ROMAGSA

MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

Silanos · Valentine · Vac-star
Afinox · Inoxtrend · Brema · Pizza Group · Inducs
Panasonic · Berto's

CATÁLOGO TARIFA 2018

ÍNDICE

ROMAGSA

SILANOS

Lava-Vajillas 4
Lava-Vajillas Cúpula 14
Lava-Vajillas túneles de arrastre 24
Lava utensilios y cacerolas 38
Sandwicheras / Piastras 40

ROMAGSA

Sandwicheras / Piastras 41

ANTAR

Secadora Abrillantadora de cubiertos 42

VALENTINE

Freidoras de sobremesa 47
Freidoras súper rápidas 50
Multicocedor VMC-3 56
Armario calienta platos modelo VBOX 58

VAC-STAR

Envasadoras al vacío 60

ROMAGSA

Envasadoras al vacío 66
Bolsas para envasado al vacío 72
Cocción al vacío CSC 73

AFINOX

Abatidores de temperatura Multi-función INFINITY 80
Abatidores-congeladores rápidos Serie FASTER 85

INOXTREND

Hornos Mixtos Serie Nice Snack 94
Hornos Mixtos Serie Nice+ Simple 96
Hornos Mixtos Serie Nice+ Simple-51 98
Hornos Mixtos Serie Profesional COMPACT 100
Hornos Mixtos Serie Profesional OMNIA 108
Hornos Vapor VBA 110
Hornos Mixtos Programables Gourmet TOUCH 111
Hornos regeneración Nice+ Simple 114

ROMAGSA

Recipientes G/N 117
Hornos Convección 122
Fermentadores 128
Cocinas 129
Batidoras planetarias 130
Amasadora espiral 132
Tostadores de pan 133
Gratinador - Salamandra móvil 134
Tostador de pan de cinta continua 134
Cortadoras de fiambres 136

ROMAGSA · BREMA

Fabricadores de hielo Macizo 142
Fabricadores de hielo Triturado 146
Fabricadores de hielo en ESCAMAS 148
Fabricadores de hielo en trozos “NUGGETS” 150

PIZZA GROUP

Amasadoras de espiral 155
Porcionadora / Boleadora 156
Laminadoras 157
Formadora de pizzas 158
Hornos pizza 159
Hornos pizza a gas 166

INDUCS

Cocinas de inducción 169
Planchas de inducción 177
Cocinas Modul-Line (encastrar) 180
Cocinas Compact-Line (encastrar) 183
Mantenedores de inducción 184

PANASONIC

Hornos Microondas Clase Gourmet Pro II 192
Hornos Microondas Clase Compacta 194
Hornos Microondas Clase 1000 W 196
Hornos Microondas Clase Combinada 197
Horno Ultra Rápido SCV2 198

BERTO’S

Berto’s 200

Desde 1964 diseñamos y fabricamos toda nuestra gama: lava-vasos, lava-vajillas frontales, de capota, de arrastre, de cinta, lava-objetos y lava-cestos. Todos ellos son sometidos a pruebas rigurosas de ensayo y funcionamiento, y cumplen las normativas de seguridad vigentes.

Actualmente somos una empresa líder en el mercado del lavado profesional europeo. A lo largo de la última década hemos producido más de 200.000 lava-vajillas en nuestra fábrica de 15.000 m 2 situada en Pioltello (Milán).

CALIDAD CERTIFICADA

Desde el año 2.009 hemos introducido la marca GS-TUV como garantia de nuestros lava-vajillas porque la calidad se ha de certificar y garantizar.

Nuestra idea de calidad busca resultados perfectos de lavado pero también y, sobre todo, la garantia de seguridad para los lava-vajillas. Y además GS-TUV garantiza la seguridad del producto bajo todos los aspectos: seguridad mecánica y eléctrica, toxicidad e inflamabilidad.

ECOLOGIA SOSTENIBLE

La sostenibilidad ecológica de una empresa comprometida con el medio ambiente se ha de demostrar con hechos concretos. Esta filosofía ha desembocado en la instalación en nuestras naves de producción de un sistema fotovoltaico de producción de electricidad con una potencia nominal de de 273 Kw; lo cual equivale a un total de 308.000 Kw./anuales que cubre el 100 % de nuestra demanda energética.

Así mismo un sistema de calentamiento mediante paneles solares nos permite producir toda el agua caliente necesaria para comprobar nuestras máquinas en la salida de la linea de producción.

Naturalmente hemos desarrollado sistemas para evitar el consumo eléctrico, de agua y de los productos de lavado y también dispositivos para la recuperación de calor y energia (bombas de calor, condensa-vapores, CRV, etc).

FABRICACIÓN ROBOTIZADA

El equipo diseñado representa una innovación absoluta, no solamente para el sector de los lavavajillas industriales ya que se ha creado una línea completa de producción de nivel tecnológico muy alto con el fin de realizar productos con un rendimiento elevado en tiempos extremadamente contenidos. Sistema innovador robotizado de 90 m de largo para la producción de lavavajillas compuesto por:

2 equipos de corte al láser
4 prensas plegadoras sincronizadas
6 robot de plegado y robot de sor ting
7 islas de soldadura al plasma robotizadas
1 punzonadora rollforming
3 prensas hidráulicas

Todo ello integrado con un almacén inteligente con 120 cajones y funcionamiento sin vigilancia y lanzadera de distribución con luces apagadas.

SILANOS

Lava-Vajillas Industriales

Desde hace 50 años Silanos fabrica lava-vajillas industriales. La experiencia, la tecnología de vanguardia y la búsqueda del más alto nivel de calidad, han permitido, la realización de nuestro producto.

3 lineas de lavado para cubrir todas las necesidades:

Una gama completa y versátil de lava-vasos y lava-vajillas concebidos para profesionales de hosteleria.

Resultados impecables de lavado, elevadas prestaciones y consumos reducidos.

Programas de lavado distintos para responder a todas las exigencias y optimizar los tiempos de lavado y los consumos de agua, detergente y energía eléctrica.

Serie E ECO

Gama Mono-pared

Los lava-vasos y lava-vajillas de la serie E ECO se han creado dando prioridad a los conceptos de robustez y facilidad de uso. Versátiles, intuitivos, compactos y eficientes. Conjugan prestaciones elevadas aunque reducen los consumos de energía, de agua y de los productos químicos.

Cuba de lavado fabricada en acero Inox Aisi 304, con sistema de doble filtro para proporcionar una protección total de la bomba de lavado y la bomba de desagüe (opcional).

Brazos de lavado embutidos en acero inoxidable, rotativos e independientes, igual que los de aclarado.

Puerta con doble pared. Bomba de lavado directa, circuito de lavado sin manguitos (30% mas de rendimiento). Dosificador de abrillantador peristáltico regulable.

Serie DIGIT

Gama con DOBLE PARED

Aseguran prestaciones superiores con consumos contenidos y una completa fiabilidad. Son lava-vasos y lava-vajillas fáciles de usar pero con tecnologías avanzadas con una serie de opciones para pesonalizar el aparato y convertirlo en el producto ideal. (Descalcificador incorporado, bomba de desagüe, aclarado en frio adicional para enfriar vasos, etc).

Cuba de lavado en acero Inox Aisi 304, con sistema doble de filtros para proporcionar una protección total de la bomba de lavado y la bomba de desagüe (opcional).

Brazos de lavado embutidos en acero inoxidable, rotativos e independientes, igual que los de aclarado.

Guias porta cestas embutidas con cantos redondeados. Carroceria y puerta en doble pared.

Ciclos electrónicos de 1, 2, 3 u 8 minutos según necesidad.

Serie EVO-2 HY-NRG

Con Doble pared, Electrónica, con pantalla TFT, con sistema HY-NRG

La nueva electrónica EVO 2 presenta una mayor fiabilidad y calidad, el panel de mandos con pantalla TFT donde se leen fácilmente las funciones activas, las temperaturas, las opciones del menú, la gestión del sistema y las anomalías.

Ciclos de lavado personalizados, con distintos tiempos y temperatura de lavado y aclarado,

Sistema termostático con sondas para el control de temperaturas y función termo-stop.

Arranque gradual de la bomba de lavado “soft start”. Ciclo automatico de limpieza de la cuba al final del servicio. Ciclo desinfectante con lavado a 65 º y aclarado a 85 º C.

Función “agua limpia”: desagüe automático del agua de la cuba después de 3 horas del apagado con llenado automático. Descalcificador incorporado con regeneración automatica y aviso de falta de sal.

Sistema HY-NRG: está compuesto por un calderín atmosférico aislado, un break-tank y una bomba de aumento de presión que garantiza un aclarado con la presión del agua ideal y constante.

Mº N50 OSMO, Sistema de OSMOSIS INVERSA integrado para un lavado perfecto.

EVO HY-NRG

Lava-Vajillas Serie E

Gama Monopared

- Construcción en acero inox
- Carrocería monopared, puerta con doble pared
- Brazos lavado y aclarado independientes
- Nivel de agua automático
- Micro seguridad puerta magnético
- Dosificador abrillantador peristáltico incorporado
- Resistencia en cuba y calderín (todos los modelos)
- Doble sistema de filtro en cuba
- Mod. E 40-HL y E 50 con brazo de lavado superior e inferior, contruido en acero inox
- Bomba desagüe (opcional)

Mod. E-50

Dosificador de Abrillantador Peristáltico

Opción	PVP
Descalcificador incorporado	235 €
Bomba desagüe	165 €

	PVP
Lava-vasos	
Mod. E–35	1.163 €
Mod. E–40	1.315 €
Mod. E–40 H	1.385 €
Lava-vajillas	
Mod. E–40 HL	1.495 €
Mod. E–50	1.895 €

Mod. E-35

Mod. E-40

Interior Serie E

Bomba directa
(modelos e-35 y e-40)

Mayor potencia de lavado:
Circuito de lavado sin manguitos
Ahorro eléctrico 30%:
180 w/hora
Doble sistema filtro cuba:
Mayor protección de la bomba
Bajo nivel de rumorosidad:
48 dB

Modelo	Lava-vasos E-35	Lava-vasos E-40	Lava-vasos E-40 H	Lava-vajillas E-40 HL	Lava-vajillas E-50
Dimensiones	415 x 465 x 580	465 x 515 x 630	465 x 515 x 695	465 x 515 x 695	565 x 610 x 825
Dimensiones Cesta	350 x 350	400 x 400	400 x 400	400 x 400	500 x 500
Potencia Total (kw)	2,77	2,77	2,77	2,87	3,9
Puerta (H) útil (mm)	200	240	310	290	320
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Capacidad cuba (litros)	11	14	14	14	26
Capacidad calderín (litros)	2,7	2,7	2,7	2,7	3,9
Consumo agua / ciclo (litros)	2'4	2,4	2'4	2,4	2,5
Resistencia calderín (kw)	2,6	2'6	2,6	2'6	3
Resistencia cuba (kw)	1,6	1,6	1,6	1,6	2
Bomba lavado (kw)	0,17	0,17	0,17	0,27	0,40
Duración ciclo (segundos)	120	120	120	120	180
Rumorosidad (dBA)	48	48	48	48	64
Peso Neto (kg)	27	42	42	42	58
Dotación cestas	2 vasos	2 vasos	2 vasos	1 vasos y 1 platos	1 vasos y 1 platos

Lava-Vasos Serie DIGIT

Doble pared

- Construcción en acero inox
- Doble pared (carrocería y puerta)
- Guías embutidas monoblock
- Brazos de lavado y aclarado embutidos en acero inox, rotativos e independientes
- Nivel de agua automático
- Doble sistema de filtro en cuba
- Micro seguridad puerta magnético
- Dosificador de abrillantador peristáltico incorporado
- Con válvula anti-retorno en cumplimiento normativa CE
- Resistencia en cuba y calderín (todos los modelos)
- Bomba desagüe (opcional)
- Descalcificador incorporado (opcional)
- Ciclos regulados electrónicamente de 1, 2, 3 u 8 minutos, según necesidad.

Mod. S-025

Detalle Panel DIGIT

Dosificador de Abrillantador Peristáltico

Opciones	PVP
Descalcificador incorporado	235 €
Bomba desagüe	165 €

	PVP
Mod. S–025	1.325 €
Mod. S–026	1.505 €
Mod. S–030	1.605 €
Mod. S–050	1.795 €

Mod. S-026

Mod. S-030

Interior Cuba Serie-DIGIT

Bomba directa

Mayor potencia de lavado:
Circuito de lavado sin manguitos
Ahorro eléctrico 30%:
180 w/hora
Doble sistema filtro cuba:
Mayor protección de la bomba
Bajo nivel de rumorosidad:
48 dB

Modelo	S–025	S–026	S–030	S–050
Dimensiones	420 x 470 x 635	470 x 520 x 635	470 x 520 x 685	570 x 615 x 685
Dimensiones Cesta	350 x 350	400 x 400	400 x 400	500 x 500
Potencia Total (kw)	2,77	2,77	2,77	2,87
Puerta (H) útil (mm)	250	260	300	300
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Capacidad cuba (litros)	11	14	14	26
Capacidad calderín (litros)	2,7	2,7	2,7	2,7
Consumo agua / ciclo (litros)	2,4	2,4	2,4	2,4
Resistencia calderín (kw)	2,6	2,6	2,6	2,6
Resistencia cuba (kw)	1,6	1,6	1,6	1,6
Bomba lavado (kw)	0,17	0,17	0,17	0,27
Duración ciclo (minutos)	1, 2, 3 u 8	1, 2, 3 u 8	1, 2, 3 u 8	1, 2, 3 u 8
Rumorosidad (dBA)	48	48	48	48
Peso Neto (kg)	29	42	44	52
Dotación cestas	2 vasos	2 vasos	2 vasos	2 vasos

Lava-Vajillas Serie DIGIT

Doble pared

- Construcción en acero inox
- Brazos de lavado y aclarado embutidos en acero inox, rotativos e independientes
- Brazo de lavado superior (excepto S 030 P) e inferior
- Cuba con guías embutidas monoblock
- Doble pared (Carrocería y puerta)
- Nivel de agua automático
- Micro seguridad puerta magnético
- Dosificador abrillantador peristáltico incorporado
- Válvula anti-retorno en cumplimiento normativa CE
- Tirante puerta reforzado (excepto S-030 P y S-28)
- Mº S-28 con doble aclarado caliente y frío RF
- Doble filtro en cuba
- Cuba estampada con ángulos redondeados
- Bomba desagüe (opcional)
- Descalcificador incorporado (opcional)
- Ciclos regulados electrónicamente de 1, 2, 3 u 8 minutos, segun necesidad
- Mº N50 y N90: Cuba estampada con ángulos redondeados y plano inclinado. Triple sistema de filtro

Mod. N-700

Detalle Panel DIGIT

Dosificador de Abrillantador Peristáltico

Opción	PVP
Descalcificador incorporado	235 €
Bomba desagüe	165 €

	PVP
Mod. S–030 P	1.680 €
Mod. S–28	1.745 €
Mod. N–600	2.030 €
Mod. N–700	2.195 €
Mod. N–50	2.730 €
Mod. N–90	2.805 €

Mod. S-030 P

Mod. N-50

Interior Cuba Serie Digit

Los lava-vajillas **SILANOS** son el fruto de 50 años de experiencia en la fabricación de lava-vajillas. Máquinas potentes y robustas, fabricadas desde la misma lámina de acero inox. y con componentes de primera calidad, capaces de resistir a las más duras condiciones de trabajo. Seis modelos de diferentes potencias y producciones, con multiples mejoras sin incremento de precio:

DOBLE PARED: Importante ahorro de energía, agua y detergente. Menos ruido.

CUBA CON GUIAS EMBUTIDAS Y ANGULOS REDONDEADOS:

Máxima higiene. Facilidad de limpieza.

BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO EN ACERO INOX: Fáciles de desmontar. Mayor durabilidad.

Modelo	S-030 P	S-28	N-600	N-700	N-50	N-90
Dimensiones	470 x 520 x 685	470 x 520 x 685	535 x 550 x 825	585 x 610 x 825	605 x 605 x 850	605 x 605 x 1230
Dimensiones Cesta	400 x 400	400 x 400	450 x 450	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Potencia Total (kw)	3,21	3,21	4,9	4,9	5,1	5,1
Puerta (H) útil (mm)	300	280	300	320	350	350
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230 3 x 230 / 400	1 x 230 3 x 230 / 400	1 x 230 3 x 230 / 400	1 x 230 3 x 230 / 400
Capacidad cuba (l.)	14	14	22	26	18	20
Capacidad calderín (l.)	2,7	2'7	5,5	5,5	5,5	5,5
Consumo agua / ciclo (l.)	2,4	2,4	2,5	2,5	2,5	2,5
Resistencia calderín (kw)	3	3	4,5	4,5	4,5	4,5
Resistencia cuba (kw)	1,6	1,6	2	2	2	2
Bomba lavado (kw)	0,27	0,27	0,4	0,4	0,6	0,6
Duración ciclo (minutos)	1, 2, 3 y 8	1, 2, 3 y 8	1, 2, 3 y 8	1, 2, 3 y 8	1, 2, 3 y 8	1, 2, 3 y 8
Rumorosidad (dBA)	48	48	62	62	62	62
Peso Neto (kg)	44	45	50	58	60	87
Dotación cestas	1 vasos y 1 platos	1 vasos y 1 platos	1 vasos y 1 platos	1 vasos y 1 platos	1 vasos y 2 platos	1 vasos y 2 platos
Capacidad platos	8	8	14	18	18	18

Lava-Vajillas Serie EVO-2 HY-NRG/APS

Electrónicos - Doble pared

CARACTERISTISTICAS CONSTRUCTIVAS

- Doble pared con aislamiento, garantiza ahorro de energía y reducción del ruido a menos de 62 dBA.
- Puerta de doble pared aislada y contrabalanceada.
- Cuba estampada con ángulos redondeados y fondo inclinado hacia el triple filtro de la cuba, que garantizan la protección de las bombas de lavado y desagüe.
- Brazos de lavado y aclarado independientes, estampados en acero inox.
- Dosificadores de detergente y abrillantador peristálticos regulables.
- Micro seguridad apertura puerta magnético
- Puesta en marcha progresiva de la bomba de lavado “soft start” Mº N50
- Función ahorro energético en modalidad stand-by.
- Break-tank con dispositivo “air trop” para prevenir posibles retornos de agua a la red, según normativa WRAS.
- Válvula by-pas para el vaciado del agua de regeneración directa al desagüe.
- Descalcificador incorporado
- Bomba desagüe incorporada

Mod. N-50 EVO

TEMPERATURAS Temperaturas demasiado elevadas pueden estropear los vasos y temperaturas demasiado bajas, por el contrario, no aseguran un lavado higiénico. Mantener temperaturas óptimas y la combinación con detergentes específicos permite mantener las temperaturas correctas y obtener un lavado óptimo.

CICLOS DE LAVADO PERSONALIZADOS La duración mínima del ciclo de lavado óptimo para asegurar una higiene correcta es 70 segundos, nuestros lavavajillas ofrecen ciclos personalizados para todas las exigencias específicas de lavado.

Ejemplo ciclos N-50 EVO HY-NRG

Mandos electrónicos con display TFT	Segundos	Cestas/Hora	Platos/Hora	Vasos/Hora
P-1 Vasos (Lavado 55º / Aclarado 65-70º)	80	-	-	-
P-2 Cubiertos y Tazas (Lavado 55º / Aclarado 70-75º)	120	32	576	1.152
P-3 Platos (Lavado 55º / Aclarado 75-80º)	180	20	360	720
P-2 para Vasos Cerveza, con 8” aclarado frío final	128	30	540	1.080
P-4 Vajilla difícil (Lavado 55º / Aclarado 80-85º)	480	8	140	288
Ciclo higienizante	180	-	-	-

EVO HY-NRG

PVP

Mod. N–40 EVO - 2 ..... 2.520 €

Mod. N–50 EVO - 2 ..... 3.150 €

CARACTERÍSTICAS
SERIE EVO HY-NRG

Mod. N-50 EVO

PANEL DE MANDOS INNOVADOR EVO-2

Panel de mandos electrónico con pantalla grande TFT 45 x 60 mm a color con animación gráfica de alta resolución, permite un uso sencillo e intuitivo del lavavajillas. Visualización de temperaturas, fases de trabajo mediante imágenes, estado de la máquina, horario y posibles anomalías.

EVO2 usa 4 iluminaciones distintas para transmitir información sencilla e inmediata sobre el estado de la máquina:
Amarillo: fase de calentamiento resistencias - Verde: máquina lista
Azul: fase de trabajo en curso - Rojo: problema o anomalía en curso

Características Serie EVO HY-NRG:

- Sistema termostático para el control de la temperatura de aclarado a 85ºC, mediante sondas y con función termo-stop.
- Función "agua límpia": vaciado automático del agua de la cuba después de 3 horas de haber parado la máquina, con el inminente rellenado de agua límpia.

Sistema APS:

- Bomba de desagüe integrada automática: se activa al desconectar la máquina.
- Descalcificador incorporado con ciclo automático. Señalización de falta de sal.

SISTEMA HY-NRG con:
Bomba de aclarado, break tank y calderín atmosférico

El proceso de lavado, las temperaturas y las presiones se gestionan mediante el sistema innovador HY-NRG y se combinan con la dosificación de los productos químicos. La presión es controlada por la bomba de aclarado integrada independientemente de la presión de la red externa mientras que la temperatura se mantiene constante a lo largo de toda la fase del ciclo mediante el calderín atmosférico asociado al break tank.

Modelo	N–40 EVO HY-NRG	N–50 EVO HY-NRG
Dimensiones	500 x 535 x 780	605 x 635 x 845
Dimensiones Cesta	400 x 400	500 x 500
Potencia Total (kw)	3,4	6,55
Puerta (H) útil (mm)	260	350
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400 N / PE / 50Hz

Resistencia calderín (kw)	3	6
Resistencia cuba (kw)	1,6	2
Bomba lavado (kw) / caudal (l/m)	0,4	0,55 / 287
Bomba aclarado (kw) / caudal (l/m)	0,18 / 130	0,18 / 130
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	30º / 200-400kPa / 7-12ºF	30º / 200-400kPa / 7-12ºF
Temperatura: Lavado/Aclarado	55 ºC / 85 º C	55 ºC / 85 º C
Cuba / Calderín / Consumo x ciclo	10 l / 2,7 l / 2,4 l	12 l / 5'5 l / 2'5 l.
Capacidad cesta platos	8	18

Lava-Copas
N-50 EVO-2
HY-NRG OSMO

OSMOSIS INVERSA

Modelo N-50 OSMO

Sistema de **OSMOSIS INVERSA** integrado en el lava-vajillas

- Lo máximo de la tecnología actual en el tratamineto del agua
- Sistema de descalcificador de agua y de OSMOSIS INVERSA completamente integrado en el lava-vajillas. No ocupa espacios adicionales en el local, salvo el filtro de carbono o de red.

EVO HY-NRG

TECNOLOGIAS PARA EL LAVADO PROFESIONAL

LA FUERZA MECÁNICA CORRECTA Brazos aspersores de lavado embutidos inoxidables aseguran prestaciones elevadas de lavado mediante las boquillas con inclinación mixta y la fuerza limpiadora generada por la potente bomba de lavado (287 litros/h.) Brazos aspersores de aclarado embutidos inoxidables, diseñados para asegurar prestaciones elevadas con solamente 2,7 litros/ciclo; son rotativos e independientes de los de lavado.

Interfaz USB para el cruce de datos.

Registro del número de ciclos efectuados a diario y a lo largo de la vida de la máquina.

AHORRO ENERGÉTICO Y USO CÓMODO Puerta aislada y contraequilibrada. Carrocería con pared doble y aislamiento para asegurar un ahorro energético y reducir el nivel sonoro a menos de 62dB. Reducción de los gastos de ejercicio mediante la función ECONOMY: en caso de inutilización prolongada, la temperatura del aclarado se reduce de 85° a 65°C y el lavado de 60° a 50°C. Calderín de aclarado aislado.

HIGIENE Limpieza fácil del interior de la cuba mediante el fondo completamente embutido con ángulos redondeados y las guías portacesto estampadas. Ciclo automático de limpieza de la cuba al final del servicio. La cuba presenta un fondo inclinado para empujar el agua con las particulas de suciedad residual hacia el sistema de filtros dobles. El cielo de la cuba presenta 6 ranuras en estrella para favorecer el goteo del agua de lavado.

	PVP
N-50 OSMO	6.395 €

TRATAMIENTO DEL AGUA

El agua contiene substancias que dejan halos, manchas y residuos minerales visibles en la vajilla, cubertería y cristalería, y también en el lava-vajillas, por lo que el resultado no es satisfactorio. Independientemente de las características estructurales de la máquina, con el paso del tiempo el lava-vajillas podría estropearse sobre todo a causa de la cal. Tratar el agua produce beneficios inmediatos.

