

GRUPO  
**sövemah**  
HOSTELERIA S.L.



**Catálogo General** 2023



# save mah



*Cuidar hasta el mínimo detalle, es nuestra obligación.*

*Velar por nuestros clientes, lo primero.*

*Y demostrarlo día a día, es lo que hacemos*

GRUPO  
**save mah**  
HOSTELERIA S.L.

*Siempre el mejor servicio*



*presentación*  
**CATÁLOGO**  
*GENERAL 2023*



Es un placer invitarle un año más a descubrir la amplia variedad de productos para la hostelería, puestos a su disposición desde la experiencia que nos otorgan quince años de andadura en el sector.

Gracias a la confianza ofrecida por nuestros clientes **SAVEMAH HOSTELERÍA S.L.** sigue posicionándose, ofreciendo calidad y servicio, adaptándose a las necesidades dentro de este competitivo sector.

Es pues, necesario agradecer la confianza depositada en nosotros y damos la bienvenida a nuestros nuevos clientes que hacen de nuestra empresa un referente.

Además contamos con sus observaciones y sugerencias, contactando con nosotros a través de nuestros comerciales o directamente en nuestra oficina central en Manises.

Descubra nuestra gama de productos y atienda a nuestras novedades que mostramos con orgullo en este nuevo catálogo.

Nuestro propósito: “Seguir mejorando en el tiempo”.



**CATÁLOGO 2023**  
**MAQUINARIA HOSTELERA**

## CONDICIONES GENERALES DE VENTA 2023

### 1. PRECIOS.

-Los precios de esta tarifa son P.V.P. impuestos no incluidos.

### 2. IVA/IGIC VIGENTE

-No incluido en los precios de la presente tarifa.

### 3. FORMAS DE PAGO

-Contado 0,5% descuento pronto pago, mediante giro domiciliado vencimiento 10 días fecha factura (sólo maquinaria).

-Importes inferiores a 300€, giro a 25 días fecha factura.

Importes comprendidos entre 300€ / 600€, giro a 25-50 días fecha factura.

Importes superiores a 600€, giro a 25-50-75 días fecha factura.

-En caso de que estén establecido/s día/s de pago al mes, en ninguno de los tres casos excederá de la forma de pago indicada, (será el inmediato anterior).

-Repuestos y accesorios giro a 20 días.

### 4. PORTES

-PAGADOS EN ESPAÑA PENINSULAR (ver observaciones página de cada producto).

-ACCESORIOS Y REPUESTOS

Pagados pedidos mínimos de 500 euros.

Pedidos inferiores, pagados y cargados en factura.

### 5. EMBALAJES

-Incluidos en el precio de tarifa, sólo maquinaria.

-ACCESORIOS Y REPUESTOS

Pedidos mínimos de 15 euros (portes e impuestos no incluidos). En caso de importes inferiores cargaremos en factura 3 euros en concepto de gastos de gestión, embalaje, preparación, etc.

### 6. GARANTÍA

-El período de validez de la garantía será de 12 meses contados a partir de la salida de nuestras instalaciones.

-Los cristales, equipos luminosos, resistencias eléctricas y termostatos electrónicos, no están incluidos en la garantía.

-La puesta en marcha y posterior mantenimiento del aparato serán por cuenta exclusiva del comprador, quien deberá realizarlo con personal especializado.

-Nuestra garantía cubre únicamente la reposición del material defectuoso de fábrica -sin cargo- para comprador.

-En ningún caso, nuestra empresa será responsable de los daños y perjuicios que por un defecto se produzcan, directa o indirectamente.

-Sólo ampara defectos de fabricación, nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencia en el suministro de agua, electricidad o mala manipulación por parte del usuario.

-Excluidos: portes, mano de obra, desplazamientos y mantenimiento.

-Las piezas enviadas en garantía, necesitamos que las devuelvan a nuestras instalaciones a portes pagados para poder considerar la garantía, si procede. Si no se recibe el recambio averiado, en un plazo aproximado de 3 semanas, procederemos a enviar la factura del material enviado. Si posteriormente, se recibiera la pieza averiada, procederíamos a anular la factura (plazo máximo 50 días). Gracias por su colaboración.

### 7. ANULACIÓN DE LA GARANTÍA

-Por conexión a redes eléctricas con voltaje insuficiente o distinto al indicado en la placa de características.

-Por instalación inapropiada a las condiciones indicadas por el fabricante (falta de ventilación, etc...).

-Golpes, fuego, inundaciones, caídas y en general, cualquier accidente que se pueda producir desde la salida de nuestros almacenes (central y delegaciones).

-Por mala manipulación por parte del usuario o falta de mantenimiento necesario para el buen funcionamiento de los aparatos.

### 8. DEVOLUCIÓN DE MATERIAL

-Deberá ser previamente autorizada por SAVEMAH HOSTELERÍA S.L. y que no será superior a un plazo de 10 días posterior a la fecha de salida, debiéndose devolver con su embalaje original y no haber sido probados o usados y a portes pagados.

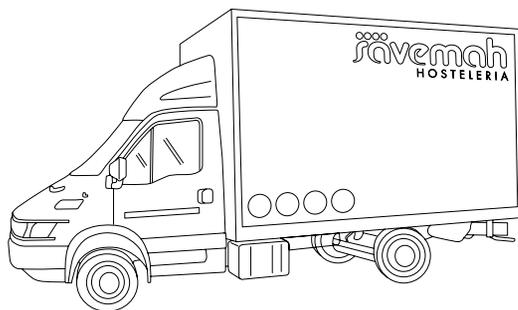
-Se cargará el importe del coste de transporte de envío.

### 9. RESERVA DE DOMINIO

-La mercancía es propiedad y dominio de SAVEMAH HOSTELERÍA S.L. hasta el pago total de la misma por parte del cliente.

### 10. DETERIOROS DE TRANSPORTE

-Deberán reclamarse al transportista. Nuestra empresa no se responsabiliza de cualquier desperfecto que no se haya reclamado a la agencia de transporte en el plazo legal establecido de 24 horas después de la fecha de recepción del material.



# CATÁLOGO GENERAL 2023

Índice páginas



**Frío comercial** 6

**Hielo** 74

**Lavado** 98

**Preparación** 142

**Mobiliario e Inoxidable** 180

**Cocinas** 228

**Cocción Auxiliar** 340

**Buffet y Self-Service** 420

**Cámaras Frigoríficas  
Equipos de Frío/Estanterías** 464



## FRÍO COMERCIAL

### Índice *páginas*

8	BAJOMOSTRADORES REFRIGERADOS FONDO 600
9	FRENTE MOSTRADORES REFRIGERADOS
10	MESA SNACK REFRIGERACIÓN ALTO 650mm FONDO 700
11	MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 FONDO 700
12	MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400
13	MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZAS/ENSALADAS FONDO 700
14	MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700
16	MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZA CON VITRINA DE INGREDIENTES SERIE 800
17	VITRINAS REFRIGERADAS DE INGREDIENTES
18	ENFRIADORES DE BOTELLAS SERIE EB
19	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 600
20	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 700
21	ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y ARMARIO DE CONGELACIÓN DE 13 CAJONES
22	ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS
23	ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS PUERTAS DE CRISTAL
24	ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO Y ARMARIO CONG. FONDO 700 VENTILADO
25	ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1
26	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN Y CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1
27	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN GN 2/1 FONDO 845
28	ARMARIOS REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN FONDO 990 PASTELERÍA 600x800
29	ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO
33	ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)
34	ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (-20°/+5°C)
35	FUENTES DE AGUA FRÍA
37	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN SERIE SC
38	ARMARIOS PARA VINOS Y MINIBAR
39	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN

41	VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN
42	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN ESPECIAL BEBIDAS MUY FRÍAS
43	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN CON PUERTAS CORREDERAS
44	ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN SERIE FARMACIA
45	ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO CRISTAL PLANO
46	ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO 1 PISO
47	ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO
48	ENFRIADORES DE TAPAS GRUPO REMOTO 1 PISO Y DOBLE PISO
49	VITRINA SOBREMOSTRADOR Y EXPOSITOR DE SOBREMESA CILÍNDRICO
50	ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES
51	ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA ABATIBLE
52	ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA CORREDERA
53	ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PANORÁMICOS / PUERTAS CORREDERAS CURVAS
54	ARCÓN CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD
56	ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS
58	VITRINAS PASTELERÍA 2 ESTANTES
59	VITRINAS PASTELERÍA 3 ESTANTES
60	VITRINA MULTIFUNCIÓN
62	VITRINA ALFA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA
64	VITRINA BETA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA
66	VITRINA OMEGA 2 CHARCUTERÍA/CARNICERÍA
68	VITRINA GAMA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA
70	VITRINA DELTA MURAL LÁCTEOS/FRUTAS-VERDURAS
71	VITRINA MURAL ACERO INOXIDABLE PSI
72	VITRINA HERA MULTISERVICIOS/PESCADO



# BAJOMOSTRADORES REFRIGERADOS FONDO 600



BMNS-2500

BMNS-1500 850/950  
1505 600

BMNS-2000 850/950  
2005 600

BMNS-2500 850/950  
2505 600



BMNS-2000



BMNS-1500

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS
BMNS-1500	300	292	2	2
BMNS-2000	300	433	3	3
BMNS-2500	300	575	4	4

## accesorios

DESCRIPCIÓN
JUEGO DE GUÍAS
PARRILLAS 328x430 mm.
SET 2 CAJONES
SET 3 CAJONES
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN BMNS-1500
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN BMNS-2000/2500
<i>MEDIDAS ÚTILES CAJONES (30x42,5x19 cm.) - (30x42,5x12 cm.)</i>

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150 mm.
- Medidas con patas.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 328x430mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.





# FRENTE MOSTRADORES REFRIGERADOS



FMNS-2000

FMNS-1500  
PUERTAS DE  
CRISTALFMNS-2000  
PUERTAS DE  
CRISTAL

FMNS-1500

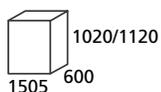


FMNS-2500

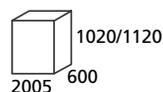
FMNS-2500  
PUERTAS DE CRISTAL

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS
FMNS-1500	360	366	2	4+2
FMNS-2000	360	543	3	6+4
FMNS-2500	360	721	4	8+6

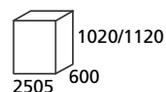
FMNS-1500



FMNS-2000



FMNS-2500



## accesorios

### DESCRIPCIÓN

JUEGO DE GUÍAS

PARRILLAS 525x337mm.

PARRILLAS PEQUEÑAS

RUEDAS 2 CON FRENO  
2 SIN FRENO EN FMNS-1500

RUEDAS 3 CON FRENO  
3 SIN FRENO EN FMNS-2000/2500

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-290a.
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Luz LED interior en modelos de puerta de cristal.

- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas grandes en acero inox. 304 de: 328x430mm.
- Parrillas pequeñas en acero inox de:  
253x365mm en modelo **FMNS-1500**  
221x365mm en modelo **FMNS-2000**  
211x365mm en modelo **FMNS-2500**
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.





# MESA SNACK REFRIGERACIÓN ALTO 650mm FONDO 700



BMNS-2500/65

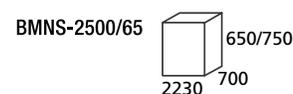
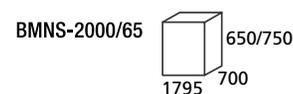
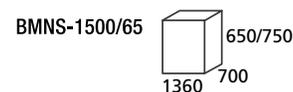


BMNS-2000/65



BMNS-1500/65

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAJONES
BMNS-1500/65 (1360)	150	214	4
BMNS-2000/65 (1795)	155	317	6
BMNS-2500/65 (2230)	220	420	8



## accesorios

### DESCRIPCIÓN

RUEDAS DE 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN BMNS-1500/65 - 2000/65

RUEDAS DE 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN BMNS-2500/65

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Cajones con guías telescópicas para una total apertura. 30,5x52,5x17cm.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



## MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 FONDO 700



MSRG-1500



MSRG-2000



MSRG-2500

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS
MSRG-1500	300	353	2	2
MSRG-2000	300	523	3	3
MSRG-2500	300	694	4	4

### accesorios

DESCRIPCIÓN
JUEGO DE GUÍAS
PARRILLAS 328x530 mm.
SET 2 CAJONES
SET 3 CAJONES
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN MSRG-1500
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN MSRG-2000/2500

**MEDIDAS ÚTILES CAJONES**  
(30x52,5x19 cm.) - 30x52,5x12 cm.)

MSRG-1500  
1505 860/960  
700

MSRG-2000  
2005 860/960  
700

MSRG-2500  
2505 860/960  
700



SET 2 CAJONES



SET 3 CAJONES

### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 328x530mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



## MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400



MRP-2000



MRP-1500

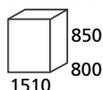
### MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	TEMP. TRABAJO (C°)	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS GN 2/1 600X400
MRP-1500	300	+2/+8	428	2	2
MRP-2000	300	+2/+8	635	3	3

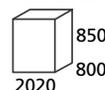
### accesorios

DESCRIPCIÓN
PARRILLA 600x400mm
JUEGO DE GUÍAS
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO
KIT 6 RUEDAS, 3 CON FRENO, 3 SIN FRENO

MRP-1500



MRP-2000



### Características

- Construida interior y exteriormente en acero inoxidable, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua de desescarche.
- Los ángulos internos y las guías fácilmente desmontables, permiten fácil limpieza e higiene.
- Capacidad máxima de 14 guías por puerta con una separación de 3,5mm.
- Temperatura de trabajo +2°/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R600a.
- Medidas con patas.
- Puertas con cierre automático, burletes imantados de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



## MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZAS/ ENSALADAS FONDO 700



MRPG-1500/700



MRPG-2000/700

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS GN1/1	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	BRUTO (m³)
MRPG-1500/700	230	396	2	2	7 1/3 150	100	1,18
MRPG-2000/700	230	576	3	3	8 1/3 150	121	1,55

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

JUEGO DE GUÍAS 550mm.

PARRILLAS 530x533mm.

RUEDAS 2 CON FRENO  
2 SIN FRENO EN MRPG-1500/700

RUEDAS 3 CON FRENO  
3 SIN FRENO EN MRPG-2000/700

#### DIMEN. EXTERIORES

MRPG-1500/700 850/1085  
1360 700

MRPG-2000/700 850/1085  
1795 700

#### DIMEN. INTERIORES

MRPG-1500/700 589  
795 580

MRPG-2000/700 589  
1230 580

### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas de servicio post-venta.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 125 a 180mm.
- Refrigerante R-290a.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Cajón neutro estándar en dotación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**  
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



# MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700



MRPG-1000-EN

## COMPOSICIONES BANDEJAS GN MRPG-1000 BAN

1/1	1/4	1/1
	1/4	

1/1	1/6	1/1
	1/6	
	1/6	

1/2	1/4	1/2
1/2	1/4	1/2

1/3	1/4	1/3
1/3	1/4	1/3
1/3	1/4	1/3



MRPG-1000-II



MRPG-1000-PIZZA



MRPG-1000-BAN

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
MRPG-1000-II	142.4	214	2	-	86	0,76
MRPG-1000-PIZZA	142.4	261	2	5 1/6 150	111	0,91
MRPG-1000-BAN	142.4	220	2	2 1/1 150 + 3 1/6 150	86	0,76
MRPG-1000-EN	142.4	227	2	5 1/6 150	84	0,84

## accesorios

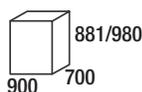
### DESCRIPCIÓN

JUEGO DE GUÍAS

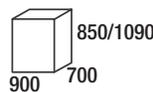
PARRILLAS 525x325mm.

## DIMEN. EXTERIORES

### MRPG-1000-II



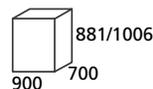
### MRPG-1000-PIZZA



### MRPG-1000-BAN

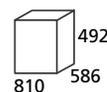


### MRPG-1000-EN

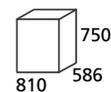


## DIMEN. INTERIORES

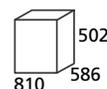
### MRPG-1000-II



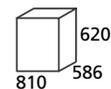
### MRPG-1000-PIZZA



### MRPG-1000-BAN



### MRPG-1000-EN



## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Mesas refrigeradas GN 1/1.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Refrigerante R-600a.
- Espesor del aislamiento 35mm. libre de CFC's.
- Evaporador estático inyectado con ventilador de apoyo en cámara.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**  
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- El espacio disponible en la encimera del modelo MRPG-1000 EN es de 900x430mm y MRPG-1000 PIZZA es de 900x490mm.
- Modelo MRPG-1000-II con peto de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



# MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700



MRPG-1400-EN



MRPG-1400-II



MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
MRPG-1400-II	230	342	3	—	109	1,13
MRPG-1400-PIZZA	230	402	3	8 1/6 150	112	1,35
MRPG-1400-BAN	230	350	3	4 1/1 150	90	1,13
MRPG-1400-EN	230	376	3	8 1/6 150	112	1,26

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

JUEGO DE GUÍAS 550mm.

PARRILLAS 525x325mm.

### COMP. BANDEJAS GN MRP-1400 BAN

1/1	1/1	1/1	1/1
-----	-----	-----	-----

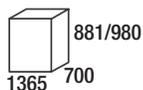
1/1	1/2	1/2	1/1
	1/2	1/2	

1/1	1/3	1/3	1/1
	1/3	1/3	
	1/6	1/6	

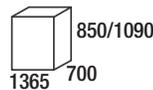
1/2	1/3	1/3	1/4	1/4
	1/3	1/3		
1/2	1/6	1/6	1/6	1/6

### DIMEN. EXTERIORES

MRPG-1400-II



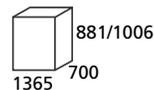
MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN



MRPG-1400-EN



### DIMEN. INTERIORES

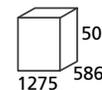
MRPG-1400-II



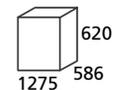
MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN



MRPG-1400-EN



## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Mesas refrigeradas GN 1/1.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Refrigerante R-290a.
- Espesor del aislamiento 35mm. libre de CFC's.
- Evaporador estático inyectado con ventilador de apoyo en cámara.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**  
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- El espacio disponible en la encimera del modelo MRPG-1400 EN es de 1370x430mm y MRPG-1400 PIZZA es de 1370x490mm.
- Modelo MRPG-1400-II con peto de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



## MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZA CON VITRINA DE INGREDIENTES SERIE 800



MRPG-2000-PIZZA



MRPG-1500-PIZZA

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAJONES	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m <sup>3</sup> )
MRPG-1500-PIZZA	208+160	390+52	-	7 1/4 150	390	1,40+0,30
MRPG-2000-PIZZA	208+160	428+84	7 NEUTRO	10 1/4 150	580	1,79+0,37

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

JUEGO DE GUÍAS

PARRILLAS 400x600 mm.

RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO

RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO

#### DIMEN. EXTERIORES

MRPG-1500-PIZZA 1490  
1505 800

MRPG-2000-PIZZA 850/1490  
2020 800

#### DIMEN. INTERIORES EN ESPACIO DE PUERTAS

MRPG-1500-PIZZA 590  
950 680

MRPG-2000-PIZZA 590  
950 680

### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, incluida trasera.
- Mesa refrigerada de capacidad 600x400 mm.
- Encimera de granito blanco con peto trasero de 20 cm.
- **7 guías por puerta multifunción (compatible GN 1/1 y 600x400 mm).**
- **Set de 7 cajones con guías telescópicas incluido, en MRPG-2000-PIZZA.**
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- **Vitrina de ingredientes incluida.**
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 125 a 180 mm.
- Refrigerante R-290a en la mesa y R-600a en la vitrina de ingredientes.
- Espesor del aislamiento 55 mm. libre de CFC's.
- Cajón neutro estándar en dotación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**  
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



## VITRINAS REFRIGERADAS DE INGREDIENTES



VIT 1800 1/4

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAPACIDAD GN 1/4	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
VIT 1400 1/4	160	42	6	42	0,26
VIT 1500 1/4	160	46	7	42,5	0,28
VIT 1800 1/4	160	58	8	48	0,33
VIT 2000 1/4	160	66	10	52	0,37

### DIMEN. EXTERIORES

VIT 1400 1/4	VIT 1500 1/4	VIT 1800 1/4	VIT 2000 1/4

### DIMEN. INTERIORES

VIT 1400 1/4	VIT 1500 1/4	VIT 1800 1/4	VIT 2000 1/4

### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua de condensación.
- Evaporador de cobre en tubo único (sin soldaduras)
- Patas regulables en altura.
- Refrigerante R-600a.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Refrigeración estática.
- **Cubetas GN 1/4 150 (no incluidas en el precio).**  
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



## ENFRIADORES DE BOTELLAS SERIE EB



EB-1500 II



EB-1000 II



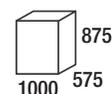
EB-2000 II



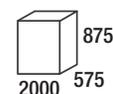
EB-2500 II

MODELO	POTENCIA -10° (W)	Nº PUERTAS CORREDERAS	Nº SEPARADORES	CAPACIDAD (litros)
EB-1000 II	200	2	1	248
EB-1500 II	350	3	2	410
EB-2000 II	350	4	3	560
EB-2500 II	450	4	3	708

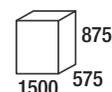
EB-1000 II

875  
1000 575

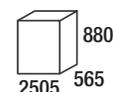
EB-2000 II

875  
2000 575

EB-1500 II

875  
1500 575

EB-2500 II

880  
2505 565

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

Separador

Ruedas 2 con freno, 2 sin freno en EB-1500/2000

Ruedas 3 con freno, 3 sin freno en EB-2500

Pata botellero



ABRIDOR DE  
BOTELLAS  
EB-1000/1500/2000 II



TERMOSTATO  
EB-1000/1500/2000 II

### Características

- Cuerpo interior/exterior en acero inoxidable AISI 304, excepto trasera.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado, deslizables longitudinalmente.
- Grupo frigorífico a la izquierda.
- Compresor hermético con condensación ventilada.
- Evaporador perimetral en las 4 paredes excepto en modelo EB-2500 II, que tiene evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio dentro de la cuba.
- EB-1000/EB-1500/EB-2000, posibilidad de colocar patas regulables.
- Bandeja de desagüe inferior.
- Modelo EB-2500 II: medidas con patas. Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240 mm.
- Control de temperatura mediante termostato analógico.
- Refrigerante: R-600a, excepto EB-2500 II gas R134a.
- Temperatura de trabajo: 0°C/+8°C en todos los modelos excepto EB-2500 II que tiene +2°C/+6°C a 38°C de temperatura ambiente.
- Tensión: 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.





# ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 600



AR 400 INOX

AR 400 INOX  
ARC 400 INOXAR 400 BLANCO  
ARC 400 BLANCODetalle int. ARC 400 INOX-BLANCO  
Distancia entre estantes: 205 mm.

## DIMEN. EXTERIORES

altura sin patas

AR 400 INOX-BLANCO 1855  
ARC 400 INOX-BLANCO 600 600

## DIMEN. INTERIORES

AR 400 INOX-BLANCO

1610  
485 445

ARC 400 INOX-BLANCO

1610  
485 460

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32°C	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS
AR 400	185 (-10°C)	-2/+8	361	1	3+1
ARC 400	150 (-24°C)	-10/-25	361	1	7 fijas

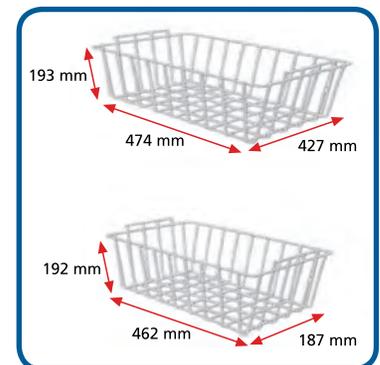
## accesorios

DESCRIPCIÓN
PARRILLA DE 505x410mm.
PARRILLA INFERIOR DE 505x225mm.
4 PATAS EN ACERO INOX.
CAJÓN/CESTA SUPERIOR
CAJÓN/CESTA INFERIOR



altura  
+/- 135 a  
+/- 195 mm.

Detalle pata  
en acero inox



NOTA. Posibilidad de colocar cajones hasta un máximo de 6 grandes y 1 pequeño, sólo en Modelo ARC 400 INOX-BLANCO. NO INCLUIDOS.

## Características

- Fabricado exteriormente en acero inoxidable en modelos INOX y lacado blanco en modelos BLANCO.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Parrillas grandes de: 502x440mm y una pequeña de 502x211mm. en mod. AR 400 INOX-BLANCO.
- Refrigeración mixta en mod. AR 400 INOX-BLANCO y estática en mod. ARC 400 INOX-BLANCO.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.

- Distancia mínima entre estantes en modelo AR 400 INOX-BLANCO: 7cms.
- **Posibilidad de apertura de derecha a izquierda:**
- AR 400 estante soporta 14Kg.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. AR 400 INOX-BLANCO y -10/-25°C en mod. ARC 400 INOX-BLANCO testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- **Modelo AR 400 (temperatura positiva) no puede incluir cajones.**



# ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 700



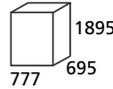
AR 600 INOX

## DIMEN. EXTERIORES

altura sin patas

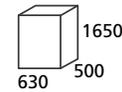
AR 600 INOX-BLANCO

ARC 600 INOX-BLANCO

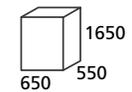


## DIMEN. INTERIORES

AR 600 INOX-BLANCO



ARC 600 INOX-BLANCO

AR 600 INOX  
ARC 600 INOXAR 600 BLANCO  
ARC 600 BLANCO

CESTAS SÓLO PARA  
MOD. ARC 600 INOX. BLANCO

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32°C	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS
AR 600	185 (-10°C)	-2/+8	600	1	3+1
ARC 600	300 (-24°C)	-10/-25	600	1	7 fijas

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

PARRILLAS GN 2/1

PARRILLA INFERIOR DE 650x330mm.

4 PATAS EN ACERO INOX.

CAJÓN/CESTA SUPERIOR

CAJÓN/CESTA INFERIOR



altura  
+/- 135 a  
+/- 195 mm.

Detalle pata  
en acero inox



NOTA. Posibilidad de colocar cajones hasta un máximo de 12 pequeños y 1 grande, sólo en Modelo ARC 600 INOX-BLANCO. NO INCLUIDOS.

## Características

- Fabricado exteriormente en acero inoxidable en modelos INOX y lacado blanco en modelos BLANCO.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Parrillas grandes GN 2/1 y una pequeña de 650x305mm. en mod. AR 600 INOX-BLANCO.
- Refrigeración mixta en mod. AR 600 INOX-BLANCO y estática en mod. ARC 600 INOX-BLANCO.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.

- Distancia mínima entre estantes en modelos AR 600 INOX-BLANCO: 6cms. Distancia entre estantes fijos en modelos ARC 600 INOX-BLANCO 215mm.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda:**
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. AR 600 INOX-BLANCO y -10/-25°C en mod. ARC 600 INOX-BLANCO testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- AR 600 estante soporta 18 Kg.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Modelo AR 600 (temperatura positiva) no puede incluir cajones.**



# ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y ARMARIO DE CONGELACIÓN DE 13 CAJONES

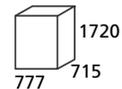


HR 500 S/S  
HF 500 S/S



DETALLE MODELO  
HF500 S/S ABIERTO

HR 500 S/S  
HF 500 S/S



altura sin patas



CESTAS MODELO  
HF500 S/S INCLUIDAS

MODELO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (litros)	TEMPERATURA TRABAJO	NÚMERO PARRILLAS	NÚMERO CAJONES
HR 500 S/S	185 (-10°C)	522	-2°C/+8°C	3+1	-
HF 500 S/S	210 (-24°C)	522	-10°C/-20°C	7 fijas	13

## accesorios

DESCRIPCIÓN
PARRILLAS GN 2/1
PARRILLA INFERIOR 650x305mm
4 PATAS EN ACERO INOX.
CAJÓN/CESTA SUPERIOR
CAJÓN/CESTA INFERIOR



altura  
+/- 135 a  
+/- 195 mm.

Detalle pata  
en acero inox

## Características

- Exterior en acero inoxidable.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Dimensiones de los cajones:  
12 unidades de 515x310x175mm. para modelo HF 500 S/S  
1 de 598x370x190mm.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Refrigeración mixta en modelo HR 500 S/S y estática en modelo HF 500 S/S.

- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda:
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. HR 500 S/S y  
-10/-20°C en mod. HF 500 S/S testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.
- Modelo HR 500 SS (temperatura positiva) puede incluir 9 cajones.(8 superiores y 1 inferior). No se suministran de serie.



# ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS



AR-1403 V



AR-701 V



AR-702 V



AR-1402 V



AR-1404 V

MODELO	POTENCIA -10° (W)	CAPACIDAD (litros)	N° PUERTAS	PARRILLAS
AR-701 V	380	450	1	3
AR-702 V	380	450	2	3
AR-1402 V	400	1040	2	6
AR-1403 V	400	1040	3	6
AR-1404 V	400	1040	4	6

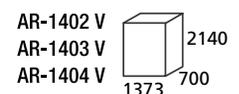
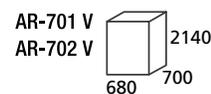
## accesorios

### DESCRIPCIÓN

JUEGO DE GUÍAS

PARRILLAS 540x525mm.

RUEDAS 2 CON FRENO  
2 SIN FRENO



## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo  $-2/+8^{\circ}\text{C}$  testado a  $43^{\circ}\text{C}$ .
- Refrigerante R-600a en modelos AR-701/702 V y R-290a en modelos AR-1402/1403/1404 V
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.

- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 540x525mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda en modelo AR-701 V:





# ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS PUERTA DE CRISTAL

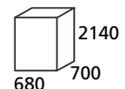


AR-701-CR V

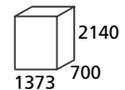


AR-1402-CR V

AR-701-CR V



AR-1402-CR V



MODELO	POTENCIA -10° (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS DE CRISTAL	PARRILLAS
AR-701 CR V	380	450	1	3
AR-1402-CR V	400	850	2	6

## accesorios

DESCRIPCIÓN
JUEGO DE GUÍAS
PARRILLAS 540x525mm.
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO

## Características

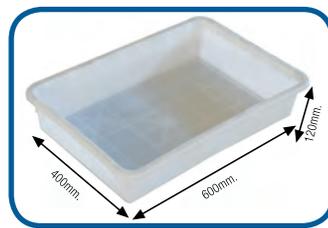
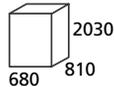
- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a en modelos AR-701 CR V y R-290a en modelos AR-1402 CR V
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240 mm.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Luz LED interior.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 540x525mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda en modelo AR-701-CR V



# ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO Y ARMARIO CONGELACIÓN FONDO 700 VENTILADO



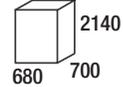
ARG-800 PESC S



CAJÓN PARA PESCADO



AR-701-BT V



## ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO

MODELO	POTENCIA -10° (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS	CAJAS 400x600 mm.
ARG-800 PESC S	260	537	1	7

## accesorios ARG-800 PESC S

DESCRIPCIÓN
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO
CAJA DE PLÁSTICO ALIMENTARIO 400x600

## ARMARIO CONGELACIÓN FONDO 700 VENTILADO

MODELO	POTENCIA -24° (W)	TEMP. 43° C	GAS REFRIG.	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS	PARRILLAS
AR-701-BT V	750	-18/-22° C	R-404a	450	1	3

## accesorios AR-701-BT V

DESCRIPCIÓN
JUEGO DE GUÍAS
PARRILLAS 540x525 mm.
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda:

## ARG-800 PESC S

- Temperatura de trabajo -5/0°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Bandeja recoge-agua.
- Cajas en plástico alimentario de 400x600mm.
- Refrigeración estática con ayuda de ventilador.

## AR-700-BT V

- Temperatura de trabajo -18/-22°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-290a.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Desescarche por resistencia eléctrica.
- Parrillas de 540x525mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo y condensación en el marco.



# ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1



ARG 700 PAST / ARCG 700 PAST



INTERIOR MODELO REFRIGERACIÓN MÁXIMO 13 NIVELES



INTERIOR MODELO CONGELACIÓN MÁXIMO 13 NIVELES; 6 DE ELLOS FIJOS (EVAPORADOR)

ARMARIO ESPECIAL EN EL QUE SE PUEDEN COLOCAR SIMULTÁNEAMENTE PARRILLAS GN 2/1 (650x530mm.) Y BANDEJAS PASTELERÍA 600x400mm.

## ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 30°	CAPACIDAD (litros)	GAS REFRIG.	NÚMERO ESTANTES	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m³)
ARG 700 PAST	277 (-15°C)	+1/+8	455	R600A	4 GN 2/1	92 108	1,17
ARCG 700 PAST	330 (-22°C)	-18/-22	442	R290	6 FIJOS	92 108	1,17

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

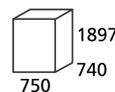
PATAS INOX.

KIT RUEDAS CON FRENO

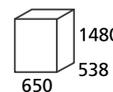
PARRILA ADICIONAL GN 2/1

CERRADURA CON LLAVE

#### DIM. EXT.

ARG 700 PAST  
ARCG 700 PAST

#### DIM. INT.

ARG 700 PAST  
ARCG 700 PAST

Detalle pata en acero inox

altura  
+/- 135 a  
+/- 195 mm.

### Características

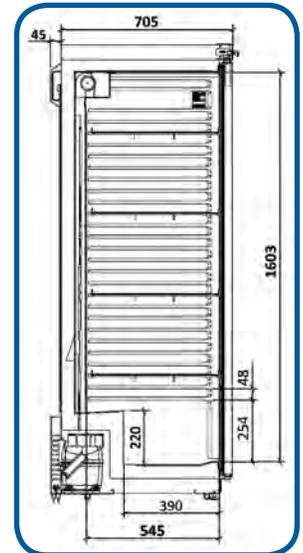
- Construida exteriormente en acero inoxidable.
- Interior termoformado con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Puerta opaca aislada.
- Puerta con cierre automático, burllete con imán de fácil sustitución.
- Condensador ventilado.
- Refrigeración por tiro forzado en modelo ARG 700 PAST. y refrigeración estática en las parrillas en modelo ARCG 700 PAST.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Aislamiento en poliuretano expandido.

- Desescarche automático en modelo ARG 700 PAST y manual en modelo ARCG 700 PAST.
- Temperatura modelo ARG 700 PAST +1/+8°C, testado a 30°C y 55% de humedad.
- Temperatura modelo ARCG 700 PAST -18/-22°C, testado a 30°C y 55% de humedad.
- Dos niveladores y dos rodillos deslizadores de serie.
- Distancia entre guías: 95mm. En mod. ARCG distancia entre vaporadores de 180mm.
- Opcional ruedas con freno.
- Opcional patas en acero inoxidable regulables en altura 150mm.

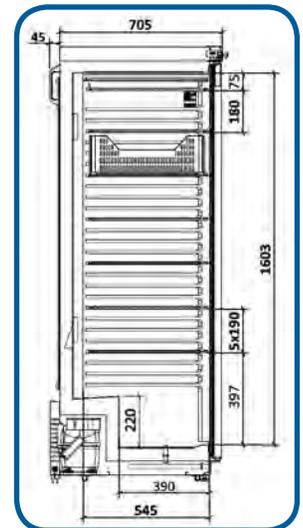




# ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN Y CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1



ESQUEMA DIM. MOD. AGN-600I / AGN-600I CR



ESQUEMA DIM. MOD. AGNC-600I / AGNC-600I CR

MODELO PUERTA INOX	MODELO PUERTA CRISTAL	POTENCIA (W)	CAP. (litros)	ESTANTES	FRÍO	TEMP. (C°) TRABAJO
AGN-600I	AGN-600I CR	193	488	4	VENTILADO	(+1/+8)
AGNC-600I	AGNC-600I CR	330	466	6 FIJOS	ESTÁTICO	(-18/-22)

OPCIÓN CAMBIO CON APERTURA PUERTA SOLO EN MODELOS AGN: +75 EUROS

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

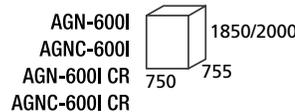
ESTANTE DE 650x530 mm AGN-600I Y AGN-600I CR

CESTO 500X300X170 mm AGNC-600I Y AGNC-600I CR

ESTANTE INCLINADO PARA FRUTA AGN-600I Y AGN-600I CR

KIT RUEDAS GIRATORIAS (2 CON FRENO)

### DIMEN. EXTERIORES



### DIMEN. INTERIORES



## Características

- Exterior en acero inox e interior en PS blanco.
- Aislamiento en poliuretano de 60mm de espesor.
- Descongelación automática modelos de refrigeración y manual en modelos de congelación.
- De serie se suministran con 4 estantes regulables de 650x530 modelos de refrigeración y 6 parrillas fijas de 650x510 modelos de congelación.
- Iluminación led sólo modelos puerta de cristal.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura (100 a 150mm).
- Puerta con cierre automático, burlete con imán, de fácil sustitución y cerradura de serie.

- Refrigeración mixta en modelos AGN-600I/CR y refrigeración estática en las parrillas en modelo AGNC-600I/CR.
- Modelos AGN-600I CR y AGNC-600I CR: puerta de cristal con marco en aluminio y cerradura de serie.
- Modelo AGN-600I y AGN-600I CR: cap. máxima parrillas 26 (dist. 48mm).
- Capacidad máxima cestos AGNC-600I y AGNC-600I CR: 14 unidades.
- Refrigerante R600a en modelos AGN-600I/AGN-600I CR y refrigerante R290a en modelos AGNC-600I/AGNC-600I CR.
- Temperaturas de trabajo, testadas a 30°C y 55% de humedad.
- Voltaje: 230v/50hz.



# ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN GN 2/1 FONDO 845



ARG-1402 V  
ARG-1402 BT V



ARG-701 V  
ARG-701 BT V



ARG-701 CR V



ARG-1402 CR V

MODELO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (litros)	TEMP. TRABAJO C°	N° PUERTAS	PARRILLA GN2/1
ARG-701 V	315 (-10°C)	685	-2/+8	1	3
ARG-1402 V	320 (-10°C)	1476	-2/+8	2	6
ARG-701 BT V	450 (-24°C)	685	-18/-22	1	3
ARG 1402 BT V	730 (-24°C)	1476	-18/-22	2	6
ARG-701 CR V	315 (-10°C)	685	-2/+8	1	3
ARG-1402 CR V	320 (-10°C)	1476	-2/+8	2	6

## accesorios

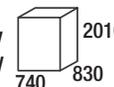
### DESCRIPCIÓN

#### JUEGO DE GUÍAS

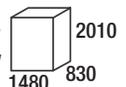
PARRILLA GN 2/1 530x650mm.

KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO

ARG-701 V  
ARG-701 BT V  
ARG-701 CR V



ARG-1402 V  
ARG-1402 BT V  
ARG-1402 CR V



## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-290a.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán, de fácil sustitución.

- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 530x650mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda en modelo ARG-701 V y ARG-701 CR V





# ARMARIOS REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN FONDO 990 PASTELERÍA 600x800



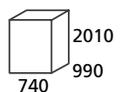
ARP-701 S



ARP-701 BT V

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	TEMP. 43° C	CAPACIDAD (litros)	GAS REFRIG.	NÚMERO PUERTAS
ARP-701 S	330	-2/+8	852	R290a	1
ARP-701 BT V	700	-18/-22	852	R290a	1

ARP-701 S  
ARP-701 BT V



## accesorios

### DESCRIPCIÓN

JUEGO DE GUÍAS

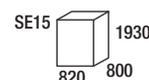
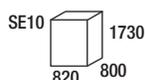
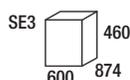
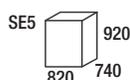
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Desescarche por paro de compresor en modelo ARP-701 S y por resistencia eléctrica en modelo ARP-701 BT V.
- Temperatura de trabajo -2°/+8°C en modelo ARP-701 S y -18°/-22°C en modelo ARP-701 BT V testados a 43°C.
- Refrigerante 290a.
- Medidas con patas.
- Puertas con cierre automático, burletes imantados de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- De serie se suministra con 10 pares de guías, pero la capacidad máxima es:
  - 36 guías con separación de 3,5cm entre guías.
  - 26 guías con separación de 5cm entre guías.
  - 18 guías con separación de 7cm entre guías.
- Capacidad de dos bandejas de 600x400mm. por guía NO INCLUIDAS.
- Refrigeración estática con evaporador de serpentín instalado en la parte trasera en modelo ARP-701 S y tiro forzado en modelo ARP-701 BT V.
- Puerta con cerradura (de serie). Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda sólo en modelo ARP-701 S:
- Cubetas de helado no incluidas.



# ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



## ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.)			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)
	ancho	fondo	alto				(-10°/45°C)	(-40°/45°C)		
SE3	340	560	270	3GN 1/1	7 Kg. en 90 min.	5 Kg. en 240 min.	533	92	0,72/3,8	55
SE5	700	450	385	5GN 1/1 - 5 600x400	20 Kg. en 90 min.	14 Kg. en 240 min.	1627	380	1,0/7,0	90
SE10	700	450	990	10GN 1/1 - 10 600x400	28 Kg. en 90 min.	18 Kg. en 240 min.	5439	765	3,6/8,5	190
SE15	700	450	1090	15GN 1/1 - 15 600x400	45 Kg. en 90 min.	27 Kg. en 240 min.	5439	765	3,8/8,7	210

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Elección entre ciclos de tiempo o temperatura.
- Opciones entre ciclo HARD o SOFT para productos delicados.
- Posibilidad de cambiar todos los ajustes a elección del usuario.
- Uso de todas las funciones HACCP de almacenamiento de alarma. Almacenamiento al final del ciclo.
- Ajustes de ciclos de trabajo continuo, por ejemplo para helado.
- Gas R452a. **Desescarche** manual por aire. **Condensación por aire.** Condensación por agua (bajo pedido); consultar precios y plazos de entrega. MOD. SE5-SE10-SE15.
- Componentes de alta calidad: evaporador tratado con cataforesis para reducir olores, moldes y garantizar una larga duración. Todos los componentes están aprobados para contacto con alimentos.
- Bandeja recoge agua de condensación. Motor testado a 32°C.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura +/- 50mm en todos los modelos.
- Puertas con burlete magnético. Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10, extraíbles sin ayuda de herramientas para facilitar la limpieza.
- Aislamiento en panel de 60mm. Trabajan con Freon con bajo contenido en GWP.
- Voltaje en modelos SE3 y SE5 (230V/50Hz). En modelos SE10 y SE15 (400V/III/50Hz).

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

PARRILLA INOX GN 1/1

PARRILLA INOX 600x400

KIT RUEDAS. SM5-SM10-SM15





**rovemah** TECHFROST

## ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SM15  
1950  
820 908



SM10  
1750  
820 908



SM5  
900  
820 789



ABATIMIENTO



CONGELACIÓN



ENDURECIMIENTO DE HELADO



FERMENTACIÓN



SANIFICACIÓN DE PESCADO



COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

### Funciones SM/5/10/15

- Panel de control "full touch" de 5 ó 7 pulgadas, además de la clásica función de abatimiento, permite regular la intensidad de ventilación de todo el interior de la máquina con un diseño innovador y atractivo, pero sobre todo sólido y ergonómico.
- Máquinas dotadas de un puerto USB para descargar del HACCP, además para programas y actualizaciones o visualización de alarmas, salvo mod. SJOF 923.
- **SECADO:** Al final del uso de la máquina, para evitar la formación de olores y molde pero también para una mayor duración de los componentes.
- **DESINFECCION PESCADO CRUDO:** para el tratamiento y control de las bacterias como la Anisakis.
- **GESTION DE LA FERMENTACION (OPCIONAL):** En 4 fases configurables por el usuario:
  1. Bloqueo de la levadura que lleva la masa para que deje de fermentar.
  2. Accionamiento pre-fermentación a través de la subida de la temperatura.
  3. Fermentación total previa antes de meter el producto en el horno.
  4. Conservación: permite un almacenamiento más largo.
- **DESCONGELACION:** Mejor control y gestión temperatura del producto congelado
- **ESTERILIZADOR OZONO** (opcional): Para una mejor limpieza del interior de la cámara.
- **COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA** (opcional): se puede ajustar la temperatura, duración, humedad y la ventilación para permitir una cocción óptima, mientras se mantiene la ternura y el jugo del producto. Posibilidad de poner hasta 3 sondas.

### ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)
SM5	700	450	375	5GN 1/1 - 5 600x400	22 Kg. en 90 min.	15 Kg. en 240 min.	1526	327	1,2/8,0	105
SM10	700	450	990	10GN 1/1 - 10 600x400	30 Kg. en 90 min.	20 Kg. en 240 min.	4630	980	2,6/6,5	200
SM15	700	450	1090	15GN 1/1 - 15 600x400	50 Kg. en 90 min.	30 Kg. en 240 min.	4970	1025	3,4/8,5	220

### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Gas R452a. **Desescarche** por gas caliente. **Condensación por aire.** Condensación por agua (bajo pedido): consultar precios y plazos de entrega. MOD. SM5-SM10-SM15.
- Componentes de alta calidad: evaporador tratado con cataforesis para reducir olores, moldes y garantizar una larga duración. Todos los componentes están aprobados para contacto con alimentos.
- Bandeja recoge agua de condensación. Motor testado a 43°C.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura +/- 50 mm en todos los modelos.
- Puertas con burlete magnético. Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10, extraíbles sin ayuda de herramientas para facilitar la limpieza.
- Aislamiento en panel de 80 mm. Trabajan con Freon con bajo contenido en GWP.
- Voltaje en modelo SM5 (230V/50Hz). En modelos SM10 y SM15 (400V/III/50Hz).

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

PARRILLA INOX GN 1/1

PARRILLA INOX 600x400

KIT RUEDAS. SM5-SM10-SM15

FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN

CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA, SALVO SJOF 923

ESTERILIZADOR OZONO

KIT 3 SONIDAS AL CORAZÓN (NO CALENTADAS)

MODULO WIFI

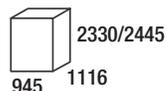




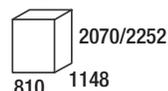
# ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SMCR20



SM20



ABATIMIENTO



CONGELACIÓN



ENDURECIMIENTO DE HELADO



FERMENTACIÓN



SANIFICACIÓN DE PESCADO



COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

## ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)
SM20	670	575	1490	20GN 1/1 20 600x400	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	5277	1140	3,8/8,8	255
SMCR20	530	820	1620	1 20GN 1/1	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	5277	1140	3,8/8,8	360

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

ESTERILIZADOR DE OZONO

KIT 3 SONDAS AL CORAZÓN (NO CALENTADAS)

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

FUNCIÓN FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN BAJA TEMPERATURA (MOD. SM20)

PARRILLA INOX GN 1/1

PARRILLA INOX 600x400

KIT DE RUEDAS

## Características

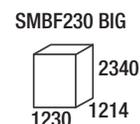
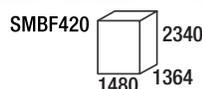
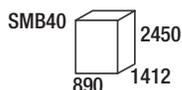
- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Gas R452a. Desescarche por gas caliente.
- Condensación por aire. Condensación por agua bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega.
- Bandeja recoge agua de condensación.
- Modelo SMCR20, abatidor adaptado para carro RATIONAL de 20 bandejas GN 1/1. Carro no incluido.
- Motor testado a 43°C. Puertas con burlete magnético.
- **Voltaje** 400V/III/50Hz.
- Aislamiento en panel de 80 mm.





# sovemah TECHFROST

## ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



### ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD CARRO	CAPACIDAD REFRIG. DE 90°C A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)
SMB40	650	840	1900	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	7700	1700	5,9/11,7	450
SMBF230 BIG	573	830	1970	1 20GN 1/1 - 1 20 600x400	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	6520	1640	6,64/18,3	500
SMBF420	780	1038	1970	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	200 Kg. en 90 min.	160 Kg. en 240 min.	15340	3220	7,2/23,1	700

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

ESTERILIZADOR DE OZONO

KIT 3 SONDAS AL CORAZÓN (NO CALENTADAS)

FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN

CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA

TEMPERATURA SMB40 / SMBF420

FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN

CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA

TEMPERATURA SMBF420

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

PARRILLA 60x80cm

MODULO WIFI

INCREMENTO POR PUERTA PASANTE

MODELO SMBF420



ABATIMIENTO



CONGELACIÓN



ENDURECIMIENTO  
DE HELADO



FERMENTACIÓN



SANIFICACIÓN  
DE PESCADO



COCCIÓN A BAJA  
TEMPERATURA

### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- **MODELO SMB40 CON EQUIPO FRIGORÍFICO INCORPORADO.**
- Gas R452a. Desescarche por gas caliente.
- Condensación por aire. Condensación por agua bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega.
- Bandeja recoge agua de condensación.

- Motor testado a 43°C. Puertas con burlete magnético.

**Voltaje** 400V/III/50Hz.

- Aislamiento en panel de 100 mm.
- **MODELOS SMBF230 BIG/SMBF420**

- Unidad condensadora remota standard. Para unidad insonorizada y carenada (consultar precios y plazos de entrega).
- Evaporador ventilado montado lateralmente.
- Dispone de rampa de acceso.



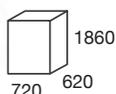


## ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)



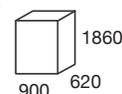
CPS 450-V

CPS 450 V



CPS 600-V

CPS 600 V



### ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES (medida mm)	POTENCIA -10°C (W)	PESO NETO Kg	PESO BRUTO Kg	VOL. BRUTO m³
	ancho	fondo	alto						
CPS 450 V	720	620	1860	427	5 (565x420)	540	170	185	0,99
CPS 600 V	900	620	1860	541	5 (747x420)	540	176	191	1,23

### Características

- Armarios de cuatro caras de cristal con iluminación LED de serie en dos lados. 1200 lumen/metro cada línea LED (5500° kelvin).
- Color de serie: gris plata.
- **Temperatura de trabajo de +4°C /+10°C al 75% de humedad relativa en el ambiente.**
- Refrigeración por tiro forzado desde la parte inferior de la cámara.
- Control de temperatura digital en pantalla táctil. Desescarche automático.
- Tensión: 230V/50Hz.
- Gas refrigerante R290a.

### Opcionales

- Cerradura con llave.
- Estante adicional
- Kit soporte estantes de vidrio o de pantallas.
- Kit ventosas.
- Kit patas regulables.
- Vidrio de espejo.
- Vidrio con válvulas altriméticas para instalaciones superiores a 800 metros de altura.
- Tensión especial 220V/60Hz o 115V/60Hz.
- Sistema de condensación por agua.
- Motor a distancia (hasta 10 metros).
- Desescarche por gas caliente.
- Líneas LED suplementarias.
- Color de serie Gris Plata. Opcionales Bronce o color RAL a elegir.

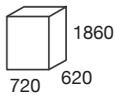


# ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (-20°/+5°C)



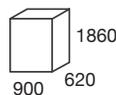
CGL 450 G 2T

CGL 450 G 2T



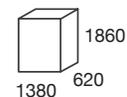
CGL 600 G 2T

CGL 600 G 2T



CGL 900 G 2T

CGL 900 G 2T



## ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (+5°/-20°C)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			CAPACIDAD (litros)	N° ESTANTES (medida mm)	POTENCIA -24°C (W)	PESO NETO Kg	PESO BRUTO Kg	VOL. BRUTO m³
	ancho	fondo	alto						
CGL 450 G 2T	720	620	1860	427	5 (565x445)	750	186	201	0,99
CGL 600 G 2T	900	620	1860	541	5 (747x445)	850	205	223	1,23
CGL 900 G 2T	1380	620	1860	848	10 (565x445)	750+750	329	356	1,86

### Características

- Armarios de cuatro caras de cristal con iluminación LED de serie en dos lados. 1200 lumen/metro cada línea LED (5500° kelvin).
- Color de serie: gris plata.
- **Temperatura de trabajo de +5°C /-20°C al 75% de humedad relativa en el ambiente.**
- Refrigeración por tiro forzado desde la parte superior de la cámara.
- Control de temperatura digital en pantalla táctil. Desescarche automático por gas caliente.
- Tensión: 230V/50Hz
- Modelo CGL 900 G 2T dotado de dos compresores.
- Gas refrigerante R290a.

### Opcionales

- Cerradura con llave.
- Estante adicional de parrilla.
- Estante adicional de vidrio.
- Kit soporte estantes de vidrio o de pantallas.
- Kit ventosas.
- Kit patas regulables.
- Vidrio de espejo.
- Vidrio con válvulas altriméticas para instalaciones superiores a 800 metros de altura.
- Tensión especial 220V/60Hz o 115V/60Hz.
- Sistema de condensación por agua.
- Motor a distancia (hasta 10 metros).
- Desescarche por gas caliente.
- Líneas LED suplementarias.
- Color de serie Gris Plata. Opcionales Bronce o color RAL a elegir.



## FUENTES DE AGUA FRÍA



MODELOS RIVER 20 Y RIVER 30  
ENFRIAMIENTO MEDIANTE BANCO DE HIELO

RIVER 20 IBC INOX G-62 / G-61 960  
RIVER 30 IBC INOX G-62 / G-61 340  
325



F



G61

MODELO	PESO (Kg)	PRODUCCIÓN (l/h)	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	CONDENSACIÓN
RIVER 20 IBC INOX G-62 / G-61	27	20	150	1/10	Estática
RIVER 30 IBC INOX G-62	29	30	190	1/6	Ventilada
RIVER 30 IBC INOX G-62 / G-61	29	30	190	1/6	Ventilada

### accesorios (no incluidos de serie)

MODELO	DESCRIPCIÓN
F	Filtro purificador de cloro que mejora el gusto del agua, eliminando impurezas, olores y sabores desagradables, utiliza cartucho fácilmente sustituible.
4C	Cartucho filtro (recambio)

### recambios

MODELO	DESCRIPCIÓN
G61	Grifo de cuello de cisne con mando de maneta
G62	Grifo de chorro con pulsador

### Características

- Gran robustez y elevadas prestaciones.
- El sistema de refrigeración garantiza la máxima higiene para fábricas, oficinas, comunidades y lugares públicos.
- Enfriamiento directo por banco de hielo que permite mejorar el rendimiento de las máquinas.
- El condensador ventilado en el modelo RIVER 30 asegura una mejor refrigeración y elevadas prestaciones.
- El evaporador exterior evita eventuales pérdidas de gas por la polución del agua.
- No es posible incorporar a la fuente RIVER 30 IBC INOX G-62 el grifo G61 después de adquirirla.
- El condensador estático del modelo RIVER 20 permite un excelente ratio entre prestaciones, fiabilidad y competitividad en el mercado.
- Temperatura de salida del agua +8/+12°C.
- Carcasa en acero inoxidable.
- Refrigerante R290a
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz y 115V/60Hz, consultar precios y plazos de entrega.

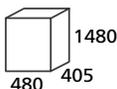




## FUENTES DE AGUA FRÍA



NIÁGARA



F

MODELO	PRODUCCIÓN (l/h)	TEMPERATURA SALIDA °C	PRODUCCIÓN (l/h) agua fría	TANQUE HIELO (Kg)	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	PESO (Kg)	
							neto	bruto
NIÁGARA 65 IB INOX	65	3-10	40	4,5	300	1/6	43	49
NIÁGARA 120 IB INOX	120	3-10	70	6,5	500	1/3	45	51
NIÁGARA 180 IB INOX	180	3-10	100	11,5	500	1/3	47	53

### accesorios (no incluidos de serie)

MODELO	DESCRIPCIÓN
F	Filtro purificador de cloro que mejora el gusto del agua, eliminando impurezas, olores y sabores desagradables, utiliza cartucho fácilmente sustituible.
4C	Cartucho filtro (recambio)

### Características

- Para colectividades, bares, restaurantes, hospitales, etc... estos modelos hacen más fácil y barato servir agua potable. Una gama sorprendente para servir, en todas las situaciones, grandes cantidades de agua siempre fresca y opcionalmente agua a temperatura ambiente en uno de los grifos. Los botones dispensadores tienen tres posiciones: cerrado, continuo y pulsado.

- Todos los modelos son de refrigeración por tanque de hielo.
- Carcasa en acero inoxidable.
- Condensación: ventilada.
- Refrigerante R290a
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz y 115V/60Hz, consultar precios y plazos de entrega.





## VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIG. SERIE SC



SC250GC



SC150G



SC250G



SC315G

MODELO	POTENCIA -10° (W)	COMPRESOR (CV)	CAPACIDAD (litros)	PESO NETO (Kg)	ESTANTES
SC150G	160	1/7	151	54	2 (522x316mm)
SC250G	280	1/4	254	75	4 (420x316mm)
SC250GC	280	1/4	254	75	4 (420x316mm)
SC315G	315	1/4	382	95	6 (406x316mm)

### DIMENSIONES EXTERIORES

SC150G	SC250G	SC315G

### DIMENSIONES INTERIORES

SC150G	SC250G	SC315G

### Características

- Exterior en acero galvanizado plastificado negro.
- Interior en aluminio.
- Estantes de alambre de acero plastificado.
- Puerta de vidrio con doble acristalamiento.
- Termostato electrónico digital.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 0°/10°C testado a 32°C.
- Compresor hermético ventilado.
- Refrigeración ventilada.
- **Modelo SC250GC dotado de 2 puertas correderas.**
- Gas refrigerante R600a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



## ARMARIOS PARA VINOS Y MINIBAR



SCV 350 PV

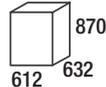
**MODELOS CON  
APERTURA DE  
DERECHA A IZQUIERDA:  
+75 euros**

### ARMARIOS CON UNA TEMPERATURA

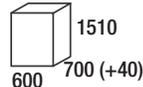
MODELO	CAPACIDAD (botellas)	Nº ESTANTES	TEMPERATURA (C°)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)
SCV 150 PV	40	2	+3/+20	123	52
SCV 350 PV	127	4+1	+5/+20	220	93

CAPACIDAD MÁXIMA SCV 350 PV: 10+1

SCV 150 PV

870  
612 632

SCV 350 PV

1510  
600 700 (+40)

DETALLE DE ACCESORIO PARA INCLINAR BOTELLAS DE SCV 350 PV



SCV 150 PV

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

Estante madera pequeño FIJO SCV 150 PV (480x255mm)

Estante madera grande FIJO SCV 150 PV (480x375mm)

Estante madera pequeño FIJO SCV 350 PV (490x390mm)

Estante mad. grande + guías corred. SCV 350 PV (453x543mm)

Accesorio para inclinar botellas

Filtro de carbón activo (recambio)

### Características

- Interior y exterior en chapa plastificada (skinplate).
- Aislamiento de 50mm en poliuretano.
- Frío ventilado con descongelación automática.
- Puerta de vidrio con protección anti UV y reversible con cerradura de serie.
- Sistema antivibración.
- Filtro de carbón activo.
- Termómetro digital.
- Cuatro deslizadores y dos pies niveladores.

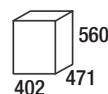


### MINIBAR

MODELO	CONSUMO (W)	CAPACIDAD LITROS	TEMPERATURA (C°)	PESO (Kg)
SMB-40	65	34	+3/+12	16

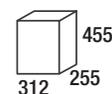
#### DIMENSIONES EXTERIORES

SMB-40

560  
402 471

#### DIMENSIONES INTERIORES

SMB-40

455  
312 255

### Características

- Construido en chapa de aluminio lacado.
- Minibar con sistema de refrigeración por absorción con amoníaco.
- Trabajo silencioso y escaso mantenimiento necesario.
- Desescarche manual.
- Aislamiento con ciclopentano de 45mm de espesor.
- Burlate desmontable.
- Luz interior LED.
- Puerta reversible, con cerradura de serie.
- 2 estantes regulables en altura.
- 2 estantes interiores en la puerta de los cuales el inferior admite botellas de 1,5l.
- Voltaje 230V/50Hz.



# VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN



VCCS-78L



VCCB-280L



LUZ INTERIOR LED



LUZ INTERIOR SUP.



CONT. DIG. VCCS



CONT. DIG. VCCB



SOPORTE PARRILLA

MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (Wattios)	PESO (Kg)	VOLUMEN (m³)
VCCS-78L	78	3	230/50	164	33,8	0,21
VCCB-280L	280	5	230/50	325	89	0,61

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

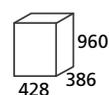
Estante mod. VCCS-78L 355x305 mm

Estante mod. VCCB-280L 430x390 mm

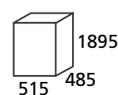
4 ruedas 2 con freno en mod. VCCB

### DIMENSIONES EXTERIORES

VCCS-78L

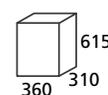


VCCB-280L

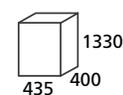


### DIMENSIONES INTERIORES

VCCS-78L



VCCB-280L



## Características

- 2 esquinas con luz LED.
- Estantes fabricados en acero plastificados en PVC ajustables en altura.
- Patas regulables en altura en modelo VCCB-280L.
- Puerta de cristal curva en modelo VCCB-280L.
- Posibilidad de cambio de sentido de apertura de puertas en modelo VCCS-78L
- Doble acristalamiento en los 4 lados.

- Clase energética N.
- Altura expresada con patas en modelo VCCB-280L: patas de 45mm.
- Sistema de refrigeración ventilada. Desescarche automático.
- Condensador ventilado de fácil mantenimiento.
- Control digital de temperatura.
- Gas refrigerante R600a en modelo VCCS-78L y R290a en modelo VCCB-280L.
- Temperatura de trabajo 0/+12°C testado a 32°C.



## VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN



CL 374 EV1G

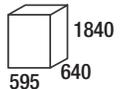


CL 374 VG



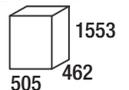
CL 374 V2G

**DIMENSIONES EXTERIORES**  
CL 374 EV1G  
CL 374 VG  
CL 374 V2G



**DIMENSIONES INTERIORES**

CL 374 EV1G  
CL 374 VG  
CL 374 V2G



MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Wattios)
CL 374 EV1G	345	5	230/50	4,37	345
CL 374 VG	345	5	230/50	4,37	345
CL 374 V2G	345	5	230/50	4,37	345

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

Parrilla regulable Mod. 374 (50x36cm)

ESPACIO ÚTIL DEL ESTANTE: 46,5x36cm.

### Características

- Construida exteriormente en acero tratado anticorrosivo prelacado blanco.
- Interior construido en ABS.
- Puertas de doble vidrio templado y marcos en aluminio salvo modelo CL 374 EV1G.
- Evaporador estático con ventilador.
- Condensador estático con ventilador de apoyo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Termostato mecánico con termómetro digital.
- Luz LED superior en modelo CL 374 EV1G y CL 374 V2G.
- Luz LED superior y lateral derecho en modelos CL 374 VG.
- Puertas batientes.
- Temperatura de trabajo +1/+10°C testado a 29°C.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas de apertura izquierda/derecha con cerradura de serie.
- **Possibilidad de apertura de derecha a izquierda**





# VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN



ESCARCHACOPAS

SHF 200 G

190 mm.  
195 mm.  
229 mm.



VFR 370 VG

165 mm.  
200 mm.  
200 mm.  
200 mm.  
200 mm.  
200 mm.  
155 mm.

## VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN

MODELO	VOLUMEN (litros)	Nº ESTANTES	POTENCIA -24°C (W)	VOLTAJE (V-Hz)
SHF 200 G	135	2	174	230/50
VFR 370 VG	270	6	620	230/50

### DIMENSIONES EXTERIORES

SHF 200 G

838  
598 626,6  
676,54 con tirador

### DIMENSIONES EXTERIORES

VFR 370 VG

1840  
595 640

### DIMENSIONES INTERIORES

635  
493 478

### DIMENSIONES INTERIORES

1550  
475 440

### Características SHF 200 G

- Fabricado exteriormente en acero prelacado blanco e interior en ABS.
- Refrigeración estática.
- Termostato digital.
- Desescarche manual.
- Temperatura de trabajo -18/-21°C testado a 30°C.
- Refrigerante R290a.
- Aislamiento de ciclopentano de 50mm de espesor.
- Burlete desmontable.
- Cristal triple templado y calefactado.
- 2 patas delanteras ajustables en altura y ruedas en la trasera.
- Cristal triple con resistencia para evitar condensaciones.
- Cerradura con llave.

### Características VFR 370 VG

- Puerta con triple vidrio templado aislado térmicamente con marcos en aluminio y resistencia para evitar que el cristal se empañe.
- Puerta con cerradura de serie.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Construida exteriormente en acero con tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en ABS.
- Luz interior LED.
- Evaporador estático en resistentes estantes y ventilador de apoyo.
- Refrigerante R290a.
- Temperatura trabajo -12°C/-22°C testado a 32°C
- Tensión: 230V/50Hz.



# VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN ESPECIAL BEBIDAS MUY FRÍAS

**TEMPERATURA DE TRABAJO  
-2,5°/+1°C**



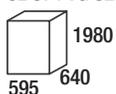
CL 374 VG SZ

**TEMPERATURA DE TRABAJO -7°C  
SIN CONGELAR BEBIDAS**

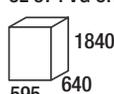


CL 374 VG CH

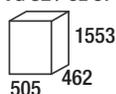
**DIMENSIONES EXTERIORES  
CL 374 VG SZ**



**DIMENSIONES EXTERIORES  
CL 374 VG CH**



**DIMENSIONES EXTERIORES  
CL 374 VG SZ / CL 374 VG CH**



MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Wattios)
CL 374 VG SZ	345	5	-2,5/+1	230/50	7,7	550
CL 374 VG CH	345	5	-7	230/50	7,7	485

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Parrilla regulable Mod. 374 (50x36cm)

ESPACIO ÚTIL DEL ESTANTE: 46,5x36cm.

## Características

- Construida exteriormente en acero tratado anticorrosivo prelacado blanco en modelo CL 374 VG SZ y negro en modelo CL 374 VG CH.
- Interior construido en ABS.
- Puertas de doble vidrio templado y marcos en aluminio.
- Evaporador estático con ventilador.
- Condensador estático con ventilador de apoyo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Luz LED en lateral derecho en modelo CL 374 VG SZ y superior y lateral derecho en modelo CL 374 VG CH
- Termostato electrónico digital.
- Puerta batiente.
- Temperatura de trabajo -2,5/+1°C testado a 29°C en modelo CL 374 VG SZ.
- Temperatura de trabajo -7°C testado a 29°C en modelo CL 374 VG CH.
- Sistema CH permite mantener en estado líquido bebidas a -7°C.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas de apertura izquierda/derecha con cerradura de serie.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda



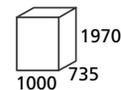


# VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN CON PUERTAS CORREDERAS

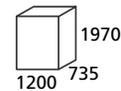


## DIMENSIONES EXTERIORES

CL 1000 V2G SL

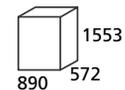


CL 1200 V2G SL

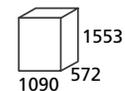


## DIMENSIONES INTERIORES

CL 1000 V2G SL



CL 1200 V2G SL



CL 1000 V2G SL  
CL 1200 V2G SL

MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Wattios)
CL 1000 V2G SL	730	5	230/50	8,7	700
CL 1200 V2G SL	895	5	230/50	10	740

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Parrilla regulable Mod. 1000 (87x47cm)

Parrilla regulable Mod. 1200 (107X48cm)

Soporte parrilla CL

## Características

- Construida exteriormente en acero tratado anticorrosivo lacado blanco.
- Interior construido en ABS.
- Evaporador de tiro forzado.
- Condensador ventilado.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Dotadas de cuatro rodillos cilíndricos para su transporte.
- Termostato mecánico con termómetro digital.
- Luz interna LED superior y laterales.
- Refrigerante R290a.
- **Puertas Correderas.**
- Temperatura de trabajo +1/+10°C testado a 29°C.



# ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN SERIE FARMACIA



ARF 36

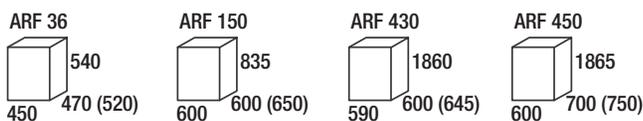
ARF 150

ARF 430

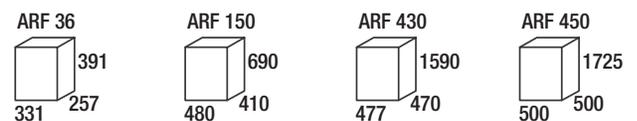
ARF 450

MODELO	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (W)	CONSUMO (Kw/Año)	PESO (Kg)	
						neto	bruto
ARF 36	30	2	230/50	85	626	30	32
ARF 150	122	3	230/50	130	767	51	54
ARF 430	308	5	230/50	260	1011	81	89
ARF 450	416	5	230/50	210	965	96	105

## DIMENSIONES EXTERIORES



## DIMENSIONES INTERIORES



## Características

- Construidos interior y exteriormente en chapa skinplate color blanco.
- Alarma acústica y visual que avisa de fallo en la temperatura (superior e inferior).
- Alarma de puerta abierta.
- Puertas de vidrio reversibles con retorno automático a la posición de cerrado.
- **ILUMINACIÓN LED**, horizontal en interior, que no perjudica el rendimiento del equipo frigorífico.
- Buletes de puerta fácilmente sustituibles.
- 4 pies niveladores salvo ARF430 y ARF 450 que tienen 2 pies y 4 ruedas.
- Condensador y evaporador ventilados con ROLL-BOND.
- **TERMOSTATO DIGITAL** de serie. Orificio para sonda externa.
- Refrigeración ventilada.
- Desescarche automático.
- Cerradura de serie.
- Medidas de estantes:
  - ARF 36: 1 de 346x203mm y 1 de 346x150mm
  - ARF 150: 2 de 475x385mm y 1 de 475x245mm
  - ARF 430: 5 de 495x428mm
  - ARF 450: 5 de 475x470mm
- Aislamiento en poliuretano expandido de 50mm de espesor.
- Refrigerante R600a.
- Testado a 30°C. 55% de humedad relativa.
- Marco de puerta en aluminio.
- Termostato de seguridad de serie.
- Bajo nivel sonoro.
- Temperatura definida de fábrica a 5°C con posibilidad de ajustarla entre 2°C a 15°C.



## ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO CRISTAL PLANO

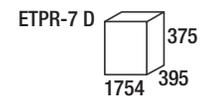
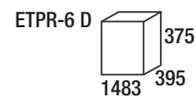
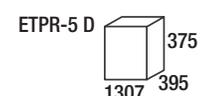
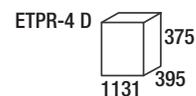


ETPR-4 D



ETPR-7 D

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m <sup>2</sup> )	COMPRESOR (CV)	POTENCIA -10°C (W)
ETPR-4 D	9,2	0,23	1/6	160
ETPR-5 D	11,2	0,28	1/6	160
ETPR-6 D	13,6	0,34	1/6	160
ETPR-7 D	18,4	0,46	1/6	160



### Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio color negro.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- **Iluminación LED en perfil superior.**
- Cristal plano templado.
- Estante intermedio de cristal.
- Grupo incorporado.

- **CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.**
- Refrigeración por placa fría.
- Termostato digital con termómetro.
- Régimen de temperatura 0°/+12°C a 25°C de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas correderas traseras.
- Tensión 230V/50Hz.



## ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO 1 PISO



ET-6 INOX

ET-4 NOGAL  
ET-4 INOX

ET-6 NOGAL  
ET-6 INOX

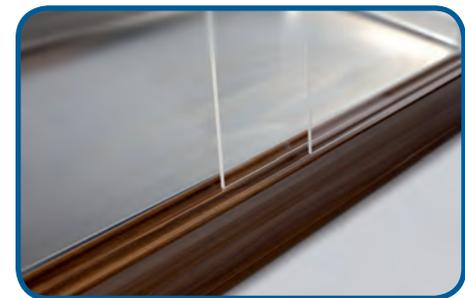
ET-8 NOGAL  
ET-8 INOX

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m <sup>2</sup> )	POTENCIA -10°C (W)
ET-4 NOGAL	9,2	0,23	343
ET-4 INOX	9,2	0,23	343
ET-6 NOGAL	13,6	0,34	343
ET-6 INOX	13,6	0,34	343
ET-8 NOGAL	18,4	0,46	343
ET-8 INOX	18,4	0,46	343

### ACABADOS DISPONIBLES



### DETALLE PUERTA



### Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio color nogal o en acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- **Iluminación LED en perfil superior.**
- Cristal curvo templado fijo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Grupo incorporado.
- **CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.**
- Refrigeración por placa fría.
- Termostato digital.
- Régimen de temperatura +1°/+5°C a 25°C de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R290a.
- Puertas correderas traseras.
- **Bajo pedido se pueden suministrar con motor a la derecha.**
- Tensión 230V/50Hz.



# ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO



ET-6 D NOGAL

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m <sup>2</sup> )	POTENCIA -10°C (W)
ET-4 D NOGAL	9,2	0,23	343
ET-4 D INOX	9,2	0,23	343
ET-6 D NOGAL	13,6	0,34	343
ET-6 D INOX	13,6	0,34	343
ET-8 D NOGAL	18,4	0,46	343
ET-8 D INOX	18,4	0,46	343

## ACABADOS DISPONIBLES

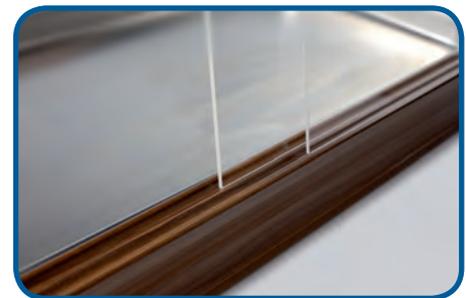


NOGAL



INOX

## DETALLE PUERTA



ET-4 D NOGAL  
ET-4 D INOX

ET-6 D NOGAL  
ET-6 D INOX

ET-8 D NOGAL  
ET-8 D INOX

## Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio color nogal o en acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- **Iluminación LED en perfil superior.**
- Cristal curvo templado fijo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Grupo incorporado.
- **CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.**
- Refrigeración por placa fría.
- Termostato digital.
- Régimen de temperatura +1°/+5°C a 25°C de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R290a.
- Puertas correderas traseras.
- **Bajo pedido se pueden suministrar con motor a la derecha.**
- Tensión 230V/50Hz.





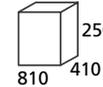
# ENFRIADORES DE TAPAS GRUPO REMOTO 1 PISO Y DOBLE PISO



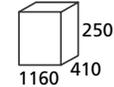
ET-6 GR INOX

### medidas 1 piso

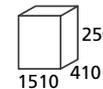
ET-4 GR INOX



ET-6 GR INOX



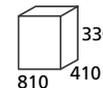
ET-8 GR INOX



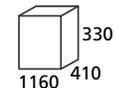
ET-6 GRD INOX

### medidas doble piso

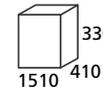
ET-4 GRD INOX



ET-6 GRD INOX



ET-8 GRD INOX



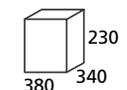
### ACABADOS DISPONIBLES



### DETALLE MOTOR



### DIMENSIONES MOTOR



MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m <sup>2</sup> )	POTENCIA -10°C (W)
ET-4 GR INOX	9,2	0,23	343
ET-6 GR INOX	13,6	0,34	343
ET-8 GR INOX	18,4	0,46	343

## Características

- Decoración exterior en perfil de acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- **Iluminación LED en perfil superior.**
- Cristal curvo templado fijo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Termostato digital.
- Refrigeración por placa fría.
- Régimen de temperatura +1/+5°C a 25°C de temperatura ambiente.

- **CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.**
- Gas refrigerante R290aa.
- Los modelos con grupo a distancia cuentan con cuadro de mandos incorporado y se suministran con 1,8 metros de tubo frigorífico. Bajo pedido se pueden suministrar con tubo frigorífico más largo.
- **De serie se suministran con grupo a distancia en la parte trasera derecha. Bajo pedido se pueden suministrar por la parte trasera izquierda.**
- Puertas correderas traseras.
- Tensión 230V/50Hz.



# VITRINA SOBREMOSTRADOR Y EXPOSITOR DE SOBREMESA CILÍNDRICO

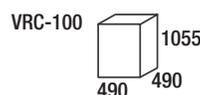


VSM-160L

### DIMENSIONES EXTERIORES



### DIMENSIONES INTERIORES



VRC-100

## VITRINA SOBREMOSTRADOR VSM-160L

MODELO	CAPACIDAD (L.)	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (W)	PESO (kg)	VOLUMEN (m3)
VSM-160 L	160	2	2	230/50	160	71	0,44

## accesorios VSM-160 L

DESCRIPCIÓN
Estante 813x335mm.
Estante 813x367mm.

## EXPOSITOR DE SOBREMESA CILÍNDRICO VRC-100

MODELO	CAPACIDAD (L.)	Nº DE ESTANTES	POTENCIA -10°C (W)
VRC-100	100	3	180



CONTROL DIGITAL VRC-100



CONTROL DIGITAL VSM-160 L

### Características

- VSM-160 L construida en acero inoxidable y vidrio templado y VRC-100 construida en acero inoxidable color negro.
- Luz interior LED en la parte superior en modelo VSM-160 L y vertical en modelo VRC-100
- Estantes cromados ajustables en altura en modelo VSM-160 L y de cristal regulables en altura en modelo VRC-100.
- Cristal doble en los 4 lados en modelo VSM-160 L y doble en modelo VRC-100
- 2 puertas traseras corredizas en modelo VSM-160 L y puerta con autocierre en modelo VRC-100
- Condensador ventilado. Con filtro en modelo VRC100
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura de trabajo: +2º/+6ºC en modelo VSM-160 L y +2º/+8ºC en modelo VRC-100 testado a 32ºC.
- Tensión 230V/50Hz.





# ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES



ES 230



ES 110

DETALLE CAJONES  
ES 110DETALLE ESTANTES  
ES 110

ES 110 I

## ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES

MODELO	VOLUMEN (litros)	PESO (Kg)		POTENCIA (W)	CAJONES	ESTANTES
		neto	bruto			
ES 110	88	29	32	81,6	3	2 CRISTAL
ES 110 I	88	29	32	81,6	3	2 CRISTAL
ES 230	198	58	61	80	7	6 EVAPORADOR

### DIMENSIONES EXTERIORES

ES 110		875
ES 110 I		525 545

### DIMENSIONES INTERIORES

ES 110		675
ES 110 I		386 394/239*

ES 230		1636
		546 560

ES 230		1142
		400 390/245*

\*Espacio libre del compresor.

## Características

- Puerta y cuba interior en chapa plastificada.
- Puerta redondeada.
- Descongelación manual.
- Refrigeración estática con evaporador en las paredes en todos los modelos. Excepto en el modelo ES 230 que lo tiene en los estantes.
- Aislamiento en pentano exento de CFC's con 60mm de espesor.
- Termostato ajustable.
- Interruptor de puesta en marcha.
- **Bajo pedido, modelos con apertura de derecha a izquierda: +50€**
- **El modelo 110 se entrega con estantes de vidrio y cajones de plástico. El modelo ES 230 se entrega con estantes evaporadores y cajones de plástico.**
- Piloto de encendido y de emergencia-alarma por temperatura alta.

- Compresores tropicalizados.
- Separación entre estantes:
  - Modelo ES 110: 175mm en estantes superiores y 171mm en estante inferior.
  - Modelo ES 230: 223mm en estantes superiores y 188mm en estante inferior
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura trabajo -18°C/-24°C.
- **ES 110 I:** Puerta color gris imitación inox.
- Dimensiones de cajones:
  - Modelo ES 110 cajón inferior: 340x160x170mm. y cajones superiores: 340x330x170mm.
  - Modelo ES 230 cajón inferior: 360x185x160mm y cajones superiores: 360x320x160mm.
- Tensión 230V/50Hz.



# ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA ABATIBLE

## CUBA DE ALUMINIO

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POT. CONG. (Kg/24h)	PESO (Kg)		DOTACIÓN CESTAS	POTENCIA (W)
			bruto	neto		
ARCA 130 ALU	110	12	38	35	1	92
ARCA 170 ALU	145	19	44	41	1	105
ARCA 230 ALU	215	20	50	47	1	180
ARCA 320 ALU	284	24	59	55	1	200
ARCA 420 ALU	365	26	71	67	2	225
ARCA 620 ALU	473	27	83	77	2	290



ARCA 420

## CUBA DE ACERO INOXIDABLE

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POT. CONG. (Kg/24h)	PESO (Kg)		DOTACIÓN CESTAS	POTENCIA (W)
			bruto	neto		
ARCA 170 INOX	145	19	44	41	1	105
ARCA 230 INOX	215	20	50	47	1	180
ARCA 320 INOX	284	24	59	55	1	200
ARCA 420 INOX	365	26	71	67	2	225
ARCA 620 INOX	473	27	83	77	2	290



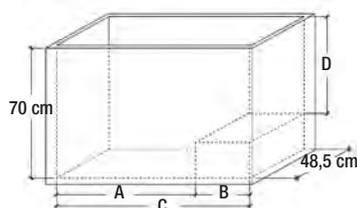
ARCA 230

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Cesta (515x225x160mm.)

Separador (475x200mm.)



## DIMENSIONES EXTERIORES

ARCA 130 ALU	ARCA 170 ALU ARCA 170 INOX	ARCA 230 ALU ARCA 230 INOX	ARCA 320 ALU ARCA 320 INOX	ARCA 420 ALU ARCA 420 INOX	ARCA 620 ALU ARCA 620 INOX
540 650 850	640 650 850	840 650 850	1040 650 850	1270 650 850	1600 650 850

DIMENSIONES INTERIORES	A	B	C	D
ARCA 130 ALU	205	215	420	440
ARCA 170 ALU	235	290	525	440
ARCA 230 ALU	435	290	725	440
ARCA 320 ALU	635	290	915	440
ARCA 420 ALU	865	290	1.140	440
ARCA 620 ALU	1.140	345	1.480	440

DIMENSIONES INTERIORES	A	B	C	D
ARCA 170 INOX	235	290	525	440
ARCA 230 INOX	435	290	725	440
ARCA 320 INOX	635	290	915	440
ARCA 420 INOX	865	290	1.140	440
ARCA 620 INOX	1.140	345	1.480	440

## Características

- Cuba exterior en chapa plastificada y cuba interior en aluminio/inox.
- Aislamiento en poliuretano inyectado.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- En modelos ARCA 620 ALU y ARCA 620 INOX condensador ventilado.
- Puerta abatible con llave.
- Panel de mando-termostato con señalizadores.
- Se incorporan de serie divisores y cestillos.
- Termómetro exterior analógico de serie.
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura de trabajo -18/-23°C.
- Tubería interior en aluminio en modelos de cuba de aluminio y en hierro en modelos de cuba inox.
- Tensión 230V/50Hz.





# ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA CORREDERA



ARCA 7 S

DETALLE COLOCACIÓN  
DE CESTA

ARCA 7 SG

## DIM. EXTERIORES CON RUEDAS

ARCA 4S 920  
ARCA 4SG 625  
565

ARCA 5S 920  
ARCA 5SG 625  
865

ARCA 6S 920  
ARCA 6SG 625  
1065

ARCA 7S 920  
ARCA 7SG 625  
1295

ARCA 8S 920  
ARCA 8SG 625  
1625

## ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA CORREDERA

MODELO	VOL. ÚTIL (litros)	PESO (Kg) neto	POT. CONG. (Kg/24h)	PUERTA	CAPACIDAD CESTAS	CAP. CESTAS C/SEPARADOR	POT. (W) COMP.	POT. (W) MOTOVENT.	POT. (W) TOTAL
ARCA 4S	118	35	12	OPACA	1	0	55	0	55
ARCA 5S	215	47	20	OPACA	3	2	114	40	154
ARCA 6S	284	55	24	OPACA	3	3	136	40	176
ARCA 7S	364	67	26	OPACA	4	4	136	40	176
ARCA 8S	472	77	27	OPACA	6	5	161	40	201
ARCA 4SG	118	35	12	TRANSPARENTE	1	0	55	0	55
ARCA 5SG	215	47	20	TRANSPARENTE	3	2	114	40	154
ARCA 6SG	284	55	24	TRANSPARENTE	3	3	136	40	176
ARCA 7SG	364	67	26	TRANSPARENTE	4	4	136	40	176
ARCA 8SG	472	77	27	TRANSPARENTE	6	5	161	40	201

## DIM. INTERIORES

ARCA 4S 708  
ARCA 4SG 485  
425

ARCA 5S 708  
ARCA 5SG 485  
725

ARCA 6S 708  
ARCA 6SG 485  
925

ARCA 7S 708  
ARCA 7SG 485  
1155

ARCA 8S 708  
ARCA 8SG 485  
1485

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Cesta de 466x246x212mm.

Separador ARCA de 200x475mm.

## Características

- Puertas disponibles: puerta ciega aislada, puertas correderas en vidrio plano.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Condensación ventilada.
- Interior y exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 70 mm. de espesor 100% exento de CFC's.
- Gas refrigerante R290a, salvo modelo ARCA 4S, que es R600a.

- Marco de aluminio colocado sobre el aro inyectado en poliestileno.
- Termómetro exterior de serie analógico y termostato regulable.
- Compresores tropicalizados.
- Temperatura de trabajo -18°C/-23°C.
- **DE SERIE SE SUMINISTRAN SIN CESTAS.**
- 4 ruedas giratorias
- Tubería interior en hierro.
- Tensión 230V/50Hz.



# ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PANORÁMICOS / PUERTAS CORREDERAS CURVAS



UDD 500 SCEB



UDD 300 SCEB



UDD 400 SCEB

## ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PANORÁMICOS PUERTAS CORREDERAS CURVAS

MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	CAPACIDAD CESTAS	POTENCIA (W)
UDD 300 SCEB	238	230/50	4	220
UDD 400 SCEB	296	230/50	5	300
UDD 500 SCEB	398	230/50	6	400

DETALLE CESTA  
535x215x375 mm.

