



COCCIÓN

REFRIGERACIÓN

LAVADO

APARATOS DE COCINA



Maquinaria y mobiliario de cocina

BARTSCHER - NUESTRA GAMA COMPLETA

Estimadas señoras y estimados señores, clientas y clientes:

Hace más de 140 años que seguimos un lema que ha demostrado ser intemporal: «la calidad vale la pena». Ofrecemos productos de alta calidad a una atractiva relación precio-rendimiento, adaptamos continuamente nuestro catálogo a sus deseos y necesidades y ponemos las nuevas tendencias a su disposición. Ya sea usted un cliente antiguo o un cliente potencial, toda nuestra oferta está orientada a ayudarle lo mejor posible en su negocio.

A partir de este principio, este año hemos elaborado un catálogo que permite, facilita y optimiza los trabajos y sus correspondientes procesos en una cocina comercial moderna con equipos eficientes. El resultado lo encuentran en 336 páginas con más de 1800 productos, que también incluyen una gran cantidad de novedades.

También le ofrecemos algo nuevo en términos de servicio: hemos renovado por completo nuestro sitio web. Estamos muy contentos de presentarle la marca Bartscher y nuestra amplia gama de productos con un aspecto optimizado en www.bartscher.com.

Como distribuidor registrado, pueden usar numerosas funciones útiles, como por ejemplo, la sencilla función de «pedido rápido», acceder al historial de pedidos y mucho más. En las páginas 6 y 7 presentamos en detalle otras prácticas características de nuestro nuevo sitio web.

Si prefieren realizar sus compras en línea o físicamente, al comprar un producto de la marca Bartscher estará decidiéndose de manera bien fundamentada por una excelente calidad, soluciones inteligentes y el más alto nivel de servicio.

Nuestro personal cualificado estará encantado de aconsejarle, ya sea para seleccionar un único equipo o para la compleja planificación de cocinas personalizadas. Le ayudamos a equipar su cocina comercial o su tienda de aperitivos de manera eficiente, funcional y ergonómica.

Estamos siempre a su disposición para contribuir a su éxito.



Andreas Heumüller
Director General

Markus Kosfeld
Director de Marketing



Bartscher GmbH Experiencia y competencia desde 1876

Desde la fundación de la empresa en el año 1876 y durante las últimas décadas, Bartscher GmbH ha ampliado de forma consecuente su posición hacia el liderazgo en el mercado de Alemania como proveedor de equipos de cocina.

HISTORIA

- 1876** Fundación de la empresa en Geseke
- 1959** Inicio de las ventas en todo el territorio nacional federal de aparatos y dispositivos para la gastronomía
- 1971** En Geseke se erige un nuevo almacén
- 1978** Planificación y construcción de una nueva planta en Salzkotten
- 2004** Ampliación con nuevos edificios
- 2006** Construcción de una nueva nave de almacén con salas de formación y una sala de exposiciones
- 2011** Construcción de un sistema de Paternoster para el abastecimiento más eficaz y rápido de piezas de recambio
- 2012** Ampliación con nuevos edificios
- 2014** Ampliación con 3 Paternoster adicionales para aprox. 8.000 recambios
- 2014** Ampliación de la superficie de envíos de exportación



- 1 Alemania, Salzkotten
- 2 Países Bajos, Nieuwegein
- 3 Francia, Reims
- 4 Suiza, Küsnacht am Rigi
- 5 Austria, Salzburgo-Hallwang
- 6 Polonia, Varsovia
- 7 Ucrania, Ivano-Frankivsk
- 8 China, Shanghai

Bartscher - Internacional

Fuertes en Europa: con sucursales en distintos países europeos nos aseguramos de que nuestro convincente y completo surtido de productos, junto con todos nuestros servicios de gestión y asesoramiento, estén siempre cerca de usted.

Calendario de ferias 2018

En 2018 también les presentaremos las tendencias más novedosas en las ferias nacionales e internacionales más importantes. Visítenos y pruebe nuestra selección de aparatos.

Estamos a su disposición durante todo el año para presentaciones de productos y cursos de formación en nuestros centros de exposición y formación en Salzkotten y en Hallwang-Mayrwies (en Salzburgo).



INTERNORGA, Hamburgo 2017

Enero
08. - 11. HORECAVA, Ámsterdam
Febrero
03. - 07. INTERGASTRA, Stuttgart
Marzo
09. - 13. INTERNORGA, Hamburgo
21. - 23. EUROGASTRO, Varsovia
Mayo
15. - 17. UNITI expo, Stuttgart
Septiembre
10. - 13. FAFGA, Innsbruck
16. - 18. GULFHOST, Dubai
Octubre
PIR, Moscú
28. - 31. GastRo, Rostock
Noviembre
FORECH, Kiev
10. - 14. ALLES FÜR DEN GAST, Salzburgo

Maquinaria y mobiliario de cocina de Bartscher significa:

- ✓ Marca conocida
- ✓ Calidad sólida y buen servicio
- ✓ Amplia gama de productos
- ✓ Excelente relación calidad/precio



Por sexta vez consecutiva hemos sido galardonados con el codiciado premio de los lectores "BEST of Market" en servicio, calidad y precio. Se lo agradecemos mucho a nuestros clientes. Para nosotros supone un gran reconocimiento y un estímulo a la vez, para dar cada día lo mejor de nosotros.

La lista de premios es larga: Los lectores de las revistas "first class", "GVmanager" y "24 Stunden Gastlichkeit" nos eligieron en 2012 para ocupar el tercer puesto en la categoría "Técnica de cocción" y alcanzamos el primer puesto en la categoría "Accesorios de cocina" en 2013 - 2017.



La calidad sale a cuenta

La revista de tests ETM también ha valorado nuestros productos repetidas veces de forma positiva. Por ejemplo, nuestra máquina microonda 610835 o la picadora FW10 obtuvieron la nota de "BIEN", y nuestra parrilla de contacto la nota de "MUY BIEN".

Nuestro servicio para usted

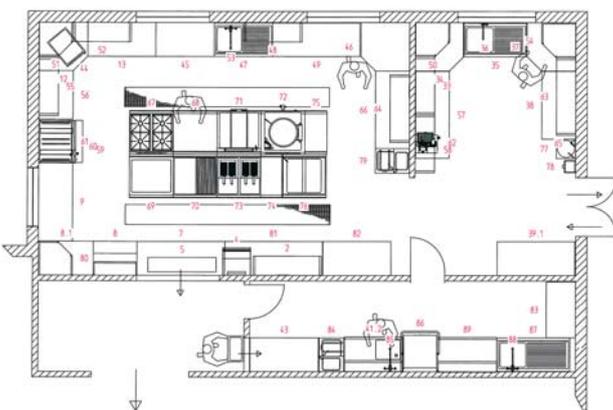
En Bartscher, el Servicio se escribe con mayúscula. Sea mediante asesoramiento competente, moderna logística o con nuestro rápido y efectivo servicio al cliente, siempre estamos orientados a la satisfacción de nuestros clientes.

Gestión de proyectos competente

¿Están pensando en renovar la cocina de su restaurante o le está dando vueltas a la idea de adaptar su zona de cocina a nuevas necesidades?

Será un placer acompañarle en la realización de sus ideas. Con un análisis de necesidades y determinación de funciones, con el diseño y la planificación, en el proceso de oferta o en la instalación final. También podemos ayudarle en la confección de un resumen de prestaciones.

Nuestro departamento de proyectos está a su disposición con un equipo altamente competente. projekt@bartscher.com



POR QUÉ SOMOS EL SOCIO ADECUADO PARA USTED

1

EXPERIENCIA DE AÑOS EN EL SECTOR

Al igual que en nuestros productos, se puede confiar en nosotros: llevamos 141 años cumpliendo los requisitos más exigentes y recientes en cuanto a asesoramiento y técnica. Bartscher es sinónimo de experiencia y competencia en el sector de las cocinas industriales.

2

SURTIDO COMPLETO

Todo lo que necesita un profesional: desde soluciones integrales para cocinas industriales hasta aparatos pequeños, pasando por las exclusivas salamandras Hi-Light. Nuestra gama de productos es única y, gracias a nuestro extenso almacén, podemos realizar las entregas con gran rapidez.

3

ORIENTACIÓN HACIA EL CLIENTE

Usted es muy exigente y nosotros estamos ahí para satisfacerle. Para eso contará la ayuda de una persona de contacto. Una línea telefónica de asistencia competente y accesible para el cliente, eso completa nuestra gama de servicios.

4

AMPLIO PAQUETE DE SERVICIOS

El servicio de mantenimiento y reparación, rápido y eficaz, minimiza el tiempo que están sus aparatos sin funcionar. Procuramos que sus clientes no tengan que renunciar a nada.

5

CALIDAD

Un diseño resistente, un acabado perfecto y la ergonomía son nuestros valores. Nuestros productos han sido concebidos para profesionales de la cocina: duraderos, fáciles de limpiar y con eficiencia energética.



Serie 600

Serie 650

Serie 700

Serie 900

Herde

Kombidämpfer

Heissluftöfen

Salamander

Kochen



NEUE SERIE 900

WEITERE INFORMATIONEN

NUESTRA NUEVA TIENDA ONLINE

Está abierta las 24 horas, los 365 días del año: ¡bienvenido a la nueva tienda online de la marca Bartscher!

Más de 1800 productos del área tecnológica de las cocinas comerciales están esperando a que los descubra. Los distribuidores registrados tienen fácil acceso a toda la gama y encontrarán numerosas características prácticas que facilitan la selección y la compra de los productos Bartscher.

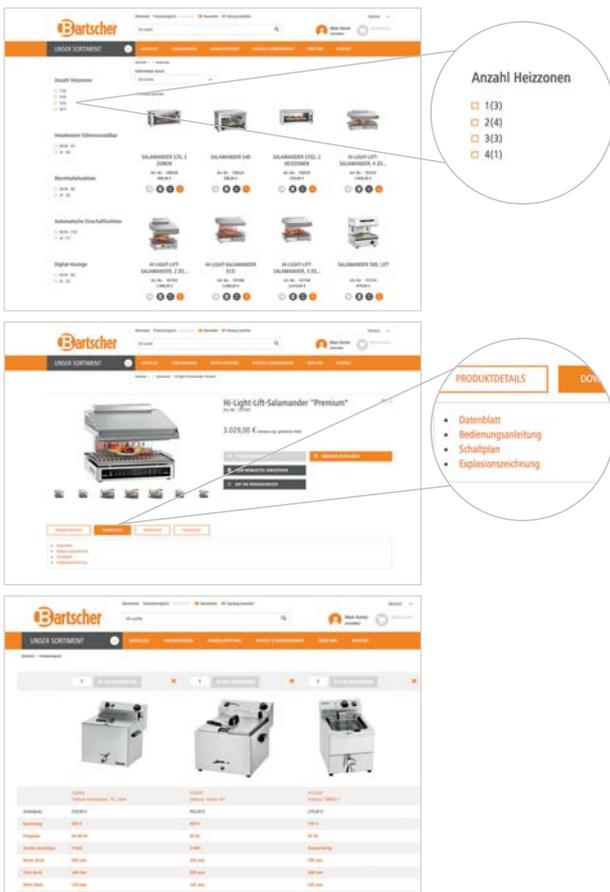
Convéncase usted mismo: www.bartscher.com

Encontrar lo que busca es ahora más sencillo

Al utilizar la búsqueda de texto libre, obtendrá sugerencias de selección adecuadas a su término de búsqueda, mientras que la búsqueda detallada por facetas lo ayudará a encontrar el producto deseado de manera específica. También puede realizar una búsqueda por temas (p. ej., asado a la parrilla, mantenimiento en caliente, café y accesorios, series térmicas, etc.) para llegar hasta el resultado preciso.

En la página de detalles del producto, no solo encontrará las imágenes del producto y sus datos técnicos, sino también otra información útil, como instrucciones de funcionamiento, vistas desarrolladas, hojas de datos, etc., que se pueden descargar cómodamente en formato PDF para cada producto de nuestra gama.

Otra herramienta útil para su decisión de compra es la opción de comparación de productos. Esta opción le permite comparar con exhaustividad y claridad hasta tres productos diferentes. La diferencia se resalta en color en cada caso.



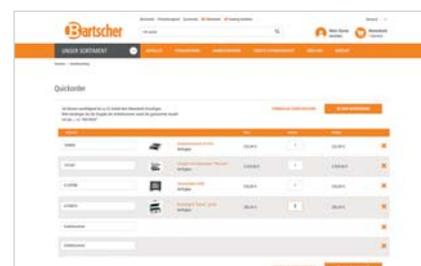
Lleve un registro de lo que le interesa

La opción de «bloc de notas» le ayudará a no perder de vista los productos que le interesan. Después de hacer su elección, puede añadir directamente los equipos o accesorios seleccionados al carrito de compras. Además, puede crear diferentes blocs de notas (p. ej., ordenados de acuerdo con los clientes o las áreas técnicas) para hacer un seguimiento incluso con búsquedas o combinaciones complejas y tomar decisiones específicas.



Aún más servicio

Los clientes registrados tienen acceso a otras funciones prácticas después de iniciar sesión. Mediante el uso de la función de pedido rápido, se pueden añadir hasta 25 productos al carrito de la compra de una manera muy sencilla y rápida.



La extensa sección «Mi cuenta» contiene, entre otras cosas, información sobre el historial de pedidos, incluido el seguimiento de pedidos. Aquí puede localizar con precisión dónde se encuentra actualmente su pedido en la ruta de entrega. En el área personal se muestra también el precio de compra neto y la disponibilidad de los productos, así como las opciones de pago.

Soporte para distribuidores

La tienda online y todas sus funciones se han diseñado para apoyar a los distribuidores en su trabajo diario. Estas funciones son una buena base para ampliar y enriquecer el asesoramiento presencial a través del canal online.



Los interesados en productos Bartscher pueden obtener información en el sitio web y utilizar la búsqueda especializada de distribuidores para establecer contacto directo con el socio distribuidor más cercano.



Equipos de cocina

	Cocinas centrales	11-13
	Serie 600	14-21
	Serie 650	22-31
	Serie 700	32-48
	Serie 900	49-62
	Marmitas fijas	63
	Sartenes basculantes	64-65
	Cocinas China	66

Gama calor

	Parrillas de piedra volcánica	67
	Asadores de sobremesa	68-69
	Fogones	70-71
	Freidoras	72-74, 192-199
	Hornos de convección	75-79, 245
	Hornos convección y vapor	83-96, 245
	Hornos de baja temperatura	97
	Horno Sous-Vide	98
	Asadores de pollos	99
	Salamandras	108-111
	Tostadoras	242-243
	Microondas	246-249

Pizza / Pasta

	Hornos para pizza	100-104, 244
	Máquina de pastas	105
	Amasadoras	106-107
	Laminadoras	106

Gama frío

	Abatidor de temperatura	97
	Vitrina expositora refrigerada	123
	Mini-vitrinas refrigeradas	126-127
	Vitrinas de tarta	128-129
	Neveras	130-133, 134-135
	Refrigerador para vino	132-133
	Congeladores	134, 135, 136
	Congeladores arcón	136
	Cámara frigorífica	137
	Saladettes	138-140
	Mesas refrigeradas pequeñas	141
	Mesas refrigeradas	142-145
	Mesa refrigerada para pizza y sandwich	146
	Expositores refrigerados	147-149
	Máquinas de cubitos de hielo	151-154
	Máquinas de hielo troceado	155

Vitrinas calientes/frías

	Vitrinas calientes	112, 114, 116-119, 232
	Vitrinas frías	113, 115, 120-124, 128-129

Lavado e higiene

	Lavavasos	158-161
	Lavavajillas	157, 162-166
	Centros de lavado	167-170
	Grifos	171
	Cestas de lavado	172-173
	Equipos descalcificadores	174-175
	Pulidora de vasos	176
	Pulidora de cubiertos	176

Muebles de acero inoxidable

	Estanterías	178-179
	Estantes	180
	Mesas de trabajo	181-183
	Armarios de pared	184
	Armarios con puertas corredizas	185-187
	Fregaderos	188-189
	Campanas extractoras	190-191
	Carros	258-259, 322-325

Fotos:

© Fotolia.com / Yuri Arcurs | Lsantilli | Svenja98 | foodmaster | Irochka | HL Photo | Yantra | Thomas Perkins | momanuma | Esther Hildebrandt | LUMIERES | Brenda Carson | Victoria German | Robert Neumann | Rechitan Sorin | Brigitte Bonaposta | Brebca | guy | 2jenn | cagnottojack | draghich | fudio | afitz | M.studio | Lucky Dragon | exclusive-design | Printemps | 5ph | Christian Schwier | arizanko | wizdata | StefanieB. | photocreww | doris oberfrank-list
© dreamstime.com / Smokefish

Snack grill



Sartenes multifunción	202
Planchas	203-204
Parillas contacto	205-207
Equipo multifunción	207
Planchas "Fry top"	208-209
Dispensadores de salsa	240
Cortadores de salchichas	241

Aparatos de sobremesa



Cocedores de arroz	200
Cocedores de pasta	201
Placas inducción	214-219
Wok de inducción	220-221
Hornillos eléctricos	222-223
Hornillos a gas	224-225
Sartenes	226
Ollas	226-227

Calentadores



Baños maría	228-229
Carros bañomaría	230-231
Calentadores	232, 233
Calentadores de platos	234
Placas calentadoras	234, 235
Calientaplatos	236, 237
Calientatazas	237
Maquinas de perritos calientes	238-239
Parrilla rodillo para salchichas	239
Calentadores de salchichas	239
Contenedor isotérmico	260, 261
Dispensadores de bebida	310
Marmitas de sopa	314-315
Calentadores de comida	316
Chafing dish	317-320
Combustible Chafing dish	321

Preparación



Cubetas Gastronorm	250-255
Cuberteros	256
Porta-notas	257
Soplete	257
Batidoras	264-266
Balanzas Industriales	267
KitchenAid	268-271
Cortadoras de verdura	272-273
Centrifugadora de ensalada	274
Peladoras	275
Picadoras de carne	276-277
Cortadoras	278-279
Envasadoras de vacío	280-282
Tablas de corte	283
Termómetros	284-285

Cafetería / Bar



Picadoras de hielo	150
Dispensadores de cereales	262
Expositores buffet	263
Heladera	286
Licadoras	287, 288, 289
Batidoras	288, 289, 291-293
Gofreras	294-295
Creperas	296
Máquinas de café	297-309
Espumador de leche	304
Dispensador de agua caliente	311, 312
Termos para vino caliente	312, 313
Soporte publicitario	326

Terraza



Barbacoa de pie/mesa	326
Estufas para terraza	328-329
Ceniceros	330
Mesas/bancos	331
Matamoscas eléctricos	332-333

Equipamiento para hoteles



Porta Maleta	327
Limpiazapatos	327
Secamanos de pared	334
Dispensador toallitas	334
Dispensador jabón	335



Competencia logística

En nuestros modernos almacenes automatizados estocamos todo nuestro completo surtido de productos, para poder servirle su pedido en el mínimo tiempo posible.

La entrega rápida se realiza de inmediato mediante transportista o servicio de paquetería.



Servicio técnico más rápido

Disponibilidad inmediata: Nuestro almacén de recambios se organiza mediante un avanzado sistema Paternoster controlado por microprocesador.

Podemos mantener un almacén de más de 16.000 recambios con un aprovechamiento óptimo del espacio, accesibles de inmediato sobre demanda.

El servicio ocupa un lugar preferente en nuestra escala de valores, y no sólo se percibe a diario con el rápido suministro de recambios.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

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

Sujeto a modificaciones técnicas.
Precios indicados en Euros sin IVA.

Reparaciones en los aparatos pequeños:

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

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

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Alemania

Cocinas de iniciación - Las cocinas de la serie de iniciación de Bartscher combinan el confort de las "grandes" - ahorrando espacio con cinco fuegos, con un amplio horno multifunción. Una solución ideal para cuando desee obsequiar a sus invitados a deliciosos platos en ocasiones especiales o eventos frecuentes; por ejemplo en la pequeña gastronomía, en asociaciones o en casa del cocinero aficionado.

- ✓ Cocina a gas de acero inoxidable 18/10
- ✓ Parrillas de hierro fundido
- ✓ Quemador de gas con piloto de seguridad
- ✓ Encendido manual electrónico
- ✓ Patas con altura regulable
- ✓ Horno multifunción eléctrico con parrilla
- ✓ Puerta del horno con doble acristalamiento
- ✓ Interior del horno esmaltado
- ✓ Preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos

B	D	B
C		A

A 1,0 kW C 3,0 kW
 B 1,75 kW D 3,7 kW
 11,2 kW potencia nominal total

Cocina a gas 5FL EBO-1*

Medidas: 900 x 600 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 5 quemadores de gas: 1 x 1 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3 kW / 1 quemadore doble 3,7 kW
Horno multifunción eléctrico
 Capacidad del horno: 105 litros, 690 x 400 x 340 mm (an. x prof. x al.)
 Rango de temperatura: de 60 °C a 250 °C
 Potencia nominal: gas 11,2 kW
 Potencia nominal: electricidad 3,35 kW / 230 V 50 Hz
 Incluye 1 rejilla, 1 bandeja de horno, 1 accesorio de wok
 Peso: 67,2 kg
 GTIN 4015613678023
|| Código: 1509951
|| Euro 1.398,- || R1



Preparado para gas natural

Bandeja de horno

Medidas: 682 x 408 x 27 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,89 kg
 GTIN 4015613658612
|| Código: 150988
|| Euro 35,- || R1

Rejilla de horno

Medidas: 684 x 404 x 40 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,19 kg
 GTIN 4015613664514
|| Código: 150989
|| Euro 19,- || R1

- ✓ Cocina eléctrica de acero inoxidable 18/10
- ✓ Superficie vitrocerámica
- ✓ Patas de acero inoxidable con altura regulable
- ✓ Horno multifunción con parrilla y temporizador
- ✓ Puerta del horno con triple acristalamiento
- ✓ Horno con luz
- ✓ Tiradores de acero inoxidable
- ✓ Horno con esmaltado negro

Cocina eléctrica de 5 fuegos EBO*

Medidas: 900 x 600 x 890-910 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal total: 11,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 5 Fuegos:
 1 doble: Ø 120/210 mm, 0,7/2,1 kW
 Zona central: Ø 170/265, 1,4/2,2 kW
 1 fuego Ø 210 mm, 2,2 kW
 2 fuegos Ø 145 mm, 1,2 kW c/u
Horno multifunción, 2,5 kW
 Capacidad del horno: 100 litros, 635 x 435 x 360 mm (an. x prof. x al.)
 Rango de temperatura: de 50 °C a 250 °C
 Peso: 76 kg
 GTIN 4015613469621
|| Código: 155660
|| Euro 2.498,- || R1



Bandeja de horno

Medidas: 587 x 376 x 20 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,14 kg
 GTIN 4015613658650
|| Código: 150956
|| Euro 65,- || R1

Rejilla de horno

Medidas: 666 x 360 x 19 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,01 kg
 GTIN 4015613656557
|| Código: 150606
|| Euro 22,- || R1

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Cocinas a gas - Cocina profesional a gas

Las ventajas del uso de una cocina a gas hablan por sí mismas: la llama se puede regular con precisión, el calor es inmediato y se consigue la mejor cocción al punto, con el uso de prácticamente cualquier tipo de utensilio - sartenes, cacerolas o woks.



Cocina a gas GHU 4110

- ✓ Cocina a gas de acero inoxidable 18/10
- ✓ Quemador de gas con piloto de seguridad
- ✓ Encendido manual
- ✓ Horno de convección eléctrico 1/1 GN
- ✓ Patas de acero inoxidable con altura regulable
- ✓ Fácil limpieza:
 - Moldes de los quemadores con bandeja colectora amovible
 - Cajón debajo de los moldes de los quemadores
- ✓ Preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos



Cocina a gas de 4 fuegos GHU 4110 con horno de convección eléctrico 1/1 GN

Medidas: 700 x 700 x 850-910 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: gas 21 kW

4 fuegos: 2 x 3,5 kW, 2 quemadores dobles con 7 kW cada uno

Horno de convección eléctrico 1/1 GN

Extracción de vahos

560 x 390 x 340 mm (an. x prof. x al.)

3,1 kW / 230 V 50 Hz

Rango de temperatura: de 50 °C a 300 °C

Temporizador: 0 - 120 minutos

Incluye 1 rejilla y 2 bandejas, acero inoxidable

Peso: 100,8 kg

GTIN 4015613616940

|| Código: 2819991

|| Euro 2.449,- | R1

Bandeja 1/1 GN

Medidas: 530 x 325 x 20 mm

(an. x prof. x al.)

Peso: 1,45 kg

GTIN 4015613271729

|| Código: A101185

|| Euro 21,- | R2

Rejilla 1/1 GN

Medidas: 530 x 325 x 10 mm

(an. x prof. x al.)

Peso: 0,95 kg

GTIN 4016098175250

|| Código: A101091

|| Euro 29,- | R2



B	A
A	B



A 3,5 kW
B 7,0 kW (quemadores dobles)

21,0 kW potencia nominal total



Cocinas a gas MFG

- ✓ Cocina a gas de acero inoxidable
- ✓ Parillas macizas de hierro fundido
- ✓ Quemador de gas con piloto de seguridad
- ✓ Encendido manual
- ✓ Llama del piloto
- ✓ Horno eléctrico 2/1 GN
- ✓ Patas de acero inoxidable con altura regulable
- ✓ Tiradores de acero inoxidable
- ✓ Preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos

Cocina a gas de 4 fuegos MFG 7340 con horno eléctrico 2/1 GN

Medidas: 800 x 700 x 910-955 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: gas 19,0 kW
4 fuegos: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW

Horno eléctrico 2/1 GN

Enchufe arriba y abajo, extracción de vahos 650 x 580 x 260 mm (an. x prof. x al.)
6,0 kW / 400 V 50-60 Hz 2 NAC
Rango de temperatura: de 100 °C a 300 °C
Incluye 1 rejilla
Peso: 108,4 kg
GTIN 4015613632315
|| Código: 1582001
|| Euro 2.698,- | R1

B	A
A	B

A 3,5 kW
B 6,0 kW

19,0 kW potencia nominal total



Cocina a gas de 6 fuegos MFGO 7060 con parte inferior abierta

Medidas: 1200 x 700 x 910-955 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 28,5 kW
6 fuegos: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW
Peso: 79,2 kg

GTIN 4015613635033

|| Código: 1582101
|| Euro 2.498,- | R1

Cocina a gas de 6 fuegos MFG 7360 con horno eléctrico 2/1 GN y parte inferior abierta

Medidas: 1200 x 700 x 910-955 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: gas 28,5 kW
6 fuegos: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW

Horno eléctrico 2/1 GN

Enchufe arriba y abajo, extracción de vahos 650 x 580 x 260 mm (an. x prof. x al.)
6,0 kW / 400 V 50-60 Hz 2 NAC
Rango de temperatura: de 100 °C a 300 °C
Parte inferior abierta:
352 x 535 x 380 mm (an. x prof. x al.)
Incluye 1 rejilla
Peso: 129,4 kg
GTIN 4015613635040
|| Código: 1582201
|| Euro 3.249,- | R1

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW
B 6,0 kW

28,5 kW potencia nominal total



Aparatos preparados para gas natural



Bandeja 2/1 GN

Medidas: 650 x 530 x 20 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 2,7 kg
GTIN 4015613271699
|| Código: A101181
|| Euro 39,- | R2

Rejilla 2/1 GN

Medidas: 650 x 530 x 10 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,93 kg
GTIN 4016098175267
|| Código: A101092
|| Euro 46,- | R2



Serie 600 Imbiss

Aparatos de cocina de alta potencia que ocupan poco espacio gracias a su práctica construcción modular.

Podrá diseñar y equipar su cocina conforme a sus necesidades.

Aparatos de acero inoxidable 18/10 de alta calidad con una larga vida útil y en versión compacta.

- ✓ Aparatos auxiliares y subestructuras de acero inoxidable 18/10
- ✓ Profundidad: 600 mm, módulo de 400 mm o 600 mm de ancho
- ✓ Altura de los aparatos auxiliares sin chimenea: 290 mm, altura de los aparatos auxiliares con chimenea: 425 mm
- ✓ Dimensiones compactos
- ✓ Puede combinarse fácilmente gracias a su construcción modular
- ✓ Disposición variable de las subestructuras
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Aparatos preparados para propano, inyectores de gas natural incluidos
- ✓ Aprovechamiento óptimo de la energía
- ✓ Funcionamiento perfecto
- ✓ Limpieza sencilla
- ✓ Bonito diseño
- ✓ Serie también apta para vitrinas
- ✓ Conexión de aparatos mediante perfiles de sujeción



- ✓ Quemador de 3,5 kW
- ✓ Quemador de 6,0 kW

- ✓ Conexión de aparatos mediante perfiles de sujeción



- ✓ Un aparato de gran rendimiento en el espacio más pequeño

- ✓ Campanas con serie 600 Imbiss Disponibles a petición



Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico multifunción

600 x 600 x 900 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal gas: 19,0 kW

4 fuegos:

2 quemadores de 3,5 kW

2 quemadores de 6,0 kW

con llama piloto

Horno multifunción

convección - parilla - calor superior e inferior

Capacidad del horno: 58 l

450 x 380 x 315 mm (an. x prof. x al.), 2,2 kW / 230 V 50 Hz

Rango de temperatura: de 50 °C a 250 °C

Puerta con doble acristalamiento

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 58,5 kg

GTIN 4015613547510

|| Código: 1315563

|| Euro 2.498,- || R1

B	A
A	B



A 3,5 kW
B 6,0 kW

19,0 kW potencia nominal total



Los aparatos de gas están preparados para propano

Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno eléctrico multifunción

600 x 600 x 900 mm (an. x prof. x al.)

4 fuegos de 2,0 kW, Ø 185 mm

Potencia nominal: 10,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Horno multifunción

convección - parilla - calor superior e inferior

Capacidad del horno: 58 l

450 x 380 x 315 mm (an. x prof. x al.), 2,2 kW / 230 V

Rango de temperatura: de 50 °C a 250 °C

Puerta con doble acristalamiento

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 58 kg

GTIN 4015613547527

|| Código: 131764

|| Euro 2.359,- || R1



Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno eléctrico multifunción

600 x 600 x 900 mm (an. x prof. x al.)

Superficie vitrocerámica

4 fuegos:

2 x 2,5 kW, Ø 230 mm

1 x 1,8 kW, Ø 180 mm

1 x 1,2 kW, Ø 145 mm

Potencia nominal: 10,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Horno multifunción

convección - parilla - calor superior e inferior

Capacidad del horno: 58 l

450 x 380 x 315 mm (an. x prof. x al.), 2,2 kW / 230 V 50 Hz

Rango de temperatura: de 50 °C a 250 °C

Puerta con doble acristalamiento

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 58 kg

GTIN 4015613547534

|| Código: 132870

|| Euro 3.498,- || R1



Bandeja de horno

Medidas: 444 x 362 x 34 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,02 kg

GTIN 4015613658667

|| Código: 132646

|| Euro 35,- || R1

Rejilla de horno

Medidas: 443 x 350 x 10 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,46 kg

GTIN 4015613658674

|| Código: 132647

|| Euro 27,- || R1



 Los aparatos de gas están preparados para propano

Cocina a gas de 2 fuegos

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 9,5 kW
1 quemador de 3,5 kW
1 quemador de 6,0 kW
con llama piloto
Peso: 19,5 kg
GTIN 4015613547541
|| Código: 1317433
|| Euro 949,- | R1

Cocina a gas de 4 fuegos

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 19,0 kW
2 quemadores de 3,5 kW
2 quemadores de 6,0 kW
con llama piloto
Peso: 30,3 kg
GTIN 4015613547558
|| Código: 1317463
|| Euro 1.429,- | R1



Cocina eléctrica de 2 fuegos

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Fuegos de 2 kW: Ø 180 mm
Potencia nominal: 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
Peso: 16,6 kg
GTIN 4015613309989
|| Código: 131722
|| Euro 798,- | R1

Cocina eléctrica de 4 fuegos

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Fuegos de 2 kW: Ø 180 mm
Potencia nominal: 8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Peso: 29,6 kg
GTIN 4015613310008
|| Código: 131734
|| Euro 1.129,- | R1



Cocina eléctrica de 2 fuegos

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Superficie vitrocerámica
Fuegos: 1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
Potencia nominal: 4,3 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Peso: 17 kg
GTIN 4015613418193
|| Código: 131800
|| Euro 1.549,- | R1

Cocina eléctrica de 4 fuegos

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Superficie vitrocerámica
Fuegos: 2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
Potencia nominal: 8,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Peso: 25 kg
GTIN 4015613418209
|| Código: 131850
|| Euro 2.349,- | R1

Baño maría eléctrico

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 Tamaño de la cubeta: 3 x 1/4 GN, 150 mm de profundidad
 Rango de temperatura: de 30 °C a 85 °C
 Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC

Peso: 17,6 kg
 GTIN 4015613310084
|| Código: 131760
|| Euro 1.049,- || R1



Recipientes GN y barra intermedia no incluidos en el suministro

Baño maría eléctrico

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 Tamaño de la cubeta: 1 x 1/1 GN, 2 x 1/4 GN, 150 mm de profundidad
 Rango de temperatura: de 30 °C a 85 °C
 Potencia nominal: 2,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC

Peso: 28 kg
 GTIN 4015613310091
|| Código: 131770
|| Euro 1.349,- || R1



Elemento de trabajo

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 con cajón 320 x 480 x 180 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 28 kg

GTIN 4015613548005
|| Código: 131905
|| Euro 559,- || R1



Elemento de trabajo

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 con cajón 520 x 480 x 180 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 30 kg

GTIN 4015613548012
|| Código: 131915
|| Euro 659,- || R1





Freidora eléctrica con 1 cubeta de 6 litros

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 con resistencia fija
 Peso: 17,8 kg
 GTIN 4015613309699

|| Código: **131306**
 || Euro 1.149,- | R1



Cesta de repuesto 6L

190 x 270 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,75 kg
 GTIN 4015613658681

|| Código: **131308**
 || Euro 69,- | R1



Freidora eléctrica con 2 cubetas de 6 litros

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 6,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 con resistencia fija
 Peso: 29 kg
 GTIN 4015613433264

|| Código: **131413**
 || Euro 1.998,- | R1



Freidora eléctrica con 1 cubeta de 8 litros

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 con resistencia basculante
 Peso: 21 kg
 GTIN 4015613433240

|| Código: **131415**
 || Euro 1.598,- | R1

Cesta de repuesto 8L pequeña

110 x 280 x 100 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,62 kg
 GTIN 4015613658704

|| Código: **131418**
 || Euro 72,- | R1

Cesta de repuesto 8L grande

225 x 275 x 100 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,8 kg
 GTIN 4015613658711

|| Código: **131419**
 || Euro 79,- | R1

Freidora eléctrica con 2 cubetas de 8 litros

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 con resistencia basculante
 Peso: 34 kg
 GTIN 4015613433257

|| Código: **131425**
 || Euro 2.598,- | R1

Freidora a gas con 1 cubeta de 8 litros

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 6,7 kW

Peso: 25 kg

GTIN 4015613433028

|| **Código: 1315113**

|| **Euro 1.949,- | R1**



Cesta de repuesto 8L pequeña

115 x 290 x 120 mm

(an. x prof. x al.)

Peso: 0,69 kg

GTIN 4015613658728

|| **Código: 131514**

|| **Euro 62,- | R1**

Cesta de repuesto 8L grande

227 x 290 x 120 mm

(an. x prof. x al.)

Peso: 0,99 kg

GTIN 4015613658735

|| **Código: 131515**

|| **Euro 79,- | R1**

Freidora a gas con 2 cubetas de 8 litros

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 13,4 kW

Peso: 42 kg

GTIN 4015613433271

|| **Código: 1315213**

|| **Euro 3.249,- | R1**



Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
en la pág. 194, 195 del catálogo

Parrilla de piedra volcánica a gas

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 7,3 kW

Rejilla con regulación de altura

Peso: 49 kg

GTIN 4015613309972

|| **Código: 1317003**

|| **Euro 2.098,- | R1**

Piedras volcánicas

Bolsa de 7 kg

GTIN 4015613182049

|| **Código: 100611**

|| **Euro 49,- | R1**



✓ Primer llenado de piedras lava incluido



Los aparatos de gas están preparados para propano



Fry-top eléctrico liso

cromado duro, acero especial
para una mejor conductividad térmica
400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Superficie de asado: 390 x 440 mm
Potencia nominal: 3,6 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Peso: 29,2 kg
GTIN 4015613547572
¡ Código: 132115
¡ Euro 1.819,- ¡ R1



Fry-top eléctrico liso

cromado duro, acero especial
para una mejor conductividad térmica
600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Superficie de asado: 590 x 440 mm
2 zonas de calentamiento con regulación independiente
Potencia nominal: 7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Peso: 47 kg
GTIN 4015613547589
¡ Código: 132125
¡ Euro 2.198,- ¡ R1

Fry-top eléctrico liso y rayado

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Superficie de asado: 590 x 440 mm
2 zonas de calentamiento con regulación independiente
Potencia nominal: 7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Peso: 45 kg
GTIN 4015613547596
¡ Código: 132255
¡ Euro 1.998,- ¡ R1



Tapón de cierre

Material: plástico, blanco
Medidas: Ø 40 mm, altura: 50 mm
Peso: 0,065 kg
GTIN 4015613632384
¡ Código: 132257
¡ Euro 39,- ¡ R1

Raspador

para limpiar placas de acero
y parrillas, hoja reemplazable
Peso: 0,2 kg
GTIN 4015613605500
¡ Código: 529712
¡ Euro 13,- ¡ R1



Hoja de repuesto para raspador

Peso: 0,004 kg
GTIN 4015613658377
¡ Código: 529723
¡ Euro 3,- ¡ R1



Fry-top a gas liso

cromado duro, acero especial
para una mejor conductividad térmica
400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Superficie de asado: 390 x 440 mm
Potencia nominal: 4,6 kW
Peso: 33,2 kg
GTIN 4015613547602
¡ Código: 1311413
¡ Euro 1.998,- ¡ R1

Fry-top a gas liso

cromado duro, acero especial
para una mejor conductividad térmica
600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Superficie de asado: 590 x 440 mm
2 zonas de calentamiento con regulación independiente
Potencia nominal: 7,6 kW
Peso: 49 kg
GTIN 4015613547619
¡ Código: 1311813
¡ Euro 2.379,- ¡ R1



Los aparatos de gas están preparados para propano

Mueble bajo con 2 cajones

400 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm
 Cajón: 309 x 500 x 150 mm
 Peso: 21 kg
 GTIN 4015613310190
¡ Código: 131954
¡ Euro 879,- ¡ R1



Listón para conectar aparatos

GTIN 4015613323787
¡ Código: 132060
¡ Euro 31,- ¡ R1



Mueble bajo abierto con base intermedia

400 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm
 Peso: 13,5 kg
 GTIN 4015613310138
¡ Código: 131924
¡ Euro 389,- ¡ R1

Mueble bajo abierto con base intermedia

600 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm
 Peso: 16 kg
 GTIN 4015613310145
¡ Código: 131926
¡ Euro 419,- ¡ R1

Mueble bajo abierto con base intermedia

800 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm
 Peso: 19 kg
 GTIN 4015613548067
¡ Código: 131925
¡ Euro 519,- ¡ R1



Mueble bajo con puerta de doble hoja y base intermedia

400 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm
 Peso: 16 kg
 GTIN 4015613310169
¡ Código: 131944
¡ Euro 519,- ¡ R1

Mueble bajo con puerta de doble hoja y base intermedia

600 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm
 Peso: 20 kg
 GTIN 4015613310176
¡ Código: 131946
¡ Euro 609,- ¡ R1

Mueble bajo con puerta de doble hoja y base intermedia

1000 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm
 Peso: 29 kg
 GTIN 4015613310183
¡ Código: 131940
¡ Euro 859,- ¡ R1



Serie 650 Snack

Una serie para la cocina profesional.

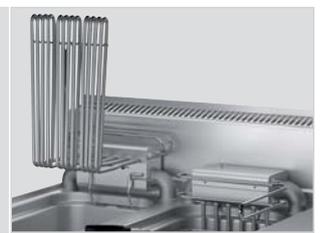
Destaca por su aprovechamiento óptimo de la energía, sus aparatos de alta potencia y su facilidad de limpieza. Gracias a su construcción modular puede combinarse fácilmente y disponerse de forma variable. Todos los aparatos son de acero inoxidable 18/10.

- ✓ Aparatos auxiliares y subestructuras de acero inoxidable 18/10
- ✓ Profundidad: 650 mm, altura: 870 mm (subestructura incluida)
- ✓ Ancho de los aparatos auxiliares: 400 mm, 600 mm, 700 mm o 800 mm
- ✓ Altura de los aparatos auxiliares sin chimenea: 295 mm, altura de los aparatos auxiliares con chimenea: 485 mm
- ✓ Construcción modular de medidas justas y fácil de combinar
- ✓ Disposición variable de las subestructuras
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Cocinas a gas con llama piloto
- ✓ Aparatos preparados para propano, inyectores de gas natural incluidos
- ✓ Aprovechamiento óptimo de la energía
- ✓ Ejecución robusta
- ✓ Funcionamiento práctico, limpieza sencilla
- ✓ Aspecto atractivo
- ✓ Serie perfecta para utilizar vitrinas
- ✓ Conexión de aparatos mediante perfiles de sujeción



- ✓ Aparatos de alta potencia que ocupan poco espacio

- ✓ Freidora eléctrica con resistencia basculante



- ✓ Conexión de aparatos mediante perfiles de sujeción

- ✓ Campana Snack con 650 mm de profundidad Disponibles a petición



Cocina a gas de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN

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

Potencia nominal gas: 18,0 kW

4 quemadores: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW

con llama piloto

Horno eléctrico 1/1 GN,

570 x 490 x 295 mm (an. x prof. x al.)

4,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

Rango de temperatura: de 110 °C a 280 °C

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 71,8 kg

GTIN 4015613548760

|| Código: **1151143**

|| Euro **2.798,-** | R1

B	A
A	B



A 3,5 kW

B 5,5 kW

18,0 kW potencia nominal total



Los aparatos de gas están preparados para propano

Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN

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

Potencia nominal total: 12,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

4 fuegos:

2 x 2,6 kW, Ø 220 mm

2 x 1,5 kW, Ø 180 mm

Horno eléctrico 1/1 GN,

570 x 490 x 295 mm (an. x prof. x al.)

4,2 kW / 3 NAC 400 V

Rango de temperatura: de 110 °C a 280 °C

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 70 kg

GTIN 4015613548791

|| Código: **115058**

|| Euro **2.649,-** | R1



Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN

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

Potencia nominal total: 12,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

Superficie vitrocerámica

4 fuegos:

2 x 2,5 kW, Ø 220 mm

1 x 1,8 kW, Ø 180 mm

1 x 1,2 kW, Ø 145 mm

Horno eléctrico 1/1 GN,

570 x 490 x 295 mm (an. x prof. x al.)

4,2 kW / 3 NAC 400 V

Rango de temperatura: de 110 °C a 280 °C

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 64 kg

GTIN 4015613548814

|| Código: **115059**

|| Euro **3.398,-** | R1



Bandeja de horno

Medidas:

530 x 490 x 35 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,24 kg

GTIN 4015613559339

|| Código: **115805**

|| Euro **169,-** | R1

Rejilla de horno

Medidas:

530 x 490 x 47 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,71 kg

GTIN 4015613559322

|| Código: **105804**

|| Euro **89,-** | R1

B	A	B
A	B	A



A 3,5 kW
B 5,5 kW

Cocina a gas de 6 fuegos con horno a gas y armario

1100 x 650 x 870 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal gas: 32 kW

6 quemadores: 3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW con llama piloto

Horno a gas: 570 x 530 x 295 mm (an. x prof. x al.), 5 kW

Rango de temperatura: de 140 °C a 280 °C

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 100 kg

GTIN 4015613548869

|| **Código: 1151163**

|| **Euro 3.679,- | R1**

Bandeja de horno

Medidas: 530 x 490 x 35 mm

(an. x prof. x al.)

Peso: 2,24 kg

GTIN 4015613559339

|| **Código: 115805**

|| **Euro 169,- | R1**

Rejilla de horno

Medidas: 530 x 490 x 47 mm

(an. x prof. x al.)

Peso: 1,71 kg

GTIN 4015613559322

|| **Código: 105804**

|| **Euro 89,- | R1**

B
A



B	A
A	B



Cocina a gas de 2 fuegos

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 9,0 kW

2 quemadores: 1 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW con llama piloto

Peso: 17 kg

GTIN 4015613548906

|| **Código: 1151023**

|| **Euro 909,- | R1**

Cocina a gas de 4 fuegos

700 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 18,0 kW

4 quemadores: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW con llama piloto

Peso: 32,2 kg

GTIN 4015613548920

|| **Código: 1151033**

|| **Euro 1.359,- | R1**

Cocina eléctrica de 2 fuegos

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 4,1 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

2 fuegos:

1 x 2,6 kW Ø 220 mm

1 x 1,5 kW Ø 180 mm

Peso: 17,35 kg

GTIN 4015613548937

|| **Código: 115005**

|| **Euro 798,- | R1**

Cocina eléctrica de 4 fuegos

700 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 8,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

4 fuegos:

2 x 2,6 kW Ø 220 mm

2 x 1,5 kW Ø 180 mm

Peso: 30,6 kg

GTIN 4015613548944

|| **Código: 115007**

|| **Euro 1.229,- | R1**



Los aparatos de gas están preparados para propano

Placa inducción con un fuego

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Placa de vidrio: 348 x 512 mm (an. x prof.)
 1 bobina de Ø 220 mm
 Peso: 24 kg
 GTIN 4015613548951
|| Código: 115090
|| Euro 3.879,- || R1



Placa inducción con 2 fuegos

700 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal total: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Placa de vidrio: 648 x 512 mm (an. x prof.), 2 x 5 kW
 2 bobinas de Ø 220 mm
 Peso: 42,6 kg
 GTIN 4015613548968
|| Código: 115095
|| Euro 6.798,- || R1



Wok de inducción

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal:
 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Cubeta : Ø 300 mm
 Material placa de cocción vitrocerámica
 Peso: 24,2 kg
 GTIN 4015613548975
|| Código: 115099
|| Euro 4.398,- || R1



Sartén wok
 en la pág. 221
 del catálogo



Baño maría eléctrico

1/1 GN, 150 mm de profundidad

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C
 Grifo de salida de agua
 Peso: 15 kg
 GTIN 4015613548982
|| Código: 115111
|| Euro 1.149,- || R1



Baño maría eléctrico

1/1 GN + 2 x 1/4 GN, 150 mm de profundidad

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C
 Grifo de salida de agua
 Peso: 18,6 kg
 GTIN 4015613548999
|| Código: 115112
|| Euro 1.459,- || R1





Parrilla eléctrica

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 4,08 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 1 zona de calentamiento
 Superficie de asado 250 x 420 mm
 Depósito colector de grasa que puede llenarse con agua
 Peso: 21,8 kg
 GTIN 4015613549002
¡ Código: 115137
¡ Euro 1.959,- | R1



Parrilla eléctrica

800 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 8,16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 2 zonas de calentamiento
 Superficie de asado 540 x 420 mm
 Depósito colector de grasa que puede llenarse con agua
 Peso: 35 kg
 GTIN 4015613632438
¡ Código: 115141
¡ Euro 2.898,- | R1



Sartén eléctrica

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 3,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Bandeja de acero inoxidable:
 310 x 505 x 100 mm (an. x prof. x al.)
 Capacidad: 12,5 litros
 Peso: 22,7 kg
 GTIN 4015613549033
¡ Código: 115245
¡ Euro 1.679,- | R1



Parrilla de piedra volcánica a gas

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 7,0 kW
 Superficie de parrilla: 330 x 580 mm (an. x prof.)
 Peso: 36 kg
 GTIN 4015613549040
¡ Código: 1151583
¡ Euro 1.698,- | R1



Parrilla en V LVG650Snack

Acero inoxidable, tipo de parrilla: parrilla en V (para carne)
 Superficie de parrilla: 324 x 500 mm (an. x prof.)
 Bandeja colector de grasa
 Para la parrilla de piedra volcánica 1151593 se necesitan 2 parrillas
 Medidas: 330 x 580 x 60 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 3,6 kg
 GTIN 4015613669946
¡ Código: 1151580
¡ Euro 359,- | R1



 Los aparatos de gas están preparados para propano

✓ Primer llenado de piedras lava incluido



Piedras volcánicas

Bolsa de 7 kg
 GTIN 4015613182049
¡ Código: 100611
¡ Euro 49,- | R1

Parrilla de piedra volcánica a gas

800 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 14,0 kW
 con 2 zonas de calentamiento
 Superficie de parrilla: 660 x 580 mm (an. x prof.)
 Peso: 69,2 kg
 GTIN 4015613549057
¡ Código: 1151593
¡ Euro 2.398,- | R1

Fry-top eléctrico liso

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Superficie de asado de acero, 396 x 555 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 3,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Peso: 36 kg
 GTIN 4015613549125
|| Código: 115108
|| Euro 1.479,- || R1



Fry-top a gas liso

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Superficie de asado de acero, 396 x 555 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 5,0 kW
 Peso: 38 kg
 GTIN 4015613549156
|| Código: 1152163
|| Euro 1.498,- || R1

Raspador

para limpiar placas de acero
 y parrillas, hoja reemplazable
 Peso: 0,2 kg
 GTIN 4015613605500
|| Código: 529712
|| Euro 13,- || R1



**Hoja de repuesto
 para raspador**

Peso: 0,004 kg
 GTIN 4015613658377
|| Código: 529723
|| Euro 3,- || R1



Tapón de cierre

Plástico, resistente al calor
 70 x 118 x 90 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,15 kg
 GTIN 4015613588346
|| Código: 115107
|| Euro 105,- || R1

Fry-top eléctrico liso

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Superficie de asado de acero, 596 x 555 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 7,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Peso: 51 kg
 GTIN 4015613549132
|| Código: 115109
|| Euro 1.998,- || R1



Fry-top a gas liso

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Superficie de asado de acero, 596 x 555 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 10,0 kW
 Peso: 54 kg
 GTIN 4015613549163
|| Código: 1152173
|| Euro 2.019,- || R1

Fry-top eléctrico liso y rayado

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Superficie de asado de acero, 596 x 555 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 7,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Peso: 51 kg
 GTIN 4015613549149
|| Código: 115120
|| Euro 2.069,- || R1



Fry-top a gas liso y rayado

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Superficie de asado de acero, 596 x 555 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 10,0 kW
 Peso: 54 kg
 GTIN 4015613549170
|| Código: 1152093
|| Euro 2.098,- || R1



Los aparatos de gas están preparados para propano



Freidora eléctrica

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Capacidad: 10 litros
 con resistencia **basculante** para facilitar la limpieza
 Peso: 20,1 kg
 GTIN 4015613549071
¡ Código: 115204
¡ Euro 1.409,- ¡ R1

Cesta de repuesto 10L para freidoras eléctricas

Medidas de la cesta:
 163 x 295 x 110 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,89 kg
 GTIN 4015613658759
¡ Código: 158610
¡ Euro 95,- ¡ R1

Freidora eléctrica

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 18,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Capacidad: 2 cubetas de 10 litros c/u
 con resistencia **basculante** para facilitar la limpieza
 Peso: 32 kg
 GTIN 4015613549088
¡ Código: 115205
¡ Euro 2.349,- ¡ R1



Depósito colector de grasa
 Filtro para aceite de freír
 en la pág. 194, 195 del catálogo

Freidora a gas

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 7,0 kW
 Capacidad: 8 litros
 Peso: 24,6 kg
 GTIN 4015613702940
¡ Código: 1152103
¡ Euro 1.879,- ¡ R1

Cesta de repuesto 8L para freidoras a gas

Medidas de la cesta:
 190 x 338 x 110 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,97 kg
 GTIN 4015613665313
¡ Código: 158616
¡ Euro 65,- ¡ R1

Freidora a gas

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 14,0 kW
 Capacidad: 2 cubetas de 8 litros c/u
 Peso: 42,4 kg
 GTIN 4015613702957
¡ Código: 1152113
¡ Euro 3.119,- ¡ R1



 Los aparatos de gas están preparados para propano

Mantenedor de fritos eléctrico

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Radiador de cerámica
 Tamaño de la cubeta: 1/1 GN
 Peso: 19,6 kg
 GTIN 4015613549095
|| Código: 115115
|| Euro 1.049,- || R1



Cocedor de pasta eléctrico

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Medidas de la cubeta:
 490 x 340 x 180 mm
 Capacidad de agua: 28 litros,
 con grifo de entrada y salida de agua
 Incluye 3 cestas
 Peso: 29 kg
 GTIN 4015613549064
|| Código: 115138
|| Euro 2.398,- || R1



Cesta de repuesto para cocedero de pasta eléctrico

Medidas de la cesta:
 145 x 310 x 125 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,2 kg
 GTIN 4015613658773
|| Código: 158612
|| Euro 79,- || R1

Elemento de trabajo

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 12,8 kg
 GTIN 4015613549224
|| Código: 115116
|| Euro 409,- || R1



Elemento de trabajo

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 21 kg
 GTIN 4015613549217
|| Código: 115113
|| Euro 449,- || R1





Equipo multifunción

- ✓ Tiempo de cocción muy rápido
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Depósito redondeado
- ✓ Gran potencia
- ✓ Recipiente de acero inoxidable



Equipo multifunción eléctrico

con bandeja colectora 1/1 GN,
150 mm de profundidad
400 x 650 x 870 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de la cazuela: 13 litros
320 x 480 x 92,5 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 4,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Peso: 41 kg
GTIN 4015613549187
| Código: **115155**
| Euro 2.698,- | R1



Equipo multifunción eléctrico

con bandeja colectora 1/1 GN,
150 mm de profundidad
600 x 650 x 870 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de la cazuela: 21 litros
520 x 480 x 92,5 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 8,1 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Peso: 45 kg
GTIN 4015613549194
| Código: **115157**
| Euro 3.298,- | R1



Fregadero

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
con batería mezcladora 1/2"
Salida de agua 1 1/2"
Medidas de la pila: 500 x 400 x 150 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 15,6 kg
GTIN 4015613549200
| Código: **115114**
| Euro 969,- | R1



Mueble bajo abierta
400 x 535 x 560-660 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 10,6 kg
GTIN 4015613432847
| Código: 112020
| Euro 365,- | R1



Mueble bajo abierta
800 x 535 x 560-660 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 17,8 kg
GTIN 4015613432861
| Código: 112022
| Euro 485,- | R1

Listón para conectar aparatos
GTIN 4015613215785
| Código: 110036
| Euro 49,- | R1



Mueble bajo abierta
600 x 535 x 560-660 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 12,2 kg
GTIN 4015613432854
| Código: 112021
| Euro 409,- | R1



Mueble bajo abierta
1000 x 535 x 560-660 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 17,2 kg
GTIN 4015613432878
| Código: 112023
| Euro 545,- | R1

Mueble bajo abierta
700 x 535 x 560-660 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 13,2 kg
GTIN 4015613550237
| Código: 112121
| Euro 425,- | R1



Cajón 650 B40, kit de 2
Acero inoxidable 18/10
2 insertos de plástico, cada uno:
326 x 532 x 152 mm (an. x prof. x al.)
Medidas, cada uno: 396 x 570 x 196 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 9,12 kg
GTIN 4015613688466
| Código: 112035
| Euro 649,- | R1



Puerta
para subestructuras 350 mm de ancho
GTIN 4015613560014
| Código: 112027
| Euro 179,- | R1



Base intermedia 400 mm
GTIN 4015613432939
| Código: 112030
| Euro 92,- | R1

Cajón 650 B60, kit de 2
Material: acero inoxidable 18/10
Medidas interior, cada uno:
528 x 518 x 150 mm (an. x prof. x al.)
Medidas, cada uno: 596 x 576 x 196 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 15 kg
GTIN 4015613670867
| Código: 112033
| Euro 769,- | R1

Puerta
para subestructuras 400 mm de ancho
GTIN 4015613559995
| Código: 112025
| Euro 189,- | R1

Base intermedia 600 mm
GTIN 4015613432946
| Código: 112031
| Euro 108,- | R1

Puerta
para subestructuras 600 mm de ancho
GTIN 4015613560007
| Código: 112026
| Euro 219,- | R1

Base intermedia 700 mm
GTIN 4015613560021
| Código: 112032
| Euro 129,- | R1



Serie 700 Classic

Una serie absolutamente profesional de acero inoxidable 18/10.

Simplemente robusta y concebida hasta el más mínimo detalle.

Desde el programa de aparatos de pie hasta el montaje sobre zócalos o en puente, esta serie satisface las máximas exigencias de la cocina profesional.

- ✓ Aparatos de acero inoxidable 18/10
- ✓ Profundidad: 700 mm, altura: 850-900 mm
- ✓ Construcción compacta, funcionamiento seguro
- ✓ Limpieza sencilla
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Aparatos preparados para gas natural, inyectores para propano incluidos
- ✓ Cocinas a gas con llama piloto
- ✓ Cocinas a gas con quemadores dobles de gran rendimiento gracias a una distribución del calor uniforme
- ✓ Gran rentabilidad gracias a su bajo consumo de energía
- ✓ Llama piloto protegida por una cubierta adicional
- ✓ Freidoras con gran zona fría
- ✓ Conexión higiénica de dispositivos: los aparatos pueden entrelazarse



- ✓ Rendimiento óptimo gracias a los quemadores dobles

- ✓ Panel frontal con grandes mandos de control



- ✓ Fácil limpieza: moldes de los quemadores con bandeja colectora amovible

- ✓ Conexión higiénica de dispositivos



Cocina a gas de 2 fuegos con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9,1 kW gas
 2 fuegos: 1 x 5,5 kW, 1 x 3,6 kW
 Peso: 42 kg
 GTIN 4015613484228
|| Código: 2851021
|| Euro 1.609,- || R1



B	
A	

Cocina a gas de 4 fuegos con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 18,2 kW gas
 4 fuegos: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
 Peso: 71 kg
 GTIN 4015613484235
|| Código: 2851041
|| Euro 2.429,- || R1



B	A
A	B

A 3,6 kW
 B 5,5 kW

Cocina a gas de 6 fuegos con parte inferior abierta

1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 27,3 kW gas
 6 fuegos: 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
 Peso: 100 kg
 GTIN 4015613484242
|| Código: 2851061
|| Euro 3.409,- || R1



B	A	B
A	B	A



Rejilla corredera de acero inoxidable
 apta para 2 fuegos seguidos
 GTIN 4015613520414
|| Código: 285086
|| Euro 169,- || R1

Cocina a gas de 4 fuegos con horno de convección eléctrica 1/1 GN

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 18,2 kW gas
 4 fuegos: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Horno eléctrico 1/1 GN,
 535 x 370 x 290 mm (an. x prof. x al.),
 3,65 kW / 400 V 50 Hz
 Rango de temperatura: de 100 °C a 300 °C
 Peso: 112 kg
 GTIN 4015613696140
|| Código: 2852441
|| Euro 3.949,- || R1

B	A
A	B

A 3,6 kW
 B 5,5 kW

18,2 kW potencia nominal total



Aparatos preparados para gas natural



Cocina a gas de 4 fuegos con horno a gas 2/1 GN

800 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 25,75 kW gas
4 fuegos: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW

Horno a gas 2/1 GN,
650 x 565 x 310 mm (an. x prof. x al.),
7,5 kW

Rango de temperatura:
de 140 °C a 300 °C

Peso: 112,4 kg
GTIN 4015613484259

|| **Código: 2852341**
|| **Euro 4.198,- | R1**

Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN

800 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 18,2 kW gas
4 fuegos: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW

Horno eléctrico 2/1 GN,
670 x 550 x 320 mm (an. x prof. x al.),
5,4 kW / 400 V 50 Hz

Rango de temperatura:
de 100 °C a 300 °C

Peso: 132,4 kg
GTIN 4015613580722

|| **Código: 2852518**
|| **Euro 4.498,- | R1**

B	A
A	B

A 3,6 kW
B 5,5 kW



Cocina a gas de 6 fuegos con horno a gas 2/1 GN y armario neutro

1200 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 34,8 kW gas
6 fuegos:

3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW

Horno a gas 2/1 GN,
650 x 565 x 310 mm
(an. x prof. x al.), 7,5 kW

Rango de temperatura:
de 140 °C a 300 °C

Armario neutro:
350 x 600 x 400 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 156 kg
GTIN 4015613484273

|| **Código: 2852361**
|| **Euro 4.779,- | R1**

Cocina a gas de 6 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN y armario neutro

1200 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 27,3 kW gas
6 fuegos:

3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW

Horno eléctrico 1/1 GN,
535 x 370 x 290 mm
(an. x prof. x al.), 3,65 kW / 400 V 50 Hz

Rango de temperatura:
de 100 °C a 300 °C

Armario neutro:
350 x 600 x 400 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 145,8 kg
GTIN 4015613697468

|| **Código: 2852491**
|| **Euro 4.998,- | R1**

B	A	B
A	B	A



Cocina a gas de 6 fuegos con horno a gas grande

1200 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 40,3 kW gas
6 fuegos: 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW

Horno a gas
1050 x 530 x 300 mm
(an. x prof. x al.), 13 kW

Rango de temperatura: de 140 °C a 300 °C

Peso: 186 kg
GTIN 4015613484297

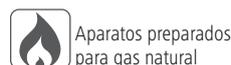
|| **Código: 2852261**
|| **Euro 5.149,- | R1**



Rejilla corredera de acero inoxidable

apta para 2 fuegos seguidos
GTIN 4015613520414

|| **Código: 285086**
|| **Euro 169,- | R1**





Cocina eléctrica de 2 fuegos con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 4,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 2 fuegos: Ø 210 mm, 2 x 2,3 kW
 Superficie de cocción SCHOTT CERAN®
 Peso: 32,6 kg
 GTIN 4015613484358
|| Código: 287410
|| Euro 2.049,- || R1



Cocina eléctrica de 4 fuegos con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 4 fuegos: Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
 Superficie de cocción SCHOTT CERAN®
 Peso: 50 kg
 GTIN 4015613484365
|| Código: 287420
|| Euro 3.149,- || R1



Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 12,85 kW, 400 V 50 Hz 3 NAC
 4 fuegos: Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
 Superficie de cocción SCHOTT CERAN®
Horno eléctrico 1/1 GN,
 535 x 370 x 290 mm (an. x prof. x al.), 3,65 kW
 Rango de temperatura: de 100 °C a 300 °C
 Peso: 83,2 kg
 GTIN 4015613697475
|| Código: 287431
|| Euro 4.849,- || R1





Cocina eléctrica de 2 fuegos con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal:
5,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
2 fuegos: Ø 220 mm
2 x 2,6 kW
Peso: 36 kg
GTIN 4015613484303
| Código: 286102
| Euro 1.298,- | R1

Cocina eléctrica de 4 fuegos con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal:
10,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 fuegos: Ø 220 mm
4 x 2,6 kW
Peso: 50 kg
GTIN 4015613484310
| Código: 286104
| Euro 1.849,- | R1



✓ Placas rectangulares disponibles a petición



Cocina eléctrica de 6 fuegos con parte inferior abierta

1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 15,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
6 fuegos: Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW
Peso: 75 kg
GTIN 4015613484327
| Código: 286106
| Euro 2.398,- | R1



Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 14,05 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 fuegos: Ø 220 mm, 4 x 2,6 kW

Horno eléctrico 1/1 GN,
535 x 370 x 290 mm (an. x prof. x al.), 3,65 kW / 3 NAC 400 V
Rango de temperatura: de 100 °C a 300 °C
Peso: 89,4 kg
GTIN 4015613697482
| Código: 286225
| Euro 3.598,- | R1

Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 2/1 GN

Modelo igual que el anterior, pero
Horno eléctrico 2/1 GN,
670 x 550 x 320 mm (an. x prof. x al.), 5,4 kW / 400 V 50/60 Hz
Peso: 106 kg
GTIN 4015613580715
| Código: 286234W
| Euro 3.498,- | R1

**Cocina eléctrica de 6 fuegos
con horno de convección eléctrico 1/1 GN
y armario neutro**

1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 19,25 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
6 fuegos: Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW

Horno eléctrico 1/1 GN,
535 x 370 x 290 mm (an. x prof. x al.), 3,65 kW
Rango de temperatura: de 100 °C a 300 °C
Armario: 350 x 600 x 400 mm (an. x prof. x al)

Peso: 112,8 kg
GTIN 4015613697499
|| **Código: 286247**
|| **Euro 4.098,- | R1**



**Cocina eléctrica de 4 fuegos con placas rectangulares
y horno de convección eléctrico 1/1 GN**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 14,05 kW / 3 NAC 400 V 50 Hz
4 fuegos: 220 x 220 mm, 4 x 2,6 kW

Horno eléctrico 1/1 GN,
535 x 370 x 290 mm (an. x prof. x al.), 3,65 kW
Rango de temperatura: de 100 °C a 300 °C

Peso: 100,6 kg
GTIN 4015613697505
|| **Código: 286326**
|| **Euro 4.398,- | R1**



**Cocina eléctrica de 6 fuegos con placas rectangulares
con horno de convección eléctrico 1/1 GN
y armario neutro**

1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 19,25 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
6 fuegos: 220 x 220 mm, 6 x 2,6 kW

Horno eléctrico 1/1 GN,
535 x 370 x 290 mm (an. x prof. x al.), 3,65 kW
Rango de temperatura: de 100 °C a 300 °C
Elemento neutro: 350 x 600 x 400 (an. x prof. x al.)

Peso: 128,8 kg
GTIN 4015613697512
|| **Código: 286347**
|| **Euro 5.398,- | R1**





Cocinas de inducción

- ✓ Tiempo de cocción muy rápido
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Baja producción de calor
- ✓ Limpieza más sencilla
- ✓ Gran potencia
- ✓ Zonas de calentamiento con regulación independiente
- ✓ Superficie de cocción SCHOTT CERAN®



Cocina de inducción 700 2FLOU-1 con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 2 zonas de cocción: Ø 220 mm, 2 x 5 kW
 Detección de recipiente
 Filtro de grasa bajo las zonas de cocción
 Peso: 35,6 kg
 GTIN 4015613690032
|| Código: 286411
|| Euro 6.898,- | R1

Cocina de inducción 700 4FLOU-1 con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 20 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 4 zonas de cocción: Ø 220 mm, 4 x 5 kW
 Detección de recipiente
 Filtro de grasa bajo las zonas de cocción
 Peso: 52,4 kg
 GTIN 4015613696096
|| Código: 286421
|| Euro 12.198,- | R1



Equipo multifunción

- ✓ Equipo multifunción para asar, cocinar, estofar, cocer
- ✓ Tiempo de cocción muy rápido
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Depósito redondeado
- ✓ Gran potencia
- ✓ Recipiente de acero inoxidable

Equipo multifunción

con bandeja colectora 1/1 GN, 100 mm de profundidad
 400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Recipiente: 300 x 505 x 110 mm (an. x prof. x al.)
 Capacidad: 12 litros
 Peso: 52 kg
 GTIN 4015613488233
|| Código: 286710
|| Euro 3.798,- | R1

Baño maría eléctrico, 1 cubeta con grifo de entrada de agua con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1 kW / 230 V 50 Hz
 Tamaño de la cubeta: 1/1 GN
 Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C
 Peso: 26,6 kg
 GTIN 4015613484679
|| Código: 286301
|| Euro 1.659,- || R1



Baño maría eléctrico, 1 cubeta con grifo de entrada de agua con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 2 kW / 230 V 50 Hz
 Tamaño de la cubeta: 2/1 GN
 Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C
 Peso: 39 kg
 GTIN 4015613484686
|| Código: 286302
|| Euro 2.198,- || R1



Elemento de trabajo con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 1 cajón:
 338 x 520 x 100 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 32,6 kg
 GTIN 4015613484716
|| Código: 284804
|| Euro 1.098,- || R1



Elemento de trabajo con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 37 kg
 GTIN 4015613484709
|| Código: 284007
|| Euro 1.298,- || R1



- ✓ Baños maría para cubetas GN, 150 mm de profundidad
- ✓ Los baños maría no incluyen cubetas GN.



Barra intermedia, 325 mm

GTIN 4016098101181
|| Código: A120601
|| Euro 7,- || R2

Barra intermedia, 530 mm

GTIN 4016098101198
|| Código: A120602
|| Euro 8,- || R2



Fry-top eléctrico con placa de acero, liso con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal:
5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Superficie de asado:
320 x 445 mm (an. x prof.)
Peso: 44,2 kg
GTIN 4015613610962
| Código: 286506
| Euro 2.369,- | R1

Fry-top eléctrico con placa de acero, rayado con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal:
5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Superficie de asado:
320 x 445 mm (an. x prof.)
Peso: 46 kg
GTIN 4015613610979
| Código: 286507
| Euro 2.449,- | R1



Protección anti-salpicaduras 740

Acero inoxidable
354 x 470 x 120 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 2,9 kg
GTIN 4015613638263
| Código: 285071
| Euro 75,- | R1



Fry-top eléctrico con placa de acero, liso con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal:
10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Superficie de asado:
720 x 445 mm (an. x prof.)
Peso: 70,8 kg
GTIN 4015613610993
| Código: 286508
| Euro 3.419,- | R1

Fry-top eléctrico con placa de acero, liso y rayado con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal:
10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Superficie de asado:
720 x 445 mm (an. x prof.)
Peso: 72 kg
GTIN 4015613611013
| Código: 286509
| Euro 3.498,- | R1



Tapón de cierre

Material: plástico, blanco
Medidas: Ø 60 mm, altura: 60 mm
Peso: 0,3 kg
GTIN 4015613626802
| Código: 286099
| Euro 75,- | R1



Protección anti-salpicaduras 780

Acero inoxidable
777 x 555 x 125 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3,2 kg
GTIN 4015613638270
| Código: 285076
| Euro 89,- | R1

Fry-top a gas con placa de acero, liso con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 7 kW gas con encendido piezoeléctrico
Superficie de asado: 320 x 445 mm (an. x prof.)
Peso: 46,6 kg
GTIN 4015613610948
| Código: 2855061
| Euro 2.269,- | R1

Fry-top a gas con placa de acero, rayado con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 7 kW gas con encendido piezoeléctrico
Superficie de asado: 320 x 445 mm (an. x prof.)
Peso: 44,6 kg
GTIN 4015613610955
| Código: 2855071
| Euro 2.349,- | R1



Protección anti-salpicaduras 740

Acero inoxidable
354 x 470 x 120 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 2,9 kg
GTIN 4015613638263
| Código: 285071
| Euro 75,- | R1

Raspador

para limpiar placas de acero y parrillas, hoja reemplazable
Peso: 0,2 kg
GTIN 4015613605500
| Código: 529712
| Euro 13,- | R1



Hoja de repuesto para raspador

Peso: 0,004 kg
GTIN 4015613658377
| Código: 529723
| Euro 3,- | R1

Fry-top a gas con placa de acero, liso con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 14 kW gas con encendido piezoeléctrico
Superficie de asado: 720 x 445 mm (an. x prof.)
Peso: 77,2 kg
GTIN 4015613610986
| Código: 2855081
| Euro 3.329,- | R1

Fry-top a gas con placa de acero, liso y rayado con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 14 kW gas con encendido piezoeléctrico
Superficie de asado: 720 x 445 mm (an. x prof.)
Peso: 76,9 kg
GTIN 4015613611006
| Código: 2855051
| Euro 3.398,- | R1



Protección anti-salpicaduras 780

Acero inoxidable
777 x 555 x 125 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3,2 kg
GTIN 4015613638270
| Código: 285076
| Euro 89,- | R1



Aparatos preparados para gas natural



Freidora eléctrica

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Capacidad de la cubeta: 15 litros
 1 cesta: 260 x 265 x 110 mm (an. x prof. x al.)
 con depósito colector de grasa
 Peso: 39,6 kg
 GTIN 4015613486208
|| Código: 286917
|| Euro 2.469,- | R1



Freidora eléctrica con 2 cubetas

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Capacidad de la cubeta: 2 x 9 litros
 2 cestas: 103 x 258 x 145 mm (an. x prof. x al.)
 con depósito colector de grasa
 Peso: 41,8 kg
 GTIN 4015613486222
|| Código: 286925
|| Euro 3.498,- | R1



Freidora eléctrica con 2 cubetas

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 30 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Capacidad de la cubeta: 2 x 15 litros
 2 cestas: 260 x 265 x 110 mm (an. x prof. x al.)
 con depósito colector de grasa
 Peso: 74,5 kg
 GTIN 4015613486215
|| Código: 286922
|| Euro 4.189,- | R1

Cesta de repuesto 7L

120 x 268 x 110 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,8 kg
 GTIN 4015613671093
|| Código: 286995
|| Euro 69,- | R1

Cesta de repuesto 15L

260 x 265 x 110 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,06 kg
 GTIN 4015613488264
|| Código: 286998
|| Euro 89,- | R1

Cesta de repuesto 9L

103 x 258 x 145 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,9 kg
 GTIN 4015613529615
|| Código: 286996
|| Euro 75,- | R1



Mantenedor de fritos con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 Radiador de cerámica
 Tamaño de la cubeta: 1/1 GN, 150 mm de profundidad
 Peso: 28,4 kg
 GTIN 4015613701400
|| Código: 286628
|| Euro 1.898,- | R1

Freidora a gas

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 15 kW gas
 Capacidad de la cubeta: 15 litros
 1 cesta: 260 x 265 x 110 mm (an. x prof. x al.)
 con depósito colector de grasa
 Peso: 52,2 kg
 GTIN 4015613484556
|| Código: 2859171
|| Euro 2.719,- || R1



Freidora a gas con 2 cubetas

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 11,5 kW gas
 Capacidad de la cubeta: 2 x 7 litros
 2 cestas: 103 x 245 x 110 mm (an. x prof. x al.)
 con depósito colector de grasa
 Peso: 52,9 kg
 GTIN 4015613486185
|| Código: 2859251
|| Euro 3.429,- || R1



Cesta de repuesto 7L

103 x 245 x 110 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,7 kg
 GTIN 4015613488257
|| Código: 286999
|| Euro 69,- || R1

Cesta de repuesto 15L

260 x 265 x 110 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,06 kg
 GTIN 4015613488264
|| Código: 286998
|| Euro 89,- || R1

Depósito colector de grasa
 Filtro para aceite de freír en la pág.
 194, 195 del catálogo



Freidora a gas con 2 cubetas

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 30 kW gas
 Capacidad de la cubeta: 2 x 15 litros
 2 cestas: 260 x 265 x 110 mm (an. x prof. x al.)
 con depósito colector de grasa
 Peso: 92 kg
 GTIN 4015613486192
|| Código: 2859271
|| Euro 4.598,- || R1



La instalación solo debe realizarse con chimenea de salida de humos.

para chimenea

295 x 70 x 940 mm
 (an. x prof. x al.)
 GTIN 4015613486680
|| Código: 285062
|| Euro 369,- || R1



para campana

300 x 65 x 995 mm
 (an. x prof. x al.)
 GTIN 4015613489124
|| Código: 2952720
|| Euro 198,- || R1



Aparatos preparados para gas natural



Cocedor de pasta eléctrico

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Capacidad: 24 litros
 Grifo de entrada y salida de agua integrado
 Peso: 39,65 kg
 GTIN 4015613484594
¡ Código: 286305
¡ Euro 2.549,- ¡ R1

Cocedor de pasta a gas

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 8,7 kW gas
 Capacidad: 24 litros
 Grifo de entrada y salida de agua integrado
 Peso: 45,05 kg
 GTIN 4015613484563
¡ Código: 2853051
¡ Euro 2.649,- ¡ R1

Cesta para pasta 1/3 GN, larga

Cesta de acero inoxidable 18/10
 Asa de plástico
 130 x 275 x 200 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,15 kg
 GTIN 4015613490489
¡ Código: 284123
¡ Euro 165,- ¡ R1



Cesta para pasta 1/3 GN

Cesta de acero inoxidable 18/10
 Asa de plástico
 275 x 145 x 200 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,16 kg
 GTIN 4015613490465
¡ Código: 284113
¡ Euro 165,- ¡ R1



Cesta para pasta 1/6 GN

Cesta de acero inoxidable 18/10
 Asa de plástico
 125 x 125 x 200 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,65 kg
 GTIN 4015613490472
¡ Código: 284116
¡ Euro 109,- ¡ R1



Cocedor de pasta eléctrico

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Capacidad: 2 x 24 litros
 Grifo de entrada y salida de agua integrado
 Peso: 66,2 kg
 GTIN 4015613484600
¡ Código: 286310
¡ Euro 3.998,- ¡ R1

Cocedor de pasta a gas

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 17,4 kW gas
 Capacidad: 2 x 24 litros
 Grifo de entrada y salida de agua integrado
 Peso: 75 kg
 GTIN 4015613484587
¡ Código: 2853101
¡ Euro 4.298,- ¡ R1



Aparatos preparados
 para gas natural

Parrilla de piedra volcánica a gas con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9 kW gas con encendido piezoeléctrico
 Parrilla con altura regulable (parrilla V) para carne
 Superficie de parrilla: 350 x 530 mm (an. x prof.)
 Peso: 54 kg
 GTIN 4015613486161
|| Código: 2856201
|| Euro 2.749,- || R1



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 4,5 kg

Parilla redonda para pescado

Acero
 Peso: 5,2 kg
 GTIN 4015613670058
|| Código: 285093
|| Euro 249,- || R1



✓ Primer llenado de piedras lava incluido

Piedras volcánicas, bolsa de 7 kg

GTIN 4015613182049
|| Código: 100611
|| Euro 49,- || R1



Parrilla de piedra volcánica a gas con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 18 kW gas con encendido piezoeléctrico
 Parrilla con altura regulable (parrilla V) para carne
 Superficie de parrilla: 750 x 530 mm (an. x prof.)
 Peso: 76 kg
 GTIN 4015613486178
|| Código: 2856301
|| Euro 3.549,- || R1



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 9 kg



Aparatos preparados para gas natural



Sartenes basculantes

- ✓ Estructura portante de acero inoxidable 18/10
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Cuba de acero inoxidable con base dúplex
- ✓ Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
- ✓ Capacidad de la cuba: 50 litros
- ✓ Medidas de la cuba: 655 x 385 mm (an. x prof.)
- ✓ Grifo de entrada de agua
- ✓ Tapa articulada abatible



Sartén basculante eléctrica con elevación manual

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Peso: 110,8 kg
GTIN 4015613611334
| Código: 286680
| Euro 5.598,- | R1

Sartén basculante a gas con elevación manual

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal gas: 12,5 kW
Potencia nominal electricidad: 0,05 kW / 230 V 50 Hz
Peso: 130 kg
GTIN 4015613611341
| Código: 2856801
| Euro 5.898,- | R1

Sartén basculante eléctrica con elevación electromotriz

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 10,25 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Peso: 118,2 kg
GTIN 4015613611358
| Código: 286610
| Euro 5.798,- | R1

Sartén basculante a gas con elevación electromotriz

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal gas: 12,5 kW
Potencia nominal electricidad: 0,25 kW / 230 V 50 Hz
Peso: 125 kg
GTIN 4015613611365
| Código: 2856011
| Euro 6.098,- | R1



Aparatos preparados para gas natural



Marmitas fijas

- ✓ Acero inoxidable 18/10
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Calor indirecto
- ✓ Con control de nivel de agua automático
- ✓ Capacidad: 55 litros - Contenido útil: 50 litros
- ✓ Medidas interiores de la marmita: Ø 400 mm, altura: 450 mm
- ✓ Toma de agua fría y caliente 1/2"

Marmita fija eléctrica con calor indirecto

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas interiores de la marmita:
 Ø 400 mm, altura: 450 mm
 Capacidad: 55 litros
 Contenido útil: 50 litros
 Potencia nominal: 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Toma de agua fría y caliente 1/2"
 Peso: 95 kg
 GTIN 4015613577869
|| Código: 286811
|| Euro 7.149,- || R1

Marmita fija a gas con calor indirecto

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas interiores de la marmita:
 Ø 400 mm, altura: 450 mm
 Contenido: 55 litros
 Contenido útil: 50 litros
 Potencia nominal: 15,5 kW gas
 Toma de agua fría y caliente 1/2"
 Peso: 92 kg
 GTIN 4015613585239
|| Código: 2858021
|| Euro 7.549,- || R1



La chimenea de salida de humos solo es necesaria si el aparato no está debajo de una campana extractora.

Chimenea de salida de humos

544 x 185 x 1120 mm
 (an. x prof. x al.)
 GTIN 4015613486666
|| Código: 285060
|| Euro 569,- || R1



Aparatos preparados para gas natural



Parrilla para colocar sobre 2 fuegos

Acero fundido, rayado

375 x 575 x 38 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 24,1 kg

GTIN 4015613486635

|| Código: 285080

|| Euro 225,- | R1



Plancha para colocar sobre 2 fuegos

Acero fundido, lisa, con canal recogegrasas

375 x 575 x 38 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 22,3 kg

GTIN 4015613486642

|| Código: 285083

|| Euro 225,- | R1



Tapa de quemador para ollas pequeñas

Peso: 0,25 kg

GTIN 4015613486659

|| Código: 285085

|| Euro 29,- | R1



Puerta para subestructuras para tope a dcha. e izda.

395 x 80 x 460 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 3,4 kg

GTIN 4015613486604

|| Código: 285050

|| Euro 219,- | R1

2 cajones

395 x 660 x 455 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 17 kg

GTIN 4015613530642

|| Código: 284401

|| Euro 1.079,- | R1

Para los modelos con código:

287410, 286102, 286106, 286411

284804, 286628



Ruedas 4S700

para los aparatos de las series 700 Classic

4 ruedas, 2 con fijadores

Ruedas: plástico, recubierto de goma, negro, Ø 100 mm

Capacidad de carga, cada una: hasta 100 kg como máximo

Medidas, cada una: 85 x 170 x 121 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,91 kg

GTIN 4015613665986

|| Código: 285088

|| Euro 209,- | R1



Calefacción

para armario calentaplatos

95 x 280 x 310 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 230 V / 2 kW

Peso: 5,9 kg

GTIN 4015613486758

|| Código: 296065

|| Euro 609,- | R1



Serie 900 Master

La clase maestra para el uso profesional

En su versión de acero inoxidable macizo y de alta calidad en CNS 18/10, la serie 900 Master es la elección ideal para la moderna cocina profesional con altas exigencias. Gracias a su estructura modular, su equipamiento funcional, su profundidad constructiva de 900 mm y sus múltiples y prácticas características, es excelente para grandes capacidades de producción. De primera clase, flexible y de alto rendimiento, en versión eléctrica o de gas.