RESULTADOS OPTIMOS

- El agua osmotizada presenta un poder limpiador fuerte al carecer de minerales y al presentar un PH muy bajo elimina muy fácilmente la suciedad.
- El tratamiento correcto del agua permite obtener resultados óptimos que evitan el "repaso" manual de vasos y copas, por lo que se reducen costes y se evitan roturas.
- El agua osmotizada en combinación con detergentes y abrillantadores correctos reduce los consumos y mantiene un resultado final perfecto.
- El agua tratada no deja incrustaciones de cal en la cristalería ni en el lava-vajillas.

Equipar el lava-vajillas con descalcificador y ósmosis inversa asegura resultados extraordinarios.

Esquema de funcionamiento N-50 EVO HY-NRG-OSMO

El tratamiento del agua está compuesto por tres sistemas que, al interactuar entre sí, sitúan el agua en un estado ideal para el lavado.

1) PRE-FILTRO EXTERIOR

Algunas substancias (cloro, oxígeno disuelto, acido carbónico, etc) no son detenidas por la membrana de la osmosis, por eso es fundamental instalar un filtro antes de la osmosis, también es importante limpiarlo y /o substituirlo regularmente para evitar tener que substituir la membrana de la osmosis que cuesta mucho más. Disponemos de dos tipos de filtros, de carbono activo que se instala en aguas con cloro, y el de red para aguas sin cloro. Ambos tratan 20.000 litros de agua o 120 horas aproximadamente.

2) DESCALCIFICADOR INTEGRADO

El descalcificador integrado en el lava-vajillas reduce la dureza del agua al disminuir la concentración de sales de calcio y magnesio. Las ventajas son múltiples: se elimina el depósito de cal y las incrustaciones, mejora la duración de la máquina y se reduce el mantenimiento. El ciclo de regeneración es automático y se programa según la dureza del agua de alimentación.

3) OSMOSIS INVERSA INTEGRADA

El principio de ósmosis inversa consiste en forzar el paso del agua por una membrana semipermeable con el fin de separar las substancias de origen orgánico e inorgánico disueltas en ella. Aproximadamente el 98 % de las substancias químicas contenidas en ella son retenidas. De esta forma, se obtiene agua pura que asegura resultados excelentes de lavado. Integramos un sistema innovador de filtrado de ósmosis inversa en nuestro lava-vajillas, estudiando en los mínimos detalles y diseñado para los profesionales de la hostelería con componentes de elevada calidad y robustez. Hemos logrado reducir al mínimo las dimensiones al optimizar al máximo los espacios disponibles aunque no hemos renunciado a las prestaciones del lava-vajillas al conseguir garantizar un ciclo de lavado para vasos en 70 segundos. Usamos una sola membrana de altas prestaciones situada para facilitar el acceso y reducir así los tiempos para las intervenciones técnicas y los gastos de mantenimiento.

Modelo	N–50 EVO HY-NRG - OSMO
Dimensiones	600 x 685 x 845
Dimensiones Cesta	500 x 500
Potencia Total (kw)	8,05
Puerta (H) útil (mm)	370
Voltaje (v)	3 x 400 N / PE / 50Hz
Resistencia calderín (kw)	6
Resistencia cuba (kw)	2
Bomba lavado (kw) / caudal (l/m)	0,55 / 287
Bomba aclarado (kw) / caudal (l/m)	0,18 / 130
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	30º / 200-400kPa / 7-12ºF
Temperatura: Lavado/Aclarado	55 ºC / 85 º C
Cuba / Calderín / Consumo x ciclo	12 l / 5'5 l / 2'5 l.
Capacidad cesta platos	18

Modelo N-50 OSMO

Lava-Vajillas
Cúpula
Doble pared

- Panel de mandos electromecànico (excepto Mº N 1300 S EVO-2)
- Construcción en acero inox
- Doble pared con aislamiento térmico y acústico (inferior a 69 dBA)
- Bomba de lavado vertical con autovaciado, garantizando máxima higiene y eficiencia en el lavado
- Brazos lavado y aclarado independientes
- Doble filtro intercambiable y fácilmente extraible
- Dosificador abrillantador peristáltico regulable
- Dotación: 2 cestas de platos / 1 cesta de vasos
- Bajo pedido se pueden suministrar con potencias de 9,75 / 10,10 y 14,3 kw, incremento de precio ... + 2%

Mod. NE 1300 HY-NRG

SISTEMA HY-NRG con:

Bomba de aclarado, break tank y calderín atmosférico (excepto Mod. NE-1000)

SISTEMA HY-NRG

El proceso de lavado, las temperaturas y las presiones se gestionan mediante el sistema innovador HY-NRG y se combinan con la dosificación de los productos químicos. La presión es controlada por la bomba de aclarado integrada independientemente de la presión de la red externa mientras que la temperatura se mantiene constante a lo largo de toda la fase del ciclo mediante el calderín atmosférico asociado al break tank.

La bomba de aumento de presión interna proporciona en cada ciclo la misma cantidad de agua de aclarado, constantemente a la misma presión. Por consiguiente, el lavavajillas es autónomo y no está sometido a problemas causados por la ausencia de presión o una temperatura insuficiente por anomalías en el abastecimiento.

Opciones	PVP
Bomba desagüe	165 €
Aumento potencia	+ 2%

Accesorios

Consulte página 22

	PVP
NE-1000	3.495 €
NE-1000 HY-NRG	3.695 €
NE-1300 HY-NRG	4.325 €
N-1300 S EVO-2 HY-NRG	4.890 €

Mod.
N 1300 S EVO-2

PANELES DE MANDO

Panel NE-1000

Panel NE-1300

Panel N 1300 S EVO

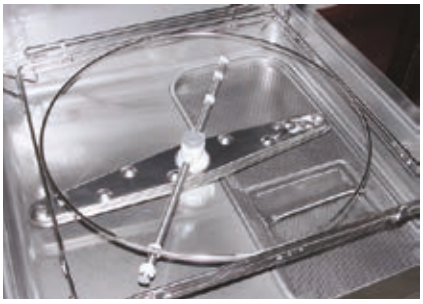
Con mesas A

Con mesas A y mesa prelavado 1200

Con mesas B en ángulo

Interior cuba N 1300 S

Estampada, autolimpiante con ángulos redondeados sin soldaduras y doble filtro (inox)



Modelo	NE 1000 / NE 1000 HY-NRG	NE 1300 HY-NRG	N 1300 S EVO HY-NRG
Dimensiones	640 x 750 x 1480 (1930)	640 x 750 x 1480 (1930)	655 x 785 x 1500 (1950)
Dimensiones Cesta	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Potencia Total (kw)	6,75 (9,75)	7,10 (10,10)	11,5 (14,3)
Puerta (H) útil	405	405	405
Voltaje	1 x 230 / 3 x 400 / 230	3 x 400 / 230	3 x 400 / 230
Sistema HY-NRG	NO / SI	SI	SI

Capacidad cuba (litros)	27	35	35,5
Capacidad calderín (litros)	9	9	12
Consumo agua/ciclo (litros)	3	3	3
Resistencia calderín (kw)	6	6	10
Resistencia cuba (kw)	3	3	4,8
Bomba lavado (kw) / Aclarado	0,75 / - / 0,18	1,1 / 0,18	1,1 / 0,18
Duración ciclo	120" - 180"	60" - 120" -180"	P-1, P-2, P-3 y P-4
Presión alimentación (Kpa)	200 · 400	200 · 400	200 · 400
Peso Neto (kg)	112	112	123
Capacidad cesta	18 platos	18 platos	18 platos
Dotación	2 platos 1 vasos	2 platos 1 vasos	2 platos 1 vasos

Lava-Vajillas
Cúpula N-1300 EVO-2
Doble pared

GREEN CRV HY-NRG/APS

Mod. N-1300 EVO green CRV

CARACTERISTISTICAS CONSTRUCTIVAS

- Doble pared con aislamiento, garantiza ahorro de energia y reducción del ruido a menos de 70 dBA.
- Cuba de lavado completamente estampada con ángulos redondeados y fondo inclinado hacia los filtros.
- Brazos de lavado y aclarado estampados en acero inox.
- Triple filtro en la cuba que garantiza la protección de la bomba de lavado.
- Bomba de desagüe automática incorporada, se activa al desconectar la máquina
- Dosificador de abrillantador y detergente peristaltico regulable.
- Seguridad apertura capota (micro magnetico).
- Función ahorro energético en modalidad stand-by
- Sistema de **condensación de vapores** y **recuperador de calor** CRV.

CONDENSADOR VAPORES Y RECUPERADOR DE CALOR CRV

El sistema de condensador de vapores y recuperador de calor CRV transforma el vapor creado durante el ciclo de lavado en energía para calentar el agua fría de alimentación del lavavajillas.

Junto a las ventajas energéticas el sistema CRV mejora también notablemente el impacto laboral del operador pues casi todo el vapor es aspirado y no se difunde en el entorno de trabajo cuando la capota se abre al final del ciclo de lavado. Se impide la formación de humedad alrededor del lavavajillas y no precisa campana extractora.

El sistema CRV permite utilizar nuestros lavavajillas de capota **alimentados con agua fría**, reducir **la potencia de la máquina 4 kW** y asegurar **un ciclo de lavado de 118"** incluida la fase de aspiración de vapores al final del ciclo. (25 segundos)

El CRV garantiza, por consiguiente, una gran reducción de los costes energéticos y de funcionamiento.

Alimentación agua a 15/18 °C.

Resistencia calderín 6 kw (respecto a los 10 kw tradicionales)

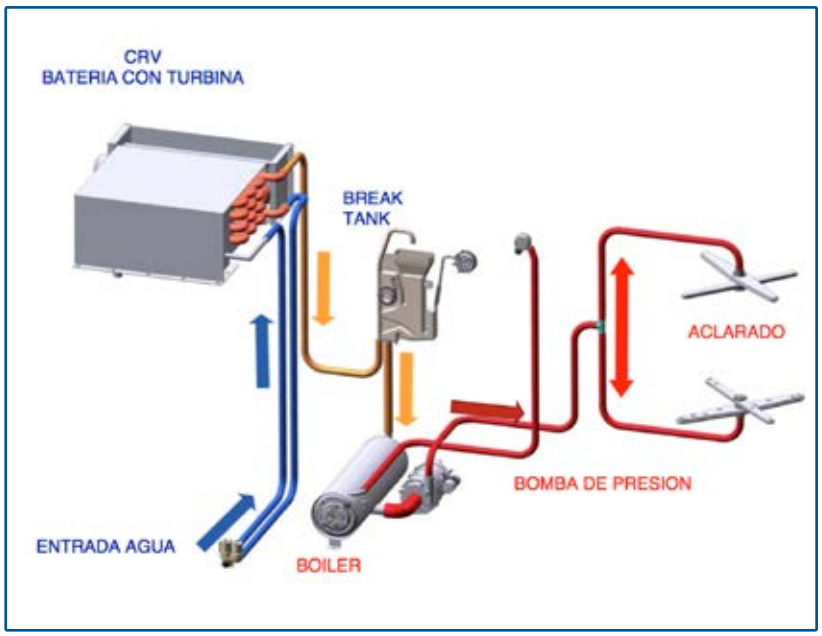
Tiempo de restablecimiento calderín 75".

EVO HY-NRG

	PVP
N-1300 EVO GREEN CRV	7.100 €

Ejemplo ciclos N-1300 EVO green

Mandos electrónicos con display TFT	Segundos	Cestas/Hora	Platos/Hora	Vasos/Hora
P-1 Vasos (Lavado 55º / Aclarado 65-70º)	80	-	-	-
P-2 Cubiertos y Tazas (Lavado 55º / Aclarado 70-75º)	120	32	576	1.152
P-3 Platos (Lavado 55º / Aclarado 75-80º)	180	20	360	720
P-2 para Vasos Cerveza, con 8" aclarado frío final	128	30	540	1.080
P-4 Vajilla difícil (Lavado 55º / Aclarado 80-85º)	480	8	140	288
Ciclo higienizante	180	-	-	-



Condensador de vapores y recuperación de calor CRV y Sistema HY-NRG

Bomba de aclarado, break tank y calderín atmosférico

CARACTERISTISTICAS N-1300 EVO

- Panel de MANDOS ELECTRÓNICO con teclas sensitivas y pantalla TFT, a baja tensión, con visualización de funciones del menú, ciclo en curso, temperaturas y eventuales anomalías.
- Sistema termostático para el control de la temperatura de aclarado a 85º C, mediante sondas y con función termo-stop.
- **Sistema HY-NGR**: se compone de un calderín atmosférico aislado, un break-tank, y una bomba de aumento de presión hídrica constante, con temperatura de 85º C, y estable durante toda la duración del ciclo.
- Ciclo higienizante con lavado a 65º C y aclarado final a 85º C.
- Ciclo de limpieza cuba automático al final del servicio.
- Función “agua limpia”: vaciado automático del agua de la cuba después de 3 horas de haber parado la maquina, con el inminente rellenado de agua limpia.

Sistema APS:

- Bomba de desagüe integrada automática: se activa al desconectar la máquina.
- Descalcificador incorporado con ciclo automático. Señalización de falta de sal.

Modelo	N–1300 EVO GREEN
Dimensiones	655 x 790 x 1680 (2130)
Dimensiones Cesta	500 x 500
Potencia Total (kw)	7,1
Puerta (H) útil (mm)	405
Voltaje (v)	3 x 400 N / PE / 50Hz

Resistencia calderín (kw)	6
Resistencia cuba (kw)	4,8
Bomba lavado (kw) / caudal (l/m)	1,1 / 503
Bomba aclarado (kw) / caudal (l/m)	0,18 / 130
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	55º / 200-400kPa / 7-12ºF
Temperatura: Lavado/Aclarado	55 ºC / 85 ºC
Cuba / Calderín / Consumo x ciclo	12 l / 5’5 l / 2’5 l.
Capacidad cesta platos	18

Brazos Lavado y Aclarado en acero inox.
Doble filtro en acero inox
Cuba estampada, cantos redondeados

Lava-Vajillas
Doble Cúpula N-1300
EVO 2 HY-NRG

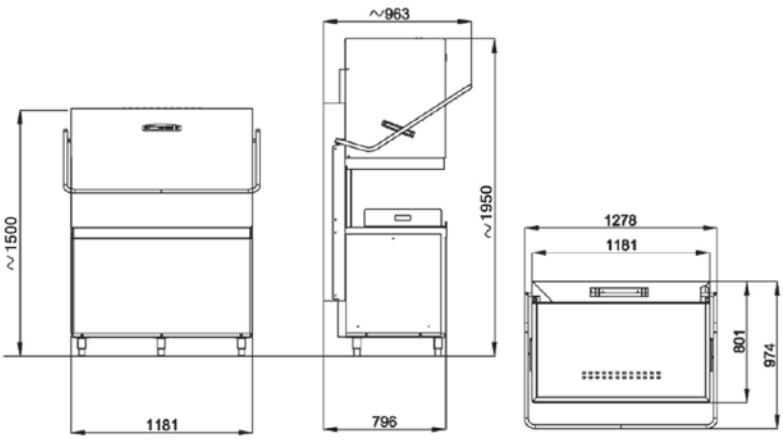
- Sistema HY-NRG con:
  Bomba de aclarado, Break-Tank y calderín atmosférico
- Control de la temperatura de aclarado (Termo Stop)
- Novedoso Panel de Mandos Electrónico:
  Con gan pantalla TFT 45 x 60 mm con colores
  Con animación gráfica de alta resolución que permite un simple e intuitivo manejo y visualización de las temperaturas, fases de trabajo, etc.
  Registro de ciclos efectuados
  Cuatro cilcos de lavado modificables
  Menú de programación para usuario y técnico
- Sistema de vaciado de la cuba externo (grifo exterior)
- Opcional:
  CRV: Condensador de vapores y Recuperador de calor
  Transforma el vapor creado durante el ciclo de lavado y alcarado en energía, para calentar el agua fría de alimentación del lavavajillas.

Mod. N-1300
Doble Cúpula
2 cestas de 500 x 500 mm
por ciclo

EVO HY-NRG

Accesorios	PVP
Mesas entrada y salida	€
Consulte página	22

	PVP
N–1300 DOBLE - EVO 2	10.760 €
CRV	1.960 €
(Altura total 2.125 mm.)	



Mod. N-1300
Doble Cúpula

SISTEMA HY-NRG con:

Bomba de aclarado, break tank y calderín atmosférico

SISTEMA HY-NRG

El proceso de lavado, las temperaturas y las presiones se gestionan mediante el sistema innovador HY-NRG y se combinan con la dosificación de los productos químicos. La presión es controlada por la bomba de aclarado integrada independientemente de la presión de la red externa mientras que la temperatura se mantiene constante a lo largo de toda la fase del ciclo mediante el calderín atmosférico asociado al break tank.

La bomba de aumento de presión interna proporciona en cada ciclo la misma cantidad de agua de aclarado, constantemente, a la misma presión. Por consiguiente, el lavavajillas es autónomo y no está sometido a problemas causados por la ausencia de presión, una temperatura insuficiente o por anomalías en el abastecimiento.

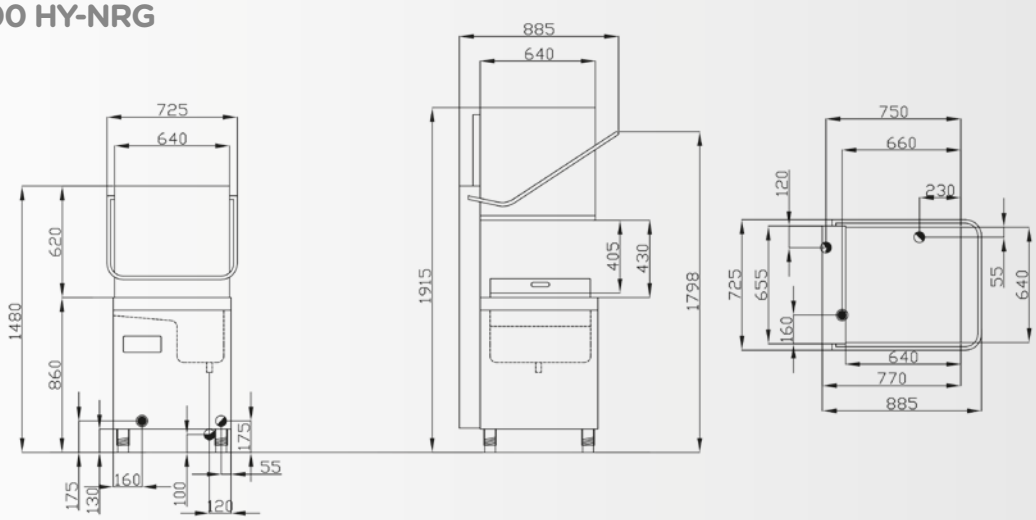
Ejemplo ciclos
N-1300 EVO 2 Doble Cúpula

Mandos electrónicos con display TFT	Segundos	Cestas/ Hora
P-1 (62” Lavado - 5” Pausa - 13” Aclarado)	80	90
P-2 (102” Lavado - 5” Pausa - 13” Aclarado)	120	60
P-3 (162” Lavado - 5” Pausa - 13” Aclarado)	180	40
P-4 (437” Lavado - 5” Pausa - 13” Aclarado)	480	14

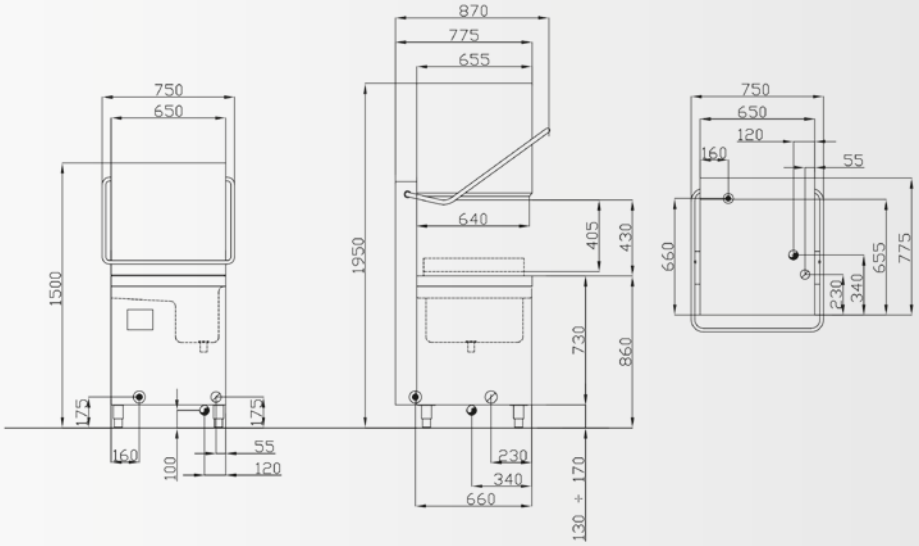
Modelo	N–1300 EVO 2 Doble Cúpula
Dimensiones	1181 x 796 x 1500 (1950)
Dimensiones Cesta	500 x 500 x 2
Potencia Total (kw)	20,2
Puerta (H) útil (mm)	450
Voltaje (v)	3 x 400 N / PE / 50Hz
Resistencia calderín (kw)	18
Resistencia cuba (kw)	6
Bomba lavado (kw) / caudal (l/m)	2 x 1,1 / 503
Bomba aclarado (kw) / caudal (l/m)	2 x 0,20 / 130
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	55º / 200-400kPa / 7-12ºF
Temperatura: Lavado/Aclarado	55 ºC / 80 ºC
Cuba / Calderín / Consumo x ciclo	60 L. / 24 L. / 6 L.