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

CESTA PANORÁMICA

### DIMENSIONES EXT.

UDD 300 SCEB	UDD 400 SCEB	UDD 500 SCEB
1009 615 949	1298 615 949	1548 615 949

### DIMENSIONES INT.

UDD 300 SCEB	UDD 400 SCEB	UDD 500 SCEB
890 495 708	1180 495 708	1430 495 708

### Características

- Construido exteriormente en acero tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en aluminio.
- Puertas correderas de vidrio templado curvo con marco de aluminio.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Refrigerante R290a
- Temperatura de trabajo -12°C/-22°C.
- Dispone de 4 ruedas.
- Cerradura de serie.
- Termostato mecánico con termómetro digital.

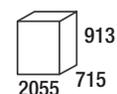


# ARCÓN CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD

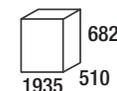


UDD 600 BK

UDD 600 BK



DIMENSIONES INTERIORES

DETALLE CESTA  
452x264x244 mm.

## ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD PUERTA ABATIBLE

MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (W)	CESTAS EN DOTACIÓN	CAPACIDAD€ CESTAS
UDD 600 BK	646	230/50	385	3	8

## accesorios

DESCRIPCIÓN
CESTA (544x264x244mm)

### Características

- Construido exteriormente en acero tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en aluminio.
- Refrigerante R290a.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Cerradura de serie.
- Temperatura de trabajo -15°C/-25°C.
- Capacidad de congelación: 39Kg/24h
- Termostato mecánico con termómetro digital.
- Cuatro ruedas de 8cm, 2 con freno y 2 sin freno.



# ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD



UDD 600 SC



CHV/TC 550

## ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD PUERTA CORREDERA

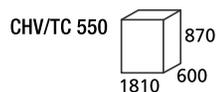
MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	PUERTA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CESTAS
CHV/TC 550	426	230/50	OPACA	189	6

DETALLE CESTA  
531x220x279 mm.

MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	PUERTA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CESTAS
UDD 600 SC	620	230/50	CRISTAL	440	8

## accesorios

DESCRIPCIÓN
Cesta 465x245x210 mm. MODELOS CHV
Cesta 531x220x279 mm. MODELOS UDD



## Características

### UDD 600 SC

- Construido exteriormente en acero tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en aluminio.
- Puertas correderas de cristal con marco de aluminio y cerradura
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Refrigerante R290a.
- Temperatura de trabajo -12°C/-22°C.
- Dispone de 4 ruedas.
- Termostato mecánico con termómetro digital.
- **CESTAS NO INCLUIDAS.**

### CHV/TC 550

- Exterior en chapa galvanizada revestida con pvc.
- Interior en chapa revestida con pvc atóxico.

- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Evaporador y condensador totalmente de cobre.
- Refrigerante R290.
- Capacidad de congelación 28 Kg/24h.
- Temperatura de trabajo -15°C/-26°C.
- Marcos calentados para evitar condensaciones y el bloqueo de las puertas.
- Termómetro para control de temperatura interno.
- Dispone de 4 ruedas.
- Desagüe frontal, fácilmente accesible.
- Condensador ventilado.
- **2 cestas de serie.**
- Termómetro analógico.
- Tensión 230V/50Hz.



## ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



CHV/V 900



CHV/V 1100



CHV/2V 900



CHV/2V 1100

### ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS

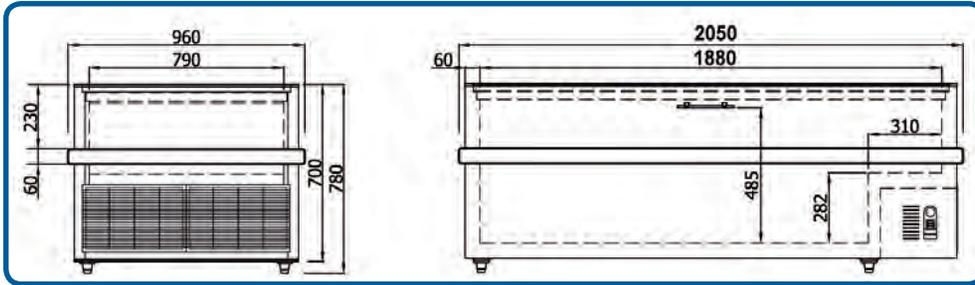
MODELO	VOLUMEN (litros)	PESO (Kg)		Nº PUERTAS CRISTAL	CAPACIDAD CESTAS	CAPACIDAD DIVISORES	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	CONSUMO (Kw/24h)
		neto	bruto						
CHV/V 900	652	105	160	2	5 grandes	7	345	2x1/3	5,4
CHV/V 1100	805	125	200	4	7 grandes	10	345	2x1/3	5,4
CHV/2V 900	652	105	160	4	12 mini	7	345	2x1/3	5,4
CHV/2V 1100	805	125	200	4	16 mini	10	345	2x1/3	5,4

### Características

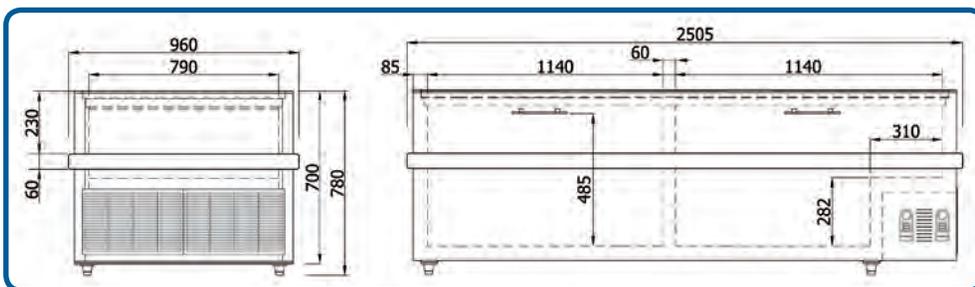
- Exterior en chapa galvanizada revestida con pvc.
- Interior en chapa revestida con pvc atóxico.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Evaporador y condensador totalmente de cobre.
- Perfil de goma para proteger la isla de los carros de supermercado.
- Refrigerante R290.
- Temperatura de trabajo -18°C/-25°C.
- Marcos calentados para evitar condensaciones y el bloqueo de las puertas.
- Termómetro para control de temperatura interno.
- Bajo pedido se suministra con ruedas.
- Desagüe frontal, fácilmente accesible.
- Condensador ventilado.
- De serie se suministra: 1 cesto grande, 2 divisores altos y 1 divisor bajo en modelos CHV/V y 2 cestos pequeños, 2 divisores altos y 1 divisor bajo en modelos CHV/2V.
- Los modelos CHV/2V están pensados para acceder al interior desde ambos lados a la vez, por lo que no se pueden colocar como isla mural (contra la pared).
- 2 Compresores.
- Termómetro digital. Tensión 230V/50Hz.



# ISLAS DE CONSERVACION DE CONGELADOS



ESQUEMA Y DIMENSIONES  
CHV/V 900 Y CHV/2V 900

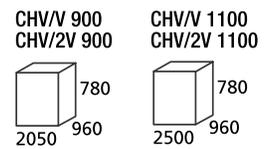


ESQUEMA Y DIMENSIONES  
CHV/V 1100 Y CHV/2V 1100

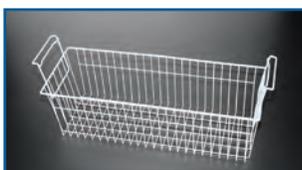
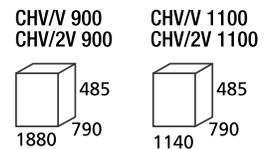
## accesorios

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)
AR051 - CESTA GRANDE SIN ASAS PARA CHV/V	720x275x230
AR050 - CESTA GRANDE PARA CHV/V	765x275x230
AR070 - CESTA MINI PARA CHV/2V	335x275x230
AR080 - CESTA MINI PARA CHV/V	355x275x230
AR085 - DIVISOR PARA CESTA GRANDE O MINI	285x212
PL155 - CUBO DE PLÁSTICO PARA CESTA	335x275x225
PL501 - BARRA DE ACERO PARA CHV/V 900	1865x40x40
PL502 - BARRAS DE ACERO PARA CHV/V 1100	2x (1123x40x40)
AR094 - DIVISOR PEQUEÑO LONGITUDINAL PARA CHV/2V	475x410
AR095 - DIVISOR GRANDE LONGITUDINAL PARA CHV/V-2V	1025x410
AR096 - DIVISORIA BAJA TRANSVERSAL PARA CHV/V-2V	730x185
AR097 - DIVISOR ALTO TRANSVERSAL PARA CHV/V-2V	730x430
PI114 - PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS PARA CHV/V 2V 900	1840x45
PI115 - PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS PARA CHV/V-2V 1100	2x (1125x45)

### DIMENSIONES EXT.



### DIMENSIONES INT.



AR050



PL155

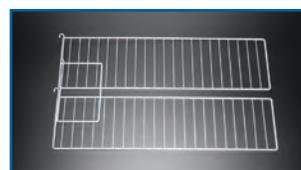
DETALLE DE APOYO DE CESTAS MINI SOBRE BARRA DE ACERO



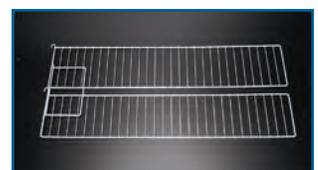
AR070-AR080



PL501-502



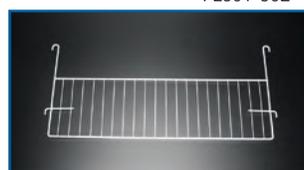
AR094



AR095



AR085



AR096



AR097



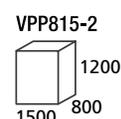
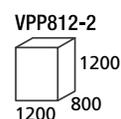
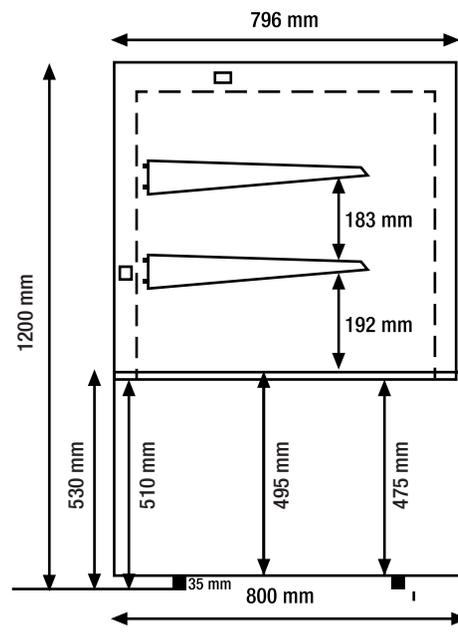
PI114-115



# VITRINAS PASTELERÍA 2 ESTANTES



VPP812 - 2



MODELO	POTENCIA -10°C	COMPRESOR (CV)	TEMP. TRABAJO (°C)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	ESTANTE
VPP812-2	804	1/2	+2/+8	470	273	2
VPP815-2	833	1/2	+2/+8	595	325	2

## Características

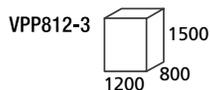
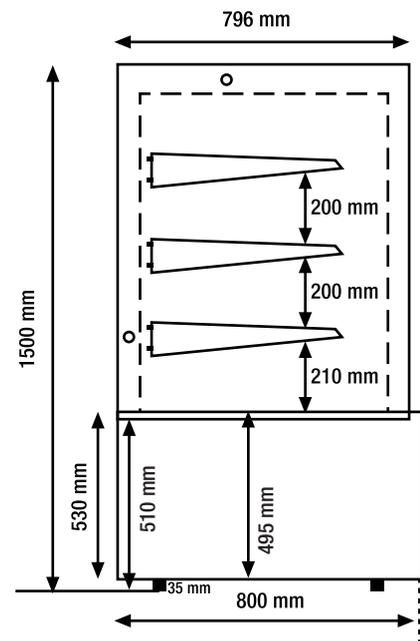
- Cuerpo fabricado en piedra sintética de cuarzo compacto color blanco.
- Ruedas y patas ajustables.
- Estantes y soportes ajustables en altura. Estantes desmontables.
- Refrigeración por tiro forzado. Diferencia de temperatura entre estantes no superior a 1°C.
- Unidad condensadora extraíble.
- Termostato digital de temperatura de alta calidad.
- Cristales dobles templados: frontal y laterales ventilados para evitar condensaciones.
- Termómetro digital frontal.
- Iluminación interior LED.
- Puertas traseras correderas.
- Sistema de enfriamiento de aire forzado mejorado, que garantiza una circulación efectiva del aire.
- Compresor hermético ventilado con nivel sonoro inferior a 55dB.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Gas refrigerante R134a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



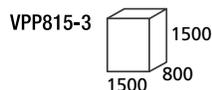
## VITRINAS PASTELERÍA 3 ESTANTES



VPP812 - 3



VPP812-3



VPP815-3

DETALLES  
ESTANTE

MODELO	POTENCIA -10°C	COMPRESOR (CV)	TEMP. TRABAJO (°C)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	ESTANTE
VPP812-3	868	1/2	+2/+8	700	329	3
VPP815-3	907	1/2	+2/+8	890	379	3

### Características

- Cuerpo fabricado en piedra sintética de cuarzo compacto color blanco.
- Ruedas y patas ajustables.
- Estantes y soportes ajustables en altura. Estantes desmontables.
- Refrigeración por tiro forzado. Diferencia de temperatura entre estantes no superior a 1°C.
- Unidad condensadora extraíble.
- Termostato digital de temperatura de alta calidad.
- Cristales dobles templados: frontal y laterales ventilados para evitar condensaciones.
- Termómetro digital frontal.
- Iluminación interior LED.
- Puertas traseras correderas.
- Sistema de enfriamiento de aire forzado mejorado, que garantiza una circulación efectiva del aire.
- Compresor hermético ventilado con nivel sonoro inferior a 55dB.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Gas refrigerante R134a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.





# VITRINA MULTIFUNCIÓN



VMF-1500-CC + MUEBLE CAJA



VMF-1500-CR



VMF-1500-CC

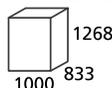
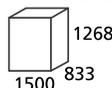
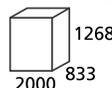
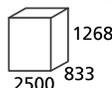


VMF-1500-CR + MUEBLE CAJA

MODELO C. RECTO	MODELO C. CURVO	Nº CRISTALES	CONSUMO (W)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	TEMP. TRABAJO
VMF-1000-CR	VMF-1000-CC	1	442	359	+1°/+10°C
VMF-1500-CR	VMF-1500-CC	1	476	359	+1°/+10°C
VMF-2000-CR	VMF-2000-CC	2	613	504	+1°/+10°C
VMF-2500-CR	VMF-2500-CC	3	798	665	+1°/+10°C

MUEBLE CAJA 650x866x905 mm.

INCREMENTO DECORACIÓN RAL  
3003-9010-5010-1018-6005: +56 EUROS

VMF-1000-CR  
VMF-1000-CCVMF-1500-CR  
VMF-1500-CCVMF-2000-CR  
VMF-2000-CCVMF-2500-CR  
VMF-2500-CC

## PERSONALIZACIONES DE COLOR EN LOS PERFILES ANTICHOQUE



EL COLOR DEL MUEBLE NO DECORABLE, ES GRIS OSCURO PUDIENDO LA FOTO NO MOSTRARLO CON EXACTITUD

## Características

- Refrigeración estática. Estos modelos poseen un ventilador que se acciona mediante un interruptor de tal modo que el usuario puede decidir que la vitrina trabaje sólo con frío estático o, si acciona el ventilador, que la vitrina trabaje como una vitrina de frío ventilado, que le permite conseguir mayor capacidad de refrigeración para productos que pueden recibir frío ventilado o si existe una gran rotación de productos.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con una densidad de 40kg/m3.
- Gas refrigerante R452a.
- Testadas a temperatura ambiente de 26°C (humedad relativa del 60%). Clase climática 3 (normativa Teste EN ISO 23593).
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche (opcional): 141 euros.
- Laterales en poliestireno, con aislamiento de espuma de poliuretano, color gris (similar RAL 7031)
- Plano de exposición en hierro lacado.
- Resistencia anti-condensación frontal.
- Decoración frontal en poliestireno RAL 9003.
- Superficie de trabajo en granito y vidrios laterales templados.
- De serie se suministra con un estante de exposición.
- Reserva refrigerada. Termómetro mecánico y controlador digital.
- Iluminación interior LED.
- Pies regulables.
- Tensión 230V/50Hz.



# VITRINA MULTIFUNCIÓN

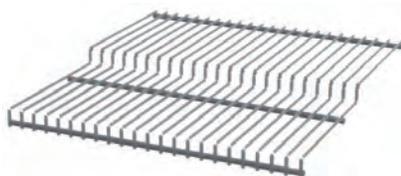


## KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL CURVO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS
VMF-1000-CC	(473x339mm + 473x356mm)
VMF-1500-CC	(723x339mm + 723x356mm)
VMF-2000-CC	(973x339mm + 973x356mm)
VMF-2500-CC	2x (622x339mm) + 2x (622x392mm)

## KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL RECTO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS
VMF-1000-CR	(473x381mm + 473x392mm)
VMF-1500-CR	(723x381mm + 723x392mm)
VMF-2000-CR	(973x381mm + 973x392mm)
VMF-2500-CR	2x (622x381mm) + 2x (622x392mm)



## PARRILLAS EXPOSICIÓN PLASTIFICADAS

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS
VMF-1000	2x (446x479x53mm)
VMF-1500	3x (461x479x53mm)
VMF-2000	4x (470x479x53mm)
VMF-2500	5x (474x479x53mm)



## PARRILLAS EXPOSICIÓN ACERO INOX

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS
VMF-1000	2x (451x492x20mm)
VMF-1500	3x (467x492x20mm)
VMF-2000	4x (475x492x20mm)
VMF-2500	5x (480x492x20mm)

## KIT EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DEL AGUA



# VITRINA ALFA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V ALFA III 2000 VCR  
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m <sup>2</sup> )	NÚMERO PUERTAS	VOLUMEN CAJAS (L)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto
V ALFA III 1040 VCR	1040	0,46	2	0,12	290	340	160
V ALFA III 1290 VCR	1290	0,58	2	0,15	350	370	190
V ALFA III 1500VCR	1500	0,68	2	0,17	350	385	210
V ALFA III 2000 VCR	2000	0,91	2	0,23	485	450	261
V ALFA III 2500 VCR	2500	1,14	3	0,29	580	500	314

\*Características referidas a modelos con cristal curvo

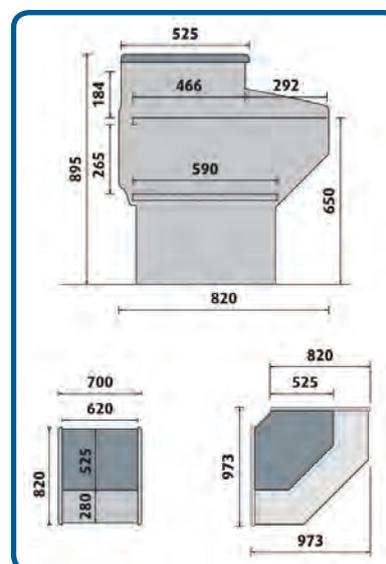
MESA TERMINAL ALFA ANCHO 700 mm

ÁNGULO EXTERNO 90° MESA ALFA

- La vitrina ALFA ha sido creada para espacios compactos donde la accesibilidad es un factor importante. Ha sido diseñada para pequeñas tiendas especializadas que necesitan una efectiva promoción de sus productos de la manera más atractiva. La profundidad total de 800 mm da estos modelos una alta flexibilidad, consiguiendo que la vitrina dentro del establecimiento ocupe poco espacio, optimizando así más amplitud en el local.

## accesorios

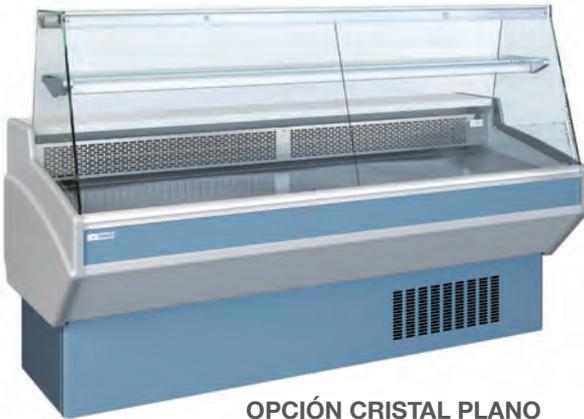
DESCRIPCIÓN
CONJUNTO 4 RUEDAS
CONJUNTO 6 RUEDAS
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO
SEPARADOR ACRÍLICO
REJILLAS EXPOSICIÓN



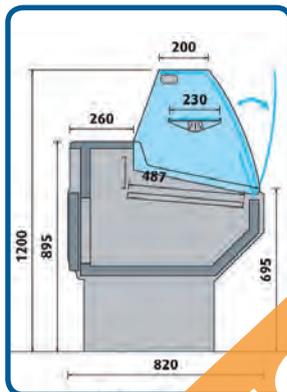
ESQUEMA MESA TERMINAL Y ÁNGULO



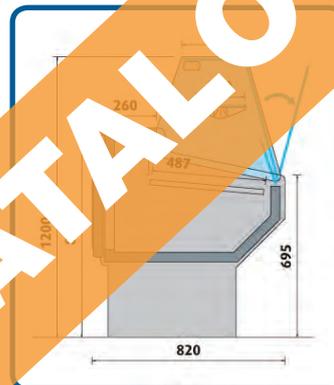
# VITRINA ALFA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



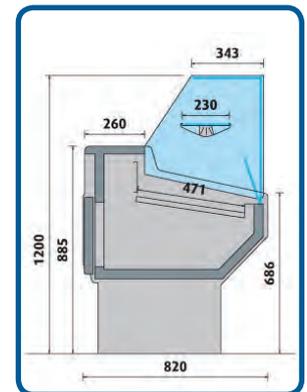
OPCIÓN CRISTAL PLANO

OPCIÓN CRISTAL VERTICAL  
SOLO DISPONIBLE CON FRÍO VENTILADO

ESQUEMA CRISTAL PLANO



ESQUEMA CRISTAL PLANO



ESQUEMA CRISTAL VERTICAL

## POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO

## Características

- Refrigeración estática: posibilidad de suministrar con frío ventilado (consultar precios y plazos de entrega).
- Estructura en chapa galvanizada. Reserva de cámara en chapa galvanizada alimentaria.
- Laterales en PVC inyectado.
- **Vitrinas no modulares: los modelos se colocan uno a continuación de otro sin kit de unión.**
- Plano de trabajo en mármol.
- Temperatura de trabajo +3°/+6°C.
- Modelos de cristal vertical solo disponibles con frío ventilado.
- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- **Estante intermedio de serie con iluminación LED.**
- Superficie de exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- **Doble evaporador de serie, que permite refrigerar tanto el área de exposición como la reserva.**
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.



# VITRINA BETA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V BETA II 2000 VCR  
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m <sup>2</sup> )	NÚMERO PUERTAS	VOLUMEN CÁMARA (m <sup>3</sup> )	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto
V BETA II 1040 VCR	1040	0,55	1	0,12	290	340	140
V BETA II 1290 VCR	1290	0,69	1	0,15	350	370	180
V BETA II 1500 VCR	1500	0,83	1	0,17	350	385	205
V BETA II 2000 VCR	2000	1,12	2	0,23	485	500	260
V BETA II 2500 VCR	2500	1,41	3	0,29	580	500	280

\*Características referidas a modelo de cristal curvo.

MESA TERMINAL BETA ANCHO 700 mm

ÁNGULO EXTERNO 90° MESA BETA

• Ha sido creada para la exposición y venta de productos alimenticios frescos, la vitrina BETA presenta líneas modernas y funcionales, permitiendo la rentabilización de los espacios de pequeña y mediana dimensión a que se destina. Puede ser completada con mesas terminales y ángulos exteriores, que permiten crear verdaderas soluciones comerciales.

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

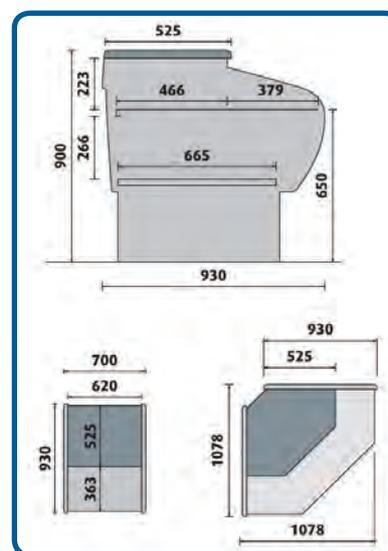
CONJUNTO 4 RUEDAS

CONJUNTO 6 RUEDAS

PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO

SEPARADOR ACRÍLICO

REJILLAS EXPOSICIÓN



ESQUEMA MESA TERMINAL Y ÁNGULO



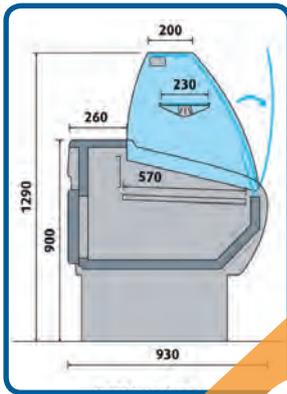
# VITRINA BETA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



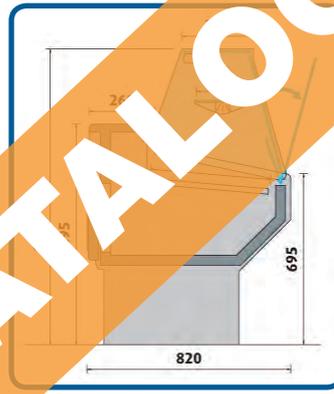
OPCIÓN CRISTAL PLANO



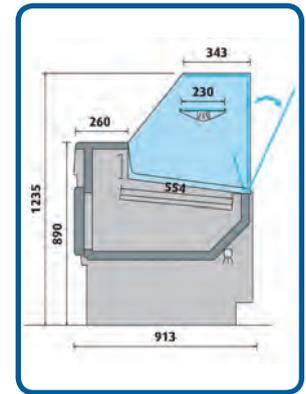
OPCIÓN CRISTAL VERTICAL "LUX"



ESQUEMA CRISTAL CURVO



ESQUEMA CRISTAL PLANO

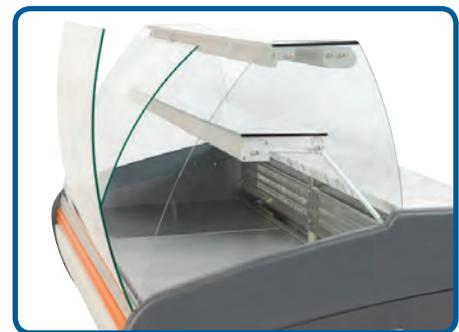


ESQUEMA CRISTAL VERTICAL

## POSIBLES LACONACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO



CRISTAL CURVO ABATIBLE

## Características

- Refrigeración estática: posibilidad de suministrar con frío ventilado (consultar precios y plazos de entrega).
- Estructura en chapa galvanizada. Reserva de cámara en chapa galvanizada alimentaria.
- Laterales en PVC inyectado.
- Vitrinas no modulares: los modelos se colocan uno a continuación de otro sin kit de unión.
- Plano de trabajo en mármol.
- Temperatura de trabajo +3°/+6°C.

- Modelos de cristal vertical solo disponibles con frío ventilado.
- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Estante intermedio de serie con iluminación LED.
- Superficie de exposición en acero inoxidable AISI 304
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- Doble evaporador de serie, que permite refrigerar tanto el área de exposición como la reserva.
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.



# VITRINA OMEGA 2 CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V OMEGA III 2000 VCR  
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m <sup>2</sup> )	NÚMERO PUERTAS	ANCHO (mm)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto
V OMEGA III 1040 VCR	1040	0,88	1	17	630	700	140
V OMEGA III 1290 VCR	1290	1,11	1	22	740	760	176
V OMEGA III 1500 VCR	1500	1,30	2	25	740	765	204
V OMEGA III 2000 VCR	2000	1,76	2	34	1030	865	268
V OMEGA III 2500 VCR	2500	2,22	3	43	1215	1055	338

\*Características referidas a modelo V OMEGA III 2000 VCR

MESA TERMINAL OMEGA ANCHO 1040

ÁNGULO EXTERNO 90° MESA OMEGA

- La vitrina OMEGA es la vitrina expositora multiusos con un amplio espectro de aplicación, para su creación y diseño se han tenido en cuenta las preocupaciones en cuanto a la optimización en relación al espacio que ocupa en nuestro establecimiento para una buena exposición del género que queremos ofrecer y mostrar. Está dotada de reserva refrigerada que sirve de apoyo en establecimientos con una elevada afluencia de clientes.

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

CONJUNTO 4 RUEDAS

CONJUNTO 6 RUEDAS

PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO

SEPARADOR ACRÍLICO

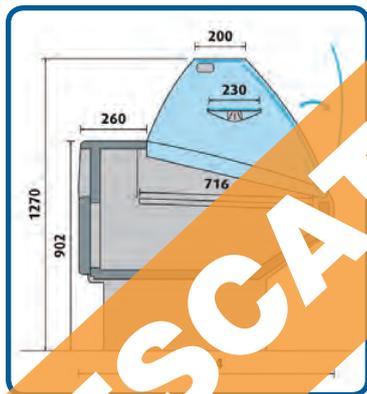
REJILLAS EXPOSICIÓN



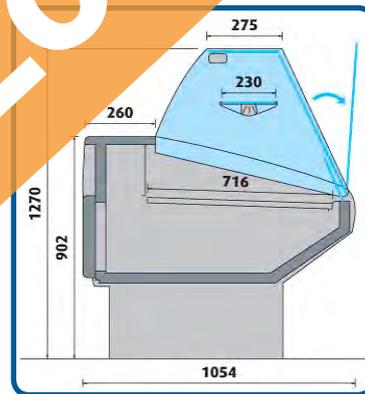
DETALLE CURVO ABATIBLE



# VITRINA OMEGA 2 CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



ESQUEMA OMEGA CRISTAL CURVO

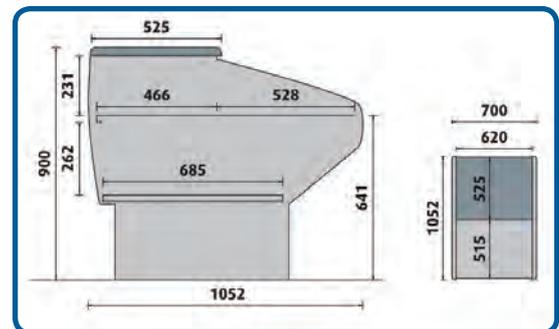


ESQUEMA OMEGA CRISTAL PLANO

## POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO



ESQUEMA MESA TERMINAL

## Características

- Refrigeración estática: posibilidad de suministrar con frío ventilado (consultar precios y plazos de entrega).
- Cristales curvos abatibles. Posibilidad de suministrar con cristales planos abatibles (consultar precios y plazos de entrega).
- Estructura en chapa galvanizada. Reserva de cámara en chapa galvanizada alimentaria.
- Laterales en PVC inyectado.
- **Vitrinas no modulares: los modelos se colocan uno a continuación de otro sin kit de unión.**
- Plano de trabajo en mármol.
- Temperatura de trabajo  $+3^{\circ}/+6^{\circ}\text{C}$ .
- **Testada a  $25^{\circ}\text{C}$  con una humedad relativa del 60%.**
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- **Estante intermedio de serie con iluminación LED.**
- Superficie de exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- **Doble evaporador de serie, que permite refrigerar tanto el área de exposición como la reserva.**
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.





## VITRINA GAMA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V GAMA 1875 FV-TVCR  
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m2)	NÚMERO PUERTAS	VOLUMEN (litros)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto
V GAMA 937 FV-TVCR	937	0,78	1	0,10	375	560	120
V GAMA 1250 FV-TVCR	1250	1,04	1	0,13	500	600	160
V GAMA 1562 FV-TVCR	1562	1,30	2	0,17	625	780	200
V GAMA 1875 FV-TVCR	1875	1,56	2	0,20	750	1000	240
V GAMA 2500 FV-TVCR	2500	2,08	3	0,27	1000	1100	300

\*Características referidas a modelo V GAMA 1875 FV-TVCR

MESA TERMINAL GAMA ANCHO 625 mm

MESA TERMINAL GAMA ANCHO 937 mm

- La vitrina GAMA es la vitrina expositora multiusos con un amplio espectro de aplicación, para su creación y diseño se han tenido en cuenta las preocupaciones en cuanto a la optimización en relación al espacio que ocupa en nuestro establecimiento para una buena exposición del género que queremos ofrecer y mostrar. Está dotada de reserva refrigerada que sirve de apoyo en establecimientos con una elevada afluencia de clientes.

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

CONJUNTO 4 RUEDAS

CONJUNTO 6 RUEDAS

PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO

SEPARADOR ACRÍLICO

REJILLAS INOX EXPOSICIÓN

BANDEJAS INOX DESNIVELADAS

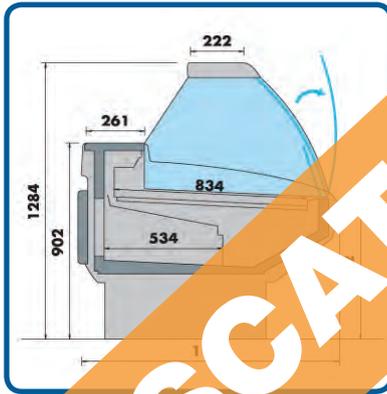




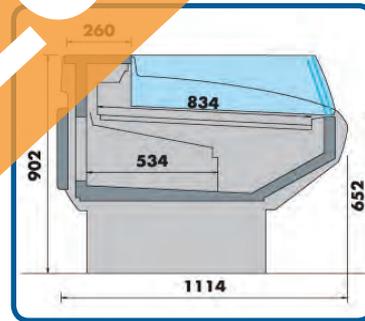
# VITRINA GAMA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



VITRINA GAMA CRISTAL



ESQUEMA GAMA CRISTAL CURVO

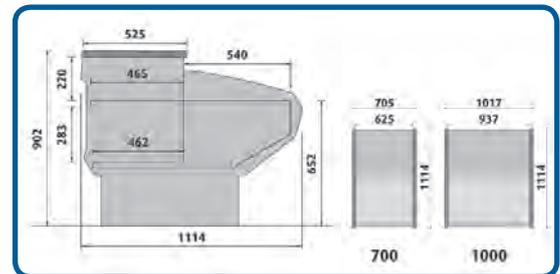


ESQUEMA GAMA CRISTAL BAJO

## POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO



ESQUEMA MESA TERMINAL

## Características

- Refrigeración ventilada.
- Estructura en chapa galvanizada. Reserva de cámara en chapa galvanizada alimentaria.
- Laterales en PVC inyectado.
- **Vitrinas no modulares: los modelos se colocan uno a continuación de otro sin kit de unión.**
- **Plano de trabajo en mármol.**
- Temperatura de trabajo +2°/+4°C.
- **Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.**
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Superficie de exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- **Doble evaporador de serie, que permite refrigerar tanto el área de exposición como la reserva.**
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.



## VITRINA DELTA MURAL LÁCTEOS/FRUTAS-VERDURAS



M DELTA II 1330



CORTINA DE NOCHE

REJILLA  
REFRIGERACIÓNTERMOSTATO  
DIGITAL

ESQ. DIMENSIONES L-C

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m2)	ABERTURA EXP. (m2)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto
M DELTA II 705	705	0,8	0,9	1461	700	115
M DELTA II 886	886	1,2	0,9	1761	850	170
M DELTA II 1330	1330	1,6	1,1	2223	1110	225
M DELTA II 1530	1530	1,8	1,63	2223	1180	265
M DELTA II 1955	1955	2,4	2,11	2430	1575	340

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

CONJUNTO 4 RUEDAS

• Delta es la vitrina mural frigorífica que ha sido creada para espacios compactos donde la accesibilidad es un factor importante. Ha sido diseñada para pequeñas tiendas especializadas que necesitan una efectiva promoción de sus productos de la manera más atractiva. Su estrecha profundidad permite maximizar provechosamente los espacios donde está situada.

• Esta mural es válida para soluciones de "merchandising" tales como sandwiches, bebidas, pasta fresca y comida precocinada.

### POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO

### Características

- Refrigeración por tiro forzado.
- Las vitrinas con medidas a partir de 2 metros, disponen de 2 compresores.
- Cortina de noche (de serie).
- 4 estantes de 360 mm en chapa galvanizada en la versión L-C.
- 2 estantes de rejillas de 300 mm en la versión F-L.
- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.

- Temperatura de trabajo +2°/+4°C.
- Estructura en chapa galvanizada.
- Laterales en PVC inyectado.
- Cristales laterales curvos panorámicos.
- Superficie de exposición en chapa galvanizada.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Iluminación LED superior.
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.



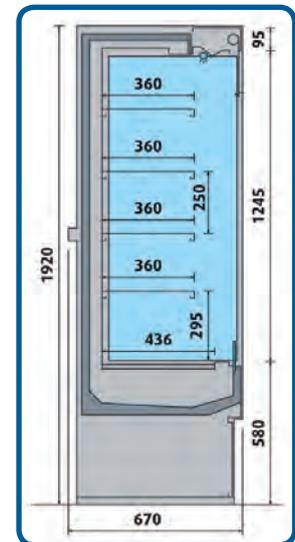
# VITRINA MURAL ACERO INOXIDABLE PSI



DETALLE  
ESTANTES



REJILLA  
REFRIGERACIÓN



ESQ. DIMENSIONES

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. B. (T <sub>1</sub> -T <sub>2</sub> )	ABERTURA (T <sub>1</sub> -T <sub>2</sub> )	POTENCIA FRIG. W(-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)
M PSI II INOX 685 LC	685	0,69	0,69	1460	1030
M PSI II INOX 866 LC	866	0,87	0,87	1760	1030
M PSI II INOX 1310 LC	1310	1,38	1,38	2225	1240
M PSI II INOX 1510 LC	1510	1,60	1,60	2225	1240
M PSI II INOX 1935 LC	1935	2,06	2,06	2920	2380

• PSI es la vitrina mural frigorífica en acero inoxidable que ha sido creada con diseño compacto para que pueda ser usada en los más diversos espacios para promoción de productos y "merchandising".

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

CONJUNTO 4 RUEDAS

CONJUNTO 6 RUEDAS

## Características

- Refrigeración por tiro forzado.
- Las vitrinas con medidas a partir de 2 metros, disponen de 2 compresores.
- Posibilidad de suministro modelos de fondo 819 mm (consultar modelos, precios y plazos de entrega).
- Cortina de noche (de serie).
- 4 estantes de 360 mm de serie, en acero inoxidable.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.

- Temperatura de trabajo 0°/+4°C.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Laterales en acero inoxidable con cristales rectos panorámicos.
- Superficie de exposición en acero inoxidable.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Iluminación LED superior.
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.
- Posibilidad de presupuestar modelos con puertas.





## VITRINA HERA MULTISERVICIOS/PESCADO



V HERA 1300 CB-VCR



V HERA P 1300 CB-VCR



### CRISTAL CURVO CON BASE

MODELO PESCADO	MODELO MULTISERVICIOS	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. (m <sup>2</sup> )		TEMP. TRABAJO (°C)		POTENCIA FRIG. W (-10°C)
			PESCADO	MULTIS.	PESCADO	MULTIS.	
V HERA P 1000 CB-VCR	V HERA 1000 CB-VCR	1050	0,49	0,69	0/+3	+3/+6	375
V HERA P 1300 CB-VCR	V HERA 1300 CB-VCR	1300	0,62	0,87	0/+3	+3/+6	450
V HERA P 1500 CB-VCR	V HERA 1500 CB-VCR	1510	0,72	1,02	0/+3	+3/+6	450

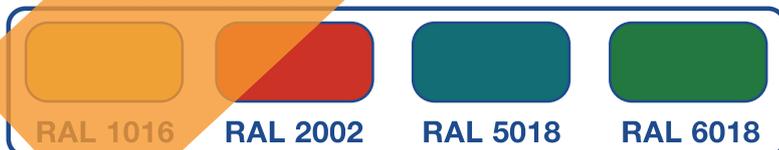
### MODELO VITRINA HERA PESCADO, CON BASE EN ACERO INOXIDABLE: 60%

### CRISTAL CURVO SIN BASE

MODELO PESCADO	MODELO MULTISERVICIOS	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. (m <sup>2</sup> )		TEMP. TRABAJO (°C)		POTENCIA FRIG. W (-10°C)
			PESCADO	MULTIS.	PESCADO	MULTIS.	
V HERA P 1000 SB-VCR	V HERA 1000 SB-VCR	1050	0,49	0,69	0/+3	+3/+6	375
V HERA P 1300 SB-VCR	V HERA 1300 SB-VCR	1300	0,62	0,87	0/+3	+3/+6	450
V HERA P 1500 SB-VCR	V HERA 1500 SB-VCR	1510	0,72	1,02	0/+3	+3/+6	450

• Concebida en 2 versiones para la exposición y conservación de pescado/marisco y alimentos en general. HERA es una vitrina compacta para colocar en cualquier establecimiento, ofreciendo una excelente optimización del espacio y una perfecta visibilidad de los productos expuestos.

### POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO

### Características

- Disponible en 2 versiones: MULTISERVICIOS: refrigeración ventilada y PESCADO/MARISCOS: placa fría en el plano de exposición y evaporador estático.
- Plano de trabajo en mármol.
- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.
- Estructura en chapa galvanizada.
- Laterales en PVC inyectado.
- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Con o sin base. Base en chapa galvanizada pintada.
- Cristal curvo abatible.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.

GRUPO  
**sävemah**  
HOSTELERIA S.L.

Frío  
Comercial

para nosotros,  
*no tiene  
secretos*



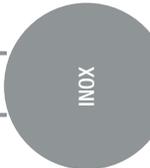


## MOBILIARIO E INOXIDABLE

### Índice *páginas*

182	CUBETAS GASTRONORM-BANDEJAS-TAPAS-FONDOS-SEPARADORES
190	CUBETAS GASTRONORM, FALSOS FONDOS Y TAPAS EN POLICARBONATO
192	FREGADEROS SEMI-INDUSTRIALES CON BASTIDOR S. 500 Y FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS S. 550
193	FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS S. 600/700
194	FREGADEROS INDUSTRIALES SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE
196	FREGADEROS INDUSTRIALES GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE
197	MESA DE LAVADO CON FREGADERO Y PUERTAS
198	FREGADEROS CON AGUJERO DE DESBROCE Y HUECO PARA LAVAVAJILLAS
199	MESA DEL CHEF CON ESTANTE
200	MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES
201	LAVAMANOS
202	TAJO DE CORTE Y MESAS SOPORTE DE HORNO
203	EXTERMINADORES DE INSECTOS
204	CUBO DE DESPERDICIOS Y RECOLECTORA DE GRASAS
205	MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES Y MURALES SIN ESTANTE SERIE 600 DESMONTABLES
206	MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES

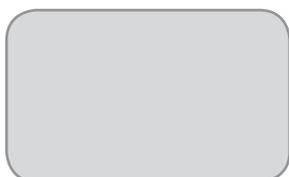
207	MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX MURALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES
208	MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS CORREDERAS
209	MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS CORREDERAS
210	MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm
211	MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm
212	ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO
215	MUEBLES CAFETEROS CON ALOJAMIENTO PARA LAVAVASOS Y MÁQUINAS DE HIELO
216	MUEBLES CAFETEROS
217	MUEBLES ESTANTERÍA SERIE 300/600
218	ESTANTERÍAS MURALES
219	ESTANTERÍAS ESCURREPLATOS Y MURALES REGULABLES
220	ARMARIOS DE PARED
221	ESTANTERÍAS DESMONTABLES DE PIE
222	CARROS DE SERVICIO/CARRO DE PLATOS
223	CARROS PARA BANDEJAS
224	CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750-1000 ALTO 450
225	CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750 ALTO 600
226	VITRINAS NEUTRAS



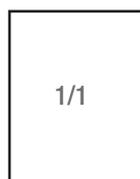


# CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

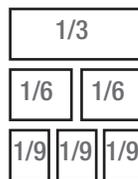
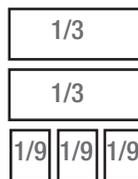
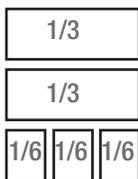
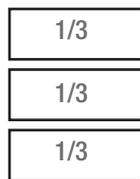
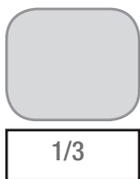
**GN 2/1**



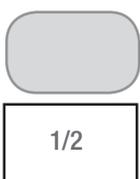
**GN 1/1**



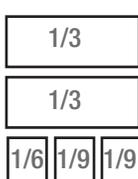
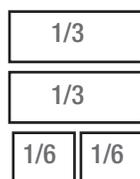
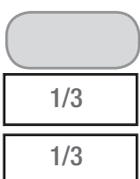
**GN 2/3**



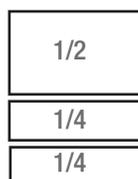
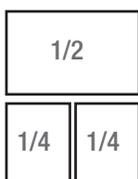
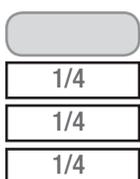
**GN 1/2**



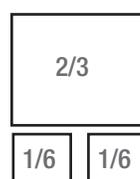
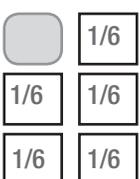
**GN 1/3**



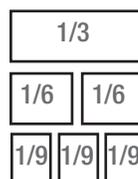
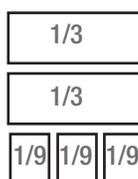
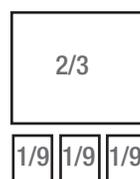
**GN 1/4**



**GN 1/6**



**GN 1/9**

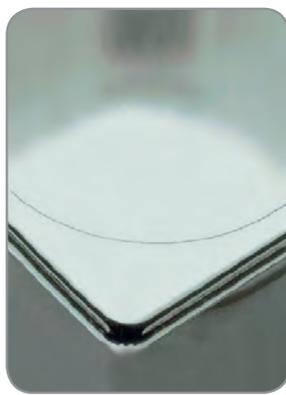




# CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BORDE SUPERPUESTO



ACABADO INTERNO



CANTOS CURVOS



MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	DIMENSIONES INTERIORES (mm)
GN 2/1	650 x 530	620 x 500
GN 1/1	530 x 325	500 x 295
GN 2/3	355 x 325	330 x 300
GN 1/2	325 x 265	298 x 238
GN 1/3	325 x 175	300 x 150
GN 1/4	264 x 162	238 x 137
GN 1/6	176 x 162	153x 140
GN 1/9	176 x 108	150 x 83

## Ejemplo Explicación Modelo

GP 1/6 65

GP	Código Cubeta Gastronorm Perforada
1/6	Dimensiones
65	Altura en mm

## Características

- Diseñadas y fabricadas en cumplimiento de la normativa UNI EN631-1.
- Fabricadas en acero AISI 304 (1,4301) para garantizar una óptima resistencia a la corrosión.
- El AISI 304 es un acero austenítico que puede ser utilizado en contacto con los alimentos.
- **Producida en acero inox AISI 304, 18/10. Espesores: 10/10 para los modelos 2/1. 7/10 y 8/10 para el resto de modelos. Y 12/10 para la versión reforzada.**
- Material de moldeado en estado templado para mejorar las condiciones de resistencia a la corrosión.
- Realizadas con un acero inoxidable con un contenido de Níquel superior al valor mínimo previsto, que facilita un posterior incremento de la resistencia a la corrosión.
- Espesores específicamente estudiados para garantizar mayor robustez e indeformabilidad.
- Radios reducidos para garantizar la máxima capacidad.
- Grado de sobreponibilidad para permitir un apilaje óptimo.
- Bordes planos para garantizar estética y resistencia a las deformaciones.
- Las operaciones de púldo han sido efectuadas por robots antropomórficos que garantizan bordes no cortantes
- Sometidas a tratamiento térmico de templado que consiste en calentar el acero a una temperatura suficientemente alta (1000-1050°C) para evitar las alteraciones y tensiones debidas al proceso de deformación, y para mantenerlas a tal temperatura por el tiempo necesario y

disolver todos los carburos y después enfriar con suficiente rapidez para prevenir que esos carburos precipiten. Los tratamientos térmicos y los tratamientos de decapado, pasivación y abatimiento se refieren solo y exclusivamente a los modelos con altura superior a 100 mm.

- Sometidas a decapado, pasivación y abatimiento necesarias para eliminar toda traza de oxidación y elementos contaminantes derivados del proceso productivo y favorecer la formación de las capas pasivas y obtener un grado de acabado superficial óptimo desde un punto de vista estético y para afrontar la resistencia a la corrosión. Las pruebas de corrosión exigidas en niebla salina neutra, han permitido revelar que las cubetas acabadas no presentan ninguna alteración a la oxidación después de 1500 horas.
- Cada pieza es sometida a un lavado con agua desmineralizada.
- La baja rugosidad de la superficie permite un fácil lavado.
- Fabricada según el procedimiento GMP (Good Manufacturing Practice) definidas en el reglamento (CE) N.1935/2004 del parlamento europeo y del reglamento (CE) N. 2023/2006.
- Respetan los límites de migración global y específica del Níquel, Cromo y Manganeso en las condiciones de prueba reportadas:
  - Agente simulante: ácido acético 3% P/V.
  - Tiempo y temperatura: 30 minutos a 100°C - contacto repetido.
- Las cubetas están fabricadas según el procedimiento que permite el requisito de "trazabilidad" según el reglamento N° 2023/2006 GMP (Good Manufacturing Practice)



## CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BG 2/1



BG 1/1



BG 2/3



BG 1/2



TG 1/1



TGS 1/1

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)
BG 2/1 20	20	-
BG 2/1 40	40	-
BG 2/1 65	65	18,0
BG 2/1 100	100	30,0
BG 2/1 150	150	42,8
BG 2/1 200	200	58,0

BG 1/1 20	20	-
BG 1/1 40	40	-
BG 1/1 65	65	8,8
BG 1/1 100	100	13,7
BG 1/1 150	150	20,0
BG 1/1 200	200	27,8

BG 2/3 20	20	-
BG 2/3 40	40	-
BG 2/3 65	65	5,8
BG 2/3 100	100	9,0
BG 2/3 150	150	13,0
BG 2/3 200	200	17,0

BG 1/2 20	20	-
BG 1/2 40	40	-
BG 1/2 65	65	4,0
BG 1/2 100	100	6,1
BG 1/2 150	150	9,2
BG 1/2 200	200	12,0



# CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)
BG 1/3 20	20	-
BG 1/3 40	40	-
BG 1/3 65	65	2,4
BG 1/3 100	100	3,5
BG 1/3 150	150	5,4
BG 1/3 200	200	7,2



BG 1/4 20	20	-
BG 1/4 40	40	-
BG 1/4 65	65	1,7
BG 1/4 100	100	2,5
BG 1/4 150	150	3,8
BG 1/4 200	200	4,8



BG 2/8 65	65	1,5
BG 2/8 100	100	2,8
BG 2/8 150	150	4,3



BG 1/6 65	65	1,0
BG 1/6 100	100	1,5
BG 1/6 150	150	2,3
BG 1/6 200	200	3,5



BG 1/9 65	65	0,6
BG 1/9 100	100	0,8



## TAPAS NORMALES

MODELO
TG 1/9
TG 1/6
TG 2/8
TG 1/4
TG 1/3
TG 1/2
TG 2/3
TG 1/1

## TAPAS ESTANCAS CON JUNTA

MODELO
TGS 1/6
TGS 1/4
TGS 1/3
TGS 1/2
TGS 2/3
TGS 1/1



# CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BP 2/1



BP 1/1



BP 2/3



BP 1/2



BP 1/3

## CUBETAS PERFORADAS

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)
BP 2/1 20	20	-
BP 2/1 40	40	-
BP 2/1 65	65	18,0
BP 2/1 100	100	30,0
BP 2/1 150	150	42,8
BP 2/1 200	200	58,0
BP 1/1 20	20	-
BP 1/1 40	40	-
BP 1/1 65	65	8,8
BP 1/1 100	100	13,7
BP 1/1 150	150	20,0
BP 1/1 200	200	27,8
BP 2/3 20	20	-
BP 2/3 40	40	-
BP 2/3 65	65	5,8
BP 2/3 100	100	9,0
BP 2/3 150	150	13,0
BP 2/3 200	200	17,0
BP 1/2 65	65	4,0
BP 1/2 100	100	6,1
BP 1/2 150	150	9,2
BP 1/2 200	200	12,0
BP 1/3 65	65	2,4
BP 1/3 100	100	3,5
BP 1/3 150	150	5,4
BP 1/3 200	200	7,2
BP 1/4 65	65	1,7
BP 1/4 100	100	2,5



# CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

## CUBETAS PERFORADAS DE ENCASTRE

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)
GPE 1/1 55	55	6,5
GPE 1/1 90	90	10,6



GPE 1/1

## CUBETAS GASTRONORM CON ASAS RETRÁCTILES

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)
GA 1/1 100	100	13,7
GA 1/1 150	150	20,0
GA 1/1 200	200	27,8



GA 1/1

GA 2/3 100	100	9,0
GA 2/3 150	150	13,0
GA 2/3 200	200	17,0



GA 2/3



GA 1/2

GA 1/2 100	100	6,1
GA 1/2 150	150	9,2
GA 1/2 200	200	12,0

GA 1/3 100	100	3,5
GA 1/3 150	150	5,4
GA 1/3 200	200	7,2



GA 1/3



GA 1/4

GA 1/4 100	100	2,5
GA 1/4 150	150	3,8
GA 1/4 200	200	4,8



**DETALLE  
ASA**



# CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDO-SEPARADORES



TA 1/1



FP 1/1



SEPARADOR  
LONGITUDINAL

## TAPAS PARA ASAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)
TA 1/6	176 x 162
TA 1/4	264 x 162
TA 1/3	325 x 175
TA 1/2	325 x 265
TA 2/3	355 x 325
TA 1/1	530 x 325

## FALSOS FONDOS PERFORADOS

MODELO
FP 1/2
FP 2/3
FP 1/1
FP 2/1

## SEPARADORES

MODELO
LONGITUDINAL 530 mm
TRANSVERSAL 325 mm

## BANDEJAS GN DE ALUMINIO PARA HORNO



TAL 20



TAS 20

### 1/1 ALUMINIO

MODELO
TAL 20
TAL 40
TAL 65

### 1/1 ALUMINIO SILVERSTONE ANTIADHERENTE

MODELO
TAS 20
TAS 40
TAS 65



TI 2/1



TI 1/1



TI 1/2

## BANDEJAS GASTRONORM DE ACERO INOX PARA HORNO

MODELO	MODELO	MODELO
TI 2/1 20	TI 1/1 20	TI 1/2 20
TI 2/1 40	TI 1/1 40	TI 1/2 40
TI 2/1 65	TI 1/1 65	TI 1/2 65



# CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BANDEJA 4

BANDEJA 5

### BANDEJAS SECCIONES

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)
BANDEJA 4 SECCIONES BORDE PLANO	400 x 300
BANDEJA 5 SECCIONES BORDE PLANO	440 x 350



100403

TF11020

TFR11

TF21020

### BANDEJAS ESPECIALES PARA HORNO

MODELO	
100403	BANDEJA GN 1/1 PERFORADA DE ALUMINIO
TFR11	BANDEJA GN 1/1 DE REJILLA PARA FRITURA EN HORNO
TFR11020	BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO DE 6 MOLDES
TF21020	BANDEJA GN 2/1 DE ALUMINIO DE 12 MOLDES
TSGR11	BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO SILVERSTONE PARA PARRILLA
GRLR11	BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO ANTIADHERENTE REVERSIBLE LISA/RANURADA
GR11ALL	BANDEJA GN 1/1 EN ALEACIÓN DE ALUMINIO "ALL3003" PARA ASAR A LA PARRILLA
50.0350	PARRILLA HORNO INOX GN 1/1 20 ALAMBRES+ 2 TRAVIESAS
727.1581	PARRILLA EN HIERRO CROMADO 60x40cm



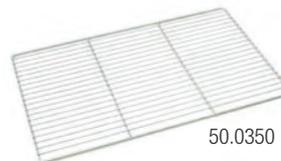
TSGR11



GRLR11



GR11ALL



50.0350

### BANDEJAS PASTERÍA

MODELO
BANDEJA PLANA DE 433x333 mm.
BANDEJA PLANA PERFORADA DE 433x333 mm.
BANDEJA PLANA EMBUTIDA DE 600x400 mm.
BANDEJA PLANA EMBUTIDA PERFORADA DE 600x400 mm.
TREPL 20 BANDEJA DE 600x400 mm.
TREPA BANDEJA DE 600x400 mm. ALUMINIO
PARRILLA HORNO INOX 440x320 mm.



TREPL 20

### Características

- Modelo TREPL 20 compuesta 95% aluminio, 5% silicio.
- Modelo TREPA totalmente aluminio.

### BANDEJAS 600x400 PARA 5 BARRAS DE PAN

MODELO
ONDULADAS EN TEFLÓN
BAGTEL



BAGTEL

### BANDEJAS PIZZA EN ALUMINIO

MODELO
TROPA 28
TROPA 32

TROPA 28



### BANDEJAS GN POLIPROPILENO BLANCA

MODELO
BGPB 1/1 GASTRONORM 1/1



BGPB 1/1





**rovemah**

## CUBETAS GASTRONORM, FALSOS FONDOS Y TAPAS EN POLICARBONATO



### Características

- Realizadas con materiales aprobados por la FDA siguiendo los requisitos generales establecidos por el reglamento CE 10935/2004 en cumplimiento al reglamento UE 10/2011.
- Diseñadas y fabricadas en cumplimiento de la normativa UNI EN631-1.
- El tipo de material y los espesores de las cubetas garantizan una óptima resistencia a los golpes; no se abollan en caso de caídas accidentales.
- Excelente transparencia (0,6 HAZE aprox.).
- Paredes completamente lisas para permitir identificar fácilmente el contenido del interior y facilitar el lavado.
- Dotadas de escala graduada en sistema métrico y americano.
- Bordes que permiten un fácil apilamiento.
- Disponibles tapas de apoyo o herméticas con posibilidad de insertar una cuchara.
- Fácilmente lavables y desinfectables.
- Pueden usarse en el congelador sin que resulten frías al tacto en el momento de la extracción.

- Pueden usarse en el microondas pero no por tiempos prolongados
- Soportan temperaturas desde -40°C hasta 110°C.
- Fondos antiarañazos con fotograbado externo.
- También disponibles en colores estándar blanco, negro, azul, amarillo, rojo, verde, y cualquier color para cantidades superiores a 500 unidades.
- Bajo pedido, diferente opciones de personalización.
- **ADVERTENCIAS:**
  - No se recomienda el uso de cubetas de policarbonato en mesas de vapor.
  - Evitar el contacto con el jabón de Marsella. Para el lavado de artículos de policarbonato, recomendamos el uso de detergentes con PH neutro y, en cualquier caso, con PH inferior a 11. El uso de detergentes fuertemente alcalinos, (PH mayor a 11) o con base de alcohol, detergentes clorados, el amoníaco y el uso de esponjas abrasivas, podrían dañar irreparablemente los productos.



**CUBETAS GASTRONORM EN POLICARBONATO**

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	ESPESOR (mm)
BGP 2/1 200	200	55,5	3
BGP 1/1 65	65	9	2,60
BGP 1/1 100	100	13,3	2,70
BGP 1/1 150	150	20	2,90
BGP 1/1 200	200	26,4	3,00
BGP 1/2 65	65	4	2,60
BGP 1/2 100	100	6,1	2,60
BGP 1/2 150	150	9	2,60
BGP 1/2 200	200	11,9	2,60
BGP 1/3 65	65	2,5	2,60
BGP 1/3 100	100	3,8	2,60
BGP 1/3 150	150	5,5	2,60
BGP 1/3 200	200	7,1	2,70
BGP 1/4 65	65	1,7	2,30
BGP 1/4 100	100	2,6	2,30
BGP 1/4 150	150	3,8	2,50
BGP 1/4 200	200	4,8	2,65
BGP 1/6 65	65	1	2,30
BGP 1/6 100	100	1,6	2,50
BGP 1/6 150	150	2,3	2,50
BGP 1/6 200	200	2,8	2,65
BGP 1/9 65	65	0,6	2,00
BGP 1/9 100	100	0,9	2,00



BGP 1/2 100



BGP 1/3 65



TGP 1/1

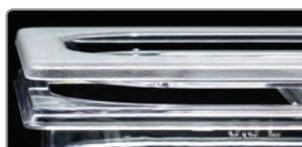
**FALSOS FONDOS PERFORADOS EN POLICARBONATO**

MODELO	ESPESOR (mm)
FPP 1/6	2,5
FPP 1/3	2,5
FPP 1/2	2,7
FPP 1/1	2,7
FPP 2/1	2,7



**TAPAS NORMALES DE POLICARBONATO**

MODELO	ESPESOR (mm)
TGP 1/9	1,9
TGP 1/6	2,3
TGP 1/4	2,4
TGP 1/3	2,4
TGP 1/2	2,5
TGP 1/1	2,5
TGP 2/1	2,9



**TAPAS HERMÉTICAS DE POLICARBONATO**

MODELO	ESPESOR (mm)
TGSP 1/9	1,5
TGSP 1/6	1,4
TGSP 1/4	1,7
TGSP 1/3	1,7
TGSP 1/2	1,8
TGSP 1/1	2,4





# FREGADEROS SEMI-INDUSTRIALES CON BASTIDOR S 500 Y FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS S 550

## FREGADEROS SEMI-INDUSTRIALES CON BASTIDOR SERIE 500

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			HUECO LIBRE (mm) PARA LAVAVASOS*	Nº SENOS	ESCURRIDORES
	ancho	fondo	alto			
FSI-800 D	800	500	850	-	1	1 derecha
FSI-800 I	800	500	850	-	1	1 izquierda
FSI-900 D	900	500	850	440x820	1	1 derecha
FSI-900 I	900	500	850	440x820	1	1 izquierda
FSI-1000 D	1000	500	850	560x820	1	1 derecha
FSI-1000 I	1000	500	850	560x820	1	1 izquierda
FSI-1200 D	1200	500	850	400x820	2	1 derecha
FSI-1200 I	1200	500	850	400x820	2	1 izquierda
FSI-1350 D	1350	500	850	560x820	2	1 derecha
FSI-1350 I	1350	500	850	560x820	2	1 izquierda

\*HUECO LIBRE PARA HSP4 A y CE46



FSI-1200 D+CE 46

## Características

- Construidos totalmente en acero inox AISI 304.
- Bastidor en tubo de 30x30x1mm (montado).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluida válvula de desagüe.
- Especialmente indicados para barras y espacios reducidos.
- Fregaderos con estante inferior, consultar precios y plazo de entrega.

## DIMENSIONES SENOS (mm)

FSI-800 D	FSI-1000 I	
FSI-800 I	FSI-1200 D	
FSI-900 D	FSI-1200 I	
FSI-900 I	FSI-1350 D	
FSI-1000 D	FSI-1350 I	

## FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS SERIE 550

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº SENOS	ESCURRIDORES
	ancho	fondo	alto		
FRELAV55 1000 1EI	1000	550	850	1	1 izquierda
FRELAV55 1000 1ED	1000	550	850	1	1 derecha
FRELAV55 1200 1EI	1200	550	850	1	1 izquierda
FRELAV55 1200 1ED	1200	550	850	1	1 derecha

\*HUECO LIBRE PARA HSP4 A y CE46



FRELAV55 1000 1ED+CE 46+SOP-LAV



## accesorios

### DESCRIPCIÓN

SOPORTE ESCUADRA A PARED  
DE 40x54cm

## DIMENSIONES SENOS (mm)

FRELAV55 1000 1EI	
FRELAV55 1000 1ED	
FRELAV55 1200 1EI	
FRELAV55 1200 1ED	



## Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.
- Peto trasero de 100x20mm. y frontal de 65mm.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.



# FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS SERIE 600/700



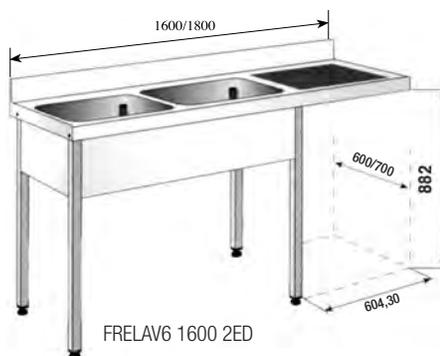
FRELAV6 1200 1ED+CE 60+ESTB-66



FRELAV6 1200 1ED



LATERAL COMPLETAMENTE SOLDADO



FRELAV6 1600 2ED



FRELAV6 1200 1ED

## FREGADERO FONDO 600 CON BASTIDOR DESMONTABLE PARA LAVAVAJILLAS

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO CON BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS	ESTANTES
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FRELAV6 1200 1EI	ESTB-66
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FRELAV6 1200 1ED	ESTB-66
1400 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FRELAV6 1400 1EI	ESTB-86
1400 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FRELAV6 1400 1ED	ESTB-86
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 izquierda	FRELAV6 1600 2EI	ESTB-106
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 derecha	FRELAV6 1600 2ED	ESTB-106
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FRELAV6 1800 2EI	ESTB-126
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FRELAV6 1800 2ED	ESTB-126

## FREGADERO FONDO 700 CON BASTIDOR DESMONTABLE PARA LAVAVAJILLAS

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO CON BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS	ESTANTES
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FRELAV7 1200 1EI	ESTB-67
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FRELAV7 1200 1ED	ESTB-67
1400 x 700	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FRELAV7 1400 1EI	ESTB-87
1400 x 700	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FRELAV7 1400 1ED	ESTB-87
1600 x 700	400 x 500 x 300	2	1 izquierda	FRELAV7 1600 2EI	ESTB-107
1600 x 700	400 x 500 x 300	2	1 derecha	FRELAV7 1600 2ED	ESTB-107
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FRELAV7 1800 2EI	ESTB-127
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FRELAV7 1800 2ED	ESTB-127

### Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100x20mm. y frontal de 65mm. (en punto redondo radio5mm.)
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.

### BASTIDOR

- Construidos totalmente en acero Inox.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.





## FREGADEROS INDUSTRIALES SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE



FI 6B 1800 2EI



F16 1200 1ED



LATERAL COMPLETAMENTE SOLDADO

### FREGADERO FONDO 600 SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO SIN BASTIDOR		FREGADERO CON BASTIDOR		ESTANTES	
600 x 600	500 x 400 x 300	1	-	FI6 600 1		FI6B 600 1		ESTB-66	
700 x 600	500 x 500 x 300	1	-	FI6 700 1		FI6B 700 1		ESTB-76	
1000 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FI6 1000 1EI		FI6B 1000 1EI		ESTB-106	
1000 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FI6 1000 1ED		FI6B 1000 1ED		ESTB-106	
1000 x 600	400 x 400 x 300	2	-	FI6 1000 2		FI6B 1000 2		ESTB-106	
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FI6 1200 1EI		FI6B 1200 1EI		ESTB-126	
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FI6 1200 1ED		FI6B 1200 1ED		ESTB-126	
1200 x 600	400 x 400 x 300	2	-	FI6 1200 2		FI6B 1200 2		ESTB-126	
1400 x 600	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI6 1400 1EI		FI6B 1400 1EI		ESTB-146	
1400 x 600	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FI6 1400 1ED		FI6B 1400 1ED		ESTB-146	
1400 x 600	500 x 500 x 300	2	-	FI6 1400 2		FI6B 1400 2		ESTB-146	
1400 x 600	400 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI6 1400 2EI		FI6B 1400 2EI		ESTB-146	
1400 x 600	400 x 500 x 300	2	1 derecha	FI6 1400 2ED		FI6B 1400 2ED		ESTB-146	
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 izquierda	FI6 1600 2EI		FI6B 1600 2EI		ESTB-166	
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 derecha	FI6 1600 2ED		FI6B 1600 2ED		ESTB-166	
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI6 1800 2EI		FI6B 1800 2EI		ESTB-186	
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FI6 1800 2ED		FI6B 1800 2ED		ESTB-186	

### Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100x20mm. y frontal de 65mm. (en punto redondo radio 5mm).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.

### BASTIDOR

- Construidos totalmente en acero Inox.
- Altura del conjunto: fregadero con bastidor 850mm.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.



## FREGADEROS INDUSTRIALES SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE



FI7 1400 2+ESTB 147



FI7B 800 1



FRONTAL DE 65mm



DETALLE CUBA

### FREGADERO FONDO 700 SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO SIN BASTIDOR		FREGADERO CON BASTIDOR		ESTANTES
700 x 700	600 x 500 x 300	1	-	FI7 700 1		FI7B 700 1		ESTB-77
800 x 700	600 x 500 x 300	1	-	FI7 800 1		FI7B 800 1		ESTB-87
1000 x 700	400 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI7 1000 1EI		FI7B 1000 1EI		ESTB-107
1000 x 700	400 x 500 x 300	1	1 derecha	FI7 1000 1ED		FI7B 1000 1ED		ESTB-107
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI7 1200 1EI		FI7B 1200 1EI		ESTB-127
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FI7 1200 1ED		FI7B 1200 1ED		ESTB-127
1200 x 700	500 x 500 x 300	2	-	FI7 1200 2		FI7B 1200 2		ESTB-127
1400 x 700	600 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI7 1400 1EI		FI7B 1400 1EI		ESTB-147
1400 x 700	600 x 500 x 300	1	1 derecha	FI7 1400 1ED		FI7B 1400 1ED		ESTB-147
1400 x 700	600 x 500 x 300	2	-	FI7 1400 2		FI7B 1400 2		ESTB-147
1600 x 700	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI7 1600 2EI		FI7B 1600 2EI		ESTB-167
1600 x 700	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FI7 1600 2ED		FI7B 1600 2ED		ESTB-167
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FI7 1800 2EI		FI7B 1800 2EI		ESTB-187
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI7 1800 2ED		FI7B 1800 2ED		ESTB-187

### Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100mm. x 20mm. y frontal de 40mm. (en punto redondo radio 5mm.).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.

### BASTIDOR

- Construidos totalmente en acero Inox.
- Altura del conjunto: fregadero con bastidor 850mm.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.



## FREGADEROS INDUSTRIALES GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE



F17GCB 1000 1



FRONTAL DE 65mm



LATERAL COMPLETAMENTE SOLDADO



F17GCB 1600 1E

### FREGADERO GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO SIN BASTIDOR	FREGADERO CON BASTIDOR	ESTANTES
1000 x 700	800 x 500 x 400	1	-	FI7GC 1000 1	FI7GCB 1000 1	ESTB-107
1200 x 700	1100 x 500 x 400	1	-	FI7GC 1200 1	FI7GCB 1200 1	ESTB-127
1400 x 700	1200 x 500 x 400	1	-	FI7GC 1400 1	FI7GCB 1400 1	ESTB-147
1600 x 700	1400 x 500 x 400	1	-	FI7GC 1600 1	FI7GCB 1600 1	ESTB-167
1600 x 700	950 x 500 x 400	1	1 izquierda	FI7GC 1600 1EI	FI7GCB 1600 1EI	ESTB-167
1600 x 700	950 x 500 x 400	1	1 derecha	FI7GC 1600 1ED	FI7GCB 1600 1ED	ESTB-167
1800 x 700	1200 x 500 x 400	1	1 izquierda	FI7GC 1800 1EI	FI7GCB 1800 1EI	ESTB-187
1800 x 700	1200 x 500 x 400	1	1 derecha	FI7GC 1800 1ED	FI7GCB 1800 1ED	ESTB-187

#### Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100x20mm. y frontal de 65mm. (en punto redondo radio 5mm.).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.

#### BASTIDOR

- Construidos totalmente en acero Inox.
- Altura del conjunto: fregadero con bastidor 850mm.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.



## MESA DE LAVADO CON FREGADERO Y PUERTAS



MLAVPI



MLAVPD

### FONDO 600

MODELO	DIM. EXT. (mm) ancho x fondo x alto	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR
MLAVP-600x600	600x600x850	500x400x250	1	-
MLAVPD-600x1000	1000x600x850	400x400x250	1	1 derecha
MLAVPI-600x1000	1000x600x850	400x400x250	1	1 izquierda
MLAVPC-600x1000	1000x600x850	400x400x250	2	-
MLAVPD-600x1200	1200x600x850	500x400x250	1	1 derecha
MLAVPI-600x1200	1200x600x850	500x400x250	1	1 izquierda
MLAVPC-600x1200	1200x600x850	500x400x250	2	-
MLAVPD-600x1400	1400x600x850	500x400x250	1	1 derecha
MLAVPI-600x1400	1400x600x850	500x400x250	1	1 izquierda
MLAVPD-600x1600	1600x600x850	500x400x250	2	1 derecha
MLAVPI-600x1600	1600x600x850	500x400x250	2	1 izquierda
MLAVPD-600x1800	1800x600x850	500x400x250	2	1 derecha
MLAVPI-600x1800	1800x600x850	500x400x250	2	1 izquierda

### FONDO 700

MODELO	DIM. EXT. (mm) ancho x fondo x alto	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR
MLAVP-700x800	800x700x850	600x500x300	1	-
MLAVPD-700x1000	1000x700x850	500x500x300	1	1 derecha
MLAVPI-700x1000	1000x700x850	500x500x300	1	1 izquierda
MLAVPD-700x1200	1200x700x850	500x500x300	1	1 derecha
MLAVPI-700x1200	1200x700x850	500x500x300	1	1 izquierda
MLAVPC-700x1200	1200x700x850	500x500x300	2	-
MLAVPD-700x1400	1400x700x850	600x500x300	1	1 derecha
MLAVPI-700x1400	1400x700x850	600x500x300	1	1 izquierda
MLAVPC-700x1400	1400x700x850	600x500x300	2	-
MLAVPD-700x1600	1600x700x850	500x500x300	2	1 derecha
MLAVPI-700x1600	1600x700x850	500x500x300	2	1 izquierda
MLAVPD-700x1800	1800x700x850	500x500x300	2	1 derecha
MLAVPI-700x1800	1800x700x850	500x500x300	2	1 izquierda

### Características

- Construidas en acero Inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente cerradas y montadas.
- Frontal de 65mm.
- Peto posterior de 100mm.



## FREGADERO CON AGUJERO DE DESBROCE Y HUECO LAVAVAJILLAS



FI6DESB 1400 1EI



FI7DESB LAV 1800 1ED



### FREGADEROS CON AGUJERO DE DESBROCE Y BASTIDOR CON HUECO PARA LAVAVAJILLAS

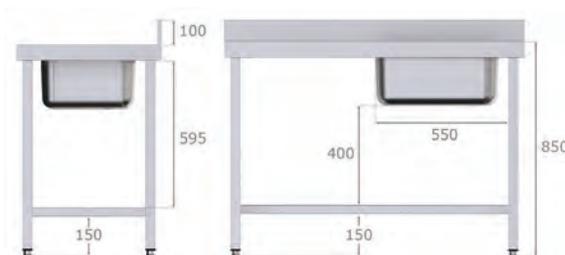
MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			DIMENSIONES SENOS (mm)			N° SENOS	ESCURRIDORES	DESBROCE	
	ancho	fondo	alto	ancho	fondo	alto				
<b>FONDO 600</b>										
FI6DESB 1400 1EI	1400	600	850	400	400	300	1	-	1 izquierda	
FI6DESB 1400 1ED	1400	600	850	400	400	300	1	-	1 derecha	
FI6DESB LAV 1800 1EI	1800	600	850	500	500	250	1	1 izquierda	1 derecha	
FI6DESB LAV 1800 1ED	1800	600	850	500	500	250	1	1 derecha	1 izquierda	
<b>FONDO 700</b>										
FI7DESB 1400 1EI	1400	700	850	400	400	300	1	-	1 izquierda	
FI7DESB 1400 1ED	1400	700	850	400	400	300	1	-	1 derecha	
FI7DESB LAV 1800 1EI	1800	700	850	500	500	250	1	1 izquierda	1 derecha	
FI7DESB LAV 1800 1ED	1800	700	850	500	500	250	1	1 derecha	1 izquierda	

### Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304.
- Fregadero con peto trasero de 100mm y frente de 65mm.
- Aro de desbroce troncocónico embutido.
- Se suministra desmontado.
- Patas regulables hasta 900mm.



# MESA DEL CHEF CON ESTANTE



## MESA DEL CHEF CON ESTANTE FONDO 600

MODELO Seno derecha	MODELO Seno izquierda	MODELO Seno central	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			ancho	fondo	alto
MTMCHEFD-600x1200	MTMCHEFI-600x1200	-	1200	600	850
MTMCHEFD-600x1400	MTMCHEFI-600x1400	-	1400	600	850
MTMCHEFD-600x1600	MTMCHEFI-600x1600	MTMCHEFC-600x1600	1600	600	850
MTMCHEFD-600x1800	MTMCHEFI-600x1800	MTMCHEFC-600x1800	1800	600	850
MTMCHEFD-600x2000	MTMCHEFI-600x2000	MTMCHEFC-600x2000	2000	600	850

## MESA DEL CHEF CON ESTANTE FONDO 700

MODELO Seno derecha	MODELO Seno izquierda	MODELO Seno central	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			ancho	fondo	alto
MTMCHEFD-700x1200	MTMCHEFI-700x1200	-	1200	700	850
MTMCHEFD-700x1400	MTMCHEFI-700x1400	-	1400	700	850
MTMCHEFD-700x1600	MTMCHEFI-700x1600	MTMCHEFC-700x1600	1600	700	850
MTMCHEFD-700x1800	MTMCHEFI-700x1800	MTMCHEFC-700x1800	1800	700	850
MTMCHEFD-700x2000	MTMCHEFI-700x2000	MTMCHEFC-700x2000	2000	700	850

### Características

- Construidas en acero Inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm. regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran desmontadas
- Cuba soldada de 500x400x250mm.
- Peto posterior de 100mm.
- Frente de 65mm.
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida, bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.



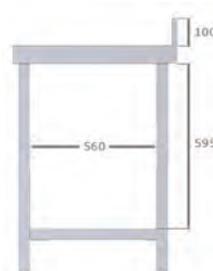
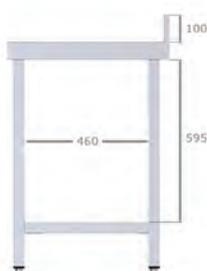
## MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES



MTMSCHEFDPCAJ



MTMSCHEFIPCAJ



### MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES FONDO 600

MODELO Seno dcha./caj. izda.	MODELO Seno izda./caj. dcha.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		ancho	fondo	alto
MTMSCHEFDPCAJ-600x1400	MTMSCHEFIPCAJ-600x1400	1400	600	850
MTMSCHEFDPCAJ-600x1600	MTMSCHEFIPCAJ-600x1600	1600	600	850
MTMSCHEFDPCAJ-600x1800	MTMSCHEFIPCAJ-600x1800	1800	600	850
MTMSCHEFDPCAJ-600x2000	MTMSCHEFIPCAJ-600x2000	2000	600	850
MTMSCHEFDPCAJ-600x2200	MTMSCHEFIPCAJ-600x2200	2200	600	850
MTMSCHEFDPCAJ-600x2400	MTMSCHEFIPCAJ-600x2400	2400	600	850

### MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES FONDO 700

MODELO Seno dcha./caj. izda.	MODELO Seno izda./caj. dcha.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		ancho	fondo	alto
MTMSCHEFDPCAJ-700x1400	MTMSCHEFIPCAJ-700x1400	1400	700	850
MTMSCHEFDPCAJ-700x1600	MTMSCHEFIPCAJ-700x1600	1600	700	850
MTMSCHEFDPCAJ-700x1800	MTMSCHEFIPCAJ-700x1800	1800	700	850
MTMSCHEFDPCAJ-700x2000	MTMSCHEFIPCAJ-700x2000	2000	700	850
MTMSCHEFDPCAJ-700x2200	MTMSCHEFIPCAJ-700x2200	2200	700	850
MTMSCHEFDPCAJ-700x2400	MTMSCHEFIPCAJ-700x2400	2400	700	850

### Características

- Construidas en acero Inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm. regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente cerradas y montadas.
- Módulo de tres cajones incluido.
- Cuba soldada de 500x400x250mm.
- Peto posterior de 100mm.
- Frente de 65mm.
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida, bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.



# LAVAMANOS



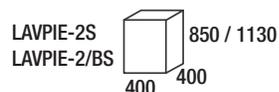
LAVPIE-2/S



LAVPIE-2/BS

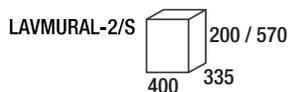
## LAVAMANOS DE PEDESTAL

MODELO	MEDIDAS SENO (mm)			PULSADOR	Nº AGUAS
	ancho	fondo	alto		
LAVPIE-2S	350	350	150	DE PALANCA	2
LAVPIE-2/BS	350	350	150	DE PIE	2



## LAVAMANOS MURAL

MODELO	MEDIDAS SENO (mm)			PULSADOR	Nº AGUAS
	ancho	fondo	alto		
LAVMURAL-2/S	320	226	120	DE RODILLA	2



LAVMURAL-2/S

### Características

- Construidos en acero inox AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Regulador de temperatura y válvula antiretorno.

### • DOTACIÓN

Válvula completa y kit de anclaje a pared.



# TAJO DE CORTE Y MESAS SOPORTE DE HORNO



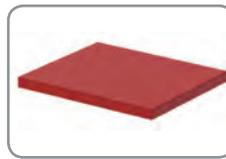
TC-500

## TAJO DE CORTE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
TC-500	500	500	850

## accesorios

DESCRIPCIÓN
TABLA DE CORTE ROJO (498x498x40)



COLOR ROJO

## Características

- Construidas en acero inox AISI 304.
- Patas de acero inoxidable cuadradas de 40x40mm. con terminación en PVC.
- Tabla de polietileno de 40mm de grosor, color blanco.
- Encimera desmontable para facilitar su limpieza.
- Estructura totalmente soldada para mayor resistencia.



SH885

## MESAS SOPORTE DE HORNO

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS
SH875	12 GN 1/1
SH885	12 GN 1/1
SH885 PAST	6 600x400
SH1175	6 GN 1/1 + 6 GN 2/1 o 12 GN 2/1
SH1185	6 GN 1/1 + 6 GN 2/1 o 12 GN 2/1

SH875 850 750 700	SH885 SH885 PAST 850 850 700
SH1175 1100 850 700	SH1185 1100 950 700

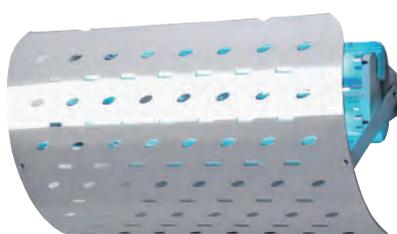
## Características

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura soldada en tubo de 40x40 mm.
- Soportan hasta 200Kg de peso.

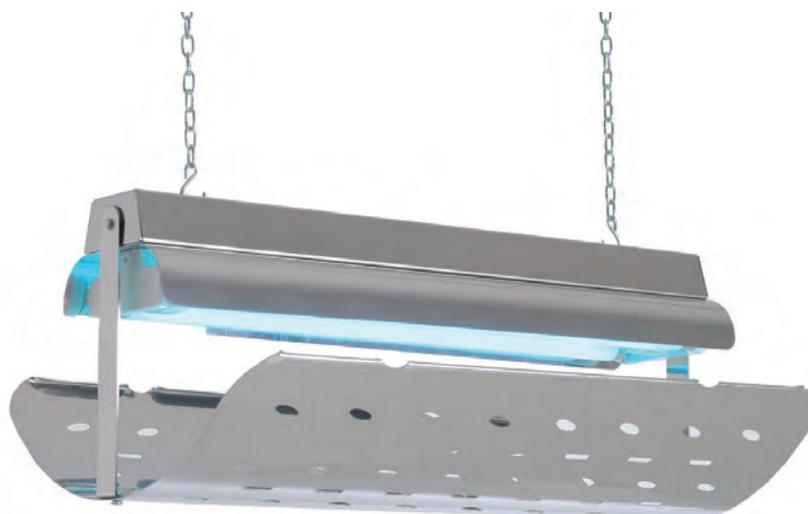
- Modelos SH1175 y SH1185 dos cuerpos para cubetas GN 1/1 y GN 2/1. Capacidad total de estos modelos de 18 GN 1/1.
- Profundidad máxima de las cubetas si se ponen 5 por cuerpo, 65 mm.
- Se suministran desmontados.



## EXTERMINADORES DE INSECTOS



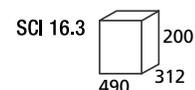
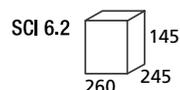
SCI 6.2



SCI 16.3

### EXTERMINADORES DE INSECTOS

MODELO	POTENCIA (W)	SUPERFICIE COBERTURA (m <sup>2</sup> )	MEDIDAS PAPEL (mm)	PESO NETO (Kg)
SCI 6.2	25	50/60	265x220	1.7
SCI 16.3	30	100/120	450x370	3.3



### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

PAQUETE 6 uds. PAPEL ADHESIVO PARA SCI 6.2.

