte superior.
- La única salamandra con 2 superficies de calentamiento. Gratinador ultrarrápido con tecnología EGO High-Light y plancha vitrocerámica.
- Resistencias eléctricas de alto rendimiento y ultra rápidas. Con 4 niveles de potencia. Repartición del calor sobre 3 resistencias o 1 mediana, para raciones pequeñas.
- Termóstato de seguridad para evitar el exceso de calor.
- Mandos electrónicos con pantalla digital con protección de policarbonato. Timer de 20 minutos por la parte gratinador; sin timer la vitrocerámica.
- Rejillas y bandejas en acero para recoger los jugos de cocción, que se pueden sacar para una mayor limpieza del equipo.
- Función de mantenimiento a final del programa de cocción, que se puede activar durante la programación o de manera independiente.
- Mecanismo de reconocimiento plato (barra para activar o parar el sistema de calefacción).
- Tres resistencias con carcasa de cerámica.
- Opcional bajo Pedido: 230V-3N-50Hz (17,9A).
- 3 bandejas distintas: parrillas, planchas por cocinar y gratinar. Fabricados en Alemania por AMT Gastro Gauss, en material de fusión anti-adherente y de 3 mm de espesor.



A: Teda ON/OFF.

B: Selección nivel de calor superficie inferior.

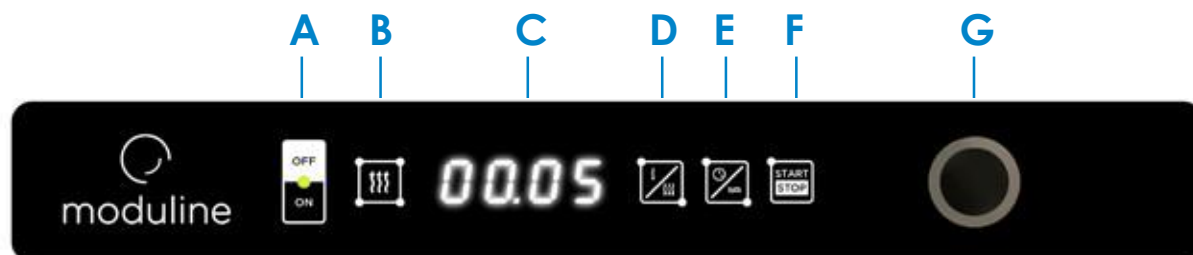
C: Display.

D: Selección resistencias parte superior.

E: Cocción / Mantenimiento.

F: Teda "START/STOP".

G: Mando de programación.



SEH103E

Potencia	W.	7,1
Superficie de cocción		GN 1/1
Superficie de cocción superior	mm.	490 x 260
Superficie de cocción inferior	mm.	530 x 330
Tensión / Voltaje	V-N/Hz	400 - 3/50
Amperios	A	10,3
Peso Neto	Kg.	59,2

SEH103 E



SEH103E

Dim. sin Embalaje (L x P x A)	mm	600 x 593 x 538
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	650 x 650 x 650
P.V.P.	€	5.027 €

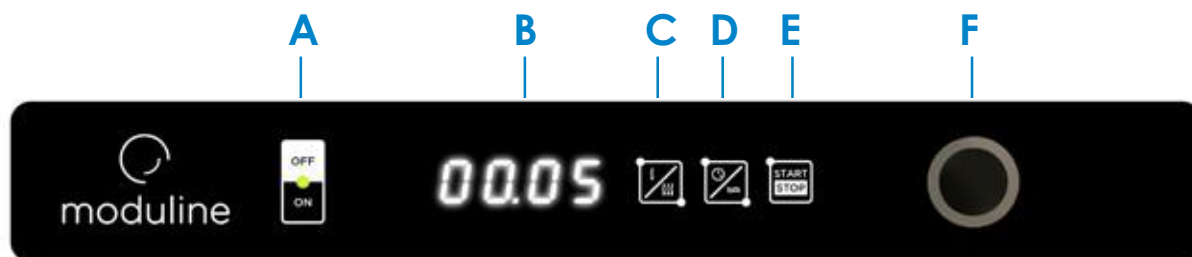
Características generales:

- Construcción en acero inoxidable.
- Techo superior ajustable para aumentar o disminuir la transmisión del calor a las comidas.
- Resistencias eléctricas de alto rendimiento y ultra rápidas.
- Termóstato de seguridad para evitar el exceso de calor.
- Rejillas y bandejas en acero para recoger los jugos de cocción, que se pueden sacar para una mayor limpieza del equipo.
- Función Cook&Hold, Cocción o solamente Hold, mantenimiento.
- Mandos electrónicos con pantalla digital con protección de policarbonato.
- Selección de la zona de cocción a través de la activación de 1 o 3 resistencias en el modelo 003 y de 2 o 4 en el modelo 004.
- Timer de 20 minutos por la parte gratinador.
- Función de mantenimiento a final del programa de cocción, que se puede activar durante la programación o de manera independiente.
- Mecanismo de reconocimiento plato (barra para activar o parar el sistema de calefacción).
- Gratinador ultrarrápido con tecnología EGO High-Light, 3 resistencias con carcasa de cerámica en el modelo 003 y de 4 en el modelo 004.
- Opcional bajo Pedido: 230V-3N-50Hz (6,7 - 8,9A).
- 3 bandejas distintas: parrillas, planchas por cocinar y gratinar. Fabricados en Alemania por AMT Gastro Gauss, en material de fusión anti-adherente y de 3 mm de espesor.



Color negro opcional.

- A: Teda ON/OFF.
- B: Display.
- C: Selección resistencias parte superior.
- D: Cocción /Mantenimiento.
- E: Teda "START/STOP".
- F: Mando de programación.



		SEH003 E	SEH004 E
Potencia	W.	4,6	6,1
Superficie de cocción		GN 1/1	GN 1/1 + GN 1/3
Superficie de cocción superior	mm.	490 x 260	655 x 260
Resistencias	Uds.	3	4
Tensión / Voltaje	V-N/Hz	400 - 3/50	400 - 3/50
Amperios	A	6,7	8,9
Peso Neto	Kg.	54,5	65,0

SEH003 E / SEH004 E



SEH003 E

SEH004 E

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	600 x 593 x 538	765 x 593 x 538
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	650 x 650 x 650	800 x 650 x 650
P.V.P.	€	3.592 €	4.256 €

HORNOS DE VAPOR A PRESIÓN

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 el 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 contruidos con acero inoxidable AISI 316.
- Aislamiento térmico de cámara y calentador en fibra de cerámica.
- Paneles portapantallas 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.



CVE031

Versión		Sistema Touch
Capacidad	Uds. (GN1/1)	3
Tª de Funcionamiento		de +50°C a +122°C (1,2 bar max)
Potencia	W.	15500
Alimentación	V-N/Hz	400-3/50



CVE031



CVE031

Dimensiones	mm	700 x 880 x 750h.
P.V.P.	€	18.875 €

HORNOS DE REGENERACIÓN (-18°C - +6°C)



Características generales:

CONSTRUCCIÓN

- Cámara hermética con todas las esquinas redondeadas.
- Aislamiento térmico de la cámara, espesor 35mm.
- Paneles porta parrillas extraíbles para facilitar la limpieza.
- 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.

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 30°C y 160°C.
- 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).

EQUIPAMIENTO BAJO PEDIDO / ACCESORIOS

- Base de sujeción.
- Estructura porta parrillas 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 corazón (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.



	Versión	Capacidad Uds. (GN1/1 o 600x400)*	Distancia entre guías mm.	Potencia W.	Alimentación V-N/Hz	Peso Kg.
RRO 051/061 C	Electromecánica	5/6	90 / 75	6200	400-3/50	67
RRO 051/061 D	Electrónica	5/6	90 / 75	6200	400-3/50	67
RRO 051/061 E	Sistema Touch	5/6	90 / 75	6200	400-3/50	67
RRO 081/101 C	Electromecánica	8 / 10	90 / 75	12500	400-3/50	90
RRO 081/101 D	Electrónica	8 / 10	90 / 75	12500	400-3/50	90
RRO 081/101 E	Sistema Touch	8 / 10	90 / 75	12500	400-3/50	90
RRO 111/141 C	Electromecánica	11/14	90 / 75	16000	400-3/50	121
RRO 111/141 D	Electrónica	11/14	90 / 75	16000	400-3/50	121
RRO 111/141 E	Sistema Touch	11/14	90 / 75	16000	400-3/50	121

*Posibilidad de modelos para GN1/2 (consultar)

RRO 051-061 / 081-101 / 111-141



RRO 051/061 C

RRO 051/061 D

RRO 051/061 E

Dimensiones	mm	800 x 710 x 855	800 x 710 x 855	800 x 710 x 855
P.V.P.	€	4.804 €	5.329 €	6.003 €

RRO 081/101 C

RRO 081/101 D

RRO 081/101 E

Dimensiones	mm	800 x 710 x 1155	800 x 710 x 1155	800 x 710 x 1155
P.V.P.	€	5.722 €	6.236 €	6.906 €

RRO 111/141 C

RRO 111/141 D

RRO 111/141 E

Dimensiones	mm	800 x 710 x 1650	800 x 710 x 1650	800 x 710 x 1650
P.V.P.	€	7.366 €	7.917 €	8.593 €

HORNOS PIZZA ELÉCTRICOS



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 superior
- 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 pre barnizada 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. Interior	mm	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones	mm	1130 x 1010 x 400	1130 x 1360 x 400	1480 x 1010 x 400	1480 x 1360 x 400
P.V.P.	€	1.451 €	1.747 €	2.036 €	2.446 €
P.V.P. + "Todo Refractario"	€	660 €	784 €	850 €	1.005 €

M8

M12

M12L*

M18*

Dim. Interior	mm	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones	mm	1130 x 1010 x 720	1130 x 1360 x 720	1480 x 1010 x 720	1480 x 1360 x 720
P.V.P.	€	2.418 €	3.016 €	3.370 €	4.046 €
P.V.P. + "Todo Refractario"	€	1.244 €	1.473 €	1.609 €	1.901 €

SopORTE Horno

S4

S6

S6L

S9

S8

S12

S12L

S18

P.V.P.	€	468 €	513 €	545 €	574 €	468 €	513 €	545 €	574 €
--------	---	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

*Modelos bajo pedido.

HORNOS PIZZA ELÉCTRICOS



Características generales:

Los Pyralis son hornos con sistema "Activestone".

El sistema incorpora en el interior de la piedra refractaria, las resistencias, garantizando así una mayor uniformidad de temperatura sobre toda la superficie. Además también para alcanzar un valor de temperatura de 550°.

Es un horno eléctrico disponible en 32 modelos: mecánicos (tradicional y todo refractario) y digitales (tradicional y todo refractario) para cocinar de 4 a 18 pizzas de 34 cm de diámetro.

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.

Doble iluminación de bajo voltaje (12V).



OPCIONES

- Interior "todo refractario". (Mayor estanqueidad del calor en la cámara).
- Soporte en acero inoxidable.
- Campana de chapa pre barnizada 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).
- 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	115
PY M6		6 x Ø300/340	8,88	5,4	3,48	129
PY M6L		6 x Ø300/340	9	5,4	3,6	139
PY M9		9 x Ø300/340	13,32	8,1	5,22	159
PY M8		4 x Ø300/340 (x2)	13,2	4,2	2,4	183
PY M12		6 x Ø300/340 (x2)	17,76	5,40	3,48	217
PY M12L		6 x Ø300/340 (x2)	18	5,4	3,6	231
PY M18		9 x Ø300/340 (x2)	26,64	8,1	5,22	290

PYRALIS

PYRALIS M6



PYRALIS M9



PYRALIS M8 + OPCIONALES
(CAMPANA + SOPORTE + RUEDAS)



PYRALIS M18 + OPCIONALES
(CAMPANA + SOPORTE + RUEDAS)



PY M4

PY M6

PY M6L

PY M9

Dim. Interior	mm	700 x 700 x 150	700 x 1010 x 150	1050 x 700 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones	mm	1130 x 1010 x 400	1130 x 1360 x 400	1480 x 1010 x 400	1480 x 1360 x 400
P.V.P.	€	3.019 €	3.616 €	3.946 €	4.639 €
P.V.P. + "Todo Refractario"	€	660 €	784 €	850 €	1.005 €

PY M8

PY M12

PY M12L

PY M18

Dim. Interior	mm	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones	mm	1130 x 1010 x 720	1130 x 1360 x 720	1130 x 1360 x 720	1480 x 1360 x 720
P.V.P.	€	5.136 €	6.156 €	6.805 €	7.929 €
P.V.P. + "Todo Refractario"	€	1.244 €	1.473 €	1.609 €	1.901 €

Soporte Horno

S4

S6

S6L

S9

S8

S12

S12L

S18

P.V.P.	€	722 €	676 €	786 €	756 €	787 €	755 €	853 €	835 €
--------	---	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

Características generales:

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°.



OPCIONES

- Campana de chapa pre barnizada con frente de acero, 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

¿Que novedades hay con los Flame 6L?

Nueva configuración de la posición de las pizzas. Más largo y menos profundo.