MEDIDAS INSTALACIÓN LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

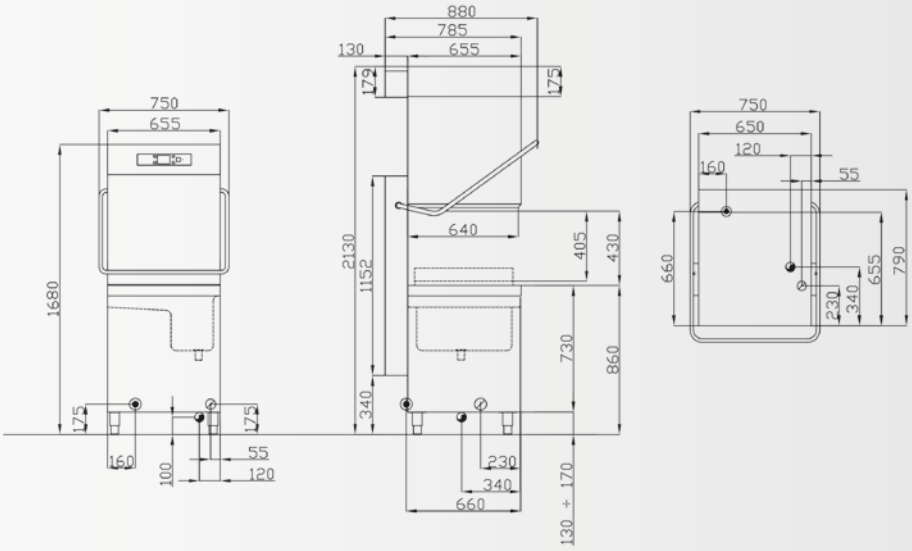
NE- 1000 / NE-1000 HY-NRG
NE- 1300 HY-NRG



N-1300 S EVO-2 HY-NRG



N-1300 EVO-GREEN CRV



Accesorios Lava-Vajillas

MESAS PARA LAVA-VAJILLAS DE CÚPULAS	Medidas	P.V.P.
Mesa Alerón A	600 x 520	250 €
Mesa Mod. B	630 x 800 x 850	495 €
Mesa C	1300 x 800 x 850	1.015 €
Mesa prelavado 1200	1200 x 800 x 850	1.165 €
Mesa prelavado 1300	1300 x 800 x 850	1.320 €
Ducha prelavado	950	305 €

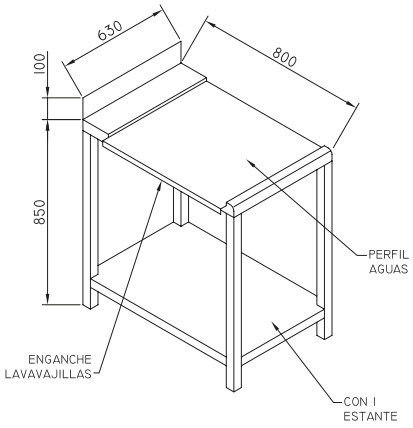
Indicar sentido entrada en pedido (derecha - izquierda)

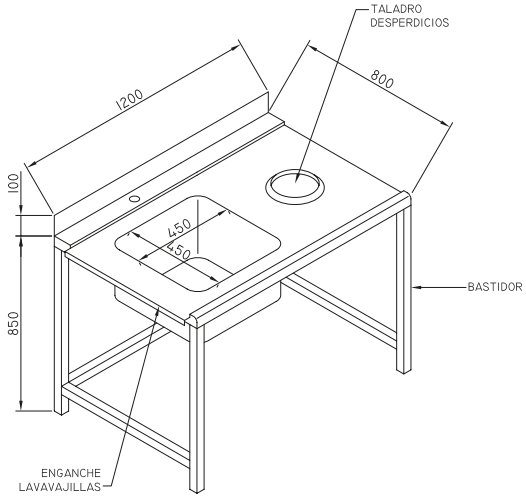
Mesa B

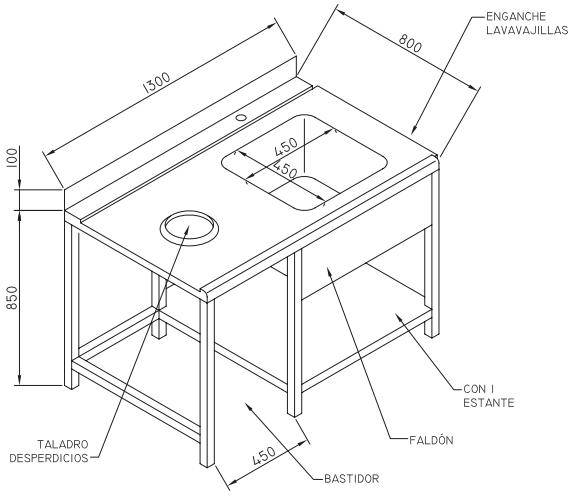
Mesa 1200

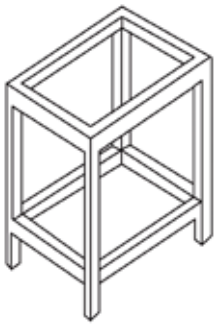
Mesa 1300
+ ducha prelavado

Mesa C









SOPORTE LAVA-VASOS	Medidas	P.V.P.
Soporte máquinas 35x35	435 x 450 x 500	245 €
Soporte máquinas 40x40	490 x 500 x 500	260 €
Soporte máquinas 45x45	540 x 545 x 500	375 €
Soporte máquinas 50x50	590 x 605 x 500	380 €

CESTAS PARA LAVA-VAJILLAS

Cesta vasos 50 x 50

Cesta 18 platos 50 x 50

Cesta cubiertos 50 x 50

Cesta vasos 35 x 35 y 40x 40

Cesta vasos 45 x 45

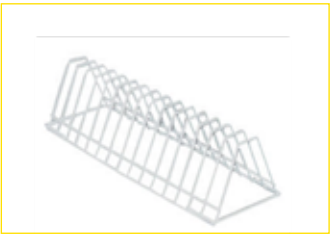
Cesta 14 platos 45 x 45

Cesta 50 x 50 para bandejas

Cesta vasos inclinada
40 x 40, 45 x 45 y 50 x 50

Cestillo cubiertos túneles

Cestillo cubiertos



Insertador platillos

CESTAS	Medidas	P.V.P.
Cesta vasos 35 x 35	35 x 35 x 12	28 €
Cesta vasos 40 x 40	40 x 40 x 12	36 €
Cesta platos 40 x 40	40 x 40 x 10	36 €
Cesta vasos 45 x 45	45 x 45 x 12	39 €
Cesta platos 45 x 45	45 x 45 x 10	39 €
Cesta vasos plástico 50 x 50	50 x 50 x 11	40 €
Cesta platos plástico 50 x 50	50 x 50 x 11	40 €
Cesta bandejas 50 x 54	50 x 54 x 11	67 €
Cestillo cubiertos lava-vasos	13 x 16 x 10	5 €
Cestillo cubiertos lava-vajillas	Ø11 x 13	8 €
Cestillo cubiertos cúpula	18 x 15 x 12	9 €
Inserto platillos	27 x 12 x 10	8 €

DESCALCIFICADORES	Medidas	P.V.P.
Descalcificador 8 litros	415 x 190	113 €
Descalcificador 12 litros	519 x 190	132 €
Descalcificador 16 litros	615 x 190	183 €
Descalcificador 20 litros	915 x 190	199 €

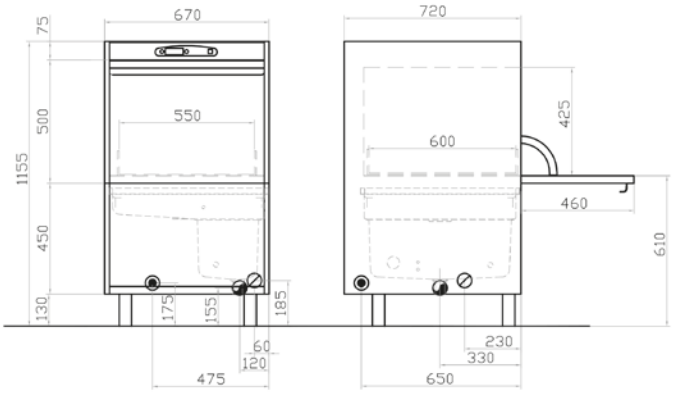
VARIOS	Medidas	P.V.P.
Bomba aumento presión Lava-vajillas	- -	185 €
Bomba desagüe Lava-vajillas	- -	165 €

Lava-Bandejas N800 EVO-2

Doble pared

- Construcción en acero inox
- Brazos de lavado y aclarado embutidos en acero inox, rotativos e independientes.
- Cuadro eléctrico a baja tensión 24V
- Programas de lavado automáticos.
- Ciclo especial contínuo de 600 segundos
- Cuba de lavado estampada, autolimpiante, con ángulos redondeados sin soldaduras
- Nivel de agua automático
- Micro seguridad puerta magnético
- Dosificador abrillantador peristáltico regulable desde el panel de mandos
- Dosificador detergente
- Válvula anti-retorno en cumplimiento normativa CE
- Doble filtro en cuba
- Bomba desagüe y/o descalcificador incorporado (opcional)

Mod. N-800 EVO



Modelo	N–800
Dimensiones	670 x 720 x 1080
Dimensiones Cesta	570 x 620
Potencia Total (kw)	6,75
Puerta (H) útil (mm)	425
Voltaje (v)	3 x 400 N / PE / 50Hz
Resistencia Calderín / Cuba (kw)	6 / 2
Bomba lavado (kw) / Aclarado	0,75 / 0,18
Capacidad Cuba / Calderín	20 / 5,5
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	55º / 200-400kPa / 7-12ºF
Consumo x ciclo (l)	2'5
Dotación (3 cestas)	1 lisa / 2 bandejas

Interior cuba

	PVP
N-800 EVO-2	3.990 €

Lava-Vajillas túneles de arrastre

SERIE T - TS

El compromiso constante por responder a los sectores más exigentes del lavado profesional, unido a los más de 50 años de experiencia en la fabricación de lava-vajillas, son la mejor garantía de nuestros trenes de lavado Silanos.
De funcionamiento sencillo y rápido, nuestros Trenes de lavado han sido estudiados para ofrecer una solución integral a cada necesidad de lavado, ahorrando tiempo, agua, detergente y energía.

Robustez

Construido totalmente en acero inox. 18/8 AISI/304, con extructura de máxima robustez de 2,5 mm de espesor.

Seguridad

Mod. TRAINO: El movimiento de la cesta lo transmite un motor-reductor con fricción, que detiene la marcha en caso de existir anomalías u obstrucción accidental. La barra de transmisión está construida en acero inox. y consta de una sola pieza de 7 pliegues que garantizan su máxima robustez e indeformabilidad.

Doble pared

Equipada de serie con doble pared con aislamiento térmico y acústico.

Economizador de aclarado

El aclarado es controlado automáticamente. Un dispositivo impide el consumo de agua caliente y abrillantador cuando la cesta no está en la zona de aclarado.

Calderín-resistencia

Calderín construído en acero inox. recubierto de material ignífugo. Las resistencias construidas en acero inox. incoloy 800 están reguladas por dos termostatos (calentamiento y seguridad), a la vez que están protegidas contra la agresión del detergente.

Brazos en acero Inox

Brazos de lavado y aclarado en acero inox. de fácil desmontaje individual para su limpieza, y con difusores inobstruibles por partículas sólidas.

Reductor de presión

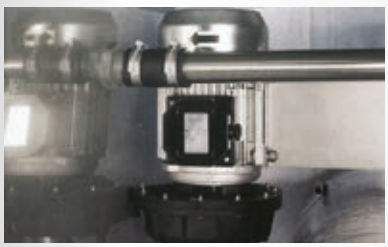
Electroválvulas con bobina reforzada y protegidas por un filtro de entrada de agua. El reductor de presión incluido de serie, regula y reduce el consumo de agua.

Ahorro y limpieza

Cuba inclinada con el fin de facilitar la decantación de los residuos hacia el filtro, a la vez que facilita la limpieza de la máquina, con importante ahorro de agua y detergente.

Doble aclarado

En modelos con doble aclarado: Una bomba recircula el agua de la cuba del 2º aclarado, aprovechándola en el 1er aclarado.



Bomba vertical

Bomba de aspiración lateral: Al aspirar el agua lateralmente, aspiramos siempre el agua más limpia situada en la parte inferior de la cuba, evitando trabajar en vacío.

Doble filtro

Doble sistema de filtro: el superior bloquea las partículas más sólidas, mientras que el inferior protege la bomba.

Puertas apertura lateral

Mayor facilidad de apertura. Soluciona problema altura respecto aperturas con sistema guillotina.

Cuadro eléctrico

Componentes eléctricos de máxima calidad. Cuadro de mandos con termómetros digitales situados a la vista en el panel superior.

Equipos de trabajo

Magnetotérmico para cada equipo de trabajo (resist. cuba, calderín, bomba, etc.). Ante una eventual avería la máquina nos avisará de la misma. La alimentación del circuito es a baja tensión 24v.

Máxima calidad

Todas las máquinas están preparadas para equiparse ante cualquier necesidad futura. Su estructura y componentes pueden soportar un aumento de la productividad y potencia de hasta un 40 %.

Túnel arrastre cestas Serie T

CON PUERTAS DE APERTURA LATERAL
- Más fàcil de abrir para inspección/mantenimiento
- Soluciona problema altura respecto aperturas con sistema guillotina

Mod. T-3000
electrónico con secado y bomba de calor

NUEVA GAMA SERIE T
- Puertas apertura lateral.
- Altura útil lavado 460 mm.
- Cuba embutida con cantos redondeados.
- Totalidad componentes en acero inox.
- Sistema HY-NRG con: Bomba de aclarado, Break tank y calderín atmosférico.
- Paro automático por ausencia de cestas.
- Stop de emergencia
- Opciones:
  - Entrada angular TA para modelos con prelavado.
  - Condensa-vapores situado entre módulo de aclarado y secado
  - Módulo de secado en ángulo.
  - Bómba de calor.
  - Doble brazo aclarado.
  - Calderín suplementario, etc.

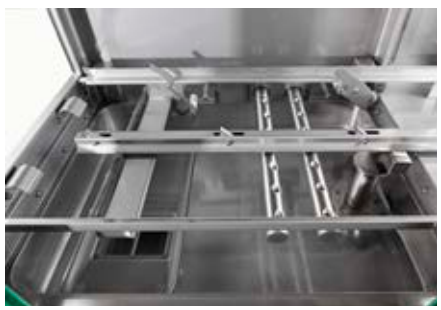
Detalles Funcionamiento serie T

Interior T-3000

Filtros, brazos de lavado y traino

Zona de lavado

Zona de lavado



Detalle cuba T-1500

Panel T-1500

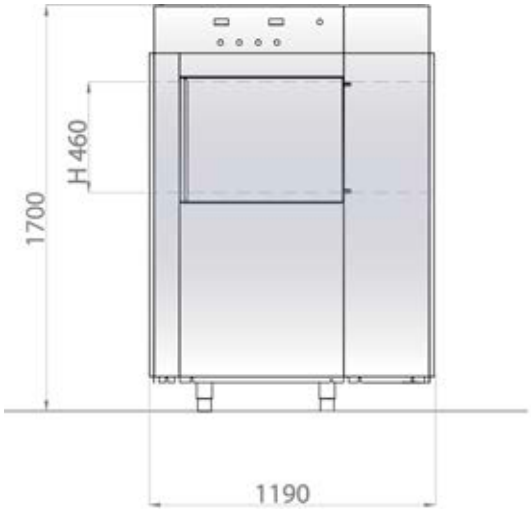
PVP accesorios

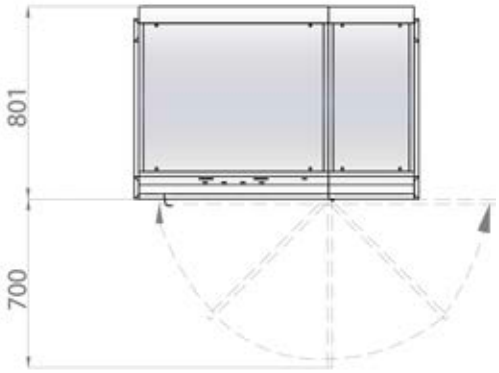
Consulte página 36

MODELO	T–1500	T–1650	T–2000	T–3000	TA–3000
Voltaje (v)	3 x 400 +N	3 x 400 +N	3 x 400 +N	3 x 400 +N	3 x 400 +N
Potencia Bomba Hp	Lavado 1,1 350 l/m	Lavado 1,35 500 l/m	Lavado 1,35 500 l/m	Prelavado 1,35 / Lavado 2 600 l/m	Prelavado 1,35 / Lavado 2 600 l/m
Capacidad de Cuba (litros)	Lavado 48	Lavado 70	Lavado 70	Prelavado 40 Lavado 70	Prelavado 40 Lavado 70
Resistencia Cuba (kw)	Lavado 6 (8)	Lavado 8	Lavado 8	Lavado 8	Lavado 8
Resistencia Calderín (kw)	10 (14)	14	14	18	18
Motoreductor (kw)	0,15	0,15	0,17	0,17	0,17
Alimentación Agua Caliente 55ºC	230 litros / h	280 litros / h	280 litros / h	340 litros / h	340 litros / h
PVP	9.630 €	13.150 €	13.500 €	17.985 €	19.280 €

Voltaje 3 x 230 V + 5%

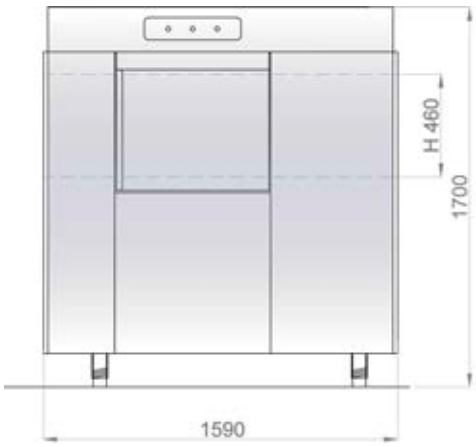
T1500

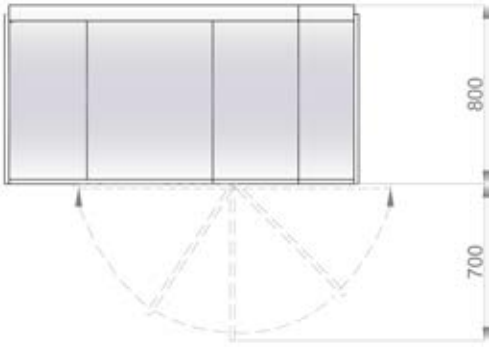




Cestas/hora: 85 (1494 platos)
Lavado - Aclarado
kW: 11,22
(Opcional 17,22 / 23,22 kW)

T1650 T2000





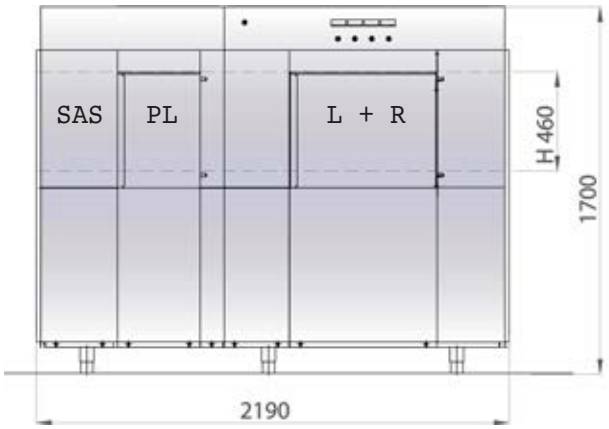
T1650 Cestas/hora: 92 (1650 platos)
Lavado - Aclarado
kW: 23,47

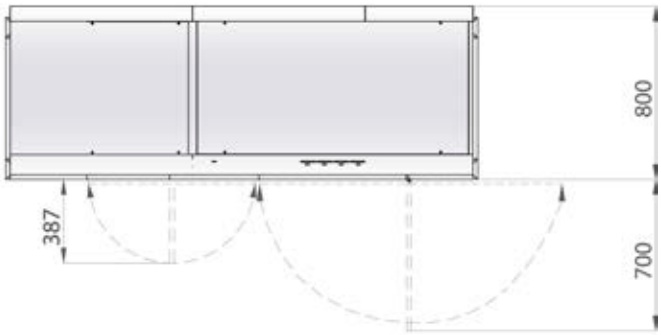
T2000 Cestas/hora:
1ª Vel. 76 (1380 platos)
2ª Vel. 115 (2050 platos)
Lavado - Aclarado
kW: 23,47

T3000 - TA3000

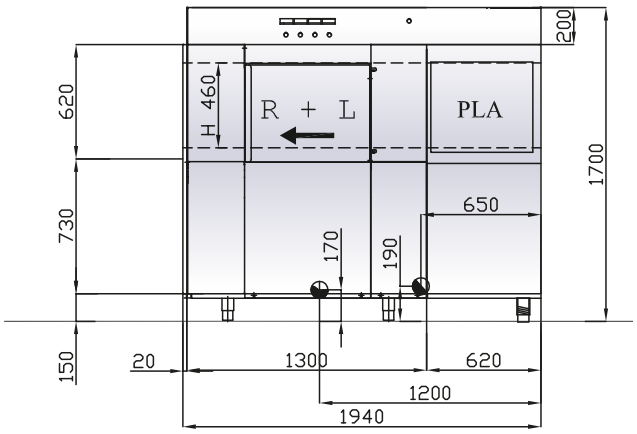
Cestas/hora:
1ª Vel. 115 (2100 platos)
2ª Vel. 169 (3042 platos)
Pre-lavado
Lavado - Aclarado
kW: 29,50

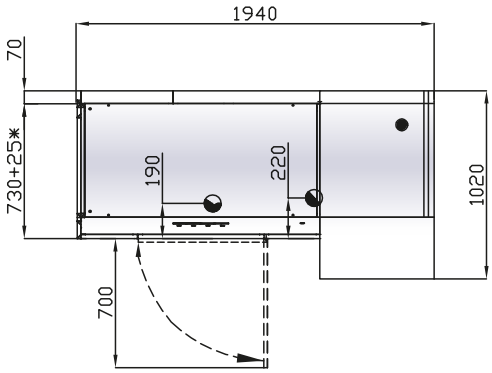
T3000



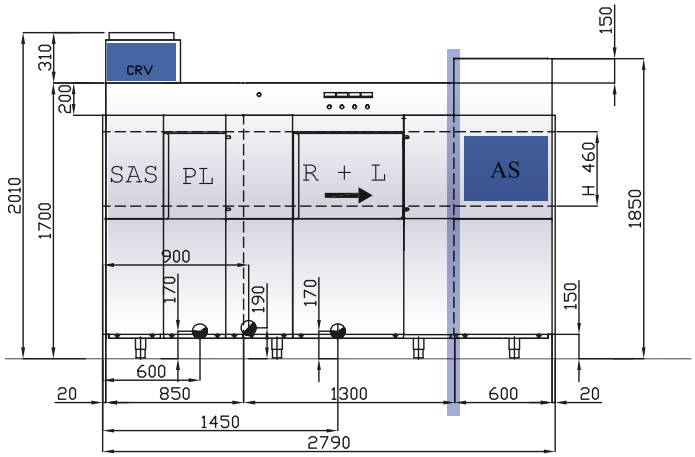


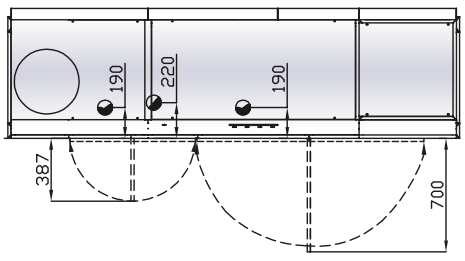
TA3000





T 3000 Con secado *AS* y condensa-recupera vapores *CRV*





Descripción:

SAS - Para gotas	R - Aclarado
PL - Prelavado	AS - Secado
PLA - Prelavado Angular	CRV - Condensa Recupera Vapores
L - Lavado	

Túnel arrastre cestas Serie TS

Mod. TS-3700

Arranque automático y economizador de aclarado

Las varias zonas de trabajo estan controladas por el sistema de arranque automático y economizador de aclarado. Se activan al pasar los cestos y desactivan los motores y las bombas en ausencia de vajilla para preservar y reducir al mínimo el consumo de agua, electricidad y productos químicos.

Panel de mandos electromecánico

Con pantalla de temperaturas y termoreguladores, de intuición sencilla, y robusto asegura un funcionamiento fácil en todas las situaciones.

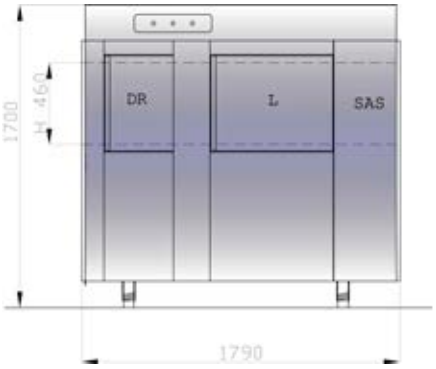
Sistema de ACLARADO DOBLE "DR"

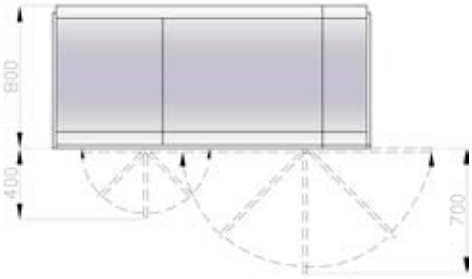
De serie en la serie TS: el agua del aclarado final se recupera en la cuba de aclarado y se usa para proporcionar una zona de preaclarado con presión controlada por la bomba de aumento de El aclarado se realiza con una presión y temperatura constantes independientementemente de la presión de la red.