PAQUETE 10 uds. PAPEL ADHESIVO PARA SCI 16.3



DETALLE CAMBIO PAPEL

### Características

- Máquinas completamente silenciosas y equipadas con lámparas que atraen a todos los insectos.
- Estos exterminadores de insectos son una solución discreta y estética.
- La máquina puede ser suspendida del techo o colocada en la pared.
- Funciona con placas adhesivas fáciles de utilizar, que contienen feromonas completamente inodoras.
- **DOTACIÓN DE SERIE 2 papeles adhesivos.**
- Tensión 230V/50-60Hz.



**rowemah**

## CUBO DE DESPERDICIOS Y RECOLECTORA DE GRASAS

### CUBO DE DESPERDICIOS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		CAPAC. (litros)
	diámetro	alto	
PCD 50	395	580	50
PCD 95	460	660	95

### Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 18/10.
- Tapa desmontable.
- Pedal para levantamiento de la tapa.
- Dotado de ruedas giratorias.

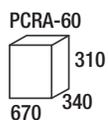


### RECOLECTORA DE GRASAS

MODELO	CAPAC. (litros)
PCRA-60	50

### ¿CÓMO FUNCIONA?

El funcionamiento de los separadores de aceite no requiere consumo energético, basándose en la separación por gravedad de las materias con densidad diferente al agua. Los productos más pesados (basura, arenas, etc.) se sedimentan en el compartimento de pre-decantación (cesto) quedándose ahí retenidos. Este compartimento retiene además los aceites que se encuentran fácilmente flotables. A la zona de separación pasan apenas el agua y las sustancias más ligeras que el agua, normalmente los aceites que se quieren separar. Los aceites se van acumulando en la superficie, al mismo tiempo que el agua limpia pasa a un nivel que no permite la mezcla de las sustancias.



### Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 18/10.
- Facilidad de limpieza de los residuos sólidos.
- Facilidad de instalación.
- Bajo costo de mantenimiento.
- Separación eficiente de las grasas.
- Tapa en acero inoxidable desmontable.
- Cesta de chapa perforada en acero inoxidable con agujeros redondos de 2mm.
- 4 cierres de acero inoxidable.
- Tuberías de entrada y salida del agua.
- Desagüe en rosca de 3/4"



# MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES Y MURALES SIN ESTANTE S. 600 DESMONTABLES

## MESAS CENTRALES

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MTCS-600x600	600	600	850
MTCS-600x800	800	600	850
MTCS-600x1000	1000	600	850
MTCS-600x1200	1200	600	850
MTCS-600x1400	1400	600	850
MTCS-600x1500	1500	600	850
MTCS-600x1600	1600	600	850
MTCS-600x1800	1800	600	850
MTCS-600x2000	2000	600	850
MTCS-600x2200	2200	600	850
MTCS-600x2400	2400	600	850
MTCS-600x2600	2600	600	850



MTCS-600x1600



## MESAS MURALES

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MTMS-600x600	600	600	850
MTMS-600x800	800	600	850
MTMS-600x1000	1000	600	850
MTMS-600x1200	1200	600	850
MTMS-600x1400	1400	600	850
MTMS-600x1500	1500	600	850
MTMS-600x1600	1600	600	850
MTMS-600x1800	1800	600	850
MTMS-600x2000	2000	600	850
MTMS-600x2200	2200	600	850
MTMS-600x2400	2400	600	850
MTMS-600x2600	2600	600	850



MTMS-600x1600

## Características

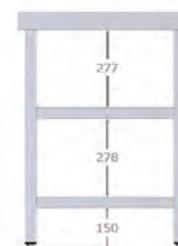
- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.  
Encimera de 1mm. de espesor.
- Patas en tubo de 40x40mm (acabado brillo).
- Pies regulables en altura.
- Frente de 65mm.
- Medidas superiores a 2000mm llevan 6 patas.
- Estructura desmontable.
- De fácil montaje (se suministran de serie con tornillería y llave allen).
- Peto posterior de 100mm en punto redondo
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precios y plazos de entrega).
- **Mesas altura especial 600mm.** (mismos precios y medidas ancho x fondo: consultar plazos de entrega).
- **Mesas fondo especial 500mm.** (consultar precios y plazos de entrega).



## MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES



MTC-600x1600



### SERIE 600

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MTC-600x600	600	600	850
MTC-600x800	800	600	850
MTC-600x1000	1000	600	850
MTC-600x1200	1200	600	850
MTC-600x1400	1400	600	850
MTC-600x1500	1500	600	850
MTC-600x1600	1600	600	850
MTC-600x1800	1800	600	850
MTC-600x2000	2000	600	850
MTC-600x2200	2200	600	850
MTC-600x2400	2400	600	850
MTC-600x2600	2600	600	850

### SERIE 700

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MTC-700x600	600	700	850
MTC-700x800	800	700	850
MTC-700x1000	1000	700	850
MTC-700x1200	1200	700	850
MTC-700x1400	1400	700	850
MTC-700x1500	1500	700	850
MTC-700x1600	1600	700	850
MTC-700x1800	1800	700	850
MTC-700x2000	2000	700	850
MTC-700x2200	2200	700	850
MTC-700x2400	2400	700	850
MTC-700x2600	2600	700	850

### Características

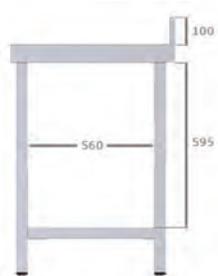
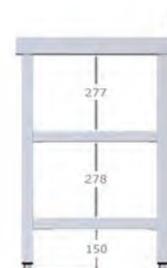
- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.  
Encimera de 1mm. de espesor.
- Patas en tubo de 40x40mm (acabado brillo).
- Pies regulables en altura.
- Frente de 65mm.
- Medidas superiores a 2000mm llevan 6 patas.
- Estructura desmontable.
- De fácil montaje (se suministran de serie con tornillería y llave allen).
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precios y plazos de entrega).
- Mesas altura especial 600mm. (mismos precios y medidas ancho x fondo: consultar plazos de entrega).
- Mesas fondo especial 500mm. (consultar precios y plazos de entrega).



# MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX MURALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES



MTM-600x1600



## SERIE 600

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MTM-600x600	600	600	850
MTM-600x800	800	600	850
MTM-600x1000	1000	600	850
MTM-600x1200	1200	600	850
MTM-600x1400	1400	600	850
MTM-600x1500	1500	600	850
MTM-600x1600	1600	600	850
MTM-600x1800	1800	600	850
MTM-600x2000	2000	600	850
MTM-600x2200	2200	600	850
MTM-600x2400	2400	600	850
MTM-600x2600	2600	600	850

## SERIE 700

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MTM-700x600	600	700	850
MTM-700x800	800	700	850
MTM-700x1000	1000	700	850
MTM-700x1200	1200	700	850
MTM-700x1400	1400	700	850
MTM-700x1500	1500	700	850
MTM-700x1600	1600	700	850
MTM-700x1800	1800	700	850
MTM-700x2000	2000	700	850
MTM-700x2200	2200	700	850
MTM-700x2400	2400	700	850
MTM-700x2600	2600	700	850

## Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.  
Encimera de 1mm. de espesor.
- Patas en tubo de 40x40mm (acabado brillo).
- Pies regulables en altura.
- Frente de 65mm.
- Medidas superiores a 2000mm llevan 6 patas.
- Estructura desmontable.
- De fácil montaje (se suministran de serie con tornillería y llave allen).
- Peto posterior de 100mm en punto redondo
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precios y plazos de entrega).
- Mesas altura especial 600mm. (mismos precios y medidas ancho x fondo: consultar plazos de entrega).
- Mesas fondo especial 500mm. (consultar precios y plazos de entrega).

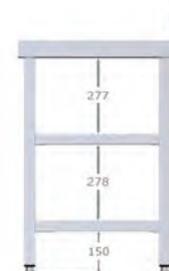


## MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS CORREDERAS



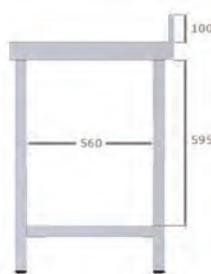
### MURALES FONDO 600mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MTMPC-600x800	800	600	850
MTMPC-600x1000	1000	600	850
MTMPC-600x1200	1200	600	850
MTMPC-600x1400	1400	600	850
MTMPC-600x1600	1600	600	850
MTMPC-600x1800	1800	600	850
MTMPC-600x2000	2000	600	850



### MURALES FONDO 700mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MTMPC-700x800	800	700	850
MTMPC-700x1000	1000	700	850
MTMPC-700x1200	1200	700	850
MTMPC-700x1400	1400	700	850
MTMPC-700x1600	1600	700	850
MTMPC-700x1800	1800	700	850
MTMPC-700x2000	2000	700	850



### Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente montadas, totalmente cerradas y con estante intermedio.
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm.
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.
- Modelos MTMPC-600x800 y MTMPC-700x800, puertas batientes.



## MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS CORREDERAS

### CENTRALES FONDO 600mm

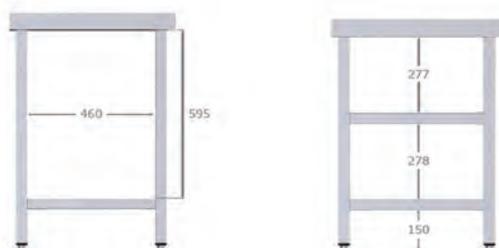
MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MTCP-600x800	800	600	850
MTCP-600x1000	1000	600	850
MTCP-600x1200	1200	600	850
MTCP-600x1400	1400	600	850
MTCP-600x1600	1600	600	850
MTCP-600x1800	1800	600	850
MTCP-600x2000	2000	600	850



MTCP

### CENTRALES FONDO 700mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MTCP-700x800	800	700	850
MTCP-700x1000	1000	700	850
MTCP-700x1200	1200	700	850
MTCP-700x1400	1400	700	850
MTCP-700x1600	1600	700	850
MTCP-700x1800	1800	700	850
MTCP-700x2000	2000	700	850



### CENTRALES PASANTES FONDO 600mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MTCP-600x1000	1000	600	850
MTCP-600x1200	1200	600	850
MTCP-600x1400	1400	600	850
MTCP-600x1600	1600	600	850
MTCP-600x1800	1800	600	850
MTCP-600x2000	2000	600	850



### CENTRALES PASANTES FONDO 700mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MTCP-700x1000	1000	700	850
MTCP-700x1200	1200	700	850
MTCP-700x1400	1400	700	850
MTCP-700x1600	1600	700	850
MTCP-700x1800	1800	700	850
MTCP-700x2000	2000	700	850



MTCP

### Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente montadas, totalmente cerradas y con estante intermedio.

- Frente de 65mm.
- Mesas cerradas pasantes.
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.
- Modelos MTCP-600x800 y MTCP-700x800, puertas batientes.



## MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm



MTCPCAJD



MTMPCAJD



MTCPCAJI



MTMPCAJI

### MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		ancho	fondo	alto
MTCPCAJD-600x1400	MTCPCAJI-600x1400	1400	600	850
MTCPCAJD-600x1600	MTCPCAJI-600x1600	1600	600	850
MTCPCAJD-600x1800	MTCPCAJI-600x1800	1800	600	850
MTCPCAJD-600x2000	MTCPCAJI-600x2000	2000	600	850
MTCPCAJD-600x2200	MTCPCAJI-600x2200	2200	600	850
MTCPCAJD-600x2400	MTCPCAJI-600x2400	2400	600	850



### MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		ancho	fondo	alto
MTMPCAJD-600x1400	MTMPCAJI-600x1400	1400	600	850
MTMPCAJD-600x1600	MTMPCAJI-600x1600	1600	600	850
MTMPCAJD-600x1800	MTMPCAJI-600x1800	1800	600	850
MTMPCAJD-600x2000	MTMPCAJI-600x2000	2000	600	850
MTMPCAJD-600x2200	MTMPCAJI-600x2200	2200	600	850
MTMPCAJD-600x2400	MTMPCAJI-600x2400	2400	600	850



### Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente montadas, totalmente cerradas y con estante intermedio.
- Módulo con tres cajones incluido.
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm (modulos murales).
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.



## MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm



MTCPCAJD



MTMPCAJD



MTCPCAJI



MTMPCAJI

### MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		ancho	fondo	alto
MTCPCAJD-700x1400	MTCPCAJI-700x1400	1400	700	850
MTCPCAJD-700x1600	MTCPCAJI-700x1600	1600	700	850
MTCPCAJD-700x1800	MTCPCAJI-700x1800	1800	700	850
MTCPCAJD-700x2000	MTCPCAJI-700x2000	2000	700	850
MTCPCAJD-700x2200	MTCPCAJI-700x2200	2200	700	850
MTCPCAJD-700x2400	MTCPCAJI-700x2400	2400	700	850



### MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		ancho	fondo	alto
MTMPCAJD-700x1400	MTMPCAJI-700x1400	1400	700	850
MTMPCAJD-700x1600	MTMPCAJI-700x1600	1600	700	850
MTMPCAJD-700x1800	MTMPCAJI-700x1800	1800	700	850
MTMPCAJD-700x2000	MTMPCAJI-700x2000	2000	700	850
MTMPCAJD-700x2200	MTMPCAJI-700x2200	2200	700	850
MTMPCAJD-700x2400	MTMPCAJI-700x2400	2400	700	850



### Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente montadas, totalmente cerradas y con estante intermedio.
- Módulo con tres cajones incluido.
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm (modulos murales).
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.



# ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO

## ESTANTES ADICIONALES

ANCHO (mm) ESTANTE
600
800
1000
1200
1400
1500
1600
1800
2000
2200
2400
2600



## RUEDAS

MODELO
KIT 4 RUEDAS (2 CON FRENO)
KIT 6 RUEDAS (3 CON FRENO)



MCA-3



MCA-4

## CAJONES

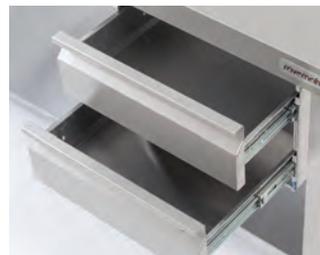
MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MCA-1	460	450	150
MCA-2	480	460	345
MCA-3/600	400	510	590
MCA-4/600	400	510	590
MCA-3/700	400	610	590
MCA-4/700	400	610	590



MCA-1



MCA-2



## Características

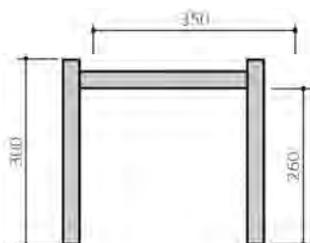
- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
- Módulos de cajones compatibles con mesas de trabajo de fondo 600 y 700 en modelos MCA-1 y MCA-2.
- Fácil instalación.
- Provistos de guías extraíbles de suave deslizamiento y gran resistencia.
- Módulos cerrados para mayor higiene.



# ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO



ESB-130-1



## ESTANTES DE SOBREMESA

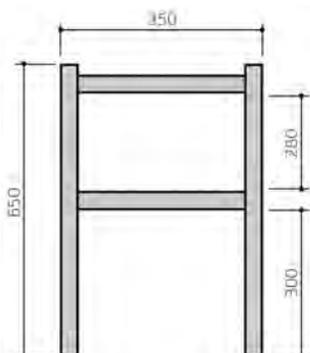
MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto

### 1 ESTANTE

ESB-70-1	700	350	300
ESB-90-1	900	350	300
ESB-110-1	1100	350	300
ESB-130-1	1300	350	300
ESB-150-1	1500	350	300
ESB-170-1	1700	350	300



ESB-130-2



### 2 ESTANTES

ESB-70-2	700	350	650
ESB-90-2	900	350	650
ESB-110-2	1100	350	650
ESB-130-2	1300	350	650
ESB-150-2	1500	350	650
ESB-170-2	1700	350	650

## Características ESTANTES

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
- Tubo de 25mm.
- Sujeción a mesa mediante tacos expansivos de fácil instalación (incluidos).



## MESA ANGULAR

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto

MA-60/60	600	600	850
MA-70/70	700	700	850
EA-60	estante adicional		
EA-70	estante adicional		

## Características MESA ANGULAR

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
- Peto posterior de 100mm en punto redondo.



## ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO

### MESA MURAL CON PUERTA Y AGUJERO DE DESBROCE

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMPDESB-600x700	700	600	850	
MTMPDESB-700x700	700	700	850	

#### Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran desmontadas.
- Posibilidad de invertir el sentido de apertura de la puerta
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm.



MTMPDESB

### MESA MURAL CON CAJONES

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MTMCAJ-500x600	500	600	850
MTMCAJ-500x700	500	700	850

#### Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran montadas.
- Cajones de apertura suave.
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm.



MTMCAJ

### MÓDULO CAJÓN DE GRAN CAPACIDAD

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MCA/1-600 GC	465	510	590
MCA/1-700 GC	465	610	590

#### Características

- Construido en acero inoxidable.
- Se suministra montado.
- Cajones de apertura suave mediante cuatro guías.



MCA/1-600 GC

### MÓDULO PARA GN 1/1

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
MODGN-1/1	465	510	590

#### Características

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Se suministra desmontado.
- Fácil instalación en las mesas.
- Distancia entre guías 75mm.
- Capacidad para siete bandejas.



MODGN-1/1



# MUEBLES CAFETEROS CON ALOJAMIENTO PARA LAVAVASOS Y MÁQUINAS DE HIELO



MCAF-2000 LAV



MCAF-1000 LAV



520



MCAF-1500 LAV



405 520



MCAF-1200 LAV



520 133 405



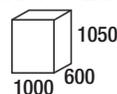
MCAF-2000 LAV



405 358 520

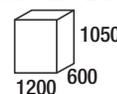
MODELO	ALOJAMIENTO LAVAVAJILLAS	ALOJAMIENTO MAQ. HIELO	ESTANTES
MCAF-1000 LAV	Sí	NO	NO
MCAF-1200 LAV	Sí	NO	Sí
MCAF-1500 LAV	Sí	Sí	NO
MCAF-2000 LAV	Sí	Sí	Sí

MCAF-1000 LAV



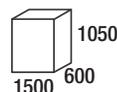
1000 600

MCAF-1200 LAV



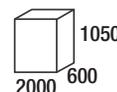
1200 600

MCAF-1500 LAV



1500 600

MCAF-2000 LAV



2000 600

## Características

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Cajones con rodamientos lineales de bola, con cierre suave, solo en MCAF-2000 LAV.
- Cajón tolva extraíble.
- Patas en acero inoxidable AISI 304 regulables en altura.
- Peto trasero de 100mm.
- Estante/s intermedios extraíbles y regulables en altura.
- Peto posterior de 100mm.
- Frente de 65mm.
- Posibilidad de suministrar modelos MCAF-1000 LAV, MCAF-1200 LAV y MCAF-1500 LAV con cuerpo a la izquierda (bajo pedido).





# MUEBLES CAFETEROS



MCAF-1500



MCAF-1000 CD

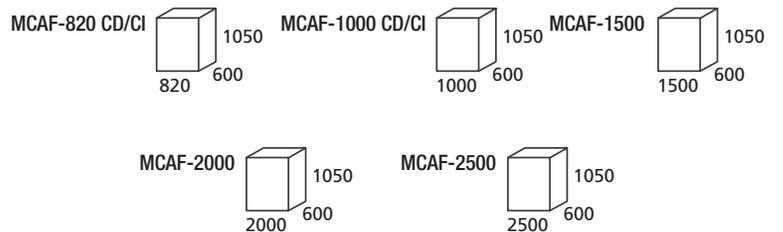


## MUEBLES CAFETEROS

MODELO	NÚMERO DE CAJONES	Nº ESTANTES INTERMEDIOS
MCAF-820 CD/CI	1	2
MCAF-1000 CD/CI	1	2
MCAF-1500	2	2+2
MCAF-2000	2	2+2
MCAF-2500	2	2+2

## REPUESTOS

MODELO
PUERTA INFERIOR CAJÓN TOLVA
CAJÓN TOLVA
BARRA DE TOLVA
CAJÓN



## Características

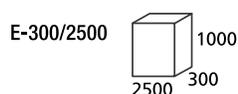
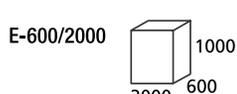
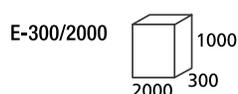
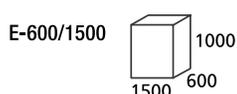
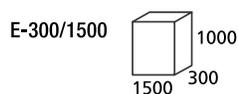
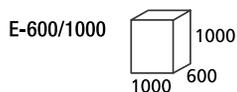
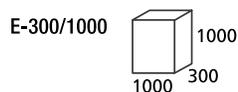
- Fabricado totalmente en acero inoxidable con ausencia total de madera.
- Cajones, puertas y tolva con tiradores integrados.
- CD - cuerpo a la derecha.
- CI - cuerpo a la izquierda.
- Estantes intermedios regulables en altura.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura 7cm.
- Peto trasero de 100mm.



# MUEBLES ESTANTERÍA SERIE 300/600



E-600/1500



## SERIE 300

MODELO	ESTANTES INTERMEDIOS
E-300/1000	2
E-300/1500	2
E-300/2000	2
E-300/2500	2

## SERIE 600

MODELO	ESTANTES INTERMEDIOS
E-600/1000	2
E-600/1500	2
E-600/2000	2
E-600/2500	2

### Características

- Fabricado totalmente en acero inoxidable con ausencia total de madera.
- Estantes intermedios regulables en altura.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura 7cm.
- Peto trasero de 100mm.





## ESTANTERÍAS MURALES

### ESTANTERÍA MURAL LISA

MODELOS ESTANTERÍA LISA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	
	ancho	fondo
EMLS 300x1000	1000	300
EMLS 300x1200	1200	300
EMLS 300x1400	1400	300
EMLS 300x1600	1600	300
EMLS 300x1800	1800	300
EMLS 400x1000	1000	400
EMLS 400x1200	1200	400
EMLS 400x1400	1400	400
EMLS 400x1600	1600	400
EMLS 400x1800	1800	400



EMLS



DETALLE OMEGA  
DE REFUERZO  
MODELOS SUPERIORES  
A 1400mm

### ESTANTERÍA MURAL DE TUBO

MODELOS ESTANTERÍA LISA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	
	ancho	fondo
EMTS 300x1000	1000	300
EMTS 300x1200	1200	300
EMTS 300x1400	1400	300
EMTS 300x1600	1600	300
EMTS 300x1800	1800	300
EMTS 400x1000	1000	400
EMTS 400x1200	1200	400
EMTS 400x1400	1400	400
EMTS 400x1600	1600	400
EMTS 400x1800	1800	400



EMTS



DETALLE LATERAL  
ESTANTERÍA DE TUBO

### Características EMLS / EMTS

- Construidos totalmente en acero inox. AISI 304 18/8.
- Espesor del estante 32mm.
- Otras medidas: consultar precios y plazos de entrega.



# ESTANTERÍAS ESCURREPLATOS Y MURALES REGULABLES

## ESTANTERÍAS ESCURREPLATOS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			CAPACIDAD PLATOS
	ancho	fondo	alto	
EMESC-600	600	325	210	22
EMESC-900	900	325	210	34

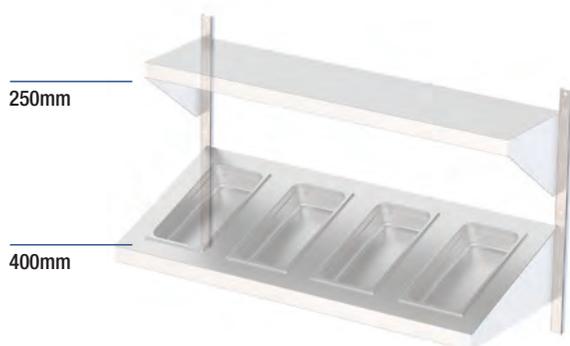


## Características

- Fabricadas totalmente en acero inox. AISI 304 18/8 (satinado).
- Se suministran de serie con tornillos y tacos para sujeción a pared.
- Cartelas soldadas para mayor resistencia.

## ESTANTERÍAS MURALES REGULABLES

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	
	ancho	fondo
EMRL 250x800	800	250
EMRL 250x1000	1000	250
EMRL 250x1200	1200	250
EMRL 250x1400	1400	250
EMRLC 250x1000	1000	250
EMRL 400x800	800	400
EMRL 400x1000	1000	400
EMRL 400x1200	1200	400
EMRL 400x1400	1400	400
EMRLC 400x1000	1000	400



## MONTANTES

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	
	ancho	fondo
MONT-600	600	30
MONT-1000	1000	30
MONT-1500	1500	30

## Características

- Fabricadas totalmente en acero inox. AISI 304 18/8 (satinado).
- Se suministran de serie con tornillos y tacos para sujeción a pared.
- De fácil instalación y sencilla regulación por su sistema de ranura.
- Permite modificar la altura de los estantes intercambiando las cartelas, sin necesidad de herramientas.
- Los estantes se suministran con sus correspondientes cartelas.

- Modelos EMRL son estantes lisos. Modelos EMRLC son estantes inclinados
- EMRLC 250x1000 capacidad para 4 cubetas GN 1/6 (no incluidas en precio).
- EMRLC 400x1000 capacidad para 4 cubetas GN 1/3 (no incluidas en precio).
- MONTANTES: Fabricados en acero inox. AISI 304 18/8.
- Posibilidad de hacer a medida (precio medida inmediata superior) y consultar plazos de entrega.



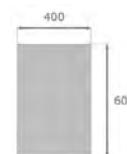
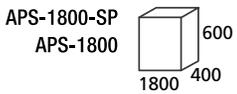
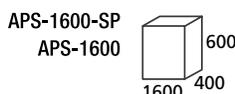
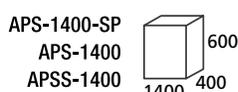
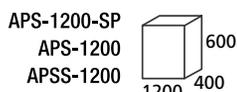
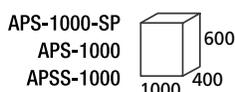
# ARMARIOS DE PARED

## ARMARIOS DE PARED SIN PUERTAS

MODELO
APS-1000-SP
APS-1200-SP
APS-1400-SP
APS-1600-SP
APS-1800-SP



APS-1200-SP



## ARMARIOS DE PARED CON ESTANTES LISOS

MODELO
APS-1000
APS-1200
APS-1400
APS-1600
APS-1800



APS-1200



## ARMARIOS DE PARED CON ESTANTES SUPERIOR PARA VASOS Y ESTANTE INFERIOR ESCURREPLATOS

MODELO	CAPACIDAD PLATOS
APSS-1000	23
APSS-1200	28
APSS-1400	33



APSS-1000

### Características

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8. (acabado satinado).
- Puertas correderas con doble pared sobre guía y rodamiento.
- Estante intermedio regulable en 2 alturas, a 24 o 26cm.
- Tiradores integrados en las puertas.
- Escurreplatos de una sola pieza, fijo y totalmente en acero inoxidable.
- Parte inferior abierta en modelos APSS.
- Fácil instalación, mediante guía de acero colocada previamente en la pared.



## ESTANTERÍAS DESMONTABLES DE PIE



ESTANTE



DETALLE PATA



SGC

### ESTANTERÍAS DESMONTABLES ALTO 1800

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	ancho	fondo	alto
SGC-8030	800	300	1750
SGC-1030	1000	300	1750
SGC-1230	1200	300	1750
SGC-1430	1400	300	1750
SGC-8040	800	400	1750
SGC-1040	1000	400	1750
SGC-1240	1200	400	1750
SGC-1440	1400	400	1750
SGC-8050	800	500	1750
SGC-1050	1000	500	1750
SGC-1250	1200	500	1750
SGC-1450	1400	500	1750
SGC-8060	800	600	1750
SGC-1060	1000	600	1750
SGC-1260	1200	600	1750
SGC-1460	1400	600	1750

### CAPACIDAD DE PESO POR ESTANTE (Kg)

ANCHO (mm)	PROF. 300	PROF.400	PROF.500	PROF.600
800	225	200	200	175
1000	175	150	150	125
1200	125	100	100	75
1400	125	100	100	75

Estante de largo 1400mm tiene un omega de refuerzo.

### Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8 (acabado satinado) de 1mm de espesor.
- Estantes con borde de doble pliegue para evitar cortes.
- Frontal de los estantes de 40mm.
- Pies regulables para una mayor estabilidad.
- De serie se suministran con tornillería Inox.
- Los estantes se pueden regular cada 150mm. y se puede colocar el primer estante a 150mm del suelo.
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precio y plazo de entrega).



# CARROS DE SERVICIO / CARRO DE PLATOS



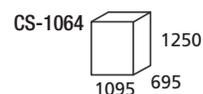
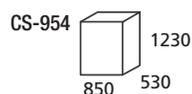
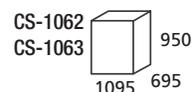
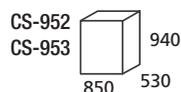
CS-952

## CARROS DE SERVICIO

MODELO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)		Nº ESTANTES
	ancho	fondo	
CS-952	830	510	2
CS-953	830	510	3
CS-954	830	510	4
CS-1062	1000	600	2
CS-1063	1000	600	3
CS-1064	1000	600	4



CS-1063



## CARRO DE PLATOS

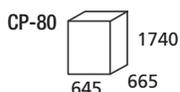
MODELO	Nº PLATOS
--------	-----------

CP-80	80 platos de ø200 a 320mm 120 platos de ø inferior a 200
-------	---

### accesorio

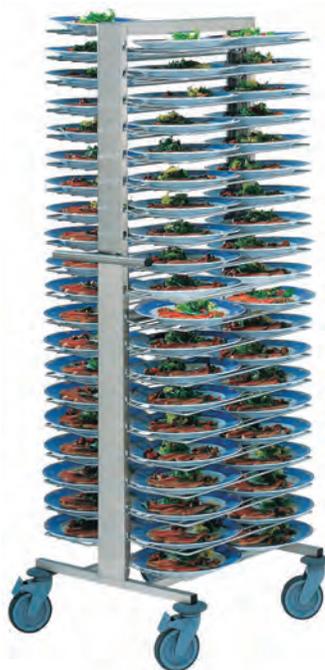
DESCRIPCIÓN
-------------

FUNDA DE CARRO PARA PLATOS

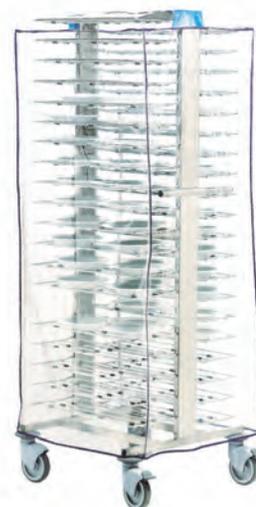


## Características

- Totalmente realizados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuatro ruedas giratorias de 125mm de diámetro insonorizadas dos de ellas con freno.
- Se suministran montados.
- Estantes con reborde en todo el contorno.
- Estructura reforzada y soldada para cargas de hasta 150kg cada carro en modelos de estante de 830x510mm y de 200kg cada carro en modelos de estante de 1000x600mm
- Parachoques de goma en las 4 ruedas.



CP-80



CARRO CON FUNDA PROTECTORA

## Características

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Se suministra con cada carro una bolsa con 160 toques de caucho para aumentar la seguridad de los desplazamientos.
- Rejillas de 540x273mm de acero inoxidable con varillas de ø7mm.
- Empuñadura en acero inoxidable de ø25mm.
- 4 ruedas de ø125mm con parachoques, dos de ellas con freno.
- Separación entre niveles: 70mm.
- Número de niveles 2x20.
- Se suministra montado.



# CARROS PARA BANDEJAS



CB-8 GN



CB-16 PAST



CB-14 GN



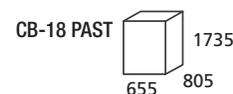
DETALLE VARILLA DE CIERRE



CB-18 PAST

## CARROS PARA BANDEJAS GASTRONORM Y PASTELERÍA

MODELO	Nº NIVELES	CAPACIDAD BANDEJAS	MEDIDAS BANDEJAS (mm)	DISTANCIA ENTRE NIVELES cm
CB-8 GN	8	8 / 16	GN 2/1 - GN 1/1	8
CB-14 GN	18	14 / 28	GN 2/1 - GN 1/1	10
CB-16 PAST	8	16	600x400	8
CB-18 PAST	18	36	600x400	7,5



### Características

- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de diámetro 100mm insonorizadas, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma en las 4 ruedas.

- Guías con topes para evitar el desplazamiento de las bandejas.
- Chasis en tubo cuadrado de 25x25mm.
- Separación entre guías: 75mm.
- Se suministran desmontados.



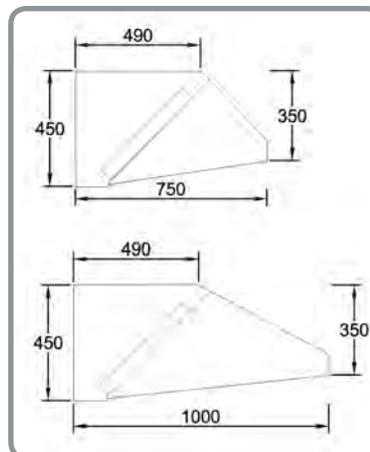


# CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750-1000 / ALTO 450

**Filtros Incluidos**



CAMP-1500-450 / FONDO 750



ESQUEMA DIMENSIONES

## CAMP. MURALES EN ACERO INOX. F. 750-1000 / ALTO 450 SIN TURBINA

MODELO	Nº DE FILTROS INCLUIDOS
CAMP-1000-450	2
CAMP-1500-450	3
CAMP-2000-450	4
CAMP-2500-450	5
CAMP-3000-450	6

### FILTROS INCLUIDOS

## accesorios (campanas murales y centrales)

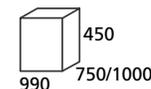
DESCRIPCIÓN
FILTROS DE LAMAS DE ACERO INOX. 500x500mm
SUPLEMENTO EMBOCADURA DE SALIDA

## precios suplemento emb. de salida

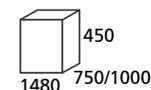
	DIÁMETRO (cm)					
	15	20	25	30	35	40
EMBOCADURA DE TECHO PARA CAMPANAS SIN TURBINA						
EMBOCADURA LATERAL PARA CAMPANAS SIN TURBINA						

## F. 750 / F. 1000

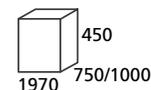
### CAMP-1000-450



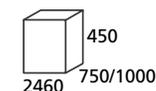
### CAMP-1500-450



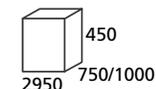
### CAMP-2000-450



### CAMP-2500-450



### CAMP-3000-450



## Características

- Techo y trasera en acero galvanizado.
- Filtros incluidos.
- Canal recoge grasas con tapón de drenaje y **doble soldadura** en juntas para evitar fugas de grasa.
- Fijación a pared mediante soporte con tacos y tornillos incluidos.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8.
- Cantos pisados para evitar cortes.
- Otras medidas intermedias sobre pedido (consultar precios y plazos de entrega)
- Sobre pedido se pueden suministrar campanas centrales (consultar precios y plazos de entrega).



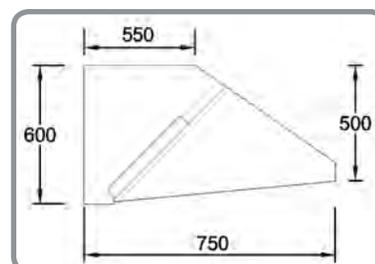


# CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750 / ALTO 600

**Filtros Incluidos**



CAMP-1500-MS SIN TURBINA



ESQUEMA DIMENSIONES

## CAMPANAS MURALES EN ACERO INOX. FONDO 750 / ALTO 600

MODELO	POTENCIA (CV)	Nº DE FILTROS INCLUIDOS
CAMP-1000-MS	7/7 1/5	2
CAMP-1500-MS	9/9 3/4	3
CAMP-2000-MS	10/10 3/4	4
CAMP-2500-MS	10/10 3/4	5
CAMP-3000-MS	10/10 3/4	6

### FILTROS INCLUIDOS

### accesorios (campanas murales y centrales)

DESCRIPCIÓN
FILTROS DE LAMAS DE ACERO INOX. 500x500mm
SUPLEMENTO EMBOCADURA DE SALIDA

CAMP-1000-MS



CAMP-2500-MS



CAMP-1500-MS



CAMP-3000-MS



CAMP-2000-MS



### precios suplemento emb. de salida

DIÁMETRO (cm)					
15	20	25	30	35	40

EMBOCADURA DE TECHO PARA CAMPANAS CON TURBINA
EMBOCADURA DE TECHO PARA CAMPANAS SIN TURBINA
EMBOCADURA LATERAL PARA CAMPANAS SIN TURBINA
EMBOCADURAS LATERALES PARA CAMPANAS CON TURBINA CONSULTAR PRECIOS

### salida cuadrada de camp. con motor

DIMENSIONES EN (mm)	
CAMP. DE 1000	230x208
CAMP. DE 1500	299x260
CAMP. DE 2000	330x291
CAMP. DE 2500	330x291

## Características

- Techo y trasera en acero galvanizado.
- Filtros incluidos.
- Canal recoge grasas con tapón de drenaje y **doble soldadura** en juntas para evitar fugas de grasa.
- Fijación a pared mediante soporte con tacos y tornillos incluidos.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8.
- Cantos pisados para evitar cortes.
- Otras medidas intermedias sobre pedido (consultar precios y plazos de entrega)
- Sobre pedido se pueden suministrar campanas centrales (consultar precios y plazos de entrega).



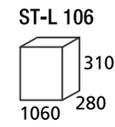
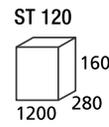
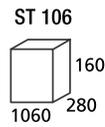


# VITRINAS NEUTRAS



## VITRINAS NEUTRAS

MODELO	CRISTAL	PISOS
ST 106	PLANO	1
ST 120	PLANO	1
ST-L 106	PLANO	2



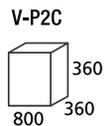
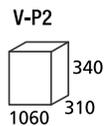
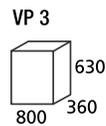
## VITRINAS NEUTRAS

MODELO	CRISTAL	PISOS
VP 3	PLANO	3
V-P2	PLANO	2
V-P2C	PLANO	2



VP-3

## ACABADOS DISPONIBLES



VP-2

## Características

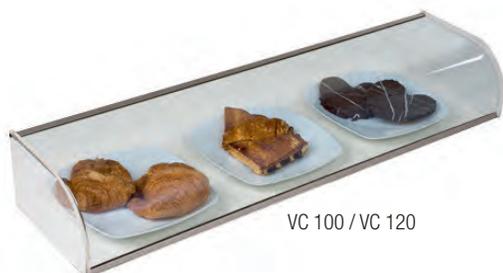
- Construidas en aluminio anodizado 30mm. (plata) y cristal plano de 5mm.
- Modelo ST sin puertas traseras ni base.
- Modelo STL estante intermedio regulable en altura de cristal 6mm sin puertas traseras.
- Modelos VP: totalmente cerradas con base en tablero plastificado blanco y **puertas correderas en cristal**. Estantes intermedios regulables en altura, de cristal de 6mm.
- Opción acabado "ORO" consultar plazo de entrega.



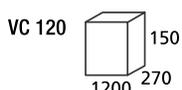
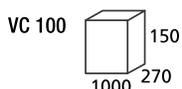
V-P2C



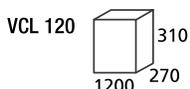
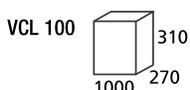
# VITRINAS NEUTRAS



VC 100 / VC 120



VCL 100 / VCL 120



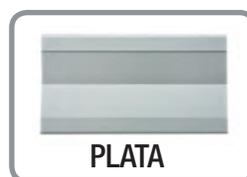
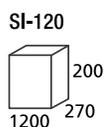
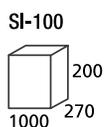
### VITRINAS NEUTRAS

MODELO	CRISTAL	PISOS
VC 100	CURVO	1
VC 120	CURVO	1
VCL 100	CURVO	2
VCL 120	CURVO	2

### Características

- Perfilera en aluminio anodizado 15mm. (plata) y cristal curvo 5mm.
- Modelos con 2 Estantes cristal 5mm.
- Laterales en metacrilato de 6mm.
- Opción acabado "ORO" consultar plazo de entrega.

SI-100



### ACABADOS DISPONIBLES

### VITRINAS CRISTAL PLANO MODELO SI

MODELO	CRISTAL	PISOS
SI-100	PLANO	1
SI-120	PLANO	1

### Características

- Cristal plano de 5mm.
- La vitrina queda apoyada sobre dos perfiles de aluminio color PLATA totalmente desmontable.



# COCINAS

## Índice páginas

### 229 **COCINAS SERIE 600 RM GASTRO**

---

- 230 **COCINAS ELÉCTRICAS**
- 231 **COCINAS A GAS**
- 233 **HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN**
- 234 **CUECEPASTAS ELÉCTRICOS**
- 235 **FRY-TOP ELÉCTRICOS Y A GAS**
- 237 **BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA Y ELÉCTRICA DE AGUA**
- 238 **FREIDORAS ELÉCTRICAS**
- 240 **MANTENEDOR DE FRITOS, LAVAMANOS Y BAÑO MARÍA**
- 241 **ELEMENTOS NEUTROS Y CALIENTES**
- 242 **ELEMENTOS DE APOYO**

### 244 **COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650 MODULAR**

---

- 247 **PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS COCINAS DE ENCASTRE**

### 249 **COCINAS SERIE 650 MODULAR**

---

- 250 **COCINAS A GAS**
- 251 **COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICA**
- 252 **PLACAS RADIANTES A GAS**
- 253 **FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 254 **BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA**
- 255 **FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS Y MANTENEDOR DE FRITOS**
- 256 **CUECEPASTAS ELÉCTRICO**
- 257 **SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA**
- 258 **BAÑO MARÍA ELÉCTRICO**
- 259 **ELEMENTOS NEUTROS**
- 260 **PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 650**

### 268 **COCINAS SERIE 700 MODULAR**

---

- 269 **COCINAS A GAS**
- 270 **COCINAS ELÉCTRICAS**
- 271 **COCINAS VITROCERÁMICA**
- 272 **COCINAS A INDUCCIÓN**
- 273 **PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 274 **FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 375 **BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 276 **BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA**
- 277 **FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 279 **MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS**
- 280 **CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 281 **BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 282 **SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA**
- 283 **SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 284 **MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 285 **ELEMENTOS NEUTROS**
- 286 **PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 700**

### 303 **COCINAS SERIE 900 MODULAR**

---

- 304 **COCINAS A GAS**
- 305 **COCINAS ELÉCTRICAS**
- 306 **COCINAS VITROCERÁMICA**
- 307 **COCINAS A INDUCCIÓN**
- 308 **PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 309 **FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 310 **BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 311 **BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA**
- 312 **FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 314 **MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS**
- 315 **CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 316 **BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 317 **SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA**
- 318 **SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 319 **MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 320 **ELEMENTOS NEUTROS**
- 321 **PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 900**

# COCINAS SERIE 600



# COCINAS SERIE 600 COCINAS ELÉCTRICAS



CE-2F TRI / CE-2F MONO



CE-4F TRI



CE-6F TRI

MODELO	NÚMERO PLACAS	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
CE-2F TRI	2	4	12	400/III/50
CE-2F MONO	2	4	12	230/50
CE-4F TRI	4	8	25	400/III/50
CE-6F TRI	6	12	37	400/III/50

CE-2F TRI  290  
 CE-2F MONO  600  
 330

CE-4F TRI  290  
 600  
 660

CE-6F TRI  290  
 600  
 990

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Placa circular

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placas circulares de alta calidad con protección térmica interna.
- Encimeras embutidas de forma redondeada para facilitar la limpieza.
- Placas circulares de 180mm. de diámetro.
- Potencia de placa 2Kw.
- Chimenea de 160mm. de alto en acero inoxidable.
- 6 niveles de control.
- Patas en plástico.
- Voltaje 400V III 50Hz.



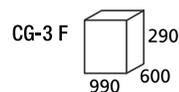
## COCINAS SERIE 600 COCINAS A GAS



CG-2 F2



CG-3 F



MODELO	NÚMERO POTENCIA (Kw) POTENCIA (Kw)		POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	
	QUEMADORES	QUEMADORES		TOTAL	BUTANO / PROPANO (Kg/h)		NATURAL (m <sup>3</sup> /h)
CG-2 F2	2	2x8	16	13902	0,64	1,32	33
CG-3 F	3	3x8	24	20832	0,96	1,98	61

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

Accesorio Wok de Ø225 mm

Placa lisa de 320x500 mm en cromo duro



### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en acero y esparcellamas en latón de 82mm.
- Encimera de trabajo extraíble embutida para facilitar la limpieza.
- Termopar de seguridad.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Sin encendido piezoeléctrico.
- Chimenea de 160mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predisuestas para gas natural/ciudad, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.

# COCINAS SERIE 600 COCINAS A GAS



CG-6 V



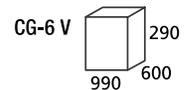
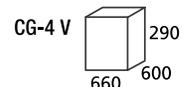
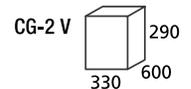
CG-2 V



CG-4 V



MODELO	POTENCIA (Kw)		POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)
	NÚMERO QUEMADORES	QUEMADORES		BUTANO / PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m <sup>3</sup> /h)	
CG-2 V	2	2x4,5	9	0,71	0,952	16
CG-4 V	4	4x4,5	18	1,42	1,904	21
CG-6 V	6	6x4,5	27	2,13	2,856	33



## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Accesorio Wok de Ø225 mm

Placa lisa de 320x500 mm en cromo duro



## Características

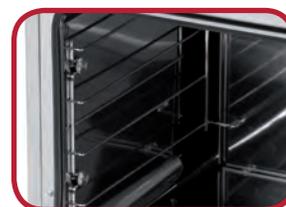
- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en acero y esparcellamas en latón de 82mm.
- Encimera de trabajo extraíble embutida para facilitar la limpieza.
- Termopar de seguridad.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Sin encendido piezoeléctrico.
- Chimenea de 160mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predispuestas para gas natural/ciudad, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.



# COCINAS SERIE 600 HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN



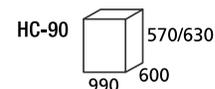
HC-90



MODELO	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)
HC-90	3,13	4 x GN 1/1 40 ó 2 x GN 1/1 65	52

## accesorios

DESCRIPCIÓN
Parilla GN 1/1 de 530x325 mm



**DETALLE COMPOSICIÓN**  
HC90+CG-2V+ FTH30GLC  
+FE-8EL TRI

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Una parrilla GN 1/1 incluida.
- Calentamiento mediante resistencia y ventilador de 80W y 2700 r.p.m.
- Voltaje 230V/50Hz.

# COCINAS SERIE 600 CUECEPASTAS ELÉCTRICOS



CPE-1



DETALLE FONDO DE LA CUBA



CPE-2

MODELO	CAPACIDAD CUBA (L)	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	VOLTAJE (V/Hz)
CPE-1	8	GN 1/2 200	3	8	230/50
CPE-2 TRI	8+8	2 (GN 1/2 200)	6	15	400/III/50
CPE-2 MONO	8+8	2 (GN 1/2 200)	6	15	230/50



CCP-1

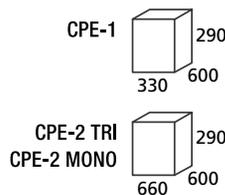
## accesorios

### DESCRIPCIÓN

CCP-1 (280x200x135mm)

CCP-2 2x (280x100x135mm)

CCP-4 4x (138x100x135mm)



CCP-2

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Cuba embutida con elementos de calefacción internos.
- Grifo vaciado de 3/4"
- Temperatura de trabajo de 30°-110°C.
- Termostato de seguridad a 130°C.
- Chimenea de 160 mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.

## CESTAS NO INCLUIDAS



CCP-4



# COCINAS SERIE 600 FRY-TOP ELÉCTRICOS



FTH-60 ELC



FTH-30 EL



FTH-90 EL

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)
FTH-30 EL	320x480	3	230V/50Hz	23
FTH-30 ELC	320x480	3	230V/50Hz	23
FTH-60 EL*	650x480	6	400V III 50Hz	45
FTH-60 ELC*	650x480	6	400V III 50Hz	45
FTH-90 EL	980x480	9	400V III 50Hz	68
FTH-90 ELC	980x480	9	400V III 50Hz	68

L= LISA / LC= LISA CROMO DURO



## accesorios

### DESCRIPCIÓN

RASQUETA PLANCHA

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 50°-300°C.
- Placa lisa en acero fundido de 10mm. espesor en modelos 30 y 60 y 12mm. espesor en modelo 90.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza, soldada.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio, salvo en modelos cromados).
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.



## COCINAS SERIE 600 FRY-TOP A GAS



FTH-30 GL

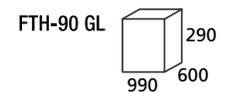
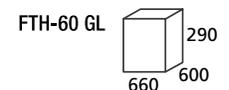


FTH-60 GLC



FTH-90 GL

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)
				BUTANO / PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m <sup>3</sup> /h)	
FTH-30 GL	320X480	4	3476	0,546	0,74	23
FTH-30 GLC	320X480	4	3476	0,546	0,74	23
FTH-60 GL	650X480	8	6952	1,082	1,48	45
FTH-60 GLC	650X480	8	6952	1,082	1,48	45
FTH-90 GL	980X480	12	10428	1,638	2,22	68
FTH-90 GLC	980X480	12	10428	1,638	2,22	68



L= LISA / LC= LISA CROMO DURO

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

RASQUETA PLANCHA

### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero fundido de 10mm. espesor en modelos 30 y 60 y 12mm. espesor en modelo 90.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza, soldada a mano.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio, salvo en modelos cromados).
- Termopar de seguridad.
- Quemador tubular en acero cromado.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predispuestas para gas natural, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.



# COCINAS SERIE 600 BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA Y ELÉCTRICA DE AGUA



GL-30 GLS



GL-60 GLS



PARRILLA DE PESCADO



PARRILLA DE CARNE



DETALLE QUEMADOR

## BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POT. (Kcal/H)		CONSUMO GAS		PESO (Kg)
			TOTAL	BUTANO / PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m <sup>3</sup> /h)		
GL-30 GLS	312x483	6,5	5648	0,53	0,68	25	
GL-60 GLS	2x (312x483)	13	11296	1,06	1,38	49	

### accesorios

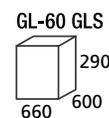
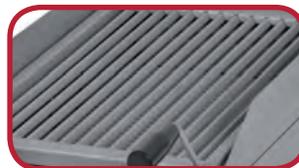
#### DESCRIPCIÓN

PARRILLA DE CARNE

PARRILLA DE PESCADO

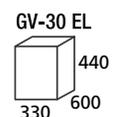
BOLSA DE 4 Kg PIEDRA VOLCÁNICA

### DETALLE PARRILLA PESCADO



## BARBACOA ELÉCTRICA DE AGUA

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
GV-30 EL	312x483	3,3	17,5



### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Parrillas construidas en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Encendido piezo eléctrico
- De serie se suministran con 5kgs. de piedra volcánica.
- Dos posiciones de ajuste de las parrillas.
- De serie se suministra con parrilla para carne.
- Bajo pedido se pueden suministrar con parrilla para pescado (al mismo precio).
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predisuestas para gas natural, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.
- **Modelo GV-30 EL** modelo eléctrico que no precisa parrillas especiales (como los modelos a gas), se asa directamente sobre las resistencias. En este modelo, para su funcionamiento, se precisa añadir agua en la cubeta interior, elevando el cabezal con las resistencias. Tensión 230V/50Hz.



# COCINAS DE SERIE 600 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE APOYO



FE-8 EL TRI



FE-8+8 EL TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)
	ancho	fondo	alto				
FE-8 EL TRI	210	235	100	8	6	400V III 50Hz	10
FE-8 EL MONO	210	235	100	8	6	230V/50Hz	10
FE-8 + 8 EL TRI	210	235	100	8+8	2x6	400V III 50Hz	18



DETALLE MANDOS FREIDORA

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

CESTA 210x235x100

## DETALLE CESTA



FE-8 EL TRI 290  
FE-8 EL MONO 330 600

FE-8+8 EL TRI 290  
660 600

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Grifo vaciado de 3/4" (los modelos de 2 cubas disponen de 2 grifos de vaciado).
- Cestas de gran robustez.
- Zona Fría de 25mm.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo de 50-190°C.
- Patas en plástico.
- Resistencias en acero inoxidable.



# COCINAS SERIE 600 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE MUEBLE



FEM-8+8L TRI



FEM-8L TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO Kg
	ancho	fondo	alto				
FEM-8L TRI	210	235	100	8	6	400V III 50Hz	22
FEM-8L MONO	210	235	100	8	6	230V/50Hz	22
FEM-8 + 8 EL TRI	210	235	100	8+8	2x6	400V III 50Hz	42
FEM-13L TRI	210	300	120	13	9,9	400V III 50Hz	50
FEM-13+13L TRI	210	300	120	13+13	2x9,9	400V III 50Hz	65

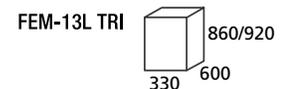
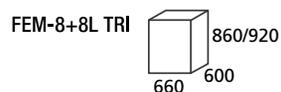
## accesorios

### DESCRIPCIÓN

CESTA 210x235x100

CESTA 210x300x120

CESTA 100x300x120



## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Grifo vaciado de 3/4" (los modelos de 2 cubas disponen de 2 grifos de vaciado).
- Cestas de gran robustez.
- Zona Fría de 25mm.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo de 50-190°C.
- Modelos FEM-13L TRI (bajo pedido se pueden suministrar con 2 cestas de 100x300x120mm).
- Modelos FEM-13+13L TRI (bajo pedido se pueden suministrar con 4 cestas de 100x300x120mm).
- Patas en acero inox. regulables en altura +/- 6cm.
- Resistencias en acero inoxidable.



# COCINAS SERIE 600 MANTENEDOR DE FRITOS, LAVAMANOS Y BAÑO MARÍA



UH-30 EL



UM-30 EL

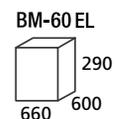
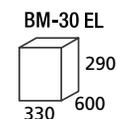
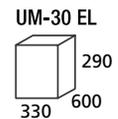
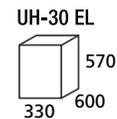


BM-30 EL



BM-60 EL

MODELO	CAPACIDAD CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)
UH-30 EL	GN 1/2 x 200	0,85	230V/50Hz	12
UM-30 EL	13,81 litros	NEUTRO	NEUTRO	10
BM-30 EL	GN 1/1 150	1,50	230V/50Hz	12,9
BM-60 EL	2x GN 1/1 150	3,00	230V/50Hz	22,8



## Características

### MANTENEDOR DE FRITOS UH-30 EL

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotado de falso fondo.
- Elemento calentador cerámico.
- Control de temperatura de 30-90°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

### LAVAMANOS UM-30 L

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cuba embutida de 230x300x200mm.
- Grifo incluido.
- Dotado de desagüe en la parte inferior del lavamanos.

### BAÑO MARÍA BM-30 L / BM-60 EL

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cubas embutidas de ángulos redondeados para fácil limpieza y mantenimiento.
- Grifo de vaciado con válvula de seguridad.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.



## COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS NEUTROS Y CALIENTES



PP-30 L

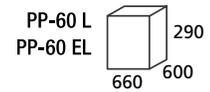
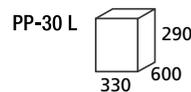


PP-60 L

PP-60 L  
CON TABLA DE CORTE

PP-60 EL

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	SUPERFICIE TRABAJO (mm)	VOLTAJE	PESO (Kg)
PP-30 L	-	280x480	-	6
PP-60 L	-	600x480	-	13
PP-60 EL	0,7	600x480	230V/50Hz	14



### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

TABLA DE CORTE DE PLÁSTICO PARA PP-30

TABLA DE CORTE DE PLÁSTICO PARA PP-60

#### TABLA DE CORTE PARA PP-30 L



#### TABLA DE CORTE PARA PP-60 L y PP-60 EL



### Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Encimera embutida de formas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Posibilidad de incorporar una tabla de corte de plástico para los modelos PP-30 L y PP-60 L.
- Control de temperatura de 30-90°C para modelo PP-60 EL.



# COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS DE APOYO



EN-1 A



EN-2 A



EN-1 P

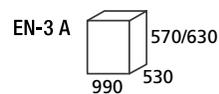
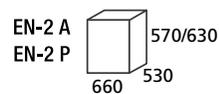
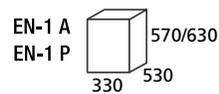


EN-3 A



EN-2 P

MODELO		PESO (Kg)
EN- 1 A	ABIERTO	8,5
EN- 2 A	ABIERTO	19,5
EN- 3 A	ABIERTO	30,5
EN- 1 P	CON PUERTAS	10
EN- 2 P	CON PUERTAS	22



## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Patas en acero inox. de gran robustez regulables en altura +/- 6cm.



## COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS DE APOYO



P-30 L



P-60 L



PZ-30 L

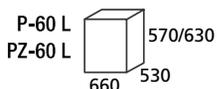
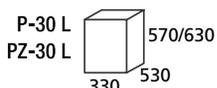


PZ-60 L

MODELO		PESO (Kg)
P-30 L	-	8
P-60 L	-	15
PZ-30 L	CON CAJONES	11
PZ-60 L	CON CAJONES	21

### accesorios

DESCRIPCIÓN
DP-60 PUERTA APERTURA DCHA.
DL-60 PUERTA APERTURA IZD.
SET DE RUEDAS PARA BASES
SET 2 CAJONES PARA PZ-30 L
SET 2 CAJONES PARA PZ-60 L



RUEDAS



PUERTAS

### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Patas en acero inox. de gran robustez regulables en altura +/- 6cm.



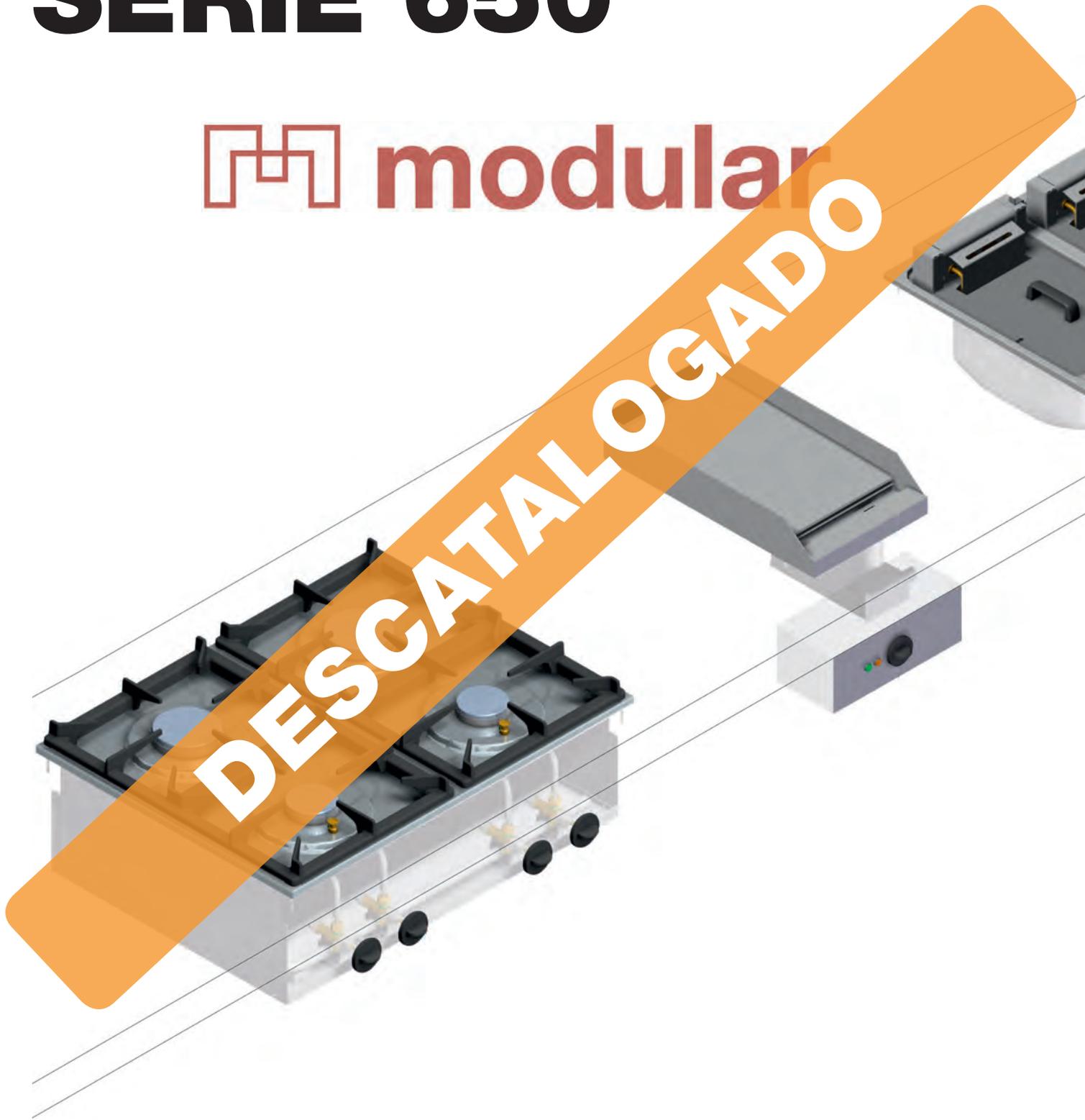
**javemah**



# COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

 modular

**DESCATALOGADO**





## COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

### Características GENERALES COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

Elementos de cocción modulares de encastre que son compatibles con casi cualquier tipo de mobiliario.

Compuestas de aparatos modulares para espacios reducidos con una calidad y prestaciones que satisfacen las exigencias de los profesionales del sector. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes.

La **SERIE 650** ofrece un alto rendimiento y consumos reducidos como características que la distinguen. La producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 650** ser ideal para cualquier exigencia.

Fabricado en Italia por MODULAR.



### Características ESPECÍFICAS COCINAS A GAS

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia 3,5 y 6 Kw. Sistema de seguridad por termopar. Parrillas en acero esmaltado anti-corrosivo.

De serie se suministran **predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambiarlos a propano/butano.

### COCINAS ELÉCTRICAS

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Todas las placas presentan un conmutador con 6 posiciones de regulación de la temperatura. Piloto de señalización de alimentación eléctrica y de funcionamiento de las placas.

### COCINA VITROCERÁMICA

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor, con plano de cocción en vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Modelos de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 2,1 Kw. y 2,5 Kw. de potencia y controladas por reguladores de energía; las zonas de calentamiento están delimitadas por contornos serigrafados sobre el vidrio. Piloto de señalización para controlar el correcto funcionamiento del aparato.



## COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

### FRY-TOP ELÉCTRICOS

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas con superficie satinada o de cromo duro y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 10 mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas.

Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

### FREIDORAS ELÉCTRICAS

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Grifo de vaciado de aceite. Capacidad de las cubas de 10 litros. Resistencias blindadas de smaltados para una mejor limpieza y dotadas de termostato con regulación de 100°/190°C. Interruptor general, termostato de seguridad y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

### CUECEPASTAS ELÉCTRICO

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable AISI 316 con capacidad para 20 litros y 40 litros respectivamente. Grifo de llenado de agua. Grifo manual de seguridad para la descarga. Termostato de 4 posiciones, resistencias blindadas colocadas en el interior de la cuba. Piloto de señalización de conexión a la red eléctrica y de funcionamiento de las resistencias.

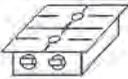
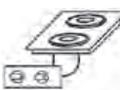
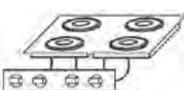
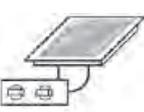
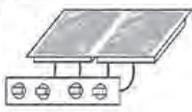
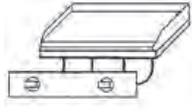
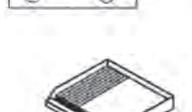
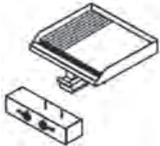
### BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

Encimera, cuba y fondo fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Cubas de dimensiones GN 1/1 de 15 cm. de profundidad en el modelo de 40 cm. y GN 2/1 de 15 cm. de profundidad en el modelo de 70 cm. Todos los modelos están provistos de grifo de vaciado del agua. Calentamiento mediante resistencias blindadas y reguladas por termostato de trabajo de 30°/90°C. Ambos modelos provistos de piloto luminoso de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.

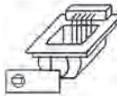
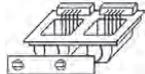
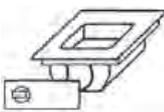
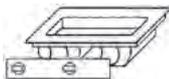
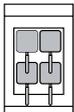
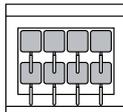
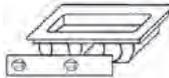


## COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	DIM. AGUJERO ENCASTRE (cm)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	
<b>COCINAS A GAS</b>		<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>			
	<b>SV 654 PCG-D</b> 40x60cm.	1x3,5 1x6	38,5x58,5	9,5	
	<b>SV 658 PCG-D</b> 80x60cm.	2x3,5 2x6	78,5x58,5	21,5	
<b>COCINAS ELÉCTRICAS</b>					
	<b>SV 654 PCE-D</b> 40x60cm.	2x2,6	38,5x58,5	4,6	400/III/50-60
	<b>SV 657 PCE-D</b> 70x60cm.	4x2,6	68,5x58,5	10,4	400/III/50-60
<b>COCINAS VITROCERÁMICAS</b>					
	<b>SV 654 PVE-D</b> 40x60cm.	1x2,1 1x3,5	38,5x58,5	4,6	400/III/50-60
	<b>SV 657 PVE-D</b> 70x60cm.	2x2,1 2x2,5	68,5x58,5	9,2	400/III/50-60
MODELO	TIPO DE PLACA	DIM. AGUJERO ENCASTRE (cm)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PVP € PORTES PAGADOS
<b>FRY-TOP ELÉCTRICAS</b>					
	<b>SV 654 FTE-D</b> 40x60cm.	LISA	38,5x58,5	4,5	400/III/50-60
	<b>SV 654 FTE-CR-D</b> 40x60cm.	LISA CROMO DURO	38,5x58,5	4,5	400/III/50-60
	<b>SV 654 FTRE-D</b> 40x60cm.	RANURADO	38,5x58,5	4,5	400/III/50-60
	<b>SV 657 FTE-D</b> 70x60cm.	LISA	68,5x58,5	9	400/III/50-60
	<b>SV 657 FTE-CR-D</b> 70x60cm.	LISA CROMO DURO	38,5x58,5	9	400/III/50-60
	<b>SV 657 FTRE-D</b> 70x60cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO	68,5x58,5	9	400/III/50-60



## COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	
<b>FREIDORAS ELÉCTRICAS</b>				
 <b>SV 654 FRE10-D</b> 40x60cm.	10	7,5	400/III/50-60	
 <b>SV 657 FRE10-D</b> 70x60cm.	10 + 10	15	400/III/50-60	
<b>MANTENEDOR DE FRITOS</b>				
 <b>SV 654 SPE-D</b> 40x60cm.	CUBA GN 1/1		240/50-60	
<b>CUECEPASTAS ELÉCTRICO</b>				
 <b>SV 654 CPE-D</b> 40x60cm.		6	400/III/50-60	
 <b>SV 657 CPE-D</b> 70x60cm.	40	9	400/III/50-60	
<b>CESTA DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN PRECIO)</b>				<b>SIN PORTES PAGADOS</b>
 14x14x16cm.	<b>Esquema de cestas para modelos</b>	 SV 654 CPE-D 4 cestas CP/C4	 SV 657 CPE-D 8 cestas CP/C4	
<b>BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS</b>				
 <b>SV 654 BME-D</b> 40x60cm.	GN 1/1	1,5	240/50-60	
 <b>SV 657 BME-D</b> 70x60cm.	GN 2/1	3	400/III/50-60	

# COCINAS SERIE 650

 modular



## Características GENERALES SERIE 650

Una línea de cocina a base de componentes modulares para espacios reducidos con una calidad y prestaciones que satisfacen las exigencias de los profesionales del sector. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes. Encimeras de trabajo de 1mm. de espesor en acero AISI 304.

La **SERIE 650** ofrece un alto rendimiento y consumo reducidos como características que la distinguen. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 650** ser ideal para cualquier exigencia.

Fabricado en Italia por MODULAR.



**rovemoh** modular

## COCINAS SERIE 650

# COCINAS A GAS



SV 657 CFG



DETALLE  
QUEMADORES



SV 654 PLG



SV 657 PLG



SV 6511 CFG

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia 3,6 y 5 Kw. con encendido piezoeléctrico. El modelo **SV 654 PG/40P** dispone de 1 fuego de 7,5 Kw. con llama piloto. Sistema de seguridad por termopar. Los modelos con horno a gas o eléctrico poseen una contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno de gas mediante piezoeléctrico. Hornos a gas con regulación de la temperatura mediante válvula termostática.

Modelos disponibles con horno a gas y horno eléctrico ventilado. Se suministran con 1 parrilla de 57x54 cm.

**De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 650

# COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICAS



SV 657 CFE



SV 654 PCE



SV 657 PCE



SV 654 PVE



SV 657 PVE

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor.

**Modelos de placa eléctrica:** Placas eléctricas redondas de Ø 220 mm. de hierro con borde de acero inoxidable embutido en la encimera. Todas las placas tienen un conmutador de 6 posiciones de regulación de la temperatura. Piloto de señalización de alimentación eléctrica y de funcionamiento de las placas.

Los modelos con horno eléctrico a convección en acero esmaltado y puerta aislada de doble pared. El horno está provisto de un interruptor general. Termostato y piloto de señalización del correcto funcionamiento. Dimensiones internas del horno 53x34x32,5 cm. Regulación de la temperatura de 100°/300°C y potencia 3,96 Kw.

**Modelos de vitrocerámica:** Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 2,1 Kw y 2,5 Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

Fabricado en Italia por MODULAR.



**rovemah** modular



## COCINAS SERIE 650

# PLACAS RADIANTES A GAS



SV 657 TPG

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Placa radiante en hierro de gran espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de 8,2 Kw. en los modelos SV 657 TPG, SV 657 TPGF, SV 6511 TPGF. En los modelos SV 6511 TPCG2, SV 6511 TPGF y SV 6511 TPPCFG2 la potencia de la placa es de 5 Kw. y posee fuegos de 3,6 Kw. y 5 Kw. cada uno.

Los modelos SV 6511 TPGF y SV 6511 TPPCFG2 poseen un armario neutro de dimensiones 34x54x39 cm. Sistema de seguridad por termopar y encendido automático por piezoeléctrico. Los modelos con horno a gas estático poseen una capacidad GN 2/1 con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Dimensiones internas del horno de 53x54x28 cm. Regulación de la temperatura del horno de 150°/300°C con una potencia de 5 Kw.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 650

# FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 657 FTG



SV 654 FTG



SV 657 FTE



SV 657 FTRE

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas en hierro con superficie satinada o de cromo duro (espesor 10 micras) y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 10 mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas.

**Modelos a gas:** Encendido de la llama piloto mediante piezoeléctrico. Regulación mediante grifo de seguridad con termopar o válvula de seguridad. Los modelos cromados poseen termostato de seguridad.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Modelos eléctricos:** Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

Fabricado en Italia por MODULAR.

**rovemoh** modular



## COCINAS SERIE 650

# BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA



SV 657 GRL



SV 654 GRL

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,2 mm de espesor. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad. Grifo de gas con válvula de seguridad. Parrillas de cocción en hierro. Quemadores en acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico. Cubeta recoge-grasas en acero inoxidable. Cajón recoge-grasas extraíble. 2 zonas de cocción independientes para los modelos de 70 cm.

Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Sistema de elevación de las parrillas.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 650

# FREIDORAS A GAS Y ELÉCT. Y MANTENEDOR DE FRITOS



SV 657 FRE

CESTA  
FREIDORA  
10lDET.  
RESIST.  
ABATIBLEDET. CUBA  
FREIDORA  
A GAS

SV 654 FRE



SV 654 FRG

### Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Grifo frontal de vaciado del aceite.

**Modelos a gas:** Capacidad de las cubas de 8 litros. Quemadores en acero con llama horizontal, llama piloto y encendido por piezoeléctrico. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad.

**De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Modelos eléctricos:** Capacidad de las cubas de 10 litros. Resistencias blindadas desmontables para una mejor limpieza y dotadas de termostato con regulación de 100°/190°C. Interruptor general, termostato de seguridad y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

**Mantenedor de fritos:** Cuba desmontable GN 1/1 con falso fondo, fabricados en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia cerámica de rayos infrarrojos. Interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



**rovemah** modular**COCINAS SERIE 650****CUECEPASTAS ELÉCTRICOS**

SV 657 CPE



SV 654 CPE

**Características**

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable AISI 316 con capacidad para 14 litros y 30 litros respectivamente. Grifo de llenado de agua. Grifo y mando de seguridad para la descarga en el panel frontal. Termostato de 4 posiciones, resistencias blindadas colocadas en el interior de la cuba. Piloto de señalización de conexión a la red eléctrica y de funcionamiento de las resistencias.

Fabricado en Italia por MODULAR.



## COCINAS SERIE 650

# SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA



SV 657 BRE

### Características

Cuba en acero inoxidable AISI 304 con fondo de gran espesor. Cuba basculante mediante manivela. Interruptor general. Termostato de regulación de 50°/300°C. Tres resistencias blindadas. Piloto de señalización de conexión a la red eléctrica y de funcionamiento de las resistencias.

Fabricado en Italia por MODULAR.

**savemah** modular

# COCINAS SERIE 650

## BAÑO MARÍA ELÉCTRICO



SV 654 BME

### Características

Encimera, cuba y falso fondo fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Cubas de dimensiones GN 1/1 en el modelo de 40 cm. y GN 2/1 en el modelo de 70 cm. Todos los modelos están provistos de grifo de vaciado del agua situado en el frontal. Calentamiento mediante resistencias blindadas y reguladas por termostato de trabajo de 30°/90°C. Ambos modelos provistos de piloto luminoso de señalización del correcto funcionamiento.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 650

# ELEMENTOS NEUTROS



SV 654 PLC



SV 657 L

### Características

Encimera de trabajo de 1 mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Dotados de cajón extraíble. El modelo SV 657 L dotado de fregadero con grifo.

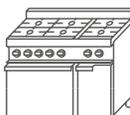
Fabricado en Italia por MODULAR.



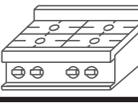
## COCINAS SERIE 650

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------

### COCINAS A GAS CON HORNO

	<b>SV 657 CFG</b> 70x65x85cm.		2x3,6 2x5	5 57x54x28 VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	22,2	-	50	
	<b>SV 657 CFGE</b> 70x65x85cm.		2x3,6 2x5	-	3,96 57x33,5x32,5	17,2 +3,96	400/III/50-60	71	
	<b>SV 6511 CFG</b> 110x65x85cm.		3x3,6 3x5	5 57x54x28 VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	30,8	-	124	
	<b>SV 6511 CFGE</b> 110x65x85cm.		3x3,6 3x5	-	3,96 57x33,5x32,5	25,8 +3,96	400/III/50-60	115	

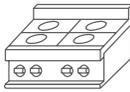
### COCINAS A GAS DE SOBREMESA

	<b>SV 654 PG/40P</b> 40x65x28cm.		1x7,5	-	-	7,5	-	26	
	<b>SV 654 PLG</b> 40x65x28cm.		1x3,6 1x5	-	-	8,6	-	26	
	<b>SV 657 PLG</b> 70x65x28cm.		2x3,6 2x5	-	-	17,2	-	43	

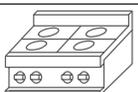
### COCINAS ELÉCTRICA CON HORNO

	<b>SV 657 CFE</b> 70x65x85cm.		4x2,6	-	3,96	14,36	400/III/50-60	84	
---	----------------------------------	---	-------	---	------	-------	---------------	----	--

### COCINAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA

	<b>SV 654 PCE</b> 40x65x28cm.		2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	23	
	<b>SV 657 PCE</b> 70x65x28cm.		4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	38	

### COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA

	<b>SV 654 PVE</b> 40x65x28cm.		2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	23	
	<b>SV 657 PVE</b> 70x65x28cm.		4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	38	



## COCINAS SERIE 650

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------

### COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA

	<b>SV 657 TPG</b> 70x65x28cm.		1x8,2 PLACA RADIANTE	-	-	8,2	-	60
	<b>SV 6511 TPCG2</b> 110x65x28cm.		1x5 PLACA RAD. 2x5 / 2x3,6	-	-	22,2	-	60

### COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO

	<b>SV 657 TPGF</b> 70x65x85cm.		1x8,2 PLACA RADIANTE	5	-	13,2	-	109
	<b>SV 6511 TPGF</b> 110x65x85cm.		1x8,2 PLACA RAD. 1x5 / 1x3,6	5	-	21,8	-	135
	<b>SV 6511 TPPCFG2</b> 110x65x85cm.		1x5 PLACA RAD. 2x5 / 2x3,6	5	-	27,2	-	130

### CHIMENEA ANTI-VIENTO PARA COCINAS CON PLACA RADIANTE

	<b>CAM/TPG</b> 70x90x15cm.							
--	-------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------

### FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA

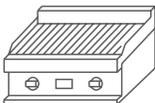
	<b>SV 654 FTG</b> 40x65x28cm.		LISA 39,5x52cm.	5,7	-	39
	<b>SV 654 FTG-CR</b> 40x65x28cm.		LISA CROMO DURO 39,5x52cm.	5,7	-	47
	<b>SV 654 FTRG</b> 40x65x28cm.		RANURADO 39,5x52cm.	5,7	-	41
	<b>SV 654 FTRG-CR</b> 40x65x28cm.		RANURADO CROMO DURO 39,5x52cm.	5,7	-	40
	<b>SV 657 FTG</b> 70x65x28cm.		LISA 60x52cm.	11,4	-	75
	<b>SV 657 FTG-CR</b> 70x65x28cm.		LISA CROMO DURO 69x52cm.	11,4	-	76



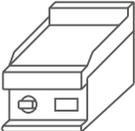
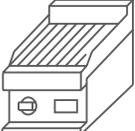
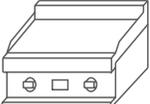
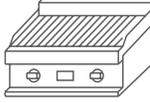
## COCINAS SERIE 650

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------

### FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA

	<b>SV 657 FTRG</b> 70x65x28cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO 69x52cm.	11,4	-	67
	<b>SV 657 FTRG-CR</b> 70x65x28cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 69x52cm.	11,4	-	68
	<b>SV 657 FTRRG</b> 70x65x28cm.		RANURADO 69x52cm.	11,4	-	65
	<b>SV 657 FTRRG-CR</b> 70x65x28cm.		RANURADO CROMO DURO 69x52cm.	11,4	-	66

### FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	<b>SV 654 FTE</b> 40x65x28cm.		LISA 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	39
	<b>SV 654 FTE-CR</b> 40x65x28cm.		LISA CROMO DURO 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	47
	<b>SV 654 FTRE</b> 40x65x28cm.		RANURADO 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	41
	<b>SV 654 FTRE-CR</b> 40x65x28cm.		RANURADO CROMO DURO 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	40
	<b>SV 657 FTE</b> 70x65x28cm.		LISA 69x52cm.	9	400/III/50-60	75
	<b>SV 657 FTE-CR</b> 70x65x28cm.		LISA CROMO DURO 69x52cm.	9	400/III/50-60	76
	<b>SV 657 FTRE</b> 70x65x28cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO 69x52cm.	9	400/III/50-60	67
	<b>SV 657 FTRE-CR</b> 70x65x28cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO	9	400/III/50-60	68
	<b>SV 657 FTRRE</b> 70x65x28cm.		RANURADO 69x52cm.	9	400/III/50-60	65
	<b>SV 657 FTRRE-CR</b> 70x65x28cm.		RANURADO CROMO DURO 69x52cm.	9	400/III/50-60	66



## COCINAS SERIE 650

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)
--------	---------------------------	-----------------	-----------

### BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA

	<b>SV 654 GRL</b> 40x65x28cm.		26,5x43cm.	5,5	45
	<b>SV 657 GRL</b> 70x65x28cm.		2 x (26,5x43cm)	11	59

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------

### FREIDORAS A GAS

	<b>SV 654 FRG</b> 40x65x28cm.		8	6,3	-	27
	<b>SV 657 FRG</b> 70x65x28cm.		8+8	12,6	-	47

### FREIDORAS ELÉCTRICAS

	<b>SV 654 FRE/P</b> 40x65x28cm.		10	9	400/III/50-60	22
	<b>SV 657 FRE/P</b> 70x65x28cm.		10+10	18	400/III/50-60	37

### MANTENEDOR DE FRITOS

	<b>SV 654 SPE</b> 40x65x28cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	22
--	----------------------------------	--	-------------	---	-----------	----



## COCINAS SERIE 650

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------

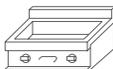
### CESTAS PARA FREIDORAS

	<b>C 1/2 FR</b> 11x25,5x11cm.	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA A GAS O ELÉCTRICA		
	<b>C 1 FRE 10</b> 22x30x11cm.	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA ELÉCTRICA		
	<b>C 1 FRG</b> 23x25,5x11 cm.	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA A GAS		

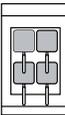
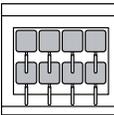
### BAÑO MARÍA

	<b>SV 654 BME</b> 40x65x28cm.		GN 1/1 x 150 mm.	1,5	230/50-60	22
	<b>SV 657 BME</b> 70x65x28cm.		GN 2/1 x 150 mm.	3	400/III/50-60	33

### CUECEPASTAS

	<b>SV 654 CPE</b> 40x65x28cm.		20	6	400/III/50-60	24
	<b>SV 657 CPE</b> 70x65x28cm.		40	9	400/III/50-60	32

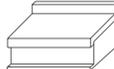
### CESTA DE CUECEPASTA DE 1/4 (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)

	<b>CP/C4</b> 14x14x16cm.	<b>Esquema de cestas para modelos</b>	 SV 654 CPE 4 cestas CP/C4	 SV 657 CPE 8 cestas CP/C4
---	-----------------------------	---------------------------------------	--	--

### SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

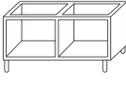
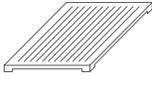
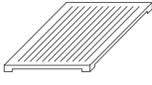
	<b>SV 657 BRE</b> 70x65x28 cm.		30	6,3	400/III/50-60	61
---	-----------------------------------	---	----	-----	---------------	----

### ELEMENTOS NEUTROS

	<b>SV 654 PLC</b> 40x65x28cm.	ELEMENTOS NEUTRO CON CAJÓN				19
	<b>SV 657 PLC</b> 70x65x28cm.	ELEMENTOS NEUTRO CON CAJÓN				26
	<b>SV 657 L</b> 70x65x28cm.	ELEMENTOS NEUTRO DE FREGADERO CON GRIFO				23



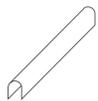
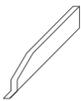
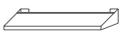
## COCINAS SERIE 650

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)
<b>ELEMENTOS DE APOYO</b>		
	<b>SV 654 CV</b> 40x54x57cm. CABALLETE DE APOYO	4
	<b>SV 657 CV</b> 70x54x57cm. CABALLETE DE APOYO	5
	<b>SV 654 B</b> 40x54x57cm. BASE ABIERTA	14
	<b>SV 657 B</b> 70x54x57cm. BASE ABIERTA	17
	<b>SV 658 B</b> 80x54x57cm. BASE ABIERTA	20
	<b>SV 6511 B</b> 110x54x57cm. BASE ABIERTA	23
	<b>SV 6514 B</b> 140x54x57cm. BASE ABIERTA	26
	<b>SV 657 BE</b> 70x56,5x57cm. BASE CERRADA CALIENTE 760W Tensión 230V/50Hz	24
	<b>G/RID</b> 26x26x1cm. PARRILLA REDUCTORA	-
	<b>65/PL 1F</b> 32x27x1,5cm. PLACA LISA PARA 1 FUEGO PARA MODELOS SV 654 PLG / SV 657 PLG	5
	<b>SV 90/PL 1F</b> 39x28,4x2,2cm. PLACA LISA PARA COCINA SV 654 PG/40P	7
	<b>65/PB 2F</b> 32x56x5cm. PLACA RANURADA PARA 2 FUEGOS	13
	<b>SV 90/PR 1F</b> 39x28,4x2,2cm. PLACA RANURADA PARA COCINA SV 654 PG/40P	7
	<b>CA/SB</b> 150x0,6x50cm. GRIFO DE AGUA PARA COCINA	6



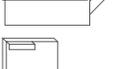
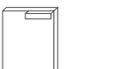
**rovemah modular**

## COCINAS SERIE 650

	MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	
<b>ACCESORIOS</b>				
	<b>65/CG</b> 58x1,5x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS PARA APARATOS ESTÁNDAR	-	
	<b>65/CGFT DX</b> 58x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS DERECHO PARA FRY-TOP CON APARATO ESTÁNDAR	-	
	<b>65/CGFT SX</b> 58x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS IZQUIERDO PARA FRY-TOP CON APARATO ESTÁNDAR	-	
	<b>65/CGFT-FT</b> 58x8x0,7cm.	CUBRE JUNTAS PARA FRY-TOP	-	
	<b>65/CGGR DX</b> 55,5x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS DERECHO PARA BARBACOA CON APARATOS ESTÁNDAR Y FRY-TOP	-	
	<b>65/CGGR SX</b> 55,5x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS IZQUIERDO PARA BARBACOA CON APARATOS ESTÁNDAR Y FRY-TOP	-	
	<b>65/CGGR-GR</b> 55,5x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS PARA BARBACOA+BARBACOA, BARBACOA+FRY-TOP, FRY-TOP+FRY-TOP	-	
	<b>65/CGBR</b> 55,5x1,5x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS PARA SARTÉN BASCULANTE	-	
	<b>PA/40</b> 40x17x4cm.	ESTANTE FRONTAL	2	
	<b>PA/70</b> 70x17x4cm.	ESTANTE FRONTAL	2,5	
	<b>PA/110</b> 110x17x4cm.	ESTANTE FRONTAL	3	
	<b>65/40 T</b> 39x57x2cm.	TABLA DE CORTE DE POLIETILENO	5	



## COCINAS SERIE 650

	MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	
<b>ACCESORIOS</b>				
	<b>65/70 T</b> 69x57x2cm.	TABLA DE CORTE DE POLIETILENO	9	
	<b>65/40 RV</b> 33,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	1,5	
	<b>65/70 RV</b> 63,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	2,7	
	<b>65/40 RC</b> 33,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA CABALLETE DE APOYO	1,5	
	<b>65/70 RC</b> 33,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA CABALLETE DE APOYO	2,7	
	<b>65/40 GR</b> 31x53x5cm.	ELEMENTOS CALEFACTORES PARA ARMARIO DE 40cm. 500W / 240V/50-60Hz	3	
	<b>65/70 GR</b> 51x53x5cm.	ELEMENTOS CALEFACTORES PARA ARMARIO DE 70cm. 500W / 240V/50-60Hz	5	
	<b>65/RG2</b> 32,5x30x4cm.	KIT SOPORTE DE PARRILLAS	4	
	<b>65G1/1</b> 32,5x53cm.	PARRILLA PARA ARMARIO DE 40CM.	2	
	<b>65G</b> 62,5x53cm.	PARRILLA PARA ARMARIO DE 70CM.	3	
	<b>65/40 C2</b> 40x54x40cm.	KIT DE 2 CAJONES PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO DE 40CM.	9	
	<b>65/70 C2</b> 70x54x40cm.	KIT DE 2 CAJONES PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO DE 70CM.	15	
	<b>65/40P DX</b> 35x40x2cm.	PUERTA DERECHA PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	2	
	<b>65/40P SX</b> 35x40x2cm.	PUERTA IZQUIERDA PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	2	
	<b>65/70 P2</b> 70x40x2cm.	PAREJA DE PUERTAS PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	4	
	<b>G/F-GN1/1</b> 53x32,5x3cm.	PARRILLA PARA HORNO ELÉCTRICO GN 1/1	-	



# COCINAS SERIE 700

 modular



## Características GENERALES SERIE 700

Una línea de cocina a base de componentes modulares. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes.