- ✓ Aparatos de acero inoxidable 18/10
- ✓ Profundidad: 900 mm, altura: 900 - 950 mm
- ✓ Panel frontal con grandes mandos de control
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Aparatos preparados para gas natural, inyectores para propano incluidos
- ✓ Cocinas a gas con llama piloto
- ✓ Cocinas a gas con quemadores dobles de gran rendimiento gracias a una distribución del calor uniforme
- ✓ Conexión higiénica de dispositivos: los aparatos pueden entrelazarse



✓ Rendimiento óptimo gracias a los quemadores dobles



✓ Panel frontal con grandes mandos de control



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



✓ Conexión higiénica de dispositivos



B	C
C	A



A 3,5 kW
B 5,0 kW
C 8,0 kW

24,5 kW potencia nominal total

Cocina a gas de 4 fuegos con parte inferior abierta

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 24,5 kW gas

4 fuegos:

1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW

Peso: 95 kg

GTIN 4015613682099

|| Código: 2951131

|| Euro 2.998,- |R1



B	C	B
C	A	C



A 3,5 kW
B 5,0 kW
C 8,0 kW

37,5 kW potencia nominal total

Cocina a gas de 6 fuegos con parte inferior abierta

1200 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 37,5 kW gas

6 fuegos:

1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW

Peso: 137,1 kg

GTIN 4015613682105

|| Código: 2951121

|| Euro 4.149,- |R1



B	C
C	A



A 3,5 kW
B 5,0 kW
C 8,0 kW

24,5 kW potencia nominal total

Cocina a gas de 4 fuegos con horno a gas 2/1 GN

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 32,5 kW gas

4 fuegos:

1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW

Horno a gas 2/1 GN,

655 x 550 x 300 mm (an. x prof. x al.), 8,0 kW

Rango de temperatura: de 60 °C a 300 °C

Peso: 146,4 kg

GTIN 4015613682747

|| Código: 2952171

|| Euro 4.249,- |R1



Aparatos preparados para gas natural

Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 24,5 kW gas

4 fuegos:

1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW

Horno eléctrico 2/1 GN,

655 x 550 x 300 mm (an. x prof. x al.),

5,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

Rango de temperatura: de 70 °C a 300 °C

Peso: 136,8 kg

GTIN 4015613682754

|| **Código: 2952271**

|| **Euro 4.498,- | R1**

B	C
C	A



A 3,5 kW

B 5,0 kW

C 8,0 kW

24,5 kW potencia nominal total



Cocina a gas de 6 fuegos con horno a gas 2/1 GN y armario neutro

1200 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 45,5 kW gas

6 fuegos:

1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW

Horno a gas 2/1 GN,

655 x 550 x 300 mm

(an. x prof. x al.), 8,0 kW

Rango de temperatura: de 60 °C a 300 °C

Armario neutro:

345 x 835 x 470 mm (an. x prof. x al)

Peso: 195,9 kg

GTIN 4015613682761

|| **Código: 2952291**

|| **Euro 5.598,- | R1**

B	C	B
C	A	C



A 3,5 kW

B 5,0 kW

C 8,0 kW

37,5 kW potencia nominal total



Cocina a gas de 6 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN y armario neutro

1200 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 37,5 kW gas

6 fuegos:

1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW

Horno eléctrico 2/1 GN,

655 x 550 x 300 mm (an. x prof. x al.),

5,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

Rango de temperatura: de 70 °C a 300 °C

Armario neutro:

345 x 835 x 470 mm (an. x prof. x al)

Peso: 186,6 kg

GTIN 4015613682778

|| **Código: 2952481**

|| **Euro 5.798,- | R1**

B	C	B
C	A	C



A 3,5 kW

B 5,0 kW

C 8,0 kW

37,5 kW potencia nominal total



Aparatos preparados para gas natural



Cocina eléctrica de 2 fuegos con parte inferior abierta

400 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
2 fuegos de 4 kW, Ø 265 mm
Superficie vitrocerámica
Peso: 36,8 kg
GTIN 4015613672830
| Código: 296411
| Euro 2.898,- | R1



Cocina eléctrica de 4 fuegos con parte inferior abierta

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 fuegos de 4 kW, Ø 265 mm
Superficie vitrocerámica
Peso: 61,6 kg
GTIN 4015613668543
| Código: 296421
| Euro 4.798,- | R1



Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 2/1 GN

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 21,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 fuegos de 4 kW, Ø 265 mm
Superficie vitrocerámica
Horno eléctrico 2/1 GN,
655 x 550 x 300 mm (an. x prof. x al.), 5,6 kW
Rango de temperatura: de 70 °C a 300 °C
Peso: 101 kg
GTIN 4015613672847
| Código: 296431
| Euro 6.198,- | R1

Cocina eléctrica de 4 fuegos con parte inferior abierta

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 4 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm
 Peso: 84,2 kg
 GTIN 4015613673332
|| Código: 296215
|| Euro 3.698,- || R1



Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 21,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 4 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm
Horno eléctrico 2/1 GN,
 655 x 550 x 300 mm (an. x prof. x al.), 5,6 kW
 Rango de temperatura: de 70 °C a 300 °C
 Peso: 125,2 kg
 GTIN 4015613668536
|| Código: 296325
|| Euro 5.498,- || R1



Cocina eléctrica de 6 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN y armario neutro

1200 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 29,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 6 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm
Horno eléctrico 2/1 GN,
 655 x 550 x 300 mm (an. x prof. x al.), 5,6 kW
 Rango de temperatura: de 70 °C a 300 °C
 Armario neutro: 345 x 835 x 470 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 172,6 kg
 GTIN 4015613672861
|| Código: 296217
|| Euro 7.349,- || R1





Cocinas de inducción

- ✓ Tiempo de cocción muy rápido
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Baja producción de calor
- ✓ Limpieza más sencilla
- ✓ Gran potencia
- ✓ Zonas de calentamiento con regulación independiente
- ✓ Superficie de cocción SCHOTT CERAN®



Cocina de inducción de 2 fuegos con parte inferior abierta

400 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Placa de SCHOTT CERAN®:
 320 x 650 mm, 2 x 5 kW
 Diámetro superficie inducción Ø 270 mm
 Peso: 53,8 kg
 GTIN 4015613671000
¡ Código: 296318
¡ Euro 7.998,- | R1

Cocina de inducción de 4 fuegos con parte inferior abierta

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 20 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Placa de SCHOTT CERAN®:
 2 x 320 x 650 mm, 4 x 5 kW
 Diámetro superficie inducción Ø 270 mm
 Peso: 84,6 kg
 GTIN 4015613672878
¡ Código: 296319
¡ Euro 13.698,- | R1

Equipo multifunción

- ✓ Equipo multifunción para asar, cocinar, estofar, cocer
- ✓ Tiempo de cocción muy rápido
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Depósito redondeado
- ✓ Gran potencia
- ✓ Recipiente de acero inoxidable



Equipo multifunción

con bandeja colectora 1/2 GN,
 200 mm de profundidad
 800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Tamaño del recipiente: 630 x 510 x 110 mm
 Capacidad: 32 litros
 Rango de temperatura: de 70 °C a 300 °C
 Peso: 98,2 kg
 GTIN 4015613672908
¡ Código: 296426
¡ Euro 4.949,- | R1

Baño maría eléctrico con parte inferior abierta

400 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal:
 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz 3 NAC
 Tamaño de la cubeta:
 1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN,
 150 mm de profundidad
 Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C
 Con entrada de agua en la cubeta
 y descarga en la base
 Peso: 36,4 kg
 GTIN 4015613668567
|| Código: 296303
|| Euro 2.098,- | R1



- ✓ Baños maría para cubetas GN, 150 mm de profundidad
- ✓ Los baños maría no incluyen cubetas GN



Barra intermedia, 310 mm

GTIN 4015613682723
|| Código: 296308
|| Euro 25,- | R1

Barra intermedia, 685 mm

GTIN 4015613682716
|| Código: 296307
|| Euro 35,- | R1

Baño maría eléctrico con parte inferior abierta

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 7 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Tamaño de la cubeta: 2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN,
 150 mm de profundidad
 Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C
 Con entrada de agua en la cubeta
 y descarga en la base
 Peso: 54,2 kg
 GTIN 4015613672915
|| Código: 296304
|| Euro 2.849,- | R1

Barra intermedia, 685 mm

GTIN 4015613682716
|| Código: 296307
|| Euro 35,- | R1



Elemento de trabajo con parte inferior abierta

400 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 27,8 kg
 GTIN 4015613672922
|| Código: 296105
|| Euro 949,- | R1



Elemento de trabajo con parte inferior abierta

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 43,3 kg
 GTIN 4015613672939
|| Código: 296106
|| Euro 1.249,- | R1





**Fry-top eléctrico
con placa de acero, liso
con parte inferior abierta**

400 x 900 x 900-950 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal:
7,5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Superficie de asado:
355 x 760 mm (an. x prof.)
Peso: 66,4 kg
GTIN 4015613672946
| **Código: 296507**
| **Euro 2.598,- | R1**

**Fry-top a gas
con placa de acero, liso,
con parte inferior abierta**

400 x 900 x 900-950 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 9 kW gas
Con encendido piezoeléctrico
Superficie de asado:
355 x 760 mm (an. x prof.)
Peso: 63,8 kg
GTIN 4015613672953
| **Código: 2955041**
| **Euro 2.398,- | R1**



Tapón de cierre

Material: plástico, blanco
Medidas: Ø 40 mm, altura: 40 mm
Peso: 0,072 kg
GTIN 4015613626802
| **Código: 286100**
| **Euro 59,- | R1**



Protección anti-salpicaduras 940

Acero inoxidable
400 x 720 x 100 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3,108 kg
GTIN 4015613676944
| **Código: 296072**
| **Euro 189,- | R1**



**Fry-top eléctrico
con placa de acero, liso
con parte inferior abierta**

800 x 900 x 900-950 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal:
15 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Superficie de asado:
755 x 760 mm (an. x prof.)
Peso: 123 kg
GTIN 4015613672960
| **Código: 296510**
| **Euro 3.598,- | R1**

**Fry-top a gas
con placa de acero, liso
con parte inferior abierta**

800 x 900 x 900-950 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 18 kW gas
Con encendido piezoeléctrico
Superficie de asado:
755 x 760 mm (an. x prof.)
Peso: 118 kg
GTIN 4015613668611
| **Código: 2955081**
| **Euro 3.398,- | R1**



Protección anti-salpicaduras 980

Acero inoxidable
800 x 720 x 100 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3,7 kg
GTIN 4015613677026
| **Código: 296078**
| **Euro 198,- | R1**



**Fry-top eléctrico
de acero, liso y rayado
con parte inferior abierta**

800 x 900 x 900-950 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal:
15 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Superficie de asado:
755 x 760 mm (an. x prof.)
Peso: 121,6 kg
GTIN 4015613672977
| **Código: 296511**
| **Euro 3.798,- | R1**

**Fry-top a gas con placa
de acero, liso y rayado
con parte inferior abierta**

800 x 900 x 900-950 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 18 kW gas
Con encendido piezoeléctrico
Superficie de asado:
755 x 760 mm (an. x prof.)
Peso: 115,2 kg
GTIN 4015613672984
| **Código: 2955061**
| **Euro 3.598,- | R1**



Aparatos preparados
para gas natural

Parrilla de piedra volcánica a gas

400 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 12 kW gas
 Con encendido piezoeléctrico
 Parrilla con altura regulable (parrilla V) para carne
 Superficie de parrilla: 350 x 505 mm, con altura regulable
 Peso: 49,7 kg
 GTIN 4015613672991
|| Código: 2954521
|| Euro 2.449,- || R1

Parrilla redonda para pescado

Acero
 373 x 548 x 42 mm (an. x prof. x al.)
 Superficie de parrilla: 350 x 505 mm
 Peso: 6 kg
 GTIN 4015613681917
|| Código: 296472
|| Euro 298,- || R1

Parrilla en V para carne

Acero
 373 x 617 x 32 mm (an. x prof. x al.)
 Superficie de parrilla: 350 x 505 mm
 Peso: 2,6 kg
 GTIN 4015613681894
|| Código: 296471
|| Euro 269,- || R1



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 7 kg



Piedras volcánicas, bolsa de 7 kg
 GTIN 4015613182049
|| Código: 100611
|| Euro 49,- || R1

✓ Primer llenado de piedras lava incluido

Parrilla de piedra volcánica a gas

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 24 kW gas
 Con encendido piezoeléctrico
 Parrilla con altura regulable (parrilla V) para carne
 Superficie de parrilla: 750 x 505 mm, con altura regulable
 Peso: 103 kg
 GTIN 4015613673004
|| Código: 2954631
|| Euro 3.698,- || R1

Parrilla redonda para pescado

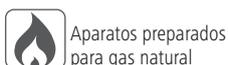
Acero
 750 x 550 x 50 mm (an. x prof. x al.)
 Parrilla: bipartida, ancho cada una: 377 mm
 Superficie de parrilla: 750 x 505 mm
 Peso: 12 kg
 GTIN 4015613681924
|| Código: 296474
|| Euro 719,- || R1

Parrilla en V para carne

Acero
 772 x 615 x 29 mm (an. x prof. x al.)
 Parrilla: bipartida, ancho cada una: 386 mm
 Superficie de parrilla: 750 x 505 mm
 Peso: 5,2 kg
 GTIN 4015613681900
|| Código: 296473
|| Euro 459,- || R1



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 21 kg





Freidora eléctrica

400 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 17,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Capacidad de la cubeta: 20 litros
 1 cesta: 290 x 450 x 115 mm (an. x prof. x al.)
 Con depósito colector de grasa
 Peso: 54,8 kg
 GTIN 4015613673011
¡ Código: 296630
¡ Euro 2.998,- | R1

Freidora eléctrica, 2 cubetas

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 34,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Capacidad de la cubeta: 2 x 20 litros
 2 cestas: 290 x 450 x 115 mm (an. x prof. x al.)
 Con depósito colector de grasa
 Peso: 88,8 kg
 GTIN 4015613673028
¡ Código: 296970
¡ Euro 5.098,- | R1



Cesta de repuesto 20L, pequeña

140 x 450 x 115 mm
 Peso: 0,93 kg
 GTIN 4015613677101
¡ Código: 296633
¡ Euro 69,- | R1



Cesta de repuesto 20L, grande

290 x 450 x 115 mm
 Peso: 1,25 kg
 GTIN 4015613677118
¡ Código: 296634
¡ Euro 79,- | R1

Freidora a gas

400 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal gas: 18 kW
 Potencia nominal electricidad:
 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz
 Capacidad de la cubeta: 20 litros
 1 cesta: 290 x 450 x 115 mm (an. x prof. x al.)
 Con depósito colector de grasa
 Peso: 71,8 kg
 GTIN 4015613670980
¡ Código: 2959961
¡ Euro 3.298,- | R1

Freidora a gas, 2 cubetas

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal gas: 36 kW
 Potencia nominal electricidad:
 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz
 Capacidad de la cubeta: 2 x 20 litros
 2 cestas: 290 x 450 x 115 mm (an. x prof. x al.)
 Con depósito colector de grasa
 Peso: 124,6 kg
 GTIN 4015613673035
¡ Código: 2959521
¡ Euro 5.598,- | R1

Chimenea 900XL

para la conexión a una chimenea exterior
 400 x 170 x 1060 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 13,6 kg
 GTIN 4015613683010
¡ Código: 285064
¡ Euro 359,- | R1



Aparatos preparados para gas natural

Cocedor de pasta eléctrico con 1 cubeta

400 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Capacidad de la cubeta: 40 litros
 Grifo de entrada y salida de agua integrado
 Peso: 45,2 kg
 GTIN 4015613668581
|| Código: 296311
|| Euro 2.949,- || R1



✓ Cestas no incluidas en el suministro

Cocedor de pasta a gas con 1 cubeta

400 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 13,9 kW gas
 Capacidad de la cubeta: 40 litros
 Grifo de entrada y salida de agua integrado
 Peso: 61,4 kg
 GTIN 4015613673042
|| Código: 2953031
|| Euro 3.049,- || R1



Preparad para gas natural



Cesta para pasta 1/3 GN, larga
 Cesta de acero inoxidable 18/10
 Asa de plástico
 145 x 290 x 205 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,15 kg
 GTIN 4015613677057
|| Código: 284124
|| Euro 139,- || R1



Cesta para pasta 1/3 GN
 Cesta de acero inoxidable 18/1,
 Asa de plástico
 160 x 290 x 205 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,11 kg
 GTIN 4015613677064
|| Código: 284114
|| Euro 149,- || R1



Cesta para pasta 1/6 GN
 Cesta de acero inoxidable 18/10
 Asa de plástico
 140 x 140 x 205 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,73 kg
 GTIN 4015613677071
|| Código: 284117
|| Euro 98,- || R1



- ✓ Cuba de acero inoxidable, base de acero
- ✓ Contenido útil: 70 litros

Sartén basculante a gas con elevación manual

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal gas: 22 kW
 Cuba de acero inoxidable, base de acero
 Capacidad: 87 litros, contenido útil: 70 litros
 Rango de temperatura: de 100 °C a 300 °C
 Medidas de la cuba: 720 x 610 x 225 mm (an. x prof. x al.)
 Toma de agua fría y caliente Ø 12 mm
 Peso: 168 kg
 GTIN 4015613673059
|| Código: 2956721
|| Euro 6.298,- | R1

Sartén basculante eléctrica con elevación manual

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Cuba de acero inoxidable, base de acero
 Capacidad: 87 litros, contenido útil: 70 litros
 Rango de temperatura: de 100 °C a 300 °C
 Medidas de la cuba: 720 x 610 x 225 mm (an. x prof. x al.)
 Toma de agua fría y caliente Ø 12 mm
 Peso: 147,6 kg
 GTIN 4015613673066
|| Código: 296606
|| Euro 6.498,- | R1

Sartén basculante a gas con elevación electromotriz

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal gas: 22 kW
 Potencia nominal electricidad: 0,3 kW / 230 V 50/60 Hz
 Cuba de acero inoxidable, base de acero
 Capacidad: 87 litros, contenido útil: 70 litros
 Rango de temperatura: de 100 °C a 300 °C
 Medidas de la cuba: 720 x 610 x 225 mm (an. x prof. x al.)
 Toma de agua fría y caliente Ø 12 mm
 Peso: 157,2 kg
 GTIN 4015613673073
|| Código: 2956031
|| Euro 7.598,- | R1

Sartén basculante eléctrica con elevación electromotriz

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 10,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Cuba de acero inoxidable, base de acero
 Capacidad: 87 litros, contenido útil: 70 litros
 Rango de temperatura: de 100 °C a 300 °C
 Medidas de la cuba: 720 x 610 x 225 mm (an. x prof. x al.)
 Toma de agua fría y caliente Ø 12 mm
 Peso: 153 kg
 GTIN 4015613673097
|| Código: 296676
|| Euro 7.798,- | R1



Aparatos preparados para gas natural



Marmita fija a gas con calor indirecto, 100 litros con controlar de nivel de agua automático

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal gas: 21 kW
 Potencia nominal electricidad: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 Capacidad de la marmita: 117 litros, contenido útil: 100 litros
 Medidas interiores de la marmita: Ø 600 mm, altura: 415 mm
 Marmita de pared doble
 Grifo de descarga
 Toma de agua fría y caliente Ø 10 mm
 Peso: 144,4 kg
 GTIN 4015613673103
|| Código: 2959101
|| Euro 9.498,- || R1

Marmita fija eléctrica con calor indirecto, 100 litros con controlar de nivel de agua automático

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Capacidad de la marmita: 117 litros, contenido útil: 100 litros
 Medidas interiores de la marmita: Ø 600 mm, altura: 415 mm
 Marmita de pared doble
 Grifo de descarga
 Toma de agua fría y caliente Ø 10 mm
 Peso: 139,6 kg
 GTIN 4015613673141
|| Código: 296910
|| Euro 8.198,- || R1

Marmita fija a gas con calor indirecto, 135 litros con controlar de nivel de agua automático

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal gas: 21 kW
 Potencia nominal electricidad: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 Capacidad de la marmita: 152 litros, contenido útil: 135 litros
 Medidas interiores de la marmita: Ø 600 mm, altura: 540 mm
 Marmita de pared doble
 Grifo de descarga
 Toma de agua fría y caliente Ø 10 mm
 Peso: 154 kg
 GTIN 4015613673110
|| Código: 2959021
|| Euro 9.798,- || R1

Marmita fija eléctrica con calor indirecto, 135 litros con controlar de nivel de agua automático

800 x 900 x 900-950 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 18 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Capacidad de la marmita: 152 litros, contenido útil: 135 litros
 Medidas interiores de la marmita: Ø 600 mm, altura: 540 mm
 Marmita de pared doble
 Grifo de descarga
 Toma de agua fría y caliente Ø 10 mm
 Peso: 145,8 kg
 GTIN 4015613673158
|| Código: 296911
|| Euro 8.598,- || R1

Chimenea 900XL

para la conexión a una chimenea exterior
 400 x 170 x 1060 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 13,6 kg
 GTIN 4015613683010
|| Código: 285064
|| Euro 359,- || R1



Aparatos preparados para gas natural



Parrilla para cocinas a gas

Acero fundido, rayado

390 x 390 x 17 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 10,64 kg

GTIN 4015613676920

|| **Código: 296051**

|| **Euro 349,- | R1**



Plancha para cocinas a gas

Acero fundido, lisa, con canal recoge grasas

390 x 390 x 17 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 10,76 kg

GTIN 4015613676937

|| **Código: 296056**

|| **Euro 309,- | R1**



Tapa de quemador para ollas pequeñas

Peso: 0,19 kg

GTIN 4015613676906

|| **Código: 296086**

|| **Euro 29,- | R1**



Puerta 900R

Acero inoxidable 18/10

Con bisagra a la derecha

B 391 x D 95 x H 501 mm

Gewicht: 3,92 kg

GTIN 4015613680811

|| **Código: 296014**

|| **Euro 249,- | R1**

Puerta 900L

Acero inoxidable 18/10

Con bisagra a la izquierda

B 391 x D 95 x H 501 mm

Gewicht: 3,92 kg

GTIN 4015613680828

|| **Código: 296015**

|| **Euro 249,- | R1**



Cajón 900, kit de 2

Acero inoxidable 18/10

Interior, cada uno: 310 x 525 x 95 mm (an. x prof. x al.)

Exterior, cada uno: 395 x 700 x 250 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 12,69 kg

GTIN 4015613677088

|| **Código: 296401**

|| **Euro 598,- | R1**



Ruedas 4S900

para los aparatos de las series 900 Master

4 ruedas, 2 con fijadores

Ruedas: plástico, recubierto de goma, negro, Ø 125 mm

Capacidad de carga, cada una: hasta 100 kg como máximo

Medidas, cada una: 145 x 155 x 160 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 3,34 kg

GTIN 4015613680804

|| **Código: 295088**

|| **Euro 249,- | R1**



Calefacción 900H10

para el uso de armarios bajos cerrados
como armario calentador

470 x 630 x 140 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 2 kW / 230 V 50/60 Hz

Peso: 9,95 kg

GTIN 4015613680798

|| **Código: 296066**

|| **Euro 698,- | R1**

Solo es posible el montaje de fábrica.
Indíquelo en el pedido.

Serie PM - Calor indirecto

- ✓ Modelos de acero inoxidable 14301 con 1,2 -1,5 mm de grosor
- ✓ Marmita de acero inoxidable 14404 de 2 mm de grosor
- ✓ Toma de agua fría y caliente
- ✓ Conectores para agua de 10 mm
- ✓ Grifería en la tolva con válvula de seguridad (calibrada a 0,5 bar) para vigilar la presión y válvula de salida
- ✓ 3 posiciones de conmutación: "0" Apag., "1" carga parcial al 50 % y "2" carga completa al 100 %
- ✓ Desconexión automática en caso de avería
- ✓ Termostato para regular la temperatura de cocción
- ✓ Control automático del nivel del agua en la capa intermedia

Medidas de las marmitas:

- 100 L: Ø 600 x Al. 415 mm
- 150 L: Ø 600 x Al. 540 mm
- 200 L: Ø 750 x Al. 520 mm
- 300 L: Ø 900 x Al. 570 mm
- 500 L: Ø 900 x Al. 780 mm



GAS

- ✓ Calentamiento a gas mediante quemadores de acero inoxidable con gran rendimiento
- ✓ Encendido piezoeléctrico
- ✓ El suministro de gas para los quemadores se garantiza mediante un dispositivo de control múltiple para gas



Aparatos preparados para gas natural

Marmita fija a gas, calor indirecto

Modelo	Medidas en mm (an. x prof. x al.)	Capacidad (Litros)	Contenido útil (Litros)	Conexión	Peso (kg)	Código	Euro
PM 8 IG100	800 x 900 x 900	113	102	21 kW	143	2800021	8.598,- R1
PM 8 IG150	800 x 900 x 900	150	145	21 kW	153	2800031	8.998,- R1
PM 1 IG300	1150 x 1300 x 900	342	317	48 kW	277	2800071	14.398,- R1
PM 1 IG500	1150 x 1300 x 1030	480	455	58 kW	305	2800081	18.749,- R1

SISTEMA ELÉCTRICO

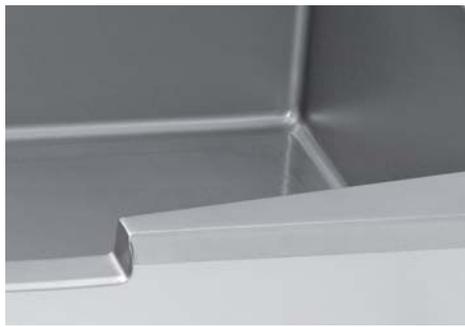
- ✓ Calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas "Incoloy 800" de una aleación especial
- ✓ Gran potencia de calentamiento según la normativa CE-DIN 18855 para aparatos de cocción rápida
- ✓ Potencia nominal: 400 V 50/60 Hz 3 NAC

Marmita fija eléctrica, calor indirecto

Modelo	Medidas en mm (an. x prof. x al.)	Capacidad (Litros)	Contenido útil (Litros)	Conexión	Peso (kg)	Código	Euro
PM 8 IE100	800 x 900 x 900	113	102	16 kW	143	280015	8.398,- R1
PM 8 IE150	800 x 900 x 900	145	135	18 kW	155	280016	8.798,- R1
PM 1 IE200	1000 x 1150 x 900	220	200	32 kW	235	280021	12.298,- R1
PM 1 IE300	1150 x 1300 x 900	342	317	36 kW	280	280022	14.049,- R1
PM 1 IE500	1150 x 1300 x 1030	480	455	36 kW	300	280023	18.998,- R1



Marmita fija para calentar al vapor disponible previa solicitud.



Sartenes basculantes eléctricas

- ✓ Cuba de acero inoxidable, base de acero
- ✓ Grifo de entrada de agua
- ✓ Patas con altura regulable
- ✓ Con resistencias de "Incoloy 800"
- ✓ Regulación de temperatura de 45 °C a 300 °C mediante termostato
- ✓ Estructura portante de acero inoxidable 18/10
- ✓ El suministro de corriente se corta en caso de avería



Sartén basculante eléctrica con elevación manual

900 x 900 x 900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 9,9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Cuba: 798 x 570 x 200 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad: 80 litros
Base de acero
Grifo de entrada de agua
Peso: 160 kg
GTIN 4015613413853
| Código: 193035
| Euro 6.398,- | R1



Sartén basculante eléctrica con elevación manual

1200 x 900 x 900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 14,8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Cuba: 1090 x 560 x 225 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad: 120 litros
Base de acero
Grifo de entrada de agua
Peso: 237 kg
GTIN 4015613413808
| Código: 193060
| Euro 8.998,- | R1



Sartenes basculantes a gas

- ✓ Cuba de acero inoxidable, base de acero
- ✓ Grifo de entrada de agua
- ✓ Patas con altura regulable
- ✓ Calentamiento por gas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable
- ✓ Encendido con llama piloto
- ✓ Sistema de seguridad con elemento térmico
- ✓ Válvula de gas con regulación termostática de 100 °C a 300 °C

Sartén basculante a gas con elevación manual

900 x 900 x 900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 22 kW
 Cuba: 798 x 570 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Capacidad: 80 litros
 Base de acero
 Grifo de entrada de agua
 Peso: 158 kg
 GTIN 4015613411897
|| Código: 1930301
|| Euro 6.298,- || R1



Sartén basculante a gas con elevación manual

1200 x 900 x 900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 30 kW
 Cuba: 1090 x 560 x 225 mm (an. x prof. x al.)
 Capacidad: 120 litros
 Base de acero
 Grifo de entrada de agua
 Peso: 220 kg
 GTIN 4015613413860
|| Código: 1930501
|| Euro 8.798,- || R1



Aparatos preparados para gas natural

Delicias asiáticas - frescas y crujientes del Wok

Con las cocinas China de gas de Bartscher los platos asiáticos y las creaciones propias se pueden preparar de forma rápida y saludable. El calor está disponible inmediatamente, y gracias a la distribución variable del calor en el propio Wok, las comidas se pueden preparar a punto.



Cocinas China

- ✓ Acero inoxidable 18/10
- ✓ Quemadores desmontable sin herramientas
- ✓ Con protección termoelectrica
- ✓ Bandeja colectora de grasa debajo de los moldes de los quemadores
- ✓ Preparada para gas licuado, inyectores de gas natural incluidos



Cocina China del mesa GWTH1

1 quemador de alta potencia a 11,5 kW, encendido manual
 Anillo de wok extraíble, Ø 290 mm de interior
 Fogón para wok sin anillo de wok: para ollas a partir de Ø 200 mm
 Patas de altura regulable
 Potencia nominal: 11,5 kW
 Medidas: 400 x 600 x 415 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 25,4 kg
 GTIN 4015613630977
¡ Código: 1052303
¡ Euro 1.119,- | R1



Cocina China GWH2

2 quemadores de alta potencia a 11,5 kW cada uno, encendido manual
 2 anillos de wok extraíbles, Ø 290 mm de interior
 Fogones para wok sin anillo de wok: para ollas a partir de Ø 200 mm
 Bastidor con patas de altura regulable
 Potencia nominal: 23 kW
 Medidas: 900 x 600 x 960 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 58 kg
 GTIN 4015613610764
¡ Código: 1052103
¡ Euro 1.998,- | R1



Cocina China GWH3

3 quemadores de alta potencia a 11,5 kW cada uno, encendido manual
 3 anillos de wok extraíbles, Ø 290 mm de interior
 Fogones para wok sin anillo de wok: para ollas a partir de Ø 200 mm
 Bastidor con patas de altura regulable
 Potencia nominal: 34,5 kW
 Medidas: 1500 x 600 x 960 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 85 kg
 GTIN 4015613610771
¡ Código: 1053103
¡ Euro 2.798,- | R1



Aparatos preparados para gas licuado

Parrilla de agua 40

Una forma de asar rápida, limpia y saludable: los restos de grasa y asado se recogen en la bandeja con agua.

Acero inoxidable

Superficie de asado: 280 x 445 mm

Ajuste de la temperatura de 3 niveles mediante interruptor

Tiempo de calentamiento rápido:

aprox. 2,5 minutos a máxima potencia

Bandeja de agua 1/1 GN para facilitar la limpieza

Piloto de control de calentamiento

Potencia nominal: 4,08 W / 400 V 50 Hz 3 NAC

Medidas: 330 x 630 x 330 mm (an. x prof. x al.)

Incluye rascador para limpieza

Peso: 13,5 kg

GTIN 4015613642024

|| Código: 370037

|| Euro 879,- || R1



Parrilla de piedra volcánica a gas 40 con parilla para carne

Acero inoxidable

Superficie de parrilla: 312 x 483 mm

Potencia nominal: 4 kW

Medidas: 330 x 545 x 285 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 21,4 kg

GTIN 4015613404608

|| Código: 2006301

|| Euro 629,- || R1



Piedras volcánicas

Bolsa de 7 kg

GTIN 4015613182049

|| Código: 100611

|| Euro 49,- || R1



✓ Primer llenado de piedras lava incluido

Parrilla de piedra volcánica a gas 70 con parilla para carne

Acero inoxidable

Superficie de parrilla: 2x 325 x 480 mm

Potencia nominal: 8 kW

Medidas: 660 x 570 x 282 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 40,6 kg

GTIN 4015613404622

|| Código: 2006601

|| Euro 1.098,- || R1



Aparatos preparados para gas natural, inyectores para gas propano incluidos

ASADORES DE SOBREMESA

Asador de mesa a gas TB1000

Montaje rápido y manejo sencillo - Práctico aparato de mesa para asar con gas al aire libre.

- ✓ Material: Acero inoxidable
- ✓ Tipo de gas: Gas líquido
- ✓ Tipo de encendido: Piezoeléctrico
- ✓ Conexión: 1/4"
- ✓ Presión de control: 50 mbar
- ✓ Consumo: 728 g/h
- ✓ Incluye: 3 juegos de boquillas de gas 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)
- ✓ Funcionamiento únicamente con gas líquido



Asador de mesa a gas TB1000PF

3 quemadores
Bandeja: acero esmaltado, medidas: 705 x 540 x 43 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 10 kW
Medidas: 705 x 560 x 275 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 13,9 kg
GTIN 4015613685182
¡ Código: 1061933
¡ Euro 229,- ¡R1

Kit de conexión industrial

Para utilizar en interiores y exteriores
Peso: 1,3 kg
GTIN 4015613586557
¡ Código: 500180
¡ Euro 125,- ¡R1

Bandeja TB1000PF

Material: acero esmaltado
Medidas: 705 x 540 x 55 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 7,7 kg
GTIN 4015613699882
¡ Código: 106217
¡ Euro 69,- ¡R1

Kit de parrilla TB1000R

Material: acero, galvanizado
Kit compuesto de: parrilla, tapa de llamas, depósito recoge grasas
Medidas: 635 x 520 x 17 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 6,7 kg
GTIN 4015613699899
¡ Código: 106218
¡ Euro 79,- ¡R1



Asador de mesa a gas TB1000R

3 quemadores
Parrilla: acero galvanizado, medidas: 600 x 475 mm (an. x prof.)
Potencia nominal: 10 kW
Medidas: 685 x 560 x 275 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 14,4 kg
GTIN 4015613685199
¡ Código: 1061633
¡ Euro 249,- ¡R1



Asador profesional a gas de acero inoxidable

- ✓ Pruebas de seguridad de la DVDW (Asociación alemana del Gas y del Agua) nacionales e internacionales
- ✓ Manejo sencillo - Encendido fácil y seguro con encendedor piezoeléctrico magnético
- ✓ Protección contra sobrecalentamientos - Sistema de ventilación y aireación aprobado por la DVGW
- ✓ Uso exclusivamente con gas líquido (butano, propano)



Asador de sobremesa a gas TB1100PF

Acero inoxidable
3 quemadores
Potencia nominal: 11 kW
Sistema con encendedor piezoeléctrico
Bandeja con asa: 700 x 540 x 70 mm (an. x prof. x al.)
Medidas: 650 x 570 x 270 mm (an. x prof. x al.)
Incluye: tubo, protección anti-roturas del tubo y regulador de presión
Peso: 18,1 kg
GTIN 4015613527536
¡ Código: 1062203
¡ Euro 398,- ¡R1



Los aparatos de gas están preparados para propano

Bandeja TB1100

Adecuado para los asadores combinados de sobremesa a gas TB1100PF y TB1100R

Chapa de acero
Con asas
Medidas: 700 x 540 x 70 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 9,5 kg

GTIN 4015613527567

|| Código: 106204

|| Euro 79,- || R1

Kit de parrilla TB1100

Adecuado para los asadores combinados de sobremesa a gas TB1100PF y TB1100R

Compuesto de:
Parrilla de acero, cromada
Tapa para llamas de acero inoxidable
Depósito recoge grasas de acero inoxidable
Peso: 10 kg

GTIN 4015613534794

|| Código: 106206

|| Euro 159,- || R1



Asador de sobremesa a gas TB1100R

Acero inoxidable
3 quemadores
Potencia nominal: 11 kW
Sistema con encendedor piezoeléctrico
Con parrilla, tapa para llamas y depósito recoge grasas
Medidas: 650 x 570 x 270 mm (an. x prof. x al.)
Incluye: tubo, protección anti-roturas del tubo y regulador de presión
Peso: 17,5 kg

GTIN 4015613527543

|| Código: 1062303

|| Euro 479,- || R1



Los aparatos de gas están preparados para propano

Asador de sobremesa a gas TB1470R

Acero inoxidable
4 quemadores
Potencia nominal: 14,7 kW
Sistema con encendedor piezoeléctrico
Con parrilla, tapa para llamas y depósito recoge grasas
Medidas: 850 x 555 x 270 mm (an. x prof. x al.)
Incluye: tubo, protección anti-roturas del tubo y regulador de presión
Peso: 23 kg

GTIN 4015613660349

|| Código: 1062503

|| Euro 609,- || R1



Bandeja TB1470

Adecuado para el asador de sobremesa a gas TB1470R

Chapa de acero
Con asas
Medidas: 870 x 525 x 65 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 11,8 kg

GTIN 4015613660332

|| Código: 106211

|| Euro 98,- || R1



Bastidor TB1100

Adecuado para los asadores de sobremesa a gas TB1100PF y TB1100R

Acero inoxidable
Medidas: 670 x 530 x 800 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 5,6 kg

GTIN 4015613527581

|| Código: 106202

|| Euro 115,- || R1



Bastidor TB1470

Adecuado para el asador de sobremesa a gas TB1470R

Acero inoxidable
Medidas: 815 x 525 x 805 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 5,95 kg

GTIN 4015613647395

|| Código: 106210

|| Euro 139,- || R1





Fogón a gas

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Armazón negro de nervios fundidos
 Quemador de alta capacidad con encendido piezoeléctrico de seguridad
 Potencia nominal: 7,0 kW
 Medidas: 400 x 440 x 390 mm (an. x prof. x al.)
 Preparada para gas licuado, inyectores de gas natural incluidos
 Peso: 12,75 kg
 GTIN 4015613395982

|| **Código: 1086003S**

|| **Euro 289,- | R1**

El diámetro del recipiente debe ser de 22,5 cm como mínimo.



Fogón a gas

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Quemador doble con llama piloto
 y piloto de seguridad
 Potencia nominal: 7 kW
 Medidas: 450 x 475 x 500 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 22 kg
 GTIN 4015613166421

|| **Código: 1059403**

|| **Euro 1.179,- | R1**



Fogón a gas

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Potencia nominal: 12,5 kW
 Armazón negro de nervios fundidos esmaltado
 Quemador estampado con llama piloto y
 piloto de seguridad
 Medidas: 670 x 590 x 530 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 28 kg
 GTIN 4015613124988

|| **Código: 1050503**

|| **Euro 1.639,- | R1**



Fogón a gas 280PRO

Fogón a gas en formato XXL: Esta encimera de cocción convence por su cómoda y accesible altura de trabajo y su sólida construcción. Además, su bajo peso permite un uso extremadamente flexible.

Material: acero inoxidable 18/10
 Marco nervado de fundición
 Tipo de gas: propano, incluye boquillas para gas natural H y L
 Quemador: fogones afezonados
 Modo de encendido: manual
 Llama piloto
 Seguro de encendido
 Diámetro de recipiente mín.: 280 mm
 Capacidad de carga: 70 kg
 Bandeja de recogida debajo del quemador
 Potencia nominal: 12,5 kW
 Medidas: 680 x 590 x 820 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 31 kg
 GTIN 4015613670935

|| **Código: 1050603**

|| **Euro 1.959,- | R1**

Kit de conexión industrial

para utilizar el fogón
 en interiores y exteriores

Peso: 1,3 kg
 GTIN 4015613586557

|| **Código: 500180**

|| **Euro 125,- | R1**

**Para los modelos con código:
 1086003S, 1059403, 1050503
 1050603**



Los aparatos de gas están
 preparados para propano

✓ Los fogones no incluyen juego de conexión; se requiere un reductor de presión con un máximo de 50 mbar.

Fogón eléctrico

Acero inoxidable 18/10
 Placa de cocción Ø 300 mm
 Potencia nominal: 3,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Medidas: 500 x 500 x 520 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 16,4 kg
 GTIN 4015613126036
|| Código: 105343
|| Euro 1.179,- | R1



Fogón eléctrico

Acero inoxidable
 Placa de cocción Ø 400 mm
 Potencia nominal: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Medidas: 570 x 590 x 515 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 34,2 kg
 GTIN 4015613633244
|| Código: 105325
|| Euro 1.229,- | R1



Sartén grande 550

Hierro fundido
 Con asa desmontable
 Medidas: Ø 550 mm, altura 80 mm
 Peso: 25,4 kg
 GTIN 4015613210056
|| Código: 699335
|| Euro 349,- | R1



Sartén grande 650, con dos compartimentos

Hierro fundido
 Con asa desmontable
 Altura del resalte divisor: 50 mm
 Medidas: Ø 650 mm, altura 90 mm
 Peso: 29 kg
 GTIN 4015613209906
|| Código: 699325
|| Euro 469,- | R1



Sartén grande 650

Hierro fundido
 Con asa desmontable
 Medidas: Ø 650 mm, altura 90 mm
 Peso: 28 kg
 GTIN 4015613157832
|| Código: 699320
|| Euro 449,- | R1



Sartén grande 800, con dos compartimentos

Hierro fundido
 Con asa desmontable
 Altura del resalte divisor: 75 mm
 Medidas: Ø 800 mm, altura 120 mm
 Peso: 47 kg
 GTIN 4015613210049
|| Código: 699318
|| Euro 659,- | R1



Sartén grande 800

Hierro fundido
 Con asa desmontable
 Medidas: Ø 800 mm, altura 120 mm
 Peso: 44 kg
 GTIN 4015613209890
|| Código: 699315
|| Euro 649,- | R1



Sartén grande 800, con 3 compartimentos

Hierro fundido
 Con asa desmontable
 Altura del resalte divisor: 75 mm
 Medidas: Ø 800 mm, altura 120 mm
 Peso: 49,2 kg
 GTIN 4015613632346
|| Código: 699316
|| Euro 698,- | R1



Asa para sartenes grandes

Hierro fundido
 Medidas: 288 x 155 x 63 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 3,1 kg
 GTIN 4015613632353
|| Código: 699328
|| Euro 105,- | R1



Asa para sartenes grandes adecuado como recambio para la asa de quita y pon de las sartenes grandes 699315, 699316, 699318, 699320, 699325, 699335



Freidoras de pastelería

- ✓ Modelos eléctricos o a gas de acero inoxidable 18/10
- ✓ Cubetas con gran zona fría, bordes y esquinas redondeados
- ✓ Grifo de descarga con dispositivo de seguridad
- ✓ Todos los elementos de funcionamiento son de fácil acceso y pueden cambiarse fácilmente
- ✓ Bandeja para cesta como accesorio
- ✓ Modelos a gas con quemadores de hierro fundido niquelados y tubos con llama de gran potencia integrados en la cubeta
- ✓ Modelos eléctricos con resistencias blindadas de gran potencia de acero inoxidable 18/10 instaladas en soportes abatibles especiales para facilitar la limpieza
- ✓ Con termostato de seguridad



Los aparatos de gas están preparados para propano

Freidora de pastelería a gas BF 20G

Tamaño de la cubeta:
600 x 350 x 117 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de la cubeta: 20 litros
Tamaño de la cesta:
580 x 320 x 70 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 12 kW gas
Medidas:
700 x 585 x 390 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 40,55 kg
GTIN 4015613381855
Código: 1014113
Euro 2.549,- | R1

Bandeja para cesta BF 20G

Medidas: 645 x 350 mm (an. x prof.)
Peso: 3,45 kg
GTIN 4015613394176
Código: 101404
Euro 129,- | R1

Cesta para freír BF 20G

Medidas:
580 x 320 x 70 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,8 kg
GTIN 4015613658827
Código: 158614
Euro 149,- | R1



Freidora de pastelería eléctrica BF 21E

Tamaño de la cubeta:
650 x 390 x 150 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de la cubeta: 21 litros
Tamaño de la cesta:
630 x 365 x 70 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal:
6,8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Medidas:
700 x 590 x 320 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 31 kg
GTIN 4015613370576
Código: 101412
Euro 1.998,- | R1

Bandeja para cesta BF 21E

Medidas: 765 x 390 mm (an. x prof.)
Peso: 4,05 kg
GTIN 4015613122403
Código: 101402
Euro 139,- | R1

Cesta para freír BF 21E

Medidas:
630 x 365 x 70 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1 kg
GTIN 4015613658834
Código: 158615
Euro 149,- | R1



Freidora de pastelería eléctrica BF 35E

Tamaño de la cubeta:
1000 x 390 x 150 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de la cubeta: 35 litros
Tamaño de la cesta:
970 x 365 x 70 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal:
10,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Medidas:
1095 x 600 x 340 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 47,4 kg
GTIN 4015613418186
Código: 101413
Euro 2.449,- | R1

Bandeja para cesta BF 35E

Medidas: 1125 x 390 mm (an. x prof.)
Peso: 5,75 kg
GTIN 4015613122953
Código: 101607
Euro 179,- | R1

Cesta para freír BF 35E

Medidas:
970 x 365 x 70 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3,38 kg
GTIN 4015613658841
Código: 101419
Euro 219,- | R1



Freidoras de pastelería

- ✓ Acero inoxidable
- ✓ Cubetas con gran zona fría, bordes y esquinas redondeados
- ✓ Todos los elementos de funcionamiento son de fácil acceso y pueden cambiarse fácilmente
- ✓ Bandeja para cesta como accesorio
- ✓ Con termostato de seguridad

Freidora de pastelería BF 16E

Tamaño de la cubeta:
515 x 305 x 130 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de la cubeta: 16 litros
Tamaño de la cesta:
475 x 235 x 80 mm (an. x prof. x al.)
Grifo de descarga con dispositivo de seguridad
Potencia nominal: 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Medidas:
560 x 470 x 400 mm (an. x prof. x al.)
Incluye tapa de acero inoxidable
Peso: 14,7 kg
GTIN 4015613405049
|| Código: 101530
|| Euro 759,- | R1

Freidora de pastelería BF 30E

Tamaño de la cubeta:
615 x 490 x 130 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de la cubeta: 30 litros
Tamaño de la cesta:
570 x 440 x 80 mm (an. x prof. x al.)
Grifo de descarga con dispositivo de seguridad
Potencia nominal: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Medidas:
660 x 650 x 410 mm (an. x prof. x al.)
Incluye tapa de acero inoxidable
Peso: 23,4 kg
GTIN 4015613405063
|| Código: 101560
|| Euro 1.159,-

Freidora de pastelería BF 30E OU con parte inferior abierta

Tamaño de la cubeta:
615 x 490 x 130 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de la cubeta: 30 litros
Tamaño de la cesta:
570 x 440 x 80 mm (an. x prof. x al.)
Patatas con altura regulable
Potencia nominal: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Medidas:
660 x 650 x 980-1040 mm (an. x prof. x al.)
Incluye:
2 depósitos colector de grasa con asa 1/1 GN, 150 mm de prof. colador con asa 2/3 GN
Incluye tapa de acero inoxidable
Peso: 40 kg
GTIN 4015613633299
|| Código: 101535
|| Euro 1.639,- | R1

Bandeja para cesta BF 16E

Medidas: 525 x 263 mm (an. x prof.)
Peso: 2,9 kg
GTIN 4015613535098
|| Código: 101566
|| Euro 98,- | R1

Cesta para freír BF 16E

Medidas:
475 x 235 x 80 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,3 kg
GTIN 4015613405056
|| Código: 101533
|| Euro 89,- | R1



Bandeja para cesta BF 30E

Medidas: 645 x 465 mm (an. x prof.)
Peso: 3,95 kg
GTIN 4015613405087
|| Código: 101565
|| Euro 129,- | R1

Cesta para freír BF 30E

Medidas:
570 x 440 x 80 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,9 kg
GTIN 4015613405070
|| Código: 101563
|| Euro 129,- | R1



Bandeja para cesta BF 30E OU

Medidas: 645 x 465 mm (an. x prof.)
Peso: 3,95 kg
GTIN 4015613638614
|| Código: 101608
|| Euro 129,- | R1

Cesta para freír BF 30E

Medidas:
570 x 440 x 80 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,9 kg
GTIN 4015613405070
|| Código: 101563
|| Euro 129,- | R1





Freidoras

- ✓ Acero inoxidable 18/10
- ✓ Construcción robusta
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Cubeta con gran zona fría y esquinas redondeadas
- ✓ Borde de la cubeta extra ancho
- ✓ Termostato de precisión
- ✓ Termostato de seguridad con calibración fija
- ✓ Depósito recoge grasas con filtro
- ✓ Preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos



Freidora eléctrica, 2 cubetas de 8 litros c/u

Tamaño de cada cesta:

130 x 310 x 120 mm (an. x prof. x al.)

Medidas: 400 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 14 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC

Peso: 62 kg

GTIN 4015613527420

|| Código: **272335**

|| Euro **2.959,-** || R1

Freidora a gas, 2 cubetas de 8 litros c/u

Tamaño de cada cesta:

130 x 310 x 120 mm (an. x prof. x al.)

Medidas: 400 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 12 kW gas

Potencia nominal electricidad: 230 V 50 Hz 1 NAC

Peso: 59,4 kg

GTIN 4015613527406

|| Código: **2716401**

|| Euro **3.319,-** || R1



Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír en la pág.
194, 195 del catálogo



Freidora a gas, 2 cubetas de 13 litros c/u

Tamaño de la cesta:

1 x 230 x 290 x 120 mm (an. x prof. x al.)

2 x 113 x 290 x 120 mm (an. x prof. x al.)

Medidas: 800 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 23 kW gas

Peso: 72 kg

GTIN 4015613527413

|| Código: **2716501**

|| Euro **4.549,-** || R1



Aparatos preparados
para gas natural



Máximo placer con aire caliente: los hornos de convección de Bartscher

Crujientes por fuera, tiernos por dentro: así es como mejor saben los asados y las aves. A todo sibarita se le acelera el pulso ante una carne bien jugosa a la vez que crujiente. Con los hornos de convección de Bartscher será bien fácil conseguirlo. Y no solo eso: también podrá hornear en un momento croissants, esponjosos panecillos y brezels recién hechos.

No es casualidad que nuestros hornos de convección se cuenten entre los productos más populares de nuestra gama. Las posibilidades de utilización son casi ilimitadas, motivo por el que son un activo imprescindible en toda cocina profesional. La calidad superior, las prácticas funciones y la excelente relación calidad-precio de nuestros hornos multitalento son argumentos convincentes.

Ya sea para cocinar, asar u hornear; los hornos de convección se calientan con rapidez y están listos para usos múltiples en muy poco tiempo. Con el temporizador integrado tendrá controlado el tiempo de cocción y el equipamiento de acero inoxidable de alta calidad le proporciona durabilidad y una fácil limpieza. Manejo seguro y preparación saludable: los ingredientes de la cocina de hoy.

HORNOS DE CONVECCIÓN



Hornos de convección Bartscher, serie AT

A todo vapor hasta 300 grados: la serie AT le ofrece la potente variedad de los hornos de convección ajustada a sus necesidades. Desde un multitallento compacto hasta anchos hornos de panadería, en nuestra gama encontrará el modelo para usted.

Algo práctico, el interior siempre a la vista: Las puertas con doble acristalamiento y la función de iluminación incorporada contribuyen a la preparación segura de los distintos componentes de su menú. Adicionalmente le ofrecemos una selección de bandejas adicionales y un panel para el montaje plural.

La serie AT: cocción inteligente para hornear y asar.



Horno de convección AT110

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
Ranuras de inserción: 3 x 1/2 GN
Distancia entre bandejas: 70 mm
Temporizador: 0-120 minutos
Tiempo de calentamiento: aprox. 3 minutos (180 °C)
Interruptor de temperatura: de 0 °C a 300 °C
Puerta doble cristal
Potencia nominal: 2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 460 x 570 x 460 mm (an. x prof. x al.)
Incluye 3 rejillas, 325 x 265 mm (an. x prof.)
Peso: 27 kg
GTIN 4015613496924
■ Código: 120789
■ Euro 495,- | R2

Bandeja 1/2 GN

Medidas: 325 x 265 x 25 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 0,7 kg
GTIN 4015613271750
■ Código: A101190
■ Euro 13,- | R2

Rejilla 1/2 GN

Medidas: 325 x 265 x 56 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 0,52 kg
GTIN 4015613678696
■ Código: 786006
■ Euro 21,- | R2



✓ Bandejas para hornos de convección AT90 en pág. 80

Horno de convección AT90

Carcasa de acero inoxidable, cámara de cocción esmaltada
Ranuras de inserción: 4 (438 x 315 mm)
Distancia entre bandejas: 70 mm
Temporizador: 0-120 minutos
Con 2 motores
Interruptor de temperatura: de 0 °C a 300 °C
Puerta doble cristal
Iluminación interior
Potencia nominal: 2,67 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 595 x 615 x 570 mm (an. x prof. x al.)
Incluye 4 bandejas
Peso: 38 kg
GTIN 4015613400655
■ Código: A120786
■ Euro 535,- | R2

Bandeja de horno

Aluminio
Medidas: 438 x 315 x 10 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 0,2 kg
GTIN 4015613658384
■ Código: 786004
■ Euro 19,- | R2

Rejilla de horno

Medidas: 438 x 315 x 15 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 0,7 kg
GTIN 4015613658407
■ Código: 786005
■ Euro 19,- | R2

Horno de convección AT120 con grill y función vapor

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
 Ranuras de inserción: 4 (438 x 315 mm)
 Distancia entre bandejas: 70 mm
 Potencia de la función grill: 2,0 kW
 Temporizador: 0-120 minutos
 Con 2 motores
 Interruptor de temperatura: de 0 °C a 300 °C
 Toma de agua de la red fija: 3/4"
 Puerta doble cristal
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 2,67 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 597 x 618 x 570 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 4 bandejas
 Peso: 39 kg
 GTIN 4015613400662
¡ Código: A120788
¡ Euro 829,- ¡ R2



✓ Bandejas para hornos de convección AT120 en pág. 80

Bandeja de horno

Aluminio
 Medidas: 438 x 315 x 10 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,2 kg
 GTIN 4015613658384
¡ Código: 786004
¡ Euro 19,- ¡ R2

Rejilla de horno

Medidas: 438 x 315 x 15 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,7 kg
 GTIN 4015613658407
¡ Código: 786005
¡ Euro 19,- ¡ R2

Horno de panadería AT400 con función vapor

Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior
 Ranuras de inserción: 4 x 600 x 400 mm
 Distancia entre bandejas: 80 mm
 Temporizador: 0 - 120 minutos
 Con 2 motores
 Motor reversible (rotación a dcha./izda.)
 Interruptor de temperatura: de 0 °C a 300 °C
 Toma de agua de la red fija 3/4"
 Puerta doble cristal
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 6,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Medidas: 835 x 800 x 570 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 2 bandejas agujereadas, 2 bandejas
 Peso: 65 kg
 GTIN 4015613505572
¡ Código: 105780
¡ Euro 1.429,- ¡ R2



✓ Bandejas para hornos de convección AT400 en pág. 81

1 par de rieles de apoyo para 4 x 1/1 GN

Peso: 0,3 kg
 GTIN 4015613661971
¡ Código: 780002
¡ Euro 69,- ¡ R2

Soporte mural

Acero inoxidable 18/10, modelo muy estable
 Capacidad de carga: hasta 50 kg (comprobar resistencia de la pared)
 Medidas exteriores: 600 x 600 mm (an. x prof.)
 Peso: 5,4 kg
 GTIN 4015613434988
¡ Código: 174600
¡ Euro 93,- ¡ R2



Para los modelos con código: A120786, A120788, 120789



✓ Incluye 1 bandeja de horno, 1 rejilla de horno

Horno de convección MF6430 con grill

Material: acero inoxidable, cámara de cocción esmaltado
 Ranuras de inserción: 6 (440 x 375 mm)
 Distancia entre las ranuras de inserción: 30 mm
 Funciones: calor superior, calor inferior, calor inferior por convección, calor superior / inferior, calor superior / inferior con ventilador, convección función grill, función grill con ventilador
 Rango de temperatura: 25 °C a 250 °C
 Ajuste de tiempo: 0 - 90 minutos
 Tiempo de precalentamiento: aprox. 20 minutos (250 °C)
 Potencia de grill: 1,8 kW
 Puerta con triple acristalamiento, iluminación interior
 Cámara de cocción redondeada
 Rieles de apoyo desmontables
 Techo radiante abatible (limpieza más fácil)
 Potencia nominal: 2,7 kW / 230 V 50/60 Hz - listo para usar
 Medidas: 600 x 650 x 620 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 50,2 kg
 GTIN 4015613681757
¡ Código: 121782
¡ Euro 1.098,- ¡ R1

Bandeja de horno MF6430

Chapa de acero, esmaltada, medidas: 435 x 352 x 30 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,02 kg
 GTIN 4015613702148
¡ Código: 206203
¡ Euro 35,- ¡ R1

Rejilla de horno MF6430

Acero inoxidable, medidas: 440 x 375 x 5 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,79 kg
 GTIN 4015613702155
¡ Código: 206204
¡ Euro 24,- ¡ R1



Bartscher hornos de convección serie C

La serie C de Bartscher se caracteriza por sus soluciones técnicas innovadoras que están adaptadas a los requisitos especiales de los profesionales de la cocina. Gracias a la circulación de aire óptima en el espacio interior está garantizada la cocción homogénea en los varios niveles.

Las esquinas redondeadas de la cámara de horneado garantizan una limpieza fácil, rápida y eficaz.

Los hornos están concebidos de tal manera que son perfectamente adecuados para preparar productos de panadería y pastelería así como platos de carne.



✓ Incluye 4 bandejas 442 x 325 mm

Horno de convección C4431D con función vapor

Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior
 Ranuras de inserción: 4 (442 x 325 mm)
 Distancia entre bandejas: 75 mm
 Control electrónico y programable de hasta 99 programas diferentes con hasta 3 fases de cocción en cada programa
 Indicadores LED para temperatura, tiempo, vapor, programa
 Motor reversible (rotación a dcha./izda.) para conseguir un clima óptimo en la cámara de cocción
 Interruptor de temperatura: de 0 °C a 260 °C
 Toma de agua de la red fija 3/4"
 Extracción de vahos
 Puerta doble cristal, iluminación interior
 Cámara de cocción redondeada
 Grado de protección eléctrica IPX4
 Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC - listo para usar
 Medidas: 600 x 720 x 540 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 38,4 kg
 GTIN 4015613652429
¡ Código: 206790
¡ Euro 1.439,- ¡ R1

Bandeja de horno

Aluminio, medidas: 442 x 325 x 20 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,41 kg
 GTIN 4015613588469
¡ Código: 206001
¡ Euro 23,- ¡ R1

Rejilla de horno

Medidas: 442 x 325 x 3 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,71 kg
 GTIN 4015613588476
¡ Código: 206002
¡ Euro 21,- ¡ R1



Bandeja GN 2/3

Medidas: 354 x 325 x 20 mm (an. x prof. x al.)
 GTIN 4015613271781
¡ Código A101195
¡ Euro 16,- ¡ R2

Horno de convección C5230 con función vapor

Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior
 Ranuras de inserción: 5 x 2/3 GN
 Distancia entre bandejas: 70 mm
 Temporizador: 0-120 minutos
 Motor reversible (rotación a dcha./izda.)
 para conseguir un clima óptimo en la cámara de cocción
 Interruptor de temperatura: de 0 °C a 280 °C
 Toma de agua de la red fija 3/4"
 Puerta doble cristal, iluminación interior
 Cámara de cocción redondeada
 Potencia nominal: 4,3 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
 Medidas: 700 x 750 x 625 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 50 kg
 GTIN 4015613585550

|| Código: 206782

|| Euro 2.119,- || R1

Bandeja 2/3 GN

Medidas: 354 x 325 x 20 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,15 kg
 GTIN 4015613271781

|| Código: A101195

|| Euro 16,- || R2

Rejilla 2/3 GN

Medidas: 354 x 325 x 10 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,79 kg
 GTIN 4015613332123

|| Código: 133212

|| Euro 24,- || R2



✓ Incluye 2 bandejas 2/3 GN

Horno de convección C6640 con función vapor

Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior
 Ranuras de inserción: 6 x 600 x 400 mm
 Distancia entre bandejas: 80 mm
 Temporizador: 0-120 minutos
 Motor reversible (rotación a dcha./izda.)
 para conseguir un clima óptimo en la cámara de cocción
 Interruptor de temperatura: de 0 °C a 280 °C
 Toma de agua de la red fija 3/4"
 Puerta doble cristal, iluminación interior
 Cámara de cocción redondeada
 Potencia nominal: 9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
 Medidas: 965 x 930 x 820 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 98,5 kg
 GTIN 4015613585567

|| Código: 206797

|| Euro 3.629,- || R1

Rejilla de horno 600 x 400

Acero inoxidable
 Medidas: 600 x 400 x 8 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,4 kg
 GTIN 4015613638355

|| Código: 133264

|| Euro 39,- || R1



✓ Incluye 3 bandejas 600 x 400 mm

✓ Bandejas para hornos de convección C6640 en pág. 81

Armario fermentador 823HO con bandeja humidificadora

Acero inoxidable 18/10
 Ranuras de inserción: 8 x 2/3 GN o 442 x 320 mm
 Distancia entre bandejas 75 mm
 Gama de temperatura: 30 °C a 60 °C
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V 50-60 Hz
 Medidas: 700 x 600 x 960 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 44 kg
 GTIN 4015613610917

|| Código: 116550

|| Euro 1.059,- || R1



Bandejas para hornos de convección
Págs. 76 y 77



Bandeja con borde en los 4 lados, 1,5 mm de grosor

Acero inoxidable
Medidas: 433 x 333 x 10 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,22 kg
GTIN 4015613505862

|| Código: 100312
|| Euro 29,- || R1



Bandeja antiadherente con borde en los 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio siliconado
Medidas: 433 x 333 x 10 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,65 kg
GTIN 4015613505879

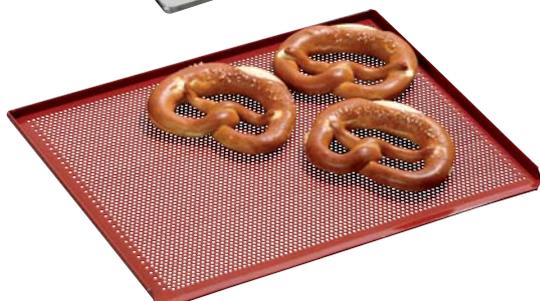
|| Código: 100313
|| Euro 45,- || R1



Bandeja con borde en los 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio
Medidas: 433 x 333 x 10 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,63 kg
GTIN 4015613505466

|| Código: 100311
|| Euro 22,- || R1



Bandeja perforada antiadherente agujeros de Ø 3 mm con borde en 3 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio siliconado
Medidas: 433 x 333 x 10 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,49 kg
GTIN 4015613502236

|| Código: 100310
|| Euro 38,- || R1



Bandeja perforada, agujeros de Ø 3 mm con borde en 3 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio
Medidas: 433 x 333 x 10 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,48 kg
GTIN 4015613502205

|| Código: 100305
|| Euro 22,- || R1

1 par de manoplas
de algodón, a prueba de calor hasta 200 °C
Color: negro



✓ Lavado a 40°

longitud	GTIN	Código	Euro
32 cm	4015613367507	A500499	11,50 / par R1
38 cm	4015613367613	A500500	12,50 / par R1
44 cm	4015613367514	A500498	13,50 / par R1

Bandejas para ranuras de inserción con un tamaño de 600 x 400 mm (an. x prof.)

Bandeja con borde en 3 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio
 Medidas: 600 x 400 x 20 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,09 kg
 GTIN 4015613464930
|| Código: 100300
|| Euro 31,- || R1

Bandeja perforada, agujeros de Ø 3 mm con borde en 3 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio
 Medidas: 600 x 400 x 20 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,86 kg
 GTIN 4015613464961
|| Código: 100301
|| Euro 31,- || R1

Bandeja perforada antiadherente agujeros de Ø 3 mm con borde en 3 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio siliconado
 Medidas: 600 x 400 x 15 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,82 kg
 GTIN 4015613502212
|| Código: 100308
|| Euro 45,- || R1

Bandeja colector de grasa 600 x 400

Acero inoxidable
 Medidas: 600 x 400 x 45 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 2,81 kg
 GTIN 4015613658414
|| Código: 525782
|| Euro 98,- || R1

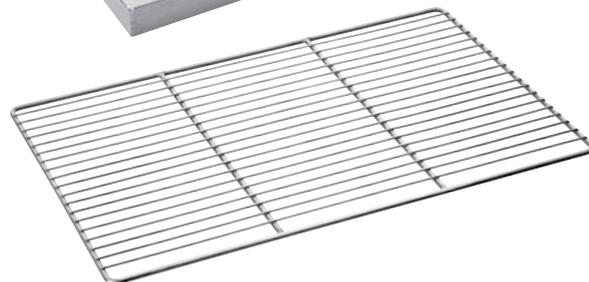
Rejilla de horno 600 x 400

Acero inoxidable
 Medidas: 600 x 400 x 8 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,4 kg
 GTIN 4015613638355
|| Código: 133264
|| Euro 39,- || R1

Spray antiadherente para moldes y bandejas

para engrasar moldes, bandejas, recipientes y gofreras
 Capacidad/lata: 500 ml, hecho de aceites 100 % vegetales
 Antiadherencia perfecta, consumo reducido
 Caja de 6 latas
 Peso: 0,47 kg
 GTIN 4015613498508
|| Código: 173060
|| Unidad Euro 6,90 || R1

Cantidad de unidades	Euro por lata	Euro por caja
1 Caja (6 Latas)	6,90	41,40
GTIN 4015613498515		



Bandejas 2/3 GN



Bandeja perforada 2/3 GN, agujeros de Ø 3 mm con pliegue en 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio, medidas: 354 x 325 x 10 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,35 kg

GTIN 4015613524139

|| **Código: 100414**

|| **Euro 18,-** || R1

Bandeja perforada 2/3 GN antiadherente, agujeros de Ø 3 mm con pliegue en 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio siliconado, medidas: 354 x 325 x 10 mm (an. x prof. x al.)

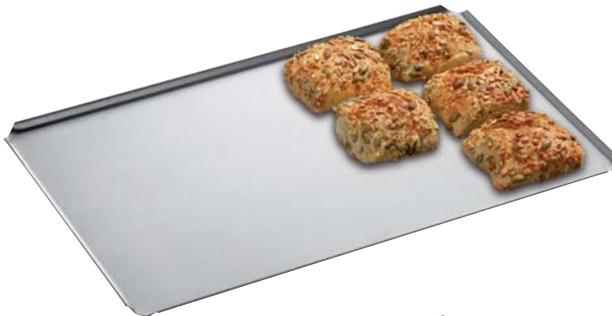
Peso: 0,36 kg

GTIN 4015613524146

|| **Código: 100415**

|| **Euro 32,-** || R1

Bandejas 1/1 GN



Bandeja 1/1 GN con pliegue en 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio

Medidas: 530 x 325 x 10 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,71 kg

GTIN 4015613521794

|| **Código: 100402**

|| **Euro 23,-** || R1

Bandeja perforada 1/1 GN, agujeros de Ø 3 mm con pliegue en 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio

Medidas: 530 x 325 x 10 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,53 kg

GTIN 4015613521800

|| **Código: 100403**

|| **Euro 23,-** || R1

Bandeja perforada 1/1 GN antiadherente, agujeros de Ø 3 mm, con pliegue en 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio siliconado

Medidas: 530 x 325 x 10 mm (an. x prof. al.)

Peso: 0,54 kg

GTIN 4015613521817

|| **Código: 100409**

|| **Euro 39,-** || R1

Placa para parrilla 5300

Material de rápido calentamiento - para freír y asar

Material: aluminio fundido

Para ranuras de inserción de tamaño 1/1 GN

Medidas: 530 x 325 x 15 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,8 kg

GTIN 4015613660783

|| **Código: 106576**

|| **Euro 145,-** || R1



Hornos combinados de convección y vapor

La diversidad de los hornos combinados de convección y vapor Bartscher: muy popular

Elaboración sana de alimentos con un equipo potente e inteligente.

Los hornos combinados de convección y vapor son, por muchas razones, los más utilizados en gastronomía: Los alimentos se pueden calentar con cuidado, descongelar lentamente y cocinar en poco tiempo. Por ello, las funciones de estos polifacéticos multiusos son cada vez más ingeniosas y numerosas.

La lista de características útiles es larga: desde una regulación multinivel de la velocidad de los ventiladores hasta la perfecta adaptación al alimento a cocinar, pasando por una campana extractora de vaho para cocinar con un elevado grado de humedad hasta las paletas reversibles del ventilador para lograr que los alimentos se doren uniformemente.

Además de todas las funciones estándares convencionales, como convección, vapor y la combinación de ambas, la serie E con posibilidades de programación digital abarca también la cocción Delta-T con la temperatura interna controlada. 99 programas con 9 fases de cocción respectivamente ofrecen una enorme flexibilidad.

De entre los múltiples productos complementarios también se puede disponer de un práctico mando de ducha manual, que se puede instalar directamente en el horno para facilitar su limpieza.

Para todos aquellos que prefieran la comodidad, existen los hornos combinados de convección y vapor de la serie E RS. Junto a las funciones con muchas variantes, también ofrecen un sistema integrado de limpieza automática de 3 fases con programa de secado.

La selección de hornos combinados de convección y vapor es amplia, igual que las posibilidades de uso en los segmentos de la gastronomía más diversos. No importa por qué modelo se decida usted: en cualquier caso es rentable en varios aspectos: Nuestros hornos combinados de convección y vapor son tan extremadamente eficientes gracias al robusto acabado típico de Bartscher, a las excelentes propiedades para la limpieza y el cuidado, así como a su alta fiabilidad.

HORNOS CONVECCIÓN Y VAPOR SERIE M + E



Hornos convección y vapor serie M y serie E

- ✓ Modelos de acero inoxidable
- ✓ Manejo manual o panel de control electrónico de hasta 99 programas diferentes con hasta 9 fases de cocción en cada programa
- ✓ Capacidad de hasta máxima 10 x 1/1 GN o bandejas 600 x 400 mm
- ✓ Funciones: convección, vapor, convección y vapor cocción Delta T (serie E) - sonda de temperatura interna, opcional -
- ✓ Motor reversible (rotación a dcha./izda.) para conseguir un clima óptimo en la cámara de cocción
- ✓ Velocidad del ventilador - serie M regulable en 2 niveles - serie E regulable en 3 niveles
- ✓ Generación de vapor por inyección directa
- ✓ Extracción de vahos ajustable
- ✓ Cámara de cocción iluminada
- ✓ Práctica ranura transversal GN
- ✓ Indicadores LED para temperatura, tiempo, vapor, temperatura interna
- ✓ Preparado para la conexión de la sonda de temperatura interna
- ✓ Preparado para el soporte de la cabeza de ducha
- ✓ Puerta doble cristal, puerta interior de apertura fácil para simplificar la limpieza
- ✓ Rieles de apoyo desmontables
- ✓ Incluye: 1 manguera de alimentación de agua, 1 tubo de vaciado de PVC



- ✓ Extracción de vahos fácilmente regulable



- ✓ Panel de control electrónico y programable de hasta 99 programas diferentes con hasta 9 fases de cocción en cada programa



- ✓ Preparado para la conexión de la sonda de temperatura interna



- ✓ Velocidad del ventilador regulable en 2/3 niveles



- ✓ Rieles de apoyo desmontables



- ✓ Puerta doble cristal, puerta interior de apertura fácil para simplificar la limpieza



Hornos convección y vapor serie M

- ✓ Manejo sencillo mediante interruptores
- ✓ Símbolos comprensibles para manejar el aparato con la mayor facilidad
- ✓ Funciones: convección, vapor, convección y vapor

Hornos convección y vapor serie E

- ✓ Panel de control electrónico y programable de hasta 99 programas diferentes con hasta 9 fases de cocción en cada programa
- ✓ Fácil ajuste de los valores de cocinar (tiempo, vapor, temperatura)
- ✓ Funciones: convección, vapor, convección y vapor, cocción Delta T (sonda de temperatura interna, opcional)



HORNOS CONVECCIÓN Y VAPOR SERIE M



✓ Incluye 1 rejilla 2/3 GN y 1 bandeja 2/3 GN

Horno convección y vapor M 5230 de hasta 5 x 2/3 GN

Capacidad máxima 5 x 2/3 GN
Distancia entre bandejas 74 mm
Gama de temperatura: de 50 °C a 280 °C
Toma de agua 3/4"
Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - listo para usar
Medidas: 620 x 755 x 635 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 62,6 kg
GTIN 4015613656663
| Código: 116612
| Euro 2.849,- | R1



✓ Incluye 1 rejilla 1/1 GN y 1 bandeja 1/1 GN

Horno convección y vapor M 5110 de hasta 5 x 1/1 GN

Capacidad máxima 5 x 1/1 GN o bandejas 600 x 400 mm
Distancia entre bandejas 74 mm
Gama de temperatura: de 50 °C a 280 °C
Toma de agua 3/4"
Potencia nominal: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Medidas: 890 x 815 x 635 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 81,8 kg
GTIN 4015613665702
| Código: 116616
| Euro 3.798,- | R1

1 par de rieles de apoyo para 5 bandejas 600 x 400

Peso: 1,9 kg
GTIN 4015613538723
| Código: 116601
| Euro 229,- | R1



Horno convección y vapor M 7110 de hasta 7 x 1/1 GN

Capacidad máxima 7 x 1/1 GN o bandejas 600 x 400 mm
Distancia entre bandejas 74 mm
Gama de temperatura: de 50 °C a 280 °C
Toma de agua 3/4"
Potencia nominal: 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Medidas: 890 x 815 x 815 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 104,2 kg
GTIN 4015613665719
| Código: 116618
| Euro 4.798,- | R1

1 par de rieles de apoyo para 7 bandejas 600 x 400

Peso: 2,2 kg
GTIN 4015613583471
| Código: 116602
| Euro 315,- | R1

Horno convección y vapor gas M 7110 G de hasta 7 x 1/1 GN

Capacidad máxima 7 x 1/1 GN o bandejas 600 x 400 mm
 Distancia entre bandejas 74 mm
 Gama de temperatura: de 50 °C a 280 °C
 Toma de agua 3/4"
 Potencia nominal electricidad: 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Potencia nominal gas: R 1/2" 16 kW
 Medidas: 890 x 850 x 930 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 119,8 kg
 GTIN 4015613665726
|| Código: 1166281
|| Euro 6.698,- || R1

1 par de rieles de apoyo para 7 bandejas 600 x 400

Peso: 2,2 kg
 GTIN 4015613583471
|| Código: 116002
|| Euro 315,- || R1



Horno convección y vapor M 10110 de hasta 10 x 1/1 GN

Capacidad máxima 10 x 1/1 GN o bandejas 600 x 400 mm
 Distancia entre bandejas 74 mm
 Gama de temperatura: de 50 °C a 280 °C
 Toma de agua 3/4"
 Potencia nominal: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Medidas: 890 x 815 x 1015 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 118 kg
 GTIN 4015613665733
|| Código: 116621
|| Euro 5.479,- || R1

1 par de rieles de apoyo para 10 bandejas 600 x 400

Peso: 4,15 kg
 GTIN 4015613583488
|| Código: 116003
|| Euro 359,- || R1

Horno convección y vapor gas M 10110 G de hasta 10 x 1/1 GN

Capacidad máxima 10 x 1/1 GN o bandejas 600 x 400 mm
 Distancia entre bandejas 74 mm
 Gama de temperatura: de 50 °C a 280 °C
 Toma de agua 3/4"
 Potencia nominal electricidad: 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Potencia nominal gas: R 1/2" 19 kW
 Medidas: 890 x 850 x 1135 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 137,8 kg
 GTIN 4015613665740
|| Código: 1166311
|| Euro 7.298,- || R1

✓ Incluye 1 rejilla 1/1 GN y 1 bandeja 1/1 GN



✓ A partir de una dureza del agua de 1,246 mmo/l, recomendamos expresamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo (en la pág. 91 del catálogo).

HORNOS CONVECCIÓN Y VAPOR SERIE E



✓ Incluye 1 rejilla 2/3 GN y 1 bandeja 2/3 GN

Horno convección y vapor E 5230 de hasta 5 x 2/3 GN

Capacidad máxima 5 x 2/3 GN
Distancia entre bandejas 74 mm
Gama de temperatura: de 50 °C a 280 °C
Toma de agua 3/4"
Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - listo para usar
Medidas: 620 x 755 x 635 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 64,6 kg
GTIN 4015613665757
| Código: **116524**
| Euro 2.969,- | R1



Sonda de temperatura interna en la pág. 91 del catálogo



✓ Incluye 1 rejilla 1/1 GN y 1 bandeja 1/1 GN

Horno convección y vapor E 5110 de hasta 5 x 1/1 GN

Capacidad máxima 5 x 1/1 GN o bandejas 600 x 400 mm
Distancia entre bandejas 74 mm
Gama de temperatura: de 50 °C a 280 °C
Toma de agua 3/4"
Potencia nominal: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Medidas: 890 x 815 x 635 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 84 kg
GTIN 4015613665764
| Código: **116526**
| Euro 3.929,- | R1

1 par de rieles de apoyo para 5 bandejas 600 x 400

Peso: 1,9 kg
GTIN 4015613538723
| Código: **116001**
| Euro 229,- | R1



Horno convección y vapor E 7110 de hasta 7 x 1/1 GN

Capacidad máxima 7 x 1/1 GN o bandejas 600 x 400 mm
Distancia entre bandejas 74 mm
Gama de temperatura: de 50 °C a 280 °C
Toma de agua 3/4"
Potencia nominal: 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Medidas: 890 x 815 x 815 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 103,8 kg
GTIN 4015613665771
| Código: **116528**
| Euro 4.979,- | R1

1 par de rieles de apoyo para 7 bandejas 600 x 400

Peso: 2,2 kg
GTIN 4015613583471
| Código: **116002**
| Euro 315,- | R1



Hornos convección y vapor serie E RS

- ✓ Sistema automático de limpieza en 3 etapas con programa de secado
- ✓ Incluye: 1 manguera de alimentación para detergente

Horno convección y vapor E 5110RS de hasta 5 x 1/1 GN

Sistema automático de limpieza en 3 etapas con programa de secado
 Capacidad máxima 5 x 1/1 GN o bandejas 600 x 400 mm
 Distancia entre bandejas 74 mm
 Gama de temperatura: de 50 °C a 280 °C
 Toma de agua 3/4"
 Potencia nominal: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Medidas: 890 x 815 x 635 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 90,2 kg
 GTIN 4015613670850
|| Código: 116526W
|| Euro 4.549,- || R1

1 par de rieles de apoyo para 5 bandejas 600 x 400

Peso: 1,9 kg
 GTIN 4015613538723
|| Código: 116001
|| Euro 229,- || R1



- ✓ Incluye 1 rejilla 1/1 GN y 1 bandeja 1/1 GN

Horno convección y vapor E 7110RS de hasta 7 x 1/1 GN

Sistema automático de limpieza en 3 etapas con programa de secado
 Capacidad máxima 7 x 1/1 GN o bandejas 600 x 400 mm
 Distancia entre bandejas 74 mm
 Gama de temperatura: de 50 °C a 280 °C
 Toma de agua 3/4"
 Potencia nominal: 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Medidas: 890 x 815 x 815 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 110,8 kg
 GTIN 4015613676661
|| Código: 116528W
|| Euro 5.649,- || R1

1 par de rieles de apoyo para 7 bandejas 600 x 400

Peso: 2,2 kg
 GTIN 4015613583471
|| Código: 116002
|| Euro 315,- || R1



Limpiador para hornos convección RS-5L

Capacidad: 5 litros
 Medidas: 150 x 195 x 252 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 5,5 kg
 GTIN 4015613685250
|| Código: 116299
|| Euro 39,- || R1



- ✓ Eficaz limpiador que no daña el material, para eliminar los restos de comida y la grasa en el interior de los hornos convección de la serie E RS.

- ✓ A partir de una dureza del agua de 1,246 mmo/l, recomendamos expresamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo (en la pág. 91 del catálogo).

HORNOS CONVECCIÓN Y VAPOR SERIE E



✓ Incluye 1 rejilla 2/3 GN y 1 bandeja 2/3 GN



Abatidores de temperatura
en la pág. 97 del catálogo



Cubetas GN 1/1, 65 mm de prof.
en la pág. 255 del catálogo



Horno convección y vapor E 10110 de hasta 10 x 1/1 GN

Capacidad máxima 10 x 1/1 GN o bandejas 600 x 400 mm

Distancia entre bandejas 74 mm

Gama de temperatura: de 50 °C a 280 °C

Toma de agua 3/4"

Potencia nominal: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Medidas: 890 x 815 x 1015 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 117,4 kg

GTIN 4015613665788

|| Código: 116531

|| Euro 5.749,- | R1

1 par de rieles de apoyo para 10 bandejas 600 x 400

Peso: 4,15 kg

GTIN 4015613583488

|| Código: 116003

|| Euro 359,- | R1

Soporte para hornos convección y vapor de 2/3 GN

Acero inoxidable

Medidas: 570 x 515 x 741 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 10,6 kg

GTIN 4015613610641

|| Código: 115075

|| Euro 298,- | R1

Soporte para hornos convección y vapor de 1/1 GN

Acero inoxidable 18/10

Capacidad: 10 x 1/1 GN

Medidas: 850 x 700 x 741 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 25 kg

GTIN 4015613602486

|| Código: 115069

|| Euro 598,- | R1

Soporte ME 10E11640

Acero inoxidable 18/10

Capacidad: 10 x 1/1 GN o 10 x 600 x 400 mm

Medidas: 950 x 700 x 745-790 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 24 kg

GTIN 4015613682051

|| Código: 115079

|| Euro 859,- | R1

Kit sonda de temperatura interna

El juego contiene la sonda de temperatura interna y el soporte adecuado para el montaje a los hornos de convección y vapor
 Longitud de cable: aprox. 1,8 m
 Soporte magnético: 130 x 35 x 30 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,57 kg
 GTIN 4015613595139
¡Código: 116009
¡Euro 215,- ¡R1



Sonda de temperatura interna
 ✓ Longitud de cable aprox. 1,8 m

Ducha

Longitud de manguera: 2 m
 Con válvula de cierre para toma de agua 1/2"
 Incluye soporte para montar a los hornos de convección y vapor
 Peso: 1 kg
 GTIN 4015613587189
¡Código: 116005
¡Euro 182,- ¡R1



Ducha
 ✓ Longitud de manguera 2 m

Kit humidificación de hornos

Adecuado para hornos convección y vapor serie M y serie E
 El kit está compuesto de:
 bidón de plástico (5 L), bomba, material de instalación
 2 tubos de conexión flexibles:
 - 150 cm (bidón - bomba)
 - 80 cm (bomba - tubo de humidificación)
 Peso: 0,98 kg
 GTIN 4015613595146
¡Código: 116011
¡Euro 115,- ¡R1



Kit humidificación
 ✓ Permite la humidificación también sin conexión fija a la red de agua

Reductor de presión para hornos de convección y vapor

Modelo de latón cromado, toma de 3/4"
 Preajustado a 3 bar, con ajuste de 1 a 6 bar,
 Presión máx. de entrada: 16 bar máx.
 Temperatura de servicio: 65 °C
 GTIN 4015613468617
¡Código: 533051
¡Euro 52,- ¡R1

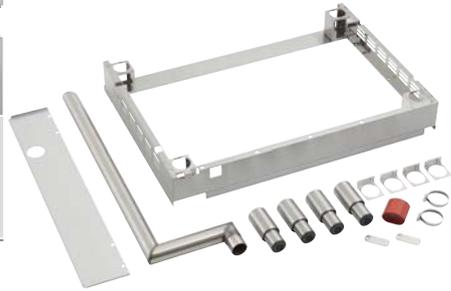


✓ A partir de una dureza del agua de 1,246 mmol/l, recomendamos expresamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.



Kit conexión de hornos

✓ La solución que ahorra espacio para la cocina industrial



Kit conexión de hornos "M+E"

El kit de conexión permite apilar 2 hornos convección y vapor eléctricos de 1/1 GN combinados.

Adecuado para hornos convección y vapor:

116616, 116618, 116621, 116526, 116526W, 116528, 116528W, 116531

Material: acero inoxidable

El kit está compuesto de:

marco (876 x 622 x 114 mm (an. x prof. x al.), 4 patas, tubo y chapa de soporte para extracción de vahos, tubo flexible de conexión, abrazaderas de sujeción y tornillos

Peso: 9,2 kg

GTIN 4015613607078

|| Código: 116012

|| Euro 598,- || R1



Campana extractora para hornos convección y vapor serie M y serie E

Apto para el montaje a los hornos convección y vapor 1/1 GN:

116616, 116618, 116621, 116526, 116526W, 116528, 116528W, 116531

Acero inoxidable

Filtro de laberinto, acero inoxidable

Potencia del ventilador: regulable de 100 m³/h a 540 m³/h

Potencia nominal: 0,1 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 875 x 900 x 230 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 25 kg

GTIN 4015613620503

|| Código: 116016

|| Euro 1.698,- || R1

Posibilidades de combinación:

5 x 1/1 GN en 5 x 1/1 GN

5 x 1/1 GN en 7 x 1/1 GN

Soporte para hornos convección y vapor de 1/1 GN

Acero inoxidable

Capacidad: 6 x 1/1 GN

Medidas: 850 x 700 x 400-450 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 14,2 kg

GTIN 4015613617589

|| Código: 115071

|| Euro 569,- || R1



Hornos convección y vapor "Bartscher Kompakt"

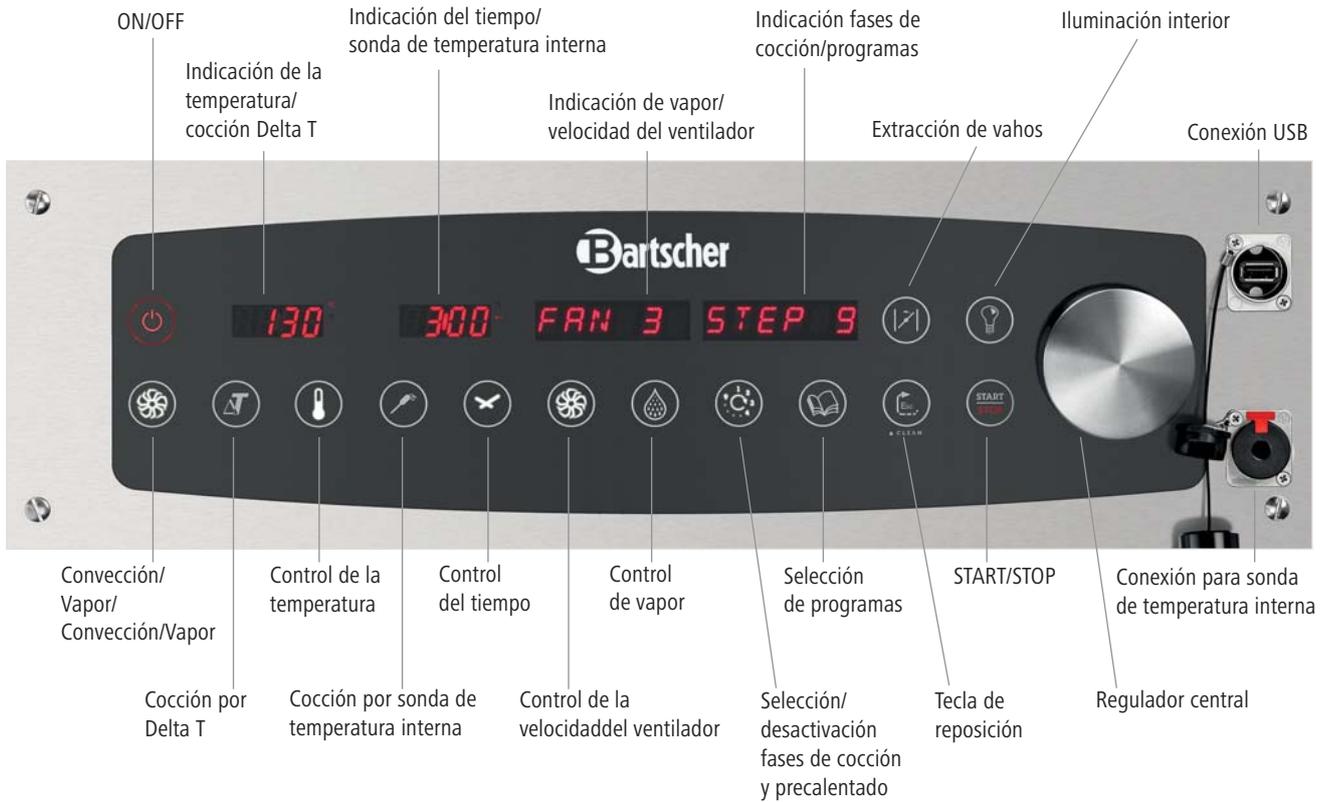
La maravilla que ahorra espacio: serie D

Para todos aquellos que quieren disfrutar de todas las ventajas del vaporizador combinado de Bartscher y disponen de poco espacio.

Con práctico inserto longitudinal GN para hasta 10 x 1/1 GN.

- ✓ Modelos de acero inoxidable
- ✓ Panel de control digital y programable de hasta 99 programas diferentes - con hasta 9 fases de cocción en cada programa
- ✓ Capacidad de hasta máxima 10 x 1/1 GN
- ✓ Funciones:
 - convección, vapor, convección y vapor, cocción Delta T, programa de regeneración, cocción a baja temperatura, enfriado rápido
 - sonda de temperatura interna, opcional
 - horno convección y vapor con sistema automático de limpieza disponibles bajo petición
- ✓ Incluye 1 filtro de grasas para el ventilador electrónico de enfriado
- ✓ Motor reversible (rotación a dcha./izda.) para conseguir un clima óptimo en la cámara de cocción
- ✓ Velocidad del ventilador regulable en 3 niveles
- ✓ Generación de vapor por inyección directa
- ✓ Extracción de vahos ajustable
- ✓ Cámara de cocción iluminada
- ✓ Recipiente de gastronomía compacto, inserción longitudinal
- ✓ Conexión frontal para sonda de temperatura interna
- ✓ Conexión USB frontal
- ✓ Puerta doble cristal, puerta interior de apertura fácil para simplificar la limpieza
- ✓ Rieles de apoyo desmontables

HORNOS CONVECCIÓN Y VAPOR SERIE D



- ✓ Panel de control digital y programable de hasta 99 programas diferentes con hasta 9 fases de cocción en cada programa

- ✓ Capacidad de hasta máxima 10 x 1/1 GN



- ✓ Preparado para la conexión de la sonda de temperatura interna

- ✓ Conexión USB frontal



- ✓ Extracción de vahos fácilmente regulable

- ✓ Velocidad del ventilador regulable en 3 niveles



- ✓ Rieles de apoyo desmontables

- ✓ Puerta doble cristal, puerta interior de apertura fácil para simplificar la limpieza



Horno convección y vapor "Bartscher Kompakt" D 6110 - Digital de hasta 6 x 1/1 GN

Capacidad máxima 6 x 1/1 GN
 Distancia entre bandejas 60 mm
 11 ranuras de inserción, distancia entre las ranuras de inserción 30 mm
 Gama de temperatura: de 50 °C a 280 °C
 Toma de agua 3/4"
 Potencia nominal: 6,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Medidas: 520 x 850 x 770 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 72 kg
 GTIN 4015613623689
¡ Código: 117261
¡ Euro 5.229,- | R1



✓ Incluye 1 rejilla 1/1 GN y 1 bandeja 1/1 GN

Horno convección y vapor "Bartscher Kompakt" D 10110 - Digital de hasta 10 x 1/1 GN

Capacidad máxima 10 x 1/1 GN
 Distancia entre bandejas 60 mm
 19 ranuras de inserción, distancia entre las ranuras de inserción 30 mm
 Gama de temperatura: de 50 °C a 280 °C
 Toma de agua 3/4"
 Potencia nominal: 13,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Medidas: 520 x 850 x 1010 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 92,2 kg
 GTIN 4015613623696
¡ Código: 117201
¡ Euro 6.329,- | R1



Sonda de temperatura interna
 en la pág. 96 del catálogo

✓ A partir de una dureza del agua de 1,246 mmo/l, recomendamos expresamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo (en la pág. 91 del catálogo).

ACCESORIOS - HORNOS CONVECCIÓN Y VAPOR "BARTSCHER KOMPAKT"



Sonda de temperatura interna

✓ Longitud de cable aprox. 1,8 m



Kit sonda de temperatura interna

El juego contiene la sonda de temperatura interna y el soporte adecuado para el montaje a los hornos de convección y vapor
Longitud de cable: aprox. 1,8 m
Soporte magnético: 130 x 35 x 30 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,57 kg
GTIN 4015613595139
¡ Código: 116009
¡ Euro 215,- ¡ R1



Ducha

✓ Longitud de manguera 2 m



Ducha

Longitud de manguera: 2 m
Con válvula de cierre para toma de agua 1/2"
Incluye soporte para montar a los hornos de convección y vapor
Peso: 1 kg
GTIN 4015613587189
¡ Código: 116005
¡ Euro 182,- ¡ R1



Kit conexión de hornos

✓ La solución que ahorra espacio para la cocina industrial

Posibilidades de combinación:

6 x 1/1 GN en 6 x 1/1 GN

6 x 1/1 GN en 10 x 1/1 GN



Kit conexión de hornos "Kompakt"

El kit de conexión permite apilar 2 hornos convección y vapor eléctricos de 1/1 GN combinados.
Adecuado para hornos convección y vapor: 117201, 117261
Material: acero inoxidable
El kit está compuesto de:
marco (525 x 735 x 75 mm (an. x prof. x al.), 4 patas, tubo y chapa de soporte para extracción de vahos, tubo flexible de conexión, abrazaderas de sujeción y tornillos
Peso: 4,8 kg
GTIN 4015613632452
¡ Código: 117100
¡ Euro 289,- ¡ R1



Campana de condensación "Kompakt" 300

Adecuada para hornos de convección y vapor "Bartscher Kompakt" 1/1 GN D 6110 y D 10110.
Material: acero inoxidable
Filtro: filtro de laberinto, acero inoxidable
Regulación ventilador: automática, controlada por sensor
Filtro de protección contra llamas
Potencia nominal: 0,3 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 520 x 1040 x 300 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 28,4 kg
GTIN 4015613671031
¡ Código: 117002
¡ Euro 2.959,- ¡ R1



Soporte para hornos convección y vapor de 1/1 GN "Bartscher Kompakt"

Acero inoxidable
Capacidad: 5 x 1/1 GN
Medidas: 550 x 700 x 735-780 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 14,2 kg
GTIN 4015613627090
¡ Código: 115076
¡ Euro 489,- ¡ R1

Abatidor de temperatura AL5

Modelo de acero inoxidable 18/10 según las directrices APPCC

Refrigeración ventilada

Refrigerante R404a

Ciclo de enfriamiento rápido de +70 °C a +3 °C

Potencia de refrigeración de +70 °C a -18 °C

Distribución óptima de la temperatura

Bajo consumo de energía

Máxima precisión gracias al sensor de temperatura interno

Capacidad: 5 x 1/1 GN ó 5x 600 x 400 mm

Clase climática 4

90 min. +70 °C / +3 °C = 16 kg

240 min. +70 °C / -18 °C = 12 kg

Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 750 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 98 kg

GTIN 4015613504780

|| Código: 700605

|| Euro 3.949,- || R1



Horno de baja temperatura

Cocinar y mantener los platos calientes en un mismo aparato. Preparación minuciosa gracias al calor repartido de manera uniforme por todo el alimento.

Horno de baja temperatura

Material: acero inoxidable

Puerta con cierre magnético

Topo de la puerta intercambiable

2 asas de transporte en cada lado

Cámara de cocción con esquinas redondeadas

Ranuras de inserción: 3 x (1/1 GN ó 600 x 400 mm, hasta 65 mm de profundidad)

Rieles de apoyo desmontables para facilitar la limpieza

Distancia entre cubetas: 80 mm

Sonda de temperatura interna

Gama de temperatura: de 30 °C a 110 °C

Panel de control frontal digital

COOK-Función - para preparar alimentos con baja temperatura hasta 110 °C

HOLD-Función - para mantener los alimentos calientes a una temperatura exacta

Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 505 x 715 x 415 mm (an. x prof. x al.)