MODELO	TS–2400	TS–3700	TSA–3700	TS–4600	TSA–4600
Voltaje (v)	3 x 400 +N	3 x 400 +N	3 x 400 +N	3 x 400 +N	3 x 400 +N
Potencia Bomba Hp	Lavado 2 1º Aclarado 0,37	Prelavado 1,35 Lavado 2 1º Aclarado 0,37	Prelavado 1,35 Lavado 2 1º Aclarado 0,37	Prelavado 1,35 Lavado 2 1º Aclarado 0,37	Prelavado 1,35 Lavado 2 1º Aclarado 0,37
Capacidad Cuba (litros)	Lavado 80 1º Aclarado 20	Prelavado 40 Lavado 80 1º Aclarado 20	Prelavado 40 Lavado 80 1º Aclarado 20	Prelavado 40 Lavado 2 x 80 1º Aclarado 20	Prelavado 40 Lavado 2 x 80 1º Aclarado 20
Resistencia Cuba (kw)	Lavado 8 1º Aclarado 4,5	Lavado 8 1º Aclarado 4,5	Lavado 8 1º Aclarado 4,5	1º Lavado 8 2º Lavado 8 1º Aclarado 6	1º Lavado 8 2º Lavado 8 1º Aclarado 6
Resistencia Calderín (kw)	14	18	18	18	18
Alimentación Agua Caliente 55ºC	270 litros / h	345 litros / h	345 litros / h	345 litros / h	345 litros / h
Entrada angular	- -	- -	SI	--	SI
PVP	19.200 €	23.640 €	24.930 €	29.950 €	31.390 €

Voltaje 3 x 230 V + 5%

TS2400

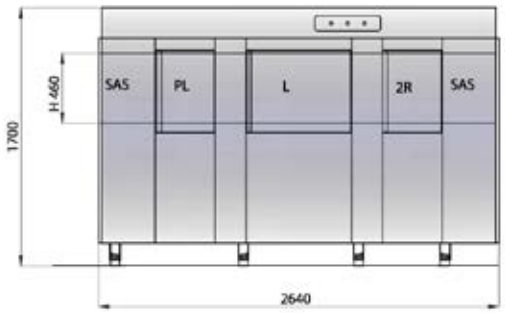


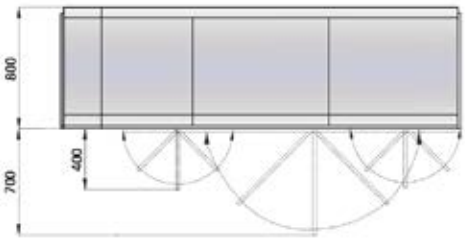


Cestas/hora:
1ª Vel. 90 (1620 platos)
2ª Vel. 135 (2430 platos)
Lavado - Doble-aclarado
kW: 28,87

TS3700

Cestas/hora:
1ª Vel. 137 (2466 platos)
2ª Vel. 206 (3708 platos)
Prevavado - Lavado y Doble aclarado
kW: 44,74

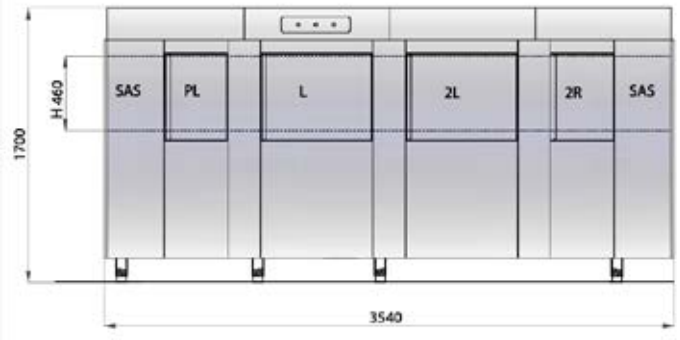


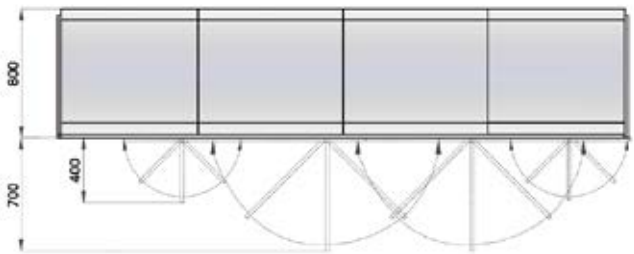


MODELO TSA3700 - Entrada Angular
Dimensiones: 2140 x 1031 x 1700

TS4600

Cestas/hora:
1ª Vel. 172 (3096 platos)
2ª Vel. 259 (4662 platos)
Prelavado Doble Lavado y Doble Aclarado
kW: 52,24





MODELO TSA4600 - Entrada Angular
Dimensiones: 3040 x 1030 x 1700

Serie TX

La nueva **serie TX** se ha realizado para asegurar prestaciones superiores de lavado; la estructura sólida de estas máquinas permite un rendimiento elevado, son idóneas para lavar a largo plazo en las condiciones más difíciles. La **serie TX** representa la evolución natural de los lavavajillas de arrastre tradicionales hacia la calidad extrema.

SÓLIDOS Y MODULARES

Cuba, base y paneles fabricados en acero inoxidable AISI 304. Cada zona del lavavajillas está constituida por un módulo independiente para adaptar fácilmente la máquina a todas las exigencias y necesidades del cliente.

La estructura está aislada con una pared doble; lo cual permite reducir las emisiones sonoras, las dispersiones térmicas y, por consiguiente, los consumos eléctricos.

Las puertas son batientes con apertura lateral a 180° para obtener una mayor accesibilidad y facilitar el mantenimiento, la limpieza y las intervenciones técnicas.

El sistema de arrastre de los cestos es completamente de acero inoxidable con dos rampas para asegurar solidez a largo plazo.

Sistema de lavado Serie TX

EFICACES, POTENTES E INNOVADORES EN SU SENCILLEZ

La zona de prelavado es fundamental para que las prestaciones del lavavajillas aumenten y los resultados de lavado sean óptimos; el sistema doble de filtros inoxidables de la cuba protege definitivamente la eficaz bomba de prelavado con su caudal de 503 litros/hora. El filtro con cajón interno puede vaciarse fácilmente para eliminar los residuos acumulados. El módulo de prelavado en ángulo para optimizar los espacios limitados reduce el largo del lavavajillas sin alterar las prestaciones del prelavado lineal.

El área de lavado está constituida por una bomba potente de lavado (caudal de 832 litros/hora), que libera su fuerza de lavado desde dos rampas de lavado compuestas por 8 brazos, inferiores y superiores. Aseguran el tiempo máximo de contacto de la vajilla durante el lavado para cubrir con la fuerza adecuada cada zona y superficie. Las bombas están situadas verticalmente para autovaciarse automáticamente cuando se vacía el agua sucia de servicio de las cubas.

Brazos de prelavado, lavado y aclarado inoxidables, fácilmente desmontables e inspeccionables sin el uso de útiles.

La rampa de los brazos de lavado es fácilmente desmontable para la limpieza sin usar útiles.

Fondo inclinado de las cubas con sistema de filtros dobles que protegen toda la superficie de la cuba y la aspiración de las bombas.

CALDERÍN AISLADO
Con aislamiento térmico

BREAK TANK
Depósito independiente de alimentación de agua integrado para impedir posibles retornos del agua en la red.

DESAGÜE EXTERNO CUBAS
Sistema de desagüe de las cubas externo mediante un mecanismo de cierre y apertura manual para evitar que las manos del operador entren en contacto con el agua de las cubas.

EL MOTORREDUCTOR
La serie TX es de una calidad muy elevada, expresa las mejores características en las aplicaciones que requieren prestaciones altas y resistencia a largo plazo. Presenta un embrague de protección en caso de bloqueo accidental del arrastre.

ECONOMÍA

Arranque automático y economizador de aclarado: las varias zonas de trabajo están controladas por el sistema de arranque automático y economizador de aclarado, se activan al pasar los cestos y se desactivan los motores y las bombas en ausencia de vajilla para preservar y reducir al mínimo el derroche de agua, electricidad y productos químicos.

El aclarado es la última fase de la vajilla en contacto con el agua y es el momento más delicado e importante para que salga impecable del lavavajillas.

Por eso en la serie TX, hemos prestado una atención especial a esta fase al aplicar una serie de sistemas de valor indudable. Sistema de ACLARADO DOBLE Y TRIPLE “2RINSE y 3RINSE”: el agua del aclarado final no se pierde, se recupera en la cuba de aclarado y se usa para proporcionar una zona de preaclarado con presión controlada por la bomba de aumento de presión interna; en el 3RINSE un brazo de aclarado adicional se activa solamente en la 2° velocidad. Por consiguiente, el aclarado se produce con una presión y temperatura constantes e ideales independientemente de la presión de la red.

Sistema de lavado Serie TX

ACCESIBILIDAD Y AHORRO PARA LOS TIEMPOS DE INTERVENCIÓN

Prestamos una atención especial a los instaladores y al personal técnico que han de operar en nuestros lavavajillas con el fin de limitar las averías al mínimo.

Para reducir todo lo posible los tiempos de instalación y asistencia, los principales componentes son fácilmente accesibles, como por ejemplo los componentes eléctricos, todos ellos situados frontalmente en el interior del cuadro de mandos con puerta batiente de apertura lateral o los empalmes eléctricos, situados externamente para efectuar una conexión inmediata sin tener que desmontar los paneles. El cuadro de mandos se alimenta con baja tensión a 24V.

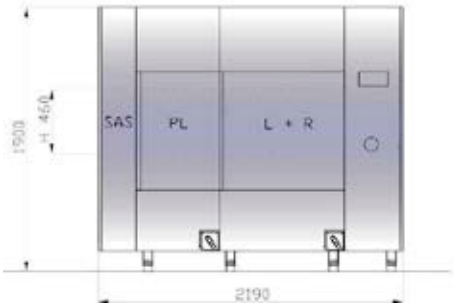
INNOVADOR PANEL DE MANDOS EVO. 2

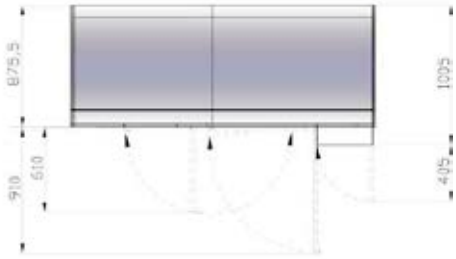
Con pantalla grande TFT 45 x 60 mm a color con animación gráfica de alta resolución, permite un uso sencillo e intuitivo del lavavajillas.
Visualización de temperaturas, fases de trabajo.

MODELO	TX-180	TXS-140	TXS-220
Voltaje (v)	3 x 400 v +N	3 x 400 v +N	3 x 400 v +N
Potencia Bomba Hp	Pre-lavado 1,35 Lavado 2 Aclarado 0,37	Lavado 2 Pre-aclarado 0,37 Aclarado 0,37	Pre-lavado 1,35 Lavado 2 Pre-aclarado 0,37 Aclarado 0,37
Capacidad de Cuba (litros)	Pre-lavado 57 Lavado 103 Pre-aclarado 57	Pre-lavado 57 Lavado 103 Pre-aclarado 57	Pre-lavado 57 Lavado 103 Pre-aclarado 57
Resistencia Cuba (kw)	Lavado 8 Pre-aclarado 6	Lavado 8 Pre-aclarado 6	Lavado 8 Pre-aclarado 6
Resistencia Calderín (kw)	18	18	18
Capacidad Calderín (litros)	20	20	20
Alimentación Agua Caliente 55ºC	180 litros / h	215 litros / h	215 litros / h
PVP	24.670 €	25.650 €	31.700 €

Voltaje 3 x 230 V + 5%

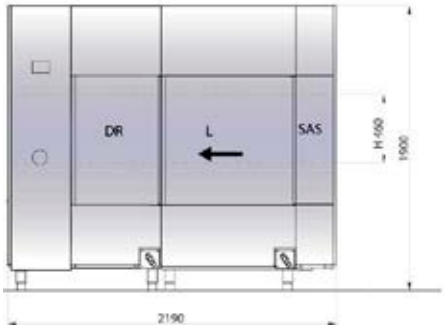
TX180

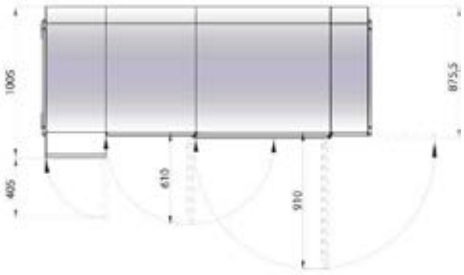




Cestas/hora:
1ª Vel. 124 (2232 platos)
2ª Vel. 180 (3240 platos)
Pre-lavado - Lavado - Doble aclarado
kW: 35,72

TXS140

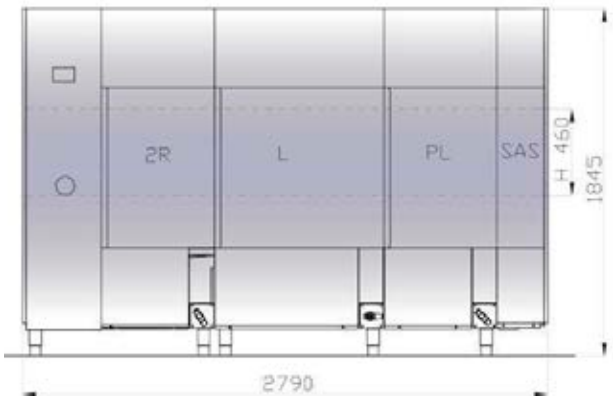


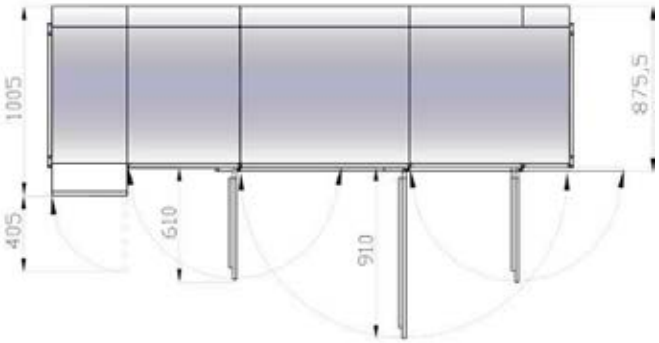


Cestas/hora:
1ª Vel. 137 (2466 platos)
2ª Vel. 206 (3708 platos)
Lavado - Triple aclarado
kW: 34,74

TXS220

Cestas/hora:
1ª Vel. 156 (2808 platos)
2ª Vel. 220 (3960 platos) Pre-lavado - Lavado - Triple aclarado
kW: 36,09





Túnel de cinta Serie NS

Mod. NS-9000
+ Secado + Condensa Vapores

- Construcción en acero inox
- Chasis de 3 mm. de espesor
- Cuba inclinada hacia filtro superior
- Bomba lavado vertical con autodrenaje, garantizando máxima higiene y eficiencia de lavado
- Brazos de lavado y aclarado en acero inox. fáciles de desmontar mediante sistema bayoneta
- Puerta contrabalanceada
- Cuadro de mandos con termómetros digitales
- Cinta transportadora construida en acero Inox
- Rodillos y punzones de nylon reforzado con fibra de vidrio
- Economizador de aclarado
- Doble aclarado con bomba y cuba independiente
- Doble pared con aislamiento térmico y acústico

Mod. NS-7500

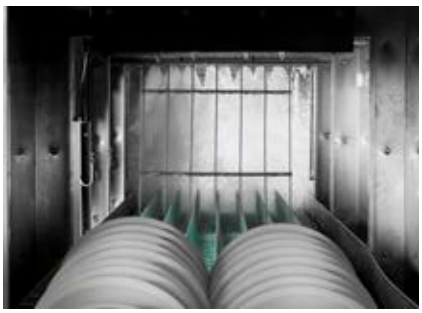
La cinta transportadora está construida en acero inox. 18 / 8 AISI 304. Los rodillos y los punzones son de nylon reforzado con fibra de vidrio e inatacables por la cal y el detergente. Sus 470 mm. de alto y 635 m. de ancho, hacen al Nastro Silanos una máquina ideal para el lavado de todo tipo de vajilla y bandejas.

PVP accesorios

Consulte página 37

	PVP
NS-2500	41.300 €
NS-3500	47.260 €
NS-5000	56.100 €
NS-6000	61.750 €
NS-7500	74.490 €
NS-9000	82.290 €
Voltaje 3 x 230 V	+ 5%

Cinta transportadora y filtro

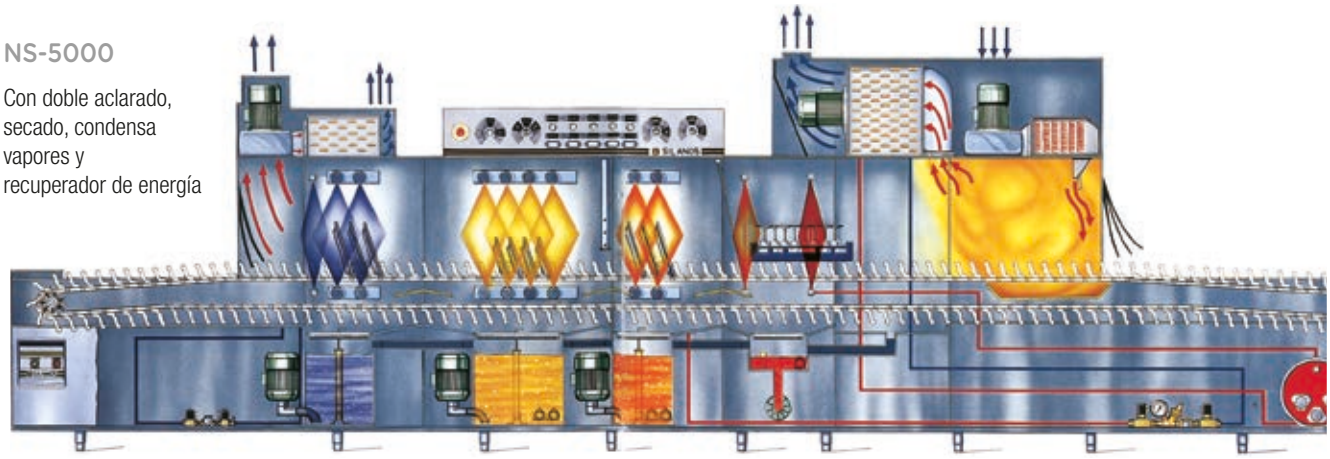


Zona de secado

Zona de lavado

NS-5000

Con doble aclarado, secado, condensa vapores y recuperador de energía



MODELO	NS-2500	NS-3500	NS-5000	NS-6000	NS-7500	NS-9000
Fase	Lavado Doble aclarado	Prelavado Lavado Doble aclarado	Prelavado Lavado Lavado Doble aclarado	Prelavado 1º Lavado 2º Lavado Doble aclarado	Prelavado 1º y 2º Lavado Preaclarado Doble aclarado	Prelavado 1º, 2º y 3º Lavado Preaclarado Doble aclarado
Dimensiones	4600 x 930 x 1760	5200 x 930 x 1760	5800 x 930 x 1760	6200 x 930 x 1760	7200 x 930 x 1760	8700 x 930 x 1760
Producción / hora	1ª vel. 2020 platos 2ª vel. 3030 platos	1ª vel. 2360 platos 2ª vel. 3540 platos	1ª vel. 3370 platos 2ª vel. 5060 platos	1ª vel. 4050 platos 2ª vel. 6070 platos	1ª vel. 5060 platos 2ª vel. 7600 platos	1ª vel. 5900 platos 2ª vel. 8860 platos
Potencia (kw)	44	45	68	70	93	116
Voltaje (v)	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Potencia Bomba Hp	Lavado 3,6	Prelavado 1,5 Lavado 3,6	Prelavado 1,5 Lavado 3,6 Lavado 3,6	Prelavado 1,5 1º Lavado 3,6 2º Lavado 3,6	Prelavado 1,5 1º Lavado 3,6 2º Lavado 3,6 Preaclarado 1,5	Prelavado 1,5 1º Lavado 3,6 2º Lavado 3,6 3º Lavado 3,6 Preaclarado 1,5
Capacidad de Cuba (litros)	Lavado 100	Prelavado 70 Lavado 100	Prelavado 70 Lavado 100 Preaclarado 90	Prelavado 70 1º Lavado 100 2º Lavado 110	Prelavado 70 1º Lavado 100 2º Lavado 110 Preaclarado 90	Prelavado 70 1º Lavado 100 2º Lavado 110 3º Lavado 115 Preaclarado 90
Resistencia Cuba (kw)	Lavado 12	Lavado 12	1º Lavado 12 Preaclarado 16	1º Lavado 12 2º Lavado 14	1º Lavado 12 2º Lavado 14 Preaclarado 16	1º Lavado 12 2º Lavado 14 3º Lavado 16 Preaclarado 16
Resistencia Calderín (kw)	24	24	27	30	36	40
Alimentación Agua Caliente 55ºC	350 litros / h	380 litros / h	460 litros / h	550 litros / h	600 litros / h	670 litros / h

Accesorios Túnel SILANOS
Serie T, TS y TX

	ACCESORIOS TÚNEL DE ARRASTRE CESTAS	Medidas	P.V.P.
	AS Secado 6,55 Kw -alarga la máquina en 610 mm-	610 x 790 x 1880	3.820 €
	AS Secado 9,55 Kw -alarga la máquina en 610 mm-	610 x 790 x 1880	3.870 €
	AS Secado 12 Kw en ángulo sobre curva mecanizada -alarga la máquina 850 mm-	850 x 850 x 1880	8.930 €
	AV Aspira vapores		2.330€
	Para-gotas con collar		700 €
	CRV Condensa vapores CRV - Recuperador de calor CRV para T-1500 / T-2000	710 x 710 x 1025	4.450 €
	CRV Condensa vapores CRV - Recuperador de calor CRV para T-3000 y superiores	780 x 710 x 1025	4.740 €
	ZN Zona neutra 400 mm	400 x 790 x 1480	2.575 €
	BS Calderín suplementario interno 12 Kw	- -	1.290 €
	BS Calderín suplementario interno 18 Kw	- -	1.325 €
	Mesa prelavado 1300 mm	1300 x 700 x 850	1.415 €
	Mesa prelavado 1 800 mm	1800 x 700 x 850	1.790 €
	Mesa rodillos	1150 x 650 x 850	1.345 €
	Mesa rodillos	1500 x 650 x 850	1.740 €
	Mesa rodillos	2000 x 650 x 850	2.255 €
	Fin de carrera para mesa rodillos	650 x 100 x 100	310 €
	Curva rodillos 90º 1100 x 1100 mm	1100 x 1100	2.315 €
	Curva mecanizada 90º (horaria / anti-horaria) - Apta sólo para salida	850 x 850 x 850	5.285 €
	Curva motorizada 90º (horaria / anti-horaria) - Apta entrada y salida	850 x 850 x 850	6.110 €
	Curva motorizada 180º (horaria / anti-horaria) - Apta entrada y salida	850 x 1500 x 850	7.950 €
	Mesa carga angular	700 x 600 x 850	1.740 €
	Expedición máquina 2 partes / 3 partes	- -	1.534 € / 2.550 €
	Doble brazo aclarado (Serie T)	- -	390 €
	Cuadro de mandos electrónico		2.340 €
	HP Bomba de calor compresor 3 Kw		8.960 €

Accesorios Túnel Cinta Continua

	ACCESORIOS TÚNEL DE CINTA CONTINUA	Medidas	P.V.P.
	Módulo de entrada o salida (por metro)	- -	3.520 €
	Nastro bandejas isotérmicas (por metro)	- -	525 €
	Módulo secado 12,75 Kw -alarga la máquina 400 mm.-	800 x 680 x 515	5.590 €
	Módulo secado 18,75 Kw -alarga la máquina 1000 mm.-	1000 x 930 x 2100	13.180 €
	Condensa vapores CRV - Recuperador de calor CRV	750 x 650 x 400	6.180 €
	Zona neutra 400 mm	400 x 930 x 1760	2.970 €
	Calderín suplementario interno 18 Kw	- -	1.290 €
	Bomba de calor compresor 3 Kw	- -	6.240 €
	Expedición máquina en dos partes	- -	1.530 €
	Expedición máquina en tres partes	- -	2.680 €

Pre-aclarado y doble aclarado

Línea de montaje

Línea de montaje túneles de lavado

Lavacestas

Lava utensilios y cacerolas

Serie LP - EVO-2 /HY-NRG

- Construcción en acero inox
- Brazos lavado y aclarado independientes en acero inox
- Cuadro eléctrico a baja tensión 24 v
- Doble pared con aislamiento térmico
- Doble puerta contrabalanceada
- Doble filtro
- Bombas de aspiración lateral de alta capacidad de rendimiento
- Calderín anti-corrosión con resistencia en acero inox
- Micro seguridad puerta magnético
- Programas de lavado automáticos
- Bomba aumento presión aclarado
- Dotación: 1 cesta y 1 inserto bandejas
- Cuba de lavado estampada, autolimpiante, con ángulos redondeados sin soldaduras
- Com sistema HY-NRG (incluye bomba presión aclarado, break tank, calderín atmosférico)

Mod. LP-109 EVO

Ejemplo ciclos Serie LP-Evo-2

Mandos electrónicos con display TFT	Segundos	Cestas/Hora
P-1 (62" Lavado - 5" Pausa - 13" Aclarado)	80	90
P-2 (102" Lavado - 5" Pausa - 13" Aclarado)	120	60
P-3 (162" Lavado - 5" Pausa - 13" Aclarado)	180	40
P-4 (437" Lavado - 5" Pausa - 13" Aclarado)	480	14

DETALLE PANEL EVO-2

OPCIONAL

- Condensa - vapores - Recuperador de calor - CRV

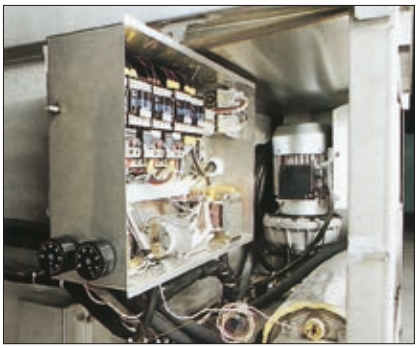
	PVP
LP-57 EVO-2	5.760 €
LP-67 EVO-2	10.760 €
LP-109 EVO-2	14.360 €
LPP-109 EVO-2 Pasante	23.420 €
CRV	3.560 €
Voltaje 3 x 230 V	+ 5%

Mod. LP-57 EVO

Mod. LP-67 EVO

Mod. LP-109 EVO

Cuba LP-109



Cuadro eléctrico LP-67

MODELO	LP–57	LP–67	LP–109	LPP–109 PASANTE
Dimensiones Dimensiones con CRV	685 x 720 x 1770 (1920) 685 x 720 x 1850 (2000)	855 x 820 x 2160 (2440) 855 x 820 x 2240 (2440	1335 x 785 x 2160 (2440) 1335 x 785 x 2240 (2440)	1335 x 865 x 2030 -
Potencia Total (kw) (nominal/máxima)	7,42 / 11,42	12,2 / 18,20	16,55 / 24,60	16,55 / 24,60
Voltaje (v)	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Bomba lavado kw	1,42	3,2	2 x 2	2 x 2
Bomba aclarado kw	0,20	0,55	0,55	0,55
Resistencia Calderín (kw)	6	9	12	12
Resistencia Cuba (kw)	3	6	8	8
Capacidad Cuba (litros)	35	55	96	96
Capacidad Calderín (litros)	9	12	12	12
Consumo agua/ciclo (litros)	3	4,5	8	8
Ciclo lavado	80' - 120' - 180'- 480'	80' - 120' - 180'- 480'	80' - 120' - 180'- 480'	80' - 120' - 180'- 480'
Dimensiones Cesta (mm)	620 x 570	665 x 665	1150 x 615	1140 x 590
Altura Puerta Útil (mm)	620	820	820	720
Alimentación agua	caliente 55º	caliente 55º	caliente 55º	caliente 55º

Sandwicheras / Piastras

Mod. Doppia

- Chasis construido en acero inox
- Placa en hierro fundido de gran grosor
- Termostato regulable hasta 300 ºC
- Placas superior basculante
- Sistema muelles reforzado: regulación muy precisa
- Muy potentes, gran rendimiento

Mod. media

	PVP
Singola	545 €
Media	680 €
Doppia	920 €

MODELO	Singola	Media	Doppia
Dimensiones	340 x 360 x 200	430 x 390 x 200	580 x 360 x 200
Dimensiones Placa	230 x 230	340 x 260	480 x 230
Potencia (w)	1750	2600	3500
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230

Sandwicheras / Piastras

- Construcción en acero INOX
- Termostato regulable a 300º C
- Placa superior basculante
- Placas acanaladas, antiadherentes
- Placas lisas incremento + 5% (disponible solo en modelo Medio y Doble)

Mod. PANINI MEDIO

Mod. PANINI DOBLE

	PVP
Panini Simple	305 €
Panini Medio	355 €
Panini Doble	445 €

MODELO	PANINI SIMPLE	PANINI MEDIO	PANINI DOBLE
DIMENSIONES (mm)	292 x 395 x 210	410 x 395 x 210	570 x 395 x 210
DIMENSIONES PLACA (mm)	220 x 235	360 x 235	475 x 235
POTENCIA (w)	1800	2200	3600
VOLTAJE (v)	1 X 230	1 X 230	1 X 230

Secadora Abrillantadora de cubiertos

Con la Secadora Abrillantadora de cubiertos **ANTAR** ¡Repasar cubiertos a mano ha pasado a la historia!