La **SERIE 700** ofrece altas potencias y prestaciones como características que la distinguen. Encimeras de trabajo de 1,5 mm de espesor en acero AISI 304. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 700** ser ideal para cualquier exigencia.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 700

# COCINAS A GAS



SV 78 CFGBI



SV 78 PCGBI-T



SV 78 PCGBI + PUERTAS



SV 712 CFGGBI



SV 712 CFGBI

DETALLE ENCIMERA  
MODELOS PWDETALLE BISAGRA  
PUERTA HORNODETALLE PARRILLA  
QUEMADOR

PUERTA HORNO

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia **3,7 y 5,5 Kw, en modelos con quemadores sobre cubeta inox y 3,5 y 6 Kw en modelos "PW" potenciados con quemadores en encimera embutida.** Encendido de los quemadores mediante llama piloto. La llama piloto y el termopar, están colocados bajo el cuerpo del quemador principal protegidos de eventuales golpes accidentales y/o desbordamiento de líquidos. Los modelos con horno poseen una capacidad GN 2/1 con la contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno de gas mediante piezoeléctrico. Hornos a gas con regulación de la temperatura mediante válvula termostática.

**De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano. Modelos disponibles con horno a gas u horno eléctrico estático.

Fabricado en Italia por MODULAR.





**rovemoh** modular

## COCINAS SERIE 700

# COCINAS ELÉCTRICAS



SV 78 CFE



SV 74 PCE-T



SV 78 PCEQ-T



SV 78 CFEQ



SV 78 PCE + PUERTAS



DETALLE BISAGRA  
PUERTA HORNO



DETALLE PLACAS REDONDAS

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor.

Placas eléctricas redondas de Ø 220mm. de 2,6Kw cada una fabricadas en hierro con borde de acero inoxidable embutido en la encimera. Activación del calentamiento señalado mediante piloto luminoso colocado en el panel de mando. Todas las placas tienen un conmutador de 6 posiciones de regulación de la temperatura. Los modelos con horno eléctrico estático de capacidad GN 2/1 estático con resistencia superior e inferior y regulación independiente de ellas. Contrapuerta en acero inoxidable.

Cámara de cocción del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6Kw.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 700

# COCINAS VITROCERÁMICA



SV 78 PVE + PUERTAS



SV 74 PVE + PUERTA



SV 78 PVE - T

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 2,5 Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato. Los modelos con horno eléctrico estático o ventilado de capacidad GN 2/1 disponen de contrapuerta y cámara en acero inoxidable. Los modelos de horno estático poseen resistencias superior e inferior y regulación independiente de ellas. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6 Kw.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**





**rovermah** modular

**COCINAS SERIE 700**

# COCINAS A INDUCCIÓN



SV 78 IND + PUERTAS



SV 74 IND + PUERTAS



SV 78 IND - T

## Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Sistema de reconocimiento de los recipientes que activa el calentamiento en presencia de dicho recipiente de cocción. Dotada de 2 y 4 zonas de cocción independiente, de 3,5 Kw y Ø 220 mm. Las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Amplia regulación de potencia. Posee piloto de señalización de la activación del calentamiento e indica el correcto funcionamiento del aparato. Disponible una versión WOK con una zona de cocción de 5 Kw.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 700

# PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 TPPCGB + PUERTAS



SV 78 TPPCGB-T



SV 712 TPPCGB2B-T



SV 78 TPFE



SV 78 TPE + PUERTAS



SV 78 TPPCFGB



SV 712 TPPCFB2B

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Placa radiante en hierro de gran espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de 9 Kw. para poder alcanzar una temperatura máxima de 450°/500°C (en el modelo SV 712 TPPCFGB la potencia de la placa radiante es de 9Kw. y posee 2 fuegos de 3,7Kw y 5,5Kw. cada uno). Los modelos TPPCGB/TPPCG2B poseen 1/2 placa radiante de 6Kw. de potencia y 2 o 4 fuegos de 3,7 y 5,5Kw. de potencia. Sistema de seguridad por termopar y encendido automático por piezoeléctrico. Los modelos con horno a gas estático poseen una capacidad GN 2/1 con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura del horno de 50°/300°C con una potencia de 8 Kw.

**De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Los modelos eléctricos poseen una placa única en acero 16M05 cromado de gran espesor, con amplio acanalamiento en los tres lados. Calentamiento mediante 4 resistencias independientes de 2,5 Kw. cada una.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



DETALLE BISAGRA  
PUERTA HORNO





## COCINAS SERIE 700

# FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 78 FTGS-CR + PUERTAS



SV 74 FTGS-CR-T



SV 78 FTES-CR-T



SV 78 FTGS-T



SV 78 FTES + PUERTAS

### Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas con superficie satinada o de cromo duro (espesor 70 micras) y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 15mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas de 1 litro de capacidad en los modelos de 400mm. de ancho y de 1,5 litros en los modelos de 800mm.

**Modelos a gas:** Encendido de la llama piloto mediante piezoeléctrico. Regulación mediante grifo de seguridad con termopar o válvula de seguridad. Los modelos cromados poseen termostato de seguridad.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Modelos eléctricos:** Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



DETALLE  
FRY-TOP



## COCINAS SERIE 700

# BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 GRACQG



DET. PARRILLA REVERSIBLE



SV 74 GRACQE



SV 74 GRACQE



SV 78 GRACQE

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm de espesor. Parrilla de cocción reversible de hierro inclinada para la cocción de las carnes grasas y para el flujo de las grasas de cocción y horizontal por el lado opuesto para la cocción de pescado y verduras, con los elementos de la parrilla de perfil circular. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble el cual puede ser relleno de agua para facilitar la limpieza, además la evaporación del agua permite un asado delicado de los alimentos.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la parrilla de cocción.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable colocados bajo la parrilla de cocción.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.





**rovemoh** modular

## COCINAS SERIE 700

# BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA



SV 78 GRL - P



SV 74 GRL - P



SV 74 GRL - T

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm de espesor. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad, con 1 o 2 zonas de cocción independientes. Grifo de gas con válvula de seguridad. Parrilla de cocción reversible de hierro inclinada para la cocción de las carnes grasas y para el flujo de las grasas de cocción y horizontal por el lado opuesto para la cocción de pescado y verduras, con los elementos de la parrilla de perfil circular. Esta particular forma de la parrilla permite cocinar tanto carne, como pescado y verduras evitando la combustión de las grasas. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble. Sistema de elevación de las parrillas mediante elevadores para distanciar la parrilla de la piedra volcánica.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 700

# FREIDORAS A GAS



SV 78 FRGS13 PW  
SV 78 FRG13 VL



SV 74 FRGS13 PW  
SV 74 FRG13 VL

CUBA  
FREIDORA  
MOD. VL



CESTA  
FREIDORA  
13l



CUBA  
FREIDORA  
MOD. PW

### Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 13 y 17 litros. Quemadores en acero inoxidable con llama horizontal colocados en el interior de la cuba en modelos PW y de cuba embutida con quemadores colocados fuera de ella en modelos VL. Llama piloto y encendido por piezoeléctrico en modelos PW y encendido eléctrico tensión 230V/50Hz en modelos VL. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.

**rovemoh**  **modular**



# COCINAS SERIE 700

## FREIDORAS ELÉCTRICAS



SV 78 FRE10X



SV 74 FRE 8+8



DET. CUBAS  
SV 74 FRE 8+8



DET.  
RESIST.  
ABATIBLE  
SV 74 FRE10X  
SV 78 FRE10X



CESTA  
FREIDORA 10I

### Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 8 y 10 litros. Calentamiento mediante resistencias blindadas abatibles. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad, interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 700

# MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS



SV 74 SPE + PUERTA



SV 74 SPE-T

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Cuba desmontable GN 1/1 y falso fondo ambos en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia cerámica de rayos infrarrojos. Interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.

**rovemoh** modular



# COCINAS SERIE 700

## CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 78 CPES

DETALLE GRIFO  
LLENADO CUBA

SV 78 CPGS



SV 74 CPES



SV 74 CPGS

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm de espesor con amplia zona de expansión de líquidos. Cubas fabricadas en acero inoxidable AISI 316 GN 2/3 de 26 litros de capacidad. Grifo de llenado de las cubas mediante mando situado en el panel frontal.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias fijas colocadas en el fondo de la cuba. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemador en acero inoxidable colocado bajo la cuba. Dotadas de grifo de seguridad con termopar, llama piloto y encendido piezoeléctrico.

**De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

CESTAS NO INCLUIDAS.

Fabricado en Italia por MODULAR.



# COCINAS SERIE 700

## BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 78 BME + PUERTAS



SV 74 BME-T



SV 78 BME-T



SV 74 BME + PUERTA

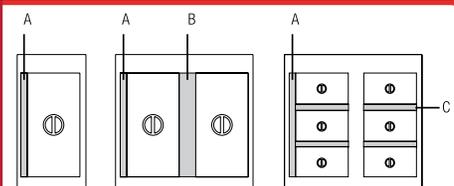


SV 78 BMG-T



DETALLE CUBA

- Modelos **A y B**. en dotación.
- Modelos **C**. Consultar apartado Mobiliario e Inox (separadores transversales)



ESQ. DISPOSICIÓN CUBETAS

### Características

Encimera y cuba fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Temperatura regulable de 30°/90°C. Aparatos dotados de descarga del agua mediante rebosadero vertical. Posibilidad de colocar cubetas GN 1/1 de 150 mm. de altura máxima.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostado de seguridad que interviene en caso de activación de las resistencias sin agua en la cuba, con rearme manual. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemadores tubulares en acero inoxidable de llama estabilizada con llama piloto y termopar de seguridad. Encendido por piezo eléctrico. Dotadas de grifo termostático.

**De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



**rovemoh**  **modular**



## COCINAS SERIE 700

# SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA



SV 78 BMFE + PUERTAS



SV 74 BMFE + PUERTA

### Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable de forma rectangular con fondo en acero inoxidable pulido. Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostato de regulación de la temperatura de 50°/300°C con termostato de seguridad. Tapón de vaciado, guía porta-cubetas y cuba extraíble. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 700

# SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 BRGF

### Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 304 (modelos "I") y FE 360 (modelos "F"). Tapa de la cuba en acero inoxidable dotada de bisagras. Levantamiento de la cuba de cocción manual o motorizados (modelos "M"). Carga automática del agua en cuba activado mediante botón. Grifo de agua fijo colocado en la encimera. Asa de la tapa frontal en tubo de acero inoxidable AISI 304 satinado y conectada a la tapa.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias colocadas directamente en contacto con el fondo de la cuba. Regulación de la temperatura de 100°/285°C por medio de termostato conectado al interruptor. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemadores en acero de alto rendimiento térmico. Alimentación de gas por medio de una válvula termostática multi-función. Encendido de los quemadores principales con llama piloto. Regulación de la temperatura de 100°/285°C.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



**rovemoh**  **modular**



## COCINAS SERIE 700

# MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 PGI50

### Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 316 y paredes en acero inoxidable AISI 304. Tapa con contrapeso fabricada en acero inoxidable AISI 304 y asa aislada. Carga del agua fría o caliente mediante electroválvula activada por un selector colocado en la encimera. Grifo de descarga frontal en latón cromado de 1,5" con mando aislado y orificio de descarga con filtro extraíble. Modelos a gas con quemadores en acero inoxidable AISI 304 colocados en contacto con la cuba en modelos de calentamiento directo y en contacto con la cámara de calentamiento en los modelos de calentamiento indirecto. Válvula de gas de seguridad colocada en el panel frontal con encendido eléctrico. Temperatura controlada mediante termostato. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Modelos de calentamiento indirecto:** Control de la presión en la cámara mediante válvula de seguridad y manómetro. La carga del agua en la cámara de calentamiento viene regulada por medio de un grifo de nivel.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 700

## ELEMENTOS NEUTROS



SV 74 PL - PUERTA



SV 74 PL - T

### Características

Encimera de trabajo de 1,5mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Dotados de cajón. El modelo SV 78 LA dotado de fregadero con grifo.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**


**rovemah modular**

# COCINAS SERIE 700

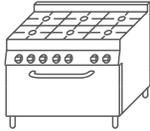
MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------

## COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 74 PCGBI</b> 40x73x87cm		1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	51
	<b>SV 78 PCGBI</b> 80x73x87cm		2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	81
	<b>SV 712 PCGBI</b> 120x73x87cm		4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	106

## COCINAS A GAS CON HORNO

**CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros**

	<b>SV 78 CFGBI</b> 80x73x87cm		2x3,7 2x5,5	8 57x66x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	26,4	-	141
	<b>SV 78 CFGEBI</b> 80x73x87cm		2x3,7 2x5,5	-	6 57x66x30cm	18,4 +6	400/III/50	136
	<b>SV 712 CFGBI</b> 120x73x87cm		4x3,7 2x5,5	8 57x66x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	33,8	-	176
	<b>SV 712 CFGEBI</b> 120x73x87cm		4x3,7 2x5,5	-	6 57x66x30cm.	25,8 +6	400/III/50	170
	<b>SV 712 CFGGBI</b> 120x73x87cm		4x3,7 2x5,5	10 MAXI HORNO 97x66x30,5cm. PARRILLA 93x65cm. VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	35,8	-	183



## COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------

### COCINAS A GAS DE SOBREMESA

	<b>SV 74 PCGBI-T</b> 40x73x25cm	1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	34
	<b>SV 78 PCGBI-T</b> 80x73x25cm.	2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	54
	<b>SV 712 PCGBI-T</b> 120x73x25cm	4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	71

### COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO POTENCIADAS

	<b>SV 74 PCG-PW</b> 40x73x87cm	2x6	-	-	12	-	51
	<b>SV 78 PCG-PW</b> 80x73x87cm	3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	81
	<b>SV 712 PCG-PW</b> 120x73x87cm	5x6 1x3,5	-	-	33,5	-	106

### COCINAS A GAS CON HORNO POTENCIADAS

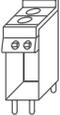
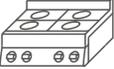
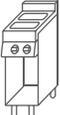
	<b>SV 78 CFG-PW</b> 80x73x87cm	3x6 1x3,5	8 57x66x30 cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	29,5	-	141
	<b>SV 712 CFG-PW</b> 120x73x87cm	5x6 1x3,5	8 57x66x30 cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	41,5	-	176

### COCINAS A GAS DE SOBREMESA POTENCIADAS

	<b>SV 74 PCG-T-PW</b> 40x73x25cm	2x6	-	-	12	-	34
	<b>SV 78 PCG-T-PW</b> 80x73x25cm	3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	54
	<b>SV 712 PCG-T-PW</b> 120x73x25cm	5x6 1x3,5	-	-	33,5	-	71



## COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)		
<b>COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA REDONDA MUEBLE ABIERTO</b>								
	<b>SV 74 PCE</b> 40x73x87cm	⚡	2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	46
	<b>SV 78 PCE</b> 80x73x87cm	⚡	4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	71
<b>COCINA ELÉCTRICA DE PLACA REDONDA CON HORNO</b>								
	<b>SV 78 CFE</b> 80x73x87cm.	⚡	4x2,6	-	6 57x66x30 cm	16,4	400/III/50-60	141
<b>COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA REDONDA SOBREMESA</b>								
	<b>SV 74 PCE-T</b> 40x73x25cm.	⚡	2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	31
	<b>SV 78 PCE-T</b> 80x73x25cm.	⚡	4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	48
<b>COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA MUEBLE ABIERTO</b>								
	<b>SV 74 PCEQ</b> 40x73x87cm.	⚡	2x2,6 220x220mm	-	-	5,2	400/III/50-60	51
	<b>SV 78 PCEQ</b> 80x73x87cm.	⚡	4x2,6 220x220mm	-	-	10,4	400/III/50-60	81



## COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------

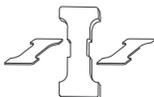
### COCINA ELÉCTRICA DE PLACA CUADRADA CON HORNO

	<b>SV 78 CFEQ</b> 80x73x87cm.	⚡	4x2,6 220x220mm	-	6 57x66x30cm	16,4	400/III/50-60	141
---	----------------------------------	---	--------------------	---	-----------------	------	---------------	-----

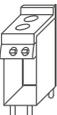
### COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA SOBREMESA

	<b>SV 74 PCEQ-T</b> 40x73x25cm.	⚡	2x2,6 220x220mm	-	- 57x66x30cm	5,2	400/III/50-60	31
	<b>SV 78 PCEQ-T</b> 80x73x25cm.	⚡	4x2,6 220x220mm	-	-	10,4	400/III/50-60	48

### INSERTOS PARA PLACA CUADRADA

	<b>SV 74 IMP</b>							
	<b>SV 78 IMP</b>							

### COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 74 PVE</b> 40x73x87cm.	⚡	2x2,5	-	-	5	400/III/50-60	45
	<b>SV 78 PVE</b> 80x73x87cm.	⚡	4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	71

### COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA CON HORNO

	<b>SV 78 CFVE</b> 80x73x87cm.	⚡	4x2,5	-	6 57x66x30cm	16	400/III/50-60	141
---	----------------------------------	---	-------	---	-----------------	----	---------------	-----

### COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA

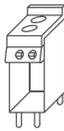
	<b>SV 74 PVE-T</b> 40x73x25cm.	⚡	2x2,5	-	-	5	400/III/50-60	31
	<b>SV 78 PVE-T</b> 80x73x25cm.	⚡	4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	48



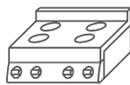
## COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------

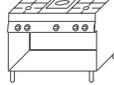
### COCINA INDUCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 74 IND</b> 40x73x87cm		2x3,5	-	-	7	400/III/50-60	45	
	<b>SV 78 IND</b> 80x73x87cm		4x3,5	-	-	14	400/III/50-60	71	
	<b>SV 74 INDW</b> 40x73x87cm <b>MODELO WOK</b>		1x5	-	-	5	400/III/50-60	51	

### COCINA INDUCCIÓN DE SOBREMESA

	<b>SV 74 IND-T</b> 40x73x25cm		2x3,5	-	-	7	400/III/50-60	31	
	<b>SV 78 IND-T</b> 80x73x25cm		4x3,5	-	-	14	400/III/50-60	48	
	<b>SV 74 INDW-T</b> 40x73x25cm <b>MODELO WOK</b>		1x5	-	-	5	400/III/50-60	31	

### COCINAS PLACA RADIANTE A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

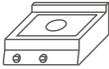
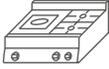
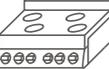
	<b>SV 78 TPG</b> 80x73x87cm		1x9	-	-	9	-	126	
	<b>SV 78 TPPCGB</b> 80x73x87cm		1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	-	-	15,2	-	171	
	<b>SV 712 TPPCG2B</b> 120x73x87cm		1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	-	-	24,4	-	147	

### COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO

	<b>SV 78 TPFG</b> 80x73x87cm		1x9	8 57x66x30cm	-	17	-	126	
	<b>SV 712 TPFG</b> 120x73x87cm		1x9 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	8 57x66x30cm	-	26,2	-	206	



## COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	
<b>COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO</b>							
 <b>SV 78 TPPCFGB</b> 80x73x87cm		1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	8 57x66x30cm	-	23,2	-	156
 <b>SV 712 TPPCFG2B</b> 120x73x87cm		1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	8 57x66x30cm	-	32,4	-	186
<b>COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA</b>							
 <b>SV 78 TPG-T</b> 80x73x25cm		1x9	-	-	9	-	99
 <b>SV 78 TPPCGB-T</b> 80x73x25cm		1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	-	-	15,2	-	99
 <b>SV 712 TPPCGB2B-T</b> 120x73x25cm		1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	-	-	24,4	-	122
<b>COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE ABIERTO</b>							
 <b>SV 78 TPE</b> 80x73x87cm		4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	126
<b>COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS CON HORNO</b>							
 <b>SV 78 TPFE</b> 80x73x87cm		4x2,5	-	6 57x66x30cm	16	400/III/50-60	127
<b>COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBREMESA</b>							
 <b>SV 78 TPE-T</b> 80x73x25cm		4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	99



## COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------

### FRY-TOP A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 74 FTGS</b> 40x73x87cm.	 LISA 33,5x53cm	6	-	72
	<b>SV 74 FTGS-CR</b> 40x73x87cm.	 LISA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	72
	<b>SV 74 FTRGS</b> 40x73x87cm.	 RANURADO 33,5x53cm	6	-	72
	<b>SV 74 FTRGS-CR</b> 40x73x87cm.	 RANURADO CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	72
	<b>SV 78 FTGS</b> 80x73x87cm.	 LISA 73,5x53cm	12	-	123
	<b>SV 78 FTGS-CR</b> 80x73x87cm.	 LISA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	123
	<b>SV 78 FTRGS</b> 80x73x87cm.	 2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x53cm	12	-	123
	<b>SV 78 FTRGS-CR</b> 80x73x87cm.	 2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	123
	<b>SV 78 FTRRGS</b> 80x73x87cm.	 RANURADO 73,5x53cm	12	-	123
	<b>SV 78 FTRRGS-CR</b> 80x73x87cm.	 RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	123

### FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 74 FTES</b> 40x73x87cm.	 LISA 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67
	<b>SV 74 FTES-CR</b> 40x73x87cm.	 LISA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67
	<b>SV 74 FTRES</b> 40x73x87cm.	 RANURADO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67
	<b>SV 74 FTRES-CR</b> 40x73x87cm.	 RANURADO CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67



## COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	
<b>FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO</b>					
	<b>SV 78 FTES</b> 80x73x87cm.	LISA 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118
	<b>SV 78 FTES-CR</b> 80x73x87cm.	LISA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118
	<b>SV 78 FTRES</b> 80x73x87cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118
	<b>SV 78 FTRES-CR</b> 80x73x87cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118
	<b>SV 78 FTRRES</b> 80x73x87cm.	RANURADO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118
	<b>SV 78 FTRRES-CR</b> 80x73x87cm.	RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118
<b>FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA</b>					
	<b>SV 74 FTGS-T</b> 40x73x25cm.	LISA 33,5x53cm	6	-	48
	<b>SV 74 FTGS-CR-T</b> 40x73x25cm.	LISA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	48
	<b>SV 74 FTRGS-T</b> 40x73x25cm.	RANURADO 33,5x53cm	6	-	48
	<b>SV 74 FTRGS-CR-T</b> 40x73x25cm.	RANURADO CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	48
	<b>SV 78 FTGS-T</b> 80x73x25cm.	LISA 73,5x53cm	12	-	82
	<b>SV 78 FTGS-CR-T</b> 80x73x25cm.	LISA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	82
	<b>SV 78 FTRGS-T</b> 80x73x25cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x53cm	12	-	82
	<b>SV 78 FTRGS-CR-T</b> 80x73x25cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	82
	<b>SV 78 FTRRS-T</b> 80x73x25cm.	RANURADO 73,5x53cm	12	-	82
	<b>SV 78 FTRRS-CR-T</b> 80x73x25cm.	RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	82

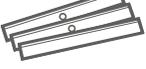


**rovemah modular**

## COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
<b>FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA</b>				
	<b>SV 74 FTES-T</b> 40x73x25cm.	⚡ LISA 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60 45
	<b>SV 74 FTES-CR-T</b> 40x73x25cm.	⚡ LISA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60 45
	<b>SV 74 FTRES-T</b> 40x73x25cm.	⚡ RANURADO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60 45
	<b>SV 74 FTRES-CR-T</b> 40x73x25cm.	⚡ RANURADO CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60 45
	<b>SV 78 FTES-T</b> 80x73x25cm.	⚡ LISA 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60 82
	<b>SV 78 FTES-CR-T</b> 80x73x25cm.	⚡ LISA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60 82
	<b>SV 78 FTRES-T</b> 80x73x25cm.	⚡ 2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60 82
	<b>SV 78 FTRES-CR-T</b> 80x73x25cm.	⚡ 2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60 82
	<b>SV 78 FTRRES-T</b> 80x73x25cm.	⚡ RANURADO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60 82
	<b>SV 78 FTRRES-CR-T</b> 80x73x25cm.	⚡ RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60 82

### ACCESORIOS FRY-TOP

	<b>SV RAS -FT</b>	RASQUETA PLANCHA LISA	
	<b>SV RAS-FTR</b>	RASQUETA PLANCHA ONDULADA	
	<b>SV 10 L-RAS</b>	10 CUCHILLAS LISAS PARA RASQUETA	
	<b>SV 10 R-RAS</b>	10 CUCHILLAS ONDULADAS PARA RASQUETA	
	<b>SV 74 PSFTS</b>	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 40 CM.	
	<b>SV 78 PSFTS</b>	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 80 CM.	
	<b>SV 40 TR</b>	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 40 CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 7 Kw	
	<b>SV 80 TR</b>	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 80 CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 14 Kw.	



## COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	
<b>BARBACOAS A GAS DE AGUA</b>				
	<b>SV 74 GRACQG</b> 40x73x87cm.	32x48cm	7,5	81
	<b>SV 78 GRACQG</b> 80x73x87cm.	72x48cm	15	161
<b>BARBACOAS ELÉCTRICAS DE AGUA</b>				
	<b>SV 74 GRACQE</b> 40x73x87cm.	32x48cm	6 400V/III/50-60Hz	50
	<b>SV 78 GRACQE</b> 88x73x87cm.	72x48cm	12 400V/III/50-60Hz	107
<b>PARRILLA REVERSIBLE EN HIERRO PARA CARNE/PESCADO</b>				
	<b>SV 74 GGACQ</b>	PARRILLA DE 16CM. PARA SV 74 GRACQG/E		
	<b>SV 78 GGACQ</b>	PARRILLA DE 18CM. PARA SV 78 GRACQG/E		
<b>BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE CON PUERTAS</b>				
	<b>SV 74 GRL-P</b> 40x73x87cm.	36,5x51cm	7,5	81
	<b>SV 78 GRL-P</b> 80x73x87cm.	2 x (36,5x51cm)	15	161
<b>BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA DE SOBREMESA</b>				
	<b>SV 74 GRL-T</b> 40x73x25cm.	36,5x51cm	7,5	61
	<b>SV 78 GRL-T</b> 80x73x25cm.	2 x (36,5x51cm)	15	131
<b>ACCESORIOS BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA</b>				
	<b>SV 74 GTPLP</b>	PARRILLA TUBULAR PARA PESCADO		
	<b>SV 74 GTPLC</b>	PARRILLA TUBULAR PARA CARNE		



## COCINAS SERIE 700

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------

### FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES DENTRO DE LA CUBA

	<b>SV 74 FRGS13 PW</b> 40x73x87cm.		13	12	-	62
	<b>SV 78 FRGS13 PW</b> 80x73x87cm.		13+13	24	-	125

### FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES FUERA DE LA CUBA

	<b>SV 74 FRG13 VL</b> 40x73x87cm.		13	12	-	62
	<b>SV 78 FRG13 VL</b> 80x73x87cm.		13+13	24	-	125
	<b>SV 74 FRG17 VL</b> 40x73x87cm.		17	16,5	-	62
	<b>SV 78 FRG17 VL</b> 80x73x87cm.		17+17	33	-	125

### FREIDORAS ELÉCTRICAS

	<b>SV 74 FRE 8+8</b> 40x73x87cm. (Resistencia fija)		8+8	14	400/III/50-60	44
	<b>SV 74 FRE10X</b> 40x73x87cm. (Resistencia abatible)		10	9	400/III/50-60	44
	<b>SV 78 FRE10X</b> 80x73x87cm. (Resistencia abatible)		10+10	18	400/III/50-60	125

### CESTAS PARA FREIDORAS

	<b>SV C 1/2 FRG 13 PW</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREID. DE 13 LITROS DE 110x285x120mm.
	<b>SV C 1/2 FRG 13 VL</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREID. DE 13 LITROS DE 105x310x120mm.
	<b>SV C 1 FRG 13 PW</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 225x285x120mm.
	<b>SV C 1 FRG 13 VL</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 215x310x120mm.
	<b>SV C 1 FRE 10X</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 10 LITROS DE 220x300x110mm.
	<b>SV C 1/2 FRE10X</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 10 LITROS DE 110x225x110mm.
	<b>SV C 1 FRE 8</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 8 LITROS DE 130x310x120mm.
	<b>SV C 1/2 FRG 17 VL</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 17 LITROS DE 146x310x120mm.
	<b>SV C 1/1 FRG 17 VL</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 17 LITROS DE 300x310x120mm.
	<b>SV 130</b>	CUBETA RECOGE ACEITE. 1 EN DOTACIÓN EN MODELOS VL



## COCINAS SERIE 700

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------

### MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 74 SPE</b> 40x73x87cm.	⚡	CUBA GN 1/1	1	240/50-60	56
--	---------------------------------	---	-------------	---	-----------	----

### MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	<b>SV 74 SPE-T</b> 40x73x25cm.	⚡	CUBA GN 1/1	1	240/50-60	40
--	-----------------------------------	---	-------------	---	-----------	----

### CUECEPASTA A GAS

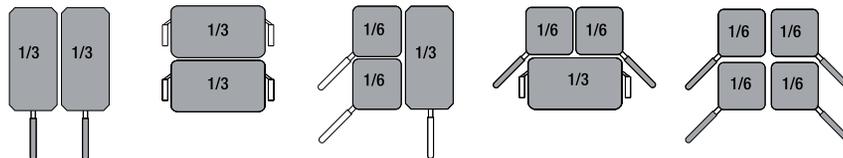
	<b>SV 74 CPGS</b> 40x73x87cm.	🔥	26	9,5	-	72
	<b>SV 78 CPGS</b> 80x73x87cm.	🔥	26+26	19	-	92

### CUECEPASTAS ELÉCTRICO

	<b>SV 74 CPES</b> 40x73x87cm.	⚡	26	7,6	400/III/50-60	57
	<b>SV 78 CPES</b> 80x73x87cm.	⚡	26+26	15,2	400/III/50-60	78

### CESTAS DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)

#### Esquema de cestas serie 700


**SV CP/C 3**

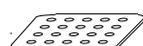
CESTA DE 1/3 VERTICAL (29x16x20cm)


**SV CP/C 1/3**

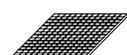
CESTA DE 1/3 HORIZONTAL (29x16x20cm)


**SV CP/C 6**

CESTA DE 1/6 VERTICAL (14x14x20cm)


**SV GC-CPS 74**

ESCURRIDOR DE CESTA


**SV 2/3 GR**

PARRILLA DE FONDO DE CUBA


**SV COP/CP1**

TAPA DE CUBA



**rovemoh** modular

## COCINAS SERIE 700

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------

### BAÑO MARÍA A GAS DE MUEBLE ABIERTO

 <b>SV 74 BMG</b> 40x73x87cm.		1 x GN 1/1	3	-	51
 <b>SV 78 BMG</b> 80x73x87cm.		2 x GN 1/1	6	-	69

### BAÑO MARÍA A GAS DE SOBREMESA

 <b>SV 74 BMG-T</b> 40x73x25cm.		1 x GN 1/1	3	-	34
 <b>SV 78 BMG-T</b> 80x73x25cm.		2 x GN 1/1	6	-	53

### BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE MUEBLE ABIERTO

 <b>SV 74 BME</b> 40x73x87cm.		1 x GN 1/1	1,5	240/50-60	34
 <b>SV 78 BME</b> 80x73x87cm.		2 x GN 1/1	3	400/III/50-60	53

### BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE SOBREMESA

 <b>SV 74 BME-T</b> 40x73x25cm.		1 x GN 1/1	1,5	240/50-60	48
 <b>SV 78 BME-T</b> 80x73x25cm.		2 x GN 1/1	3	400/III/50-60	68

### SARTÉN MULTI-FUNCIÓN

 <b>SV 74 BMFE</b> 40x73x87cm.		13	4,5	400/III/50-60	73
 <b>SV 78 BMFE</b> 80x73x87cm.		26	9	400/III/50-60	133



## COCINAS SERIE 700

MODELO		CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	
<b>SARTENES BASCULANTES A GAS</b>						
	<b>SV 78 BRGI</b> 80x73x87cm.	 60 CUBA INOX. MANUAL 72,6x43x17cm.	14	240/50	136	
	<b>SV 78 BRGIM</b> 80x73x87cm.	 2 x GN 1/1 CUBA INOX. MOTORIZADA 72,6x43x17cm.	14	240/50	136	
<b>SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS</b>						
	<b>SV 78 BREI</b> 80x73x87cm.	 60 CUBA INOX. MANUAL 72,6x43x17cm.	10	400/III/50-60	136	
	<b>SV 78 BREIM</b> 80x73x87cm.	 2 x GN 1/1 CUBA INOX. MOTORIZADA 72,6x43x17cm.	10	400/III/50-60	136	
<b>MARMITAS A GAS</b>						
	<b>SV 78 PGD50</b> 80x73x87cm.	 50 CALENTAMIENTO DIRECTO	10,5	240/50	135	
	<b>SV 78 PGI50</b> 80x73x87cm.	 50 CALENTAMIENTO INDIRECTO	10,5	240/50	135	
<b>MARMITA ELÉCTRICA</b>						
	<b>SV 78 PEI50</b> 80x73x87cm.	 50 CALENTAMIENTO INDIRECTO	12,3	400/III/50-60	135	



## COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)
--------	-------------	-----------

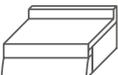
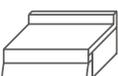
### ACCESORIOS MARMITAS

	<b>SV CCP50</b>	CESTO DE PASTA 1 SECTOR 50 LITROS	
	<b>SV CCV50</b>	CESTO DE VERDURA 1 SECTOR 50 LITROS	
	<b>SV CCP50 2/S</b>	CESTO DE PASTA 2 SECTORES 50 LITROS	
	<b>SV CCV50 2/S</b>	CESTO DE VERDURAS 2 SECTORES 50 LITROS	
	<b>SV IMB 50</b>	EMBUDO DE DESAGÜE	
	<b>SV SCC PI</b>	KIT DE DESAGÜE AUTOMÁTICO DE CONDENSADOS EN MODELOS INDIRECTOS	

### ELEMENTOS NEUTROS DE MUEBLE

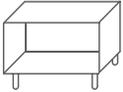
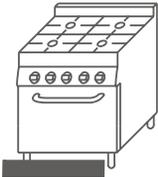
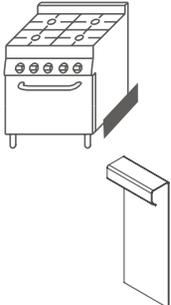
	<b>SV 74 PL</b> 40x73x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	41
	<b>SV 78 PL</b> 80x73x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	50
	<b>SV 74 PLC</b> 40x73x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	48
	<b>SV 78 PLC</b> 80x73x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	66
	<b>SV 78 LA</b> 80x73x87cm.	ELEMENTO NEUTRO CON FREGADERO Y GRIFO	68

### ELEMENTOS NEUTROS DE SOBREMESA

	<b>SV 74 PL-T</b> 40x73x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	25
	<b>SV 78 PL-T</b> 80x73x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	34
	<b>SV 74 PLC-T</b> 40x73x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	32
	<b>SV 78 PLC-T</b> 80x73x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	50



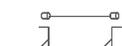
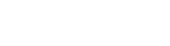
## COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	
<b>ELEMENTOS DE APOYO</b>			
	<b>SV 74 B</b> 40x73x62cm.	BASE ABIERTA	16
	<b>SV 78 B</b> 80x73x62cm.	BASE ABIERTA	30
	<b>SV 712 B</b> 120x73x62cm.	BASE ABIERTA	46
	<b>SV 78 BE</b> 80x73x82cm.	BASE CALIENTE GN 1/1	40
<b>ACCESORIOS</b>			
	<b>SV 40/CFT</b> 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 40CM.	-
	<b>SV 80/CFT</b> 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 80CM.	-
	<b>SV 120/CFT</b> 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 120CM.	-
	<b>SV 40/CF</b> 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 40CM.	-
	<b>SV 80/CF</b> 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 80CM.	-
	<b>SV 120/CF</b> 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 120CM.	-
	<b>SV 160/CF</b> 160cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 160CM.	-
	<b>SV 200/CF</b> 200cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 200CM.	-
	<b>SV 240/CF</b> 240cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 240CM.	-
	<b>SV 70/ZL</b> 70cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 70CM.)	-
	<b>SV 140/ZLP</b> 140cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 140CM.) PARA ELEMENTOS EN DISPOSICIÓN CENTRAL.	-
	<b>SV GZ</b>	UNIÓN DE ZÓCALOS	-



**rovemoh modular**

## COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	
<b>ACCESORIOS</b>			
	<b>SV 70/G-INOX</b> PARRILLA PARA 2 FUEGOS EN ACERO INOXIDABLE	-	
	<b>SV 70/G-INOX 2F</b> SUPLEMENTO PARA SUSTITUCIÓN DE PARRILLA EN ACERO INOXIDABLE EN LA ENCIMERA DE 2 FUEGOS	-	
	<b>SV 70/PL 1F</b> PLACA LISA DE 1 FUEGO 32x26,8x2,5cm.	-	
	<b>EM 70/PL 1F</b> PLACA LISA DE 1 FUEGO 39x28,4x2,2cm. para modelos PW	-	
	<b>SV 70/PR 2F</b> PLACA RANURADA DE 2 FUEGOS 32x55,8x2,5cm.	-	
	<b>EM 70/PR 1F</b> PLACA RANURADA DE 1 FUEGOS para modelos PW	-	
	<b>SV RG 1/1</b> 10x60x32cm.	-	
	<b>SV RG 2/1</b> 15x60x32cm.	-	
	<b>SV KC 1/1</b> 15x60x32cm.	-	
	<b>SV KR 2+2</b> KIT DE RUEDAS (2 CON FRENO, 2 SIN FRENO). SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	
	<b>SV KR 3+3</b> KIT DE RUEDAS (3 CON FRENO, 3 SIN FRENO). SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	
	<b>SV KSP 40</b> KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 40CM. DE LARGO	-	
	<b>SV KSP 80</b> KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 80CM. DE LARGO	-	
	<b>SV KSP 100</b> KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 100CM. DE LARGO	-	
	<b>SV KSP 120</b> KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 120CM. DE LARGO	-	
	<b>SV KSP 160</b> KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 160CM. DE LARGO	-	
	<b>SV PA/40</b> 40x17x4cm.	-	
	<b>SV PA/80</b> 80x17x4cm.	-	
	<b>SV PA/120</b> 120x17x4cm.	-	
	<b>SV CA/SB</b> GRIFO DE AGUA PARA COCINA	-	
	<b>SV 40 PRCAM</b> PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 40CM.	-	
	<b>SV 80 PRCAM</b> PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 80CM.	-	
	<b>SV 120 PRCAM</b> PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 120CM.	-	
	<b>SV 40P</b> 39,5x46cm.	-	
	<b>SV 70 PL DX</b> 120 x17x4cm.	-	
	<b>SV 70 PL SX</b> 120 x17x4cm.	-	
	<b>SV PCA</b> PANEL DE COBERTURA DE CONEXIÓN DE GAS O ELÉCTRICA PARA MODELOS DE MUEBLE ABIERTO EXCEPTUANDO FREIDORAS, CUECEPASTAS, BARBACOAS Y MARMITAS. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	



rovemah

# COCINAS SERIE 900

 modular

## Características GENERALES SERIE 900

Una línea de cocina a base de componentes modulares. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes.

La **SERIE 900** ofrece altas potencias y prestaciones como características que la distinguen. Encimeras de trabajo de **2 mm** de espesor en acero AISI 304. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 900** ser ideal para cualquier exigencia.

Fabricado en Italia por MODULAR.



**rovemoh** modular

## COCINAS SERIE 900

# COCINAS A GAS



SV 98 CFGBI



SV 94 PCGBI + PUERTA

DETALLE ENCIMERA  
MODELOS PWDETALLE BISAGRA  
PUERTA HORNODETALLE PARRILLA  
QUEMADOR

PUERTA HORNO

### Características

Cocinas con encimera de trabajo embutida, fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia **5,5 y 7,5Kw, en modelos con quemadores sobre cubeta inox y 6 y 10Kw en modelos "PW" potenciados con quemadores en encimera embutida.** Encendido de los quemadores mediante llama piloto. La llama piloto y el termopar, están colocados bajo el cuerpo del quemador principal protegidos de eventuales golpes accidentales y/o desbordamiento de líquidos. Los modelos con horno poseen una capacidad GN 2/1 con la contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno de gas mediante piezoeléctrico. Hornos a gas con regulación de la temperatura mediante válvula termostática.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano. Modelos disponibles con horno a gas u horno eléctrico estático o ventilado.

Fabricado en Italia por MODULAR.



## COCINAS SERIE 900

# COCINAS ELÉCTRICAS



SV 98 CFES



SV 98 PCES-T



DETALLE BISAGRA  
PUERTA HORNO

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor.

Placas eléctricas cuadradas de 300x300mm. de 3,5Kw cada una fabricadas en hierro con borde de acero inoxidable embutido en la encimera. Activación del calentamiento señalado mediante piloto luminoso colocado en el panel de mando. Todas las placas tienen un conmutador de 6 posiciones de regulación de la temperatura. Los modelos con horno eléctrico estático y ventilado de capacidad GN 2/1. El modelo de horno estático con resistencia superior e inferior y regulación independiente de ellas. Contrapuerta en acero inoxidable. Cámara de cocción del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6 Kw.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**





## COCINAS SERIE 900

# COCINAS VITROCERÁMICA



SV 98 PVE + PUERTAS



SV 94 PVE + PUERTA



SV 98 PVE -T

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 3,4Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato. Los modelos con horno eléctrico estático o ventilado de capacidad GN 2/1 disponen de contrapuerta y cámara en acero inoxidable. Los modelos de horno estático poseen resistencias superior e inferior y regulación independiente de ellas. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6Kw.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 900

# COCINAS A INDUCCIÓN



SV 98 IND+ PUERTAS



SV 94 IND + PUERTA



SV 98 IND - T

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Sistema de reconocimiento de los recipientes que activa el calentamiento en presencia de dicho recipiente de cocción. Dotada de 2 y 4 zonas de cocción independiente, de 5Kw y Ø 280mm. Las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Amplia regulación de potencia. Posee piloto de señalización de la activación del calentamiento e indica el correcto funcionamiento del aparato. Disponible una versión WOK con una zona de cocción de 5Kw.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**




## COCINAS SERIE 900

# PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 TPPCGB + PUERTAS



SV 98 TPFE

DETALLE BISAGRA  
PUERTA HORNO

SV 98 TPPCGB-T



SV 912 TPPCGB2B-T



SV 98 TPPCFGB



SV 912 TPPCFGB2B

## Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Placa radiante en hierro de gran espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de 12Kw. para poder alcanzar una temperatura máxima de 450°/500°C (en el modelo SV 912 TPFGB la potencia de la placa radiante es de 12Kw. y posee 2 fuegos de 5,5 Kw y 7,5Kw. cada uno). Los modelos TPPCGB/TPPCG2B poseen 1/2 placa radiante de 7Kw. de potencia y 2 o 4 fuegos de 5,5 y 7,5Kw. de potencia. Sistema de seguridad por termopar y encendido automático por piezoeléctrico.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Los modelos con horno a gas estático poseen una capacidad GN 2/1 con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura del horno de 50°/300°C con una potencia de 8Kw. Los modelos eléctricos poseen una placa única en acero 16M05 cromado de gran espesor, con amplio acanalamiento en los tres lados. Calentamiento mediante 4 resistencias independientes de 3,4Kw. cada una.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 900

# FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 98 FTGS-CR + PUERTAS



DET. FRY-TOP



SV 94 FTGS-CR-T



SV 98 FTES-CR-T



SV 98 FTGS-T



SV 98 FTES + PUERTAS

### Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas con superficie satinada o de cromo duro (espesor 70 micras) y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 15mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas de 1 litro de capacidad en los modelos de 400mm. de ancho y de 1,5 litros en los modelos de 800mm.

**Modelos a gas:** Encendido de la llama piloto mediante piezoeléctrico. Regulación mediante grifo de seguridad con termopar o válvula de seguridad. Los modelos cromados poseen termostato de seguridad.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Modelos eléctricos:** Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

Fabricado en Italia por MODULAR.

**rovemoh** modular



## COCINAS SERIE 900

# BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 GRACQG



DET. PARRILLA REVERSIBLE



SV 94 GRACQG



SV 94 GRACQE



SV 98 GRACQE

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor. Parrilla de cocción reversible de hierro inclinada para la cocción de las carnes grasas y para el flujo de las grasas de cocción y horizontal por el lado opuesto para la cocción de pescado y verduras, con los elementos de la parrilla de perfil circular. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble el cual puede ser relleno de agua para facilitar la limpieza, además la evaporación del agua permite un asado delicado de los alimentos.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la parrilla de cocción.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable colocados bajo la parrilla de cocción.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



## COCINAS SERIE 900

# BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA



SV 98 GRL-P



SV 94 GRL-P



SV 94 GRL-T

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad, con 1 o 2 zonas de cocción independientes. Grifo de gas con válvula de seguridad. Quemadores en acero, colocados debajo de la parrilla. Parrilla de cocción en acero inoxidable con amplios acanalados para la recogida de las grasas. Esta particular forma de la parrilla permite cocinar tanto carne, como pescado y verduras evitando la combustión de las grasas. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble. Sistema de elevación de las parrillas mediante elevadores para distanciar la parrilla de la piedra volcánica.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



**rovemoh** modular

## COCINAS SERIE 900 FREIDORAS A GAS



SV 98 FRGS13 PW  
SV 98 FRGS13 VL



SV 94 FRGS13 PW  
SV 94 FRGS13 VL

CUBA  
FREIDORA  
MODO. VL



CESTA  
FREIDORA 22l



CUBA  
FREIDORA  
MOD. PW

### Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 13, 17 y 22 litros. Quemadores en acero inoxidable con llama horizontal colocados en el interior de la cuba en modelos PW y de cuba embutida con quemadores colocados fuera de ella en modelos VL. Llama piloto y encendido por piezoeléctrico en modelos PW y encendido eléctrico tensión 230V/50Hz en modelos VL. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad.

**De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



# COCINAS SERIE 900

## FREIDORAS ELÉCTRICAS



SV 98 FRE15X



SV 94 FRE15X



DET.  
RESIST.  
ABATIBLE  
SV 94 FRE15X  
SV 98 FRE15X



CESTA  
FREIDORA 15L

### Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 15 litros. Calentamiento mediante resistencias blindadas abatibles. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad, interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**

**rovemoh** modular**COCINAS SERIE 900****MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS**

SV 94 SPE + PUERTA



SV 94 SPE-T

**Características**

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba desmontable GN 1/1 y falso fondo ambos en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia cerámica de rayos infrarrojos. Interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 900

# CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 94 CPES



SV 94 CPGS

DETALLE GRIFO  
LLENADO CUBA

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor con amplia zona de expansión de líquidos. Cubas fabricadas en acero inoxidable AISI 316 de 40 litros de capacidad. Grifo de llenado de las cubas mediante mando situado en el panel frontal.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias fijas colocadas en el fondo de la cuba. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemador en acero inoxidable colocado bajo la cuba. Dotadas de grifo de seguridad con termopar, llama piloto y encendido piezoeléctrico.

**De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

CESTAS NO INCLUIDAS.

Fabricado en Italia por MODULAR.






# COCINAS SERIE 900

## BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 98 BME + PUERTAS



SV 94 BME-T



SV 98 BME-T



SV 94 BME + PUERTA



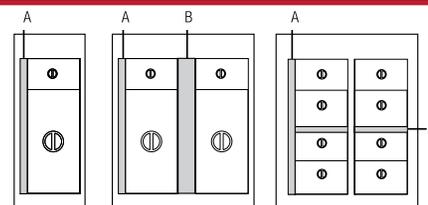
SV 98 BMG-T



DETALLE CUBA

- Modelos A y B.  
En dotación

- Modelos C  
Consultar apartado  
Mobiliario e  
Inox (separadores  
transversales)



ESQ. DISPOSICIÓN CUBETAS

### Características

Encimera y cuba fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Temperatura regulable de 30°/90°C. Aparatos dotados de descarga del agua mediante rebosadero vertical. Posibilidad de colocar cubetas GN 1/1 + GN 1/3 de 150mm. de altura en módulo de 40cm. y 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3 de 150mm. de altura en módulo de 80cm.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostado de seguridad que interviene en caso de activación de las resistencias sin agua en la cuba, con rearme manual. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemadores tubulares en acero inoxidable de llama estabilizada con llama piloto y termopar de seguridad. Encendido por piezoeléctrico. Dotadas de grifo termostático. **De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



## COCINAS SERIE 900

# SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA



SV 98 BMFE + PUERTAS



SV 94 BMFE + PUERTA

### Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable de forma rectangular con fondo en acero inoxidable pulido. Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostato de regulación de la temperatura de 50°/300°C con termostato de seguridad. Tapón de vaciado, guía porta-cubetas y cuba extraíble. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

Fabricado en Italia por MODULAR.



## COCINAS SERIE 900

# SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 BRGF

### Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 304 (modelos "I") y FE 360 (modelos "F"). Tapa de la cuba en acero inoxidable dotada de bisagras. Levantamiento de la cuba de cocción, manual o motorizados (modelos "M"). Carga automática del agua en cuba activado mediante botón. Grifo de agua fijo colocado en la encimera. Asa de la tapa frontal en tubo de acero inoxidable AISI 304 satinado y conectada a la tapa.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias colocadas directamente en contacto con el fondo de la cuba. Regulación de la temperatura de 100°/285°C por medio de termostato conectado al interruptor. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias y termostato de seguridad que interviene en caso de fallo.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemadores en acero de alto rendimiento térmico. Alimentación de gas por medio de una válvula termostática multi-función. Encendido de los quemadores principales con llama piloto. Regulación de la temperatura de 100°/285°C.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 900

# MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 PGI100

### Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 316 y paredes en acero inoxidable AISI 304. Tapa con contrapeso fabricada en acero inoxidable AISI 304 y asa aislada. Carga del agua fría o caliente mediante electroválvula activada por un selector colocado en la encimera. Grifo de descarga frontal en latón cromado de 2" con mando aislado y orificio de descarga con filtro extraíble.

Modelos a gas con quemadores en acero inoxidable AISI 304 colocados en contacto con la cuba en modelos de calentamiento directo y en contacto con la cámara de calentamiento en los modelos de calentamiento indirecto. Válvula de gas de seguridad colocada en el panel frontal con encendido eléctrico. Temperatura controlada mediante termostato. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Modelos de calentamiento indirecto:** Control de la presión en la cámara mediante válvula de seguridad y manómetro. La carga del agua en la cámara de calentamiento viene regulada por medio de un grifo de nivel.

**Disponible también versión con autoclave tanto en modelos de calentamiento directo e indirecto a gas, como en modelos eléctricos. Para marmitas de capacidad 200, 300 y 500 litros, solicitar precio y plazo de entrega.**

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



**rovemoh** modular

## COCINAS SERIE 900 ELEMENTOS NEUTROS



SV 94 PL + PUERTA



SV 94 PL-T

### Características

Encimera de trabajo de 2mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Dotados de cajón. El modelo SV 98 LA dotado de fregadero con grifo.

Fabricado en Italia por MODULAR.



## COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------

### COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 94 PCGBI</b> 40x90x87cm	1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	71
	<b>SV 98 PCGBI</b> 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	117
	<b>SV 912 PCGBI</b> 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	-	-	37	-	158

### COCINAS A GAS CON HORNO

	<b>SV 98 CFGBI</b> 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	8 57x65x30cm. VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	34	-	181
	<b>SV 98 CFGEBI</b> 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	-	6 ESTÁTICO 57x65x30cm	26 +6	400/III/50-60	176
	<b>SV 98 CFGEBVI</b> 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	-	6 VENTILADO 57x65x30cm	26 +6	400/III/50-60	176
	<b>SV 912 CFGBI</b> 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	8 57x65x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	45	-	251
	<b>SV 912 CFGEBI</b> 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	-	6 ESTÁTICO 57x65x30cm	37 +6	400/III/50-60	246
	<b>SV 912 CFGEBVI</b> 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	-	6 VENTILADO 57x65x30cm	37 +6	400/III/50-60	246
	<b>SV 912 CFGGBI</b> 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	12 MAXI HORNO 97x66x30,5cm PARRILLA 93x65 cm. VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	49	-	249

### PARRILLA EN ACERO

GT/1F

PARRILLA EN ACERO EN LUGAR DE PARRILLA DE HIERRO DE 1 FUEGO. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO

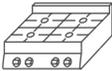


## COCINAS SERIE 900

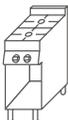
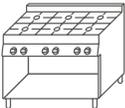
MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------

### COCINAS A GAS DE SOBREMESA

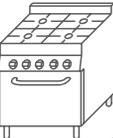
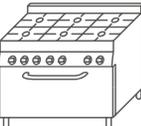
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 94 PCGBI-T</b> 40x90x25cm		1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	47	
	<b>SV 98 PCGBI-T</b> 80x90x25cm		2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	89	
	<b>SV 912 PCGBI-T</b> 120x90x25cm		4x5,5 2x7,5	-	-	37	-	124	

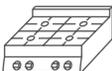
### COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO POTENCIADAS

	<b>SV 94 PCG-PW</b> 40x90x87cm		1x10 1x6	-	-	16	-	71	
	<b>SV 98 PCG-PW</b> 80x90x87cm		3x10 1x6	-	-	36	-	117	
	<b>SV 912 PCG-PW</b> 120x90x87cm		4x10 2x6	-	-	52	-	158	

### COCINAS A GAS CON HORNO POTENCIADAS

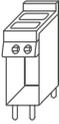
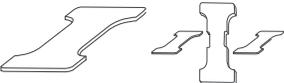
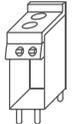
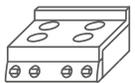
	<b>SV 98 CFG-PW</b> 80x90x87cm		3x10 1x6	8 57x65x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	44	-	181	
	<b>SV 912 CFG-PW</b> 120x90x87cm		4x10 2x6	8 57x65x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	60	-	251	
	<b>SV 912 CFGG-PW</b> 120x90x87cm		6x10	12 MAXI HORNO 97x66x30,5cm PARRILA 93x65cm VÁLV. TERMOSTÁTICA	-	72	-	249	

### COCINAS A GAS DE SOBREMESA POTENCIADAS

	<b>SV 94 PCG-T-PW</b> 40x90x25cm		1x10 1x6	-	-	16	-	47	
	<b>SV 98 PCG-T-PW</b> 80x90x25cm		3x10 1x6	-	-	36	-	89	
	<b>SV 912 PCG-T-PW</b> 120x90x25cm		4x10 2x6	-	-	52	-	124	

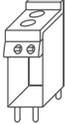
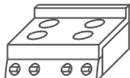


## COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)		
<b>COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA MUEBLE ABIERTO</b>								
	<b>SV 94 PCES</b> 40x90x87cm	⚡	2x3,5 300x300mm	-	-	7	400/III/50-60	60
	<b>SV 98 PCES</b> 80x90x87cm	⚡	4x3,5 300x300mm	-	-	14	400/III/50-60	89
<b>COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA CON HORNO</b>								
	<b>SV 98 CFES</b> 80x90x87cm	⚡	4x3,5 300x300mm	-	6 57x65x30cm.	20	400/III/50-60	176
	<b>SV 98 CFESV</b> 80x90x87cm	⚡	4x3,5 300x300mm	-	6 VENTILADO 57x65x30cm.	20	400/III/50-60	176
<b>COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA SOBREMESA</b>								
	<b>SV 94 PCES-T</b> 40x90x25cm	⚡	2x3,5 300x300mm	-	-	7	400/III/50-60	38
	<b>SV 98 PCES-T</b> 80x90x25cm	⚡	4x3,5 300x300mm	-	-	14	400/III/50-60	60
<b>INSERTOS PARA PLACA CUADRADA</b>								
	<b>SV 94 IMP</b>							
	<b>SV 98 IMP</b>							
<b>COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA MUEBLE ABIERTO</b>								
	<b>SV 94 PVE</b> 40x90x87cm	⚡	2x3,4	-	-	6,8	400/III/50-60	61
	<b>SV 98 PVE</b> 80x90x87cm	⚡	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	95
<b>COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA CON HORNO</b>								
	<b>SV 98 CFVE</b> 80x90x87cm	⚡	4x3,4	-	6 57x65x30cm.	19,6	400/III/50-60	176
	<b>SV 98 CFVEV</b> 80x90x87cm	⚡	4x3,4	-	6 VENTILADO 57x65x30cm.	19,5	400/III/50-60	176
<b>COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA</b>								
	<b>SV 94 PVE-T</b> 40x90x25cm	⚡	2x3,4	-	-	6,8	400/III/50-60	47
	<b>SV 98 PVE-T</b> 80x90x25cm	⚡	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	89

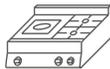


## COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)		
<b>COCINA INDUCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO</b>								
	<b>SV 94 IND</b> 40x90x87cm	⚡	2x5	-	-	10	400/III/50-60	50
	<b>SV 98 IND</b> 80x90x87cm	⚡	4x5	-	-	20	400/III/50-60	156
	<b>SV 94 INDW</b> 40x90x87cm <b>MODELO WOK</b>	⚡	1x5	-	-	5	400/III/50-60	86
<b>COCINA INDUCCIÓN DE SOBREMESA</b>								
	<b>SV 94 IND-T</b> 40x90x25cm	⚡	2x5	-	-	10	400/III/50-60	42
	<b>SV 98 IND-T</b> 80x90x25cm	⚡	4x5	-	-	20	400/III/50-60	86
	<b>SV 94 INDW-T</b> 40x90x25cm <b>MODELO WOK</b>	⚡	1x5	-	-	5	400/III/50-60	86
<b>COCINAS PLACA RADIANTE A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO</b>								
	<b>SV 98 TPG</b> 80x90x87cm	🔥	1x12	-	-	12	-	150
	<b>SV 98 TPPCGB</b> 80x90x87cm	🔥	1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	-	-	20	-	150
	<b>SV 912 TPPCG2B</b> 120x90x87cm	🔥	1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	-	-	33	-	150
<b>COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO</b>								
	<b>SV 98 TPFG</b> 80x90x87cm	🔥	1x12	8 57x65x30cm	-	20	-	231
	<b>SV 912 TPFG</b> 120x90x87cm	🔥	1x12 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	8 57x65x30cm	-	33	-	301



## COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	
<b>COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO</b>							
	<b>SV 98 TPCFGB</b> 80x90x87cm	 1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	8 57x65x30cm	-	28	-	201
	<b>SV 912 TPCFG2B</b> 120x90x87cm	 1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	8 57x65x30cm	-	41	-	170
<b>COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA</b>							
	<b>SV 98 TPG-T</b> 80x90x25cm	 1x12	-	-	12	-	125
	<b>SV 98 TPCG2B-T</b> 80x90x25cm	 1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	-	-	20	-	125
	<b>SV 912 TPCG2B-T</b> 120x90x25cm	 1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	-	-	33	-	140
<b>COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE ABIERTO</b>							
	<b>SV 98 TPE</b> 80x90x87cm	 4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	126
<b>COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS CON HORNO</b>							
	<b>SV 98 TPFE</b> 80x90x87cm	 4x3,4	-	6 57x65x30cm.	19,6	400/III/50-60	196
	<b>SV 98 TPFEV</b> 80x90x87cm	 4x3,4	-	6 VENTILADO 57x65x30cm.	19,6	400/III/50-60	196
<b>COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBREMESA</b>							
	<b>SV 98 TPE-T</b> 80x90x25cm	 4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	106



## COCINAS SERIE 900

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------

### FRY-TOP A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 94 FTGS</b> 40x90x87cm.		LISA 33,5x70cm	7	-	95
	<b>SV 94 FTGS-CR</b> 40x90x87cm.		LISA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	95
	<b>SV 94 FTRGS</b> 40x90x87cm.		RANURADO 33,5x70cm	7	-	95
	<b>SV 94 FTRGS-CR</b> 40x90x87cm.		RANURADO CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	95
	<b>SV 98 FTGS</b> 80x90x87cm.		LISA 73,5x70cm	14	-	155
	<b>SV 98 FTGS-CR</b> 80x90x87cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	155
	<b>SV 98 FTRGS</b> 80x90x87cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x70cm	14	-	155
	<b>SV 98 FTRGS-CR</b> 80x90x87cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	155
	<b>SV 98 FTRGS</b> 80x90x87cm.		RANURADO 73,5x70cm	14	-	155
	<b>SV 98 FTRGS-CR</b> 80x90x87cm.		RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	155

### FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 94 FTES</b> 40x90x87cm.		LISA 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95
	<b>SV 94 FTES-CR</b> 40x90x87cm.		LISA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95
	<b>SV 94 FTRES</b> 40x90x87cm.		RANURADO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95
	<b>SV 94 FTRES-CR</b> 40x90x87cm.		RANURADO CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95



## COCINAS SERIE 900

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------

### FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 98 FTES</b> 80x90x87cm.		LISA 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155
	<b>SV 98 FTES-CR</b> 80x90x87cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155
	<b>SV 98 FTRES</b> 80x90x87cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155
	<b>SV 98 FTRES-CR</b> 80x90x87cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155
	<b>SV 98 FTRRES</b> 80x90x87cm.		RANURADO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155
	<b>SV 98 FTRRES-CR</b> 80x90x87cm.		RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155

### FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA

	<b>SV 94 FTGS-T</b> 40x90x25cm.		LISA 33,5x70cm	7	-	72
	<b>SV 94 FTGS-CR-T</b> 40x90x25cm.		LISA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	72
	<b>SV 94 FTRGS-T</b> 40x90x25cm.		RANURADO 33,5x70cm	7	-	72
	<b>SV 94 FTRGS-CR-T</b> 40x90x25cm.		RANURADO CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	72
	<b>SV 98 FTGS-T</b> 80x90x25cm.		LISA 73,5x70cm	14	-	131
	<b>SV 98 FTGS-CR-T</b> 80x90x25cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	131
	<b>SV 98 FTRGS-T</b> 80x90x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x70cm	14	-	131
	<b>SV 98 FTRGS-CR-T</b> 80x90x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	131
	<b>SV 98 FTRGS-T</b> 80x90x25cm.		RANURADO 73,5x70cm	14	-	131
	<b>SV 98 FTRGS-CR-T</b> 80x90x25cm.		RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	131



**rovemah** modular

## COCINAS SERIE 900

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------

### FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	<b>SV 94 FTES-T</b> 40x90x25cm.		LISA 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67
	<b>SV 94 FTES-CR-T</b> 40x90x25cm.		LISA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67
	<b>SV 94 FTRES-T</b> 40x90x25cm.		RANURADO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67
	<b>SV 94 FTRES-CR-T</b> 40x90x25cm.		RANURADO CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67
	<b>SV 98 FTES-T</b> 80x90x25cm.		LISA 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126
	<b>SV 98 FTES-CR-T</b> 80x90x25cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126
	<b>SV 98 FTRES-T</b> 80x90x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126
	<b>SV 98 FTRES-CR-T</b> 80x90x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126
	<b>SV 98 FTRRES-T</b> 80x90x25cm.		RANURADO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126
	<b>SV 98 FTRRES-CR-T</b> 80x90x25cm.		RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126

### ACCESORIOS FRY-TOP

	<b>SV RAS -FT</b>	RASQUETA PLANCHA LISA
	<b>SV RAS-FTR</b>	RASQUETA PLANCHA ONDULADA
	<b>SV 10 L-RAS</b>	10 CUCHILLAS LISAS PARA RASQUETA
	<b>SV 10 R-RAS</b>	10 CUCHILLAS ONDULADAS PARA RASQUETA
	<b>SV 94 PSFTS</b>	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 40CM.
	<b>SV 98 PSFTS</b>	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 80CM.
	<b>SV 40 TR</b>	INCREMENT. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 40CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 10,5Kw
	<b>SV 80 TR</b>	INCREMENT. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 80CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 21Kw.



## COCINAS SERIE 900

MODELO		DIMENSIONES PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	
<b>BARBACOAS A GAS DE AGUA</b>					
	<b>SV 94 GRACQG</b> 40x90x87cm.	32x64cm	11	95	
	<b>SV 98 GRACQG</b> 80x90x87cm.	72x64cm	22	161	
<b>BARBACOAS ELÉCTRICAS DE AGUA</b>					
	<b>SV 94 GRACQE</b> 40x90x87cm.	32x64cm	7,5 400V/III/50-60Hz	95	
	<b>SV 98 GRACQE</b> 80x90x87cm.	72x64cm	15 400V/III/50-60Hz	155	
<b>PARRILLA REVERSIBLE EN HIERRO PARA CARNE/PESCADO</b>					
	<b>SV 94 GGACQ</b> PARRILLA DE 16CM. PARA SV 94 GRACQG/E				
	<b>SV 98 GGACQ</b> PARRILLA DE 18CM. PARA SV 98 GRACQG/E				
<b>BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE CON PUERTAS</b>			<b>CAMBIO DE INYECTORES:</b>		
	<b>SV 94 GRL-P</b> 40x90x87cm.	36,5x69cm	9,5	95	
	<b>SV 98 GRL-P</b> 80x90x87cm.	2x (36,5x69cm)	19	155	
<b>BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA DE SOBREMESA</b>			<b>CAMBIO DE INYECTORES:</b>		
	<b>SV 94 GRL-T</b> 40x90x25cm.	36,5x69cm	9,5	61	
	<b>SV 98 GRL-T</b> 80x90x25cm.	2x (36,5x69cm)	19	131	
<b>ACCESORIOS BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA</b>					
	<b>SV 94 GTPLP</b> PARRILLA TUBULAR PARA PESCADO				
	<b>SV 98 GTPLPC</b> PARRILLA TUBULAR PARA CARNE				



## COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------

### FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES DENTRO DE LA CUBA

	<b>SV 94 FRGS 13 PW</b> 40x90x87cm.		13	12	-	107
	<b>SV 98 FRGS13 PW</b> 80x90x87cm.		13+13	24	-	201
	<b>SV 94 FRGS22 PW</b> 40x90x87cm.		22	20	-	107
	<b>SV 98 FRGS22 PW</b> 80x90x87cm.		22+22	40	-	201

### FREIDORA A GAS CON QUEMADORES FUERA DE LA CUBA

	<b>SV 94 FRG13 VL</b> 40x90x87cm.		13	12	-	107
	<b>SV 98 FRG13 VL</b> 80x90x87cm.		13+13	24	-	201
	<b>SV 94 FRG17 VL</b> 40x90x87cm.		17	16,5	-	107
	<b>SV 98 FRG17 VL</b> 80x90x87cm.		17+17	33	-	201
	<b>SV 94 FRG21 VL</b> 40x90x87cm.		21	19	-	107
	<b>SV 98 FRG21 VL</b> 80x90x87cm.		21+21	38	-	201

### FREIDORAS ELÉCTRICAS

	<b>SV 94 FRE 8+8</b> 40x90x87cm. (Resistencia fija)		8 + 8 / 1 CUBA	14	400/III/50-60	107
	<b>SV 94 FRE15X</b> 40x90x87cm. (Resistencia abatible)		15	10,2	400/III/50-60	107
	<b>SV 98 FRE15X</b> 80x90x87cm. (Resistencia abatible)		15 + 15	20,4	400/III/50-60	201



## COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------

### CESTAS PARA FREIDORAS

	<b>SV C1 FRE 8</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 8 LITROS DE 130x310x120mm.
	<b>SV C1 FRE15X</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 15 LITROS DE 235x390x120mm.
	<b>SV C1 FRG13 PW</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 225x285x120mm.
	<b>SV C1 FRG13 VL</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 215x310x120mm.
	<b>SV C 1/2 FRE15X</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 15 LITROS DE 125x380x110mm.
	<b>SV C 1/2 FRG13 PW</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 110x285x120mm.
	<b>SV C 1/2 FRG13 VL</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 105x310x120mm.
	<b>SV C 1 FRG17 VL</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 17 LITROS DE 300x310x120mm.
	<b>SV C 1/2 FRG17 VL</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 17 LITROS DE 146x310x120mm.
	<b>SV C 1 FRG21 VL</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 21 LITROS DE 300x400x120mm.
	<b>SV C 1/2 FRG21 VL</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 21 LITROS DE 146x400x120mm.
	<b>SV C 1 FRG22 PW</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 22 LITROS DE 282x385x120mm.
<b>SV C 1/2 FRG22 PW</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 22 LITROS DE 143x385x120mm.	

### MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 94 SPE</b> 40x90x87cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	78
--	---------------------------------	--	-------------	---	-----------	----

### MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	<b>SV 94 SPE-T</b> 40x90x25cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	53
--	-----------------------------------	--	-------------	---	-----------	----

### CUECEPASTAS A GAS

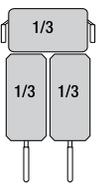
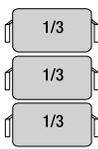
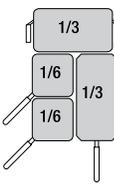
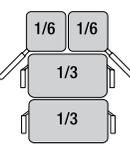
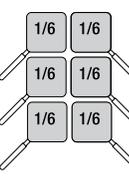
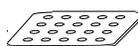
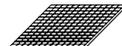
	<b>SV 94 CPGS</b> 40x90x87cm.		40	11,8	-	98
	<b>SV 98 CPGS</b> 80x90x87cm.		40+40	23,6	-	171

### CUECEPASTAS ELÉCTRICO

	<b>SV 94 CPES</b> 40x90x87cm.		40	9	400/III/50-60	98
	<b>SV 98 CPES</b> 80x90x87cm.		40+40	18	400/III/50-60	171



## COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	
<b>CESTAS DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)</b>					
<b>Esquema de cestas serie 900</b>					
					
<b>SV CP/C 3</b>	CESTA DE 1/3 VERTICAL (29x16x20cm)				
<b>SV CP/C 2</b>	CESTA DE 1/2 VERTICAL (24x29x20cm)				
<b>SV CP/C 1/3</b>	CESTA DE 1/3 HORIZONTAL (29x16x20cm)				
<b>SV CP/C 6</b>	CESTA DE 1/6 VERTICAL (14x14x20cm)				
	<b>SV GC-CPS 74</b>	ESCURRIDOR DE CESTA			
	<b>SV 2/3 GR</b>	PARRILLA DE FONDO DE CUBA			
	<b>SV COP/CP1</b>	TAPA DE CUBA			

### BAÑO MARÍA A GAS DE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 94 BMG</b> 40x90x87cm.		1 x GN 1/1 + GN 1/3	3	-	55
	<b>SV 98 BMG</b> 80x90x87cm.		2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	6	-	101

### BAÑO MARÍA A GAS DE SOBREMESA

	<b>SV 94 BMG-T</b> 40x90x25cm.		1 x GN 1/1 + GN 1/3	3	-	40
	<b>SV 98 BMG-T</b> 80x90x25cm.		2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	6	-	51

### BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 94 BME</b> 40x90x87cm.		1 x GN 1/1 + GN 1/3	2,2	240/50-60	52
	<b>SV 98 BME</b> 80x90x87cm.		2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	4,4	400/III/50-60	76



## COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	
<b>BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE SOBREMESA</b>					
<b>SV 94 BME-T</b> 40x90x25cm.	1 x GN 1/1 + GN 1/3	2,2	240/50-60	40	
<b>SV 98 BME-T</b> 80x90x25cm.	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	4,4	400/III/50-60	51	
<b>SARTÉN MULTI-FUNCIÓN</b>					
<b>SV 94 BMFE</b> 40x90x87cm.	12	4,5	400/III/50-60	100	
<b>SV 98 BMFE</b> 80x90x87cm.	26	9	400/III/50-60	200	
<b>SARTENES BASCULANTES A GAS</b>					
<b>SV 98 BRGI</b> 80x90x87cm.	80 CUBA INOX TAPA MANUAL 72,6x73x17cm.	20	240/50-60	201	
<b>SV 98 BRGIM</b> 80x90x87cm.	80 CUBA INOX TAPA MOTORIZADA 72,6x73x17cm.	20	240/50-60	201	
<b>SV 912 BRGI</b> 120x90x87cm.	120 CUBA INOX TAPA MANUAL 112,6x73x17cm.	24	240/50-60	211	
<b>SV 912 BRGIM</b> 120x90x87cm.	120 CUBA INOX TAPA MOTORIZADA 112,6x73x17cm.	24	240/50-60	211	



## COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------

### SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS

	<b>SV 98 BREI</b> 80x90x87cm.	⚡	80 CUBA INOX TAPA MANUAL 72,6x73x17cm.	15	400/III/50-60	201
	<b>SV 98 BREIM</b> 80x90x87cm.	⚡	80 CUBA INOX TAPA MOTORIZADA 72,6x73x17cm.	15	400/III/50-60	201
	<b>SV 912 BREI</b> 120x90x87cm.	⚡	120 CUBA INOX TAPA MANUAL 112,6x73x17cm.	19	400/III/50-60	211
	<b>SV 912 BREIM</b> 120x90x87cm.	⚡	120 CUBA INOX TAPA MOTORIZADA 112,6x73x17cm.	19	400/III/50-60	211

### MARMITAS A GAS

	<b>SV 98 PGD100</b> 80x90x87cm.	🔥	100 CALENTAMIENTO DIRECTO	21	240/50	136
	<b>SV 98 PGI100</b> 80x90x87cm.	🔥	100 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21	240/50	153
	<b>SV 98 PGD150</b> 80x90x87cm.	🔥	150 CALENTAMIENTO DIRECTO	24	240/50	140
	<b>SV 98 PGI150</b> 80x90x87cm.	🔥	150 CALENTAMIENTO INDIRECTO	24	240/50	153



## COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------

### MARMITA ELÉCTRICA

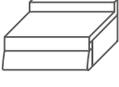
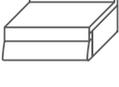
	<b>SV 98 PEI100</b> 80x90x87cm.	⚡	100 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21,3	400/III/50-60	167
	<b>SV 98 PEI150</b> 80x90x87cm.	⚡	150 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21,3	400/III/50-60	167

### ACCESORIOS MARMITAS

	<b>SV CCP100</b>	CESTO ARROZ/PASTA 1 SECTOR 100 LITROS
	<b>SV CCV100</b>	CESTO VERDURAS 1 SECTOR 100 LITROS
	<b>SV CCP100 2S</b>	CESTO ARROZ/PASTA 2 SECTORES 100 LITROS
	<b>SV CV100 2S</b>	CESTO VERDURA 2 SECTORES 100 LITROS
	<b>SV CCP100 3S</b>	CESTO ARROZ/PASTA 3 SECTORES 100 LITROS
	<b>SV CCV100 3S</b>	CESTO VERDURA 3 SECTORES 100 LITROS
	<b>SV CCP150</b>	CESTO ARROZ/PASTA 1 SECTOR 150 LITROS
	<b>SV CCV150</b>	CESTO VERDURA 1 SECTOR 150 LITROS
	<b>SV CCP150 2S</b>	CESTO ARROZ/PASTA 2 SECTORES 150 LITROS
	<b>SV CCV150 2S</b>	CESTO VERDURA 2 SECTORES 150 LITROS
	<b>SV CCP150 3S</b>	CESTO ARROZ/PASTA 3 SECTORES 150 LITROS
	<b>SV CCV150 3S</b>	CESTO VERDURA 3 SECTORES 150 LITROS
	<b>SV IMB 100</b>	EMBUDO DE DESAGÜE DE MARMITA DE 100 LITROS
	<b>SV IMB 150</b>	EMBUDO DE DESAGÜE DE MARMITA DE 150 LITROS
	<b>SV SCC PI</b>	KIT DE DESCARGA AUTOMÁTICA DE CONDENSADOS PARA MARMITAS INDIRECTAS



## COCINAS SERIE 900

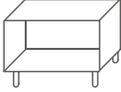
MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	
<b>ELEMENTOS NEUTROS DE MUEBLE</b>			
	<b>SV 94 PL</b> 40x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	50
	<b>SV 98 PL</b> 80x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	75
	<b>SV 94 PLC</b> 40x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	50
	<b>SV 98 PLC</b> 80x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	75
	<b>SV 98 LA</b> 80x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO CON FREGADERO Y GRIFO	50
<b>ELEMENTOS NEUTROS DE SOBREMESA</b>			
	<b>SV 94 PL-T</b> 40x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	40
	<b>SV 98 PL-T</b> 80x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	55
	<b>SV 94 PLC-T</b> 40x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	40
	<b>SV 98 PLC-T</b> 80x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	55



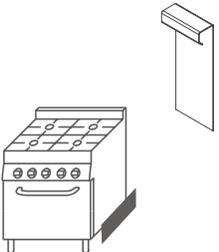
## COCINAS SERIE 900

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)
--------	-------------	-----------

### ELEMENTOS DE APOYO

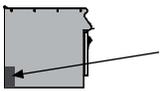
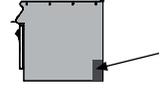
	<b>SV 94 B</b> 40x90x62cm.	BASE ABIERTA	25
	<b>SV 98 B</b> 80x90x62cm.	BASE ABIERTA	39
	<b>SV 912 B</b> 120x90x62cm.	BASE ABIERTA	51
	<b>SV 98 BE</b> 80x90x62cm.	BASE CALIENTE GN 1/1	49

### ACCESORIOS

	<b>SV 40/ZFT</b> 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 40CM.	-
	<b>SV 80/ZFT</b> 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 80CM.	-
	<b>SV 120/ZFT</b> 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 120CM.	-
	<b>SV 40/ZF</b> 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 40CM.	-
	<b>SV 80/ZF</b> 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 80CM.	-
	<b>SV 120/ZF</b> 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 120CM.	-
	<b>SV 160/ZF</b> 160cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 160CM.	-
	<b>SV 200/ZF</b> 200cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 200CM.	-
	<b>SV 240/ZF</b> 240cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 240CM.	-
	<b>SV GZ</b> 70cm.	UNIÓN DE ZÓCALOS	-
	<b>SV 90/ZL</b>	ZÓCALO LATERAL	-
	<b>SV 180/ZLP</b> 180cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 180CM.) PASANTE	-

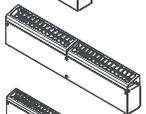
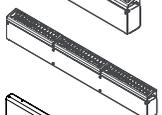
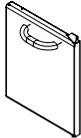
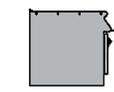


## COCINAS SERIE 900

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	
<b>ACCESORIOS</b>			
	<b>SV 90 ZVT1</b> CIERRE DEL ESPACIO TÉCNICO TOP+BASE	-	
	<b>SV 98 ZVT2</b> CIERRE DEL ESPACIO TÉCNICO MONOBLOCK	-	
	<b>SV 90/PL 1F</b> PLACA LISA DE 1 FUEGO	-	
	<b>EM 90/PL 1F</b> PLACA LISA DE 1 FUEGO para modelos PW	-	
	<b>SV 90/PR 1F</b> PLACA RANURADA DE 1 FUEGO	-	
	<b>EM 90/PR 1F</b> PLACA RANURADA DE 1 FUEGO para modelos PW	-	
	<b>SV RG 1/1</b> 10x60x32cm. KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 1/1	-	
	<b>SV RG 2/1</b> 15x60x32cm. KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 2/1	-	
	<b>SV KC 1/1</b> 15x60x32cm. KIT DE 2 CAJONES GN 1/1 150h	-	
	<b>SV KR 2+2</b> KIT DE RUEDAS (2 CON FRENO, 2 SIN FRENO). <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	
	<b>SV KR 3+3</b> KIT DE RUEDAS (3 CON FRENO, 3 SIN FRENO). <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	
	<b>SV PA/40</b> 40x17x4cm. SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 40CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	
	<b>SV PA/80</b> 80x17x4cm. SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 80CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	
	<b>SV PA/120</b> 120x17x4cm. SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 120CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	



## COCINAS SERIE 900

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	
<b>ACCESORIOS</b>			
	<b>SV CA/SB</b> GRIFO DE AGUA PARA COCINA	-	
	<b>SV 40 PRCAM</b> PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 40CM.	-	
	<b>SV 80 PRCAM</b> PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 80CM.	-	
	<b>SV 120 PRCAM</b> PROLOGACIÓN DE CHIMENEA DE 120CM.	-	
	<b>SV 40P</b> PUERTA DERECHA E IZQUIERDA PARA MÓDULOS DE 40 Y 80CM. 39,5x46cm.	-	
	<b>SV 90 PL DX</b> PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES, LADO DERECHO	-	
	<b>SV 90 PL SX</b> PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES. LADO IZQUIERDO	-	
	<b>SV PCA</b> PANEL DE COBERTURA DE CONEXIÓN DE GAS O ELÉCTRICA PARA MODELOS DE MUEBLE ABIERTO EXCEPTUANDO FREIDORAS, CUECEPASTAS, BARBACOAS Y MARMITAS. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.	-	



## COCCIÓN AUXILIAR

### Índice *páginas*

342	BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS
344	BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL
345	ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS
346	ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR
348	BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO FONDO 700
349	HORNILLOS A GAS
350	COCINAS A GAS LÍNEA 600
351	COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL FONDO 700
352	COCINAS A GAS SERIE 550 Y COCINA 4 FUEGOS SERIE 700
353	COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700/900
354	COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700
356	FREIDORAS A GAS SERIE ESPECIAL 700
357	FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES
358	FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA Y DE MUEBLE POTENCIADAS
359	FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES
360	FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA
361	FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600
362	PLANCHAS ELÉCTRICAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK
363	PLANCHAS A GAS DE 6mm
364	PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA
365	PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO
366	PLANCHAS A GAS CON FUEGO
367	PLANCHAS A GAS DE SOBREMESA EN ACERO Y CROMO DURO DE ALTA POTENCIA
368	FRY-TOP A GAS SERIE SNACK
369	BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA
370	BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA SERIE SNACK
371	GRILLS ELÉCTRICOS
372	PLANCHAS PARA CREPS
373	PLACAS DE INDUCCIÓN
374	ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS
375	ASADORES DE POLLO VERTICALES ELÉCTRICOS
376	ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS
377	HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA

- 379 HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO DIGITALES GASTRONOMÍA COMPACT
- 380 HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN
- 381 FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS
- 382 HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO O CON BOILER ELÉCTRICOS EMOTION
- 385 HORNO DE VAPOR A PRESIÓN
- 386 HORNO ELÉCTRICO A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICO COMPACT MONOF.
- 387 HORNOS DE REGENERACIÓN
- 388 HORNOS DE COCCIÓN LENTA Y MANTENIMIENTO CALIENTE
- 389 CARROS CALIENTES
- 390 HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN
- 391 HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES
- 393 PAELLEROS PROFESIONALES DE SOBREMESA
- 394 PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE
- 396 MÁQUINAS PARA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES
- 398 BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK
- 399 BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE
- 400 CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS
- 401 MESAS CALIENTES
- 402 CUECEPASTAS Y OLLAS CALIENTASOPAS
- 403 MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS
- 404 TOSTADORES DE PAN
- 405 TOSTADORES DE PAN DE TÚNEL Y SERIE BUFFET
- 406 SALAMANDRAS
- 407 HORNOS MINI PIZZA / HORNO DE CINTA
- 408 HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS
- 409 HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS
- 410 HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS
- 412 HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL
- 414 HORNOS DE PIZZA A GAS
- 415 HORNOS DE PIZZA A GAS XL
- 416 AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON 1 Y 2 VELOCIDADES
- 417 AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON VARIADOR DE VELOCIDAD
- 418 LAMINADORA PARA PIZZA
- 419 FORMADORA PARA PIZZA

## BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS



GGSD 1C



GGSD 4C



GGSD 2C



GGSD 5C



## BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

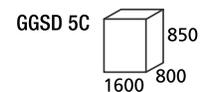
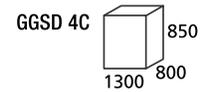
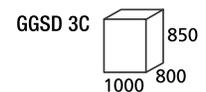
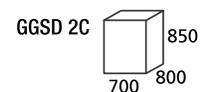
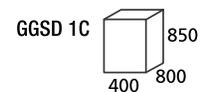


GGSD 3C



### BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

MODELO	Nº CÁMARAS	SUPERFICIE DE PARRILLA ancho fondo	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31) NATURAL (G20)
GGSD 1C	1	300 520	14,7	1,142 kg/h 1,554 m3/h
GGSD 2C	2	2x300 520	29,4	2,284 kg/h 3,108 m3/h
GGSD 3C	3	3x300 520	44,1	3,426 kg/h 4,662 m3/h
GGSD 4C	4	4x300 520	58,8	4,568 kg/h 6,216 m3/h
GGSD 5C	1	5x300 520	73,5	5,710 kg/h 7,770 m3/h



### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

PARRILLA INOX. PERFIL REDONDO

PARRILLA INOX. PERFIL CUADRADO

KIT 4 RUEDAS, Ø 100 mm, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO

### Características

- Barbacoas a gas simples con deflectores.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Asa rápidamente cualquier tipo de carne o pescado, evitando los humos nocivos para la salud, con quemadores de alta potencia, para facilitar el asado de alimentos que necesitan de mucho calor evitando que se cuezan.
- Estas barbacoas consumen poco gas, ya que para la mayoría de los alimentos, basta ponerlo a potencia media o incluso mínima.
- Encendido por piezoeléctrico.