Incluye 1 par de rieles de apoyo para bandejas de 600 x 400

Peso: 25 kg

GTIN 4015613525822

|| Código: 120792

|| Euro 1.549,- || R1



Bandeja colector de grasa 600 x 400

Acero inoxidable

Medidas: 600 x 400 x 45 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,81 kg

GTIN 4015613658414

|| Código: 525782

|| Euro 98,- || R1



HORNO DE COCCIÓN AL VACÍO



Stick de cocción al vacío SV ST15L

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

Material: acero inoxidable, plástico

Rango de temperatura: de 0 °C a 95 °C

Regulación de temperatura: electrónica, en pasos de 0,5 °C

Ajuste de tiempo: 1 minuto - 59 horas y 59 minutos

Intervalos de ajuste de tiempo: 1 minuto

Para ollas, profundidad mín. 190 mm, volumen máx. de agua: 15 litros

Temporizador

Protección contra marcha en seco

Función de memoria

Señal acústica al final del tiempo programado

Potencia nominal: 1,3 kW / 220-240 V 50/60 Hz

Medidas: 68 x 135 x 375 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,1 kg

GTIN 4015613685076

|| Código: 115133

|| Euro 119,- |R2



Horno de cocción al vacío SV G

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

✓ Rango de temperatura: de 25 °C a 90 °C

✓ Regulación de temperatura: electrónica, en pasos de 0,1 °C

✓ Ajuste de tiempo: 0 minutos - 99 horas

✓ Intervalos de ajuste de tiempo: 1 minuto



Horno de cocción al vacío SV G16L

Material: acero inoxidable

1 cubeta, medidas de la cubeta: 300 x 330 x 200 mm (an. x prof. x al.)

Capacidad de la cubeta: 16 litros

Temporizador

Protección contra marcha en seco

Función de memoria con 5 posiciones

Temporizador acústico

Potencia nominal: 2 kW / 220-240 V 50 Hz

Medidas: 345 x 400 x 317 mm (an. x prof. x al.)

Incluye: soporte / armazón para bolsa de vacío

Peso: 7,5 kg

GTIN 4015613675008

|| Código: 115131

|| Euro 459,- |R2



Envasadoras de vacío
en la pág. 282 del catálogo



Horno de cocción al vacío SV G25L

Material: acero inoxidable

1 cubeta, medidas de la cubeta: 300 x 500 x 200 mm (an. x prof. x al.)

Capacidad de la cubeta: 25 litros

Temporizador

Protección contra marcha en seco

Función de memoria con 5 posiciones

Temporizador acústico

Potencia nominal: 2 kW / 220-240 V 50 Hz

Medidas: 345 x 575 x 317 mm (an. x prof. x al.)

Incluye: soporte / armazón para bolsa de vacío

Peso: 9,5 kg

GTIN 4015613674988

|| Código: 115130

|| Euro 579,- |R2

Asador de pollos P6

Acero inoxidable 18/10
 2 espadas para 3 pollos
 Capacidad total 6 pollos
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 2,8 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 700 x 360 x 530 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 2 espadas con pinchos
 Peso: 31 kg
 GTIN 4015613417035
|| Código: 215035
|| Euro 1.898,- || R1



Asador de pollos P8N

Acero inoxidable 18/10
 2 espadas para 4 pollos
 Capacidad total 8 pollos
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 880 x 430 x 530 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 2 espadas con pinchos
 Peso: 41 kg
 GTIN 4015613505381
|| Código: 215036
|| Euro 2.369,- || R1



Asador de pollos P12N

Acero inoxidable 18/10
 3 espadas para 4 pollos
 Capacidad total 12 pollos
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Medidas: 880 x 430 x 710 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 3 espadas con pinchos
 Peso: 55,6 kg
 GTIN 4015613505398
|| Código: 215037
|| Euro 2.879,- || R1



Accesorios para asadores de pollos



Para los asadores con
 Código:

Espada con pinchos
|| Código:

Cesta tipo espada
|| Código:

Cesta plana
|| Código:

215035

215093
|| Euro 75,- || R1

215095
|| Euro 232,- || R1

215096
|| Euro 129,- || R1

215036

215094
|| Euro 105,- || R1

215078
|| Euro 285,- || R1

215081
|| Euro 169,- || R1

215037

215094
|| Euro 105,- || R1

215078
|| Euro 285,- || R1

215081
|| Euro 169,- || R1



BUON APPETITO!

Con los hornos de pizza de Bartscher llevará un pedacito de Italia a su mesa, como por arte de magia

Base esponjosa y crujiente - guarnición fresca y jugosa

¡Con los hornos de pizza de Bartscher cualquier pizza es un auténtico logro!

El secreto reside en la regulación apropiada y precisa del calor que viene de arriba y del que viene de abajo. Mientras que la base se hornea sobre la piedra de chamota a aprox. 400 grados y se vuelve muy crujiente, el calor reducido de arriba va horneando lentamente y con cuidado el relleno. Así, la guarnición de la pizza se mantiene perfectamente jugosa.

No importa si sólo sirve usted alguna pizza, tarta flameada o baguette de vez en cuando o si gerenta una pizzería con múltiples y cuantiosas hornadas: ¡Bartscher siempre tiene el horno apropiado para usted! Desde el compacto modelo **CT 100**, pasando por el horno de pizza **NT 622VS**, con revestimiento integral de chamota, y llegando hasta el producto de gama alta **ET 205**, con una capacidad para 2 x 9 pizzas. Todos los hornos están concebidos para el uso profesional diario.

Uso seguro, manejo sencillo, horneado fiable - y, además, ahorro energético. Además puede usted elegir, de entre nuestro amplio surtido de accesorios de alta calidad, máquinas amasadoras, máquinas laminadoras, bastidores adecuados, registros y rodillos.

Con Bartscher tiene usted el equipo perfecto para que cada pizza se convierta en un verdadero deleite.

Buon appetito!



Horno de cinta para pizzas 3550TB10

Producción en continuo de pizzas y aperitivos:

Con este horno de cinta pueden prepararse pizzas, bocadillos e incluso tostadas.

Material: acero inoxidable

1 cámara de cocción, medidas internas:

355 x 770 x 85 mm (an. x prof. x al.)

Cámara de cocción acero inoxidable

Capacidad para pizzas: máx. Ø 32 cm

Regulación independiente de la temperatura superior e inferior

Margen de temperatura hasta: 250 °C

Diseño de la cinta de transporte: rejilla

Velocidad de la cinta: 10 niveles de regulación

Duración del proceso: aprox. 2 a 12 minutos

Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 472 x 1045 x 395 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 23,2 kg

GTIN 4015613685243

|| Código: 2002200

|| Euro 1.049,- |R1



Horno para pizza CT 100

Carcasa: chapa de acero lacada
 Cámara de cocción:
 610 x 610 x 140 mm (an. x prof. x al.)
 4 pizzas de Ø 30 cm
 Piedra para pizza resistente al fuego
 Temperatura hasta 400 °C
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 4,2 kW / 380 V 50 Hz 3 NAC
 Medidas: 890 x 880 x 430 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 68 kg
 GTIN 4015613437781
|| Código: 2002010
|| Euro 1.049,- || R1

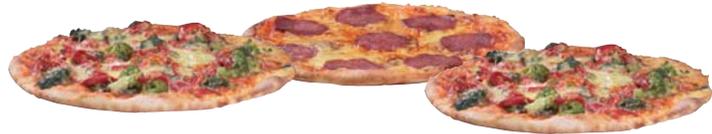


Paleta para pizza

Aluminio
 Medidas de la paleta:
 280 x 280 mm
 Longitud del asa:
 1000 mm
 Peso: 2 kg
 GTIN 4015613527949
|| Código: 100927
|| Euro 59,- || R1

Cortador de pizza

con asa de plástico
 Hoja: Ø 100 mm
 Peso: 0,2 kg
 GTIN 4015613527956
|| Código: 100928
|| Euro 27,- || R1



Horno para pizza CT 200

Carcasa: chapa de acero lacada
 Cada cámara de cocción:
 610 x 610 x 140 mm (an. x prof. x al.)
 2x 4 pizzas de Ø 30 cm
 Piedra para pizza resistente al fuego
 Temperatura hasta 400 °C
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 8,4 kW / 380 V 50 Hz 3 NAC
 Medidas: 890 x 880 x 750 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 98 kg
 GTIN 4015613437798
|| Código: 2002020
|| Euro 1.698,- || R1



Bastidor para hornos de pizza CT 100 y CT 200

Modelo de acero inoxidable
 Medidas: 895 x 735 x 900 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 15 kg
 GTIN 4015613602455
|| Código: 200319
|| Euro 359,- || R1





Serie de hornos para pizza NT

- ✓ Modelos de chapa de acero lacada
- ✓ Control analógico termostático de la temperatura con ajuste de 0 °C a 450 °C
- ✓ Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- ✓ Aislamiento interior con lana mineral
- ✓ Iluminación interior
- ✓ Piedra para pizza resistente al fuego



Horno para pizza NT 501

Cámara de cocción:
505 x 530 x 110 mm (an. x prof. x al.)
4 pizzas de Ø 25 cm
Temperatura hasta 450 °C
Potencia nominal: 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
Medidas: 800 x 750 x 360 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 44,6 kg
GTIN 4015613640990
¡ Código: 2002018
¡ Euro 1.029,- ¡R1



Horno para pizza NT 502

Cada cámara de cocción:
505 x 530 x 110 mm (an. x prof. x al.)
2x 4 pizzas de Ø 25 cm
Temperatura hasta 450 °C
Potencia nominal: 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Medidas: 800 x 750 x 510 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 63 kg
GTIN 4015613641003
¡ Código: 2002028
¡ Euro 1.398,- ¡R1



Bastidor NT 501N

Modelo de acero inoxidable
Medidas: 760 x 610 x 900 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 14,6 kg
GTIN 4015613602424
¡ Código: 200316
¡ Euro 325,- ¡R1



Horno para pizza NT 621

Cámara de cocción:
605 x 630 x 140 mm (an. x prof. x al.)
4 pizzas de Ø 30 cm
Temperatura hasta 450 °C
Potencia nominal: 5 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
Medidas: 885 x 790 x 400 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 59,6 kg
GTIN 4015613641010
¡ Código: 2002088
¡ Euro 1.219,- ¡R1



Bastidor NT 601N

Modelo de acero inoxidable
Medidas: 840 x 670 x 900 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 15,9 kg
GTIN 4015613602431
¡ Código: 200317
¡ Euro 349,- ¡R1



Horno para pizza NT 622

Cada cámara de cocción:
605 x 630 x 140 mm (an. x prof. x al.)
2x 4 pizzas de Ø 30 cm
Temperatura hasta 450 °C
Potencia nominal: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Medidas: 885 x 790 x 710 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 102,8 kg
GTIN 4015613641027
¡ Código: 2002095
¡ Euro 1.879,- ¡R1

Horno para pizza NT 622VS

Cada cámara de cocción:
620 x 620 x 140 mm (an. x prof. x al.)
2x 4 pizzas de Ø 30 cm
Cámara de cerámica refractaria
Temperatura hasta 450 °C
Potencia nominal:
10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Medidas: 930 x 835 x 730 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 151,6 kg
GTIN 4015613674018
■ Código: 2002094
■ Euro 2.319,- | R1

Bastidor NT 601N

Modelo de acero inoxidable
Medidas: 840 x 670 x 900 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 15,9 kg
GTIN 4015613602431
■ Código: 200317
■ Euro 349,- | R1



✓ Cámara de cerámica refractaria

Horno para pizza NT 901

Cámara de cocción:
910 x 610 x 140 mm (an. x prof. x al.)
6 pizzas de Ø 30 cm
Temperatura hasta 450 °C
Potencia nominal: 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Medidas: 1190 x 780 x 395 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 80,3 kg
GTIN 4015613641041
■ Código: 2002101
■ Euro 1.429,- | R1



Horno para pizza NT 921

Cada cámara de cocción:
910 x 610 x 140 mm (an. x prof. x al.)
2x 6 pizzas de Ø 30 cm
Temperatura hasta 450 °C
Potencia nominal: 12 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Medidas: 1190 x 780 x 710 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 141,8 kg
GTIN 4015613641058
■ Código: 2002121
■ Euro 2.379,- | R1



Bastidor NT 901N

Modelo de acero inoxidable
Medidas: 1150 x 665 x 900 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 19,5 kg
GTIN 4015613602448
■ Código: 200318
■ Euro 459,- | R1





Horno para pizza ET 105

Carcasa de chapa de acero galvanizada y lacada

Puerta de acero inoxidable

Cámara de cocción:

1050 x 1050 x 150 mm (an. x prof. x al.)

9 pizzas de Ø 33 cm

Calor superior e inferior con regulación independiente

Temperatura hasta 450 °C

Iluminación interior

Potencia nominal: 12,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Medidas: 1310 x 1270 x 420 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 143 kg

GTIN 4015613545028

|| Código: 2002150

|| Euro 2.159,- || R1



✓ Cámara de cocción extra grande para hasta

9 pizzas de Ø 33 cm

✓ Base de piedra termorresistente



Horno para pizza ET 205

Carcasa de chapa de acero galvanizada y lacada

Puerta de acero inoxidable

Cada cámara de cocción:

1050 x 1050 x 150 mm (an. x prof. x al.)

2x 9 pizzas de Ø 33 cm

Calor superior e inferior con regulación independiente

Temperatura hasta 450 °C

Iluminación interior

Potencia nominal: 24,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Medidas: 1310 x 1270 x 760 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 247 kg

GTIN 4015613545035

|| Código: 2002170

|| Euro 3.419,- || R1



Bastidor para hornos de pizza

ET 105 y ET 205

Modelo de chapa de acero lacada

Medidas: 1320 x 1150 x 965 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 43 kg

GTIN 4015613552989

|| Código: 2002165

|| Euro 435,- || R1

Máquina de pastas

para amasar y extender 12 clases diferentes de pasta

Material: Carcasa pintada con pintura resistente a los arañazos

Recipiente y gancho de amasar de acero inoxidable 18/10

Tornillo de latón con aleación de bronce

Microinterruptor en la tapa del recipiente

Capacidad: 1,5 kg

Producción: máx. 3 kg/h

Potencia nominal: 0,3 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 250 x 480 x 460 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 17,7 kg

GTIN 4015613584843

|| Código: 101971

|| Euro 1.598,- || R1



Tapa de cierre

para cerrar la salida mientras se prepara la masa

Peso: 0,176 kg

GTIN 4015613584997

|| Código: 101986

|| Euro 59,- || R1



✓ Suministro sin la tapa de cierre

¡No apropiado para patatas!



Casarecce 9 x 5 mm

Peso: 0,144 kg

GTIN 4015613584850

|| Código: 101972

|| Euro 59,- || R1



Fusilli Ø 9 mm

Peso: 0,138 kg

GTIN 4015613584867

|| Código: 101973

|| Euro 59,- || R1



Pappardelle 16 mm

Peso: 0,160 kg

GTIN 4015613584874

|| Código: 101974

|| Euro 59,- || R1



Noquis Ø 12 mm

Peso: 0,168 kg

GTIN 4015613584881

|| Código: 101975

|| Euro 59,- || R1



Capelli d'angelo Ø 1 mm

Peso: 0,162 kg

GTIN 4015613584911

|| Código: 101978

|| Euro 59,- || R1



Espaguetis Ø 2 mm

Peso: 0,160 kg

GTIN 4015613584928

|| Código: 101979

|| Euro 59,- || R1



Espagueti alla Chitarra 2 x 2 mm

Peso: 0,168 kg

GTIN 4015613584935

|| Código: 101980

|| Euro 59,- || R1



Tagliolini 3 mm

Peso: 0,150 kg

GTIN 4015613584942

|| Código: 101981

|| Euro 59,- || R1



Fettuccine 8 mm

Peso: 0,146 kg

GTIN 4015613584959

|| Código: 101982

|| Euro 59,- || R1



Pasta Sfoglia 135 mm

Peso: 0,406 kg

GTIN 4015613584966

|| Código: 101983

|| Euro 79,- || R1



Cannellone Ø 25 mm

Peso: 0,150 kg

GTIN 4015613584973

|| Código: 101984

|| Euro 59,- || R1



Bigoli Ø 3 mm

Peso: 0,160 kg

GTIN 4015613584980

|| Código: 101985

|| Euro 59,- || R1



Laminadoras

La resistente construcción de las máquinas permite manipular la masa frío a gran velocidad conservando al mismo tiempo todas sus propiedades.

- ✓ El diámetro y el grosor de la masa pueden ajustarse
- ✓ Especialmente para moldes de pizzas, tartas, panes, etc.



Laminadora FI32N

Modelo de acero inoxidable 18/10
 Para diámetros de masa hasta max. 300 mm
 Longitud del rodillo: 320 mm
 Ajuste del espesor de la masa: 0,3 - 5,5 mm
 Peso de la masa: 80 - 210 g
 Potencia nominal: 0,37 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 490 x 510 x 655 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 36 kg
 GTIN 4015613620138
|| Código: 101932
|| Euro 1.479,- | R1

Laminadora FI42N

Modelo de acero inoxidable 18/10
 Para diámetros de masa hasta max. 400 mm
 Longitud del rodillo: 420 mm
 Ajuste del espesor de la masa: 0,3 - 5,5 mm
 Peso de la masa: 210 - 700 g
 Potencia nominal: 0,37 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 590 x 510 x 775 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 44 kg
 GTIN 4015613620145
|| Código: 101937
|| Euro 1.629,- | R1



Amasadoras

- ✓ Carcasa recubierto, protección anti-rayaduras
- ✓ Especialmente adecuada para masas compactas como pizza o pan



Amasadora 12kg/16L

Cantidad de masa preparada: 12 kg / 16 litros
 Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 350 x 650 x 600 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 58 kg
 GTIN 4015613473086
|| Código: 101954
|| Euro 1.429,- | R1

Amasadora 18kg/22L

Cantidad de masa preparada: 18 kg / 22 litros
 Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 390 x 670 x 600 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 59 kg
 GTIN 4015613473093
|| Código: 101955
|| Euro 1.529,- | R1

Amasadora 25kg/32L

Cantidad de masa preparada: 25 kg / 32 litros
 Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 390 x 670 x 600 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 93 kg
 GTIN 4015613473109
|| Código: 101956
|| Euro 1.849,- | R1

Amasadora 38kg/42L

Cantidad de masa preparada: 38 kg / 42 litros
 Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 430 x 780 x 710 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 105 kg
 GTIN 4015613473116
|| Código: 101957
|| Euro 1.998,- | R1



Amasadoras

- ✓ Carcasa recubierto, protección anti-rayaduras
- ✓ Amasadoras con cabezal giratorio y cubeta desmontable
- ✓ Reconocimiento de la cubeta mediante sensor
- ✓ Especialmente adecuada para masas compactas como pizza o pan

Amasadora 12kg/16L AS

Cantidad de masa preparada:
12 kg / 16 litros
Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
Medidas:
350 x 650 x 620 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 65 kg
GTIN 4015613593821
¡ Código: 101864
¡ Euro 1.998,- | R1

Amasadora 18kg/22L AS

Cantidad de masa preparada:
18 kg / 22 litros
Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
Medidas:
390 x 670 x 620 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 66 kg
GTIN 4015613593838
¡ Código: 101865
¡ Euro 2.079,- | R1

Amasadora 25kg/32L AS

Cantidad de masa preparada:
25 kg / 32 litros
Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
Medidas:
450 x 780 x 735 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 107,2 kg
GTIN 4015613593845
¡ Código: 101866
¡ Euro 2.379,- | R1

Amasadora 38kg/42L AS

Cantidad de masa preparada:
38 kg / 42 litros
Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
Medidas:
480 x 800 x 730 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 115 kg
GTIN 4015613593852
¡ Código: 101867
¡ Euro 2.598,- | R1

Amasadora 25kg/32L Plus

Cantidad de masa preparada:
25 kg / 32 litros
Regulación de la velocidad:
1 nivel + protección de consistencia
Potencia nominal: 1,5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Medidas:
450 x 780 x 735 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 106,98 kg
GTIN 4015613696775
¡ Código: 101868
¡ Euro 2.559,- | R1

Amasadora 38kg/42L Plus

Cantidad de masa preparada:
38 kg / 42 litros
Regulación de la velocidad:
1 nivel + protección de consistencia
Potencia nominal: 1,5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Medidas:
480 x 800 x 730 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 114,8 kg
GTIN 4015613690582
¡ Código: 101869
¡ Euro 2.759,- | R1



Ruedas 4TKM para amasadoras

2 ruedas, 2 ruedas con fijadores
Ruedas: goma, negro, Ø 100 mm
Medidas, cada una: 60 x 140 x 160 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,85 kg
GTIN 4015613657974
¡ Código: 101863
¡ Euro 75,- | R1



SALAMANDRAS HI-LIGHT



Las salamandras Hi-Light cuentan con las siguientes ventajas

- ✓ Ahorro considerable de energía de hasta el 65% respecto a las salamandras convencionales
- ✓ Clima interior mas agradable gracias a un menor calor residual
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Calentamiento rápido (aprox. 5 seg.)
- ✓ Posibilidad de elegir entre potencia térmica completa o solo 1/3 para platos pequeños
- ✓ Desconexión automática con señal acústica
- ✓ Temporizador con función memoria que guarda el ajuste de tiempo anterior para poder seleccionarlo de nuevo

En empresas cuyo consumo de corriente se calcula según la potencia medida en 1/4 h, el valor de liquidación se reduce gracias a la utilización de las salamandras Hi-Light. De este modo puede conseguirse un ahorro de costes considerable en la factura de electricidad.

Tres estrellas para las salamandras Hi-Light de Bartscher



Manejo cómodo



Rapidez



Ahorro



Salamandra ajustable Hi-Light "Premium" con panel de mando HI-TOUCH

3 resistencias, función calentadora, función de conexión automática

- Acero inoxidable
- 3 programas de tiempo ajustables
- Ajuste manual del tiempo
- Ajuste completo o reducido de las superficies de calentamiento
- Ahorro de energía
- Resistencia con altura regulable
- Rejilla 572 x 358 mm (an. x prof.)
- Potencia nominal: 4,5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Medidas: 585 x 600 x 515 mm (an. x prof. x al.)
- Peso: 61,4 kg
- GTIN 4015613634883

■ Código: 101547

■ Euro 3.079,- I R1

Los resultados de una medición comparativa en una empresa hostelera durante 4 semanas

	Consumo kWh/día	Consumo kWh/año**	€/día*	€/año*
Entre una salamandra convencional y una salamandra Hi-Light 101547 + 101546	20.2	6464	4,04	1.292,80
	7.0	2240	1,40	448,00
Ahorro	13.2	4224	2,64	844,80

Ahorro = 65 % - Supuesto: *1 kW = 0,20 € (incl. rendimiento), **320 días laborables

✓ Incluye consola para fijar a la pared

Salamandra ajustable Hi-Light 2 resistencias

Acero inoxidable
Resistencia con altura regulable
Rejilla 400 x 304 mm (an. x prof.)
Potencia nominal: 3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Medidas: 400 x 570 x 515 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 41 kg
GTIN 4015613634890
|| Código: 101552
|| Euro 2.019,- || R1



Salamandra Hi-Light ECO 3 resistencias, con función calentadora

Acero inoxidable
Rejilla 572 x 358 mm (an. x prof.)
Rejilla de gratinado, ajustable en 2 alturas
- Distancias entre rejilla y elemento calefactor: 125 mm / 175 mm
- Asa extraíble
Potencia nominal: 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
Medidas: 590 x 550 x 515 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 40,2 kg
GTIN 4015613634906
|| Código: 101548
|| Euro 2.139,- || R1



✓ Incluye consola para fijar a la pared

Salamandra ajustable Hi-Light 3 resistencias, con función calentadora

Acero inoxidable
Resistencia con altura regulable
Rejilla 572 x 358 mm (an. x prof.)
Potencia nominal: 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
Medidas: 580 x 590 x 515 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 59,4 kg
GTIN 4015613634913
|| Código: 101546
|| Euro 2.649,- || R1



Salamandra ajustable Hi-Light 4 resistencias

Acero inoxidable
Resistencia con altura regulable
Rejilla 737 x 355 mm (an. x prof.)
Potencia nominal: 6 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
Medidas: 745 x 590 x 515 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 70,6 kg
GTIN 4015613634920
|| Código: 101554
|| Euro 2.879,- || R1





Salamandra ajustable 500

Carcasa de acero inoxidable
 Cuerpo calefactor por infrarrojos
 Resistencia con altura regulable
 Piloto de control
 Regulador de energía Simmerstat
 Rejilla 445 x 325 mm (an. x prof.)
 Bandeja colectora de grasa
 Potencia nominal: 2,8 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 470 x 510 x 530 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 38,8 kg
 GTIN 4015613385570
¡ Código: 151510
¡ Euro 679,- ¡ R1



Salamandra ajustable 600 con 2 zonas de calentamiento

Carcasa de acero inoxidable
 Cuerpo calefactor por infrarrojos
 Resistencia con altura regulable
 Piloto de control
 Regulador de energía Simmerstat
 Rejilla 557 x 325 mm (an. x prof.)
 Bandeja colectora de grasa
 Potencia nominal: 4,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
 Medidas: 600 x 540 x 530 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 49,5 kg
 GTIN 4015613385594
¡ Código: 151511
¡ Euro 798,- ¡ R1



Salamandra 100

Acero inoxidable
 Temporizador
 Regulador de energía Simmerstat
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 610 x 305 x 280 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 1 rejilla, 1 bandeja colectora de grasa
 Peso: 14 kg
 GTIN 4015613371832
¡ Código: A1515001
¡ Euro 265,- ¡ R1

Salamandra S40

Acero inoxidable 18/10
 Cuerpo calefactor por infrarrojos "Incoloy"
 Piloto de control
 Rejilla con protección antivuelco, 430 x 305 mm (an. x prof.)
 Bandeja colectora de grasa
 Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Medidas: 597 x 368 x 365 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 13,8 kg
 GTIN 4015613370057
|| Código: 100524
|| Euro 398,- | R1



Salamandra S702

2 zonas de calentamiento

Acero inoxidable
 Piloto de control
 Rejilla con protección antivuelco, 710 x 345 mm (an. x prof.)
 Bandeja colectora de grasa
 Potencia nominal: 4,4 kW 3/N/PE AC 400 V 50 Hz
 Medidas: 910 x 370 x 385 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 2 asas para una extracción fácil de la rejilla
 Peso: 26,8 kg
 GTIN 4015613569284
|| Código: 100529
|| Euro 549,- | R1



Salamandra S70

Rejilla con altura regulable, 2 zonas de calentamiento

Acero inoxidable 18/10
 Cuerpo calefactor por infrarrojos "Incoloy"
 Piloto de control
 Rejilla 640 x 300 mm
 Bandeja colectora de grasa
 Potencia nominal: 4,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Medidas: 878 x 500 x 370 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 21,4 kg
 GTIN 4015613390925
|| Código: 100528
|| Euro 698,- | R1



CARROS BUFFET - CALIENTES

Carros buffet - Calientes

"Platos calientes" con una presentación perfecta

El expositor caliente está perfectamente equipado con iluminación integrada, pantalla protectora, placas de trabajo y ruedas para facilitar el transporte.

- ✓ Cuenca de acero inoxidable con llave de descarga
- ✓ Encimera de granito Rosa Porriño
- ✓ Paredes laterales y cuerpo de madera de color nogal
- ✓ 4 ruedas (2 con frenos)
- ✓ Pantalla protectora, iluminada
- ✓ Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C
- ✓ Montaje sencillo



Carro buffet, caliente 3 x 1/1 GN, 150 mm de profundidad

Cuenca para 3 x 1/1 GN, 150 mm de profundidad
Potencia nominal: 2 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 1200 x 880 x 1370 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 112 kg
GTIN 4015613573700
| Código: 125613
| Euro 2.169,- | R1

Deslizabandejas, 1 unidad para carro buffet 3 x 1/1 GN

Acero inoxidable, 1180 x 310 mm (an. x prof.)
Peso: 3,1 kg
GTIN 4015613570815
| Código: 125502
| Euro 245,- | R1



Carro buffet, caliente 4 x 1/1 GN, 150 mm de profundidad

Cuenca para 4 x 1/1 GN, 150 mm de profundidad
Potencia nominal: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 1490 x 880 x 1370 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 136 kg
GTIN 4015613573717
| Código: 125618
| Euro 2.398,- | R1

Deslizabandejas, 1 unidad para carro buffet 4 x 1/1 GN

Acero inoxidable, 1500 x 310 mm (an. x prof.)
Peso: 4 kg
GTIN 4015613570846
| Código: 125503
| Euro 285,- | R1



Carro buffet, caliente 6 x 1/1 GN, 150 mm de profundidad

2 cuencas 3 x 1/1 GN, 150 mm de profundidad cada
Potencia nominal: 2x 2 kW / 230 V 50/60 Hz
Se necesitan 2 enchufes en circuitos independientes
Medidas: 2150 x 880 x 1370 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 184 kg
GTIN 4015613573724
| Código: 125623
| Euro 3.198,- | R1

Deslizabandejas, 1 unidad para carro buffet 6 x 1/1 GN

Acero inoxidable, 2100 x 310 mm (an. x prof.)
Peso: 5,9 kg
GTIN 4015613570860
| Código: 125504
| Euro 425,- | R1

- ✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro
- ✓ Deslizabandejas no incluidas en el suministro

Carros buffet - Fríos

"Platos fríos" con una presentación perfecta

El bar de ensaladas está perfectamente equipado con iluminación integrada, pantalla protectora, placas de trabajo y ruedas para facilitar el transporte.

- ✓ Cuenca de acero inoxidable
- ✓ Encimera de granito Rosa Porrño
- ✓ Paredes laterales y cuerpo de madera de color nogal
- ✓ 4 ruedas (2 con frenos)
- ✓ Pantalla protectora, iluminada
- ✓ Rango de temperatura: de 2 °C a 10 °C
- ✓ Montaje sencillo

Carro buffet, frío

3 x 1/1 GN, 150 mm de profundidad

Cuenca para 3 x 1/1 GN, 150 mm de profundidad

Potencia nominal: 0,236 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 1200 x 880 x 1370 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 112 kg

GTIN 4015613573670

|| Código: 125507

|| Euro 2.598,- || R1

Deslizabandejas, 1 unidad

para carro buffet 3 x 1/1 GN

Acero inoxidable, 1180 x 310 mm (an. x prof.)

Peso: 3,1 kg

GTIN 4015613570815

|| Código: 125502

|| Euro 245,- || R1

Carro buffet, frío

4 x 1/1 GN, 150 mm de profundidad

Cuenca para 4 x 1/1 GN, 150 mm de profundidad

Potencia nominal: 0,507 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 1490 x 880 x 1370 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 152 kg

GTIN 4015613573687

|| Código: 125513

|| Euro 2.798,- || R1

Deslizabandejas, 1 unidad

para carro buffet 4 x 1/1 GN

Acero inoxidable, 1500 x 310 mm (an. x prof.)

Peso: 4 kg

GTIN 4015613570846

|| Código: 125503

|| Euro 285,- || R1

Carro buffet, frío

6 x 1/1 GN, 150 mm de profundidad

Cuenca para 6 x 1/1 GN, 150 mm de profundidad

Potencia nominal: 0,507 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 2150 x 880 x 1370 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 197 kg

GTIN 4015613573694

|| Código: 125523

|| Euro 3.649,- || R1

Deslizabandejas, 1 unidad

para carro buffet 6 x 1/1 GN

Acero inoxidable, 2100 x 310 mm (an. x prof.)

Peso: 5,9 kg

GTIN 4015613570860

|| Código: 125504

|| Euro 425,- || R1



- ✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro
- ✓ Deslizabandejas no incluidas en el suministro



Vitrinas calientes

Vitrinas con bandeja y iluminación, de acero inoxidable 18/10. Los expositores 2/1 y 3/1 GN cuentan con puertas correderas y los 1/1 GN, con una puerta levantadiza en el lado de manejo.

- ✓ Depósito de agua para humidificar el aire
- ✓ Temperatura: de 30 °C a 95 °C

Vitrina caliente 1/1 GN, con cristal frontal plano

Potencia nominal: 1,48 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 478 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 48 kg

GTIN 4015613416182

|| Código: 306050

|| Euro 1.598,- | R1

Vitrina caliente 3/1 GN, con cristal frontal plano

Potencia nominal: 2,13 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 1080 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 76,2 kg

GTIN 4015613416175

|| Código: 306052

|| Euro 1.998,- | R1



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Vitrina caliente 1/1 GN, con cristal frontal panorámico curvado

Potencia nominal: 1,48 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 478 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 49,8 kg

GTIN 4015613416199

|| Código: 305050

|| Euro 1.749,- | R1

Vitrina caliente 2/1 GN, con cristal frontal panorámico curvado

Potencia nominal: 2,13 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 750 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 59,8 kg

GTIN 4015613416205

|| Código: 305051

|| Euro 1.898,- | R1

Vitrina caliente 3/1 GN, con cristal frontal panorámico curvado

Potencia nominal: 2,13 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 1080 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 76,2 kg

GTIN 4015613416212

|| Código: 305052

|| Euro 2.249,- | R1





Vitrinas refrigeradas

Vitrinas con bandeja y iluminación, de acero inoxidable 18/10.

Los expositores cuentan con puertas correderas en el lado de manejo.

- ✓ Refrigeración ventilada
- ✓ Temperatura: de 6 °C a 10 °C
- ✓ Clase climática 4

Vitrina refrigerada 2/1 GN, con cristal frontal plano

Potencia nominal: 0,43 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 750 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 78,6 kg
GTIN 4015613415666
| Código: 406051
| Euro 2.098,- | R1



Vitrina refrigerada 3/1 GN, con cristal frontal plano

Potencia nominal: 0,46 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 1080 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 97,4 kg
GTIN 4015613415635
| Código: 406052
| Euro 2.449,- | R1



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Vitrina refrigerada 3/1 GN, con cristal frontal panorámico curvado

Potencia nominal: 0,46 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 1080 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 80 kg
GTIN 4015613415642
| Código: 405052
| Euro 2.698,- | R1



Cubetas GN en la pág.
250, 251 del catálogo

VITRINAS CALIENTES / EXPOSITORES CALIENTES



Vitrinas calientes

Mostrador compacto para presentar y mantener calientes sus platos - Equipado con prácticas puertas levadizas.

- ✓ Tipo de acristalamiento: cristal simple, cristal completo, vidrio de seguridad
- ✓ Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C
- ✓ Bandeja de agua para humectación del aire



Vitrina caliente 5200 2ER

Material: acero inoxidable, vidrio
 Capacidad: 45 litros
 Bandejas intermedias: 1 rejilla, cromada
 Medidas de las bandejas intermedias: 520 x 300 mm (an. x prof.)
 Tipo de puertas: puertas levadizas, posición de la puerta: lado del usuario
 Puertas levadizas (540 x 100 mm (an. x al.)) con dispositivo de bloqueo y tope
 Bandeja inferior: rejilla (cromada)
 Cajón de limpieza
 Potencia nominal: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 560 x 395 x 365 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 14,8 kg
 GTIN 4015613698885
|| Código: 305062
|| Euro 398,- |R1



Vitrina caliente 6200 2EK

Material: acero inoxidable, vidrio
 Capacidad: 80 litros
 Bandejas intermedias: 1 rejilla, cromada
 Medidas de las bandejas intermedias: 620 x 340 mm (an. x prof.)
 Tipo de puertas: puertas levadizas, posición de la puerta: a ambos lados
 Puertas levadizas (625 x 125 mm (an. x al.)) con dispositivo de bloqueo y tope
 Iluminación interior, iluminación: LED
 Bandeja inferior: rejilla (cromada)
 Cajón de limpieza
 Potencia nominal: 1 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 700 x 430 x 365 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 17,4 kg
 GTIN 4015613698892
|| Código: 305063
|| Euro 479,- |R1



Expositores calientes

Vitrina de mesa que permite ahorrar espacio para presentar y servir platos calientes.

- ✓ Tipo de acristalamiento: cristal simple, cristal completo, vidrio de seguridad
- ✓ Profundidad máx. cubeta GN: 40 mm
- ✓ Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C



Expositor caliente R4 4 x 1/3 GN

Material: acero inoxidable, vidrio
 Capacidad GN: 4 x 1/3 GN
 Capacidad: 46 litros
 Tipo de puerta: puertas deslizantes
 Posición de la puerta: lado del usuario
 Incluye: 4 cubetas GN
 Potencia nominal: 0,5 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 775 x 420 x 335 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 38 kg
 GTIN 4015613681818
|| Código: 305058
|| Euro 459,- |R1



Expositor caliente R6 6 x 1/3 GN

Material: acero inoxidable, vidrio
 Capacidad GN: 6 x 1/3 GN
 Capacidad: 68 litros
 Tipo de puerta: puertas deslizantes
 Posición de la puerta: lado del usuario
 Incluye: 6 cubetas GN
 Potencia nominal: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1135 x 420 x 335 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 42 kg
 GTIN 4015613681825
|| Código: 305059
|| Euro 549,- |R1



Vitrinas calientes - Para hacer la boca agua muy deseadas

Decorativamente dispuestos y listos para servir:

Con las vitrinas calientes de Bartscher presentan sus platos calientes perfectos. En autoservicios y buffets, estas vitrinas calientes serán la primera elección.

La función de calentamiento con vaporización simultánea mantiene la comida jugosa y al punto en temperatura. Las rejillas ajustables en altura ofrecen una gran variación en el uso del interior.

La selección de la serie Deli de Bartscher es muy amplia:

Distintos tamaños y distintas variantes de cristal frontal inclinado o con cristal panorámico curvo. Todas las vitrinas van equipadas con iluminación y ofrecen sitio en dos o tres niveles para presentar los productos de forma impactante. Pues los ojos también comen.



Vitrina caliente "Bartscher Deli Compact"

Vitrina con 2 estantes para la presentación y venta de aperitivos calientes. Gracias a su óptimo ambiente, los alimentos como tapas, carnes, hamburguesas, empanadas etc. se conservan calientes y pueden servirse directamente para ser consumidos al momento.

✓ Temperatura: de 30 °C a 110 °C

Vitrina caliente "Bartscher Deli Compact"

Exterior: acero lacado

Interior: base de acero inoxidable, tapa lacada

Iluminación, control termostático

Bandeja de agua para humectación del aire

La puerta se abre por el lado del usuario:

310 x 418 mm (an. x prof.)

Capacidad: 52 litros

Temperatura: de 30 °C a 110 °C

Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 380 x 465 x 658 mm (an. x prof. x al.)

2 estantes con altura regulable,

medidas: 285 x 265 mm (an. x prof.)

285 x 295 mm (an. x prof.)

Peso: 24,3 kg

Incluye:

1 bandeja

1 jarra para rellenar con agua

1 bandeja de agua extraíble (1/9 GN, 65 mm de prof.)

GTIN 4015613535500

■ Código: 306057

■ Euro 559,- | R1





Vitrinas calientes "Bartscher Deli"

Vitrinas con 3 estantes, iluminación, control termostático y bandeja de agua para humidificar el aire.

- ✓ Modelo: interior cromado, exterior lacado
- ✓ Temperatura: de 30 °C a 90 °C
- ✓ Con 2 puertas correderas delanteras y traseras para rellenar por los 2 lados



Vitrina caliente "Bartscher Deli I"

Capacidad: 110 litros
 Potencia nominal: 1,84 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 660 x 437 x 655 mm (an. x prof. x al.)
 3 estantes con altura regulable,
 medidas: 580 x 275 mm (an. x prof.)
 580 x 298 mm (an. x prof.)
 580 x 318 mm (an. x prof.)

Peso: 42 kg
 GTIN 4015613437743

■ Código: 306053
 ■ Euro 489,- IR1



Vitrina caliente "Bartscher Deli II"

Capacidad: 152 litros
 Potencia nominal: 1,84 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 900 x 480 x 590 mm (an. x prof. x al.)
 3 estantes con altura regulable,
 medidas: 820 x 315 mm (an. x prof.)
 820 x 340 mm (an. x prof.)
 820 x 360 mm (an. x prof.)

Peso: 52 kg
 GTIN 4015613437750

■ Código: 306054
 ■ Euro 579,- IR1



Vitrina caliente "Bartscher Deli III"

Capacidad: 373 litros
 Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1200 x 480 x 810 mm (an. x prof. x al.)
 3 estantes con altura regulable,
 medidas: 1120 x 315 mm (an. x prof.)
 1120 x 340 mm (an. x prof.)
 1120 x 360 mm (an. x prof.)

Peso: 76 kg
 GTIN 4015613437767

■ Código: 306055
 ■ Euro 698,- IR1



Vitrinas calientes "Bartscher Deli Plus"

Vitrinas con 3 estantes, iluminación, control termostático y bandeja de agua para humidificar el aire.

- ✓ Modelo: interior cromado, exterior de acero inoxidable
- ✓ Temperatura: de 30 °C a 90 °C
- ✓ Iluminación LED
- ✓ 2 Puertas correderas

Vitrina caliente "Bartscher Deli Plus I"

Capacidad: 120 litros

2 Puertas correderas traseras

Potencia nominal: 1,1 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 690 x 600 x 670 mm (an. x prof. x al.)

3 estantes,

medidas: 630 x 335 mm (an. x prof.)

630 x 370 mm (an. x prof.)

630 x 400 mm (an. x prof.)

Peso: 47,9 kg

GTIN 4015613503035

■ Código: 305053

■ Euro 659,- | R1



Vitrina caliente "Bartscher Deli Plus I D" con 2 puertas correderas delanteras y traseras para rellenar por los 2 lados

Capacidad: 120 litros

Potencia nominal: 1,1 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 695 x 595 x 685 mm (an. x prof. x al.)

3 estantes,

medidas: 630 x 335 mm (an. x prof.)

630 x 370 mm (an. x prof.)

630 x 400 mm (an. x prof.)

Peso: 45,2 kg

GTIN 4015613525839

■ Código: 305055

■ Euro 698,- | R1



Vitrina caliente "Bartscher Deli Plus II"

Capacidad: 160 litros

2 Puertas correderas traseras

Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 860 x 570 x 670 mm (an. x prof. x al.)

3 estantes,

medidas: 815 x 335 mm (an. x prof.)

815 x 370 mm (an. x prof.)

815 x 400 mm (an. x prof.)

Peso: 56,3 kg

GTIN 4015613503042

■ Código: 305054

■ Euro 759,- | R1



VITRINAS REFRIGERADAS



Vitrinas refrigeradas - Lo fresco a la vista

Ensaladas frescas, bocadillos deliciosos o apetitosos entrantes se presentan en las vitrinas frías de Bartscher como un auténtico espectáculo. En estas vitrinas refrigeradas de alta calidad se pueden exponer también bebidas y comidas preparadas para entre horas.

En autoservicios y restaurantes con buffet, los clientes pueden acceder directamente a los productos refrigerados o pedir que les sirvan los platos deseados. Estas vitrinas frías ofrecen todo lo posible en practicidad: refrigeración por circulación de aire, función de descongelación automática y rejillas de presentación de colocación flexible. Las vitrinas frías con doble acristalado son energéticamente eficientes, confieren estabilidad y una buena visión de los productos presentados, adecuadamente puestos en escena con una iluminación LED que ahorra energía.



Vitrina refrigerada "Bartscher Deli-Cool I"

Vitrina con 3 estantes y iluminación LED.

Lado del usuario equipado con puertas correderas.

- ✓ Modelo: interior y exterior plástico
- ✓ Refrigeración ventilada
- ✓ Temperatura: de 2 °C a 12 °C
- ✓ Clase climática 4
- ✓ Iluminación LED



Vitrina refrigerada "Bartscher Deli-Cool I"

Función de descongelación automática

Capacidad: 100 litros

Refrigerante R600a

Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 685 x 455 x 675 mm (an. x prof. x al.)

2 estantes con altura regulable,

medidas: 600 x 300 mm (an. x prof.)

Peso: 40,5 kg

GTIN 4015613479101

|| Código: 700201G

|| Euro 619,- || R1



Vitrinas refrigeradas "Bartscher Deli-Cool"

Vitrinas con 3 estantes y iluminación LED.

Los expositores cuentan con puertas correderas en el lado de manejo.

- ✓ Modelo: carcasa de acero inoxidable con vidrio doble, cristal de seguridad
- ✓ Refrigeración ventilada con 2 ventiladores
- ✓ Temperatura: de 2 °C a 12 °C
- ✓ Clase climática 4
- ✓ Iluminación LED

Vitrina refrigerada "Bartscher Deli-Cool II"

Función de descongelación automática

Capacidad: 120 litros

Refrigerante R600a

Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 710 x 575 x 685 mm (an. x prof. x al.)

2 estantes con altura regulable,
medidas: 630 x 340 mm (an. x prof.), 630 x 370 mm (an. x prof.)

Peso: 56,6 kg

GTIN 4015613505558

|| Código: 700202G

|| Euro 809,- || R1



Vitrina refrigerada "Bartscher Deli-Cool II D" con 2 puertas correderas delanteras y traseras para rellenar por los 2 lados

Función de descongelación automática

Capacidad: 120 litros

Refrigerante R600a

Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 710 x 568 x 686 mm (an. x prof. x al.)

2 estantes con altura regulable,
medidas: 630 x 340 mm (an. x prof.), 630 x 370 mm (an. x prof.)

Peso: 55 kg

GTIN 4015613617688

|| Código: 700208G

|| Euro 849,- || R1



Vitrina refrigerada "Bartscher Deli-Cool III"

Función de descongelación automática

Capacidad: 160 litros

Refrigerante R600a

Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 885 x 575 x 685 mm (an. x prof. x al.)

2 estantes con altura regulable,
medidas: 810 x 370 mm (an. x prof.), 810 x 400 mm (an. x prof.)

Peso: 68,4 kg

GTIN 4015613505565

|| Código: 700203G

|| Euro 898,- || R1





Golpe de frescor en un vistazo: las soluciones de refrigeración de Bartscher

Con las atractivas vitrinas refrigeradas de Bartscher podrá mostrar el lado más fresco de sus productos. Los mostradores fríos ofrecen atractivas formas de presentar bebidas, smoothies de frutas, apetitosos tentempiés, deliciosos aperitivos y mucho más. También son ideales para el uso en zonas de self-service, al igual que para la presentación de productos con servicio personal. Perfectamente a la vista y bien refrigerados, los yogures, la fruta y las refrescantes ensaladas mantienen su frescor hasta el momento de ser consumidos.



Vitrina refrigerada 67L con 8 cubetas GN 1/6 GN

Carcasa de acero inoxidable
Tapa de vidrio, cristal de seguridad
Para 1 x 1/1 GN y 1 x 1/3 GN, cubetas GN de 100 mm de profundidad
Tabla de corte de polietileno
Refrigeración estática
Refrigerante R600a
Función de descongelación automática
Capacidad: 67 litros
Temperatura: de 0 °C a 10 °C
Clase climática 4
Potencia nominal: 0,07 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 765 x 610 x 330 mm (an. x prof. x al.)
Incluye:
3 regletas: long. 360 mm, ancho 30 mm,
8 cubetas GN 1/6 GN, 100 mm de profundidad, acero inoxidable 18/10
Peso: 25,7 kg
GTIN 4015613625294
¡ Código: 700211G
¡ Euro 998,- ¡ R1

Vitrina refrigerada 40L-SB0

Vitrina independiente para el ámbito del autoservicio - Ideal para bebidas frías, yogures u otros refrigerios como sandwiches, etc.

Material: acero inoxidable, vidrio

Tipo de acristalamiento: cristal sencillo, vidrio de seguridad

Medidas de la superficie de colocación: 645 x 300 mm (an. x prof.),

altura útil interna: 260 mm

Capacidad: 40 litros

Refrigeración: estática

Rango de temperatura: 0 °C a 6 °C

Regulación de temperatura: termostática, en pasos de 1 °C

Refrigerante: R600a

Clase climática: 4

Función de descongelación automática

Pantalla digital

Interruptor de encendido/apagado

Medidas de la abertura: 650 x 190 mm (an. x prof.)

Placa de base extraíble

Potencia nominal: 0,105 kW / 220-240 V 50 Hz

Medidas: 670 x 585 x 335 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 24,8 kg

GTIN 4015613696720

■ Código: 700219G

■ Euro 759,- | R1



Vitrina refrigerada 105L

Para presentar alimentos de forma atractiva en el área de autoservicio.

Los alimentos pueden introducirse por ambos lados en esta vitrina de fácil manejo.

Material: acero inoxidable, vidrio, tipo de acristalamiento: cristal sencillo

Medidas de la superficie de colocación: 530 x 665 mm (an. x prof.)

Altura útil interna: máx.: 300 mm

Capacidad: 105 litros

Refrigeración: estática

Rango de temperatura: de 2 °C a 12 °C

Regulación de la temperatura: en intervalos de 1 °C

Refrigerante: R600a

Clase climática 4

Función de descongelación automática

Pantalla digital

Interruptor de encendido/apagado

Tipo de puertas: puerta levadiza, puertas deslizantes

Posición de las puertas: a ambos lados, bisagra de puerta: arriba

Medidas de las puertas deslizantes: 277 x 160 mm (an. x al.)

Potencia nominal: 0,105 kW / 220-240 V 50 Hz

Medidas: 700 x 880 x 410 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 38 kg

GTIN 4015613662152

■ Código: 700216G

■ Euro 849,- | R1



Vitrina expositora refrigerada "Rimi"

Modelo de acero inoxidable

Frontal de acero inoxidable, partes laterales de vidrio

Iluminación LED

Capacidad: 220 litros

3 estantes, medidas: 465 x 280 mm (an. x prof.)

Distancia entre los estantes: 230 mm

Medidas bandeja de la base: 465 x 340 mm (an. x prof.)

Superficie de exposición: 0,52 m²

Refrigeración ventilada

Refrigerante R404a

Función de descongelación automática

Temperatura: de 2 °C a 10 °C

Clase climática 6

4 ruedas con 2 frenos

Potencia nominal: 1,34 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 494 x 600 x 1742 mm (an. x prof. x al.)

Incluye cortinilla vertical

Peso: 106 kg

GTIN 4015613505282

■ Código: 700220

■ Euro 1.769,- | R1





Vitrina refrigerada 300L

Vitrina refrigerada de amplias medidas para presentar de manera claramente visible pasteles, alimentos envasados o incluso alimentos sin envasar.

Material: acero inoxidable, plástico, vidrio

Material de la superficie de coloración: vidrio

Tipo de acristalamiento: cristal doble por todos los lados

Capacidad: 300 litros

Tipo de estantes intermedios: cristales divididos por la mitad

Cantidad de estantes intermedios: 3

Medidas de los estantes intermedios: 580 x 390 mm (an. x prof.)

Estantes intermedios de altura ajustable

Estantes intermedios con regletas para precios

Medidas de la superficie de colocación: 580 x 390 mm (an. x prof.)

Altura útil interior: variable

Rango de temperatura: de 2 °C a 8 °C

Regulación de la temperatura: en intervalos de 1 °C

Clase climática 4

Control: electrónico

Refrigeración: por circulación de aire

Refrigerante: R134a

Evaporación de agua condensada

Función de descongelación automática

Iluminación interior

Iluminación: LED

Pantalla digital

Tipo de puerta: puerta con bisagras, vidrio

Posición de la puerta: lado del usuario

Bisagra de puerta: derecha

Ruedas pivotantes: 4 ruedas pivotantes, 2 con freno

Interruptor de encendido/apagado

Luz indicadora: encendido/apagado

Potencia nominal: 0,46 kW / 220-240 V 50 Hz

Medidas: 655 x 805 x 1470 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 143 kg

GTIN 4015613635132

■ Código: 700552

■ Euro 2.449,- | R1



Vitrina refrigerada Bartscher Panorama 550L

Ideal para la presentación de mercancías en formato grande. Tanto si se trata de bebidas o yogures como si de pisco-labís dulces o energéticos empaquetados - en esta vitrina sus mercancías siempre estarán bien guardadas y visibles desde todos los lados.

Acero inoxidable

Vidrio panorámico, aislamiento térmico por triplicado

1 puerta, tope de puerta a la derecha

Iluminación LED

Capacidad: 550 litros

Refrigeración ventilada

Refrigerante R134a

Función de descongelación automática

Temperatura: de 0 °C a 6 °C

Clase climática 4

4 ruedas, 2 con frenos

Potencia nominal: 0,65 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 850 x 650 x 1900 mm (an. x prof. x al.)

3 estantes, metal cromado, altura regulable

Peso: 189,5 kg

GTIN 4015613610740

■ Código: 700550

■ Euro 2.979,- | R1



Minivitrinas refrigeradas: tamaño pequeño, gran efecto

Pequeñas pero sorprendentes. En color negro, blanco o acero, nuestras minivitrinas refrigeradas se presentan en muchos modelos.

Estas populares y flexibles vitrinas se adaptan a casi cualquier espacio. Ideal para guardar yogures, smoothies de frutas, refrescantes ensaladas, pequeños tentempiés y refrescos listos para llevar.

Con una temperatura de servicio de entre 2 y 12 grados e iluminación integrada, ofrecen espacio suficiente para poner en escena bien visibles y refrigeradas sus pequeñas creaciones culinarias.

La potente refrigeración ventilada proporciona una temperatura homogénea en todo el interior. En función del modelo, dispone de dos a cuatro robustas rejillas para distribuir flexiblemente el espacio y colocar sus productos frescos en los distintos tamaños. Todas las minivitrinas refrigeradas están equipadas con descongelación automática y refrigerante respetuoso con el medio ambiente, naturalmente sin compuestos CF ni CFC.

La mejor calidad Bartscher en formato compacto.

MINI-VITRINAS REFRIGERADAS



Vitrina refrigeradora 58L

Material: plástico, blanco
Con iluminación
Capacidad: 58 litros
Refrigeración ventilada, refrigerante R600a
Función de descongelación automática
Temperatura: de 2 °C a 12 °C
Clase climática 4
Interruptor de encendido/apagado
Potencia nominal: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 425 x 380 x 805 mm (an. x prof. x al.)
Incluye 2 estantes con altura regulable
Peso: 28,5 kg
GTIN 4015613635057
¡ Código: 700258G
¡ Euro 389,- ¡ R2



Vitrina refrigeradora 78L, blanco

Material: plástico, blanco
Con iluminación
Capacidad: 78 litros
Refrigeración ventilada, refrigerante R600a
Función de descongelación automática
Temperatura: de 2 °C a 12 °C
Clase climática 4
Interruptor de encendido/apagado
Potencia nominal: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 435 x 385 x 960 mm (an. x prof. x al.)
Incluye 3 estantes con altura regulable
Peso: 32,5 kg
GTIN 4015613635071
¡ Código: 700578G
¡ Euro 429,- ¡ R2



Vitrina refrigeradora 78L, negro

Material: plástico, negro
Con iluminación
Capacidad: 78 litros
Refrigeración ventilada, refrigerante R600a
Función de descongelación automática
Temperatura: de 2 °C a 12 °C
Clase climática 4
Interruptor de encendido/apagado
Potencia nominal: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 435 x 385 x 960 mm (an. x prof. x al.)
Incluye 3 estantes con altura regulable
Peso: 32,5 kg
GTIN 4015613635088
¡ Código: 700277G
¡ Euro 429,- ¡ R2



Vitrina refrigeradora 78L, plateado

Material: plástico, plateado
Con iluminación
Capacidad: 78 litros
Refrigeración ventilada, refrigerante R600a
Función de descongelación automática
Temperatura: de 2 °C a 12 °C
Clase climática 4
Interruptor de encendido/apagado
Potencia nominal: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 435 x 385 x 960 mm (an. x prof. x al.)
Incluye 3 estantes con altura regulable
Peso: 32,5 kg
GTIN 4015613664101
¡ Código: 700778G
¡ Euro 465,- ¡ R2

Vitrina refrigeradora 78L, acero inoxidable

Acero inoxidable
 Con iluminación por LED
 Capacidad: 78 litros
 Refrigeración ventilada, refrigerante R600a
 Función de descongelación automática
 Temperatura de servicio: 2 °C a 12 °C, clase climática 4
 4 patas ajustables en altura
 Interruptor de encendido/apagado
 Potencia nominal: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 430 x 390 x 986 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 3 estantes cromados con altura regulable
 Peso: 41,8 kg
 GTIN 4015613633466
|| Código: 700478G
|| Euro 909,- || R2



Vitrina refrigeradora 86L

Las 2 puertas curvadas permiten la carga desde la parte trasera y delantera.
 Material: plástico, blanco
 Con iluminación
 Capacidad: 86 litros
 Refrigeración ventilada, refrigerante R600a
 Función de descongelación automática
 Temperatura: de 2 °C a 12 °C, clase climática 4
 Interruptor de encendido/apagado
 Potencia nominal: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 425 x 435 x 980 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 3 estantes con altura regulable
 Peso: 36,5 kg
 GTIN 4015613635101
|| Código: 700678G
|| Euro 475,- || R2



Vitrina refrigeradora 98L

Material: plástico, blanco
 Con iluminación
 Capacidad: 98 litros
 Refrigeración ventilada, refrigerante R600a
 Función de descongelación automática
 Temperatura: de 2 °C a 12 °C, clase climática 4
 Interruptor de encendido/apagado
 Potencia nominal: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 425 x 380 x 1100 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 4 estantes con altura regulable
 Peso: 37,5 kg
 GTIN 4015613635118
|| Código: 700298G
|| Euro 475,- || R2



Vitrina refrigeradora 235L

Material: plástico, blanco
 Con iluminación LED (parte delantera)
 Capacidad: 235 litros
 Refrigeración ventilada, refrigerante R600a
 Función de descongelación automática
 Temperatura: de 2 °C a 12 °C, clase climática 4
 4 ruedas con 2 frenos
 Interruptor de encendido/apagado
 Potencia nominal: 0,25 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 520 x 485 x 1700 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 4 estantes con altura regulable
 Peso: 77 kg
 GTIN 4015613635125
|| Código: 700335G
|| Euro 1.049,- || R2





Dulce tentación a escena: atractivas vitrinas de tarta

Deliciosa tarta de nata, jugoso pastel de manzana o tarta de chocolate con exquisita cobertura: un placer solo de verlo. La guinda la pone una atractiva presentación de estas refinadas obras de repostería. Con las vitrinas de tarta de Bartscher, los dulces productos de pastelería atraerán todas las miradas, y el frescor está garantizado.

Naturalmente, estos refrigeradores acristalados también son aptos para presentar tentempiés u otros platos apetitosos.



Vitrina de tarta 72L

Para una perfecta presentación de tortas, pasteles o snacks fríos. El soporte giratorio convierte sus platos en el punto de mira de su establecimiento.

Modelo: carcasa de plástico con un vidrio panorámico de doble cristal

1 puerta, tope de puerta a la derecha

Iluminación LED con conexión individual

Refrigeración ventilada con 2 ventiladores, refrigerante R600a

Función de descongelación automática

Capacidad: 72 litros

Temperatura: de 2 °C a 10 °C

Clase climática 4

Panel de control electrónico, indicación digital

Humedad del aire: máx. 70%

Soporte giratorio:

- con regulación independiente
- autostop automático del giro al abrir la puerta
- con 4 rejillas soldadas, Ø 315 mm, distancias entre rejillas 160 mm
- extraíble para facilitar la limpieza

Potencia nominal: 0,17 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: Ø 450 mm, altura 983 mm

Peso: 39 kg

GTIN 4015613586687

|| Código: 700207G

|| Euro 1.069,- || R1



Vitrina de tarta 100L

Con sus 4 robustas paredes de vidrio, esta vitrina para pasteles es adecuada para una atractiva presentación de tartas, pasteles o incluso snacks.

Base de acero inoxidable

Carcasa de plástico un vidrio panorámico de doble cristal de seguridad

1 puerta, tope de puerta a la derecha

Iluminación LED con conexión individual

Refrigeración ventilada con 1 ventilador, refrigerante R600a

Función de descongelación automática con evaporación del agua condensada

Capacidad: 100 litros

Temperatura: de 2 °C a 8 °C

Clase climática 4

Panel de control electrónico, indicación digital

4 estantes intermedio giratorios de cristal con altura regulable, Ø 390 mm, extraíble para facilitar la limpieza

Potencia nominal: 0,23 kW / 220-240 V 50 Hz

Medidas: Ø 565 mm, altura 1065 mm

Peso: 50,8 kg

GTIN 4015613641423

|| Código: 700213G

|| Euro 1.119,- || R1



Mucha superficie para la exposición de tartas, pasteles y otros productos

- ✓ 6 estantes intermedio de cristal, Ø 530 mm, altura regulable
- ✓ Estantes intermedio giratorios
- Fácil acceso y extracción de alimentos

Vitrina de tarta 400L

Con un diámetro de 530 mm, sus 6 estantes de cristal de 5 mm de espesor ofrecen mucha superficie para la exposición de tartas, pasteles y otros productos.

Base de acero inoxidable

Carcasa de plástico un vidrio panorámico de doble cristal de seguridad

1 puerta, tope de puerta a la derecha

Iluminación LED con conexión individual

Refrigeración ventilada con 1 ventilador

Refrigerante R134a

Función de descongelación automática con evaporación del agua condensada

Capacidad: 400 litros

Temperatura: de 2 °C a 10 °C

Clase climática 4

Panel de control electrónico, indicación digital

Humedad del aire: máx. 75 %

6 estantes intermedio giratorios de cristal con altura regulable, Ø 530 mm,

extraíble para facilitar la limpieza

5 ruedas y 2 frenos

Potencia nominal: 0,48 kW / 220-240 V 50 Hz

Medidas: Ø 680 mm, altura 1750 mm

Peso: 131 kg

GTIN 4015613652061

|| Código: 700214

|| Euro 2.998,- || R1



Vitrina refrigerada KV 270L

Ideal para la presentación de tentempiés o pasteles refrigerados en atractivo diseño.

Modelo: carcasa de acero inoxidable con vidrio panorámico, vidrio de seguridad doble

Lado de servicio con puertas correderas

Iluminación LED con conexión individual

Refrigeración estática

Refrigerante R134a

Función de descongelación automática

Evaporación del agua condensada

Capacidad: 270 litros

Temperatura: de 2 °C a 8 °C

Clase climática 4

Escaparate de cristal, 840 x 360 mm (an. x prof.)

2 estantes intermedio de cristal con altura regulable,

medidas: 800 x 370 mm (an. x prof.),

800 x 360 mm (an. x prof.)

4 ruedas, 2 con frenos

Potencia nominal: 0,475 kW / 220-240 V 50 Hz

Medidas: 915 x 680 x 1240 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 112,8 kg

GTIN 4015613615431

|| Código: 700551

|| Euro 2.449,- || R1



- ✓ Lado de servicio con puertas correderas





Nevera "Mini"*

Nevera compacta portátil, también para vehículos.

Carcasa: plástico

Capacidad: 19 litros

Refrigeración termoeléctrica

Potencia de refrigeración: de 15 °C a 18 °C por debajo de la temperatura ambiental

Clase climática N

Iluminación

Potencia nominal: AC 230 V / DC 12 V / 0,056 kW

Medidas: 330 x 370 x 460 mm (an. x prof. x al.)

Incluye cable adaptador de 12 V

Peso: 7,3 kg

GTIN 4015613589596

|| Código: 700089

|| Euro 172,- | R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Nevera para botellas 88L

con iluminación LED, puerta con doble acristalamiento y diseño elegante.

Capacidad: 28 botellas / 88 litros

Regulación de la temperatura mecánica

Refrigeración estática

Refrigerante R600a

Rango de temperatura: 2 °C a 10 °C

Clase climática SN

Iluminación LED en el techo que ahorra energía y se conecta por separado

Tope de la puerta a la derecha, intercambiable

2 patas regulable en altura en la parte frontal

Potencia nominal: 0,085 kW / 220-240 V 50 Hz

(iluminación LED 0,8 W)

Medidas: 430 x 480 x 825 mm (an. x prof. x al.)

Incluye 5 bandejas cromadas para botellas

+ 1 bandeja cromada normal, todas extraíbles

Peso: 23,4 kg

GTIN 4015613546032

|| Código: 700082G

|| Euro 289,- | R2

Rejilla de colocación FKS 88L

Para usar la nevera para botellas 88L

de forma personalizada y flexible.

Material: acero inoxidable

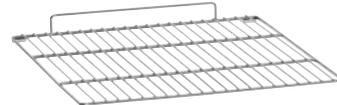
Medidas: 352 x 360 x 35 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,67 kg

GTIN 4015613697192

|| Código: 700087

|| Euro 9,- | R2



Botellero frigorífico 220L

Interior de acero inoxidable, exterior de chapa de acero, lacado

Puertas con doble acristalamiento, bloqueable

Iluminación interior

Capacidad neta: 220 litros

Refrigeración ventilada

Control de la temperatura mecánico y progresivo

Rango de temperatura: 2 °C a 10 °C

Clase climática ST

Potencia nominal: 0,25 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 920 x 550 x 920 mm (an. x prof. x al.)

Incluye 2 estantes de acero inoxidable

Peso: 82,2 kg

GTIN 4015613528816

|| Código: 110138

|| Euro 869,- | R2

Nevera para botellas 270LN

Interior y exterior en blanco
 Tope de la puerta intercambiable
 Volumen neto: 267 litros
 Refrigeración estática
 Refrigerante R600a
 Descongelación automática
 Temperatura: de 0 °C a 8 °C
 Clase climática T
 Iluminación interior con interruptor de encendido y apagado
 Evaporador en la pared posterior
 Clase de eficiencia energética: A+ (UE) N° 1060/2010
 Consumo de energía: 235 kWh/año
 Potencia nominal: 0,12 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Medidas: 600 x 620 x 1450 mm (an. x prof. x al.)
 5 estantes (4 con altura regulable)
 Peso: 52 kg
 GTIN 4015613585819
|| Código: 700272
|| Euro 539,- | R1



Nevera para botellas 320LN

Interior y exterior en blanco, puerta de cristal con marco de aluminio, tope de la puerta intercambiable
 Volumen neto: 320 litros
 Refrigeración estática
 Refrigerante R600a
 Descongelación automática
 Temperatura: de 2 °C a 10 °C
 Clase climática 3
 Iluminación interior con interruptor de encendido y apagado
 Evaporador en la pared posterior
 Potencia nominal: 0,23 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Medidas: 600 x 600 x 1730 mm (an. x prof. x al.)
 5 estantes con altura regulable
 Peso: 67 kg
 GTIN 4015613523767
|| Código: 700321
|| Euro 949,- | R1



Refrigerador 590LW

Material: exterior de acero pintado, interior de plástico ABS
 Color: blanco
 Capacidad: 590 litros
 Refrigeración ventilada
 Control digital
 Función de descongelación automática
 Refrigerante: R600a
 Rango de temperatura: 0 °C a 8 °C
 Clase climática: 4
 Para temperatura ambiente de hasta 30 °C como máximo
 Interruptor de encendido/apagado con piloto de control
 Puerta con autocierre, bloqueable
 Tope de la puerta intercambiable
 Patas con altura regulable
 Clase de eficiencia energética: E (UE) N° 2015/1094
 Consumo de energía: 949 kWh/año
 Potencia nominal: 0,25 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas: 770 x 735 x 1910 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye: 4 rejillas de altura regulable 2/1 GN de acero, recubiertas de plástico
 Peso: 101 kg
 GTIN 4015613649474
|| Código: 700800
|| Euro 1.259,- | R1





Refrigerador para vino

Este refrigerador para vino de alta calidad, diseño elegante y compresor silencioso se ha concebido especialmente para bares y restaurantes.

Las dos zonas de temperatura regulables por separado y el cristal con filtro de rayos UV garantizan un almacenamiento y una presentación inmejorables de vinos blancos y tintos.

Refrigerador para vino 2Z 38FL

Material: acero, lacado, vidrio

Tipo de acristalamiento: acristalamiento doble, cristal de seguridad aislante con filtro de rayos UV

Cantidad de zonas de temperatura: 2

Rango de temperatura: arriba: 5 °C a 20 °C, abajo: 5 °C a 20 °C

Capacidad volumétrica: 113 litros (arriba: 48 litros, abajo: 65 litros)

Capacidad para botellas: 38 botellas (arriba: 15 botellas, abajo: 23 botellas)

Cantidad de estantes: arriba: 3, abajo: 4

Tipo de estantes: estantes de madera, con rodamiento de bolas, extracción: 225 mm

Medidas de los estantes: 1 x 305 x 328 mm (an. x prof.), 6 x 296 x 438 mm (an. x prof.)

Pantalla digital: sí, control: táctil, electrónico

Refrigerante: R600a, refrigeración: compresor

Clase climática: ST

Temperatura ambiente: 16 °C a 38 °C

Clase de eficiencia energética: A (UE) N° 1060/2010

Consumo de energía: 139 kWh/año

Función de descongelación automática

Evaporación de agua condensada

Bloqueable

Cantidad de puertas: 1, bisagras: derecha

Iluminación: LED, encendido/apagado de cada zona de temperatura por separado

Potencia nominal: 0,117 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 396 x 580 x 1030 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 40 kg

GTIN 4015613686653

|| Código: 700130

|| Euro 819,- |R1



Refrigerador para vino 2Z 40FL

Material: acero, lacado, vidrio

Tipo de acristalamiento: acristalamiento doble, cristal de seguridad aislante con filtro de rayos UV

Cantidad de zonas de temperatura: 2

Rango de temperatura: arriba: 5 °C a 20 °C, abajo: 5 °C a 20 °C

Capacidad volumétrica: 119 litros (arriba: 49 litros, abajo: 70 litros)

Capacidad para botellas: 40 botellas (arriba: 14 botellas, abajo: 26 botellas)

Cantidad de estantes: arriba: 2, abajo: 3

Tipo de estantes: estantes de madera, con rodamiento de bolas, extracción: 275 mm

Medidas de los estantes: 1 x 485 x 328 mm (an. x prof.), 4 x 505 x 440 mm (an. x prof.)

Pantalla digital: sí, control: táctil, electrónico

Refrigerante: R600a, refrigeración: compresor

Clase climática: ST

Temperatura ambiente: 16 °C a 38 °C

Clase de eficiencia energética: A (UE) N° 1060/2010

Consumo de energía: 146 kWh/año

Función de descongelación automática

Evaporación de agua condensada

Empotrable

Cantidad de puertas: 1, bisagras: derecha

Iluminación: LED, encendido/apagado de cada zona de temperatura por separado

Potencia nominal: 0,1 kW / 220-240 V 50 Hz

Medidas: 590 x 575 x 825 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 56,7 kg

GTIN 4015613686684

|| Código: 700133

|| Euro 1.029,- |R1



Refrigerador para vino Z 126FL

Material: acero, lacado, vidrio
 Tipo de acristalamiento: acristalamiento doble, cristal de seguridad aislante con filtro de rayos UV
 Cantidad de zonas de temperatura: 2
 Rango de temperatura: arriba: 5 °C a 20 °C, abajo: 5 °C a 20 °C
 Capacidad volumétrica: 313 litros (arriba: 138 litros, abajo: 175 litros)
 Capacidad para botellas: 126 botellas (arriba: 54 botellas, abajo: 72 botellas)
 Cantidad de estantes: arriba: 3, abajo: 4
 Tipo de estantes: estantes de madera, con rodamiento de bolas, extracción: 275 mm
 Medidas de los estantes: 1 x 505 x 340 mm (an. x prof.), 6 x 505 x 440 mm (an. x prof.)
 Pantalla digital
 Control: táctil, electrónico
 Refrigerante: R600a
 Refrigeración: compresor
 Clase climática: ST
 Temperatura ambiente: 16 °C a 38 °C
 Clase de eficiencia energética: B (UE) N° 1060/2010
 Consumo de energía: 215 kWh/año
 Función de descongelación automática
 Evaporación de agua condensada
 Bloqueable
 Cantidad de puertas: 1
 Bisagras: derecha
 Iluminación: LED, encendido/apagado de cada zona de temperatura por separado
 Potencia nominal: 0,15 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 Medidas: 595 x 625 x 1590 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 76,05 kg
 GTIN 4015613686660
|| Código: 700131
|| Euro 1.398,- || R1

**Refrigerador para vino Z 180FL**

Material: acero, lacado, vidrio
 Tipo de acristalamiento: acristalamiento doble, cristal de seguridad aislante con filtro de rayos UV
 Cantidad de zonas de temperatura: 2
 Rango de temperatura: arriba: 5 °C a 20 °C, abajo: 5 °C a 20 °C
 Capacidad volumétrica: 453 litros (arriba: 219 litros, abajo: 234 litros)
 Capacidad para botellas: 180 botellas (arriba: 80 botellas, abajo: 100 botellas)
 Cantidad de estantes: arriba: 4, abajo: 4
 Tipo de estantes: estantes de madera, con rodamiento de bolas, extracción: 275 mm
 Medidas de los estantes: 1 x 505 x 425 mm (an. x prof.), 7 x 505 x 440 mm (an. x prof.)
 Pantalla digital
 Control: táctil, electrónico
 Refrigerante: R600a
 Refrigeración: compresor
 Clase climática: ST
 Temperatura ambiente: 16 °C a 38 °C
 Clase de eficiencia energética: C (UE) N° 1060/2010
 Consumo de energía: 293 kWh/año
 Función de descongelación automática
 Evaporación de agua condensada
 Bloqueable
 Cantidad de puertas: 1
 Bisagras: derecha
 Iluminación: LED, encendido/apagado de cada zona de temperatura por separado
 Potencia nominal: 0,15 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 Medidas: 600 x 750 x 1860 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 86,35 kg
 GTIN 4015613686677
|| Código: 700132
|| Euro 1.598,- || R1



Neveras

- ✓ Acero inoxidable 18/10
- ✓ Refrigeración ventilada
- ✓ Rejillas ajustables
- ✓ Patas con altura regulable
- ✓ Bloqueables
- ✓ Función de descongelación automática
- ✓ Evaporación del agua condensada
- ✓ Termostato, interruptor de encendido y apagado
- ✓ Piloto de control
- ✓ Clase climática 4
- ✓ Para temperatura ambiente de hasta 32 °C como máximo



Nevera para bandejas 2/1 GN

Volumen bruto: 700 litros
 Aislamiento: poliuretano, 60 mm
 Temperatura: de -2 °C a 8 °C
 Tope de la puerta intercambiable
 Clase de eficiencia energética: F
 (UE) N° 2015/1094
 Consumo de energía: 1178 kWh/año
 Potencia nominal: 0,368 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 655 x 855 x 2050 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 109,8 kg
 Incluye 3 estantes
 GTIN 4015613521763
¡ Código: 700455
¡ Euro 2.179,- | R1

1 par de rieles de apoyo

GTIN 4015613685052
¡ Código: 700488
¡ Euro 17,- | R1

Congelador para bandejas 2/1 GN

Volumen bruto: 700 litros
 Aislamiento: poliuretano, 60 mm
 Temperatura: de -18 °C a -22 °C
 Tope de la puerta intercambiable
 Potencia nominal:
 0,69 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 655 x 855 x 2050 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 115,4 kg
 Incluye 3 estantes
 GTIN 4015613527727
¡ Código: 700475
¡ Euro 2.659,- | R1

Bandeja 2/1 GN

GTIN 4015613587202
¡ Código: 700487
¡ Euro 42,- | R1



Nevera para bandejas 2/1 GN

Volumen bruto: 1400 litros
 Aislamiento: poliuretano, 60 mm
 Temperatura: de -2 °C a 8 °C
 Clase de eficiencia energética: F
 (UE) N° 2015/1094
 Consumo de energía: 1862 kWh/año
 Potencia nominal: 0,575 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 1320 x 855 x 2050 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 169,6 kg
 Incluye 6 estantes
 GTIN 4015613527734
¡ Código: 700485
¡ Euro 2.998,- | R1

Congelador para bandejas 2/1 GN

Volumen bruto: 1400 litros
 Aislamiento: poliuretano, 60 mm
 Temperatura: de -18 °C a -22 °C
 Potencia nominal:
 1,012 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 1320 x 855 x 2050 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 191 kg
 Incluye 6 estantes
 GTIN 4015613527741
¡ Código: 700495
¡ Euro 3.598,- | R1

- ✓ Neveras con puertas de cristal
Disponibles a petición

Nevera / Congelador 700L GN210

Amplio e inteligente - Capacidad de 700 litros en formato 2/1 GN.

Una señal acústica advierte de las interrupciones en la cadena de refrigeración si la puerta se mantiene abierta durante demasiado tiempo.

- ✓ Material: exterior y interior acero inoxidable 18/10
- ✓ Refrigeración: aire circulante
- ✓ Aislamiento: Pentanos, 85 mm
- ✓ Clase climática: 4
- ✓ Temperatura ambiente: de 10 °C a 32 °C
- ✓ Función de descongelación automática
- ✓ Evaporación del agua condensada
- ✓ Termostato, pantalla digital
- ✓ Bandejas intermedias: 4 rejillas, con recubrimiento de plástico medidas: 530 x 650 mm (an. x prof.), gastronorm: 2/1 GN
- ✓ Bandejas intermedias de altura ajustable
- ✓ Distancia entre las ranuras para los cajones: 75 mm
- ✓ Iluminación interior: iluminación LED, conmutable por separado
- ✓ Bloqueable
- ✓ Tope de la puerta intercambiable
- ✓ Patas de altura ajustable, 2040 - 2090 mm

Nevera 700L GN210

Capacidad: 700 litros
 Rango de temperatura: de 2 °C a 8 °C
 Regulación de temperatura: electrónica, en pasos de 1 °C
 Refrigerante: R600a
 Clase de eficiencia energética: A
 Consumo de energía: 299 kWh/año
 Señal acústica si la puerta se mantiene abierta demasiado tiempo
 Potencia nominal: 0,215 kW / 220/240 V 50 Hz
 Medidas: 705 x 895 x 2040 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 146,4 kg
 GTIN 4015613681214
¡ Código: 700804
¡ Euro 2.279,- ¡ R1

Congelador 700L GN210

Capacidad: 700 litros
 Rango de temperatura: de -18 °C a -22 °C
 Regulación de temperatura: electrónica, en pasos de 1 °C
 Refrigerante: R290
 Clase de eficiencia energética: B
 Consumo de energía: 1066 kWh/año
 Señal acústica si la puerta se mantiene abierta demasiado tiempo
 Potencia nominal: 0,35 kW / 220/240 V 50 Hz
 Medidas: 705 x 895 x 2040 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 151 kg
 GTIN 4015613681207
¡ Código: 700803
¡ Euro 2.749,- ¡ R1



Nevera ECO 700L GN210

Enfriar sin concesiones - Gracias a su inverter integrado, esta nevera de 700 litros de capacidad garantiza una mayor vida útil, menos fluctuaciones de temperatura y un bajo consumo de energía.

Material: exterior y interior acero inoxidable
 Capacidad: 700 litros
 Refrigeración: aire circulante
 Rango de temperatura: de -2 °C a 8 °C
 Regulación de temperatura: electrónica, en pasos de 0,1 °C
 Termostato, pantalla digital
 Aislamiento: espuma de poliuretano, 83 mm
 Refrigerante: R134a
 Clase climática: 5
 Temperatura ambiente: De 10 °C a 40 °C
 Clase de eficiencia energética: A
 Consumo de energía: 337 kWh/año
 Función de descongelación automática
 Evaporación de agua condensada
 Bandejas intermedias: 3 rejillas, con recubrimiento de plástico, medidas: 530 x 650 mm (an. x prof.), gastronorm 2/1 GN
 Bandejas intermedias de altura ajustable
 Iluminación interior: iluminación LED
 Bloqueable
 Tope de la puerta: derecha
 Potencia nominal: 0,12 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 700 x 830 x 2020-2065 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 130 kg
 GTIN 4015613688886
¡ Código: 700820
¡ Euro 4.349,- ¡ R1





Congelador TKS32 para licores y productos congelados

Capacidad bruto: 32 litros
 Capacidad: 8 botellas (0,7 l) de pie, 3 botellas (0,7 l) tumbadas
 Refrigeración estática
 Refrigerante: R600a
 Tope de la puerta intercambiable
 Rango de temperatura: de -15 °C a -25 °C
 Potencia nominal: 0,053 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas: 472 x 450 x 492 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 18,5 kg
 GTIN 4015613391939
|| Código: 700077
|| Euro 232,- || R1



Congelador 200LN

Interior y exterior en blanco, tope de la puerta intercambiable
 Volumen neto: 196 litros
 Refrigeración estática
 Refrigerante R600a
 Descongelación manual
 Pilotos de control, indicador de funcionamiento y luz de advertencia
 6 cajones
 Temperatura hasta -18 °C
 Clase climática ST
 Clase de eficiencia energética: A+ (UE) N° 1060/2010
 Consumo de energía: 235 kWh/año
 Potencia nominal: 0,165 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Medidas: 600 x 620 x 1450 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 53 kg
 Incluye bandeja cubitera
 GTIN 4015613585826
|| Código: 700341
|| Euro 598,- || R1



Arcón congeladores

- ✓ Material: exterior de acero pintado, interior de aluminio
- ✓ Color: blanco
- ✓ Tapa abatible de plástico ABS
- ✓ Refrigeración estática
- ✓ Regulación de temperatura termostática
- ✓ Indicación digital
- ✓ Descongelación manual
- ✓ Refrigerante R600a
- ✓ Rango de temperatura: -25 °C a -15 °C
- ✓ Aislamiento: ciclopentano C5, 80 mm
- ✓ Clase climática ST
- ✓ Para temperatura ambiente de hasta 38 °C como máximo
- ✓ Clase de eficiencia energética: A (UE) N° 1060/2010
- ✓ Interruptor de encendido/apagado
- ✓ Pilotos de control
- ✓ Iluminación LED
- ✓ Patas con altura regulable

Arcón congelador 252LW

Capacidad: 252 litros
 Consumo de energía: 40 kWh/año
 Potencia nominal: 0,11 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas:
 interior 889 x 527 x 426-680 mm (an. x prof. x al.)
 exterior 1035 x 765 x 830 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye: 2 cestos de medidas:
 230 x 490 x 210 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 48,2 kg
 GTIN 4015613662527
|| Código: 700965
|| Euro 698,- || R1

Arcón congelador 368LW

Capacidad: 368 litros
 Consumo de energía: 46 kWh/año
 Potencia nominal: 0,125 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas:
 interior 1131 x 532 x 430-680 mm (an. x prof. x al.)
 exterior 1275 x 765 x 830 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye: 3 cestos de medidas:
 230 x 490 x 210 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 54,8 kg
 GTIN 4015613650036
|| Código: 700963
|| Euro 749,- || R1

Arcón congelador 458LW

Capacidad: 458 litros
 Consumo de energía: 55 kWh/año
 Potencia nominal: 0,15 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas:
 interior 1392 x 531 x 430-680 mm (an. x prof. x al.)
 exterior 1535 x 765 x 830 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye: 3 cestos de medidas:
 230 x 490 x 210 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 71,8 kg
 GTIN 4015613662534
|| Código: 700966
|| Euro 898,- || R1

Mini cámara frigorífica 1240L

Material:

- exterior: chapa de acero con revestimiento de PVC
- interior: aluminio, fondo de acero inoxidable

Modelo:

- aislamiento: poliuretano, 60 mm
- bloqueables, con cerradura antipánico
- tope de la puerta intercambiable
- preparada para rieles de apoyo y parrillas, dispositivo de suspensión, rampa de acceso

- se entrega ya montado

Refrigeración por compresor

Función de descongelación automática

Control digital

Clase climática 4, para temperatura ambiente de hasta 38 °C como máximo

Espacio de refrigeración: capacidad 1240 litros, medidas: 855 x 900 x 1760 mm (an. x prof. x al.)

Temperatura: de 2 °C a 10 °C

Refrigerante R404a

Potencia nominal: 0,571 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 975 x 1040 x 2200 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 160 kg

GTIN 4015613630359

|| Código: 700590

|| Euro 3.298,- || R1

Mini cámara frigorífica BS1240L

Modelo igual que el mini cámara frigorífica 1240L, pero **juego de montaje, montaje sencillo**

Peso: 160 kg

GTIN 4015613664309

|| Código: 700599

|| Euro 3.298,- || R1



Rieles de apoyo y parrillas, dispositivo de suspensión, rampa de acceso decoración no incluidas en el suministro

Rieles de apoyo, kit de 4

para las mini cámaras frigoríficas 1240L y BS1240L

Acero inoxidable

Con 8 ranuras de inserción, distancia 200 mm

Medidas, cada uno:

40 x 25 x 1500 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 5,92 kg

GTIN 4015613680019

|| Código: 700593

|| Euro 122,- || R1



Dispositivo de suspensión

para las mini cámaras frigoríficas 1240L y BS1240L

Compuesto de:

- 2 rieles de apoyo, acero inoxidable, medidas, cada uno:

50 x 30 x 850 mm (an. x prof. x al.)