Carro con Cestas Mod. ALISEO HT

- Totalmente automática
- Secado y abrillantado de cubiertos con calidad constante
- Elimina manchas de cal y restos de productos de lavado
- Elimina las posibles bacterias mediante lámpara germicida profesional
- Los materiales utilizados y el método de trabajo cumplen las normativas CE y HACCP

Mod. Windy
Modelo de sobremesa

Opciones	PVP
Carro portacubiertos con dos cestas	285 €
Granulado higroscópico	62 €

	PVP
Windy	3.244 €
Aliseo HT	5.230 €
Ghibli HT	6.950 €

Características Generales

- Una altura de sólo 73 cm. permite ubicar la secadora-abrillantadora bajo una mesa de trabajo (Preferiblemente a la izquierda del lavavajillas)
- La introducción de los cubiertos se realiza frontalmente.
- Salida de cubiertos lateral sobre la cesta colocada en carro con ruedas
- Calentamiento rápido del material secante mediante batería de resistencias

Modelo GHIBLI

Interior Modelo ALISEO

Interior Modelo GHIBLI

Versión HT
-Hight Technology-

Nueva Placa electrónica que permite:

· Control temperatura granulado a 50º
· Control horas utilización granulado (300 h.)
· Control eficiencia lámpara germicida (4.000 h.)
· Programa especial para ambientes muy húmedos (mantiene granulado seco)

MODELO	WINDY	ALISEO HT	GHIBLI HT
Dimensiones (mm.)	500 x 560 x 320	630 x 660 x 740	650 x 670 x 740
Calefacción (resistencia) (w)	500	1600	1600
Motor Vibrador (w)	100	400	400
Lápara esterilizadora (w)	11	11	11
Ventiladores (w)	30	30	30
Potencia eléctrica total (w)	630	2041	2041
Alimentación (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Rumorosidad (dBA)	sin cubiertos 63,5	sin cubiertos 63,5	sin cubiertos 63,5
	con cubiertos 70,9	con cubiertos 75,4	con cubiertos 75,4
Peso (kg)	35	85	110
Producción	2000 piezas / hora	6000 piezas / hora	9000 piezas / hora
Capacidad granulado (kg)	5,5	8	7

Valentine®

A la vanguardia de la innovación desde 1947.
Un *savoir-faire* mundialmente reconocido

En 1947

Valentine inventa la primera freidora eléctrica con resistencia sumergida en el aceite.

¡Una novedad mundial!

“La perfección de la fritura a su alcance”

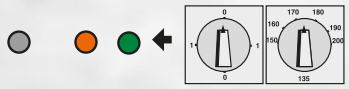
- *Gran Potencia Calorífica*
- *Pocos litros de Aceite*
- *Temperatura constante*

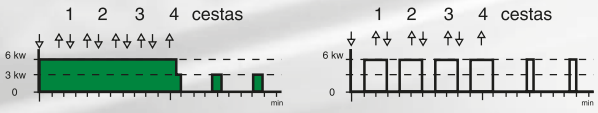
Frituras de calidad, crujientes, ligeras... en su punto
Ahorro de tiempo, aceite y electricidad

TERMOSTATOS PRECISOS

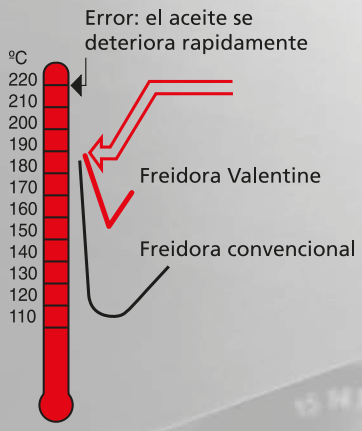
Diálogo Sistema Valentine incorpora un sistema patentado (Europa y USA) de control de temperatura.

Potencia programada Termostato con 3 contactos, en momentos de trabajo calienta sin parar. Una vez finalizada la fritura (tiempos muertos), calentará a mitad de potencia. De este modo ahorraremos consumo de energía, aceite y tiempo.





Freidora inteligente: Con luz verde sumergir la cesta. La freidora calienta sin parar y Ud. gana de 30 a 50 segundos (Diálogo sistema)



RESISTENCIAS POTENTES

En Valentine guardamos una relación mínima de 1Kw de potencia por litro calentado, llegando a 2Kw por litro. Las resistencias Valentine están construidas en acero inox y soportan ser calentadas sin aceite. Son muy largas, con el fin de no quemar el aceite. Nunca sobrepasan los 250 ºC en superficie, con una carga máxima de 4 w/cm2.

TIEMPO DE REACCIÓN DEL TERMOSTATO

Tiempo de reacción del termostato de una freidora convencional: Al introducir la cesta con producto en una freidora a 180ºC, la temperatura bajará inevitablemente a 110ºC. Si la relación es inferior a 1 Kw de potencia por litro, tardará en recuperar la temperatura programada, con lo qual herviremos las patatas en lugar de freirlas, aumentando el consumo de aceite en un 20% y obteniendo unas patatas indigestas.

Valentine® Una empresa familiar

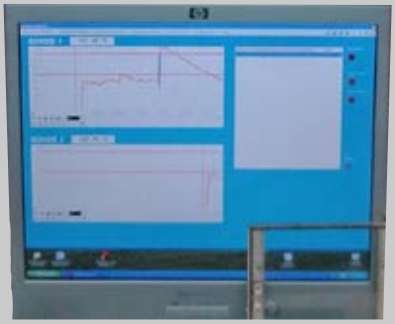
Una calidad “Swiss made” Competitividad y tecnología punta

Desde 1947, cientos de miles de freidoras vendidas en el mundo. Desarrollo y fabricación “Swiss made”.
Una gama de máquinas innovadoras y constantemente mejoradas.
Una reputación de marca exigente y experta en el servicio post-venta.
El sentido de una responsabilidad y una sensibilidad a favor de una alimentación de calidad, equilibrada y variada.
La continuidad del espíritu de familia con una administración dirigida por los hijos y nietos del cofundador de la marca.

Calidad, precisión... *tecnología suiza*

Fabrica en Romanel-sur-Morgues

Lineas de montaje



Control de Calidad “Suisse Made”

60 años de experiencia,
calidad
y tecnología suiza

Más de 600.000
freidoras Valentine
en servicio en todo
el mundo

Freidora MAXI 3000

+ Rapidez
+ Calidad

- Consumo
- Tiempo

Mod. Maxi 3000

- Construcción en acero inox
- Potentes resistencias de gran superficie: no queman el aceite
- Equipadas con micro y termostato de seguridad
- Cuba y cabezal extraible. Fácil limpieza

MODELO	Maxi 3000
Dimensiones Freidora	260 x 400 x 240
Dimensiones Cesta	220 x 260 x 100
Capacidad Cuba (litros)	4 / 5
Potencia (kw)	3
Voltaje / Fases (v)	1 x 230
Producción (kg / h)	8

	PVP
Mod. Maxi 3000	375 €

Freidoras Serie TF

Componentes de primera calidad
Valentine ha elaborado una freidora de sobre-mesa que responde a las espectativas más exigentes, con componentes y acabados de primera calidad.

Modelos
Encastrables
-bajo pedido-

Mod. TF 55

SILOFRIT TF

NUEVA SERIE TF

- Totalmente construida en acero inox
- Cuba embutida en una pieza, sin soldaduras, con ángulos redondeados
- Con grifo de vaciado (salvo mod. Maxi-5)
- Chasis y cuba desmontables para facilitar la limpieza
- Diálogo sistema para un rendimiento máximo (salvo mod. Maxi-5)
- Termostato de seguridad con botón de rearme
- Modelos encastrables no varia precio
- SILOFRIT. Mantenedor de fritos

	PVP
Mod. Maxi–5	669 €
Mod. TF–55	1.460 €
Mod. TF–7	768 €
Mod. TF–10	960 €
Mod. TF–77	1.467 €
Mod. TF–55T	1.460 €
Mod. TF–7T	838 €
Mod. TF–77T	1.595 €
Mod. TF–13	1.210 €
Silofrit	990 €

Mod. MAXI-5

Mod. TF-10

Mod. TF-77

Dialogo Sistema: Termostato de 3 contactos (Sistema patentado)

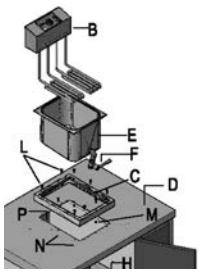
Especialmente estudiadas para productos congelados

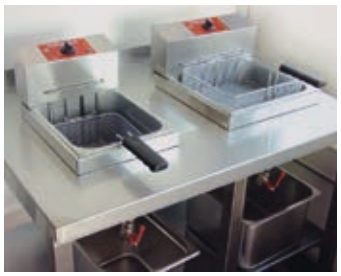
Evita la bajada de temperatura que se produce normalmente al introducir la cesta con producto ya que automáticamente el piloto verde encendido está dando orden de calentar con toda su potencia, evitando los tiempos muertos de reacción del termostato. Este sistema exclusivo de Valentine representa un ahorro de 30 a 50 segundos en cada fritura.

Fácil limpieza

Totalmente desmontable cabezal, cuba y chasis.
Los dos últimos lavables en lavavajillas.

Freidoras encastradas





MODELO	MAXI–5	TF-55	TF–7	TF–10	TF–77
Dimenensiones Freidora	280 x 415 x 265-420	420 x 415 x 265-420	280 x 415 x 265-420	360 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420
Dimensiones cesta	220 x 235 x105	2 x (155 x 235 x 105)	220 x 235 x108	305 x 235 x 108	2 x (220 x 235 x 108)
Capacidad litros cuba	4 / 5	4 / 5	5,5 / 7	8 / 10	2 x (5,5 / 7)
Potencia (kw)	3	2 x 3,6	3,6	6,9	2 x 3,6
Voltaje / Fases (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	3 x 400 v + N	2 x (1 x 230)
Producción (kg / h)	7	16	8	14	16

MODELO	TF-55 T	TF-7 T	TF-77 T	TF-13	SILOFRIT
Dimensiones Freidora	420 x 415 x 265-420	280 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420	370 x 400 x 260-580
Dimensiones cesta	2 x (155 x 235 x 105)	220 x 235 x 108	2 x (220 x 235 x 108)	500 x 235 x 108 Opción: 2 x (220 x 235 x 108)	- -
Capacidad litros cuba.	4 / 5	5,5 / 7	2 x (5,5 / 7)	12,5 / 14 litros	10
Potencia (kw)	7,2	4,6	2 x 4,6	6,9	0,8
Voltaje / Fases (v)	3 x 400	2 x 400	2 x (2 x 400)	3 x 400 + N	1 x 230
Producción (kg / h)	18	10	18	14	- -

Freidoras súper rápidas
EVOLUTION "EVO"

Cuba inox:
Embutida de una pieza sin soldaduras, con ángulos redondeados, facilitando la limpieza.
Cono de vaciado:
Con zona fría de recuperación de residuos.
Grifo de bola:
Con seguridad, fácil de manipular.
Ahorro de energía - Diálogo Sistema:
Aumento de productividad gracias al sistema de potencia programada. Aislamiento máximo para un rendimiento al 100% y ciclo para fundir grasa.
Resistencias:
Pivotantes hacia arriba, mejorando el acceso a la cuba para su mejor limpieza y mantenimiento.
Temperatura:
Bajada automática de la temperatura del aceite en modo "stand-by". Modelo aún más potente "Turbo" para patatas congeladas.
Espacio para la tapa en la puerta.
Economía de aceite:
Capacidad de aceite disminuida para una total optimización.
Estanqueidad:
IPX-5
Seguridad:
Sistema de seguridad mejorado gracias a la desconexión de la freidora si se levantan las resistencias.
Frecuencia 50 - 60 Hz
Maniobra eléctrica a baja tensión 24 v.

Mod. EVO-2525

- Modelos especiales para barcos:
  Serie MARINE cumplen normativas internacionales de navegación marítima "SOLAS"

Detalle resistencias pivotantes

SILOFRIT EVO

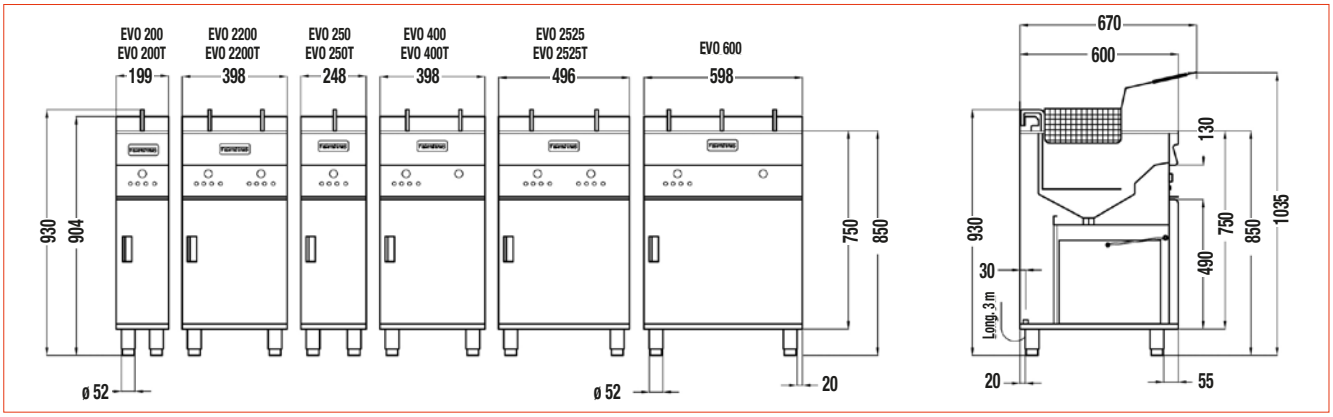
Accesorios
Consultar página..... 54

	PVP
Mod. EVO–200	2.625 €
Mod. EVO–200 T	2.770 €
Mod. EVO–250	2.790 €
Mod. EVO–250 T	2.980 €
Mod. EVO–2200	4.590 €
Mod. EVO–2200 T	4.890 €
Mod. EVO–2525	4.830 €
Mod. EVO–2525 T	5.095 €
Mod. EVO–400	3.990 €
Mod. EVO–400 T	4.320 €
Mod. EVO–600	5.140 €
Voltaje 3 x 230 v	+ 3%
SILOFRIT	1.960 €

Mod. EVO-250

Mod. EVO-400

Mod. EVO-2200



MODELO	EVO 200	EVO 2200	EVO 250	EVO 400	EVO 2525	EVO 600
Capac. Cuba (litros)	7 - 8	2 x 7 - 8	9 - 10	15 - 18	2 x 9 - 10	25 - 28
Potencia (kw)	7,2	14,4	7,2	14,4	14,4	21,6
Voltaje	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T
Amperios	10	20	10	20	20	32
Dimen. Freidora	200 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900	600 x 600 x 850/900
Dimensiones Cesta	157 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	202 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130	2 x 255 x 280 x 130
Producción (kg / h)	19 - 23	38 - 46	19 -23	38 - 46	36 - 46	57 - 68
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	1,25	2,5	2 x 1,25	3,25
Nº de Cubas	1	2	1	1	2	1
Nº de Cestas	1	2	1	1 o 2	2	1 o 2

MODELO	EVO 200 T	EVO 2200 T	EVO 250 T	EVO 400 T	EVO 2525 T
Capacidad Cuba (litros)	7 - 8	2 x 7 - 8	9 - 10	15 - 18	2 x 9 - 10
Potencia (kw)	11	22	11	22	22
Voltaje	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T
Amperios	16	32	16	32	32
Dimensiones Freidora	200 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900
Dimensiones Cesta	157 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	202 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130
Producción (kg / h)	26 - 32	52 - 64	26 - 32	52 -64	52 - 64
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	1,25	2 x 1,25	2 x 1,25
Nº de Cubas	1	2	1	1	2
Nº de Cestas	1	2	1	1 o 2	2

Freidoras súper rápidas
EVO - COMPUTER

Una fritura analizada y corregida

Una fritura permanentemente analizada y corregida, para una calidad perfecta en todos los casos.

Gracias a una sonda situada en la cuba, la computadora de la freidora analiza permanentemente el estado de la fritura.

En función de los alimentos, de la cantidad depositada en la cesta, de su temperatura y humedad, la “computer” reduce o prolonga automáticamente el tiempo de la fritura.

Una señal sonora indica cuando los alimentos están listos. La “computer” puede regular el elevador automático de cestas (opcional).

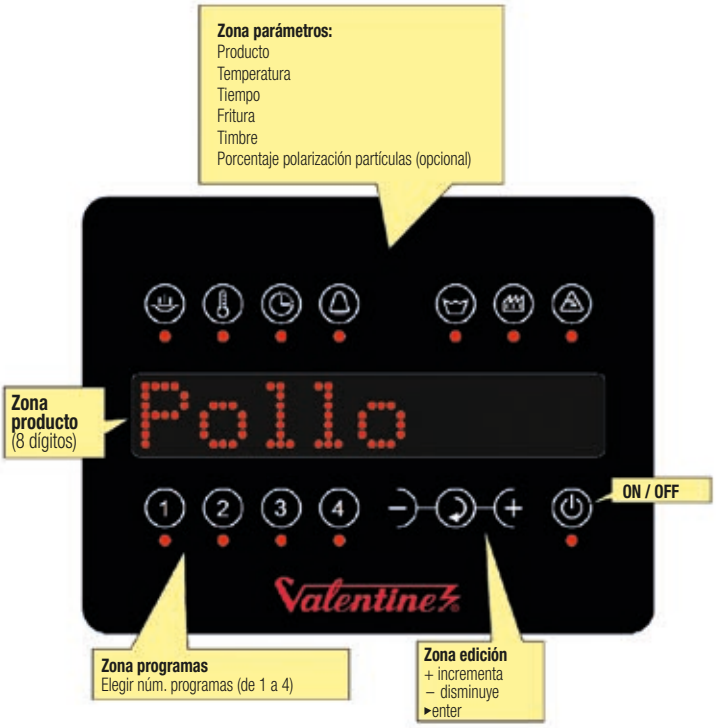
37 programas. 4 ya pre-grabados con menú, temperatura y tiempo de fritura.

Nuevo diseño, claro y fácil de utilizar.

Aislamiento perfecto.

Temperatura controlada electrónicamente.

Mod. EVO 250
Con elevador
y bomba de filtraje



Accesorios

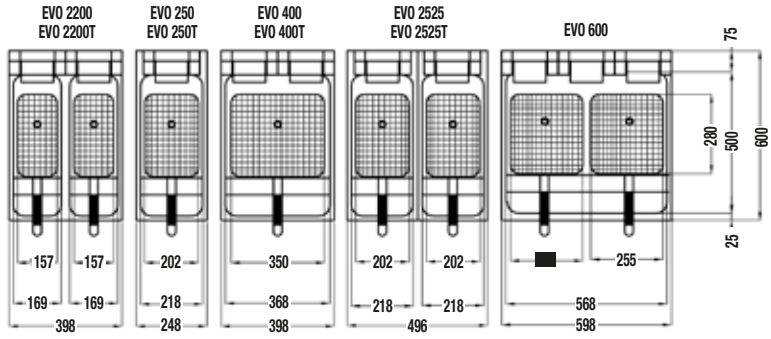
Consultar página..... 54

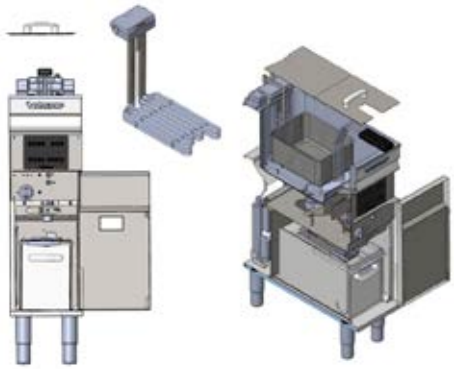
	PVP
Mod. EVO C 250	4.058 €
Mod. EVO C 250 T	4.151 €
Mod. EVO C 2200	6.994 €
Mod. EVO C 2200 T	7.133 €
Mod. EVO C 2525	7.190 €
Mod. EVO C 2525 T	7.488 €
Mod. EVO C 400	5.583 €
Mod. EVO C 400 T	5.727 €
Mod. EVO C 600	7.200 €
Voltaje 3 x 230 v	+ 3%

Mod. EVO C 250

Mod. EVO C 400

Mod. EVO C 2200



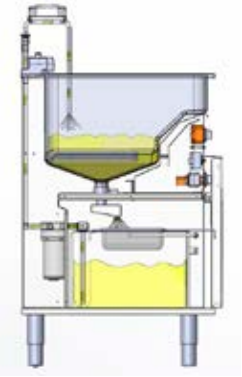


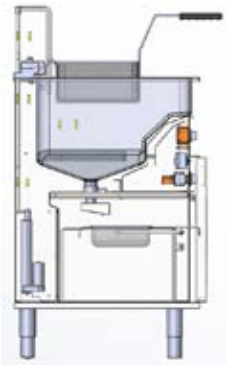
MODELO	EVO C 2200	EVO C 250	EVO C 400	EVO C 2525	EVO C 600
Capac. Cuba (litros)	2 x 7 - 8	9 - 10	15 - 18	2 x 9 - 10	25 - 28
Potencia (kw)	14,4	7,2	14,4	14,4	21,6
Voltaje	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T
Amperios	20	10	20	20	32
Dimen. Freidora	400 x 600 x 850/900	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900	600 x 600 x 850/900
Dimensiones Cesta	2 x 157 x 280 x 130	202 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130	2 x 255 x 280 x 130
Producción (kg / h)	38 - 46	19 -23	38 - 46	36 - 46	57 - 68
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	2 x 1,25	1,25	2,5	2 x 1,25	3,25
Nº de Cubas	2	1	1	2	1
Nº de Cestas	2	1	1 o 2	2	1 o 2

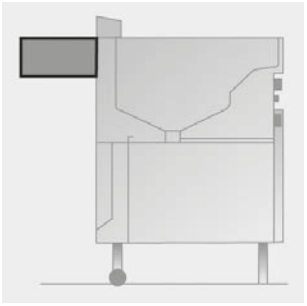
MODELO	EVO C 2200 T	EVO C 250 T	EVO C 400 T	EVO C 2525 T
Capacidad Cuba (litros)	2 x 7 - 8	9 - 10	15 - 18	2 x 9 - 10
Potencia (kw)	22	11	22	22
Voltaje	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T
Amperios	32	16	32	32
Dimensiones Freidora	400 x 600 x 850/900	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900
Dimensiones Cesta	2 x 157 x 280 x 130	202 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130
Producción (kg / h)	52 - 64	26 - 32	52 -64	52 - 64
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	2 x 1,25	1,25	2 x 1,25	2 x 1,25
Nº de Cubas	2	1	1	2
Nº de Cestas	2	1	1 o 2	2

Accesorios Freidoras VALENTINE

La más completa gama de accesorios







Bomba de filtraje con Micro-filtro

- La bomba de filtraje sube el aceite a la cuba sin necesidad de manipular el recipiente de vaciado.
- Después de cada servicio, el aceite pasa por el filtro y el micro-filtro. Limpiamos el aceite y prolongamos su vida.