	N° Pizzas x Cámara Uds. - mm.	Potencia Total Kw.	Potencia Arriba Kcal./h.	Consumo de gas		Peso Neto Kg.
				Liquid.	Natural	
FLAME 4	 4 x Ø300/340	14	1,10	1,48	132	132
FLAME 6	 6 x Ø300/340	20	1,58	2,12	164	164
FLAME 6L	 6 x Ø300/340	20	1,58	2,12	164	164
FLAME 9	 9 x Ø300/340	29	2,29	3,07	196	196

FLAME

FLAME 9



FLAME 6L - NOVEDAD + OPCIONALES
(CAMPANA + SOPORTE + RUEDAS)



FLAME 4 APILABLE



FLAME 4

FLAME 6

FLAME 6L

FLAME 9

Dim. Interior	mm	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1500 x 700 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones	mm	1130 x 1110 x 470	1130 x 1500 x 470	1480 x 1090 x 470	1480 x 1440 x 470
P.V.P.	€	4.632 €	5.214 €	5.040 €	6.105 €

SIMPLE

APILABLES

SopORTE Horno	S4	S6	S6L	S9	S8	S12	S12L	S18
P.V.P. €	726 €	794 €	788 €	1.002 €	681 €	761 €	776 €	984 €

SIMPLE

APILABLES

Campaña	K4-8	K6-12	K6L - 12L	K9 - 18	K4-8	K6-12	K6L - 12L	K9 - 18
P.V.P. €	877 €	946 €	904 €	1.063 €	877 €	946 €	904 €	1.063 €

Bastidor Horno
Superpuestos

FLAME 4

FLAME 6

P.V.P. €	343 €	343 €
----------	--------------	--------------

Ruedas para soportes

P.V.P. €	183 €
----------	--------------

Características generales:

El túnel es la mejor opción para quien busca un horno multifuncional.

- Está disponible como eléctrico, o versión a gas (especificar en el pedido).
- Innovador panel táctil intuitivo de 7 pulgadas que permite al usuario: establecer de forma independiente las temperaturas de funcionamiento superior e inferior.
- 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 maza fría.
- 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.



OPCIONES

- Soporte en acero inoxidable.
- Juego de 4 ruedas (2 con freno + 2 sin freno). (Consultar precio).



	Alimentación	Producción Hora Nº/ Ø330mm.	Potencia Total Kw.	Voltaje /Tensión V / Hz	Peso Neto Kg.
TNV - 40E	Eléctrica	22	7,80	400 - 3/50	76
TNV - 50E	Eléctrica	40	14,20	400 - 3/50	156
TNV - 65E	Eléctrica	80	18,40	400 - 3/50	186
TNV - 80E	Eléctrica	100	24,40	400 - 3/50	249
TNV - 40G	Gas	22	9,75	230 - 1/50	76
TNV - 50G	Gas	40	19,50	230 - 1/50	156
TNV - 65G	Gas	80	19,50	230 - 1/50	186

TNV - 80E TRIPLE+ OPCIONALES (RUEDAS)



TNV - 65G + OPCIONALES (SOPORTE + RUEDAS)



TNV - 40E

TNV - 50E

TNV - 65E

TNV - 80E

Dim. Interior	mm	440 x 600 x 80	540 x 850 x 80	700 x 1100 x 80	840 x 1200 x 80
Dimensiones	mm	1340 x 1100 x 480	1790 x 1210 x 530	2000 x 1290 x 590	2170 x 1580 x 630
Cinta	mm	1130 x 400	1670 x 500	1930 x 650	2100 x 800
P.V.P.	€	9.947 €	12.752 €	14.482 €	17.753 €

TNV - 40G

TNV - 50G

TNV - 65G

Dim. Interior	mm	440 x 600 x 80	540 x 850 x 80	700 x 1100 x 80
Dimensiones	mm	1340 x 1100 x 480	1790 x 1210 x 530	2000 x 1290 x 590
Cinta	mm	1340 x 400	1790 x 500	2000 x 650
P.V.P.	€	10.295 €	13.475 €	16.149 €

SIMPLE

APILABLES

Soporte Horno	ST40	ST50	ST65	ST80	ST40	ST50	ST65	ST80	
P.V.P.	€	755 €	783 €	808 €	833 €	730 €	750 €	771 €	792 €

Ruedas para soportes

P.V.P.	€	185 €
---------------	---	--------------

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.
- 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 la pasta	Plato Ø mm.	Potencia			Peso Neto Kg.
	Gr.		Kw.	Hp.	V	
PF33	130 ÷ 250	330	4,75	6,37	400	96
PF45	250 ÷ 500	450	6,10	8,20	400	127

VERSIÓN PARA PIZZA SIN BORDE

	Peso de la pasta	Plato Ø mm.	Potencia			Peso Neto Kg.
	Gr.		Kw.	Hp.	V	
PF33 L	130 ÷ 250	330	4,75	6,37	400	96
PF45 L	250 ÷ 500	450	6,10	8,20	400	127

IF /IFM /IR /IRM

PF33



		PF33	PF45	PF33 L	PF45 L
Dimensiones. interiores	mm	470 x 650 x 830	630 x 730 x 890	470 x 590 x 830	630 x 730 x 890
Dimensiones embalada	mm	550 x 700 x 900	700 x 800 x 950	550 x 700 x 900	700 x 800 x 950
P.V.P.	€	6.695 €	8.423 €	6.530 €	8.252 €

SPFA

Dimensiones. interiores	mm	620 x 660 x 840
Dimensiones embalada	mm	700 x 750 x 900
P.V.P.	€	823 €

Características generales:

Amasadoras en espiral.

La amasadora con sistema en espiral es la máquina ideal para todo tipo de comercio. La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.

Además, la presencia de la rejilla permite introducir ingredientes en cascada mientras la máquina se mueve.

Se dispone de modelos con Cabezal fijo y cuba fija o móvil, con cabezal móvil y cuba fija o móvil, versiones en monofásico, 2 velocidades o con variador de velocidad.

Se dispone de equipos para realizar desde 6Kg. de masa hasta 53Kg. En sus diferentes versiones.

Modelos de 2 velocidades o con variador de velocidad consultar.



TIPO DE AMASADORA SEGÚN SU VERSATILIDAD

1	CABEZAL y CUBA FIJAS - MONOFÁSICO - SIN RUEDAS NI TEMPORIZADOR
2	CABEZAL y CUBA FIJAS - TRIFÁSICO - CON RUEDAS y TEMPORIZADOR
3	CABEZAL y CUBA FIJAS - MONOFÁSICO - CON RUEDAS y TEMPORIZADOR
4	CABEZAL ABATIBLE y CUBA FIJAS - MONOFÁSICO - SIN RUEDAS NI TEMPORIZADOR
5	CABEZAL y CUBA ABATIBLE - TRIFÁSICO - CON RUEDAS y TEMPORIZADOR
6	CABEZAL y CUBA ABATIBLE - MONOFÁSICO - CON RUEDAS y TEMPORIZADOR
7	CABEZAL y CUBA ABATIBLE - MONOFÁSICO - CON RUEDAS y TEMPORIZADOR - VARIADOR DE VELOCIDAD

	Tipo	Capacidad Ltos.	Peso Pasta Kg.	Amasado/h. Kg.	Potencia Kw.	Tensión / Frecuencia V/Hz.	Peso Neto Kg.
IFM7	1	7	6	24	0,30	230/1/50	41
IFM10	1	10	8	30	0,37	230/1/50	48
IFM15	1	15	10	40	0,45	230/1/50	50
IF17	2	17	12	48	0,75	400/3/50	72
IFM17	3	17	12	48	0,90	230/1/50	79
IF22	2	22	18	70	0,75	400/3/50	75
IFM22	3	22	18	70	0,90	230/1/50	82
IF33	2	33	25	100	1,50	400/3/50	104
IFM33	3	33	25	100	1,30	230/1/50	110
IF42	2	42	38	140	1,50	400/3/50	107
IF53	2	53	44	170	1,50	400/3/50	110
IRM10	4	10	8	30	0,37	230/1/50	50
IR17 VS	7	17	12	48	0,75	230/1/50	91
IR22	5	22	18	70	0,75	400/3/50	93
IRM22	6	22	18	70	0,90	230/1/50	100
IR33	5	33	25	100	1,50	400/3/50	126
IR42	5	42	38	140	1,50	400/3/50	134
IR53	5	53	44	170	1,50	400/3/50	136

IF /IFM /IR /IRM



IFM10

IR22

		2				
		IF17	IF22	IF33	IF42	IF53
Dimens. externas	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
Dimensiones cuba	mm	320 x 210	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 270
P.V.P.	€	1.654 €	1.793 €	2.130 €	2.461 €	2.662 €

		1			3		
		IFM7	IFM10	IFM15	IFM17	IFM22	IFM33
Dimens. externas	mm	370 x 680 x 640	420 x 720 x 640	460 x 840 x 730	550 x 870 x 730	550 x 870 x 730	440 x 830 x 720
Dimensiones cuba	mm	320 x 210	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 270	400 x 260
P.V.P.	€	1.233 €	1.333 €	1.467 €	1.727 €	1.856 €	2.210 €

		7		5		
		IR17 VS	IR22	IR33	IR42	IR53
Dimens. externas	mm	370 x 680 x 640	420 x 720 x 640	460 x 840 x 730	550 x 870 x 730	550 x 870 x 730
Dimensiones cuba	mm	320 x 210	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 270
P.V.P.	€	2.687 €	2.328 €	2.662 €	3.113 €	3.185 €

		4	6
		IRM10	IRM22
Dimens. externas	mm	270 x 590 x 570	420 x 720 x 640
Dimensiones cuba	mm	260 x 210	360x210
P.V.P.	€	1.594 €	2.420 €

Características generales:

Concebida para ayudarte a estirar masas de pan, pizza y/o pan focaccia.

La laminadora tiene la ventaja de poder regular el espesor de la masa mediante el ajuste de la distancia entre los rodillos.

Espesor: mín. 0,4mm – máx. 4mm

Se dispone de equipos con dos parejas de rodillos con posibilidad de pedal de funcionamiento (accesorio), con una pareja de rodillos sin opción de pedal o de dos parejas de rodillos sin pedal, sin balanza de acompañamiento del producto, pero con envase de plástico.

Cuatro opciones con 10 modelos diferentes dando una amplia variedad al producto.



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
4	DOS PAREJAS DE RODILLOS - SIN PEDAL - SIN BALANZA - CON BALANZA DE PLASTICO

	Tipo	Peso masa gr.	Diámetro de pizza mm.	Potencia Kw.	Tensión /Frecuencia V/Hz.	Peso Neto Kg.
RM32 A	1	80 - 120	140 - 310	0,25	230/1/50	26
M35 A	3	80 - 400	140 - 340	0,25	230/1/50	22
RM35 A	1	80 - 400	140 - 340	0,25	230/1/50	27
M42 A	3	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1/50	26
RM42 A	1	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1/50	35
RM42 TA	2	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1/50	35
RM45 A	1	210 - 700	260 - 430	0,37	230/1/50	38
RM45 TA	2	210 - 700	300 - 430	0,37	230/1/50	38
RM30 P	4	80 - 210	140 - 310	0,25	230/1/50	24
RM40 P	4	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1/50	31

RM / M / RM A / M A



		1				2	
		RM32 A	RM35 A	RM42 A	RM45 A	RM42 TA	RM45 TA
Dimensiones	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.	€	1.309 €	1.436 €	1.540 €	1.665 €	1.608 €	1.825 €

		3	
		M35 A	M42 A
Dimensiones	mm	520 x 440 x 390	590 x 440 x 390
P.V.P.	€	1.074 €	1.195 €

		4	
		RM30 P	RM40 P
Dimensiones	mm	420 x 420 x 650	530 x 410 x 780
P.V.P.	€	1.148 €	1.286 €

Características generales:

Las porcionadoras automáticas de masa representan una ayuda rápida, precisa e ideal para quien quiere preparar, en unos segundos, porciones perfectas.

Perfección que se obtiene gracias a la ayuda de la boleadora, cuya espiral interna permite conseguir bolas lisas y redondas.

Formada por 3 elementos, que pueden trabajar independientemente.

- Porcionadora: Existen 2 modelos, cuya diferencia principal entre uno y otro es el peso de cada porción de corte, el modelo SA300 es hasta 300gr. Y el SA800 es hasta 900gr. 5 Tipos de corte en cada equipo.
- Redondeado: Como en el caso de la Porcionadora, existen 2 modelos, con características simétricas. El modelo AR300 es hasta 300gr. Y el AR800 es hasta 900gr.
- Soporte.



EQUIPO COMPLETO

	Producción / Hora Porción/h	Capacidad Caba Kg.	Porciones de pasta gr.	Potencia			Peso Kg.
				Kw.	Hp.	V	
CO300	340 (250gr.)	30	50 ÷ 300	1,3	1,7	400	153
CO800	340 (250gr.)	30	50 ÷ 8/900	1,3	1,7	400	194

PORCIONADORA

	Producción / Hora Porción/h	Capacidad Caba Kg.	Porciones de pasta gr.	Potencia			Peso Kg.
				Kw.	Hp.	V	
SA300	340 (250gr.)	30	50 ÷ 300	0,93	1,2	400	70
SA800	340 (250gr.)	30	50 ÷ 8/900	0,93	1,2	400	80

REDONDEADORA

	Porciones de pasta gr.	Potencia			Peso Kg.
		Kw.	Hp.	V	
AR300	50 ÷ 300	0,37	0,5	400	55
AR800	50 ÷ (3x300)	0,37	0,5	400	86

CO300 / CO800

CO800



SA800



SA300



AR300



SOPORTE



		CO300	CO800
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	660 x 880 x 1480	660 x 880 x 1610
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	700 x 950 x 1550	700 x 950 x 1650
P.V.P.	€	14.451 €	19.111 €

		SA300	SA800	AR300	AR800	SOPORTE SPSA
Dim. sin Embalar (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. Embalada (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.	€	8.836 €	10.582 €	4.589 €	7.508 €	1.024 €

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.
- 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.