- Quemadores rectos y dobles con sistema de protección antigrasa.
- Al empezar a trabajar se debe poner a funcionar 5 minutos a máxima potencia.
- La barbacoa debe contener siempre el agua suficiente para crear humedad y evitar humos.
- De serie se suministra con parrillas redondas (para carne y pescado). Bajo pedido se pueden suministrar parrillas cuadradas sólo para pescado. Dimensiones de cada parrilla 300x520mm.





# BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL



PARRILLA ESTÁTICA  
EN ACERO INOX



PARRILLA EST. HIERRO



PARRILLA EST. INTERIOR



RASTRO PARA CENIZA



GANCHO PARA PARRILLAS



CAVE 600-125

## SERIE 600

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº CAJONES		Nº PARRILLAS
	ancho	fondo	alto	INF.	SUP.	
CAVE 600-100	1000	600	900	1	1	4
CAVE 600-125	1250	600	900	1	1	5
CAVE 600-150	1500	600	900	2	2	6
CAVE 600-175	1750	600	900	2	2	7
CAVE 600-200	2000	600	900	2	2	8

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado.

Altura cámara de pollos: 240mm.

Altura de cámaras de carne/pescados: 120mm.

## SERIE 800

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº CAJONES		Nº PARRILLASA
	ancho	fondo	alto	INF.	SUP.	
CAVE 800-100	1000	800	900	1	1	4
CAVE 800-125	1250	800	900	1	1	5
CAVE 800-150	1500	800	900	2	2	6
CAVE 800-175	1750	800	900	2	2	7
CAVE 800-200	2000	800	900	2	2	8

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado.

Altura cámara de pollos: 240mm.

Altura de cámaras de carne/pescados: 120mm.

DE SERIE

## Características

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- La cámara de combustión está recubierta exteriormente con lana de roca e interiormente con ladrillos refractarios fácilmente sustituibles.
- De serie se suministran con altura de cámara de 120mm para carne y pescado y parrilla de hierro.
- Sin ventilación.
- El fondo dispone de algunas ranuras por donde pasan las cenizas al correspondiente cajón.
- Cajón superior para recogida de cenizas. Cajón inferior para almacenaje.
- Todos los modelos disponen de ruedas.



# ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS



CCVR-1650-S



CCVR-1900-D

## LÍNEA SIMPLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº DE POLLOS
	ancho	fondo	alto				
CCVR-900-S	900	900	900	3	1	1	9
CCVR-1150-S	1150	900	900	4	1	1	12
CCVR-1400-S	1400	900	900	5	2	2	15
CCVR-1650-S	1650	900	900	6	2	2	18
CCVR-1900-S	1900	900	900	7	2	2	21
CCVR-2150-S	2150	900	900	8	2	2	24
CCVR-2400-S	2400	900	900	9	3	3	27
CCVR-2650-S	2650	900	900	10	3	3	30



## LÍNEA DOBLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº DE POLLOS
	ancho	fondo	alto				
CCVR-900-D	900	900	1120	5	1	1	15
CCVR-1150-D	1150	900	1120	7	1	1	21
CCVR-1400-D	1400	900	1120	9	2	2	27
CCVR-1650-D	1650	900	1120	11	2	2	33
CCVR-1900-D	1900	900	1120	13	2	2	39
CCVR-2150-D	2150	900	1120	15	2	2	45

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Parrilla rotativa pollos abiertos

Espada de pollos

Espada de cochinitos

Parrilla rotativa patatas

Parrilla rotativa multiusos

Parrilla estática para carne y pescado de hierro

Parrilla estática para pollo de acero

Parrilla interior 268x400 CAVE 600

268x600 CAVE 800 y CCVR

Gancho para parrillas

Rastro para cenizas

## Características

- Construidos en acero inoxidable.
- Cámara revestida en ladrillo refractario de alta densidad.
- Se suministran con parrillas rotativas para pollos abiertos. Para cambio para otro tipo de espadas y parrillas consultar precios.
- Fondo con ranura para que las cenizas evacúen en el cajón.
- Cajón superior para recogida de cenizas. Cajón inferior para almacenaje.
- Ladrillos fácilmente sustituibles.
- Un motorreductor monofásico para los asadores simples. Dos para los asadores dobles.

- Voltaje: 230V/50Hz.
- Permiten asar al mismo tiempo diferentes tipos de alimentos, sin necesidad de manipular constantemente la parrilla, porque tienen una gran variedad de espadas y parrillas diferentes.
- Bajo pedido se pueden suministrar trifásicos: 400V/50Hz.
- Bajo pedido se pueden suministrar combinadas con parrillas estáticas.
- **LAS ESPADAS PARA POLLOS SOPORTAN HASTA 3 POLLOS DE 1kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO.**
- **LAS ESPADAS PARA COCHINILLO SOPORTAN HASTA 10Kg. DE PESO MÁXIMO.**

# ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR



RODIZIO AG 29



ASADOR ROTATIVO  
A GAS MULTIUSOS AG 20-900



ESPADA DE POLLOS



ESPADA DE COCHINILLOS

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Espadas (finas, medias o gruesas)

Parrilla estática acero inox.

Parrillas estática hierro

Espada de pollos

Espada de cochinitos

Parrilla rotativa multiusos

Parrilla rotativa pollos abiertos

Parrilla rotativa patatas



PARRILLA ROTATIVA  
MULTIUSOS



PARRILLA ROTATIVA  
POLLOS



PARRILLA ROTATIVA  
PATATAS



# ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR



RODIZIO



ASADOR DOBLE

## RODIZIOS DOBLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS	
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)
AG 13	5	13 (7+6)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h
AG 15	6	15 (8+7)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h
AG 17	7	17 (9+8)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h
AG 19	8	19 (10+9)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h
AG 21	9	21 (11+10)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h
AG 23	10	23 (12+11)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h

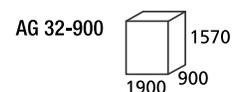
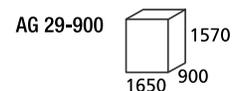
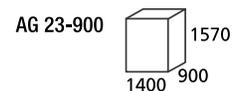
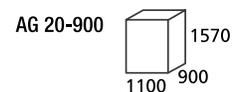
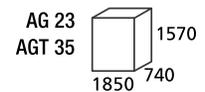
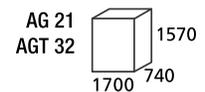
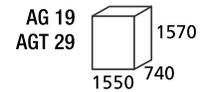
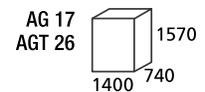
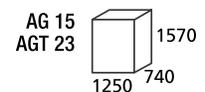
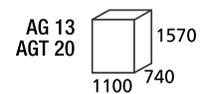
## RODIZIOS TRIPLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS	
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)
AGT 20	5	20 (7+6+7)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h
AGT 23	6	23 (8+7+8)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h
AGT 26	7	26 (9+8+9)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h
AGT 29	8	29 (10+9+10)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h
AGT 32	9	32 (11+10+11)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h
AGT 35	10	35 (12+11+12)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h

## DOBLES 900 PARA POLLOS

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº PARRILLAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS	
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)
AG 20-900	3	5	22,2	1,590 kg/h	2,145 m³/h
AG 23-900	4	7	30	2,260 kg/h	2,860 m³/h
AG 29-900	5	9	37,5	2,650 kg/h	3,575 m³/h
AG 32-900	6	11	45	3,520 kg/h	4,020 m³/h

## RODIZIO



## Características

- Asador construido en acero inoxidable con un sistema de giro de las espadas simple y silencioso, y con muy poco mantenimiento
- Se trata de un aparato especialmente indicado para asar carnes y pollos de forma intensa y continua.
- Equipado con quemadores de calor radiante que permite la obtención de los mejores asados con poco consumo de gas.
- Movimiento de las espadas por motorreductor trifásico. Sobre pedido se suministra con motor monofásico.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Potencia del motorreductor 180 W/1,5 amperios. (monofásico)
- Potencia motorreductor trifásico: 120W consultar precios y plazos de entrega.
- Espadas de serie. (Indicar modelo).
- Se pueden combinar con accesorios opcionales.
- Nota: Para cambio de inyectores a otro tipo de gas consultar manual de instalación.
- **LAS ESPADAS PARA COCHINILLO SOPORTAN HASTA 5Kg. DE PESO MÁXIMO.**
- **OPCIONAL: MODELOS CON ARMARIO CALIENTE.**





# BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO FONDO 700



GPV 3G



SGPV 2G



GPV 1G



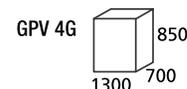
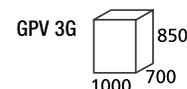
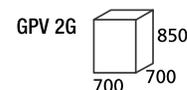
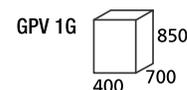
GPV 2G



GPV 4G

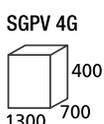
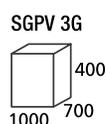
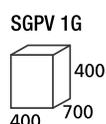
## ALTURA 850

MODELO	PRESIÓN GAS (mbar)		QUEMADORES	CAPACIDAD CARBÓN (Kg)	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS	
	PROPANO (G31)	NATURAL (G20)				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)
GPV 1G	37	20	1	3,5	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h
GPV 2G	37	20	2	7	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h
GPV 3G	37	20	3	10,5	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h
GPV 4G	37	20	4	14	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h



## ALTURA 400

MODELO	PRESIÓN GAS (mbar)		QUEMADORES	CAPACIDAD CARBÓN (Kg)	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS	
	PROPANO (G31)	NATURAL (G20)				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)
SGPV 1G	37	20	1	3,5	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h
SGPV 2G	37	20	2	7	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h
SGPV 3G	37	20	3	10,5	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h
SGPV 4G	37	20	4	14	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h



## accesorios

DESCRIPCIÓN
CARBÓN VOLCÁNICO 3,5 kg
DEFLECTORES MODELOS 1G
DEFLECTORES MODELOS 2G
DEFLECTORES MODELOS 3G
DEFLECTORES MODELOS 4G
KIT 4 RUEDAS, Ø 100 mm, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO

## Características

- Barbacoas a gas construidas totalmente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores modulares (una por quemador) fáciles de desmontar.
- Seguridad por termopar.
- Encendido piezoeléctrico.
- Estas barbacoas se suministran de serie con carbón volcánico. Si se desean utilizar con agua se deben solicitar los deflectores, cuyos precios están indicados en los accesorios. *Consultar manual de instalación.*



# HORNILLOS A GAS

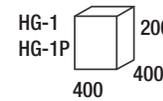


HG-2

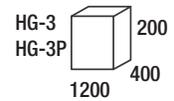


HG-4

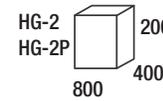
MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL
HG-1	80	1x2	1720	195 g/h	0,260 m³/h
HG-2	80+100	1x2+1x3, 10	4386	347 g/h	0,460 m³/h
HG-3	100+80+100	1x2+2x2,5	6048	542 g/h	0,720 m³/h
HG-4	2x100+2x80	2x2+2x2,5	7768	740 g/h	1,060 m³/h



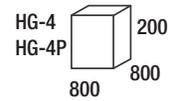
HG-1  
HG-1P



HG-3  
HG-3P



HG-2  
HG-2P



HG-4  
HG-4P

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

PLACA LISA 275x370 mm PARA HG-1/HG-1P

PLACA LISA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P

PLACA RANURADA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P

PARRILLA REDUCTORA



HG-2P



HG-4P

MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL
HG-1P	165	1x6	5160	338 g/h	0,50 m³/h
HG-2P	2x165	2x6	10320	676 g/h	1,00 m³/h
HG-3P	3x165	3x6	15480	1014 g/h	1,50 m³/h
HG-4P	4x165	4x6	20640	1352 g/h	2,00 m³/h



DET. QUEMADOR ALTO RENDIMIENTO

## Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar.
- Parrilla en hierro.
- Encendido manual.

- Modelos P: con quemadores de alto rendimiento (6Kw).
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable AISI 304.
- Preparadas para gas propano (G31) butano (G30). Gas natural (con kit de conversión incluido).



## COCINAS A GAS LÍNEA 600

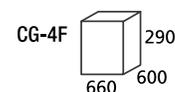
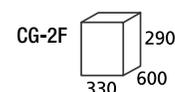


CG-2F



CG-4F

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)
					BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	
CG-2F	2	1x3+1x3,6	6,6	5695	0,48	0,62	10,5
CG-4F	4	2x3+2x3,6	13,2	11391	0,96	1,258	21



### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90mm de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Termopar de seguridad y encendido piezo eléctrico.
- Cubeta recoge grasas en acero.

- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Chimenea de 160mm de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



## COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL FONDO 700



SPB-70/80G 866  
800 700



SPB-70/120G 866  
1200 700

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)
SPB-70/80G	4	1x4+3x7	25	21575	2,08	2,623	40
SPB-70/120G	6	2x4+4x7	36	21068	2,84	3,808	55

### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90mm de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Termopar de seguridad.
- Cubeta recoge grasas en acero.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Dimensiones de parrilla de quemador: 350x300mm. en hierro fundido.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



# COCINAS A GAS SERIE 550 Y COCINA 4 FUEGOS SERIE 700



CHP-112



CHP-224

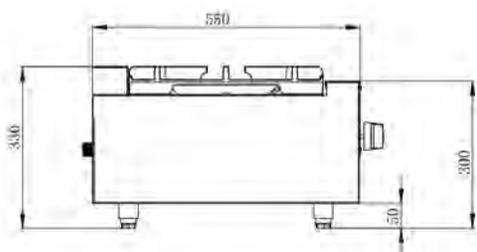


CHP-336

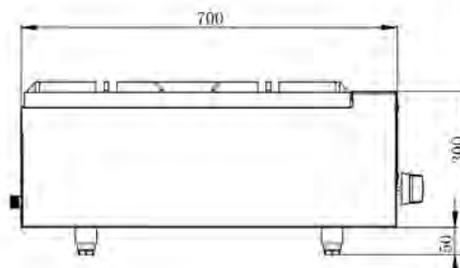


CHP-424

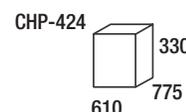
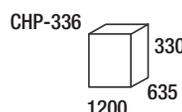
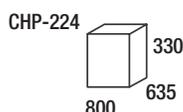
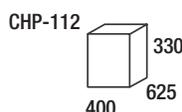
MODELO	POTENCIA QUEMADORES (KW)			POTENCIA TOTAL Kw	POTENCIA TOTAL KCal/h	PESO NETO Kg
	8 Kw	PLANCHA 5 Kw	HORNO 10 Kw			
CHP-112 550	1	-	-	8	6912	22,7
CHP-224 550	2	-	-	16	13824	39,7
CHP-336 550	3	-	-	24	20736	56,8
CHP-424 700	4	-	-	32	27648	46,8



ESQUEMA LATERAL MODELOS CHP-112/224/336



ESQUEMA LATERAL CHP-424



## Características

- Estructura construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Dos, tres y cuatro fuegos abiertos, con micropiloto de encendido y válvula termopar de seguridad.
- Bandeja recoge-grasas en acero inoxidable. Parrillas y esparcellamas en hierro fundido.
- Se suministran preinstaladas para gas natural con dotación de inyectores para gas butano/propano.



## COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700/900

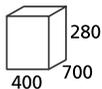


OCH 700-1

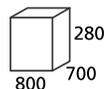


OCH 900-2

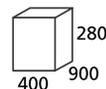
OCH 700-1



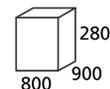
OCH 700-2



OCH 900-1



OCH 900-2



### COCINAS CHINAS SERIE 700

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20
OCH 700-1	14	12040	1,092 Kg/h	1,484 m³/h
OCH 700-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m³/h

### COCINAS CHINAS SERIE 900

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20
OCH 900-1	14	12040	1,092 Kg/h	1,484 m³/h
OCH 900-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m³/h



DETALLE ARO WOK

### Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores de hierro fundido.
- Aro de Wok en acero fundido desmontable para su limpieza.
- Bandeja recoge-grasas bajo los quemadores para facilitar la limpieza.
- Dotado de llama piloto y válvula de gas de seguridad con termopar.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Diseño ergonómico.
- De serie se suministra predispuesta para gas propano/butano. Se suministran inyectores para cambio a gas natural.



## COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700



STCG-2 SB



STCG-4 SB



STCG-6 SB



STB-4



STB-6



STCG-4 H



STCG-6 H



## COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700

MODELO	NÚMERO DE FUEGOS (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	HORNO
STCG-2 SB	3,5 + 7	-	10,5	NO
STCG-4 SB	2x5 + 2x7	-	24	NO
STCG-6 SB	3,5 + 2x5 + 2x7 + 9	-	36,5	NO
STCG-4 H	2x5 + 2x7	5	29,5	SI
STCG-6 H	3,5 + 2x5 + 2x7 + 9	5	41,5	SI

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

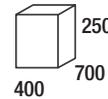
### bases abiertas

MODELO	MEDIDAS
STB-2	400x575x600mm
STB-4	800x575x600mm
STB-6	1200x575x600mm

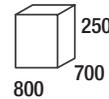
### accesorios

DESCRIPCIÓN
PARRILLA REDUCTORA
ACCESORIO WOK
REJILLA DE VENTILACIÓN MODULOS 400mm
REJILLA DE VENTILACIÓN MODULOS 600mm
REJILLA DE VENTILACIÓN MODULOS 1200mm

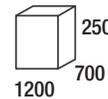
STCG-2 SB



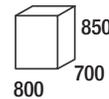
STCG-4 SB



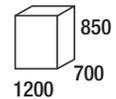
STCG-6 SB



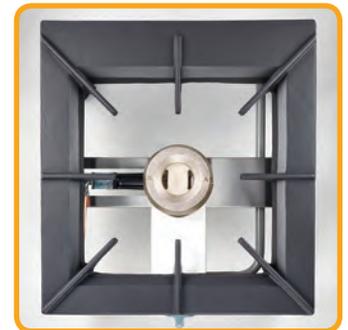
STCG-4 H



STCG-6 H



DETALLE QUEMADOR DOBLE CORONA



DETALLE QUEMADOR



ACCESORIO WOK



PARRILLA REDUCTORA



DETALLE REJILLA VENTILACIÓN



DETALLE BURLETE HORNO



DETALLE PUERTA HORNO ABIERTA

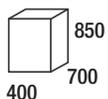
### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Sistema de control intuitivo con mandos ergonómicos.
- Marcado claro y permanente de las funciones y parámetros de trabajo mediante grabado láser en el panel frontal.
- Quemadores de 3,5Kw, 5Kw, 7Kw doble corona y 9Kw doble corona.
- Horno de gas estático con encendido eléctrico y válvula termostática.
- De serie se suministra con una rejilla GN 2/1. Posibilidad de insertar 6 GN 1/1 al insertar dos rejillas adicionales.
- Horno con doble puerta de cristal, que permite la visibilidad del producto sin necesidad de abrir la puerta, diseñada con protección antiquemaduras.
- Doble panel de cristal en el lateral de la cámara con revestimiento atérmico, que permite mantener correctamente la temperatura deseada dentro del horno.
- Bandejas superiores extraíbles para una mejor limpieza y mantenimiento.
- Reducción de la potencia del quemador a 1/3 (llama con un consumo inferior al 20% del consumo máximo del gas).
- Parrillas de hierro fundido.
- Llama piloto.
- Protección antiretorno.
- De serie se suministran predisuestas para gas natural. Contiene dotación de inyectores para cambiar a gas propano/butano.

## FREIDORAS A GAS SERIE ESPECIAL 700



STFRG 7+7

STFRG 7+7  
STFRG 17

STFRG 17



DETALLE CUBA STFRG 7+7



DETALLE CUBA STFRG 17

DEPÓSITO  
RECOGE-ACEITE  
CON FILTRO

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)
	ancho	fondo	alto		
STFRG 7+7	130	300	120	7+7	6+6
STFRG 17	310	300	120	17	15

### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores con válvula de protección.
- Llama piloto.
- Regulación de temperatura de 90° a 190°C.
- Dotada de amplia zona fría.
- Vaciado de la cuba en depósito con filtro suministrado de serie.
- Vaciado de la cuba en depósito con filtro suministrado de serie.
- Vaciado de la cuba en depósito con filtro suministrado de serie.
- Encendido eléctrico con tensión 230V/50Hz.
- Patas ajustables en altura (45mm).
- Protección antiretorno.
- De serie se suministran predispuestas para gas natural. Contiene dotación de inyectores para cambiar a gas propano/butano.

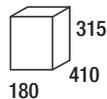


# FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES

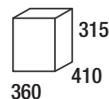


MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
	ancho	fondo	alto					
FREP-4 sin grifo	120	215	120	4	3	NO	4	230/50
FREP-4+4 sin grifo	120	215	120	4+4	3	NO	7	230/50
FREP-7 sin grifo	195	215	120	7	3,5	SI	7	230/50
FREP-7+7 sin grifo	195	215	120	7+7	2x3,5	SI	11	230/50
FREP-7 con grifo	195	215	120	7	3,5	SI	7	230/50
FREP-7+7 con grifo	195	215	120	7+7	2x3,5	SI	13	230/50
FREP-10M con grifo	255	255	120	10	6	SI	9	230/50
FREP-10T con grifo	255	255	120	10	7,5	SI	9	400/50
FREP-10+10T con grifo	255	255	120	10+10	2x7,5	SI	17	400/50

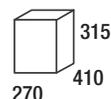
FREP-4 sin grifo



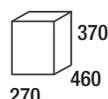
FREP-4+4 sin grifo



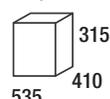
FREP-7 sin grifo



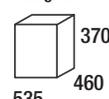
FREP-7 con grifo



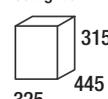
FREP-7+7 sin grifo



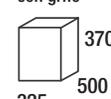
FREP-7+7 con grifo



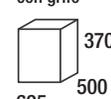
FREP-10M con grifo



FREP-10T con grifo



FREP-10+10T con grifo



## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura máxima 195°C.
- Cabezal desmontable.
- Termostato de temperatura cerámico.
- Termostato de seguridad.
- Dotadas de contactor, excepto FREP-4 y FREP-4+4.

# FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA Y DE MUEBLE POTENCIADAS

FABRICADAS EN  
**EUROPA**



FRE-8 PLG

CONTACTOR DE  
25 AMPERIOS



FRE-10+10 PLG TRI



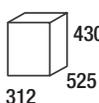
FREP-10TM



FREP-10+10TM

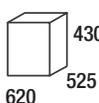
MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	DIMEN. CUBA	CONTACTOR	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
	ancho	fondo	alto						
FRE-8 PLG	195	215	120	8	4,5	GN 1/2 200	SI	8	230/50
FRE-8+8 PLG	2x / 195	215	120	2x8	2x4,5	2x GN 1/2 200	SI	14	230/50
FRE-10 PLG TRI	255	255	120	10	8,5	GN 2/3 200	SI	11	400/III/50
FRE-10-10 PLG TRI	2x / 255	255	120	2x10	2x8,5	2x GN 2/3 200	SI	20	400/III/50
FRE-10TM	255	255	120	10	7,5	GN 2/3 200	SI	20	400/50
FRE-10+10TM	2x / 255	255	120	10+10	2x7,5	2x GN 2/3 200	SI	34	400/50

FRE-8 PLG



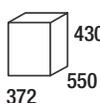
312 430 525

FRE-8+8 PLG



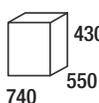
620 430 525

FRE-10 PLG TRI



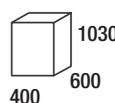
372 430 550

FRE-10+10 PLG TRI



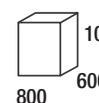
740 430 550

FREP-10TM



400 1030 600

FREP-10+10TM



800 1030 600

## Características

- Construcción en acero inoxidable de uso alimentario.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Termostato de temperatura regulable desde 0°C a 190°C.
- Termostato seguridad.
- Cabezal desmontable (con micro-switch) para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de seguridad TRIFÁSICO.
- Piloto de puesta en marcha luminoso.
- Piloto de temperatura luminoso.
- **CONTACTOR DE 25A.**
- Protección de resistencia en acero.
- Grifo de vaciado de 3/4" con sistema de seguridad.
- Modelos de mueble con patas regulables en altura.



# FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES



FREIDORA CON CESTA LARGO ESPECIAL (320mm) PARA PESCADO DOTADA DE AMPLIA ZONA FRÍA



FES-8LG PESC



FES-4+8LG

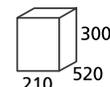


FES-8LG TRI  
FES-8LG MONO

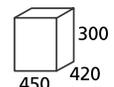


FES-8+8LG TRI

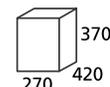
MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)
	ancho	fondo	alto					
FES-8LG PESC	150	320	120	8	3,4	NO	230V/50Hz	8
FES-4+8LG	130/210	235	100	4/5+7/8	2,1+3	NO	230V/50Hz	14
FES-8LG TRI	210	235	100	7/8	6	SI	400V III 50Hz	8
FES-8LG MONO	210	235	100	7/8	6	SI	230V/50Hz	8
FES-8+8LG TRI	210	235	100	2x 7/8	2x6	SI	400V III 50Hz	15,5



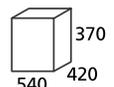
FES-8LG PESC



FES-4+8LG



FES-8LG TRI  
FES-8LG MONO



FES-8+8LG TRI

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

CESTA 150x320x120

CESTA 130x235x100

CESTA 210x235x100

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25mm.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- **Dotadas de contactor**, excepto FES-8LG PESC y FES-4+8LG
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".



# FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA



FES-16LG TRI

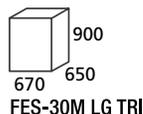
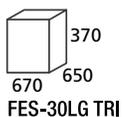
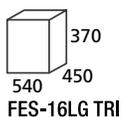


FES-30LG TRI



OPCIONAL  
ESTANTE  
CESTA

FES-30MLG TRI



DETALLE  
RESISTENCIA EN  
DOBLE PLANO



DETALLE GRIFO VACIADO



MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)
	ancho	fondo	alto				
FES-16LG TRI	455	245	80	16	9	400V III 50 HZ	14
FES-30LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50 HZ	21
FES-30 M LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50 HZ	30

## accesorios

DESCRIPCIÓN
CESTA 455x245x80
CESTA 570x440x80
ESTANTE CESTA FES-16
ESTANTE CESTA FES-30 y FES-30M
PUERTA DERECHA BASE FES-30M
PUERTA IZQUIERDA BASE FES-30M

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25mm.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Los termostatos de trabajo y de seguridad, son mecánicos con la carcasa cerámica.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Modelo FES-30M LG con mueble de apoyo sin puertas, con contenedor para aceite y filtro.



## FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600



SV 66 FRG



### FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)
	ancho	fondo	alto			
SV 63 FRG	230	255	110	8	6,8	24,5
SV 66 FRG	230	255	110	8+8	2x6,8	42

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

CESTA PEQUEÑA DE 110x255x110

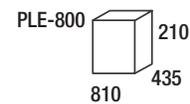
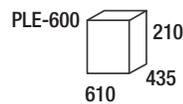
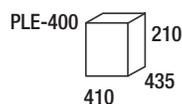
CESTA GRANDE DE 230x255x110

### Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Grifo de vaciado del aceite colocado en el frontal, con prolongación de descarga en dotación.
- Quemadores en acero con llama horizontal.
- Dotadas de llama piloto y encendido piezo-eléctrico.
- Válvula termostática con termopar.
- Regulación de la temperatura hasta 190°C.
- Termostato de seguridad.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



## PLANCHAS ELÉCTRICAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK



### PLANCHAS ELÉCTRICAS

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	MANDOS	RESISTENCIAS
PLE-400	400x400	3	1	1
PLE-600	600x400	3,5	1	1
PLE-800	800x400	3+3	2	2

### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa de acero laminado de 6mm.
- Mandos de baquelita.
- Bandeja recoge grasas extraíble de gran capacidad.
- Termostato de temperatura hasta 300°C.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Interruptor de puesta en marcha e indicadores de encendido y funcionamiento.
- Voltaje 230V/50Hz.



FEL-1

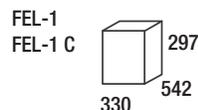
### FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)
FEL-1	320x480	3	230V/50Hz	22
FEL-1 C	320x480	3	230V/50Hz	22
FEL-2 TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44
FEL-2 MONO	650x480	6	230V/50Hz	44
FEL-2 C TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44
FEL-2 C MONO	650x480	6	230V/50Hz	44

C = LISA CROMO DURO



FEL-2 C



### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

RASQUETA PLANCHA

### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero especial fundido de 10mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Modelos de cromo duro de 30 micras de espesor.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Incorpora cajón recoge grasas.
- Temperatura de trabajo de 50°-300°C.
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.



# PLANCHAS A GAS DE 6mm



PLG-600/06



PLG-400/06



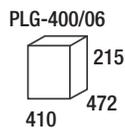
PLG-800/06



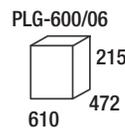
PLG-1000/06



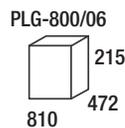
DETALLE PLANCHA DESMONTABLE



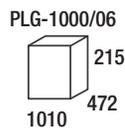
PLG-400/06



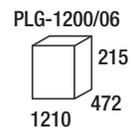
PLG-600/06



PLG-800/06



PLG-1000/06



PLG-1200/06

## PLANCHAS A GAS PLACA DE 6 mm

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	DIMENSIONES PLACA (mm)	MANDOS	QUEMADORES	PESO (Kg)
PLG-400/06	3,2	400x400	1	1	14,5
PLG-600/06	6,4	600x400	2	2	20
PLG-800/06	8,9	800x400	2	3	27
PLG-1000/06	9,6	1000x400	3	3	33
PLG-1200/06	12,1	1200x400	3	4	40

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €				
	PLG-400	PLG-600	PLG-800	PLG-1000	PLG-1200
GRASERA POSTERIOR					



DETALLE GRASERA MONTADA

## Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA EXTRAIBLE para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Placa de acero laminado con tratamiento antiadherente.
- Placa monoblock de 6mm de espesor con peto de 36mm.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Mandos de bakelita.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Toma de gas a la izquierda. Bajo pedido se pueden suministrar con toma de gas a la derecha.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Posibilidad de colocar la placa de cocción en sentido inverso y colocar grasera (opcional) posterior.



## PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA



PLGV-400

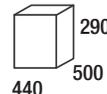


PLGV-600



PLGV-800

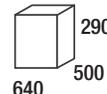
PLGV-400



440

500

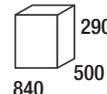
PLGV-600



640

500

PLGV-800



840

500

\*con toma de presión: ancho +70mm

### PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal)	MANDOS	QUEMADORAS
PLGV-400	400x400	5,2	4493	1	2
PLGV-600	600x400	7,7	6653	2	3
PLGV-800	800x400	10,3	8899	2	4



Rasqueta especial en (dotación)

### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA VITROCERÁMICA de 4mm. de grosor, extraíble para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Mandos de bakelita.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que simplifica y facilita el cambio de inyector.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Conexión de entrada de gas a izquierda.
- Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.

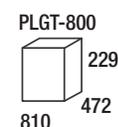
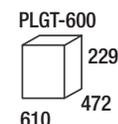
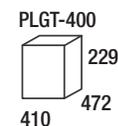
- La plancha vitrocerámica soporta temperaturas de hasta 700°C sin alterarse. En 3 minutos alcanza una temperatura de 300°C y puede llegar a una temperatura máxima de 440°C, con lo que no necesita estar encendida todo el día con el consiguiente ahorro energético. Al ser una superficie lisa y sin poros, el alimento no se pega a la plancha, ni produce residuos difíciles de limpiar. Podemos cocinar con poco aceite e incluso sin aceite. Al ser de fácil limpieza, se pueden cocinar diversos alimentos sin que se mezclen los sabores. Es sin lugar a dudas una excelente plancha que ofrecerá altos rendimientos y prácticos usos.
- Se suministra con rasqueta especial para vitrocerámica.



## PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO



PLGT-800 CD

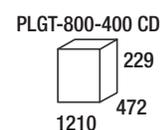
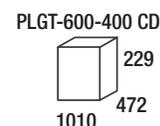


### PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO DE 10 MM.

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS	GRIFOS	QUEMADORES	PESO (Kg)
PLGT-400 CD	400x400	3,2	1	1	1	30
PLGT-600 CD	600x400	5,7	1	1	2	39
PLGT-800 CD	800x400	8,9	2	2	3	61



PLGT-800-400 CD



### PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO DE 10 MM. CON PETO INTERMEDIO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS	GRIFOS	QUEMADORES	PESO (Kg)
PLGT-600-400 CD	600x400 + 400x400	8,9	1+1	1+1	2+1	42
PLGT-800-400 CD	800x400 + 400x400	12,1	2+1	2+1	3+1	83

### Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Provistas de VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS, consiguiendo un mayor ahorro de energía.
- Placa de 10mm de espesor de CROMO DURO de 50 micras soldada a peto de acero inoxidable de 3mm. **Mandos de bakelita.**
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Tomas de gas a la izquierda.
- Piezoelectrico de encendido.
- Bandeja recoge grasas extraíble. Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.

## PLANCHAS A GAS CON FUEGO



PLG-800/1



PLG-1000/1



PLG-1200/1

### PLANCHAS A GAS DE ACERO LAMINADO CON FUEGO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA PLANCHA (Kw)	POTENCIA FUEGO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	NÚMERO QUEMADORES
PLG-800/1	400x400	3,2	5,7	8,9	2	1+1
PLG-1000/1	600x400	6,4	5,7	12,1	3	2+1
PLG-1200/1	800x400	9,6	5,7	15,3	3	3+1

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

PLACA DE ACERO LAMINADO DE 6 mm (40x40 cm)

RECOGE-GRASAS PARA PLACA

PARRILLA REDUCTORA INCLUIDA

PLG-800/1  
PLG-800/1 CD

PLG-1000/1  
PLG-1000/1 CD

PLG-1200/1  
PLG-1200/1 CD



PLG-800/1 CD



PLG-1000/1 C

### PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO CON FUEGO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA PLANCHA (Kw)	POTENCIA FUEGO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	NÚMERO QUEMADORES
PLG-800/1 CD	400x400	3,2	5,7	8,9	2	1+1
PLG-1000/1 CD	600x400	6,4	5,7	12,1	3	2+1
PLG-1200/1 CD	800x400	9,6	5,7	15,3	3	3+1

### Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, fácil limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA EXTRAÍBLE para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Placa de acero laminado con tratamiento antiadherente.
- Placa monoblock de 6mm de espesor con peto de 36mm.
- Modelos de CROMO DURO: placa de 10mm de espesor de CROMO DURO de 50 micras soldada a peto de acero inoxidable de 3mm.
- Bandeja recoge grasas extraíble de gran capacidad.
- Mandos de bakelita. Pies regulables en altura.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Parrilla reductora de quemador de serie.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Tomas de gas a izquierda.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Fogón de gran poder calorífico, 5,7Kw. Girando la parrilla podemos acoplar una placa de 40x40cm. de acero laminado de 6mm. y así ampliar la zona de plancha (placa de 40x40cm y graseira para placa opcional).



# PLANCHAS A GAS DE SOBREMESA EN ACERO Y CROMO DURO DE ALTA POTENCIA



CEG-17M-550



CEG-22M-550



CEG-32M-550



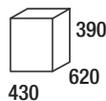
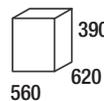
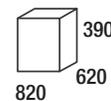
CEG-17T-550 CD



CEG-22T-550 CD

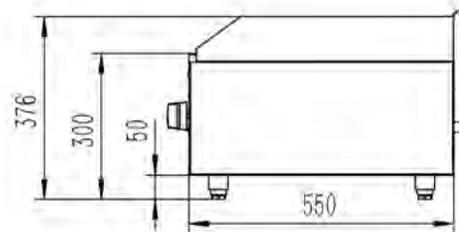


CEG-32T-550 CD

CEG-17M-550  
CEG-17T-550 CDCEG-22M-550  
CEG-22T-550 CDCEG-32M-550  
CEG-32T-550 CD

## PLANCHAS A GAS SOBREMESA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal)	MATERIAL PLACA	QUEMADORES
CEG-17M-550	420x450	6	5184	Acero	1
CEG-17T-550 CD	420x450	6	5184	Acero Cromado	1
CEG-22M-550	550x450	12	10368	Acero	2
CEG-22T-550 CD	550x450	12	10368	Acero Cromado	2
CEG-32M-550	810x550	18	15552	Acero	3
CEG-32T-550 CD	810x550	18	15552	Acero Cromado	3



ESQUEMA LATERAL TODOS LOS MODELOS

## Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Placas en acero laminado de 19mm de espesor.
- Modelos de cromo duro con espesor de 20μ de cromo.
- Modelos cromados dotados de valvula termostática.
- Dotadas de llama piloto.
- Sistema de seguridad con termopar.
- Encendido electrónico.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Toma de gas trasera.
- Canal recoge grasas con cajón extraíble.
- De serie se suministran preparadas para gas natural e incluye inyectores para cambio a gas propano/butano.

## FRY-TOP A GAS SERIE SNACK



FGL-1



FGL-2



FGL-1 C



FGL-2 C

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)
				BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m3/h)	
FGL-1	320x480	4	3476	0,546	0,74	22
FGL-1 C	320x480	4	3476	0,546	0,74	22
FGL-2	650x480	8	6952	1,092	1,48	44
FGL-2 C	650x480	8	6952	1,092	1,48	44

C = LISA CROMO DURO

FGL-1  
FGL-1 C

330 598

FGL-2  
FGL-2 C

660 598

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

RASQUETA PLANCHA

### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero fundido de 10mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Modelos de cromo duro de 30 micras de espesor
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Incorpora cajón recoge grasas.

- Termopar de seguridad.
- Quemador tubular en acero cromado.
- Encendido piezo-eléctrico.
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



# BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA



BG-60



BG-35



BG-90



DETALLE PARRILLA VASCA Y PETO PERIMETRAL

## BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	QUEMADORES	BOLSA PIEDRA VOLCÁNICA (Kg)	PESO (Kg)
BG-35	280x500	6,3	1	2	4	13,5
BG-60	530x500	12,6	2	4	8	21
BG-90	830x500	18,9	3	6	12	28,5
BG-120	1130x500	25,2	4	8	12	36



DETALLE PARRILLA INOX

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-35

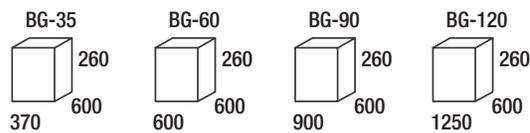
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-60

PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-90

PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-120

PARRILLA VASCA

BOLSA DE 3Kg. PIEDRA VOLCÁNICA



### DESCRIPCIÓN

PARRILLA DE ACERO INOX BG-35

PARRILLA DE ACERO INOX BG-60

PARRILLA DE ACERO INOX BG-90

PARRILLA DE ACERO INOX BG-120

### DESCRIPCIÓN

PETO PERIMETRAL BG-35

PETO PERIMETRAL BG-60

PETO PERIMETRAL BG-90

PETO PERIMETRAL BG-120

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores tubulares italianos de acero inoxidable especialmente diseñados para barbacoas, de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- De serie se suministra con parrilla acanalada de acero recubierto protegido para carne. Opcional parrilla de varillas de acero recubierto para pescado o parrilla acanalada de acero inox para carne.
- Mandos de bakelita de gran calidad.
- Parrilla interior extraíble, soporta piedra volcánica, que soporta altas temperaturas.
- Bandeja recogrugas frontal extraíble de gran calidad.
- De serie se suministran con 4kgs. de piedra volcánica por grifo.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Pies niveladores regulables en altura.



# BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA SERIE SNACK



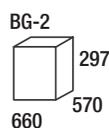
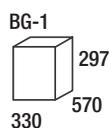
BG-1



BG-2

## BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H) TOTAL	CONSUMO GAS		PESO (Kg)
				BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	
BG-1	312x483	6,5	5648	0,53	0,69	24
BG-2	2x (312x483)	13	11296	1,06	1,38	49



### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

PARRILLA DE CARNE

PARRILLA DE PESCADO

BOLSA DE 4 Kg. PIEDRA VOLCÁNICA



PARRILLA  
DE PESCADO



PARRILLA  
DE CARNE

### Características

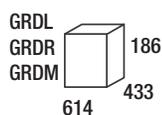
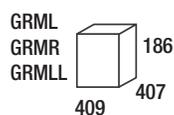
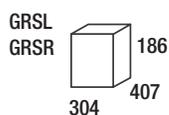
- Construidas en acero inoxidable.
- Parrillas construidas en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Encendido piezo eléctrico
- De serie se suministran con 5kgs. de piedra volcánica.
- Dos posiciones de ajuste de las parrillas.
- De serie se suministra con parrilla para carne.
- Bajo pedido se pueden suministrar con parrilla para pescado (al mismo precio).
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



## GRILLS ELÉCTRICOS



MODELO	TIPO DE SUPERFICIE INFERIOR	DIMENSIONES PLACAS (mm)	TAMAÑO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	PESO (Kg)
GRSL	lisa	260x240	simple	3	230V/50Hz	15
GRSR	ondulada	260x240	simple	3	230V/50Hz	15
GRML	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20
GRMR	ondulada	365x240	media	3	230V/50Hz	20
GRMLL	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20
GRDL*	lisa	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30
GRDR*	ondulada	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30
GRDM*	mixta	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30



### Características

- Grills eléctricos con carrocería en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 0°-300°C.
- En todos los modelos la placa superior es ondulada, SALVO EN EL MODELO GRMLL CUYAS DOS PLACAS SON LISAS.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Bandeja recoge desperdicios delantera.
- Planchas de hierro fundido soldadas a mano de 8mm. de espesor.



## PLANCHAS PARA CREPS



CREP-1

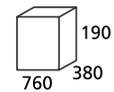


CREP-2

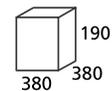
### PLANCHAS PARA CREPS ELÉCTRICAS

MODELO	Nº DE PLANCHAS	DIÁMETRO PLANCHAS (mm)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
CREP-1	1	350	2,4	12	230/50
CREP-2 TRI	2	350	4,8	29	400/III/50
CREP-2 MONO	2	350	4,8	29	230/50

CREP-2 TRI  
CREP-2 MONO



CREP-1



### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 50°-270°C.
- Placa de Crep en hierro esmaltado.



# PLACAS DE INDUCCIÓN



INDS3500



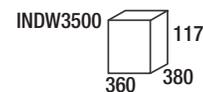
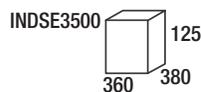
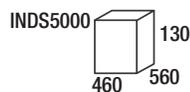
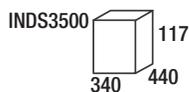
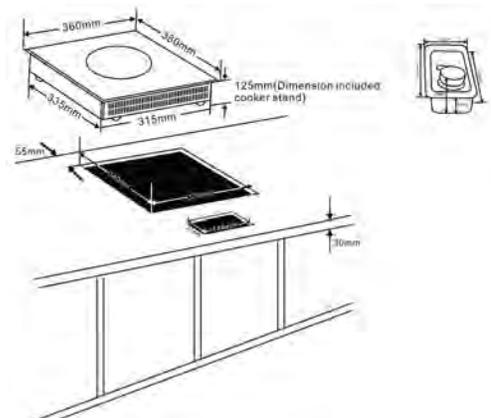
INDS5000



INDSE3500



INDW3500



## PLACAS DE INDUCCIÓN

MODELO	DIÁMETRO COCCIÓN (mm)	POTENCIA (W)	Nº NIVELES POTENCIA	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	Nº NIVELES TEMP.	PESO NETO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
INDS3500	120-260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50
INDS5000	120-460	500-5000	10	60°-240°C	10	9,8	230/50
INDSE3500	120-260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50
INDW3500	260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50



DETALLE

## Características

- Placa de cocción con sistema de **inducción**.
- Estructura de acero inoxidable con placa en material vitrocerámico.
- Panel de mandos "TOUCH CONTROL" con pantalla LCD.
- Temporizador de 0 a 180 minutos.
- Modelo INDSE3500 (encastre), distancia entre placa y panel de mandos 1,6 metros máxima.



## ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS



APSG-4



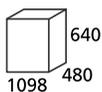
APSG-6



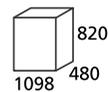
APSG-8

MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)
APSG-2	2	10/12	11,8	10148	0,92	0,98	1,16	66
APSG-3	3	15/18	17,7	15222	1,38	1,47	1,74	86
APSG-4	4	20/24	23,6	20296	1,84	1,96	2,32	103
APSG-6	6	30/36	35,4	30444	2,76	2,94	3,48	170
APSG-7	7	35/42	41,3	35518	3,22	2,94	4,55	180
APSG-8	8	40/48	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	193
APDG-8	15	75/90	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	230

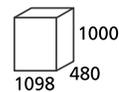
APSG-2



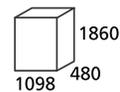
APSG-3



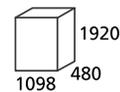
APSG-4



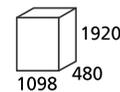
APSG-6



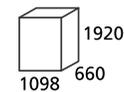
APSG-7



APSG-8



APDG-8



### Características

- Asadores a gas.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360.
- Modelo APSG-7 con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).
- Incorpora 4 ruedas en los modelos de 6, 7 y 8 espadas de 10cm. de diámetro y dos de ellas incorporan freno.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50mm) especial para asado de patatas, guarniciones, etc.
- Opcional: luz interior.
- Las chapas entre quemadores de gas son inox. extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- Modelo APDG-8 de doble espada. Disponen de luz interior incorporada.
- De serie se suministran preinstaladas para gas propano pero se proporcionan inyectores para gas natural.



# ASADORES DE POLLO VERTICALES ELÉCTRICOS



3EE



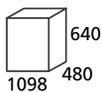
4EE



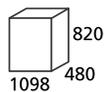
6EE

MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)		PESO (Kg)
			MOD. EE	MOD. EEN	
2EE/2EEN	2	10/12	6,6	9,6	63
3EE/3EEN	3	15/18	9,9	14,4	80
4EE/4EEN	4	20/24	13,2	19,2	95
6EE/6EEN	6	30/36	19,8	28,8	160
7EE/7EEN	7	25/42	23,1	33,6	170
8EE/8EEN	8	40/48	26,4	38,4	183

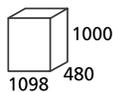
2EE/2EEN



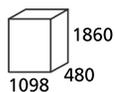
3EE/3EEN



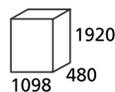
4EE/4EEN



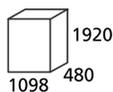
6EE/6EEN



7EE/7EEN



8EE/8EEN



8EEN

## Características

- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360mm.
- Modelo 7EE/7EEN, con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).
- Los modelos 6 y 7 EE/EEN incorporan 4 ruedas, 2 con freno y 8 espadas de 10cm. de diámetro.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50mm.) especial para asado de patatas, guarniciones, etc...
- Opcional: luz interior.
- Resistencias de máxima calidad, acopladas sin pinzamiento para permitir la dilatación en todos los sentidos.
- Las chapas entre quemadores son inox. extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- Tensión 400V/III/50Hz.

# ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS

## DESCRIPCIÓN

BT- Bandeja de troceo 1098x480x160 mm.

Bandeja especial para trocear pollos de gran capacidad.  
Diseñada también para guardar las espadas.



## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Espada INOX sin pinchos

Espada INOX con 6 pinchos

Espada de pincho (A)

Espada panel o parrilla INOX con multiposición (B)

Espada pollo abierto (sólo para APSG-7) (C)

Espada en V (D)

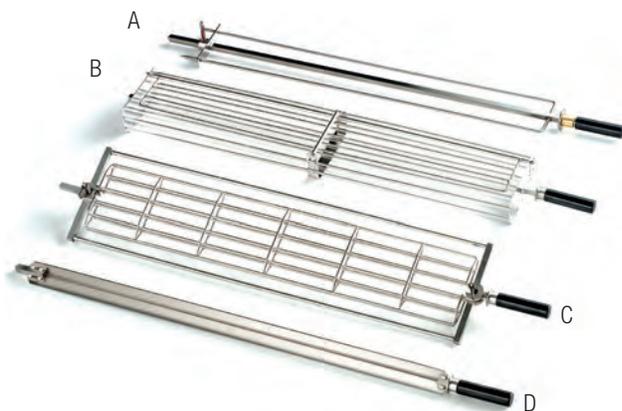
Pincho doble

Pincho sencillo sin tornillo

Tornillo de pincho INOX

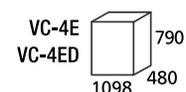
Mango de espada

Gancho para sacar espadas



## VITRINAS CALEFACTORAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PESO (Kg)
VC-4E	2	230/50	73
VC-4ED	2	230/50	73



## Características

- Vitrinas calefactoras totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 o pintada en epoxy rojo.
- Con 4 estantes de rejilla inoxidable.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90°C.
- Iluminación interior.

- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Resistencias de 2000W.
- Termómetro digital.
- Modelo VC-4ED con doble frente (cristales a ambos lados).



# HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



HPE-750



HPE-750 GRILL



HPE-930



HPE-960 / HPE-960 TRI

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
HPE-750	4	435x315	NO	2x1335	-	38	230/50
HPE-750 GRILL	4	435x315	SÍ	2x1335	2000	39	230/50
HPE-930	3	600x400	NO	3500	-	50	230/50
HPE-960	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/50
HPE-960 TRI	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/III/50

HPE-750	570
HPE-750 GRILL	530
HPE-930	500
HPE-960	672
HPE-960 TRI	740

## dotación

### DESCRIPCIÓN

3 bandejas planas en modelo HPE-930

4 bandejas planas en modelos HPE-750, HPE-750 GRILL, HPE-960 y HPE-960 TRI

## Características

- Horno de convección eléctrico.
- Construidos en acero inoxidable.
- Interior esmaltado, excepto modelo HPE-930 cuyo interior está fabricado en acero inoxidable.
- Todos los modelos disponen de 2 ventiladores.
- Puerta fría con doble cristal.
- En modelo HPE-750 GRILL, el grill funciona con los ventiladores.
- Ventilador de altas prestaciones. Modelo HPE-960 con dos ventiladores con inversión de ciclo.
- Temporizador de 120'. Temperatura de 50°/300°C.





# HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



SHEL-404



SHEL-404 HG



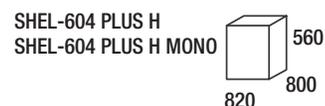
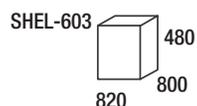
SHEL-603



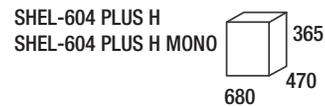
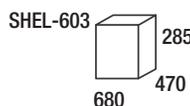
SHEL-604 PLUS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DOTACIÓN SERIE PARRILLAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	TENSIÓN (V/Hz)
SHEL-404	4	4	480x340/GN 2/3	NO	3100	-	230/50
SHEL-404 HG	4	4	480x340/GN 2/3	SI	3100	1400	230/50
SHEL-603	3	3	600x400/GN 1/1	NO	3900	-	230/50-60
SHEL-604 PLUS H	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	400/50-60
SHEL-604 PLUS H MONO	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	230/50-60

## MEDIDAS EXTERIORES



## MEDIDAS INTERIORES



## Características

- Construidos interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Luz interior halógena.
- Micro de puerta, salvo en modelos SHEL-404 y SHEL-404 HG.
- Alarma de fin de ciclo.
- Temporizador de 0 a 60 minutos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 250°C
- Funcionamiento en modo continuo.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro en modelo SHEL-604 PLUS H.
- Puerta con doble cristal con tirador y apertura batiente.



# HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO DIGITALES GASTRONOMÍA

## COMPACT

### 517mm de ancho



SVFDEK 0623 P WA



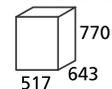
SVFDEK 061 P WA



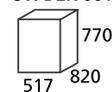
SVFDEK 101 P WA

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)
SVFDEK 0623 P WA	SÍ	75	6300	6 GN 2/3	400/III/50-60
SVFDEK 061 P WA	SÍ	90	7800	6 GN 1/1	400/III/50-60
SVFDEK 101 P WA	SÍ	150	15600	10 GN 1/1	400/III/50-60

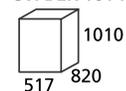
SVFDEK 0623 P WA



SVFDEK 061 P WA



SVFDEK 101 P WA



### accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN
SCML	SONDA AL CORAZÓN DE PUNTO SIMPLE. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER PEDIDO).
MLK HD623	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNO SVFDEK 0623 P WA
MLK HD061	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNOS SVFDEK 061/101 P WA



### Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente altas temperaturas.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Control automático de la válvula de vapor.
- Modelos digitales con posibilidad de grabar hasta 99 recetas, cocción en  $\Delta T^a$ . Cada programa se puede grabar con 3 fases de cocción diferentes.
- Función de enfriamiento rápido de la cámara.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- Burlate de silicona insertado en el marco de la puerta, fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Termostato de temperatura de 50°/300°C.
- Termómetro digital para visualizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzios de serie.
- Doble velocidad del ventilador.
- Selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- Lavado automático de serie.
- Separación entre bandejas de 30/60mm.
- Desagüe con filtro.



# HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÑICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN



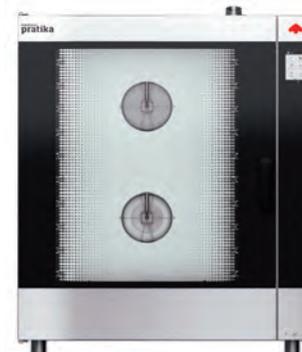
SVFDE 051 V  
SVFDG 051 V



SVFDE 101 V  
SVFDG 101 V



SVFDE 051 TV

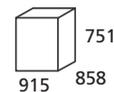


SVFDE 101 TV

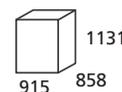
## ELECTROMECAÑICOS ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)
SVFDE 051 V	ELÉCTRICO	110	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60
SVFDE 101 V	ELÉCTRICO	148	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60
SVFDG 051 V	GAS	113	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60
SVFDG 101 V	GAS	139	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60

SVFDE 051 TV  
SVFDG 051 TV



SVFDE 101 TV  
SVFDG 101 TV



## DIGITALES TOUCH SCREEN ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)
SVFDE 051 TV	ELÉCTRICO	90,6	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60
SVFDE 101 TV	ELÉCTRICO	126,7	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60
SVFDG 051 TV	GAS	90,6	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60
SVFDG 101 TV	GAS	126,7	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60

## accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN
DLFM	KIT DE DUCHA CON SOPORTE
	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO).

**MODELOS TOUCH SCREEN DOTADOS DE SONDA DE PUNTO SIMPLE Y AUTO-LAVADO DE SERIE.**

## Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente a altas temperaturas. Cierre de la puerta a presión y apertura mediante giro lateral.
- Modelos electromecánicos sólo con posibilidad de Kit de ducha con soporte.
- Bandeja recoge líquidos y condensados, fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 compatible con bandejas GN 1/1 o 600x400mm. y desmontable. Separación entre bandejas de 74mm.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara. Quemador atmosférico.
- Burlate de silicona insertado en el marco de la puerta. fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50°/300°C.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzios de serie.
- Doble velocidad del ventilador y selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- Preparada para gas propano ó gas natural. Especificar tipo de gas al hacer el pedido.

### Modelos digitales TOUCH SCREEN:

- Pantalla táctil capacitiva de 5". Libro de recetas pregrabado y posibilidad de personalizarlas con hasta 16 fases por receta. Posibilidad de cocción multinivel.
- Válvula de descarga de vapor con apertura electrónica.
- Termostato de temperatura de 30° a 280°C.



## FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS



SV LM8T43



SV LM8T64



SV LM12T64

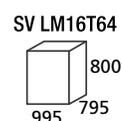
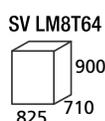
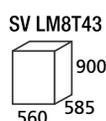


SV LM16T64

### FERMENTADORAS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIM. BANDEJAS (mm)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
SV LM8T43	8	GN 2/3 o 433x333	1500	230/50-60	55
SV LM8T64	8	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	70
SV LM12T64	12	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	73
SV LM16T64	16	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	78

BANDEJAS NO INCLUIDAS



### Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Cámara construida en acero inoxidable con posibilidad de insertar bandejas GN o 600x400mm.
- Temperatura de trabajo de 30°/60°C.
- Distancia entre bandejas 75mm.
- Tensión 230V/50-60Hz.

### SOPORTES



MODELO	DESCRIPCIÓN
SFRK623T + PT623TSFR	Soporte en acero inoxidable con guías para 6 bandejas GN 2/3, para HORNO COMPACT SVFDEK0623 PW A. Dimensiones 465x554x845mm.
SFRK6T + PT6TSFRK	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas, para HORNO COMPACT de 6/10 bandejas. Dimensiones 465x630x845mm.
SFAM5T + PT5TSFRM	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas. Para modelos de 5 bandejas. Dimensiones 815x560x845mm.
SFAM10T + PT10TSFRM	Soporte en acero inoxidable con guías para 5 bandejas. Para modelos de 10 bandejas. Dimensiones 815x560x695mm.
SH885**	Mesa soporte de horno con estructura para 12 bandejas GN 1/1. Dimensiones 850x850x700mm.

\*\* CONSULTAR MESAS SOPORTE DE HORNOS EN APARTADO MOBILIARIO E INOXIDABLE.

PORTES PAGADOS



**sivemah** modular

# HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO O CON BOILER ELÉCTRICOS

## EMOTION TOUCH SCREEN



EM-E611 D / B



EM-E2011 D / B



EM-E1011 D / B



# HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO O CON BOILER ELÉCTRICOS

## EMOTION TOUCH SCREEN



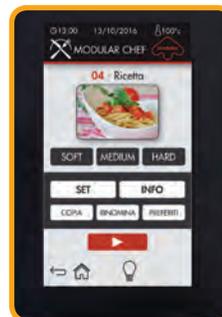
GRACIAS AL SIMPLE E INTUITIVO CONTROL "TOUCH SCREEN" (PANTALLA TÁCTIL CAPACITIVA), TENDRÁ EL PLENO CONTROL DE SU HORNO Y ESTARÁ INFORMADO DE TODAS LAS PRINCIPALES FUNCIONES ACTIVAS.



LA PANTALLA DA ACCESO RÁPIDO Y SENCILLO A LAS RECETAS MÁS UTILIZADAS O MÁS RECIENTEMENTE COCINADAS.



ADEMÁS DEL LAVADO AUTOMÁTICO LOS HORNOS EMOTION, VAN DOTADOS DE SERIE DE UNA DUCHA EXTRAÍBLE.



TODOS LOS CHEFS PUEDEN TENER SU RECETARIO PERSONAL, EL HORNO EMOTION PERMITE CREAR DE MODO SENCILLO E INTUITIVO SUS PROCESOS DE COCCIÓN Y RECETAS EN MUY POCOS PASOS. ADEMÁS PARA PODER REDUCIR MÁS ADELANTE LOS TIEMPOS DE CREACIÓN DEL RECETARIO

EL HORNO EMOTION PERMITE VER, MODIFICAR Y GRABAR LAS RECETAS PRESENTES EN MODULAR CHEF. EL PUERTO USB, SITUADO BAJO EL PANEL DE CONTROL LE PERMITIRÁ GRABAR SUS RECETARIOS PARA PODER CARGARLOS RÁPIDAMENTE EN OTROS HORNOS EMOTION O SIMPLEMENTE GRABARLOS EN EL ORDENADOR.



LOS HORNOS EMOTION PROPORCIONAN UNA COCCIÓN UNIFORME EN TODOS LOS NIVELES.



COCCIÓN MULTINIVEL. EL HORNO EMOTION PERMITE COCINAR PLATOS DIFERENTES AL MISMO TIEMPO, LE QUEDARÁ A USTED ELEGIR SI INSERTAR TODAS LAS BANDEJAS AL MISMO TIEMPO (FUNCIÓN ALL IN), O EXTRAER LAS BANDEJAS AL MISMO TIEMPO (ALL OUT). UNA FUNCIÓN ESPECIAL "DYNAMIC" LE PERMITIRÁ ADEMÁS PROGRAMAR DIFERENTES ENTRADAS Y SALIDAS EN TIEMPOS ESPECÍFICOS PREESTABLECIDOS DE CADA DÍA, TODO PARA PROGRAMAR AL MÍNIMO DETALLE SU SERVICIO.



**rovemah** modular

# HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO O CON BOILER ELÉCTRICO

## EMOTION TOUCH SCREEN

### MODELOS ELÉCTRICOS VAPOR INSTANTÁNEO

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR
EM-E611 D	6 GN 1/1	141	11,6	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5
EM-E1011 D	10 GN 1/1	166	16,7	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5
EM-E2011 D	20 GN 1/1	310	31,1	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5

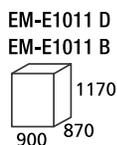
### MODELOS ELÉCTRICOS VAPOR CON BOILER

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR
EM-E611 B	6 GN 1/1	145	14,1	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5
EM-E1011 B	10 GN 1/1	170	19,2	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5
EM-E2011 B	20 GN 1/1	320	36,6	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5



### accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN
MLEM HD1011	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNOS EMOTION DE 6 Y 10 BANDEJAS



### accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN
EM SFA611 + EM PTSFA611	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas, para HORNO EMOTION de 6 bandejas. Dimensiones 815x560x845mm.
EM SFA1011 + EM PTSFA1011	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas, para HORNO EMOTION de 10 bandejas. Dimensiones 815x560x695mm.

\*\* CONSULTAR MESAS SOPORTE DE HORNOS EN APARTADO MOBILIARIO E INOXIDABLE

### Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico.
- Horno multifunción con pantalla táctil "TOUCH SCREEN".
- 3 modalidades de cocción: Convección (30°-300°C), Vapor (30°-130°C) y Mixto vapor más convección (30°-300°C).
- Versiones de inyección directa o con boiler (de 35°C).
- Sonda multipunto de serie. 4 puntos de medición de la temperatura.
- Posibilidad de cocción en  $\Delta T^a$ .
- Ventilador con 6 velocidades. Posibilidad de utilizar el ventilador en modo convección o semi estático (para cocciones más delicadas y pastelería).
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara. Cálculo automático del tiempo de giro del ventilador en base al programa utilizado.
- Recetario y posibilidad de memorizar hasta 200 recetas personalizadas con hasta 16 fases por receta. El recetario viene pregrabado de fábrica y existe la posibilidad de modificar estas recetas y añadir nuevas.
- Excelente uniformidad de cocción (0/100%).
- BEST CHEF.** Función que da acceso rápido a las recetas más usadas por el chef o el menú que el chef usa más frecuentemente.
- Reducción de las pérdidas de peso después de la cocción.
- Sistema de auto-lavado automático de serie con 5 programas:
  - 1.- Aclarado rápido.
  - 2.- Ciclo de lavado manual.
  - 3.- Ciclo de lavado corto.
  - 4.- Ciclo de lavado medio.
  - 5.- Ciclo de lavado largo.
- Bandeja recoge líquidos y condensados fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 GN 1/1 y desmontable, con separación de 70 mm. entre bandejas.
- Modelos EM-E2011 D y EM-E2011 E estructura y carro porta-bandejas incluidos.
- Fácil actualización de los programas y del software mediante USB colocado bajo el panel de mandos.
- Función de cocción MULTI-NIVEL, que permite cocinar al mismo tiempo comidas diferentes o programar diferentes tiempos de cocción.
- Función de cocción pospuesta o nocturna. **Ducha con soporte de serie.**





## HORNO DE VAPOR A PRESIÓN



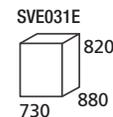
SVE031E



SVE031E

### HORNO DE VAPOR A PRESIÓN

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)	PRESIÓN BAR
SVE031E	3 GN 1/1	80mm	15,5	+50°C/+122°C	110	1,2



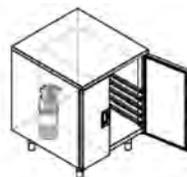
El horno de vapor a presión es ideal para los locales que necesitan una altísima calidad en el resultado final y una elevadísima velocidad de producción.

Entre los productos que se pueden cocinar, destacamos verduras, pescado, carne, arroz, pasta, salsas, etc. Además este horno está especialmente indicado para PASTEURIZAR Y ESTERILIZAR FRASCOS: **ÚNICO HORNO QUE ALCANZA 1,2 BAR DE PRESIÓN**

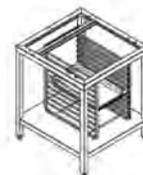
Gracias a las características de la cocción a presión, el resultado es un alimento sano, rápido de cocinar y con las propiedades organolépticas ideales del producto. Los tiempos de cocción son de la mitad o un tercio del tiempo habitual en un horno clásico mixto de convección y vapor. Podemos obtener carnes tiernas y jugosas cuyo acabado se debe realizar en una salamandra o una plancha, además de pescados listos en un instante. Ejemplos que podemos destacar son: 30Kg de brócoli cocinados en 1 minuto o de 12 a 20Kg de pulpo cocidos en 25 minutos.

### accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN
ACA031	ARMARIO CON ESTANTE Y GUÍAS 730x735x900mm
ABP031	SOPORTE CON ESTANTE Y GUÍAS 730x650x900mm
AKP00X	KIT DE BOTES PARA PASTEURIZACIÓN/ESTERILIZACIÓN



ACA031



ABP031



ACAP00X

### Características

- Cámara y calderín en acero inoxidable AISI 316.
- Aislamiento térmico de cámara y calderín en fibra de cerámica.
- Junta de la puerta en silicona alimentaria resistente al calor y de larga duración.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el centro de la cámara.
- Patas ajustables en altura.
- Cajón para recoger la condensación cuando se abre la puerta.
- Tono de aviso de final de ciclo.
- Sonda al corazón.
- Temporizador de arranque retardado.
- Control de presión con presostatos electrónicos.
- Función de precalentamiento y mantenimiento de la presión del calderín.
- Limpieza automática y programable del calderín.
- Gestión electrónica de la potencia del calderín.
- Sistema automático de cierre y apertura de la puerta.
- Sistema automático de disminución de la presión en la cámara.
- Puerto USB.
- Tensión 400V/III/50-60Hz.

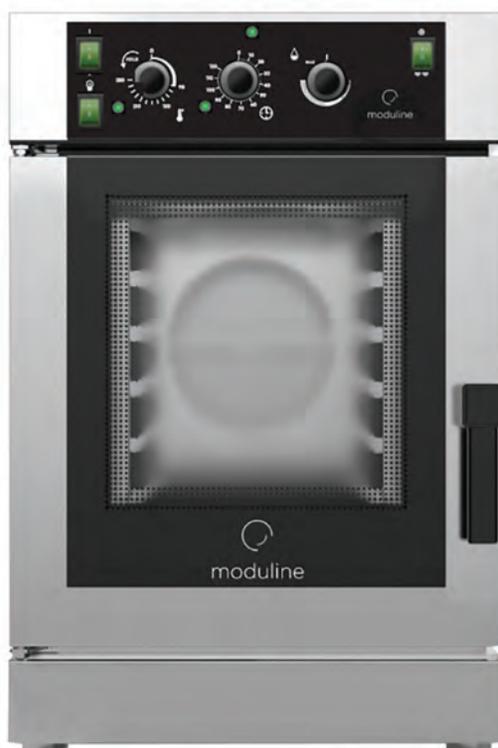


# HORNO ELÉCTRICO A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÁNICO

## COMPACT

550mm de ancho

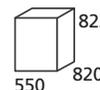
MONOFÁSICO 230V/50Hz



SGRE106C MONO

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
SGRE106C MONO	6 GN 1/1	64mm	3	+30°C/+280°C	90	230/50

SGRE106C MONO



### Características

- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Aislamiento de la cámara con lana de roca.
- Bultete de la puerta de silicona alimentaria resistentes a las altas temperaturas, fácil de limpiar y muy solido.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Desagüe interno para limpiar de manera mas simple.
- Calentamiento ventilado con resistencias de alto rendimiento.
- Puerta con cierre automático.
- Patas ajustables en altura.
- Fácil acceso a los elementos electrónicos y eléctricos para facilitar las labores de mantenimiento y reparación.
- Puerta doble de cristal con ventilación interna.
- Bandeja para recoger el agua de condensación y conectada al sistema de desagüe del horno.
- Panel de mandos electromecánico con mandos para la temperatura, tiempo y humedad.
- Inversión periódica y automática del sentido de giro de los ventiladores.
- Bloqueo de giro de los ventiladores al abrir la puerta.
- Termostato de seguridad.
- Temperatura de trabajo: +30°C /+280°C.
- Pulsador de velocidad del ventilador.



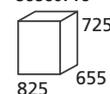
## HORNOS DE REGENERACIÓN



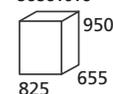
### HORNOS DE REGENERACIÓN

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD PLATOS	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
SCSC071C	7 GN 1/1	75mm	6,3	14 Ø200-260mm	25	400/III/50+60
SCS101C	10 GN 1/1	75mm	12,5	20 Ø200-260mm 10 Ø270-320mm	36	400/III/50+60
SCS102C	10 GN 2/1	75mm	15,5	40 Ø200-260mm 20 Ø270-320mm	72	400/III/50+60

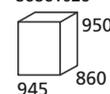
SCSC071C



SCS101C



SCS102C



Hornos de regeneración especialmente indicados para colectividades (colegios, hospitales, residencias, etc). Regenerar un producto significa devolver a la temperatura de servicio un producto preservando todas las características organolépticas del mismo sin alterar el sabor ni la estética.

Las ventajas son innumerables. En primer lugar la organización del flujo de trabajo. COCINAR-ABATIR-ALMACENAR y después REGENERAR permite organizar mejor los flujos de trabajo, cocinando todo en los horarios habituales y permitiendo conservar el producto cocinado y abatido de 7 a 15 días. Esto permite no tener mermas alimentarias, organizar mejor el personal en cocina, regenerar en cualquier momento sin necesidad de tener una cocina completa en todas las instalaciones. De esta manera se necesita solo instalar hornos de regeneración en los establecimientos donde se sirven las comidas y tener una sola cocina central donde se elaborarán los alimentos.

### accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN
ABS011	SOPORTE PARA SCSC071C Y SCS101C 830x600x840mm
ABS021	SOPORTE PARA SCS102C 950x780x840mm



### Características

- Hornos de regeneración, para la regeneración de comidas refrigeradas (+3°C) y congeladas (-18°C).
- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Aislamiento térmico de la cámara.
- Burlete de la puerta de silicona alimentaria resistentes a las altas temperaturas, fácil de limpiar y muy sólido.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas.
- Puerta con cierre hermético.
- Fácil acceso al cableado y componentes eléctricos para su mantenimiento.
- Panel de mandos electromecánico.
- Temperatura de trabajo: +30°C +160°C.
- Chimenea para la salida del exceso de humedad.
- Parada automática de los ventiladores cuando se abre la puerta.
- Ventiladores con inversión de giro de forma periódica y automática.
- Tono de aviso de final de ciclo.
- Termostato de seguridad.
- Modelos con humedad, solicitar precios y plazo de entrega.



# HORNOS DE COCCIÓN LENTA Y MANTENIMIENTO CALIENTE



SHSH031E

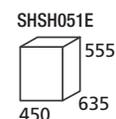
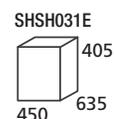


SHSH051E



## HORNOS DE COCCIÓN LENTA Y MANTENIMIENTO CALIENTE

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (w)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
SHSH031E	3 GN 1/1	75mm	700	11	230/50+60
SHSH051E	5 GN 1/1	75mm	1000	18	230/50+60



Gracias al particular sistema de calentamiento indirecto, garantizado por las resistencias que envuelven la cámara desde el exterior, el producto se cocina o se mantiene caliente sin secarse. Esta máquina, por tanto puede ser utilizada tanto como horno de cocción lenta, como mantenedor de alimentos calientes.

La comida puede ser cocinada envasada al vacío o directamente en la cámara, gracias a las válvulas frontales que permiten mantener la humedad en el interior o expulsarla. No necesita ni conexión a la red hídrica ni campana de aspiración. Las carnes resultarán jugosas, tiernas y cocinadas en su punto justo. Las verduras mantendrán su humedad original y tampoco el pescado sufrirá alteraciones.

La sonda al corazón (incluida con la máquina) permite controlar la temperatura final del producto.

La función automática "HOLD" permite realizar cocciones nocturnas largas y pasar automáticamente a la función de mantenimiento caliente.

El sistema único de calentamiento mediante resistencias que envuelven la cámara garantiza la extrema uniformidad de la cocción, delicadeza y reducidos consumos eléctricos.

### Características

- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Burlete de la puerta de silicona alimentaria resistentes a las altas temperaturas, fácil de limpiar y muy sólido.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Calentamiento estático con resistencia de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara.
- Temperatura de trabajo: +30°C +120°C.
- Chimenea para la salida del exceso de humedad.
- Apilables.
- Termostato de seguridad.



## CARROS CALIENTES

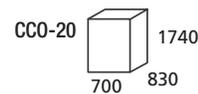
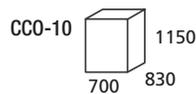


CCO-20



CCO-10

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS GN	DIST. ENTRE GUÍAS (mm)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)
CCO-10	10 2/1-20 1/1	61	3000	108
CCO-20	20 2/1-40 1/1	61	3000	125



### Características

- Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Doble pared con aislamiento de lana de roca para reducir el consumo eléctrico y reducir la pérdida de calor.
- Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, termostato digital de temperatura de 0°C a 90°C.
- Piloto indicador del funcionamiento de la resistencia.
- Bloque calórico extraíble y conjunto de guías monoblock, para facilitar la limpieza interior del carro.
- Resistencia ventilada.
- Sistema de humidificación mediante cubeta (incluida).
- Burlete de silicona en todo el marco de la puerta.
- Apertura de la puerta 270°.
- Asas posteriores verticales y tacos protectores de goma situados en cada esquina (anti-choque).
- Tiradores de cierre con llave incorporada.
- 4 ruedas giratorias de diámetro 150mm, 2 con freno.
- Tensión 230V/50Hz.

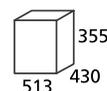


# HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN



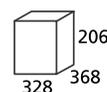
## DIMENSIONES EXTERIORES

AG925EBY



## DIMENSIONES INTERIORES

AG925EBY



### MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) GRILL	PESO (kg)
AG925EBY	25	1450	900	1000	15,9

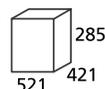
### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Control digital con grill.
- 5 niveles de potencia.
- Función descongelación (por peso y por tiempo).
- Función combinada grill-microondas.
- Plato giratorio de 31cm de diámetro.
- Cierre de seguridad infantil.
- Temporizador de 95 minutos.
- Tensión 230V/50Hz.



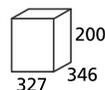
## DIMENSIONES EXTERIORES

EM025FDN



## DIMENSIONES INTERIORES

EM025FDN



### MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORBIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)
EM025FDN	1000/1550	digital	11	230/50	25	13,5

### Características

- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Programable.
- Sin plato giratorio.
- Reloj digital con temporizador de 60 minutos.
- Función de descongelación.
- Función de cocción rápida.
- Función multi-cantidad
- Cierre de seguridad infantil.



# HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES

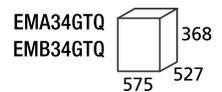


EMA34GTQ / EMB34GTQ

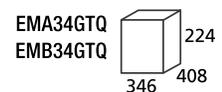
## MICROONDAS DE DOBLE MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORBIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	Nº PROGRAMAS	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)
EMA34GTQ	1800/3000	digital	10	20	230/50	34
EMB34GTQ	2100/3500	digital	10	120	230/50	34

### DIM. EXTERIORES



### DIM. INTERIORES



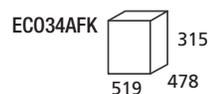
## Características

- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Programable.
- Sin plato giratorio.
- Reloj digital con temporizador de 60 minutos.
- 2 magnetrones.
- Dotado de ventilador.
- Función de descongelación y función de cocción rápida.
- Función multi-cantidad
- Cierre de seguridad infantil.
- 3 etapas de cocción.



ECO34AFK

### DIMENSIONES EXTERIORES



### DIMENSIONES INTERIORES



## MICROONDAS MULTIFUNCIÓN

MODELO	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) CONVECCIÓN	POTENCIA (W) GRILL	NIVELES POTENCIA	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)
ECO34AFK	1000	2500	1100	5	230/50	32

## Características

- Construido interiormente en acero inoxidable y exteriormente en plástico plateado.
- Control digital programable.
- Cocción combinada: microondas, grill y convección.
- Plato giratorio de 315mm de diámetro.
- Reloj digital con temporizador de 99'.
- Función de descongelación.
- Función de cocción rápida y función multi-cantidad.
- Cierre de seguridad infantil.



*Con los paelleros*

  
**sovemoh**

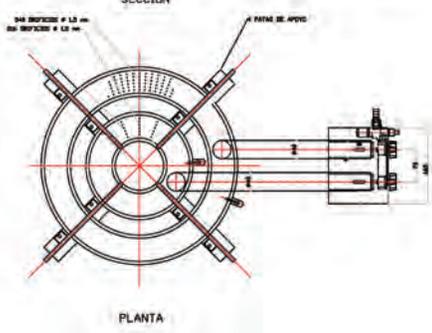
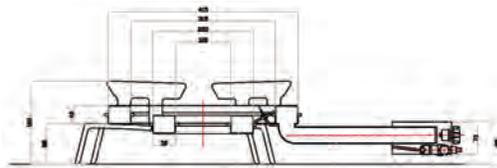
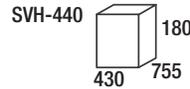
¡PAELLAS DE CATEGORÍA!



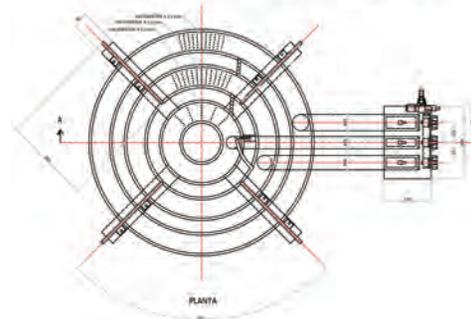
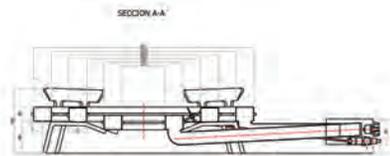
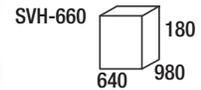
# PAELLEROS PROFESIONALES DE SOBREMESA



SVH-440



SVH-660



## PAELLERO PROFESIONAL DE SOBREMESA

MODELO	TIPO DE GAS	POTENCIA MÁXIMA (Kw)	NÚMERO DE AROS	DIÁMETRO (cm)	TAMAÑO MÁX RECIPIENTE
SVH-440	Butano/Propano	19	2	42	80
SVH-440GN	Gas Natural	14	2	42	70
SVH-660	Butano/Propano	36	3	66	115
SVH-660GN	Gas Natural	25	3	66	100

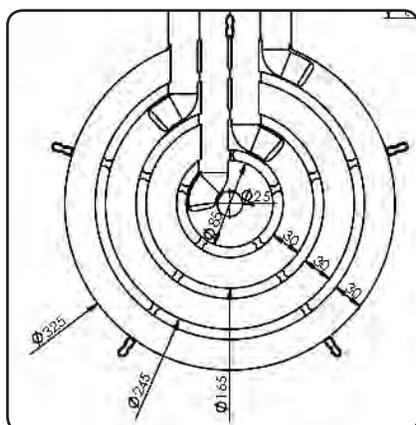
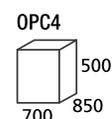
### Características

- Este aparato está compuesto por quemadores independientes, pudiendo usar cualquiera de ellos sin necesidad de usar los demás. El quemador está construido en chapa de acero y posteriormente esmaltada.
- Los diámetros mínimos de los recipientes recomendados a usar según el aro, serán los siguientes:
  - Sobre el quemador de  $\varnothing 200 \geq 250$
  - Sobre el quemador de  $\varnothing 400 \geq 460$
  - Sobre el quemador de  $\varnothing 600 \geq 650$

- Los recipientes a usar no debén sobrepasar la zona destinada a las válvulas de gas
- Los pesos máximos recomendados, sumando recipiente mas su carga serán:
  - Sobre el modelo SVH-660:  $\leq 100$  Kg
  - Sobre el modelo SVH-440:  $\leq 80$  Kg
 Estos pesos deberán reducirse en caso de utilizar patas suplementarias no reforzadas.
- Fabricado es España.
- Especialmente dedicado para su uso intensivo en hostelería.

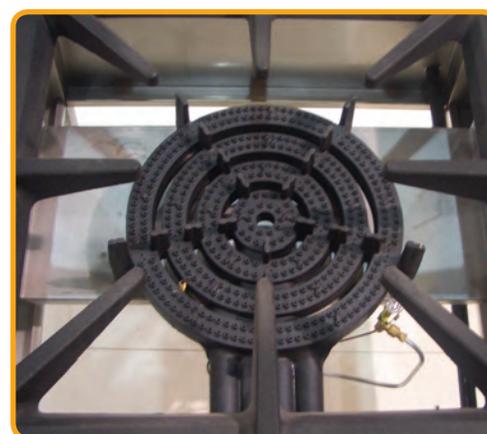


## PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE



**ESQUEMA  
DIMENSIONES  
QUEMADOR**

**DETALLE QUEMADOR  
ALTO RENDIMIENTO 4 CORONAS**



### PAELLERO PROFESIONAL DE 4 CORONAS

MODELO	POTENCIA (Kw)		POTENCIA (KCal/h)		CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20
	G30/31	G20	G30/31	G20		
OPC4	24	32	20640	27520	1,88 Kg/h	3,38 m <sup>3</sup> /h

### Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Quemador de 4 coronas de hierro fundido.
- Diseño ergonómico.
- Dotado de llama piloto y válvula de gas de seguridad con termopar.
- Diámetro del quemador: 325mm.
- De serie se suministra predispuesta para gas propano/butano. Se suministran inyectores para cambio a gas natural.



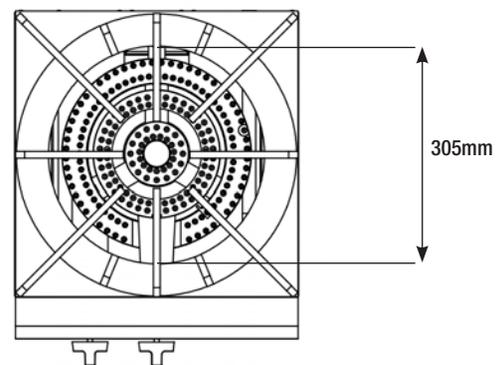
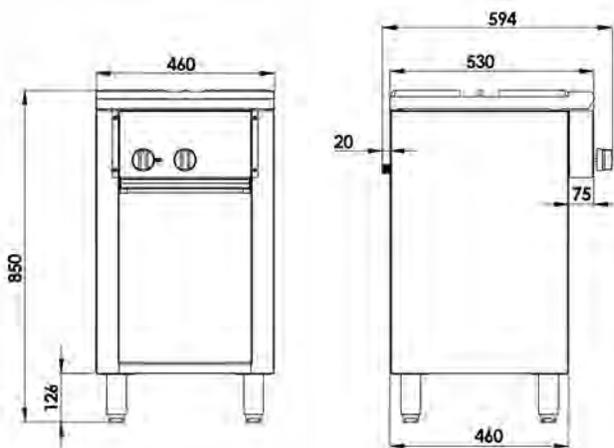
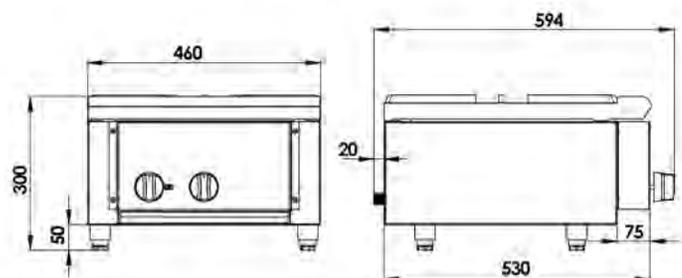
# PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE



CSP-850

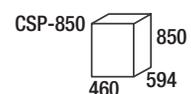
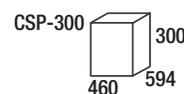


CSP-300



## PAELLERO PROFESIONAL DE 3 CORONAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL
CSP-300	26	22464	1,89 Kg/h	2,75 m³/h
CSP-850	26	22464	1,89 Kg/h	2,75 m³/h



### Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 de 1,2mm de espesor; con sistema de seguridad con termopar y termoválvula.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.
- Encendido eléctrico.