- tubo de suspensión, acero inoxidable/plástico, medidas: Ø 30 mm, longitud: 830 mm, se puede regular horizontalmente en 5 posiciones

Capacidad de carga: máx. 150 kg

Distancia del suelo: 1700 mm

Peso: 1,6 kg

GTIN 4015613630397

|| Código: 700595

|| Euro 89,- || R1



Rampa de acceso

para las mini cámaras frigoríficas 1240L y BS1240L

Acero inoxidable

Capacidad de carga: máx. 130 kg

Medidas: 845 x 125 x 30 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,55 kg

GTIN 4015613630410

|| Código: 700597

|| Euro 162,- || R1



Parrilla

para las mini cámaras frigoríficas 1240L y BS1240L

Acero, galvanizado

Capacidad de carga: 20 kg

Medidas:

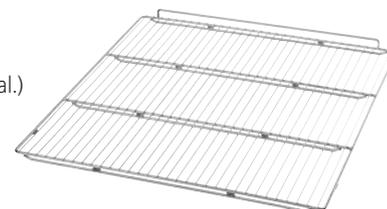
830 x 870 x 40 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 4,7 kg

GTIN 4015613630380

|| Código: 700592

|| Euro 89,- || R1





Saladette 438T1

Acero inoxidable
 Para 3 x 1/3 GN, 2 x 1/2 GN o 1 x 1/1 GN,
 cubetas GN de 150 mm de profundidad
 Tabla de corte de polietileno
 1 puerta, tope de la puerta intercambiable
 Refrigeración ventilada, refrigerante: R134a
 Panel de control electrónico
 Evaporación del agua condensada
 Capacidad: 140 litros
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C, termostato „Carrel“
 Clase climática N
 Evaporador forrado de espuma
 Potencia nominal: 0,23 kW / 230-240 V 50 Hz
 Medidas: 438 x 700 x 882 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 43 kg
 Incluye:
 2 regletas: long. 535 mm, ancho 35 mm
 1 rejilla 1/1 GN
 GTIN 4015613593319

■ Código: 200270

■ Euro 798,- | R1



Saladette 900T2

Acero inoxidable
 Para 2 x 1/1 GN y 3 x 1/6 GN (o 6 x 1/3 GN y 3 x 1/6 GN),
 cubetas GN de 150 mm
 Tabla de corte de polietileno
 2 puertas
 Refrigeración ventilada, refrigerante: R134a
 Panel de control electrónico
 Evaporación del agua condensada
 Capacidad: 260 litros
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática N
 Con evaporador forrado de espuma
 Potencia nominal: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas: 900 x 700 x 870 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 61,6 kg
 Incluye:
 2 regletas: long. 326 mm, ancho 25 mm
 2 regletas: long. 535 mm, ancho 35 mm
 4 regletas: long. 174 mm, ancho 25 mm
 GTIN 4015613655758

■ Código: 200256

■ Euro 979,- | R1



Saladette 1365T3

Acero inoxidable
 Para 4 x 1/1 GN o 2 x 1/1 GN y 4 x 1/2 GN,
 cubetas GN de 150 mm
 Tabla de corte de polietileno
 3 puertas
 Refrigeración ventilada, refrigerante: R134a
 Panel de control electrónico
 Evaporación del agua condensada
 Capacidad: 390 litros
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática N
 Con evaporador forrado de espuma
 Potencia nominal: 0,321 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas: 1365 x 700 x 870 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 87,2 kg
 Incluye:
 3 regletas: long. 326 mm, ancho 25 mm
 3 regletas: long. 535 mm, ancho 35 mm
 4 regletas: long. 174 mm, ancho 25 mm
 GTIN 4015613655765

■ Código: 200257

■ Euro 1.569,- | R1

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Saladette 900T2 +GL

Acero inoxidable, pulido
 Para 3 x 1/6 GN y 2 x 1/1 GN, cubetas GN de 150 mm de profundidad
 Tabla de corte de polietileno
 2 puertas
 Refrigeración ventilada
 Panel de control electrónico
 Evaporación del agua condensada
 Capacidad: 250 litros
 Refrigerante: R134a
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática N
 Con evaporador forrado de espuma
 Potencia nominal: 0,187 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 900 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 57 kg
 Incluye:
 2 rejillas 1/1 GN, acero inoxidable
 2 regletas: long. 326 mm, ancho 25 mm
 2 regletas: long. 535 mm, ancho 35 mm
 4 regletas: long. 174 mm, ancho 25 mm
 GTIN 4015613638522
|| Código: 200275
|| Euro 1.069,- || R1



Pieza sobrepuesta de vidrio 900T2 +GL

Material: vidrio
 1 estante intermedio de cristal, 856 x 298 mm (an. x prof.)
 Altura útil máx.: abajo 230 mm, arriba 168 mm
 Kit de montaje, montaje sencillo
 Medidas: 880 x 540 x 425 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 25,4 kg
 GTIN 4015613638515
|| Código: 200274
|| Euro 285,- || R1



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Saladette para pizza 900T2

Acero inoxidable con placa del granito
 Parte superior para 5 x 1/6 GN (o 2 x 1/3 GN y 1 x 1/6 GN),
 cubetas GN de 150 mm
 2 puertas
 Refrigeración ventilada
 Panel de control electrónico
 Evaporación del agua condensada
 Capacidad: 260 litros
 Refrigerante: R134a
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática N
 Con evaporador forrado de espuma
 Potencia nominal: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas: 900 x 700 x 1080 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 90 kg
 Incluye:
 4 regletas: long. 174 mm, ancho 25 mm
 GTIN 4015613655789
|| Código: 200258
|| Euro 1.198,- || R1



SALADETTES / MESA DE PREPARACIÓN



Saladette 1535T2GLK

Acero inoxidable
 Para 3 x 1/1 GN, cubetas GN de 150 mm
 2 puertas, medidas interior, cada una: 335 x 600 mm (an. x al.),
 apto para 1/1 GN
 Refrigeración ventilada
 Panel de control electrónico
 Evaporación del agua condensada
 Capacidad: 390 litros
 Refrigerante: R134a
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática N
 Área de caja: 460 x 700 mm (an. x prof.)
 Pantalla de vidrio con iluminación, 1040 x 640 x 515 mm (an. x prof. x al.),
 con 2 puertas levadiza de plexiglás,
 con 1 estante intermedio de cristal, 1010 x 230 mm (an. x prof.),
 altura útil máxima: abajo 300 mm, arriba 140 mm
 Evaporador perpendicular entremedio de los armarios
 Potencia nominal: 0,507 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas: 1535 x 700 x 1355 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 126 kg
 Incluye:
 2 rejillas 1/1 GN, revestida de plástico
 3 regletas: long. 535 mm, ancho 23 mm
 GTIN 4015613652597
¡ Código: 200279
¡ Euro 2.519,- ¡ R1



Mesa de preparación 900T2

Acero inoxidable
 Parte superior con tapa para 5 x 1/6 GN, cubetas GN de 150 mm
 2 puertas
 Refrigeración ventilada
 Panel de control electrónico
 Evaporación del agua condensada
 Capacidad: 260 litros
 Refrigerante: R134a
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática N
 Con evaporador forrado de espuma
 Potencia nominal: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas: 900 x 700 x 990 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 62 kg
 Incluye:
 5 regletas: long. 174 mm, ancho 25 mm
 GTIN 4015613655796
¡ Código: 200259
¡ Euro 1.239,- ¡ R1

Spray para pulir acero

Capacidad: 500 ml
 12 latas por caja
 Peso: 0,55 kg
 GTIN 4015613360195

¡ Código: 173031
¡ Unidad Euro 16,50 ¡ R2



Cantidad de unidades unidades de pedido	Euro por lata	Euro por caja
1 Caja (12 Latas) GTIN 4015613584454	16,50	198,-

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Mesa refrigerada pequeña 900T2

Acero inoxidable
2 puertas
Refrigeración ventilada, refrigerante: R134a
Panel de control electrónico
Evaporación del agua condensada
Capacidad: 260 litros
Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
Clase climática N
Con evaporador forrado de espuma
Potencia nominal: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
Medidas: 900 x 700 x 870 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 60,2 kg
GTIN 4015613655802
|| **Código: 110156**
|| **Euro 1.129,-** || R1



Mesa refrigerada pequeña 900T1S2

Modelo igual que el mesa refrigerada pequeña 900T2, pero
1 puerta
2 cajones, medidas interior de los cajones, cada una: 304 x 515 x 140 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 68 kg
GTIN 4015613651552
|| **Código: 110157**
|| **Euro 1.629,-** || R1

Mesa refrigerada pequeña 901T2

Material: acero inoxidable 18/10
2 puertas
Refrigeración: estática, refrigerante: R600a
Capacidad: 159 litros
Rango de temperatura: de 0 °C a 8 °C
Regulación de temperatura: electrónica, en pasos de 1 °C
Termostato
Medidas interiores del armario: 810 x 586 x 492 mm (an. x prof. x al.)
Formato estándar de los armarios: 1/1 GN, cantidad de ranuras para baldas: 5
Distancia entre las ranuras para baldas: 55 mm
Capacidad de carga por balda: 30 kg
Clase climática: 4, clase de eficiencia energética: B
Evaporación de agua condensada
Pantalla digital
Potencia nominal: 0,1424 kW / 220-240 V 50 Hz
Medidas: 900 x 700 x 880 mm (an. x prof. x al.)
Incluye: 2 rejillas
Peso: 78,6 kg
GTIN 4015613688107
|| **Código: 110158**
|| **Euro 1.298,-** || R1



Subestructura mesa de enfriamiento 1400T1S2

Material: acero inoxidable
2 cajones, refrigerados, dimensiones interiores de cada cajón:
305 x 520 x 145 mm (an. x prof. x al.), formato estándar de los cajones: 1/1 GN
1 armario, refrigerado, dimensiones interiores: 388 x 540 x 454 mm (an. x prof. x al.),
3 estantes, ajustables en altura, tope de puerta a la derecha
Formato estándar del armario: 1/1 GN
Refrigeración ventilada, refrigerante: R134a, sin CFC
Capacidad: 120 litros
Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
Clase climática SN
Panel de control electrónico
Evaporación del agua condensada
Termostato
Interruptor de encendido/apagado
Visor digital
Potencia nominal: 0,507 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 1400 x 682 x 625-660 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 86 kg
Incluye 1 rejilla 1/1 GN
GTIN 4015613650340
|| **Código: 110900**
|| **Euro 1.998,-** || R1





Mesa refrigerada T2

Material: acero inoxidable
 2 puertas, refrigerada
 Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática 4
 Potencia nominal: 350 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1342 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 88 kg
 GTIN 4015613613482
¡ Código: 110801
¡ Euro 1.959,- ¡ R1



Mesa refrigerada T2 MA y peto trasero de 50 mm

Material: acero inoxidable
 2 puertas, refrigerada
 Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática 4
 Potencia nominal: 350 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1342 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 89 kg
 GTIN 4015613613499
¡ Código: 110801MA
¡ Euro 1.998,- ¡ R1

✓ Mesas refrigeradas
 con puertas de cristal
 Disponibles a petición

✓ Mesas refrigeradas
 con ruedas
 Disponibles a petición



Mesa refrigerada S2T1-150

Material: acero inoxidable
 1 puerta, 2 cajones 1/1 GN, 150 mm, refrigerados
 Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática 4
 Potencia nominal: 350 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1342 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 99,5 kg
 GTIN 4015613613505
¡ Código: 110802
¡ Euro 2.429,- ¡ R1



Mesa refrigerada S2T1-150 MA y peto trasero de 50 mm

Material: acero inoxidable
 1 puerta, 2 cajones 1/1 GN, 150 mm, refrigerados
 Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática 4
 Potencia nominal: 350 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1342 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 100,5 kg
 GTIN 4015613613512
¡ Código: 110802MA
¡ Euro 2.469,- ¡ R1

Mesa refrigerada S4-150

Material: acero inoxidable
 4 cajones 1/1 GN, 3 x 150 mm, 1 x 100 mm, refrigerados
 Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática 4
 Potencia nominal: 350 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1342 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 110,5 kg
 GTIN 4015613613529
|| Código: 110803
|| Euro 2.759,- || R1



Mesa refrigerada S4-150 MA y peto trasero de 50 mm

Material: acero inoxidable
 4 cajones 1/1 GN, 3 x 150 mm, 1 x 100 mm, refrigerados
 Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática 4
 Potencia nominal: 350 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1342 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 111,5 kg
 GTIN 4015613613536
|| Código: 110803MA
|| Euro 2.798,- || R1



✓ Mesas refrigeradas
 con ruedas
 Disponibles a petición

Mesa refrigerada S6-100

Material: acero inoxidable
 6 cajones 1/1 GN, 100 mm, refrigerados
 Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática 4
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática 4
 Medidas: 1342 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 131 kg
 GTIN 4015613613543
|| Código: 110804
|| Euro 2.959,- || R1



Mesa refrigerada S6-100 MA y peto trasero de 50 mm

Material: acero inoxidable
 6 cajones 1/1 GN, 100 mm, refrigerados
 Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática 4
 Potencia nominal: 350 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1342 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 132 kg
 GTIN 4015613613550
|| Código: 110804MA
|| Euro 2.998,- || R1





Mesa refrigerada T3 MA y peto trasero de 50 mm

Material: acero inoxidable
3 puertas, refrigerada
Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C, clase climática 4
Potencia nominal: 452 W / 230 V 50 Hz
Medidas: 1792 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 112 kg
GTIN 4015613689470
| Código: **110814MA**
| Euro 2.498,- | R1



Mesa refrigerada S2T2-150

Material: acero inoxidable
2 puertas, 2 cajones 1/1 GN, 150 mm, refrigerados
Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C, clase climática 4
Potencia nominal: 452 W / 230 V 50 Hz
Medidas: 1792 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 122,2 kg
GTIN 4015613613567
| Código: **110805**
| Euro 2.669,- | R1



Mesa refrigerada S2T2-150 MA y peto trasero de 50 mm

Material: acero inoxidable
2 puertas, 2 cajones 1/1 GN, 150 mm, refrigerados
Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C, clase climática 4
Potencia nominal: 452 W / 230 V 50 Hz
Medidas: 1792 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 123,2 kg
GTIN 4015613613574
| Código: **110805MA**
| Euro 2.709,- | R1

✓ Mesas refrigeradas
con puertas de cristal
Disponibles a petición



Mesa refrigerada S4T1-150

Material: acero inoxidable
1 puerta, 4 cajones 1/1 GN, 150 mm, refrigerados
Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C, clase climática 4
Potencia nominal: 452 W / 230 V 50 Hz
Medidas: 1792 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 133,8 kg
GTIN 4015613613581
| Código: **110806**
| Euro 2.859,- | R1



Mesa refrigerada S4T1-150 MA y peto trasero de 50 mm

Material: acero inoxidable
1 puerta, 4 cajones 1/1 GN, 150 mm, refrigerados
Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C, clase climática 4
Potencia nominal: 452 W / 230 V 50 Hz
Medidas: 1792 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 134,8 kg
GTIN 4015613613598
| Código: **110806MA**
| Euro 2.898,- | R1

Mesa refrigerada S6-150

Material: acero inoxidable
 6 cajones 1/1 GN, 5 x 150 mm, 1 x 100 mm, refrigerados
 Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática 4
 Potencia nominal: 452 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1792 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 144,2 kg
 GTIN 4015613613604
|| Código: 110807
|| Euro 3.149,- | R1



Mesa refrigerada S6-150 MA y peto trasero de 50 mm

Material: acero inoxidable
 6 cajones 1/1 GN, 5 x 150 mm, 1 x 100 mm, refrigerados
 Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática 4
 Potencia nominal: 452 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1792 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 145,2 kg
 GTIN 4015613613611
|| Código: 110807MA
|| Euro 3.198,- | R1



✓ Mesas refrigeradas
 con ruedas
 Disponibles a petición

Mesa refrigerada S9-100

Material: acero inoxidable
 9 cajones 1/1 GN, 100 mm, refrigerados
 Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática 4
 Potencia nominal: 452 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1792 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 171 kg
 GTIN 4015613613628
|| Código: 110808
|| Euro 3.449,- | R1



Mesa refrigerada S9-100 MA y peto trasero de 50 mm

Material: acero inoxidable
 9 cajones 1/1 GN, 100 mm, refrigerados
 Refrigeración ventilada, refrigerante R134a, sin CFC
 Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
 Clase climática 4
 Potencia nominal: 452 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1792 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 172 kg
 GTIN 4015613613635
|| Código: 110808MA
|| Euro 3.498,- | R1



MESA REFRIGERADA PARA PIZZA Y SANDWICH



Mesa refrigerada de pizza GL26640

- ✓ Acero inoxidable con placa del granito
- ✓ Panel de control electrónico
- ✓ Termómetro digital
- ✓ Refrigerante R134a
- ✓ Temperatura: de 0 °C a 10 °C
- ✓ Clase climática N
- ✓ Expositor refrigerador para cubetas GN 9 x 1/3 GN, 150 mm de profundidad



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Mesa refrigerada de pizza GL26640

Mesa refrigerada

Acero inoxidable con placa del granito
2 puertas, refrigeradas, con 5 inserciones 600 x 400 mm cada una, distancia entre inserciones 100 mm
6 cajones, no refrigerados, apto para 600 x 400 mm, altura 70 mm
Evaporación del agua condensada
Refrigeración ventilada
Potencia nominal: 0,388 kW / 230 V 50 Hz

Expositor refrigerador

Acero inoxidable con pantalla de vidrio
Para cubetas GN 9 x 1/3 GN, 150 mm de profundidad
Grupo frigorífico con cuba refrigeradora
Refrigeración estática
Potencia nominal: 0,212 kW / 230 V 50 Hz
Incluye:
1 regleta: 326 x 66 x 14 mm
4 regletas: 181 x 25 x 14 mm
9 regletas: 326 x 25 x 14 mm

Medidas: 2025 x 800 x 1411-1450 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 345,4 kg
GTIN 4015613636269
| Código: 200273
| Euro 4.249,- | R1

✓ Mesa refrigerada y expositor refrigerador disponibles también por separado



Mesa refrigerada 26640

Acero inoxidable con placa del granito
2 puertas, refrigeradas, con 5 inserciones 600 x 400 mm cada una, distancia entre inserciones 100 mm
6 cajones, no refrigerados, apto para 600 x 400 mm, altura 70 mm
Panel de control electrónico
Evaporación del agua condensada
Termómetro digital
Refrigeración ventilada, refrigerante R134a
Temperatura: de 0 °C a 10 °C
Clase climática N
Potencia nominal: 0,388 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 2025 x 800 x 980-995 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 290 kg
GTIN 4015613652108
| Código: 200278
| Euro 3.249,- | R1



Expositor refrigerador GL 9 x 1/3 GN

Acero inoxidable con pantalla de vidrio
Para cubetas GN 9 x 1/3 GN, 150 mm de profundidad
Panel de control electrónico
Termómetro digital
Grupo frigorífico con cuba refrigeradora
Refrigeración estática, refrigerante R134a
Temperatura: de 0 °C a 10 °C
Clase climática N
Potencia nominal: 0,212 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 2025 x 400 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 55,4 kg
Incluye:
1 regleta: 326 x 66 x 14 mm
4 regletas: 181 x 25 x 14 mm
9 regletas: 326 x 25 x 14 mm
GTIN 4015613652092
| Código: 200276
| Euro 1.049,- | R1



Expositores refrigerados para cubetas GN 150 mm de profundidad

- ✓ Acero inoxidable con tapa de acero inoxidable
- ✓ Panel de control electrónico
- ✓ Evaporación del agua condensada
- ✓ Termómetro digital
- ✓ Grupo frigorífico con cuba refrigeradora
- ✓ Refrigeración estática
- ✓ Refrigerante R134a
- ✓ Temperatura: de 0 °C a 10 °C
- ✓ Clase climática N



Expositor refrigerador ED 5 x 1/4 GN

Potencia nominal: 0,166 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1200 x 340 x 275 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 23,6 kg
 Incluye:
 4 regletas: 181 x 25 x 10 mm
 6 regletas: 264 x 25 x 10 mm
 GTIN 4015613640402
¡Código: 110310
¡Euro 769,- ¡R1

Expositor refrigerador ED 7 x 1/4 GN

Potencia nominal: 0,174 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1500 x 340 x 275 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 26 kg
 Incluye:
 4 regletas: 181 x 25 x 10 mm
 6 regletas: 264 x 25 x 10 mm
 GTIN 4015613650609
¡Código: 110314
¡Euro 849,- ¡R1

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Cubetas GN en la pág.
 250, 251 del catálogo



Expositor refrigerador ED 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN

Potencia nominal: 0,166 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1200 x 400 x 275 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 24,8 kg
 Incluye:
 1 regleta: 326 x 45 x 13 mm
 4 regletas: 181 x 25 x 13 mm
 4 regletas: 326 x 25 x 13 mm
 GTIN 4015613650616
¡Código: 110320
¡Euro 789,- ¡R1

Expositor refrigerador ED 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN

Potencia nominal: 0,174 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 1500 x 400 x 275 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 27,8 kg
 Incluye:
 1 regleta: 326 x 45 x 13 mm
 4 regletas: 181 x 25 x 13 mm
 4 regletas: 326 x 25 x 13 mm
 GTIN 4015613650623
¡Código: 110322
¡Euro 879,- ¡R1

EXPOSITORES REFRIGERADOS



Expositores refrigerados para cubetas GN 100 mm de profundidad
Higiénico y limpio - pantalla de vidrio como pantalla protectora

- ✓ Acero inoxidable con pantalla de vidrio
- ✓ Panel de control electrónico
- ✓ Evaporación del agua condensada
- ✓ Termómetro digital
- ✓ Grupo frigorífico con cuba refrigeradora
- ✓ Refrigeración estática
- ✓ Refrigerante: R134a
- ✓ Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
- ✓ Clase climática N



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Expositor refrigerador GL4 5 x 1/4 GN

Potencia nominal: 0,166 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 1200 x 340 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 36,4 kg
Incluye:
4 regletas: 181 x 25 x 13 mm
6 regletas: 264 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613655819

|| Código: 110170
|| Euro 698,- | R1

Expositor refrigerador GL4 6 x 1/4 GN

Potencia nominal: 0,194 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 1400 x 340 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 40,6 kg
Incluye:
1 regleta: 264 x 63 x 13 mm
4 regletas: 181 x 25 x 13 mm
6 regletas: 264 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613655826

|| Código: 110171
|| Euro 769,- | R1

Expositor refrigerador GL4 7 x 1/4 GN

Potencia nominal: 0,174 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 1500 x 340 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 41,4 kg
Incluye:
4 regletas: 181 x 25 x 13 mm
6 regletas: 264 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613655833

|| Código: 110172
|| Euro 809,- | R1

Expositor refrigerador GL4 8 x 1/4 GN

Potencia nominal: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 1800 x 340 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 46,8 kg
Incluye:
1 regleta: 264 x 134 x 13 mm
4 regletas: 181 x 25 x 13 mm
8 regletas: 264 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613655840

|| Código: 110173
|| Euro 909,- | R1

Expositor refrigerador GL4 10 x 1/4 GN

Potencia nominal: 0,194 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 2000 x 340 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 51 kg
Incluye:
4 regletas: 181 x 25 x 13 mm
9 regletas: 264 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613655857

|| Código: 110174
|| Euro 1.019,- | R1



Cubetas GN en la pág.
250, 251 del catálogo



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Expositor refrigerador GL3 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN

Potencia nominal: 0,166 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 1200 x 400 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 39,4 kg

Incluye:
1 regleta: 326 x 45 x 13 mm
4 regletas: 181 x 25 x 13 mm
4 regletas: 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655864
| Código: 110175
| Euro 719,- | R1

Expositor refrigerador GL3 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN

Potencia nominal: 0,174 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 1500 x 400 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 45,4 kg

Incluye:
1 regleta: 326 x 77 x 13 mm
4 regletas: 181 x 25 x 13 mm
6 regletas: 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655871
| Código: 110176
| Euro 829,- | R1

Expositor refrigerador GL3 8 x 1/3 GN

Potencia nominal: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 1800 x 400 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 51,9 kg

Incluye:
4 regletas: 181 x 25 x 13 mm
8 regletas: 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655888
| Código: 110178
| Euro 939,- | R1

Expositor refrigerador GL3 9 x 1/3 GN

Potencia nominal: 0,194 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 2000 x 400 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 55,4 kg

Incluye:
1 regleta: 326 x 40 x 13 mm
4 regletas: 181 x 25 x 13 mm
9 regletas: 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655895
| Código: 110179
| Euro 1.039,- | R1



Expositor refrigerador - Bartscher Sushi Bar

Para una óptima presentación de sus platos, como sushi o tapas.

- ✓ Equipamiento posible: 5 x 1/2 GN, hasta 40 mm de fondo
- ✓ Cristal frontal panorámico curvado
- ✓ Lado de servicio con puertas correderas de cristal para un fácil acceso
- ✓ Doble sistema frigorífico por la parte baja de la cubeta GN y por frío estático en la parte superior

Expositor refrigerador Bartscher Sushi Bar 5 x 1/2 GN

Carcasa: de plástico plateado
Cuba de acero inoxidable CNS 18/10
Refrigerante: R600a
Temperatura: de 2 °C a 7 °C
Clase climática 4
Panel de control electrónico
Función de descongelación automática
Iluminación LED de ahorro de energía, con interruptor propio
Potencia nominal: 180 W / 230 V 50 Hz
Medidas: 1800 x 425 x 295 mm (an. x prof. x al.)
Entrega: Incluye barra intermedia (largo: 325 mm, ancho: 30 mm)

Peso: 45 kg
GTIN 4015613525853
| Código: 110135G
| Euro 1.219,- | R1



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro



Máquinas de cubitos de hielo - ¡Frío, frío!

Desde un cóctel hasta la refrigeración de mercancías, las máquinas de cubitos de hielo de Bartscher siempre encuentran su hueco

Caipirinha, Piña Colada o Sparkling Kiss - ¡A los cócteles les gusta le hielo!

También en vitrinas de platos fríos o en buffets, los cubitos de hielo mantienen las delicias más delicadas a la temperatura ideal para conservar su calidad y su aroma. Bartscher ofrece máquinas de hielo adecuadas para casi cualquier necesidad. En algunos modelos se puede variar incluso el tamaño de los cubitos.

Picadora de hielo "4 ICE +"

Material: acero inoxidable, plástico
Producción máx.: 15 kg
Capacidad del recipiente de recogida: 1,75 kg / 3,5 L
Recipiente de recogida extraíble
Tolva de relleno: Ø 140 mm en la parte superior, extraíble
Abertura de llenado: 40 x 60 mm
Interruptores de seguridad: 2 (tolva de relleno, recipiente de recogida)
Interruptor de encendido/apagado
4 patas con ventosas
Potencia nominal: 0,12 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 172 x 290 x 460 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3,5 kg
GTIN 4015613683171
| Código: 135023
| Euro 79,- | R2



Picadora de hielo

potente, silenciosa y ocupa poco espacio.
Acero inoxidable
Capacidad de hasta 60 kg/h
Depósito: aprox. 1 kg
Potencia nominal: 60 W / 230 V 50 Hz
Medidas: 173 x 380 x 385 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 14 kg
GTIN 4015613479118
| Código: 135012
| Euro 639,- | R2



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Máquina de cubitos de hielo "Compact Ice"*

Carcasa de plástico color gris acero
 Selector para el tamaño de los cubitos: S • pequeño - M • mediano - L • grande
 Capacidad: aprox. 12 cubitos por fase de trabajo
 El relleno de 4,5 litros del tanque da para aprox. 150 cubitos
 Rendimiento: 15 kg / 24 horas
 Clase climática ST
 Potencia nominal: 145 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 360 x 440 x 454 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 23 kg
 GTIN 4015613593609
|| Código: A100062V
|| Euro 309,- || R2



Máquina de cubitos de hielo "Compact Ice K"*

Carcasa de plástico color gris acero
 Selector para el tamaño de los cubitos: S • pequeño - L • grande
 Capacidad: 24 cubitos por fase de trabajo
 Capacidad máxima del tanque de 1,5 litros
 Rendimiento: aprox. 10 kg / 24 horas
 Depósito: aprox. 1 kg
 Refrigerante R600a
 Clase climática T
 Potencia nominal: 150 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 306 x 365 x 360 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 12,25 kg
 GTIN 4015613536934
|| Código: 100073
|| Euro 275,- || R2



✓ Diseño compacto,
 produce cubitos de hielos
 transparentes



Máquina de cubitos de hielo C 25

Producción de cubitos:
 máx. aprox. 25 kg/24 horas (forma cilíndrica)
 Depósito: aprox. 6 kg
 Circulación de aire (distancia mín. con todos los lados: 10 cm)
 Toma de agua de la red fija: 3/4", salida de agua Ø 25 mm
 Refrigerante R134a
 Clase climática ST
 Potencia nominal: 220 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 385 x 555 x 665 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 31 kg
 GTIN 4015613467634
|| Código: 104025
|| Euro 749,- || R2



Máquina de cubitos de hielo C 40

Producción de cubitos:
 máx. aprox. 35 kg/24 horas (forma cilíndrica)
 Depósito: aprox. 13 kg
 Circulación de aire (distancia mín. con todos los lados: 10 cm)
 Toma de agua de la red fija: 3/4", salida de agua Ø 25 mm
 Refrigerante R134a
 Clase climática ST
 Potencia nominal: 380 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 550 x 635 x 825 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 47 kg
 GTIN 4015613467641
|| Código: 104040
|| Euro 998,- || R2



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Máquinas de cubitos de hielo, serie B Plus Cubitos en forma de cono macizo, sistema de pulverización

¿Cómo funciona el sistema de pulverización?

En la preparación de cubitos de hielo por pulverización, el agua suministrada se pulveriza con ayuda de una bomba al sistema de evaporación, en este caso en una especie de molde. Al entrar en contacto con el elemento evaporador, el agua se congela y se obtienen conos de hielo compactos y transparentes. Gracias a su naturaleza maciza, enfrían durante más tiempo y son especialmente adecuados para disfrutar de combinados y refrescos, ya que se derriten lentamente sin aguarlos.

Máquina de cubitos de hielo Serie B Plus

Gracias al sistema de pulverizado se produce un cono macizo especialmente rentable que es ideal para softdrinks y longdrinks.

- ✓ Material: acero inoxidable, plástico, acero, galvanizado
- ✓ Cubito de hielo en forma de cono: 35 x 32 mm, 20 g (cono macizo)
- ✓ Selector para el tamaño de los cubitos
- ✓ Función de limpieza
- ✓ Refrigerante R134a, clase climática T
- ✓ Empotrable



Máquina de cubitos de hielo B 20 Plus

Producción máx.: 21 kg / 24 h
Producción / ciclo de trabajo: 18 cubitos de hielo
Capacidad del depósito de almacenamiento: 6,5 kg
Sensor de nivel de llenado
Refrigeración por aire (distancia mín. con todos los lados: 15 cm)
Toma de agua: 3/4"
Salida de agua: Ø 20 mm
Consumo de agua / hora: 2,46 litros
Potencia nominal: 0,265 kW / 220-240 V 50 Hz
Medidas: 340 x 480 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Incluye: 1 pala para cubitos de hielo
Peso: 28,55 kg
GTIN 4015613674193
■ Código: 104323
■ Euro 1.249,- IR1



Máquina de cubitos de hielo B 40 Plus

Producción máx.: 41 kg / 24 h
Producción / ciclo de trabajo: 28 cubitos de hielo
Capacidad del depósito de almacenamiento: 15 kg
Sensor de nivel de llenado
Refrigeración por aire (distancia mín. con todos los lados: 15 cm)
Toma de agua: 3/4"
Salida de agua: Ø 20 mm
Consumo de agua / hora: 2,73 litros
Potencia nominal: 0,59 kW / 220-240 V 50 Hz
Medidas: 500 x 545 x 700 mm (an. x prof. x al.)
Incluye: 1 pala para cubitos de hielo
Peso: 38,2 kg
GTIN 4015613697154
■ Código: 104338
■ Euro 1.798,- IR1

Máquina de cubitos de hielo B 50 Plus

Producción máx.: 52 kg / 24 h
 Producción / ciclo de trabajo: 36 cubitos de hielo
 Capacidad del depósito de almacenamiento: 22 kg
 Sensor de nivel de llenado
 Refrigeración por aire (distancia mín. con todos los lados: 15 cm)
 Toma de agua: 3/4"
 Salida de agua: Ø 20 mm
 Consumo de agua / hora: 4,6 litros
 Potencia nominal: 0,68 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas: 500 x 580 x 800 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye: 1 pala para cubitos de hielo
 Peso: 42,6 kg
 GTIN 4015613697161
|| Código: 104348
|| Euro 1.979,- | R1



Máquina de cubitos de hielo B 70 Plus

Producción máx.: 72 kg / 24 h
 Producción / ciclo de trabajo: 56 cubitos de hielo
 Capacidad del depósito de almacenamiento: 42 kg
 Sensor de nivel de llenado
 Refrigeración por aire (distancia mín. con todos los lados: 15 cm)
 Toma de agua: 3/4"
 Salida de agua: Ø 20 mm
 Consumo de agua / hora: 5,98 litros
 Potencia nominal: 0,88 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas: 700 x 581 x 995 mm (an. x prof. x al.) (altura sin patas: 910 mm)
 Incluye: 1 pala para cubitos de hielo
 Peso: 55,4 kg
 GTIN 4015613697178
|| Código: 104383
|| Euro 2.649,- | R1



Máquina de cubitos de hielo B 90 Plus

Producción máx.: 89 kg / 24 h
 Producción / ciclo de trabajo: 56 cubitos de hielo
 Capacidad del depósito de almacenamiento: 42 kg
 Sensor de nivel de llenado
 Refrigeración por aire (distancia mín. con todos los lados: 15 cm)
 Toma de agua: 3/4"
 Salida de agua: Ø 20 mm
 Consumo de agua / hora: 7,45 litros
 Potencia nominal: 0,98 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas: 700 x 581 x 995 mm (an. x prof. x al.) (altura sin patas: 910 mm)
 Incluye: 1 pala para cubitos de hielo
 Peso: 63 kg
 GTIN 4015613697185
|| Código: 104393
|| Euro 3.249,- | R1



Máquinas de cubitos de hielo, serie Q Cubitos de hielo hueco, sistema de paletas

¿Conoce ya el sistema de paletas?

En la producción de cubitos de hielo con el sistema de paletas, sobresalen en un baño de agua distintos dedos del evaporador, alrededor de los cuales se va congelando el agua. El baño de agua se mantiene en movimiento mediante las paletas, de forma que solo se forme hielo en los dedos. Con el tiempo se obtiene así el típico cubito de hielo hueco transparente. La ventaja de los cubitos de esta forma es que ofrecen una gran superficie que enfría las bebidas en muy poco tiempo. Además se pueden usar para producir hielo picado. Las máquinas de cubitos de hielo con sistema de paletas son especialmente adecuadas para el uso con agua dura.

Máquinas de cubitos de hielo Serie Q

Debido a la falta de bombas y boquillas pulverizadoras, el sistema de paletas y el vaporizador con dedos garantizan un funcionamiento silencioso y perfecto incluso bajo condiciones especialmente duras.

- ✓ Aparatos de acero inoxidable 18/10
- ✓ Cubito de hielo en forma de cono 30 x 26 x 40 mm, 17 g (cono hueco)
- ✓ Refrigerante R134a
- ✓ Clase climática SN



Máquina de cubitos de hielo Q 25

Producción de cubitos: 25 kg/24 horas
Depósito: 10 kg / 588 cubitos
15 cubitos por fase de trabajo
Refrigeración por aire (distancia mín. con todos los lados: 15 cm)
Toma de agua de la red fija: 3/4"
Salida de agua Ø 20 mm
Potencia nominal: 0,265 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Medidas: 400 x 550 x 690-715 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 32,4 kg
GTIN 4015613634777
■ Código: 104204
■ Euro 1.489,- | R1



Máquina de cubitos de hielo Q 45

Producción de cubitos: 45 kg/24 horas
Depósito: 16 kg / 941 cubitos
35 cubitos por fase de trabajo
Refrigeración por aire (distancia mín. con todos los lados: 15 cm)
Toma de agua de la red fija: 3/4"
Salida de agua Ø 20 mm
Potencia nominal: 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Medidas: 500 x 610 x 690-710 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 41,4 kg
GTIN 4015613634784
■ Código: 104206
■ Euro 2.198,- | R1



Máquinas de hielo troceado, serie F Refrigeración por aire

En la máquina de hielo troceado, el agua se conduce hasta un cilindro evaporador vertical. El sistema de husillo integrado transporta hacia arriba la masa fría en el aparato, donde se trocea de la forma deseada. Se obtiene así unas escamas de hielo perfectas para la presentación de alimentos. Además, el sistema cerrado permite una producción de escamas de hielo conforme a las normas APPCC.



Máquinas de hielo troceado Serie F

Los potentes fabricantes de hielo en escamas son ideales para presentar los alimentos en mostradores de platos fríos o bufetes.

- ✓ Aparatos de acero inoxidable 18/10
- ✓ Refrigerante R134a
- ✓ Clase climática SN

Máquina de hielo troceado F 80

Producción de hielo troceado: 90 kg/24 horas
 Depósito: 20 kg
 Refrigeración por aire
 (distancia mín. con todos los lados: 15 cm)
 Toma de agua de la red fija: 3/4"
 Salida de agua Ø 20 mm
 Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Medidas: 570 x 600 x 680 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 52 kg
 GTIN 4015613616629
|| Código: 104409
|| Euro 3.349,- || R1



Máquina de hielo troceado F 125

Producción de hielo troceado: 120 kg/24 horas
 Depósito: 27 kg
 Refrigeración por aire (distancia mín. con todos los lados: 15 cm)
 Toma de agua de la red fija: 3/4"
 Salida de agua Ø 20 mm
 Potencia nominal: 0,49 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Medidas: 680 x 510 x 1000-1010 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 60,6 kg
 GTIN 4015613634814
|| Código: 104436
|| Euro 4.098,- || R1





Lavavajillas de Bartscher: ¡Una solución de limpieza absoluta!

Con un lavavajillas de Bartscher contará con un ayudante de los que realmente sólo se puede soñar: limpio, rápido, ahorrador y fiable. Nuestras máquinas son tan robustas, que superan sin problemas los requisitos más exigentes en el ámbito gastronómico diario. Han sido diseñadas para facilitarle el trabajo por sus controles y su ergonomía: control intuitivo, manejo rápido, cómodo de usar. Y, además, cuidan tanto del medio ambiente como de su bolsillo.

En Bartscher, todas las máquinas están equipadas con una bomba dosificadora de aclarado y una detención controlada por termostato para garantizarle a usted un resultado perfecto e higiénico.

En nuestro modelo Premium, el lavavajillas Deltamat **TF 7500eco**, se ahorra hasta un 50 por ciento de agua, energía y detergente en comparación con las máquinas convencionales gracias a la innovadora técnica.

En su uso industrial diario, logra rápidamente un considerable ahorro económico.

La cal es uno de los minerales disueltos en el agua que es responsable de las incrustaciones en piezas de la máquina y de las resistencias quemadas. La descalcificación del agua asegura el funcionamiento sin problemas de la máquina y protege, sobre todo las resistencias contra la calcificación. Además se reduce el consumo de detergente lavavajillas gracias al agua blanda.

Por eso, la asociación de lavavajillas industriales VGG recomienda una dureza del agua de $< 3^\circ \text{d}$ (dureza total). Sólo esta dureza le asegura a usted el resultado de $< 80\mu\text{S}/\text{cm}$ (conductividad) conforme a VGG. De esta manera se pueden ahorrar tiempo de trabajo y gastos de salario, a la vez obtener un resultado perfectamente higiénico. A partir de du rezas del agua de 5°dH es absolutamente necesario llevar a cabo una descalcificación del agua.

Por eso aún se nos ha ocurrido más ideas: la incorporación de un descalcificador, así como de técnicas para la desalinización parcial o total, alargan la vida útil de la máquina y proporcionan una resultado brillante y sin manchas del lavado.

Todo esos innovaciones ofrecen mejores resultados y cuidan del medio ambiente. En caso de disponer una bomba de desagüe, tampoco se necesita un desagüe en el suelo, sino que la máquina puede conectarse al desagüe de una pila. La bomba de desagüe incorporada eleva el agua sucia a una altura de máx. 1 metro. Esto le permite mayores posibilidades de diseñar su cocina.

¡Una cosa limpia!



Lavavajillas con un excelente rendimiento de lavado y enjuague, muy fácil de usar - Ideal para cafeterías, bares o cafés.

Lavavajillas E500

Medidas (an. x prof. x al.)	600 x 640 x 820 mm
Modelo	Acero inoxidable
Rendimiento máx. por hora	30 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500 mm
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,4 kW / 220-230 V 50 Hz
Calefacción del tanque	2,8 kW
Calefacción del calentador de agua	2,8 kW
Duración	120 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,7 litros
Capacidad del tanque	25 litros
Presión del agua	2-3,5bar
Entrada de agua	G 3/4"
Salida de agua	Ø 20 mm
Accesorios	1 cesta universal 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos



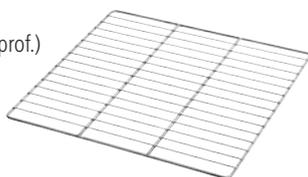
Lavavajillas E500 LPR, con bomba de desagüe en bomba dosificadora de detergente

Peso: 53,6 kg
GTIN 4015613655291
|| Código: 110510
|| Euro 1.979,- || R1

Rejilla de lavado 500

La mejor alternativa a la cesta de lavado para lavar recipientes especialmente grandes como, por ejemplo ollas o fuentes.

Acero inoxidable
Medidas: 500 x 500 mm (an. x prof.)
Peso: 1,7 kg
GTIN 4015613664217
|| Código: 101094
|| Euro 48,- || R1



Lavavajillas E500

- ✓ Empotrable
- ✓ Puerta pared doble
- ✓ Temperatura máx. del agua de entrada: 60 °C
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Mantenimiento sencillo





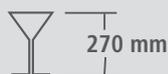
Por qué lavar a máquina

- ✓ Ahorro de energía de hasta aprox. el 30%
- ✓ Mayor higiene con una temperatura de abrillantado de al menos 82 °C
- ✓ Mejor ergonomía
- ✓ Ahorro de tiempo y personal



Lavavasos Deltamat Serie TF 350

- ✓ Empotrable
- ✓ Pared doble
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Mantenimiento sencillo



Deltamat TF 350

Medidas (an. x prof. x al.)	415 x 465 x 670 mm
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	30 cestas
Medidas de la cesta	350 x 350 mm
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	2,59 kW / 230 V 50 Hz
Calefacción del tanque	1,85 kW
Calefacción del calentador de agua	2,4 kW
Duración	120 segundos
Consumo de agua con 2 bar	1,4 litros
Capacidad del tanque	12 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	30 kg
Accesorios	1 soporte para platos 1 cesta para cubiertos 2 cestas para vasos

Deltamat TF 350

Peso: 30 kg
GTIN 4015613447513
| Código: 110520
| Euro 1.719,- | R1

Deltamat TF 350 LP, con bomba de desagüe

Peso: 32,5 kg
GTIN 4015613447520
| Código: 110521
| Euro 1.909,- | R1

Deltamat TF 350 W, con descalcificador de agua

Peso: 35 kg
GTIN 4015613447537
| Código: 110522
| Euro 1.919,- | R1

Cestas lavavasos para Serie TF 350

Cesta para vasos estándar

con base plana
 Medidas: 350 x 350 x 110 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,8 kg
 GTIN 4015613432007
|| Código: 110312
|| Euro 49,- || R1



Cesta para vasos estándar

con base plana
 Medidas: 350 x 350 x 170 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,5 kg
 GTIN 4015613586564
|| Código: 110311
|| Euro 62,- || R1



Soporte para platos

Peso: 0,2 kg
 GTIN 4015613432014
|| Código: 110317
|| Euro 18,- || R1



Cesta para cubiertos

Medidas: Ø 107 mm, altura: 119 mm
 Peso: 0,1 kg
 GTIN 4015613432021
|| Código: 110318
|| Euro 8,- || R1



Pulidora de vasos
 en la pág. 176 del catálogo



Lavavasos Deltamat Serie TF 401

- ✓ Empotrable
- ✓ Puerta pared doble
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Mantenimiento sencillo



Deltamat TF 401

Medidas (an. x prof. x al.)	450 x 555 x 700 mm
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	30 cestas
Medidas de la cesta	400 x 400 mm
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,2 kW / 230 V 50 Hz
Calefacción del tanque	1,85 kW
Calefacción del calentador de agua	2,8 kW
Duración	120 segundos
Consumo de agua con 2 bar	1,8 litros
Capacidad del tanque	14,5 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm
Accesorios	1 soporte para platillos 1 cesta para cubiertos 1 cesta para vasos 1 cesta para vasos de 4 partes

Deltamat TF 401

Peso: 38 kg
GTIN 4015613468525
| Código: 110605
| Euro 1.898,- | R1

Deltamat TF 401 W, con descalcificador de agua

Peso: 42 kg
GTIN 4015613468532
| Código: 110606
| Euro 2.098,- | R1

Deltamat TF 401 LPW, con bomba de desagüe y descalcificador de agua

Peso: 45 kg
GTIN 4015613468549
| Código: 110607
| Euro 2.189,- | R1



Deltamat TF 401 K con la opción de hacer el enjuague final con agua fría - para poder usar los vasos inmediatamente

Medidas (an. x prof. x al.)	450 x 555 x 700 mm
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	30 cestas
Medidas de la cesta	400 x 400 mm
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,2 kW / 230 V 50 Hz
Calefacción del tanque	1,85 kW
Calefacción del calentador de agua	2,8 kW
Duración	120 segundos
Consumo de agua con 2 bar	1,8 litros
Capacidad del tanque	14,5 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos 1 soporte para platillos

Peso: 38,8 kg
GTIN 4015613671369
| Código: 110608
| Euro 1.919,- | R1

Cestas lavavasos para Serie TF 401

Cesta para vasos

con base plana
 Medidas: 400 x 400 x 135 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,95 kg
 GTIN 4015613468303
|| Código: 109325
|| Euro 45,- || R1



Cesta para vasos de 4 partes

con base inclinada
 Medidas: 400 x 400 x 210 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 2,1 kg
 GTIN 4015613468327
|| Código: 109327
|| Euro 66,- || R1



Cesta para platos

Medidas: 400 x 400 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,6 kg
 GTIN 4015613468310
|| Código: 109326
|| Euro 42,- || R1



Cesta para cubiertos

Medidas: Ø 107 mm, altura: 119 mm
 Peso: 0,1 kg
 GTIN 4015613432021
|| Código: 110318
|| Euro 8,- || R1



Kit de cesta de lavado 4000

Plástico
Compuesto por:
 2 cestas universal
 4 soportes para vasos
 1 soporte para platos
 1 cesta para cubiertos
 Medidas: 400 x 400 x 145 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 5,79 kg
 GTIN 4015613653242
|| Código: 15202
|| Euro 109,- || R1





Lavavajillas Deltamat Serie TF 50

- ✓ Empotrable
- ✓ Puerta pared doble
- ✓ Toma de agua caliente recomendable hasta 55 °C
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Mantenimiento sencillo



Deltamat TF 50

Medidas (an. x prof. x al.)	590 x 600 x 850 mm
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	30 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500 mm
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,45 kW / 220-240 V 50Hz
Calefacción del tanque	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	2,8 kW
Duración	120 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,3 litros
Capacidad del tanque	29 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" MI
Salida de agua	Ø 24 mm
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos

Deltamat TF 50

Peso: 56,5 kg
GTIN 4015613448114
| Código: 110415
| Euro 2.519,- | R1

Deltamat TF 50 L con bomba de desagüe

Peso: 58 kg
GTIN 4015613448121
| Código: 110418
| Euro 2.598,- | R1

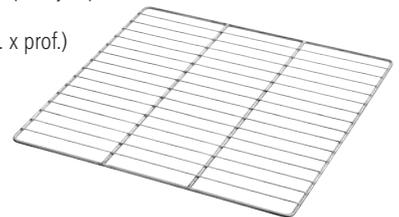
Deltamat TF 50 LR con bomba de desagüe y bomba dosificadora de detergente

Peso: 59 kg
GTIN 4015613588421
| Código: 110419
| Euro 2.749,- | R1

Rejilla de lavado 500

La mejor alternativa a la cesta de lavado para lavar recipientes especialmente grandes como, por ejemplo ollas o fuentes.

Acero inoxidable
Medidas: 500 x 500 mm (an. x prof.)
Peso: 1,7 kg
GTIN 4015613664217
| Código: 101094
| Euro 48,- | R1



Bomba dosificadora de detergente

Bomba dosificadora de detergente TG280

Bomba dosificadora de detergente con control por ciclos para su montaje posterior en todos los lavavajillas courantes Plástico

Control por ciclos
Caudal volumétrico: 0,28 a 2,8 l/h
Potencia nominal: 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 69 x 103 x 62 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,45 kg
Incluye juego de montaje completo y juego de conexión
GTIN 4015613432403
| Código: 109518
| Euro 229,- | R1



Instalación de bomba dosificadora de detergente
Código: 099996 neto Euro 60,-

Deltamat TF 517

Medidas (an. x prof. x al.)	595 x 630 x 845 mm
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	60 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500 mm
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	5,06 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Calefacción del tanque	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	4,5 kW
Duración	60/90/120/180 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,3 litros
Capacidad del tanque	29 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 50 mm
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos

Deltamat TF 517

Peso: 58,8 kg

GTIN 4015613697291

| Código: 110557

| Euro 3.019,- | R1

**Deltamat TF 517 LP, con bomba de desagüe**

Peso: 59,2 kg

GTIN 4015613697307

| Código: 110567

| Euro 3.069,- | R1

Deltamat TF 517 LPWR, con bomba de desagüe, descalcificador de agua y bomba dosificadora de detergente

Peso: 63 kg

GTIN 4015613693095

| Código: 110597

| Euro 3.259,- | R1

Lavavajillas Deltamat Serie TF 517

- ✓ Empotrable
- ✓ Puerta pared doble
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Mantenimiento sencillo



Bomba dosificadora de detergente

Bomba dosificadora de detergente LWG300

Bomba dosificadora de detergente con control por conductancia para su montaje posterior en todos los lavavajillas courantes Plástico

Control por conductancia

Caudal volumétrico: 0,1 a 3,0 l/h

Con sonda de 1 polo

Potencia nominal: 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz

Medidas: 69 x 103 x 62 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,75 kg

Incluye juego de montaje completo y juego de conexión

GTIN 4015613488295

| Código: 109548

| Euro 298,- | R1



Las ventajas de una bomba dosificadora de detergente son evidentes: mayor ahorro y consumo adecuado de detergente mediante determinación de la conductancia del agua de lavado.

Instalación de bomba dosificadora de detergente
Código: 099996 neto Euro 60,-



Lavavajillas Deltamat Serie TF 526

- ✓ Empotrable
- ✓ Pared doble
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Mantenimiento sencillo



Las ventajas de una bomba dosificadora de detergente son evidentes: mayor ahorro y consumo adecuado de detergente mediante determinación de la conductancia del agua de lavado.



Instalación de bomba dosificadora de detergente
Código: 099996 neto Euro 60,-

Deltamat TF 526

Medidas (an. x prof. x al.)	595 x 630 x 845 mm
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	60 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500 mm
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	5,15 kW/400 V 50 Hz 3 NAC
Calefacción del tanque	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	4,5 kW
Duración	60/120/180/300 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,3 litros
Capacidad del tanque	16,5 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 50 mm
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos

Deltamat TF 526 R, con bomba dosificadora de detergente

Peso: 66 kg
GTIN 4015613675251
Código: 111655
Euro 3.069,- | R1

Deltamat TF 526 LPR, con bomba de desagüe en bomba dosificadora de detergente

Peso: 66,3 kg
GTIN 4015613675268
Código: 111660
Euro 3.259,- | R1

Deltamat TF 526 LPWR, con bomba de desagüe, descalcificador de agua y bomba dosificadora de detergente

Peso: 66,6 kg
GTIN 4015613671376
Código: 111670
Euro 3.319,- | R1

Bomba dosificadora de detergente

Bomba dosificadora de detergente LWG600

Bomba dosificadora de detergente con control por conductancia montaje en pared en todos los lavavajillas courantes
Plástico
Control por conductancia
Caudal volumétrico: 0,1 a 6,0 l/h
Con sonda de 2 polos
Potencia nominal: 0,004 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 95 x 100 x 125 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,75 kg
Incluye juego de conexión
GTIN 4015613506517
Código: 109547
Euro 429,- | R1

Deltamat TF 641

Medidas (an. x prof. x al.)	600 x 680 x 860 mm
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	60 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500 mm
Bomba dosificadora de detergente	sí
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	6,65 kW / 400 V 3 NAC
Calefacción del tanque	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	6,0 kW
Duración	90 - 300 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,3 litros
Capacidad del tanque	16,5 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" MI
Salida de agua	Ø 24 mm
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos

Deltamat TF 641

Peso: 67,5 kg

GTIN 4015613544397

|| Código: 109632

|| Euro 3.319,- || R1

Deltamat TF 641 LP, con bomba de desagüe

Peso: 69 kg

GTIN 4015613544403

|| Código: 109633

|| Euro 3.429,- || R1

Rejilla de lavado 500

La mejor alternativa a la cesta de lavado para lavar recipientes especialmente grandes como, por ejemplo ollas o fuentes.

Acero inoxidable

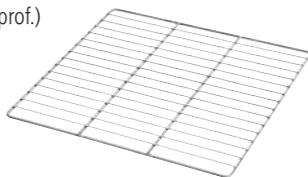
Medidas: 500 x 500 mm (an. x prof.)

Peso: 1,7 kg

GTIN 4015613664217

|| Código: 101094

|| Euro 48,- || R1



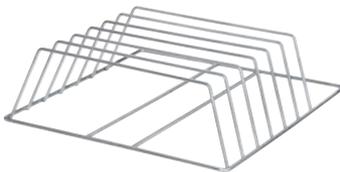
Cesta para bandejas de 600 x 400 mm

Peso: 1,5 kg

GTIN 4015613487069

|| Código: 109329

|| Euro 189,- || R1



Mesa para lavavajillas

Mesa para lavavajillas

Con capacidad para dos cestas de lavado

Acero inoxidable

605 x 570 x 450 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 6 kg

GTIN 4015613602462

|| Código: 109688

|| Euro 229,- || R1



Lavavajillas Deltamat Serie TF 641

- ✓ Apto para bandejas de horno, bandejas, placas, etc. con un tamaño de hasta 600 x 400 mm
- ✓ Empotrable
- ✓ Pared doble
- ✓ Toma de agua caliente recomendable hasta 55 °C
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Mantenimiento sencillo





Lavavajillas Deltamat Serie TF 7500eco

- ✓ Empotrable
- ✓ Pared doble

El consumo de agua, productos químicos de limpieza y energía se reduce hasta el 50 %.

- ✓ Botón START multicolor
- ✓ Sistema de autodiagnóstico
- ✓ Menú de control en varios idiomas
- ✓ Puerta con resorte
- ✓ Recuperación de energía



Deltamat TF 7500eco

Medidas (an. x prof. x al.)	600 x 610 x 850 mm
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	60 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500
Bomba dosificadora de detergente	sí
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	6,65 kW/400 V 50 Hz 3 NAC
Calefacción del tanque	1,1 kW
Calefacción del calentador de agua	6,0 kW
Duración	60 - 360 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,5 - 7 litros
Capacidad del tanque	10 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos

Deltamat TF 7500eco LP, con bomba de desagüe

Peso: 73 kg
GTIN 4015613527635
| Código: 110660
| Euro 4.029,- | R1

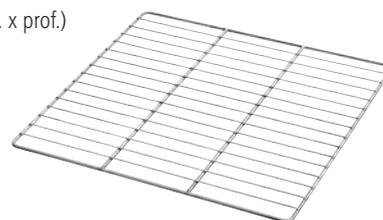
Deltamat TFG 7500eco LPW, con bomba de desagüe y descalcificador de agua

Peso: 75 kg
GTIN 4015613527642
| Código: 110661
| Euro 4.239,- | R1

Rejilla de lavado 500

La mejor alternativa a la cesta de lavado para lavar recipientes especialmente grandes como, por ejemplo ollas o fuentes.

Acero inoxidable
Medidas: 500 x 500 mm (an. x prof.)
Peso: 1,7 kg
GTIN 4015613664217
| Código: 101094
| Euro 48,- | R1



Carro para cestas lavavajillas

Carro para cestas lavavajillas

Acero inoxidable
Capacidad de carga: 120 kg
Superficie de transporte: 513 x 583 mm (an. x prof.)
4 ruedas Ø 100 mm
Medidas: 515 x 640 x 925 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 8,75 kg
GTIN 4015613523712
| Código: 300143
| Euro 139,- | R1



Lavavajillas de capota Serie DS

Rendimiento excepcional y polivalencia



- ✓ Sistema de elevación ELS (sistema de elevación óptimo con poco esfuerzo)
- ✓ Bomba DuoFlo (menos pérdidas de bombeo)
- ✓ Sistema de ahorro de energía (la caldera funciona solo cuando es necesario)

- ✓ Sistema de desagüe EDS
- ✓ Tanque plano con gran tamiz filtrante
- ✓ Tanque de doble pared

Higiene

- ✓ Parada térmica electrónica para garantizar una temperatura post-lavado correcta
- ✓ Calentador de agua con gran capacidad
- ✓ Filtro de pila integrado
- ✓ Bomba vertical con vaciado automático
- ✓ Interior de la cámara de lavado de embutición profunda sin soldaduras

Seguridad y ergonomía

- ✓ Sistema de elevación patentado: menos esfuerzo y mayor seguridad
- ✓ Menos ruidos
- ✓ Autodiagnóstico electrónico para garantizar la eficacia
- ✓ Pila en posición frontal para facilitar la limpieza
- ✓ Puede accederse a los componentes desde la cubierta frontal

✓ Temperatura de entrada del agua: 50 °C a 60 °C

✓ No incluye mesa de entrada/ salida, mesa de prelavado



Cubo de basura en la pág. 170 del catálogo

Lavavajillas de capota DS 903

Lavavajillas de capota DS 1003

CE	marca	marca
Medidas (an. x prof. x al.)	725 x 955 x 1535/máx. 2055 mm	725 x 955 x 1535/máx. 2055 mm
Modelo	Acero inoxidable 18/10	Acero inoxidable 18/10
Pies	con altura regulable 65 mm	con altura regulable 65 mm
Rendimiento máx. por hora	60 cestas (500 x 500 mm)	60 cestas (500 x 500 mm)
Dosificador incorporado	sí	sí
Interruptor de puerta	sí	sí
Protección de marcha en seco	sí	sí
Potencia nominal total	6,7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	8,7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Calefacción del tanque	2,5 kW	2,5 kW
Calefacción del calentador de agua	6,0 kW	8,0 kW
Duración	60/120/180 segundos	60/120/180 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,4 litros	2,4 litros
Capacidad del tanque	22 litros	22 litros
Presión del agua	2-4 bar	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 28 mm	Ø 28 mm
Peso	98,5 kg	98,5 kg
Accesorios	1 cesta universal, 2 cestas para platos, 1 cesta para cubiertos	1 cesta universal, 2 cestas para platos, 1 cesta para cubiertos
	GTIN 4015613685106	GTIN 4015613685113
	Código: 109342	Código: 109343
	Euro 4.398,- R1	Euro 4.898,- R1

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Lavavajillas de capota Serie DS 2001



Excelente rendimiento y versatilidad para clientes exigentes que necesitan un lavavajillas que funcione de forma fiable y a bajo coste.

Ideal para restaurantes pequeños y medianos, hoteles y restaurantes de comida rápida en los que se requiere un servicio rápido y dinámico.

Gracias a sus grandes alturas de carga de hasta 470 mm, las máquinas son perfectas para platos y bandejas de gran tamaño y permiten cargar la vajilla de forma ergonómica y rápida.

La DS 2001 admite incluso bandejas de repostería y recipientes Euronorm apilables (cajas E2).



- ✓ No incluye mesa de entrada/ salida, mesa de prelavado
- ✓ También disponibles a petición en diseño sobre esquina

Lavavajillas de capota DS 2001, con bomba de desagüe y bomba dosificadora de detergente

CE	marca
Medidas (an. x prof. x al.)	790 x 840 x 1570/máx.2080 mm
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Pies	con altura regulable 30 mm
Rendimiento máx. por hora	de 24 a 60 cestas (600 x 500 mm)
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	11,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Calefacción del tanque	3,0 kW
Calefacción del calentador de agua	9,5 kW
Duración	60/10/150 segundos y infinito (8 minutos) + Autolimpieza
Consumo de agua con 2 bar	3 litros
Capacidad del tanque	30 litros
Presión del agua	2,5-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 50 mm
Peso	114,7 kg
Accesorios	1 cesta para platos, 1 cesta para cubiertos, 1 cesta para tazas

GTIN 4015613658186
¡ Código: 109249
¡ Euro 6.698,- ¡ R1

Lavavajillas de capota DS 2500eco

Una cosa limpia, para la vajilla y para el medio ambiente.



La DS 2500eco es una máquina lavavajillas de capota de doble pared que convence por su alta calidad, su fuerza limpiadora y su breve tiempo de lavado.

Pero aún hay más: El aparato Eco Premium realiza el lavado ahorrando energía, agua y detergente. Gracias al inteligente proceso de recuperación de calor, la energía se utiliza de manera especialmente eficaz.



✓ No incluye mesa de entrada/ salida, mesa de prelavado

Cubo de basura en la pág. 170 del catálogo

**Lavavajillas de capota DS 2500eco,
con bomba de desagüe y bomba dosificadora de detergente**

CE	marca
Medidas (an. x prof. x al.)	720 x 795 x 1965-2115 mm
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Pies	con altura regulable 60 mm
Rendimiento máx. por hora	de 12 a 72 cestas (500 x 500 mm)
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	9,9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Calefacción del tanque	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	9,0 kW
Duración	50/90/120/180/300 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,6 litros
Capacidad del tanque	20 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	138 kg
Accesorios	1 cesta universal, 2 cestas para platos, 2 cestas para cubiertos

GTIN 4015613664590
¡ Código: 109244
¡ Euro 8.598,- ¡ R1

ACCESORIOS PARA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



Mesa de preaclorado a izda.
con protección anti-salpicaduras,
136 mm de altura
Fregadero a la derecha
1200 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 22 kg
GTIN 4015613370675
| Código: 109770
| Euro 1.109,- | R1



Mesa de preaclorado a dcha.
con protección anti-salpicaduras,
136 mm de altura
Fregadero a la izquierda
1200 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 22 kg
GTIN 4015613371849
| Código: 109771
| Euro 1.109,- | R1



Mesa de preaclorado a izda.
con hueco para vaciar restos,
con protección anti-salpicaduras,
136 mm de altura
Fregadero a la derecha
1200 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 21 kg
GTIN 4015613371856
| Código: 109772
| Euro 1.198,- | R1



Mesa de preaclorado a dcha.
con hueco para vaciar restos,
con protección anti-salpicaduras,
136 mm de altura
Fregadero a la izquierda
1200 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 21 kg
GTIN 4015613371863
| Código: 109773
| Euro 1.198,- | R1



Mesa de entrada/salida a izda.
con protección anti-salpicaduras,
136 mm de altura
700 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 12 kg
GTIN 4015613371870
| Código: 109775
| Euro 509,- | R1



Mesa de entrada/salida a dcha.
con protección anti-salpicaduras,
136 mm de altura
700 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 12 kg
GTIN 4015613371887
| Código: 109776
| Euro 509,- | R1



Mesa de entrada/salida a izda.
con protección anti-salpicaduras,
136 mm de altura
1200 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 17 kg
GTIN 4015613371894
| Código: 109777
| Euro 709,- | R1



Mesa de entrada/salida a dcha.
con protección anti-salpicaduras,
136 mm de altura
1200 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 17 kg
GTIN 4015613371900
| Código: 109778
| Euro 709,- | R1

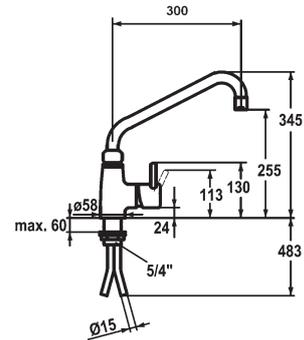


Cubo de basura 56L

Cubo de basura adecuado para las mesas de preaclorado 109772 y 109773 de los lavavajillas de capota de Batscher.
Cubo y tapa de acero inoxidable 18/10
Tapa extraíble con asa, puede colgarse en el lateral del cubo
Volumen: 56 litros
Dimensiones cubo interior: Ø 370 mm, altura 520 mm
4 ruedas, Ø 60 mm
Medidas: 460 x 400 x 620/723 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 6,6 kg
GTIN 4015613630670
| Código: 860006
| Euro 175,- | R1

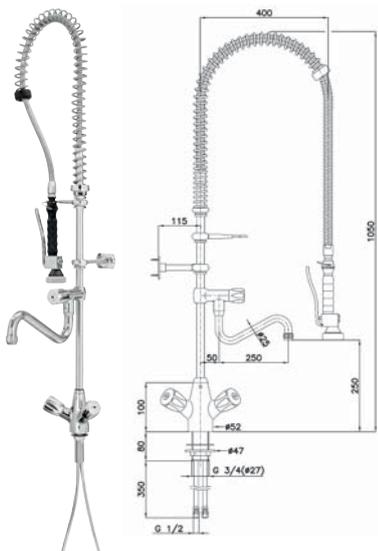
Grifo monomando 40L-3601B

Superficie completamente de cromo
 Conexiones para tubo de cobre Ø 15 mm
 Sujeción con pernos roscados 1 1/4"
 Orificio de la mesa Ø 42 mm
 Cano giratorio 360° con prensaestopas reapretable
 Boquilla del aireador 3/4" rosca interior
 Caudal 40 l/min con 3 bar de presión
 Cartucho de alto rendimiento con técnica de arandelas cerámicas
 Volumen de salida y temperatura regulables con progresión continua
 Medidas: 147 x 340 x 828 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 7,5 kg
 GTIN 4015613584034
|| Código: 400126
|| Euro 569,- || R1



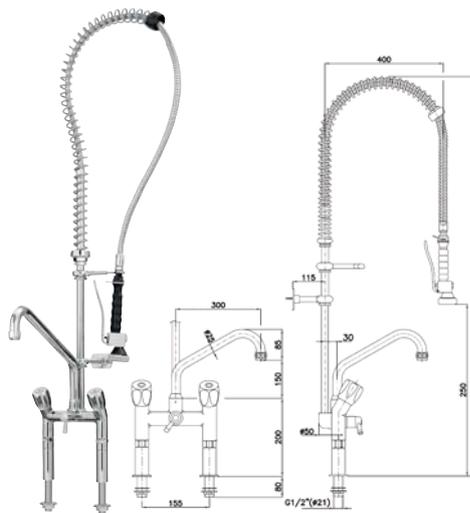
Grifos profesionales

- ✓ Metal macizo
- ✓ Asas de metal macizo con aislamiento térmico
- ✓ Gran capacidad de caudal
- ✓ Prueba de golpes
- ✓ Con anillo de tope de goma
- ✓ Resistentes al agua caliente
- ✓ Resistentes a la presión
- ✓ Con mecanismo de resorte
- ✓ Filtro intercambiable
- ✓ Ducha bloqueable
- ✓ Válvula antirretorno
- ✓ Anillo de ajuste para funcionamiento continuo



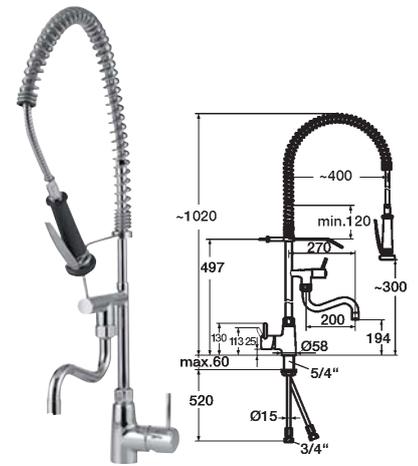
Grifo ducha sobremesa 26L-1801B

Material: acero inoxidable 18/10, acero
 Diámetro del orificio en encimera: 30 - 35 mm
 Toma de agua: 3/4"
 Caudal a 3 bar:
 - Caudal de salida: 16 litros / min.
 - Aireador: 26 litros / min.
 Boquilla del aireador: 55 mm
 Caño giratorio: 180°
 Conexión para tubo de cobre de 10 mm
 Fijación mediante tubo de empalme roscado: 3/4"
 Gran resistencia a los golpes, la abrasión y el desgaste
 Resistente a los productos químicos en un amplio rango de temperaturas
 Excelente resistencia a la corrosión
 Bajo coeficiente de fricción
 Medidas: 515 x 415 x 1430 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,8 kg
 GTIN 4015613674575
|| Código: 400136
|| Euro 549,- || R1



Grifo ducha sobremesa 40L-1802B

Material: acero inoxidable 18/10, acero
 Diámetro del orificio en encimera: 21 - 25 mm
 Toma de agua: 1/2"
 Caudal a 3 bar:
 - Caudal de salida: 16 litros / min.
 - Aireador: 40 litros / min.
 Boquilla del aireador: 55 mm
 Caño giratorio: 180°
 Conexión para tubo de cobre de 21 mm
 Fijación mediante tubo de empalme roscado: 3/4"
 Gran resistencia a los golpes, la abrasión y el desgaste
 Resistente a los productos químicos en un amplio rango de temperaturas
 Excelente resistencia a la corrosión
 Bajo coeficiente de fricción
 Medidas: 515 x 415 x 1220 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 7,2 kg
 GTIN 4015613674582
|| Código: 400137
|| Euro 619,- || R1



Grifo ducha sobremesa dos aguas monomando 40L-1801B

con ducha lavavajillas
 Resorte portador de CNS 18/10
 Conexiones del tubo de cobre Ø 15 mm
 Sujeción con pernos roscados 1 1/4"
 Orificio de la mesa Ø 42 mm
 Cano giratorio 180°
 Boquilla del aireador M22
 Caudal a 3 bar: ducha 18 l/min. aireador 40 l/min.
 Medidas:
 40 x 450 x 1540 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 8,5 kg
 GTIN 4015613438955
|| Código: 400123
|| Euro 959,- || R1

CESTAS DE LAVADO 500 x 500 mm

Las cestas apilables para lavavajillas de Bartscher consiguen unos buenos resultados de lavado, su manejo es sencillo y pueden guardarse de manera limpia y segura.



Cesta universal

Apilable
Tamaño de la cesta: 500 x 500 mm
Altura de la cesta: 100 mm
Peso: 1,2 kg
GTIN 4015613653952
| Código: 5301
| Euro 19,- | R1



Cesta para cubiertos

Apilable
Tamaño de la cesta: 500 x 500 mm
Altura de la cesta: 100 mm
Peso: 1,35 kg
GTIN 4015613653969
| Código: 5302
| Euro 19,- | R1



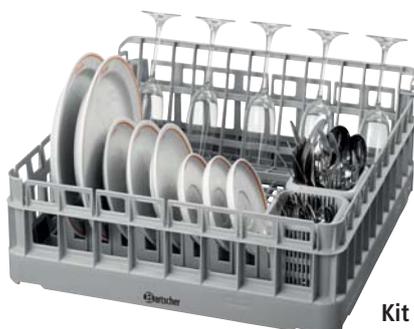
Cesta para platos / Cesta para bandejas

Apilable
Tamaño de la cesta: 500 x 500 mm
Altura de la cesta: 100 mm
Peso: 1,4 kg
GTIN 4015613653976
| Código: 5303
| Euro 22,- | R1



Cesta para cubiertos, 8 compartimentos

Apilable
Tamaño de la cesta: 430 x 210 mm
Altura de la cesta: 155 mm
Peso: 0,55 kg
GTIN 4015613653990
| Código: 5305
| Euro 20,- | R1



Kit de cesta de lavado 5000

Plástico
Compuesto por:
1 cesta universal
1 soporte para vasos,
1 soporte para platos
2 cestas para cubiertos
Medidas: 500 x 500 x 175 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,88 kg
GTIN 4015613653235
| Código: 15201
| Euro 69,- | R1



Soporte para vasos 5000

apto para juego de cesta de lavado 5000
Plástico
Medidas: 490 x 110 x 210 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,2 kg
GTIN 4015613656267
| Código: 15205
| Euro 9,- | R1

16 compartimentos



Altura del compartimento (mm)	Altura total (mm)	Altura interior (mm)	Peso (kg)	Código	Euro
111 x 111	100	83	1,55	5316	26,- R1
111 x 111	142	123	2,10	5318	33,- R1
111 x 111	183	166	2,40	5319	43,- R1
111 x 111	225	207	2,95	5320	52,- R1
111 x 111	266	245	3,25	5321	62,- R1
111 x 111	306	285	3,80	5322	67,- R1

25 compartimentos



Altura del compartimento (mm)	Altura total (mm)	Altura interior (mm)	Peso (kg)	Código	Euro
89 x 89	100	83	1,60	5325	26,- R1
89 x 89	142	123	2,25	5327	37,- R1
89 x 89	183	166	2,55	5328	43,- R1
89 x 89	225	207	3,10	5329	54,- R1
89 x 89	266	245	3,40	5330	62,- R1
89 x 89	306	285	3,95	5331	69,- R1

36 compartimentos



Altura del compartimento (mm)	Altura total (mm)	Altura interior (mm)	Peso (kg)	Código	Euro
73 x 73	100	83	1,65	5336	27,- R1
73 x 73	142	123	2,40	5338	36,- R1
73 x 73	183	166	2,70	5339	44,- R1
73 x 73	225	207	3,45	5340	55,- R1
73 x 73	266	245	3,75	5341	61,- R1
73 x 73	306	285	4,50	5342	69,- R1

49 compartimentos



Altura del compartimento (mm)	Altura total (mm)	Altura interior (mm)	Peso (kg)	Código	Euro
62 x 62	100	83	1,75	5349	28,- R1
62 x 62	142	123	2,65	5351	39,- R1
62 x 62	183	166	2,95	5352	46,- R1
62 x 62	225	207	3,85	5353	59,- R1
62 x 62	266	245	4,15	5354	66,- R1
62 x 62	306	285	5,05	5355	75,- R1

Compartimentos de colores



Compartimentos	Color	Peso (kg)	Código	Euro
9	Azul	0,50	5361	6,- R1
16	Azul oscuro	0,55	5362	7,- R1
25	Rojo	0,70	5363	8,- R1
36	Lila	0,75	5360	9,- R1
49	Verde	1,00	5364	9,- R1



Equipos para el tratamiento del agua

El agua blanda es la base para unos buenos resultados de lavado, pero normalmente contiene distintos minerales como sales de calcio y magnesio. Estos componentes afectan a los procesos relacionados con la limpieza y pureza de los objetos lavados y también a la vida útil de la máquina.

Al utilizar equipos para el tratamiento del agua se consiguen unos resultados óptimos, se prolonga la vida útil de la máquina y se protegen los sabores de los platos.



Descalcificador de agua WEH1350

Protección del sistema para lavavajillas

Plástico

Capacidad de conexión: para 1 aparato

Capacidad de potencia para 10° d (dureza total): 1350 litros / día

Temperatura del agua entrada: 5 °C a 40 °C

Toma de agua: 3/4"

Indicador digital para el ajuste de:

dureza, intervalo, regeneración, hora, idioma

Regeneración: ajustable a elección por caudal o tiempo

Potencia nominal: 0,03 kW / 220-240 V 50/60 Hz

Medidas: 255 x 435 x 480 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 11,6 kg

GTIN 4015613615158

|| Código: 109889

|| Euro 495,- | R1



Kit de conexión WEH1350

Plástico (PVC)

Temperatura del agua entrada: 40 °C

Tubo 3/4": para conexión de agua, longitud: 1,5 m

Tubo 1/2": para regeneración, longitud: 2 m

Peso: 0,55 kg

GTIN 4015613630748

|| Código: 109884

|| Euro 24,- | R1



Equipo descalcificador Soft-Tech tipo MC-N 16

Protección del sistema para lavavajillas

Plástico

Capacidad de conexión: para 1 aparato

Capacidad de potencia para 10° d (dureza total): 1600 litros/día

Potencia nominal: 0,04 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 250 x 410 x 490 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 7,75 kg

GTIN 4015613415819

|| Código: 109850

|| Euro 785,- | R1

Kit de conexión tipo MC-N 16

2 tubos blindados AG Toma de agua 3/4"

Long. 1000 m, anchura nominal Ø 15 mm

Peso: 1 kg

GTIN 4015613586748

|| Código: 109885

|| Euro 185,- | R1

Sistema de desmineralización total VK 500 FB

Para una vajilla y unos cubiertos brillantes, sin manchas.
 Material: plástico, reforzado con fibra de vidrio
 Diseñado para: lavavajillas
 Capacidad: 5.000 litros / cartucho a 10° d (contenido total de sal)
 Capacidad de conexión: 1 aparato
 Toma de agua: 3/4"
 Grifo de toma de prueba
 Valor de recuperación de envase: 290,- Euro
 El abono se expide con la devolución del envase
 Medidas: 260 x 260 x 635 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 17,25 kg
 GTIN 4015613681580

|| Código: 109877

|| Euro 898,- || R1



✓ Vajilla, vasos y cubiertos

Cartucho intercambiable VK 500 FB

Material: plástico, reforzado con fibra de vidrio
 Diseñado para: lavavajillas
 Medidas: 260 x 260 x 635 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 17,25 kg
 GTIN 4015613586762

|| Código: 109887

|| Euro 179,- || R1

Kit de conexión VK 500 FB y TKD 13400 FB

1 adaptador para llave de agua
 1 contador de agua
 2 tubos de entrada - Toma de agua de CNS 3/4"
 Long. 1500 m, anchura nominal Ø 10 mm
 Peso: 1 kg
 GTIN 4015613586755

|| Código: 109886

|| Euro 179,- || R1



Sistema de desmineralización parcial TKD 13400 FB

Protección de sistema y sabor para hornos convección y vapor y máquinas de cubitos de hielo.
 Material: plástico, reforzado con fibra de vidrio
 Con carbón activo
 Diseñado para: hornos convección y vapor, máquinas de cubitos de hielo
 Capacidad: 13.400 litros / cartucho a 10° d (contenido total de sal)
 Capacidad de conexión: 1 aparato
 Toma de agua: 3/4"
 Grifo de toma de prueba
 Valor de recuperación de envase: 290,- Euro
 El abono se expide con la devolución del envase
 Medidas: 260 x 260 x 635 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 17,4 kg
 GTIN 4015613681597

|| Código: 109878

|| Euro 939,- || R1



✓ Hornos combi-vapor y máquinas de cubitos de hielo

Cartucho intercambiable TKD 13400 FB

Material: plástico, reforzado con fibra de vidrio
 Diseñado para: hornos convección y vapor, máquinas de cubitos de hielo
 Medidas: 260 x 260 x 635 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 17,4 kg
 GTIN 4015613586779

|| Código: 109888

|| Euro 279,- || R1

PULIDORA DE VASOS / PULIDORAS DE CUBIERTOS



Pulidora de vasos

5 rodillos giratorios, acompañados por ventilación de aire caliente, sacan brillo a sus vasos en cuestión de segundos.

- ✓ Hasta el 50 % de ahorro en los gastos de mano de obra
- ✓ Reducción de rotura de vasos
- ✓ Menor riesgo de lesiones
- ✓ Alto nivel de higiene



Pulidora de vasos

Carcasa de acero inoxidable
Rodillos limpiadores de microfibra, desmontables
Potencia nominal: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 340 x 305 x 520 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 16 kg
GTIN 4015613455624
| Código: 109470
| Euro 2.549,- | R1

1 kit de cepillos de repuesto para la pulidora de vasos

5 cabezales pulidores de microfibra
Peso: 0,5 kg
GTIN 4015613657998
| Código: 109472
| Euro 349,- | R1



Pulidoras de cubiertos

Sirven para secar y pulir cubiertos.

- ✓ Cumplen la normativa europea sobre higiene gracias a una temperatura de servicio constante de 80 °C
- ✓ Reducción de los gastos de explotación
- ✓ Ahorro de tiempo
- ✓ Silenciosas
- ✓ Fácil manejo
- ✓ Limpieza rápida y sencilla

La utilización de las pulidoras supondrá todas estas ventajas para su empresa.



Pulidora de cubiertos

Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx.: de 2.000 a 3.000 cubiertos por hora
Volumen de relleno: 4,8 kg de maíz granulado
Cumple los requisitos HACCP gracias a una temperatura de servicio constante de 80 °C
Potencia nominal: 0,5 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 450 x 590 x 400 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 42 kg
GTIN 4015613440675
| Código: 110428
| Euro 4.798,- | R1

Granulado, bolsa de 5 kg

GTIN 4015613440699
| Código: 109441
| Euro 69,- | R1



Pulidora de cubiertos con ruedas

Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx.: de 5.000 a 6.000 cubiertos por hora
Volumen de relleno: 7 kg de maíz granulado
Cumple los requisitos HACCP gracias a una temperatura de servicio constante de 80 °C
Potencia nominal: 0,9 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 690 x 595 x 780 mm (an. x prof. x al.)
Incluye mesa y cesta para cubiertos
Peso: 85,3 kg
GTIN 4015613438429
| Código: 110425
| Euro 6.498,- | R1



Granulado, bolsa de 7 kg

GTIN 4015613417493
| Código: 109440
| Euro 98,- | R1

Granulado

El maíz granulado es un granulado vegetal ecológico que quita las manchas con suavidad. El granulado debe cambiarse cuando sea necesario (como máximo cada 3 meses) para que el interior del aparato se mantenga siempre limpio. Después de su utilización el granulado puede eliminarse ecológicamente sin problemas.



Muebles de cocina con sistema: el programa de acero inoxidable

Brillantes novedades con un pulido nuevo: Le presentamos nuestra gama de muebles de cocina de acero inoxidable de alta calidad. Provista de un pulido Scotch Brite de fácil cuidado, la serie ofrece una gran variedad de elementos útiles y prácticos que hacen que la vida en la cocina sea un poco más sencilla y bonita.

La gama de muebles de acero inoxidable son robustos, fáciles de cuidar y además, convencen por su moderno y atractivo diseño.

Gracias a la versatilidad de la gama, los muebles se pueden integrar en cualquier cocina, exactamente a gusto.

Los armarios de trabajo y rinconeros, las estanterías en diferentes ejecuciones, las mesas de trabajo y los fregaderos son sólo algunos de los elementos con los que usted puede diseñar su cocina de forma ergonómica y ahorrando espacio.

Ofrecemos más que las medidas estándar. También le ofrecemos nuestra gama fabricados a medida exacta para espacio individualizado.

Gustosamente le ayudaremos en la planificación y en el diseño de su cocina hecha a medida. ¡Hable con nosotros!



Estantería de almacenaje 4150

Cromada
4 estantes de rejilla, 4 postes esquineros
Capacidad de carga de 150 kg distribuida de manera uniforme
Montaje sencillo
Medidas: 750 x 350 x 1520 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 10,3 kg
GTIN 4015613391274
|| Código: 601151
|| Euro 69,- || R2

Estantería de almacenaje 4200

Cromada
4 estantes de rejilla, 4 postes esquineros
Capacidad de carga de 200 kg distribuida de manera uniforme
Montaje sencillo
Medidas: 910 x 460 x 1845 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 14,3 kg
GTIN 4015613391250
|| Código: 601182
|| Euro 95,- || R2

Estantería de almacenaje 4500

Acero, cromado
4 estantes de fondo, altura regulable
Ejecución estantes de fondo: reja
Medidas estantes de fondo: 1210 x 610 mm (an. x prof.)
Capacidad de carga: máx.: 500 kg total, 125 kg por estante de fondo
Medidas: 1210 x 610 x 1840 mm (an. x prof. x al.)
Juego de piezas que consiste de: 4 estantes de fondo, 4 postes de ángulo
Sistema encajable, montaje sencillo
Peso: 25,6 kg
GTIN 4015613667294
|| Código: 601192
|| Euro 175,- || R2



Botellero 5200

Cromada
Para aprox. 100-130 botellas
5 estantes de rejilla, 4 postes esquineros
9 compartimentos para botellas por estante
Montaje sencillo
Medidas: 900 x 350 x 1390 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 12,5 kg
GTIN 4015613391816
|| Código: 601161
|| Euro 83,- || R2

Sistema de estantería Bartscher

Montaje sencillo sin herramientas, ya que es un sistema encajable. Solo hay que encajar las traviesas en los postes premontados y colocar los estantes. Los soportes de la estantería son de aluminio y los estantes agujereados, de copolímero. Gracias a la construcción abierta, se permiten que el frío penetre mejor en los alimentos almacenados, su ámbito de aplicación es prácticamente ilimitado.

Este sistema puede utilizarse en cocinas industriales, cámaras de refrigeración y congelación, salas refrigeradas, almacenes de productos estériles y salas húmedas. Además cuenta con un doble beneficio, ya que también pueden utilizarse cubetas GN de distintos tamaños en lugar de estantes.

La solución en forma de kit:
Una unidad de embalaje compuesta por 2 soportes de estantería y 4 estantes



Kit 1

Medidas: 960 x 360 x 1800 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de carga máx. por estante: 165 kg
Carga máx. total / estantería: 600 kg
Apto para colgar 1/1, 1/2, 1/3 y 2/3 cubetas GN
Peso: 12 kg
GTIN 4015613529066
|| Código: 603151
|| Euro 409,- || R2

Kit 2

Medidas: 1080 x 560 x 1800 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de carga máx. por estante: 165 kg
Carga máx. total / estantería: 600 kg
Apto para colgar 1/1, 2/1 y 2/4 cubetas GN
Peso: 19,7 kg
GTIN 4015613529059
|| Código: 603150
|| Euro 509,- || R2

Kit 3

Medidas: 1500 x 360 x 1800 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de carga máx. por estante: 165 kg
Carga máx. total / estantería: 600 kg
Apto para colgar 1/1, 1/2, 1/3 y 2/3 cubetas GN
Peso: 17,6 kg
GTIN 4015613529073
|| Código: 603152
|| Euro 519,- || R2

Kit de estantería mural

Acero inoxidable, 1200 x 355 mm (an. x prof.), con altura regulable

Compuesto por:

2 estantes

2 pares de consolas

1 par de soportes, longitud: 530 mm

Peso: 10 kg

GTIN 4015613442600

|| Código: 603012

|| Euro 198,- | R2



Estantería mural

Para montar una estantería mural se necesita

- 1 par de soportes
- 1 ó 2 estantes murales dependiendo de la longitud deseada
- 1 par de consolas por estante mural

Estantes murales de acero inoxidable

An. (mm)	Prof. (mm)	kg	Código	Euro
600	355	2,72	603001	49,- R2
800	355	3,12	603002	58,- R2
1000	355	3,85	603003	69,- R2
1200	355	4,55	603004	84,- R2
1400	355	5,30	603005	98,- R2
1600	355	5,95	603006	109,- R2
1800	355	6,82	603007	124,- R2
2000	355	9,08	603008	135,- R2



1 par de soportes

Longitud: 530 mm

Peso: 0,92 kg

|| Código: 600061

|| Euro 18,- | R2

1 par de consolas

Peso: 0,8 kg

|| Código: 600601

|| Euro 21,- | R2

Estante para platos de acero inoxidable

incluye material de sujeción



800 x 200 mm (an. x prof.)

Peso: 2,6 kg

GTIN 4015613432069

|| Código: 362080

|| Euro 52,- | R2

1000 x 200 mm (an. x prof.)

Peso: 3,1 kg

GTIN 4015613432083

|| Código: 362100

|| Euro 61,- | R2

1200 x 200 mm (an. x prof.)

Peso: 3,6 kg

GTIN 4015613432090

|| Código: 362120

|| Euro 69,- | R2

1400 x 200 mm (an. x prof.)

Peso: 4 kg

GTIN 4015613432106

|| Código: 362140

|| Euro 78,- | R2

800 x 300 mm (an. x prof.)

Peso: 3,2 kg

GTIN 4015613432113

|| Código: 363080

|| Euro 67,- | R2

1000 x 300 mm (an. x prof.)

Peso: 4,2 kg

GTIN 4015613432137

|| Código: 363100

|| Euro 79,- | R2

1200 x 300 mm (an. x prof.)

Peso: 5 kg

GTIN 4015613432144

|| Código: 363120

|| Euro 91,- | R2

1400 x 300 mm (an. x prof.)

Peso: 5,8 kg

GTIN 4015613432151

|| Código: 363140

|| Euro 103,- | R2

Estante para especias para cubetas 1/6 GN de acero inoxidable

con tope para cubetas GN, incluye material de sujeción

800 x 200 mm (an. x prof.), para 4 x 1/6 GN

Peso: 3,2 kg

GTIN 4015613599427

|| Código: 389080

|| Euro 149,- | R2

1000 x 200 mm (an. x prof.)

para 5 x 1/6 GN

Peso: 3,7 kg

GTIN 4015613599441

|| Código: 389100

|| Euro 169,- | R2

1200 x 200 mm (an. x prof.)

para 6 x 1/6 GN

Peso: 4,3 kg

GTIN 4015613599458

|| Código: 389120

|| Euro 189,- | R2

1400 x 200 mm (an. x prof.)

para 7 x 1/6 GN

Peso: 4,9 kg

GTIN 4015613599465

|| Código: 389140

|| Euro 198,- | R2



Cubetas GN no incluidas en el suministro



Cubetas GN no incluidas en el suministro

Estante para cubetas GN

para 3 x 1/3 GN, 150 mm de profundidad
de acero inoxidable
Medidas: 980 x 250 x 210 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 4,2 kg
GTIN 4015613602417
| Código: 465156
| Euro 139,- | R2



Estante sobrepuesta con 1 balda

Acero inoxidable, achaflanado por todos los lados
Patas cuadradas 25 x 25 mm
Profundidad: 350 mm, altura: 400 mm

An. (mm)	kg	Código	Euro
800	5,0	315080	209,- R2
1000	6,0	315100	219,- R2
1200	6,5	315120	229,- R2
1400	7,0	315140	239,- R2
1600	7,5	315160	249,- R2
1800	8,5	315180	269,- R2
2000	9,5	315200	279,- R2



Estante sobrepuesta con 2 baldas

Acero inoxidable, achaflanado por todos los lados
Patas cuadradas 25 x 25 mm
Profundidad: 350 mm, altura: 650 mm

An. (mm)	kg	Código	Euro
800	11,0	325080	389,- R2
1000	13,0	325100	409,- R2
1200	14,5	325120	419,- R2
1400	16,0	325140	429,- R2
1600	17,5	325160	459,- R2
1800	19,5	325180	498,- R2
2000	21,5	325200	529,- R2



Calentadores WBS, 220-240 V 50/60 Hz

Acero inoxidable, achaflanado por todos los lados de 30 - 40 mm
Patas cuadradas 25 x 25 mm
Altura libre: 290 mm
Interruptor de encendido/apagado con piloto de control
Lámparas calefactoras con 200 W cada una
Profundidad: 300 mm, altura: 400 mm

An. (mm)	Lámparas calefactoras	kW	kg	Código	Euro
800	1	0,2	8	112081	589,- R2
1000	2	0,4	9	112101	639,- R2
1200	3	0,6	11	112122	729,- R2
1400	3	0,6	12	112141	759,- R2
1600	3	0,6	14	112161	789,- R2
1800	4	0,8	17	112181	879,- R2
2000	4	0,8	18	112201	959,- R2

Mesa de trabajo

Mesa de trabajo reforzada de acero inoxidable, aprox. 250 kg de capacidad de carga. Estantería de acero especial revestido con base para distintos usos, aprox. 150 kg de capacidad de carga. Patas con altura regulable.

Montaje sencillo.

Medidas: 1200 x 600 x 880-900 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 17,2 kg

GTIN 4015613431932

|| Código: 601152

|| Euro 165,- || R2



Mesa de trabajo

Mesa de trabajo reforzada de acero inoxidable, aprox. 250 kg de capacidad de carga. Estantería de acero especial revestido con 2 bases para distintos usos, aprox. 150 kg de capacidad de carga c/u. Patas con altura regulable.

Montaje sencillo.

Medidas: 1300 x 690 x 880-900 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 24,6 kg

GTIN 4015613400198

|| Código: 601153

|| Euro 202,- || R2

Mesa de trabajo con estante en la base

Acero inoxidable, patas con altura regulable. Placa de trabajo reforzada, aprox. 160 kg de capacidad de carga. Base para distintos usos: aprox. 120 kg de capacidad de carga. Montaje sencillo.

Mesa de trabajo

Medidas: 1000 x 700 x 860-900 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 22,1 kg

GTIN 4015613431970

|| Código: 601710

|| Euro 289,- || R2

Mesa de trabajo

Medidas: 1200 x 700 x 860-900 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 25,12 kg

GTIN 4015613432038

|| Código: 601712

|| Euro 329,- || R2



Mesas de trabajo 700

Acero inoxidable, acabado Scotch-Brite

Patas cuadradas 40 x 40 mm

Con estante en la base

Hidrófuga y amortiguada placas inferiores reforzadas

Agujeros piloto para el montaje de una base

Profundidad: 700 mm

Ajuste de altura: de 850 a 900 mm

Paquete plano

Se entrega desmontado para ahorrar gastos de transporte - juego de montaje, montaje sencillo

1 kit de ruedas para mesas de trabajo la pág. 183 del catálogo



Mesa de trabajo 700 sin peto trasero

con estante en la base

Profundidad: 700 mm

Altura: 850-900 mm

An.(mm)	kg	Código	Euro
1000	38,0	311107	379,- R2
1200	45,0	311127	419,- R2
1400	50,0	311147	469,- R2
1600	56,0	311167	498,- R2
1800	63,0	311187	529,- R2

Mesa de trabajo 700 con peto trasero de 100 mm

con estante en la base

Profundidad: 700 mm

Altura: 850-900 mm

An.(mm)	kg	Código	Euro
1000	38,2	312107	389,- R2
1200	45,4	312127	429,- R2
1400	50,5	312147	489,- R2
1600	56,7	312167	519,- R2
1800	63,9	312187	549,- R2



Base intermedia
Profundidad: 700 mm

An.(mm)	kg	Código	Euro
1000	5,6	310107	109,- R2
1200	6,7	310127	119,- R2
1400	7,8	310147	139,- R2
1600	8,6	310167	159,- R2
1800	9,7	310187	179,- R2

Mesas de trabajo - Profundidad 600 mm

Acero inoxidable, acabado Scotch-Brite, achaflanado de 40 mm
Patas cuadradas 40 x 40 mm, tacos de las patas con ajuste de 50 mm

Altura: 850-900 mm

Las mesas se suministran soldadas en una sola pieza.