	Peso de la pasta gr.	Plato Ø mm.	Potencia			Peso Kg.
			Kw.	Hp.	V	
PF33	130 ÷ 250	330	4,75	6,37	400	96
PF45	250 ÷ 500	450	6,1	8,2	400	127
PF33 L	130 ÷ 250	330	4,75	6,37	400	96
PF45 L	250 ÷ 500	450	6,1	8,2	400	127
PF50 L	400 ÷ 800	500	7,2	9,6	400	127

PF33 - 45 - 33 L - 45 L - 50 L



SOPORTE

SPFA

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	620 x 660 x 840
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	700 x 750 x 900
P.V.P.	€	823 €

		PF33	PF45	PF33 L	PF45 L	PF50 L
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	470 x 650 x 830	630 x 730 x 890	470 x 650 x 830	630 x 730 x 890	630 x 770 x 880
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	550 x 700 x 900	700 x 800 x 950	550 x 700 x 900	700 x 800 x 950	700 x 850 x 950
P.V.P.	€	6.695 €	8.423 €	6.530 €	8.252 €	8.730 €



MONOBLOCS DE COCCIÓN DE ALTO RENDIMIENTO - LÍNEA TOUCH

La tecnología monobloc Heko revoluciona el ambiente de trabajo en la cocina gracias a la excelente eficiencia energética, gestionada por un sistema computerizado y gracias a la metodología y materiales utilizados, que garantizan la máxima higiene. La robustez y la fiabilidad de los monoblocs Heko están garantizadas por una estructura reforzada, a partir de una placa de acero inoxidable con un espesor de 5mm. y componentes electrónicos de alta calidad.

Heko es la referencia en el campo del ahorro energético y el respeto del medio ambiente.

SISTEMA INFORMATIZADO Y GESTIÓN DEL AHORRO ENERGÉTICO

Los monoblocs de Heko se caracterizan por un control informatizado del funcionamiento de los distintos sistemas de cocción que, junto con una cuidadosa selección de los materiales tecnológicos, permite una reducción considerable del consumo y, por tanto, de los costes de gestión.

- Sistema Energy Manager (opcional) permite la supervisión constante de los consumos de la electricidad utilizados en la cocina. Energy Manager optimiza el consumo de energía y permite reducir la solicitud de kW utilizados normalmente.
- El factor de simultaneidad contenido, permite una demanda de potencia equivalente a alrededor de un tercio de la potencia instalada. Por ejemplo, para unos 100 kW de potencia indicados en la placa, la potencia efectivamente necesaria será de alrededor de 40 kW real.
- El sistema Energy Logic permite gestionar la energía basándose en la cantidad de producto a cocinar.
- Reserva de calor HRS para un máximo aprovechamiento del calor producido.
- Movimiento de convección del aceite (en freidoras) y con el agua (en cuece pasta) para la distribución correcta del calor.
- Sistema de enfriamiento forzado en las partes electrónicas para evitar el sobrecalentamiento en beneficio de funcionamiento correcto y la duración de los componentes.
- Componentes electrónicos de calidad y sobredimensionados para asegurar una larga vida y alta eficiencia energética.
- Materiales especiales para el aislamiento térmico.
- Materiales y aleaciones especiales utilizados

CONSULTAR PRECIOS Y DISPONIBILIDAD





ROBUSTEZ

Se ha prestado especial atención a la higiene y la solidez de todo el bloque, construido con la intención que dure toda la vida.

- Estructura monobloc, construida totalmente en acero inoxidable.
- Encimeras robustas con un espesor de 5mm.
- 6 mm de espesor de la placa de vitrocerámica con refuerzo.
- Asas de control de acero inoxidable y estanco.
- La cuba del cuece pasta no estampada con un espesor de 2mm.
- La cuba de la freidora no estampada con un espesor de 1.5mm.
- La superficie de cocción Fry-tops fabricada en AISI 470 o titanio bajo pedido.
- Cubre cuba a ras de encimera en 2mm.
- Gestión electrónica equipada con PLC industrial.
- Pantalla táctil de control resistivo de 5,7" construido de acuerdo a estándares de la industria.
- Programación con el lenguaje SCADA de acuerdo a estándares de la industria.

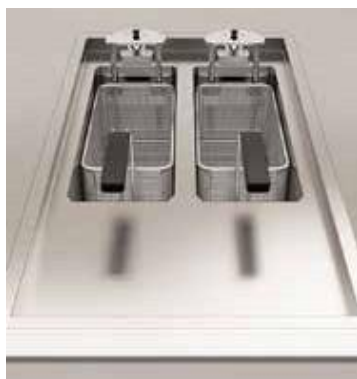




CONVENIENCIA DE USO Y MANTENIMIENTO E HIGIENE

En el diseño de los monoblocs, Heko ha prestado especial atención a los aspectos prácticos y ha favorecido una reducción drástica de los tiempos de trabajo y la limpieza de la cocina.

- Encimera de la cocina totalmente estanca.
- Sistema Heko Control que permite testear la instalación inicial; criterios adecuados de funcionamiento; personalización de los programas operativos; actualizaciones de software; seguimiento y control del consumo de energía; programación; calibración y personalización del sistema de optimización de energía.
- Protección de los componentes electrónicos mediante cajas estancas que se pueden revisar fácilmente.
- Superficies exteriores lineales, sin partes salientes para una limpieza rápida y segura
- Sin ranuras de ventilación a la vista.
- Robustas tapas para los aparatos a ras de encimera que se pueden utilizar como prácticas superficies de trabajo.
- Doble pantalla táctil opuestas (en cada monobloc central) para una fácil visibilidad.
- Regulación de las placas de cocción a través de los mandos estancos empotrados a ras de la encimera. Compartimentos de debajo el mostrador redondeados.
- Acabado de la encimera por vibración para evitar arañazos. El acabado se restablece fácilmente. Elementos de cocción intercambiables, con un práctico sistema drop-in.
- Posibilidad de preparación para la posterior inserción de otros elementos.
- Ducha extraíble para la limpieza de la encimera (opcional).
- Lavado de la freidora con desagüe específico para la limpieza de la cuba.
- Desagüe de limpieza Fry-tops hacia el agua residual.
- Tuberías de descarga y carga de agua específicas, dispuestas en compartimentos especiales separados de los compartimentos eléctricos (Fig. 1)







Característica:

Grill Combi M87GE-X

- Interior de Cerámica Enamel: anti-bacterias, más resistente a la ralladura, más fácil de limpiar.
- Display LED.
- Luz Interior.
- Plato Giratorio.
- Temporizador 99 minutos.
- Modo Ahorro de Energía.
- Modelo Recalentamiento automático: tiene 4 tiempos preprogramados (ver Manual)
- Función de Cocción automática: tiene 3 tiempos de cocción preprogramados (Ver manual).
- Función Combi: Combinación de Microondas y Grill al mismo tiempo.
- Control Electrónico y Táctil.
- Programas de descongelación: 4 (Ver manual)
- Posibilidad de cocinas al vapor utilizando el accesorio "Bol de Cocina al Vapor", incluido en el equipo.
- Estética: Acero Inoxidable Real.
- Apertura de Botón.

MC28-6055CS

- Microondas, Grill, Combi y Convección.
- Grill Extra Ancho.
- Control Táctil y por Rueda.
- Selector multifunción para ajustes de cada parámetro deseado.
- Potencia Convección: 2,100w, desde 40 a 200°C.
- Tecnología EasyView : puerta con ventana extra transparente para una supervisión más fácil de los platos.
- Tecnología HotBlast: potente chorro de aire caliente por 52 orificios para una cocción más rápida y resultados crujientes.
- Tecnología SlimFry: freír sin aceite para unos resultados sabrosos. Con 3 aplicaciones exclusivas: yogurtera, freidora y fermentadora.
- Interior de Cerámica Enamel: anti-bacterias, más resistente a la ralladura, más fácil de limpiar.
- Plato Giratorio con función "Stop" (318 mm).
- Programas Automáticos, Pre-Calentamiento, Descongelación, etc...
- Display LED Azul.
- Accesorios: Plato Pizza, 2 Parrillas (Superior e Inferior), para cocinas 2 platos al mismo tiempo.
- Estética: Negro e Inox.
- Apertura con Tirador.

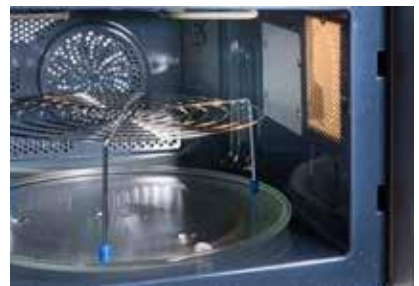
		M87GE-X	MC28-6055CS
Capacidad	L.	23	28
Potencia	W.	800	900
Consumo max.	W.	2300	2100
Niveles de potencia	W.	800 Alta 600 Medio Alto 450 Medio 300 Medio Bajo 180 Descongelación 600 Combi I 450 Combi II 300 Combi III	900 Alta 600 Medio Alto 450 Medio 300 Medio Bajo 180 Descongelación 100 Bajo
Potencia convección	W.	-	2100
Potenciagrill	W.	1100	1500
Tensión	V/Hz	230-1/50	230-1/50
Control / Programas		Manual	Digital / 20
Peso	Kg.	13	18

M87GE-X / MC28-6055CS

M87GE-X



MC28-6055CS



M87GE-X

MC28-6055CS

Dimensiones	mm	489 x 355 x 275	517 x 463 x 310
Dimensiones internas	mm	330 x 324 x 211	358 x 327 x 236
P.V.P.	€	270 €	460 €

Características generales:

Los microondas de la línea Snackmate de Samsung 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.

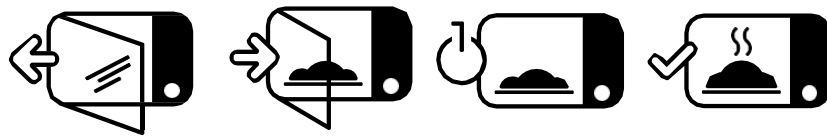
CM1089 A

- 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.



		ONETOUCH	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	1100 Alta 770 Medio Alto 550 Medio 315 Medio Bajo 170 Descongelación
Tensión	V/Hz	230-1/50	230-1/50	230-1/50
Control / Programas		Manual	Manual	Digital / 20
Peso	Kg.	17,5	17,5	17,5

CM 1099 A / CM 1089 A / ONE TOUCH



CM1099 A

CM1089 A



		ONE TOUCH	CM1099 A	CM1089 A
Dimensiones	mm	517 x 380* x 297	517 x 380* x 297	517 x 380* x 297
Dimensiones internas	mm	336 x 336 x 225	336 x 336 x 225	336 x 336 x 225
P.V.P.	€	610 €	530 €	580 €

Características generales:

Samsung profesional dispone de diferentes modelos de microondas para uso medio, intenso y súper-intenso 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, fastfoods, 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.	3000	3000	3200	3200
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	1850 Alta 1295 Media 925 Baja 370 Descongelación 1 185 Descongelación 2	1850 Alta 1295 Media 925 Baja 370 Descongelación 1 185 Descongelación 2
Tensión	V/Hz	230-1/50	230-1/50	230-1/50	230-1/50
Control / Programas		Manual	Digital / 30	Manual	Digital / 30
Peso	Kg.	32	32	32	32

CM1519 A / CM1529 A / CM1919 A / CM1929 A

CM1519 A



CM1929 A



		CM1519 A	CM1529 A	CM1919 A	CM1929 A
Dimensiones	mm	464 x 557* x 372	464 x 557* x 372	464 x 557* x 372	464 x 557* x 372
Dimensiones internas	mm	370 x 370 x 200	370 x 370 x 200	370 x 370 x 200	370 x 370 x 200
P.V.P.	€	1.150 €	1.150 €	1.297 €	1.297 €

*Aca +43 mm.

MESA CALIENTE

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/Tensión	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
Dimensiones mm.	1200 x 700 x 850h	1400 x 700 x 850h	1600 x 700 x 850h	1800 x 700 x 850h
Dim. Embalada mm. (L x P x A)	1250 x 770 x 1000h	1450 x 770 x 1000h	1650 x 770 x 1000h	1850 x 770 x 1000h
P.V.P. €	2.100 €	2.228 €	2.450 €	2.730 €

MESA CALIENTE CENTRAL

MESA CALIENTE PASANTE

	MCC1200	MCC1400	MCC1600	MCC1800	MCP1200	MCP1400	MCP1600	MCP1800
Dimensiones mm.	1200 x 700 x 850h	1400 x 700 x 850h	1600 x 700 x 850h	1800 x 700 x 850h	1200 x 700 x 850h	1400 x 700 x 850h	1600 x 700 x 850h	1800 x 700 x 850h
Dim. Embalada mm. (L x P x A)	1250 x 770 x 1000h	1450 x 770 x 1000h	1650 x 770 x 1000h	1850 x 770 x 1000h	1250 x 770 x 1000h	1450 x 770 x 1000h	1650 x 770 x 1000h	1850 x 770 x 1000h
P.V.P. €	1.950 €	2.100 €	2.240 €	2.248 €	2.228 €	2.240 €	2.520 €	2.788 €

FREIDORAS ECO

Características generales:

Modelos de 6 litros:

- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Piloto metálico LED naranja, indicador de funcionamiento de la resistencia.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Las cestas son de máxima calidad.