- Parrilla de hierro.
- Patas regulables en altura.
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable.
- Diámetro del quemador: 305mm.



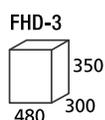
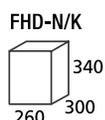
# MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES



FHD-N/K



FHD-3



MODELO	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (°C)	TENSIÓN	PESO (Kg)
FHD-N/K	1,1	30-90	230V/50Hz	5
FHD-3	1,1	30-90	230V/50Hz	9

## accesorios

DESCRIPCIÓN
Depósito de cristal
Cesta FHD

## Características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Depósito en cristal de 19,35cm de diámetro x 24cm. de alto.
- Cesta interior
- Cuece salchichas a vapor con falso fondo.
- 2 niveles de potencia.
- Interruptor y luz de encendido.



# MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES



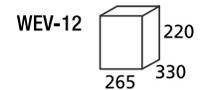
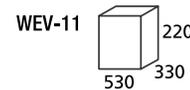
WEV-12



WEV-11

## COCCIÓN AL VAPOR DE SALCHICHAS O VEGETALES

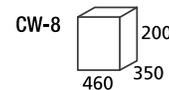
MODELO	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES INTERIORES	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)
WEV-12	1	1xGN 1/2 150	30-90	7
WEV-11	2	2xGN 1/2 150	30-90	12



### DETALLE FALSO FONDO PERFORADO



### DETALLE MÁQUINA ABIERTA



## PARRILLA DE RODILLOS PARA PERRITOS CALIENTES

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	DIMENSIÓN RULOS (cm)	VELOCIDAD RULOS (rpm)	PESO (Kg)
CW-8	1,8	230V/50Hz	32	2,1	13

## Características

- Fabricados en acero inoxidable.
- Interruptor de puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Cuece salchichas o vegetales al vapor con falso fondo.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Tensión 230V/50Hz.

## Características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Rulos de 32cm. de largo en acero inoxidable.
- Interruptor y luz de encendido.
- Regulador de temperatura de 3 posiciones. Temperatura máxima 300°C en 35-40 minutos.



# BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK



BM-S



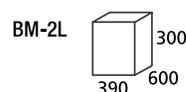
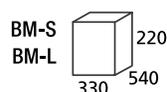
BM-L



BM-2L

## BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK SIMPLE

MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
BM-S	NO	GN1/1 150	1,5	9
BM-L	SI	GN1/1 150	1,5	9
BM-2L	SI	GN1/1 200	1,5	13



2/3 + 1/3



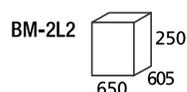
1/2 + 1/4 + 1/4



3 x 1/3

## BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK DOBLE

MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
BM-2L2	SI	GN1/1 150	1,5+1,5	19



### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Modelo BM-2L cuba embutida de doble pared.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Patas en plástico.



BM-2L2

### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Termostato regulable hasta 90°C.
- Interruptor de puesta en marcha luminoso.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Grifo con sistema de seguridad.
- Patas en goma.
- Voltaje 230V/50Hz.



# BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE



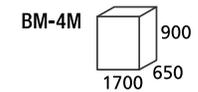
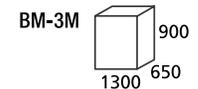
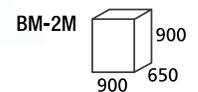
BM-2M



BM-3M



BM-4M



## BAÑO MARÍA CON CARRO

MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
BM-2M	2	2	2 (GN1/1 200)	1,4	39
BM-3M	3	3	3 (GN1/1 200)	2,1	54
BM-4M	4	4	4 (GN1/1 200)	2,8	69



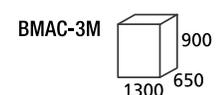
BMAC-2M



BMAC-3M

## BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE

MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
BMAC-2M	2	3	2 (GN1/1 200)	2,4	52
BMAC-3M	3	4	3 (GN1/1 200)	3,1	68



## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Mandos de control en el fondo (parte estrecha).
- Cubas embutidas de doble pared con aislamiento.
- Armarios calientes sin aporte de humedad.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- 4 ruedas, 2 con freno.
- Voltaje 230V/50Hz.



# CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS

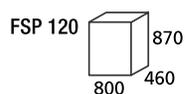
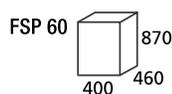
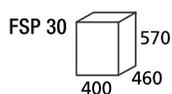


FSP 30

FSP 60

FSP 120

MODELO	CAPACIDAD PLATOS	DIÁMETRO DE PLATOS (mm.)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
FSP 30	30	350	400	19
FSP 60	60	350	750	25,5
FSP 120	120	350	1500	44



## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Estante interior ajustable.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- Doble pared con aislamiento.
- Sentido de apertura de la puerta de derecha a izquierda en modelos FSP 30 y FSP 60.
- Resistencia blindada.
- Interruptor ON/OFF.
- Termostato de temperatura.
- Voltaje 230V/50Hz.



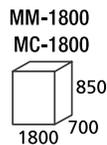
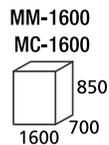
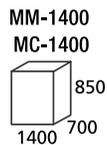
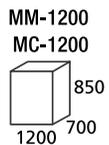
## MESAS CALIENTES



MM-1600



MC-1600



### MURALES

MODELO	POTENCIA (W)	TERMOSTATO DIGITAL
MM-1200	2000	SI
MM-1400	2000	SI
MM-1600	2000	SI
MM-1800	2000	SI

### CENTRALES PASANTES

MODELO	POTENCIA (W)	TERMOSTATO DIGITAL
MC-1200	2000	SI
MC-1400	2000	SI
MC-1600	2000	SI
MC-1800	2000	SI



ESQUEMAS DE DIMENSIONES

### Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10, salvo puertas y estante intermedio en acero inox.
- Puertas correderas reforzadas, con cierre automático al final del recorrido.
- Control de temperatura mediante termostato digital de 0°/90°C.
- Calentamiento del interior mediante resistencia ventilada de 2000W.
- Cubierta superior con aislamiento térmico en lana de roca.
- Interruptor luminoso.
- Ancho frontal de encimera de 65mm.
- En modelos murales, peto posterior de 100mm. de altura y 20mm. de espesor.
- Estante interior intermedio ranurado regulable en altura.
- Patas en acero inoxidable AISI 304, regulables en altura.
- Tensión 230V/50Hz.

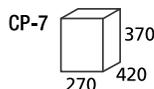




# CUECEPASTAS Y OLLAS CALIENTASOPAS

## CUECEPASTAS ELÉCTRICO

MODELO	NÚMERO CUBAS	DIMENSIONES CUBA	LITROS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
CP-7	1	GN 1/2 200	7	3,4	7



## accesorios

DESCRIPCIÓN
CESTA DE 210x235x100
CESTA DE 138x100x135



CAPACIDAD 3 CESTAS PEQUEÑAS O 1 GRANDE

## Características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Resistencia en acero INCOLOY 820 resistente a la corrosión de la sal.
- Dotado de grifo de vaciado de agua.
- Termostato de temperatura de 30° a 110°C.
- Termostato de seguridad a 130°C.
- Tensión 230V/50Hz.

CESTAS NO INCLUIDAS



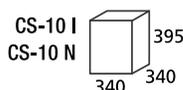
DETALLE FONDO CUBA

## OLLAS CALIENTASOPAS

MODELO	CAPACIDAD LITROS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)
CS-10 I	10	400	4,4
CS-10 N	10	400	4,6

## Características

- CS-10 I acabado en acero inoxidable.
- CS-10 N esmaltada color negro.
- Termostato manual EGO.
- Termostato de seguridad.



CS-10 I



CS-10 N





## MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS



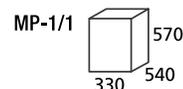
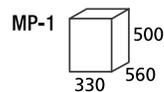
MP-1



MP-1/1

### MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
MP-1	GN 1/1 65	0,5	5,5
MP-1/1	GN 1/1 150	1,5+0,85	13



#### Características modelo MP-1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor principal.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Distancia de la lámpara 240mm.
- Voltaje 230V/50Hz.

#### Características modelo MP-1/1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Temperatura de trabajo 30°-90°C.
- Distancia de la lámpara 240mm.
- Voltaje 230V/50Hz
- Lámpara construida en acero inoxidable con resistencias cerámicas.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".



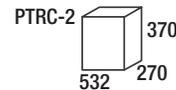
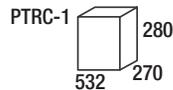
# TOSTADORES DE PAN



PTRC-1 CON TEMP.



PTRC-2 CON TEMP.



## TOSTADOR RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	CAPACIDAD TOSTADAS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)
PTRC-1	1	6	6	2,4
PTRC-2	2	12	9	3,6

## TOSTADOR DOBLE ESPECIAL SUPER RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)
SPTR-2	2	6	3,6

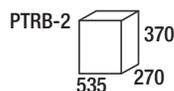
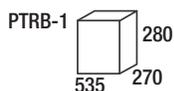


SPTR-2 CON TEMP.



## Características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubos de cuarzo reforzados en los extremos.
- Interruptores bipolares.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Dimensiones útiles: 400x220x55mm en cada piso en modelos PTRC y 500x220x55mm en modelo SPTR-2.
- Voltaje 230V/50Hz.



PTRB-1 CON TEMP.



PTRB-2 CON TEMP.

## TOSTADORES RESISTENCIA BLINDADA

MODELO	Nº PISOS	CAPACIDAD TOSTADAS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)
PTRB-1	1	6	2	2,2
PTRC-2	2	12	3	3,3

## Características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubo de cromo-niquel.
- Interruptores bipolares.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Dimensiones útiles: 400x220x55mm en cada piso.
- Voltaje 230V/50Hz.



# TOSTADORES DE PAN DE TÚNEL Y SERIE BUFFET



TT-210



TT-210 DS

## TOSTADORES DE TÚNEL

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	POTENCIA (W)		PESO (Kg)
				RES. INF	RES. SUP	
TT-210*	3	230/50	200	1500	1500	20
TT-210 DS	3	230/50	200	1500	1500	20

MODELO DS TOSTADOR DE DOBLE SENTIDO.

\*HASTA FIN DE EXISTENCIAS

## DIMENSIONES EXTERIORES

TT-210	250
TT-210 DS	420
	750

## DIMENSIONES INTERIORES

TT-210	70
TT-210 DS	500
	200

## Características

- Construidos en acero inoxidable.
- Velocidad de avance de la cinta regulable.
- Resistencias blindadas con regulación independiente de potencia.
- Selector de 4 posiciones.
- Bandeja inferior recoge migas extraíble.
- **MODELO DS TOSTADOR DE DOBLE SENTIDO.**

## TOSTADOR SERIE BUFFET

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	PRODUCCIÓN (Uds./h)	RESISTENCIA
TBE 1940	1,94	230/50	260	300-350	blindada

TBE 1940	387
	368
	418



## Características

- Construido en acero inoxidable.
- Recorrido de cinta.
- Bandeja recoge pan inox.
- Parrilla de carga de pan.
- Utilizar sólo pan de molde.
- Motor de giro de altas prestaciones.
- Motor ventilado de velocidad regulable.

# SALAMANDRAS



SE-70 S



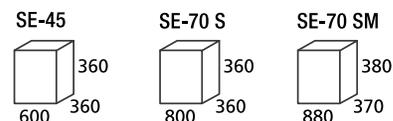
SE-70 SM



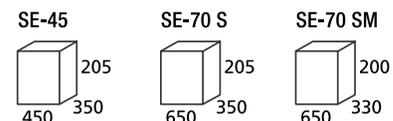
## SALAMANDRAS

MODELO	DIMENSIONES INTERNAS (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	RESISTENCIA INFERIOR	RESISTENCIA SUPERIOR	TENSIÓN	PESO (Kg)
SE-45	450x350	3,5	SI	SI	230V/50Hz	15
SE-70 S	650x350	4,5	SI	SI	230V/50Hz	18
SE-70 SM*	650x310	4,4	NO	SI	400V/III 50Hz	18

### DIMENSIONES EXTERIORES



### DIMENSIONES INTERIORES



NOTA: ALTURA ÚTIL MEDIDA DESDE LA POSICIÓN MÁS BAJA DE LA PARRILLA

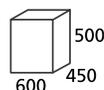
## Características

- Fabricados en acero inoxidable.
- Resistencias de hierro
- Termostato de temperatura.
- Piloto de encendido.
- Parrillas desmontables y regulables en 5 niveles en modelos SE-45/SE-70 S.
- Modelo SE-70 SM pasante.
- Modelos SE-45 y SE-70 S, dotadas de cajón recoge-migas y parrilla desmontable.

## SALAMANDRA PLANO MÓVIL

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	TENSIÓN	ALTURA MÁXIMA (mm)	PESO (Kg)
SPM-4000 MONO	4	230V/50Hz	220	49
SPM-4000 TRI	4	400V/III/50Hz	220	49

### SPM-4000



## Características

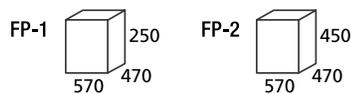
- Construidas en acero inoxidable.
- Rejilla inferior desmontable para su limpieza.
- Resistencia blindada.
- Regulable en altura.
- Sistema de engranaje que permite un ajuste perfecto de la altura deseada.



## HORNOS MINI PIZZA / HORNO DE CINTA



FP-1



### HORNO MINI PIZZA

MODELO	CAPACIDAD PIZZA (uds.)	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	PESO (Kg)
FP-1	1 x 35 cm	2	410x370x90	17
FP-2	2 x 35 cm	3,4	2 (410x370x90)	29



FP-2

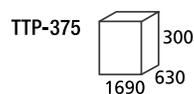
### Características

- Construido en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo de 50° a 300°C.
- Auto-temporizador.
- Válidos para cocción de pizzas frescas.
- Luz interior.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Regulación de dos temperaturas (superior e inferior) en cada cámara.

### HORNO DE CINTA

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	DIMENSIONES INTERNAS (mm)	PRODUCCIÓN UDS/H	PESO (Kg)
TTP-375	6	400/III/50	935x375	15 pizzas	45

HASTA FIN DE EXISTENCIAS



### Características

- Construido en acero inoxidable.
- Regulación de la velocidad de la cinta.
- Regulación de potencia superior e inferior independientes.
- Termómetro analógico.
- Diámetro máximo de la pizza 35cm.
- Interruptor general ON/OFF.
- Cinta de acero inoxidable AISI 304.
- Patas regulables.

# HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS



## HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			POT. TOTAL (Kw)	POT. RESIST SUPERIOR (Kw)	POT. RESIST INFERIOR (Kw)	PESO NETO (Kg)
	ancho	fondo	alto				
C40	400	540	100	7,8	2 x 1,5	2 x 2,2	101
C50	500	750	100	14,2	2 x 2,8	2 x 4,1	255
C65	650	1000	100	18,4	2 x 3,6	2 x 5,4	284
C80	800	1100	100	24,4	2 x 6	2 x 6	411

### DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE

C40	450	985	1425
C65	560	1320	2070
C50	500	1210	1860
C80	600	1560	2250

## accesorios

### SOPORTES

SC40	PARA MODELO C40/C40 G
SBC40/50/65/80	BASE CON RUEDAS



## PRODUCCIÓN (VALORES PURAMENTE INDICATIVOS)

DIÁMETRO PIZZA CM	SC40 UDS/hora	SC50 UDS/hora	SC65 UDS/hora	SC80 UDS/hora
25	43	86	137	206
32	26	43	103	120
40	23	29	51	86
45	-	26	40	57

### DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE

C40	1080	985	1425
C65	1090	1320	2070
C50	1030	1210	1860
C80	1130	1560	2250

## Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Cinta transportadora en acero inoxidable.
- Puerta de cristal para inspección de la cocción.
- Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior.
- Alcanza la temperatura de trabajo en poco tiempo.
- Temperatura de la superficie externa del horno no superior a 40°C.
- Panel de control digital eléctrico, simple e intuitivo. Permite programar la hora de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura de las resistencias superiores e inferiores.
- Soporte en acero inoxidable de serie en modelos C50, C65 y C80.
- Los hornos pueden ser apilados, esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Tensión 400V/III/50Hz.

## Características ESPECIALES

- Estos hornos consiguen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- No requiere personal con experiencia. No hace falta controlar el horno durante su uso, ni abrir y cerrar la puerta para hornear.
- No SÓLO PIZZA, es excelente para cocinar diferentes alimentos: PIZZA, PAN, BOLLLOS, VERDURAS, PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA Y MUCHO MÁS.
- AHORRO DE ENERGÍA del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electroestáticos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 350°C



DET. HORNOS APILADOS



DET. CINTA TRANSPORTADORA



# HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS



C50 G

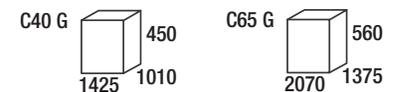


C40 G

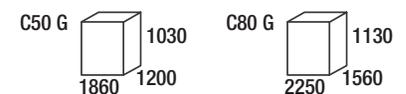
## HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			POT. TOTAL (Kw)	POT. TOTAL (Kcal)	PESO NETO (Kg)
	ancho	fondo	alto			
C40 G	400	540	100	10,40	8900	140
C50 G	500	750	100	20,10	17300	275
C65 G	650	1000	100	22,60	19400	304
C80 G	800	1100	100	22,60	19400	421

### DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE



### DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE



## accesorios

### SOPORTES

SC40 G	PARA MODELO C40/C40 G
SBC40/50/65/80 G	BASE CON RUEDAS



SBC G

## PRODUCCIÓN (VALORES PURAMENTE INDICATIVOS)

DIÁMETRO PIZZA CM	C40 G UDS/hora	C50 G UDS/hora	C65 G UDS/hora	C80 G UDS/hora
25	43	86	137	206
32	26	43	103	120
40	23	29	51	86
45	-	26	40	57

## Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Cinta transportadora en acero inoxidable.
- Los ajustes se realizan directamente en fábrica antes de la entrega al cliente. Indicar para que gas se requieren los ajustes.
- Puerta de cristal para inspección de la cocción.
- Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior.
- Alcanza la temperatura de trabajo en poco tiempo.
- Temperatura de la superficie externa del horno no superior a 40°C.
- Panel de control digital eléctrico, simple e intuitivo. Permite programar la hora de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura del techo y la solera.
- Soporte en acero inoxidable de serie en modelos C50 G, C65 G y C80 G.
- Los hornos pueden ser apilados, esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Tensión: 230V/50Hz.

## Características ESPECIALES

- Estos hornos consiguen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- No requiere personal con experiencia. No hace falta controlar el horno durante su uso, ni abrir y cerrar la puerta para hornear.
- No SÓLO PIZZA, es excelente para cocinar diferentes alimentos: PIZZA, PAN, BOLLLOS, VERDURAS, PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA Y MUCHO MÁS.
- AHORRO DE ENERGÍA del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 350°C



DET. HORNOS APILADOS



DET. CINTA TRANSPORTADORA





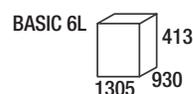
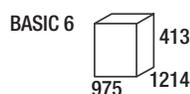
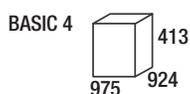
# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 4



BASIC 6L



## HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W)		TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo	alto		RESISTENCIA SUP.	RESISTENCIA INF.			
BASIC 4*	660	660	140	4	1x2350	1x2350	400/III/50	75	4700
BASIC 6	660	990	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	100	7200
BASIC 6L	990	660	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	115	7200



### soportes

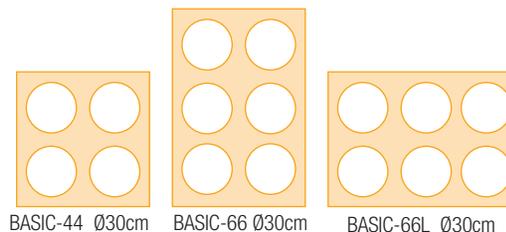
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S 4	818x978x960
S 6	1108x978x960
S 6L	1305x815x960



### campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
CN 4	975x965x120
CN 6	975x1255x120
CN 6L	1305x965x120

### ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



### Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45°/455°C.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.





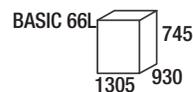
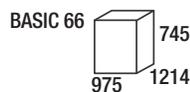
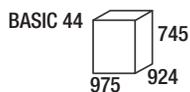
# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 44



BASIC 66L



## HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo	alto						
BASIC 44*	660	660	140	4+4	2x2350	2x2350	400/III/50	122	9400
BASIC 66	660	990	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	181	14400
BASIC 66L	990	660	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	196	14400



### soportes

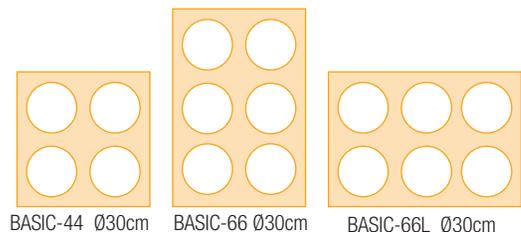
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S 44	818x978x860
S 66	1108x978x860
S 66L	1305x815x860



### campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
CN 4	975x965x120
CN 6	975x1255x120
CN 6L	1305x965x120

### ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



## Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45°/455°C.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.



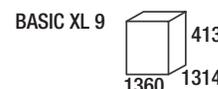
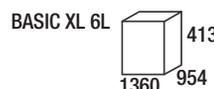
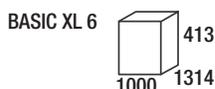
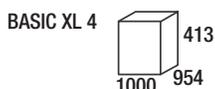
# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



BASIC XL 4



BASIC XL 3L



## HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo	alto				
BASIC XL 3 L*	1080	410	140	3	400/III/50	72,1	6000
BASIC XL 4*	720	720	140	4	400/III/50	77,0	6000
BASIC XL 6	720	1080	140	6	400/III/50	110	9000
BASIC XL 6L	1080	720	140	6	400/III/50	123	9000
BASIC XL 9	1080	1080	140	9	400/III/50	156	13200



### accesorios

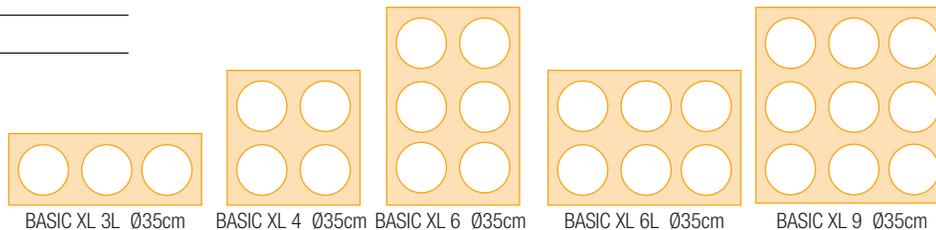
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S BASIC XL 3L	1305x489x960
S BASIC XL 4	1000x845x960
S BASIC XL 6	1003x1208x960
S BASIC XL 6L	1363x876x960
S BASIC XL 9	1363x1236x960



### campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
CN XL 3L	1305x640x120
CN XL 4	1000x1015x120
CN XL 6	1000x1375x120
CN XL 6L	1360x1015x120
CN XL 9	1360x1375x120

### ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



### Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320°C en modelo BASIC XL 3L y 45°/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.



# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



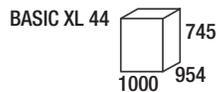
BASIC XL 44



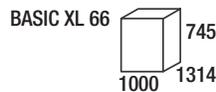
BASIC XL 33L



BASIC XL 33



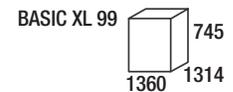
BASIC XL 44



BASIC XL 66



BASIC XL 66L



BASIC XL 99

## HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo	alto				
BASIC XL 33 L*	1080	410	140	6	400/III/50	124,9	12000
BASIC XL 44*	720	720	140	8	400/III/50	139	12000
BASIC XL 66	720	1080	140	12	400/III/50	198	18000
BASIC XL 66L	1080	720	140	12	400/III/50	176	18000
BASIC XL 99	1080	1080	140	18	400/III/50	269	26400



### accesorios

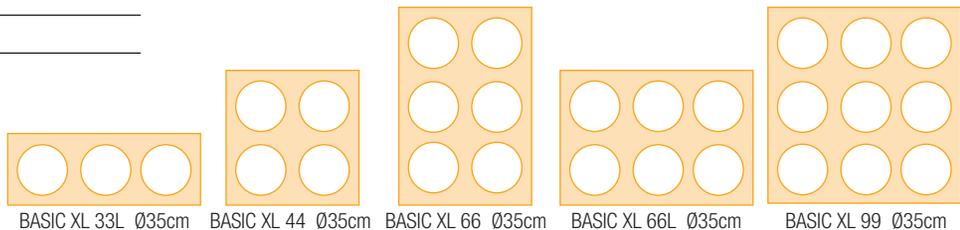
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S BASIC XL 33L	1305x489x860
S BASIC XL 44	1000x845x860
S BASIC XL 66	1003x1208x860
S BASIC XL 66L	1363x876x860
S BASIC XL 99	1363x1236x860



### campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
CN XL 3L	1305x640x120
CN XL 4	1000x1015x120
CN XL 6	1000x1375x120
CN XL 6L	1360x1015x120
CN XL 9	1360x1375x120

### ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC XL 33L Ø35cm BASIC XL 44 Ø35cm BASIC XL 66 Ø35cm BASIC XL 66L Ø35cm BASIC XL 99 Ø35cm

### Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320°C en modelo BASIC XL 33L y 45°/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.



# HORNOS DE PIZZA A GAS



G-9

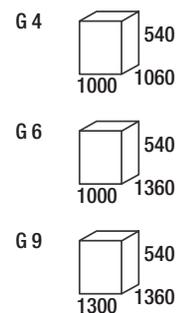


G-4



## HORNO DE PIZZA A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)
	ancho	fondo	alto				
G 4	620	620	150	4	96	16,10	13800
G 6	620	920	150	6	123	21,5	18500
G 9	920	920	150	9	156	27	23200



### accesorios

DESCRIPCIÓN
Chimenea anti-viento
Pieza conexión de hornos

### soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)
SG 4	100x84,5x96
SG 6	100,3x120,8x96
SG 9	130,8x120,8x96



### Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Quemadores en la parte inferior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Temperatura de trabajo de 0°/450°C.
- Voltaje: 230V50Hz.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



# HORNOS DE PIZZA A GAS XL



G-9 XL

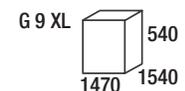
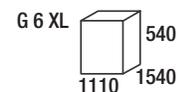
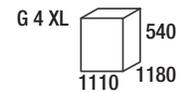


G-6 XL



## HORNO DE PIZZA A GAS XL

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)
	ancho	fondo	alto				
G 4 XL	720	720	150	4	113	18	15500
G 6 XL	720	1080	150	6	145	23	19800
G 9 XL	1080	1080	150	9	184	31	26700



### accesorios

DESCRIPCIÓN
Chimenea anti-viento
Pieza conexión de hornos

### soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)
SG 4 XL	110x96,5x96
SG 6 XL	110x132x96
SG 9 XL	147x132x96



### Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Quemadores en la parte inferior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Temperatura de trabajo de 0°/450°C.
- Voltaje: 230V50Hz.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.





# AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON 1 Y 2 VELOCIDADES



IBM 20



IMR 30



IBM 5  
280 580  
590

IBM 10  
290 580  
590

IBM 20  
IBT 20  
385 725  
670

IMR 20  
ITR 20  
390 735  
670

IBM 30  
IBT 30  
IMR 30  
ITR 30  
435 810  
750

IBM 40  
IBT 40  
480 850  
820

IMR 40  
ITR 40  
480 850  
815

IBM 50  
IBT 50  
480 850  
805

IMR 50  
ITR 50  
480 850  
800

## CABEZAL Y CUBA FIJAS DE 1 Y 2 VELOCIDADES

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	VELOCIDAD (rpm)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	AMASADO (Kg/h)	POTENCIA (HP)
IBM 5	5	7	98	24	16	230/50	29	0,5
IBM 10	8	10	98	26	20	230/50	35	0,5
IBM 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1
IBT 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/III/50	56	1,5
IBM 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5
IBT 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/III/50	88	1,75
IBM 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5
IBT 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/III/50	112	2,3
IBM 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2
IBT 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/III/50	128	2,5

## CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE DE 1 Y 2 VELOCIDADES

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	VELOCIDAD (rpm)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	AMASADO (Kg/h)	POTENCIA (HP)
IMR 10	8	10	98	26	20	230/50	35	0,5
IMR 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1
ITR 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/III/50	56	1,5
IMR 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5
ITR 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/III/50	88	1,75
IMR 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5
ITR 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/III/50	112	2,3
IMR 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2
ITR 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/III/50	128	2,5

## Características

- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro lacado en blanco al horno.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motoreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Modelos de 1 y 2 velocidades.



# AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON VARIADOR DE VELOCIDAD

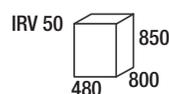
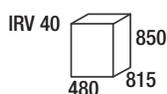
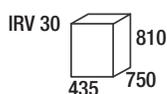
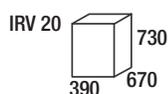


IRV 30



## CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE DE VELOCIDAD VARIABLE

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)
IRV 20	17	22	56	36	21	230/50	81	1
IRV 30	25	32	88	40	26	230/50	95	1,5
IRV 40	35	41	102	45	26	230/50	114	1,5
IRV 50	42	48	128	45	30	230/50	120	2



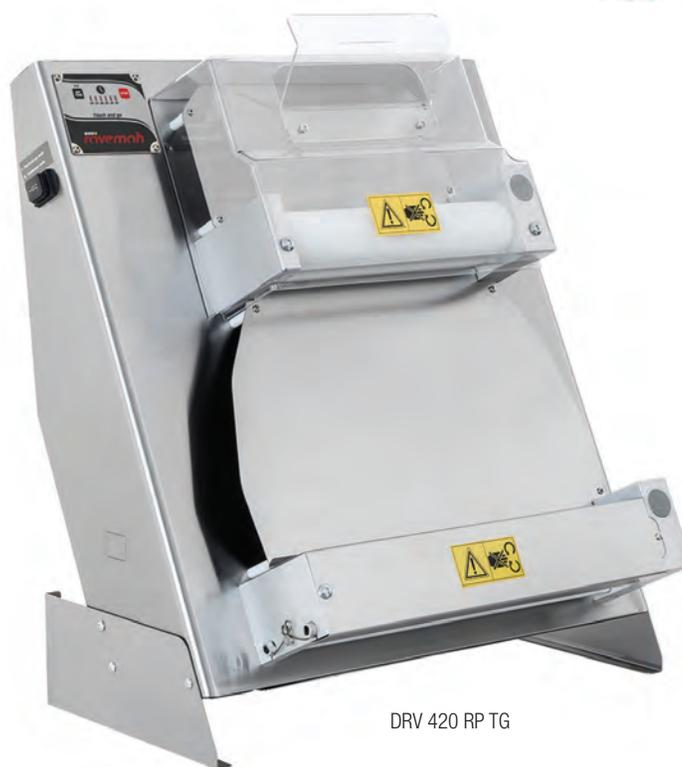
## Características

- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro lacado en blanco al horno.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motoreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Estos modelos de amasadoras están equipadas con variador de velocidad.
- Velocidad variable regulable entre 70 rpm y 152 rpm.

# LAMINADORA PARA PIZZA



DRV 420 TG



DRV 420 RP TG

DETALLE  
CENTRALITA  
DRV 420 TG



DRV 420 TG  
600 790 435

DRV 420 RP TG  
600 790 435

## LAMINADORAS

MODELO	PESO MASA (g)	Ø PIZZA (cm)	ESPESOR MASA (mm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)
DRV 420 TG	210-700	26-40	0-5	230/50	37	0,25
DRV 420 RP TG	220-900	26-40	0-5	230/50	38	0,25

## Características

- Estas máquinas economizan el tiempo y están estudiadas para resolver el problema de formar uniformemente la masa de pizza, sin personal especializado.
- La máquina trabaja en frío y no altera las características de la pasta.
- El espesor y el diámetro del disco son regulables.
- Disponen de accionamiento automático por sensor en el momento que se introduce la masa en el rulo superior. Posibilidad de regular el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos con el botón "TIME SET".
- DRV 420 TG: Pizza en forma redonda.
- DRV 420 RP TG: Pizza en forma ovalada.
- Tensión 230V/50Hz.



# FORMADORA PARA PIZZA



DETALLE ILUMINACIÓN



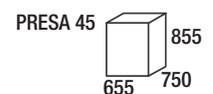
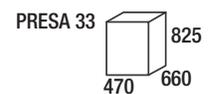
DETALLE PANEL DE MANDOS



DETALLE PLATO SUPERIOR

## FORMADORA

MODELO	PESO MASA (g)	DIÁMETRO PIZZA (cm)	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA RESISTENCIA (W)
PRESA 33	250-270	33	4,75	0-170	2000
PRESA 45	600-650	45	6,10	0-170	2500



## Características

- La formadora es la máquina ideal para modelar uniformemente y en breve tiempo la masa de pizza.
- Su velocidad de ejecución, la simplicidad y la seguridad de uso, la convierten en una ayuda indispensable en la pizzería, en los momentos de más trabajo y de falta de personal especializado.
- Iluminación entre los dos discos.
- Platos cromados lisos. Bajo pedido se pueden suministrar con borde para pizza tradicional.
- Máxima precisión en el ajuste del grosor del disco.
- Rejilla de seguridad metálica.
- Componentes desmontables para una fácil limpieza.
- La particular forma del plato superior de acero inoxidable AISI 304, oportunamente conformado, facilita la característica elevación del borde.
- Mandos manuales que permiten ajustar el grosor de la masa
- Voltaje 400V/50Hz. Bajo pedido se puede suministrar 230V/50Hz.





## HIELO

### Índice *páginas*

- |    |  |
|----|--|
| 76 | FABRICADORES DE HIELO SERIE SMH                              |
| 79 | SERIE C CUBITOS  |
| 82 | SERIE CE CUBITOS MÁQUINAS DE ENCASTRE                        |
| 83 | SERIE CM CUBITOS MÁQUINAS MODULARES                          |
| 84 | SERIE C CUBITOS XL / SERIE CM CUBITOS XL MÁQUINAS MODULARES  |
| 85 | SERIE Q CUBITOS  |
| 86 | SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS CON DEPÓSITO                    |
| 87 | SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS MODULAR                         |
| 88 | SERIE T HIELO TROCEADO CON DEPÓSITO                          |
| 89 | SERIE TM HIELO TROCEADO MODULAR                              |
| 90 | SERIE TMS SPLITS HIELO TROCEADO                              |
| 91 | SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA                            |
| 93 | SERIE ESPM-S SPLIT ESCAMA PLANA                              |
| 94 | SERIE CFF Y CFFM CUBITOS FAST FOOD CON DEPÓSITO Y MODULADRES |
| 95 | SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO                                   |
| 97 | CUBITOS Y FUENTES DE AGUA/DISPENSADORES                      |

# sövemah

# HIELO



HIELO



Lo importante  
está dentro





## FABRICADORES DE HIELO SERIE SMH

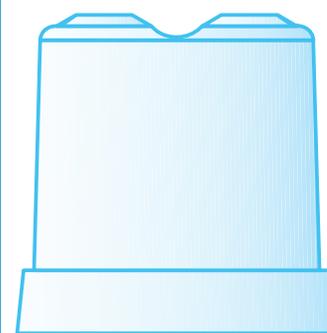


### SERIE SIMAG SMH CUBITOS

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	POTENCIA (CV)	CONSUMO AGUA (l/24h)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m <sup>3</sup> )
SMH 40 A	35	17/404	21	330	1/4	80	45	53	0,296
SMH 40 W	38	17/404	21	330	1/4	310	45	53	0,296
SMH 50 A	45	21/500	21	530	3/8	90	48	57	0,331
SMH 50 W	48	21/500	21	460	3/8	330	48	57	0,331
SMH 70 A	65	33/785	33	650	1/2	180	63	74	0,535
SMH 70 W	68	33/785	33	520	1/2	700	63	74	0,535
SMH 85 A	79	33/785	33	750	3/4	150	64	75	0,535
SMH 85 W	84	33/785	33	700	3/4	780	64	75	0,535
SMH 125 A	125	50/1190	54	1200	1	300	94	110	0,600
SMH 125 W	130	50/1190	54	1200	1	1800	94	110	0,600

\* Producciones con temperatura ambiente 21°C / temperatura agua 15°C.

### CUBITO tamaño real



45g SMH 40/50/70/85/125  
Ø43,5x41,5 mm

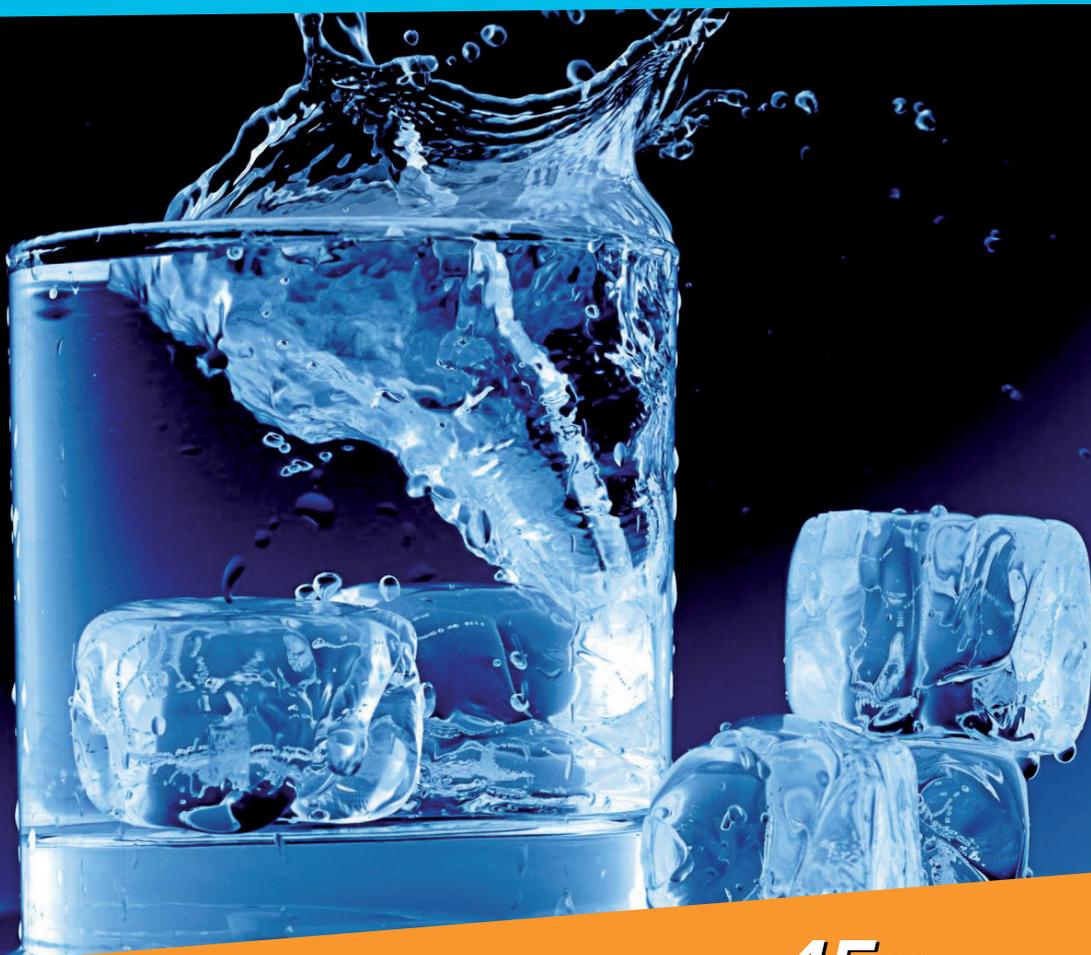
SMH 40 A SMH 40 W	SMH 50 A SMH 50 W	SMH 70 A SMH 70 W	SMH 85 A SMH 85 W	SMH 125 A SMH 125 W
721 485 575	816 485 575	892 670 595	892 670 595	892 1042 575

### Características

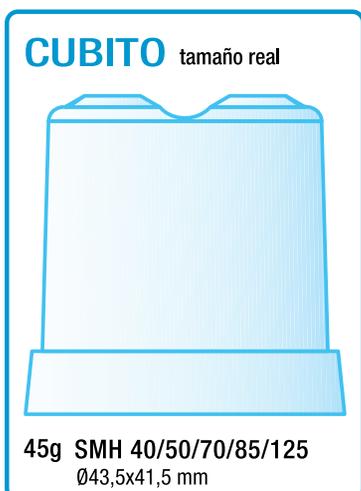
- Construida exteriormente en acero inoxidable acabado SCOTCH BRITE.
- Refrigeradas por aire o agua.
- Sistema de fabricación del hielo mediante difusores.
- Bomba vertical.
- Interruptor principal ON/OFF.
- Sistema de limpieza incorporado.
- Componentes fácilmente accesibles para su inspección o reparación.
- Sistema de condensación controlado por válvula presostática para el ahorro de agua.
- Óptima relación entre producción de hielo y capacidad de depósito.
- Reducidas dimensiones.
- Medidas sin patas.  
Con patas suplementarias +/- 105 a 125 mm.
- Tomas de agua y desagües separadas, unas para la condensación y otras para la fabricación y cuba.
- Refrigerante R134a en todos los modelos excepto en los modelos SMH 125 A/W, que poseen refrigerante R452a.
- Temperatura ambiente de trabajo de 10°C a 43°C.
- Temperatura del agua de 5°C a 38°C.
- Presión de entrada de agua de 1 bar a 5 bar.
- **2 años de garantía.**
- Tensión 230V/50Hz.



SMH 85



45g



# SIMAG

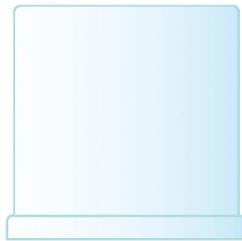
FABRICADORES DE HIELO  
**SERIE SMH**

# *Hielo*



HV-C 150  
HV-C 170

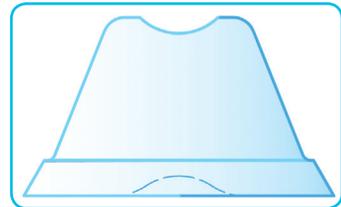
23g



HV-Q 30/50/65



HV - ESPM / HV-ESPM-S

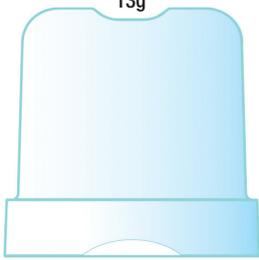


HV - CFF / HV-CFFM



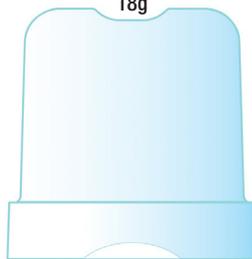
HV - T / HV-TM / HV-TM-S

13g



DESDE HV-C 20  
HASTA HV-CM 330 Y  
HC- CE 20, HV-CF 20,  
HV-DC 42 E HIKU 26

18g

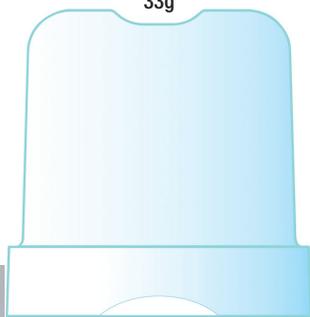


DESDE HV-C 25  
HASTA HV-CM 330 Y  
HC- CE 25



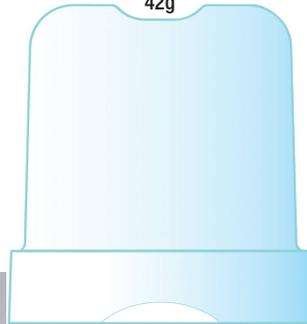
HV-HT / HV-BSF

33g



DESDE HV-C 25  
HASTA HV-CM 330  
HV-CF 45

42g



DESDE HV-C 25  
HASTA HV-CM 330

60g



HV-C 150/170 XL  
HV-CM 170/330 XL

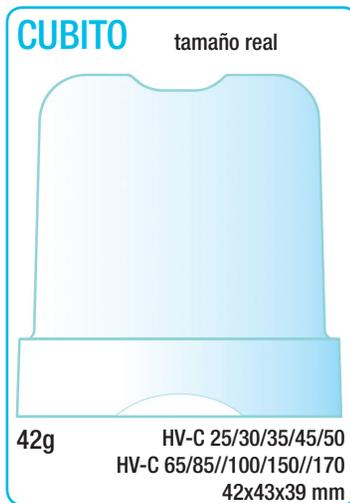
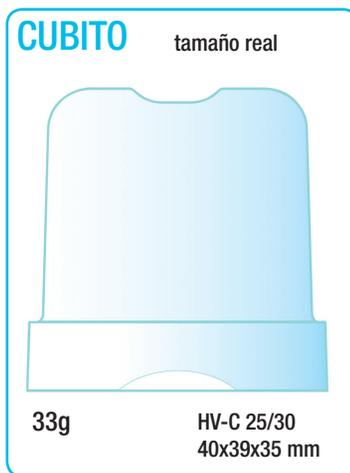
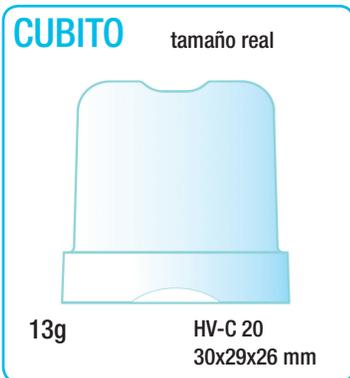


INSTALACIÓN



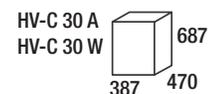
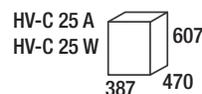
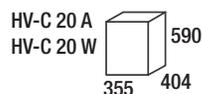
LIMPIEZA AUTOMÁTICA

## SERIE C CUBITOS



	MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m³)
13 GR	HV-C 20 A	21	4/310	20	260	28 34	0,14
	HV-C 20 W	21	4/310	20	260	28 34	0,14
33 GR	HV-C 25 A	26	6/180	20	270	31 37	0,18
	HV-C 25 W	26	6/180	20	270	31 37	0,18
42 GR	HV-C 30 A	29	9/270	20	270	33 39	0,19
	HV-C 30 W	29	9/270	20	270	33 39	0,19
	HV-C 25 A	26	6/130	15	270	31 37	0,18
	HV-C 25 W	26	6/130	15	270	31 37	0,18
	HV-C 30 A	29	9/175	15	270	33 39	0,19
	HV-C 30 W	29	9/175	15	270	33 39	0,19

\* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.



### Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Fácil mantenimiento y limpieza.

- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Refrigerante R-290a.
- Modelos HV-C 25 y HV-C 30: posibilidad de fabricación con cubito macizo de 13g y 18g (consultar plazos de entrega).
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Funcionamiento electromecánico.
- Interruptor ON/OFF.
- Sistema de limpieza automático.





INSTALACIÓN



LIMPIEZA AUTOMÁTICA

## SERIE C CUBITOS

HV-C 35  
HV-C 45

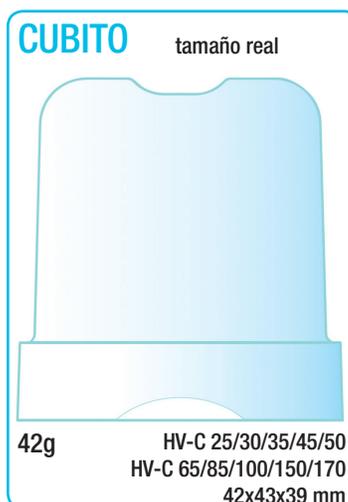
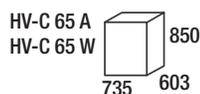
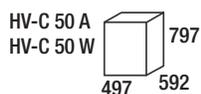
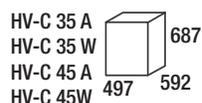
HV-C 50



HV-C 65

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m <sup>3</sup> )
HV-C 35 A	38	16/380	21	340	40	48	0,30
HV-C 35 W	38	16/380	21	340	40	48	0,30
HV-C 45 A	42	16/380	21	340	43	51	0,30
HV-C 45 W	42	16/380	21	340	43	51	0,30
HV-C 50 A	48	25/590	21	450	46	54	0,34
HV-C 50 W	48	25/590	21	450	46	54	0,34
HV-C 65 A	72	40/950	33	590	67	79	0,46
HV-C 65 W	72	40/950	33	590	67	79	0,46

42 GR

\* Producciones con temperatura ambiente  
15°C / temperatura agua 10°C.

### Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R-290a.
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 110 a 150mm regulables.
- Modelos HV-C 35 a HV-C 65: posibilidad de fabricación con cubito macizo de 13g, 18g y 33g (consultar plazos de entrega).
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Funcionamiento electromecánico.
- Interruptor ON/OFF.
- Sistema de limpieza automático.



# SERIE C CUBITOS



INSTALACIÓN



LIMPIEZA AUTOMÁTICA



LIMPIEZA HV-C 150/170



HV-C 85



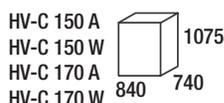
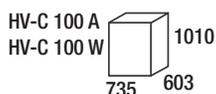
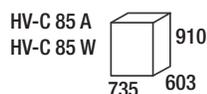
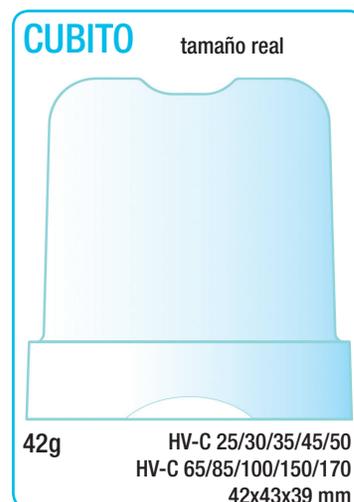
HV-C 100



HV-C 150  
HV-C 170

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)
					neto	bruto	
HV-C 85 A	80	40/950	33	890	71	83	0,54
HV-C 85 W	80	40/950	33	890	71	83	0,54
HV-C 100 A	95	55/1305	33	870	74	86	0,59
HV-C 100 W	95	55/1305	33	870	74	86	0,59
HV-C 150 A	134	65/1545	70	1250	113	133	0,86
HV-C 150 W	134	65/1545	70	1250	113	133	0,86
HV-C 170 A	155	65/1545	70	1260	118	138	0,86
HV-C 170 W	155	65/1545	70	1260	118	138	0,86

\* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C. 42 GR



## Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estafiado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.

- Voltaje: 230V/50Hz. Refrigerante R-290a. salvo HV-C 150 A/W y HV-C 170 A/W, que son R-452a.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 110 a 150 mm regulables (modelo HV-C 85 a HV-C 170).
- Modelos HV-C 85 a HV-C 170: posibilidad de fabricación con cubito macizo de 13g, 18g y 33g (consultar plazos de entrega).
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Funcionamiento electromecánico.
- Interruptor ON/OFF.
- Sistema de limpieza automático (excepto HV-C 150 A/W y HV-C 170 A/W)



## SERIE CE CUBITOS MÁQUINAS DE ENCASTRE



HV-CE 20 A



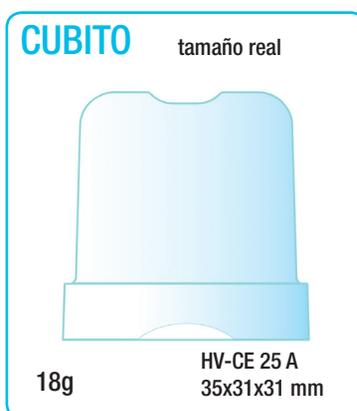
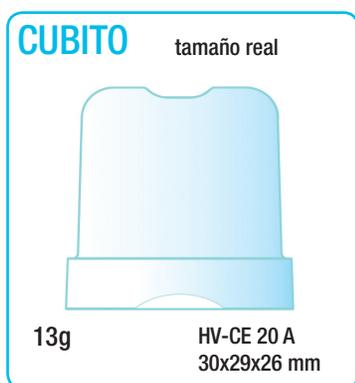
HV-CE 25 A

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m <sup>3</sup> )	
					neto	bruto		
HV-CE 20 A	22	4/310	20	320	34	39	0,19	} 13 GR } 18 GR
HV-CE 25 A	26	6/350	24	350	41	48	0,24	

\* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

HV-CE 20 A

HV-CE 25 A



### Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- **Adaptadas para encastrar, con mandos y ventilación frontales.**
- **Condensación por aire únicamente.**
- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado. Carrocería monoblock acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R-452a.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 5 mm.
- **Modelo HV-CE 25 A: posibilidad de fabricación con cubito macizo de 13g. (consultar plazos de entrega).**
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.



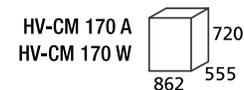
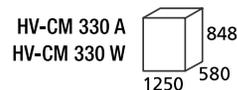
# SERIE CM CUBITOS MÁQUINAS MODULARES



HC-CM 330

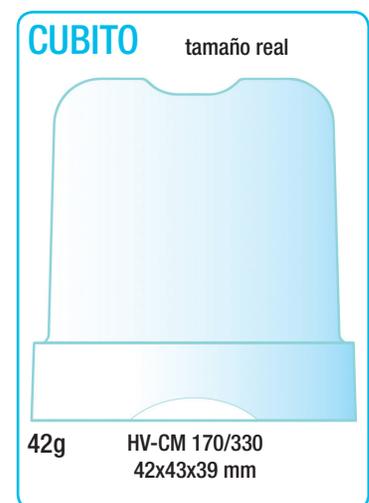


HC-CM 170



MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)
					neto	bruto	
HV-CM 170 A	170	MODULAR	70	1400	118	128	0,54
HV-CM 170 W	170	MODULAR	70	1400	118	128	0,54
HV-CM 330 A	330	MODULAR	140	2600	152	178	0,93
HV-CM 330 W	330	MODULAR	140	2600	152	178	0,93

\* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.



## Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Carrocería de acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC'S.

- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R-452a.
- Posibilidad de fabricación con cubitos de 13g, 18g y 33g. (consultar plazos de entrega).
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- \* Modelos HV-CM 330 dispone de dos salidas de agua.





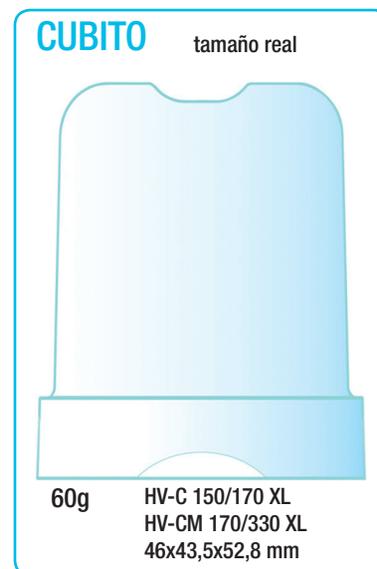
# SERIE C CUBITOS XL / SERIE CM CUBITOS XL MÁQUINAS MODULARES



HV-C 150 XL  
HV-C 170 XL



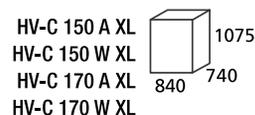
HV-CM 170 XL



## MÁQUINAS CON DEPÓSITO

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)
					neto	bruto	
HV-C 150 A XL	134	65/1083	60	1250	113	133	0,86
HV-C 150 W XL	134	65/1083	60	1250	113	133	0,86
HV-C 170 A XL	155	65/1083	60	1260	118	138	0,86
HV-C 170 W XL	155	65/1083	60	1260	118	138	0,86

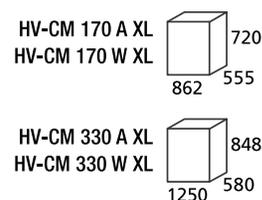
\* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C. 60 GR



## MÁQUINAS MODULARES

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)
					neto	bruto	
HV-CM 170 A XL	170	MODULAR	60	1400	118	128	0,54
HV-CM 170 W XL	170	MODULAR	60	1400	118	128	0,54
HV-CM 330 A XL	330	MODULAR	120	2600	152	178	0,93
HV-CM 330 W XL	330	MODULAR	120	2600	152	178	0,93

\* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C. 60 GR



## Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Evaporador estañado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- **Mod. HV-C:** Puerta exterior inoxidable, cuba interior en ABS alimentario.
- **Mod. HV-C:** Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 110 a 150 mm regulables.
- **Mod. HV-CM:** Posibilidad de apilar de dos en dos (mismo modelo).
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Voltaje: 230V/50Hz. Refrigerante R-452a.
- Fácil mantenimiento y limpieza.

\* Modelos HV-CM 330 tiene dos salidas de agua, una por evaporador.



# SERIE Q CUBITOS



HV-Q 30



HV-Q 50



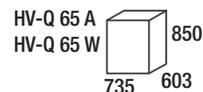
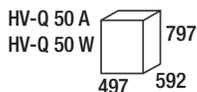
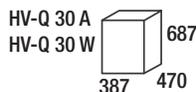
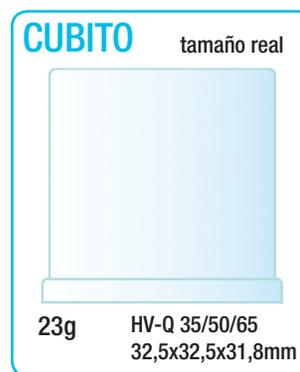
HV-Q 65

## MÁQUINAS CON DEPÓSITO

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)
					neto	bruto	
HV-Q 30 A	29	9/391	20	270	32	38	0,19
HV-Q 30 W	29	9/391	20	270	32	38	0,19
HV-Q 50 A	48	25/1086	32	450	46	54	0,34
HV-Q 50 W	48	25/1086	32	450	46	54	0,34
HV-Q 65 A	72	40/1739	52	590	67	79	0,46
HV-Q 65 W	72	40/1739	52	590	67	79	0,46

\* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

23 GR



## Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Voltaje: 230V/50Hz. Refrigerante R-290a.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 110 a 150mm, salvo HV-Q 30 A/W.
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Funcionamiento electromecánico.
- Interruptor ON/OFF.
- Sistema de limpieza automático.





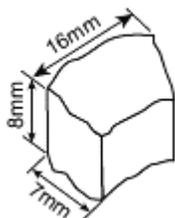
# SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS CON DEPÓSITO ESPECIAL PARA COCKTAILS



HV-HT60



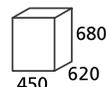
HV-HT145

TAMAÑO DEL HIELO  
MODELOS HV-HT

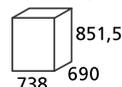
MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m <sup>3</sup> )
				neto	bruto	
HV-HT60 A	57	10	410	56	64	0,29
HV-HT60 W	57	10	410	56	64	0,29
HV-HT85 A	90	20	440	59	67	0,34
HV-HT85 W	90	20	440	59	67	0,34
HV-HT140 A	142	40	720	90	100	0,58
HV-HT140 W	142	40	720	90	100	0,58
HV-HT145 A	146	50	720	94	105	0,68
HV-HT145 W	146	50	720	94	105	0,68

\* Producciones con temperatura ambiente  
15°C / temperatura agua 10°C.

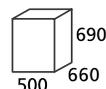
HV-HT60



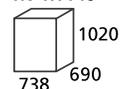
HV-HT140



HV-HT85



HV-HT145



Peso: 2-3 g

## Características

- Fabrica un tipo de cubito ideal para preparación de cocktails, especialmente para **Mojito, Caipirinha, Caipiroska**.
- Construida en acero inoxidable 18/8 (scotch brite).
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Cuba de stock en ABS alimentario.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's.
- Ciclo continuo.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R290a.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias +/- 110-150mm. salvo modelo HV-HT60 que son de 5mm.
- Evaporador en acero inoxidable AISI 304.
- Interruptor ON/OFF.
- Funcionamiento electromecánico.



# SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS MODULAR ESPECIAL PARA COCKTAILS



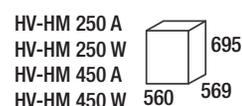
HV-HM 140

HV-HM 250

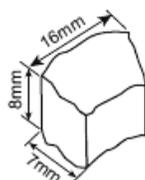
HV-HM 450

## MODULAR

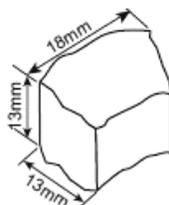
MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)
				neto	bruto	
HV-HM 140 A	130	MODULAR	700	63	74	0,34
HV-HM 140 W	130	MODULAR	700	63	74	0,34
HV-HM 250 A	245	MODULAR	1050	83	93	0,38
HV-HM 250 W	245	MODULAR	1050	83	93	0,38
HV-HM 450 A	375	MODULAR	1415	102	113	0,38
HV-HM 450 W	375	MODULAR	1415	102	113	0,38



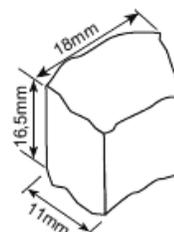
\* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.



TAMAÑO DEL HIELO  
MODELOS HV-HM 140  
Peso aprox. 2-3g



TAMAÑO DEL HIELO  
MODELOS HV-HM 250  
Peso aprox. 8-9g



TAMAÑO DEL HIELO  
MODELOS HV-HM 450  
Peso aprox. 10-11g

### MEDIDAS ORIENTATIVAS

## Características

- Fabrica un tipo de cubito ideal para preparación de cocktails, especialmente para **Mojito, Caipirinha, Caipiroska**.
- Construida en acero inoxidable 18/8 (scotch brite).
- Ciclo continuo.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R290a.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Evaporador en acero inoxidable AISI 304.





# SERIE T HIELO TROCEADO CON DEPÓSITO



HV-T 610



HV-T 1020



HV-T 1030



INSTALACIÓN



LIMPIEZA

## TROCEADO



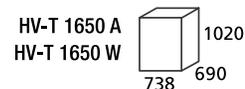
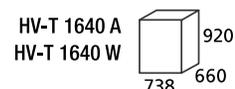
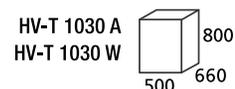
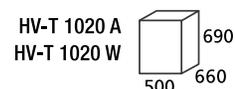
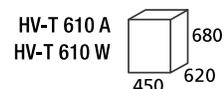
HV-T 1640



HV-T 1650

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)
HV-T 610 A	67	10	400	56	64	0,29
HV-T 610 W	67	10	400	56	64	0,29
HV-T 1020 A	113	20	470	59	67	0,34
HV-T 1020 W	113	20	470	59	67	0,34
HV-T 1030 A	113	30	470	67	76	0,38
HV-T 1030 W	113	30	470	67	76	0,38
HV-T 1640 A	153	40	700	85	95	0,62
HV-T 1640 W	153	40	700	85	95	0,62
HV-T 1650 A	153	55	700	94	105	0,68
HV-T 1650 W	153	55	700	94	105	0,68

\* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.



## Características

- Hielo compacto troceado para las diversas aplicaciones en bares, restaurantes, **pescaderías, industria química y farmacéutica.**
- Voltaje 220V/50Hz. Refrigerante R290a.
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Construida en acero inoxidable 18/8 (scotch brite).
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias +/- 110-150mm. salvo modelo HV-T 610 que son de 5mm.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Interruptor ON/OFF.
- Funcionamiento electromecánico.



# SERIE TM HIELO TROCEADO MODULAR



INSTALACIÓN



LIMPIEZA



HV-TM 160



HV-TM 300



HV-TM 560

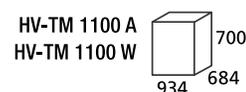
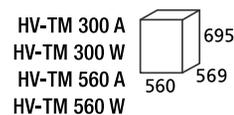
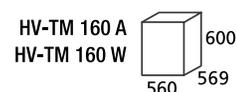


HV-TM 1100

## MODULAR

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)
HV-TM 160 A	157	MODULAR	830	63	74	0,34
HV-TM 160 W	157	MODULAR	830	63	74	0,34
HV-TM 300 A	280	MODULAR	1100	83	93	0,38
HV-TM 300 W	280	MODULAR	1100	83	93	0,38
HV-TM 560 A	435	MODULAR	1400	102	113	0,38
HV-TM 560 W	435	MODULAR	1400	102	113	0,38
HV-TM 1100 A	1000	MODULAR	3200	172	195	0,71
HV-TM 1100 W	1000	MODULAR	3200	172	195	0,71

\* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.



## Características

- Hielo compacto troceado para las diversas aplicaciones en bares, restaurantes, pescaderías, industria química y farmacéutica.
- Voltaje 220V/50Hz. HV-TM 1100 A/W 400V/III/50Hz.
- Refrigerante R290a. (salvo HV-TM 1100 que es R452a.)
- Modelos SPLIT: refrigerante R404a, R 507, R448a, R449a, R407f, y R452a.
- Carrocería acero inox. 18/8.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Posibilidad modelos HV-TM 560 tensión 400V/50Hz trifásico.





# SERIE TMS SPLITS HIELO TROCEADO



HV-TM 560 S  
HV-TM 750 S C02



HV-TM 1100 S

## SPLIT

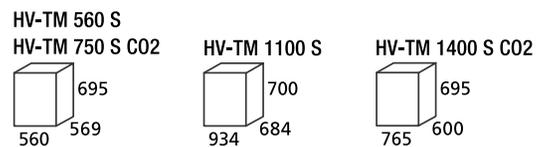
MODELO		PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	VOLUMEN (m³)
HV-TM 560 S	sin unidad condensadora	510	MODULAR	0,38
HV-TM 750 S C02	sin unidad condensadora	720	MODULAR	0,38
HV-TM 1100 S	sin unidad condensadora	1000	MODULAR	0,71
HV-TM 1400 S C02	sin unidad condensadora	1400	MODULAR	0,53

\* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

UNIDADES CONDENSADORAS REMOTAS POR AIRE	TENSIÓN
UCR 560 ST	400V/50Hz
UCR 1100 ST	400V/50Hz

VÁLVULA REGULADORA DE PRESIÓN	PARA MODELO
VRP 560 S	HV-TM 560 S
VRP 1100 S	HV-TM 1100 S

MANDO REMOTO PROGRAMABLE
MRP



MODELO	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) NECESARIA
HV-TM 560 S	2300W (evap. temp. -18°C)
HV-TM 1100 S	4600W (evap. temp. -18°C)
HV-TM 750 S C02	2300W (evap. temp. -18°C)
HV-TM 1400 S C02	4600W (evap. temp. -18°C)



## SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA

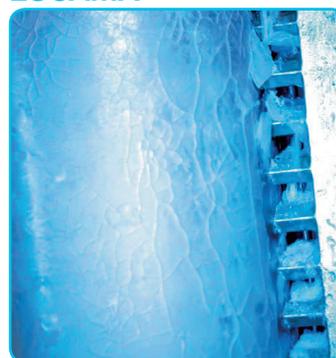


HV-ESPM 450

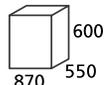


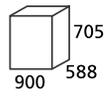
HV-ESPM 650

### ESCAMA



MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m <sup>3</sup> )
HV-ESPM 250 A	275	MODULAR	1700	100 115	0,29
HV-ESPM 250 W	275	MODULAR	1700	100 115	0,29
HV-ESPM 450 A	440	MODULAR	2100	137 152	0,56
HV-ESPM 450 W	440	MODULAR	2100	137 152	0,56
HV-ESPM 650 A	680	MODULAR	3000	151 166	0,56
HV-ESPM 650 W	680	MODULAR	3000	151 166	0,56

HV-ESPM 250 A   
HV-ESPM 250 W

HV-ESPM 450 A   
HV-ESPM 450 W  
HV-ESPM 650 A  
HV-ESPM 650 W

\* Producciones con temperatura ambiente  
15°C / temperatura agua 10°C.

**NOTA: Bomba peristáltica de sal (modelos modular y split): 260 euros.**  
Este dispositivo regula el espesor de la escama plana.

### Características

- Producen escama plana ideal para todo tipo de aplicaciones. Alto poder de refrigeración (temperatura de -5°C a -10°C).
- Carrocería acero inox. 18/8.
- Voltaje 220V/50Hz (HV-ESPM 250/450).  
Voltaje 400V/III/50Hz (HV-ESPM 650).
- Refrigerante R452a.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.



## SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA



HV-ESPM 1000



HV-ESPM 1500



HV-ESPM 2500



HV-ESPM 5000

HV-ESPM 1000 A  
HV-ESPM 1000 W

HV-ESPM 1500 A  
HV-ESPM 1500 W

HV-ESPM 2500 A

HV-ESPM 5000 A

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)
				neto	bruto	
HV-ESPM 1000 A	990	MODULAR	4600	241	262	1,08
HV-ESPM 1000 W	990	MODULAR	4600	241	262	1,08
HV-ESPM 1500 A	1650	MODULAR	6000	306	342	1,15
HV-ESPM 1500 W	1650	MODULAR	6000	306	342	1,15
HV-ESPM 2500 A	2425	MODULAR	12500	520	570	2,80
HV-ESPM 5000 A	5000	MODULAR	28000	1000	1130	3,31

\* Producciones con temperatura ambiente  
15°C / temperatura agua 10°C.

### NOTA

Bomba peristáltica de sal  
(modelos modular y split): 217 euros.  
Este dispositivo regula el  
espesor de la escama plana.

### Características

- Producen escama plana ideal para todo tipo de aplicaciones.  
Alto poder de refrigeración (temperatura de -5°C a -10°C).
- Carrocería acero inox. 18/8.
- Voltaje 400V/III/50Hz
- Refrigerante R452a.
- Modelos SPLIT: refrigerante R404a, R 507, R448a, R449a, R407f, y R452a.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial:  
380V-50Hz ó 115 V-60Hz.



# SERIE ESPM-S SPLIT ESCAMA PLANA



HV-ESPM 450-S  
HV-ESPM 650-S  
HV-ESPM 650-S C02

HV-ESPM 1000-S  
HV-ESPM 1000-S C02

HV-ESPM 2500-S

HV-ESPM 5000-S

MODELO		PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	PESO (Kg) neto bruto		VOLUMEN (m³)
HV-ESPM 450-S	sin unidad condensadora	400	66	82	0,29
HV-ESPM 650-S	sin unidad condensadora	620	73	89	0,29
HV-ESPM 650-S C02	sin unidad condensadora	620	73	89	0,29
HV-ESPM 1000-S	sin unidad condensadora	900	138	153	0,54
HV-ESPM 1000-S C02	sin unidad condensadora	1040	138	153	0,54
HV-ESPM 1500-S	sin unidad condensadora	1500	144	160	0,54
HV-ESPM 1500-S C02	sin unidad condensadora	1520	144	160	0,59
HV-ESPM 2500-S	sin unidad condensadora	2200	300	328	1,06
HV-ESPM 5000-S	sin unidad condensadora	5000	620	600	1,38

\* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

## ESCAMA



UNID. CONDENSA. REMOTAS POR AIRE	PARA MODELO	TENSIÓN
UCR 450 ST	HV-ESPM 450-S	400V/50Hz
UCR 650 ST	HV-ESPM 650-S	400V/50Hz
UCR 1000 S	HV-ESPM 1000-S	400V/50Hz
UCR 1500 S	HV-ESPM 1500-S	400V/50Hz
UCR 2500 S	HV-ESPM 2500-S	400V/50Hz
UCR 5000 S	HV-ESPM 5000-S	400V/50Hz

HV-ESPM 450-S HV-ESPM 650-S HV-ESPM 650-S C02	HV-ESPM 1000-S	HV-ESPM 1500-S
	HV-ESPM 1000-S C02	HV-ESPM 1500-S C02
	HV-ESPM 2500-S	HV-ESPM 5000-S

VÁLVULA REGULADORA DE PRESIÓN	PARA MODELO
VRP 450 S	HV-ESPM 450-S
VRP 650 S	HV-ESPM 650-S
VRP 1000 S	HV-ESPM 1000-S
VRP 1500 S	HV-ESPM 1500-S
VRP 2500 S	HV-ESPM 2500-S
VRP 5000 S	HV-ESPM 5000-S

MODELO	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) NECESARIA
HV-ESPM 450-S	2300W (evap. temp. -23°C)
HV-ESPM 650-S	3500W (evap. temp. -22°C)
HV-ESPM 1000-S	5000W (evap. temp. -23°C)
HV-ESPM 1500-S	8550W (evap. temp. -24°C)
HV-ESPM 2500-S	12000W (evap. temp. -27°C)
HV-ESPM 5000-S	25000W (evap. temp. -27°C)

**MANDO REMOTO PROGRAMABLE**  
MRP





# SERIE CFF Y CFFM CUBITOS FAST FOOD CON DEPÓSITO Y MODULARES



HV-CFF 115



HV-CFFM 150



INSTALACIÓN  
HV-CFFM



LIMPIEZA  
HV-CFFM

**CUBITO**

7g tamaño real  
HV-CFF 115  
HV-CFFM 150/200/400/800  
35x20x28 mm



HV-CFFM 200  
HV-CFFM 400



HV-CFFM 800

HV-CFF 115 A 980  
HV-CFF 115 W 600  
738

HV-CFFM 150 A 707  
HV-CFFM 150 W 544  
540

HV-CFFM 200 A 805  
HV-CFFM 200 W 550  
770

HV-CFFM 800 A 950  
1250 645

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m <sup>3</sup> )
HV-CFF 115 A	105	35/5000	850	75	85	0,57
HV-CFF 115 W	105	35/5000	850	75	85	0,57
HV-CFFM 150 A	140	MODULAR	1400	85	95	0,32
HV-CFFM 150 W	140	MODULAR	1400	85	95	0,32
HV-CFFM 200 A	200	MODULAR	1600	90	101	0,49
HV-CFFM 200 W	200	MODULAR	1600	90	101	0,49
HV-CFFM 400 A	400	MODULAR	3000	113	124	0,49
HV-CFFM 400 W	400	MODULAR	3000	113	124	0,49
HV-CFFM 800 A	770	MODULAR	4300	186	242	1,16

\* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.



**POSIBILIDAD DE SUMINISTRAR DISPENSADORES DE HIELO. (CONSULTAR PRECIOS Y PLAZOS DE ENTREGA)**

HV-D PLUS  
+ HV-CFFM 150

## Características

- Produce cubito pequeño de 7 g, adaptado especialmente para aplicaciones en fast-food, bebidas gaseosas.
- Carrocería acero inox. 18/8. Voltaje 230V/50Hz.  
HV-CFFM 800 (400V/50Hz). Refrigerante R452a.
- Modelo HV-CFF 115: medidas sin patas. (Con patas suplementarias alto +/- 110 a 150mm regulables).
- **Única máquina de evaporador vertical que fabrica los cubitos totalmente sueltos (no caen en placa).**
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.



# SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO



HV-D 110



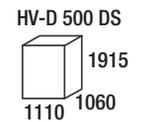
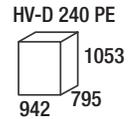
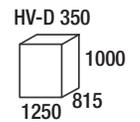
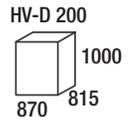
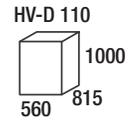
HV-D 200



HV-D 350



HV-D 240 PE



HV-D 500 DS

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)
		neto	bruto	
HV-D 110	100	53	63	0,64
HV-D 200	200	74	93	0,94
HV-D 350	350	102	121	1,30
HV-D 500 DS	550	163	177	3
HV-D 240 PE	240	61	92	1,17



HV-DC



HV-DCD

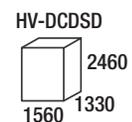
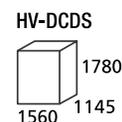
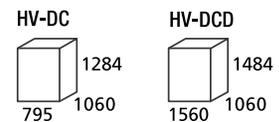
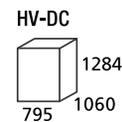


HV-DCDS



HV-DCDSD

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD RESERVA	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)
			neto	bruto	
HV-DC	108	-	64	80	1,09
HV-DCD	108x2	50	135	170	3,03
HV-DCDS	108x2	300	204	307	4,38
HV-DCDSD	108x2	1000	251	404	7,04



CESTA PARA CARROS:  
CADA CARRO PUEDE ALBERGAR 6 UNIDADES  
(no incluidas de serie)  
DIMENSIONES: 250x250x520mm





## SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO

### ACOPLE SILOS-MÁQUINAS DE HIELO MODULARES

SILO MÁQUINA	HV-D 110	HV-D 200	HV-D 240 PE	HV-D 350	HV-D 500 DS	HV DC	HV DCD	HV DCDS
HV-CM 170		•	•	•				
HV-CM 330				•				
HV-TM 160	•	•	•					
HV-TM 300	•	•	•	•		•	•	
HV-TM 560	•	•	•	•	•	•	•	•
HV-TM 1100					•			•
HV-TM 560 S	•	•	•	•	•	•	•	•
HV-TM 1100 S					•			•
HV-TM 1400 S C02					•			•
HV-ESPM 250		•		•				
HV-ESPM 450				•	•		•	
HV-ESPM 650				•	•		•	•
HV-ESPM 1000					•			•
HV-ESPM 1500					•			•
HV-ESPM 2500								
HV-ESPM 5000								
HV-ESPM 450 S				•	•		•	
HV-ESPM 650 S				•	•		•	•
HV-ESPM 1000 S					•			•
HV-ESPM 1500 S					•			•
HV-ESPM 2500 S								
HV-CFFM 150	•	•	•					
HV-CFFM 200		•	•	•			•	
HV-CFFM 400		•	•	•			•	
HV-CFFM 800				•				

POSIBILIDAD DE SUMINISTRAR DEPÓSITOS DE HIELO CON EQUIPO DE FRÍO PARA MANTENER EL HIELO ENTRE 0°/5°C. CONSULTAR PRECIOS Y PLAZOS DE ENTREGA. MODELOS: HV-D 350 Y HV-D 500 DS



EQUIPO DE FRÍO

### Características

- HV-D 110/200/350/500 DS/DC/DCD/DCDS: fabricados en acero inoxidable 18/8 AISI. Estructura de 2 piezas de fácil instalación según modelo. Alto aislamiento para mantener el hielo largo tiempo.
- HV-D 110/200/350/240 PE: modelos sin patas. Con patas suplementarias +100 mm.
- HV-D 240 PE y CARRO módulos de polietileno para uso alimentario. Alto aislamiento para mantener el hielo largo tiempo.
- CARRO módulos de polietileno para uso alimentario. Alto aislamiento para mantener el hielo largo tiempo.



# CUBITOS Y FUENTES DE AGUA/DISPENSADORES



HV-CF 20



HIKU 26



HV-DC 42

## SERIE HV-CF CUBITOS Y FUENTE DE AGUA

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)
HV-CF 20 W	22	4/310	72	320	35	40	0,18

\* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

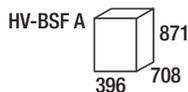
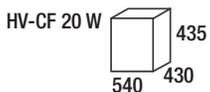
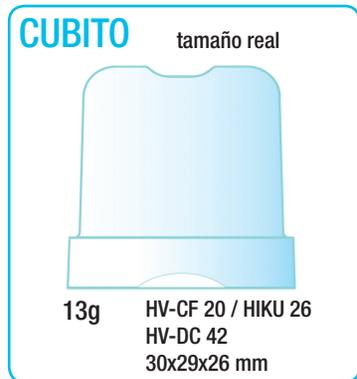
## DISPENSADORES

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)
HIKU 26 A	24	7/538	24	290	41	48	0,24
HV-DC 42 A	44	12/920	44	450	66	74	0,43
HV-DC 42 W	46	12/920	44	450	66	74	0,43
HV-BSF A	90	5	-	440	90	105	0,36

13 GR

NOVEDAD

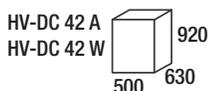
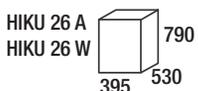
- Modelos HIKU 26 A, dispensadoras de cubitos, 1,3 Kg/min.
  - Modelos HV-DC 42 A / HV-DC 42 W, dispensadores de cubitos, 3 Kg/min.
  - Modelos HV-BSF A, dispensador de hielo en trocitos, 50 g/seg.
- \* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.



HIKU 26 A



Hielo en trocitos Peso: 2-3 g HV-BSF A



NOVEDAD

HV-BSF A

## Características

- El modelo HV-CF 20 W, produce cubitos compactos y cristalinos y agua fresca en continuo de uso limitado.
  - El modelo HV-CF 20 W, por sus reducidas dimensiones es fácilmente empotrable en muebles, incluso para uso doméstico.
  - Gas refrigerante R452a. excepto en modelo HV-BSF A y HIKU 26 A que son R290a.
  - Modelo HIKU carrocería en polietileno.
- Color estándar blanco, (bajo pedido colores verde y negro).

- El modelo HV-BSF A, produce hielo en trocitos de 2-3g.
- Carrocería en acero inox 18/8.
- **Soporte** para **modelo HIKU** fabricado en acero inoxidable, medidas 380x530x555mm. Con patas suplementarias alto +/- a 150mm regulables.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Modelos HV-DC 42: medidas sin patas. Con patas suplementarias alto +/- a 150mm regulables.





## LAVADO

### Índice *páginas*

100	LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HSP Y CAMPANA SERIE HSP
104	RCC/RCC2 RECUPERADOR DE CALOR / HP BOMBA DE CALOR
106	LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE CE
108	LAVAPLATOS / LAVABOTELLAS CE 60 TWIN BT
109	LAVAOBJETOS CE 68
110	LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS CE 78 BT
111	LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS C 90 E
112	LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE CAP
114	LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE TL BT DOBLE PARED
115	LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS TLC 100 BT Y TLC 150 BT
116	MESAS PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA
117	MESA PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA Y SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS
118	LAVAOBJETOS SERIE HD
120	LAVAOBJETOS SERIE EDI BT
122	LAVAOBJETOS SERIE EDI BT PASANTES

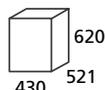
- 123 LAVAVASOS SERIE AP E BT ESPECIAL CRISTALERÍA
- 124 TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP
- 128 CESTOS PARA LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS
- 130 CESTOS GASTRONORM
- 131 GRIFERÍA DUCHA COMPLETO DOS AGUAS
- 132 GRIFERÍA DUCHA
- 133 ACCESORIOS GRIFERÍA DUCHA
- 134 GRIFERÍA INDUSTRIAL
- 136 KITS COMPLETOS DE GRIFOS PEDAL
- 137 GRIFOS PEDAL
- 138 REPUESTOS Y ACCESORIOS DE GRIFERÍA
- 139 SECADORA-PULIDORA DE CUBIERTOS
- 140 DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS
- 141 ACCESORIOS DE DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS Y DESCALCIFICADORES MANUALES



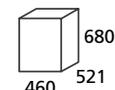
## LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HSP



HSP3



HSP4 A



**DOSIFICADOR DE  
DETERGENTE  
INCLUIDO**

### HSP3

430 x 521 x 620 h.  
**230v-1-50Hz**  
 2 x Cesto cuadrado 350 x 350 mm de plástico  
 2 x Cesto cubiertos 2 P  
 1 x Soporte para 15 platos  
 Disponible cesto redondo Ø 360

### HSP4 A

460 x 521 x 680 h.  
**230v-1-50Hz**  
 2 x Cesto cuadrado 400 x 400 mm de plástico  
 2 x Cesto cubiertos 2 P  
 1 x Soporte para 17 platos  
 Disponible cesto redondo Ø 400

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA/CICLO	CAPACIDAD CUBA (L)	CAPACIDAD BOILER (L)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
HSP3	210	350 x 350	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260
HSP3 PS	210	350 x 350	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260
HSP4 A	280	400 x 400	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260
HSP4 A PS	280	400 x 400	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

### Características HSP3 - HSP4 A

- Carrocería en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Panel de mandos en la parte superior.
- Mod. HSP3 y HSP4 A, con brazos de lavado y aclarado sup. e infer. (polipropileno).
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Filtros de cuba de gran superficie.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y boiler.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Cuba embutida y soldada mediante soldadura automática.
- Nivel sonoro inferior a 70db.
- Temperatura máxima de entrada de agua 50°C.
- Duración de ciclo de lavado modificable en placa electrónica por técnico cualificado: **HSP3 y HSP4 A de 2' a 3'.**



## LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HSP



**DOSIFICADOR DE  
DETERGENTE  
INCLUIDO**

### HSP5

### HSP50

Dimensiones mm

Tensión

Dotación

600 x 600 x 820 h

**230V-1-50Hz**1 x Cesto cuadrado 12/18 platos  
hondos/llanos de plástico

1 x Cesto cuadrado 500x500 mm de plástico

1 x Cesto cubiertos 8 P

600 x 600 x 820 h

**400V-3N-50Hz**1 x Cesto cuadrado 12/18 platos  
hondos/llanos de plástico

1 x Cesto cuadrado 500x500 mm de plástico

1 x Cesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA/CICLO	CAPACIDAD CUBA (L)	CAPACIDAD BOILER (L)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
HSP5	330	500 x 500	3450	3,5	20	7,5	2000	3000	3'	20	450
HSP5 PS	330	500 x 500	3450	3,5	20	7,5	2000	3000	3'	20	450
HSP50	330	500 x 500	5450	3,5	20	7,5	2000	5000	3'	20	450
HSP50 PS	330	500 x 500	5450	3,5	20	7,5	2000	5000	3'	20	450

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

### Características HSP5 - HSP50

- Carrocería en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Panel de mandos en la parte superior.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en todos los modelos (polipropileno).
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Filtros de cuba de gran superficie.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y boiler.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Cuba embutida y soldada mediante soldadura automática.
- Nivel sonoro inferior a 70db.
- Temperatura máxima de entrada de agua 50°C.
- Duración de ciclo de lavado modificable en placa electrónica por técnico cualificado: **HSP5 y HSP50 de 3' a 2' ó 4'.**
- Posibilidad de suministrar el modelo HSP50 con tensión 230V/50Hz.: +85 Euros



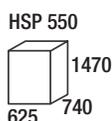


## LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE HSP



### HSP 550

Dimensiones mm.	625x740x1470/1520 h (con campana abierta 1960/2010 h)
Tensión	400V - 3N - 50Hz
Dotación	1xCesto cuadrado 500x500mm 2xCesto 12/18 platos hondos/llanos 1xCesto cubiertos 8 P



MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA/CICLO	CAPACIDAD CUBA (L)	CAPACIDAD BOILER (L)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN PLATOS/H	POTENCIA BOMBA W
HSP 550	420	500 x 500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750
HSP 550 PS	420	500 x 500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750
HSP 550 PD	420	500 x 500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750
HSP 550 PS/PD	420	500 x 500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

### Características HSP 550

- Carrocería autoportante en acero inoxidable AISI 304 (acabado satinado).
- Instalación en ángulo o en línea con mesas de entrada y salida.
- Brazos de **lavado y aclarado** superior e inferior en polipropileno desmontables de fácil limpieza.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o pulsando el botón START.
- Panel de mandos frontal inferior electromecánico.
- Guía para cestas fácilmente extraíble que agiliza las operaciones de limpieza.
- Dosificador abrillantador de serie.
- Dotado de un amplio filtro en la cuba fácilmente extraíble para su limpieza.
- Microinterruptor de parada de ciclo si la puerta se abre accidentalmente.
- Termostato de regulación dinámica del "boiler" que garantiza la correcta temperatura de aclarado.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y boiler.
- Fondo de cuba estampada con cantos redondeados.
- Nivel sonoro inferior a 70db.
- Temperatura máxima de entrada de agua 50°C.
- Duración de ciclo de lavado modificable en placa electrónica por técnico cualificado: **de 3' con posibilidad de cambiarlo a una duración de 2'.**
- Tensión 400V/III/50Hz.