Mesa de trabajo sin peto trasero con estante en la base

An. (mm)	Prof. (mm)	kg	Código	Euro
1000	600	28,5	307106	359,- R2
1100	600	30,0	307116	379,- R2
1200	600	32,0	307126	398,- R2
1300	600	33,5	307136	419,- R2
1400	600	35,5	307146	439,- R2
1500	600	36,0	307156	459,- R2
1600	600	38,5	307166	479,- R2
1800	600	45,0	307186	509,- R2
2000	600	51,0	307206	539,- R2



Cajones para mesas de trabajo de las series 600

1/1 GN, 65 mm de profundidad, para montaje in situ

Cajón

1 x 1/1 GN

Peso: 9 kg

GTIN 4015613600314

|| Código: 315105

|| Euro 219,- | R2

Bloque de cajones

3 x 1/1 GN

Peso: 23,5 kg

GTIN 4015613600321

|| Código: 315306

|| Euro 549,- | R2



Mesa de trabajo con peto trasero 40 mm con estante en la base

An. (mm)	Prof. (mm)	kg	Código	Euro
1000	600	29,5	308106	389,- R2
1100	600	31,0	308116	409,- R2
1200	600	33,0	308126	429,- R2
1300	600	34,5	308136	449,- R2
1400	600	36,5	308146	469,- R2
1500	600	35,5	308156	498,- R2
1600	600	39,5	308166	529,- R2
1800	600	46,0	308186	559,- R2
2000	600	52,0	308206	598,- R2

Spray para pulir acero

Capacidad: 500 ml

12 latas por caja

Peso: 0,55 kg

GTIN 4015613360195

|| Código: 173031

|| Unidad Euro 16,50 | R2



Cantidad de unidades
unidades de pedido

Euro
por lata

Euro
por caja

1 Caja (12 Latas)
GTIN 4015613584454

16,50

198,-

✓ Diseños especiales disponibles previa solicitud, el PVP por confección a medida corresponde al PVP de la medida subsiguiente.

Mesas de trabajo - Profundidad 700 mm

Acero inoxidable, acabado Scotch-Brite, achaflanado de 40 mm
Patas cuadradas 40 x 40 mm, tacos de las patas con ajuste de 50 mm

Altura: 850-900 mm

Las mesas se suministran soldadas en una sola pieza.

Mesa de trabajo sin peto trasero con estante en la base

An. (mm)	Prof. (mm)	kg	Código	Euro
1000	700	29,4	307107	379,- R2
1100	700	31,0	307117	398,- R2
1200	700	32,0	307127	419,- R2
1300	700	34,5	307137	439,- R2
1400	700	36,0	307147	459,- R2
1500	700	37,0	307157	479,- R2
1600	700	39,0	307167	498,- R2
1800	700	45,0	307187	529,- R2
2000	700	45,5	307207	569,- R2



Cajones para mesas de trabajo de las series 700

1/1 GN, 65 mm de profundidad, para montaje in situ

Cajón

1 x 1/1 GN

Peso: 6,5 kg

GTIN 4015613606514

|| Código: 315107

|| Euro 229,- | R2

Bloque de cajones

3 x 1/1 GN

Peso: 23,5 kg

GTIN 4015613606521

|| Código: 315307

|| Euro 569,- | R2



Mesa de trabajo con peto trasero 40 mm con estante en la base

An. (mm)	Prof. (mm)	kg	Código	Euro
1000	700	30,0	308107	409,- R2
1100	700	32,0	308117	429,- R2
1200	700	33,2	308127	449,- R2
1300	700	35,5	308137	479,- R2
1400	700	37,0	308147	498,- R2
1500	700	38,5	308157	519,- R2
1600	700	45,2	308167	539,- R2
1800	700	50,5	308187	589,- R2
2000	700	60,0	308207	629,- R2



Ruedas 4AW para mesas de trabajo

4 ruedas, 2 con fijadores

Altura de trabajo con ruedas montadas: 990 mm

Peso: 3 kg

GTIN 4015613602288

|| Código: 308243

|| Euro 189,- | R2



✓ Diseños especiales disponibles previa solicitud, el PVP por confección a medida corresponde al PVP de la medida subsiguiente.



Armario para colgar en pared, abierto

Acero inoxidable, acabado Scotch-Brite
Con base intermedia con altura regulable
Profundidad: 400 mm, altura: 660 mm

An. (mm)	kg	Código	Euro
1000	17,0	313105	389,- R2
1200	20,0	313125	409,- R2
1400	23,0	313145	449,- R2
1600	25,0	313165	489,- R2
1800	27,0	313185	529,- R2
2000	33,0	313205	569,- R2



Armario para colgar en pared con puertas correderas

Acero inoxidable, acabado Scotch-Brite
Con base intermedia
con altura regulable y puertas amortiguadas
Profundidad: 400 mm, altura: 660 mm

An. (mm)	kg	Código	Euro
1200	27,0	314125	529,- R2
1400	31,0	314145	569,- R2
1600	35,0	314165	649,- R2
1800	38,0	314185	709,- R2



Armario de pared angular 90°

Acero inoxidable, acabado Scotch-Brite
Con base intermedia con altura regulable
Profundidad: 700 mm, altura: 660 mm

abierto

An. (mm)	kg	Código	Euro
700	28,0	313000	659,- R2

con puerta de doble hoja

An. (mm)	kg	Código	Euro
700	29,0	314000	759,- R2

Mueble neutro angular 90 con puerta de doble hoja

Acero inoxidable, acabado Scotch-Brite, achaflanado de 40 mm
Base intermedia con ajuste de altura
Patas cuadradas 40 x 40 mm, tacos de las patas
con ajuste de 50 mm

Altura: 850-900 mm, 40 mm de peto trasero



Mueble neutro angular 90° sin peto trasero, con base intermedia

Superficie de trabajo	An. (mm)	Prof. (mm)	kg	Código	Euro
600 mm	900	900	68,0	337809	1.279,- R2
700 mm	1000	1000	79,0	337810	1.329,- R2

Mueble neutro angular 90° con peto trasero, con base intermedia

Superficie de trabajo	An. (mm)	Prof. (mm)	kg	Código	Euro
600 mm	900	900	69,0	338809	1.529,- R2
700 mm	1000	1000	81,0	338810	1.589,- R2

Armario con cajones 70053

Material: acero inoxidable 18/10
 Ejecución: sin peto trasero
 3 cajones: aptos para 1/1 GN, 150 mm de profundidad, completamente extraíbles
 Medidas de los cajones: 305 x 525 x 145 mm (an. x prof. x al.)
 Capacidad de carga de cada cajón: 50 kg
 Medidas: 400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 36,8 kg
 GTIN 4015613671222
|| Código: 337307
|| Euro 959,- || R2



Armario con cajones 70053A

Material: acero inoxidable 18/10
 Ejecución: con peto trasero, 40 mm
 3 cajones: aptos para 1/1 GN, 150 mm de profundidad, completamente extraíbles
 Medidas de los cajones: 305 x 525 x 145 mm (an. x prof. x al.)
 Capacidad de carga de cada cajón: 50 kg
 Medidas: 400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 37,2 kg
 GTIN 4015613671239
|| Código: 338307
|| Euro 998,- || R2

Armario para cubo de basura 700M1

Material: acero inoxidable 18/10
 Cubo interior:
 - acero inoxidable
 - medidas: 250 x 295 x 400 mm (an. x prof. x al.)
 - capacidad: 28 litros
 - con asas laterales
 - extraíble
 Medidas: 400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 30,4 kg
 GTIN 4015613641591
|| Código: 316347
|| Euro 719,- || R2



Armario alto con 3 estantes intermedios

Acero inoxidable
 Patas cuadradas 40 x 40 mm, ajuste de altura de 65 mm
 Estantes con achaflanado por todos los lados de 40 mm, reforzado con travesaño
Altura: 2000 mm

Con 2 puertas de doble hoja

An. (mm)	Prof. (mm)	kg	Código	Euro
800	600	78,0	386080	1.539,- R2
1000	700	94,0	387100	1.719,- R2

Con 2 puertas correderas

An. (mm)	Prof. (mm)	kg	Art.-Nr	Euro
1200	600	95,0	398120	1.709,- R2
1400	600	106,0	398140	1.829,- R2
1600	600	118,0	398160	1.959,- R2
1400	700	115,0	399140	1.939,- R2
1600	700	127,0	399160	2.198,- R2



✓ Diseños especiales disponibles previa solicitud, el PVP por confección a medida corresponde al PVP de la medida subsiguiente.

Armarios de trabajo con puertas correderas y base intermedia

Acero inoxidable, acabado Scotch-Brite, achaflanado de 40 mm

Con puertas correderas

Base intermedia con ajuste de altura

Patas cuadradas 40 x 40 mm, tacos de las patas con ajuste de 50 mm

Altura: 850-900 mm, 40 mm de peto trasero



Armario de trabajo sin peto trasero

Profundidad: 700 mm

An. (mm)	Prof. (mm)	kg	Código	Euro
1000	700	59,0	337107	939,- R2
1200	700	68,0	337127	998,- R2
1400	700	77,0	337147	1.059,- R2
1600	700	86,0	337167	1.159,- R2
1800	700	95,0	337187	1.269,- R2
2000	700	103,0	337207	1.349,- R2



Armario de trabajo con peto trasero 40 mm

Profundidad: 700 mm

An. (mm)	Prof. (mm)	kg	Código	Euro
1000	700	59,2	338107	989,- R2
1200	700	68,3	338127	1.049,- R2
1400	700	77,4	338147	1.109,- R2
1600	700	86,6	338167	1.219,- R2
1800	700	95,7	338187	1.339,- R2
2000	700	103,8	338207	1.409,- R2

Spray para pulir acero

Capacidad: 500 ml

12 latas por caja

Peso: 0,55 kg

GTIN 4015613360195

¡Código: 173031

¡Unidad Euro 16,50 | R2



Cantidad de unidades	Euro	Euro
unidades de pedido	por lata	por caja
1 Caja (12 Latas)	16,50	198,-
GTIN 4015613584454		

✓ Diseños especiales disponibles previa solicitud, el PVP por confección a medida corresponde al PVP de la medida subsiguiente.

Armarios calentadores con puertas correderas y base intermedia

Acero inoxidable, acabado Scotch-Brite, achaflanado de 40 mm
Con puertas correderas
Patatas cuadradas 40 x 40 mm, tacos de las patas con ajuste de 50 mm
Potencia nominal: 2 kW / 230 V 50/60 Hz
Altura: 850-900 mm, 40 mm de peto trasero

Armario calentador sin peto trasero Profundidad: 700 mm

An. (mm)	Prof. (mm)	kg	Código	Euro
1000	700	69,0	347107	1.429,- R2
1200	700	77,0	347127	1.498,- R2
1400	700	86,0	347147	1.549,- R2
1600	700	95,0	347167	1.649,- R2
1800	700	104,0	347187	1.749,- R2
2000	700	112,0	347207	1.849,- R2



Armario calentador con peto trasero 40 mm Profundidad: 700 mm

An. (mm)	Prof. (mm)	kg	Código	Euro
1000	700	69,2	348107	1.459,- R2
1200	700	77,3	348127	1.529,- R2
1400	700	86,4	348147	1.579,- R2
1600	700	95,5	348167	1.679,- R2
1800	700	104,6	348187	1.779,- R2
2000	700	112,7	348207	1.879,- R2



Ruedas 4AW para armarios de trabajo y armarios calentador

4 ruedas, 2 con fijadores
Altura de trabajo con ruedas montadas: 860 mm
Peso: 2,6 kg
GTIN 4015613600307
¡ Código: 308242
¡ Euro 189,- | R2



✓ Diseños especiales disponibles previa solicitud, el PVP por confección a medida corresponde al PVP de la medida subsiguiente.



Lavamanos W10-KB Plus con accionamiento por rodilla y dispensador de jabón integrado

Material: acero inoxidable
 Capacidad de la pila: 13,5 litros
 Pila: Ø 350 mm, altura 170 mm
 Con accionamiento por rodilla
 Dispensador jabón: material plástico, capacidad 300 ml
 Salida de agua mediante accionamiento por rodilla: aprox. 15 segundos
 Toma de agua: fría y/o caliente de 1/2"
 Salida de agua: 1 1/4"
 Grifo del lavamanos: grifo oscilante de 140 mm
 Altura sin grifo: 232 mm
 Diseño: montaje en pared
 Con reborde: 345 mm
 Medidas: 400 x 404 x 577 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 7,05 kg
 GTIN 4015613673523
|| Código: 401621
|| Euro 289,- || R2



Combinación lavamanos/pila

Acero inoxidable
 Lavamanos: 370 x 280 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Pila: 405 x 340 x 170 mm (an. x prof. x al.)
 Con 1 batería mixta 1/2", sifón y rejilla basculante
 Medidas: 510 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 18,8 kg
 GTIN 4015613428635
|| Código: 401618
|| Euro 469,- || R2



Fregaderos - profundidad 700 mm,

de acero inoxidable
 Acabado Scotch-Brite, achaflanado de 40 mm
 Patas de cuadradas 40 x 40 mm
 Topes de las patas con ajuste de 50 mm
 Con revestimiento de la pila, peto trasero de 40 mm

Fregadero con 1 pila

Tamaño de la pila: 340 x 400 x 250 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 500 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 14,4 kg
 GTIN 4015613615868
|| Código: 306380
|| Euro 619,- || R2

Fregadero con 1 pila y superficie de secado con base

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 33,2 kg



Superficie de secado a la derecha

GTIN 4015613600772
|| Código: 306320
|| Euro 798,- || R2

Superficie de secado a la izquierda

GTIN 4015613600789
|| Código: 306620
|| Euro 798,- || R2

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 1400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 38 kg

Superficie de secado a la derecha

GTIN 4015613600796
|| Código: 306330
|| Euro 879,- || R2

Superficie de secado a la izquierda

GTIN 4015613600802
|| Código: 306630
|| Euro 879,- || R2

Fregadero con 2 pilas y superficie de secado con base

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 1600 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 49 kg

Superficie de secado a la derecha

GTIN 4015613600819
Código: 306300
Euro 1.149,- | R2

Superficie de secado a la izquierda

GTIN 4015613600826
Código: 306600
Euro 1.149,- | R2

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 1800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 54 kg

Superficie de secado a la derecha

GTIN 4015613600833
Código: 306310
Euro 1.219,- | R2

Superficie de secado a la izquierda

GTIN 4015613600840
Código: 306610
Euro 1.219,- | R2



✓ Fregaderos y centros de lavado también están disponibles en profundidad de 600 mm.

Centros de lavado - profundidad 700 mm, de acero inoxidable

Acabado Scotch-Brite, achaflanado de 40 mm
 Patas de cuadradas 40 x 40 mm
 Topes de las patas con ajuste de 50 mm
 Con revestimiento de la pila, peto trasero de 40 mm



Centro de lavado con 1 pila y superficie de secado con base

Tamaño de la pila: 400 x 500 x 250 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 26,8 kg

Superficie de secado a la derecha

GTIN 4015613600857
Código: 306340
Euro 849,- | R2

Superficie de secado a la izquierda

GTIN 4015613600864
Código: 306640
Euro 849,- | R2

Centro de lavado con 2 pilas y superficie de secado con base

Tamaño de la pila: 400 x 500 x 250 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 1600 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 41 kg

Superficie de secado a la derecha

GTIN 4015613600871
Código: 306350
Euro 1.089,- | R2

Superficie de secado a la izquierda

GTIN 4015613600888
Código: 306650
Euro 1.089,- | R2



Lavavajillas no incluido en el suministro

Centro de lavado con 2 pilas y superficie de secado con base

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 1800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 45 kg

Superficie de secado a la derecha

GTIN 4015613600895
Código: 306360
Euro 1.149,- | R2

Superficie de secado a la izquierda

GTIN 4015613600901
Código: 306660
Euro 1.149,- | R2

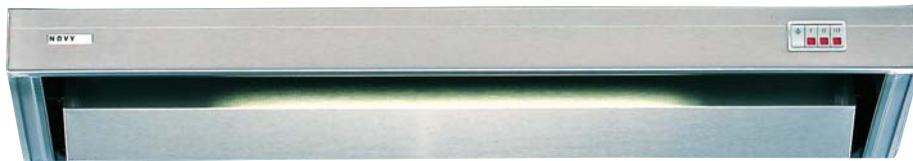


Campanas extractoras Novy

- ✓ Acero inoxidable 18/10
- ✓ 230 V 50 Hz 1 NAC
- ✓ Motores de ventilación e iluminación
- ✓ Accesorios para la instalación en pared incluidos
- ✓ 3 niveles de ventilación

Ventajas de la aspiración perimetral

- ✓ Parte inferior de gran superficie y fácil de limpiar
- ✓ Aspiración especialmente potente en las cuatro esquinas exteriores / un rendimiento óptimo
- ✓ La pantalla de chapa protege los motores de ventilación contra el calor y aísla los ruidos
- ✓ Los filtros metálicos sin costuras son desmontables y pueden limpiarse fácilmente en el lavavajillas



an. x prof. x al. mm	Número de motores de ventilación y salidas de aire	kW	(m³/h)	kg	Código	Euro IR1
600 x 520 x 170	1	0,12	350	13,0	100060	719,-
900 x 520 x 170	2	0,2	700	20,2	100090	1.298,-
1000 x 520 x 170	2	0,2	700	21,05	100100	1.369,-

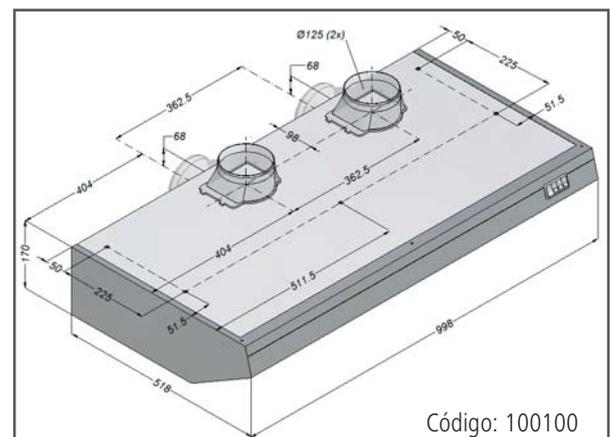
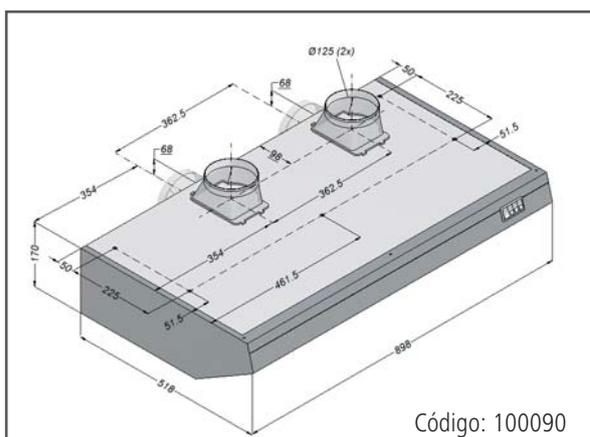
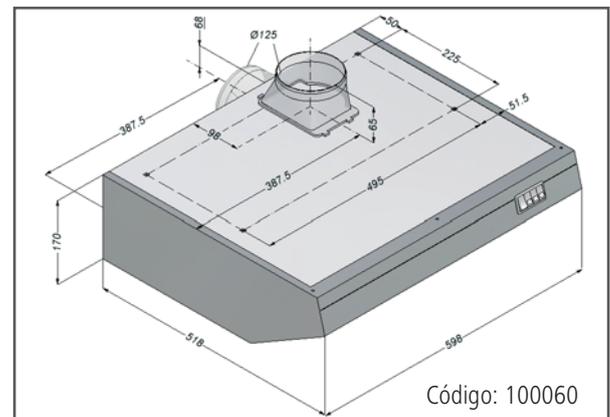
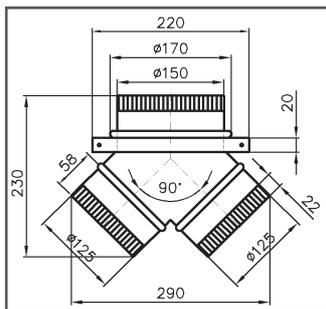
Ventaja: con esta pieza de conexión pueden juntarse dos salidas

La pieza de conexión une las dos salidas de 125 mm Ø para formar una de 150 mm Ø

Pieza de conexión para campanas de 900 y 1000 mm

¡ Código: 100103

¡ Euro 139,- IR1



Campanas murales

- ✓ Cuerpo de la campana
De acero inoxidable 18/10 en su totalidad, con canal recoge grasas soldado, soportes para filtros con canal recoge grasas adicional.
- ✓ Filtro protector contra llamas tipo A
Filtro protector contra llamas de serie según DIN 18869, de acero inoxidable 18/10 en su totalidad, alto grado de retención de grasa.
Filtro protector contra llamas 400 x 500 x 25 mm (an. x prof. x al.)
- ✓ Iluminación
Iluminación integrada, antirreflectante, con protector antigrasa.
Interruptor de encendido/apagado a través del regulador externo (Codigo: 220110).



Campanas murales Serie 700 con motor (184 W)

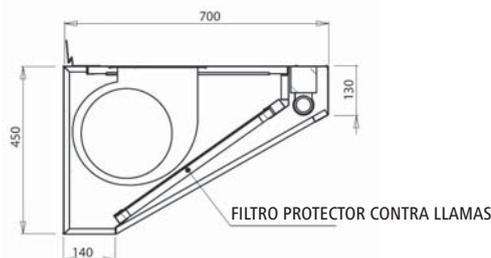
An. (mm)	Filtro	Iluminación (cantidad x vatios)	Potencia del motor (m³/h)	Sección para el motor (angular)	Peso (kg)	Código	Euro R1
1300	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	35	257130	1.429,-
1400	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	37	257140	1.469,-
1500	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	39	257150	1.498,-
1600	3	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	41	257160	1.529,-
1700	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	42	257170	1.569,-
1800	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	43	257180	1.598,-
2000	4	1 x 58 W	1500	1 (232x208)	47	257200	1.689,-



Regulador del motor de ventilación para montaje en pared
Regulación progresiva
Código: 220110
Euro 149,- | R1

Campanas murales Serie 700 sin motor

An. (mm)	Filtro	Iluminación (cantidad x vatios)	Peso (kg)	Código	Euro R1
1000	2	1 x 18 W	23	258100	898,-
1200	2	1 x 18 W	27	258120	945,-
1400	2	1 x 18 W	31	258140	998,-
1600	3	1 x 18 W	33	258160	1.069,-
1800	3	1 x 36 W	36	258180	1.139,-
2000	4	1 x 58 W	40	258200	1.229,-



Otros tamaños previa solicitud
(Ancho max. 2400 mm)

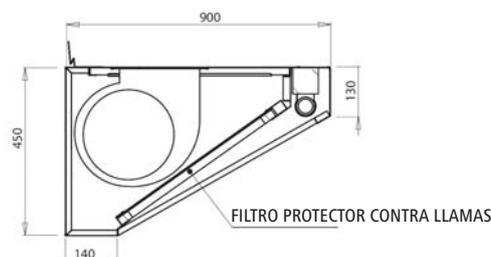
Campanas murales Serie 900 con motor (184 W)

An. (mm)	Filtro	Iluminación (cantidad x vatios)	Potencia del motor (m³/h)	Sección para el motor (angular)	Peso (kg)	Código	Euro R1
1300	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	37	264130	1.479,-
1400	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	39	264140	1.519,-
1500	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	41	264150	1.539,-
1600	3	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	42	264160	1.569,-
1700	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	44	264170	1.598,-
1800	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	45	264180	1.619,-
2000	4	1 x 58 W	1500	1 (232x208)	49	264200	1.759,-
2200	4	1 x 58 W	1500	1 (232x208)	52	264220	1.849,-

Campanas murales Serie 1100
previa solicitud

Campanas murales Serie 900 sin motor

An. (mm)	Filtro	Iluminación (cantidad x vatios)	Peso (kg)	Código	Euro R1
1000	2	1 x 18 W	28	265100	959,-
1200	2	1 x 18 W	30	265120	998,-
1400	2	1 x 18 W	32	265140	1.059,-
1600	3	1 x 18 W	35	265160	1.119,-
1800	3	1 x 36 W	38	265180	1.189,-
2000	4	1 x 58 W	41	265200	1.298,-
2200	4	1 x 58 W	45	265220	1.369,-



Otros tamaños previa solicitud
(Ancho max. 2400 mm)

Campanas techo previa solicitud.



Alimentos crujientes con las freidoras Bartscher.

Patatas fritas doradas, escalopes crujientes, pastelerías o sabrosos rollitos de primavera: con las freidoras pueden prepararse deliciosos alimentos rápidamente.

Le ofrecemos la freidora adecuada para cualquier ámbito de aplicación: desde freidoras auxiliares hasta modelos de pie de alto rendimiento. Con las freidoras de Bartscher tendrá el equipo perfecto para preparar platos crujientes.

CONSEJOS PARA FREÍR A LA PERFECCIÓN

y así conservar el sabor de los alimentos y cuidar su freidora

Al freír deben tenerse en cuenta ciertos aspectos para que el resultado sea sano, crujiente y sabroso y la freidora que haya elegido pueda prestarle un buen servicio durante mucho tiempo.

Para un relleno correcto de la cesta

el producto debe flotar libremente. Una regla práctica: la proporción entre productos y aceite de freír debe ser de 1:10, por lo que la cesta no debe llenarse más de la mitad.

La temperatura óptima es

entre 170 y 180 °C. Si el aceite está demasiado caliente su durabilidad disminuye y si la temperatura es demasiado baja, el producto absorbe mucho aceite.

El aceite de freír correcto

pueden encontrarse en distintas consistencias y calidades. En este caso vale la pena utilizar aceites de alta calidad, esto se notará en el sabor de los alimentos, en el manejo rápido y sencillo del aceite y en su durabilidad.

Cuidado e Higiene

El cumplimiento de las directrices sobre higiene es decisivo para un funcionamiento duradero y sin problemas del aparato. En el manual de instrucciones encontrará indicaciones para la limpieza, el mantenimiento y el manejo de los aparatos. Así podrán ofrecerle la máxima calidad durante mucho tiempo.

Freidora "PETIT"*

Carcasa y tapa de acero inoxidable,
 caja de distribución de plástico
 1 cubeta, 1 cesta, capacidad: 3 litros
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Medidas: 220 x 400 x 240 mm (an. x prof. x al.)
 Termostato de seguridad (protección contra sobrecalentamientos)
 Peso: 2,7 kg
 GTIN 4015613447223
|| Código: 165103
|| Euro 52,- || R2



**Cesta de repuesto
 para freidora "PETIT", 3L**

Medidas:
 145 x 265 x 85 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,24 kg
 GTIN 4015613662251
|| Código: 165528
|| Euro 8,50 || R2

Freidora "MINI II"*

Carcasa y tapa de acero inoxidable,
 caja de distribución de plástico
 1 cubeta, 1 cesta, capacidad: 4 litros
 Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC
 Medidas: 200 x 400 x 280 mm (an. x prof. x al.)
 Termostato de seguridad (protección contra sobrecalentamientos)
 Peso: 3,3 kg
 GTIN 4015613392271
|| Código: A165110
|| Euro 70,- || R2



**Cesta de repuesto
 para freidora "MINI", 4L**

Medidas:
 140 x 270 x 110 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,24 kg
 GTIN 4015613658421
|| Código: 165521
|| Euro 12,- || R2

Freidora doble "MINI III"*1**

Carcasa y tapa de acero inoxidable,
 caja de distribución de plástico
 2 cubetas, 2 cestas, capacidad: 2 x 4 litros
 Potencia nominal: 2 x 2,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC
 Se necesitan 2 enchufes en circuitos independientes
 Medidas: 400 x 400 x 280 mm (an. x prof. x al.)
 Termostato de seguridad (protección contra sobrecalentamientos)
 Peso: 6,5 kg
 GTIN 4015613392288
|| Código: A165112
|| Euro 135,- || R2



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

**El aparato no es apto para un uso industrial.



✓ Este depósito sólo está concebido para el transporte así como para la eliminación de grasas viejas.

Freidora "SNACK I"*

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
1 cubeta, 1 cesta

Capacidad: 4 litros

Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras
(grasa en bloques)

Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC

Medidas: 220 x 400 x 315 mm (an. x prof. x al.)

Termostato de seguridad
(protección contra sobrecalentamientos)

Peso: 7 kg

GTIN 4015613662350

! Código: A162410E

! Euro 129,- ! R2

Cesta de repuesto para freidora "SNACK", 4L

Medidas:

140 x 230 x 137 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,65 kg

GTIN 4015613658438

! Código: 165522

! Euro 29,- ! R2

Freidora doble "SNACK II"*

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
2 cubetas, 2 cestas

Capacidad: 2 x 4 litros

Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras
(grasa en bloques)

Potencia nominal: 2 x 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC

Se necesitan 2 enchufes en circuitos independientes

Medidas: 435 x 400 x 315 mm (an. x prof. x al.)

Termostato de seguridad
(protección contra sobrecalentamientos)

Peso: 10,5 kg

GTIN 4015613662374

! Código: A162412E

! Euro 229,- ! R2

Depósito colector de grasa

La conexión de seguridad entre la tapa y el cubo hace que la tapa encaje automáticamente durante su transporte.

- Bloqueo de la tapa durante el transporte
- Cubierta para la descarga, manguito de vaciado muy seguro
- Conexión de seguridad entre el cubo y la tapa
- Asa termorresistente adicional para el vaciado
- Borde de la base alzado con orificios para la circulación de aire

Material: chapa de acero galvanizada por inmersión en caliente conforme a DIN EN ISO 1461

Capacidad: 12 litros

Diámetro: 280 mm

Medidas: 355 x 335 x 450 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 4,3 kg

GTIN 4015613274096

! Código: A150460V

! Euro 162,- ! R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

*!El aparato no es apto para un uso industrial.

Freidora "SNACK III"*1

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
 1 cubeta, 1 cesta
 Capacidad: 8 litros
 Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras
 (grasa en bloques)
 Potencia nominal: 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Medidas: 265 x 430 x 340 mm (an. x prof. x al.)
 Termostato de seguridad
 (protección contra sobrecalentamientos)
 Peso: 7,1 kg
 GTIN 4015613662381
¡ Código: A162810E
¡ Euro 165,- ¡ R2



Cesta de repuesto para freidora "SNACK", 8L

Medidas:
 190 x 240 x 140 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,8 kg
 GTIN 4015613658445
¡ Código: 165523
¡ Euro 35,- ¡ R2

Freidora doble "SNACK IV"*1

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
 2 cubetas, 2 cestas
 Capacidad: 2 x 8 litros
 Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras
 (grasa en bloques)
 Potencia nominal: 2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Se necesitan 2 enchufes en circuitos independientes
 Medidas: 550 x 430 x 340 mm (an. x prof. x al.)
 Termostato de seguridad
 (protección contra sobrecalentamientos)
 Peso: 12,5 kg
 GTIN 4015613662398
¡ Código: A162812E
¡ Euro 285,- ¡ R2



Filtro para aceite de freír

El filtro es de un tejido especial y separa incluso los restos más pequeños con fiabilidad. Puede utilizarse con temperaturas de hasta 190 °C y limpiarse sin problemas.
 Medidas: 181 x 600 x 155 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,91 kg
 GTIN 4016098100986
¡ Código: A101999
¡ Euro 159,- ¡ R2

Filtro de repuesto

Peso: 0,1 kg
 GTIN 4016098100979
¡ Código: A101901
¡ Euro 79,- ¡ R2



*1El aparato no es apto para un uso industrial.

Freidora "SNACK XL" Plus con grifo de descarga

Material: acero inoxidable 18/10
 1 cubeta, medidas de la cubeta: 180 x 400 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Capacidad de la cubeta: 8 litros
 1 cesta, medidas de la cesta: 150 x 320 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Capacidad de la cesta: 5,7 litros
 Rango de temperatura: de 50 °C a 190 °C
 Zona fría
 Termostato de seguridad
 Caja de distribución con elemento de calefacción desmontable
 Grifo de descarga con cierre de bayoneta desmontable
 Interruptor de encendido/apagado
 Luz indicadora: calentamiento, listo para funcionar
 Potencia nominal: 3,4 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 245 x 720 x 470 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 8 kg
 GTIN 4015613687018
¡ Código: 165530
¡ Euro 449,- ¡ R2

✓ Pescado frito o incluso salchichas fritas -
 El diseño extralargo de la cuenca permite,
 entre otras cosas, freír alimentos alargados.



Cesta de repuesto para freidora "SNACK XL", 8L

Medidas:
 150 x 320 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,82 kg
 GTIN 4015613658858
¡ Código: 165527
¡ Euro 53,- ¡ R2



Fundir
la grasa en
bloque

Freidora "IMBISS I" con grifo de descarga

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
 1 cubeta embutida, 1 cesta, capacidad: 8 litros
 Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras
 (grasa en bloques)
 Potencia nominal: 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Medidas: 290 x 550 x 410 mm (an. x prof. x al.)
 Con termostato de seguridad
 Peso: 10 kg
 GTIN 4015613662404
¡ Código: A150307
¡ Euro 285,- ¡ R2

Cesta de repuesto para freidora "IMBISS", 8L

Medidas:
 195 x 290 x 145 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,8 kg
 GTIN 4015613658452
¡ Código: 165524
¡ Euro 45,- ¡ R2



Fundir
la grasa en
bloque

Freidora doble "IMBISS II" con grifo de descarga

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
 2 cubetas embutidas, 2 cestas, capacidad: 2 x 8 litros
 Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras
 (grasa en bloques)
 Potencia nominal: 2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Se necesitan 2 enchufes en circuitos independientes
 Medidas: 580 x 550 x 410 mm (an. x prof. x al.)
 Con termostato de seguridad
 Peso: 22 kg
 GTIN 4015613662411
¡ Código: A150407
¡ Euro 475,- ¡ R2



La potente tecnología de inducción proporciona un ajuste ideal de la temperatura de manera continua. Los alimentos se fríen con gran precisión y con resultados óptimos.

Freidora de inducción 8L con grifo de descarga

Material: acero inoxidable
 Elemento calefactor: bobina de inducción
 1 cubeta, medidas de la cubeta: 238 x 300 x 205 mm (an. x prof. x al.)
 Capacidad de la cubeta: 8 litros
 1 cesta, medidas de la cesta: 180 x 215 x 140 mm (an. x prof. al.)
 Rango de temperatura: 60 °C a 190 °C
 Termostato de seguridad
 Interruptor de encendido/apagado
 Luz indicadora: luz indicadora de calentamiento, mantenimiento en caliente
 Potencia nominal: 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas: 290 x 480 x 515 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye: 1 tapa, 1 chapa perforada
 Peso: 10,4 kg
 GTIN 4015613680187
|| Código: 162913
|| Euro 429,- || R2



Cesta de repuesto para freidora de inducción 8L

Medidas:
 180 x 215 x 140 mm (an. x prof. al.)
 Peso: 0,7 kg
 GTIN 4015613685205
|| Código: 162917
|| Euro 39,- || R2

Freidora de inducción 2x8L con grifo de descarga

Material: acero inoxidable
 Elemento calefactor: bobina de inducción
 2 cubetas, medidas de la cubeta: 238 x 300 x 205 mm (an. x prof. x al.)
 Capacidad de la cubeta: 2 x 8 litros
 2 cestas, medidas de la cesta: 180 x 215 x 140 mm (an. x prof. al.)
 Rango de temperatura: 60 °C a 190 °C
 Termostato de seguridad
 Interruptor de encendido/apagado
 Luz indicadora: luz indicadora de calentamiento, mantenimiento en caliente
 Se necesitan 2 enchufes independientes
 Potencia nominal: 2 x 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas: 580 x 480 x 515 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye: 2 tapas, 2 chapas perforadas
 Peso: 19 kg
 GTIN 4015613680194
|| Código: 162914
|| Euro 819,- || R2





Freidora "Imbiss PRO" con grifo de descarga

Freidora de alta potencia para uso profesional.
 Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
 1 cubeta: 9,7 litros, incluye 1 cesta
 Medidas de la cesta: 250 x 290 x 145 mm (an. x prof. x al.)
 Resistencias de acero inoxidable
 Zona fría
 Termostato de seguridad (protección contra sobrecalentamientos)
 Potencia nominal: 8,1 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Medidas: 410 x 500 x 380 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 12,7 kg
 GTIN 4015613535104
|| Código: 162500
|| Euro 469,- || R2

Cesta de repuesto para freidora "Imbiss PRO", 9,7L

Medidas:
 250 x 290 x 145 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,87 kg
 GTIN 4015613658469
|| Código: 165525
|| Euro 39,- || R2



Freidora "Professional" con grifo de descarga

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
 1 cubeta: 10 litros, incluye 1 cesta
 Medidas de la cesta: 300 x 240 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Resistencia de acero inoxidable
 Zona fría
 Termostato de seguridad (protección contra sobrecalentamientos)
 Potencia nominal: 8,1 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
 Medidas: 390 x 450 x 375 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 11,5 kg
 GTIN 4015613494098
|| Código: 162900
|| Euro 559,- || R2

Cesta de repuesto para freidora "Professional", 10L, grande

Medidas: 300 x 240 x 120 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,95 kg
 GTIN 4015613658865
|| Código: 162906
|| Euro 52,- || R2

Cesta de repuesto para freidora "Professional", 10L, pequeña

Medidas:
 120 x 233 x 100 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,59 kg
 GTIN 4015613658872
|| Código: 162912
|| Euro 39,- || R2

Se necesitan 2 cestas para 1 cubeta.

Freidora doble "Professional II" con grifo de descarga

Con sus 2 cestas de gran capacidad, esta freidora doble es perfecta para trabajar de manera profesional en las horas punta.
 Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
 2 cubetas de 10 litros
 2 cestas; medidas de la cesta:
 300 x 240 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Resistencias de acero inoxidable
 Zona fría
 Termostato de seguridad (protección contra sobrecalentamientos)
 Potencia nominal: 16,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
 Medidas: 750 x 450 x 375 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 21,8 kg
 GTIN 4015613536798
¡ Código: 162910
¡ Euro 1.029,- | R2



Carpas, platijas o anguilas: esta freidora con cubeta extragrande se ha diseñado para freír platos especialmente grandes. Además, la gran superficie de la cesta de freír es especialmente adecuada para camarones, cangrejos y verduras rebozadas, pizza calzone o dulces fritos.

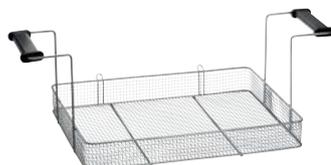
Freidora para carpa 50L con grifo de descarga

Material: acero inoxidable
 Resistencia de acero inoxidable, extraíble
 1 cubeta, medidas de la cubeta:
 497 x 397 x 300 mm (an. x prof. x al.), bordes redondeados
 Capacidad de la cubeta: 50 litros
 2 cestas, medidas de las cestas: 1 x 460 x 305 x 60 mm (an. x prof. x al.), 1 x 420 x 305 x 90 mm (an. x prof. x al.)
 Rango de temperatura: 0 °C a 190 °C
 Zona fría
 Termostato de seguridad
 Interruptor de encendido/apagado
 Luces indicadoras: encendido/apagado, precalentamiento
 Grifo de descarga con dispositivo de seguridad
 Potencia nominal: 15 kW / 400 V 50 Hz
 Medidas: 650 x 630 x 460 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 26,6 kg
 GTIN 4015613610849
¡ Código: 162550
¡ Euro 1.398,- | R2



Cesta 50L-60

Material: acero inoxidable 18/10
 Medidas: 460 x 305 x 60 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 3,4 kg
 GTIN 4015613686608
¡ Código: 162551
¡ Euro 59,- | R2



Cesta 50L-90

Material: acero inoxidable 18/10
 Medidas: 420 x 305 x 90 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 3,8 kg
 GTIN 4015613686615
¡ Código: 162552
¡ Euro 79,- | R2





Cocedor de arroz 1,8L SD*

Preparar arroz, cocinar al vapor verduras, pescado y carne, o mantener la comida caliente - con sus numerosos accesorios, este cocedor de arroz es todo un multitallento.

Material: acero inoxidable, plástico

Cubeta interior: con revestimiento antiadherente

Capacidad: 1,8 litros

Cantidad de arroz preparado: 2 - 10 personas

Funciones: cocinar, cocinar al vapor, mantener caliente

Luces indicadoras: hervir, mantener caliente

Potencia nominal: 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz

Medidas: 290 x 262 x 293 mm (an. x prof. x al.)

Incluye: 1 vaso medidor, 1 cuchara para arroz, 1 cestillo para cocinar al vapor

Peso: 2,72 kg

GTIN 4015613672199

|| Código: 150528

|| Euro 45,- || R2



Cocedor de arroz 8L

Carcasa de acero inoxidable, asas extra grandes

Cubeta interior con revestimiento antiadherente, resistente al calor

Termorresistente con función calentadora envolvente

Estera de silicona para evitar el agarre

Capacidad: 8 litros

Cantidad de arroz preparado: 25 - 40 personas

Potencia nominal: 1,95 kW / 230 V 50/60 Hz

Medidas: Ø 320 mm, altura: 350 mm

Incluye: vaso medidor + cuchara para arroz + cucharón

Peso: 11 kg

GTIN 4015613405698

|| Código: A150513

|| Euro 198,- || R2



Cocedor de arroz 12L

Cocedor de arroz en formato XXL

Carcasa de acero inoxidable

Cubeta interior con revestimiento antiadherente, resistente al calor

Estera de silicona para evitar el agarre

Capacidad: 12 litros

Cantidad de arroz preparado: 40 - 60 personas

Potencia nominal: 2,85 kW / 230 V 50/60 Hz

Medidas: Ø 465 mm, altura: 400 mm

Incluye: vaso medidor + cuchara para arroz + cucharón

Peso: 15,7 kg

GTIN 4015613666396

|| Código: 150529

|| Euro 319,- || R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Calentador de arroz con calor envolvente

Carcasa de acero inoxidable, asas extra grandes
 Cubeta interior con revestimiento antiadherente
 Termorresistente con función de calor envolvente
 Volumen: 8,5 kg - de arroz cocinado
 Potencia nominal: 110 W / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: Ø 395 mm, altura: 372 mm
 Peso: 7,9 kg
 Incluye cuchara de arroz y cucharón

GTIN 4015613396286
|| Código: A150512
|| Euro 189,- || R2



Cocedor de pasta "SNACK"

Acero inoxidable
 Medidas de la cubeta:
 240 x 300 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Capacidad de la cubeta: 7 litros
 Rango de temperatura de hasta 110 °C
 Potencia nominal: 3,4 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 305 x 410 x 315 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 1 cesta, 210 x 235 x 100 mm
 Peso: 6,75 kg
 GTIN 4015613584171
|| Código: 132260
|| Euro 389,- || R2

Cesta de repuesto para estación de pasta "SNACK", 7L, pequeña

Medidas de la cesta:
 100 x 138 x 135 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,29 kg
 GTIN 4015613584225
|| Código: 132261
|| Euro 39,- || R2

Cesta de repuesto para estación de pasta "SNACK", 7L, grande

Medidas de la cesta:
 210 x 235 x 100 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,69 kg
 GTIN 4015613585666
|| Código: 132262
|| Euro 89,- || R2



Estación de pasta

Pasta en porciones preparada al momento

Acero inoxidable 18/10
 4 cestas, capacidad 1 litro c/u
 El tiempo de cocción se ajusta por cesta mediante una señal acústica
 Capacidad de la cubeta: 8 litros
 Toma de agua de red fija: R1/2"
 Suministro de agua mediante selector
 Patas con altura regulable, 15 mm
 Potencia nominal: 3,2 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 520 x 340 x 600 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 4 cestas
 Peso: 24 kg
 GTIN 4015613458311
|| Código: 132250
|| Euro 1.679,- || R2

Cesta de repuesto para estación de pasta, 1L

Medidas de la cesta:
 65 x 185 x 130 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,41 kg
 GTIN 4015613658889
|| Código: 158613
|| Euro 39,-



SARTENES MULTIFUNCIÓN*

Ø 41 cm



Sartén multifunción*

Recubrimiento antiadherente
Diámetro: exterior 41 cm / interior 38 cm
Altura total: 16,5 cm
Altura interior de la sartén:
4 cm / aprox. 4 litros
Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
Peso: 3,25 kg
Incluye tapa de cristal y **espátula**
GTIN 4015613418629
| Código: **A150114G**
| Euro 39,- | R2

Ø 41 cm
**PROFUNDIDAD
EXTRA**
Altura interior 8 cm



Sartén multifunción "GRANDE"*

Recubrimiento antiadherente
Diámetro: exterior 41 cm / interior 38 cm
Altura total: 20 cm
Altura interior de la sartén:
8 cm / aprox. 8 litros
Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
Peso: 3,65 kg
Incluye tapa de cristal
GTIN 4015613419688
| Código: **A150118G**
| Euro 45,- | R2

Ø 55 cm



Sartén multifunción*

Recubrimiento antiadherente
Diámetro: exterior 55 cm / interior 51,5 cm
Altura total: 18 cm
Altura interior de la sartén:
5,0 cm / aprox. 10 litros
Potencia nominal: 1,6 kW / 230 V 50 Hz
Peso: 4,75 kg
Incluye tapa de acero inoxidable con mirilla
GTIN 4015613363752
| Código: **A150155**
| Euro 85,- | R2

**PROFUNDIDAD
EXTRA**
Altura interior 8 cm



Sartén multifunción "40x30"*

Recubrimiento antiadherente
Medidas interiores: 370 x 285 x 80 mm (an. x prof. x al.),
capacidad: aprox. 7,5 litros
Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 490 x 310 x 195 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3,2 kg
Incluye tapa de cristal
GTIN 4015613505169
| Código: **150340**
| Euro 45,- | R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Planchas*

Para una preparación sana y meticulosa de pescado, carne o verduras añadiendo muy poco aceite.
Los alimentos se preparan sobre la superficie de cocción - ideal para cocinar a la vista de los clientes.

Plancha GP1200*

Superficie de cocción, liso

Carcasa: acero inoxidable con asas laterales
Superficie de cocción SCHOTT CERAN®: 385 x 285 mm (an. x prof.)
Superficie de calentamiento: 310 x 190 mm (an. x prof.)
Superficie de cocción rebajada con bandeja colectora de aceite para facilitar la limpieza
Ajuste de temperatura: graduación progresiva mediante regulador
Rango de temperatura: de 50 °C a 250 °C como máx.
Protección electrónica contra sobrecalentamientos
Potencia nominal: 1,2 kW / 220-240 V 50 Hz
Medidas: 640 x 365 x 63 mm (an. x prof. x al.)
Incluye rascador
Peso: 4,1 kg
GTIN 4015613534817
|| Código: 104905
|| Euro 129,- | R2



Plancha GP1200*

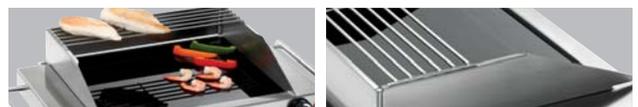
Superficie de cocción, rayado

Carcasa: acero inoxidable con asas laterales
Superficie de cocción SCHOTT CERAN®: 385 x 285 mm (an. x prof.)
Superficie de calentamiento: 310 x 190 mm (an. x prof.)
Superficie de cocción rebajada con bandeja colectora de aceite para facilitar la limpieza
Ajuste de temperatura: graduación progresiva mediante regulador
Rango de temperatura: de 50 °C a 250 °C como máx.
Protección electrónica contra sobrecalentamientos
Potencia nominal: 1,2 kW / 220-240 V 50 Hz
Medidas: 640 x 365 x 63 mm (an. x prof. x al.)
Incluye rascador
Peso: 4,3 kg
GTIN 4015613638645
|| Código: 104902
|| Euro 139,- | R2



Protección anti-salpicaduras GP1200

Una cosa limpia: protección anti-salpicaduras apropiada para la planchas Bartscher GP1200.
Simplemente desplegar los laterales ya montados y colocar la protección anti-salpicaduras sobre la superficie de la plancha. La rejilla, también incluida en el suministro, sirve para mantener caliente los alimentos ya cocinados.
Acero inoxidable
Medidas: 385 x 330 x 73 mm (an. x prof. x al.)
Incluye rejilla, medidas: 380 x 118 mm (an. x prof.)
Peso: 0,7 kg
GTIN 4015613607702
|| Código: 104010
|| Euro 29,- | R2



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Plancha GP2511GN*

Multifunción: cocción y mantenimiento en caliente con un solo aparato. Cocción en superficie completa en 1/1 GN o cocción en 2/3 GN combinada con la función de mantenimiento en caliente el 1/3 GN.



Plancha GP2511GN*

Carcasa: acero inoxidable con asas laterales
 Superficie de cocción: 500 x 260 mm (an. x prof.)
 (también adecuado para recipiente GN 1/1)
 Superficie SCHOTT CERAN®: 530 x 330 mm (an. x prof.)
 Bandeja colectora de aceite, extraíble para facilitar la limpieza
 Ajuste de temperatura: graduación progresiva mediante regulador
 Rango de temperatura:
 - cocción de 80 °C hasta máx. 300 °C
 - mantenimiento en caliente a 100 °C (directamente sobre la superficie de cocción o en el recipiente GN)

Possibilidades de uso:

- cocción en 1/1 GN
 - cocción en 2/3 GN + mantenimiento en caliente en 1/3 GN

Protección electrónica contra sobrecalentamientos

Potencia nominal: 2,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz

Medidas: 655 x 415 x 86 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 7,9 kg

GTIN 4015613649788

|| Código: 104919

|| Euro 349,- || R2



Plancha GP2500

Para una preparación sana y meticulosa de pescado, carne o verduras añadiendo muy poco aceite.

Los alimentos se preparan sobre la superficie de cocción - ideal para cocinar a la vista de los clientes.



Plancha GP2500

Carcasa: acero inoxidable 18/10

Superficie de cocción: vidrio 395 x 535 mm (an. x prof.)

Superficie de calentamiento: 290 x 450 mm (an. x prof.)

panel prevención salpicado de acero inoxidable

Bandeja colectora de aceite para facilitar la limpieza

Ajuste de temperatura: regulable en 5 niveles de potencia

Rango de temperatura: de 50 °C a 300 °C como máx.

Protección electrónica contra sobrecalentamientos

Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 420 x 605 x 175 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 10,1 kg

GTIN 4015613545042

|| Código: 370030

|| Euro 689,- || R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Parillas contacto

- ✓ Aparatos robustos de acero inoxidable
- ✓ Planchas de hierro fundido para una transmisión óptima del calor
- ✓ Termostato con regulación de 50 °C a 300 °C
- ✓ Piloto de control de calentamiento
- ✓ Piloto de control ENC./APAG.
- ✓ Bandeja colectora de grasa
- ✓ Incluye cepillo de limpieza

Parilla contacto

Plancha superior: 214 x 214 mm (an. x prof.)
 Plancha inferior: 220 x 235 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 290 x 395 x 210 mm (an. x prof. x al.)

Planchas rayadas

Peso: 12,726 kg
 GTIN 4015613385617
¡ Código: A150670
¡ Euro 239,- ¡ R2

Planchas lisas

Peso: 12,668 kg
 GTIN 4015613391380
¡ Código: A150669
¡ Euro 239,- ¡ R2

Plancha superior rayado y plancha inferior lisa

Peso: 13 kg
 GTIN 4015613391656
¡ Código: A150668
¡ Euro 239,- ¡ R2

Parilla contacto doble

Planchas superiores (c/u): 215 x 215 mm (an. x prof.)
 Plancha inferior: 470 x 230 mm (an. x prof.)
 2 termostatos independientes
 Potencia nominal: 3,6 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 570 x 395 x 210 mm (an. x prof. x al.)

Planchas rayadas

Peso: 25,95 kg
 GTIN 4015613385624
¡ Código: A150671
¡ Euro 439,- ¡ R2

Planchas lisas

Peso: 23,50 kg
 GTIN 4015613391397
¡ Código: A150672
¡ Euro 439,- ¡ R2

Planchas superiores rayadas y plancha inferior lisa

Peso: 23,25 kg
 GTIN 4015613391403
¡ Código: A150673
¡ Euro 439,- ¡ R2

Papel de horno para cocinar 1/2 GN

Medidas de papel de horno para cocinar: 330 x 270 mm (an. x prof.)

Cantidad de unidades de pedido:

Caja de 12 dispensadores con 100 hojas cada una

Peso: 4,38 kg
 GTIN 4015613587110
¡ Código: 150678
¡ Euro 79,- ¡ R2





Parillas contacto "Panini"

Ideales para preparar snacks las parillas contacto tienen múltiples usos, desde calentar pan árabe, pan de pita, etc. hasta asar a la parrilla.

- ✓ Aparatos robustos de acero inoxidable
- ✓ Planchas de hierro fundido para una transmisión óptima del calor
- ✓ Termostato con regulación de 50 °C a 300 °C
- ✓ Piloto de control de calentamiento
- ✓ Piloto de control ENC./APAG.
- ✓ Bandeja colectora de grasa
- ✓ Incluye cepillo de limpieza



Parilla contacto "Panini" con gran superficie de parrilla

Plancha superior: 335 x 220 mm (an. x prof.)
 Plancha inferior: 335 x 230 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 410 x 370 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 19 kg

Planchas rayadas

GTIN 4015613415000
Código: A150674
Euro 289,- | R2

Planchas lisas

GTIN 4015613606750
Código: A150679
Euro 289,- | R2

Plancha superior rayado, plancha inferior lisa

GTIN 4015613486833
Código: A150676
Euro 289,- | R2



Parrilla contacto "Panini" 1RDIG

Planchas rayadas

6 programas configurables permiten un ajuste preciso del tiempo de asado. Una señal acústica avisa el final del tiempo de asado.

Programación: tiempo (6 programas configurables)

Temporizador

Pantalla digital

Señal acústica al final del tiempo de asado

Plancha superior: 340 x 220 mm (an. x prof.)

Plancha inferior: 360 x 230 mm (an. x prof.)

Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz

Medidas: 410 x 400 x 200 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 19 kg

GTIN 4015613624679

Código: A150684

Euro 449,- | R2



Papel de horno para cocinar 1/2 GN

Medidas de papel de horno para cocinar: 330 x 270 mm (an. x prof.)

Cantidad de unidades de pedido:

Caja de 12 dispensadores con 100 hojas cada una

Peso: 4,38 kg

GTIN 4015613587110

Código: 150678

Euro 79,- | R2

Parrilla contacto VP3000

Para asar y calentar alimentos delicados a la presión, como pan de pita.
La plancha superior es ajustable en altura.

Acero inoxidable

Planchas de hierro fundido, rayado, 330 x 300 mm (an. x prof.)

Termostato con regulación de 100 °C a 300 °C

Tope ajustable de la plancha superior,
para distintas alturas de alimentos

Piloto de control de calentamiento

Piloto de control ENC./APAG.

Bandeja colectora de grasa

Potencia nominal: 3 kW / 230 V 50/60 Hz

Medidas: 380 x 470 x 240/550 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 26 kg

GTIN 4015613661698

|| Código: A150685

|| Euro 489,- | R2



Parilla contacto 2500 1R

✓ Medidas superficie de parrilla: 360 x 270 mm

✓ Indicación digital para la programación
y memorización del tiempo

Parilla contacto 2500 1R

Material: acero inoxidable

Material planchas: hierro fundido

Forma de la superficie de plancha: rayado

Medidas superficie de parrilla: 360 x 270 mm

Rango de temperatura: de 100 °C a 300 °C

Regulación de temperatura: termostática

Indicación digital para la programación y memorización del tiempo

Temporizador

Grado de protección: IP23

Depósito colector de grasa

Interruptor de encendido/apagado con piloto de control

Piloto de control de calentamiento

Potencia nominal: 2,5 kW / 220-230 V 50/60 Hz

Medidas: 400 x 485 x 285/600 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 25,4 kg

Incluye rascador para limpieza

GTIN 4015613674308

|| Código: A150691

|| Euro 519,- | R2



Equipo multifunción 300

Acero inoxidable

Superficie de asado de acero: 325 x 535 mm (an. x prof.),
protección anti-salpicaduras circundante soldadas, altura 60 mm

Rango de temperatura: de 50 °C a 300 °C

Grifo de descarga con cierre de bayoneta

Piloto de control de calentamiento

Potencia nominal: 3 kW / 230 V 50-60 Hz

Medidas: 330 x 580 x 300 mm (an. x prof. x al.)

Incluye tapón de cierre

Peso: 23,8 kg

GTIN 4015613653488

|| Código: 370205

|| Euro 679,- | R2



PLANCHAS "FRY TOP"



Plancha "Fry top" eléctrica GDP 320E, lisa

Acero inoxidable 18/10
 Superficie de plancha: acero, lisa, medidas: 320 x 480 mm (an. x prof.)
 Termostato para una temperatura constante entre 50 °C y 300 °C
 Piloto de control de calentamiento
 Termostato de seguridad
 4 patas de plástico, altura regulable
 Potencia nominal: 3 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 325 x 580 x 310 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye rascador para limpieza
 Peso: 22 kg
 GTIN 4015613370545
|| Código: A370031
|| Euro 398,- | R2



Plancha "Fry top" eléctrica GDP 320E, rayado

Acero inoxidable 18/10
 Superficie de plancha: acero, rayado, medidas: 320 x 480 mm (an. x prof.)
 Termostato para una temperatura constante entre 50 °C y 300 °C
 Piloto de control de calentamiento
 Termostato de seguridad
 4 patas de plástico, altura regulable
 Potencia nominal: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 325 x 580 x 310 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye rascador para limpieza
 Peso: 21,15 kg
 GTIN 4015613610894
|| Código: 370035
|| Euro 459,- | R2



✓ Con este elemento superpuesto su plancha "Fry-top" se convertirá en una parrilla contacto

Elemento superpuesto GDP E

Material: acero inoxidable
 Superficie de plancha, lisa:
 lámina antiadherente, recambiable
 Apta para planchas "Fry-top" eléctricas
 GDP 320E / GDP 650E
 Rango de temperatura: de 50 °C a 220 °C
 Altura total con plancha "Fry-top":
 490 mm, abierta 810 mm
 Potencia nominal: 3 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 325 x 480 x 665 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 18 kg
 GTIN 4015613633282
|| Código: 370100
|| Euro 575,- | R2

Lámina antiadherente GDP E

GTIN 4015613639802
|| Código: 370101
|| Euro 33,- | R2



Plancha "Fry top" a gas GDP 320G, lisa

Acero inoxidable 18/10
 Superficie de plancha: acero, lisa, medidas: 320 x 480 mm (an. x prof.)
 4 patas de plástico, altura regulable
 Potencia nominal: gas 4 kW
 Medidas: 325 x 580 x 310 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye rascador para limpieza
 Los paratos a gas preparados para gas natural,
 inyectores para gas propano incluidos
 Peso: 24 kg
 GTIN 4015613390932
|| Código: A3700331
|| Euro 498,- | R2

Plancha "Fry top" eléctrica GDP 650E, lisa

Acero inoxidable 18/10
 Superficie de plancha: acero, lisa, medidas: 650 x 480 mm (an. x prof.)
 Zonas de temperatura: 2, regulables por separado
 Termostato para una temperatura constante entre 50 °C y 300 °C
 Piloto de control de calentamiento
 Termostato de seguridad
 4 patas de plástico, altura regulable
 Potencia nominal: 6 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
 Medidas: 660 x 580 x 310 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye rascador para limpieza

Peso: 41 kg

GTIN 4015613370552

|| Código: A370032

|| Euro 615,- || R2



Plancha "Fry top" eléctrica GDP 650E, lisa/rayado

Acero inoxidable 18/10
 Superficie de plancha: acero, 1/2 rayada, 1/2 lisa, medidas: 650 x 480 mm (an. x prof.)
 Zonas de temperatura: 2, regulables por separado
 Termostato para una temperatura constante entre 50 °C y 300 °C
 Piloto de control de calentamiento
 Termostato de seguridad
 4 patas de plástico, altura regulable
 Potencia nominal: 6 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
 Medidas: 660 x 580 x 310 mm (an. x prof. x al.)
 Inclusive 2 rascadores para limpieza

Peso: 40 kg

GTIN 4015613610931

|| Código: 370036

|| Euro 719,- || R2



Plancha "Fry top" a gas GDP 650G, lisa

Acero inoxidable 18/10
 Superficie de plancha: acero, lisa, medidas: 650 x 480 mm (an. x prof.)
 Zonas de calentamiento: 2, regulables por separado
 4 patas de plástico, altura regulable
 Potencia nominal: gas 8 kW
 Medidas: 660 x 580 x 310 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye rascador para limpieza
 Los parato a gas preparados para gas natural,
 inyectores para gas propano incluidos

Peso: 44,55 kg

GTIN 4015613390949

|| Código: A3700341

|| Euro 839,- || R2



Plancha "Fry top" eléctrica GDP 980E, lisa

Acero inoxidable 18/10
 Superficie de plancha: acero, lisa, medidas: 980 x 480 mm (an. x prof.)
 Zonas de temperatura: 3, regulables por separado
 Termostato para una temperatura constante entre 50 °C y 300 °C
 Piloto de control de calentamiento
 Termostato de seguridad
 4 patas de plástico, altura regulable
 Potencia nomina: 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Medidas: 990 x 580 x 310 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye rascador para limpieza

Peso: 68,6 kg

GTIN 4015613676548

|| Código: A370039

|| Euro 998,- || R2





Estación de cocción KST3240 Plus

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



Suministro sin aparatos eléctricos

Filtro de zeolita KST3240 Plus

Material: zeolita
Medidas:
460 x 377 x 20 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3,74 kg
GTIN 4015613692326
|| Código: 107274
|| Euro 198,- | R1

Filtro de carbón KST3240 Plus

Material: carbón activo
Medidas:
1120 x 445 x 10 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,21 kg
GTIN 4015613681634
|| Código: 107273
|| Euro 35,- | R1

Estación de cocción KST3240 Plus

Material: acero inoxidable 18/10
Con pantalla de vidrio
Medidas de la tapa de cristal: 1475 x 740 x 345 mm (an. x prof. x al.)
Diseño de la tapa de cristal en los lados de uso: Abierto
Regulación de los ventiladores: 4 niveles
Cantidad de áreas de cocción: 1
Equipada con:
- Compartimento de almacenaje debajo del área de cocción, medidas: 1200 x 600 x 150 (an. x prof. x al.)
- 4 cubetas GN 1/9 GN, 100 mm de profundidad para aceite, salsas o cubiertos de cocina
- Ventilación integrada con filtro de laberinto
Filtro ignífugo: Tipo A
Material del filtro: acero inoxidable
Cantidad de filtros: 3
Iluminación:
- LED
- En la protección anti-salpicaduras
Ruedas: 4 ruedas bloqueables
Interruptor de encendido/apagado
Luz indicadora: Encendido/apagado
Conexión del aparato: 3 NAC
Potencia nominal: 24 kW / 400 V 50 Hz
Medidas: 1520 x 770 x 1263 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 144,6 kg
GTIN 4015613697093
|| Código: 107290
|| Euro 9.998,- | R1



Para cocinar con comodidad a una altura de trabajo homogénea con distintos aparatos en la estación de cocción KST3240 Plus.



Tarima 100 KST3240 Plus

Para cocinar con comodidad a una altura de trabajo homogénea con distintos aparatos en la estación de cocción KST3240 Plus.

Material: acero inoxidable 18/10

Medidas: 400 x 595 x 100 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 3,08 kg

GTIN 4015613682549

|| Código: 107276

|| Euro 179,- || R1



Tarima 200 KST3240 Plus

Para cocinar con comodidad a una altura de trabajo homogénea con distintos aparatos en la estación de cocción KST3240 Plus.

Material: acero inoxidable 18/10

Medidas: 400 x 595 x 200 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 7,37 kg

GTIN 4015613684659

|| Código: 107277

|| Euro 349,- || R1



- ✓ Deslizabandejas cómodo para el cliente
- ✓ Práctico estante lateral



Deslizabandejas KST3240 Plus

Deslizabandejas cómodo para el cliente y adecuado para la estación de cocina KST3240 Plus.

Material: acero inoxidable 18/10

Incluye: material de fijación

Medidas: 1490 x 345 x 130 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 4,4 kg

GTIN 4015613695334

|| Código: 107278

|| Euro 419,- || R1



Estante lateral KST3240 Plus

Práctico estante lateral para la estación de cocina KST3240 Plus.

Material: acero inoxidable 18/10

Lado de montaje:

- Izquierda

- Derecha

Incluye: material de fijación

Medidas: 700 x 350 x 80 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 4 kg

GTIN 4015613695341

|| Código: 107279

|| Euro 529,- || R1

ESTACIÓN DE COCCIÓN



Los siguientes aparatos de Bartscher se pueden utilizar en la estación de cocción:

Sin tarima – 2 aparatos

Cocina eléctrica, 4 placas – serie 600 Imbiss, código: 131734

Cocina eléctrica, 4 fuegos – serie 600 Imbiss, código: 131850

Plancha "Fry top", lisa, ancho 600 mm – serie 600 Imbiss, código: 132125

Baño maría, 1 x 1/1 GN + 2 x 1/4 GN – serie 600 Imbiss, código: 131770

Sin tarima – 3 aparatos

Cocina eléctrica, 2 placas – serie 600 Imbiss, código: 131722

Cocina eléctrica, 2 fuegos – serie 600 Imbiss, código: 131800

Plancha "Fry top", lisa, ancho 400 mm – serie 600 Imbiss, código: 132115

Baño maría, 3 x 1/4 GN – serie 600 Imbiss, código: 131760

Cocina eléctrica, 2 placas – serie 650 Snack, código: 115006¹

Baño maría 1/1 GN, ancho 400 mm – serie 650 Snack, código: 115121¹

Plancha "Fry top", lisa, ancho 400 mm – serie 650 Snack, código: 115118¹

Freidora, ancho 400 mm – serie 650 Snack, código: 115214¹

Elemento de trabajo, ancho 400 mm – serie 650 Snack, código: 115117¹

Fry top GDP 320E, lisa, código: A370031

Fry top GDP 320E, estriada, código: 370035

Equipo multifunción 300, código: 370205

¹Disponibles a petición

Con tarima 100 KST3240 Plus – 3 aparatos

Wok de inducción IW 35 PRO, código: 105832

Wok de inducción, código: 105840

Wok de inducción, código: A105935

Wok de inducción, código: A105936

Con tarima 200 KST3240 Plus – 3 aparatos

Placa eléctrica, código: 104904

Placa eléctrica, código: 104906

Placa inducción IK 30TC, código: 105932

Placa inducción IK 30TCS, código: 105932S

Placa inducción IK 35TC, código: 105843

Placa inducción IK 35TCS, código: 105843S

Placa inducción IK 35SK, código: 105837

Placa inducción, código: A105942

Placa inducción, código: 105984

Placa inducción, código: A105946

Placa inducción, código: A105948

Wok de inducción IW 35, código: 105983



Suministro sin aparatos eléctricos, tarimas, deslizabandejas, estante lateral



RÁPIDO, SEGURO Y CÓMODO COCINAR CON INDUCCIÓN

La inducción funciona mediante calor magnético que se produce directamente en la base del recipiente.

Debajo de la superficie vitrocerámica de la placa de cocina hay una bobina de inducción. Cuando esta se enciende, se genera un campo magnético que calienta la base del recipiente.

Al contrario que otro tipo de cocinas, en este caso solo se calienta la olla o la sartén, mientras que la propia placa se mantiene fría.

Para cocinar en placas de inducción es necesario utilizar baterías de cocina con base de metal magnético.

AHORRO SIGNIFICATIVO DE TIEMPO

Tiempo de cocción de 2 litros de agua de 15 °C a 90 °C*:

Placa vitroceramica **aprox. 10 min.***

Placa de gas **aprox. 7 min.***

Placa de inducción **aprox. 3-4 min.***

RESUMEN DE SUS VENTAJAS

- 1 **CALOR INMEDIATO** con más rapidez y limpieza que el gas. Sin periodo de calentamiento
- 2 **AHORRO DE ENERGÍA** de hasta el 80 por ciento
- 3 **MENOS RIESGO DE QUEMADURAS** ya que la placa se calienta menos y se enfría rápidamente
- 4 **FÁCIL LIMPIEZA** - la leche o el azúcar ya no se quedarán pegados en la superficie
- 5 **MÁS SEGURIDAD** - gracias al reconocimiento del recipiente

* Los valores son aproximativos y dependen de las características del recipiente y de la temperatura ambiental.



Placa inducción IK 18*

Material: acero inoxidable, plástico
 Material de la superficie de cocción: vidrio
 Medidas de la superficie de vidrio: 293 x 245 mm (an. x prof.)
 Diámetro de la/s zona de cocción: 230 mm
 Potencia máx. de la/s zona/s de cocción: 1800 W
 Número de niveles de potencia: 10
 Rango de temperatura: de 60 °C a 240 °C
 Número niveles de temperatura: 10
 Intervalos de ajuste de temperatura: 20 °C
 Ajuste de tiempo: 5 - 180 minutos
 Detección de recipiente
 Temporizador
 Pantalla digital
 Protección contra sobrecalentamientos
 Interruptor de encendido/apagado
 Potencia nominal: 1,8 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 Medidas: 320 x 345 x 70 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 2,7 kg
 GTIN 4015613673394
|| Código: 105824
|| Euro 95,- | R2



Placa inducción IK 20*

Superficie de cocción de vidrio, carcasa de plástico
 Temporizador
 Pantalla digital
 10 niveles de potencia (1100-2000 W)
 Ajuste de la temperatura de 10 niveles
 Rango de temperatura: de 60 °C a 240 °C
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Protección electrónica contra sobrecalentamientos
 Medidas: 285 x 340 x 60 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 2,45 kg
 GTIN 4015613504834
|| Código: 105820
|| Euro 69,- | R2



Placa inducción IK 20TC*

Manejo sumamente sencillo para trabajar de forma eficaz: ajuste de tiempo, potencia y temperatura a través de la función Slide.

Superficie de cocción de vidrio, carcasa de acero inoxidable
 Panel de control "Touch Control" con pantalla digital
 Temporizador
 Detección de recipiente
 8 niveles de potencia (500 - 2000 W)
 Ajuste de temperatura de 8 niveles
 Rango de temperatura: de 60 °C a 240 °C
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Protección electrónica contra sobrecalentamientos
 Medidas: 330 x 400 x 63 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 3,4 kg
 GTIN 4015613633381
|| Código: 105848
|| Euro 139,- | R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Placa inducción IK 27TC*

Material: acero inoxidable
 Superficie de cocción: vidrio, 285 x 275 mm (an. x prof.)
 1 zona de cocción, tamaño de recipiente: 120 - 260 mm
 Regulación sencilla de potencia, temperatura y tiempo
 Cuadro de mando táctil con indicación digital
 Niveles de potencia: 10
 Rango de temperatura: de 60 °C a 240 °C
 Regulación de temperatura: 10 niveles
 Ajuste de tiempo: hasta 180 minutos
 Intervalos ajuste de tiempo: 1 / 10 minutos
 Temporizador
 Detección de recipiente
 Protección contra sobrecalentamiento
 Potencia nominal: 2,7 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 340 x 425 x 75 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 4,75 kg
 GTIN 4015613666006
¡ Código: 105927
¡ Euro 185,- ¡ R2



Placa inducción IK 30S-EB*

Placa inducción incorporable que ocupa poco espacio con 2 placas en línea y una superficie de SCHOTT CERAN®.

Superficie de cocción SCHOTT CERAN®, carcasa de plástico
 2 placas regulables por separado
 Panel de control "Touch Control" con pantalla digital
 Temporizador digital
 8 niveles de potencia: Potencia total 3000 W / Potencia de las placas: delantera 1300 W / trasera 1800 W
 Potencia nominal: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
 Protección electrónica contra sobrecalentamientos
 Medidas: 290 x 510 x 83 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 4,5 kg
 GTIN 4015613607061
¡ Código: 1059365
¡ Euro 209,- ¡ R2



- ✓ Placa inducción incorporable que ocupa poco espacio
- ✓ También utilizable como aparato de sobremesa

Placa inducción IK 30TC*

Superficie de cocción de vidrio, carcasa de acero inoxidable
 Panel de control "Touch Control" con pantalla digital
 Temporizador
 10 niveles de potencia (400 - 3000 W)
 Ajuste de la temperatura de 10 niveles
 Rango de temperatura: de 60 °C a 240 °C
 Potencia nominal: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
 Protección electrónica contra sobrecalentamientos
 Medidas: 330 x 415 x 100 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 5 kg
 GTIN 4015613529080
¡ Código: 105932
¡ Euro 225,- ¡ R2

Placa inducción IK 30TCS*

Modelo como IK 30TC, pero con superficie de cocción SCHOTT CERAN®
 Peso: 7,1 kg
 GTIN 4015613529097
¡ Código: 1059325
¡ Euro 259,- ¡ R2



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

PLACAS INDUCCIÓN*



1 x 2000 W
1 x 1500 W

Placa inducción IK 35dp*

2 placas con conexión independiente
Superficie de cocción SCHOTT CERAN®, carcasa de plástico
Pantalla digital
Temporizador digital
Ajuste de tiempo de hasta 180 minutos, con intervalos de 5 minutos
10 niveles de potencia (500-2000 W / 600-1500 W)
Ajuste de la temperatura de 10 niveles
Rango de temperatura: de 60 °C a 240 °C, con intervalos de 20°C
Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
Protección electrónica contra sobrecalentamientos
Medidas: 605 x 360 x 60 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 5,9 kg
GTIN 4015613504988
| Código: 105836S
| Euro 209,- | R2

Placa inducción IK 35TC*

Superficie de cocción de vidrio, carcasa de acero inoxidable
Panel de control "Touch Control" con pantalla digital
Temporizador
10 niveles de potencia (500 - 3500 W)
Ajuste de temperatura de 10 niveles
Rango de temperatura: de 60 °C a 240 °C
Potencia nominal: 3,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Protección electrónica contra sobrecalentamientos
Medidas: 340 x 445 x 117 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 7,45 kg
GTIN 4015613633329
| Código: 105843
| Euro 239,- | R2



Placa inducción IK 35TCS*

Modelo como el IK 35TC, pero
con superficie de cocción SCHOTT CERAN®
Peso: 7,5 kg
GTIN 4015613638300
| Código: 105843S
| Euro 269,- | R2



Placa inducción IK 35TC XL*

Material: acero inoxidable
Material de la superficie de cocción: vidrio
Medidas de la superficie de vidrio: 356 x 356 mm (an. x prof.)
Diámetro de la/s zona de cocción: 300 mm
Potencia máx. de la/s zona/s de cocción: 3500 W
Número de niveles de potencia: 10
Rango de temperatura: de 60 °C a 240 °C
Número niveles de temperatura: 10
Intervalos de ajuste de temperatura: 20 °C
Ajuste de tiempo: 1-180 minutos
Detección de recipiente
Temporizador
Pantalla digital
Protección contra sobrecalentamientos
Interruptor de encendido/apagado
Potencia nominal: 3,58 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Medidas: 440 x 540 x 125 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 9,1 kg
GTIN 4015613680255
| Código: 105821
| Euro 339,- | R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Placa inducción IK 355K*

Ajuste de temperatura mediante interruptor

Superficie de cocción SCHOTT CERAN® carcasa de acero inoxidable
 Indicación digital de temperatura
 Ajuste de la temperatura de 10 niveles
 Rango de temperatura: de 60 °C a 240 °C
 Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 Protección electrónica contra sobrecalentamientos
 Medidas: 340 x 445 x 115 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 7,2 kg
 GTIN 4015613520643
|| Código: 105837
|| Euro 259,- || R2



Placa inducción IK 3341*

Distribución de energía óptima mediante aumento adicional de potencia

3 placas con regulación independiente
 Superficie de cocción de vidrio, carcasa de plástico
 Panel de mando Touch Control con pantalla digital
 Temporizador digital
 Ajuste de tiempo de hasta 180 minutos, con intervalos de 1 minuto
 1 placa derecho: 1400 W, 10 niveles de potencia
 2 placas izquierdo: 2000 W en total
 - la placa delantera puede utilizarse por separado a una potencia de hasta 2000 W / 10 niveles de potencia
 - al utilizar las dos placas simultáneamente se distribuirá la energía en función del ajuste, placa trasera: 1000 W / 5 niveles de potencia como máximo
 Ajuste de la temperatura de 10 niveles
 Rango de temperatura: de 60 °C a 240 °C, con intervalos de 20 °C
 Potencia nominal: 3,4 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 Protección electrónica contra sobrecalentamientos
 Medidas: 510 x 485 x 65 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,6 kg
 GTIN 4015613652207
|| Código: 105940
|| Euro 409,- || R2



Placa de inducción IK 235Z

Más rápida y eficiente: en el fogón delantero se puede aumentar la potencia hasta 5000 W.

2 placas con conexión independiente
 Superficie de cocción de vidrio, carcasa de acero inoxidable
 Pantalla digital en el área de vidrio
 Regulación de la potencia mediante regulador giratorio
 10 niveles de potencia (800 - 3500 W / 800 - 3500 W)
 + 1 nivel de potencia adicional (800 - 5000 W / 800 - 2000 W)
 Potencia nominal: total:
 7,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC (Suministro sin enchufe)
 Protección electrónica contra sobrecalentamientos
 Medidas: 405 x 700 x 138 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 15 kg
 GTIN 4015613548647
|| Código: 105838
|| Euro 1.079,- || R2



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Carro servicio con placa inducción IKTS 35

utilización flexible como fogón adicional en espacios interiores. La solución móvil para catering, buffets o para la preparación de alimentos directamente delante del cliente. Medidas: 920 x 600 x 940 mm (an. x prof. x al.) sencilla extracción de la placa de inducción para facilitar la limpieza juego de montaje (embalaje de transporte plano), montaje sencillo

Carro servicio

Acero inoxidable
3 estantes: aprox. 830 x 510 mm (an. x prof.)
2 estantes puede utilizarse como bandeja portaobjetos: capacidad de carga: 50 kg, altura útil: 275 mm
4 ruedas y 2 frenos
4 parachoques, de plástico
juego de montaje, montaje sencillo

Placa empotrable

para utilizar el estante superior como bandeja portaobjetos
Acero inoxidable, 600 x 338 mm (an. x prof.),
capacidad de carga: 50 kg

Placa inducción*

también utilizable por separado como aparato de sobremesa
2 placas con conexión independiente
Superficie de cocción de vidrio, carcasa de plástico
Pantalla digital
Temporizador digital
Ajuste de tiempo de hasta 180 minutos
6 niveles de potencia (500 - 2000 W / 500 - 1500 W)
Ajuste de la temperatura de 10 niveles
Rango de temperatura: de 60 °C a 240 °C, con intervalos de 20 °C
Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
Protección electrónica contra sobrecalentamientos
Medidas: 600 x 337 x 70 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 15 kg
GTIN 4015613616339
¡ Código: 105841
¡ Euro 439,- ¡ R2



- ✓ Sencilla extracción de la placa de inducción para facilitar la limpieza
- ✓ Placa inducción también utilizable por separado como aparato de sobremesa
- ✓ Placa empotrable: para utilizar el estante superior como bandeja portaobjetos, capacidad de carga: 50 kg



Placa inducción IK 35-EB*

Esta potente y atractiva cocina de inducción con panel de control por separado es ideal para un montaje individual, según los distintos requisitos.

Material: acero inoxidable
Material de la superficie de cocción: vidrio
Medidas de la superficie de vidrio: 310 x 225 mm (an. x prof.)
Diámetro de la/s zona de cocción: 210 mm
Potencia máx. de la/s zona/s de cocción: 3500 W
Número de niveles de potencia: 10
Rango de temperatura: de 60 °C a 240 °C
Número niveles de temperatura: 10
Intervalos de ajuste de temperatura: 20 °C
Empotrable
Detección de recipiente
Pantalla digital
Protección contra sobrecalentamientos
Interruptor de encendido/apagado
Panel de control por separado, longitud de cable: 0,8 m
Potencia nominal: 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
Medidas: 370 x 390 x 118 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 6,5 kg
GTIN 4015613682853
¡ Código: 105829
¡ Euro 289,- ¡ R2



- ✓ Ideal para un montaje individual
- ✓ Panel de control por separado

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Placa inducción con un fuego

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Superficie de cocción: SCHOTT CERAN®, 290 x 290 mm (an. x prof.)
 1 bobina de Ø 230 mm
 Medidas: 340 x 420 x 100 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 Peso: 7,5 kg
 GTIN 4015613370156
|| Código: A105942
|| Euro 1.298,- || R1



Placa inducción ITH 35S-220

Material: acero inoxidable 18/10
 Superficie de cocción: SCHOTT CERAN®, 290 x 290 mm (an. x prof.)
 1 zona de cocción
 Diámetro zona de cocción: 220 mm
 Niveles de potencia: 9
 Indicación digital
 Detección de recipiente
 Protección contra sobrecalentamiento
 Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 340 x 400 x 110 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 8,1 kg
 GTIN 4015613676623
|| Código: 105984
|| Euro 1.498,- || R1



Placa inducción con un fuego

Material: acero inoxidable
 Superficie de cocción: SCHOTT CERAN®, 350 x 350 mm (an. x prof.)
 Medidas: 400 x 455 x 120 mm (an. x prof. x al.)

con 3 kW / 230 V 50/60 Hz

1 bobina de Ø 230 mm
 Peso: 8,6 kg
 GTIN 4015613370187
|| Código: A105946
|| Euro 1.798,- || R1

con 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

1 bobina de Ø 260 mm
 Peso: 10,6 kg
 GTIN 4015613370194
|| Código: A105948
|| Euro 2.389,- || R1

con 5 kW / 400 V 50/60 Hz

1 bobina de Ø 260 mm
 Peso: 11,3 kg
 GTIN 4015613370200
|| Código: A105949
|| Euro 2.498,- || R1



Placa inducción ITH 35ZS-210

Más rápida y eficiente: en el fogón delantero se puede aumentar la potencia hasta 3500 W.
 Material: acero inoxidable 18/10
 Superficie de cocción: SCHOTT CERAN®, 290 x 470 mm (an. x prof.)
 2 zonas de cocción, disposición de las zonas de cocción: delante y detrás
 Diámetro zonas de cocción: 210 mm
 Potencia zonas de cocción, máx.: delante 1,8 kW / detrás 1,8 kW
 Potencia zonas de cocción con aumento adicional de potencia:
 delante a 3,5 kW / detrás a 1,8 kW (potencia nominal total máxima: 3,5 kW)
 Niveles de potencia: 9
 Indicación digital
 Detección de recipiente
 Protección contra sobrecalentamiento
 Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 340 x 590 x 110 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 11,1 kg
 GTIN 4015613676630
|| Código: 105985
|| Euro 1.798,- || R1



WOK DE INDUCCIÓN*



Wok de inducción IW 35*

Material: acero inoxidable
Material de la placa de cocción: vidrio
Margen de temperatura: 60 °C a 240 °C
Niveles de temperatura: 10
Intervalos de ajuste de temperatura: 20 °C
Temporizador: 1-180 minutos
Intervalos de temporizador: 1 minuto (1-30 minutos),
10 minutos (30-180 minutos)
Niveles de potencia: 10
Diámetro de la placa de cocción: 260 mm
Control táctil electrónico
Detección de recipiente
Protección contra sobrecalentamientos
Indicador digital
Interruptor de encendido/apagado
Potencia nominal: 3,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Medidas: 340 x 440 x 125 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 7,54 kg
GTIN 4015613680217
| Código: 105986
| Euro 325,- | R2



Sartén wok W360R para wok de inducción IW 35

Acero inoxidable
Asas frías: mango y asa trasera
Capacidad: 6 litros
Medidas: Ø 360 mm, altura: 110 mm
(altura con tapa: 220 mm)
Peso: 2,85 kg
Incluye tapa de acero inoxidable
GTIN 4015613525075
| Código: 105981
| Euro 109,- | R2



Sartén wok W380R

Acero inoxidable
Asas frías: mango y asa trasera
Capacidad: 5 litros
Medidas: Ø 380 mm, altura: 110 mm
(altura con tapa: 220 mm)
Peso: 2,85 kg
Incluye tapa de acero inoxidable
GTIN 4015613586793
| Código: 105831
| Euro 89,- | R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

✓ Modelos de alta potencia

Wok de inducción

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Cubeta de SCHOTT CERAN®: Ø 300 mm
 Potencia nominal: 3 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 330 x 380 x 180 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 8,5 kg
 GTIN 4015613468235
¡ Código: 105840
¡ Euro 1.849,- ¡ R1



Wok de inducción

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Cubeta de SCHOTT CERAN®: Ø 300 mm
 Medidas: 400 x 455 x 180 mm (an. x prof. x al.)

con 3 kW / 230 V 50/60 Hz

Peso: 11,1 kg
 GTIN 4015613370279
¡ Código: A105935
¡ Euro 2.169,- ¡ R1

con 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

Peso: 11,8 kg
 GTIN 4015613370286
¡ Código: A105936
¡ Euro 2.609,- ¡ R1



Wok de inducción

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Cubeta de SCHOTT CERAN®: Ø 300 mm
 Medidas: 400 x 455 x 180 mm (an. x prof. x al.)

con 5 kW / 400 V 50/60 Hz

Peso: 14,5 kg
 GTIN 4015613370293
¡ Código: A105937
¡ Euro 3.398,- ¡ R1

con 7 kW / 400 V 50/60 Hz

Peso: 14,8 kg
 GTIN 4015613431178
¡ Código: A105939
¡ Euro 3.649,- ¡ R1



Sartén wok de acero, Ø 360 mm

Peso: 1,5 kg
 GTIN 4015613371313
¡ Código: A105960
¡ Euro 115,- ¡ R1

Sartén wok W385R

Material: acero inoxidable
 Capacidad: 6 litros
 Ejecución fondo: redondo
 Adecuada para inducción
 Asa: resistente al calor
 Diámetro: interior 360 mm / exterior 385 mm
 Medidas: 385 x 645 x 160 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,7 kg
 GTIN 4015613668451
¡ Código: A105971
¡ Euro 69,- ¡ R1





Placa eléctrica

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Superficie de cocción: SCHOTT CERAN®,
 290 x 290 mm (an. x prof.)
 1 bobina de Ø 210 mm
 Potencia nominal: 2,3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Medidas: 340 x 420 x 100 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,1 kg
 GTIN 4015613390352
|| Código: 104904
|| Euro 598,- |R1



Placa eléctrica

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Superficie de cocción: SCHOTT CERAN®,
 350 x 350 mm (an. x prof.)
 1 bobina de Ø 230 mm
 Potencia nominal: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Medidas: 400 x 455 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 8 kg
 GTIN 4015613432540
|| Código: 104906
|| Euro 798,- |R1



Placa eléctrica

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Superficie de cocción: SCHOTT CERAN®,
 650 x 350 mm (an. x prof.)
 2 bobinas de Ø 230 mm y 3,0 kW c/u
 Potencia nominal total: 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Medidas: 700 x 455 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 14,7 kg
 GTIN 4015613432557
|| Código: 104907
|| Euro 1.698,- |R1



Placa eléctrica

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Superficie de cocción: SCHOTT CERAN®,
 350 x 560 mm (an. x prof.)
 2 bobinas de Ø 230 mm y 3,0 kW c/u
 Potencia nominal total: 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Medidas: 400 x 655 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 13,8 kg
 GTIN 4015613431161
|| Código: 104913
|| Euro 1.698,- |R1

Placa eléctrica 1K2200 GL*

Compacta y potente - gracias a su superficie de cocción de vitrocerámica, esta práctica placa eléctrica de 2200 W es fácil de limpiar y, además, es ideal para transportar de un sitio a otro.

Material: acero inoxidable

Material de la superficie de cocción: vitrocerámica

Medidas de la superficie de vitrocerámica: 320 x 280 mm (an. x prof.)

Diámetro de la zona de cocción: 165 mm

Potencia máx. de la zona de cocción: 2200 W

Número de niveles de potencia: 9

Ajuste de tiempo: 1 - 99 minutos

Pantalla digital

Protección contra sobrecalentamientos

Interruptor de encendido/apagado

Potencia nominal: 2,2 kW / 220-240 V 50/60 Hz

Medidas: 395 x 315 x 85 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,6 kg

GTIN 4015613669151

|| Código: 104920

|| Euro 89,- || R2



Placa eléctrica 1K1500*

Acero inoxidable

Interruptor de encendido y apagado

Regulación progresiva de la temperatura

Protección contra sobrecalentamiento

1 placa de Ø 185 mm

Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 305 x 245 x 85 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,1 kg

GTIN 4015613653631

|| Código: 150320

|| Euro 39,- || R2



Placa eléctrica 2K2500*

Acero inoxidable

Interruptor de encendido y apagado

Regulación progresiva de la temperatura

Protección contra sobrecalentamientos

1 placa de Ø 155 mm, 1,0 kW

1 placa de Ø 190 mm, 1,5 kW

Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 535 x 225 x 90 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 4 kg

GTIN 4015613504117

|| Código: 150310

|| Euro 52,- || R2



Placa eléctrica 1K2000

Acero inoxidable 18/10

1 placa de Ø 220 mm, 2,0 kW

Potencia nominal: 2 kW / 220-240 V 50/60 Hz 1 NAC

Medidas: 375 x 365 x 185 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 7,35 kg

GTIN 4015613125954

|| Código: 105321

|| Euro 655,- || R2



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Hornillo de viaje a gas con maletín*

Color: negro
 Medidas: 340 x 280 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia: 2,1 kW
 Consumo de gas: 150 g/h, a máxima potencia
 Gas: butano
 Peso: 1,6 kg
 GTIN 4015613336015

1 Unidad por pedido
¡ Código: A150421
¡ Unidad Euro 24,- ¡ R2

6 Unidades por pedido
¡ Código: A150421
¡ Unidad Euro 23,- ¡ R2



Cartucho de gas

Capacidad cartucho: 227 g de butano
 28 cartuchos de gas por caja
 (7 packs de 4 cartuchos de gas)
 Peso: 0,33 kg
 GTIN 4015613336046

¡ Código: A150425
¡ Unidad Euro 2,50 ¡ R2

Cantidad de unidades unidades de pedido	Euro por unidad	Euro por caja
1 carton (28 cartuchos de gas) GTIN 4015613447438	2,50	70,-



Fogón a gas

Para gas propano, con piloto de seguridad
 Armazón de acero, quemador de hierro fundido
 Quemador: 7,5 kW
 Medidas: 398 x 570 x 170 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 5,95 kg
 GTIN 4015613467764

¡ Código: 1054503
¡ Euro 169,- ¡ R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Hornillo de gas

Para gas propano, con piloto de seguridad
 Acero inoxidable 18/10
 Quemador: 6,5 kW
 Medidas: 350 x 350 x 170 mm (an. x prof. x al.)
 Preparada para gas licuado, inyectores de gas natural incluidos
 Peso: 10,8 kg
 GTIN 4015613467795
|| Código: 1059503
|| Euro 798,- || R2



Hornillo de gas con 2 fuegos

Para gas propano, con piloto de seguridad
 Acero inoxidable 18/10
 2 quemadores: 1 x 4,5 kW / 1 x 6,5 kW
 Potencia nominal: 11 kW
 Medidas: 350 x 660 x 170 mm (an. x prof. x al.)
 Preparada para gas licuado, inyectores de gas natural incluidos
 Peso: 20,2 kg
 GTIN 4015613467818
|| Código: 1057503
|| Euro 1.239,- || R2



Hornillo de gas con 2 fuegos

Para gas propano, con piloto de seguridad
 Acero inoxidable 18/10
 2 quemadores: 1 x 6,5 kW / 1 x 4,5 kW
 Potencia nominal: 11 kW
 Medidas: 660 x 350 x 170 mm (an. x prof. x al.)
 Preparada para gas licuado, inyectores de gas natural incluidos
 Preparada para gas licuado, inyectores de gas natural incluidos
 Peso: 20,2 kg
 GTIN 4015613467801
|| Código: 1058503
|| Euro 1.239,- || R2



Wok de sobrepuesta para hornillo de gas

Acero inoxidable 18/10
 Medidas: Ø 265 mm, altura: 62 mm
 Peso: 0,85 kg
 GTIN 4015613467825
|| Código: 105999
|| Euro 72,- || R2





Sartén wok W385F

Material: acero inoxidable
 Capacidad: 5,5 litros
 Ejecución fondo: plano
 Adecuada para inducción
 Diámetro: interior 360 mm / exterior 385 mm
 Superficie de apoyo: Ø 145 mm
 Medidas: 385 x 645 x 140 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,7 kg
 GTIN 4015613668468

|| Código: **A105973**

|| Euro 69,- || R2

Sartén

Sartén con recubrimiento antiadherente - Para freír con poca grasa sobre cualquier tipo de placa de cocción, ya sea eléctrica, de gas o incluso de inducción.