Modelos de 8 litros:

- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Piloto metálico LED naranja, indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Contactor de 20A.
- Las cestas son de máxima calidad.

FE 6L HCL

FE 6+6L HCL

FE 8L HCL

FE 8+8L HCL

		FE 6L HCL	FE 6+6L HCL	FE 8L HCL	FE 8+8L HCL
Potencia	Kw.	3	3+3	3,8	3,8+3,8
Tensión	V.	230 -1N	230 -1N	230 -1N	230 -1N
Cantidad de Aceite	L.	6	6+6	8	8+8
Grifo		No	No	Si	Si
Termostato de trabajo	°C	195	195	195	195
Termostato Seguridad	°C	210	210	230	230
Peso	Kg.	7	12	10	18

FE 6 / FE 6+6 / FE 8 / FE 8+8

FE 6L HCL



FE 8L HCL



FE 6L HCL

FE 6+6L HCL

FE 8L HCL

FE 8+8L HCL

		FE 6L HCL	FE 6+6L HCL	FE 8L HCL	FE 8+8L HCL
Dimensiones	mm	265 x 360 x 310	531 x 360 x 310	300 x 500 x 356	600 x 500 x 356
P.V.P.	€	365 €	667 €	522 €	988 €

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 °C	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 266 x 120h.)	Si	220	15+15
ST12+12S	Eléctrica	9 +9	400 -3N	11,5 +11,5	2x (257 x 266 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
Dimensiones	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.	€	759 €	1.505 €	903 €	1.031 €	1.703 €	1.979 €

GAS		GT10	GT10+10
Dimensiones	mm	400 x 600 x 693	700 x 600 x 693
P.V.P.	€	2.021 €	3.337 €

FREIDORAS A GAS



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.



	Potencia Kw.	Cantidad de Aceite L.	Cesto mm.	Grifo	Termostato Seguridad °C	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

GT17



GT17+17



GT17

GT17+17

GT35

		GT17	GT17+17	GT35
Dimensiones	mm	400 x 700 x 1110	700 x 700 x 1110	700 x 700 x 1125
P.V.P.	€	3.252 €	5.684 €	4.436 €

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 120 6K	Eléctrico	6	14	21	240 x 280 x 120 h.	400-3N/50	15
NE-M 120 9K	Eléctrico	9	14	21	240 x 280 x 120 h.	400-3N/50	20
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	2x (260 x 280 x 150 h.)	400-3N/50	22 + 22
NE-M 200+200 16+16K	Eléctrico	16 + 16	20 + 20	21 + 21	2x (260 x 280 x 150 h.)	400-3N/50	28 + 28

*Patata congelada

FREIDORAS ELÉCTRICAS ANALÓGICAS NE-M

NE-M120 9K



NE-M200 10K



NE-M200+200 16+16K



NE-M 120 6K

NE-M 120 9K

NE-M 200 10K

NE-M 200 16K

NE-M 200+200
10+10K

NE-M 200+200
16+16K

Dimensiones mm	400 x 700 x 1110	400 x 700 x 1110	400 x 700 x 1110	400 x 700 x 1110	800 x 700 x 1110	800 x 700 x 1110
P.V.P. €	2.719 €	2.919 €	2.893 €	3.166 €	5.401 €	5.950 €

FREIDORAS ALTO RENDIMIENTO



Características generales:

Modelos Alto rendimiento FRIGGY en sus dos versiones ELECTRICO Y GAS, con modelos Sistema de Elevación Automática eléctrica.

- Sistema de Combustión Templada "Premix" con modulación de la potencia de salida.
- Quemadores de Tecnología Infrarroja con potencia modular de calentamiento y CONTROL ELECTRÓNICO con sonda de temperatura para garantizar un alto rendimiento.
- SONDA de temperatura colocada en ambos lados de la cuba. Cuba en "Y".
- Estampación monoblock en acero inoxidable, con gran zona fría.
- Carrocería en acero inoxidable con paneles extraíbles.
- Cámara de Combustión Ecosostenible, sin la utilización de materiales aislantes contaminantes, con el coeficiente de rendimiento perfecto entre la combustión de gas y el rendimiento calórico.
- Centralita Electrónica Easytouch con Panel LCD para un control simple e inmediato.
- Contenedor de Aceite de chasis con ruedas.
- Permite un vaciado completo de la cuba.

OPCIONAL

- Inverter 24V para alimentar el equipo incluso en ausencia de una red fija.
- Kit de asistencia remota a través de conexión a internet (para el uso exclusivo del instalador).



*Patata congelada

** La potencia de salida durante el arranque y la consecución de la temperatura de fritura se modula para reducir el consumo de gas.

*** La potencia en la fase de arranque (de fusión) es sólo 6,6 kW y 13,2 kW en el paso siguiente, hasta alcanzar la temperatura de fritura.

	Potencia Kw.	Cantidad de Aceite L.	Capacidad contenedor de Aceite L.	Cesto mm.	Tensión Alimentación V/Hz	Producción* Kg/h. (Aprox.)
GFP25 AC	25**	23	27	2x (140 x 365 x 130h.)	220-1/50	30
GRU25 AC	25**	23	27	2x (140 x 365 x 130h.)	220-1/50	30
EFP25 AC	20***	25	27	2x (140 x 365 x 130h.)	400-3/50	35
EFU25 AC	20***	25	27	2x (140 x 365 x 130h.)	400-3/50	35

GFP / GFU / EFP / EFU



CON ELEVACIÓN AUTOMÁTICA		GFP25 AC	GFU25 AC	EFP25 AC	EFU25 AC
Dimensiones	mm	400 x 800 x 1260	400 x 900 x 1260	400 x 800 x 1282	400 x 900 x 1282
P.V.P.	€	8.456 €	8.886 €	7.123 €	7.406 €

FREIDORAS ALTO REND. + FILTRAJE



Características generales:

EFR 25 es una freidora de alto rendimiento con sistema de filtración de aceite integrado.

El sistema de filtración se encuentra en la parte inferior de la freidora e incluye una bomba trifásica que permite la filtración de micropartículas, sedimentos carbonizados/suspendidos y residuos liberados de la fritura. El filtro de papel y carbón activado filtra los residuos más delgados, mejorando la calidad del aceite utilizado (aceite purificado, vida más larga, reducción de olores en el medio ambiente). El sistema de filtración contribuye a aliviar al operario de la tarea de limpiar el aceite utilizado y devuelve un excelente rendimiento de cocción.

- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba de cocción en AISI 304 embutida, con amplia zona de fría.
- Amplia zona de recogida del aceite para evitar derrames.
- Levantamiento automático de cestas automáticas para obtener resultados de cocción garantizados y constantes.
- Calentamiento eléctrico modular con modulación de potencia durante la fase de puesta en marcha y aproximándose a la temperatura final para una optimización del consumo eléctrico.
- Termostato de seguridad para proteger la resistencia: el termostato interviene en caso de una disminución significativa del nivel de aceite en el tanque.
- Control dinámico de la temperatura llevado a cabo con sondas de temperatura colocadas a los lados del tanque para obtener una lectura precisa y rápida de las variaciones térmicas.
- Bomba de tres fases integrada.
- Función de Filtrado y recarga automática del aceite por medio de un interruptor específico.
- Limpieza de la cuba de manera rápida y efectiva.
- Lanza para la limpieza, llenado y vaciado del aceite disponible como opción.



EFR25

Funcionamiento		Eléctrico
Potencia	Kw.	20
Cantidad de Aceite	L.	25
Capacidad contenedor aceite	L.	27
Cesto	mm.	140 x 365 x 130 h.
Tensión Alimentación	V/Hz	400-3N/50
Producción*	Kg/h. (Aprox.)	35

EFR25

EFR25



EFR25



EFR25

Dimensiones	mm	400 x 900 x 1114
P.V.P.	€	9.832 €

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 50° a 300°C.
- 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.	Tensión V-N/Hz	Termostato de temperatura	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	2+2	230 - 1/50	Si	32
KG5530 DG	A - A/L	2	2+2	230 - 1/50	Si	34
KG2745 GDT	A/L	1	3	230 - 1/50	Si	33
KG2735 GG	L/L	1	3,2	230 - 1/50	Si	29

KG E / KG DE / KG DG / KG DGT / KG GG

KG2525 E



KG2745 E



KG5530 DG



KG2525 E

KG2735 E

KG2745 E

KG5530 DE

KG5530 DG

KG2745 GDT

KG2735 GG

	KG2525 E	KG2735 E	KG2745 E	KG5530 DE	KG5530 DG	KG2745 GDT	KG2735 GG
Dimensiones	290 x 440 x 300	410 x 500 x 300	510 x 500 x 300	560 x 440 x 300	560 x 440 x 300	510 x 500 x 300	410 x 500 x 300
Dim. Zona de cocción mm	250 x 250	360 x 270	450 x 270	540 x 270	520 x 240	450 x 270	360 x 270
P.V.P. €	391 €	453 €	526 €	673 €	673 €	661 €	453 €

PLANCHAS A GAS

Características generales:

Cuerpo en acero inoxidable, con termopar de seguridad, quemadores en acero inoxidable, realizando un reparto homogéneo de temperatura. Cada quemador dispone de encendido automático. Toma de gas intercambiable de lado.

Existen 3 modelos disponibles siempre en 15mm. de espesor de placa radiante para conseguir un correcto reparto del calor sin afectar a la estructura de la placa.

PGAR HCL: Planchas de acero rectificadas.

Ha sido tratado para obtener muy buenas calidades de acabado superficial y medidas con tolerancias muy estrechas, lo que hace que la plancha adquiera una muy buena calidad. Estas planchas son gruesas, de 15 mm., a la vez que más potentes para poder superar el obstáculo del grosor. Las planchas de acero rectificadas suelen ser utilizadas por restaurantes y bares para cocinar carnes. Es importante el cuidado continuado de la misma si no pueden llegar a oxidarse.

PGCD HCL: Plancha de placa cromada.

No son totalmente de cromo duro, son construidas en acero, pero recubiertas por un baño de cromo duro. Son planchas que por su composición tienen una durabilidad extrema, lo que permite que mantenga su aspecto inicial durante años, ideal para usos profesionales e intensivos. El grosor de la placa es de 15mm. Estas placas están equipadas con una válvula termostática, dado que el cromo duro no puede superar una determinada temperatura. El cromo duro es muy delicado a golpes directos.

PGAR HCL + F: Planchas de acero rectificadas CON UN FOGÓN.

Todas las virtudes de la plancha PGAR HCL, a la cual se le añade un pequeño fogón de 3,3 Kw.



		PGAR60 HCL	PGAR80 HCL	PGCD60 HCL	PGCD80 HCL	PGAR60 HCL + F	PGAR80 HCL + F
Grosor placa	mm	15	15	15	15	15	15
Placa		Rectificada	Rectificada	Cromada	Cromada	Rectificada	Rectificada
Potencia	KW	7,8	9,2	7,8	9,2	7,8+3,3	9,2+3,3
kcal/h	L	6708	7912	6708	7912	9546	10750
Fogón adicional		no	no	no	no	si	si
Peso	Kg.	40	52	40	52	45	57

PGAR / PGCD / PGAR F

PGAR60 HCL + F



PGAR60 HCL



**PGAR60
HCL**

**PGAR80
HCL**

**PGCD60
HCL**

**PGCD80
HCL**

**PGAR60
HCL + F**

**PGAR80
HCL + F**

Dimensiones mm	630 x 550 x 240	830 x 550 x 240	630 x 550 x 240	830 x 550 x 240	930 x 550 x 240	1130 x 550 x 240
P.V.P. €	1.088 €	1.240 €	1.434 €	1.673 €	1.371 €	1.497 €

TOSTADORES

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 1a 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.



	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
TFS-ED-35	Infrarrojo		3,6	230 - 1/50		1Cinta bidireccional	20

TO 3 / TO 6 / TO 9 / TFS

TO 3



TO 6



TFS-ED-35



TFS-ED-35 - DOBLE



TO9 BASIC

TO9

Dimensiones	mm	632 x 252 x 395	632 x 252 x 395
Dim. Zona de cocción	mm	2x (530 x 230 x 50)	2x (530 x 230 x 50)
P.V.P.	€	384 €	402 €

TO6 BASIC C

TO6 BASIC B

TO6 C

TO6 B

Dimensiones	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	2x (383 x 230 x 50)	2x (383 x 230 x 50)	2x (383 x 230 x 50)	2x (383 x 230 x 50)
P.V.P.	€	320 €	396 €	339 €	415 €

TO3 BASIC C

TO3 BASIC B

TO3 C

TO3 B

Dimensiones	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.	€	258 €	308 €	277 €	333 €

TFS-ED-35

Dimensiones	mm	940 x 520 x 320
Dim. Zona de cocción	mm	550 x 360 x 80
P.V.P.	€	1.755 €

CREPERAS / GOFRERAS ELÉCTRICAS

Características generales:

Disponibles en versión individual y doble.
Estos equipos han sido diseñados y desarrollados según las más estrictas Normas Europeas de Higiene y Seguridad. La preferencia por un acero inoxidable de alta calidad es la respuesta a la demanda de un producto profesional que no renuncie a una estética moderna.