Elevador automático de cestas

- La cesta desciende automáticamente a la cuba al accionar el temporizador. Sube automáticamente al finalizar el tiempo indicado.

Fondo trasero 70-90 cm.

Soporte trasero en acero inox. Para colocar las freidoras en bloques de cocina con fondo 70, 75 o 90 cm.

ACCESORIOS / MODELO	EVO–200	EVO–250	EVO–250 T	EVO–2200	EVO–2200 T	EVO–2525	EVO–2525 T	EVO–400	EVO–400 T	EVO–600
Bomba de filtraje de aceite	1.622 €	1.622 €	1.622 €	1.622 €	1.622 €	1.622 €	1.622 €	1.622 €	1.622 €	1.622 €
Elevador de cestas individual	1.267 €	1.267 €	1.267 €	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -
Elevador de cestas doble	- -	- -	- -	2.534 €	2.534 €	2.534 €	2.534 €	2.534 €	2.534 €	2.534 €
Microfiltro	59 €	59 €	59 €	59 €	59 €	59 €	59 €	59 €	59 €	59 €
Fondo trasero	81 €	81 €	81 €	92 €	92 €	92 €	92 €	92 €	92 €	102 €
Mod. MARINE “SOLAS”	927 €	927 €	927 €	1.030 €	1.030 €	1.442 €	1.442 €	1.030 €	1.030 €	1.030 €

“Safety of Live at Sea”

FREIDORA MARINE “SOLAS”

Especial para barcos

- Especialmente concebidas para su utilización en embarcaciones.
- Cumplen normativas internacionales de seguridad de navegación marítima “SOLAS”.
- Dimensiones y características idénticas a la serie EVO.
- Patas especiales con anclaje al suelo.

Freidora encastrada

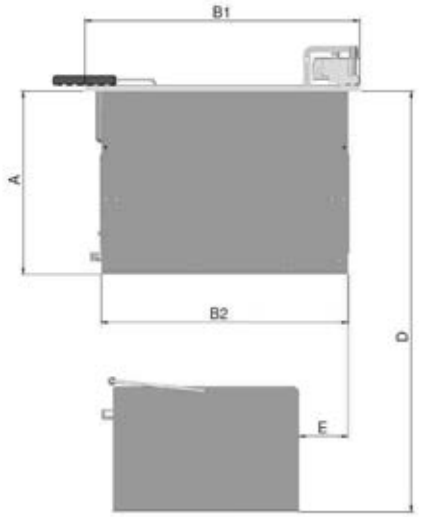
Mod. Evo-250 + Evo-2200

Elevador de cestas y bomba filtraje

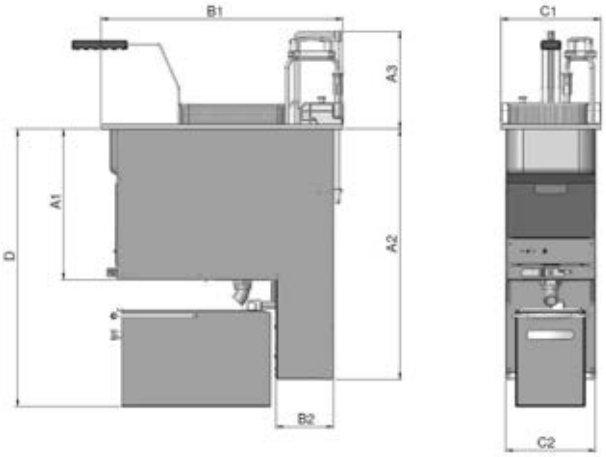
Micro-filtro

Freidoras para encastrar serie EVOLUTION
Dimensiones de encastre

Dimensiones Freidoras Standard



Dimensiones Freidoras con bomba filtraje y/o elevador

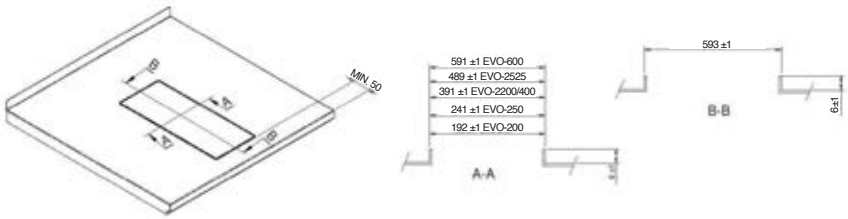


Version	A	B1	B2	C1	C2	D	Emax
EVO 200E	377	600	400	200	174	717	100
EVO 250E				250	223		
EVO 2200 E				400	373		
EVO 2525E				500	471		
EVO 400 E				400	373		
EVO 600E				600	573		

Version	A1	A2	A3	B1	B2	C1	C2	D
EVO 200E	377	628	245	600	144	200	174	696
EVO 250E						250	223	
EVO 2200E						400	373	
EVO 2525E						500	471	
EVO 400E						400	373	
EVO 600E						600	573	

Corte superfície de trabajo

El corte del plano de trabajo no varía si la freidora es con o sin opciones



Precios Freidoras de Encastrar

Serie EVO

	PVP
Mod. EVO–200	2.625 €
Mod. EVO–200 T	2.770 €
Mod. EVO–250	2.790 €
Mod. EVO–250 T	2.980 €
Mod. EVO–2200	4.590 €
Mod. EVO–2200 T	4.890 €
Mod. EVO–2525	4.830 €
Mod. EVO–2525 T	5.095 €
Mod. EVO–400	3.990 €
Mod. EVO–400 T	4.320 €
Mod. EVO–600	5.140 €
Voltaje 3 x 230 v	+ 3%
SILOFRIT	1.960 €

Serie EVO Computer

	PVP
Mod. EVO C 250	4.058 €
Mod. EVO C 250 T	4.151 €
Mod. EVO C 2200	6.994 €
Mod. EVO C 2200 T	7.133 €
Mod. EVO C 2525	7.190 €
Mod. EVO C 2525 T	7.488 €
Mod. EVO C 400	5.583 €
Mod. EVO C 400 T	5.727 €
Mod. EVO C 600	7.200 €
Voltaje 3 x 230 v	+ 3%

Accesorios

Consultar página..... 54

Multicocedor
VMC-3/VMC-3T

Creado por la prestigiosa firma suiza Valentine, el multicocedor VMC, se convierte en un elemento imprescindible en todas las cocinas, gracias a sus múltiples aplicaciones.

- Construcción en acero inox
- Cuba inox resistente al agua salada, embutida de una pieza
- Fácil de limpiar
- Termostato regulable de 40 ºC a 100 ºC
- Grifo de vaciado (3/4 G)
- Modelos encastrables: no varia precio

Mod. VMC-3

Posibilidades de uso (accesorios):

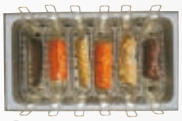
Cocer al Vapor

Cocer Marisco

Baño María

Cocer Pastas

Calentar Pastas


Regenerar

Cocer pasta: 3-4 kg. e n cubeta G N 1/1 (200)
Cocer al vapor: cocer hervir pochar, etc.
Calentar pasta: 2 cestas rectangulares o 4 redondas, suplemento delantero para escurrir cestas.
Cocer marisco: admite agua salada.
Baño maría: Combinación de cubetas G N 1/6, 1/3, 1/2, 1/1 prof. 100/150/200
Regenerar: cesta inox para bolsas al vacio.

Resistencia pivotante fácil limpieza

Modelo encastrable (bajo pedido)

Una solución estética, a medida, adaptada a sus necesidades

MODELO	VMC
Dimensiones EXT.	350 x 600 x 900
Dimensiones INT.	310 x 510 x 330
Potencia (kw)	6,6 / 10 (Mod. T)
Capacidad Cuba (litros)	35 / 40
Voltaje (v)	3 x 400 (50 / 60 Hz)

Cuecepastas VMC
con elevador automático

- 2 elevadores automáticos independientes con temporizador
- Tiempos de cocción precisos
- Cestas: 2 cestas rectangulares de 141 x 286 x 210 (h). Posibilidad de 3 cestas pequeñas de 133 x 90 x 210 (h) por elevador (opcional)
- Cestas regeneración bolsas al vacío
- Fácil de limpiar
- Termostato regulable de 40 ºC a 100 ºC
- Grifo de vaciado (3/4)

Accesorios VMC-3 y VMC-3T

Cocer Pasta
Cocer al Vapor

Calentar / Regenerar Pasta

ACCESORIOS

COCER PASTAS

Suplemento trasero
con grifo agua fría ..... 265 €

CALENTAR PASTAS

Suplemento delantero ..... 55 €
Tubo rebosadero ..... 68 €
Cesta inox. 141 x 286 x 210 mm ..... 120 €
Cesta inox. 133 x 90 x 210 mm ..... 75 €
Cesta inox. Ø 150 mm ..... 75 €

REGENERAR

Cabezal con cuatro minuteros ..... 265 €
Cesta regeneración ..... 95 €

	PVP
VMC-3	2.820 €
VMC-3 T	2.890 €
VMC-3 con elevador	4.995 €
VMC-3 T con elevador	5.050 €

Armario calienta platos modelo VBOX

Con los calienta platos Valentine, su vajilla se calentará regularmente y de manera económica. La carne, el pescado, la sopa, etc. permanecerá caliente durante el tiempo que dure la comida.

- Construcción en acero inox
- Estantes regulables, de 50 en 50 mm.
- Termostato regulación 0 - 90ºC
- Mod. VBOX 60 con ruedas
- Platos de hasta 34 cm de diametro

VBox 25

VBox 60

MODELO	VBox - 25	VBox - 60
Dimensiones	470 x 400 x 450	470 x 400 x 900
Capacidad platos	25	60
Ø máx. platos (mm)	340	340
Potencia (kw)	0,40	0,80
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230
Peso (kg)	25	42

	PVP
VBox - 25	1.250 €
VBox - 60	1.520 €

Envasado al vacío

La mejor técnica para conservar alimentos crudos, cocinados o congelados. Indispensable en Restaurantes, Hoteles, Charcuterías, Catering y en cualquier establecimiento que manipule alimentos perecederos.

Fábrica en Sugiez (Suiza)

¿QUE ES EL ENVASADO AL VACIO? Es un sistema de conservación natural de los alimentos por ausencia del oxígeno del aire, principal factor de crecimiento de las bacterias aerobias.

40 años de experiencia nos diferencian

Ventajas del Envasado al vacío

Conservar el aspecto de los alimentos contra la degradación exterior. Las superficies de corte, que normalmente se resecan, se mantienen frescas.
Aumentar considerablemente la duración de los alimentos crudos o cocinados y sin pérdidas de peso.
Adelantar la preparación de comidas a horas (o días) de poco trabajo del personal, sin afectar la calidad de los alimentos.
Aprovechar las ofertas del mercado a la hora de la compra.
Controlar que las porciones de carne, pescados, embutidos, quesos, salsas, etc. sean idénticas (preparadas fuera de las horas de agobio).
Evitar las mermas de jugo que producen las carnes en su maduración.
Facilitar la preparación de platos complicados o exóticos, control de calorías, nuevos platos a la carta, cocción al vacío, etc.
Más productividad, opción de elaborar carnes preparadas en cantidad, con más producción y garantías sanitarias.
Sin cocina podemos dar de comer a distancia de la cocina de elaboración con sólo disponer de un microondas o un baño maría.
Impedir las "quemaduras del frío", así como la oxidación de las grasas y la cristalización en productos congelados.

Gran experiencia

En los años 70 Vac-Star da sus primeros pasos en la fabricación de Envasadoras al vacío, hoy – 40 años después – se enorgullece de ser líder del mercado mundial y vender sus envasadoras en los cinco continentes, en más de 50 paises.
Son muchos años de constante investigación y desarrollo, con la más moderna infraestructura y la más avanzada tecnología suiza que han permitido a Vac-Star fabricar las más precisas y fiables envasadoras del mercado.

Tecnologla punta

Al contrario de otras envasadoras en Vac-Star el ciclo de vacío no está regulado mecánicamente por tiempo sino electrónicamente mediante un sensor integrado. Ello permite no sólo una mayor precisión sino también la seguridad de realizar un vacío máximo (99'9 %) en un tiempo mínimo.

Panel electrónico

El panel de mandos electrónico digital de cristal líquido alfa-numérico es sin duda el más preciso de funcionamiento del mercado y el más simple de manejo, lo que permite un trabajo y lectura muy fácil así como una limpieza muy simple.

Gas inerte

Vac-Star fué pionero en la fabricación de envasadoras con inyección de gas inerte (indispensable para el envasado de alimentos frágiles), la regulación del flujo de gas se realiza con la mayor precisión regulado por el sensor electrónico.

Doble soldadura

La doble soldadura para el perfecto sellado de la bolsa y el enfriamiento de la soldadura también son controlados electrónicamente.

Atmósfera progresiva

El tiempo de sellado y enfriado de la bolsa se aprovecha para realizar un proceso de aireación soft, que amortigua el chafamiento del producto al volver a presión atmosférica, normalmente conocido como atmósfera progresiva. Se puede regular de 1 a 15 segundos.

Fabricación integral

Vac-Star fabrica prácticamente todos los componentes de la máquina, la carrocería, la tapa transparente de metacrilato (que es calentada, dilatada, moldeada y enfriada lentamente) e incluso el microprocesador o print es montado con su propio chip y controlado con los más sofisticados sistemas de precisión - en la moderna factoría suiza Vac-Star.

Green-Vac

El sistema Green-Vac consiste en realizar el vacío directamente sobre cubetas especiales gastronorm. Ciclo manual o automático regulable.

Normativas y homologaciones

El cumplimiento de innumerables normativas y homologaciones internacionales garantizan la máxima calidad de nuestro producto:
DIN EN 292 TEC 335-1 (1976), IEC-335-2-45 (1986) CSN 36 1050 (1990) CSN
EN 55014 (1995) / CE (89/392/CE Y 89/336/CE / UL, VDE, SEV, CSN

Envasadoras al vacío de Sobre-mesa

*** Soldadura con pistones hidráulicos**

Mod. S-223 PX

- Totalmente construida en acero inox
- Bomba de vacío alto rendimiento (99'9%)
- Tapa transparente de cristal acrílico
- Cuba acero inox. -3mm.- anti-corrosión (Din1.4301)
- Vacío controlado por sensor*
- Doble soldadura*
- Atmósfera progresiva regulable*
- Corte sobrante bolsa*
- Rampa para envasar salsas/líquidos
- Modelos sin gas con panel SX

* Salvo modelo Mini

Accesorios

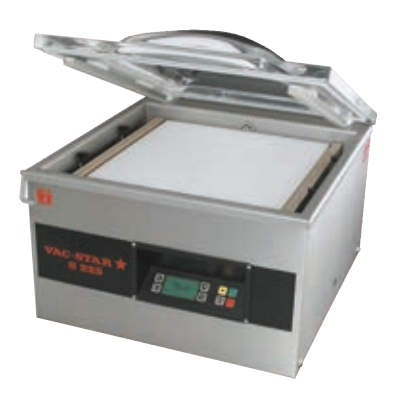
Bolsas Vacío

Consultar página 72

	PVP
Mini Vac	1.890 €
S-210 SX	3.615 €
S-210 PX	4.170 €
S-215 SX	3.840 €
S-215 PX	4.270 €
S-223 SX	4.580 €
S-223 PX	4.890 €
S-223 L PX	5.320 €
S-225 PX	5.720 €

Mod. Mini-Vac

Mod. S-210 PX



Mod. S-225 PX

PANEL SX
Envasado al vacío con control electrónico por sensor:

- Nivel de vacío programable por el usuario en%.
- Tiempo de soldadura controlado electrónicamente.
- Ciclo totalmente automático.

PANEL PX Desarrollada para poder responder a todas las exigencias posibles en envasado al vacío y con control electrónico regulado por sensor:

- Envasado con ciclo automático.
- Envasado con 17 programas individualizados ya creados para cada producto.
- Se pueden regular y memorizar 65 opciones
- Envasado con programas especiales para salsas y líquidos. (Ebol)
- Ciclos de vacío continuo.
- Ciclo Green - Vac (manual y automático)
- Ciclos con atmósfera progresiva regulable electrónicamente.
- Ciclos con vacío suave (control de vapor). Etc.
- Le permite crear programas nuevos, individualizados para cada producto a envasar con su descripción exacta, tantos programas como precise, en un número prácticamente ilimitado, realmente a su medida.

MODELO	Mini Vac	S–210 SX	S–210 PX	S–215 SX	S–215 PX
Dimensiones	260 x 400 x 220	400 x 440 x 350	400 x 440 x 350	440 x 480 x 430	440 x 480 x 430
Cámara	220 x 280 x 80	335 x 320 x 110	335 x 320 x 110	380 x 360 x 170	380 x 360 x 170
Bomba	4 m^3/ h.	10 m^3/ h.	10 m^3/ h.	16 m^3/ h.	16 m^3/ h.
Barra Soldar ((mm)	200	310	310	365	365
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Gas	NO	NO	SI	NO	SI
Potencia (kw)	0,2	0,6	0,6	0,6	0,6
Peso (kg)	17	40	40	50	50

MODELO	S–223 SX	S–223 PX	S–223–L PX	S–225 PX
Dimensiones	510 x 530 x 450	510 x 530 x 450	510 x 630 x 450	580 x 660 x 460
Cámara	445 x 410 x 200	445 x 410 x 200	445 x 510 x 200	510 x 480 x 200
Bomba	23 m^3/ h.	23 m^3/ h.	23 m^3/ h.	23 m^3/ h.
Barra Soldar ((mm)	420	420	420	2 x 470
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Gas	NO	SI	SI	SI
Potencia (kw)	0,9	0,9	0,9	0,9
Peso (kg)	68	68	77	85

Envasadoras al vacío
Serie Pie

Mod. S-225 DK

Sistema **PX**

- Totalmente construida en acero inox
- Bomba de vacío de alto rendimiento (99'9%)
- Tapa transparente de metacrilato
- Cuba acero inox. -3mm.- anti-corrosión (Din1.4301)
- Vacío controlado por sensor
- Doble soldadura
- Atmósfera progresiva (aireación soft) regulable
- Corte sobrante bolsa
- Con sistema PX

	PVP
Serie de Pie "PX"	
Mod. S-225 M PX	6.480 €
Mod. S-240 M PX	8.250 €
Mod. S-270 M PX	9.500 €
Serie doble campana "PX"	
Mod. S-225 DK PX	16.300 €
Mod. S-240 DK PX	17.500 €

Mod. S-240 PX — Panel de mandos digital de cristal líquido alfa-numérico — Mod. S-240 DK PX

Desarrollada para poder responder a todas las exigencias posibles en envasado al vacío y con control electrónico regulado por sensor:

- Envasado con ciclo automático.
- Envasado con programas individualizados - ya creados - para cada producto.
- Envasado con programas especiales para salsas y líquidos. (Ebol)
- Ciclos de vacío continuo.
- Ciclo Green - Vac (manual y automático)
- Ciclos con atmósfera progresiva regulable electrónicamente.
- Ciclos con vacío suave (control de vapor). Etc.
- Le permite crear programas nuevos, individualizados para cada producto a envasar con su descripción exacta, tantos programas como precise, en un número prácticamente ilimitado, realmente a su medida.

Serie de Pie - Sistema PX

MODELO	S–225 M PX	S–240 M PX	S–270 M PX
Dimensiones	580 x 660 x 980	700 x 660 x 980	570 x 770 x 980
Cámara	510 x 480 x 210	640 x 480 x 210	515 x 590 x 240
Bomba	23 m^3 / h.	40 m^3 / h.	63 m^3 / h.
Barra Soldar (mm)	2 x 470	2 x 470	500
Voltaje / Potencia (kw)	3 x 400 + N (230) v / 0,9	3 x 400 + N (230) v / 1,6	3 x 400 + N (230) v / 2,2
Gas	SI	SI	SI
Peso (kg)	160	160	195
Ruedas	SI	SI	SI

Serie de Pie - Doble Campana - Sistema PX

MODELO	S–225 DK PX	S–240 DK PX
Dimensiones	1180 x 660 x 1030	1450 x 660 x 1030
Cámara	2 x (510 x 480 x 210)	2 x (640 x 480 x 210)
Bomba	40 m^3 / h.	63 m^3 / h.
Barra Soldar (mm)	4 x 470	4 x 470
Voltaje / Potencia (kw)	3 x 400 + N (230) v. / 1,6	3 x 400 + N (230) v. / 2,2
Gas	SI	SI
Peso (kg)	250	310
Ruedas	SI	SI

Envasadoras al vacío con **Barquetas**

Sistema PX

- Funcionamiento automático con sensor
- Programas individualizados para cada producto
- Programa especial para termosellar barquetas - sin vacío

Multipacker permite el envasado de bolsas o barquetas. En un minuto transformará la multipacker de una envasadora de bolsas a una de barquetas con y sin inyección de gas.

Mod. S-220 Multipacker

- Totalmente construida en acero inox
- Bomba de vacío de alto rendimiento (99,9%)
- Vacio controlado por sensor
- Atmosfera progresiva
- Corte de film manual
- Equipadas con inyección de gas inerte
- Dotación: - 1 molde
  - 1 bobina film

Accesorios	PVP
Moldes	
S-220 MP	706 €
Film PP para:	
S-220	206 €

	PVP
Mod. S-220 MP	11.500 €

Detalle envasado barquetas

Detalle envasado bolsas
(accesorios en dotación)

Caracteríticas de los modelos

MODELO	Dimensiones	Cámara	Bomba	Voltaje	Potencia	Barra Soldar	Medidas max./ molde	Presión trabajo	Peso	Ciclos/ minuto
S-220 MP	840 x 600 x 420	425 x 410 x 175	23 m^3/ h.	1 x 230 v	1,6 / 4 Kw	1 x 425 mm	320 x 320 x 80	3 bar (gas)	85 Kg	1 - 2

BANDEJAS

Modelo	Descripcion	Capacidad (ml.)	Unidades Caja	Bandejas /molde
GBB-200	Bandeja 173 x 129 x 18	200	1200	4
GBB-350	Bandeja 173 x 129 x 25	350	800	4
GBB-500	Bandeja 173 x 129 x 34	500	800	4
GBB-650	Bandeja 173 x 129 x 50	650	800	4
GBB-950	Bandeja 203 x 158 x 51	950	300	2
GBB-850	Bandeja 263 x 157 x 30	850	300	2
GBB-1400	Bandeja 263 x 157 x 50	1400	300	2
GBB-2000	Bandeja 263 x 157 x 80	2000	300	2
GBB-2100	Bandeja 316 x 261 x 34	2100	200	1
GBB-2850	Bandeja 316 x 261 x 50	2850	200	1
GBB-4250	Bandeja 316 x 261 x 80	4250	200	1

Barquetas termosellables al vacío

Disponible en diferentes materiales:
PP / PP-EVHO-PP (barrera).
Cierre con film sellable por calor.
Precios variables según cantidad y material

Envasadoras al vacío de **Sobre-mesa**

Ciclos automáticos controlados por tiempo

Mod. V 20 T

- Construcción en acero inox
- Tapa transparente de metacrilato
- Bomba de alto rendimiento
- Proceso de envasado automático controlado electrónicamente
- Doble soldadura (barra desmontable)
- Soldadura mediante pistón neumático
- Atmósfera progresiva

Modelos por Tiempo

	PVP
V-6 T	2.095 €
V-8 T	2.445 €
V-10 T	2.870 €
V-20 T	3.050 €
V-220 T	3.470 €

Mod. V 8 T

Mod. V 10 T

Barra soldar con pistones

Micro y aspiración

Bisagra

Detalle panel de mandos por tiempo

MODELO	V 6 - T	V 8 - T	V 10 - T	V 20 - T	V 220 - T
Dimensiones	340 x 460 x 325	410 x 455 x 360	480 x 560 x 440	480 x 560 x 440	610 x 575 x 440
Dimensiones cámara	280 x 355 x 90	350 x 350 x 120	450 x 420 x 180	450 x 420 x 180	550 x 470 x 180
Bomba	6 m^3 / h	8 m^3 / h	12 m^3 / h	20 m^3 / h	20 m^3 / h
Barra Soldar (mm)	270	340	410	410	450
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Potencia (kw)	0,26	0,35	0,54	0,75	0,75

Envasadoras al vacío de **Sobre-mesa**

Ciclos automáticos controlados por sensor

Mod. V 20 S

- Programas de envasado memorizados
- Gas inerte de serie
- Construcción en acero inox
- Tapa transparente de metacrilato
- Bomba BUSCH de alto rendimiento
- Proceso de envasado automático controlado electrónicamente
- Doble soldadura (barra desmontable)
- Soldadura mediante pistón neumático

Modelos por Sensor

	PVP
V8 S	2.975 €
V10 S	3.325 €
V20 S	3.610 €
V220 S	4.295 €

Mod. V8 S

Mod. V10 S

NUEVOS PROGRAMAS,
PARA LAS MAS MODERNAS TECNICAS CULINARIAS

ATMOSFERA PROGRESIVA "Soft Air"
Evita deformaciones de los alimentos.