Material: aluminio, acero inoxidable

Material del asa: acero inoxidable, con aislamiento térmico

Diseño de la superficie de cocción: recubrimiento antiadherente (Quan Tanium)

Apta para inducción

Sartén 240A

Diámetro interior: 240 mm
 Diámetro de la superficie de apoyo: 175 mm
 Altura de la sartén: 55 mm
 Medidas: 490 x 250 x 140 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,88 kg
 GTIN 4015613677958

|| Código: **A150324**

|| Euro 56,- || R2

Sartén 280A

Diámetro interior: 280 mm
 Diámetro de la superficie de apoyo: 205 mm
 Altura de la sartén: 55 mm
 Medidas: 530 x 290 x 140 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,19 kg
 GTIN 4015613677965

|| Código: **A150328**

|| Euro 69,- || R2

Sartén 300A

Diámetro interior: 300 mm
 Diámetro de la superficie de apoyo: 230 mm
 Altura de la sartén: 55 mm
 Medidas: 550 x 310 x 140 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,39 kg
 GTIN 4015613677972

|| Código: **A150330**

|| Euro 75,- || R2

✓ Apto para inducción



Olla de cocción 25L

Olla y tapa de acero inoxidable
 Asas frías
 Apto para inducción, gas y electricidad
 Capacidad: 25 litros
 Medidas: Ø 430 mm, altura 275 mm (con tapa)
 Peso: 6,1 kg
 GTIN 4015613647746

|| Código: **100440**

|| Euro 109,- || R2



Olla de cocción 30L

Olla y tapa de acero inoxidable
 Asas frías
 Apto para inducción, gas y electricidad
 Capacidad: 30 litros
 Medidas: Ø 430 mm, altura 325 mm (con tapa)
 Peso: 6,35 kg
 GTIN 4015613647753

|| Código: **100445**

|| Euro 119,- || R2

Kit isotérmico de olla 6L

Una pareja imbatible: prepare sus platos y manténgalos calientes y bien aislados en el termo sin necesidad de cambiar de contenedor.
 Juego compuesto por: olla con tapa de cristal, contenedor isotérmico
 Material de la olla: acero inoxidable 18/10, plástico (negro)
 Material del contenedor isotérmico: acero inoxidable, plástico (negro)
 Capacidad de la olla: 6 litros
 Diámetro de la olla: 225 mm
 Características de la olla: apta para inducción, asas de plástico
 Características del contenedor isotérmico: pared doble, aislado por vacío
 Pérdida de calor: aprox. 5 °C

Medidas: 360 x 320 x 220 mm (an. x prof. x al.)

Incluye: tapa de cristal

Peso: 4,75 kg

GTIN 4015613657486

|| Código: A100268

|| Euro 129,- | R2



Kit de batería de cocina de 9 piezas

Material: acero inoxidable
 Con bordes antiderrame y asas frías
 Apto para inducción, gas y electricidad

4 ollas con tapa

Volumen	Diámetro	Altura
2,0 litros	Ø 16 cm	10,0 cm
2,7 litros	Ø 18 cm	11,0 cm
5,1 litros	Ø 24 cm	11,5 cm
6,1 litros	Ø 20 cm	20,0 cm

1 sartén

Volumen	Diámetro	Altura
2,8 litros	Ø 24 cm	6,5 cm

Peso: 6 kg

GTIN 4015613417158

|| Código: A130442

|| Euro 119,- | R2



✓ Apto para inducción



Kit de 4 ollas con tapa

Material: acero inoxidable 18/10
 Con bordes antiderrame y asas frías
 Apto para inducción, gas y electricidad

Volumen	Diámetro	Altura
8 litros	Ø 24 cm	20,0 cm
9 litros	Ø 26 cm	20,5 cm
13 litros	Ø 28 cm	22,5 cm
15 litros	Ø 30 cm	25,0 cm

Peso: 9 kg

GTIN 4015613403977

|| Código: A130441

|| Euro 185,- | R2



Sartén Gastronorm
 2/3 GN / 1/1 GN
 en la pág. 255 del catálogo



Recipiente para asar

para hornos
 Medidas:
 340 x 365 x 100 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 11,35 kg

GTIN 4015613206219

|| Código: 699100K

|| Euro 169,- | R2

Recipiente para asar

para colocar sobre 2 fuegos,
 Medidas:
 335 x 585 x 110 mm (an. x prof. x al.)
 (Altura con tapa: 175 mm)

Peso: 15,25 kg

GTIN 4015613206226

|| Código: 699200K

|| Euro 209,- | R2



Tapa

GTIN 4015613157795

|| Código: 699201

|| Euro 85,- | R2

HERVIDOR DE HUEVOS / BAÑOS MARÍA



Hervidor de huevos EH6

Material: acero inoxidable
1 cubeta, capacidad de la cubeta: 4 litros
Medidas de la cubeta: 301 x 152 x 200 mm (an. x prof. x al.)
Portahuevos: 6 soportes individuales, con código de colores, tamaño de los huevos: pequeño, mediano
Ajuste del punto de cocción: manual
Rango de temperatura: de 30 °C a 110 °C
Regulación de la temperatura: en intervalos de 10 °C
Termostato
Termostato de seguridad
Elemento calentador de acero inoxidable, montaje fijo
Potencia nominal: 2,6 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Medidas: 365 x 220 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 4,3 kg
GTIN 4015613675770
| Código: 115129
| Euro 229,- | R2



El huevo perfecto para el desayuno
✓ Ajuste individual del punto de cocción



Baño maría con grifo de descarga

Acero inoxidable
Tamaño 1/1 GN, 150 mm de profundidad
Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
340 x 590 x 240 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 7,5 kg
GTIN 4015613468969
| Código: 200240
| Euro 155,- | R2

Baño maría con grifo de descarga

Acero inoxidable
Tamaño 1/1 GN, 200 mm de profundidad
Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 355 x 550 x 295 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 9,5 kg
GTIN 4015613379678
| Código: 200207
| Euro 205,- | R2



Baño maría

Acero inoxidable
Tamaño 1/1 GN, 150 mm de profundidad
Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 338 x 540 x 248 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 8 kg
GTIN 4015613423647
| Código: 200230
| Euro 142,- | R2

Baño maría con cubetas GN 2 x 1/2 GN, 150 mm

Acero inoxidable
Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 338 x 540 x 248 mm (an. x prof. x al.)
Se incluyen 2 cubetas 1/2 GN y tapa con orificio
Peso: 10,3 kg
GTIN 4015613423654
| Código: 200232
| Euro 172,- | R2

Baño maría

Modelo igual que el 200232, pero con 3 cubetas 1/3 GN y tapa con orificio
Peso: 10,6 kg
GTIN 4015613423678
| Código: 200233
| Euro 189,- | R2

Baño maría

Acero inoxidable
1 olla de 3,5 litros
Rango de temperatura: 35 °C a 95 °C
Potencia nominal:
0,15 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 210 x 210 x 320 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 3,5 kg
GTIN 4015613520612
| Código: 605035
| Euro 259,- | R2

Baño maría

Acero inoxidable
1 olla de 6,5 litros
Rango de temperatura: 35 °C a 95 °C
Potencia nominal:
0,20 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 255 x 280 x 320 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 4,5 kg
GTIN 4015613520629
| Código: 605065
| Euro 275,- | R2



Baño maría

Acero inoxidable
2 ollas de 3,5 litros,
con regulación independiente
Rango de temperatura: 35 °C a 95 °C
Potencia nominal:
0,30 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 415 x 210 x 320 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 6,5 kg
GTIN 4015613520650
| Código: 606035
| Euro 369,- | R2

Baño maría

Acero inoxidable
2 ollas de 6,5 litros,
con regulación independiente
Rango de temperatura: 35 °C a 95 °C
Potencia nominal:
0,40 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 505 x 280 x 320 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 7,9 kg
GTIN 4015613520636
| Código: 606065
| Euro 415,- | R2



Olla de 3,5 litros

GTIN 4015613520698
| Código: 609035
| Euro 35,- | R2

Tapa

GTIN 4015613520711
| Código: 609135
| Euro 8,50 | R2

Baño maría

Acero inoxidable
3 ollas de 3,5 litros,
con regulación independiente
Rango de temperatura: 35 °C a 95 °C
Potencia nominal:
0,45 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 610 x 210 x 320 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 8,8 kg
GTIN 4015613520667
| Código: 607035
| Euro 489,- | R2



Olla de 6,5 litros

GTIN 4015613520704
| Código: 609065
| Euro 39,- | R2

Tapa

GTIN 4015613520728
| Código: 609165
| Euro 10,50 | R2

Baño maría

Acero inoxidable
4 ollas de 3,5 litros,
con regulación independiente
Rango de temperatura: 35 °C a 95 °C
Potencia nominal:
0,60 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 415 x 415 x 320 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 10,7 kg
GTIN 4015613520674
| Código: 608035
| Euro 559,- | R2





Carro bañomaría WB2110

El bufet móvil: mantenimiento y transporte en caliente de platos preparados. Inaugure un bufé caliente completo en un abrir y cerrar de ojos.

Acero inoxidable 18/10

Cubeta: 2 x 1/1 GN, 200 mm de profundidad, embutido
Calentado por agua

Grifo de vaciado de agua

Con fondo, medidas: 600 x 730 x 370 mm (an. x prof. x al.)

Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C

Zonas de temperatura regulable por separado

Regulación sin escalas de temperatura

Termostato

Interruptor de encendido/apagado con piloto de control

Piloto de control de calentamiento

Clase de protección: IP24

4 ruedas orientables, Ø 125 mm, 2 con frenos
de estacionamiento

Cable en espiral: aprox. 1,6 m

Premontada

Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V 50-60 Hz

Medidas: 655 x 900 x 910 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 38,8 kg

GTIN 4015613671789

¡ Código: 200261

¡ Euro 1.198,- ¡ R1

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro



Carro bañomaría WB3110

El bufet móvil: mantenimiento y transporte en caliente de platos preparados. Inaugure un bufé caliente completo en un abrir y cerrar de ojos.

Acero inoxidable 18/10

Cubeta: 3 x 1/1 GN, 200 mm de profundidad, embutido
Calentado por agua

Grifo de vaciado de agua

Con fondo, medidas: 600 x 1135 x 370 mm (an. x prof. x al.)

Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C

Zonas de temperatura regulable por separado

Regulación sin escalas de temperatura

Termostato

Interruptor de encendido/apagado con piloto de control

Piloto de control de calentamiento

Clase de protección: IP24

4 ruedas orientables, Ø 125 mm, 2 con frenos
de estacionamiento

Cable en espiral: aprox. 1,7 m

Premontada

Potencia nominal: 2,1 kW / 230 V 50-60 Hz

Medidas: 655 x 1300 x 910 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 54 kg

GTIN 4015613671802

¡ Código: 200262

¡ Euro 1.449,- ¡ R1

Carro bañomaría TB2110

El bufet móvil: mantenimiento y transporte en caliente de platos preparados. Inaugure un bufé caliente completo en un abrir y cerrar de ojos.

Acero inoxidable 18/10

Cubeta: 2 x 1/1 GN, 200 mm de profundidad

Calentamiento en seco

Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C

Cubetas de doble pared

Regulación sin escalas de temperatura

Interruptor de encendido/apagado con piloto de control

Piloto de control de calentamiento

4 ruedas de Ø 125 mm

(2 con freno en la zona del usuario)

Parachoques en las ruedas

Cable de conexión espiral de 3 m de longitud

Grado de protección según EN 60529: IPX4

Potencia nominal: 1 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 650 x 820 x 855 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 32 kg

Montaje sencillo

GTIN 4015613505312

■ Código: 200254

■ Euro 1.029,- | R1



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Carro bañomaría TB3110

El bufet móvil: mantenimiento y transporte en caliente de platos preparados. Inaugure un bufé caliente completo en un abrir y cerrar de ojos.

Acero inoxidable 18/10

Cubeta: 3 x 1/1 GN, 200 mm de profundidad

Calentamiento en seco

Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C

Cubetas de doble pared

Regulación sin escalas de temperatura

Interruptor de encendido/apagado con piloto de control

Piloto de control de calentamiento

4 ruedas de Ø 125 mm

(2 con freno en la zona del usuario)

Parachoques en las ruedas

Cable de conexión espiral de 3 m de longitud

Grado de protección según EN 60529: IPX4

Potencia nominal: 2 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 650 x 1200 x 855 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 41 kg

Montaje sencillo

EAN 4015613505329

■ Código: 200255

■ Euro 1.279,- | R1



VITRINAS CALIENTES / PUENTE CALENTAPLATOS



Vitrina caliente 1/1 GN

Acero inoxidable 18/10
 Acristalamiento de plexiglás
 Temperatura interior hasta max. 75 °C
 Con indicación de higrómetro y termómetro
 Calor inferior y superior, interruptor luminoso de encendido/apagado
 Incluye bandeja de agua para humidificar el aire
 Potencia nominal: 0,84 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 600 x 400 x 390 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 20 kg
 GTIN 4015613423852
|| Código: A203095
|| Euro 1.649,- || R2



Calentador por infrarrojos 2WL550 1/1 GN

Aluminio
 2 bombillas de infrarrojos
 Reflectores de aluminio ventilados
 Interruptor de encendido/apagado, longitud del cable: 1,5 m
 Temperatura máxima: 70 °C
 Potencia nominal: 0,55 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 510 x 345 x 550-700 mm (an. x prof. x al.), altura regulable
 Incluye 1 cubeta 1/1 GN de acero inoxidable, 65 mm de profundidad
 Peso: 2,4 kg
 GTIN 4015613675831
|| Código: 114266
|| Euro 119,- || R2



Calentador por infrarrojos 1/1 GN

Acero inoxidable
 Potencia nominal: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 330 x 560 x 500 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye cubeta GN y bandeja agujereada
 Peso: 8,0 kg
 GTIN 4015613432526
|| Código: A114001
|| Euro 245,- || R2



Puente calentaplatos por infrarrojos

Potencia nominal: 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Profundidad 225 mm, altura 65 mm

✓ Patas no incluidas en el suministro

Pata universal

Altura: 425 mm
 Peso: 0,718 kg
 GTIN 4015613452258
|| Código: 114000
1 par Euro 72,- || R2

Ancho	Potencia nominal	Peso	Código	Euro R2	GTIN
760 mm	0,65 kW	2,75 kg	114001	198,-	4015613451749
920 mm	0,80 kW	3,31 kg	114002	219,-	4015613452142
1070 mm	0,95 kW	3,61 kg	114003	239,-	4015613452159
1220 mm	1,10 kW	4,00 kg	114005	265,-	4015613466538
1370 mm	1,25 kW	4,32 kg	114004	275,-	4015613452166
1830 mm	1,73 kW	5,58 kg	114006	329,-	4015613466545

Lámpara de calentamiento IWL250D

Material: acero lacado
 Fijación al techo
 Bombilla de infrarrojos
 Cable espiral
 Longitud del cable: de 650 mm a 1600 mm
 Sistema colgante regulable en altura
 Interruptor de encendido/apagado
 Reflector de aire ventilado
 Potencia nominal: 0,25 kW / 230-250 V 50 Hz
 Medidas: 230 x 230 x 250 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye:

1 bombilla de infrarrojos (Philips incandescente)

Material de conexión eléctrica

Peso: 1,04 kg

GTIN 4015613684840

|| Código: 114269

|| Euro 98,- | R2

Bombilla de infrarrojos IWL250D

Philips incandescente 230-250 V BR125

Medidas:

125 x 125 x 180 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,12 kg

GTIN 4015613692562

|| Código: 114271

|| Euro 17,- | R2



✓ Lámpara de calentamiento colgante y regulable en altura, para mantener debidamente calientes los alimentos

Calentador para buffet 1WL400

Material: acero inoxidable, plexiglás
 Pantalla protectora, 1 bombilla de infrarrojos
 Placa calentadora con calefacción integrada: vitrocerámica, medidas: 320 x 525 mm (an. x prof.)
 Altura útil: 230 mm
 Rango de temperatura: de 30 °C a 85 °C
 Interruptor de encendido/apagado con piloto de control
 Piloto de control

Potencia nominal: 0,4 kW / 220-240 V 50-60 Hz

Medidas: 380 x 555 x 560 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 7,5 kg

GTIN 4015613655376

|| Código: 114263

|| Euro 229,- | R2



Calentador para buffet I2WL800

Doble efecto de calentamiento - Las bombillas de infrarrojos regulables por separado y las placas de conservación del calor hechas de vitrocerámica mantienen los alimentos calientes a la temperatura seleccionada.

Material: acero inoxidable, plexiglás

2 bombillas de infrarrojos, conmutables por separado

Con 2 placas calentadoras, medidas: 320 x 530 mm (an. x prof.)

2 zonas de calentamiento, regulables por separado

Material de la superficie de las placas de conservación de calor: vitrocerámica

Rango de temperatura: de 30 °C a 85 °C

Protección contra estornudos

Altura libre: 300 mm

Interruptor de encendido/apagado

Potencia nominal: 0,8 kW / 230 V 50-60 Hz

Medidas: 735 x 555 x 656 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 14 kg

GTIN 4015613692272

|| Código: 114272

|| Euro 409,- | R2



Calentador para buffet con 2 lámparas

Acero inoxidable 18/10

Potencia nominal: 0,95 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 850 x 650 x 800 mm

(an. x prof. x al.)

Peso: 19 kg

GTIN 4015613389684

|| Código: A114245

|| Euro 709,- | R2

Calentador para buffet con 3 lámparas

Acero inoxidable 18/10

Potencia nominal: 1,35 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 1270 x 650 x 800 mm

(an. x prof. x al.)

Peso: 28 kg

GTIN 4015613389691

|| Código: A114250

|| Euro 879,- | R2





Rechaud 5

Material: aluminio
 Con 5 placas calentadoras de aluminio
 Medidas de las placas: 280 x 165 mm
 Potencia nominal: 850 W / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 380 x 250 x 320 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 15,4 kg
 GTIN 4015613612553
|| Código: 120803
|| Euro 529,- || R2

Placa de repuesto para rechaud

Medidas de las placas:
 280 x 165 x 10 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,93 kg
 GTIN 4015613658100
|| Código: 120806
|| Euro 69,- || R2

Rechaud 8

Material: aluminio
 Con 8 placas calentadoras de aluminio
 Medidas de las placas: 280 x 165 mm
 Potencia nominal: 1.250 W / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 380 x 250 x 447 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 22,7 kg
 GTIN 4015613509815
|| Código: 120802
|| Euro 749,- || R2

Placa calentadora WP1200*

Placa calentadora compacta de doble uso - Gracias al kit de cables desmontable y al acumulador de calor, esta placa calentadora se puede utilizar también de forma flexible como hornillo de mesa.

Material: acero inoxidable
 Medidas de la superficie de colocación:
 600 x 200 mm (an. x prof.)
 Tiempo de calentamiento: 7 minutos (100 °C)
 Tiempo máx. de conservación del calor: 37 minutos
 Termostato
 Protección contra sobrecalentamientos
 Interruptor de encendido/apagado
 En cuanto se conecta, la placa calentadora se calienta automáticamente a una temperatura máx. de 100 °C
 Kit de cables desmontable
 Potencia nominal: 1,2 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 Medidas: 730 x 215 x 62 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 4 kg

GTIN 4015613687254
|| Código: A114365
|| Euro 59,- || R2



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Placa calentadora para 1/1 GN

Carcasa de aluminio, superficie de vidrio
 Interruptor de encendido y apagado
 Temperatura máx. de la superficie 95 °C
 Regulación progresiva de la temperatura 30 °C a 95 °C
 Piloto de control
 Potencia nominal: 150 W / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 570 x 305 x 40 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 3,45 kg
 GTIN 4015613416755
|| Código: 114356
|| Euro 124,- || R2



Placa calentadora para 2/1 GN

Carcasa de aluminio, superficie de vidrio
 Interruptor de encendido y apagado
 Temperatura máx. de la superficie 95 °C
 Regulación progresiva de la temperatura 30 °C a 95 °C
 Piloto de control
 Potencia nominal: 300 W / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 666 x 550 x 40 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,1 kg
 GTIN 4015613416762
|| Código: 114357
|| Euro 169,- || R2



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Placa calentadora

Acero inoxidable
 Termostato regulable hasta 95 °C
 Rango de temperatura: 35 °C a 95 °C
 Potencia nominal: 0,25 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 500 x 375 x 64 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 5,4 kg
 GTIN 4015613504957
|| Código: 114360
|| Euro 129,- || R2



Placa calentadora

Acero inoxidable
 Termostato regulable hasta 95 °C
 Rango de temperatura: 35 °C a 95 °C
 Potencia nominal: 0,45 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 900 x 450 x 64 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 13,8 kg
 GTIN 4015613504964
|| Código: 114361
|| Euro 185,- || R2



Placa calentadora

Acero inoxidable
 Termostato regulable hasta 95 °C
 Rango de temperatura: 35 °C a 95 °C
 Potencia nominal: 0,6 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas:
 1000 x 500 x 64 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 16,5 kg
 GTIN 4015613504971
|| Código: 114362
|| Euro 229,- || R2





Dispensador de platos con calentamiento eléctrico

Acero inoxidable
 Temperatura: 30 °C a 110 °C
 Capacidad: aprox. 2 x 50 platos, máx. Ø 300 mm
 4 ruedas de plástico de Ø 100 mm (con 2 frenos)
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 435 x 820 x 1025 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 2 tapas de plástico
 Peso: 54 kg
 GTIN 4015613437774
¡ Código: 103065
¡ Euro 1.389,- ¡ R2



Armario calentaplatos

Acero inoxidable, 1 puerta
 1 estante intermedio regulable
 Capacidad: 25 - 30 platos, Ø 320 mm
 Termostato 30 °C a 85 °C
 Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Medidas: 400 x 400 x 545 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 24 kg
 GTIN 4015613405704
¡ Código: 103064
¡ Euro 315,- ¡ R2

Armario calentaplatos

Acero inoxidable, 1 puerta
 1 estante intermedio regulable
 Capacidad: 55 - 60 platos, Ø 320 mm
 Termostato 30 °C a 85 °C
 Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Medidas: 450 x 450 x 855 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 33 kg
 GTIN 4015613398594
¡ Código: 103063
¡ Euro 379,- ¡ R2



Armario calentaplatos

Acero inoxidable, 2 puertas
 1 estante intermedio regulable
 Capacidad: 110 - 120 platos, Ø 320 mm
 Termostato 30 °C a 85 °C
 Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Medidas: 750 x 450 x 855 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 49 kg
 GTIN 4015613398600
¡ Código: 103122
¡ Euro 639,- ¡ R2

Calientaplatos para aprox. 30-40 platos

Modelo para colocar sobre una mesa de trabajo o directamente en el bufé.

Acero inoxidable, con base intermedia fija

1 puerta de cristal giratoria que ahorra espacio al introducirse en el armazón

Capacidad: aprox. 30-40 platos de Ø 320 mm

Temperatura con regulación termostática de 30 °C a 80 °C

Potencia nominal: 600 W / 230 V 50 Hz

Medidas: interior Ø 330 mm, altura: 440 mm
exterior Ø 460 mm, altura: 575 mm

Peso: 21,6 kg

GTIN 4015613475592

|| Código: 103069

|| Euro 595,- || R2



Calientatazas T160

Material: aluminio, plástico

Capacidad para alojar máx.: 2 x 8 tazas

Diámetro tazas máx.: 90 mm

Medidas de compartimento de taza: Ø 95 mm, altura 300 mm

Rango de temperatura: de 47 °C a 52 °C

Calefacción: calefacción PTC

Interruptor de encendido/apagado con piloto de control

Potencia nominal: 0,11 kW / 220-240 V 50/60 Hz

Medidas: 290 x 210 x 350 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,2 kg

GTIN 4015613672250

|| Código: 103048

|| Euro 149,- || R2



Calientatazas para 48 tazas

Con base giratoria para sacar y rellenar fácilmente para tazas de hasta Ø 90 mm como máx.

Temperatura de las tazas aprox. 30 °C a 45 °C

Potencia nominal: 200 W / 230 V 50/60 Hz

Medidas: Ø 350 mm, altura: 405 mm

4 recipientes para cucharillas, desmontables para facilitar la limpieza

Peso: 7 kg

GTIN 4015613469218

|| Código: 103067

|| Euro 365,- || R2



Calientatazas para aprox. 72 tazas

Acero inoxidable

Capacidad para hasta 72 tazas

Temperatura de las tazas de hasta aprox. 60 °C

Potencia nominal: 140 W / 230 V 50 Hz

Medidas: 320 x 360 x 545 mm (an. x prof. x al.)

Superficie de apoyo 250 x 250 mm (an. x prof.) para colocar platillos, tazas, etc.

Peso: 11,6 kg

GTIN 4015613475585

|| Código: 103068

|| Euro 392,- || R2



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Maquina de perritos calientes

Acero inoxidable
 Cilindro de cristal: Ø 200 mm, altura: 240 mm
 Regulador de temperatura de aprox. 30 °C a 100 °C
 Potencia nominal: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: Ø 295 mm, altura: 415 mm
 Peso: 4,8 kg
 GTIN 4015613432601
¡ Código: A120407
¡ Euro 229,- ¡ R2



Maquina de perritos calientes

Acero inoxidable
 Cilindro de cristal: Ø 200 mm, altura: 240 mm
 Regulador de temperatura de aprox. 30 °C a 100 °C
 Potencia nominal: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 280 x 280 x 355 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 5,2 kg
 GTIN 4015613432595
¡ Código: A120406
¡ Euro 245,- ¡ R2



Maquina de perritos calientes

Acero inoxidable 18/10
 Piloto de control
 Regulador de temperatura de 30 °C a 90 °C
 Cilindro de cristal Ø 195 mm, altura: 245 mm
 Potencia nominal: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 260 x 295 x 360 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,9 kg
 GTIN 4015613370521
¡ Código: A120401
¡ Euro 315,- ¡ R2



Pincho tostador para maquina perritos calientes T4 con 4 pinchos

Para disfrutar del perfecto perrito caliente: este "tostador" de 4 pinchos es el complemento perfecto para su maquina perritos calientes.
 Acero inoxidable, base galvanizada
 4 pinchos tostadores de acero inoxidable
 Rango de temperatura: hasta 80 °C
 Potencia nominal: 190 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 240 x 280 x 310 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 2,75 kg
 GTIN 4015613610603
¡ Código: A120409
¡ Euro 135,- ¡ R2

Maquina de perritos calientes con 4 barras para tostar

Acero inoxidable
Cilindro de cristal: Ø 200 mm, altura: 240 mm
Regulador de temperatura de 40 °C a 100 °C
Potencia nominal: 0,96 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 500 x 285 x 390 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 7,63 kg
GTIN 4015613443065
| Código: A120408
| Euro 319,- | R2



Parrilla rodillo para salchichas 7180

Acero inoxidable
7 rodillos giratorios de aprox. 460 mm de longitud - para hasta 18 salchichas
2 zonas de calentamiento con regulación independiente - 4 rodillos delante, 3 rodillos detrás
Regulación continua de temperatura: 0 °C a 114 °C
2 pilotos de control de calentamiento
Termostato de seguridad
Potencia nominal: 590 W / 230 V 50 Hz
Medidas: 590 x 305 x 230 mm (an. x prof. x al.)
Incluidas rejilla y bandeja colectora de grasa, acero inoxidable
Peso: 12,4 kg
GTIN 4015613615349
| Código: 104915
| Euro 429,- | R2



Calentador de salchichas 1KA10

Material: acero inoxidable
1 cubeta
Medidas de la cubeta: 240 x 300 x 150 mm (an. x prof. x al.)
Regulación de temperatura termostática: 30 °C a 90 °C
Interruptor de encendido/apagado
2 pilotos de control
Potencia nominal: 1 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 270 x 350 x 240 mm (an. x prof. x al.)
Incluye: tapa abatible, extraíble
Peso: 5,6 kg
GTIN 4015613659497
| Código: A120465
| Euro 159,- | R2



Calentador de salchichas 2KA20

Material: acero inoxidable
2 cubetas, regulables por separado
Medidas de la cubeta, cada una: 240 x 300 x 150 mm (an. x prof. x al.)
Regulación de temperatura termostática: 30 °C a 90 °C
Grifo de descarga
Interruptor de encendido/apagado
4 pilotos de control
Potencia nominal: 2 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 535 x 370 x 240 mm (an. x prof. x al.)
Incluye: 2 tapas abatibles, extraíbles
Peso: 10,4 kg
GTIN 4015613659503
| Código: A120466
| Euro 312,- | R2



Dispensadores de salsa para cubetas GN con una profundidad de 150 mm



Dispensador de salsa para cubeta 1/6 GN con tapa

Tapa de acero inoxidable 18/10
Bomba de policarbonato
Medidas:
165 x 181 x 232 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,6 kg
GTIN 4015613481319
| Código: 100330
| Euro 179,- |R2

Dispensador de salsa para cubeta 1/4 GN con tapa

Tapa de acero inoxidable 18/10
Bomba de policarbonato
Medidas:
168 x 267 x 232 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,8 kg
GTIN 4015613481326
| Código: 100331
| Euro 179,- |R2

Dispensador de salsa para cubeta 1/3 GN con tapa

Tapa de acero inoxidable 18/10
Bomba de policarbonato
Medidas:
181 x 334 x 232 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,9 kg
GTIN 4015613481333
| Código: 100332
| Euro 179,- |R2



✓ Dispensadores de salsa
3 porcionadores diferentes incluidos,
diámetros: 3,9 mm / 6,5 mm / 10 mm

Los dispensadores de salsa pueden utilizarse para ketchup, mayonesa, mostaza, etc.



Dispensador de salsa, 1 bomba

Carcasa de acero inoxidable 18/10
Bomba de policarbonato
Recipiente interior de polietileno
Capacidad: 3,3 l
Medidas:
139 x 224 x 456 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 2,3 kg
GTIN 4015613481272
| Código: 100321
| Euro 398,- |R2

Dispensador de salsa, 2 bombas

Carcasa de acero inoxidable 18/10
Bomba de policarbonato
Recipiente interior de polietileno
Capacidad: 2 x 3,3 l
Medidas:
276 x 224 x 456 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 4,1 kg
GTIN 4015613481289
| Código: 100322
| Euro 619,- |R2

Dispensador de salsa, 3 bombas

Carcasa de acero inoxidable 18/10
Bomba de policarbonato
Recipiente interior de polietileno
Capacidad: 3 x 3,3 l
Medidas:
394 x 224 x 456 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 5,3 kg
GTIN 4015613481296
| Código: 100323
| Euro 829,- |R2

Dispensador de salsa, 4 bombas

Carcasa de acero inoxidable 18/10
Bomba de policarbonato
Recipiente interior de polietileno
Capacidad: 4 x 3,3 l
Medidas:
511 x 224 x 456 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 7,9 kg
GTIN 4015613481302
| Código: 100324
| Euro 1.069,- |R2

Cortador de salchichas manual

Carcasa, estribo de corte y cuchilla de acero inoxidable
 Base con copas de succión
 Grosor de los discos: 17,5 mm
 Cortes: 11 ud.
 Anchura de trabajo: 210 mm
 Medidas: 300 x 115 x 210 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 2,3 kg
 GTIN 4015613505152
|| Código: 120579
|| Euro 142,- || R2



Cortador de salchichas eléctrico con doble cuchilla giratoria

Carcasa y cuchilla giratoria de acero inoxidable
Con función de conexión automática
 Ajuste del grosor de los discos: 5 - 35 mm
 Potencia nominal: 135 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 185 x 210 x 325 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,9 kg
 GTIN 4015613505138
|| Código: 120578
|| Euro 239,- || R2



Cuchilla giratoria doble de repuesto

para el cortador de salchichas eléctrico
 Peso: 0,07 kg
 GTIN 4015613658063
|| Código: 120582
|| Euro 34,- || R2





Tostadora TS20Sli*

Una tostadora práctica y segura: cuando ya están listas, las tostadas se deslizan hasta una bandeja integrada.

Material: plástico

Funciones: tostado, descongelación

Cantidad de ranuras: 1

Tamaño de cada ranura: 270 x 38 x 120 mm (an. x prof. x al.)

Diseñada para: Tostadas, pan tostado para sándwich

Cantidad de niveles de tostado: 6

Manejo: 1 panel de control

Rampa de salida de tostadas, botón de cancelación

Potencia nominal: 1,3 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 405 x 152 x 268 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,2 kg

GTIN 4015613680262

|| Código: 100282

|| Euro 55,- | R2



Tostadora TS20

también para sándwiches

Acero inoxidable

Tamaño de la ranura: aprox. 14 x 4 cm

Niveles de tostado: 1 - 7

Con rejilla amovible especial pan y

recojedor de migas

Potencia nominal: 0,8-0,9 kW / 220-240 V 50/60 Hz

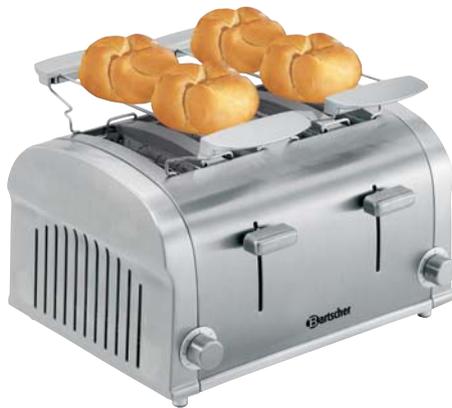
Medidas: 190 x 265 x 195 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,85 kg

GTIN 4015613454412

|| Código: 100201

|| Euro 50,- | R2



Tostadora TS40

también para sándwiches

Acero inoxidable

2 campos de manejo: 2 ranuras con propia palanca cada uno

Tamaño de la ranura: aprox. 14 x 4 cm

Niveles de tostado: 1 - 7

Con 2 rejillas amovibles especial pan y

2 recojedores de migas

Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V 50/60 Hz

Medidas: 320 x 270 x 195 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 3,1 kg

GTIN 4015613454429

|| Código: 100202

|| Euro 81,- | R2



Tostadora TS60

6 ranuras con selector para tostar 2, 4 o 6 rebanadas de pan.

Material: acero inoxidable

Funciones: tostado

Cantidad de ranuras: 6

Tamaño de la ranura: 145 x 20 x 135 mm (an. x prof. x al.)

Diseñada para: tostadas, pan tostado para sándwich

Manejo: 1 palanca para 6 ranuras (expulsión manual),

selector para la puesta en marcha de las ranuras de tostado en grupos de dos

Recojedor de migas extraíble, señal acústica tras el tiempo ajustado

Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 405 x 265 x 220 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 5,6 kg

GTIN 4015613670911

|| Código: 100197

|| Euro 229,- | R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Tostadora de cinta "Mini"

Ocupa poco espacio, perfecta para bufés
 Modelo de acero inoxidable
 Aprox. 75 rebanadas por hora
 Velocidad de la cinta regulable
 Potencia nominal: 1,34 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 285 x 420 x 390 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 13,5 kg
 GTIN 4015613505473
|| Código: 100211
|| Euro 435,- || R2



Tostadora de cinta

Modelo de acero inoxidable
 Aprox. 150 rebanadas por hora
 Velocidad de la cinta regulable
 Potencia nominal: 2,24 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 370 x 420 x 390 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 16,13 kg
 GTIN 4015613421490
|| Código: A100205
|| Euro 579,- || R2



Tostador simple

Carcasa de acero inoxidable
 Radiador de cuarzo
 Temporizador de 15 minutos
 1 rejilla
 Potencia nominal: 1,7 kW / 230 V 50 Hz
 Exterior: 440 x 260 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 Interior: 355 x 240 x 50 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye pinzas para tostadas
 Peso: 8,2 kg
 GTIN 4015613388601
|| Código: A151300
|| Euro 182,- || R2



Tostador doble

Carcasa de acero inoxidable
 Radiador de cuarzo
 Temporizador de 15 minutos
 2 rejillas
 Potencia nominal: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Exterior: 440 x 260 x 400 mm (an. x prof. x al.)
 Interior: 355 x 240 x 2x 50 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye pinzas para tostadas
 Peso: 9,7 kg
 GTIN 4015613385549
|| Código: A151600
|| Euro 229,- || R2





Horno para pizza "Mini 1"

Modelo de acero inoxidable
 Cámara de cocción:
 410 x 370 x 90 mm (an. x prof. x al.), 1 pizza de Ø 35 cm,
 con base de piedra termostensible
 Temperatura hasta 300 °C
 Con temporizador
 Potencia nominal: 2 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 545 x 500 x 230 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 18,8 kg
 GTIN 4015613494074
|| Código: 203510
|| Euro 429,- IR2



Horno para pizza "Mini 2"

Modelo de acero inoxidable
 Cada cámara de cocción:
 410 x 370 x 90 mm (an. x prof. x al.), 1 pizza de Ø 35 cm,
 con base de piedra termostensible
 Temperatura de hasta 300 °C
 Con temporizador
 Potencia nominal: 2,7 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 545 x 500 x 380 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 27,7 kg
 GTIN 4015613491714
|| Código: 203500
|| Euro 619,- IR2



Horno para pizza "Mini Plus"

Modelo de acero inoxidable
 Cámara de cocción:
 410 x 370 x 90 mm (an. x prof. x al.), 1 pizza de Ø 35 cm,
 con base de piedra termostensible
 Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
 Temperatura hasta 400 °C
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 575 x 525 x 270 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 27,2 kg
 GTIN 4015613581095
|| Código: 203530
|| Euro 635,- IR2



Horno para pizza "Mini Plus 2"

Modelo de acero inoxidable
 Cada cámara de cocción:
 410 x 370 x 90 mm (an. x prof. x al.), 1 pizza de Ø 35 cm,
 con base de piedra termostensible
 Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
 Temperatura hasta 400 °C
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 3,4 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 570 x 550 x 475 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 41,8 kg
 GTIN 4015613647593
|| Código: 203535
|| Euro 1.149,- IR2

Horno de convección "Piccolino"*

...para pizzas de hasta 26 cm Ø.
 Exterior: metal lacado
 Interior: acero galvanizado
 Cámara de cocción: capacidad 19 litros
 Interruptor de 4 niveles, calor superior e inferior
 Temporizador de 60 minutos
 Termostato hasta 230 °C
 Extraíble recojedor de migas
 Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 425 x 380 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 7,3 kg
 Incluye 1 rejilla, 1 bandeja, 1 asa,
 1 espada para pollo con pinchos
 GTIN 4015613588575
|| Código: A120787
|| Euro 109,- || R2

Rejilla adicional
 300 x 280 mm (an. x prof.)
 GTIN 4015613589145
|| Código: A120794
|| Euro 6,50 || R2

Bandeja de horno
 300 x 285 x 23 mm
 (an. x prof. x al.)
 GTIN 4015613589121
|| Código: A120793
|| Euro 7,50 || R2



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Horno de convección

Revestimiento exterior e interior
 de acero inoxidable
 Distancia entre bandejas: 55 mm
 Con temporizador (0-120 minutos)
 Termostato hasta 250 °C
 Piloto de control
 Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 Interior: 404 x 308 x 254 mm (an. x prof. x al.)
 Exterior: 527 x 450 x 316 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 16 kg
 Incluye 1 rejilla, 1 bandeja
 GTIN 4015613404073
|| Código: A120880
|| Euro 415,- || R2

Rejilla adicional
 400 x 290 mm
 (an. x prof.)
 GTIN 4015613404110
|| Código: A120701
|| Euro 16,- || R2

Bandeja de horno
 400 x 280 x 11 mm
 (an. x prof. x al.)
 GTIN 4015613404127
|| Código: A120702
|| Euro 19,- || R2



Horno convección y vapor compacto

Modelo de acero inoxidable
 Ranuras de inserción: 4 x 2/3 GN
 Regulador de temperatura hasta 200 °C
 Temporizador 0 - 120 min.
 4 funciones:
 descongelado / convección / cocción combinada / cocción al vapor
 con tanque de agua de 1,3 litros
 Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas:
 550 x 545 x 380 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 1 rejilla
 Peso: 20 kg
 GTIN 4015613487885
|| Código: 120791
|| Euro 769,- || R2

Bandeja 2/3 GN
 354 x 325 x 20 mm
 (an. x prof. x al.)
 GTIN 4015613271781
|| Código: A101195
|| Euro 16,- || R2



La construcción compacta y las 4 ranuras de inserción con formato 2/3 GN permiten el máximo confort y un trabajo funcional.

- ✓ **Distintos procesos de cocción**
 Convección - Vapor - Cocción - Asado
 para cocinar suavemente los alimentos.
- ✓ **No se necesita toma de agua**
 El recipiente de agua de 1,3 litros garantiza una utilización flexible.
- ✓ **Manejo sencillo**
 Gracias al interruptor giratorio manual

- ✓ Bandejas de horno no incluidas en el suministro
- ✓ Bandejas en pág. 82



Microonda*

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
 Potencia del microondas: 900 W
 Plato de cristal giratorio Ø 270 mm
 Capacidad: 23 litros
 Niveles de potencia: 6
 Temporizador manual hasta 30 minutos
 Función de descongelado
 Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas espacio de cocción: 315 x 290 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 483 x 425 x 281 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 12,6 kg
 GTIN 4015613518992
|| Código: 610836
|| Euro 179,- | R2



Microonda con grill*

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
 Potencia del microondas: 900 W
 Potencia del grill: 1000 W
 Plato de cristal giratorio Ø 270 mm
 Capacidad: 23 litros
 Niveles de potencia: 9
 Temporizador manual hasta 30 minutos
 Con función grill independiente y combinable
 Función de descongelado
 Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas espacio de cocción: 315 x 290 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 483 x 425 x 281 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 13,5 kg
 Accesorios: 1 soporte para el grill de Ø 200 mm, altura: 90 mm
 GTIN 4015613335285
|| Código: 610826
|| Euro 205,- | R2



Microonda con convección y grill*

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
 Potencia del microondas: 900 W
 Potencia convección: 1950 W
 Potencia del grill: 1000 W
 Plato de cristal giratorio Ø 270 mm
 Capacidad: 25 litros
 Niveles de potencia: 10
 Temporizador digital hasta 95 minutos
 Con función de convección y grill independientes y combinables
 Función de descongelado
 Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas espacio de cocción: 320 x 315 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 483 x 422 x 281 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 16,6 kg
 Accesorios: 1 sartén de grill de Ø 275 mm, altura: 50 mm, con asa desmontable
 GTIN 4015613520056
|| Código: 610835
|| Euro 265,- | R2



Soporte mural

Acero inoxidable 18/10, modelo muy estable
 Capacidad de carga: hasta 40 kg (comprobar resistencia de la pared)
 Medidas exteriores: 520 x 400 mm (an. x prof.)
 Peso: 3,39 kg
 GTIN 4015613431963
|| Código: 174520
|| Euro 63,- | R2

Para los modelos con código: 610836, 610826, 610835

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Microonda 10250M

Material: acero inoxidable
 Material espacio de cocción: acero inoxidable
 Funciones: calentar
 Capacidad: 25 litros
 Potencia del microondas: 1000 W
 Cantidad de niveles de potencia: 1
 Cantidad de magnetrones: 1
 Temporizador: manual
 Ajuste de tiempo hasta: 6 minutos
 Control: muletilla
 Display LED
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 1,55 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas espacio de cocción: 310 x 325 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 515 x 435 x 310 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 15,2 kg
 GTIN 4015613649450
|| Código: 610184
|| Euro 459,- || R2



Microonda

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
 Potencia del microondas: 1000 W / 1 magnetrón
 Capacidad: 25 litros
 Niveles de potencia: 6
 Temporizador manual hasta 60 minutos
 Función de descongelado
 Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas espacio de cocción: 335 x 360 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 520 x 465 x 312 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 17,4 kg
 GTIN 4015613487762
|| Código: 610182
|| Euro 489,- || R2



Microonda

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
 Potencia del microondas: 1000 W / 1 magnetrón
 Capacidad: 25 litros
 Niveles de potencia: 3
 Temporizador digital hasta 99 minutos
 10 memorias de programa con asignación doble
 Función de descongelado
 Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas espacio de cocción: 335 x 360 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 520 x 465 x 312 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 17,4 kg
 GTIN 4015613440101
|| Código: 610181
|| Euro 519,- || R2



Soporte mural

Acero inoxidable 18/10, modelo muy estable
 Capacidad de carga: hasta 50 kg (comprobar resistencia de la pared)
 Medidas exteriores: 600 x 600 mm (an. x prof.)
 Peso: 5,4 kg
 GTIN 4015613434988
|| Código: 174600
|| Euro 93,- || R2



Para los modelos con código: 610184, 610182, 610181



Microonda 18340M

Material: acero inoxidable
 Material espacio de cocción: acero inoxidable
 Funciones: calentar, descongelar
 Capacidad: 34 litros
 Potencia del microondas: 1800 W
 Cantidad de niveles de potencia: 6
 Cantidad de magnetrones: 2
 Temporizador: digital
 Ajuste de tiempo hasta: 60 minutos
 Control: muletilla
 Indicación digital
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 3 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas espacio de cocción: 360 x 400 x 215 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 570 x 535 x 365 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 33,2 kg
 GTIN 4015613658599
|| Código: 610192
|| Euro 1.149,- || R2



Microonda 18340D

Material: acero inoxidable
 Material espacio de cocción: acero inoxidable
 Funciones: calentar, descongelar
 Capacidad: 34 litros
 Potencia del microondas: 1800 W
 Cantidad de niveles de potencia: 4
 Cantidad de magnetrones: 2
 Temporizador: digital
 Ajuste de tiempo hasta: 60 minutos
 (10 preajustado + entrada manual)
 Programas ajustables: 100
 Control: electrónico
 Indicación digital
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 3 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas espacio de cocción: 360 x 400 x 215 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 570 x 535 x 365 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 33,05 kg
 GTIN 4015613649467
|| Código: 610188
|| Euro 1.149,- || R2



Soporte mural

Acero inoxidable 18/10, modelo muy estable
 Capacidad de carga: hasta 50 kg (comprobar resistencia de la pared)
 Medidas exteriores: 600 x 600 mm (an. x prof.)
 Peso: 5,4 kg
 GTIN 4015613434988
|| Código: 174600
|| Euro 93,- || R2

Para los modelos con código:
610192, 610188, 610189, 610191, 610190

Microonda 21170D

Material: acero inoxidable
 Material espacio de cocción: acero inoxidable
 Funciones: calentar, descongelar
 Capacidad: 17 litros
 Potencia del microondas: 2100 W
 Cantidad de niveles de potencia: 10
 Cantidad de magnetrones: 2
 Temporizador: digital
 Ajuste de tiempo hasta: 60 minutos
 (10 preajustado + entrada manual)
 Programas ajustables: 10,
 opcionalmente opción de memoria flash de USB
 Control: electrónico
 Indicación digital
 Iluminación interior
 Propiedades: teclas táctiles
 Potencia nominal: 3,2 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas espacio de cocción: 330 x 308 x 160 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 420 x 555 x 340 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 31,75 kg
 GTIN 4015613658582
|| Código: 610189
|| Euro 1.249,- || R2



Microonda "Samsung CM1919A"

Microonda apto para GN con 2 magnetrons potente para resultados homogéneos.
 Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
 Potencia del microondas: 1850 W / 2 magnetrons
 2 filtros de ondas, seguro quintuple de puerta
 Capacidad: 26 litros
 Apto para 2/3 GN
 Niveles de potencia: 5 (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
 Ajuste manual del tiempo, tecla +20-segundos
 2 funciones de descongelado
 Revestimiento de techo apto para lavavajillas
 Apilable (elementos de fijación incluidos)
 Potencia nominal: 3,2 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas espacio de cocción: 370 x 370 x 190 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 465 x 602 x 365 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 33,6 kg
 GTIN 4015613639413
|| Código: 610191
|| Euro 1.298,- || R2



Microonda "Samsung CM1929A"

Modelo igual que el "CM1919A", pero
 Ajuste digital con 30 memorias de programa, tecla +20-segundos
 Peso: 34 kg
 GTIN 4015613639406
|| Código: 610190
|| Euro 1.298,- || R2



Basic Line - Cubetas Gastronorm según EN 631 de acero inoxidable con superficie mate sedosa



Tamaño	an. x long. mm	Litros/capacidad	Prof. mm	Código	Euro/Cubeta R2	
1/1 GN	530 x 325		20	711020	9,-	GTIN 4015613695556
	530 x 325	5,00	40	711040	11,-	GTIN 4015613695570
	530 x 325	9,00	65	711065	12,-	GTIN 4015613695587
	530 x 325	14,00	100	711100	14,-	GTIN 4015613695594
	530 x 325	21,00	150	711150	20,-	GTIN 4015613695600
	530 x 325	28,00	200	711200	25,-	GTIN 4015613695617



2/3 GN	354 x 325		20	723020	6,50	GTIN 4015613695624
	354 x 325	3,00	40	723040	7,50	GTIN 4015613695631
	354 x 325	5,50	65	723065	9,-	GTIN 4015613695648
	354 x 325	9,00	100	723100	11,-	GTIN 4015613695655
	354 x 325	13,00	150	723150	15,-	GTIN 4015613695662
	354 x 325	18,00	200	723200	18,-	GTIN 4015613695679



1/2 GN	325 x 265		20	712020	6,-	GTIN 4015613695686
	325 x 265	2,00	40	712040	7,-	GTIN 4015613695693
	325 x 265	4,00	65	712065	8,-	GTIN 4015613695709
	325 x 265	6,50	100	712100	10,-	GTIN 4015613695716
	325 x 265	9,50	150	712150	14,-	GTIN 4015613695723
	325 x 265	12,50	200	712200	17,-	GTIN 4015613695730



1/3 GN	325 x 176		20	713020	5,-	GTIN 4015613695747
	325 x 176	1,50	40	713040	6,50	GTIN 4015613695761
	325 x 176	2,50	65	713065	7,50	GTIN 4015613695778
	325 x 176	4,00	100	713100	9,-	GTIN 4015613695785
	325 x 176	5,75	150	713150	12,-	GTIN 4015613695792
	325 x 176	7,80	200	713200	15,-	GTIN 4015613695808



1/4 GN	265 x 162		20	714020	4,-	GTIN 4015613695822
	265 x 162	1,60	40	714040	6,-	GTIN 4015613695839
	265 x 162	1,80	65	714065	6,50	GTIN 4015613695846
	265 x 162	2,80	100	714100	7,-	GTIN 4015613695853
	265 x 162	4,00	150	714150	10,-	GTIN 4015613695860



1/6 GN	176 x 162	1,00	65	716065	5,-	GTIN 4015613695877
	176 x 162	1,60	100	716100	6,-	GTIN 4015613695884
	176 x 162	2,40	150	716150	8,50	GTIN 4015613695891



1/9 GN	176 x 108	0,60	65	719065	4,-	GTIN 4015613695907
	176 x 108	1,00	100	719100	6,-	GTIN 4015613695914

Tapa para cubetas GN



Tamaño	Código	Euro R2	
1/1 GN	711311	10,-	GTIN 4015613695921
2/3 GN	711323	9,-	GTIN 4015613695938
1/2 GN	711312	8,-	GTIN 4015613695945
1/3 GN	711313	6,-	GTIN 4015613695969
1/4 GN	711314	5,-	GTIN 4015613695976
1/6 GN	711316	4,-	GTIN 4015613695983
1/9 GN	711319	3,-	GTIN 4015613695990

Top Line - Cubetas Gastronorm según EN 631 de acero inoxidable 18/10



Tamaño	an. x long. mm	Litros/capacidad	Prof. mm	Código	Euro/Cubeta R2	
2/1 GN	650 x 530		20	A120020	28,-	GTIN 4015613273662
	650 x 530	10,00	40	A120040	31,-	GTIN 4015613271040
	650 x 530	18,50	65	A120065	36,-	GTIN 4015613271057
	650 x 530	28,50	100	A120103	40,-	GTIN 4015613271811
	650 x 530	42,50	150	A120153	49,-	GTIN 4015613271828



1/1 GN	530 x 325		20	A121025	16,-	GTIN 4016098166722
	530 x 325	5,00	40	A121040	18,-	GTIN 4015613271064
	530 x 325	9,00	65	A121065	20,-	GTIN 4016098162755
	530 x 325	14,00	100	A121100	24,-	GTIN 4016098162762
	530 x 325	21,00	150	A120610	31,-	GTIN 4016098101204
	530 x 325	28,00	200	A121200	39,-	GTIN 4015613271071



2/4 GN	530 x 162		20	A128020	10,-	GTIN 4015613271118
	530 x 162	2,00	40	A128040	12,-	GTIN 4015613271125
	530 x 162	3,80	65	A128065	15,-	GTIN 4015613271132
	530 x 162	6,00	100	A128100	19,-	GTIN 4015613271149
	530 x 162	9,00	150	A128150	27,-	GTIN 4015613271156



2/3 GN	354 x 325		20	A125020	11,50	GTIN 4015613271194
	354 x 325	3,00	40	A125040	13,50	GTIN 4015613271200
	354 x 325	5,50	65	A125065	15,50	GTIN 4015613271217
	354 x 325	9,00	100	A125100	20,-	GTIN 4015613271224
	354 x 325	13,00	150	A125150	27,-	GTIN 4015613271231
	354 x 325	18,00	200	A125200	33,-	GTIN 4015613271248



1/2 GN	325 x 265		20	A122020	9,-	GTIN 4015613271088
	325 x 265	2,00	40	A122040	10,50	GTIN 4015613271095
	325 x 265	4,00	65	A122065	12,50	GTIN 4016098162779
	325 x 265	6,50	100	A122100	15,-	GTIN 4016098162786
	325 x 265	9,50	150	A120620	20,-	GTIN 4015613278988
	325 x 265	12,50	200	A122200	27,-	GTIN 4015613271101



1/3 GN	325 x 176		20	A123020	7,-	GTIN 4015613271255
	325 x 176	1,50	40	A123040	8,-	GTIN 4015613271262
	325 x 176	2,50	65	A123065	10,-	GTIN 4016098162793
	325 x 176	4,00	100	A123100	12,-	GTIN 4016098162809
	325 x 176	5,75	150	A123150	19,-	GTIN 4016098101266
	325 x 176	7,80	200	A123200	24,-	GTIN 4015613271279



1/4 GN	265 x 162		20	A124020	6,-	GTIN 4015613271163
	265 x 162	1,80	65	A124065	8,-	GTIN 4015613271170
	265 x 162	2,80	100	A124100	11,-	GTIN 4016098170354
	265 x 162	4,00	150	A120640	17,-	GTIN 4016098101297
	265 x 162	5,50	200	A124200	23,-	GTIN 4015613271187



1/6 GN	176 x 162	1,00	65	A126065	7,-	GTIN 4016098170385
	176 x 162	1,60	100	A126100	10,-	GTIN 4016098170378
	176 x 162	2,40	150	A120650	15,-	GTIN 4016098101327
	176 x 162	3,40	200	A126200	19,-	GTIN 4015613271286



1/9 GN	176 x 108	0,60	65	A129065	6,-	GTIN 4016098169181
	176 x 108	1,00	100	A129100	10,-	GTIN 4016098169198



Tapa
véase la pág. 252
del catálogo

Barra intermedia, 325 mm
GTIN 4016098101181
| Código: A120601
| Euro 7,- | R2

Barra intermedia, 530 mm
GTIN 4016098101198
| Código: A120602
| Euro 8,- | R2

Top Line - Cubetas Gastronorm según EN 631 de acero inoxidable 18/10

Modelo agujereado



Tamaño	an. x long. mm	Litros/capacidad	Prof. mm	Código	Euro/Cubeta R2	
1/1 GN	530 x 325	9,00	60	A101065	27,-	GTIN 4016098175229
	530 x 325	14,00	100	A101100	33,-	GTIN 4016098175236
	530 x 325	21,00	150	A101150	49,-	GTIN 4016098175243
2/3 GN	354 x 325	5,50	65	A103065	21,-	GTIN 4015613278940
	354 x 325	9,00	100	A103100	29,-	GTIN 4015613487618
	354 x 325	13,00	150	A103150	40,-	GTIN 4015613487625
1/2 GN	325 x 265	4,00	60	A102065	18,-	GTIN 4016098175199
	325 x 265	6,50	100	A102100	25,-	GTIN 4016098175205
	325 x 265	9,50	150	A102150	35,-	GTIN 4016098175212

Barra intermedia, 325 mm

GTIN 4016098101181

|| Código: A120601

|| Euro 7,- | R2

Barra intermedia, 530 mm

GTIN 4016098101198

|| Código: A120602

|| Euro 8,- | R2

Tapa



Tamaño	Código	Euro R2	
1/1 GN	A120615	16,-	GTIN 4016098101211
2/3 GN	A120634	12,-	GTIN 4015613271293
1/2 GN	A120625	10,-	GTIN 4016098101242
1/3 GN	A120635	8,-	GTIN 4016098101273
1/4 GN	A120645	7,-	GTIN 4016098101303
1/6 GN	A120655	6,-	GTIN 4016098101334
1/9 GN	A120649	5,-	GTIN 4016098169204

Tapa con orificio



Tamaño	Código	Euro R2	
1/1 GN	A120616	17,-	GTIN 4016098101228
2/3 GN	A120637	13,-	GTIN 4015613271309
1/2 GN	A120626	11,-	GTIN 4016098101259
1/3 GN	A120636	9,-	GTIN 4016098101280
1/4 GN	A120646	8,-	GTIN 4016098101310
1/6 GN	A120656	7,-	GTIN 4016098101341
1/9 GN	A120659	6,-	GTIN 4016098169211

Tapa con junta de silicona

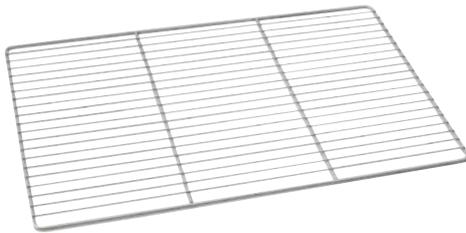


Tamaño	Código	Euro R2	
1/1 GN	A120615D	36,-	GTIN 4015613409054
2/3 GN	A120634D	32,-	GTIN 4015613409061
1/2 GN	A120625D	28,-	GTIN 4015613409078
1/3 GN	A120635D	25,-	GTIN 4015613409085
1/4 GN	A120645D	22,-	GTIN 4015613409092
1/6 GN	A120655D	19,-	GTIN 4015613409108



Bandeja GN con borde reforzado, acero inoxidable 18/10

Tamaño	an. x long. mm	Prof. mm	Código	Euro R2	
2/1 GN	650 x 530	20	A101181	39,-	GTIN 4015613271699
	650 x 530	40	A101182	43,-	GTIN 4015613271705
	650 x 530	65	A101183	49,-	GTIN 4015613271712
1/1 GN	530 x 325	20	A101185	21,-	GTIN 4015613271729
	530 x 325	40	A101186	24,-	GTIN 4015613271736
	530 x 325	65	A101187	29,-	GTIN 4015613271743
1/2 GN	325 x 265	20	A101190	13,-	GTIN 4015613271750
	325 x 265	40	A101191	16,-	GTIN 4015613271767
	325 x 265	65	A101192	19,-	GTIN 4015613271774
2/3 GN	354 x 325	20	A101195	16,-	GTIN 4015613271781
	354 x 325	40	A101196	20,-	GTIN 4015613271798
	354 x 325	65	A101197	23,-	GTIN 4015613271804



Rejilla GN de acero inoxidable 18/10

Tamaño	an. x long. mm	Código	Euro R2	
2/1 GN	650 x 530	A101092	46,-	GTIN 4016098175267
1/1 GN	530 x 325	A101091	29,-	GTIN 4016098175250
1/2 GN	325 x 265	786006	21,-	GTIN 4015613678696
2/3 GN	354 x 325	133212	24,-	GTIN 4015613332123



Bases para cubetas GN para escurrir los productos, etc.

Tamaño	Código	Euro R2	
1/1 GN	A101161	24,-	GTIN 4015613271644
1/2 GN	A101162	18,-	GTIN 4015613271651
1/3 GN	A101163	15,-	GTIN 4015613271682
1/4 GN	A101164	12,-	GTIN 4015613271668





Cubetas GN y bandeja de servir "Melamin"

Cubetas y bandeja de servir representativa y robusta en atractivo diseño de porcelana con convincentes propiedades de material: resistente, higiénica, no altera el olor ni el sabor.

Cubetas GN y bandeja servir no apta para microondas, hornos o calentaplatos.



Cubeta GN 1/2 GN "Melamin", kit de 2

Material: melamina, blanco

Capacidad, cada uno: 2,9 litros

Rango de temperatura: de 0 °C a 70 °C

Adecuado para alimentos

Apilable

Medidas, cada uno: 325 x 265 mm (an. x long.), prof. 65 mm

Peso: 1,9 kg

GTIN 4015613615660

|| Código: A122300

|| Euro 39,- | R2



Cubeta GN 1/1 GN "Melamin"

Material: melamina, blanco

Capacidad: 6,6 litros

Rango de temperatura: de 0 °C a 70 °C

Adecuado para alimentos

Apilable

Medidas: 530 x 325 mm (an. x long.), prof. 65 mm

Peso: 1,8 kg

GTIN 4015613621982

|| Código: A122301

|| Euro 29,- | R2



Bandeja de servir 1/1 GN "Melamin", kit de 2

Material: melamina, negro

Múltiples usos: como plato individual o bandeja de servicio

Rango de temperatura: de 0 °C a 70 °C

Adecuado para alimentos

Medidas, cada una: 530 x 325 mm

(an. x long.), altura del borde 20 mm

Peso: 3,1 kg

GTIN 4015613622545

|| Código: A122302

|| Euro 45,- | R2

Cubeta GN 1/1 GN, prof. 65 mm esmaltada

Ideal para preparar cosas poco fritas, como p. ej. filetes o bistecs. La cara de abajo también queda bien frita y crujiente sin necesidad de darle la vuelta a la pieza.

Esmaltada

Medidas: 530 x 325 x 65 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,5 kg

GTIN 4015613544304

|| Código: 100430

|| Euro 39,- || R2



Cubeta GN 1/1 GN, prof. 65 mm con revestimiento antiadherente

Para freír y asar sin grasa. También perfectamente adecuado para preparar pizzas o pasteles, sin necesidad de usar papel de hornear.

Acero inoxidable 18/10 con revestimiento antiadherente

Medidas: 530 x 325 x 65 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,4 kg

GTIN 4015613544298

|| Código: 100420

|| Euro 54,- || R2



Sartén Gastronorm 2/3 para inducción

Material: aluminio fundido, con revestimiento antiadherente
Asa de acero inoxidable

Capacidad: 5 litros

Medidas: 355 x 325 x 100 mm (an. x prof. x al.) con asas

Peso: 3,5 kg

GTIN 4015613505343

|| Código: 699230

|| Euro 219,- || R2



Sartén Gastronorm 1/1 para inducción

Material: aluminio fundido, con revestimiento antiadherente
Asa de acero inoxidable

Capacidad: 7,5 litros

Medidas: 530 x 325 x 100 mm (an. x prof. x al.) con asas

Peso: 3,8 kg

GTIN 4015613505336

|| Código: 699110

|| Euro 269,- || R2



Cubiertos no incluidos en el suministro



Cubertero 1/1 GN

Polipropileno color gris
Termoresistente, robusto y apilable
Medidas: 530 x 325 x 100 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,7 kg
GTIN 4015613584164

|| Código: A500410 - 1 Unidad || Euro 6,50 || R2
|| Código: A500410 - 10 Unidades || Euro 62,- || R2

Cubiertos no incluidos en el suministro



Cubertero

Para 4 cestas de cubiertos
Acero inoxidable
Medidas: 265 x 305 x 200 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 1,15 kg
GTIN 4015613324760

|| Código: A500394 ||
|| Euro 32,- || R2

Cubertero con 4 cestas

Acero inoxidable
Medidas: 265 x 305 x 200 mm
(an. x prof. x al.)
Incluye: 4 cestas para cubiertos, acero inoxidable
Peso: 2,1 kg
GTIN 4015613467542

|| Código: 500392 ||
|| Euro 59,- || R2



Cubertero con 4 cestas

Acero inoxidable
Medidas: 265 x 305 x 200 mm
(an. x prof. x al.)
Incluye: 4 cestas para cubiertos, plástico blanco
Peso: 1,55 kg
GTIN 4015613360959

|| Código: A500395 ||
|| Euro 36,- || R2

Cesta para cubiertos

Plástico blanco
Medidas:
Ø 115 mm, altura: 145 mm
GTIN 4016098102744

|| Código: A500382 || Euro 1,10 || R2
|| Desde 50 unidades A500382 || Euro 1,05 || R2



Cubertero

Para 6 cestas de cubiertos
Acero inoxidable
Medidas: 380 x 300 x 200 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 1,45 kg
GTIN 4015613324777

|| Código: A500396 ||
|| Euro 42,- || R2

Cesta para cubiertos

Acero inoxidable
Medidas:
Ø 110 mm, altura: 145 mm
GTIN 4015613397177

|| Código: A500385 || Euro 7,40 || R2
|| Desde 50 unidades A500385 || Euro 7,- || R2



Cestas para cubiertos no incluidos en el suministro

Porta-notas de 610 mm de long.

Peso: 0,45 kg
 GTIN 4015613417219
|| Código: A256061
|| Euro 15,50 || R2

Porta-notas de 910 mm de long.

Peso: 1,0 kg
 GTIN 4015613417226
|| Código: A256091
|| Euro 19,50 || R2



Porta-notas
 ✓ Material: aluminio
 ✓ Rodillos: cristal

Flambeador 1300FG

Manejo sencillo y seguro
 Asidero manual de acero inoxidable
 Encendido piezoeléctrico
 Llama turbo regulable hasta 1300 °C
 Relleno con gas de mechero
 Medidas: 95 x 70 x 165 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,15 kg
 GTIN 4015613409498
|| Código: A555302
|| Euro 26,50 || R2



✓ Sin relleno
 ✓ Relleno con gas de mechero

Abrelatas KB330

Material: acero inoxidable 18/10, aluminio, plástico
 Superficie de colocación: acero inoxidable 18/10, barnizado, medidas: 98 x 218 mm (an. x prof.)
 Cuchilla: acero inoxidable
 Altura de lata máx.: 330 mm
 Accionamiento por manivela
 Abrazadera de sujeción (preparada para fijación con tornillos)
 Grosor máx. de tablero: 45 mm
 Medidas: 125 x 290 x 720 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,9 kg
 GTIN 4015613670096
|| Código: A120350
|| Euro 95,- || R2

Cuchilla KB330

Material: acero inoxidable
 Medidas: 20 x 17 x 50 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,03 kg
 GTIN 4015613690414
|| Código: A120351
|| Euro 25,- || R2

Rueda de transporte KB330

Material: acero
 Medidas: 38 x 38 x 10 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,08 kg
 GTIN 4015613690421
|| Código: A120352
|| Euro 22,- || R2



Salero

De aluminio con tapa roscada.
 También puede utilizarse para harina, azúcar y especias.
 Medidas: Ø 67 mm, altura: 110 mm
 6 unidades por caja
 Peso: 0,3 kg
 GTIN 4015613634630
|| Código: A680654
|| Unidad Euro 3,20 || R2



Salero

De aluminio con tapa roscada.
 También puede utilizarse para harina, azúcar y especias.
 Medidas: Ø 80 mm, altura: 190 mm
 4 unidades por caja
 Peso: 0,36 kg
 GTIN 4015613636832
|| Código: A680655
|| Unidad Euro 8,70 || R2

Cantidad de unidades	Euro por unidad	Euro por caja
1 Caja (6 unidades)	3,20	19,20

GTIN 4015613634647

Cantidad de unidades	Euro por unidad	Euro por caja
1 Caja (4 unidades)	8,70	34,80

GTIN 4015613669410



Rápido despejado y transportado

Con el práctico carro de transporte de alta calidad de acero, pueden transportar varios contenedores de forma rápida y sencilla.

Según el modelo ofrecen los carros estables un dispositivo seguro para bandejas, contenedores GN o bandejas de norma de panadería. Son versátiles en su utilización y se pueden mover de forma cómoda, silenciosa y segura gracias las ruedas de goma.



Carro de recogida 7EN60400

Almacenamiento en gran formato 600 x 400

Material: acero inoxidable

Ejecución: armazón de tubo cuadrado 25 x 25 mm

Concebido para: 7 placas 600 x 400 mm, máx. 65 mm de profundidad

Distancia entre las ranuras de inserción: 80 mm

Capacidad de carga máx.: 60 kg total, 8 kg por inserto

Superficie de apoyo de 470 x 620 mm (an. x prof.),

capacidad de carga máx.: 5 kg total

Con seguro para las cubetas en la parte delantera y trasera

4 ruedas de caucho, Ø 100 mm, cada una 1 amortiguador de rueda,

2 con frenos de estacionamiento

Kit de montaje, montaje sencillo

Medidas: 535 x 685 x 1010 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 14 kg

GTIN 4015613686448

|| Código: 300089

|| Euro 175,- IR2

✓ Placas no incluidas en el suministro

Carro de recogida 7GN111

Material: acero inoxidable
 Ejecución: armazón de tubo cuadrado 25 x 25 mm
 Concebido para: 7 cubetas GN 1/1 GN, máx. 65 mm de profundidad
 Distancia entre las ranuras de inserción: 80 mm
 Capacidad de carga máx.: 60 kg total, 8 kg por inserto
 Superficie de apoyo de 390 x 555 mm (an. x prof.), capacidad de carga máx.: 5 kg total
 Con seguro para las cubetas en la parte delantera y trasera
 4 ruedas de caucho, Ø 100 mm, cada una 1 amortiguador de rueda, 2 con frenos de estacionamiento
 Kit de montaje, montaje sencillo
 Medidas: 450 x 620 x 1010 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 13 kg
 GTIN 4015613686431
|| Código: 300098
|| Euro 155,- || R2



Carro de recogida 7GN210

Material: acero inoxidable
 Ejecución: armazón de tubo cuadrado 25,8 x 25,8 mm
 Concebido para: 7 cubetas GN 2/1 GN, máx. 65 mm de profundidad
 Distancia entre las ranuras de inserción: 80 mm
 Capacidad de carga máx.: 90 kg total, 12 kg por inserto
 Superficie de apoyo de 590 x 670 mm (an. x prof.), capacidad de carga máx.: 18 kg total
 Con seguro para las cubetas en la parte delantera y trasera
 4 ruedas de caucho, Ø 100 mm, cada una 1 amortiguador de rueda, 2 con frenos de estacionamiento
 Kit de montaje, montaje sencillo
 Medidas: 655 x 740 x 1010 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 15,8 kg
 GTIN 4015613659244
|| Código: 300093
|| Euro 198,- || R2



Bandeja GN110-S

Material: plástico (polipropileno)
 Formato normalizado: 1/1 GN
 Superficie de colocación: estructurado, medidas: 495 x 290 mm (an. x prof.)
 Apilable
 Apta para lavavajillas
 Medidas: 530 x 325 x 20 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,59 kg
 GTIN 4015613695303
|| Código: 701053
|| Euro 10,- || R2



Carro de recogida 18GN110

Material: acero inoxidable
 Ejecución: armazón de tubo cuadrado 25,8 x 25,8 mm
 Concebido para: 18 cubetas GN 1/1 GN, máx. 65 mm de profundidad
 Distancia entre las ranuras de inserción: 80 mm
 Capacidad de carga máx.: 80 kg total, 10 kg por inserto
 Con seguro para las cubetas en la parte delantera y trasera
 4 ruedas de caucho, Ø 100 mm, cada una 1 amortiguador de rueda, 2 con frenos de estacionamiento
 Kit de montaje, montaje sencillo
 Medidas: 450 x 613 x 1895 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 20,2 kg
 GTIN 4015613671628
|| Código: 300181
|| Euro 229,- || R2



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro



Contenedor isotérmico 20L

Transporte seguro y sin problemas de comidas calientes y fríos.

Acero inoxidable 18/10, pulido

Capacidad: 20 litros

Doble pared, para garantizar un buen aislamiento

Pérdida de calor: aprox. 6 °C / hora

Tapa con 4 cierres a presión y sellado de silicona

1 asa portante, 1 asa lateral para volcado

Válvula de aireación

Apilable

Medidas: Ø 300 mm, altura 345 mm

Peso: 6,6 kg

GTIN 4015613544281

■ Código: 100080

■ Euro 225,- IR2



✓ 1 asa portante

✓ 1 asa lateral para volcado



Contenedor isotérmico 20L

con grifo de purga y protección de grifo

Transporte seguro de líquidos calientes y fríos.

Acero inoxidable 18/10, pulido

Capacidad: 20 litros

Doble pared, para garantizar un buen aislamiento

Pérdida de calor: aprox. 6 °C / hora

Tapa con 4 cierres a presión y sellado de silicona

1 asa portante, 1 asa lateral para volcado

Válvula de aireación

Apilable

Medidas: Ø 300 mm, altura 345 mm

Peso: 6,7 kg

GTIN 4015613615011

■ Código: 100085

■ Euro 279,- IR2



✓ 1 asa portante

✓ 1 asa lateral para volcado

✓ Grifo de purga y protección de grifo



Contenedor con apertura frontal sin calentamiento para platos fríos y calientes. Ideal para uso en cocinas industriales, catering y restaurantes.

Contenedor isotérmico 12 x 1/1 GN

Material: plástico polietileno LLDPE
 Modelo de plástico resistente de doble pared aislada con 12 insertos, apto para cubetas de hasta 1/1 GN
 Rango de temperatura: -20 °C hasta 120 °C
 Capacidad: 87 litros
 Apilable
 Medidas: 450 x 645 x 620 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 15,3 kg
 GTIN 4015613666549
¡ Código: 300104
¡ Euro 325,- ¡ R2



- ✓ 12 insertos, apto para cubetas de hasta 1/1 GN
- ✓ Apilable



Carrito de transporte TTB12110

Carrito de transporte para contenedor isotérmico 12 x 1/1 GN, código: 300104
 Material: plástico
 Capacidad de carga máxima: 200 kg
 Medidas interiores del armazón: 490 x 665 x 25 mm (an. x prof. x al.)
 Ruedas: Ø 95 mm, 2 ruedas fijas, 2 ruedas guía con fijadores
 Medidas:
 550 x 725 x 190 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,4 kg
 GTIN 4015613666556
¡ Código: 300105
¡ Euro 129,- ¡ R2



Cubetas GN en la pág. 250, 251 del catálogo

DISPENSADORES DE CEREALES



Dispensadores de cereales

Ideal para bufés de desayuno.
Desayunar es más sencillo ya que tan sólo tendrás que darle a la palanquita para que tu dosis de cereales caiga a la taza sin problema. Muesli, cornflakes, cereales, frutos secos y mas se mantienen frescos y con todo su aroma durante mucho tiempo.



Dispensador de cereales

Armazón plateado, chapa de acero lacada
Cubeta: plástico, protección anti-rayaduras,
capacidad: 3,5 litros
Raciones sin migas con una simple vuelta a la palanquita
Apto para boles con una altura no superior a 7,5 cm
Manejo fácil para la limpieza
Medidas: 180 x 170 x 395 mm (an. x prof. x al.)
Apto para montaje en pared (entrega sin material de sujeción)
Peso: 1,8 kg
GTIN 4015613527260
|| Código: 500377
|| Euro 55,- | R2



Dispensador de cereales, doble

Armazón plateado, chapa de acero lacada
Cubeta: plástico, protección anti-rayaduras,
capacidad: 3,5 litros por dispensador
Raciones sin migas con una simple vuelta a la palanquita
Apto para boles con una altura no superior a 7,5 cm
Manejo fácil para la limpieza
Medidas: 360 x 170 x 395 mm (an. x prof. x al.)
Apto para montaje en pared (entrega sin material de sujeción)
Peso: 3,7 kg
GTIN 4015613531793
|| Código: 500378
|| Euro 102,- | R2



Dispensador de cereales, triple

Armazón plateado, chapa de acero lacada
Cubeta: plástico, protección anti-rayaduras,
capacidad: 3,5 litros por dispensador
Raciones sin migas con una simple vuelta a la palanquita
Apto para boles con una altura no superior a 7,5 cm
Manejo fácil para la limpieza
Medidas: 540 x 170 x 395 mm (an. x prof. x al.)
Apto para montaje en pared (entrega sin material de sujeción)
Peso: 5,6 kg
GTIN 4015613635675
|| Código: 500379
|| Euro 159,- | R2

Expositor bufé "Chico"

Plástico blanco
 Con pantalla de plexiglás
 Medidas: 390 x 260 x 170 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1 kg
 GTIN 4015613285702
|| Código: A500403
|| Euro 28,- || R2



Expositor bufé "Grande"

Plástico blanco
 Con pantalla de plexiglás
 Medidas: 470 x 315 x 195 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,7 kg
 GTIN 4015613285719
|| Código: A500404
|| Euro 49,- || R2



✓ Los expositores bufé pueden abrirse desde los dos lados

Expositor bufé doble

Plástico blanco
 Con pantalla de plexiglás
 Medidas: 470 x 315 x 415 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 3,1 kg
 GTIN 4015613285726
|| Código: A500405
|| Euro 87,- || R2



Vitrina para bufé 70L

Material: cristal, plexiglás
 Niveles: 2
 Manejo: por la parte trasera
 Estantes: fijos
 Capacidad: 70 litros
 Bandeja superior: 335 x 420 x 170 mm (an. x prof. x al.)
 Bandeja inferior: 335 x 490 x 140 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 360 x 600 x 515 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 13,2 kg
 GTIN 4015613667614
|| Código: 700355
|| Euro 275,- || R2



BATIDORAS DE BRAZO



Kit de batidora de brazo H200*

Para mezclar, hacer purés, triturar, batir y remover.

Práctica, se desmonta fácilmente para realizar distintas funciones.

Diseño ergonómico de acero inoxidable

Interruptor de encendido/apagado

5 velocidades, velocidad batidora: máx. 17000 r.p.m

Potencia nominal: 700 W / 230 V 50 Hz

Longitud del brazo: 207 mm

Longitud total: 410 mm

Juego de accesorios compuesto por:

Varillas, 1 recipiente (800 ml)

2 recipientes especiales con cuchillas giratorias (500 ml + 1250 ml)

1 tapa para los dos recipientes especiales

2 bases antideslizantes, 1 soporte mural

Peso: 1,05 kg

GTIN 4015613485492

¡Código: 130206

¡Euro 87,- ¡R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Batidora de brazo MX 235

Batidora de brazo potente, robusta y cómoda para hacer puré, emulsionar y mezclar alimentos calientes y fríos. Gracias a la varilla mezcladora y a la cuchilla extraíble se obtiene un grado máximo de higiene. Ideal también para panaderías y pastelerías para elaborar chocolate, salsas y cremas.

Carcasa de plástico, color naranja
Asa ergonómico
Varilla mezcladora extraíble de acero inoxidable
Longitud del brazo 235 mm
Brazo aprox. 20 litros
Velocidad batidora: máx. 15000 r.p.m
Longitud de cable: aprox. 1,8 m
Potencia nominal: 0,25 kW / 230 V 50-60 Hz
Medidas: Ø 75 mm, longitud 520 mm
Peso: 1,35 kg

GTIN 4015613610634

|| Código: 130115

|| Euro 335,- || R2



Batidora de brazo MX 235 Plus

Para triturar puré, mezclar y desmenuzar alimentos calientes o fríos. Con el batidor y el emulsionador adecuado, también es posible agitar, batir y emulsionar.

Material: plástico, naranja
Material del brazo: acero inoxidable 18/10
Cuchilla: Ø 46 mm, 2 filos
Dimensionado para aprox. 20 litros
Longitud del brazo: 235 mm
Velocidad batidora: máx. 15000 r.p.m
Regulación de la velocidad: progresión continua
Longitud de cable: 1,8 m
Potencia nominal: 0,25 kW / 230 V 50-60 Hz
Medidas: 75 x 135 x 515 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,4 kg

GTIN 4015613640129

|| Código: 130116

|| Euro 375,- || R2



Batidor MX 235 Plus SB170

Material: acero inoxidable 18/10, plástico
Longitud del batidor: 170 mm
Medidas: 90 x 90 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,4 kg

GTIN 4015613640488

|| Código: 130117

|| Euro 139,- || R2

Emulsionador MX 235 Plus EM235

Material: acero inoxidable 18/10, plástico
Disco: Ø 46 mm
Longitud del emulsionador: 235 mm
Medidas: 75 x 75 x 265 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,4 kg

GTIN 4015613640495

|| Código: 130118

|| Euro 81,- || R2



Batidora de brazo MX 500 Duo

Carcasa de plástico, color verde
Varilla mezcladora y batidora de globo de acero inoxidable 18/10
Longitud del brazo 500 mm
Velocidad batidora: máx. 11000 r.p.m
Velocidad batidora de globo: máx. 1500 r.p.m
Longitud de cable: aprox. 2,3 m
Potencia nominal: 0,40 kW / 230 V 50 Hz
Longitud total: 840 mm (brazo) / 660 mm (batidora de globo)
Peso: 5 kg

GTIN 4015613469713

|| Código: 130110

|| Euro 549,- || R2



Kit de batidoras de brazo STM3

Excepcionalmente flexible. Ajuste la batidora de brazo a sus necesidades particulares. Hacer purés, batir o trocear comidas calientes o frías.



Bloque motor STM3 350

Material: plástico, beige
 Velocidad máx.: 11.000 rpm
 Regulación de la velocidad:
 9 niveles + turbo
 Longitud de cable: 2,1 m
 Potencia nominal: 0,35 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas:
 115 x 180 x 360 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 2,85 kg
 GTIN 4015613670645
|| Código: 130130
|| Euro 359,- || R2



Bloque motor STM3 450

Material: plástico, beige
 Velocidad máx.: 15.000 rpm
 Regulación de la velocidad:
 9 niveles + turbo
 Longitud de cable: 2,1 m
 Potencia nominal: 0,45 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas:
 130 x 190 x 380 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 3,3 kg
 GTIN 4015613670652
|| Código: 130131
|| Euro 439,- || R2



Bloque motor STM3 650

Material: plástico, beige
 Velocidad máx.: 13.000 rpm
 Regulación de la velocidad:
 9 niveles + turbo
 Longitud de cable: 2,1 m
 Potencia nominal: 0,65 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas:
 130 x 190 x 400 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 3,9 kg
 GTIN 4015613670676
|| Código: 130132
|| Euro 559,- || R2



Brazo STM3 300

Material: acero inoxidable 18/10
 Cuchilla: Ø 60 mm, 3 filos
 Dimensionado para aprox. 30 litros
 Longitud del brazo: 300 mm
 Medidas:
 90 x 90 x 330 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,25 kg
 GTIN 4015613670683
|| Código: 130133
|| Euro 149,- || R2



Brazo STM3 400

Material: acero inoxidable 18/10
 Cuchilla: Ø 60 mm, 3 filos
 Dimensionado para aprox. 80 litros
 Longitud del brazo: 400 mm
 Medidas:
 90 x 90 x 430 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,5 kg
 GTIN 4015613670690
|| Código: 130134
|| Euro 169,- || R2



Brazo STM3 500

Material: acero inoxidable 18/10
 Cuchilla: Ø 60 mm, 3 filos
 Dimensionado para aprox. 150 litros
 Longitud del brazo: 500 mm
 Medidas:
 90 x 90 x 530 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,8 kg
 GTIN 4015613670706
|| Código: 130135
|| Euro 189,- || R2



Brazo STM3 600

Material: acero inoxidable 18/10
 Cuchilla: Ø 60 mm, 3 filos
 Dimensionado para aprox. 250 litros
 Longitud del brazo: 600 mm
 Medidas: 90 x 90 x 630 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,95 kg
 GTIN 4015613670713
|| Código: 130136
|| Euro 209,- || R2



Batidor STM3 245 adecuado para el bloque motor STM3 350

Material: acero inoxidable 18/10
 Longitud del batidor: 245 mm
 Medidas: 100 x 125 x 365 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,1 kg
 GTIN 4015613670737
|| Código: 130137
|| Euro 215,- || R2



Soporte mural STM3 WH1

Material: acero inoxidable 18/10
 Medidas:
 140 x 135 x 90 mm (an. x prof. x al.)
 Suministro sin material de fijación
 Peso: 0,166 kg
 GTIN 4015613670744
|| Código: 130138
|| Euro 28,- || R2

Balanza Industrial

Ajuste de precisión de 5 g
 Margen de peso de hasta 15 kg
 Superficie de pesaje: 280 x 220 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 4 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 280 x 330 x 125 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 2,8 kg
 Uso comercial no permitido.
 Incluye batería y fuente de alimentación

Fracción 5 g

Tara 15 kg

GTIN 4015613587417

|| Código: A300117

|| Euro 165,- | R2

Fracción 2 g

Tara 15 kg

GTIN 4015613587424

|| Código: A300118

|| Euro 185,- | R2



Balanza Industrial digital

Funcionamiento mediante bloque de alimentación o pilas. Panel de control digital desmontable, apto para montaje en pared. El cable espiral cubre una distancia de aprox. 1,4 m (máximo).
 Uso comercial no permitido.

Acero inoxidable

Superficie de pesaje: 320 x 300 mm (an. x prof.)

Potencia nominal: 1,8 W / 230 V 50 Hz

Medidas: 325 x 305 x 42 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 3,2 kg

Hasta 60 kg

Fracción 20 g

GTIN 4015613572437

|| Código: A300068

|| Euro 124,- | R2

Hasta 150 kg

Fracción 50 g

GTIN 4015613572444

|| Código: A300151

|| Euro 135,- | R2





Robot mixer KitchenAid Heavy Duty 5KSM7591X plata

Con su resistente cuerpo totalmente metálico y el silencioso motor de accionamiento directo, el robot de cocina de la serie KitchenAid-Serie Heavy Duty ha sido diseñado para el uso profesional.

Carcasa de fundición inyectada de cinc

1 bol de acero inoxidable de 6,9 litros

Elevador de bol

Tapa antisalpicaduras, batidor de globo, gancho para masa, batidor plano

10 velocidades

Potencia nominal: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz

Medidas: 287 x 371 x 417 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 12,2 kg

GTIN 4015613582467

|| Código: A150047

|| Euro 1.539,- | R2



Robot mixer KitchenAid Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH blanco

Seguro, eficiente y potente - El mixer para el sector profesional:

Equipado con una nueva transmisión de precisión de acero, una interruptor de seguridad, rejilla protección y bol de acero inoxidable de 6,9 litros.