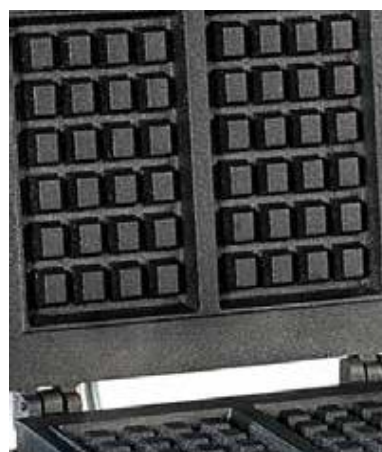
- Cuerpo en acero inoxidable de 1mm de espesor, que garantiza una alta resistencia al calentamiento y al peso.
- Cuerpo exterior en acero inoxidable.
- Regulación de la temperatura de 50° a 300°C.
- Interruptor On/Off.
- Cajón extraíble en la parte inferior para guardar utensilios de trabajo.

CREPERAS

- Creperas con superficie de preparación antiadherente de TEFLÓN, ideal para trabajar en productos blandos o líquidos.
- Quemador redondo de gran amplitud (400mm. de diámetro), que garantiza una distribución uniforme del calor, así como una combustión sin desperdicios.

GOFRERAS

- Gofreras con placa de cocción en hierro fundido.



		CREPERAS		GOFRERAS	
		CR - E 40	CR - D 240	KGW2530 E	KGW5530 WE
Placa	Ømm.	400	2x 400	2x Classico	4 x Classico
Potencia	Kw.	3	3 + 3	2,2	2,2 + 2,2
Quemadores	Uds.	1	2	1	2
Tensión	V	230	230	230	230
Termostato	Variable	Si	Si	Si	Si
Peso	Kg.	22	41	24	46

CR-E 40 / CR-D 240 / KGW E

CR - E 40



CR - D 240



KGW2530 E



KGW5530 WE



CREPERAS

GOFRERAS

CR - E 40

CR - D 240

KGW2530 E

KGW5530 WE

		CR - E 40	CR - D 240	KGW2530 E	KGW5530 WE
Dimensiones	mm.	450 x 520 x 240	900 x 520 x 240	290 x 440 x 320	580 x 440 x 320
Dimensiones placa	mm. Ø	400mm.Ø	400mm.Ø	2x (100 x 170 x 15)	4 x (100 x 170 x 15)
P.V.P.	€	551 €	1.003 €	550 €	1.040 €

TERMOS

Características generales:

- Totalmente en acero Inoxidable.
- Regulación automática de la temperatura (85°C).
- Deposito desmontable mediante Rosca.
- Calefacción Eléctrica mediante resistencias.
- Grifo regulable de dos posiciones.
- Facilidad de Limpieza.
- 4 modelos disponibles de 3, 6, 12 y 20 litros.
- El modelo de 12 litros está formado por dos depósitos de 6 litros cada uno, independientes (pudiendo tener 2 productos diferentes por depósito).



		3L	6L	12L	20L
Capacidad	L.	3	6	6 + 6	20
Potencia	W	1000	1500	1500 + 1500	3000
Peso	Kg.	7	10	20	15
Voltaje / Tensión	V/Hz.	230/50	230/50	230/50	230/50



3L

6L

12L

20L

Dimensiones	mm.	232 x 232 x 430	265 x 265 x 525	525 x 265 x 525	380 x 380 x 600
P.V.P.	€	713 €	779 €	1.209 €	1.217 €

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 "anti-obstrucción".
- 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.



		CH1	CH2	SCIROCCO 5 Black	SCIROCCO 5 White
Capacidad	L.	5	10	5	5
Potencia	W.	1000	1000	1000	1000
Color		Negro	Negro	Negro	Blanco
Peso	Kg.	8	8	7	7



		CH1	CH2	SCIROCCO 5 Black	SCIROCCO 5 White
Dimensiones	mm.	Ø 260 x 470	Ø 260 x 550	Ø 240 x 320	Ø 240 x 320
P.V.P.	€	729 €	790 €	752 €	752 €

EQUIPAMIENTO

CORTADORAS BASIC LINE

ALUMINIO LACADO / ALUMINIO ANODIZADO 246 - 247

CORTADORAS OPTIMA LINE

GRAVEDAD POR CORREAS 248 - 249

GRAVEDAD POR ENGRANAJES 250 - 251

CORTADORA HORIZONTAL DE PAN COREQUIP 252 - 253

CORTADORAS DE PAN SEMIAUTOMÁTICA JAC254 - 255

TERMOSELLADORAS EUROMATIC 256 - 259

ENVASADORAS EUROMATIC

EXTERNAS 260 - 261

DE CÁMARA 262 - 263

MULTIFUNCIÓN 264 - 265

BAÑO MARIA A BAJA TEMPERATURA 266 - 267

MIXERS / EXPRIMIDORES 268 - 269

ACERO INOXIDABLE

MESAS DE TRABAJO 270

MESAS CON VIERTEGUAS 271

MESA ESPECIAL CORTADORAS 272

MESA MURAL DESBARASADO 273

CARROS DE SERVICIO 274

CARROS BANDEJEROS 275

ESTANTES PASANTES 276

ESTANTE 277

ARMARIOS PUERTAS CORREDERAS 278

CAMPANAS DE EXTRACCIÓN 279

MUEBLES CAFETEROS 280

MUEBLES ESTANTERÍA 281

TAJO DE TROCEO 282

MESAS PARA LAVAVAJILLAS CAPOTA 283

FREGADERO BASTIDOR LAVAVAJILLAS 284

LAVAMANOS 285

GRIFOS

GRIFOS DUCHA 286 - 287

GRIFOS MONOMANDO 288

EQUIPOS DE DESINFECCIÓN

ATOMIZADOR DE PERÓXIDO DE HIDRÓGENO 292 - 293





CORTADORAS BASIC LINE

Características generales:

Modelos CC, son de bancada en aluminio lacado, mientras que los modelos CCA 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	Diámetro de Cuchilla	Transmisión	Espesor de corte	Capacidad de corte	Peso Neto/Bruto
	W.	mm.		mm.	mm.	Kg.
CC220	140	220	Correa	0,2 a 1,6	160	15/17
CC250	150	250	Correa	0,2 a 1,6	180	16/18
CC275	250	275	Correa	0,2 a 1,6	200	19/21
CC300	250	300	Correa	0,2 a 1,6	220	22/25
CC220 A	140	220	Correa	0,2 a 1,6	160	16/18
CC250 A	150	250	Correa	0,2 a 1,6	180	18/20
CC275 A	250	275	Correa	0,2 a 1,6	200	21/23
CC300 A	250	300	Correa	0,2 a 1,6	220	23/26



CC220

CC250

CC275

CC300

Dimensiones Exteriores	435 x 390 x 345	480 x 405 x 480	540 x 470 x 420	570 x 465 x 420
Dimensiones Base	380 x 245	380 x 245	415 x 300	415 x 300
Dimensiones Embalaje	575 x 465 x 415	575 x 465 x 415	615 x 525 x 510	615 x 525 x 510
P.V.P. €	562 €	636 €	831 €	868 €

CC220 A

CC250 A

CC275 A

CC300 A

Dimensiones Exteriores	435 x 390 x 345	480 x 405 x 480	540 x 470 x 420	570 x 465 x 420
Dimensiones Base	380 x 245	380 x 245	415 x 300	415 x 300
Dimensiones Embalaje	575 x 465 x 415	575 x 465 x 415	615 x 525 x 510	615 x 525 x 510
P.V.P. €	636 €	709 €	917 €	990 €

CORTADORAS DE GRAVEDAD ÓPTIMA LINE

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.
- Sistema de desbloqueo plato.
- Cuchilla dentada.
- Extractor de cuchilla.
- Motor voltajes especiales.
- Plato de TEFLÓN para quesos.

OPCIONALES ADICIONALES

- Balanza solo peso.
- Cuchilla GB.
- Motor 24V y voltajes especiales. Micro-interruptor de seguridad en protector de cuchilla.
- Versión con empuñaduras de aluminio anodizado.
- Cortadora 100% teflonada.



Cuchilla Teflón

	Potencia	Diámetro de cuchillas	Transmisión	Espesor de corte	Capacidad de corte	Dimensión del plato	Peso Neto/Bruto
	W.	mm.		mm.	mm.	mm.	Kg.
AF220 GR	140	220	correa	0 a 16	190 x160 □ 160 ○	200 x 220	14/17
AF250 GR	150	250	correa	0 a 16	220 x190 □ 190 ○	220 x 230	16/19
AF275 GR	150	275	correa	0 a 16	220 x210 □ 210 ○	220 x 230	17/20
AF300 GR	270	300	correa	0 a 16	250 x205 □ 205 ○	295 x 240	26,5 / 29,5
AF330 GR	270	330	correa	0 a 16	225 x220 □ 220 ○	295 x 240	28 / 31
AF350 GR	370	350	correa	0 a 16	300 x 260 □ 260 ○	315 x 280	42 / 46
AF370 GR	370	370	correa	0 a 16	300 x 270 □ 270 ○	315 x 280	43 / 48

AF GR

AF300 GR



AF220 GR AF250 GR AF275 GR AF300 GR AF330 GR AF350 GR AF370 GR

	AF220 GR	AF250 GR	AF275 GR	AF300 GR	AF330 GR	AF350 GR	AF370 GR
Dim. Exterior 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. Exterior 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. Embalaje 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. €	973 €	1.113 €	1.169 €	1.528 €	1.697 €	2.448 €	2.531 €

*Espacio mínimo necesario para su funcionamiento

CORTADORAS DE ENGRANAJES ÓPTIMA LINE

Características generales:

Cortadoras de Fambres 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.

Tomillería 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.
- Micro-interruptor de seguridad en protector de cuchilla.
- Cuchilla GB.
- Cuchilla dentada.
- Extractor de cuchilla.
- Motor voltajes especiales.
- Plato de TEFLÓN para quesos.



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 / 44	45 / 49

AF GR-I

AF350 GR-I



AF300 GR-I



AF300 GR-I

AF350 GR-I

		AF300 GR-I	AF350 GR-I
Dim. Exterior maxima*	mm.	780 x 550 x 520	850 x 580 x 620
Dim. Exterior 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. Embalaje	mm.	650 x 800 x 610	650 x 800 x 610
P.V.P.	€	2.435 €	2.830 €

*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).



CPH COREQUIP

Dimensiones mín/máx del pan	mm.	60 x 60 / 120 x 80
Voltaje/Tensión	V/N/Hz	230/1/50
Potencia	Kw	0,49
Peso neto	Kg	35
Tipo de cuchilla		Acero
Dimensiones de cuchilla	mm.	Ø 300

CPH COREQUIP



CPH COREQUIP

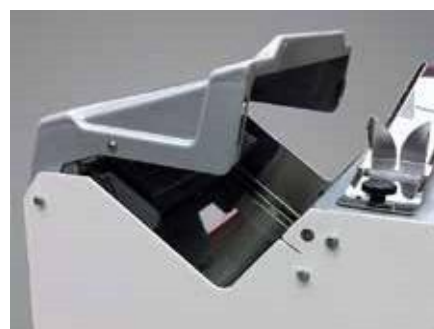
Dimensiones	mm.	382 x 654 x 775
P.V.P.	€	4.737 €

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.
- Colores estándares: rojo, negro, grafito y blanco crema.
- 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

Polencia Motor	Kw.	0,49	1,5
Tipo de cuchilla		Acero	Teflón
Dimensiones de cuchilla	mm.	13x0,5	13x0,5
Grosor Rebanada	mm.	9-18	9-12
Altura empujador	mm.	Extra baja (50) / Baja (80) / Alta (100)	Misch (80)
Voltaje	V.	230 Monofásico / Trifásica - 400 Trifásica	400 Trifásica
Peso Neto	Kg.	105	115

PICO 450



PICO 450

PICO 450 M

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	685 x 682 x 880	685 x 682 x 880
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	720 x 715 x 910	720 x 715 x 910
P.V.P.	€	4.010 €	5.055 €

TERMOSELLADORAS



Características generales:

Selladoras con impulso eléctrico, ideales para sellar herméticamente bolsas de diferentes grosores.

Disponemos de dos modelos con mismas características pero con diferente dimensión de barra de soldado.



		EM 320	EM 420
Sellado		Impulso eléctrico	Impulso eléctrico
Estructura		Inox	Inox
Funcionamiento		Analógico	Analógico
Dim. De barra	mm.	320	420
Tensión	V-N/Hz.	230-1/50-60	230-1/50-60

EM 320 / EM 420



		EM 320	EM420
Dimensiones	mm.	450 x 80 x 260	550 x 80 x 260
P.V.P.	€	248 €	294 €

TERMOSELLADORAS



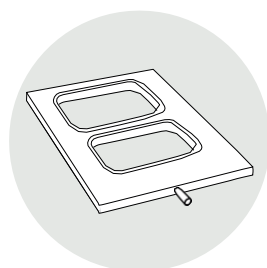
Características generales:

Dos tipos diferentes de máquinas selladoras para bandejas manuales.

Ideales para locales de comida para llevar, supermercados y obradores. Son máquinas que pueden sellar cualquier tamaño de bandeja. Se suministra la máquina sin moldes. El cliente debe solicitar un molde determinado.