VACIO EXTRA
Prolonga el tiempo del ciclo de vacío, para alimentos porosos, fuerza la salida del aire del interior del producto, ideal para realizar impregnaciones.

PROGRAMAS MEMORIZADOS
De fácil acceso, posibilidad de modificar o crear programas nuevos.

GAS INERTE
Protege productos frágiles, evita que se deformen y prolonga la vida de los alimentos más delicados.

LIQUIDOS
Evita derramamientos de salsas y líquidos.

MULTI-CICLOS "OSMOSIS"
Repite el ciclo de vacío hasta 9 veces. Ideal para aromatizar productos y realizar impregnaciones en carnes, frutas, verduras,...

STOP-VAC "Vacío Stand-by"
Mantiene el vacío en la cámara indefinidamente.Acelera la maceración o marinado de los alimentos, pensado para realizar espumas sólidas, mousses, soufflés, chocolates aireados...

MODELO	V 8 - S	V 10 - S	V 20 - S	V 220 - S
Dimensiones	410 x 455 x 360	480 x 560 x 440	480 x 560 x 440	610 x 575 x 440
Dimensiones cámara	350 x 350 x 120	450 x 420 x 180	450 x 420 x 180	550 x 470 x 180
Bomba	8 m^3 / h	10 m^3 / h	20 m^3 / h	20 m^3 / h
Barra Soldar (mm)	340	410	410	2 x 450
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Potencia (kw)	0,44	0,54	0,75	0,75

Envasadoras al vacío
Serie Pie

Ciclos automáticos controlados por:
- Tiempo
- Sensor

- Construcción en acero inox
- Tapa transparente de metacrilato
- Bomba BUSCH de alto rendimiento
- Proceso de vacío controlado electrónicamente
- Dos barras de soldar (en "L" o en paralelo)
- Doble soldadura
- Atmósfera progresiva
- Modelos por sensor con:
  - · Programas de vacío
  - · Gas inerte

Modelos por Tiempo

	PVP
V640 TM	6.395 €
V663 TM	6.990 €
V763 TM	8.760 €
V7100 TM	9.870 €

Modelos por Sensor

	PVP
V640 SM	6.715 €
V663 SM	7.410 €
V763 SM	9.080 €
V7100 SM	11.260 €

Mod. V 640 SM

Mod. V 100 TM

Micro y aspiración

Panel sensor

Panel tiempo

MODELO	V 640 TM	V 663 TM	V 763 TM	V 7100 TM	V 640 SM	V 663 SM	V 763 SM	V 7100 SM
Dimensiones	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040	1000x705x1040	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040	1000x705x1040
Dimensiones cámara	680x470x200	680x470x200	880x600x200	880x600x200	680x470x200	680x470x200	880x600x200	880x600x200
Bomba BUSCH	40 m^3 / h	63 m^3 / h	63 m^3 / h	100 m^3 / h	40 m^3 / h	63 m^3 / h	63 m^3 / h	100 m^3 / h
Barra Soldar (mm)	580+450	580+450	780+580	780+580	580+450	580+450	780+580	780+580
Barra Soldar (unidad)	2	2	2	2	2	2	2	2
Voltaje (v)	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Potencia (kw)	1,12	1,5	1,5	2,25	1,12	1,5	1,5	2,25

Bolsas para envasado al vacío

Bolsas 90 micras

Mod. bolsas	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
B1420	14 x 20 cm	1000	52 €
B1520	15 x 20 cm	1000	55 €
B1525	15 x 25 cm	1000	62 €
B1725	17,5 x 25 cm	1000	78 €
B2030	20 x 30 cm	1000	99 €
B2040	20 x 40 cm	1000	129 €
B2135	21 x 35 cm	1000	115 €
B2530	25 x 30 cm	1000	120 €
B2535	25 x 35 cm	1000	148 €
B2540	25 x 40 cm	1000	168 €
B3040	30 x 40 cm	1000	198 €
B3550	35 x 50 cm	500	122 €

Parches bolsas vacío cocción

Modelo	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
Parche (sonda corazón)	2 metros	1	138 €

Bolsas 145 micras

Mod. bolsas	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
B2030–145	20 x 30 cm	1000	135 €
B2535–145	25 x 35 cm	1000	189 €
B3140–145	31 x 40 cm	1000	273 €
B3550–145	35 x 50 cm	500	198 €

Bolsas cocción

Mod. bolsas	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
B1627–T	16 x 30 cm	1000	103 €
B2030–T	20 x 30 cm	1000	146 €
B3040–T	30 x 40 cm	1000	294 €
B3550–T	35 x 50 cm	500	219 €

Bolsas retráctiles 60 micras

Mod. bolsas	Medidas (cm)	Unid./Caja	P.V.P.
B1520–R	15 x 20	1000	149 €
B2030–R	20 x 30	1000	222 €
B2535–R	25 x 35	1000	265 €
B3040–R	30 x 40	1000	335 €

VAC-STAR TECNOLOGIA "SOUS VIDE"

APARATOS DE COCCION AL VACIO VAC-STAR
EQUIPAMIENTO PROFESIONAL PARA GASTRONOMIA Y ALTA COCINA

Los aparatos **"sous vide" de VAC-STAR** son apreciados por muchos de los cocineros más reconocidos del mundo entero. En el año 2.007 empezamos con la producción de aparatos de alta precisión de cocción al vacío, basando nuestra investigación en las demandas reales de los profesionales de la cocina.
Los Baños Maria **"sous vide" de Vac-Star** se caracterizan por la precisión de la temperatura y su facilidad de manejo. Gracias a la ausencia de bomba de recirculación del agua y a su propio sistema de funcionamiento, nuestros aparatos necesitan muy poco mantenimiento y su nivel de consumo de energía se reduce a un nivel excepcional.
Carnes, pescados, aves, verduras o postres, con este sistema "sous vide" conseguirá nuevas y sabrosas recetas, de toda clase de productos. Envasados y protegidos por la bolsa de vacío, los alimentos obtienen cocciones ideales entre 25 y 95º C. en el baño maria. Un control preciso permite mantener la temperatura del agua entre 25 º y la ebullición a ± 0'1 º C durante el periodo de tiempo deseado.

VENTAJAS DEL PROCESO "SOUS VIDE"

- **PERDIDA DE PESO REDUCIDO** Ejemplo, la pérdida de peso se reduce a sólo el 5 %, (en cocción tradicional es del 40 %).
- **DISMINUCIÓN DE LOS COSTES DE ENERGIA** Consumo de 0'05 kw/h (CSC-09). Con 1 céntimo de euro puede utilizar el aparato 1'5 horas.
- **AHORRO DE TIEMPO** durante la cocción y la regeneración
- **POLIVALENCIA** en el servicio Cook & Chill.
- **ALIMENTOS MAS SABROSOS**, conservan su aspecto inicial. El aroma se intensifica.
- **COCCIONES DELICADAS**, repletas de esmero y cuidados, todas las vitaminas y valores nutritivos permanecen intactos (no se desecan, ni se oxidan, ni se lixivian).
- **NUEVOS PLATOS Y PRESENTACIONES**, conseguidos gracias a nuevos sabores y texturas.
- **AUMENTO DE CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD**, que le permitirá un servicio rápido que apasionará a sus clientes.

VAC-STAR, Serie CSC.

FABRICACION DE ALTA CALIDAD

Vac-Star es una empresa suiza de alta calidad con 40 años de experiencia en tecnología al vacío, produce envasadoras al vacío y aparatos Sous vide. Nuestros productos son de alto nivel cualitativo y le garantizan seguridad y longevidad.

PRINCIPIO DE LA AUSENCIA DE RECIRCULACION DEL AGUA.

La gama CSC de Vac-Star funciona con la ayuda de transmisión de calor. La convección mezcla el agua fría y caliente por el principio natural de la física, y permite una utilización sin mantenimiento ni problemas de la bomba.

TEMPERATURA CONSTANTE

La regulación de la temperatura PID está controlada por mini-procesadores de alta precisión. Esto permite minimizar las variaciones de temperatura a ± 0'1º C.

CONCEPTO COMPACTO

La gama CSC se concibe muy compacta y se reduce al mínimo, ya que la superficie del depósito no es superior al tamaño real de la cuba.

EFICIENCIA ENERGETICA Y COSTES VENTAJOSOS

Cuba de acero Inox de alta calidad, con sistema de aislamiento sofisticado que permite acumular el calor. Para mantener la temperatura, los aparatos CSC consumen muy poca energía. Un CSC- 09 consume 50 w /h, lo que representa un coste de 1 céntimo de euro por 1'5 horas de trabajo.

UTILIZACIÓN SENCILLA

Programación de temperatura y tiempo simple e intuitiva. Utilización eficaz.

ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DE ALTA CALIDAD

Permiten un calentamiento rápido cuando se introducen productos. Sólo con rapidez de recuperación de temperatura se obtiene una cocción ideal.

HIGIENE Y DISEÑO

Chasis de alta calidad y diseño, en acero Inox. Cuba con cantos redondeados permiten una limpieza fácil e higiénica. Tapa incluida.

SEGURIDAD

La gama CSC cumple la norma IP-56 que protege al aparato de salpicaduras de agua y le garantiza contra los daños del agua.
· Temporizador con señal óptica y acústica.
· Gran pantalla LED con buena visualización incluso a distancia.
· Aislamiento térmico. Dos asas laterales.
· Teclado recubierto e interruptor protegido contra salpicaduras.
· Grifo de vaciado.
· Temperatura entre 25 – 95 º C.
· Sistema de seguridad incorporado para evitar cualquier sobre-calentamiento, protege al aparato de cualquier falsa manipulación.
· Parrilla de seguridad.
· Tapa en acero Inox.

VAC-STAR, Serie CSC – CT

El modelo CT proporciona funciones suplementarias:
· Sonda y unidad de medida de temperatura integrada.
· Conmutación de º C a º F.
· Programación de 3 niveles de memoria.
· Programación de encendido y apagado.

Esta gama de alta tecnología permite dirigir el proceso de temperaturas complejo y responde a todas sus exigencias. Una programación única de producción es suficiente para garantizar una alta y constante calidad de los productos.

Cocción al vacío CSC

MOD. CSC-20-CT
(Con sonda)

¡La cocción al vacío al alcance de todos!

- Control temperatura mediante microprocesador
- Mantenimiento constante de la temperatura
- Display digital de máxima precisión + - 0'2 ºC
- Circulación convectiva del agua
- Mínimo consumo eléctrico
- Muy fáciles de manejar y limpiar
- Modelo CSC-20 - CT, dotado de SONDA TÉRMICA

"Roast-beaf"
Cocinado al vacío con CSC

Accesorios
Parches y bolsas de vacío

Consultar página 70

	PVP
Mod. CSC-09	890 €
Mod. CSC-20	990 €
Mod. CSC-43	1.530 €
Mod. CSC-58	1.750 €
Mod. CSC-20-CT	1.480 €

MOD. CSC-09

MOD. CSC-20

MOD. CSC-43

¡Funcionamiento realmente simple!

- Se envasa al vacío el producto a cocer
- Se programa la temperatura y el tiempo deseados
- Se sumerge la bolsa en el agua de la cubeta
- Nos avisará automáticamente del final del proceso
- Posibilidad de trabajar con sonda al corazón (opcional)

VENTAJAS:

- La cocción al vacío resalta el sabor de los alimentos
- Los productos envasados al vacío se cuecen a baja temperatura (entre 56 y 95 ºC)
- Sabores naturales, mantiene colores y aspecto de los alimentos.
- Sin pérdida de sustancias nutritivas.
- Las pérdidas de peso se reducen un 50%
- Ahorro de tiempo, por reestructuración de la producción

Vac-Star, con mas de 40 años de experiencia en la fabricación de envasadoras al vacío es reconocida en el mundo entero.

Ahora su experiencia y colaboración con ingenieros, jefes de cocina y Escuelas de Hostelería suizas y el profesor Dr. Thomas Vilgis, Max Planck del Instituto Meyence (Suiza) han desarrollado el nuevo aparato **CSC**.

MODELO	LITROS - Capacidad -	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	VOLTAJE (v)	POTENCIA (w)
CSC – 09	9	339 x 275 x 291	1 x 230	500
CSC – 20	20	535 x 335 x 291	1 x 230	1000
CSC – 43	43	665 x 535 x 291	1 x 230	2000
CSC – 58	58	665 x 535 x 291	1 x 230	2400
CSC – 20 – CT con sonda	20	535 x 335 x 291	1 x 230	1000

Termostato de inmersión con agitador

COCCIÓN AL VACÍO CON TEMPERATURA CONTROLADA

Una técnica culinaria que ha irrumpido con furor por sus múltiples ventajas tanto en calidad del producto, ventajas económicas y de organización.

- Panel con dígitos de gran tamaño
- Alarma y protección en caso de falta de agua.
- Función tiempo de 1 minuto a 99 horas
- Resistencia en acero inox
- Pantalla LCD de alto contraste
- Protección de sobre carga
- Precisión, gran estabilidad temperatura +/- 0,05ºC
- Rango temperatura: hasta 99ºC
- Utilización muy simple e intuitiva
- Se adapta a cubetas G N
- 100% fabricado en UE ingeniería suiza

DATOS TÉCNICOS

- Potencia 1300 W
- Capacidad máxima 40 litros
- Circulación bomba: 16 L/min.
- Voltaje 230 V - 50Hz
- Peso 2,5 kg
- Dimensiones: 360x100x160 mm

	PVP
Mod. Romag Chef	495 €
Bolitas flotantes (100/u)	25 €

"SOUS VIDE" LA COCCION SIEMPRE "AL PUNTO"

(por el profesor D. Thomas Vilgis, Max Planck Instituo Mayenne (Suiza)

PROCESO

Temperatura elevada y tiempo largo de cocción son la causa nº 1 de errores en la cocción de alimentos ricos en proteínas. El pescado y la carne se desecan y quedan duros.

En cocción tradicional (contacto directo con el agua) el alimento puede modificar su sabor y/o aroma.

Por tanto, para un control de la temperatura y una transmisión de calor precisa sin contacto directo con el agua, la cocción al vacío es la mejor solución. Con la técnica "SOUS VIDE" (al vacío), es posible obtener resultados culinarios muy satisfactorios con la adaptación de bajas temperaturas de cocción (entre 50 º y 85 ºC).

El proceso es realmente muy simple:

· Salar ligeramente el producto (si es necesario).
· Envasar al vacío
· Cocer en el Baño María (temperatura controlada)... *Pasado el tiempo requerido...*

La temperatura del agua = A la temperatura de cocción en el centro del producto.

· La carne se cocerá a la temperatura deseada (de 55 ºC, por ejemplo), según el grosor del alimento tardará más o menos tiempo.
· La ventaja fundamental indiscutible de la cocción sous vide:
· El procedimiento y el resultado de la cocción se consiguen ya que es un método físicamente exacto, muy simple y eficaz para conseguir la temperatura deseada del producto.

FÍSICA DE LAS PROTEÍNAS EN LA COCCIÓN AL VACIO "Sous Vide"

La carne y el pescado están compuestos en lo esencial de diferentes proteínas que realizan sobre el animal vivo las funciones biológicas: los músculos para el movimiento, tejidos conjuntivos para estabilizar, mioglobina para el transporte de oxigeno, etc.
La proteínas son moléculas "sensibles" que reaccionan al calor con reacciones importantes sobre la forma molecular, por tanto es muy importante actuar con precisión. La disposición molecular de las proteínas de la carne es un delicado equilibrio, ligeras modificaciones de temperatura rompen ese equilibrio.
Un exceso de temperatura desnaturaliza las proteínas y los jugos de la carne se separan de los tejidos. La carne se pone dura, el pescado de deseca, etc.
Con la cocción sous vide a baja temperatura la inmensa mayoría de proteínas se conservan perfectamente.
Igualmente interesante para la cocción de verduras, frutas, etc. conservan su color natural por la ausencia de oxigeno, productos como las manzanas, las alcachofas, etc. no se ponen negras, su estructura celular permanece estable.
Las pectinas no se disuelven, se mantienen como las hemicelulosas y las glicoproteínas en la estructura de celulosa. Esta técnica sous vide nos abre nuevas puertas, permiten por ejemplo que las patatas se puedan precocer (para freír posteriormente) a 60-65 ºC –según la variedad de la patata- sabiendo su porcentaje de contenido de pectina y almidón respecto a las proteínas. La estructura celular se mantiene y las patatas fritas realizadas serán muy crujientes.

IMPORTANCIA DE LA TEMPERATURA CONTROLADA

Es imprescindible mantener una temperatura constante para obtener una cocción perfecta, variaciones de solo + - 1º C. tienen efectos negativos, de ahí la importancia de la precisión de nuestros aparatos para cocción al vacío.
Por ejemplo: Si observamos un trozo de salmón, hasta una temperatura constante de 49 ºC. el color no cambia en absoluto, el agua no se evapora, está tierno y consistente y la sensación en boca es perfecta. Si se sobrepasan los 50 ºC, la albúmina se coagula en la superficie y aparecen puntos blancos que desmerecen la presentación del producto.

TABLA DE COCCION

En función al grosor del producto los tiempos varían según la tabla adjunta

Grosor (mm)	Tiempo (minutos)
10	3:30
30	32
60	128
90	195

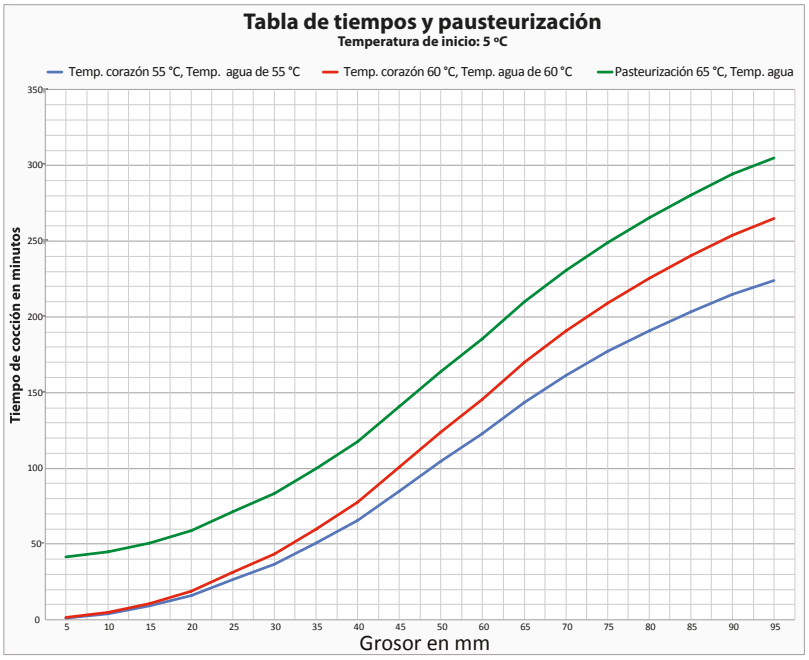
Valores indicativos para tiempos de cocción de la carne cocinada al vacío en baño maria a 60 ºC.

La carne rica en colágenos (carne magra, jarretes y otros productos de este tipo) precisan tiempos mas largos, hay diferentes tipos de colágenos y las temperaturas varían de 55 a 68 ºC, llegado a este punto los colágenos se transforman en gelatinas.

ETAPAS DE COCCIÓN, TIEMPOS DE COCCIÓN Y PASTEURIZACIÓN

Tipo cocción	Temperatura corazón
Muy poco hecha	46-50 ºC
Sangrante	51-53 ºC
Al punto	54-57 ºC
Medio	58-61 ºC
Bien hecha	62-75 ºC

Importante: después de la pasteurización es imprescindible enfriar rápidamente la temperatura con un abatidor de temperatura (en su defecto agua muy fría).



Pasteurización (línea verde) : La pasteurización es posible a partir de 60 °C.

Abatidores de temperatura
Multi-función INFINITY

Ha llegado.

Es touch, es multi función, es frio, es calor pero sobretodo es siempre garantía de un resultado perfecto.

Sabes cuál es la diferencia entre tenerlo y no tenerlo? Tu ganancia.

- **Abatimiento rápido** de temperatura
- **Ultra congelación**
- **Descongelación** rápida controlada
- **Fermentación**
- **Cocción** a baja temperatura
- **Ciclo combinado**

Todo esto y más es INFINITY

INFINITY El abatidor de temperatura que revolucionará tu trabajo

AFINOX

DESCONGELACION - FERMENTACION - COCCION A BAJA TEMPERATURA - ABATIMIENTO - CONGELACION - CONSERVACION

Infinity realiza automáticamente distintos ciclos sin tener que intervenir manualmente. Se puede programar para que trabaje durante la noche para descongelar la carne o el pescado, cocinarlos a baja temperatura, abatirlos rápidamente y conservarlos a + 3 ° C hasta el momento de la regeneración para el servicio.

FERMETACIÓN

Fermentación controlada del pan, sus derivados y productos a hornear, con ventilación regulable. Garantiza perfección y uniformidad del producto.

SRC PLUS - DESCONGELACIÓN RÁPIDA CONTROLADA

Permite descongelar hasta un 75 % más rápido sus alimentos. Controlado por tiempo o por sonda, con control permanente de la temperatura, sin riesgos de proliferación bacteriana y sin perdida de peso.

CONSERVACION

Al término de cualquier ciclo se realiza la conservación automática de los productos, por lo que se puede realizar durante la noche o en cualquier momento.

MULTILEVEL MANUAL

Permite la introducción de las bandejas en momentos diferentes, o de productos con tiempos distintos. Infinity avisa cada vez que una bandeja está lista.

COCCION A BAJA TEMPERATURA

Infinity cocina lentamente a baja temperatura productos frescos, abatidos o congelados, automáticamente, en tiempos muertos o en horas nocturnas. A nivel cualitativo, la cocción a baja temperatura es garantía de producto sano y gustoso, mantiene intactas sus propiedades y líquidos, permanecen tiernos y con un color uniforme. En términos de beneficio la cocción a baja temperatura reduce la perdida de peso un 20 % y el consumo de energía un 50 % respecto a la cocción a baja temperatura en un horno.

REGENERACION Y MANTENIMIENTO CALIENTE

Regenera producto refrigerado o incluso congelado, y lo mantiene caliente hasta el momento del servicio.

ABATIMIENTO RAPIDO DE LA TEMPERATURA

Ciclos automáticos para cada tipo de producto, carne, pescado, pasta, pan, fruta, verdura, dulces, etc,; y para estar mas seguro del resultado hay que seleccionar la tipología del alimento como carne con grasa, magra, asados, estofados….. dulces con fruta fresca, de horno, mousse …. Sólo por poner algunos ejemplos. También permite configurar los valores que requiera sus sistema de trabajo o producto a abatir.

CONGELACION RAPIDA

Mantiene intactas las características y aspecto alargando los tiempos de conservación en congelación. Ciclos automáticos muy simples para cada categoría de producto y con resultado perfecto. Apto para productos muy delicados de pastelería como mil hojas, croissants para larga conservación, etc.. Posibilidad de crear ciclos personalizados.

La gama INFINITY para
PASTELERÍA, panadería y heladería

La justa respuesta a las infinitas exigencias

Mandos

Mandos simples, claros e intuitivos en la pantalla Touche Screen de 7” con 16 millones de colores. Ciclos manuales para los que prefieren crear según su experiencia, o ciclos automáticos diferenciados y dedicados a la diversa tipología de productos, para los que eligen fiarse de la experiencia Afinox y de profesionales expertos.

Ciclo combinado

Simplicidad y programación en un touch

Infinity realiza automáticamente distintos ciclos seguidos sin intervención manual. Se puede programar para que trabaje durante la noche, por ejemplo descongelando croissants y después hacerlos fermentar, para cocer manzanas o peras y después enfriarlas, desecar la frurta sin ningúna intervención manual.