Carcasa de fundición inyectada de cinc

1 bol de acero inoxidable de 6,9 litros

Elevador de bol

Batidor de globo, gancho para masa, batidor plano, orificio de llenado

Interruptor de seguridad

Rejilla protección

Transmisión de precisión de acero

10 velocidades, ajuste electrónico de la velocidad

Potencia nominal: 0,325 kW / 220-240 V 50-60 Hz

Medidas: 287 x 371 x 417 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 12,2 kg

GTIN 4015613593869

|| Código: A1500510

|| Euro 1.959,- | R2



Bol 6,9 l

de acero inoxidable con asa ergonómica

GTIN 4015613584478

|| Código: A150048

|| Euro 129,- | R2



Gancho para masa

para batir y amasar masas con levadura (pan, panecillos, masa para pizza)

GTIN 4015613586717

|| Código: A150034

|| Euro 129,- | R2



Batidor plano

para masas de pastel, masas ligeras con levadura o puré de patatas

GTIN 4015613586700

|| Código: A150033

|| Euro 129,- | R2



Tapa antisalpicaduras con orificio de llenado para Heavy Duty 5KSM7591X

GTIN 4015613586724

|| Código: A150043

|| Euro 45,- | R2



Batidor de globo

ideal para batir claras de huevo, cremas y salsas

GTIN 4015613586694

|| Código: A150039

|| Euro 75,- | R2



Batidor plano

Material: Aluminio con borde de silicona

GTIN 4015613586731

|| Código: A1500471

|| Euro 85,- | R2

**Robot mixer KitchenAid K45*
Universal 5KSM45EWH blanco**

1 bol de acero inoxidable de 4,28 litros
Tapa antisplpicaduras, batidor de globo,
gancho para masa, batidor plano
10 velocidades
Potencia nominal: 0,275 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 358 x 221 x 353 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 10,45 kg
GTIN 4016098101495
| Código: A150045
| Euro 849,- | R2



**MASTER-PACKET K45*
Universal 5KSM45EWHMP blanco**

2 bols de acero inoxidable de 4,28 litros
Tapa antisplpicaduras, batidor de globo,
gancho para masa, batidor plano
10 velocidades
Picador de carne de plástico
Potencia nominal:
0,25 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 358 x 221 x 353 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 12,35 kg
GTIN 4015613634951
| Código: A150046V
| Euro 1.109,- | R2



**Batidor plano
para K45 5KSM45EWH**

Material: Aluminio con
borde de silicona
GTIN 4015613560052
| Código: 1500508
| Euro 62,- | R2



**Robot mixer KitchenAid
5KPM5EWH blanco**

1 bol de acero inoxidable de 4,83 litros con tapa
Elevador de bol
Tapa antisplpicaduras, batidor de globo,
gancho para masa, batidor plano
10 velocidades
Potencia nominal: 0,315 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 264 x 338 x 411 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 13,4 kg
GTIN 4015613330181
| Código: A1500507
| Euro 1.239,- | R2



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Cortadora de verduras con 3 tambores

1 tambor para rodajas
1 tambor con filo ondulado
1 tambor para bastones
GTIN 4016098174710
| Código: A150035
| Euro 93,- | R2



Juego de repuesto para cortadora de verduras

1 tambor fino para queso duro, frutos secos y pan rallado
1 tambor para hacer bastones largos
1 tambor para hacer puré de patatas, tortitas de patatas y cebollas
GTIN 4016098174727
| Código: A150036
| Euro 79,- | R2



Picadora de carne de aluminio

Con bandeja, disco fino y grueso
GTIN 4016098166838
| Código: A150023
| Euro 149,- | R2



Tubo para rellenar salchichas

(Solo en combinación con la picadora de carne A150023)
GTIN 4016098166852
| Código: A150025
| Euro 49,- | R2



Aparato para galletas Solo para picadora de carne de aluminio

con 4 formas de galletas distintas
GTIN 4016098166845
| Código: A150024
| Euro 48,- | R2



Preparador de pasta, 3 piezas

Material: acero inoxidable
El set está compuesto de:
- Rodillo de pasta: para un ancho de lámina de pasta hasta 150 mm, regulable en 8 espesores
- Cortador de espaguetis
- Cortador de tallarines
Medidas: 56 x 97 x 246 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3,4 kg
Incluye: cepillo de limpieza
GTIN 4015613681412
| Código: A150062
| Euro 289,- | R2



Picadora de carne

de plástico, con disco fino y grueso.
GTIN 4016098101372
| Código: A150000
| Euro 152,- | R2



Tubo para rellenar salchichas

con 2 conos de 0,95 cm y 1,59 cm Ø
(Solo en combinación con la picadora de carne A150000)
GTIN 4016098101396
| Código: A150002
| Euro 31,- | R2



Pasapurés

También puede utilizarse para exprimir bayas.
(Solo en combinación con la picadora de carne A150000)
GTIN 4016098101433
| Código: A150006
| Euro 149,- | R2



Bandeja para picadora

para picadora de carne A150000 y pasapurés A150006
GTIN 4016098165336
| Código: A150019
| Euro 61,- | R2



Exprimidor

Exprime cítricos rápidamente y en su totalidad. Los restos quedan recogidos por un colador.
GTIN 4016098101402
¡ Código: A150003
¡ Euro 75,- | R2



Máquina para muesli

GTIN 4016098166883
¡ Código: A150029
¡ Euro 103,- | R2



Trituradora de cereales

Completamente de metal, por lo que es muy estable. Muele y tritura granos y cereales conservando sus nutrientes.
GTIN 4016098101419
¡ Código: A150004
¡ Euro 319,- | R2



Trituradora de cereales con molina de piedra

GTIN 4016098166876
¡ Código: A150028
¡ Euro 289,- | R2



Tapa antisalpicaduras con orificio de llenado para K45 5KPM5EWH

para cuenco de 4,28 l
para cuenco de 4,83 l
GTIN 4015613508153
¡ Código: A150044
¡ Euro 59,- | R2



Trituradora de cereales

GTIN 4015613263397
¡ Código: A150037
¡ Euro 103,- | R2



Bol 3 l para K45 sin asa

GTIN 4015613272573
¡ Código: A150038
¡ Euro 98,- | R2



Bol 4,28 l para K45 con asa

GTIN 4015613288031
¡ Código: A150042
¡ Euro 129,- | R2



Bol 4,83 l para 5KPM5EWH con asa

GTIN 4016098163868
¡ Código: A150013
¡ Euro 139,- | R2



Espátula para K45 5KSM45EWH

GTIN 4016098165398
¡ Código: A150020
¡ Euro 32,- | R2

para 5KPM5EWH

GTIN 4016098165497
¡ Código: A150021
¡ Euro 52,- | R2



Gancho para K45 5KSM45EWH

GTIN 4016098164605
¡ Código: A150016
¡ Euro 32,- | R2

para 5KPM5EWH

GTIN 4015613294094
¡ Código: A150018
¡ Euro 49,- | R2



Varillas para K45 5KSM45EWH

GTIN 4016098164070
¡ Código: A150014
¡ Euro 55,- | R2

para 5KPM5EWH

GTIN 4016098164872
¡ Código: A150017
¡ Euro 75,- | R2



Cortadora de verduras GMS550 con 5 discos cortadores incluidos

Material: aluminio fundido
 Tolvas de llenado:
 1 x 160 x 74 mm (an. x prof.), 1 x Ø 58 mm
 Potencia nominal: 0,55 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 240 x 630 x 500 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 29,2 kg

Incluye:
 Disco rallador Z3a, 3 mm
 Disco rallador Z5a, 5 mm
 Disco rallador Z7a, 7 mm
 Disco cortador E2a, 2 mm
 Disco cortador E4a, 4 mm
 GTIN 4015613528274

|| Código: 120325
 || Euro 839,- | R2



Disco de corte para rodajas



Espesor de corte:
 || Código:
 GTIN

E2a

2 mm
120307
 4015613658117
 || Euro 49,- | R2

E4a

4 mm
120308
 4015613658124
 || Euro 49,- | R2

E8a

8 mm
120309
 4015613658131
 || Euro 59,- | R2

E10a

10 mm
120310
 4015613658148
 || Euro 59,- | R2

Disco de corte para bastones



Espesor de corte:
 || Código:
 GTIN

H3a

3 mm
120311
 4015613658155
 || Euro 79,- | R2

H4a

4 mm
120312
 4015613658209
 || Euro 79,- | R2

Soporte para discos

Capacidad:
 10 - 18 discos de corte
 (en función de la ejecución)
 GTIN 4015613615417
 || Código: A120255
 || Euro 29,- | R2



- ✓ Apto para los discos de corte de la cortadora de verduras GMS550 y GMS601
- ✓ Discos no incluidos en el suministro

Disco de corte para rallados



Espesor de corte:
 || Código:
 GTIN

Z3a

3 mm
120313
 4015613658223
 || Euro 49,- | R2

Z5a

5 mm
120314
 4015613658230
 || Euro 49,- | R2

Z7a

7 mm
120315
 4015613658247
 || Euro 49,- | R2

antiadherente

5 mm
120302
 4015613637846
 || Euro 59,- | R2



- ✓ Rayadora de queso para gratinar, cocinar y decorar: con este disco rallador y el queso enfriado previamente (6 °C a 8 °C) obtendrá los mejores resultados.

18 discos de corte, 1 pico de alimentación y 1 soporte para discos están disponibles opcionalmente y ofrecen la máxima flexibilidad.

Cortadora de verduras GMS601

Eficaz cortador de verduras con canaleta de alimentación extragrande para preparar verduras, fruta o queso.

Material: aluminio fundido, acero inoxidable, plástico

Tolvas de llenado:

1 x 115 x 75 mm (an. x prof.), 1 x Ø 52 mm

Interruptor magnético para el recipiente de recogida y el pico de alimentación

Grado de protección: IPX3

Interruptor de encendido/apagado con piloto de control

Potencia nominal: 0,617 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 290 x 530 x 515 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 18,25 kg

Incluye:

1 recipiente de recogida (1/3 GN, 175 mm de profundidad)

1 maja

GTIN 4015613694306

|| Código: 120327

|| Euro 1.098,- | R2

Recipiente de recogida GMS600

Material: plástico

Formato: 1/3 GN, 175 mm de profundidad

Medidas: 325 x 175 x 195 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,47 kg

GTIN 4015613682686

|| Código: 120353

|| Euro 46,- | R2

Pico de alimentación GMS600

Material: acero inoxidable

Medidas: 260 x 115 x 275 mm

(an. x prof. x al.)

Peso: 1,374 kg

GTIN 4015613676111

|| Código: 120344

|| Euro 63,- | R2



Disco de corte para rodajas



Espesor de corte:

|| Código:

GTIN



DF1

1 mm

120350

4015613677163

|| Euro 75,- | R2



DF2

2 mm

120331

4015613676012

|| Euro 66,- | R2



DF4

4 mm

120349

4015613677170

|| Euro 59,- | R2



DF5

5 mm

120332

4015613676029

|| Euro 59,- | R2



DF8

8 mm

120348

4015613677187

|| Euro 59,- | R2

Disco de corte para rodajas



Espesor de corte:

|| Código:

GTIN



DF10

10 mm

120351

4015613677194

|| Euro 59,- | R2



DF14

14 mm

120352

4015613677200

|| Euro 59,- | R2

Disco de corte para bastones / Julienne



Espesor de corte:

|| Código:

GTIN



DQ4

4 mm

120333

4015613676036

|| Euro 98,- | R2



DQ8

8 mm

120334

4015613676043

|| Euro 98,- | R2

Disco de corte para dados



Espesor de corte:

|| Código:

GTIN



PS8

8 x 8 mm

120358

4015613677248

|| Euro 119,- | R2



PS10

10 x 10 mm

120342

4015613676098

|| Euro 105,- | R2



PS14

14 x 14 mm

120345

4015613677255

|| Euro 98,- | R2

Los discos de corte para dados solo se pueden usar en combinación con los discos de corte para rodajas.

PS8 + DF8 / PS10 + DF10 / PS14 + DF14

3 discos de corte para rallar queso

DTV para quesos curados

DT7 para quesos semicurados

DT9 para quesos blandos



Disco de corte para rallados



Espesor de corte:

|| Código:

GTIN



DTV

1 mm

120341

4015613676081

|| Euro 54,- | R2



DT2

2 mm

120347

4015613677224

|| Euro 82,- | R2



DT4

4 mm

120346

4015613677231

|| Euro 74,- | R2



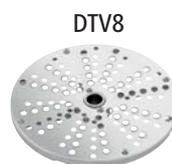
DT7

7 mm

120337

4015613676067

|| Euro 69,- | R2



DTV8

8 mm

120338

4015613677217

|| Euro 82,- | R2



DT9

9 mm

120339

4015613676074

|| Euro 72,- | R2

CENTRIFUGADORA DE ENSALADA / MANDOLINA



Centrifugadora de ensalada

Para preparar ensaladas sabrosas y verduras frescas de manera efectiva, confiable e higiénica.

Destaca por su facilidad de manejo y de limpie.



Centrifugadora de ensalada K1-12L

Material: plástico

Color: naranja

Capacidad: 12 litros

Accionamiento: manivela

Colador para centrifugar, desmontable

Apto para uso alimentario, apto para lavavajillas

También calificado para secar verduras

Medidas: 320 x 320 x 440 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,15 kg

GTIN 4015613678245

|| Código: 120710

|| Euro 109,- || R2



Centrifugadora de ensalada K1-25L

Material: plástico

Color: naranja

Capacidad: 25 litros

Accionamiento: manivela

Colador para centrifugar, desmontable

Apto para uso alimentario, apto para lavavajillas

Manguera de drenaje: 1,6 metra

También calificado para secar verduras

Medidas: 420 x 420 x 520 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 3,28 kg

GTIN 4015613676586

|| Código: 120709

|| Euro 119,- || R2



Mandolina/rebanadora de verduras* con 5 cabezales de corte

Material: acero inoxidable 18/10, plástico

5 cabezales intercambiables de plástico, apto para lavavajillas:

- 3 cabezales para rodajas, espesores: 1,5 mm, 2,5 mm y 3,5 mm

- 2 cabezales para rallar/cortar en juliana, espesores: 3,5 mm y 7 mm

Soporte para restos, plástico

Soporte para los 4 cabezales, plástico

Patas antideslizantes

Medidas: 400 x 130 x 145 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,95 kg

GTIN 4015613632308

|| Código: 500393

|| Euro 55,- || R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Cutter T3N

Carcasa de aluminio
 Cuchillas de acero inoxidable 18/10
 Tapa de policarbonato
 Cuenco de acero inoxidable: Ø 210 mm, altura: 110 mm
 Capacidad: 3 litros
 Revoluciones: 730 r.p.m
 Potencia nominal: 0,37 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 400 x 320 x 320 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 12 kg
 Incluye cuchilla doble
 GTIN 4015613539683
|| Código: 120831
|| Euro 769,- || R2



Peladora de patatas, 5 kg

Acero inoxidable 18/10
 Capacidad por proceso de pelado: 5 kg
 Potencia: 60 kg/h
 1 velocidad
 Toma de agua: 3/4"
 Potencia nominal: 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Medidas: 610 x 520 x 560 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 28 kg
 GTIN 4015613433448
|| Código: A120181
|| Euro 1.798,- || R2



Peladora de patatas, 7,5 kg

Acero inoxidable 18/10
 Capacidad por proceso de pelado: 7,5 kg
 Potencia: 90 kg/h
 Temporizador 0 - 4 min.
 1 velocidad
 Toma de agua: 3/4"
 Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Medidas: 400 x 770 x 870 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 38 kg
 GTIN 4015613433455
|| Código: A120186
|| Euro 2.298,- || R2





Picadora de carne FW10*

Motor con avance y retroceso

Tanto para hacer carne picada, patés, pasta para untar en el pan o buñuelos. Con su accesorio multiusos podrán utilizar la picadora de carne de forma muy variada con cantidades pequeñas.

Carcasa de plástico, embudo de trituración de acero inoxidable/fundición de aluminio

Diámetro de los discos: 62 mm

Rendimiento máximo: 10 kg/h

Compartimento integrado para guardar discos agujereados

Potencia nominal: 0,85 kW / 230 V 50/60 Hz

Medidas: 350 x 205 x 340 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 4,95 kg

Incluye:

3 discos de acero inoxidable con orificios de 3, 4,8 y 8 mm

1 cuchilla de acero inoxidable de 4 hojas

1 accesorio para preparar „Kebbe“ (especialidad oriental)

1 juego para rellenar salchichas

1 maja

1 aparato para galletas

GTIN 4015613580739

|| Código: 370224

|| Euro 249,- | R2

Picadora de carne 12SQ0

Armazón de aluminio, embudo de trituración de acero inoxidable 18/10

Reductor por engranaje: acero

Diámetro de los discos: 70 mm

Rendimiento por hora: 160 kg

El embudo y la placa de trituración se desmontan para facilitar la limpieza

Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 290 x 460 x 500 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 20 kg

Incluye: 1 cuchilla, 1 disco agujereado 6 mm

GTIN 4015613582849

|| Código: 370213

|| Euro 969,- | R2

Cuchilla 12SQ0

GTIN 4015613429731

|| Código: A370204

|| Euro 25,- | R2

Disco agujereado 12SQ0/2

Perforación: 2 mm

GTIN 4015613429700

|| Código: A370201

|| Euro 59,- | R2

Disco agujereado 12SQ0/4,5

Perforación: 4,5 mm

GTIN 4015613429717

|| Código: A370202

|| Euro 42,- | R2

Disco agujereado 12SQ0/8

Perforación: 8 mm

GTIN 4015613527086

|| Código: A370207

|| Euro 42,- | R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Picadora de carne 22CQ0

Armazón y embudo de trituración de acero inoxidable 18/10
 Reductor por engranaje: acero
 Diámetro de los discos: 82 mm
 Rendimiento por hora: 200 kg
 El embudo y la placa de trituración se desmontan para facilitar la limpieza
 Potencia nominal: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 255 x 450 x 450 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 27 kg
 Incluye: 1 cuchilla, 1 disco agujereado 6 mm

GTIN 4015613531595
|| Código: 370223
|| Euro 1.298,- || R2

Cuchilla 22CQ0

GTIN 4015613429786
|| Código: A370218
|| Euro 27,- || R2



Disco agujereado 22CQ0/2

Perforación: 2 mm
 GTIN 4015613429755
|| Código: A370215
|| Euro 75,- || R2

Disco agujereado 22CQ0/4,5

Perforación: 4,5 mm
 GTIN 4015613429762
|| Código: A370216
|| Euro 48,- || R2

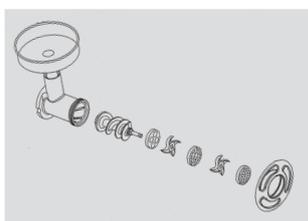
Disco agujereado 22CQ0/8

Perforación: 8 mm
 GTIN 4015613527093
|| Código: A370220
|| Euro 48,- || R2

Picadora de carne U22CQ0 Unger

Picadora de carne con sistema Unger para la producción de carne picada muy fina, por ejemplo para salchichas.
 Armazón y embudo de trituración de acero inoxidable 18/10
 Reductor por engranaje: acero
 Diámetro de los discos: 82 mm
 Rendimiento por hora: 300 kg
 Sistema Unger
 El embudo y la placa de trituración se desmontan para facilitar la limpieza
 Potencia nominal: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 250 x 530 x 490 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 27,65 kg
 Incluye:

1 precortador
 2 cuchilla Unger
 1 disco agujereado Unger 8 mm
 1 disco agujereado Unger 4,5 mm
 GTIN 4015613640006
|| Código: 370225
|| Euro 1.549,- || R2



Cuchilla U22CQ0

GTIN 4015613659817
|| Código: A370226
|| Euro 35,- || R2

Precortador U22CQ0

GTIN 4015613659824
|| Código: A370227
|| Euro 42,- || R2

Disco agujereado U22CQ0/2

Perforación: 2 mm
 GTIN 4015613659831
|| Código: A370228
|| Euro 51,- || R2

Disco agujereado U22CQ0/4,5

Perforación: 4,5 mm
 GTIN 4015613659848
|| Código: A370229
|| Euro 31,- || R2

Disco agujereado U22CQ0/8

Perforación: 8 mm
 GTIN 4015613659855
|| Código: A370230
|| Euro 31,- || R2



Cortafiambres

El tamaño de las cuchillas empieza con 195 mm por 220, 250 y 275 mm y acaba con el disco de 300 mm.

El equipamiento de esta cortafiambre optimizada, destaca de varias maneras por sus características técnicas. Esta potente cortadora diagonal consta de un soporte de alimentos, un afilador de cuchilla y una guía de corte, así como de una protección doble de cuchilla y un interruptor magnético para garantizar la seguridad.



Cortafiambre 195 Plus

Material: aluminio, plexiglás, plástico
 Diseño: cortadora en diagonal / cortadora de gravedad
 Diseñada para embutidos y queso
 Diámetro de la cuchilla: 195 mm
 Altura de corte: 130 mm
 Longitud de corte: 185 mm
 Espesor de corte: 1 - 12 mm
 Diseño del carro: 2 asas
 Con afilador de cuchilla
 Velocidad máx.: 277 r/min.
 Interruptor magnético
 Protección de cuchilla: doble
 Índice de protección: IP33
 Interruptor de encendido/apagado con luz indicadora
 Longitud del cable: 1,4 m
 Potencia nominal: 0,11 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 335 x 440 x 340 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 11,20 kg
 GTIN 4015613683188
¡ Código: 174196
¡ Euro 459,- ¡ R2

Cuchilla 195, filo dentado

Material: acero, cromado duro
 Diseño cuchilla: filo dentado
 Diámetro de la cuchilla: 195 mm
 Medidas: 195 x 195 x 13 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,64 kg
 GTIN 4015613658254
¡ Código: 174050
¡ Euro 79,- ¡ R2



Cuchilla 195, revestimiento antiadherent

Material: acero inoxidable, revestimiento de teflón
 Diseño cuchilla: revestimiento antiadherente
 Diámetro de la cuchilla: 195 mm
 Medidas: 195 x 195 x 13 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,64 kg
 GTIN 4015613658261
¡ Código: 174051
¡ Euro 93,- ¡ R2



Cortafiambre 220 Plus

Material: aluminio, plexiglás, plástico
 Diseño: cortadora en diagonal / cortadora de gravedad
 Diseñada para embutidos y queso
 Diámetro de la cuchilla: 220 mm
 Altura de corte: 135 mm
 Longitud de corte: 205 mm
 Espesor de corte: 1 - 12 mm
 Diseño del carro: 2 asas
 Con afilador de cuchilla
 Velocidad máx.: 191 r/min.
 Interruptor magnético
 Protección de cuchilla: doble
 Índice de protección: IP33
 Interruptor de encendido/apagado con luz indicadora
 Longitud del cable: 1,4 m
 Potencia nominal: 0,13 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 410 x 475 x 360 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 14 kg
 GTIN 4015613683195
¡ Código: 174221
¡ Euro 479,- ¡ R2

Cuchilla 220, filo dentado

Material: acero, cromado duro
 Diseño cuchilla: filo dentado
 Diámetro de la cuchilla: 220 mm
 Medidas: 220 x 220 x 15 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,67 kg
 GTIN 4015613658278
¡ Código: 174052
¡ Euro 85,- ¡ R2



Cuchilla 220, revestimiento antiadherent

Material: acero inoxidable, revestimiento de teflón
 Diseño cuchilla: revestimiento antiadherente
 Diámetro de la cuchilla: 220 mm
 Medidas: 220 x 220 x 15 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,67 kg
 GTIN 4015613658285
¡ Código: 174053
¡ Euro 98,- ¡ R2



Cortafiambre 250 Plus

Material: aluminio, plexiglás, plástico
 Diseño: cortadora en diagonal / cortadora de gravedad
 Diseñada para embutidos y queso
 Diámetro de la cuchilla: 250 mm
 Altura de corte: 140 mm
 Longitud de corte: 195 mm
 Espesor de corte: 1 - 12 mm
 Diseño del carro: 2 asas
 Con afilador de cuchilla
 Velocidad máx.: 190 r/min.
 Interruptor magnético
 Protección de cuchilla: doble
 Índice de protección: IP33
 Interruptor de encendido/apagado con luz indicadora
 Longitud del cable: 1,4 m
 Potencia nominal: 0,13 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 435 x 510 x 385 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 14,75 kg
 GTIN 4015613664064
¡Código: 174251
¡Euro 549,- ¡R2

Cortafiambre 275 Plus

Material: aluminio, plexiglás, plástico
 Diseño: cortadora en diagonal / cortadora de gravedad
 Diseñada para embutidos y queso
 Diámetro de la cuchilla: 275 mm
 Altura de corte: 150 mm
 Longitud de corte: 180 mm
 Espesor de corte: 1 - 12 mm
 Diseño del carro: 2 asas
 Con afilador de cuchilla
 Velocidad máx.: 190 r/min.
 Interruptor magnético
 Protección de cuchilla: doble
 Índice de protección: IP33
 Interruptor de encendido/apagado con luz indicadora
 Longitud del cable: 1,4 m
 Potencia nominal: 0,13 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 435 x 520 x 385 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 16,85 kg
 GTIN 4015613673189
¡Código: 174276
¡Euro 639,- ¡R2

Cortafiambre 300 Plus

Material: aluminio, plexiglás, plástico
 Diseño: cortadora en diagonal / cortadora de gravedad
 Diseñada para embutidos y queso
 Diámetro de la cuchilla: 300 mm
 Altura de corte: 175 mm
 Longitud de corte: 230 mm
 Espesor de corte: 1 - 15 mm
 Diseño del carro: 2 asas
 Con afilador de cuchilla
 Velocidad máx.: 186 r/min.
 Interruptor magnético
 Protección de cuchilla: doble
 Índice de protección: IP33
 Interruptor de encendido/apagado con luz indicadora
 Longitud del cable: 1,4 m
 Potencia nominal: 0,2 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 480 x 630 x 461 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 20,8 kg
 GTIN 4015613683201
¡Código: 174301
¡Euro 798,- ¡R2

Cuchilla 250, filo dentado

Material: acero, cromado duro
 Diseño cuchilla: filo dentado
 Diámetro de la cuchilla: 250 mm
 Medidas: 250 x 250 x 18 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,17 kg
 GTIN 4015613658292
¡Código: 174054
¡Euro 93,- ¡R2

Cuchilla 250, revestimiento antiadherent

Material: acero inoxidable, revestimiento de teflón
 Diseño cuchilla: revestimiento antiadherente
 Diámetro de la cuchilla: 250 mm
 Medidas: 250 x 250 x 18 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,17 kg
 GTIN 4015613658308
¡Código: 174055
¡Euro 105,- ¡R2



Cuchilla 275, filo dentado

Material: acero, cromado duro
 Diseño cuchilla: filo dentado
 Diámetro de la cuchilla: 275 mm
 Medidas: 275 x 275 x 22 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,47 kg
 GTIN 4015613658315
¡Código: 174056
¡Euro 175,- ¡R2

Cuchilla 275, revestimiento antiadherent

Material: acero inoxidable, revestimiento de teflón
 Diseño cuchilla: revestimiento antiadherente
 Diámetro de la cuchilla: 275 mm
 Medidas: 275 x 275 x 22 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,47 kg
 GTIN 4015613658322
¡Código: 174057
¡Euro 189,- ¡R2



Cuchilla 300, filo dentado

Material: acero, cromado duro
 Diseño cuchilla: filo dentado
 Diámetro de la cuchilla: 300 mm
 Medidas: 300 x 300 x 23 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 2,13 kg
 GTIN 4015613658339
¡Código: 174058
¡Euro 189,- ¡R2

Cuchilla 300, revestimiento antiadherent

Material: acero inoxidable, revestimiento de teflón
 Diseño cuchilla: revestimiento antiadherente
 Diámetro de la cuchilla: 300 mm
 Medidas: 300 x 300 x 23 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 2,13 kg
 GTIN 4015613658346
¡Código: 174059
¡Euro 198,- ¡R2





✓ Para envasar al vacío solo pueden utilizarse bolsas de vacío especiales (acanaladas por un lado y gofradas).

Envasadora de vacío 100*

Plástico, blanco
Control electrónico de vacío
Funciones: sellado y envasado automático al vacío
Conexión externa para el recipiente de envasadora (código: 300422)
Bomba de vacío: 0,72 m³/h (aprox. 12 l/min.)
Barra de sellado: 300 mm
Cuchilla integrada
Potencia nominal: 0,13 kW / 220-240 V 50 Hz

Medidas:
400 x 185 x 100 mm (an. x prof. x al.)
Incluye:
1 rollo de film transparente (20 cm x 3 m)
1 rollo de film transparente (30 cm x 3 m)
1 tubo flexible de unión
(para envasado externo al vacío)

Peso: 2,8 kg
GTIN 4015613617671

|| Código: 300741
|| Euro 155,- | R2

Recipiente

para el envasadora de vacío 100*
Plástico, recipiente transparente, tapa blanca
Capacidad: 1,5 litros

Apilable
Medidas:
135 x 135 x 180 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,3 kg
GTIN 4015613632445

|| Código: 300422
|| Euro 25,- | R2



Juegos rollos de folio 220

Juego compuesto por 2 rollos de film transparente
Ancho: 22 cm c/u
Longitud: 5 m c/u

GTIN 4015613474946

|| Código: 300418
|| Euro 15,- | R2

Juegos rollos de folio 280

Juego compuesto por 2 rollos de film transparente
Ancho: 28 cm c/u
Longitud: 5 m c/u

GTIN 4015613474953

|| Código: 300419
|| Euro 17,- | R2



Envasadora de vacío 300P/MSD

Plástico color gris claro
Control electrónico de vacío
Bomba de vacío: 0,9 m³/h
Barra de sellado: 320 mm
Potencia nominal: 0,49 kW / 230 V 50-60 Hz
Medidas: 390 x 310 x 140 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 4,5 kg

GTIN 4015613469775

|| Código: 300305
|| Euro 498,- | R2



Bolsas de vacío G para envasado externo al vacío

Acanalada por un lado, gofrada, 4 capas
Resistentes al calor hasta 95 °C
Aptas para Sous-Vide
Apta para alimentos, sin suavizadores
Sabor y olor neutros
Paquete de 50 bolsas



Bolsas de vacío G1,2L

Capacidad: 1,2 litros
Tamaño: 160 x 250 mm
Peso: 0,32 kg
GTIN 4015613459196

|| Código: 300411
|| Euro 9,- | R2

Bolsas de vacío G2,5L

Capacidad: 2,5 litros
Tamaño: 200 x 300 mm
Peso: 0,5 kg
GTIN 4015613459202

|| Código: 300412
|| Euro 11,- | R2



Bolsas de vacío G7,5L

Capacidad: 7,5 litros
Tamaño: 300 x 400 mm
Peso: 1,05 kg
GTIN 4015613459219

|| Código: 300413
|| Euro 21,- | R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Envasadora de vacío 390MA*

Acero inoxidable, plástico
 Indicación digital
 Iluminación LED
 Control electrónico de vacío
 Función de marinado
 Conexión externa para el recipiente de envasadora
 Intensidad de vacío ajustable en 3 niveles y manual
 Bomba de vacío: 0,96 m³/h (aprox. 16 l/min.)
 Vacío máximo: -931 mbar
 Barra selladora: 1 barra de 390 mm
 Duración de soldadura regulable: 0 - 9 segundos
 Potencia nominal: 0,67 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas: 485 x 210 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 7,28 kg
 GTIN 4015613632810
¡ Código: 300742
¡ Euro 449,- ¡ R2



Adecuado para envasadora de vacío 390MA
 ✓ Juegos rollos de folio para envasado al vacío 300418, 300419
 ✓ Recipiente para envasado al vacío 300422, manguera E0ACO229P

Envasadora de vacío 400M portarrollos incluido

Envasar o embalar alimentos por porciones y al vacío confortablemente.
 Profesional y versátil: mayor conservación de pescado, carne o verdura.
 Acero inoxidable 18/10
 Bomba de vacío: 1,9 m³/h (aprox. 31,5 l/min.)
 Barra selladora: 1 barra de 400 mm
 Vacío máximo: -850 mbar
 Indicación de presión por manómetro
 Portarrollos con cuchilla integrada
 Colector de líquidos, extraíble
 Potencia nominal: 0,38 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 550 x 325 x 270 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 12,45 kg
 Incluye
 1 rollo de film transparente (40 cm x 3 m)
 5 bolsas de vacío (40 x 50 cm)
 1 tubo flexible de unión para envasar al vacío con recipientes
 GTIN 4015613578491
¡ Código: 300435
¡ Euro 1.249,- ¡ R2



Bolsa de vacío acanalada por un lado, gofrada

Paquete de 50 bolsas
 Tamaño: 400 x 600 mm
 Capacidad: 20 litros
 GTIN 4015613473345
¡ Código: 300414
¡ Euro 44,- ¡ R2



Juegos rollos de folio 400

Juego compuesto por 2 rollos de film transparente
 Ancho: 40 cm c/u
 Longitud: 6 m c/u
 GTIN 4015613592022
¡ Código: 300421
¡ Euro 25,- ¡ R2



✓ Portarrollos con cuchilla integrada
 ✓ Para envasar al vacío solo pueden utilizarse bolsas de vacío especiales (acanaladas por un lado y gofradas).



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Kit rollos de folio para envasado al vacío 300418, 300419 en la pág. 280 del catálogo



Envasadora de vacío 290/4

Acero inoxidable
Tapa de polimetil-metacrilato (PMMA)
Indicación digital
Control electrónico de vacío
Función de marinado
Intensidad de vacío ajustable en 5 niveles y manual
Bomba de vacío: 4,62 m³/h (aprox. 77 l/min.)
Vacío máximo: -992 mbar (en la cámara)
Barra selladora: 1 barra de 290 mm
Duración de soldadura regulable: 0 - 6 segundos
Medidas de la cámara: 350 x 300 x 110 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 0,63 kW / 220-240 V 50 Hz
Medidas: 360 x 470 x 350 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 24,95 kg
GTIN 4015613651897
| Código: 300744
| Euro 1.198,- | R2



Envasadora de vacío 315/8

Acero inoxidable
Tapa de plexiglás
Indicación digital
Regulación del vacío por tiempo
Bomba de vacío: 8 m³/h (aprox. 133 l/min.)
Vacío máximo: -990 mbar (en la cámara)
Barra selladora: 1 barra de 315 mm
Medidas de la cámara: 322 x 365 x 160 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 382 x 488 x 345 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 33 kg
GTIN 4015613582405
| Código: 300308
| Euro 2.598,- | R2

Bolsas de vacío K para envasadoras al vacío de cámara

Lisa, 4 capas
Resistente a cocción hasta 120 °C
Aptas para Sous-Vide
Apta para alimentos, sin suavizadores
Sabor y olor neutros
Paquete de 100 bolsas



Bolsas de vacío K1,2L

Capacidad: 1,2 litros
Tamaño: 160 x 250 mm
Peso: 0,32 kg
GTIN 4015613610320
| Código: 300311
| Euro 15,- | R2

Bolsas de vacío K2,5L

Capacidad: 2,5 litros
Tamaño: 200 x 300 mm
Peso: 0,5 kg
GTIN 4015613610337
| Código: 300312
| Euro 22,- | R2

Bolsas de vacío K7,5L

Capacidad: 7,5 litros
Tamaño: 300 x 350 mm
Peso: 1 kg
GTIN 4015613610344
| Código: 300313
| Euro 39,- | R2

Tabla para cortar pan KSE475

Tabla superior de madera, extraíble, con ranura integrada para el cuchillo
Cuchillo de pan de acero inoxidable con asa de plástico
Bandeja recogemigas de acero inoxidable

Medidas: 475 x 260 x 40 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,85 kg
GTIN 4015613412795

|| Código: C120100
|| Euro 32,- || R2



Tabla de cortar pan KSM450

Con la bandeja para migas de melamina integrada, la mesa de bufé se mantiene atractiva y limpia.

Material: madera, melamina
Bandeja para migas, melamina
Medidas: 450 x 300 x 43 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,7 kg

GTIN 4015613692630
|| Código: A120120
|| Euro 42,- || R2

Tabla de cortar pan KSM600

Con la bandeja para migas de melamina integrada, la mesa de bufé se mantiene atractiva y limpia.

Material: madera, melamina
Bandeja para migas, melamina
Medidas: 600 x 400 x 43 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3,15 kg

GTIN 4015613692647
|| Código: A120121
|| Euro 59,- || R2



Tabla de corte

Material: plástico adecuado para alimentos
Medidas: 580 x 375 x 45 mm (an. x prof. x al.)
Con surco para jugos y reborde
La tabla no resbala gracias al borde delantero curvado.

Peso: 2,1 kg
GTIN 4015613405025
|| Código: A120588
|| Euro 24,- || R2



Tabla de corte de polietileno

Medidas: 400 x 250 x 15 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 1,5 kg

GTIN 4015613397054
|| Código: A120586
|| Euro 22,50 || R2

Tabla de corte de polietileno

Medidas: 500 x 300 x 15 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 2,2 kg

GTIN 4015613397061
|| Código: A120591
|| Euro 31,- || R2

Tabla de corte de polietileno

Medidas: 600 x 400 x 15 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 3,5 kg

GTIN 4015613397078
|| Código: A120596
|| Euro 45,- || R2



Afilador de cuchillos MS310

Material: plástico
Diseñado para: cuchillas lisas, cuchillas curvas, cuchillas de borde serrado
Material del afilador: diamante (micrométrico, monocristalino), piedra cerámica
Etapas de rectificado: cuchillas lisas: 2 etapas (rectificado, desbarbado fino), borde serrado: 1 etapa
Placa magnética de recogida para partículas de desbarbado
Patatas antideslizantes

Potencia nominal: 0,031 kW / 220-240 V 50 Hz
Medidas: 190 x 131 x 109 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,35 kg

GTIN 4015613675824
|| Código: 120558
|| Euro 79,- || R2



Cubo de basura "Swing" con tapa oscilante

Acero inoxidable
Cubo interior: chapa de acero galvanizada, desmontable para facilitar el vaciado y la limpieza

Volumen: 50 litros
Medidas: Ø 350 mm, altura: 750 mm
Peso: 6,3 kg

GTIN 4015613521213
|| Código: 860003
|| Euro 125,- || R2





Termómetro digital

Termómetro de inserción para medir la temperatura interna
 Desconexión automática después de 5 minutos
 Margen de medición de la temperatura: de -50 °C a 150 °C (de -58°F a 302°F)
 Medidas aprox.: 20 x 15 x 160 mm (an. x prof. x al.)
 Profundidad de inserción del sensor de acero inoxidable: aprox. 83 mm
 GTIN 4015613317595
|| Código: A292042
|| Euro 21,- || R2



Termómetro 361-01

Material: plástico ABS, color: gris claro
 Con sensor de temperatura de núcleo: profundidad de inserción: 140 mm,
 cable: recubierto de silicona, longitud: 1100 mm
 Rango de temperatura: de -31 °C a 200 °C (-25°F a 392°F)
 Unidades de medición de temperatura: °C, °F
 Versión: digital
 Display: 3 partes (hora, cuenta atrás, temperatura (nominal/real),
 medidas: 57 x 38 mm
 Temporizador
 Señal acústica en 80 db
 Soporte/dispositivo para colgar: base y patas de goma, gancho metálico, 2 imanes
 Soporte integrado para el sensor de temperatura de núcleo
 Grado de protección: IP44
 Accionado por 3 pilas (1,5 V AAA LR03) – no incluidas
 Medidas: 90 x 34 x 105 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,18 kg
 GTIN 4015613681948
|| Código: 291040
|| Euro 66,- || R2



Termómetro 480 para medir por infrarrojos superficies y la temperatura interna

Infrarrojos y sensor de inserción en un mismo aparato
 Pinza de sujeción
 Desconexión automática
 Función memoria (guarda la temperatura máxima o mínima)
 Margen de medición de la temperatura por infrarrojos:
 de -33 °C a 220 °C (de -27°F a 428°F)
 Margen de medición de la temperatura por sensor de inserción:
 de -55 °C a 330 °C (de -67°F a 626°F)
 Medidas: 33 x 22 x 160 mm (an. x prof. x al.)
 GTIN 4015613475974
|| Código: 292480
|| Euro 135,- || R2

Termómetro de inserción para medir la temperatura interna

Margen de medición de la temperatura: de -10 °C a 100 °C
 Profundidad de inserción del sensor de acero inoxidable:
 aprox. 120 mm
 GTIN 4015613322872
|| Código: A292044
|| Euro 7,50 || R2



Termómetro de inserción para medir la temperatura interna

Termómetro digital
 Pantalla LCD
 Margen de medición de la temperatura: de -50 °C a 150 °C
 Profundidad de inserción del sensor de acero inoxidable:
 aprox. 120 mm
 GTIN 4015613322865
|| Código: A293043
|| Euro 23,- || R2



Termómetro para congelador/nevera

Margen de medición de la temperatura: de -30 °C a 50 °C
 Pantalla: aprox. Ø 44 mm
 GTIN 4015613322896
|| Código: A292049
|| Euro 5,50 || R2



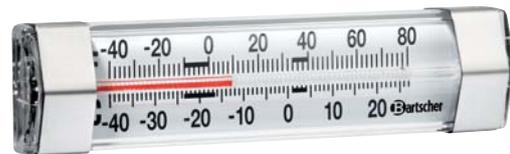
Termómetro para congelador/nevera

Carcasa de acero inoxidable para colgar o colocar sobre una superficie
 Margen de medición de la temperatura: de -30 °C a 30 °C
 Pantalla: aprox. Ø 42 mm
 GTIN 4015613322889
|| Código: A292048
|| Euro 6,50 || R2



Termómetro para congelador/nevera

Carcasa de acero inoxidable con dispositivo para colgar
 Margen de medición de la temperatura:
 de -40 °C a 25 °C (-40°F a 80°F)
 Medidas aprox.: 122 x 20 x 20 mm (an. x prof. x al.)
 GTIN 4015613317601
|| Código: A292043
|| Euro 7,- || R2



Termómetro para freidoras

Acero inoxidable
 Pinza de sujeción regulable
 Sensor de acero inoxidable: largo 300 mm
 Margen de medición de la temperatura: de 10 °C a 300 °C (de 50 °F a 570 °F)
 Medidas: Ø 50 mm, altura: 320 mm
 Peso: 0,2 kg
 GTIN 4015613633152
|| Código: 292046
|| Euro 7,50



HELADERA* / FUENTE DE CHOCOLATE



Heladera 1,4L*

Para la preparación rápida de variaciones de helados frescos. También los sorbetes, los postres semi helados y el „yogurt helado“ salen a la perfección.

Carcasa: acero fino, plástico
Cubeta de helado de aluminio desmontable, capacidad: aprox. 1,4 litros
Zona de congelación: hasta aprox. -35 °C
Refrigeración por compresor
Producción de helado: aprox. 30-60 minutos
Potencia nominal: 0,15 kW / 230 V 50 Hz
Medidas:
295 x 395 x 315 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 10,6 kg
Incluye vaso medidor y porcionador de helado
GTIN 4015613536910

|| Código: 135002

|| Euro 289,- |R2

Cubeta de helado 1,4L

Aluminio
Capacidad: aprox. 1,4 litros
Peso: 0,2 kg
GTIN 4015613658353

|| Código: 135014

|| Euro 19,- |R2



Heladera 2L*

Para hacerse uno mismo los más variaciones de helados. Para darle la nota más personal al helado casero, al yogurt helado, al sorbete o a los postres semihelados.

Carcasa: acero inoxidable, plástico
Cubeta de helado desmontable de acero inoxidable, capacidad: aprox. 2 litros
Zona de congelación: hasta aprox. -32 °C
Refrigerante R600a
Refrigeración por compresor
Producción de helado:
1,2 litros de helado en aprox. 30-60 minutos
Potencia nominal: 0,18 kW / 220-240 V 50 Hz
Medidas:
270 x 315 x 365 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 12,85 kg
GTIN 4015613665641

|| Código: 135017

|| Euro 419,- |R2

Cubeta de helado 2L

Acero inoxidable
Capacidad: 2 litros
Peso: 0,494 kg
GTIN 4015613666174

|| Código: 135018

|| Euro 35,- |R2

Rascador de helado

Material: plástico
Medidas:
43 x 190 x 13 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,024 kg
GTIN 4015613674407

|| Código: 135019

|| Euro 1,50 |R2

Vaso medidor 250

Material: plástico
Capacidad: 250 ml
Medias:
80 x 80 x 73 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,02 kg
GTIN 4015613674414

|| Código: 135020

|| Euro 1,80 |R2



Fuente de chocolate SB 325

La atracción en cualquier fiesta: disfrute de fruta fresca combinada con un cremoso chocolate fundido

Este "postre dinámico" convierte los postres en una gran diversión

Carcasa: acero inoxidable
Capacidad: aprox. 2,5 kg de chocolate
Niveles de cascada extraíbles, aptos para lavavajillas
Temperatura y motor regulables por separado
Regulación continua de temperatura hasta 60 °C
Potencia nominal: 340 W / 230 V 50 Hz
Medidas: Ø 330 mm, altura 480 mm

Peso: 7,65 kg

GTIN 4015613609256

|| Código: 900003

|| Euro 598,- |R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Dispensador de chocolate 9,5L

El disfrute perfecto: calentar chocolate y mantenerlo caliente sin que se queme ni forme grumos.
 Carcasa de plástico, recipiente de policarbonato
 Agitador de acero inoxidable, batidora girando de plástico
 Capacidad: 9,5 litros
 Calentamiento por el principio del baño maría
 Regulación continua de temperatura: de 0 °C a 85 °C
 Altura de los tazas, máx. 10 cm
 Bandeja de goteo con sensor de nivel
 Grifo de descarga extraíble
 Calentador de acero inoxidable con protección contra sobrecalentamientos
 Interruptor de encendido/apagado con piloto de control
 Potencia nominal: 1,006 kW / 220 V 50 Hz
 Medidas: 280 x 410 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 7,5 kg
 GTIN 4015613633268
¡ Código: 900004
¡ Euro 629,- ¡ R2



Exprimidor "Joy"*

Con tres conos exprimidores para naranjas, pomelos o limones.
 Carcasa de aluminio fundido
 Recipiente de zumo y cono exprimidor de plástico
 Potencia nominal: 180 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 210 x 320 x 415 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 5,5 kg
 GTIN 4015613460253
¡ Código: 150140
¡ Euro 175,- ¡ R2



Protección anti-salpicaduras "Joy"

Limpia y segura - protección anti-salpicaduras para el exprimidor "Joy"
 Material: policarbonato
 Medidas: Ø 177 mm, altura: 120 mm
 Peso: 0,1 kg
 GTIN 4015613660370
¡ Código: 150158
¡ Euro 4,50 ¡ R2



Exprimidor CS1*

Una forma rápida y sencilla de hacer zumos naturales de naranja, pomelo o granada.
 Cuerpo macizo de aluminio fundido
 Cubo recoge-zumos, grupo exprimidor en acero inoxidable, extraíbles, puede lavarse en lavavajillas
 Activación automática por una leve presión a la palanca
 Revoluciones/min.: 980
 Interruptor de encendido/apagado
 Potencia nominal: 230 W / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 220 x 330 x 375 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 8,61 kg
 GTIN 4015613587226
¡ Código: 150146
¡ Euro 285,- ¡ R2



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Licuadora "Top Juicer"

Zumos ricos en vitaminas al momento.
Zanahorias, manzanas y otras frutas enteras sin cortarlas previamente.
Carcasa de acero inoxidable
Tolva de alimentación XXL con Ø 75 mm
Recipiente extraíble para la pulpa
Motor refrigerado por aire silencioso con 2 velocidades, máx. 18.000 r.p.m (para fruta o verdura blanda o dura)
Micro-colador y cortador de acero inoxidable
Cierre de seguridad
Fácil limpieza, las piezas desmontables son aptas para el lavavajillas (excepto la unidad base)
Potencia nominal: 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 310 x 210 x 400 mm (an. x prof. x al.)
Incluye cepillo de limpieza y recipiente de plástico con pantalla protectora (contenido: 1 litro)
Peso: 4 kg
GTIN 4015613544564
¡ Código: 150145
¡ Euro 102,- ¡ R2



Licuadora Combi Juicer

Exprimidor y batidora en un mismo aparato.
Carcasa de acero inoxidable
2 velocidades, máximo 20.000 r.p.m.
Potencia nominal: 800 W / 230 V 50 Hz
Exprimidor
Protector de salpicado Ø 70 mm
Medidas: 290 x 240 x 430 mm (an. x prof. x al.)
Incluye 1 recipiente de plástico, capacidad: 1 litro
Batidora / licuadora
Cuchillas de acero inoxidable
Recipiente batidor de cristal, base y tapa de plástico
Capacidad: 1,8 litros
Medidas: 220 x 240 x 450 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 12 kg
GTIN 4015613457826
¡ Código: 150139
¡ Euro 155,- ¡ R2



Accesorio para cortar verdura

Accesorio para Combi Juicer
Tolva de alimentación extra grande
1 disco con cuchilla que puede utilizarse para cortar o rallar
Medidas: 220 x 240 x 450 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,5 kg
GTIN 4015613482002
¡ Código: 1501390
¡ Euro 37,- ¡ R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Licuadaora "Bartscher PRO"

Licuar a lo grande: esta licuadaora profesional extrae fácilmente el jugo de frutas y verduras - sin necesidad de cortarlas.
 Carcasa de acero inoxidable, plástico
 Tolva de alimentación XXL con Ø 83 mm
 Revoluciones/min.: máx. 3.000
 Micro-colador y cortador de acero inoxidable
 Capacidad del recipiente de pulpa: 7 litros
 Interruptor de seguridad
 Termostato del motor
 Rápida desmontaje para una fácil limpieza
 Potencia nominal: 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 260 x 430 x 530 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 12,8 kg
 GTIN 4015613640112
|| Código: 150137
|| Euro 798,- || R2



Batidora / licuadaora 1,75L*

Ideal para preparar purés de frutas o triturar verduras, etc.
 Cuchillas de acero inoxidable
 2 velocidades, máximo 16.000 r.p.m
 Función con impulsos
 Interruptor de seguridad
 Recipiente mezclador de vidrio, capacidad: 1,75 litros
 Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: Ø 220 mm, altura: 420 mm
 Peso: 3,6 kg
 GTIN 4015613580746
|| Código: A135009
|| Euro 57,- || R2



Food Processor FP1000*

Esta batidora multifuncional convence por sus dos complementos superiores por sus múltiples aplicaciones: mezclar, batir, triturar y hasta cortar, picar, raspar y rallar. Con este robusto y potente Food Processor, las labores de cocina serán más fáciles que nunca.
 Base: aluminio
 2 velocidades, función pulse
 Revoluciones/min.: máx. 18.000
 Fácil limpieza, las piezas desmontables son aptas para el lavavajillas
 Potencia nominal: 1,0 kW / 220-240 V 50 Hz
 Medidas: 230 x 250 x 435 mm (an. x prof. x al.)
Vaso de mezclado
 Recipiente de vidrio, capacidad: 1,6 litros
 Tapa y base de plástico
Recipiente de mezcla
 Plástico, capacidad: 2 litros
 Tolva de alimentación: 54 x 74 mm
 Accesorios:
 - 1 cuchilla de acero, para picado y triturado
 - 1 cuchilla de plástico, para triturar alimentos precocinados
 - 1 disco de corte para discos con 2 tamaños de corte: 2 mm y 3 mm
 - 1 disco de corte para raspado con 1 espesor de raspado: 0,3 mm
 - 1 disco de corte para raspado con 2 espesores de raspado: 1 mm y 3,5 mm
 Peso: 6,35 kg
 GTIN 4015613610535
|| Código: 150148
|| Euro 185,- || R2



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Desde un cóctel a un delicioso smoothie: ¡La batidora marca la diferencia!

Las batidoras eléctricas están de moda. Equipadas con potentes motores de alto rendimiento, permiten preparar smoothies, cócteles, sopas, batidos, salsas pesto y muchas más exquisitez. No hay límites a las ideas ni a las posibilidades de variación.

No importa para qué aplicación esté buscando una batidora: Bartscher ofrece una selección de licuadoras y batidoras que cumplirán todas sus expectativas.

Distribuimos modelos de altas prestaciones de marca Bartscher y Hamilton Beach.

La gama abarca desde las batidoras de bar para la preparación de batidos, hasta las licuadoras de alimentos con 10 niveles de velocidad y una potencia de 600 W, pasando por las batidoras de doble husillo.

Con esta variedad, nada más fácil que picar, hacer puré o batir.



Smoothies de fruta

¿Sabía que los apreciados smoothies ya existían en los locales americanos en los años 20?

Mientras que las primeras bebidas solo constaban de fruta, las mezclas de hoy en día incluyen fruta, verdura, hierbas aromáticas y en ocasiones ingredientes exóticos como frutos de asaí, semillas de boabab o moringa.

Surtido para bares de Bartscher

➔ Agitar • Mezclar

- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Medidas de fácil lectura
- ✓ Posición segura



Batidora*

para batidos y cócteles
 Carcasa de cromo
 Brazo de acero inoxidable, disco mezclador de plástico
 Con cabezal giratorio
 2 velocidades
 Vaso de acero inoxidable, capacidad: 700 ml
 El vaso y el brazo pueden lavarse en el lavavajillas
 Potencia nominal: 85 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 135 x 185 x 365 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,4 kg
 GTIN 4015613470641
|| Código: 135100
|| Euro 71,- || R2



Batidora doble Turbo Bartscher

Doble batidora de husillo de gran versatilidad y sujeción segura para la preparación de cócteles o batidos.
 Carcasa de acero inoxidable, pulido
 Vaso, brazos y discos mezcladores acero inoxidable 18/10
 2 potentes agitadores en acero inoxidable, aptos para conectarse por separado, con 2 velocidades respectivamente
 2 vasos mezcladores, aptos para lavavajillas, capacidad de 1000 ml c/u, volumen de relleno: máx. 700 ml c/u
 Potencia nominal: 800 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 330 x 195 x 480 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 7,45 kg
 GTIN 4015613563626
|| Código: 135102
|| Euro 298,- || R2



Batidora

Ideal para la preparación de cócteles o batidos, tanto para uso privado como de forma profesional.
 Carcasa de chapa de acero lacada
 Vaso, brazo y discos mezcladores de acero inoxidable
 2 velocidades
 1 microinterruptor en la ranura del vaso
 Protección antivuelco mediante ventosas
 Vaso: capacidad de 950 ml, volumen de relleno: máx. 650 ml, puede lavarse en el lavavajillas
 Potencia nominal: 400 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 160 x 205 x 500 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,22 kg
 GTIN 4015613529523
|| Código: 135105
|| Euro 198,- || R2

Licuada de bar

Perfecta para preparar batidos, margaritas, daiquiris, capuccinos helados, granizados, etc.
 Carcasa de plástico, vaso de policarbonato
 2 velocidades
 Cuchillas de acero inoxidable de larga duración
 Medidas de fácil lectura, asa manual, patas con posición segura
 Vaso: capacidad de 1400 ml, volumen de relleno: máx. 1250 ml
 Potencia nominal: 400 W / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 165 x 203 x 387 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 2,5 kg
 GTIN 4015613530123
|| Código: 150710
|| Euro 335,- || R2



Licuada de bar Rio

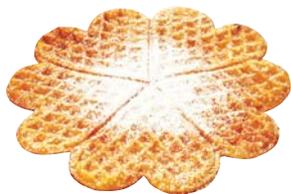
Refrescante, sabroso y simplemente delicioso: tanto si son batidos, como yogures líquidos, smoothies o cócteles
 Carcasa de plástico
 Vaso de policarbonato apilable
 2 velocidades, función de pulsación, interruptor de encendido/apagado
 Acoplamiento y cuchillas de acero inoxidable de larga duración
 Medidas de fácil lectura
 Asa manual
 Patas "sure grip" previenen el resbale
 Vaso: capacidad de 2000 ml, volumen de relleno: máx. 1300 ml
 Incluye caperuza dosificadora
 Potencia nominal: 450 W / 220-240 V 50-60 Hz
 Medidas: 170 x 240 x 411 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 3,1 kg
 GTIN 4015613634838
|| Código: 150718
|| Euro 549,- || R2



Licuada y mezclador de alimentos

Picar, triturar, moler, emulsionar, mezclar
 Las múltiples funciones permiten una preparación rápida de batidos, margaritas, aliños, salsas, sopas y comidas.
 Carcasa de plástico, jarra de policarbonato
 10 velocidades, además función de picado y función pulse de picado breve a velocidad máxima
 Acoplamiento de metal de larga vida y cuchillas de acero inoxidable
 Medidas de fácil lectura
 Asa práctica, patas antiderrapantes
 Jarra: capacidad de 1800 ml, volumen de relleno: máx. 1400 ml
 Incluye caperuza dosificadora
 Potencia nominal: 600 W / 230 V 50-60 Hz
 Medidas: 178 x 229 x 483 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 5,1 kg
 GTIN 4015613586830
|| Código: 150714
|| Euro 939,- || R2





Gofrera

Con placa en forma de corazón
Placas de hierro fundido, carcasa de acero inoxidable
- Las placas tienen un montaje fijo -
Tamaño de los barquillos: Ø 210 mm, altura 16 mm
Rango de temperatura: 25 °C a 300 °C
Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 285 x 460 x 255 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 15,5 kg
Incluye 1 cepillo de limpieza
GTIN 4015613503431
| Código: 370160
| Euro 549,- | R2

Gofrera doble

Con placas en forma de corazón
Placas de hierro fundido, carcasa de acero inoxidable
- Las placas tienen un montaje fijo -
Tamaño de los barquillos: Ø 210 mm, altura 16 mm
Rango de temperatura: 25 °C a 300 °C
Potencia nominal: 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
Se necesitan 2 enchufes independientes
Medidas: 600 x 460 x 255 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 31,5 kg
Incluye 1 cepillo de limpieza
GTIN 4015613503448
| Código: 370161
| Euro 919,- | R2

Spray antiadherente
en la pág. 81
del catálogo



Gofrera

Con placa tipo "Bruselas"
Placas de hierro fundido, carcasa de acero inoxidable
- Las placas tienen un montaje fijo -
Tamaño de los barquillos: 160 x 100 mm, altura 32 mm
Rango de temperatura: 25 °C a 300 °C
Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: 285 x 460 x 255 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 23,5 kg
Incluye 1 cepillo de limpieza
GTIN 4015613503455
| Código: 370162
| Euro 549,- | R2

Gofrera doble

Con placas tipo "Bruselas"
Placas de hierro fundido, carcasa de acero inoxidable
- Las placas tienen un montaje fijo -
Tamaño de los barquillos: 160 x 100 mm, altura 32 mm
Rango de temperatura: 25 °C a 300 °C
Potencia nominal: 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
Se necesitan 2 enchufes independientes
Medidas: 600 x 460 x 255 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 45,5 kg
Incluye 1 cepillo de limpieza
GTIN 4015613503462
| Código: 370163
| Euro 919,- | R2

Gofrera "Deluxe II"

Material: acero inoxidable
 Material de la placa de cocción: aluminio fundido, revestido
 Forma del gofre: gofre de Bruselas
 Medidas del gofre: 100 x 165 x 10 mm (an. x prof. x al.)
 Cantidad de unidades de cocción: 1
 Versión planchas: montaje fijo
 Placa de cocción giratoria
 Rotación de la placa de cocción: rotación de 180° hacia la derecha/izquierda
 Rango de temperatura: de 50 °C a 300 °C
 Regulación de la temperatura: termostática
 Índice de protección: IPX3
 Interruptor de encendido/apagado
 Incluye: 2 bandejas colectoras, 215 x 285 x 18 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 Medidas: 525 x 340 x 250 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 14,3 kg
 GTIN 4015613655369
|| Código: 370165
|| Euro 459,- || R2



✓ La masa se distribuye de forma óptima gracias a la rotación de 180° durante el proceso de cocción.



Gofrera "Deluxe"

Carcasa de acero inoxidable
 Material planchas: fundición de aluminio, revestido
 - Las placas tienen un montaje fijo -
 Tamaño de los barquillos: Ø 170 mm, altura 35 mm
 Control digital para programar y memorizar tiempo y temperatura
 Rango de temperatura: 125 °C a 230 °C
 Potencia nominal: 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 250 x 495 x 385 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye bandeja colectora, 250 x 280 mm (an. x prof.)
 Peso: 10,5 kg
 GTIN 4015613581163
|| Código: 370164
|| Euro 519,- || R2



✓ El giro a derecha e izquierda de 180° de las placas calentadoras garantiza la distribución homogénea de la masa y el tostado óptimo.



Gofrera 1BW16080

Material: acero inoxidable
 Material planchas: hierro fundido con recubrimiento antiadherente
 Forma de gofres: gofre Bruselas
 Tamaño del gofre: 160 x 80 mm, altura 26 mm
 Cantidad de unidades de cocción: 1
 Versión planchas: montaje fijo
 Rango de temperatura: de 100 °C a 300 °C
 Regulación de temperatura: termostática
 Indicación digital para la programación y memorización del tiempo de horneado
 Temporizador
 Grado de protección: IP23
 Interruptor de encendido/apagado con piloto de control
 Piloto de control de calentamiento
 Potencia nominal: 2,2 kW / 220-230 V 50/60 Hz
 Medidas: 290 x 465 x 320/530 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 19,65 kg
 Incluye: rascador limpiador
 GTIN 4015613674612
|| Código: 370169
|| Euro 598,- || R2





Crepera eléctrica

Material: acero inoxidable
 Placa de hierro fundido, con revestimiento antiadherente, Ø 400 mm
 Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
 Potencia nominal: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 450 x 510 x 246 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye: 1 repartidor de masa, 1 espátula
 Peso: 21,5 kg
 GTIN 4015613503479
|| Código: 104446
|| Euro 469,- | R2



Crepera eléctrica

Material: acero inoxidable
 2 placas de hierro fundido, con revestimiento antiadherente, Ø 400 mm, conexión independiente
 Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
 Potencia nominal: 2 x 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Se necesitan 2 enchufes independientes
 Medidas: 870 x 510 x 246 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye: 1 repartidor de masa, 1 espátula
 Peso: 40 kg
 GTIN 4015613503486
|| Código: 104447
|| Euro 839,- | R2



Crepera a gas

Material: acero inoxidable
 Placa de láminas fundidas, con esmerilado plano, Ø 400 mm
 Placa desmontable
 Niveles de temperatura: 1-8
 Quemador de estrella séxtuple
 Potencia nominal: 6 kW
 Medidas: 430 x 430 x 195 mm (an. x prof. x al.)
 Preparada para gas licuado
 Peso: 19 kg
 GTIN 4015613412948
|| Código: 1043413
|| Euro 919,- | R2



Crepera a gas

Material: acero inoxidable
 2 placas de láminas fundidas, con esmerilado plano, Ø 400 mm, conexión independiente
 Placas desmontables
 Niveles de temperatura: 1-8
 Quemador de estrella séxtuple
 Potencia nominal: 12 kW
 Medidas: 830 x 430 x 195 mm (an. x prof. x al.)
 Preparada para gas licuado
 Peso: 35,2 kg
 GTIN 4015613412955
|| Código: 1043423
|| Euro 1.598,- | R2



Cafeteras de Bartscher: taza por taza un placer

Una elaboración ideal para cada ocasión:

caliente, fuerte, solo, con azúcar o leche... ¡son tantas las posibilidades para disfrutar un buen café!
Sólo en Alemania se consumen 150 litros por persona al año de la popular bebida estimulante.

Bartscher ofrece la cafetera adecuada para cada tipo de uso gastronómico. La cafetera de filtro redondo con un práctico sistema de preparación de grandes cantidades resulta ideal para el consumo puntual del producto. Es muy fácil y rápida de usar pudiéndose emplear para una sencilla y variada elaboración con agua fría y un filtro de papel.

El **sistema de café de filtro** es la modalidad adecuada para aquellas situaciones en las que se sirva café constantemente a los clientes. Con un breve periodo de calentamiento del agua de máximo ocho minutos, se dispone rápidamente del café pudiéndose conservar perfectamente caliente.

La **variante profesional** de uno hasta varios grupos y con filtro metálico, para un café con el máximo sabor. Además del típico café con espuma de leche, se puede disponer de agua caliente para preparar infusiones o bebidas solubles. Con un sencillo sistema para regular la generación de vapor se obtiene una espuma perfecta. Gracias al control automático de llenado en el depósito, estas cafeteras espresso son ideales para un constante uso.

Bartscher le ofrece todos los **accesorios necesarios**, tales como jarras térmicas, placas calentadoras o puestos combinados de cafeteras.

Así, con nuestras cafeteras, podrá preparar un café como debe ser: **café para ser disfrutado.**

NUESTROS CONSEJOS

Dependiendo de la calidad del grano y de la intensidad deseada se necesitan entre 5 y 7 gramos de café por taza. Recomendamos utilizar un café de gran calidad gastronómica, de esta forma se aumenta el rendimiento y se logra una mayor estabilidad.

Es mejor usar agua desmineralizada en parte a fin de prolongar la vida útil de la cafetera. Hallará los **sistemas de filtros** adecuados en la página 307.

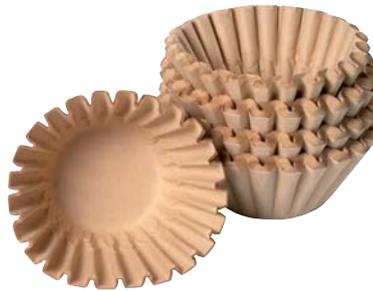
Efectúe el mantenimiento de la cafetera, por ejemplo usando un limpiador especial que retire los restos de aceite del café. La durabilidad de la cafetera se prolongará realizando una descalcificación regularmente, además de reducir el tiempo de preparación.

Bartscher dispone del descalcificador adecuado (cód. 190065).



Cafetera "Contessa 1000"

Acero inoxidable
 2 placas calentadoras
 1 jarra de cristal
 Capacidad: 1,8 litros
 Tiempo de preparación: aprox. 7 minutos por jarra
 Cantidad mínima: aprox. 0,5 litros
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 215 x 385 x 460 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,5 kg
 GTIN 4015613580968
|| Código: A190053
|| Euro 195,- || R2



Filtros de papel 250/90-S

(250 filtros por caja)
 GTIN 4015613638256
|| Código: 190015250
|| Euro 6,50 || R2

Filtros de papel 250/90-L

(1000 filtros por caja)
 GTIN 4015613638249
|| Código: 190014
|| Euro 19,50 || R2



Descalcificador rápido para cafeteras

30 bolsas de 15 g
 Peso: 0,45 kg
 GTIN 4015613541716
|| Código: 190065
|| Euro 19,- || R2



Cafetera "Contessa 1002"

Acero inoxidable
 1 placa calentadora
 1 jarra termo de acero inoxidable, capacidad: 2 litros
 Tiempo de preparación: aprox. 8 minutos por jarra
 Cantidad mínima: 0,5 litros
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 215 x 400 x 520 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,71 kg
 GTIN 4015613412023
|| Código: A190043
|| Euro 219,- || R2

Jarra de repuesto para Contessa 1002

Jarra termo 2L
 Material: acero inoxidable
 Tapa, mecanismo de vertido y asa de plástico negro
 Capacidad: 2,0 litros
 Medidas: 170 x 140 x 260 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,76 kg
 GTIN 4015613416229
|| Código: A190122
|| Euro 21,50 || R2



Cafetera "Aurora 22"

Acero inoxidable
 1 placa calentadora
 1 jarra termo dispensadora de acero inoxidable, capacidad: 2 litros
 Tiempo de preparación: aprox. 8 minutos por jarra
 Cantidad mínima: 0,5 litros
 Señal de descalcificación
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 215 x 405 x 520 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 8,0 kg
 GTIN 4015613475561
|| Código: 190048
|| Euro 329,- || R2



Jarra de repuesto para Aurora 22
Jarra termo 2L con sistema dispensador

Recipiente de acero inoxidable
 Tapa, mecanismo dispensador y asa de plástico negro
 Excelentes propiedades de aislamiento
 Dosificación perfecta gracias a un mecanismo con bomba de fácil apertura
 Carcasa de pared doble para mantener bien el frío y el calor
 Transporte seguro gracias al asa plegable
 Cabezal de la bomba completamente desmontable para facilitar el relleno y la limpieza
 El fondo con anillo integrado permite girar la jarra 360°
 Capacidad: 2 litros
 Medidas: Ø 150 mm, altura: 320 mm
 Peso: 0,8 kg
 GTIN 4015613475578
|| Código: 190124
|| Euro 36,- || R2



Cafetera doble "Contessa Duo"

Acero inoxidable
 2 placas calentadoras
 2 jarras termo de acero inoxidable, capacidad: 2 litros c/u
 Tiempo de preparación: aprox. 8 minutos por jarra
 Cantidad mínima: 0,5 litros
 Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 430 x 400 x 520 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 14,21 kg
 GTIN 4015613505015
|| Código: 190049
|| Euro 439,- || R2



Jarra de repuesto para Contessa Duo
Jarra termo 2L

Material: acero inoxidable
 Tapa, mecanismo de vertido y asa de plástico negro
 Capacidad: 2,0 litros
 Medidas: 170 x 140 x 260 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,76 kg
 GTIN 4015613416229
|| Código: A190122
|| Euro 21,50 || R2



Jarra de cristal 1,8L para cafeteras

Jarra de repuesto universal para todas las máquinas y placas calentadoras convencionales.

Capacidad: 1,8 litros

Asa, tapa y boca de salida en negro

Medidas: Ø 165 mm, altura: 178 mm

Peso: 0,3 kg

GTIN 4015613658360

|| Código: 190133

|| Euro 15,- | R2



Jarra termo 1,5L

Material: acero inoxidable

Capacidad: 1,5 litros

Tapa, mecanismo de vertido y asa de plástico

Color: cromo/negro

Medidas: 170 x 140 x 215 mm (an. x prof. x al.)

1 jarra

Peso: 0,71 kg

GTIN 4015613460635

|| Código: 190121

|| Euro 19,50 | R2

desde 24 jarras Euro 19,-

desde 60 jarras Euro 18,50



Jarra termo 5L con sistema dispensador

Recipiente de acero inoxidable

Asa y tapa de plástico, negro

Asa portante

Seguro de bombeo en la tapa

El fondo con anillo integrado permite

girar la jarra 360°

Capacidad: 5 litros

Medidas: Ø 170 mm, altura: 430 mm

Peso: 2,4 kg

GTIN 4015613617701

|| Código: 190135

|| Euro 42,- | R2

Estación de café 1190

para 1 jarra termo

(para cualquier jarra-termo hasta un diámetro de 19 cm)

Material: plástico

Una base extraíble de plástico, ajustable en 3 alturas, que permite el uso de cualquier jarra termo para muchas alturas de taza. Con 5 compartimentos para vasos, cucharillas/removedores, leche y azúcar.

Medidas: 440 x 340 x 145 mm (an. x prof. x al.)

Incluye 1 pieza de plástico y 1 bandeja de goteo desmontables

Peso: 1,15 kg

GTIN 4015613656861

|| Código: 190153

|| Euro 36,- || R2



Jarras termo y decoración no incluidas

Estación de café 2190

para 2 jarras termo

(para cualquier jarra-termo hasta un diámetro de 19 cm)

Material: plástico

Dos bases extraíbles de plástico, ajustables en 3 alturas, que permiten el uso de cualquier jarra termo para muchas alturas de taza. Con 5 compartimentos para vasos, cucharillas/removedores, leche y azúcar.

Medidas: 660 x 340 x 145 mm (an. x prof. x al.)

Incluye 2 piezas de plástico y 2 bandejas de goteo desmontables

Peso: 1,8 kg

GTIN 4015613656878

|| Código: 190154

|| Euro 59,- || R2



Jarra termo 2,5L con sistema dispensador

Recipiente de acero inoxidable

Asa portante

Con seguro de tapa

Capacidad: aprox. 2,5 litros

Medidas: Ø 160 mm, altura: 330 mm

Peso: 1,4 kg

GTIN 4015613468655

|| Código: 190125

|| Euro 33,- || R2



Jarra termo 2L con sistema dispensador

Recipiente de acero inoxidable

Tapa, mecanismo dispensador

y asa de plástico negro

El fondo con anillo integrado permite girar la jarra 360°

Capacidad: 2 litros

Medidas: Ø 150 mm, altura: 320 mm

Peso 0,8 kg

GTIN 4015613475578

|| Código: 190124

|| Euro 36,- || R2





Cafetera percolador "Regina Plus 40T"

Carcasa de acero inoxidable
 Base y tapa de plástico
 Capacidad máxima para aprox. 48 tazas
 Capacidad: 6,8 litros
 Tiempo de preparación para 6,8 litros: 45 minutos
 Cantidad mínima: 3 litros (20 tazas)
 Indicador de nivel
 Señal de descalcificación
 2 sistemas de calentamiento individuales para hacer y calentar café
 Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Medidas: Ø 220 mm, altura: 415 mm
 Peso: 3,1 kg
 GTIN 4015613629636
|| Código: A190146
|| Euro 98,- | R2

Filtros de papel 195-S

(250 ud. por caja)
 GTIN 4015613427980
|| Código: A190009250
|| Euro 10,50 | R2



Filtros de papel 195-L

(1000 ud. por caja)
 GTIN 4015613372983
|| Código: A190009
|| Euro 36,- | R2

Descalcificador rápido para cafeteras

30 bolsas de 15 g
 Peso: 0,45 kg
 GTIN 4015613541716
|| Código: 190065
|| Euro 19,- | R2



Cafetera percolador "Regina Plus 90T"

Carcasa de acero inoxidable
 Base y tapa de plástico
 Capacidad máxima para aprox. 80 - 90 tazas
 Capacidad: 15 litros
 Tiempo de preparación para 15 litros: 60 minutos
 Cantidad mínima: 4,5 litros (30 tazas)
 Indicador de nivel
 Señal de descalcificación
 2 sistemas de calentamiento individuales para hacer y calentar café
 Potencia nominal: 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Medidas: Ø 270 mm, altura: 475 mm
 Peso: 4,1 kg
 GTIN 4015613629995
|| Código: A190196
|| Euro 139,- | R2

Filtros de papel 245-S

(250 ud. por caja)
 GTIN 4015613561004
|| Código: A190011250
|| Euro 11,50 | R2



Filtros de papel 245-L

(1000 ud. por caja)
 GTIN 4015613400129
|| Código: A190011
|| Euro 41,- | R2

Cafetera Bartscher PRO II 40T

Material: acero inoxidable, plástico, material del filtro: acero inoxidable
 Material del sistema de calentamiento: acero inoxidable
 Diseño: filtro redondo
 Rendimiento máximo: 40 - 48 tazas
 Capacidad: 6 litros
 Cantidad mínima para preparar: 3 litros (20 tazas)
 Tiempo de preparación: 40 litros para 6 litros
 Indicador de nivel de llenado
 Señal de descalcificación
 La cafetera también se puede utilizar sin papel de filtro
 2 sistemas de calentamiento independientes para la función de preparar y la función de mantener el calor
 Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 310 x 320 x 480 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 3,18 kg
 GTIN 4015613670515

|| Código: **A190148**

|| Euro **119,-** | R2



Cafetera Bartscher PRO II 60T

Material: acero inoxidable, plástico, material del filtro: acero inoxidable
 Material del sistema de calentamiento: acero inoxidable
 Diseño: filtro redondo
 Rendimiento máximo: 60 - 72 tazas
 Capacidad: 9 litros
 Cantidad mínima para preparar: 4,5 litros (30 tazas)
 Tiempo de preparación: 50 litros para 9 litros
 Indicador de nivel de llenado
 Señal de descalcificación
 La cafetera también se puede utilizar sin papel de filtro
 2 sistemas de calentamiento independientes para la función de preparar y la función de mantener el calor
 Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 310 x 320 x 540 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 3,8 kg
 GTIN 4015613670522

|| Código: **A190167**

|| Euro **129,-** | R2



Filtros de papel 195-S

(250 ud. por caja)
 GTIN 4015613427980

|| Código: **A190009250**

|| Euro **10,50** | R2

Filtros de papel 195-L

(1000 ud. por caja)
 GTIN 4015613372983

|| Código: **A190009**

|| Euro **36,-** | R2



Cafetera Bartscher PRO II 100T

Material: acero inoxidable, plástico, material del filtro: acero inoxidable
 Material del sistema de calentamiento: acero inoxidable
 Diseño: filtro redondo
 Rendimiento máximo: 90 - 100 tazas
 Capacidad: 13,2 litros
 Cantidad mínima para preparar: 6 litros (40 tazas)
 Tiempo de preparación: 55 litros para 13,2 litros
 Indicador de nivel de llenado
 Señal de descalcificación
 La cafetera también se puede utilizar sin papel de filtro
 2 sistemas de calentamiento independientes para la función de preparar y la función de mantener el calor
 Potencia nominal: 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: 350 x 370 x 575 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 4,6 kg
 GTIN 4015613670539

|| Código: **A190198**

|| Euro **159,-** | R2



Filtros de papel 245-S

(250 ud. por caja)
 GTIN 4015613561004

|| Código: **A190011250**

|| Euro **11,50** | R2

Filtros de papel 245-L

(1000 ud. por caja)
 GTIN 4015613400129

|| Código: **A190011**

|| Euro **41,-** | R2





Espumador de leche - la espuma perfecta para su capuccino o café con leche



Espumador de leche "Inducción" MSI400

En 80-90 segundos, calentar o espumar leche para obtener una consistencia cremosa o rígida de manera confortable y completamente automática. Ideal para creaciones de café calientes o heladas.

Base de acero inoxidable

Vaso de acero inoxidable extraíble con tapa de plástico

3 funciones:

- espumación fría
- espumación/calentar 65 °C
- espumación/calentar 70 °C

Desconexión automática

No es necesario precalentar la leche - ideal para leche fresca con cualquier contenido o porcentaje de grasa

Tecnología de inducción de ahorro energético: no se puede quemar la leche

Superficie de inducción con interruptor de contacto para vaso de acero inoxidable

Espumar o calentar desde 150 ml hasta 400 ml de leche en aprox. 80-90 segundos

4 patas antideslizantes de silicona

Limpieza sencilla: el vaso, la tapa y los discos de mezcla son aptos para lavavajillas

Enrollado de cable

Potencia nominal: 600 W / 230 V 50 Hz

Medidas: 125 x 150 x 180 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,1 kg

Inclusivo 3 discos de mezcla magnéticos

- 1 x batidor para espuma de leche micro

- 2 x batidores para espuma de leche rígida

GTIN 4015613613413

|| Código: 190129

|| Euro 86,- |R2





Cafeteras espresso Bartscher Coffeeline

La serie de cafeteras espresso Coffeline de Bartscher permite disfrutar al máximo del placer de un buen café. Para agilizar el trabajo diario, durante la preparación del café no solo se puede obtener el café con su típica crema, sino también agua caliente para infusiones o bebidas instantáneas. Con un sencillo sistema para regular la generación de vapor se obtiene una espuma perfecta.

Gracias al control de nivel del hervidor de agua, las cafeteras espresso están perfectamente preparadas para tener un funcionamiento continuo. Además, las máquinas disponen de un calentatazas pasivo y un llenado de tazas programable electrónicamente, además de ocupar muy poco espacio gracias a su compacto diseño.

El 'plus' en las máquinas de alta gama:

Una caldera adicional y un display adicional para ajustar la temperatura en función del grupo de preparación permite regular con precisión la temperatura de hervido para preparar las especialidades cafeteras de mayor calidad.

Ejemplo:

Grupo de preparación izquierdo 91 °C para variedades de café más claras

Grupo de preparación derecho 96 °C para granos de café tostados más oscuros

Cafeteras expreso

- ✓ Carcasa de acero
- ✓ La carcasa se desmonta fácilmente
- ✓ Caldera de cobre
- ✓ Válvula antivació para el hervidor
- ✓ Suministro inmediato de agua caliente desde el interior del hervidor
- ✓ Tubos de salida cromados con articulación esférica para salida de vapor y agua caliente
- ✓ Suministro de agua automático a través de la válvula magnética
- ✓ Motobomba volumétrica integrada con 2 válvulas de presión
- ✓ Filtro de partículas
- ✓ Válvula de sobrepresión
- ✓ PREE BREE SYSTEM (sistema patentado para hacer café)
- ✓ La centralita electronica controla la dosificación de café
- ✓ Relleno automático del calentador de agua
- ✓ Limpieza automática de un grupo de erogación
- ✓ 4 programas de dosificación distintos por grupo
- ✓ Piloto de control para el calentador de agua

Resumen técnico

Modelo	Grupos	Potencia nominal	Litros (caldera)	an. (mm)	prof. (mm)	al. (mm)	Código
G1	1 Mini	2,85 kW, 230 V	6	475	580	523	190160
G2	2	3,30 kW, 230V	11,5	677	580	523	190161
G2 plus	2 (3 caldera)	3,30 kW, 230V	11,5 + 2 x 1,5	677	580	523	190163
G3	3	4,30 kW, 3 NAC 400V	17,5	967	580	523	190162
G3 plus	3 (4 caldera)	6,30 kW, 3 NAC 400V	17,5 + 3 x 1,5	967	580	523	190164



Bartscher Coffeeline G1

1 grupo de preparación
 1 grifo de vapor
 1 grifo de agua
 Una caldera de 6 litros
 Potencia nominal: 2,85 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 475 x 580 x 523 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 35,4 kg
 GTIN 4015613481708
|| Código: 190160
|| Euro 2.459,- | R1



Bartscher Coffeeline G2

2 grupos de preparación con intercambiador de calor cada uno
 2 grifos de vapor
 1 grifo de agua
 2 calderas con 11,5 litros total
 Visualización de la pantalla en 4 idiomas:
 recuento de tazas, fecha y hora, aviso de mantenimiento
 Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 677 x 580 x 523 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 54 kg
 GTIN 4015613481715
|| Código: 190161
|| Euro 3.459,- | R1

Bartscher Coffeeline G2 plus con 3 calderas

Por cada grupo de preparación, una caldera aparte de 1,5 l con avanzado sistema de sensores PID para ajustar la temperatura con precisión
 Por cada grupo de preparación, un display para el ajuste electrónico por separado de la temperatura
 Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 677 x 580 x 523 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 62 kg
 GTIN 4015613487908
|| Código: 190163
|| Euro 4.398,- | R1



Bartscher Coffeeline G3

3 grupos de preparación con intercambiador de calor cada uno
 2 grifos de vapor
 1 grifo de agua
 3 calderas con 17,5 litros total
 Visualización de la pantalla en 4 idiomas:
 recuento de tazas, fecha y hora, aviso de mantenimiento
 Potencia nominal: 4,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Medidas: 967 x 580 x 523 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 71,4 kg
 GTIN 4015613481722
|| Código: 190162
|| Euro 4.249,- | R1

Bartscher Coffeeline G3 plus con 4 calderas

Por cada grupo de preparación, una caldera aparte de 1,5 l con avanzado sistema de sensores PID para ajustar la temperatura con precisión
 Por cada grupo de preparación, un display para el ajuste electrónico por separado de la temperatura
 Potencia nominal: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Medidas: 967 x 580 x 523 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 87 kg
 GTIN 4015613487915
|| Código: 190164
|| Euro 5.549,- | R1



La calidad del agua es decisiva para la calidad de la bebida y, por tanto, esta se ve afectada por la tecnología de filtración empleada. Los sistemas de filtración cumplen los estrictos requisitos del sector de las bebidas calientes en cuanto a calidad, costes y fiabilidad.

El sistema de filtración se adapta perfectamente a la tecnología de los aparatos y constituye la base de un negocio con éxito: seguridad, costes bajos y la máxima calidad de las bebidas.

Sistema de filtración de agua para cafeteras

Sistema desechables para montaje horizontal o vertical
Plástico

Capacidad a 10° DC (dureza de carbonatos): 1600 litros

Presión máx. del sistema: 1,5 - 6 bar

Temperatura del agua: 5 °C a 30 °C

Rosca de conexión: 1/2"

Medidas: 200 x 140 x 320 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,2 kg

GTIN 4015613630731

|| Código: 109881

|| Euro 69,- || R2



Sistema de filtración de agua para cafeteras incluye cabezal y bujía filtrante

para montaje horizontal o vertical

Polipropileno

Capacidad a 10° DC (dureza de carbonatos): 1500 litros

Presión máx. del sistema: 2-8 bar

Temperatura del agua: 4 °C a 30 °C

Rosca de conexión: 3/8"

Altura de la bujía filtrante: 315 mm

Bujía filtrante: Ø 95 mm

Altura total: 365 mm

Peso: 1,55 kg

GTIN 4015613501130

|| Código: 109856

|| Euro 192,- || R2

Bujía filtrante de repuesto

Medidas: Ø 95 mm, altura: 315 mm

Peso: 1,3 kg

GTIN 4015613501147

|| Código: 109857

|| Euro 109,- || R2



Contador de agua

Peso: 0,2 kg

GTIN 4015613501154

|| Código: 109861

|| Euro 125,- || R2



Juego de conexión

Tubo de conexión: 1500 mm

Conexión de 3/8" x 3/8"

con filtro con tapón y junta plana

Peso: 0,3 kg

GTIN 4015613501161

|| Código: 109864

|| Euro 32,- || R2





Molino de café especial para cafeteras expreso

- ✓ Carcasa de acero inoxidable
- ✓ Mecanismo de molienda: Ø 60 mm
- ✓ Dosificación regulable de 5 a 12 g
- ✓ Recipiente colector para hasta 600 g de café molido
- ✓ Revoluciones: 1300 r.p.m
- ✓ Interruptor de encendido/apagado manual
- ✓ Protección contra sobrecalentamientos
- ✓ Grado de protección: IP21



Molino de café modelo Tauro

Capacidad del recipiente de granos de café:
1 kg de granos de café
Potencia nominal: 275 W / 230 V 50-60 Hz
Medidas: 165 x 390 x 510 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 8 kg
GTIN 4015613492445
| Código: 190175
| Euro 389,- | R1

Molino de café modelo Space II

Capacidad del recipiente de granos de café:
2 kg de granos de café
Potencia nominal: 352 W / 230 V 50 Hz
Medidas: 200 x 390 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 8,4 kg
GTIN 4015613658957
| Código: 190174
| Euro 435,- | R1



Tamper 57

Material: aluminio
Medidas: Ø 57 mm, altura 92 mm
Peso: 0,2 kg
GTIN 4015613656380
| Código: 190179
| Euro 36,- | R1

Cappuccinatore - espumador de leche

Espuma de leche inmejorable.

En el Cappuccinatore se puede ajustar el suministro de aire para una espuma de leche perfecta sencillamente por medio de una válvula rotatoria. El montaje a la Bartscher Coffeline es igual de sencillo.



Cappuccinatore

Material: plástico
Peso: 0,13 kg
GTIN 4015613541143
| Código: 190173
| Euro 89,- | R1



Portafiltro individual 7 g

Material: latón cromado,
Mango: plástico
Peso: 0,55 kg
GTIN 4015613588377
| Código: 190180
| Euro 39,- | R1



Portafiltro doble 14 g

Material: latón cromado,
Mango: plástico
Peso: 0,58 kg
GTIN 4015613588384
| Código: 190181
| Euro 49,- | R1



Portafiltro triple 21 g

Material: latón cromado,
Mango: plástico
Peso: 0,66 kg
GTIN 4015613588391
| Código: 190182
| Euro 59,- | R1

Base mueble para cafetería

Interior de acero inoxidable
Capacidad: aprox. 80 porciones de posos de café
290 x 515 x 105 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 6 kg
GTIN 4015613494203
| Código: 190171
| Euro 198,- | R1



Base mueble para cafetería

Interior de acero inoxidable
Capacidad: aprox. 140 porciones de posos de café
410 x 515 x 105 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 6,95 kg
GTIN 4015613494197
| Código: 190170
| Euro 259,- | R1



Barra de conexión para cajón para restos de café

Peso: 1 kg
GTIN 4015613494210
| Código: 190172
| Euro 35,- | R1



Las bandejas recogeposos pueden ampliarse a discreción y se montan con suma facilidad.



Dispensador de bebidas DTE5

Dispensador representativo para bufés - llenar y sacar bebidas frías de forma sencilla, previamente refrigeradas. Gracias a la refrigeración termoeléctrica, las bebidas se mantienen frías durante más tiempo.

Base y tapa de acero inoxidable
 Recipiente de policarbonato: medidas: Ø 170 mm, altura: 280 mm
 Capacidad: 5 litros
 Refrigeración termoeléctrica
 Interruptor de encendido/apagado
 Potencia nominal: 60 W / 230 V 50 Hz
 Medidas: 220 x 330 x 520 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 4,15 kg
 GTIN 4015613610726

|| Código: 150983

|| Euro 219,- | R2



Dispensador isotérmico 9L

Para bebidas frías y calientes
 Recipiente de acero inoxidable
 Capacidad: 9 litros
 Medidas: Ø 226 mm, altura: 385 mm
 Peso: 2,0 kg
 GTIN 4015613468662

|| Código: 150981

|| Euro 48,- | R2



Dispensador isotérmico 3L de doble pared

El aislamiento al vacío de acero inoxidable y doble pared permite conservar durante mucho tiempo la temperatura de las bebidas frías y calientes.

Cuerpo de acero inoxidable
 Base y tapa de plástico
 Para tazas y vasos de hasta 11 cm de altura como máximo
 Sistema de aislamiento al vacío patentado
 Asa portante
 Indicador de nivel
 Capacidad: 3 litros, Ø 110 mm
 Medidas: 165 x 185 x 460 mm (an. x prof. x al.)
 Limpieza sencilla

Peso: 1,63 kg

GTIN 4015613491462

|| Código: 150982

|| Euro 57,- | R2

Dispensador isotérmico 2,2L

El dispensador isotérmico conviene por sus 3 propiedades cómodas para el usuario: Las placas de silicona permiten identificar el contenido, por ejemplo "coffee".

La base está concebida de tal manera que pueden colocarse tantos dispensadores como se deseen en una misma hilera.

La jarra termo extraíble garantiza el rellenado y la limpieza fáciles.

Recipiente, extraíble:

chapa de acero revestida de polvo sinterizado, medidas: Ø 150 mm, altura 320 mm

Base, enchufable: plástico, con bandeja de goteo

Asa portante

Indicador de nivel

El fondo con anillo integrado permite girar la jarra 360°

Capacidad: 2,2 litros

Pérdida de temperatura aprox. 2,2 °C/hora.

Medidas: 190 x 245 x 330 mm (an. x prof. x al.)