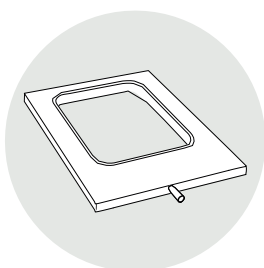
Accesorios opcionales:

SEAL 300



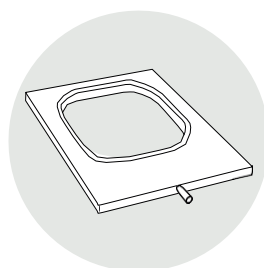
138 x 96 mm

117€



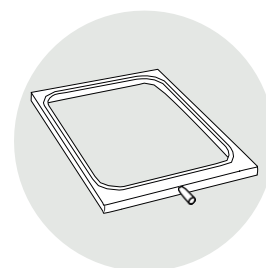
193 x 138 mm

117€



180 x 180 mm

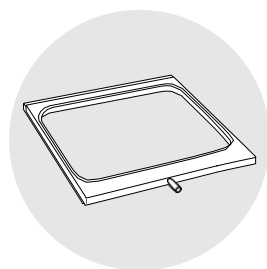
117€



195 x 260 mm

117€

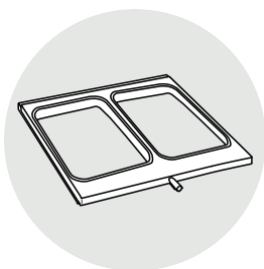
SEAL 400



265 x 320 mm

GN 1/2

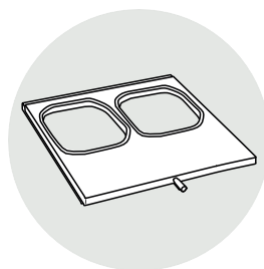
243 €



265 x 160 mm

GN 1/4

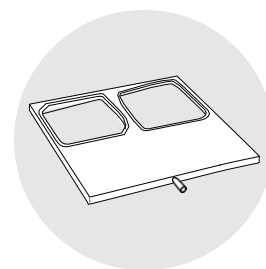
312 €



180 x 180 mm

GN 1/6

333 €



160 x 130 mm

GN 1/8

361 €

SEAL 300 DIGIT

SEAL 400 DIGIT

Dim. Max. Contenedor	mm.	265 x 196	265 x 325
Potencia Instalada	W.	600	1200
Ciclo de Trabajo		Manual	Manual
Mandos		Digital	Digital
Voltaje/ Tensión	V/Hz.	230/50-60	230/50-60

SEAL 300 / 400

SEAL 300



SEAL 400



SEAL 300 DIGIT

SEAL 400 DIGIT

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	280 x 500 x 600	400 x 500 x 600
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	300 x 550 x 650	450 x 550 x 650
P.V.P.	€	1.883 €	2.605 €

Ver precio de accesorios en la página anterior.

ENVASADORAS EXTERNAS



Características generales:

Fabricada totalmente en acero inoxidable, que dota a la máquina de una gran solidez.

El panel de mandos permite al usuario elegir si trabajar con ciclo automático o manual, eligiendo tres niveles de aspiración.

Con estos modelos se pueden envasar los productos en bolsas o en vasos.



		EUROMINI	EUROBIG
Aspiración		Externa	Externa
Estructura		Inox	Inox
Funcionamiento		Analógico	Analógico
Dim. De barra	mm.	350	450
Bomba de vacío	Litros/min.	20 / 24	20 / 24
Tensión	V-N/Hz.	230-1/50-60	230-1/50-60

EUROMINI / EUROBIG

EUROMINI



EUROBIG



EUROMINI

EUROBIG

Dimensiones	mm.	370 x 260 x 130	470 x 260 x 130
P.V.P.	€	485 €	654 €

ENVASADORAS DE CÁMARA

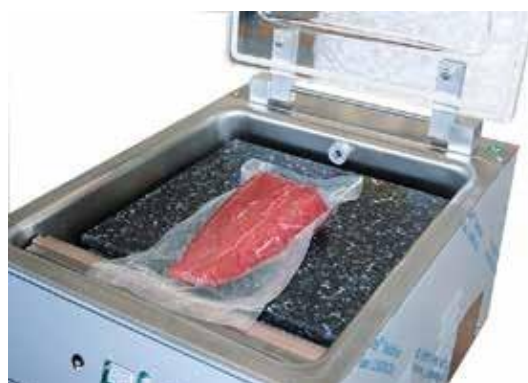


Características generales:

- Panel digital.
- Sistema de autolimpieza del aceite.
- Panel de funcionamiento completamente aislado de la humedad.
- Estructura del equipo completamente accesible, apertura en ángulo de 90°.
- Barra de soldado extraíble.
- Cúba en inox con ángulos redondeados y sin soldaduras.
- Conexión para válvula gastrovac.
- Set de placas de corte en polietileno (2Uds.)

OPCIONAL

- Bomba Busch.
- Mesa soporte.
- Plano inclinado para líquidos.
- Tensión y Frecuencia especiales.



		ALFA	ESSENTIAL	ERMETIKA	SPRINT	SUPERIOR
Aspiración		Cámara	Cámara	Cámara	Cámara	Cámara
Estructura		Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Funcionamiento		Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Dim. de barra	mm.	250	300	350	400	490
Bomba de vacío	m ³ h-OIL	8 / 9.6	8 / 9.6	8 / 9.6	12 / 14.4	20 / 24
Tensión	V-N/Hz.	230-1/50-60	230-1/50-60	230-1/50-60	230-1/50-60	230-1/50-60

ALFA / ESSENTIAL / ERMETIKA / SPRINT / SUPERIOR



ESSENTIAL



SPRINT



ERMETIKA



ALFA

ALFA

ESSENTIAL

ERMETIKA

SPRINT

SUPERIOR

		ALFA	ESSENTIAL	ERMETIKA	SPRINT	SUPERIOR
Dimensiones	mm.	320 x 500 x 270	370 x 530 x 250	420 x 530 x 400	470 x 550 x 430	560 x 610 x 430
Dimensiones Cámara	mm.	260 x 300 x 120	310 x 350 x 120	360 x 400 x 190	410 x 450 x 220	500 x 460 x 200
P.V.P.	€	2.032 €	2.365 €	2.697 €	2.967 €	3.664 €

ENVASADORAS MULTIFUNCIÓN



Características generales:

El modelo **System** viene equipada con 18 niveles programables de sellado, para cualquier tipo de bolsa.

Opciones adicionales a los anteriores:

OPCIONAL

- Instalación gas inerte
- Cúba de doble altura para trabajar con líquidos.
- Soldadura con pistón sin cables.
- Sistema de bloqueo de cámara.

El modelo **Basic** Equipada de múltiples funciones operativas.

Soft vacuum electrónico.



SYSTEM 40

BASIC

Aspiración		Cámara	Cámara
Estructura		Inox	Inox
Funcionamiento		Digital / 18 programas	Multifunción digital
Dim. de barra	mm.	400	400
Bomba de vacío	m ³ h-OIL	20 / 24	20 / 24
Tensión	V-N/Hz.	230-1/ 50-60	230-1/ 50-60

SYSTEM 40 / BASIC DISPLAY

BASIC DISPLAY



SYSTEM 40



SYSTEM 40

BASIC DISPLAY

Dimensiones	mm.	510 x 560 x 450	510 x 560 x 450
Dimensiones Cámara	mm.	410 x 450 x 220	410 x 450 x 220
P.V.P.	€	3.967 €	4.588 €

BAÑO MARIA A BAJA TEMPERATURA



Características generales:

La cocina Sous Vide es el equipo ideal para beneficiarse de todos los innumerables e importantes beneficios de la cocción al vacío a baja temperatura.

Entre los muchos:

- Reducción significativa de la pérdida de peso de los alimentos (aumentando el rendimiento de la materia prima).
- Ahorro de tiempo en la gestión de la cocina al no requerir ninguna intervención durante la cocción.
- Mantener las propiedades nutricionales de los alimentos, con menos dispersión de vitaminas y minerales.
- Aumento significativo de la suavidad y jugosidad de los alimentos.
- Es posible cocinar varios alimentos envasados individualmente en bolsas selladas al mismo tiempo.



		COOK/9	COOK/25	COOK/50
Máxima capacidad	Litros	9	25	50
Temperatura de trabajo		45° - 100°	45° - 100°	45° - 100°
Potencia	W.	400	1000	2000
Peso	Kg.	6,5	12	20
Tensión	V-N/Hz.	230-1/50-60	230-1/50-60	230-1/50-60

COOK/9 / COOK/25 / COOK/50

COOK/9



COOK/25



COOK/50



COOK/9

COOK/25

COOK/50

		COOK/9	COOK/25	COOK/50
Dimensiones	mm.	345 x 295 x 270	350 x 550 x 320	670 x 550 x 320
P.V.P.	€	1.198 €	1.544 €	2.437 €

MIXERS / EXPRIMIDORES

Características generales:

MIXERS

Perfectos para la preparación de cócteles, sorbetes, batidos, bebidas a base de helado y nata batida.

Una vez apretado el interruptor ON/OFF el motor se acciona al apoyar el vaso en posición de trabajo.

Estructura de aleación ligera y vasos en acero inoxidable, la base garantiza absoluta estabilidad.

Motor apto para uso continuado.

Modelos Disponibles:

- **BK1:** mezclador simple
- **BK2:** mezclador doble

EXPRIMIDORES

Proyectados para satisfacer las exigencias de exprimido de todo cítrico.

Fabricados en acero inoxidable, sencillo de utilizar y de limpiar gracias a las cubas y las piñas giratorias extraíbles.

Motores eléctricos ventilados aptos para un uso continuado.

Modelos Disponibles:

- **BK4:** Exprimidor eléctrico semiautomático con cuba y piña giratoria extraíbles, con doble piña giratoria ya incluida para exprimir cítricos de diferentes dimensiones solamente apretando el fruto sobre la piña giratoria.
- **BK5:** Exprimidor eléctrico automático con piña giratoria equipada con tamiz extraíble, se activa presionando la palanca para exprimir la fruta y separa al levantarla.



		BK1	BK2	BK4	BK5 AUTOMATIC
Potencia	W.	150	300	350	350
Alimentación eléctrica	V - N/Hz.	230 - 1/50	230 - 1/50	230 - 1/50	230 - 1/50
Vaso	Litros	1	1+1	-	-

BK1 / BK2 / BK4 / BK5 AUTOMATIC



BK1

BK2

BK4

BK5 AUTOMATIC

Dimensiones	mm.	180 x 220 x 500h.	310 x 220 x 500h.	180 x 220 x 335h.	180 x 220 x 360h.
P.V.P.	€	307 €	537 €	368 €	597 €

MESAS DE TRABAJO

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.

Los plazos aproximados de fabricación de estos equipos a medida son de entre 5 y 8 días laborables aproximadamente.

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 (LxPxA)	Precio €
MTM610 / MTC610	1000 x 600 x 850	481 €
MTM612 / MTC612	1200 x 600 x 850	576 €
MTM614 / MTC614	1400 x 600 x 850	614 €
MTM616 / MTC616	1600 x 600 x 850	689 €
MTM618 / MTC618	1800 x 600 x 850	689 €
MTM620 / MTC620	2000 x 600 x 850	672 €
MTM710 / MTC710	1000 x 700 x 850	521 €
MTM712 / MTC712	1200 x 700 x 850	620 €
MTM714 / MTC714	1400 x 700 x 850	661 €
MTM716 / MTC716	1600 x 700 x 850	736 €
MTM718 / MTC718	1800 x 700 x 850	736 €
MTM720 / MTC720	2000 x 700 x 850	733 €

MESAS DE TRABAJO - CONTRAVIESAS

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
MTM610 T / MTC610 T	1000 x 600 x 850	430 €
MTM612 T / MTC612 T	1200 x 600 x 850	505 €
MTM614 T / MTC614 T	1400 x 600 x 850	532 €
MTM616 T / MTC616 T	1600 x 600 x 850	557 €
MTM618 T / MTC618 T	1800 x 600 x 850	587 €
MTM620 T / MTC620 T	2000 x 600 x 850	569 €
MTM710 T / MTC710 T	1000 x 700 x 850	461 €
MTM712 T / MTC712 T	1200 x 700 x 850	536 €
MTM714 T / MTC714 T	1400 x 700 x 850	562 €
MTM716 T / MTC716 T	1600 x 700 x 850	597 €
MTM718 T / MTC718 T	1800 x 700 x 850	628 €
MTM720 T / MTC720 T	2000 x 700 x 850	611 €



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.