GRUPO  
**savemah**

**HONVED**

**100%  
FIABLE**

[www.savemah.es](http://www.savemah.es)

*Siempre Funcionando,  
siempre Lavando*



**NOVEDADES**



EDI 6 BT



CAP 7 E



HSP4 A



CE 60

HOSTELERÍA • PASTELERÍA • PANADERÍA • HELADERÍA • ALIMENTACIÓN • SUPERMERCADOS • HIPERMERCADOS



## RCC/RCC2 RECUPERADOR DE CALOR HP BOMBA DE CALOR



### RCC RECUPERADOR DE CALOR

MODELO	MODELO RCC	ALTURA CON RCC (mm)
C90 E	RCC	1860
CAP 7 E / EP	RCC2	2000
CAP 10 E	RCC2	2000
CAP 12 E	RCC2	2000
TLC 100 BT	RCC2	1894
TLC 150 BT	RCC2	1894
EDI 4 BT	RCC	2180
EDI 6 BT	RCC	2200
EDI 8 BT	RCC	2200
EDI 13 BT	RCC	2220
EDI 13 BT ALTA	RCC	2335
HD 40 BT	RCC	2080
HD 60 BT	RCC	2180
HD 80 BT	RCC	2180
HD 130 BT	RCC	2180

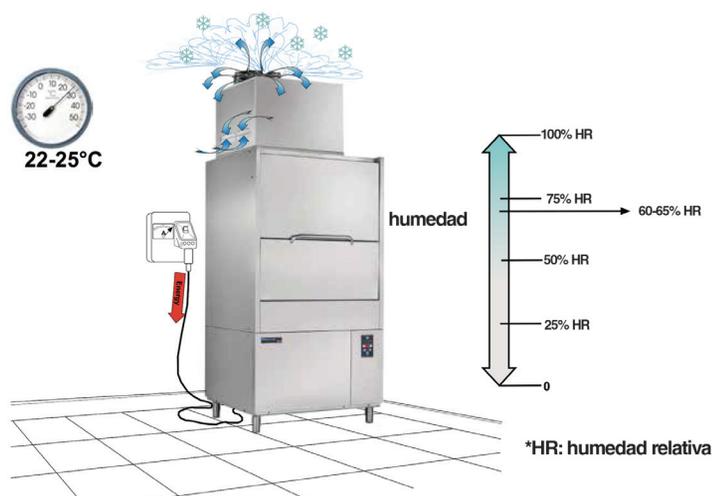
### RCC/RCC2 RECUPERADOR DE CALOR

#### Características

- El sistema condensa el vapor generado por la máquina al trabajar, evitando un exceso de vaho en la zona de trabajo y asegurando importantes ahorros energéticos.
- La condensación se consigue haciendo pasar el vapor por un serpentín por el que circula el agua fría de entrada a la máquina. Con esto se consigue, además de la condensación del vapor, el precalentamiento del agua de entrada, logrando un ahorro energético en las resistencias tanto de la cuba como del boiler.

#### Beneficios

- Ahorro energético.
- No posee filtros ni necesita mantenimiento.
- Sin vapor ni humedad en la sala, con la consiguiente mejora de las condiciones de trabajo.



### HP BOMBA DE CALOR

#### Características

- La bomba de calor es un sistema que permite recuperar el calor latente y el disperso en forma de vapor, transformandolo en energía. Esta energía se utiliza para calentar el agua del lavado (eliminando una resistencia eléctrica), mejora el ambiente de trabajo emitiendo aire fresco y sin humedad.
- El rendimiento de este sistema permite obtener un importante ahorro energético y tener un ambiente de trabajo más saludable.

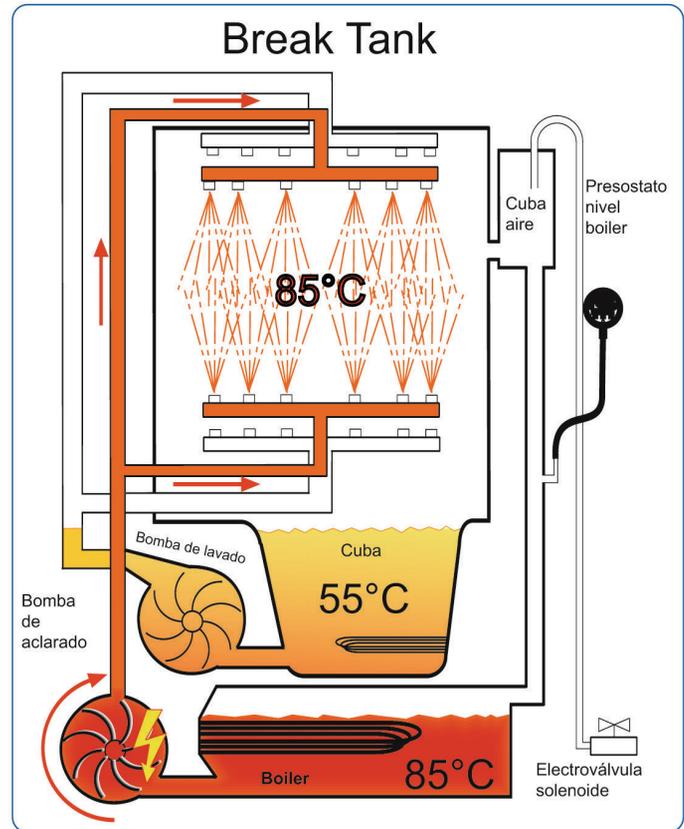
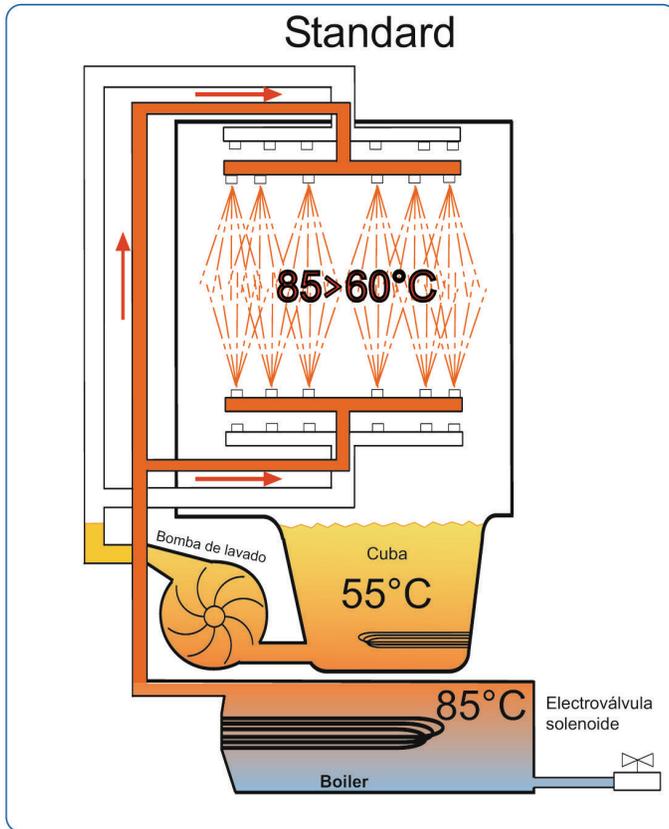
**HP2 BOMBA DE CALOR PARA EDI 6 BT, EDI 8 BT, HD60 BT, HD80 BT: PVP 11.167**

**HP3 BOMBA DE CALOR PARA EDI 13 BT, EDI 13 BT ALTA, HD130: PVP 12.633**

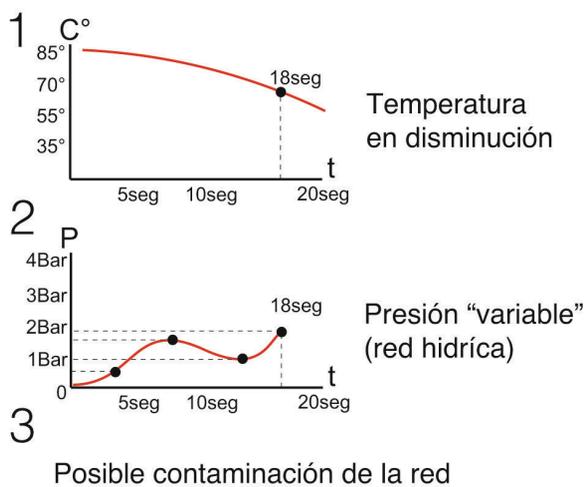
# SISTEMA BREAK-TANK (BT)



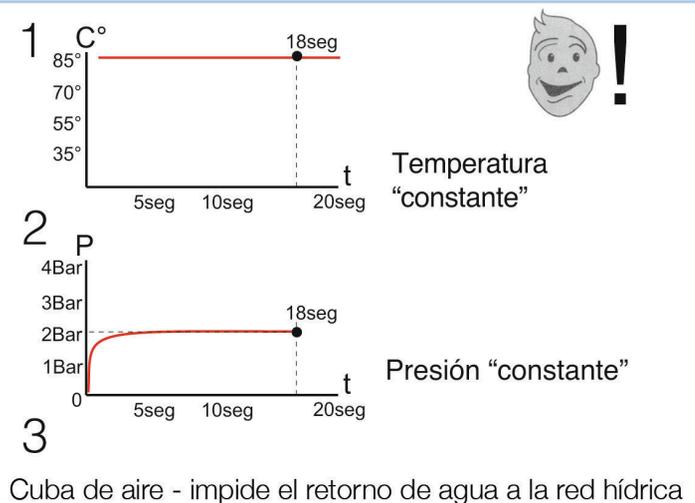
Sistema Break Tank que garantiza el aclarado a una presión y temperatura constante. Este sistema también impide el retorno del agua contaminada de la máquina a la red hídrica.



## MAQUINA STANDARD



## MAQUINA CON BREAK TANK



**BT opcional**

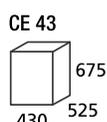
→ CE 60 - CE 68 - CAP 10 E - CAP 12 E - C90 E →  
→ HT - HTP →

**BT de serie**

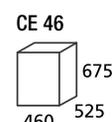
→ CAP 10 D - CAP 12 D TL - TLC 100/150 - EDI 4 BT - EDI 6 BT - EDI 8 BT  
→ EDI 13 BT - EDI 13 ALTA BT - CE 78 - EDI 7 BT C - EDI 15 BTC



## LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE CE



CE 43



CE 46

**DOSIFICADOR DE  
DETERGENTE  
INCLUIDO**

<b>Dimensiones mm</b>	430x525x675h	460x525x675h
<b>Tensión</b>	230V-1-50Hz	230V-1-50Hz
<b>Dotación</b>	2xCesto cuadrado 350x350mm 2xCesto cubiertos 2 P 1xSoporte para 15 platos Disponible cesto redondo Ø360	2xCesto cuadrado 400x400mm 2xCesto cubiertos 2 P 1xSoporte para 17 platos Disponible cesto redondo Ø400

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (l)	CONS. AGUA l/CICLO	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
CE 43	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260
CE 43 PS	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260
CE 43 D	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260
CE 43 D PS	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260
CE 46	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260
CE 46 PS	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260
CE 46 D	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260
CE 46 D PS	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260

D = Máquina con depurador incorporado / PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

### Características CE 43 / CE 46

- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Mandos en la parte alta. Puerta con doble panel con contrapeso y tirador embutido.
- Panel superior redondeado.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable en todos los modelos. Sistema de montaje/desmontaje de los brazos de lavado rápido sin necesidad de herramientas. Fácil limpieza de los brazos de lavado. Inyectores de aclarado desmontables.
- Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital. 4 ciclos de lavado pre-grabados, con duraciones y temperaturas personalizables. Indicación de la duración del ciclo mediante pantalla con cuenta atrás.

- Botón de puesta en marcha multifunción.
- Filtro de cuba y aspiración de bomba integrados.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Cubas embutidas.
- Guías de la cesta en acero inoxidable.



# LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE CE



CE 53  
755  
605  
530

**CE 53**



CE 60  
820  
605  
600

**CE 60**

**DOSIFICADOR DE DETERGENTE INCLUIDO**



**DET. PANEL MANDOS**

<b>Dimensiones mm</b>	530x605x755h	600x605x820h
<b>Tensión</b>	230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER	230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER
<b>Dotación</b>	1xCesto cuadrado 450x450mm 1xCesto cuadrado para 14 platos 1xCesto cubiertos 4 P	2xCesto cuadrado 12/18 platos hondos/llanos de plástico 1xCesto cuadrado 500x500mm de plástico 1xCesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (l)	CONS. AGUA l/CICLO	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
CE 53	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450
CE 53 PS	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450
CE 53 D	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450
CE 53 D PS	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450
CE 60	350	500 x 500	5450/7450	21	3,5	7,5	2000	5000/7000*	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450
CE 60 PS	350	500 x 500	5450/7450	21	3,5	7,5	2000	5000/7000*	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450
CE 60 D	350	500 x 500	5450/7450	21	3,5	7,5	2000	5000/7000*	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450
CE 60 D PS	350	500 x 500	5450/7450	21	3,5	7,5	2000	5000/7000*	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450

D = Máquina con depurador incorporado / PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada  
 PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).  
 En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

\*Potencia de 5Kw o 7Kw: se realiza cambiando la resistencia.

## Características CE 53 / CE 60

- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Mandos en la parte alta. Puerta con doble panel con contrapeso y tirador embutido.
- Panel superior redondeado. Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable en todos los modelos. Sistema de montaje/desmontaje de los brazos de lavado rápido sin necesidad de herramientas. Fácil limpieza de los brazos de lavado. Inyectores de aclarado desmontables.
- Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital. 4 ciclos de lavado pre-grabados, con duraciones y temperaturas personalizables. Indicación de la duración del ciclo mediante pantalla con cuenta atrás.
- Botón puesta en marcha multifunción. Temp. máxima entrada de agua de 50°C.

- Filtro de cuba y aspiración de bomba integrados.
- Filtro de cuba de gran superficie, de fácil extracción y limpieza.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada. Diagnóstico por códigos de alarma.
- Modelos CE 53 y CE 60 MULTIPOWER. Posibilidad de instalar el lavaplatos en modo monofásico (230V/50Hz) o trifásico (400V/III/50Hz).
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Cubas embutidas y guías de la cesta en acero inoxidable.





## LAVAPLATOS / LAVABOTELLAS CE 60 TWIN BT



**CE 60 TWIN BT**

• Un lavado manual de 16 botellas de vidrio puede requerir hasta 36 litros de agua. El consumo de agua de aclarado del CE 60 TWIN BT es de solo 6 litros como máximo por cesta y puede lavar 16 botellas al mismo tiempo.

• El funcionamiento de la máquina durante el funcionamiento de lavado de botellas comprende los siguientes procesos:

1º Lavado de la superficie externa de las botellas mediante los dos brazos superiores e inferiores a 55°-65°C.

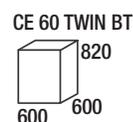
2º Aclarado interno de las botellas mediante los inyectores especiales de la cesta a una temperatura de 80°-85°C.

3º Aclarado final en el exterior de las botellas para eliminar el detergente mediante los brazos de aclarado a una temperatura de 80°-85°C.



### CE 60 TWIN BT

Dimensiones mm.	600 x 600 x 820h
Tensión	230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500mm para platos 1 x Cesto cuadrado 500 x 500 para botellas



**CESTA DE LAVADO DE BOTELLAS CON DIFUSORES DE ACLARADO**  
PVP 760€

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (l)	CONS. AGUA I/CICLO	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
CE 60 TWIN BT	360	500 x 500	7450	21	2,56 - 6*	7,5	2000	7000	2'-3'-4'-4'20***	30/20/15/13***	450
CE 60 TWIN BT PS	360	500 x 500	7450	21	2,56 - 6*	7,5	2000	7000	2'-3'-4'-4'20***	30/20/15/13***	450
CE 60 TWIN BT PD	360	500 x 500	7450	21	2,56 - 6*	7,5	2000	7000	2'-3'-4'-4'20***	30/20/15/13***	450
CE 60 TWIN BT PS/PD	360	500 x 500	7450	21	2,56 - 6*	7,5	2000	7000	2'-3'-4'-4'20***	30/20/15/13***	450

\* 6 litros de consumo de agua por ciclo en el caso del lavado de botellas. \*\* 20' de duración de ciclo en el caso de lavado de botellas. \*\*\* 13 cestos/h en el caso de lavado de botellas.

D = Máquina con depurador incorporado / PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa). En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Potencia de 5Kw o 7Kw: se realiza cambiando la resistencia.

### Características CE 60 TWIN BT

- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Mandos en la parte alta. Puerta con doble panel con contrapeso y tirador embutido.
- Panel superior redondeado. Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable. Sistema de montaje/desmontaje de los brazos de lavado rápido sin necesidad de herramientas. Fácil limpieza de los brazos de lavado. Inyectores de aclarado desmontables.
- Nuevo concepto operativo con brazos combinados y ajustables. Sistema de liberación rápida. Las conexiones de liberación rápida permiten introducir comodamente la cesta para botellas en la máquina. Los sensores activan automáticamente un circuito hidráulico independiente.
- Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital. 4 ciclos de lavado pre-grabados, con duraciones y temperaturas personalizables.
- Indicación de la duración del ciclo mediante pantalla con cuenta atrás.
- Botón puesta en marcha multifunción. Temp. máxima entrada de agua de 50°C.
- Filtro de cuba y aspiración de bomba integrados.
- Filtro de cuba de gran superficie, de fácil extracción y limpieza.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada. Diagnóstico por códigos de alarma.
- MULTIPOWER. Posibilidad de instalar el lavaplatos en distintas tensiones y potencias. Entre ellas monofásica (230V/50Hz) o trifásica (400V/III/50Hz).
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante DE SERIE.
- Cubas embutidas y guías de la cesta en acero inoxidable.



# LAVA OBJETOS CE 68



**CE 68 CON CESTA ESPECIAL PARA CUBETAS DE HELADO**

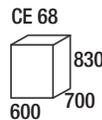


**DETALLE CUBA**

**DOSIFICADOR DE DETERGENTE INCLUIDO**

## CE 68

Dimensiones mm. 600 x 700 x 830 h  
 Tensión 400V - 3N - 50Hz  
 Dotación 1 x Cesto cuadrado 500x600 mm  
 1 x Cesto cubiertos 8 P  
 1 x Soporte para fuentes  
 1 x Parrilla para cesto



**CE 68 CON CESTA PARA PLATOS 500x600mm ALTURA ÚTIL 400mm**



MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	CONS. AGUA I/CICLO	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
CE 68	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830
CE 68 PS	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830
CE 68 D	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830
CE 68 D PS	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830

- D = Máquina con depurador incorporado
- PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
- PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa). En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

## Características CE 68

- Lava-objetos para pastelerías, restaurantes y heladerías.
- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Permite lavar vasos, platos y bandejas de 400 x 600 mm.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Dosificador de abrillantador de serie.
- Sistema – BREAK TANK - permite el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.



## LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS CE 78 BT



**DETALLE CUBA**

**CE 78 BT CON CESTA  
PARA PLATOS  
500x600mm  
ALTURA ÚTIL  
400mm**



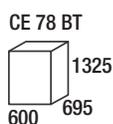
**CE 78 BT**



**DETALLE CESTO PLATOS 500x600mm**



**DETALLE REFUERZO PUERTA**



<b>Dimensiones mm</b>	600 x 695 x 1325 h
<b>Tensión</b>	400V-3N-50Hz
<b>Dotación</b>	1 x Cesto cuadrado 500x600 mm 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Soporte para fuentes 1 x Parrilla para cesto

MODELO	ALTURA ÚTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAP. CUBA (lit.)	RESIST. CUBA (W)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
CE 78 BT	400	500 x 600	7830	23	2000	3,5	7,5	7000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830
CE 78 BT PS	400	500 x 600	7830	23	2000	3,5	7,5	7000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830
CE 78 BT PD	400	500 x 600	7830	23	2000	3,5	7,5	7000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830
CE 78 BT PS/PD	400	500 x 600	7830	23	2000	3,5	7,5	7000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).  
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

### Características

- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la puerta o botón – START -.
- Cuba embutida en acero inoxidable.
- Brazos de lavado superior e inferior rotativos con cuatro brazos en acero inoxidable.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Condesador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).



# LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS C 90 E



**DETALLE CUBA**



**C 90 E**



**DETALLE CESTO PLATOS 500x600mm**



**DETALLE CESTA PARA BANDEJAS**

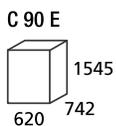


**DETALLE CESTO ESPECIAL PARA CUBETAS DE HELADO**



**DETALLE REFUERZO PUERTA**

**CE 68 CON CESTA PARA PLATOS 500x600mm ALTURA ÚTIL 500mm**



<b>Dimensiones mm</b>	670 x 742 x 1545 h
<b>Tensión</b>	400V-3N-50Hz
<b>Dotación</b>	1 x Cesto uni-inox 500 x 600mm 1 x Soporte para bandejas de 600x400mm 1 x Cesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAP. CUBA (lit.)	RESIST. CUBA (W)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
C 90 E	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620
C 90 E PS	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620
C 90 E PD	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10"	30/15/10/6	1620
C 90 E PS/PD	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620

- PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
- PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa). En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

## Características

- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la puerta o botón – START -.
- Cuba embutida en acero inoxidable.
- Brazos de lavado superior e inferior rotativos con cuatro brazos en acero inoxidable.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).





## LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE CAP



**DETALLE BRAZOS DE LAVADO/ACLARADO**

### CAP 7 E

Dimensiones mm.	625 x 740 x 1470/1520 h (con campana abierta 1960/2010 h)
Tensión	400V - 3N - 50Hz
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500 mm 2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos 1 x Cesto cubiertos 8 P

### CAP 7 E / POTENCIA 10 Kw

Dimensiones mm.	625 x 740 x 1470/1520 h (con campana abierta 1960/2010 h)
Tensión	400V - 3N - 50Hz
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500 mm 2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos 1 x Cesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POT. (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. CUBA (W)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN PLATOS/H	POTENCIA BOMBA W
CAP 7 E	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750
CAP 7 E PS	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750
CAP 7 E PD	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750
CAP 7 E PS/PD	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750
CAP 7 E P	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750
CAP 7 E P PS	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750
CAP 7 E P PD	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750
CAP 7 E P PS/PD	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750

- DE = Máquina con depurador incorporado  
 PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada  
 PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).  
 En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

### Características CAP 7 E - CAP 7 EP

- Instalación en ángulo o en línea con mesas de entrada y salida.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o botón -START-
- Carrocería autoportante en acero inoxidable 18/10 (AISI304).
- Máquina con 4 ciclos de lavado. Dosificador de abrillantador de serie.
- Cuba embutida en acero inoxidable de DOBLE PARED.
- Filtros de gran superficie.
- Visualización digital de las temperaturas de lavado y aclarado en panel de control.
- Dotado de amplio filtro en la cuba en acero micro-estirado, con microfiltro colector destinado a la expulsión de la suciedad directamente al desagüe.
- Condensador de vapor (RCC2) opcional para CAP 7 E y CAP 7 E P (entregado por separado de la máquina).
- Modelo CAP 7 E P = 10 Kw en el calderín.
- Guía para cestas fácilmente extraíble. Microinterruptor de parada del ciclo.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable, desmontables y de fácil limpieza.
- Posibilidad de suministrar los modelos CAP 7 E y CAP 7 E P con tensión 230V/3N/50Hz:

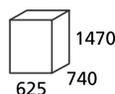


## LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE CAP



CAP 10 E

CAP 12 E

CAP 10 E  
CAP 12 E

### CAP 10 E

Dimensiones mm.	625 x 740 x 1470/1520 h (con campana abierta 1960/2010 h)
Tensión	<b>400V - 3N - 50Hz</b>
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500 mm 2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos 1 x Cesto cubiertos 8 P

### CAP 12 E

Dimensiones mm.	625 x 740 x 1470/1520 h (con campana abierta 1960/2010 h)
Tensión	<b>400V - 3N - 50Hz</b>
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500 mm 2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos 1 x Cesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POT. (W)	CAP. CUBA (lit.)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. CUBA (W)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN PLATOS/H	POT. BOMBA W
CAP 10 E	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100
CAP 10 E PS	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100
CAP 10 E PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100
CAP 10 E PS/PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100
CAP 10 D BT	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100
CAP 10 D BT PS	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100
CAP 10 D BT PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100
CAP 10 D BT PS/PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100
CAP 12 E	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620
CAP 12 E PS	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620
CAP 12 E PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620
CAP 12 E PS/PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620
CAP 12 D BT	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620
CAP 12 D BT PS	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620
CAP 12 D BT PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620
CAP 12 D BT PS/PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620

- D = Máquina con depurador incorporado  
 PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada  
 PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).  
 En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

### Características CAP 10 E - CAP 12 E

- Instalación en ángulo o en línea con mesas de entrada y salida.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o botón « start ».
- Cuba embutida en acero inoxidable en DOBLE PARED.
- Programador electrónico con 4 ciclos de lavado.
- Visualización digital de las temperaturas de lavado y aclarado en el panel de control.
- Dosificador de abrillantador de serie.
- Función de autolimpieza.
- Dotado de amplio filtro en la cuba en acero micro-estirado, con microfiltro colector destinado a la expulsión de la suciedad directamente al desagüe.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante.
- DE SERIE EN MODELOS CON DEPURADOR Y BAJO PEDIDO EN RESTO DE MODELOS.
- Sistema autodiagnóstico del funcionamiento de la máquina.
- Condensador de vapor (RCC2) opcional para CAP10 E - 12 E (entregado por separado de la máquina).
- Carrocería autoportante en acero inoxidable 18/10 (AISI 304)



## LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE TL BT DOBLE PARED



TL 48 BT



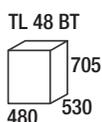
TL 60 BT



TL 60A BT



TL 60 BT CON PLATOS

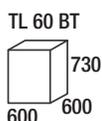


TL 48 BT

Dimensiones mm.	480x530x705h
Tensión	230V-1-50Hz
Dotación	2 x Cesto cuadrado 400 x 400 mm 2 x Cesto cubiertos 2 P 1 x Soporte para 17 platos

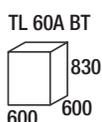


YouTube



TL 60 BT

Dimensiones mm.	600x600x730h
Tensión	230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER
Dotación	2 x Cesto cuadrado 12/18 platos hondos/llanos de plástico 1 x Cesto cuadrado 500x500mm de plástico 1 x Cesto cubiertos 8 P



TL 60A BT

Dimensiones mm.	600x600x830h
Tensión	230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER
Dotación	2 x Cesto cuadrado 12/18 platos hondos/llanos de plástico 1 x Cesto cuadrado 500x500mm de plástico 1 x Cesto cubiertos 8 P

**BREAK TANK, DOSIFICADOR DE DETERGENTE Y BOMBA DE DESAGÜE DE SERIE**

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (l)	CONS. AGUA l/CICLO	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
TL 48 BT	270	400x400	5260	12	2,5	6-4,4	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260
TL 60 BT	300	500x500	5700	10	2,5	8-6,6	1000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	700
TL 60A BT	400	500x500	5700	10	2,5	5-6,6	1000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	700

### Características TL

- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Mandos en la parte alta. Puerta con doble panel con contrapeso y tirador embutido. **Cuba construida con doble pared.**
- Panel superior redondeado. Nivel sonoro inferior a 70Db.
- **Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable en todos los modelos. Sistema de montaje/desmontaje de los brazos de lavado rápido sin necesidad de herramientas. Fácil limpieza de los brazos de lavado. Inyectores de aclarado desmontables.**
- Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital. 4 ciclos de lavado pre-grabados, con duraciones y temperaturas personalizables. Indicación de la duración del ciclo mediante pantalla con cuenta atrás.
- Botón puesta en marcha multifunción. Temp. máxima entrada de agua de 50°C.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada. Diagnóstico por códigos de alarma.

- **MULTIPOWER.** Posibilidad de instalar el lavaplatos en distintas tensiones y potencias. Entre ellas monofásica (230V/50Hz) o trifásica (400V/50Hz).
- Filtro de cuba de gran superficie, de fácil extracción y limpieza.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (**de serie**).
- Cubas embutidas redondeadas para evitar la acumulación de suciedad.
- Guías soporte de cestas embutidas para evitar el depósito de suciedad, cal y detergentes.
- Modelo TL 48 BT dotado de amplio en la cuba con detector de posición correcta del mismo.
- Modelo TL 60 BT dotado de amplio filtro en la cuba en acero micro-estirado, con microfiltro colector destinado a la expulsión de la suciedad directamente al desagüe.



# LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS TLC 100 BT Y TLC 150 BT

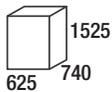


**DETALLE CUBA**



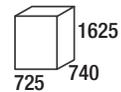
**DETALLE CESTO PLATOS**

TLC 100 BT



**TLC 100 BT**

TLC 150 BT



**TLC 150 BT**

**OPCIONAL:  
MODELOS CON APERTURA  
Y CIERRE DE LA CAPOTA  
AUTOMÁTICO**

**BREAK TANK, DOSIFICADOR  
DE DETERGENTE Y  
BOMBA DE DESAGÜE  
DE SERIE**

<b>Dimensiones mm</b>	625 x 740 x 1525 h (con campana abierta 2040 h)	725 x 740 x 1625 (con campana abierta 2195 h)
<b>Tensión</b>	<b>400V-3N-50Hz</b>	<b>400V-3N-50Hz</b>
<b>Dotación</b>	1 x Cesto cuadrado 500 x 500 mm 2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos 1 x Cesto cubiertos 8 P	1 x Cesto uni-inox 500 x 600 mm 1 x Soporte para fuentes 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Cesto 26 platos

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (litros)	RESIST. CUBA (W)	CONSUMO AGUA l/ciclo	CAPACIDAD BOILER (litros)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/h	POTENCIA BOMBA (W)
TLC 100 BT	400	500 x 500	10100	42	3000	3,5	8,2	9000	63"-88" 118"-238"	57/40 30/15	1100
TLC 150 BT	500	600 x 500	11200	42	3000	3,5	8,2	9000	46"-88" 118"-238"	78/40 30/15	2200

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa). En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

## Características

- Instalación en ángulo o en línea con mesas de entrada y salida. Carrocería autoportante en acero inox AISI 304 18/10.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o botón - START -.
- Cuba embutida en acero inoxidable en DOBLE PARED perfectamente redondeada y de fácil limpieza.
- Amplio filtro de cuba en acero micro-estirado y con micro-filtro recogedor de la suciedad directamente en el desagüe, de fácil extracción y limpieza con indicador de anomalía en caso de posicionamiento incorrecto.
- Bomba dotada de filtro de aspiración para evitar el ingreso y depósito de suciedad y residuos en el circuito.
- **BREAK TANK, bomba de desagüe y dosificador de detergente DE SERIE.**
- Brazos de lavado superior e inferior en acero inoxidable. Dosificador de abrillantador de serie.
- Visualización digital de las temperaturas de lavado y aclarado en el panel de control, que se encuentra situado en la parte superior de la máquina.
- Posibilidad de personalizar las fases de lavado y desagüe.
- Sistema -BREAK TANK- garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Sistema autodiagnóstico del funcionamiento de la máquina.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).





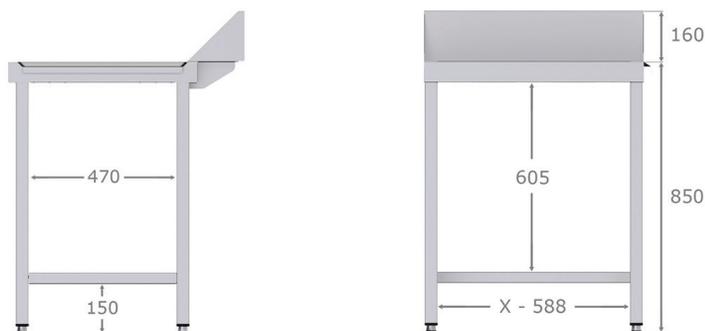
## MESAS PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA



COMPOSICIÓN CAP 12 CON  
MESA LISA DE SALIDA

### MESA LISA MURAL DE ENTRADA Y SALIDA PARA HSP 550 / CAP 7 E / CAP 7 E P / CAP 10 E / CAP 12 E TLC 100 BT / TLC 150 BT

MODELO	ACOPLE A LA MESA	MODELO	ACOPLE A LA MESA	DIMENSIONES EXT. (mm)
ASE 700	izquierda	ASD 700	derecha	700x750x850
ASE 1100	izquierda	ASD 1100	derecha	1100x750x850



### Características MESAS PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA

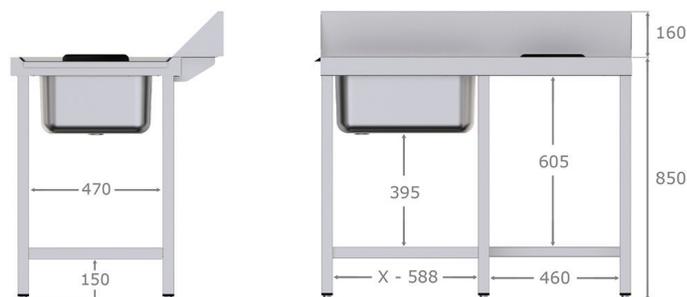
- Construidas en acero inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado de 40x40mm. con pie regulable y rosca oculta.
- Encimera reforzada con omegas y canal para cestas.
- Peto posterior de 160mm. y frente de 65mm. ambos en punto redondo.
- Se suministran desmontadas.
- Sistema de anclaje para todos los modelos de lavavajillas de capota.
- Modelos APLEA/APLDA con cuba soldada de 500x400x250mm.
- Otras medidas: consultar precios y plazos de entrega.



# MESA PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA Y SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS

**MESA MURAL DE ENTRADA CON FREGADERO Y AGUJERO DE DESBROCE PARA HSP 550 / CAP 7 E / CAP 7 E P / CAP 10 E / CAP 12 E TLC 100 BT / TLC 150 BT**

MODELO	ACOPLE A LA MESA	MODELO	ACOPLE A LA MESA	DIMENSIONES EXT. (mm)
APLEA 1100	izquierda	APLDA 1100	derecha	1100 x 750 x 850
APLEA 1600	izquierda	APLDA 1600	derecha	1600 x 750 x 850



## SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS

MODELO

SOP-LAV



### Características SOPORTES

- Construidos en acero inox AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Especialmente diseñados para lavavajillas.
- Tacos de teflón en las patas.
- Se puede volver a utilizar aunque se cambie de lavavajillas.
- También válido para máquinas de hielo, serpentines, etc.
- Altura regulable de 150 a 195mm.



## LAVA OBJETOS SERIE HD 40 BT / HD 60 BT



**HD 40 BT**



**HD 60 BT**

**Dimensiones mm.** 710x858x1860 h  
(puerta abierta 2050 H)  
**Tensión** 400V-3N-50Hz  
**Dotación** 1 x Cesto EDI 4 inox  
1 x Soporte para fuentes  
1 x Cesto cubiertos 8 P

**Dimensiones mm.** 830x915x1870 h  
(puerta abierta 2170 H)  
**Tensión** 400V-3N-50Hz  
**Dotación** 1 x Cesto EDI 6 inox  
1 x Soporte para fuentes EDI 6/13  
1 x Cesto cubiertos 8 P  
1 x Cono para pastelería

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
HD 40 BT	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620
HD 40 BT PS	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620
HD 40 BT PD	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620
HD 40 BT PS/PD	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620
HD 60 BT	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620
HD 60 BT PS	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620
HD 60 BT PD	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620
HD 60 BT PS/PD	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de enlace debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

### Características HD 40 BT - HD 60 BT

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Interior de la máquina totalmente redondeado para impedir la incrustación de la suciedad y facilitar la limpieza.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta doble, con contrapeso para hacer cómoda la apertura.
- Panel de control en el marco derecho para un fácil acceso. Termostatos de temperatura de cuba y de calderín mecánicos.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).



## LAVAOBJETOS SERIE HD 80 BT / HD 130 BT


**HD 80 BT**

Dimensiones mm.	996x915x1870 h (puerta abierta 2170 H)
Tensión	<b>400V-3N-50Hz</b>
Dotación	1 x Cesto EDI 8 inox 1 x Soporte para fuentes EDI 8 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Cono para pastelería


**HD 130 BT**

Dimensiones mm.	1506x915x1870 h (puerta abierta 2170 H)
Tensión	<b>400V-3N-50Hz</b>
Dotación	1 x Cesto EDI 13 inox 1 x Soporte para fuentes EDI 6/13 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Cono para pastelería + 1 x tapa

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
HD 80 BT	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350
HD 80 BT PS	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350
HD 80 BT PD	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350
HD 80 BT PS/PD	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350
HD 130 BT	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350
HD 130 BT PS	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350
HD 130 BT PD	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350
HD 130 BT PS/PD	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada  
 PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de enlace debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).  
 En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

### Características HD 80 BT - HD 130 BT

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Interior de la máquina totalmente redondeado para impedir la incrustación de la suciedad y facilitar la limpieza.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta doble, con contrapeso para hacer cómoda la apertura.
- Panel de control en el marco derecho para un fácil acceso. Termostatos de temperatura de cuba y de calderín mecánicos.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).





## LAVAOBJETOS SERIE EDI BT



820mm

**EDI 4 BT**

650mm

**EDI 6 BT**

650mm

**EDI 8 BT****Dimensiones mm**710 x 858 x 1860 h  
(puerta abierta 2220 H)**Tensión****400V-3N-50Hz****Dotación**1 x Cesto EDI 4 BT inox  
1 x Soporte para fuentes EDI 4 BT  
1 x Cesto cubiertos 8 P830 x 915 x 1890 h  
(puerta abierta 2180 H)**400V-3N-50Hz**1 x Cesto EDI 6 BT inox  
1 x Soporte para fuentes EDI 6/13 BT  
1 x Cesto cubiertos 8 P  
1 x Cono para pastelería990 x 915 x 1890 h  
(puerta abierta 2180 H)**400V-3N-50Hz**1 x Cesto EDI 8 BT inox  
1 x Soporte para fuentes EDI 8 BT  
1 x Cesto cubiertos 8 P  
1 x Cono para pastelería + 1 x Tapa

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
EDI 4 BT	550x670x820 h	7620	42	3000	10,5	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620
EDI 4 BT PS	550x670x820 h	7620	42	3000	10,5	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620
EDI 4 BT PD	550x670x820 h	7620	42	3000	10,5	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620
EDI 4 BT PS/PD	550x670x820 h	7620	42	3000	10,5	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620
EDI 6 BT	650x700x650 h	10620	82	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620
EDI 6 BT PS	650x700x650 h	10620	82	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620
EDI 6 BT PD	650x700x650 h	10620	82	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620
EDI 6 BT PS/PD	650x700x650 h	10620	82	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620
EDI 8 BT	810x700x650 h	11.350	86	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2350
EDI 8 BT PS	810x700x650 h	11.350	86	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2350
EDI 8 BT PD	810x700x650 h	11.350	86	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2350
EDI 8 BT PS/PD	810x700x650 h	11.350	86	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2350

HP2 Bomba de calor para EDI 6 - EDI 8

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

### Características EDI 4 BT - EDI 6 BT - EDI 8 BT

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304)
- Interior de la máquina totalmente redondeado.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Panel de control electrónico.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Dosificador de abrillantador (de serie).
- Bomba de aclarado de serie en las EDI 4 BT - 8.
- Filtros de gran superficie, fácilmente extraíbles.
- Sistema – BREAK TANK – garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Microinterruptor de parada de ciclo en caso de apertura de la puerta.
- Transmisión de datos para HACCP (opcional).
- Función de auto-limpieza interna.
- Se recomienda la conexión de agua a 55°C.
- Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).



## LAVAOBJETOS SERIE EDI BT


**EDI 13 BT**

**EDI 13 BT ALTA**

Dimensiones mm  
Tensión  
Dotación

1500x915x1890 h (puerta abierta 2180 h)  
**400V-3N-50Hz**  
1 x Cesto EDI 13 BT inox  
2 x Soporte para fuentes EDI 6/13 BT  
1 x Cesto cubiertos 8 P  
1 x Cono para pastelería  
1 x Tapa para cesto inox

1500x915x2040 h (puerta abierta 2335 h)  
**400V-3N-50Hz**  
1 x Cesto EDI 13 BT inox  
2 x Soporte para fuentes EDI 6/13 BT  
1 x Cesto cubiertos 8 P  
1 x Cono para pastelería  
1 x Tapa para cesto inox

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
EDI 13 BT	1320x700x650 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350
EDI 13 BT PS	1320x700x650 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350
EDI 13 BT PD	1320x700x650 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350
EDI 13 BT PS/PD	1320x700x650 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350
EDI 13 ALTA BT	1320x700x820 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350
EDI 13 ALTA BT PS	1320x700x820 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350
EDI 13 ALTA BT PD	1320x700x820 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350
EDI 13 ALTA BT PS/PD	1320x700x820 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350

HP3 Bomba de calor para EDI 13 - EDI 13 ALTA

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

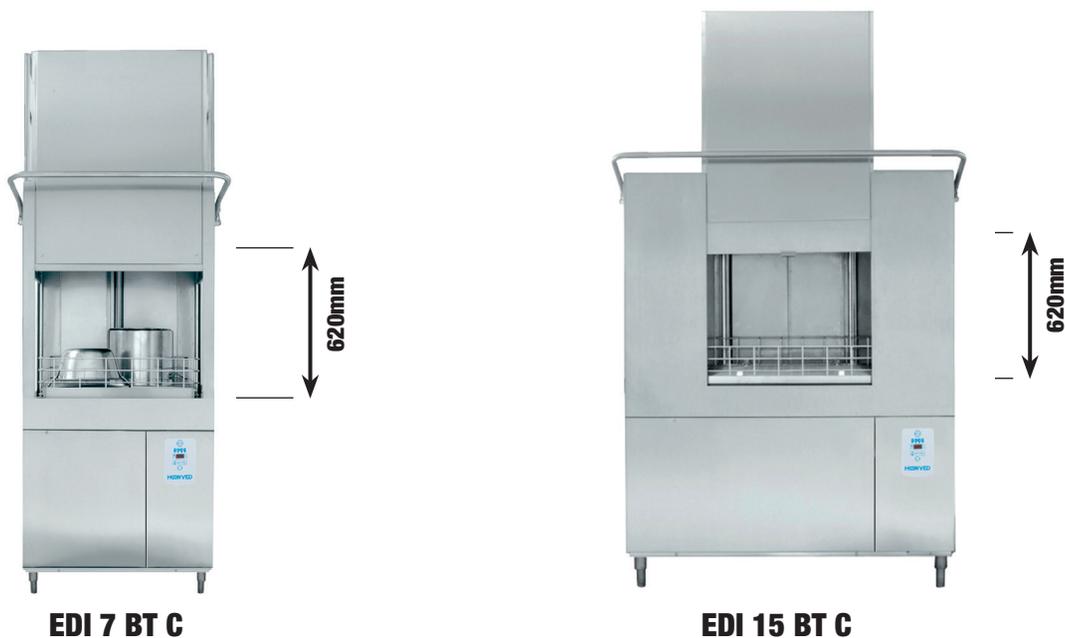
### Características EDI 13 BT - EDI 13 BT ALTA

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304)
- Interior de la máquina totalmente redondeado.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Panel de control electrónico.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Dosificador de abrillantador (de serie).
- Bomba de aclarado de serie en las EDI 13 - 13 ALTA.
- Filtros de gran superficie, fácilmente extraíbles.

- Sistema – BREAK TANK – garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Microinterruptor de parada de ciclo en caso de apertura de la puerta.
- Transmisión de datos para HACCP (opcional).
- Función de auto-limpieza interna.
- Se recomienda la conexión de agua a 55°C.
- Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).



## LAVAOBJETOS SERIE EDI BT PASANTES



EDI 7 BT C

EDI 15 BT C

Dimensiones mm  
Tensión  
Dotación

860x1020x1900 h (puerta abierta 2500 h)  
**400V-3N-50Hz**  
1 x Cesto EDI 7 BT inox  
1 x Soporte para 3 bandejas de 65mm

1440x1020x1900 h (puerta abierta 2620 h)  
**400V-3N-50Hz**  
1 x Cesto EDI 15 BT inox  
2 x Soporte para 3 bandejas de 65mm

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
EDI 7 BT C	700x700x620 h	9000	90	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000
EDI 7 BT C PS	700x700x620 h	9000	90	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000
EDI 7 BT C PD	700x700x620 h	9000	90	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000
EDI 7 BT C PS/PD	700x700x620 h	9000	90	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000
EDI 15 BT C	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000
EDI 15 BT C PS	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000
EDI 15 BT C PD	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000
EDI 15 BT C PS/PD	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000

Bomba de calor para EDI 7 BT C

Bomba de calor para EDI 15 BT C

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

### Características EDI 7 BT C - EDI 15 BT C

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Modelos pasantes con puerta de servicio de fácil apertura para intervenciones de mantenimiento y limpieza.
- Interior de la máquina totalmente redondeado.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Panel de control electrónico.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Dosificador de abrillantador (de serie).
- Bomba de aclarado de serie en las EDI 7 BT C - 15 BT C.
- Filtros de gran superficie, fácilmente extraíbles.
- Sistema – BREAK TANK – garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Microinterruptor de parada de ciclo en caso de apertura de la puerta.
- Transmisión de datos para HACCP (opcional).
- Función de auto-limpieza interna.
- Se recomienda la conexión de agua a 55°C.
- Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).



# LAVAVASOS SERIE AP E BT ESPECIAL CRISTALERÍA



AP E 43 BT  
705  
430 530

**AP E 43 BT**

Dimensiones mm. 430 x 530 x 705h  
Tensión 400V - 3N - 50Hz  
Dotación 2 x Cesto cuadrado 350 X 350mm  
2 x Cesto cubiertos 2 P  
1 x Soporte 15 platos cafetería  
Disponible cesto redondo ø 360mm



AP E 48 BT  
705  
480 530

**AP E 48 BT**

Dimensiones mm. 480 x 530 x 705h  
Tensión 400V - 3N - 50Hz  
Dotación 2 x Cesto cuadrado 400 X 400mm  
2 x Cesto cubiertos 2 P  
1 x Soporte 17 platos cafetería  
Disponible cesto redondo ø 400mm



**DETALLE CESTA COPAS**



**DETALLE PUERTA**



**DETALLE INTERIOR CUBA**



AP E 60 BT  
830  
600 620

**AP E 60 BT**

Dimensiones mm. 600x 620 x 830h  
Tensión 400V - 3N - 50Hz  
Dotación 2 x Cesto cuadrado 500 X 500mm  
1 x Cesto 12/18 platos cafetería  
1 x Cesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	POT. BOMBA DESAGÜE (W)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
AP E 43 BT	270	350 x 350	5400	100	225	5000	2'30 - 3' - 4' - 8'	24/20/15/7	400
AP E 48 BT	270	400 x 400	5400	100	225	5000	2'30 - 3' - 4' - 8'	24/20/15/7	400
AP E 60 BT	350	500 x 500	6500	100	500	6000	2'30 - 3' - 4' - 8'	24/20/15/7	500

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa). En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

## Características APE

- Lavavasos con agua limpia en cada ciclo.
- Higiene perfecta. Estructura interna autolimpiable.
- Estructura autoportante con doble pared de acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Lavado y aclarado giratorio superior e inferior en acero inoxidable con regulación de velocidad de giro.
- Presión de lavado 5 veces superior a los lavavajillas tradicionales.
- Aclarado final –VOLUMETRICO–, no temporizado, permite un aclarado perfecto independientemente de la presión de la red hídrica.
- Bomba de desagüe de serie en todos los modelos.
- Dosificador de abrillantador y dosificador de detergente de serie en todos los modelos.
- Panel de mandos electrónico digital con 4 ciclos de lavado.
- Perfecto aislamiento termoacústico (puerta y estructura).
- Modelo AP 60 E especial para copas, platos de diseño, cubetas de helados, etc...





# TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP



**HT 150 + MÓDULO DE SECADO  
+ ANTISALPICADERO**

MODELO	PROD. CESTOS /h		PROD. PLATOS /h		PRELAVADO				LAVADO			
	1a Vel.	2da Vel.	1a Vel.	2da Vel.	LONG. (mm)	CAP. CUBA (L)	POT. BOMBA (Kw)	RES. CUBA (Kw)	LONG. (mm)	CAP. CUBA (L)	POT. BOMBA (Kw)	RES. CUBA (Kw)
HT 100	70	100	1260	1800	-	-	-	-	1150	80	0,85	10
HT 150	100	150	1800	2700	500	45	0,9	-	1150	80	0,85	10
HTP 195	130	195	2340	3510	500	45	0,9	-	1150	80	1,24	12
HTP 205	140	205	2520	3690	600	45	0,9	-	1150	80	1,24	12
HTP 220	160	220	2880	3960	900	80	1,24	9	1150	80	1,24	12

\*DATOS DE CONSUMO EN BASE  
A LA ENTRADA DE AGUA A 55°C.

PORTES PAGADOS

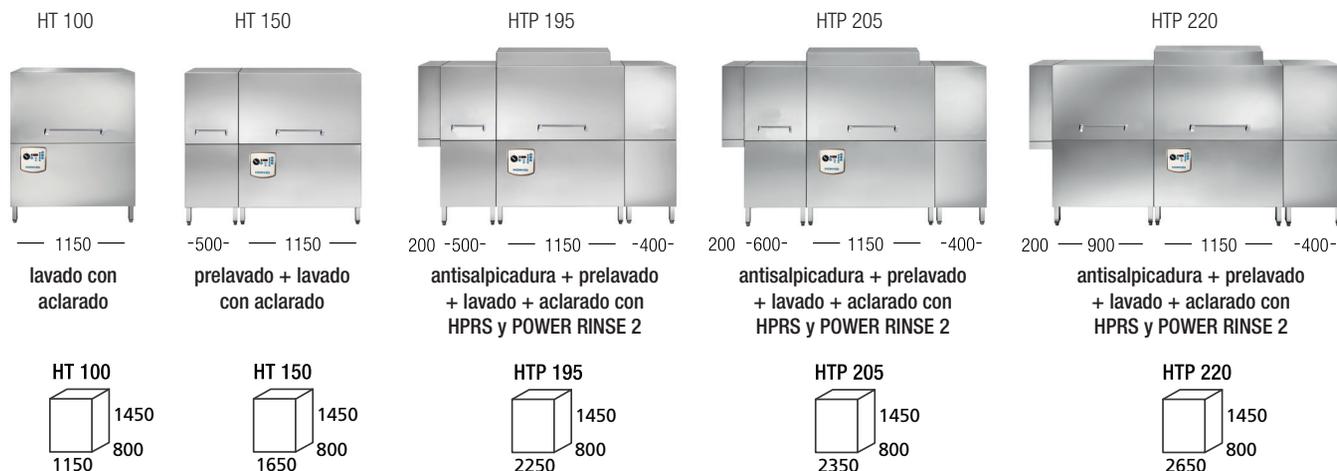
LA SERIE HT/HTP SE COMPONE DE 5 MODELOS DE MÁQUINAS DE ARRASTRE QUE PERMITEN CONJUGAR LAS GRANDES CAPACIDADES DE TRABAJO CON EL INDISPENSABLE AHORRO ENERGÉTICO. LA GAMA HT/HTP, ES LA SOLUCIÓN IDEAL PARA LA RESTAURACIÓN COLECTIVA.

## Características

- Máquinas de lavado por calentamiento eléctrico. Para calentamiento por vapor, consultar precios y plazos de entrega.
- Máquinas sólidas con estructura en acero inoxidable AISI 304 satinado, compacta y patas regulables en altura.
- Avance de cestos mediante barra central.
- Amplias puertas abatibles en modelos HTP 195/205/220 para permitir una fácil limpieza. **DOBLE PARED DE SERIE EN TODOS LOS MODELOS.**
- Brazos de lavado y aclarado extraíbles en acero inoxidable.
- Doble cuba embutida.
- Protección panel de mandos IPXY.
- Resistencias en acero INCOLOY para mejor protección contra los productos corrosivos.
- Bombas con sistema de autovaciado.
- Entrada de cestas derecha o izquierda (confirmar a la hora de realizar el pedido).
- Altura útil de todos los modelos: 500x430 (h) mm.
- Antisalpicadero de 200 mm de serie a la entrada de la máquina, opcional a la salida, en modelos HTP 195/205/220.
- Para un mejor resultado y duración, la dureza del agua tiene que ser entre 4º y 10º franceses. En el caso de agua con niveles superiores de dureza, utilizar un descalcificador de agua.
- No se suministran latiguillos de entrada de agua, ni tubos de desagüe.
- Voltaje: 400V/III/50Hz. Para voltajes especiales consultar precios y plazos de entrega.



# TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP



MODELO	ACLARADO			POWER RINSE			MOTOR ARRASTRE (Kw)	SECADO			POTENCIA TOTAL	
	CONSUMO (l/h) 1a Vel.	CONSUMO (l/h) 2da Vel.	RES. BOILER (Kw)	LONG. (mm)	CAP. CUBA (l)	POT. BOMBA (Kw)		LONG. (mm)	VENT. (Kw)	POT. (Kw)	SIN SECADO (Kw)	CON SECADO (Kw)
HT 100	147*	220	8	-	-	-	0,18	600	0,42	6	19,03	25,45
HT 150	200*	300	12	-	-	-	0,18	600	0,42	6	23,93	30,35
HTP 195	180	270	11	400	14	0,48	0,18	600	0,42	6	25,8	32,22
HTP 205	187	200	11	400	14	0,48	0,18	600	0,42	6	25,8	32,22
HTP 220	200	300	12	400	14	0,48	0,18	600	0,42	6	27,14	33,56

\*CONSUMO DE AGUA (l/h) EN 1ª VELOCIDAD CON HPRS  
150 l/h EN MOD. HT 100 y 200 l/h EN MOD. HT 150

\* MÓDULO DE SECADO  
NO INCLUIDO EN EL PRECIO

## dotación de serie en TODOS LOS MODELOS

### DESCRIPCIÓN

- 3 CESTOS DE PLATOS DE 50x50 cm.
- 1 CESTO DE VASOS DE 50x50 cm.
- 1 CESTO DE CUBIERTOS DE 8 SECCIONES
- SENSOR DE FIN DE CARRERA PARA MESA DE SALIDA

## dotación de serie mod. HTP

### MODELO DESCRIPCIÓN

- SISTEMA HPRS Módulo de aclarado proporcional a la velocidad.
- POWER RINSE 2 Sistema de aclarado para ahorro de agua y energía.

**ES NECESARIO INSTALAR UN CALDERÍN POTENCIADO CUANDO LA MÁQUINA SE CONECTA A AGUA FRÍA (INFERIOR A 50°C). TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTRADA DE AGUA: 55°C**



El sistema HPRS permite un ahorro de agua, energía y detergente de hasta el **30%**



# TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP

## DESCRIPCIÓN

AISLAMIENTO EXTRA EN EL TECHO

ANTISALPICADERO DE ENTRADA\*

ANTISALPICADERO DE SALIDA\*

ANILLO SALIDA VAPOR PARA ANTISALPICADERO

HPRS

AUTOTIMER CON REARME AUTOMÁTICO

HPRSA CON AUTOTIMER CON REARME AUTOMÁTICO

MÓDULO DE SECADO 600 mm (6Kw)

MÓDULO SECADO CON RECUPERADOR DE CALOR 800 mm

CALDERÍN POTENCIADO REQUERIDO CUANDO LA MÁQUINA SE CONECTA A AGUA FRÍA. SIN RC

RC RECUPERADOR DE CALOR

HP4 BOMBA DE CALOR PRECALIENTA AGUA DE ACLARADO

HP7 BOMBA DE CALOR PRECALIENTA AGUA DE LAVADO Y ACLARADO

DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR

DOSIFICADOR DE DETERGENTE INTELIGENTE\*\*

\* MODELOS HTP 195/205/220 UN ANTISALPICADERO DE SERIE A LA ENTRADA, OPCIONAL A LA SALIDA.

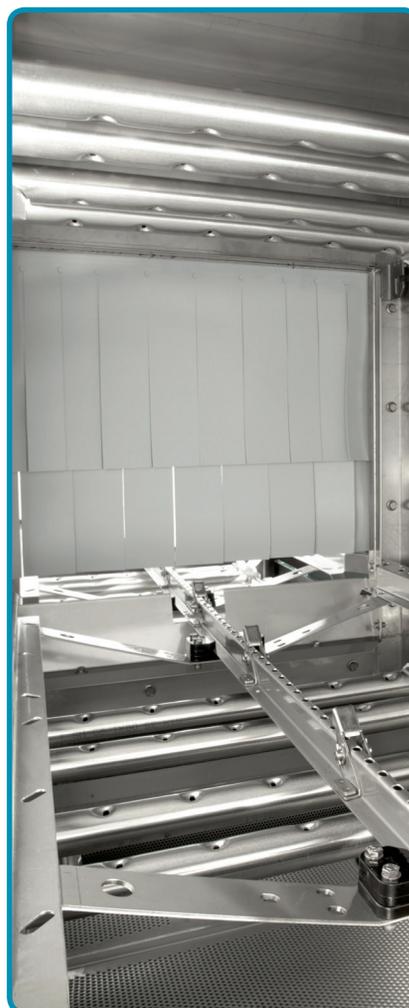
\*\* REGULA DE FORMA DISTINTA AL LLENAR LA CUBA Y AL REPONER DESPUÉS DEL ACLARADO.



**DETALLE CUBA**



**DETALLE BRAZOS EXTRAÍBLES**



**DETALLE INTERIOR**



## TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP



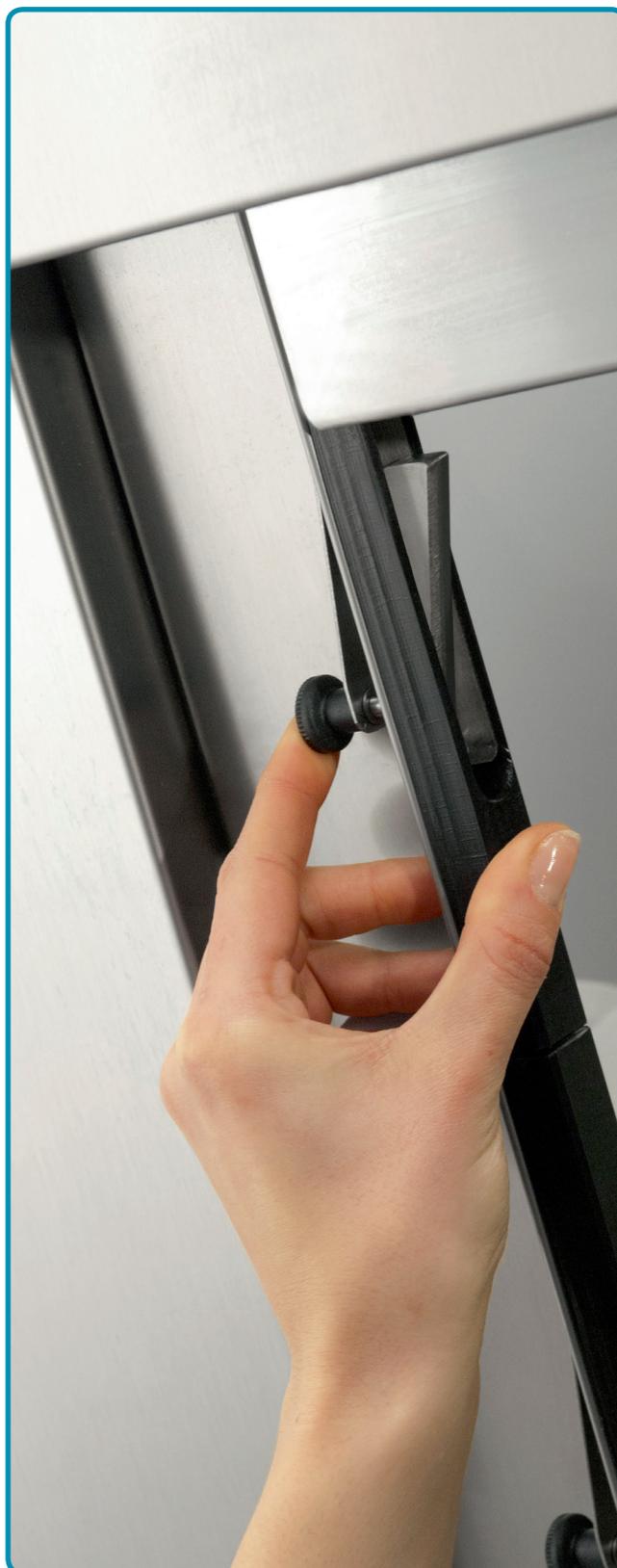
**DETALLE INTERIOR MÁQUINA**



**DETALLE FILTROS ACERO INOX.**



**DETALLE FILTRO PRELAVADO  
MOD. HT 150 / HTP 195 / HTP 205**



**DETALLE GANCHO  
SEGURIDAD PUERTA**



# ACCESORIOS

## CESTOS PARA LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



ALTURA ESPECIAL 160mm.



ALTURA ESPECIAL 160mm.



ALTURA ESPECIAL 90mm.



15495

CÓDIGO		DIMENSIONES (mm)
--------	--	------------------

520137	Cesto cuadrado	350 x 350 - Para mod. 35-43
15421	Cesto cuadrado	400 x 400 - Para mod. 46-48
15524	Cesto cuadrado	450 x 450 - Para mod. 53
15525	Cesto cuadrado	500 x 500 - Para mod. 60-81

34486	Cesto cuadrado vasos inclinados n.3 abanicos	350 x 350
-------	--	-----------

17645	Cesto cuadrado vasos inclinados n.4 abanicos para vasos	400 x 400
-------	---	-----------

17646	Cesto cuadrado vasos inclinados n.4 abanicos para vasos	450 x 450
-------	---	-----------

39096	Cesto cuadrado vasos inclinados n.5 abanicos para vasos	500 x 500
-------	---	-----------

15499	Cesto cuadrado 8 platos	400 x 400 - Para mod. 46-48
-------	-------------------------	-----------------------------

15545	Cesto cuadrado 16 platos	450 x 450 - Para mod. 53
-------	--------------------------	--------------------------

15582	Cesto cuadrado 20 platos	500 x 500 - Para mod. 60-61-CAP 7 E -10- 12
-------	--------------------------	---

520632	Cesto 26 platos plastificado	500 x 600 - Para mod. C 90 E - CE 68
--------	------------------------------	--------------------------------------

\*HASTA FIN DE EXISTENCIAS

33933	Cesto cubiertos 500 x 500mm.	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E -10-12
-------	------------------------------	--

15495	Separador platos 13 - cesto 350mm. Para mod. 35-43	
-------	--	--

15462	Separador platos 15 - cesto 400mm. Para mod. 46-48	
-------	--	--

15463	Separador platos 18 - cesto 450mm. Para mod. 53	
-------	---	--

CÓDIGO

660519 Cesto cubiertos 2 puestos



CÓDIGO

15465 Cesto cubiertos 4 puestos

CÓDIGO

25134 Cesto cubiertos 8 puestos



CÓDIGO

35430 Contenedor cubiertos



## ACCESORIOS

# CESTOS PARA LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



50.4510

CÓDIGO

DIMENSIONES (mm)

CÓDIGO		DIMENSIONES (mm)
50.4510	Cesto plástico 12/16 platos	450 x 450 x 105 mm.
37860	Cesto plástico cuadrado	350 x 350 x 150H
50.5001	Cesto plástico cuadrado	380 x 380 x 150H
18075	Cesto plástico cuadrado	400 x 400 x 150H
50.4500	Cesto plástico cuadrado	450 x 450 x 165H



37860



50.5001



18075



50.4500



37911

Cesto plástico cuadrado mm 400 x 400 con insertadores

660241 36 puestos. ø vaso 6 cm

660240 25 puestos ø vaso 7 cm.

660239 16 puestos ø vaso 9 cm



37200 Cesto bandejas 500 x 500 mm

500 x 500 x 84 h

Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12



26683

26683 Cesto

500 x 500 x 84 h

Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12



# ACCESORIOS CESTOS GASTRONORM



CÓDIGO

DIMENSIONES (mm)

**26686** Cesto 18/12 platos 500 x 500 x 84 h  
Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12

**33917** Cesto 12 platos pizza 500 x 500 x 110 h  
Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12

**33918** Cesto 16 vasos   500 x 500 x 84 h  
Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12



DIÁMETRO VASOS  
MÁX. Ø 110 mm.

**33922** Cesto 25 vasos   500 x 500 x 84 h  
Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12

DIÁMETRO VASOS  
MÁX Ø 85 mm.

**33929** Cesto 36 vasos   500 x 500 x 84 h  
Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12

DIÁMETRO VASOS  
MÁX Ø 74 mm.



**50.0357** Divisor de 16 unidades de 100 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm.

**50.0358** Divisor de 25 unidades de 89 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm.

**50.0359** Divisor de 36 unidades de 73 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm.

**50.0360** Divisor de 49 unidades de 62 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm.



**50.0361** Apilador para cesta de 500 x 500 mm.

**50.0341** Tapa para cesta de 500 x 500 mm.





## GRIFERÍA DUCHA COMPLETO DOS AGUAS



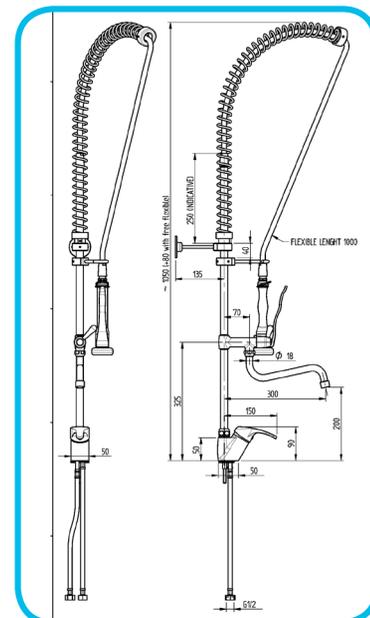
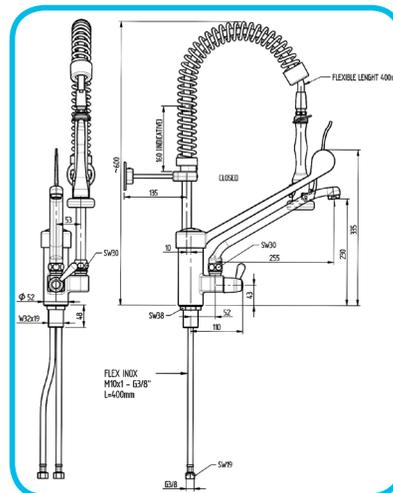
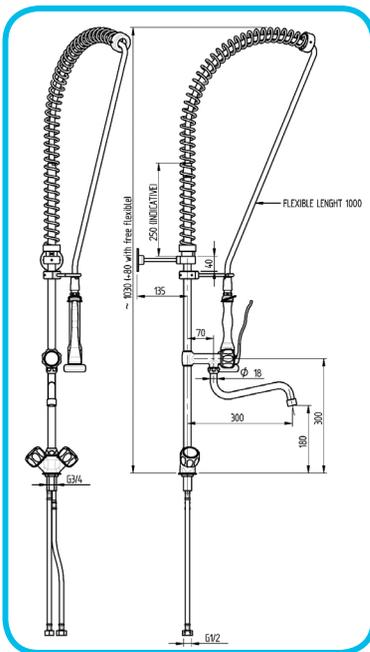
50.5393  
(50.5392 + 50.5018)



50.5396



50.5398



### GRIFERÍA DUCHA COMPLETO DOS AGUAS

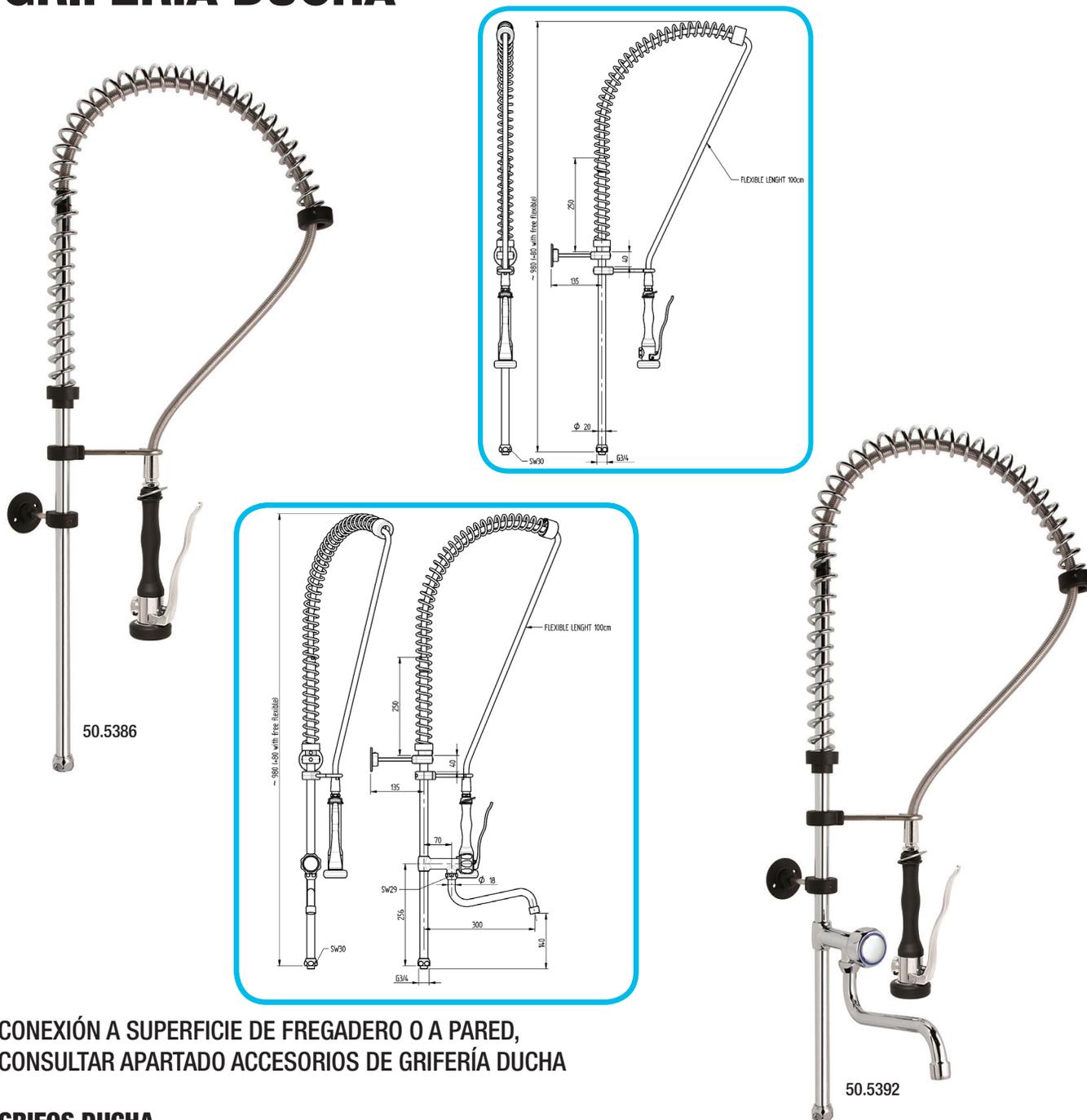
MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)
50.5393	Grifo ducha 2 aguas con grifo intermedio (altura 1050mm variable)	4,90	20
50.5396	Grifo ducha 2 aguas con grifo intermedio y monomando (altura 600mm variable)	4,60	18
50.5398	Grifo ducha 2 aguas con grifo intermedio y monomando (altura 1200mm variable)	4,70	18

#### nota:

- Grifos con conexión a superficie de fregadero.
- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.
- Latiguillos de 400mm de largo y rosca de 1/2 hembra.



# GRIFERÍA DUCHA



**CONEXIÓN A SUPERFICIE DE FREGADERO O A PARED, CONSULTAR APARTADO ACCESORIOS DE GRIFERÍA DUCHA**

## GRIFOS DUCHA

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)	ROSCA
50.5386	Grifo ducha 1 agua directo	3,0	14	3/4 hembra
50.5392	Grifo ducha con grifo intermedio	4,0	20	3/4 hembra

### nota:

- La más amplia gama de grifos ducha con todas las combinaciones posibles.
- **Conexión a superficie de fregadero o a pared, consultar apartado accesorios.**
- Combinaciones:  
 Modelo 50.5386 con 50.5248, 50.5017, 50.5215, 50.5210, 50.5426 ó 50.5126  
 Modelo 50.5392 con 50.5248, 50.5017 ó 50.5215
- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.



## ACCESORIOS GRIFERÍA DUCHA



50.5248



50.5017



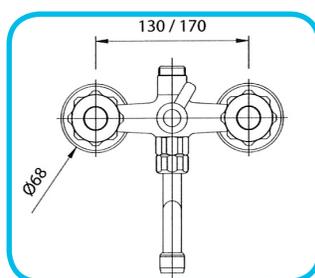
50.5018



50.5215



50.5210



50.5426



50.5126

### ACCESORIOS

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)	ROSCA TOMA DE AGUA	LATIGUILLO (mm)
50.5248	Grifo 1 agua	0,60	17	1/2 hembra	-
50.5017	Grifo de 2 aguas	1,00	22	-	400
50.5018	Grifo de 2 aguas	1,30	22	-	400
50.5215	Grifo pared 2 aguas	1,00	22,5	1/2 hembra	-
50.5210	Grifo pared 2 aguas con caño	1,20	20	1/2 hembra	-
50.5426	Distribuidor para grifo ducha	1,20	19,5	3/4 hembra	-
50.5126	Grifo monomando 2 aguas codo para ducha	2,60	18	3/4 hembra	400

#### nota:

- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.
- Roscas para accesorio de 3/4 macho.

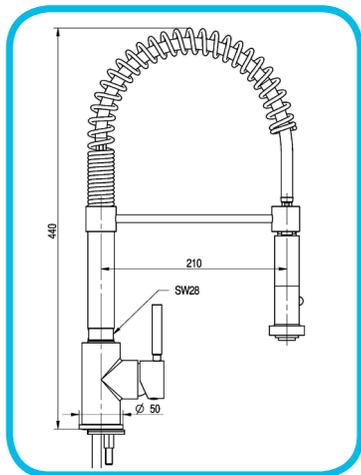




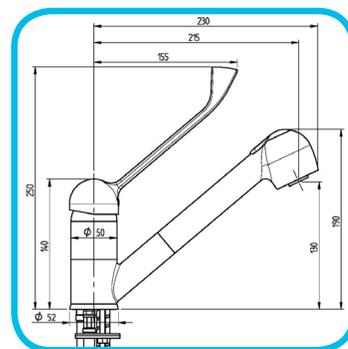
# GRIFERÍA INDUSTRIAL



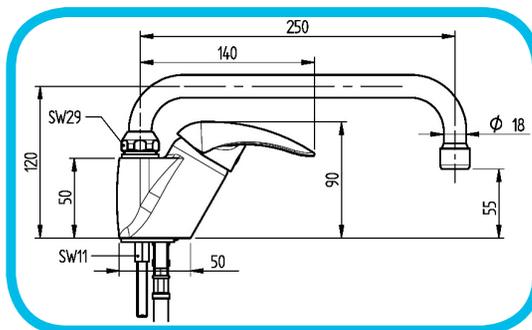
50.5019



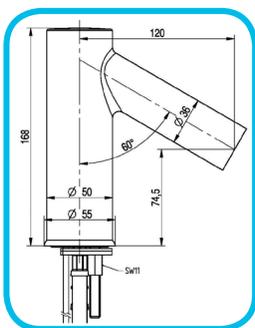
50.5021



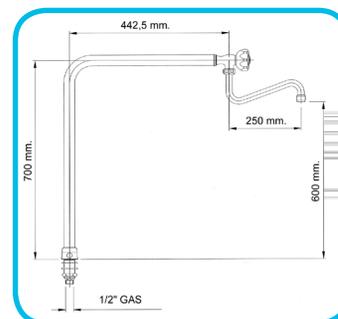
50.5022



50.5314



50.5252



## GRIFERÍA INDUSTRIAL

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)
50.5019	Grifo de 2 aguas ducha baja	3,20	9	3/8 hembra	350
50.5021	Grifo monomando 2 aguas ducha extraible	1,85	9	3/8 hembra	350
50.5022	Grifo monomando 2 aguas leva corta caño 120h	2,00	14	1/2 hembra	400
50.5314	Grifo electrónico conexión a la red eléctrica	1,63	6	1/2 hembra	400
50.5252	Columna 1 agua con caño	2,80	12	30x15 macho	-

**nota:**

- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.

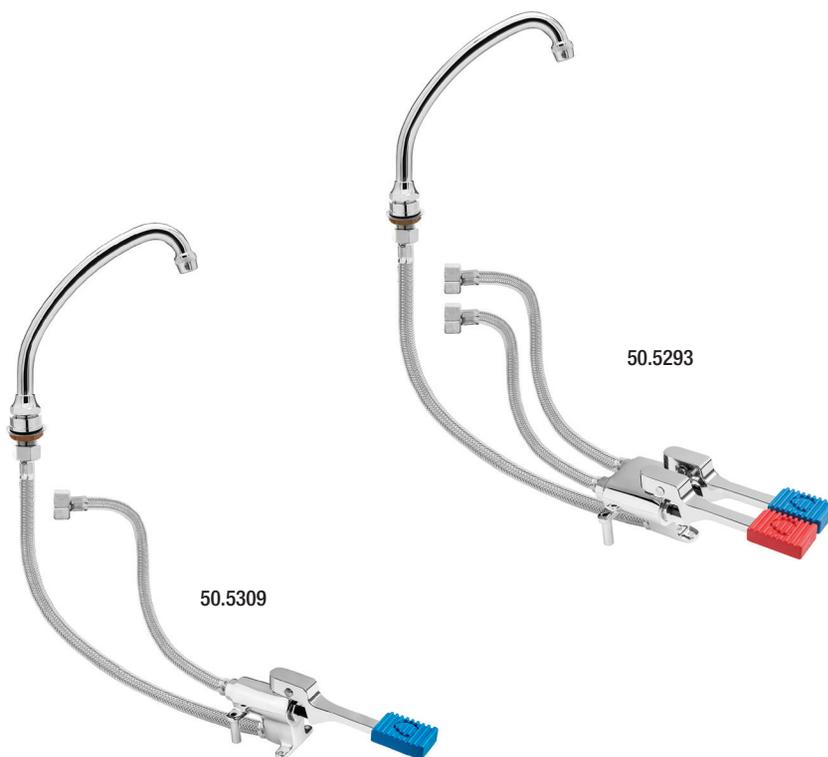
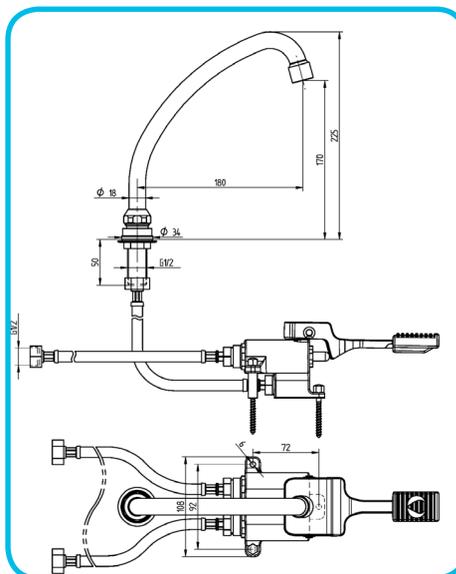




## KITS COMPLETOS DE GRIFOS PEDAL

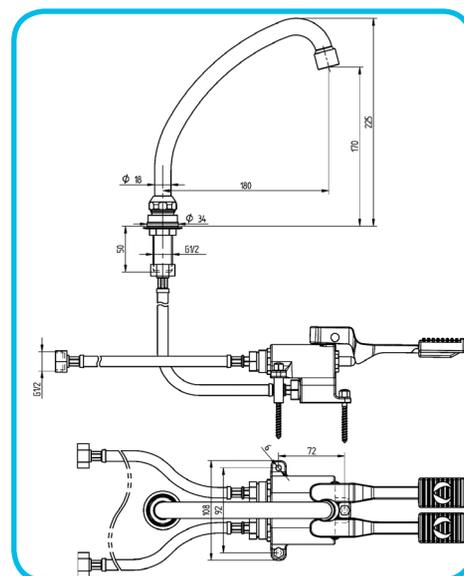


50.5311



50.5293

50.5309



### GRIFERÍA INDUSTRIAL

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)
50.5293	Kit Grifo pedal 2 aguas	2,30	16	1/2 hembra	900
50.5311	Kit Grifo pedal mezclador	2,40	15	1/2 hembra	900
50.5309	Kit Grifo pedal 1 agua	1,50	12,5	1/2 hembra	900

**nota:**

- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.



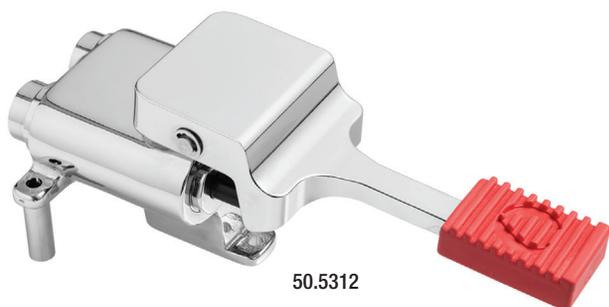
## GRIFOS PEDAL



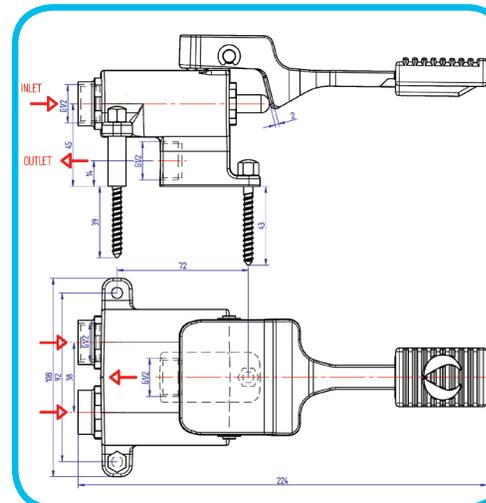
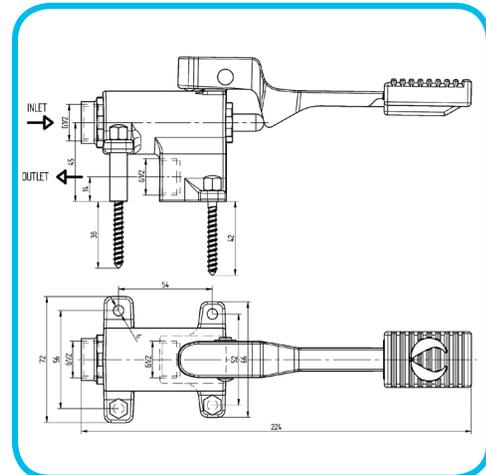
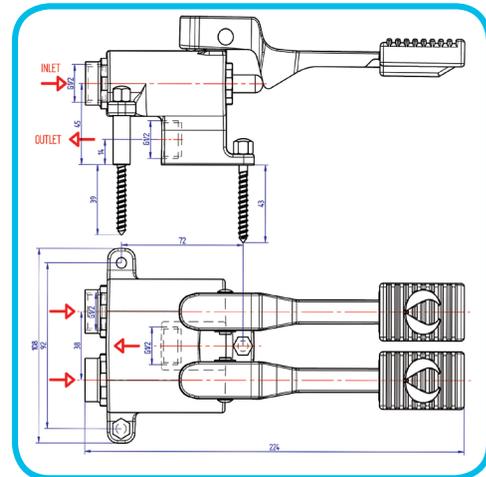
50.5292



50.5308



50.5312



### GRIFERÍA INDUSTRIAL

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)
50.5292	Grifo pedal 2 aguas	1,33	24	1/2 macho	-
50.5308	Grifo pedal 1 agua	0,77	16	1/2 macho	-
50.5312	Grifo pedal mezclador	1,45	24	1/2 macho	-

#### nota:

- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.