Incluye:

3 placas rotuladas con "coffee", "tea" y "hot water"

3 placas de silicona sin rotular

Peso: 1,9 kg

GTIN 4015613635293

|| Código: 190990

|| Euro 69,- | R2



Samovar 3,2L

Acero inoxidable, plástico
 Capacidad: 3,2 litros, Ø 200 mm
 Asas termorresistentes
 Protección contra sobrecalentamientos
 Función de apagado automático
 Función de calor envolvente
 Potencia nominal: 2 kW / 220-240 V 50-60 Hz
 Medidas: 270 x 275 x 495 mm (an. x prof. x al.) (altura inclusive jarra)
 Incluye jarra de té de loza, capacidad: 0,8 litros y colador de té
 Peso: 2,15 kg
 GTIN 4015613622521
|| Código: 191004
|| Euro 98,- || R2

**Dispensador de agua caliente 5L**

Cuerpo y tapa de acero inoxidable
 Capacidad: 5 litros
 Regulador de temperatura 30 °C a 100 °C
 Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: Ø 200 mm, altura: 400 mm
 Peso: 1,8 kg
 GTIN 4015613505541
|| Código: 200061
|| Euro 85,- || R2

**Dispensador de agua caliente 8,5L**

Reducida pérdida del calor y bajo consumo de energía:
 ventajas por las que este dispensador de agua caliente
 convence.
 Cuerpo y tapa de acero al cromo-níquel
 Doble pared
 Indicador de nivel
 Capacidad: 8,5 litros
 Regulador de temperatura: 30 °C a 100 °C
 Potencia nominal: 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: Ø 225 mm, altura 470 mm
 Peso: 2,65 kg
 GTIN 4015613649849
|| Código: 200069
|| Euro 98,- || R2





Dispensador de agua caliente 10L

Cuerpo y tapa de acero inoxidable
 Base de acero lacada
 Indicador de nivel
 Capacidad: 10 litros
 Regulador de temperatura 30 °C a 100 °C
 Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: Ø 213 mm, altura: 505 mm
 Peso: 2,3 kg
 GTIN 4015613468778
¡ Código: 200054
¡ Euro 112,- ¡ R2



Dispensador de agua caliente 28L

Manejo sencillo, capacidad extra grande.
 Con 28 litros, el dispensador de agua caliente permite preparar gran cantidad de bebidas calientes.
 Cuerpo y tapa de acero inoxidable
 Base de plástico
 Indicador de nivel
 Capacidad: 28 litros
 Regulador de temperatura: 30 °C a 100 °C
 Potencia nominal: 2,8 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: Ø 300 mm, altura: 640 mm
 Peso: 5,4 kg
 GTIN 4015613592961
¡ Código: 200063
¡ Euro 149,- ¡ R2



Termo para vino calent "MultiTherm"

Bebidas calientes en cualquier ocasión.
 Ideal para mantener caliente el vino caliente, el té o el agua caliente.
 Cuerpo y tapa de acero inoxidable
 Capacidad: 20 litros
 Regulador de temperatura: 30 °C a 90 °C
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: Ø 265 mm, altura: 610 mm
 Peso: 4,8 kg
 GTIN 4015613396873
¡ Código: A200050
¡ Euro 175,- ¡ R2



Tapa calentadora para tazas

para termo de vino caliente Bartscher Código: A200050
para aprox. 10 - 15 tazas
 Material: acero inoxidable
 Diámetro: 354 mm
 Altura del borde: 40 mm
 Peso: 0,78 kg
 GTIN 4015613503493
¡ Código: 200058
¡ Euro 19,- ¡ R2



Termo para vino caliente 7L

No importa si se trata de vino caliente o ponche - con 7 litros, este termo para vino caliente es perfecto para mantener las bebidas calientes en cantidades pequeñas.

Cuerpo y tapa de acero inoxidable

Capacidad: 7 litros

Regulador de temperatura: 30 °C a 80 °C

Potencia nominal: 2 kW / 220-240 V 50 Hz

Medidas: Ø 220 mm, altura: 490 mm

Peso: 2 kg

GTIN 4015613612409

|| Código: 200065

|| Euro 89,- || R2



Termo para vino caliente / olla conservera GE 21

Cuerpo con recubrimiento esmaltado resistente al rayado

Base, grifo de descarga, asas y tapa de plástico

Base de la olla cerrada con elemento calefactor cubierto

Capacidad: 21 litros

Regulador de temperatura: 30 °C a 100 °C

Potencia nominal: 1,8 kW / 220-240 V 50 Hz

Medidas: Ø 370 mm, altura: 500 mm

Peso: 5,4 kg

Incluye parrilla, Ø 320 mm

GTIN 4015613592794

|| Código: 200049

|| Euro 98,- || R2



Termo para vino caliente / olla conservera GE 25

Cuerpo de acero inoxidable, base, grifo de descarga

y asas de plástico de alta calidad, tapa de vidrio

Capacidad: 25 litros

Regulador de temperatura: 30 °C a 100 °C

Potencia nominal: 2 kW / 230 V 50/60 Hz

Medidas: Ø 450 mm, altura: 470 mm

Peso: 6,1 kg

Incluye parrilla, Ø 320 mm

GTIN 4015613443195

|| Código: A200052

|| Euro 155,- || R2



Termo para vino caliente / olla conservera GE 30

Cuerpo de acero inoxidable, base, grifo de descarga

y asas de plástico de alta calidad, tapa de vidrio

Capacidad: 30 litros

Regulador de temperatura: 30 °C a 100 °C

Potencia nominal: 2 kW / 230 V 50/60 Hz

Medidas: Ø 450 mm, altura: 520 mm

Peso: 5,47 kg

Incluye parrilla, Ø 320 mm

GTIN 4015613499420

|| Código: 200057

|| Euro 175,- || R2

Tapa calentadora para tazas

para termos para vino caliente de Bartscher Código: A200052 y 200057

para aprox. 10 - 15 tazas

Material: acero inoxidable

Diámetro: 400 mm

Altura del borde: 39 mm

Peso: 0,76 kg

GTIN 4015613503509

|| Código: 200059

|| Euro 21,- || R2





Marmita 16L

Cuerpo de acero esmaltado en su totalidad.
La base, la tapa y las asas son de plástico de alta calidad.
Calor directo - sin agua
Capacidad: 16 litros
Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Medidas: Ø 365 mm, altura: 370 mm
Peso: 4,7 kg
GTIN 4016098101822
■ Código: **A150510**
■ Euro 152,- | R2



Marmita de sopa 5,4L

Cuerpo de chapa de acero lacado en negro
Recipiente interior de acero inoxidable, extraíble
Rango de temperatura: de 35 °C a 95 °C
Tapa de acero inoxidable giratoria y abatible con orificio para cucharas, tirador termorresistente
Capacidad: 5,4 litros
Potencia nominal: 0,3 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas: Ø 255 mm, altura 385 mm
Incluye 8 rótulos magnéticos
Peso: 3,05 kg
GTIN 4015613634821
■ Código: **100062**
■ Euro 76,- | R2



Marmita de sopa "CLUB"

Cuerpo de chapa de acero lacada en negro
Recipiente interior de acero inoxidable, extraíble
Rango de temperatura: de 30 °C a 95 °C
Tapa de acero inoxidable giratoria y abatible con orificio para cucharas, tirador termorresistente
Capacidad: aprox. 8,5 litros
Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: Ø 295 mm, altura: 385 mm
Incluye 8 rótulos magnéticos
Peso: 3,4 kg
GTIN 4015613442587
■ Código: **100067**
■ Euro 79,- | R2



Marmita de sopa 10L

La tapa de policarbonato transparente permite ver en todo momento el interior de la cazuela. Sin molestas comprobaciones de nivel de sopas o salsas, sin pérdida innecesaria de calor.
Cuerpo de plástico negro
Recipiente interior de acero inoxidable, extraíble
Rango de temperatura: de 57 °C a 84 °C
Tapa transparente giratoria y abatible de policarbonato, con orificio para cucharas
Capacidad: 10 litros
Potencia nominal: 0,45 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: Ø 330 mm, altura 380 mm
Peso: 3 kg
GTIN 4015613610702
■ Código: **100048**
■ Euro 79,- | R2

Marmita

Cuerpo de chapa de acero lacada en negro
 Recipiente interior de acero inoxidable, extraíble
 Rango de temperatura: de 30 °C a 95 °C
 Tapa de acero inoxidable giratoria y abatible
 con orificio para cucharas y tirador termorresistente
 Capacidad: aprox. 9,0 litros
 Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: Ø 345 mm, altura: 360 mm
 Incluye 8 rótulos magnéticos

Peso: 4,5 kg

GTIN 4015613353432

|| Código: 100054

|| Euro 88,- | R2



Marmita de sopa "Economic"

Cuerpo de chapa de acero lacada en negro
 Recipiente interior de acero inoxidable, extraíble
 Rango de temperatura: de 48 °C a aprox. 94 °C
 Tapa de acero inoxidable giratoria y abatible
 con orificio para cucharas, tirador termorresistente
 Capacidad: aprox. 9,0 litros
 Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V 50/60 Hz
 Medidas: Ø 330 mm, altura: 360 mm
 Incluye 8 rótulos magnéticos

Peso: 4,1 kg

GTIN 4015613421292

|| Código: 100061

|| Euro 87,- | R2



Marmita para sopa "De Luxe"

Cuerpo de acero inoxidable
 Recipiente interior de acero inoxidable, extraíble
 Rango de temperatura: de 30 °C a 95 °C
 Tapa de acero inoxidable giratoria y abatible
 con orificio para cucharas, tirador termorresistente
 Capacidad: aprox. 9,0 litros
 Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: Ø 345 mm, altura: 360 mm
 Incluye 8 rótulos magnéticos

Peso: 4,5 kg

GTIN 4015613367736

|| Código: 100058

|| Euro 125,- | R2



Marmita de sopa "Gourmet"

Cuerpo de plástico negro
 Recipiente interior de CNS, extraíble
 Rango de temperatura: de 50 °C a 95 °C
 Tapa de acero inoxidable giratoria y abatible
 con orificio para cucharas, tirador termorresistente
 Capacidad: 10 litros
 Potencia nominal: 0,45 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Medidas: Ø 390 mm, altura: 380 mm
 Incluye cazo de sopa

Peso: 5,2 kg

GTIN 4015613364704

|| Código: 100047

|| Euro 129,- | R2





Calentador para chocolate 1,25L

Ya sea chocolate con leche, chocolate negro o blanco - hasta 1,25 litros de chocolate se mantienen calientes de forma homogénea sin quemarse.

Material: acero inoxidable

Recipiente interior: cerámica, extraíble

Capacidad: 1,25 litros

Rango de temperatura: 40 °C a 58 °C

Procesamiento: chocolate con leche, chocolate negro, chocolate blanco

Potencia nominal: 0,12 kW / 230 V 50/60 Hz

Medidas: 230 x 220 x 200 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2 kg

GTIN 4015613669892

|| Código: 900005

|| Euro 34,- || R2



Calentador de comida "Mini" 1,25L

Calentador de comida con recipiente insertable de cerámica - para mantener la comida caliente sin que se queme, por ejemplo para raciones pequeñas, salsas o tapas.

Material: acero inoxidable

Recipiente interior: cerámica, extraíble

Rango de temperatura: 65 °C a 75 °C

Capacidad: 1,25 litros

Potencia nominal: 120 W / 230 V 50/60 Hz

Medidas: Ø 190 mm, altura 200 mm

Peso: 2,05 kg

GTIN 4015613610580

|| Código: A100266

|| Euro 31,- || R2



Calentador de comida 5,5L

...para sopas, salsas y otras comidas

Material: acero inoxidable

Recipiente interior: cerámica, extraíble

Rango de temperatura: 20 °C a 96 °C

Capacidad: 5,5 litros

Potencia nominal: 280 W / 230 V 50/60 Hz

Medidas: Ø 245 mm, altura: 276 mm

Peso: 5,4 kg

GTIN 4015613397894

|| Código: A100155

|| Euro 46,- || R2



Calentador de comida 6,5L

...para sopas, salsas y otras comidas

Material: acero inoxidable

Recipiente interior: cerámica, extraíble

Rango de temperatura: 20 °C a 96 °C

Capacidad: 6,5 litros

Potencia nominal: 320 W / 230 V 50/60 Hz

Medidas: 419 x 295 x 253 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 5,65 kg

GTIN 4015613405346

|| Código: A100265

|| Euro 49,- || R2

Chafing dish eléctrico redondo

Acero inoxidable
 Capacidad: 3,8 litros
 Cubeta insertable Ø 300 mm - 65 mm de profundidad
 Regulación termostática 1-8
 Potencia nominal: 0,5 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: Ø 330 mm, altura: 220 mm
 Peso: 3,7 kg
 GTIN 4015613390857
|| Código: 500835
|| Euro 115,- | R2



Chafing dish eléctrico "Elegance" 1/1 GN

Chafing dish en diseño elegante. La tapa con el mecanismo "Soft Close" es fácil de manejar. Gracias a la ventanilla integrada ya se permite ver toda la oferta de comida antes de abrir la tapa.
 Acero inoxidable
 Contenedor de agua de plástico negro
 Recipiente 1/1 GN, 100 mm de profundidad
 Regulación de temperatura digital
 Rango de temperatura: de 20 °C a 85 °C
 Tapa con ventanilla
 Mecanismo "Soft Close" (tapa hidráulica)
 Sistema de retorno de agua de condensación
 Potencia nominal: 0,76-0,9 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 670 x 420 x 370 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 9,6 kg
 GTIN 4015613610719
|| Código: 500834
|| Euro 325,- | R2



Chafing-Dish eléctrico "COOL + HOT" 1/1 GN

Un aparato, dos funciones: frío o calor a elegir.
 Ideal para presentar comidas frías o calientes o bebidas frías, en espacios limitados.
 Carcasa de chapa de acero lacada
 Bastidor de acero inoxidable
 Recipiente 1/1 GN, 65 mm de profundidad
 Rango de temperatura: de -5 °C a 75 °C
 Refrigerante R134a
 Potencia nominal: 0,7 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 610 x 360 x 450 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye
 1 cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad, acero inox.
 1 tapa enrollable y desmontable, policarbonato
 Peso: 15,3 kg
 GTIN 4015613525860
|| Código: 500850
|| Euro 505,- | R2



También apto para este calentaplatos:
 Tapa enrollable de acero inoxidable Bartscher,
 código: 500833 y código: 500459.



Chafing dish eléctrico 1/1 GN

Acero inoxidable
 Cubeta GN 1/1, 100 mm de profundidad
 Regulación termostática 1-8
 Potencia nominal: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 623 x 356 x 285 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye soporte para tapa
 Peso: 8,3 kg
 GTIN 4015613389820
¡ Código: 500831
¡ Euro 205,- ¡ R2



Chafing dish eléctrico 1/1 GN

Acero inoxidable
 Contenedor de agua de plástico negro
 Cubeta GN 1/1, 100 mm de profundidad
 Regulación termostática 1-8
 Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 636 x 357 x 287 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye soporte para tapa
 Peso: 6,2 kg
 GTIN 4015613370033
¡ Código: 500830
¡ Euro 159,- ¡ R2



Tapa enrollable para chafing dish eléctrico 1/1 GN

(apta para chafing dish 500830, 500850)
 Acero inoxidable
 Medidas: 525 x 330 x 165 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 3,6 kg
 GTIN 4015613433479
¡ Código: 500833
¡ Euro 69,- ¡ R2



Estación sopera eléctrica con 2 marmitas de sopa de 4 l

Acero inoxidable
 Contenedor de agua de plástico negro
 Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 636 x 357 x 460 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 1 soporte para tapa y 2 cazos de sopa
 Peso: 7 kg
 GTIN 4015613370040
¡ Código: 500840
¡ Euro 189,- ¡ R2

Chafing dish 1/1 GN con calentador eléctrico

Acero inoxidable
Apilable
Con soporte en un lado para la tapa
Cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad
2 infiernillos
1 calentador eléctrico
Medidas: 610 x 350 x 320 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 5,45 kg
GTIN 4015613417400
| Código: 500482V
| Euro 89,50 | R2



Chafing dish 1/2 GN

Acero inoxidable
Apilable
Cubeta GN 1/2, 65 mm de profundidad
1 infiernillo
Medidas: 375 x 290 x 320 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 2,7 kg
GTIN 4015613366708
| Código: 500481
| Euro 42,- | R2



Chafing dish 1/1 GN

Acero inoxidable
Apilable
Con soporte en un lado para la tapa
Cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad
2 infiernillos
Medidas: 610 x 350 x 320 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 4,25 kg
GTIN 4015613366715
| Código: 500482
| Euro 53,- | R2



| desde 18 Unidades Euro 51,50

2 Chafing dish 1/1 GN

Acero inoxidable
Apilables, cada uno con:
soporte en un lado para la tapa
Cubeta GN 1/1, 65 mm
de profundidad
2 infiernillos
Medidas: 610 x 355 x 300 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 8,6 kg
GTIN 4015613439617
| Código: 500486
| Euro 99,- | R2



"Twin Pack"



Chafing Dish 1/1 GN, 100 mm de profundidad

Acero inoxidable
Apilable
Con soporte lateral para la tapa
Cubeta 1/1 GN, 100 mm de profundidad
2 infiernillos
Medidas: 605 x 350 x 305 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 4,1 kg
GTIN 4015613536903
|| Código: 500494
|| Euro 66,- | R2



Más profundidad y volumen gracias a la cubeta GN de 100 mm de profundidad.



Chafing dish 1/1 GN

Acero inoxidable
Asas de plástico con decoración de madera
Con soporte para la tapa en tres lados
Cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad
2 infiernillos
Medidas: 620 x 350 x 385 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 6,35 kg
GTIN 4015613443089
|| Código: 500456
|| Euro 132,- | R2



Chafing dish 1/1 GN con tapa enrollable

Acero inoxidable
Asas de plástico con decoración de madera
Tapa enrollable
Cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad
2 infiernillos
Medidas: 620 x 350 x 430 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 8 kg
GTIN 4015613412771
|| Código: 500458
|| Euro 176,- | R2



Tapa enrollable

Acero inoxidable
Para chafing dish 1/1 GN
(apta para chafing dish 500456, 500458, 500482, 500482V, 500850)
Medidas: 535 x 365 x 170 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3 kg
GTIN 4015613412788
|| Código: 500459
|| Euro 73,- | R2



Calentador eléctrico para chafing dish

(500482, 500486)
Acero inoxidable
Protección contra sobrecalentamientos
Potencia nominal: 450 W / 220-230 V 50/60 Hz
Medidas: Ø 130 mm, altura: 100 - 140 mm
Peso: 1,2 kg
GTIN 4015613410166
|| Código: 500464
|| Euro 39,50 | R2

Gel combustible Apexa

Contiene etanol inocuo
 Quema limpio y sin olor
 Capacidad/lata: 200 g, duración de combustión: aprox. 2,5 horas
 48 latas por caja
 Con punto verde
 GTIN 4015613651507
¡ Código: 500048
¡ Unidad Euro 1,05 | R2

Duración de combustión
 aprox. **2,5**
 hora

Cantidad de unidades unidades de pedido	Euro por lata	Euro por caja
1 Caja (48 Latas) GTIN 4015613651514	1,05	50,40
24 Cajas (1 Palet)	1,02	48,96
72 Cajas (3 Palets)	1,-	48,-



Gel combustible ECO-Fire

Contiene etanol inocuo
 Quema limpio y sin olor
 Capacidad/lata: 200 g, duración de combustión: aprox. 2,5 horas
 48 latas por caja
 Con punto verde
 GTIN 4015613653396
¡ Código: 500653
¡ Unidad Euro 1,06 | R2

Duración de combustión
 aprox. **2,5**
 horas

Cantidad de unidades unidades de pedido	Euro por lata	Euro por caja
1 Caja (48 Latas) GTIN 4015613653402	1,06	50,88
24 Cajas (1 Palet)	1,03	49,44
72 Cajas (3 Palets)	1,01	48,48



Gel combustible Bartscher

Contiene etanol inocuo
 Quema limpio y sin olor
 Capacidad/lata: 200 g, duración de combustión: aprox. 3,5 horas
 72 latas por caja
 Con punto verde
 GTIN 4015613467726
¡ Código: 500060
¡ Unidad Euro 1,10 | R2

Duración de combustión
 aprox. **3,5**
 horas

Cantidad de unidades unidades de pedido	Euro por lata	Euro por caja
1 Caja (72 Latas) GTIN 4015613467733	1,10	79,20
20 Cajas (1 Palet)	1,07	77,04
60 Cajas (3 Palets)	1,05	75,60



Gel combustible Bartscher

Para rellenar latas de la gel combustible de Bartscher
 Contiene etanol inocuo
 Quema limpio y sin olor
 Capacidad/lata: 3,2 kg - 4 latas por caja
 Con punto verde
 GTIN 4015613467740
¡ Código: 500063
¡ Unidad Euro 16,50 | R2

Cantidad de unidades unidades de pedido	Euro por lata	Euro por caja
1 Caja (4 Latas) GTIN 4015613467757	16,50	66,-





**Carro de servicio TS 200
con 2 estantes**

Acero inoxidable
4 ruedas con parachoque y 2 frenos
Capacidad de carga: 100 kg
Medidas de los estantes:
aprox. 830 x 510 mm (an. x prof.)
Espacio entre los estantes: 570 mm
Kit de montaje, montaje sencillo
Medidas: 920 x 600 x 945 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 10 kg
GTIN 4015613433509
■ **Código: A300062**
■ **Euro 125,- IR2**



**Carro de servicio TS 301
con 3 estantes**

Material: acero inoxidable
Ejecución: bastidor de tubo redondo, Ø 25,8 mm
Estantes: 3, medidas, respectivamente:
827 x 510 mm (an. x prof.)
Distancia entre los estantes: 265 mm
Capacidad de carga máx.: 90 kg total, 30 kg por estante
4 ruedas de caucho, Ø 100 mm,
cada una 1 amortiguador de rueda,
2 con frenos de estacionamiento
Kit de montaje, montaje sencillo
Medidas: 920 x 600 x 945 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 13,4 kg
GTIN 4015613671611
■ **Código: A300073**
■ **Euro 145,- IR2**



**Carro de servicio TS 210
con 2 estantes y cubeta de limpieza extra profunda**

Acero inoxidable
4 ruedas con parachoque y 2 frenos
Capacidad de carga: 100 kg
Medidas de los estantes:
aprox. 830 x 510 mm (an. x prof.)
Cubeta de limpieza interior: 760 x 440 mm (an. x prof.),
100 mm de profundidad
Medidas entre los estantes:
medida intermedia superior 270 mm
medida intermedia inferior 265 mm
Kit de montaje, montaje sencillo
Medidas: 920 x 600 x 945 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 14,1 kg
GTIN 4015613455730
■ **Código: A300056**
■ **Euro 169,- IR2**

Carro de servicio TS 500 con 5 estantes

Robusto y polivalente, para el transporte en el sector gastronómico o para, p. ej., llevar ropa en hoteles, etc.

Con sus 5 estantes, el carro ofrece una gran superficie de carga y apoyo.

Acero inoxidable

4 ruedas giratorias con discos de protección,

2 con freno

Capacidad de carga: 100 kg

Medidas de los estantes: aprox. 827 x 510 mm (an. x prof.)

Distancia entre estantes: 265 mm

Kit de montaje, montaje sencillo

Medidas: 930 x 600 x 1540 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 18 kg

GTIN 4015613534633

|| Código: 300065

|| Euro 215,- || R2



Carro de servicio "Adjutant" con 3 estantes

Plástico, barras laterales de aluminio

4 ruedas

Capacidad de carga: 120 kg

Medidas de los estantes:

aprox. 620 x 405 mm (an. x prof.)

Espacio entre los estantes: 300 mm

Kit de montaje, montaje sencillo

Medidas: 830 x 415 x 940 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 9,1 kg

GTIN 4015613433578

|| Código: A300049

|| Euro 104,- || R2



Kit de recipientes de limpieza para carro de servicio "Adjutant"

De plástico resistente

Recipiente para basura, capacidad: aprox. 30 litros,

Medidas: 335 x 237 x 560 mm (an. x prof. x al.)

Recipiente para cubiertos, capacidad: aprox. 9 litros,

Medidas: 333 x 230 x 178 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,7 kg

GTIN 4015613454986

|| Código: A300047

|| Euro 36,- || R2



Cajas no incluidas en el suministro

Carro para cajas ENK-3EB

Material: acero inoxidable
 Ejecución: armazón de tubo cuadrado 25,8 x 25,8 mm
 Concebido para: cajas norma europea E1, E2, E3 (carnicería / panadería), medidas: 600 x 400 mm
 Insertos: 3
 Distancia entre los insertos: arriba 118 mm (E1), centro 380 mm (E1, E2, E3), abajo 250 mm (E1, E2)
 Capacidad de carga máx.: 100 kg total, 40 kg por inserto
 4 ruedas de caucho, Ø 100 mm, cada una 1 amortiguador de rueda, 2 con frenos de estacionamiento
 Kit de montaje, montaje sencillo
 Medidas: 720 x T 500 x 965 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 9,4 kg
 GTIN 4015613673516
¡ Código: 300064
¡ Euro 149,- ¡ R2



Carro de transporte de caja de bebidas con 4 niveles

Acero inoxidable
 4 niveles de 1000 x 360 mm cada uno, respectivamente para 2 cajas de bebidas estandarizadas (400 x 300 mm) o 3 cajas de bebidas de 300 x 200 mm
 Espacio entre los niveles 345 mm
 Capacidad de carga máxima: aprox. 120 kg
 4 ruedas con parachoque, 2 con frenos, Ø 125 mm
 Kit de montaje, montaje sencillo
 Medidas: 1080 x 570 x 1610 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 35 kg
 GTIN 4015613587608
¡ Código: 300084
¡ Euro 579,- ¡ R2



Carro de transporte

Acero inoxidable
 Capacidad de carga: 200 kg
 Superficie de transporte: 560 x 940 mm (an. x prof.)
 2 ruedas fijas, 2 ruedas guía, Ø 125 mm
 Medidas: 560 x 1050 x 925 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 14,4 kg
 GTIN 4015613523705
¡ Código: 300142
¡ Euro 198,- ¡ R2

Carro de transporte de bandejas/carro de recogida adecuado para 1/1 GN o bandejas estandarizadas de 443 x 343 mm

Acero inoxidable

Para hasta 16 bandejas, 2 x 8 alojamientos para elementos insertables de 500 x 360 mm, bandejas estandarizadas de cantina 443 x 343 mm o 1/1 GN

Se puede cargar por ambos lados

Distancia entre los insertos 145 mm

Capacidad de carga: aprox. 48 kg

1 superficie con barandilla protectora, 775 x 530 x 150 mm (an. x prof. x al.)

4 ruedas con parachoque, 2 con frenos, Ø 125 mm

Kit de montaje, montaje sencillo

Medidas: 925 x 620 x 1700 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 38 kg

GTIN 4015613587615

■ Código: 300083

■ Euro 519,- ■ R2



Bandeja KN45350-HG

Material: plástico (polipropileno)

Formato normalizado: estándar para comedores

Superficie de colocación: estructurado, medidas 415 x 315 mm (an. x prof.)

Apilable

Apta para lavavajillas

Medidas: 450 x 355 x 20 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,39 kg

GTIN 4015613695310

■ Código: 701054

■ Euro 9,- ■ R2



Carro para bandejas TA100

adecuado para bandejas de servicio y bandejas de fast food

Aluminio, plástico (blanco)

Para alojar hasta 10 bandejas, 10 insertos para bandejas de servicio 370 x 570 mm

o bandejas de fast food 356 x 456 mm

Se puede cargar por ambos lados

Distancia entre los alojamientos para elementos insertables 120 mm

Capacidad de carga: 50 kg total, 5 kg por inserto

4 ruedas orientables con neumáticos de goma, Ø 125 mm, 2 con frenos de estacionamiento

Se puede escribir en las paredes laterales con rotuladores convencionales

para pizarra blanca (no incluidos en el volumen de entrega)

Medidas: 470 x 685 x 1660 mm (an. x prof. x al.)

Incluye:

Cesta para vasos de acero inoxidable, 385 x 645 x 75 mm (an. x prof. x al.)

Bandeja recogegotas de acero inoxidable, 435 x 645 x 25 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 29 kg

GTIN 4015613651927

■ Código: 300079

■ Euro 735,- ■ R2



Cesta para vasos TA100

adecuada para el carro para bandejas TA100

Acero inoxidable

Medidas: 385 x 645 x 75 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,75 kg

GTIN 4015613673127

■ Código: 300179

■ Euro 79,- ■ R2

Bandeja recogegotas TA100

adecuada para el carro para bandejas TA100

Acero inoxidable

Medidas: 435 x 645 x 25 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,25 kg

GTIN 4015613673134

■ Código: 300279

■ Euro 35,- ■ R2

BARBACOA DE PIE/MESA / PIZARRA DE MENÚ



Barbacoa de pie/mesa*

Ideal para asar a la parrilla sin grasa
Superficie de parrilla lisa y acanalada con revestimiento antiadherente
La grasa sobrante se recoge a través del canal delantero
Pantalla protectora desmontable
Regulador termostático
Superficie de asado:
480 x 300 mm (an. x prof.)
Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 595 x 540 x 1080 mm (an. x prof. x al.)
Incluye soporte con bandeja para condimentos
Peso: 7,3 kg
GTIN 4015613467702
| Código: 200641
| Euro 129,- | R2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Soporte publicitario para pegar carteles de hasta DIN A1 en ambos lados

Soporte de aluminio
Paredes de acero
Patas de plástico
Armazón de cambio rápido con mecanismo plegable para pegar los carteles fácilmente
Protección de los carteles mediante una lámina antirreflectante
Medidas: 630 x 700 x 1145 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 7,4 kg
GTIN 4015613499413
| Código: 181136
| Euro 93,- | R2

Pizarra de menú "Bartscher Bistro" para interior o exterior bajo techo

Soporte publicitario en atractivo diseño atemporal, bastidor de madera maciza. Confiera un tono personal a las ofertas y recomendaciones del día de su negocio con notas manuscritas a tiza.
Bastidor de madera maciza (de silvicultura sostenible)
Superficie de pizarra: medidas: 530 x 795 mm (an. x al.), tablero de HDF (fibra de madera de alta densidad), con lacado resistente a rayos UV
Permite escritura en ambos lados con tizas/marcadores de tiza (no incluidos)
Limpieza fácil
Se entrega ya montado, almacenaje plegado
Medidas: 660 x 565 x 1210 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 7,4 kg
GTIN 4015613610559
| Código: 181137
| Euro 115,- | R2

Porta maleta 40 con protector de pared

En el hotel, el apartamento de vacaciones, en la pensión o para uso privado, el porta maleta es especialmente robusto con sus 4 cintas de nilón resistente.

Armazón: tubo de acero inoxidable con tapas de plástico

4 cintas de nilón negro

Capacidad de carga: máx. 40 kg

Premontada

Plegable, para almacenaje en poco espacio

Medidas: 655 x 500 x 733 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,2 kg

GTIN 4015613612423

|| Código: 181138

|| Euro 65,- || R2



✓ Plegable, para almacenaje en poco espacio



Limpiazapatos

Zapatos impecables sin ningún esfuerzo

Manejo fácil mediante pulsador de pie

Acero, lacado en polvo negro mate

Con 3 rodillos rotatorios silenciosos:

2 cepillos abrillantadores en terylene (poliéster), para zapatos claros u oscuros

1 cepillo limpiador, para la suciedad más incrustada

Dispensador de crema en formato roll-on para untar el zapato de betún, depósito de 100 ml, sin contenido

Manejo mediante pulsador de pie (ENCENDIDO/APAGADO)

Con asa de transporte en la parte superior del aparato y dos empuñaduras laterales

Con esterilla recogepolvo para una limpieza fácil

Motor sin mantenimiento

Potencia nominal: 120 W / 230 V 50 Hz

Medidas: 400 x 240 x 260 mm (an. x prof. x al.)

Incluye embudo de relleno

Peso: 6,4 kg

GTIN 4015613544328

|| Código: 120109

|| Euro 106,- || R2



Betún, incoloro, contenido: 1000 ml

GTIN 4016098160539

|| Código: A120101

|| Euro 59,- || R2



✓ 2 cepillos abrillantadores para zapatos claros u oscuros





Estufa eléctrica para terraza 2000D I*

Sencilla conexión y desconexión
Calefactor de cuarzo con 3 niveles de calefacción
Ajuste de altura: de 1,80 m a 2,10 m
Salida del cable en la parte superior del calefactor
Longitud del cable: aprox. 7 metros
Potencia nominal: 2 kW / 230 V 50 Hz
Medidas: 550 x 500 x 1800-2100 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 8,75 kg
GTIN 4015613500249
| Código: 825207
| Euro 83,- IR2



Estufa móvil a gas para terraza

Acero inoxidable, calidad profesional
Piloto de seguridad, encendido piezoeléctrico para gas licuado
Potencia: 13,5 kW/h
Altura: 2220 mm
Reflector de aluminio Ø 780 mm
Peso: 18 kg
Juego de conexión no incluido en el suministro
GTIN 4015613457970
| Código: 825131
| Euro 254,- IR2

Juego de conexión industrial

en interiores y exteriores
Peso: 1,5 kg
GTIN 4015613419015
| Código: 825152
| Euro 72,- IR2

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Estufa eléctrica por infrarrojos W2000 para montaje en pared

La fuente de calor ideal para interiores y exteriores. Con una alta potencia calefactora, el tubo calentador por infrarrojos genera un calor inmediato y agradable.

Aluminio

Tubo calentador por infrarrojos de 2000 W

Tipo de protección: IP54

Adecuado para interior y exterior

Soporte mural para un montaje flexible:

girable hasta 90°, inclinable hasta 90°

Interruptor principal, interruptor de encendido/apagado

Salida del cable en la parte de atrás de la estufa

Longitud de cable: 1,7 metros

Potencia nominal: 2 kW / 230 V 50 Hz

Medidas: 615 x 60 x 100 mm (an. x prof. x al.)

Mando a distancia incluido

Peso: 1,6 kg

GTIN 4015613651415

|| Código: 825215

|| Euro 198,- || R2



Tubo calentador por infrarrojos 2000 W

para la estufa eléctrica por infrarrojos W2000

Peso: 0,061 kg

GTIN 4015613665955

|| Código: 825219

|| Euro 29,- || R2

Estufa eléctrica por infrarrojos W3000 para montaje en pared

La fuente de calor ideal para interiores y exteriores.

Con una alta potencia calefactora, los tubos calentadores por infrarrojos generan un calor inmediato y agradable.

Aluminio

2 tubos calentadores por infrarrojos de 1500 W cada uno, conmutables en 2 niveles

Tipo de protección: IP54

Adecuado para interior y exterior

Soporte mural para un montaje sencillo: inclinable hasta 90°

Interruptor principal, interruptor de encendido/apagado

Salida del cable en la parte de atrás de la estufa

Longitud de cable: 1,8 metro

Potencia nominal: 3 kW / 220-240 V 50 Hz

Medidas: 1050 x 60 x 100 mm (an. x prof. x al.)

Mando a distancia incluido

Peso: 2,2 kg

GTIN 4015613639086

|| Código: 825214

|| Euro 298,- || R2



Tubo calentador por infrarrojos 1500 W, izquierdo

tubo calentador izquierdo

para la estufa eléctrica por infrarrojos W3000

Peso: 0,058 kg

GTIN 4015613660226

|| Código: 825218

|| Euro 25,- || R2

Tubo calentador por infrarrojos 1500 W, derecho

tubo calentador derecho

para la estufa eléctrica por infrarrojos W3000

Peso: 0,079 kg

GTIN 4015613660219

|| Código: 825217

|| Euro 25,- || R2

Estufa eléctrica por infrarrojos ST1800*

Los tubos calentadores por infrarrojos regulables de forma individual generan un calor inmediato y agradable en interiores y exteriores.

Aluminio, pie de acero inoxidable

2 tubos calentadores por infrarrojos de 900 W cada uno (tubos Ruby Red), conmutables en 2 niveles (3 posibilidades de ajuste)

Tipo de protección: IP55

Adecuado para interior y exterior

Interruptor principal, interruptor de encendido/apagado

Salida del cable en la parte de atrás de la estufa

Longitud de cable: 1,8 metros

Potencia nominal: 1,8 kW / 220-240 V 50 Hz

Medidas: 495 x 240 x 1610 mm (an. x prof. x al.)

Mando a distancia incluido

Peso: 16,1 kg

GTIN 4015613615073

|| Código: 825212

|| Euro 379,- || R2

Tubo calentador por infrarrojos 900 W

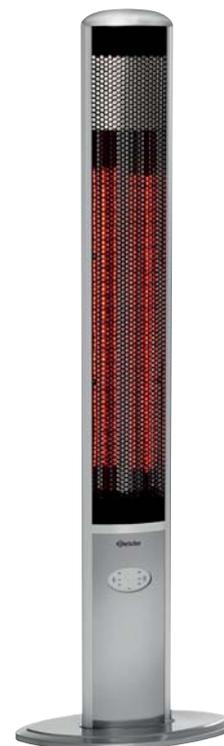
Tubo Ruby Red para la estufa eléctrica por infrarrojos ST1800

Peso: 0,11 kg

GTIN 4015613660202

|| Código: 825216

|| Euro 65,- || R2



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Cenicero de pared negro

Fácil de vaciar por compuerta frontal abatible con cerradura.

Carcasa de chapa de acero lacada en negro

Volumen: aprox. 1 litro

Medidas: 160 x 90 x 200 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,1 kg

GTIN 4015613470542

|| Código: 860000

|| Euro 19,- || R2



Cenicero de pared plateado

Fácil de vaciar por compuerta frontal abatible con cerradura.

Carcasa de acero inoxidable

Volumen: aprox. 6,5 litros

Medidas: 280 x 140 x 373 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,75 kg

GTIN 4015613470559

|| Código: 860001

|| Euro 69,- || R2



Cenicero de pie plateado KOMBI11L

Fácil de limpiar: El cenicero y el colector de residuos interno pueden extraerse completamente para su vaciado y limpieza. Gracias a su diseño compacto, este cenicero con colector de residuos puede colocarse en cualquier rincón.

Material: acero inoxidable

Cenicero: acero inoxidable, contenido: 0,5 litros

- recipiente con tapa, extraíble

- abertura: Ø 45 mm

- medidas: Ø 180 mm, alto: 150 mm

Con colector de residuos

Colector de residuos interno: acero galvanizado, contenido: 11 litros

- extraíble, con asa plegable

- abertura: 155 x 100 mm (an. x al.)

- medidas: Ø 190 mm, alto: 400 mm

Medidas: 210 x 210 x 574 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,3 kg

GTIN 4015613671215

|| Código: 860008

|| Euro 65,- || R2



Cenicero de pie plateado KOMBI52L

Práctica combinación de cenicero de arena y papelera. La rejilla del cenicero y la papelera son extraíbles, para facilitar un rápido y cómodo vaciado.

Carcasa: chapa de cinc, lacada

Cenicero de arena Ø 175 mm:

- rejilla insertable con asas, Ø 170 mm

Papelera interior extraíble:

- chapa de cinc, con asas plegables

- volumen: 52 litros

- apertura de papelera: 325 x 140 mm

Medidas: Ø 380 mm, altura 945 mm

Peso: 10,5 kg

GTIN 4015613637068

|| Código: 860007

|| Euro 125,- || R2



Cenicero de pie plateado

Fácil de vaciar por compuerta frontal abatible con cerradura.

Carcasa de acero inoxidable

Volumen: aprox. 5,5 litros

Medidas: 240 x 240 x 870 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 8,5 kg

GTIN 4015613470566

|| Código: 860002

|| Euro 159,- || R2

Mesa plegable

Asa portante
 Superficie estable de plástico
 Patas de acero lacado
 Medidas: 1829 x 762 x 736 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 19,3 kg
 GTIN 4015613419053
|| Código: 601170
|| Euro 92,- || R2



Banco plegable

Asa portante
 Superficie estable de plástico
 Armazón: acero lacado
 Medidas: 1840 x 295 x 440 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 11 kg
 GTIN 4015613465937
|| Código: 601176
|| Euro 49,- || R2



Mesa alta

Fácil montaje, transporte sencillo y ocupa poco espacio al almacenarse.
 Superficie del tablero de plástico estable, Ø 700 mm
 Altura: 675 mm / 1170 mm
 Armazón: cromado, sistema encajable
 Peso: 9 kg
 GTIN 4015613505268
|| Código: 601177
|| Euro 102,- || R2



Kit de fundas para mesa alta 700

para mesa alta de Bartscher (código: 601177)
 Déle a su evento un toque de elegancia y haga que las mesas altas de Bartscher se conviertan en el centro de atención.
 Para comidas, caterings o fiestas privadas.
 El protector protege la funda y facilita la limpieza.
 Juego compuesto por: funda para mesa alta, protector para el tablero de la mesa
 Material: micropoliéster (90 %), elastán (10 %)
 Color: blanco
 Para mesas altas de 5 patas:
 - diámetro de tablero 700 mm
 - altura 1170 mm
 - diámetro del pie de 700 mm
 Preciso recubrimiento de las 5 patas, superficie de apoyo de plástico
 Puede lavarse hasta a 40 °C
 No planchar
 No secar en secadora
 Peso: 0,414 kg
 GTIN 4015613673448
|| Código: 601168
|| Euro 34,- || R2

Protector 700

para el juego de fundas para mesa 700 (código: 601168)
 Este protector adicional permite cambiar el protector de forma rápida y sencilla del juego de fundas de mesa alta 700.
 Material: micropoliéster (90 %), elastán (10 %)
 Color: blanco
 Para diámetro de tablero: 700 mm
 Puede lavarse hasta a 40 °C
 No planchar
 No secar en secadora
 Peso: 0,084 kg
 GTIN 4015613673455
|| Código: 601169
|| Euro 13,50 || R2





Matamoscas IV-22

para utilizar en techos o de pie
Acaba con los mosquitos mediante electricidad, sin utilizar productos químicos, y estos caen en un cajón.
Carcasa de plástico, radio de acción: 6 - 8 m
Tensión de la rejilla: 2500 V
Potencia nominal: 24 W / 230 V 50/60 Hz
Fuente de luz: 2x 6 W
Medidas: 265 x 95 x 265 mm (an. x prof. x al.)
Incluye cadena
Peso: 2,1 kg
GTIN 4015613534138
| Código: 300306
| Euro 39,- | R2



Matamoscas IV-36

para utilizar en techos o de pie
Acaba con los mosquitos mediante electricidad, sin utilizar productos químicos, y estos caen en un cajón.
Carcasa de plástico, radio de acción: 10 m
Tensión de la rejilla: 2500 V
Potencia nominal: 33 W / 230 V 50/60 Hz
Fuente de luz: 2x 10 W
Medidas: 390 x 95 x 305 mm (an. x prof. x al.)
Incluye cadena
Peso: 2,84 kg
GTIN 4015613534152
| Código: 300314
| Euro 65,- | R2

Tubo recambio de néon UV-A 10 W para matamoscas eléctrico IV-36

GTIN 4015613658018
| Código: 300334
| Euro 4,80 | R2



Matamoscas IV-65

para utilizar en techos o de pie
Acaba con los mosquitos mediante electricidad, sin utilizar productos químicos, y estos caen en un cajón.
Carcasa de plástico, radio de acción: 12 m
Tensión de la rejilla: 2500 V
Potencia nominal: 45 W / 230 V 50/60 Hz
Fuente de luz: 2x 20 W
Medidas: 645 x 100 x 365 mm (an. x prof. x al.)
Incluye cadena
Peso: 3,7 kg
GTIN 4015613534169
| Código: 300317
| Euro 89,- | R2

Tubo recambio de néon UV-A 20 W para matamoscas eléctrico IV-65

GTIN 4015613658025
| Código: 300337
| Euro 6,80 | R2

Trampa antiinsectos IF-92

Seguro, silencioso e higiénico. Atrae a los insectos con luz ultravioleta y éstos quedan pegados a la lámina adhesiva colocada delante.

Acero, lacado

1 bombilla UVA: 20 W

Lámina adhesiva: 320 x 180 mm (an. x al.)

Radio de acción: 9 m

Potencia nominal: 20 W / 220-240 V 50/60 Hz

Medidas: 450 x 175 x 160 mm (an. x prof. x al.)

Incluye 1 lámina adhesiva, material de fijación

Peso: 1,44 kg

GTIN 4015613655413

|| Código: 300323

|| Euro 59,- || R2

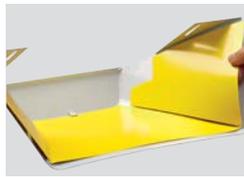


Lámina adhesiva IF-92

5 unidades

Peso: 0,27 kg

GTIN 4015613659183

|| Código: 300326

|| Euro 16,- || R2

Bombilla UV-A 20 W

para trampa antiinsectos IF-92

GTIN 4015613659206

|| Código: 300328

|| Euro 8,- || R2

Trampa antiinsectos IF-91

Seguro, silencioso e higiénico. Atrae a los insectos con luz ultravioleta y éstos quedan pegados a la lámina adhesiva colocada delante.

Acero inoxidable

1 tubo de neón UVA: 18 W

Lámina adhesiva: 330 x 340 mm (an. x al.)

Radio de acción: 9 m

Potencia nominal: 18 W / 230 V 50/60 Hz

Medidas: 360 x 125 x 236 mm (an. x prof. x al.)

Incluye 1 lámina adhesiva, material de fijación

Peso: 2,6 kg

GTIN 4015613655420

|| Código: 300324

|| Euro 98,- || R2



Lámina adhesiva IF-91

5 unidades

Peso: 0,27 kg

GTIN 4015613659190

|| Código: 300327

|| Euro 18,- || R2

Tubo de neón UV-A 18 W

para trampa antiinsectos IF-91

GTIN 4015613659213

|| Código: 300330

|| Euro 7,- || R2

Trampa antiinsectos IF-100

para montaje en pared o independiente sobre patas

Seguro, silencioso e higiénico. Atrae a los insectos con luz ultravioleta y éstos quedan pegados a la lámina adhesiva posterior.

Carcasa de plástico y aluminio

2 tubos de neón UVA: 2x 15 W

Lámina adhesiva: 390 x 313 mm (an. x al.)

Radio de acción: 10 m

Potencia nominal: 38 W / 230 V 50/60 Hz

Medidas: 620 x 90 x 355 mm (an. x prof. x al.)

Incluye 2 láminas adhesivas y material de fijación

Peso: 2,4 kg

GTIN 4015613638195

|| Código: 300321

|| Euro 115,- || R2



Lámina adhesiva IF-100

5 unidades

Peso: 0,3 kg

GTIN 4015613638201

|| Código: 300322

|| Euro 22,- || R2

Tubo de neón UV-A 15 W

para trampa antiinsectos IF-100

GTIN 4015613657981

|| Código: 300325

|| Euro 6,- || R2





Secamanos de pared

Carcasa de plástico blanco
 Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo
 Potencia de aire: aprox. 53 litros/seg.
 Potencia nominal: 2,1 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 244 x 264 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye barra de plástico para el montaje en pared
 Peso: 2,6 kg
 GTIN 4015613459592
¡ Código: 850000
¡ Euro 84,- ¡ R2



Secamanos de pared

Carcasa de acero inoxidable abrigantado
 Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo
 Tobera de aire giratoria
 Potencia de aire: aprox. 58 litros/seg.
 Potencia nominal: 2,3 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 260 x 235 x 210 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 4,8 kg
 GTIN 4015613482019
¡ Código: 850001
¡ Euro 239,- ¡ R2



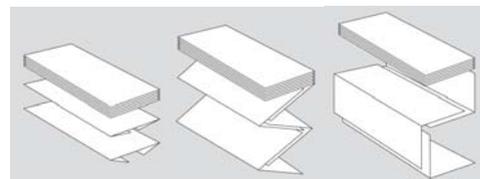
Secamanos Jet 1800 de pared

Las salidas de aire de alta potencia permiten secar las manos de forma rápida y efectiva. El método mas higiénico, económico y eficaz para secar manos.
 Carcasa de plástico, revestimiento gris metálico
 Activación por infrarrojos sin contacto
 Apagado automático a los 30 segundos
 Pantalla digital
 Iluminación LED roja en el canal de aire
 2 hileras de salidas de aire de alta potencia
 Potencia de aire: aprox. 47 litros/seg.
 Depósito extraíble para agua condensada debajo del aparato, capacidad: 0,6 litros
 Filtro de aire
 Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
 Medidas: 295 x 240 x 650 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye material de sujeción
 Peso: 10,2 kg
 GTIN 4015613610665
¡ Código: 850002
¡ Euro 689,- ¡ R2



Dispensador toallitas para montaje en pared

Para sacar toallas de papel fácilmente y de forma económica.
 Ideal para uso en lavabos públicos, restaurantes y bares, hoteles, aeropuertos o incluso en empresas.
 Acabado en acero inoxidable pulido
 Se carga fácilmente mediante la tapa frontal, que puede cerrarse con llave
 Apto para papel plegado convencional
 - Pliegue en capas, en zigzag, interplegamiento -
 Mirilla para controlar el nivel de relleno
 Medidas: 285 x 100 x 370 mm
 (an. x prof. x al.)
 Incluye material de sujeción (fijación de cuatro puntos)
 Entrega sin relleno
 Peso: 2,2 kg
 GTIN 4015613536958
¡ Código: 850006
¡ Euro 62,- ¡ R2



Dispensador jabón para montaje en pared

Fácil de usar, fiable y con un diseño que no pasa de moda.
 Acabado en acero inoxidable pulido
 Capacidad: 1 litro
 Sistema de bombeo manual y sin cartucho para jabón líquido
 Mirilla para controlar el nivel de jabón
 Medidas: 123 x 110 x 204 mm (an. x prof. x al.)
 Escaso mantenimiento
 Incluye material de sujeción
 Entrega sin relleno
 Peso: 0,5 kg
 GTIN 4015613536965
|| Código: 850007
|| Euro 33,- || R2



Dispensador jabón para montaje en pared

Para una toma higiénica de desinfectantes, lociones y jabones líquidos con una mano o con el codo
 Carcasa de aluminio
 Capacidad: 1 litro
 Sistema de bombeo manual y sin cartucho para jabón líquido
 Recipiente de plástico con control visual completo
 Medidas: 95 x 222 x 330 mm (an. x prof. x al.)
 Escaso mantenimiento
 Incluye soporte de pared y kit de montaje
 Entrega sin relleno
 Peso: 0,65 kg
 GTIN 4015613588599
|| Código: 850008
|| Euro 36,- || R2



Dispensador jabón con sensor infrarrojo S1 para montaje en pared

Higiénico, fácil de usar y rentable: el sensor de infrarrojos integrado permite la dosificación de la cantidad justa de jabón sin contacto.
 Acero inoxidable 18/10, pulido
 Capacidad: 1 litro
 Dosificación por sensor de infrarrojos
 Sistema de dosificación sin cartucho para jabón líquido
 Mirilla para controlar el nivel de jabón
 Accionado por 4 pilas (1,5 V AA LR6) - no incluidas
 Medidas: 138 x 100 x 210 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye material de fijación, 2 llaves para compartimento de baterías y depósito de jabón
 Entrega sin relleno
 Peso: 1 kg
 GTIN 4015613610672
|| Código: 850009
|| Euro 85,- || R2



A

Abatidores de temperatura	97
Abrelatas	257
Accesorio Combi Juicer	288
Accesorios Hornos convección y vapor	91,92,96
Accesorios KitchenAid	270-271
Afilador de cuchillos	283
Amasadoras	106,107
Arcón congeladores	136
Armarios calentadores	187,236
Armario con cajones	185
Armarios con puertas corredizas	184,185,186
Armario de fermentador	79
Armarios para colgar en pared	184
Armario para cubo de basura	185
Asador de pie	68,69
Asadores de pollos	99
Asadores de sobremesa	68-69,203,204,208-209
Asadores para cocinas industriales	227

B

Balanzas Industriales	267
Bandejas de horno	80-82
Barbacoa de pie/mesa	326
Bastidores para hornos combi-vapor	90,92,96
Bastidores para hornos de pizza	101,102,103,104
Bastidores para lavavajillas	165
Batidoras	290-293
Batidoras de brazo	264-266
Bolsas de vacío	280,282
Baños maría	17,25,39,55,228-229

C

Cafeteras	298-309
Calentador de arroz	201
Calentador eléctrico	320
Calentador para chocolate	316
Calentador para patatas fritas	29,42
Calentadores	180,232,233
Calentadores de comida	316
Calentadores de platos	234,236,237
Calentadores de salchichas	239
Calientaplatos	236,237
Calientatazas	237
Cámara frigorífica	137
Campanas extractoras	190-191
Carros	322-325
Carros bañomaría	230-231
Carros buffet, calientes	112
Carros buffet, fríos	113
Carros de recogida	258-259,324,325
Cartuchos de gas	224
Ceniceros de pie	330
Ceniceros de pared	330
Centrifugadora de ensalada	274
Centro de lavado	189
Cesta para cubiertos	256
Cestas para lavavajillas	172-173
Chafing dish	317-320
Cocedores de arroz	200
Cocedores de pasta	29,44,59,201
Cocinas China	66
Cocinas	
- eléctricas	11,15,16,23,24,35-38,52-54
- a gas	11,12-13,15,16,23,24,33-34,50-51
Cocinas de inducción	25,38,54

Cocinas encimeras	16,24,25
Combustible chafing dish	321
Congeladores	134,135,136
Contenedores	260-261
Cortador de pizza	101
Cortadores de salchichas	241
Cortafiambrés	278-279
Cortaverduras	272,273
Creperas	296
Cuberteros	256
Cubetas Gastronorm	250-255
Cubetas Gastronorm "Melamin"	254
Cubo de basura	170,283
Cutter	275

D

Dispensadores de agua caliente	311,312
Dispensador de bebidas	310
Dispensadores de cereales	262
Dispensador de chocolate	287
Dispensador de platos	236
Dispensadores de salsa	240
Dispensador isotérmico	310
Dispensadores jabón	335
Dispensador toallitas	334

E

Enfriador Sushi	149
Envasadoras de vacío	280-282
Equipo multifunción	30,38,54,207
Equipos para el tratamiento del agua	174-175,307
Espumadores de leche	304
Estación de cocción	210-212
Estación de sopa	318
Estaciones de café	301
Estante para cubetas GN	180
Estante para especias para cubetas GN	179
Estante para platos	179
Estanterías	178,179
Estantes	180
Estufas para terraza	328-329
Expositores bufé	263
Expositores calientes	116
Expositores fríos	122,123,124,126-127,129
Expositores refrigerados para cubetas GN	146,147-149
Exprimidores	287

F

Filtro para aceite de freír	195
Fogones	70,71
Food Processor	289
Forro para mesa alta	331
Fregadero	30,188-189
Freidoras	
- Freidoras de pie	42,43,58,74
- Freidoras de sobremesa	18,19,28,192-199
Freidoras de inducción	197
Freidoras de panadería	72-73
Freidora para carpa	199
Fry-tops	20,27,40-41,56,208-209
Fuente de chocolate	286

G

Gel combustible	321
Gofreras	294-295
Grifos ducha	171

Condiciones Internacionales de Venta - para clientes domiciliados fuera de Alemania

I. Aplicación de las Condiciones Internacionales de Venta

- Estas Condiciones Internacionales de Venta se aplican a todos los clientes de la empresa Bartscher GmbH - en adelante designada como Bartscher -, cuando su establecimiento relevante esté situado fuera de Alemania. Para clientes con establecimiento en Alemania, valen las Condiciones Generales de Venta de Bartscher, que se enviarán a solicitud. Será determinante el establecimiento que celebre el contrato en nombre propio.
- Estas Condiciones Internacionales de Venta rigen para todos los contratos concluidos a partir del primero del 1º de Enero del 2014 que tengan por objeto principal el suministro de mercaderías al cliente. Obligaciones adicionales asumidas por Bartscher no afectarán la aplicación de las presentes Condiciones Internacionales de Venta.
- Condiciones generales de contratación del cliente opuestas o divergentes no obligan a Bartscher, aún en el supuesto de que Bartscher no las contradiga o efectúe prestaciones o bien acepte prestaciones del cliente. Tampoco será obligado Bartscher en la medida en que las condiciones generales de contratación del cliente difieran de normas legales, independientemente de lo dispuesto por estas Condiciones Internacionales de Venta.
- Estas Condiciones Internacionales de Venta no rigen si el cliente adquiere la mercadería para el uso personal, familiar o doméstico y Bartscher tenía conocimiento o debía haberlo conocido en el momento de la formación del contrato.

II. Formación del contrato

- El cliente está obligado a comunicar por escrito a Bartscher con anterioridad a la formación del contrato, si la mercadería a entregar debe ser apta no sólo para el uso ordinario, o está destinada a un uso bajo condiciones inusuales o que represente un riesgo especial para la salud, la seguridad o el medio ambiente, o bien a un uso que requiera exigencias especiales o si las posibilidades de daños atípicos así como de montos inusuales de pérdidas estén relacionadas con el contrato y que sean o deban ser conocidas por el cliente.
- Los pedidos del cliente se efectuarán por escrito. En caso de divergencias entre el pedido del cliente y las propuestas u ofertas de Bartscher, corresponderá al cliente especificar las divergencias como tales. Ilustraciones y dibujos así como indicaciones de pesos y medida con res-pecto a las propuestas u ofertas de Bartscher son aproximaciones solo indicativas.
- Todos los pedidos, en particular los recibidos por los empleados de Bartscher surtirán efecto exclusivamente a través de la confirmación escrita del pedido por Bartscher. La entrega de la mercadería pedida, otro comportamiento de Bartscher o el silencio no justificará la suposición por parte del cliente sobre la formación del contrato. Bartscher podrá enviar la confirmación escrita del pedido hasta transcurridos catorce (14) días desde la recepción del pedido del cliente por Bartscher. El pedido del cliente será hasta ese momento irrevocable.
- La confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher se considera recibida en tiempo, si la misma le llega al cliente dentro de catorce (14) días corridos a contar desde la fecha de su otorgamiento. El cliente informará a Bartscher inmediatamente si la confirmación escrita del pedido fuera recibida pasados los catorce (14) días corridos desde su fecha de impresión.
- La confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher determinará el contenido del contrato y lo perfeccionará, aún en el caso -salvo en lo referente al precio y la cantidad de entrega- de que difiera de las declaraciones del cliente, especialmente respecto a la aplicación exclusiva de estas Condiciones Internacionales de Venta. Deseos particulares del cliente como ser calidades aseguradas o garantías respecto a la mercadería o al cumplimiento del contrato requerirán por consiguiente en todos los casos la confirmación expresa y escrita por Bartscher. El contrato no se perfeccionará únicamente, si el cliente reclama por escrito la falta de conformidad completa de la confirmación del pedido emitido por Bartscher, especifica las divergencias por escrito y el reclamo es recibido por Bartscher en un plazo breve, a más tardar a los siete (7) días corridos de recibida la confirmación escrita del pedido por el cliente.
- Confirmaciones del cliente no producen efectos sin necesidad de oposición por parte de Bartscher. En particular ni la entrega de la mercadería pedida, otro comportamiento de Bartscher o el silencio justificarán la suposición por parte del cliente sobre la relevancia de su confirmación.
- Los colaboradores, agentes comerciales u otros intermediarios de venta de Bartscher no están autorizados a prescindir del requisito de la confirmación escrita del pedido por Bartscher o a efectuar promesas divergentes en el contenido o a dar garantías. Si y en qué medida estas personas estén autorizadas de presentar o recibir declaraciones con efecto a favor o en contra de Bartscher, se rige por las leyes vigentes en Alemania.
- Las modificaciones del contrato concluido requieren siempre de la confirmación escrita por Bartscher.

III. Obligaciones de Bartscher

- Salvo exoneración de la responsabilidad según lo dispuesto en la cláusula VII-1. b) Bartscher entregará al cliente la mercadería designada en la confirmación escrita del pedido y transmitirá su propiedad. Bartscher no está obligada a cumplir con obligaciones no enumeradas en la confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher ni en estas Condiciones Internacionales de Venta, en particular Bartscher no está obligada a rendir servicios de planificación, a entregar documentación, prospectos, comunicar informaciones o entregar accesorios no acordados expresamente por escrito, a instalar dispositivos adicionales de seguridad, a realizar montajes, ni asesorar al cliente.
- El contrato concluido por Bartscher con el cliente, solamente lo obliga frente al cliente. Los terceros no contratantes, en especial los compradores del cliente no estarán autorizados a exigir la entrega a sí mismos o ejercer otros derechos contra Bartscher resultando del contrato concluido por Bartscher con el cliente. El cliente indemnizará a Bartscher ilimitadamente por los reclamos que terceros hagan valer en su contra derivados del contrato concluido con el cliente. El cliente continúa siendo responsable por la recepción de la mercadería aunque ceda sus derechos a terceros.
- Teniendo en cuenta los márgenes de tolerancia usuales en el comercio, Bartscher está obligada a entregar al cliente mercadería del tipo y en la cantidad contractualmente convenido y de la calidad correspondiente con los estándares usuales en Alemania. Si debido a adelantos técnicos en las fabricaciones en serie la mercadería no puede ser entregada en el estado ofrecido al momento de la formación del contrato, Bartscher está autorizada a entregar la versión perfeccionada. Bartscher tiene derecho a realizar entregas parciales y facturarlas separadamente y garantizará que al momento de la entrega la mercadería esté libre de derechos o pretensiones de terceros que limiten su utilización en la Unión Europea.
- En caso de que la mercadería requiera de especificación más precisa, Bartscher la efectuará bajo consideración de sus propios intereses, así como de los conocidos y legítimos del cliente. El requerimiento al cliente para que especifique la mercadería o coopere en dicha especificación no es necesario. Bartscher no está obligada a comunicar la especificación efectuada al cliente, ni a concederle la posibilidad de una especificación diferente.
- Bartscher está obligada a poner la mercadería a disposición del cliente para su retiro al tiempo convenido en el embalaje y con las marcaciones usuales de Bartscher según FCA (Incoterms 2010) en el lugar de entrega indicado en la confirmación escrita del pedido o si no estuviese especificado, en el establecimiento de Salzkotten/Alemania. No será necesaria la separación o la identificación previa de la mercadería, ni la notificación al cliente de la disponibilidad de la mercadería. Bartscher no está obligada en ningún caso, ni siquiera por el uso de otros Incoterms, a informar al cliente de la entrega o a examinar la conformidad de la mercadería al momento de la entrega o a controlar el perfecto estado de funcionamiento del medio de transporte o el cargamento seguro de la mercadería ni al momento frente al cliente la entrega realizada. La estipulación de otros Incoterms o el empleo de cláusulas del tipo "entrega a" u otras del mismo género no tendrá otro efecto que modificar las reglas relativas al transporte y su costo, las demás disposiciones de las presentes Condiciones Internacionales de Venta resultan plenamente aplicables.
- La organización del transporte y la contratación de un seguro de la mercadería más allá del lugar de entrega según III.-5. no está obligada de Bartscher y queda exclusivamente a cargo del cliente. Si el cliente no formula instrucciones al contrario por escrito y por antelación oportuna, Bartscher tiene el derecho - independientemente de un requerimiento del cliente o la existencia de una práctica comercial en tal sentido - de concluir a las condiciones usuales en Alemania y a nombre, riesgo y a expensas del cliente contratos de transporte y/o seguro del transporte de la mercadería al lugar de destino indicado por escrito por el cliente, y si no lo hubiese indicado, a la sede comercial del cliente.
- Plazos y fechas de entrega convenidos presuponen que el cliente obtendrá en tiempo útil los documentos, autorizaciones, licencias y permisos requeridos, obtenga el crédito documentario conforme al contrato y pague el anticipo según lo acordado y que cumpla en tiempo propio con todas las obligaciones que le incumban, así como que eventuales inspecciones impuestas por las autoridades competentes (pre-shipments inspections) no causen una demora. Por lo demás los plazos de entrega acordados comienzan a correr con la fecha de la confirmación escrita de pedido por Bartscher. Bartscher está autorizado a efectuar la entrega antes de la fecha acordada o a fijar el momento de la entrega dentro del plazo convenido.
- Sin perjuicio de otros derechos derivados de la ley, Bartscher está autorizado a cumplir las obligaciones que le competen posteriormente a la fecha convenida siempre que le informe al cliente su cumplimiento tardío y la nueva fecha de cumplimiento de sus obligaciones. Bartscher está igualmente autorizada a intentar una o varias veces una ejecución posterior. El cliente no se puede oponer a esta ejecución posterior sino en un lapso razonable y solamente si la ejecución posterior es inaceptable. La oposición del cliente sólo es eficaz si se produce antes de que se inicie el cumplimiento tardío. Bartscher resarcirá el perjuicio efectivo por el cumplimiento tardío en la medida que el cliente pruebe que dicho perjuicio es imputable a Bartscher conforme al punto VII. de estas condiciones generales de venta internacional.

- El riesgo relativo al pago del precio y la ejecución se transfieren al cliente en el momento de la entrega de acuerdo al punto III.-5., aun en el caso de mercadería no individualizada con precisión y sin necesidad de aviso por parte de Bartscher y en todos los supuestos en el momento de la transferencia de la propiedad al cliente. La carga de la mercadería es una obligación del cliente. La estipulación de otros Incoterms o el empleo de cláusulas del tipo "entrega a" u otras del mismo género no tendrá otro efecto que modificar las reglas relativas al transporte y su costo, las demás disposiciones de las presentes Condiciones Internacionales de Venta resultan plenamente aplicables.
- Bartscher no tiene obligación de efectuar el despacho de la mercadería. No obstante Bartscher requerirá la autorización necesaria para la exportación y realizará las formalidades necesarias para la exportación de la mercadería si el cliente le remite un pedido escrito con este único propósito y con la información necesaria a tal fin. Si la mercadería no resulta liberada para la exportación por causas no imputables a Bartscher, Bartscher queda facultada a resolver el contrato total o parcialmente sin ninguna otra obligación a su cargo. La estipulación de otros Incoterms o el empleo de cláusulas del tipo "entrega a" u otras del mismo género no tendrá otro efecto que modificar las reglas relativas al transporte y su costo, las demás disposiciones de las presentes Condiciones Internacionales de Venta resultan plenamente aplicables.
- Bartscher no está obligada a procurar documentos, licencias, autorizaciones, certificados u otros permisos no expresamente previstos en el contrato o necesarios para la exportación, el tránsito o la importación de la mercadería, ni a procurar acreditaciones de seguridad o trámites aduaneros. La estipulación de otros Incoterms o el empleo de cláusulas del tipo "entrega a" u otras del mismo género no tendrá otro efecto que modificar las reglas relativas al transporte y su costo, las demás disposiciones de las presentes Condiciones Internacionales de Venta resultan plenamente aplicables.
- En ningún caso Bartscher será responsable por el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la puesta en el mercado de la mercadería fuera de Alemania, a asumir impuestos o erogaciones públicas que se devenguen fuera de Alemania, a observar los sistemas de pesos y medidas así como las reglamentaciones sobre embalajes, rotulación y marcación y las obligaciones de registración o certificación o cualquier otra normativa relevante para la mercadería vigentes fuera de Alemania. La traducción prescrita o conveniente a otras lenguas distintas del alemán de instrucciones, documentos de seguridad, información técnica y cualquier otra documentación, queda a cargo y es exclusiva responsabilidad del cliente.
- Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes y sin que sea necesario un preaviso al cliente, Bartscher estará autorizada a suspender el cumplimiento de sus obligaciones en tanto en su opinión exista el temor de que el cliente no cumpla total o parcialmente con sus obligaciones conforme al contrato. El derecho a suspender el cumplimiento existe en especial cuando el cliente frente a Bartscher o terceros cumple sólo insuficientemente con sus obligaciones preparatorias del pago, o bien paga con atraso, o se ha excedido el límite de un seguro de crédito u ocurrirá con la entrega pendiente. En lugar de la suspensión Bartscher está autorizada, a su discreción, a hacer depender entregas futuras, incluyendo las ya confirmadas, del pago por anticipado o de la apertura de un crédito documentario confirmado por un banco alemán de primera línea. Bartscher no estará obligada a continuar con el cumplimiento de sus obligaciones, si la garantía prestada por el cliente para evitar la suspensión no constituye seguridad suficiente, o bien pudiera resultar impugnabile según un derecho aplicable.
- Con reserva de lo dispuesto en la cláusula III.-8., Bartscher sólo estará obligada a informar al cliente sobre probables inconvenientes en el cumplimiento cuando la realización del inconveniente consta definitivamente para Bartscher.

IV. Obligaciones del cliente

- Sin perjuicio de las demás obligaciones del cliente respecto del aseguramiento o de la preparación del pago, el cliente está obligado a pagar el precio de venta acordado en la divisa que conste en la confirmación escrita del pedido, sin descuentos, comisiones ni gastos accesorios, vía transferencia por intermedio de una de las instituciones bancarias designadas por Bartscher. En la medida en que no se haya convenido un precio de venta, el cliente quedará obligado a pagar el precio de venta usual de Bartscher al tiempo acordado de entrega. Los colaboradores, agentes comerciales u otros intermediarios de venta de Bartscher no están autorizados a recibir pagos.
- El pago a efectuarse vence en todos los casos en el término designado en la confirmación escrita del pedido y cuando no ha sido determinado, con la recepción de la factura. La exigibilidad del pago se produce con independencia de otro presupuesto, en particular con independencia de que el cliente haya recibido la mercadería y/o los documentos o haya tenido la oportunidad de inspeccionar la mercadería. Los plazos concedidos de pago caducan y los créditos pendientes son exigibles inmediatamente, si se ha solicitado la apertura de un procedimiento de insolvencia sobre el patrimonio del cliente, si el cliente sin presentar una justificación legítima cumple sólo insuficientemente con sus obligaciones esenciales frente a Bartscher o terceros, si el cliente ha presentado alegaciones inexactas con respecto a su solvencia o si por razones no imputables a Bartscher la cobertura prometida de un seguro de crédito se ve reducida.
- El cliente garantiza que cumplirá con todos los requisitos y documentaciones para el tratamiento aduanero y fiscal respecto al impuesto sobre el valor agregado según las disposiciones vigentes en Alemania. En la medida que Bartscher resulte sujeto pasivo de aranceles aduaneros y/o impuestos sobre el valor agregado en Alemania o en el exterior, el cliente eximirá a Bartscher en forma irrevocable sin que ello implique la renuncia de Bartscher a derechos más amplios. El cliente concederá la exención renunciando por su parte a imponer condiciones adicionales o presentar otras excepciones, en especial renunciará a la excepción de la prescripción, y reembolsará los gastos ocasionados a Bartscher.
- Independientemente de la divisa en que consten o de la jurisdicción de los tribunales, Bartscher podrá compensar en forma discrecional pagos ingresantes contra los créditos propios o cedidos por terceros, existentes contra el cliente al momento del pago.
- Queda excluido el derecho de compensación del cliente frente a los créditos contra Bartscher, así como el derecho de retención del pago del precio o de la recepción de la mercadería, el derecho de suspender la propia prestación y a oponer excepciones o a incoar acciones reconventionales establecidas por ley, salvo que el crédito del cliente contra Bartscher conste en la misma moneda, se funde en un derecho propio y haya vencido el plazo sin haberse lo controvertido o bien tenga el carácter de cosa juzgada o que Bartscher haya violado en modo substancial sus obligaciones vencidas emergentes del mismo contrato y no obstante haber sido intimada por escrito por el cliente no haya ofrecido adecuadas garantías.
- El cliente está obligado a informar a Bartscher con suficiente antelación sobre los datos para las formalidades aduaneras de acuerdo al punto III.-10., y a recibir la mercadería en la fecha y lugar convenidos en el punto III.-5. personalmente o designando a otra persona frente a Bartscher, y cumplir con todas las obligaciones asumidas según el contrato, de estas Condiciones Internacionales de Venta, de las reglas de CCI para la interpretación de las cláusulas Incoterms 2010 y de la ley. El cliente sólo puede renunciar a recibir la mercadería ejerciendo el derecho a la resolución del contrato conforme a la cláusula VI.-1.
- No obstante otras disposiciones legales, el cliente se hace cargo por cuenta propia o asegura de otra forma la reutilización, el reciclaje u otra eliminación prevista de la mercadería o su embalaje entregados por Bartscher al cliente.

V. Entrega no conforme al contrato

- Sin renunciar a las exclusiones y limitaciones de responsabilidad del vendedor que surjan de las leyes, se considera que la mercadería no es conforme al contrato, si el cliente da prueba de que considerando las disposiciones de la cláusula III. al tiempo de la transmisión del riesgo, su embalaje, cantidad, calidad o tipo difiere claramente de lo acordado en la confirmación escrita del pedido, o bien a falta de acuerdo no sea apta para el uso a que ordinariamente se destine en Alemania. Divergencias de modelo, de construcción o en el material que corresponden a adelantos técnicos no constituyen una falta de conformidad. No obstante a lo previsto en la primera frase de esta cláusula, la mercadería se considerará conforme al contrato si las normas vigentes del país donde el cliente tiene su sede no impiden el uso normal de la mercadería. La mercadería usada será entregada sin garantía alguna.
- Si no figura en forma expresa lo contrario en la confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher, Bartscher en particular no será responsable de que la mercadería resulte apta para un uso distinto del usual en Alemania o satisfaga otras expectativas del cliente, que posea las cualidades de una muestra o un modelo, o que sea conforme a las normas legales vigentes fuera de Alemania, por ejemplo en el país del cliente. Bartscher no será responsable de la falta de conformidad de la mercadería que ocurra con posterioridad a la transmisión del riesgo. En la medida en que sin el consentimiento escrito de Bartscher, el cliente intente el mismo o con la ayuda de terceros de salvar no-conformidades al contrato, Bartscher estará liberada de cualquier obligación de garantía.
- El cliente está obligado frente a Bartscher a examinar o dejar examinar acabadamente cada una de las entregas individuales respecto de no-conformidades reconocibles y típicas y además en todos los casos proceder conforme a las disposiciones legales.
- Renunciar a las exclusiones y limitaciones de responsabilidad del vendedor que surjan de las leyes, la mercadería se considera viciada por falta de conformidad jurídica si el cliente da prueba de que al momento de la transmisión del riesgo no está libre de derechos o pretensiones exigibles de terceros. Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes, los derechos o pretensiones de terceros basados en la propiedad industrial u otro tipo de propiedad intelectual constituyen una falta de conformidad jurídica únicamente en la medida en que tales derechos estén registrados, publicados y vigentes en Alemania y excluyen el uso habitual de la mercadería en Alemania. No obstante a lo previsto en la primera frase de esta cláusula, la mercadería no se considerará viciada por falta de conformidad jurídica en la medida que los requisitos legales vigentes en el lugar del establecimiento del cliente no impidan el uso ordinario de la mercadería.

5. Sin renunciar a las obligaciones legales del cliente de comunicar faltas de conformidad dentro de un plazo razonable, el cliente está obligado frente a Bartscher a comunicar la falta de conformidad con el contrato y/o de conformidad jurídica como máximo en el plazo de un (1) año de la entrega efectiva de la mercadería de acuerdo con el punto IV-6. La comunicación debe estar dirigida en forma escrita y directamente a Bartscher y redactada con tal precisión que Bartscher esté en condición de iniciar medidas para corregir la situación sin necesidad de consultar al cliente y de asegurarse de eventuales recursos frente a sus suministradores; en lo demás, la comunicación debe satisfacer las normas legales vigentes. Los colaboradores, agentes comerciales u otros intermediarios de venta de Bartscher no están autorizados a recibir tales comunicaciones fuera del local comercial de Bartscher ni a efectuar declaraciones respecto de las faltas de conformidad.
6. Efectuada la comunicación por falta de conformidad en la forma debida según la cláusula V-5., el cliente podrá hacer valer los remedios previstos en estas Condiciones Internacionales de Venta. El cliente no goza de otros remedios más amplios o de acciones no-contractuales. En el caso de no efectuarse la comunicación en la forma debida, el cliente podrá hacer valer remedios únicamente cuando Bartscher haya ocultado la falta de conformidad o de conformidad jurídica en forma dolosa. Las declaraciones de Bartscher con respecto a la falta de conformidad con el contrato o de conformidad jurídica tienen por único propósito aclarar la situación fáctica, pero no implicarán en modo alguno una renuncia por parte de Bartscher al requisito de la comunicación debida.
7. El cliente no goza de remedios por la entrega de mercadería no conforme al contrato o viciada por falta de conformidad jurídica en la medida que tiene que responder frente a terceros por características o posibilidades de utilización de la mercadería que no están previstas en el acuerdo con Bartscher o el reclamo del cliente está basado en un derecho extranjero no vigente en Alemania.
8. En la medida que el cliente de acuerdo con estas Condiciones Internacionales de Venta goce de remedios por la entrega de mercadería no conforme al contrato o viciada por falta de conformidad jurídica, está autorizado a exigir de Bartscher de conformidad con las disposiciones de la Convención de las Naciones Unidas sobre la Compraventa Internacional de Mercaderías la entrega de otras mercaderías en sustitución, la reparación de la mercadería no conforme al contrato, o bien la reducción del precio. La entrega de otras mercaderías en sustitución o la reparación de la mercadería no conforme al contrato no desencadenan nuevos plazos de prescripción. La reducción del precio está limitada al monto del daño sufrido por el cliente. El cliente no podrá exigir otras formas de cumplimiento. Sin consideración de los remedios del cliente Bartscher estará siempre facultado, a reparar mercadería no conforme al contrato de conformidad con lo dispuesto en la cláusula III.-8. o a entregar otra mercadería en sustitución o a evitar remedios del cliente mediante el abono de una cantidad adecuada.
9. Sin perjuicio de la prescripción de los remedios por la entrega de mercadería no conforme al contrato, Bartscher pone a disposición del cliente para su retiro repuestos durante el segundo año después de la entrega de la mercadería, si el cliente sin perjuicio de la prescripción sobreviniente y según las reglas previstas en estas Condiciones Internacionales de Venta estuviese autorizado a remedios por la entrega de mercadería no conforme al contrato y si la no-conformidad al contrato quedará resuelta con el repuesto. La puesta del repuesto a disposición del cliente para su retiro se efectuará en el lugar de entrega indicado en la confirmación escrita del pedido o subsidiariamente en la sucursal de Salzkotten/Alemania. Todos los gastos, incluidos aquellos para la instalación de los repuestos serán sostenidos por el cliente. Bartscher puede pedir discrecionalmente al cliente la devolución de la parte no conforme.

VI. Resolución del contrato

1. El cliente estará autorizado a resolver el contrato si los presupuestos legales para resolver el contrato están cumplidos, después de haber intimado con la resolución del contrato por escrito a Bartscher y habiendo transcurrido sin resultado positivo un plazo razonable para el cumplimiento fijado por escrito. En caso de exigir el cliente la entrega de otras mercaderías en sustitución, la reparación de mercadería no conforme al contrato u otra forma de cumplimiento, el cliente estará vinculado durante un plazo razonable al remedio elegido no pudiendo resolver el contrato. En lo demás, el cliente notificará la resolución del contrato dentro de un plazo razonable, en forma escrita y directamente a Bartscher.
2. Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes, Bartscher estará facultada a resolver el contrato total o parcialmente, si el cliente se opone a la aplicación de estas Condiciones Internacionales de Venta, si la confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher es recibida por el cliente después de los catorce (14) días a contar desde la fecha de su otorgamiento por razones no imputables a Bartscher, si se ha solicitado la apertura de un procedimiento de insolvencia sobre el patrimonio del cliente, si Bartscher sin culpa propia no recibe los suministros en la forma o en el tiempo debido, o si por otras razones no se puede esperar que Bartscher cumpla con sus obligaciones con medios, que tomando en consideración los propios intereses de Bartscher y los del cliente en la medida que eran reconocibles y legítimos al momento de la celebración del contrato, no son razonables en particular con respecto a la contraprestación acordada. Además, Bartscher estará facultada a resolver el contrato después de previa nota de advertencia, si el cliente no transmite a Bartscher con suficiente antelación los datos para las formalidades aduaneras, si el cliente sin presentar una justificación legítima cumple sólo insuficientemente con sus obligaciones esenciales frente a Bartscher o terceros, si el cliente ha presentado alegaciones inexactas con respecto a su solvencia, o si por razones no imputables a Bartscher la cobertura prometida de un seguro de crédito se ve reducida.

VII. Indemnización de los daños y perjuicios

1. Bartscher estará obligada al resarcimiento del daño derivado de la violación de sus obligaciones emergentes del contrato concluido con el cliente, de las negociaciones mantenidas con el cliente y/o de la relación comercial con el cliente sin renunciar a los presupuestos legales solamente si las disposiciones siguientes están cumplidas:
 - a) El cliente está obligado a hacer uso en primer lugar de otros remedios pudiendo reclamar indemnización por daños y perjuicios únicamente en caso de deficiencias remanentes y en ningún caso en lugar de otros remedios.
 - b) Bartscher no responderá por la conducta de proveedores o empresas subcontratistas, transportistas o agentes de transportes o por los daños con los cuales el cliente haya contribuido. Tampoco responderá Bartscher por los impedimentos que ocurran como consecuencia de acontecimientos naturales o políticos, actos de Estado, conflictos laborales, sabotajes, siniestros, terrorismo, procesos biológicos, físicos o químicos u otras circunstancias comparables y los cuales no puedan ser controlados por Bartscher con medidas razonables. En lo demás, Bartscher sólo responderá en la medida que el cliente da prueba de que sus órganos o personal hayan incumplido con culpa obligaciones contractuales debidas al cliente.
 - c) En caso de responsabilidad Bartscher resarcirá dentro de los límites del inc. d) el daño del cliente en la medida que el cliente pruebe que ha sufrido una pérdida que no haya podido prevenir, que esta pérdida fue producida por el incumplimiento de una obligación contractual frente al cliente por parte de Bartscher y que la ocurrencia y la cuantía de la pérdida fuera previsible para Bartscher al momento de la celebración del contrato como consecuencia del incumplimiento. Además, el cliente está obligado a reducir la pérdida tan pronto como el incumplimiento contractual resulte conocido o reconocible.
 - d) En ningún caso Bartscher será responsable por el lucro cesante ni por los daños inmateriales. Por lo demás, el monto de la indemnización por falta o retraso en la entrega se limita al 0,5% por cada semana de retraso completa, hasta un máximo de 5% del respectivo valor de la entrega afectada por la violación. En los supuestos de remedios por entrega no conforme al contrato o afectada por vicio jurídico la indemnización se limitará al 200% del valor de la entrega afectada por el incumplimiento. Este párrafo no se aplica en caso de daños a la persona, de ocultamiento doloso de la no-conformidad de la mercadería o de vicios de derecho, asimismo en caso de violación dolosa o gravemente culposa de otros incumplimientos contractuales.
 - e) Bartscher sólo estará obligada a indemnizar daños y perjuicios por violación de obligaciones contractuales, precontractuales y/o nacidas de la relación comercial con el cliente exclusivamente de acuerdo con las presentes Condiciones Internacionales de Venta. Queda excluido al cliente recurrir a fundamentos concurrentes, especialmente a fundamentos no contractuales. Asimismo está excluido responsabilizar a los órganos, empleados, trabajadores, colaboradores, representantes y auxiliares de Bartscher por la violación de obligaciones contractuales asumidas por Bartscher.
 - f) En la medida en que el reclamo no haya prescrito más temprano, se aplica un plazo de caducidad de 6 meses computable desde la negativa de Bartscher a indemnizar daños y perjuicios.
2. Sin perjuicio de los más amplios derechos que surjan de las leyes o de los contratos, el cliente está obligado frente a Bartscher a las siguientes indemnizaciones:
 - a) En caso de pagos recibidos con retraso, el cliente reembolsará a Bartscher los costos normales de trámites judiciales y extrajudiciales acumulados dentro del país y en el extranjero, así como sin que haga falta un justificante los intereses de la tasa vigente en Salzkotten/Alemania para créditos de corto plazo sin garantía para la divisa acordada, ésta tasa no pudiendo ser inferior a la tasa básica del Banco Federal Alemán más 8 puntos.
 - b) En caso de un retraso considerable o falta de recepción de la mercadería por parte del cliente, Bartscher está autorizada a reclamar sin justificante una indemnización global igual al 15% del valor de la mercadería respectiva.
3. El cliente está obligado, en las relaciones comerciales con sus clientes a restringir su responsabilidad por daños y perjuicios en cuanto a la causa y el monto dentro del marco de las posibilidades jurídicas y de los usos de su sector.

VIII. Otras disposiciones

1. Bartscher se reserva la propiedad de la mercadería entregada hasta el cobro de la totalidad de sus créditos existentes frente al cliente. Las disposiciones concernientes al riesgo del pago y del cumplimiento contenidas en la cláusula III.-9. no se verán afectadas por la reserva de la propiedad.
2. El cliente informará por escrito a Bartscher sin requerimiento previo si, en base de normas vigentes en el país el cliente o en el país de la utilización de la mercadería, Bartscher deba cumplir con obligaciones de declaración, registro u información o acatar requisitos especiales de preaviso o otros requisitos de acceso al mercado o cumplir con obligaciones con respecto a documentaciones. Además, el cliente está obligado a observar la mercadería entregada en el mercado e informar a Bartscher de forma inmediata si surja la sospecha de que la mercadería podría originar peligros para terceros.
3. Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes, el cliente indemnizará a Bartscher ilimitadamente por los reclamos que terceros hagan valer en su contra derivados de la responsabilidad civil por el producto o de disposiciones similares, en tanto dicha responsabilidad se base en circunstancias - como por ej. la presentación del producto - que hayan sido causadas por el cliente o terceros sin consentimiento expreso y por escrito de Bartscher. La indemnización incluye especialmente el abono de los gastos que se le ocasionen a Bartscher y será concedida por el cliente renunciando a condiciones adicionales o a otras objeciones, en especial renunciando a la observancia de obligaciones de control y re-llamado así como renunciando a oponer la prescripción.
4. Bartscher se reserva todos los derechos de propiedad, de autor y los demás derechos de protección de la propiedad industrial así como del know-how, sobre grabados, dibujos, cálculos y otra documentación así como soft-ware, puesto a disposición del cliente en forma material o electrónica.
5. Todas las notificaciones, declaraciones, anuncios etc. se redactarán exclusivamente en alemán o inglés. Las comunicaciones efectuadas por medio de telefax o correo electrónico satisfacen el requisito de la forma escrita.

IX. Bases generales de contratación

1. El lugar de entrega queda establecido según las disposiciones contenidas en la cláusula III.-5. de las presentes Condiciones Internacionales de Venta y es también válido para las entregas sustitutivas o las reparaciones de la mercadería entregada. El lugar de pago del precio y de cumplimiento de todas las demás obligaciones derivadas de la relación jurídica entre Bartscher y el cliente es Salzkotten/Alemania. Estas disposiciones se aplican también, si Bartscher asume los costos de las operaciones de pago, o Bartscher efectúa prestaciones para el cliente en otro lugar, o los pagos se realizan contra entrega de mercadería o documentos, o bien si deban restituirse prestaciones ya cumplidas. La estipulación de otras Incoterms o el empleo de cláusulas del tipo "entrega a" u otras del mismo género no tendrá otro efecto que modificar las reglas relativas al transporte y su costo, las demás disposiciones de las presentes Condiciones Internacionales de Venta resultan plenamente aplicables.
2. Las relaciones jurídicas con el cliente se regirán por la Convención de las Naciones Unidas del 11 de abril de 1980 sobre la Compraventa Internacional de Mercaderías (la Convención / CISG) en su versión en idioma inglés. La Convención será de aplicación más allá de su propio ámbito de aplicación y sin perjuicio de las reservas efectuadas por otros estados, a todos los contratos para los cuales de conformidad con lo dispuesto en las cláusulas I. está prevista la aplicación de estas Condiciones Internacionales de Venta. En caso de utilización de cláusulas comerciales estandarizadas y en caso de duda se aplican las Incoterms®2010 de la Cámara Internacional de Comercio teniendo en cuenta lo dispuesto en estas Condiciones Internacionales de Venta.
3. La formación del contrato, incluyendo los acuerdos sobre competencia judicial y arbitral, así como los derechos y obligaciones contractuales de las partes, incluyendo la responsabilidad por la muerte o por lesiones corporales causados por la mercadería y por la violación a las obligaciones precontractuales y demás obligaciones colaterales así como la interpretación, se rigen exclusivamente por la Convención de Viena en conexión con estas Condiciones Internacionales de Venta. Sin renunciar a las estipulaciones establecidas en estas Condiciones Internacionales de Venta, las relaciones jurídicas entre las partes se rigen en lo demás por el derecho suizo no uniforme, en especial el Obligationenrecht (Código del Derecho de las Obligaciones Suizo).
4. Todas las controversias contractuales o extracontractuales o concursales que surjan de o en relación con contratos para los cuales se haya previsto la aplicación de estas Condiciones Internacionales de Venta, incluyendo su validez, invalidez, incumplimiento o resolución, así como otras controversias derivadas de la relación comercial con el cliente se someterán y serán finalmente resueltas mediante arbitraje de conformidad con el Reglamento Suizo de Arbitraje Internacional (Swiss Rules of International Arbitration) vigente a la fecha en que la notificación del arbitraje sea presentada, con exclusión de la vía procesal ante los juzgados estatales. El tribunal de arbitraje estará integrado por tres árbitros, de los cuales uno será nombrado por la parte actora y otro por la parte demandada y el presidente del tribunal de arbitraje será nombrado por los dos árbitros. En caso de controversias inferiores a € 100.000 actuará un solo árbitro nombrado según el Reglamento Suizo de Arbitraje Internacional. La sede del arbitraje será Zürich/Suiza, los idiomas del arbitraje pueden ser alemán y/o inglés. La competencia del tribunal arbitral excluye en particular cualquier competencia legal a causa de aspectos personales o materiales conexos. Si este acuerdo arbitral resulta inválido o llegara a ser inválido, se acuerda para todas las controversias la jurisdicción local e internacional exclusiva de los tribunales competentes para Salzkotten/Alemania. Sin embargo, en lugar de entablar una demanda de arbitraje y con independencia si el acuerdo arbitral resulta inválido, Bartscher estará facultada a demandar ante los tribunales competentes para Salzkotten/Alemania, los tribunales estatales competentes para el lugar del establecimiento del cliente o bien ante otros tribunales estatales competentes en razón del derecho doméstico o extranjero.
5. Si disposiciones de estas Condiciones Internacionales de Venta resultan o resultaren total o parcialmente inválidas, las demás regulaciones mantendrán su validez. Las partes habrán de reemplazar la regulación que resulte no válida por otra que si sea válida, y cuya finalidad y sentido económico se aproxime lo más posible a la regulación que resultare inválida.



Su socio en el comercio especializado:

Impreso en Alemania • Sujeto a modificaciones técnicas.

Bartscher
desde 1876

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Alemania