Los plazos aproximados de fabricación de estos equipos a medida son de entre

5 y 8 días laborables aproximadamente



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 (LxPxA)	Precio €
MVM610 / MVC610	1000 x 600 x 850	838 €
MVM612 / MVC612	1200 x 600 x 850	972 €
MVM614 / MVC614	1400 x 600 x 850	1.050 €
MVM616 / MVC616	1600 x 600 x 850	1.108 €
MVM618 / MVC618	1800 x 600 x 850	1.118 €
MVM620 / MVC620	2000 x 600 x 850	1.133 €
MVM710 / MVC710	1000 x 700 x 850	887 €
MVM712 / MVC712	1200 x 700 x 850	1.034 €
MVM714 / MVC714	1400 x 700 x 850	1.112 €
MVM716 / MVC716	1600 x 700 x 850	1.177 €
MVM718 / MVC718	1800 x 700 x 850	1.210 €
MVM720 / MVC720	2000 x 700 x 850	1.251 €

MESAS CON VIERTEAGUAS - CONTRAVIESAS

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
MVM610T / MVC610T	1000 x 600 x 850	689 €
MVM612T / MVC612T	1200 x 600 x 850	764 €
MVM614T / MVC614T	1400 x 600 x 850	795 €
MVM616T / MVC616T	1600 x 600 x 850	846 €
MVM618T / MVC618T	1800 x 600 x 850	866 €
MVM620T / MVC620T	2000 x 600 x 850	897 €
MVM710T / MVC710T	1000 x 700 x 850	720 €
MVM712T / MVC712T	1200 x 700 x 850	791 €
MVM714T / MVC714T	1400 x 700 x 850	829 €
MVM716T / MVC716T	1600 x 700 x 850	892 €
MVM718T / MVC718T	1800 x 700 x 850	927 €
MVM720T / MVC720T	2000 x 700 x 850	937 €

MESA ESPECIAL CORTADORAS

Características generales:

MEC-FIJA

Fabricada en acero inoxidable AISI 304.

La mesa incorpora escuadras para la sujeción de cortadora y un estante intermedio para aportar espacio de almacenaje extra.

Su altura especial hace posible que al colocar la máquina cortadora de fiambre ésta quede a una altura óptima para facilitar la postura al usuario y así evitar posibles accidentes de trabajo.

El Modelo MEC-MOVIL, incorpora un sistema de elevación, que nos permite ajustar el equipo a la altura del manipulador del equipos, evitando de esta manera lesiones y malas posiciones en el trabajo.



MEC-FIJA

MEC-MOVIL

Dimensiones	(L x P x A)	720 x 520 x 762	721 x 521 x 650/850
Peso	Kg.	13,80	20,00
Puertas	Uds.	2	1
Precios	€	532 €	1.693 €

MESA MURAL DESBARASADO

Características generales:

- Mesa mural para desbarazado.
- Laterales y trasera forrados en acero inoxidable.
- Puerta frontal
- Aro para tolva de desbarazado color azul.
- Tapa para aro.
- Dos profundidades: 600 y 700mm.

OPCIONALES:

- Cubo de residuos en acero inox. Capacidad: 60 Litros. Completamente redondo y con ruedas (70mm.)
- Tapas de unión para mesas y fregaderos (TP-600 o TP-700), para unir con mesas o fregaderos de 600 o 700mm. de profundidad.



MUEBLE DESBARAZO

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
MDESB -600	600 x 600 x 850	775 €
MDESB -700	600 x 700 x 850	972 €

TAPA JUNTA UNION

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
TP - 600	575 x 35 x 39	19,70 €
TP - 700	675 x 35 x 39	20,95 €

CUBO INOX

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
CUB.INOX.60	400 (Ø) x 600	304 €



CARROS DE SERVICIO

Características generales:

Idóneos para un uso intensivo profesional.

Estantes regulables en altura. Pliegues reforzados con pestaña aplastada, (lo que evita accidentes durante su uso y limpieza y aumenta la capacidad de carga hasta 140 kg por nivel).

Se suministra con 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno, de diámetro 125 mm, provistas de superficie de rodadura de baja sonoridad.

Parachoques circulares de 95 mm de diámetro.

Amplia gama de accesorios opcionales:

- Contenedor de desperdicios y reciclaje azul.
- Cestillo para cubiertos.
- Cubetas Gastronorm.
- Adaptador de cubeta GN 1/3 y 1/6.
- Adaptador contenedor desperdicios.
- Adaptador de cestillos cuberteros.



C. AUX.835-2

C. AUX.1035-2

C. AUX.MULT.835-3

		C. AUX.835-2	C. AUX.1035-2	C. AUX.MULT.835-3
Dimensiones	(L x P x A)	835 x 535 x 975	1035 x 535 x 975	835 x 615 x 1275
Puertas	Uds.	2	2	3
Precios	€	474 €	486 €	689 €

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 78mm.



CGN1/1 -20

CGN2/1 -20

C.PAST-20

Dimensiones	(L x P x A)	380 x 555 x 1.865	585 x 670 x 1.865	465 x 630 x 1.815
Peso	Kg.	16	21	19
Precios	€	603 €	652 €	671 €

ESTANTES PASANTES

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.

Los plazos aproximados de fabricación de estos equipos a medida son de entre 3 y 6 días laborables aproximadamente.

ESTANTES PASANTES ESTÁNDAR

Estante pasante 350 mm de anchura y altura 400 mm. Soldadas.

Espesor de 1mm. Acero AISI304

ESTANTE PASANTE SIMPLE

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
EST10	1000 x 350 x 400	355 €
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

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
EST10 D	1000 x 350 x 700	623 €
EST15 D	1500 x 350 x 700	738 €
EST20 D	2000 x 350 x 700	857 €



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.

Los plazos aproximados de fabricación de estos equipos a medida son de entre 3 y 6 días laborables aproximadamente.



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 (LxP)	Precio €
EM1	1000 x 300	192 €
EM12	1500 x 300	220 €
EM13	2000 x 300	317 €
EM14	2500 x 300	348 €
EM2	1000 x 400	188 €
EM11	1500 x 400	221 €
EM10	2000 x 400	306 €
EM15	2500 x 400	394 €

ESTANTES TUBULARES

	Dimensiones (LxP)	Precio €
ET1	1000 x 300	376 €
ET12	1500 x 300	418 €
ET13	2000 x 300	506 €
ET14	2500 x 300	552 €
ET2	1000 x 400	388 €
ET11	1500 x 400	437 €
ET10	2000 x 400	482 €
ET15	2500 x 400	630 €



ARMARIOS PUERTAS CORREDERAS

Características generales:

ARMARIOS MURALES

Laterales y trasera forrados de acero inoxidable.

Estante intermedio.

Tiradores integrados en la puerta.

Puertas colgadas, con lo que se evitan depósitos de suciedad en carriles y entrepaños.

ARMARIOS ESTANTERÍA

Construido totalmente en acero inoxidable, acabado satinado, dispone de techo inclinado y 4 patas en altura de 115mm para poder limpiar debajo de él. Estas patas están situadas de tal manera que salvan la curva sanitaria en la pared. Pies regulables. Ventilación mediante respiraderos embutidos.

Pomo con posibilidad de colocar candado.

Posibilidad de acoplarle ruedas.

Capacidad de carga en el armario de 2 puertas 190Kg, y en el de 3 puertas 500Kg.



		AM-990-440	AM-1390-440	AE-690	AE-980
Dimensiones	(L x P x A)	990 x 440 x 660	1390 x 440 x 660	680 x 480 x 2110	980 x 480 x 2110
Peso	Kg.	27,50	36,00	55,00	66,00
Puertas	Uds.	2	3	2	3
Precios	€	1.013 €	1.215 €	1.108 €	1.575 €

CAMPANAS DE EXTRACCIÓN

CAMPANAS A MEDIDA

Realizamos la campana con las características que desea el cliente.

Parámetros como longitud, profundidad, altura, plénum, sistema contraincendio, 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.

Los plazos aproximados de fabricación de estos equipos a medida son de entre

5 y 10 días laborables aproximadamente.



CAMPANAS ESTÁNDAR

Esesor de 1mm. Acero AISI304.

Murales de 700mm. de profundidad y 700mm. de altura.

Cotización sin filtro

CAMPANA MURAL

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
CAM107	1000 x 700 x 700	753 €
CAM157	1500 x 700 x 700	864 €
CAM207	2000 x 700 x 700	975 €
CAM257	2500 x 700 x 700	1.202 €
CAM307	3000 x 700 x 700	1.352 €

Esesor de 1mm. Acero AISI304.

Centrales de 1500mm. de profundidad y 700mm. de altura.

Cotización sin filtros.

CAMPANA CENTRAL

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
CAM1515	1500 x 1500 x 700	2.291 €
CAM2015	2000 x 1500 x 700	2.719 €
CAM2515	2500 x 1500 x 700	3.150 €
CAM3015	3000 x 1500 x 700	3.579 €



MUEBLES CAFETEROS

MUEBLES CAFETEROS A MEDIDA

Mueble de acero inoxidable en acero AISI 304.

Cantos redondeados.

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



MUEBLES CAFETEROS ESTÁNDAR

Material de acero inoxidable austenítico de alta calidad.

Encimera con peto posterior de 100mm.

Cantos redondeados.

Acabado satinado.

Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Profundidad de 600mm y altura de 1050mm.

Estantes: 1Ud.

Tolas: 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 (LxPxA)	Precio €
MCAF1000	1000 x 600 x 1050	844 €
MCAF1500	1500 x 600 x 1050	1.054 €
MCAF2000	2000 x 600 x 1050	1.285 €
MCAF2500	2500 x 600 x 1050	1.579 €



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 austenítico de alta calidad.

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 (LxPxA)	Precio €
EST6X100	1000 x 600 x 1050	615 €
EST6X150	1500 x 600 x 1050	757 €
EST6X200	2000 x 600 x 1050	933 €
EST6X250	2500 x 600 x 1050	1.529 €



TAJO DE TROCEO

Características generales:

Los tajos de fibra incorporan de serie polietileno calidad P-500 de 50 mm de grosor.

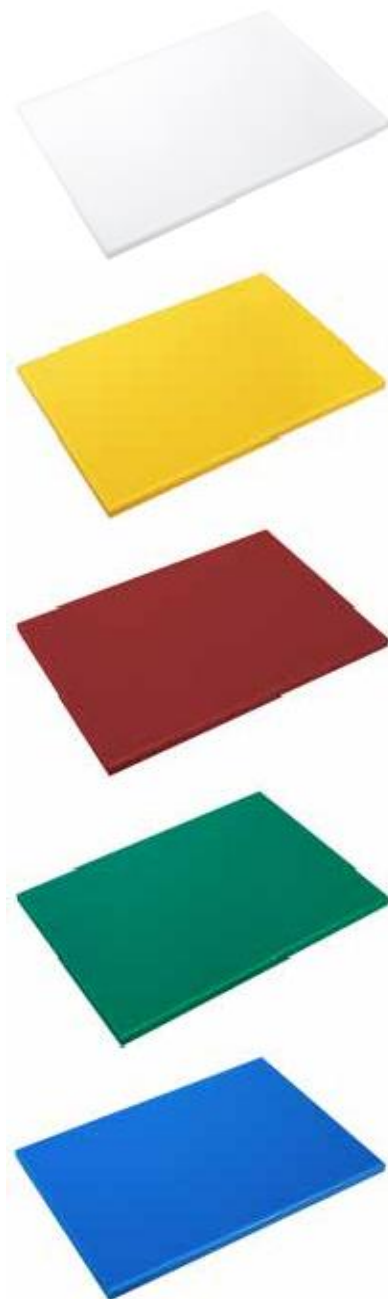
Patas regulable.

Es posible suministrarlos con fibra de diferente color (Consultar).

Posibilidad de suministrar tajos de troceo lastrados para evitar el sonido y las vibraciones de éste al ser golpeado, favoreciendo su estabilidad.

Posibilidad de otras medidas y grosores de fibra.

Accesorio: Portacuchillos para adosar con envolverte.



TAJO DE TROCEO

Dimensiones	(L x P x A)	500 x 500 x 900
Peso	Kg.	20,90
Estantes	Uds.	1
Precios	€	406 €

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 mesa de entrada se pueden realizar con cuba, con petos al gusto de cliente, vierte aguas perimetrales o selectivos, con agujeros para la colocación de grifos, estantes, soportes para bandejas, agujeros de desbarazo, huecos para lavavajillas bajomostador,

Cantos redondeados.

Acabado satinado.

Patatas 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 como debemos de situar el equipo para definir si una mesa es de entrada (suele ir siempre con una cuba de pre-lavado) o salida, es de derechas o de izquierdas (en este caso es entrada por la izquierda).

ENTRADAS			ESTANTE	TRAVIESAS
	Dimensiones (LxPxA)	Posición de la cuba	Precio €	Precio €
PREL12 I	1200 x 730 x 850	Izquierda	1.656 €	1.595 €
PREL15 I	1500 x 730 x 850	Izquierda	1.724 €	1.632 €
PREL18 I	1800 x 730 x 850	Izquierda	1.868 €	1.731 €
PREL12 D	1200 x 730 x 850	Derecha	1.656 €	1.595 €
PREL15 D	1500 x 730 x 850	Derecha	1.724 €	1.632 €
PREL18 D	1800 x 730 x 850	Derecha	1.868 €	1.731 €

MESAS PARA LAVAVAJILLAS CAPOTA ESTÁNDAR

Mesas de Entrada:

Las mesa de entrada con 1cuba, con peto de 100mm, vierte aguas perimetral en cuba y agujero de desbarazo con goma.

Estantes: 1Ud. (bajo cuba).

Faldón en cuba.

Patatas 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:

Vierte aguas perimetral en toda la mesa, peto de 100mm. y un estante.

ENTRADA/SALIDA	Dimensiones (LxPxA)	Posición de la cuba	ESTANTE Precio €	TRAVIESAS Precio €
E/S10 I	1000 x 730 x 850	Izquierda	886 €	777 €
E/S12 I	1200 x 730 x 850	Izquierda	1.001 €	861 €
E/S15 I	1500 x 730 x 850	Izquierda	1.081 €	912 €
E/S18 I	1800 x 730 x 850	Izquierda	1.195 €	994 €
E/S10 D	1000 x 730 x 850	Derecha	886 €	777 €
E/S12 D	1200 x 730 x 850	Derecha	1.001 €	861 €
E/S15 D	1500 x 730 x 850	Derecha	1.081 €	912 €
E/S18 D	1800 x 730 x 850	Derecha	1.195 €	994 €



FREGADERO BASTIDOR LAVAVAJILLAS

FREGADERO BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS A MEDIDA

Mueble de acero inoxidable en acero AISI 304.