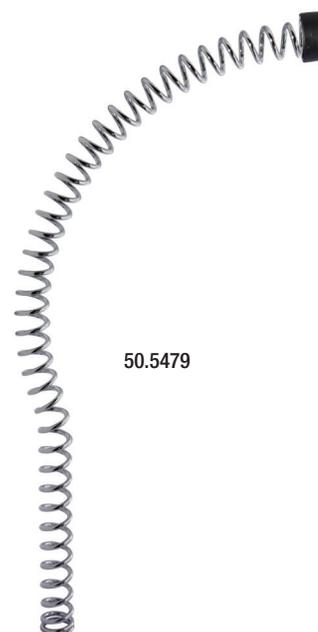
## REPUESTOS Y ACCESORIOS DE GRIFERÍA



50.5478/50.5578



50.5507



50.5479



50.5473



50.5475

### GRIFERÍA INDUSTRIAL

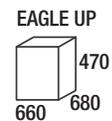
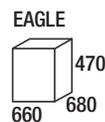
MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5478	Caño giratorio	0,15	20	3/4 hembra	-	
50.5578	Caño giratorio con base	0,31	20	1/2 macho	-	
50.5507	Flexible H 1/2-H 1/2 1000 mm plastificado	0,25	-	1/2 hembra	1000	
50.5479	Muelle de grifo ducha para 50.5386 - 50.5392 - 50.5398	1,00	-	-	-	
50.5473	Palanca larga	0,11	-	-	-	
50.5475	Pistola de grifo ducha 1/2 macho	0,80	14	1/2 macho	-	

#### nota:

- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.



# SECADORA-PULIDORA DE CUBIERTOS



Máquina compacta: se puede poner fácilmente encima o debajo de una mesa.  
Máquina silenciosa: la salida de los cubiertos en el compartimento interior limita el ruido.



DETALLE EAGLE

MODELO	PRODUCCIÓN (cubiertos)	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	DOTACIÓN (Kg Maiz)
RAPTOR	3500 hora	42	0,65	4
EAGLE	5000/6000 hora	82	0,75	4
EAGLE UP	5000/6000 hora	80	0,75	4

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Saco de 3 Kg de maíz

Saco de 9 Kg de maíz

Cesto de cubiertos de plástico (30x40 cm) para RAPTOR

Cesto de cubiertos de plástico (60x40 cm) para EAGLE

Carro de soporte para EAGLE

## funcionamiento

- La máquina se calienta 20 minutos aproximadamente antes de su utilización para hacer llegar a la temperatura adecuada a la tusa de maíz.
- RAPTOR: después se introducen cubiertos húmedos aproximadamente de 7 en 7. Los cubiertos caen dentro del túnel en vibración y después salen perfectamente secos, brillantes e higienizados.
- EAGLE / EAGLE UP: después se introducen cubiertos húmedos aproximadamente de 10 en 10 de forma continua. Los cubiertos caen dentro del túnel en vibración y después salen perfectamente secos, brillantes e higienizados.

## Características

- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Túnel: los cubiertos atraviesan un túnel construido completamente en acero inoxidable AISI 304, cerrado pero inspeccionable. Esto permite el bajísimo nivel de ruido y permite utilizar resistencias de silicio que pueden alcanzar altas temperaturas tanto para la sanificación de los cubiertos como para la eliminación de la humedad del salvado de maíz.
- El modelo RAPTOR posee un moto-ventilador para permitir la salida de la humedad de la máquina y recoger el exceso de la tusa de maíz de los cubiertos.
- EAGLE: nuevo modelo automático versátil: se puede colocar sobre una mesa, empotrada o sobre un soporte.

- Mandos electrónicos para asegurar un trabajo óptimo en condiciones húmedas y con vibraciones. Display que indica la vida útil que le resta a la tusa de maíz.
- La máquina trabaja a una temperatura entre 100°/130°C para eliminar los gérmenes patógenos de los cubiertos y del maíz, en conformidad con las normas sanitarias de la H.A.C.C.P. No necesita luz ultravioleta.
- Mandos a baja tensión (24 voltios). Tensión 230V/50Hz.
- La tusa de maíz es un producto vegetal biodegradable que gracias a la evaporación se mantiene siempre seco y se puede utilizar aproximadamente 120 días.



## DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS



AITANA 30

AITANA 8



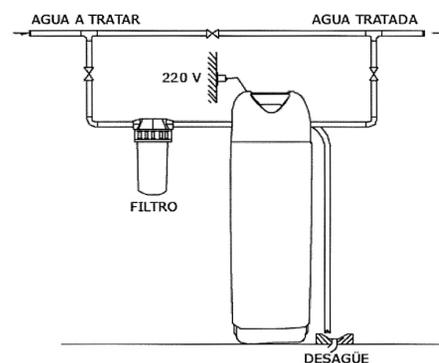
BYPASS INCLUIDO



DETALLE PANTALLA

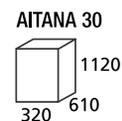
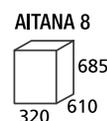
### ESQUEMA DE MONTAJE

- **HIDRÁULICA.** El equipo se instala sobre la tubería de alimentación general mediante un By-pass. Se aconseja la instalación de un filtro clarificador de protección con su correspondiente By-pass, para poder efectuar la limpieza del mismo.
- **ELÉCTRICA.** El equipo debe conectarse a una alimentación a 220 V - 50 Hz.
- **DESAGÜE.** Debe disponer de un desagüe, para evacuar el agua en fase de regeneración.



### DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS

MODELO	CAUDAL MÁX. (m3/h) NOMINAL	PUNTA	CONEXIÓN (") NORYL	RESINA (litros)	CONSUMO SAL 150gr/Litro RES.	PESO (kg)
AITANA 8 (ED-0205-03)	0,3	2	1	8	1,2 kg	12
AITANA 30 (ED-205-05)	1,2	2	1	30	4,5 kg	42



#### funcionamiento

- El equipo se mantiene en servicio hasta que ha pasado el volumen de agua correspondiente a su ciclo de trabajo. En dicho momento, procede a iniciarse la fase de regeneración, empleando como regenerante sal. La regeneración es instantánea o retardada (a una hora prefijada). Durante la regeneración no se interrumpe el suministro de agua dura. Sin embargo, opcionalmente puede interrumpirse mediante un microrruptor y una electroválvula.

#### descripción

- Descalcificador compacto automático para la eliminación de la dureza mediante resinas de intercambio iónico.
- Válvula volumétrica 255-760, programador digital y regeneración retardada a corriente.
- Alta eficiencia en la regeneración. Consumo de sal de 150 grs por litro de resina.
- **Mueble cabinet** en polietileno soplado y **Botella** construida en poliéster reforzado con fibra de vidrio (PRFV).
- Regeneración por media de consumos.
- Regeneración forzada de 1/2 a 99 días.
- Mezclador de dureza integrado.
- Turbina para el control del volumen de agua tratada.
- Conexión 1" Noryl.
- Carga de resina de uso alimentario, de alta capacidad para un alto rendimiento.

#### programador de última generación

- Programador electrónico volumétrico 760, de fácil programación, con regeneración retardada.
- Control de la regeneración de modo volumétrico y estadístico, anticipándose al consumo medio diario para garantizar la máxima eficacia.
- La pantalla de cristal líquido presenta números e iconos gráficos de gran

tamaño y contraste. Regeneración de alta eficiencia, utilizando un sistema de 7 ciclos, que implica un menor consumo de sal.

- **Consumo de sal de 150 g sal/litro de resina.**
- Permite la programación de intervalos de regeneración forzada independiente del volumen consumido 0-28 días.

#### Características

- **APLICACIONES:** descalcificación del agua, mediante resinas de intercambio iónico, en usos domésticos de pequeño caudal, para protección de las instalaciones, equipos y electrodomésticos.

- **LÍMITES DE EMPLEO**  
Presión: de 2,5 a 6 kg/cm<sup>2</sup>. Temperatura máxima: 40 °C.  
Tensión: 230V-12V 50Hz



## ACCESORIOS DE DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS Y DESCALCIFICADORES MANUALES

### ACCESORIOS DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS

#### DESCRIPCIÓN

FILTRO COMPLETO

KIT DE DUREZA



Conexión 1" hembra  
+ Cart. 50 M + Soporte  
+ Llave 9 3/4"



### DESCALCIFICADORES MANUALES

MODELO	DIÁMETRO TOTAL	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (litros)	RESINA (litros)	POTENCIA SALIDA (kg)
50.0016	185	400	8	6	1,3
50.0017	185	500	12	8,2	4
50.0018	185	600	16	10,2	3
50.0019	185	900	20	13,2	4

### Características

- Descalcificadores manuales. Temperatura máxima del agua 60° C. Calibre de entrada 3/8.
- Incluyen reducciones para tomas de 3/4".





## PREPARACIÓN

### Índice *páginas*

144	BUGATTI VENTO. BATIDORA DE ALTA POTENCIA
146	BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA
147	BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA SIRMAN
148	BATIDORA FRAPPÉ Y EXPRIMIDOR DE ZUMO
149	MONTADORA DE NATA PROFESIONAL
150	GRANIZADORAS RÁPIDAS / ENFRIADORAS DE BEBIDAS
151	CHOCOLATERAS Y TERMOS DE LECHE
152	BOLSAS DE PLÁSTICO PARA ENVASADO AL VACÍO
153	ENVASADORAS AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA
154	ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA
155	ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA SIRMAN
156	COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA/SOUS VIDE
158	TERMOSELLADORA PARA CUBETAS
159	TERMOSELLADORA VACÍO/GAS PARA CUBETAS
160	CORTAVERDURAS
161	CORTADORA DE HUESOS Y PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

- |     |   |
|-----|---|
| 162 | PICADORAS DE CARNE SIRMAN                                       |
| 163 | PELAPATATAS PROFESIONALES                                       |
| 164 | ROMPEHIELO Y TRITURADOR DE HIELO PROFESIONALES                  |
| 165 | CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA |
| 166 | CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA MIRRA              |
| 167 | CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO           |
| 168 | CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO       |
| 169 | CORTADORA MANUAL “A VOLANO” ANNIVERSARIO                        |
| 170 | PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES                                |
| 171 | SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL                                    |
| 172 | CORTAVERDURAS PROFESIONAL                                       |
| 174 | MÁQUINA DE PASTA FRESCA   |
| 175 | AMASADORA PLANETARIA  |
| 176 | BATIDORAS PLANETARIAS   |
| 177 | CUTTER  |
| 178 | MIXER (TRITURADORES / BATIDORES)                                |



**sovenah BUGATTI®**



**BUGATTI VENTO PROFESSIONAL**

**COLORES DISPONIBLES**



**NEGRO PRO**



**PLATA PRO**



**JUEGO DE CUCHILLAS JARRA REGULAR**



**JUEGO DE CUCHILLAS JARRA ICY**



**JUEGO DE CUCHILLAS JARRA PRO**

**PREPROGRAMACIÓN**

**MODELO**

**VENTO PROFESIONAL**

60 programas personalizables de modo veloz directamente en el área reservada de [www.bchef.com](http://www.bchef.com) rápidamente disponibles en el dispositivo BUGATTI VENTO PROFESSIONAL, mediante descarga de la APP BCHEF (para android e IOS): de 1 a 6 en los botones de la máquina y de 7 a 60 disponibles directamente en el panel de control.

**PROGRAMACIÓN**

**CENTRALIZADA DE LAS PREPARACIONES**

Diagnostica a distancia (industria 4.0) para una eficaz asistencia post-venta. Control de los ingredientes y de los consumos para la máxima eficiencia de tiempos y costes.

VENTO PROFESSIONAL es un instrumento insustituible en la gestión DE CADENAS DE BAR/CAFETERÍA y FRANQUICIAS.

**Características**

- **MOTOR DC BRUSHLESS.** El innovador motor “DC BRUSHLESS” (motor sin escobillas en corriente continua), garantiza un par de potencia un 57% superior a los batidores de potencia tradicional con motor de corriente alterna, alcanzando un pico de potencia 4,27 c.v. Gracias al mayor par de motor, VENTO puede mantener la velocidad programada incluso con la carga máxima de la jarra, sin bajar el rendimiento: esto permite tener el máximo control del preparado y trabajar con los elementos más difíciles. El motor VENTO es además muy versátil: de hecho puede amasar a 400 r.p.m., preparar sopas en tan sólo 8 minutos, o licuar a 15.000 r.p.m.
- **AHORRO ENERGÉTICO.** Comparado con los tradicionales “POWER BLENDER” con motor de corriente alterna y parecidas características,

el motor “DC BRUSHLESS” de VENTO, reduce el consumo energético un 33%. Además, para producir este motor se requieren menos materias primas, con las ventajas que conlleva para el medio ambiente.

- **EL MÁS SILENCIOSO 78 dB.** Gracias al bajo ruido que produce, VENTO encaja perfectamente en restaurantes, bares o discotecas. Nuestro motor alcanza 10-12 dB menos que las batidoras tradicionales. (comparación realizada entre VENTO y batidoras tradicionales con la jarra vacía)
- **GARANTÍA DEL MOTOR.** El motor VENTO está garantizado por 2 años en uso profesional, al igual que el bloque eje de cuchillas inox.





**JARRA REGULAR**  
Indicada para todas las preparaciones. 2 litros de capacidad.



**JARRA PRO**  
Indicada para todas las preparaciones de gastronomía. 1 litro de capacidad.



**JARRA ICY**  
Indicada para todas las preparaciones de cocktail, smoothies, batidos, sorbetes, etc. 1 litro de capacidad. **DE SERIE.**

**“B BLADE”  
SISTEMA PATENTADO DE  
BLOQUE EJE DE CUCHILLAS INOX**

El sistema patentado de bloque eje de cuchillas está diseñado para proporcionar las más altas prestaciones de uso y la máxima vida útil. Las cuchillas, fabricadas con una aleación especial de acero y endurecidas, tienen un afilado perfecto para cualquier preparación.



**“B SAFETY”  
SISTEMA DE CIERRE DE  
SEGURIDAD**

Gracias al sistema “B SAFETY”, sistema de seguridad único en la categoría de batidoras de alta potencia, VENTO se apaga automáticamente en el momento en el que se abre la tapa o se levanta la jarra.

**SMART POWER BLENDER / BATIDORA DE ALTA POTENCIA**

MODELO	POT.	PICO DE	TENSIÓN	Nº	PROGRAMAS	VELOCIDAD	CAPACIDAD	PESO (Kg)		VOLUMEN
	MOTOR (W)	POT. (CV)	(V/Hz)	VELOCIDADES		MOTOR (rpm)	JARRA (l)	NETO	BRUTO	EMBALAJE (m3)
BUGATTI VENTO PROFESSIONAL	1000	4,27	230/50	60	60	400-15000	1	6,1	12,5	0,0793

**accesorios**

**DESCRIPCIÓN**

EXPOSITOR CON DISPLAY

JARRA REGULAR 2 litros

JARRA PRO 1 litro

JARRA ICY 1 litro

CAMPANA INSONORIZACIÓN 28x30x50,5 cm.



BUGATTI VENTO PROFESSIONAL

440 mm

ø250 mm

**DOTACIÓN DE SERIE**

- Jarra ICY
- Vaso dosificador
- Empujador con termómetro patentado
- 7<sup>TM</sup> Espátula
- Marcadores de identificativos para la jarra
- Libro de recetas

**Características**

- Estructura exterior fabricada en ABS.
- Jarra contenedora y vaso dosificador contruidos en Tritan pct, libre de BPA:
  - Jarra de serie modelo ICY de 1 litro.
- Tapa exterior fabricada en PP y TPE.
- Cable, GS Plug (SHUKO) 1m de longitud.
- Protección térmica al sobrecalentamiento.
- Motor DC BRUSHLESS (sin escobillas en corriente continua )+57% POT.
- Panel de mandos electrónico “proximity touch”.
- **PROGRAMACIÓN**
- 6 programas pre-grabados con posibilidad de hasta 60 recetas en modelo PROFESSIONAL.
- Modo “pulse” de ráfagas y función B Chef.
- NIVEL SONORO MOTOR 78 dB





**rivermoh**

## BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA



### BATIDORA BCB-767

MODELO	POTENCIA (W)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	PESO (Kg)	VASO (litros)
BCB-767	950	38000	5,5	2

BCB-767 510  
205 230

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

Jarra 2 litros completa con cuchilla

Jarra 1,5 litros completa con cuchilla

Campana insonorizadora

para jarra de 1,5 litros



Jarra 1,5 l.



Campana

### Características

- Máquina para preparar batidos, frappé, etc.
- Jarra de policarbonato libre de BPA transparente de 2 litros de capacidad (de serie). Opcional: cambio por jarra de 1,5 litros de capacidad (indicar a la hora de formalizar el pedido).
- Campana insonorizadora válida sólo para jarra de 1,5 litros.
- Regulador de velocidad.
- Botón "pulse" de ráfagas.
- Protección contra el sobrecalentamiento del motor.
- Cuchilla de 4 hojas de acero inoxidable.
- Apertura en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento.
- Tensión 230V/50Hz.

### EXPRIMIDORES DE ZUMO

MODELO	ACCIONAMIENTO	POTENCIA (W)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m³)
CJ4	MANUAL	180	1800	5	0,024
CJ5A	PALANCA	230	980	8,7	0,047

CJ4 340  
220 310

CJ5A 415  
220 290



CJ4



CJ5A

### Características CJ4

- Exprimidor eléctrico de aleación de aluminio barnizado.
- Contenedor, filtro, protector de salpicaduras y conos de plástico extraíbles.
- Triple cono.
- Tensión 230V/50Hz.

### Características CJ5A

- Exprimidor eléctrico de aleación de aluminio satinado.
- Encendido y apagado mediante palanca para sujetar la fruta.
- Contenedor, filtro, protector de salpicaduras y conos extraíbles en acero inoxidable.
- Tensión 230V/50Hz.



## BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA

### BLENDER ORIONE Q VV

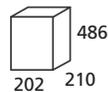
MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	VASO (litros)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m <sup>3</sup> )
ORIONE Q VV	750/1	8000-16000	2	5	0,05

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

Jarra 2 litros completa con cuchilla

#### ORIONE Q VV

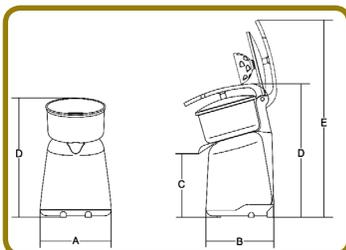


### Características

- Batidora Blender profesional creada para las necesidades específica de bares, restaurantes, comida, etc.
- Cuerpo de la máquina en aluminio extruido y laterales en ABS.
- Sistema de retención con membrana para prevenir la entrada de líquidos dentro de la máquina.
- Potente motor con ventilación forzada para un uso prolongado y una mayor duración.
- Microinterruptor magnético de seguridad en la tapa del vaso sin posición obligada.
- Controles con membrana de silicona con botón ON/OFF y dispositivo NVR.
- Variador de velocidad.
- Vaso cuadrado de 2 litros, realizado en Tritán transparente irrompible graduado en litros y galones.
- El vaso es muy práctico para poder servir desde tres posiciones diferentes, ideal para preparar bebidas heladas, smoothies y sorbetes.
- Tapa de vaso de goma con tapón para añadir ingredientes.
- Cuerpo del tubo de transmisión en acero inoxidable que se puede separar fácilmente del cuerpo.
- Eje de cuchillas con rodamiento de bolas para prevenir el sobrecalentamiento y garantizar una larga duración.
- Arrastrador de estrella en acero sinterizado de alta resistencia.
- Cuchilla de 4 radios obtenida a partir de una única impresión en acero de cuchillería templada adecuada también para triturar hielo.
- El vaso cuadrado ha sido creado para trabajar mejor con grandes cantidades de hielo también en seco.
- Tensión 230V/50Hz.

### EXPRIMIDOR DE PALANCA GRAN PRODUCCIÓN

MODELO	ACCIONAMIENTO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m <sup>3</sup> )
APOLLO LEVA	PALANCA	150/0,20	320	3,5	0,03



ESQUEMA DIM.  
A: 210mm  
B: 265mm  
C: 155mm  
D: 330mm  
E: 480mm



### Características

- Cuerpo cromado sin ángulos ni uniones para facilitar la limpieza.
- Cuba en acero inoxidable, desmontable para su limpieza y lavable en lavavajillas.
- Cestillo desmontable con dos dimensiones de piña para adaptarse a todos los tipos de zumo.
- Microinterruptor colocado en la piña que permite encender directamente la máquina apretando el cítrico.
- Tensión: 230V/50-60Hz.





## BATIDORA FRAPPÉ Y EXPRIMIDOR DE ZUMO



SIRIO  
485  
150 195

MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD (rpm)	CAPACIDAD VASO (l)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m <sup>3</sup> )
SIRIO 1 W	100/0,14	4000/14000	0,55	2,5	0,03

### ACCESORIO

VASO DE ACERO INOX. 0,55l

### Características

- Cuerpo de la máquina cromado, columna en aluminio extruido y base de fundición a presión para una óptima estabilidad de la máquina, totalmente privada de ángulos y uniones para facilitar la limpieza.
- Variador de velocidad.
- Vaso de serie de Tritán transparente.
- Vaso de acero inoxidable bajo pedido.
- Motor potente y ventilado para una mayor duración.
- Microinterruptor de seguridad en el vaso.
- Voltaje 230V/50Hz.



### EXPRIMIDOR DE ZUMO

MODELO	CONSUMO (W)	PRODUCCIÓN FRUTAS/MINUTO	TAMAÑO FRUTA	CAPACIDAD CESTA
ERZ-2000	120	20-25	60-85 mm.	4 Kg

ERZ-2000  
790  
400 350

### Características

- Exprimidor totalmente automático de alimentación manual.
- Cuerpo y cubiertas construidos en acero inoxidable.
- Con sensores de seguridad de apagado. La máquina para si la cubierta no está colocada.
- Voltaje 230V/50Hz.



# MONTADORA DE NATA PROFESIONAL

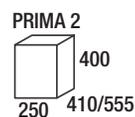


DETALLE



## MONTADORA DE NATA PROFESIONAL

MODELO	CAPACIDAD (litros/cuba)	PRODUCCIÓN (l/h)	POTENCIA (W)
PRIMA 2	2	100	300



### Características

- Incorpora bomba rotativa de aspas.
- Trabaja con nata light o grasas y permite obtener todo tipo de nata montada deseada.
- La bomba aspira la nata del depósito y en el laberinto se mezcla con el aire creándose la nata montada.
- **Para su correcto funcionamiento y para obtener una nata montada óptima, es imprescindible mantener la máquina perfectamente limpia y desinfectada.**
- Tanto la nata líquida como la montada, se mantienen refrigeradas durante todo el proceso en el interior de la montadora.
- Se debe utilizar nata fresca con un 30% a 40% de materia grasa con azúcar líquido o sirope.
- La cuba refrigerada indirectamente, mantiene la nata en perfectas condiciones y no separa las partes grasas de las acuosas.
- Cuba extraíble que facilita el lavado y garantiza una higiene perfecta.
- Tapa transparente, que permite controlar con facilidad la cantidad de nata líquida contenida en la cubeta de reserva.
- Voltaje: 220V/50Hz.
- Refrigerante R134a.
- Condensación por aire.



**savemah**

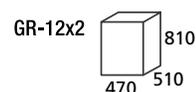
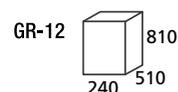
## GRANIZADORAS RÁPIDAS/ ENFRIADORAS DE BEBIDAS



GR 12x2



GR-12



MODELO	POTENCIA TOTAL (W)	COMPRESOR (CV)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)
GR-12	620	1/2	12	24
GR-12x2	860	1	12x2	48



### Características

- Chasis de acero inoxidable AISI 304 y paneles en ABS.
- Depósito de policarbonato de alta densidad alimenticio y ecológico.
- Temperatura de trabajo -2/-4°C.
- **Doble función granizadora o enfriadora de bebidas, mediante selección de botón GRANIZADO/BEBIDA FRÍA.**
- Bandeja antigoteo con sistema flotador de aviso de llenado completo.
- Controlador electrónico de temperatura con display digital para ver la temperatura del producto en cada momento.
- Fácil desmontaje del depósito y grifos para limpieza y asegurar una mayor higiene.
- Compresor de alta calidad de gran rendimiento.
- Refrigerante R404a.
- Sistema mediante pala agitadora.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.
- **ILUMINACIÓN LED.**



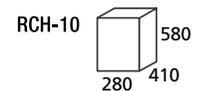
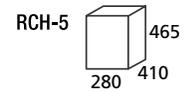
## CHOCOLATERAS Y TERMOS DE LECHE



RCH-5



RCH-10



MODELO	POTENCIA TOTAL (W)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)
RCH-5	1000	5	6,8
RCH-10	1000	10	7,5

### Características

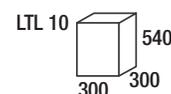
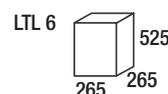
- Chocolateras diseñadas para mantener caliente cualquier tipo de bebida, especialmente chocolate.
- Sistema de calentamiento por baño maría.
- La mezcla continua mantiene una textura perfecta (sin grumos).
- Motor agitador de larga duración.
- Grifo especial con sistema anti-obstrucción.
- Caldera de acero inoxidable AISI 304 con protección térmica.
- Termostato de temperatura de 30 a 85°C.
- Bandeja antigoteo con sistema flotador de aviso de llenado completo.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



LTL-6

### TERMOS DE LECHE

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
LTL 6	6	1500	10	230/50
LTL 10	10	1500	12	230/50



### Características

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Depósito para baño maría en acero inoxidable.
- Depósito de leche en acero inoxidable con tapa en acero inoxidable y pomo de baquelita.
- Regulación automática de la temperatura.
- Interruptor bipolar verde, señalizador rojo de temperatura.
- Grifo de salida de leche.
- Bandeja recoge gotas en acero inoxidable.
- 4 patas de PVC.

# BOLSAS DE PLÁSTICO PARA ENVASADO AL VACÍO



## BOLSAS LISAS DE ESPESOR 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		UNIDADES EN CAJA
	ancho	fondo	
B90-1435	140	350	1000
B90-1530	150	300	1000
B90-1725	170	250	1000
B90-2030	200	300	1000
B90-2040	200	400	1000
B90-2535	250	350	1000
B90-3040	300	400	1000
B90-3060	300	600	500
B90-3545	350	450	500
B90-4060	400	600	500
B90-4565	450	600	250

### Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 90 micras son ideales para conservar pescado, fiambre, café, azúcar, etc... en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 60° C únicamente en vapor.

## BOLSAS LISAS ESPECIAL COCCIÓN 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA
	ancho	fondo		
BC-2030	200	300	34	1000
BC-2536	250	360	48	1000

HASTA FIN DE EXISTENCIAS

### Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 85/90 micras son ideales para conservar pescado, fiambre, café, azúcar, etc... en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 121° C.

## BOLSAS LISAS DE ESPESOR 150 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		UNIDADES EN CAJA
	ancho	fondo	
B150-2030	200	300	500
B150-2535	250	350	500
B150-3035	300	350	500
B150-3545	350	450	300
B150-3655	365	550	300
B150-4060	400	600	300

### Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 150 micras son ideales para conservar carnes, huesos, quesos y productos en general en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 85° C únicamente en vapor.

## BOLSAS GOFRADAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA
	ancho	fondo		
BG-1530	150	300	19	1600
BG-2030	200	300	26	2000
BG-2535	250	350	35	1000
BG-3040	300	400	47	500
BG-3550	350	500	70	400

### Características

- Las bolsas gofradas son ideales para envasar todo tipo de alimentos en las envasadoras de aspiración externa.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 85° C únicamente en vapor.



# ENVASADORAS AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA



MEDIUM



MINI-MINI

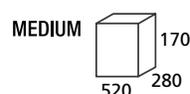
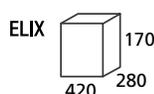
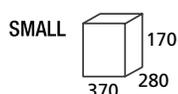


SMALL



ELIX

MODELO	POTENCIA BOMBA DE VACÍO	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (Kg)	CICLO DE TRABAJO
MINI-MINI	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Manual
SMALL	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Automático
ELIX	20-24 lt/min. mono	400	270	9	Automático
MEDIUM	40-48 lt/min. doble	500	350	12	Automático



## Características

- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.
- Pensadas para un uso doméstico y semiprofesional.
- Envasa al vacío productos sólidos secos (sin salsas ni líquidos).
- Concebida para ser utilizada en supermercados, tiendas, tocinerías, etc.
- Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- Son ideales para envasar diferentes productos (embutidos, quesos, cafés, etc.).
- Sólo se puede utilizar con bolsa gofrada.
- Son idóneas para las más diferentes aplicaciones, ofreciendo una óptima continuidad operativa y buenos rendimientos productivos.
- Funcionamiento semi-automático en modelo MINI-MINI y automático en el resto de modelos.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Manómetro exterior que nos permite seguir paso a paso las diferentes etapas del ciclo de trabajo (sólo modelos SMALL-ELIX y MEDIUM).





**rovemah**

## ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA

### MODELOS EVS

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO (m <sup>3</sup> /h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)
	ancho	fondo	alto			
EVS 30	310	350	190	8	300	550
EVS 35	360	400	190	10	350	650
EVS 40	410	450	220	16	400	950

### accesorios

#### MEDIDAS TABLAS DE RELLENO POLIETILENO

EVS 30 (280x240x15mm)

EVS 35 (300x340x15mm)

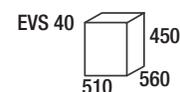
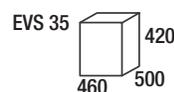
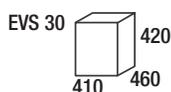
EVS 40 (370x350x15mm)

### NOTA

**2 tablas  
de relleno  
incluida  
en cada  
máquina**



EVS 35



### Características

- Construidas interior y exterior en acero inoxidable.
- Puesta en marcha manual con panel de mandos digital de un programa.
- Cuba de acero inoxidable embutida para fácil limpieza.
- Sellado mediante sistema de membrana.
- Tapa abombada en plexiglas, con reapertura automática.
- De serie se suministran con dos tablas de polietileno.
- Voltaje: 230V/50Hz.

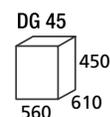
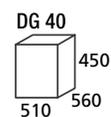
### MODELOS DG

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO OIL (m <sup>3</sup> /h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)
	ancho	fondo	alto				
DG 40	410	450	220	20/24	400	950	62
DG 45	460	500	220	20/24	450	950	68



DG 45

### OPCIÓN GAS INERTE MODELOS DG



### Características

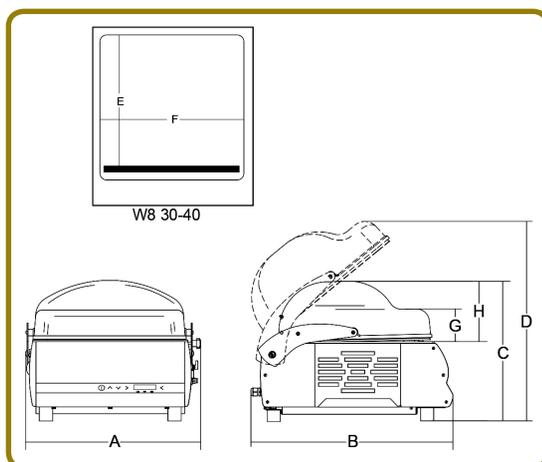
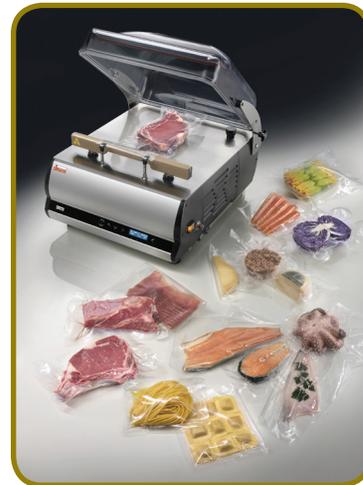
- Máquinas de sobremesa totalmente en acero inoxidable.
- Cámara embutida en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- De serie se suministra con grifo de atmósfera progresiva, que regula la presión de entrada del aire en la cámara después del sellado.
- Opción de gas inerte (bajo pedido).
- Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- 3 programas modificables y memorizables.
- 1 programa para cocinar **marinados** (carne y pescado).
- Regulación del vacío en porcentaje para garantizar un vacío óptimo. Opción de vacío por tiempo.
- Barra de soldar extraíble, impulso a membrana. Tabla de relleno para cámara en polietileno.
- Precalentamiento de bomba de vacío.
- GASTROVAC. Vacío en cubetas.
- Función extra de vacío.
- Panel de mandos digital de fácil manejo y resistente al agua.
- Apertura de la campana automática.
- Función de autolimpieza de la bomba de vacío que evita la contaminación del aceite.
- Voltaje 230V/50Hz.



# ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA



W8 TOP 40 DX GAS INERTE



W8 30-40

## ESQUEMA DIMENSIONES

W8 TOP 30 DX	W8 TOP 40 DX
A: 402mm	A: 493mm
B: 525mm	B: 585mm
C: 408mm	C: 422mm
D: 587mm	D: 630mm
E: 334mm	E: 390mm
F: 340mm	F: 430mm
G: 95mm	G: 99mm
H: 170mm	H: 180mm

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

OPCIÓN CON GAS INERTE



DETALLE CUADRO MANDOS

## MODELOS W8 TOP

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO OIL (m³/h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
	ancho	fondo	alto					
W8 TOP 30 DX	340	360	160	8	310	350	38	0,32
W8 TOP 40 DX	430	410	170	21	410	750	56	0,37

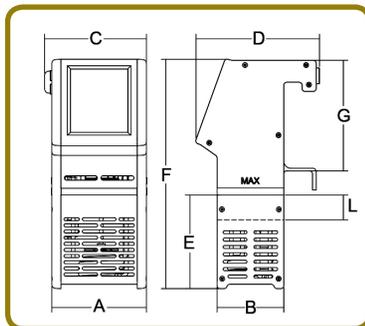
## Características

- Diseño excepcional que reduce el espacio ocupado por la máquina y mejora la comodidad.
- Campana de gran volumen de inyección en Tritán.
- Barra de sellado fácilmente extraíble.
- Extremadamente fácil de limpiar gracias a la superficie de apoyo totalmente plana fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 5mm de espesor.
- Levantamiento automático de la tapa mediante pistones neumáticos.
- Soporte para bolsas con líquidos.
- Programas especiales para marinar.
- 10 programas que se pueden almacenar como se desee.
- Selección de 6 idiomas.
- Ajuste del tiempo de soldadura, vacío y gas con escala de 1/10 seg.
- Modelos con gas inerte bajo pedido.
- Visualización del porcentaje de vacío y el tiempo restante.
- Gestión predictiva de las operaciones de mantenimiento para garantizar una mayor durabilidad.
- Señal de advertencia de cambio de aceite y filtro.
- Protección térmica de la bomba.
- Ciclo de precalentamiento y limpieza del aceite.
- Contador de ciclos totales.
- Contador de horas de uso de la bomba.
- Tarjeta Wi-Fi integrada que facilita una cuidadosa gestión post venta remota
- Gestionable íntegramente vía APP, fácil e intuitiva, descargable gratuitamente desde las tiendas oficiales (Play Store y App Store)
- Voltaje 230V/50Hz.





# COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA SOUS VIDE



**ESQUEMA DIM. WIFOOD**  
 A: 165mm  
 B: 109mm  
 C: 174mm  
 D: 203mm  
 E: 152mm  
 F: 377mm  
 G: 180mm  
 L: 40mm



DETALLE ASA



KIT DE 6 SONDAS INALÁMBRICAS

DESCRIPCIÓN	PVP €
Kit de 6 sondas inalámbricas	354

MODELO	VOLUMEN SUGERIDO (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
SOFT COOKER WIFOOD	≤ 57,5	24°C - 99°C	2000	4,5	0,04

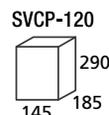


## Características

- Fabricada con laterales en ABS y cesta en aluminio.
- Práctico y amplio display de 5", IP67.
- 10 programas inmediatos en la máquina e infinitos programas mediante APP.
- La conexión Wi-Fi permite, mediante una APP gratuita específica, controlar la cocción incluso a distancia.
- La APP también permite la gestión de varios aparatos, recetas privadas y públicas con 4 niveles, registro de cocción HACCP, impresión de etiquetas adhesivas, montaje de alarmas sonoras, función multitemporizador, lectura y configuración de las sondas al corazón SWP (Softcooker Wireless Sonda) y mucho más.

- Práctica asa para transporte.
- **Sondas inalámbricas NFC.**
- Las prácticas y robustas sondas inalámbricas mediante tecnología NFC, permiten leer la temperatura al corazón del producto mediante la práctica APP.
- Son reutilizables infinitas veces, pueden cargarse con datos relativos al producto, proveedor, tipo de cocción, fecha de cocción etc.
- APP de gestión gratuita, fácil e intuitiva.
- Tensión 230V/50Hz.

MODELO	VOLUMEN SUGERIDO (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)
SVCP-120	≤ 30	5°C - 99°C	1500	2



VISTA FRONTAL



DETALLE FUNCIONAMIENTO

## Características

- Parte sumergible fabricada en acero inoxidable.
- Control de temperatura con menos de 0,1°C de margen de error, que permite resultados y texturas excelentes.
- Reparto uniforme de la temperatura mediante circulador de agua.
- Con tornillo de fijación. Compatible con recipientes cilíndricos o planos.
- Panel de mandos con pantalla LCD.
- Alarma de detección de bajo nivel de agua.
- Electrónica protegida contra la humedad.
- Temporizador programable de 0 a 99 horas.
- Memoria que permite:
  - Grabar la temperatura en °C y °F.
  - Memorizar el estado de proceso de cocción antes de desconectarlo.
  - Memorizar la última impostación de temperatura y tiempo.
- Tensión 230V/50Hz.





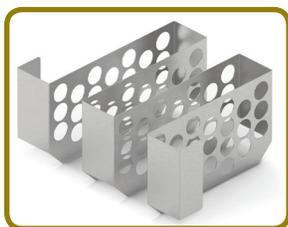
# COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA SOUS VIDE



SOFTCOOKER XP SR 2/3GN

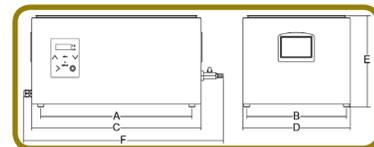


SOFTCOOKER XP SR 1/1GN



## DIVISOR DE BOLSAS DE VACÍO

ACCESORIO	PVP €
Divisor de bolsas de vacío	80



### ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

SOFTCOOKER XP S 2/3GN: A 336 - B 342 - C 396 - D 368 - E 309 - F 470
SOFTCOOKER XP S 1/1GN: A 508 - B 342 - C 568 - D 368 - E 309 - F 642

MODELO	CAPACIDAD (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
SOFTCOOKER XP SR 2/3GN	14-16,5	24°C-99,9°C	1150	5,5	0,13
SOFTCOOKER XP SR 1/1GN	22-26,5	24°C-99,9°C	1700	16,5	0,13

## Características

- Máquina para la cocción a baja temperatura con calentamiento estático del agua.
- Estructura y cuba de cocción gastronorm en acero inoxidable.
- Prácticas asas para el transporte de la máquina.
- Sistema electrónico de control de la temperatura con visualización de la temperatura y el tiempo de ciclo.
- Grifo de descarga de agua.
- Mismo sistema de control del Softcooker con  $\Delta T$  de 0,2°C.
- 25 programas memorizables.
- Temperatura seleccionable en °C y °F.
- Tapa de cuba de serie.
- Tensión 230V/50Hz.





**rovemah**

## TERMOSELLADORA PARA CUBETAS



S/V 400



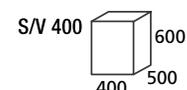
LA MÁQUINA NO CORTA AUTOMÁTICAMENTE LAS BOLSAS



DETALLE DE BOBINA DE PLÁSTICO

MODELO	DIMENSIONES CONTENEDOR (mm)	CICLO TRABAJO	MANDOS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
S/V 400	265x325	manual	digital	1200	40	230/50

DIMENSIONES ABIERTA



### moldes para S/V 400

#### DESCRIPCIÓN

Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)

Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)

Molde para 4 cubetas GN 1/8 (160x130 mm)

Molde especial 1 cubeta

Molde especial 2 cubetas

Molde especial 4 cubetas

### bobinas

#### DESCRIPCIÓN

S/V 400: ancho 370

- Las medidas que se citan se refieren a las dimensiones exteriores de cada cubeta incluidos los bordes

### Características

- Construidas en acero inoxidable y aluminio anticordal.
- Profundidad máxima de las cubetas: 160mm.
- Moldes no incluidos.
- Tiempo aproximado de sellado 2-3 segundos.
- Moldes especiales: indicar la medida de la cubeta para poder suministrarse.



# TERMOSELLADORA VACÍO-GAS PARA CUBETAS



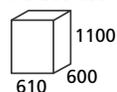
V/G 800 LCD



LA MÁQUINA NO CORTA  
AUTOMÁTICAMENTE  
EL PLÁSTICO

#### DIMENSIONES ABIERTA

V/G 800 LCD



MODELO	DIMENSIONES CONTENEDOR (mm)	CICLO TRABAJO	MANDOS 10 programas	BOMBA VACÍO OIL (m3/h)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
V/G 800 LCD	265x325	automático	digital LCD	20/24	1800	120	230/50

## moldes para V/G 800 LCD

### DESCRIPCIÓN

Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)

Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)

Molde para 4 cubetas (160x117 mm)

Moldes especiales sobre pedido



## Características

- Construidas en acero inoxidable y aluminio anticorrosivo.
- Estas máquinas deben trabajar con aire comprimido.
- Profundidad máxima de las cubetas: 130mm.
- Se suministran de serie instalados los elementos para funcionar con gas inerte.
- Moldes no incluidos.
- Tiempo de vacío y sellado aprox. 28-32 segundos.
- La máquina sólo corta el principio y el final del plástico del molde de cubetas.

- Bobina V/G 800 ancho 370: 306€
- La placa electrónica trabaja por sensor o por tiempo de vacío. Se aconseja que trabaje por sensor.

### nota

Para su funcionamiento se precisa de:

- Gas inerte con manómetro.
- Compresor de aire de 1,5 CV, mínimo.
- (Los citados elementos no se suministran).



**rivermah**

## CORTAVERDURAS



TALG-V 



DH7

### ATENCIÓN

DISCOS PARA DESHILACHAR DE 4 Y 7 mm.  
RALLADORES DE MOZZARELLA



CPE10



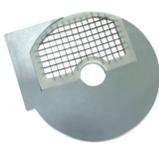
CPF10

### NOTA

**Los discos CD o CPF necesitan además un disco CPE8 o CPE10**



CPE4



CD10



CJ2.5

### CORTA VERDURAS / CORTA HORTALIZAS / RALLA MOZZARELLA

MODELO	PESO (Kg)		VELOCIDAD	TENSIÓN	POTENCIA
	BRUTO	NETO	DISCO (rpm)	(V/Hz)	(W)
TALG-V	26	23	270	220/50	550

### accesorios cortaverduras

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
DH3	Disco para deshilachar 3mm.
DH4	Disco para deshilachar 4mm.
DH7	Disco para deshilachar 7mm.
CPE8	Disco corta productos enteros 8mm.
CPE10	Disco corta productos enteros 10mm.
CPE2	Disco corta productos enteros 2mm.
CPE4	Disco corta productos enteros 4mm.
CJ2.5	Disco corta juliana y patatas fritas 2,5mm.
CJ4	Disco corta juliana y patatas fritas 4mm.
CJ8	Disco corta juliana y patatas fritas 8mm.
CJ10	Disco corta juliana y patatas fritas 10mm.
CPF6*	Disco corta patatas fritas 6x6mm.
CPF8*	Disco corta patatas fritas 8x8mm.
CPF10*	Disco corta patatas fritas 10x10mm.
CD8*	Disco para cortar en dados 8x8mm.
CD10*	Disco para cortar en dados 10x10mm.
CD12*	Disco para cortar en dados 12x12mm.
CD20*	Disco para cortar en dados 20x20mm.

\* ESTOS DISCOS HAN DE MONTARSE CONJUNTAMENTE CON LOS DISCOS MODELO CPE

### Características

- Construida completamente en aluminio anodizado.
- Transmisión por correa.
- Tapa abatible y desmontable, para facilitar el cambio de discos y la limpieza de la máquina.
- Fácil limpieza.
- Dispone de dos entradas de alimentos, una ovalada para productos enteros y otra redonda para cortar en rodajas productos más pequeños.
- Función en continuo, ya que dispone de motor ventilado.
- Motor con protector térmico anticalentamiento.
- De serie se suministra con 5 discos de corte: DH3-DH4-DH7-CPE2 y CPE4.
- Microinterruptores de seguridad situados en la tapa y en la palanca de accionamiento, para evitar que funcione la máquina en manipulaciones imprevistas.
- Base cerrada
- Sistema de seguridad antiarranque involuntario.



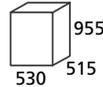
# CORTADORA DE HUESOS Y PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES



## CORTADORA DE HUESOS

MODELO	PESO (Kg)	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPESOR CORTE (mm)	LONGITUD SIERRA (mm)	VUELTAS MOTOR (rpm)	POTENCIA (Kw)
SEG-1650A	39,1	225	185	1650	1400	0,75

SEG-1650A



## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Caballete en acero inox. para cortadora de huesos de 295x385x660 mm.

Recambio de sierra para huesos/congelados

Sierra para carne

## Características

- Construidas en aluminio anodizado.
- Estructura en acero pulido y anodizado.
- De serie se suministra con una sierra de huesos/congelados.
- Bandeja en acero inoxidable AISI 304.
- Botón de paro de emergencia.
- Tensión 230V/50Hz

## PICADORA DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg/h)	POTENCIA (W)	VEL. MOTOR (rpm)	TOLVA (cm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
PCS-12	120	550	1400	360x245x50	70	26	0,07
PCS-22	220	900	1400	360x245x60	82	32,5	0,08

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

PLACAS DE PICADORA PCS-12 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm

PLACAS DE PICADORA PCS-22 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm



DETALLE SINFIN INOX

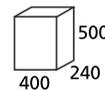


DET. PLACA 22/Ø6 mm

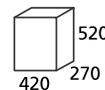


DET. PLACA 22/Ø8 mm

PCS-12



PCS-22



PCS-12

## Características

- Fabricada en aluminio y acero inoxidable AISI 304.
- Máquina de uso simple y fácil de limpiar.
- Las partes en contacto con la carne están fabricadas en acero inoxidable AISI 304 conforme a los estándares de sanidad alimentaria internacionales.
- Motor ventilado por medio de amplias rejillas.
- Destinada a trabajos de pequeña/mediana producción.

- La tolva de carne posee un soporte para fijarla al cuerpo de la máquina y que así no se desplace durante su funcionamiento.
- Para evitar sobrecalentamientos del motor se aconseja parar 10 minutos por cada 20 minutos de trabajo en modelo PCS-12 y 10 minutos por cada 30 minutos de trabajo en modelo PCS-22.
- De serie se suministra con 2 placas, una con agujeros de 4,5 mm. y otra con agujeros de 6 mm.
- Tensión 230V/50Hz.



## PICADORAS DE CARNE



TC 8 VEGAS



TC 12 DENVER



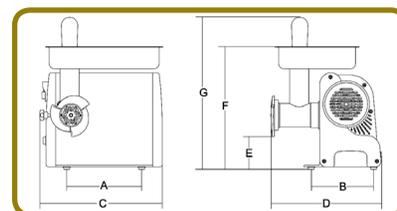
DETALLE TC 8 VEGAS DESMONTADA



CAJÓN PARA PLACA Y CUCHILLA



TC 22 DAKOTA



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

TC 8 VEGAS: A 205 - B 170 - C 335 - D 300 - E 85 - F 360 - G 410  
 TC 12 DENVER: A 275 - B 190 - C 377 - D 366 - E 100 - F 375 - G 452  
 TC 22 DAKOTA: A 310 - B 225 - C 395 - D 360 - E 115 - F 415 - G 485

### PICADORA DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg/h)	POTENCIA (W)	TOLVA (cm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m <sup>3</sup> )
TC 8 VEGAS	70	250	23x32x60	8	10	0,08
TC 12 DENVER	85	550	23x32x60	12	19	0,09
TC 22 DAKOTA	120	750	24x35x60	22	26	0,34

### Características

- Robusta estructura en aluminio anodizado.
- Cuerpo en aluminio anodizado y laterales en ABS antigolpes.
- Fácilmente transportable gracias a las prácticas asas.
- Motor ventilado.
- Reductor de la picadora hermético con engranajes en baño de aceite.
- Engranajes helicoidales templados y rectificadas.
- Inversor de marcha de serie.
- Diámetro de agujeros de la placa de los modelos VEGAS y DENVER: 6mm y en modelo DAKOTA 4,5mm.
- Sinfín y boca en aluminio alimentario pulido.
- Placa y cuchilla de acero.
- Práctico cajón para guardar placa y cuchilla.
- Mandos con resistencia al agua y al polvo IP54.
- Tensión 230V/50Hz.



## PELATATAS PROFESIONALES



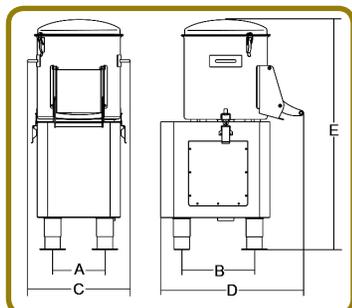
PPJ 6 SC



PPJ 10 SC



PPJ 20 SC



### ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PPJ 6 SC: A 220 - B 260 - C 400 - D 400 - E 690

PPJ 10 SC: A 218 - B 300 - C 470 - D 544 - E 910

PPJ 20 SC: A 295 - B 337 - C 560 - D 650 - E 1040



FÁCILMENTE DESMONTABLE

### PELATATAS

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	POTENCIA (W)	POTENCIA (CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	VELOCIDAD PLATO (rpm)	PRODUCCIÓN (kg/h)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m <sup>3</sup> )
PPJ 6 SC	6	370	0,5	320	320	105	23	0,42
PPJ 10 SC	10	735	1,0	320	320	170	41,5	0,49
PPJ 20 SC	20	1102	1,5	275	275	340	52	0,58

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 6 SC

CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 10 SC

CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 20 SC



CABALLETE CON FILTRO

### Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Sistema de transmisión con correa poli V y tensor automático.
- Motores potentes ventilados para uso continuo.
- Fondo abrasivo en acero inoxidable repujado.
- Paredes abrasivas con piezas fácilmente reemplazables.
- Sistema patentado de cuba y fondo desmontables y lavables incluso en lavavajillas.
- Sistema de descarga de patatas automático.
- Boca de descarga en acero inoxidable con fijación rápida y cierre hermético.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura y posibilidad de fijación al suelo.
- Microinterruptor en la tapa y en la puerta de descarga.
- Mantenimiento sencillo con acceso inmediato a todos los componentes sin inclinar la máquina.





# ROMPEHIELO Y TRITURADOR DE HIELO PROFESIONALES



## ROMPEHIELO PROFESIONAL

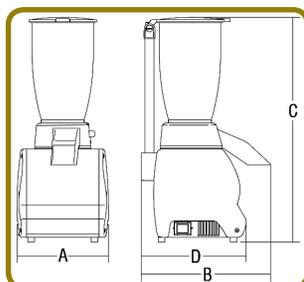
MODELO	POTENCIA (W)	PRODUCCIÓN (Kg/min.)	CAPACIDAD VASO (l)	CAPACIDAD BANDEJA (l)	VELOCIDAD GIRO (rpm)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
NORDKAPP	150	?	3	2	800	5,2	0,06



DETALLE CUCHILLA



ESQUEMA DIM.  
A: 205mm  
B: 285mm  
C: 491mm  
D: 235mm

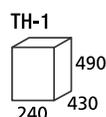


## Características

- Rompehielo profesional con cuerpo fabricado en aluminio extruido, vaso en acero inoxidable, boca en ABS alimentario y cuchillas en acero inoxidable.
- Pica cubitos de hasta 44 gr.
- Posee regulación del tamaño del hielo triturado.
- Motor ventilado con transmisión por engranajes para un servicio prolongado.
- Micro interruptor en la tapa para la máxima seguridad del operador.
- Tensión 230V 50Hz.



DET. BANDEJA EXTRAÍBLE RECOGE GOTAS



## TRITURADOR DE HIELO PROFESIONAL

MODELO	PRODUCCIÓN Kg/min.	TAMAÑO MÁX. CUBITO (gr.)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)
TH-1	6	45	200	25

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Regulación de las dimensiones de los gránulos por medio de un simple regulador mecánico.
- Elevada producción horaria.
- Dotado de micro-interruptor tanto en la tapa como en la puerta.
- De serie se suministra con una bandeja GN 1/3 de 150mm. de profundidad, para la recogida de los gránulos.
- Tensión 230V/50Hz.





## CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA



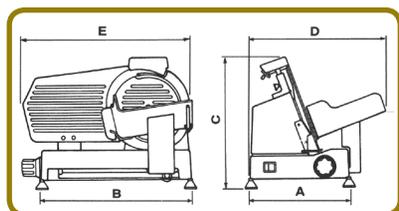
CES-220-S



CES-275-S

### CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA

MODELO	DIMENSIONES (mm)					DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	PESO (Kg)	ESPESOR DE LONCHA (mm)
	A	B	C	D	E					
CES-220-S	245	380	340	360	435	220	140	180x170	17	0,2 a 12
CES-250-S	245	380	340	380	480	250	150	180x195	18	0,2 a 12
CES-275-S	295	415	410	430	540	275	250	200x210	24	0,2 a 15
CES-300-S	295	420	410	430	570	300	250	200x235	25	0,2 a 12



#### Características modelos estándar CES-S

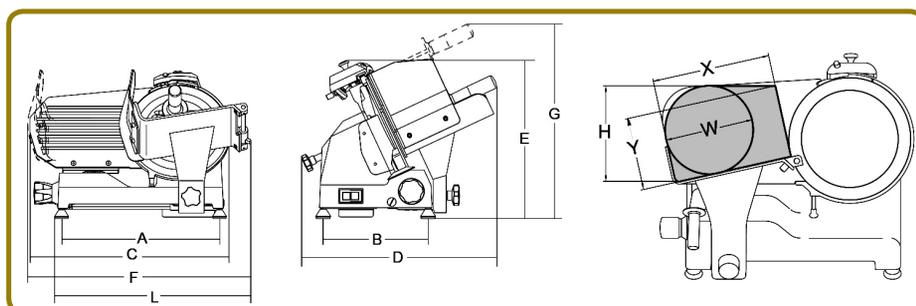
- Bandeja de corte, carro y protector de cuchilla en aluminio anodizado protegido contra oxidación.
- Cuerpo en aluminio lacado.
- Mango adicional en el carro para favorecer las operaciones de corte.
- Transmisión por correa.
- Mando graduado para selección del espesor de lonchas y tope adicional de espesor máxima.
- Cuchilla circular en acero inoxidable de gran resistencia.
- Fácil limpieza.
- Patas regulables.
- Motor con protector térmico anticalentamiento.
- Base cerrada. Protector de cuchilla y prensa-fiambres.
- Sistema de seguridad antiarranque durante tareas de limpieza.
- Voltaje: 230V/50Hz.



## CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA MIRRA



MIRRA 300 C



### ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

MIRRA 250 C: A 395 - B 245 - C 500 - D 560 - E 370 - F 570 - G 475 - L 490 - X 220 - Y 145 - H 180 - W 170  
 MIRRA 300 C: A 395 - B 245 - C 546 - D 460 - E 390 - F 570 - G 490 - L 465 - X 210 - Y 172 - H 205 - W 192



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA

### CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA MIRRA

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	VOLUMEN BRUTO (m <sup>3</sup> )
	ancho	fondo						
MIRRA 250 C	245	395	16	250	220x170	0-13	147	0,13
MIRRA 300 C	295	435	20,5	300	220x192	0-13	210	0,25

Bloqueo de carro de seguridad. Carro abatible.

### Características

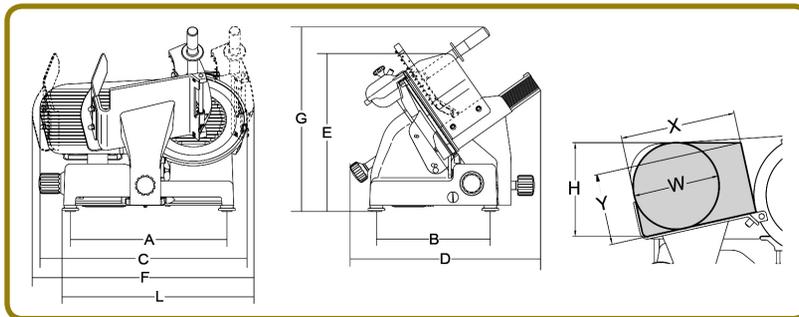
- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Amplio espacio entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificadas y pasadores lapeados.
- Tornillería y lámina "para-lonchas" fabricados en acero inoxidable.
- Robusto soporte de vela.
- Afilador incorporado con cuerpo fundido y doble piedra de afilado de serie.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Máquinas profesionales versión CE con bloqueo de carro.
- Inclinación de la cuchilla 25°.
- Tensión 230V/50Hz.



## CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO



PALLADIO 300



### ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PALLADIO 300: A 465 - B 340 - C 615 - D 547 - E 465 - F 710 - G 545 - L 600 - X 270 - Y 190 - H 240 - W 220

PALLADIO 350: A 465 - B 340 - C 660 - D 575 - E 455 - F 710 - G 530 - L 580 - X 270 - Y 225 - H 275 - W 250



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA



EXTRACTOR DE CUCHILLA DE SERIE

### CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo					
PALLADIO 300	340	465	35	300	270x220	0-23	275
PALLADIO 350	340	465	37	350	270x250	0-23	370

### Características

- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Línea redondeada sin esquinas ni tornillos exteriores.
- Perno de deslizamiento cromado rectificado.
- Casquillos de deslizamiento en fundición pulidos.
- Para-golpes del carro fabricados en goma vulcanizada.
- Tapas del soporte de la vela desmontables.
- "Para-lonchas" en acero inoxidable con encastre a bayoneta.
- Toda la tornillería en acero inoxidables.
- Sistema de estanqueidad sobre la polea.
- Amplio espacio (49,5mm) entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Protección inferior.
- Afilador con cubeta inferior de protección.
- Extractor de cuchilla de serie.
- Inclinación de la cuchilla de 35°.
- Empuñaduras en plástico.
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificados y pasadores lapados.
- Robusto soporte de vela.
- Bloqueo del carro de serie.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Tensión 230V/50Hz.





## CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO



PALLADIO 300 ENG



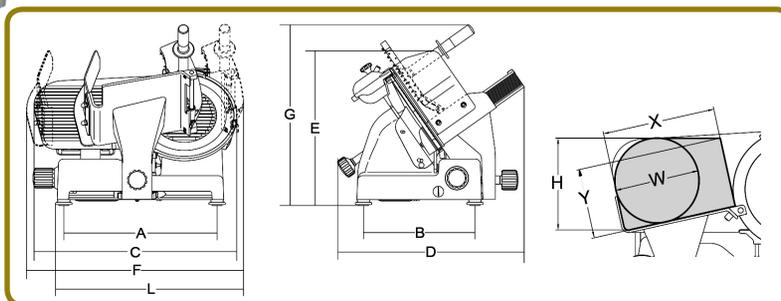
MOTOR CON SISTEMA DE ENGRANAJES



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA



EXTRACTOR DE CUCHILLA DE SERIE



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PALLADIO 300 ENG: A 465 - B 340 - C 615 - D 547 - E 465 - F 710 - G 545 - L 600 - X 270 - Y 190 - H 240 - W 220  
 PALLADIO 350 ENG: A 465 - B 340 - C 660 - D 575 - E 455 - F 710 - G 530 - L 580 - X 270 - Y 225 - H 275 - W 250

### CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO

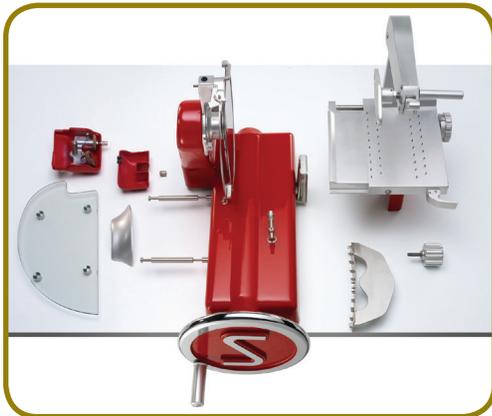
MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo					
PALLADIO 300 ENG	340	465	36	300	270x220	0-23	400
PALLADIO 350 ENG	340	465	38	350	270x250	0-23	400

#### Características

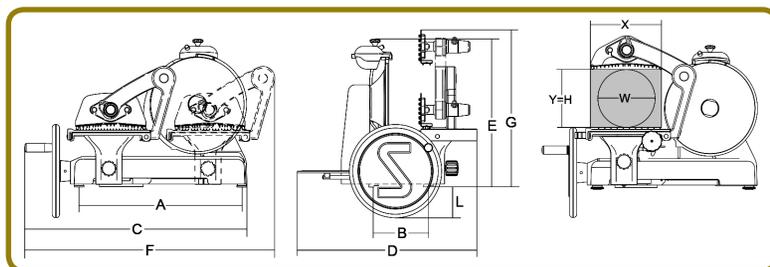
- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Línea redondeada sin esquinas ni tornillos exteriores.
- Transmisión mediante reductor de tornillo sinfín hermético.
- Lubricación en baño de aceite.
- Perno de deslizamiento cromado rectificado.
- Casquillos de deslizamiento en fundición pulidos.
- Para-golpes del carro fabricados en goma vulcanizada.
- Tapas del soporte de vela desmontables.
- "Para-lonchas" en acero inoxidable con encastre a bayoneta.
- Toda la tornillería en acero inoxidable.
- Sistema de estanqueidad sobre la polea.
- Amplio espacio (49,5mm) entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Protección inferior.
- Afilador con cubeta inferior de protección.
- Extractor de cuchilla de serie.
- Inclinación de la cuchilla de 35°.
- Empuñaduras en plástico.
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificadas y pasadores lapados.
- Robusto soporte de vela.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Bloqueo de carro de serie.
- Tensión 230V/50Hz.



# CORTADORA MANUAL "A VOLANO" ANNIVERSARIO



FÁCILMENTE DESMONTABLE



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

A: 520 - B: 180 - C: 770 - D: 625 - E: 510 - F: 855 - G: 590 - L: 90 - X: 270 - Y: 200 - H: 200 - W: 200



PROTECTOR  
DE CUCHILLA  
DESMONTABLE



SOPORTE

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	VOLUMEN BRUTO (m <sup>3</sup> )
	ancho	fondo					
ANNIVERSARIO 300	520	180	60	300	270x200	3	0,76

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

SOPORTE DE 650Øx847mm

PROTECCIÓN DE CUCHILLA DESMONTABLE

INDICADA PARA CORTAR FIAMBRES ESPECIALES (JAMÓN IBÉRICO) QUE REQUIERAN DE UN CORTE DELICADO, YA QUE LA MENOR VELOCIDAD DE GIRO DE LA CUCHILLA ASEMEJA AL CORTE MANUAL

## Características

- Fabricada totalmente en aleación de aluminio esmaltado.
- Resto de elementos fabricados en acero inoxidable y aluminio anodizado plateado.
- Sistema de movimiento patentado sin partes mecánicas a la vista.
- Plano de trabajo con movimiento lateral y doble brazo articulado BS1 para sujetar con firmeza el producto.
- Carro extraíble para una limpieza más fácil.
- Diseño italiano, simple pero elegante
- Única en el mercado con carro extraíble patentado, fácil de limpiar y desmontar sin herramientas.





## PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

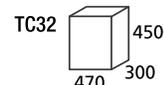
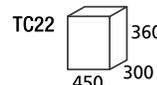
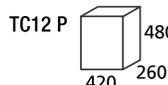


TC12 P



TC22/32

CONOS  
PARA  
EMBUTIR



### PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	TRANSMISIÓN	MOTOR DOBLE SENTIDO	ALTURA AL CENTRO PLACA (mm)	PRODUCCIÓN (Kg/h)	TOLVA (cm)	POTENCIA (W) (CV)	VELOCIDAD PICADORA (rpm)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)
TC12 P*	MOTORREDUCTOR	SI	270	100	21x30x6	750 1	138	1380	70	21
TC22	ENGRANAJES	SI	260	300	27x39x6	1100 1,5	148	1335	82	39
TC32	ENGRANAJES	SI	255	600	27x39x6	1850 2,2	150	1350	98	43

TODOS LOS MODELOS POSEEN MOTOR CON DOBLE SENTIDO DE GIRO

#### accesorios

##### DESCRIPCIÓN

OPCIÓN TENSIÓN TRIFÁSICA (400V/III/50Hz)

2 CONOS PARA EMBUTIR DE Ø15 Y Ø25mm PARA MOD. TC12 P

3 CONOS PARA EMBUTIR DE Ø15, Ø20 Y Ø25mm PARA MOD. TC22/32

PLACAS DE PICADORA TC12 P CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm

PLACAS DE PICADORA TC22 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm

PLACAS DE PICADORA TC32 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm

LOS MODELOS TC22  
Y TC32 POSEEN  
UNA TOLVA CON  
ENTRADA DE 76mm  
DE Ø Y MICRO  
INTERRUPTOR DE  
SEGURIDAD

Con estas máquinas para evitar sobrecalentamientos del motor se debe proceder como sigue:

Mod. TC12P. Parar 10' por cada 15-20' de trabajo / Mod. TC22. Parar 10' por cada 30-40' de trabajo

Mod. TC32. Parar 10' por cada 40-50' de trabajo

#### Características

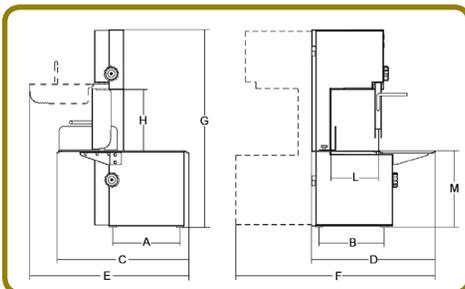
- Construidas para cumplir con las exigencias de supermercados, carnicerías, hoteles, restaurantes y comunidades.
- Cumple con las normas de seguridad europeas.
- De serie se suministran con placas con agujeros de Ø4,5mm de diámetro.
- Carcasa, grupo picador, tolva y bandeja en acero inoxidable AISI 304.
- La tolva y el grupo picador se pueden desmontar del cuerpo de la máquina para una fácil limpieza.
- Bandeja recoge-carne de 21x30x4cm.
- Transmisión por sinfín-corona en modelo TC12 P.
- Transmisión por ejes paralelos en modelos TC22 y TC32. Este sistema de transmisión esta formado por 4 engranajes de acero templado encerrados en caja estanca con baño de aceite.
- Mandos a baja tensión (24V)
- Tensión 230V/50Hz.



# SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL



SO 1840 INOX START



ESQUEMA DIM.
A: 315mm
B: 334mm
C: 537mm
D: 560mm
E: 640mm
F: 923mm
G: 843mm
H: 249mm
L: 237mm
M: 320mm

## SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL

MODELO	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPESOR CORTE(mm)	DIMENSIONES SIERRA (mm)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	POTENCIA (W) (CV)	DISTANCIA (mm) ENTRE PATAS	DIÁMETRO POLEA (mm)	SUPERFICIE TRABAJO (mm)	PESO (Kg)
SO 1840 INOX START	249	237	1840x16	1400	1100 1,5	315x334	250	455x470	51

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

CABALLETE EN ALUMINIO  
SIERRA TEMPLADA

### Características

- Construidas completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Poleas calibradas de aluminio pulido.
- Cojinetes herméticos en la polea superior.
- Potente motor asincrónico y ventiladores protegidos con aceite sellado.
- Mandos de 24V con microinterruptor de seguridad en la puerta, centralita de control y freno motor (CE).
- Rápido desbloqueo de la polea superior que facilita la limpieza y el cambio de la sierra.
- Rascadores fácilmente extraíbles para su sustitución.
- Motor monofásico con protección térmica de serie.
- Lavable con chorro de agua (pero no a alta presión).
- Mandos en acero inoxidable IP67.
- Sierra templada de 16mm que se puede utilizar tanto para huesos, producto congelado y carne.
- Tensión 230V/50Hz.
- Opcional tensión trifásica 400V/III/50Hz, mismo precio. (Consultar plazo de entrega).

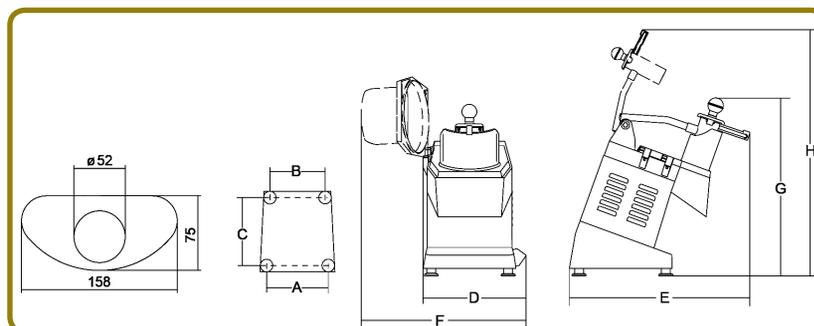




# CORTAVERDURAS PROFESIONAL



PORTADISCOS



ESQUEMA DIM.

A: 225mm  
B: 195mm  
C: 255mm  
D: 280mm  
E: 510mm  
F: 400mm  
G: 510mm  
H: 770mm

## discos

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
TOLVA LARGA	Tolva larga para descarga en continuo con micro de seguridad
CUBETA INOX.	Cubeta GN 1/3 h200 inox. con micro de seguridad.
PORTADISCOS	Portadiscos en metal plastificado.
DF1	Disco corte en rodajas 1mm.
DF2	Disco corte en rodajas 2mm.
DF3	Disco corte en rodajas 3mm.
DF4	Disco corte en rodajas 4mm.
DF5	Disco corte en rodajas 5mm. <b>especial para tomate.</b>
DF6	Disco corte en rodajas 6mm.
DF8	Disco corte en rodajas 8mm.
DF10	Disco corte en rodajas 10mm.
DF14	Disco corte en rodajas 14mm. usar solo con discos PS
DQ4	Disco para cortar en barritas 4mm.
DQ6	Disco para cortar en barritas 6mm.
DQ8	Disco para cortar en barritas 8mm.
DQ10	Disco para cortar en barritas 10mm.
DTV	Disco para rallar 1mm.
DTV2	Disco para rallar 2mm.
DTV3	Disco para rallar 3mm.
DTV4	Disco para deshilachar 4mm.
DTV7	Disco para deshilachar 7mm.
DTV9	Disco para deshilachar 9mm. MOZARELLA
DTV8	Disco para deshilachar 8mm.
PS5	Disco para corte en cubitos 5mm. trabaja con DF5
PS8	Disco para corte en cubitos 8mm. trabaja con DF8
PS10	Disco para corte en cubitos 10mm. trabaja con DF10
PS12	Disco para corte en cubitos 12mm. trabaja con DF
PS14	Disco para corte en cubitos 14mm. trabaja con DF14
PS20	Disco para corte en cubitos 20mm. trabaja con DF
LPS8	Limpiadiscos PS8
LPS10	Limpiadiscos PS10
LPS14	Limpiadiscos PS14
LPS20	Limpiadiscos PS20



DETALLE TOLVA LARGA

## DETALLE DISCOS



DISCO DF2

DISCO DF5  
Para tomate

DISCO DF3

NO SE  
INCLUYE  
NINGÚN DISCO  
EN DOTACIÓN



DISCO DQ



DISCO DT



DISCO PS



# CORTAVERDURAS PROFESIONAL



TM INOX CON CUBA RECOGE  
PRODUCTO DE SERIE



DETALLE MANDOS

MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD DISCO (rpm)	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m <sup>3</sup> )
TM INOX	515/0,7	300	18,5	0,13

## Características

- Construcción en aleación de aluminio y tapa en acero inoxidable.
- Motor ventilado para un uso continuo.
- Diseño extremadamente compacto para una mejor gestión del espacio en la cocina.
- El exclusivo sistema de caída directa del producto permite un trabajo también de alimentos suaves y delicados.
- El sistema de corte permite trabajar fácilmente mozzarella y otros quesos.
- Seguridad garantizada mediante tres microinterruptores: en la palanca, en la tapa y en la cubeta.
- **Cubeta recoge-producto con bloqueo suministrada de serie.**
- Tapa en acero inoxidable lavable en lavavajillas.
- Amplia elección de discos para todas las aplicaciones.
- Tensión 230V/50Hz.



# MÁQUINA DE PASTA FRESCA

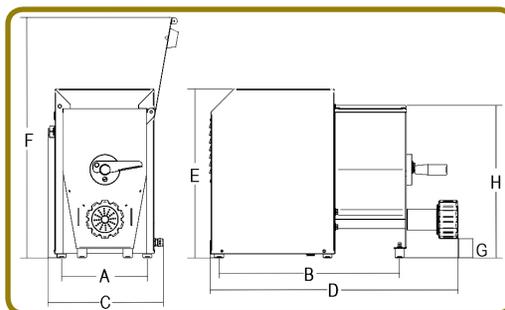


MODELO	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD (l)	CAPACIDAD (Kg)	PRODUCCIÓN (Kg/h)	DIÁMETRO PLACA	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m <sup>3</sup> )
CONCERTO 5	750/1	10	4,2	8,4	75	42	0,35

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Motor corta-pasta  
 Spaghetti 1,9mm.  
 Bigoli/Pici toscani 3mm.  
 Linguine 3x1,6mm.  
 Spaghetti cuadrados/chitarrine 2mm.  
 Taglioni 1,8mm.  
 Taglioni 3,5mm.  
 Tagliatelle 6mm.  
 Pappardelle 15mm.  
 Maccheroni rigati 8mm.  
 Gramigne 3mm.  
 Gnocchetti sardi 19mm.  
 Casarecce/strozzapreti 8,8mm  
 Fusili 8,4mm.  
 Sfoglia regolare  
 Trefiladoras bajo pedido



ESQUEMA DIM.  
 A: 206mm  
 B: 411mm  
 C: 263mm  
 D: 577mm  
 E: 407mm  
 F: 489mm  
 G: 65mm  
 H: 353mm



## Características

- Máquina adaptada a las exigencias del pequeño y mediano restaurante.
- Práctica, veloz y extremadamente fácil de limpiar y sanificar.
- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Potente motor ventilado con reductor con engranajes en baño de aceite.
- P alas amasadoras de alto rendimiento fácilmente desmontables.
- Tapa en acero inoxidable para visualizar el interior de la cuba.
- Práctica tolva extraíble para verter la parte líquida de forma optima.
- Sinfín, boca y anillo en acero inoxidable.

- Cuba en aluminio anodizado.
- Mandos con aislamiento IP54.
- Sistema de ventilación forzada incluso con el motor apagado.
- Tensión 230V/50Hz.

### OPCIONALES:

- Amplia gama de trefiladoras en bronce.
- Motor corta-pasta con variador de velocidad.
- Máquina especial para la elaboración de Ravioli: consultar precio y plazo de entrega.



# AMASADORA PLANETARIA



DETALLE GANCHO, PALA Y BATIDOR

## AMASADORA PLANETARIA

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POTENCIA (W)	VELOCIDAD (r.p.m.)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m <sup>3</sup> )
APE-7	7	270	45-270	22,7	0,104

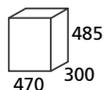
## de serie se suministra

DESCRIPCIÓN
GANCHO PARA AMASAR
PALA PARA MEZCLAR
BATIDOR

## accesorios

DESCRIPCIÓN
CUBA ADICIONAL DE 7 litros

APE-7



## Características

- Estructura en aluminio anodizado.
- Exterior en aluminio anodizado.
- Depósito de 7 litros en acero inox. incluido.
- Cantidad máxima de masa que puede amasar: 600-700 gr. (en peso de harina).
- Gancho, pala y batidor en acero inoxidable.



**revemah**

## BATIDORAS PLANETARIAS

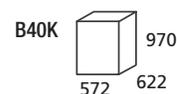
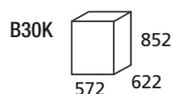
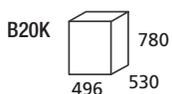
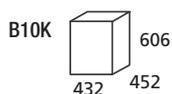


B20K



B40K

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	CAPACIDAD MÁX. HARINA (Kg)	CAPACIDAD MÁX. MASA (Kg)	POTENCIA MOTOR (W/CV)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	VELOCIDAD AMASADO (r.p.m.)	PESO NETO (Kg)	PESO BRUTO (Kg)
B10K	10	2	3	450/0,5	720	113/184/341	56	73
B20K	20	4	6	1100/1,5	1500	108/199/382	94	118
B30K	30	7	10,5	1500/2	2000	84/151/270	136	166
B40K	40	8	13	2000/2,5	2000	84/151/270	150	184



### CUBA ADICIONAL

10 LITROS  
 20 LITROS  
 30 LITROS  
 40 LITROS

### de serie se suministra

#### DESCRIPCIÓN

GANCHO PARA AMASAR  
 PALA PARA MEZCLAR  
 BATIDOR

### Características

- Construcción robusta para mayor estabilidad.
- Cuba, mezclador, amasador y varilla batidora en acero inoxidable AISI 304.
- **Transmisión por engranajes**
- Materiales electromecánicos de alta calidad.
- Bajo nivel sonoro.
- Tensión 230V/50Hz en modelos B10K y B20K. 400V/III/50Hz en resto de modelos.
- Doble sistema de seguridad en la cuba y en el cabezal.
- Todos los modelos excepto el B10K, dotadas de temporizador de 60 minutos más posición manual.



## CUTTER



C-TRONIC 6 VT



**VARIOTRONIC™**  
SYSTEM

MODELO	CAPACIDAD (l)	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD (rpm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	PESO NETO (kg)
C-TRONIC 4 VT	4	600/0,8	600-2800	200x106	13,5
C-TRONIC 6 VT	6	600/0,8	600-2800	200x169	14,5
C-TRONIC 9 VT	9	1200/1,6	600-2800	240x204	23

### accesorios

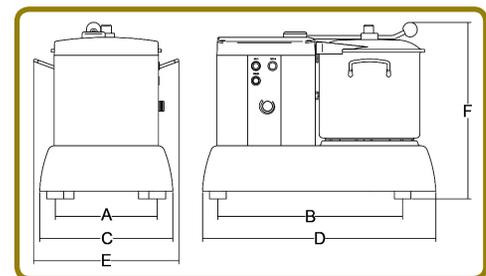
#### DESCRIPCIÓN

CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS DENTADAS

CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PERFORADAS

CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PARA AMASADO

CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PARA PESTO



#### ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

C-TRONIC 4 VT: A 185 - B 369 - C 251 - D 457 - E 296 - F 300  
 C-TRONIC 6 VT: A 185 - B 369 - C 251 - D 457 - E 304 - F 362  
 C-TRONIC 9 VT: A 244 - B 443 - C 319 - D 560 - E 348 - F 420



CUCHILLAS LISAS (DE SERIE)



CUCHILLAS DENTADAS



CUCHILLAS PERFORADAS



CUCHILLAS AMASADO



CUCHILLAS PESTO



DETALLE ESPÁTULA

### Características

- Estructura robusta en aluminio inyectado y extruido.
- Motor y cuba uno al lado del otro que permiten aislar del calor el producto procesado.
- Depósitos de acero inoxidable con fondo térmico y asas.
- Motor ventilado de alta eficiencia para uso continuo.
- Robustas cuchillas de hoja curva en acero templado.
- Microinterruptor de seguridad en la tapa y en la palanca.
- Alturas útiles: 50, 100 y 120mm para cada máquina respectivamente.
- Agujero en la tapa para añadir ingredientes.
- Tapa de Tritán transparente que permite una excelente visibilidad durante el funcionamiento.
- Espátula rascadora para limpiar la cuba y la tapa durante el procesamiento.
- De serie se suministra con espátula y plato afilador de cuchillas.
- Sistema Variotronic: variador de velocidad estabilizado. Permite impostar una velocidad de giro de cuchillas determinada y mantenerla constante independientemente de la consistencia del producto que estemos elaborando.
- Tensión: 230V/50Hz.





## MIXER (TRITURADORES / BATIDORES)



STORM + ASTA 16

### BLOQUE MOTOR STORM VELOCIDAD FIJA

MODELO	VELOCIDAD (rpm)	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD TRABAJO (l)	LONGITUD (mm)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m <sup>3</sup> )
STORM	12500	200/0,27	15	145	1,1	0,02



### opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)
ASTA STORM 16	160



CICLONE

### BLOQUE MOTOR CICLONE VELOCIDAD FIJA

MODELO	VELOCIDAD TRITURADO (rpm)	VELOCIDAD BATIDO (rpm)	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD TRABAJO (l)	LONGITUD (mm)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m <sup>3</sup> )
CICLONE 20	16000	2300	200/0,27	20	340	2	0,02
CICLONE 36	16000	2300	360/0,5	70	348	2,5	0,02



### opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)
ASTA CICLONE 25	250
ASTA CICLONE 35	320
BATIDOR CICLONE	348



### Características

- Efectivo sistema de ventilación del motor para un uso prolongado.
- Robusta aunque ligera estructura en ABS reforzada con fibra de vidrio.
- Práctica y ergonómica empuñadura.
- Máquina protegida con grado IPX3.
- Rápido sistema de acoplamiento del brazo.
- Cuchilla de tres hojas en acero de cuchillería.
- Tensión: 230V/50Hz.

### Modelos CICLONE:

- Brazos trituradores desmontables para su limpieza y lavables en lavavajillas.
- Botón de encendido protegido para evitar la puesta en marcha accidental.
- Brazo batidor con sistema de engranajes metálico.

### Modelos VORTEX:

- Paragolpes de goma para amortiguar el contacto con las ollas.
- Motores potentes y de alto rendimiento.
- Brazos trituradores desmontables para su limpieza y lavables en lavavajillas.
- Disponibles en dos versiones:
  - Velocidad fija.
  - Sistema Variotronic: variador de velocidad estabilizado. Permite impostar una velocidad de giro de cuchillas determinada y mantenerla constante independientemente de la consistencia del producto que estemos elaborando.
- Buje y campana completamente en acero inoxidable.
- Brazo batidor con sistema de engranajes metálico.



# MIXER (TRITURADORES / BATIDORES)



**VARIOTRONIC™**  
SYSTEM



VORTEX 55

## BLOQUE MOTOR VORTEX VELOCIDAD FIJA Y VARIABLE

MODELO	VELOCIDAD TRITURADO (rpm)	VELOCIDAD BATIDO (rpm)	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD TRABAJO (l)	LONGITUD (mm)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
VORTEX 43	13000	1850	430/0,6	100	377	2,5	0,03
VORTEX 43 VT	2200-11500	350-1800	430/0,6	100	377	2,5	0,03
VORTEX 55	13500	1900	550/0,8	200	385	3,5	0,03
VORTEX 55 VT	2200-11500	350-1800	550/0,8	200	385	3,5	0,03
VORTEX 75 VT	2200-11500	350-1800	750/1,0	300	390	4,0	0,03



## opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)
ASTA VORTEX 35	350
ASTA VORTEX 45	450
BATIDOR VORTEX	385

ACCESORIOS:  
SOPORTE DE PARED  
SOPORTE DE OLLA  
MALETA PARA MODELO VORTEX  
EXPOSITOR INOXIDABLE



CONEXIÓN ASTA VORTEX



ASTA VORTEX DESMONTADA

## accesorios

MODELO

SOPORTE PARA OLLA VORTEX

SOPORTE PARED DE VORTEX

EXPOSITOR INOX. DE VORTEX

\*MALETA VORTEX

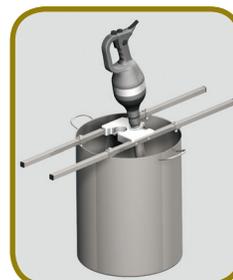
\*Maleta para transportar un bloque motor VORTEX, un ASTA VORTEX y un BATIDOR VORTEX.



BRAZOS BATIDOR



DETALLE CUCHILLA VORTEX



SOPORTE OLLA



SOPORTE PARED



EXPOSITOR INOX. VORTEX