Cantos redondeados.

Acabado satinado.

Patatas 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.

Patatas 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 (LxPxA)	Posición del Escurridor	Cuba Uds. - Posición	Precio €
FB126 I	1200 x 600 x 850	Izquierda	1- Derecha	540 €
FB126 D	1200 x 600 x 850	Derecha	1- Izquierda	540 €
FB127 I	1200 x 700 x 850	Izquierda	1- Derecha	685 €
FB127 D	1200 x 700 x 850	Derecha	1- Izquierda	685 €
FB166 - 2CI	1600 x 600 x 850	Izquierda	2- Derecha	997 €
FB166 - 2CD	1600 x 600 x 850	Derecha	2- Izquierda	997 €
FB167 - 2CI	1600 x 700 x 850	Izquierda	2- Derecha	1.070 €
FB167 - 2CD	1600 x 700 x 850	Derecha	2- Izquierda	1.070 €



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 situado en su interior, el otro es para el agua sucia. Dispone de sistema anti-olores.
- 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 (LxPxA)	Dimensiones Caba (LxPxA)	Posición	Capacidad L.	Precio €
LAV 1	450 x 450 x 850	370 x 340 x 150	Pie	-	362 €
LAV 10 P.A.	450 x 450 x 850	390 x 390 x 150	Pie	10	849 €
LAV ELEC. 1	450 x 450 x 850	370 x 340 x 150	Pie	-	585 €
LAV SM	450 x 450 x 215	390 x 390 x 150	Mural	-	261 €

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.



GD 6



GD 7



GD 8



GD 9



GD 10



GD 11



GD 12



GD 13



GD 14



GD 5

	Descripción	Altura total mm.	Grifo	Parte superior	Asidero	Precio €
GD6	G. Monobloc 1orificio	1090 (+/-30)	NO	-	-	313 €
GD7	G. Monomando 1orificio	1080 (+/-30)	NO	Cartucho Cerámico	-	324 €
GD8	G. Mural	890 (+/-30)	NO	-	-	260 €
GD9	G. Vertical	1115 (+/-30)	NO	Montura cierre Goma	Hexagonal	250 €
GD10	G. Monomando 1orificio	1100 (+/-30)	SI*	Cartucho Cerámico	Manilla Corta	437 €
GD11	G. Monobloc 1orificio	1090 (+/-30)	SI*	-	-	386 €
GD12	G. Monomando 1orificio	1080 (+/-30)	SI*	Cartucho Cerámico	-	361 €
GD13	G. Mural	890 (+/-30)	SI*	-	-	325 €
GD14	G. Vertical	1115 (+/-30)	SI*	Montura cierre Goma	Hexagonal	309 €
GD5	G. Monomando 1orificio	700	SI*	Cartucho Cerámico	Palanca Larga	414 €

*Caño orientable

GRIFOS DUCHA

Características generales:

Los grifos 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 pñña 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.



	Descripción	Altura total mm.	Grifo	Parte superior	Asidero	Precio €
GD15	G. Extra-Bajo Basic	530	No	450	1/2"	255 €
GD16	G. Extra-Bajo Basic con caño intermedio	600	Si	600	1/2"	312 €
GD17	G. Extra-Bajo dos aguas monomando codo	450	Si	600	1/2"	368€
GD18	G. Mural Extra-Bajo dos aguas monoblock codo	450	Si	600	1/2"	676 €

GRIFOS MONOMANDO

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 pedales pulsadores para facilitar el suministro de agua sin necesidad de mandos.



GM4



GM5



GM6

	Descripción	Longitud salida mm.	Altura salida mm.	Cartucho	Asidero	Precio €
GM4	G. Monomando 1orifi io	230	125	Cartucho cerámico	Manilla larga	81 €
GM5	G. Monomando 1orifi io	200	125	Cartucho cerámico	Manilla larga	114 €
GM6	G. Monomando 1orifi io	230	125	Cartucho cerámico	Manilla corta	117 €



	Descripción	Longitud salida mm.	Altura salida mm.	Cartucho	Asidero	Precio €
G.G.1	Grifo Giratorio extrabajo un agua	300	175	-	No	80,80 €
G.G.2	Grifo giratorio extra-bajo dos aguas	300	125	-	No	89 €



GM7



GM8

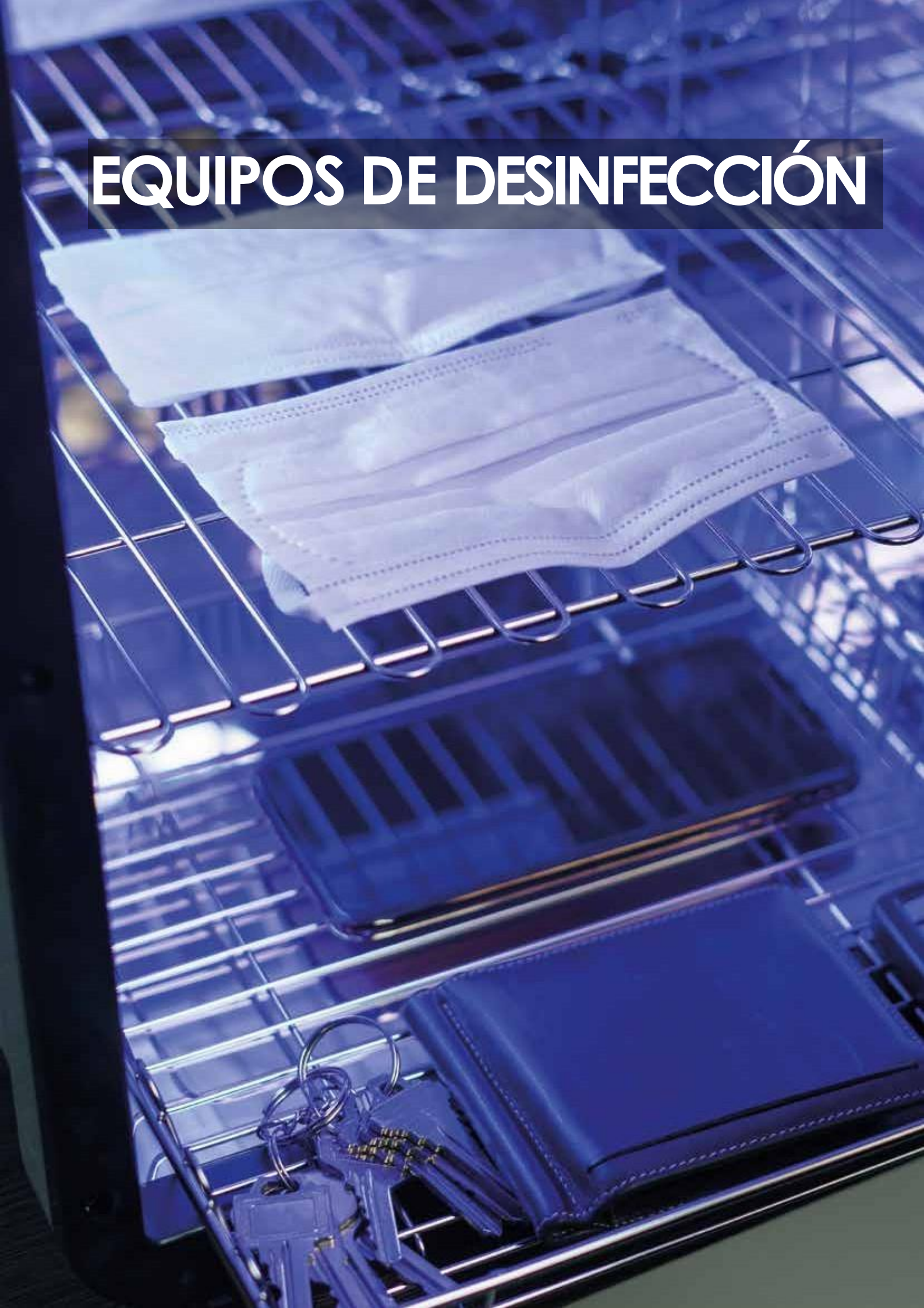


GM9

	Descripción	Versión	Sujeción	Precio €
GM7	Pedal	agua fría / caliente	Suelo	113 €
GM8	Pedal	agua fría / caliente	Suelo	106 €
GM9	Pedal	agua fría	Suelo	74 €



EQUIPOS DE DESINFECCIÓN





ATOMIZADOR DE PERÓXIDO DE HIDRÓGENO

¿QUÉ ES EL PERÓXIDO DE HIDRÓGENO?

El **peróxido de hidrógeno (H₂O₂)**, también conocido como dióxigeno, dióxidano o agua oxigenada, es un compuesto altamente desinfectante. Su carácter oxidante infiere al producto la capacidad necesaria para la limpieza, higiene y desinfección de superficies con alta contaminación orgánica. Esta sustancia permite acabar con las bacterias y virus que pueda haber en el ambiente, superficies, utensilios, elementos o piezas de equipos usados en industrias alimentarias y de ámbito clínico.

OBJETIVO

Para dar seguimiento a la creciente demanda y ofrecer un servicio específico, Moduline, junto con sus colaboradores estratégicos que operan en el sector médico, ha creado una máquina dedicada a este tipo de tratamientos "H₂O₂", para la desinfección de lugares comerciales y privados.

Con la composición adecuada de Peróxido de Hidrógeno y desarrollada para este modelo, se atomiza a través de partículas del tamaño de 4/7 micrón que, extendiéndose en el aire, activa su acción biocida, atacando los patógenos del ambiente y de las superficies.

El decreto del Presidente del Consejo de Ministros de Italia del 10 de abril de 2020 recomienda que empresas y tiendas realicen este tipo de operación de desinfección contra el Coronavirus. Es importante recordar que una simple desinfección de las superficies no es suficiente para desinfectar completamente un ambiente del Covid-19, porque los patógenos permanecerían en el aire y en poco tiempo volverían a depositarse sobre las mismas superficies. Por lo tanto, es necesario realizar una operación de desinfección ambiental total en el lugar de trabajo, tanto el aire como de las superficies.

EFICACIA COMPROBADA

Las soluciones de Peróxido de Hidrógeno, con función desinfectante, han sido expresamente indicadas y certificadas por el **Ministerio de Salud Italiano** para la desinfección de entornos contra el Covid-19.



Fácil y cómodo manejo del display

VELOCIDAD

El **peróxido de hidrógeno es rápido y muy eficaz**, ya que el aire se satura rápidamente y luego, esa solución, cayendo de nuevo sobre las superficies, completa el ciclo de desinfección.

SEGURIDAD

El **atomizador H₂O₂ de Moduline** está diseñado para garantizar la máxima seguridad de los operadores. Aunque la solución utilizada está en forma diluida, la atomización del producto no permite la presencia de personal dentro del ambiente tratado (durante la atomización).

La electrónica de la máquina permite seleccionar el programa deseado, que incluye un tiempo de retraso en el inicio del ciclo, para que el operador pueda salir de la habitación. Después de unos segundos, comenzará la fase de atomización.

Es un tipo de tratamiento rápido y muy simple; para una superficie máximo de 500m³, el tiempo de atomización es de 25 minutos. El regreso al lugar tratado será en todo momento después de 20 min desde el final del ciclo para garantizar la acción efectiva del producto, ya que los componentes principales de la mezcla son agua y oxígeno.

Eso no implica que el usuario pueda acceder antes de transcurridos esos 20 min ya que la concentración es muy baja para resultar peligrosa.

La máquina está equipada con una señal acústica que informa al operador del final real del ciclo de desinfección. Una vez apagada la señal, se puede entrar en el ambiente tratado.

Es importante no dejar ningún tipo de alimento en la sala a desinfectar.

Debido a su composición no existe ningún riesgo de daño material a los elementos existentes en la superficie a atomizar.

¿CÓMO REALIZAR EL TRATAMIENTO?

1. Instalar el equipo en el centro de la superficie a atomizar.
2. Conectar el equipo a la red y comprobar que el depósito esté lleno.
3. Seleccionar el tiempo de tratamiento. (3seg. X m³ de superficie).
4. Pulsar interruptor de inicio y abandonar la sala.



Sistema de llenado del depósito

SPI 001E



SPI 001E

Dimensiones Externas	mm.	302 x 360 x 28
Voltaje/Frecuencia	V / Hz	220 / 50
Amperaje	A	4
Potencia absorbida	W	850
Peso	Kg	8
Control		Digital
Capacidad del tanque	L.	1,5
Tiempo estimado de desinfección	seg x m ³	3 x 1
Consumo	cl x m ²	30 x 100
Concentración de H ₂ O ₂	%	7,5
Tiempo de espera para la atomización de la habitación	seg.	10
Tiempo post-atomización	min.	20
Nivel de ruido	db	90
Distancia de posicionamiento	mm.	800/1200
Capacidad máxima de atomización	m ³	500
P.V.P	€	2.398 €



Calle Loreto 34, Entlo C.
Les Corts, Barcelona 08029
Tel. 604.270.991

pedidos@inmoolaya.com
www.inmoolaya.com