PANADERÍA

Organiza tu actividad y reduce el trabajo nocturno. Gracias al abatimiento rápido de la masa y a la congelación rápida del producto recién cocinado, evita mermas y controla todas las fases de elaboración. Programa ciclo combinado nocturno, para obtener una masa fermentada y abatida, siempre homogénea, lista para cocer tan pronto llegues.

Descongelación rápida controlada

Tus productos a la temperatura justa

- Croissants y dulces de hojaldre para fermentar y cocer
- Donut, roscos, roscones de reyes, buñuelos, hojaldres

Fermentación

Perfecta y uniforme, a su justa temperatura, a punto para hornear.

- Croissants
- Panetone, cocas, foccacias
- Pan
- Levadura madre

pastry

PASTELERÍA

No sólo de arte vive la pastelería, sino también de verdadera química aplicada, con dosis y tiempos medidos con exactitud. Resultado óptimo, costes inferiores de producción y más beneficios. Abatir y congelar aumentará la vida útil de sus ingredientes. Ciclo de fermentación en modalidad nocturna para reducir los costes de personal y tener a disposición croissants listos para hornear a primera hora de la mañana.

Cocción a baja temperatura

Infinitas aplicaciones de la fruta para diversos productos

- Confitar y semi-confitar fruta
- Cocción de la fruta
- Fermentación de la fruta
- Merengues y marrón glacé
- Yogurt
- Baja pasteurización

Abatimiento rápido

Mantiene todos los productos siempre intactos a la temperatura ideal para trabajar mejor

- Hojaldre y masas para trabajar
- Magdalenas, muffins, plum cakes crudos
- Tartas, tartas con fruta, bollos rellenos
- Fruta cocida o en almíbar
- Mousse

HELADERÍA

El helado perfecto, para hacer un helado blando y cremoso es necesario equilibrar las distintas características estructurales del producto. Los ciclos de congelación rápida del helado realizado después de la mantecación, impiden la pérdida de volumen del producto, la macro-cristalización de los líquidos y la separación del agua, azucares y grasas, posibilitan la perfecta conservación del producto.

Ice cream

Congelación rápida

Calidad constante para muchísimo tiempo

- Productos a conservar intactos por largo tiempo
- Bases y materia prima
- Sacher
- Nata, merengue, profiteroles
- Mousses, bavaresas y semifredos
- Borrachos y Savarín
- Fruta para decoración
- Helado para servir o conservar
- Helado, polos
- Praliné helado

Función multi-nivel

El tiempo justo para cada producto

- Mousse, bavaresas y semifredos
- Helado

Conservación automática

Al término de cada ciclo mantiene óptimamente tus productos

Abatidores Multi-función
INFINITY e INFINITY START

INFINITY, un solo aparato para:

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Fermentación controlada de productos a hornear
- **Cocción a baja temperatura**
- Conservación
- Multilevel manual
- Regeneración y mantenimiento caliente
- Ciclos combinados
- etc. etc.

Y con la más amplia información: HACCP, Videos demostrativos en pantalla, conexión USB, WIFI, Bluetooh, SD CARD, GSM...

Mod. INFINITY 5 GN 2/1
(Ruedas no incluidas)

INFINITY START

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Conservación
- Multilevel manual

Mod. INFINITY 5 GN 2/1
(Estructura 10 GN 1/1)

Mod. INFINITY 5 GN 2/1
(Estructura GN 2/1)

NUEVOS PROGRAMAS

- *Gastronomía*
- *Panadería*
- *Pastelería*
- *Heladería*

Mod. INFINITY

	PVP
Mod. Infinity 5	6.490 €
Mod. Infinity 5 - 2/1	8.470 €
Mod. Infinity 5 - 10 1/1	8.970 €
Mod. Infinity 8	8.450 €
Mod. Infinity 10	11.745 €
Mod. Infinity 15	14.270 €
Mod. Infinity 10 2/1	17.850 €

Mod. START

	PVP
Mod. 5 START	4.980 €
Mod. 5 START - 2/1	6.800 €
Mod. 5 START - 10 1/1	7.300 €
Mod. 8 START	6.780 €
Mod. 10 START	9.190 €
Mod. 15 START	10.820 €
Mod. 10 2/1 START	14.380 €

Mod. INFINITY 5

Mod. INFINITY 10

Mod. INFINITY 15

Mod. INFINITY 10 2/1

CICLOS / MOD. INFINITY	5	5 START	5 - 2/1	5 START 2/1	8	8 START	10	10 START	15	15 START	10 2/1	10 2/1 START
ABATIMIENTO Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)	• 25 kg	• 25 kg	• 35 kg	• 35 kg	• 35 kg	• 35 kg	• 45 kg	• 45 kg	• 70 kg	• 70 kg	• 70 kg	• 70 kg
CONGELACIÓN Rendimiento +90°/-18°C (240 min.)	• 15 kg	• 15 kg	• 25 kg	• 25 kg	• 25 kg	• 25 kg	• 30 kg	• 30 kg	• 50 kg	• 50 kg	• 50 kg	• 50 kg
DESCONGELACIÓN	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
CONSERVACIÓN	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
FERMENTACIÓN	•	- -	•	- -	•	- -	•	- -	•	- -	•	- -
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	•	- -	•	- -	•	- -	•	- -	•	- -	•	- -
BANDEJAS H 65 mm	5 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		5 2/1 - 10 1/1		8 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		10 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		15 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		10 G N 2 / 1 - EN 40 x 60	
Cubetas helado (5 Lt 165 x 360 x H120 mm)	6		12		12		18		21		24	
DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H)	790 x 778 x 850 mm		870 x 973 x 850 mm		790 x 778 x 1300 mm		790 x 778 x 1630 mm		790 x 778 x 1980 mm		1020 x 984 x 1843 mm	
Peso neto	100 kg		128 kg		126 kg		179 kg		225 kg		249 kg	
Voltaje	230 V / 50 Hz		230 V / 50 Hz		230 V / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz	
Máxima corriente adsorbida	7,73 A		9,72 A		9,72 A		7,4 A		10,5 A		10,5 A	
Potencia adsorbida	578 W		787 W		787 W		1590 W		2390 W		2390 W	

Conexión y control total

Puerto SIM CARD permite al modem GSM enviar al móvil del usuario eventuales SMS de alarma y de detención de la máquina.

Puerto SD CARD frontal con videos demostrativos sobre el uso y sobre el mantenimiento de Infinity.

Puerto USB para cargar y descargar tus recetas, los datos HACCP y eventuales actualizaciones del software.

WiFi y Bluetooth permiten la conexión al software de supervisión para la monitorización constante de los valores HACCP.

HACCP

HACCP bajo control

El gráfico real time visualiza en tiempo real la marcha de las temperaturas y del tiempo durante el ciclo en ejecución.
Los reports HACCP se visualizan para todos los ciclos realizados y se pueden descargar en un PC.
Infinity, es certeza de salubridad.

AIUTO

Videos demostrativos

Los videos User permiten un uso inmediato por parte del personal en cocina, eliminando los tiempos y costes de formación. Los videos Service ayudan al tecnico y contribuyen a disminuir los tiempos y los costes de manutención.
Infinity, te facilita el trabajo.

FOOD SCAN CON SONDA MULTIPUNTO

INFINITY es el único abatidor dotado de **sonda de aguja multipunto** de serie.
Los **4 puntos de lectura** permiten detectar la temperatura exacta del alimento de modo sencillo e inmediato. Incluso cuando la sonda no ha sido introducida correctamente, el equipo podrá realizar una lectura de las temperaturas en los 4 puntos, para detectar la temperatura más alta que será el punto de referencia para la consecución de la temperatura deseada. También están disponibles accesorios opcionales tales como la sonda inalámbrica WMP o la sonda al corazón calentada.

Alta eficiencia y bajos consumos

ALARMA

Auto diagnóstico sin seguros máquina

El auto diagnóstico y las acciones auto correctivas permiten evitar el seguro máquina y los correspondientes costos de falta de eficiencia, pudiendo igualmente usar la máquina hasta su reparación.
Infinity es un asistente de confianza.

ENERGÍA

Consumos siempre controlados

Sabes siempre cuanto consumes, gracias a la posibilidad de visualizar en la pantalla los consumos eléctricos de todos los ciclos realizados.
Además puedes monitorear constantemente la tensión de red para estar seguro que Infinity esté alimentado correctamente. **Infinity está siempre atento a tus consumos.**

ACCESORIOS									
MODELO INFINITY	**5**	**5 START**	**5 2/1**	**8**	**8 START**	**10**	**10 START**	**15**	**15 START**
SD Card con 22 vídeos demostrativos	Incluido	120 €	Incluido	Incluido	120 €	Incluido	120 €	Incluido	120 €
Tracer	120 €		120 €			120 €		120 €	
Supervisor wi-fi	410 €		410 €			410 €		410 €	
Kit GSM	660 €		660 €			660 €		660 €	
Sonda caliente al corazón	350 €		350 €			350 €		350 €	
Porta sonda para mousses, tartas y alimentos tiernos	25 €		25 €			25 €		25 €	
Esterilizador	1.045 €		1.045 €			1.045 €		1.045 €	
Iluminación por LED	n.d.	170 €	n.d.	n.d.	180 €	n.d.	190 €	n.d.	190 €
Puerta derecha	80 €		80 €			80 €		80 €	
Kit ruedas	220 €		220 €			220 €		Incluidas	
Kit guías pastelería (60 x 40)	295 €		440 €			546 €		740 €	
Válvula electrónica	595 €		595 €			595 €		595 €	
Condensación por agua	900 €		900 €			1.070 €		1.070 €	
Versión con grupo remoto	+15%		+15%			+15%		+15%	

Abatidores-congeladores rápidos

Serie FASTER

Mod. FASTER 5

Mod. FASTER 10

Mod. FASTER 15

- Guias para bandejas GN 1/1 o EN 60x40
- Display Led con mensajes en 5 idiomas
- Conexión USB para exportar datos HACCP
- Alarmas Audiovisuales.
- Aislamiento Ecofriendly HFO (ecológico)
- Construcción exterior en acero VAR-PET (5 años de garantía anticorrosión).
- Fácil limpieza (anti huellas).

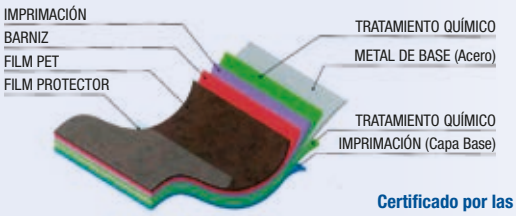
Funciones Nuevo Panel Touch Led

1) Abatimiento Automático (+3º)
2) Abatimiento Manual
3) Congelación Automática (-18º)
4) Congelación Manual
5) Descongelación
6) Descarche Manual
7) Exportación datos HACCP
8) Esterilizador (opcional)

Construcción exterior en acero varPET

PLANCHA DE ACERO REVESTIDA CON FILM PET. - 5 AÑOS DE GARANTÍA ANTI-CORROSIÓN

varPET es un material innovador, formado por una base metálica revestida con un extracto de barniz sobre el que se adhiere el film PET.



Gracias al revestimiento PET, el producto resulta además fácilmente limpiable, y muy resistente al efecto corrosivo de los ácidos. El producto varPET representa una de las tecnologías más innovadoras disponibles en el mercado actual del acero.

Certificado por las normativas UNI EN 10346, UNI EN 10130 y UNI EN 10088

ANTIMPRONTA
None Smear Surface

	PVP
FASTER–5	**3.295 €**
FASTER–10	**5.425 €**
FASTER–15	**7.185 €**

MODELO	FASTER–5	FASTER–10	FASTER–15
Dimensiones ext.	760 x 700 x 850	790 x 760 x 1630	790 x 760 x 1970
Capacidad bandejas	5 GN1/1 · 60 x 40	10 GN1/1 · 60 x 40	15 GN1/1 · 60 x 40
Potencia eléctrica (w)	1050	1550	3250
Potencia compresor	0,75 HP	1,5 HP	3 HP
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	3 x 400 + N
Producción kg/ciclo Abatimiento – Congelación	15 - 10	32 - 22	40 - 28

Abatidores Multifunción de Carro
INFINITY e INFINITY START

- Panel de Mandos “Touch Screen”, claro, simple y muy intuitivo.
- Ciclos manuales o con PROGRAMAS MEMORIZADOS para cada tipo de producto.

INFINITY, un solo aparato para:

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Fermentación controlada de productos a hornear
- **Cocción a baja temperatura**
- Conservación
- Multilevel manual
- Regeneración y mantenimiento caliente
- Ciclos combinados
- etc. etc.

Y con la más amplia información: HACCP, Videos demostrativos en pantalla, conexión USB, WIFI, Bluetooh, SD CARD, GSM...

INFINITY START

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Conservación
- Multilevel manual

Mod. INFINITY 20

Detalle Carro

Mod. INFINITY

	PVP
Mod. Infinity 20 4	28.990 €
Mod. Infinity 40 9	40.870 €

Mod. START

	PVP
Mod. START 20 4	22.720 €
Mod. START 40 9	33.075 €

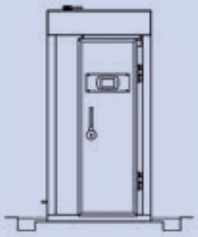
Mod. INFINITY 40

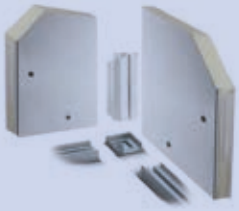
Unidades frigoríficas carenadas y silenciadas

Bajo impacto ambiental gracias al expansor ecológico y a los menores consumos asegurados por el aislamiento de la cámara de 80 mm de espesor de altas prestaciones.

Paredes de máximo espesor

Opciones Sin Rampa

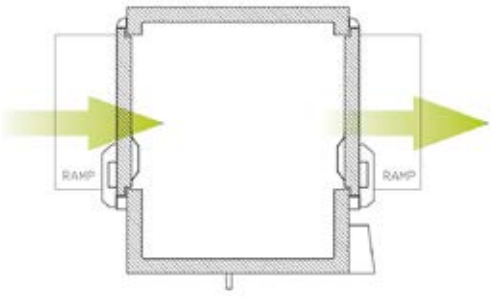




VERSIÓN PARA EMPOTRAR

MONTAJE SIN SUELO
(Solo refrigeración, No congelación).

Idóneo para cualquier tipo de carga, incluso líquidos, que requieran el acceso a la cámara sin rampa. * No se puede realizar en el modelo Compact.



Puerta pasante

MODELO	INFINITY 20 - 4 HP	START 20 - 4 HP	INFINITY 40 - 9 HP	START 40 - 9 HP
ABATIMIENTO Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)	• 110 kg	• 110 kg	• 200 kg	• 200 kg
CONGELACIÓN Rendimiento +90°/-18°C (240 min.)	• 95 kg	• 95 kg	• 175 kg	• 175 kg
DESCONGELACIÓN	•	•	•	•
CONSERVACIÓN	•	•	•	•
FERMENTACIÓN	•	- -	•	- -
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	•	- -	•	- -
Carro G N 1 / 1 (modelo 74707412 mm)	1 (opcional)	1 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)
Carro G N 2 / 1 (modelo 74707414 mm)	- -	- -	1 (opcional)	1 (opcional)
Carro E N 400 x 600 (modelo 74707416 mm)	1 (opcional)	1 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)
Carro E N 800 x 600 (modelo 74707418 mm)	- -	- -	1 (opcional)	1 (opcional)
DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H)	CELDA 1190x1332x2490 mm UNIDAD 1352x732x892 mm	CELDA 1190x1332x2490 mm UNIDAD 1352x732x892 mm	CELDA 1390x1532x2490 mm UNIDAD 1700x940x1500 mm	CELDA 1390x1532x2490 mm UNIDAD 1700x940x1500 mm
Peso neto	CELDA 520 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 520 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 650 kg UNIDAD 439 kg	CELDA 650 kg UNIDAD 439 kg
Voltaje	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz
Máxima corriente adsorbida	21 A	21 A	24 A	24 A
Potencia adsorbida	3250 W	3250 W	5420 W	5420 W

Dotaciones estándares

Tirador puerta ergonómico

Guarniciones energy-saving con eficiencia mayor del 50%

Conexiones rápidas reducen los costes de manutención

Cuadro eléctrico extraible facilitan la manutención

SD CARD con video ejemplificativos (solo para modelos START)

Dotaciones opcionales

Válvula termostática para reducir el consumo energético

Kit GSM para enviar SMS y visualizarlos en la pantalla y para recibir SMS de alarma y estado de la maquina

Aplicación TRACER para una visualización simplificada de los datos HACCP

Supervisor wi-fi

Kit guías para bandejas pastelería EN 660x400 (mod. 5-8-10-15 bandejas)

Carros porta bandejas: GN1/1, GN2/1, EN 400x600, EN 800x600

Sonda de calentamiento rápido

Esterilizador

Iluminación con LED (solo para modelos START)

ACCESORIOS				
MODELO	INFINITY	START	INFINITY	START
	4 HP	4 HP	9 HP	9 HP
SD Card con 22 vídeos demostrativos	Incluido	120 €	Incluido	120 €
Tracer	120 €	120 €	120 €	120 €
Supervisor wi-fi	410 €	410 €	410 €	410 €
Kit GSM	660 €	660 €	660 €	660 €
Sonda caliente al corazón	350 €	350 €	350 €	350 €
Portasonda para mousses, tartas y alimentos tiernos	25 €	25 €	25 €	25 €
Esterilizador	1.045 €	1.045 €	1.045 €	1.045 €
Puerta apertura derecha	320 €	320 €	320 €	320 €
Puerta pasante	2.295 €	2.295 €	2.295 €	2.295 €
Válvula electrónica	595 €	595 €	595 €	595 €
Versión sin grupo	ND	13.400 €	ND	18.500 €
Versión con grupo remoto	De serie	De serie	De serie	De serie
Versión 3 x 230V / 60Hz	+ 5%	+ 5%	+ 5%	+ 5%
Embalaje caja madera	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido

Abatidores de Carro con GRUPO INTEGRADO
INFINITY 40 COMPACT

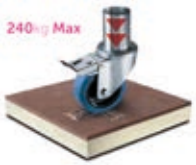
El recién nacido de la familia INFINITY, es la revolución de la gama para carros. El único compacto gracias a la unidad integrada 4HP situada en el techo.

- A pesar de su tamaño reducido (1290x1176x2480mm) posibilita el abatimiento de 110Kg y la congelación de 95Kg de producto
- Sencillo de usar e instalar, elimina los costes y tiempos de montaje del abatidor tradicional para carros

Recomendado para hoteles, caterings, laboratorios de banquetes, pastelería o gastronomía de tamaño mediano-grande o actividades de restauración colectiva.

Opción Puerta Pasante

MODELO	INFINITY 40 COMPACT STAR
Dimensiones (mm)	CÁMARA + UNIDAD 1290 x 1176 x 2480
Absorción (-30/+40)	3250 (W) 21 (A)
Potencia frigorífica (-10/+40)	12740 (W)
Potencia frigorífica (-30/+40)	5060 (W)
Capacidad carros (Dim. internas 680 x 815 x 1800 mm.)	2 GN 1/1 - 2 EN 40x60 1 GN 2/1 - 1 EN 60x80
Voltaje / Frecuencia	400 / 3 + N + T / 50



Fácil, es Táctil

Disponible en las versiones software Gastronomy o Pastry, la interfaz gráfica con pantalla 7" y 16mil colores, asiste y ayuda al operador en la ejecución de ciclos automáticos o manuales, gracias a mandos simples, claros e intuitivos y al sistema TOUCH.

Suelo resistente a cargas importantes

Práctico y fácil de limpiar gracias a los perfiles en «U» y a los cantos redondeados, el suelo de las cámaras modulares ROLL IN es resistente y seguro gracias al fondo de espuma de poliuretano revestida con laminado fenólico de vanguardia de 10 mm y al acabado superficial antideslizante, ideal para garantizar máxima estabilidad del operador durante las operaciones de carga y descarga de la cámara.

PVP

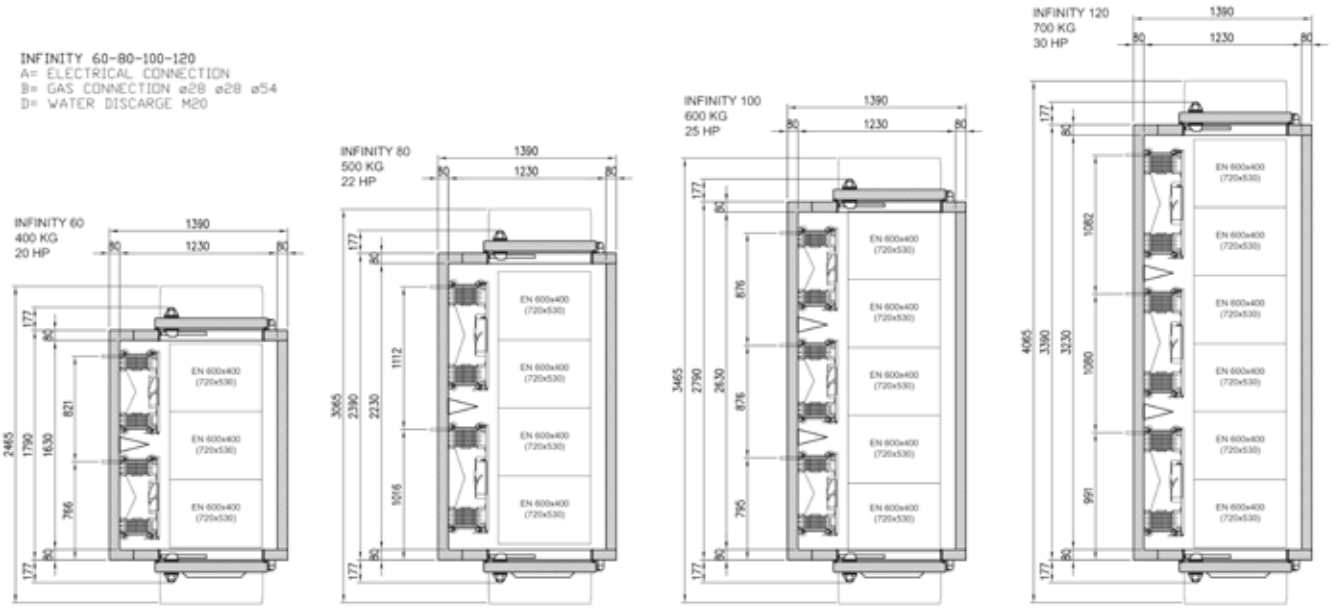
Mod. START 40 Compact ..... 21.900 €

Mod. INFINITY 40 Compact ... 28.900 €

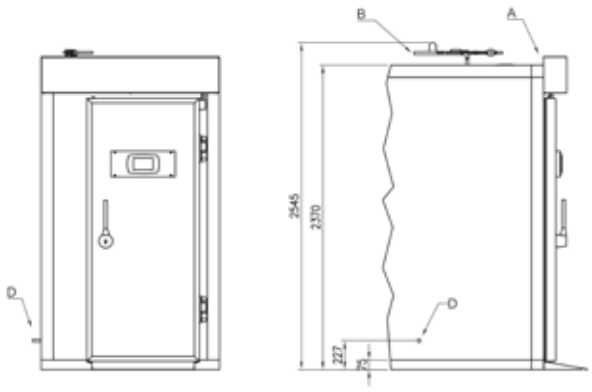
Túneles modulares
INFINITY 60 - 80 - 100 - 120

- Abatimiento
- Congelación
- Descongelación rápida controlada
- Construido en acero inox AISI 304
- Paneles con 80 mm. de aislamiento
- Fondo aislado
- 2 rampas en acero ixox
- 2 puertas

Croquis, Dimensiones y capacidades:



Esquema composición Infinity-60



	PVP
INFINITY 60 START 20 HP (SIN GRUPO).....	34.180 €
Unidad 20 HP *.....	20.700 €
INFINITY 80 START 25 HP (SIN GRUPO).....	37.780 €
Unidad 25 HP *.....	29.600 €
INFINITY 100 START 30 HP (SIN GRUPO).....	46.500 €
Unidad 30 HP *.....	30.800 €
INFINITY 120 START 15+15 HP (SIN GRUPO)....	50.900 €
Unidad 15+15 HP *	51.100 €

*Los precios de los abatidores son sin grupo.
Debajo del PVP de cada modelo se indica la unidad correspondiente y el precio.

MODELO	60 - 400 K	80 - 500 K	100 - 600 K	120 - 800 K
Dimensiones exteriores (mm)	1390 x 2465 x 2545	1390 x 3065 x 2545	1390 x 3465 x 2545	1390 x 4065 x 2545
Luz puerta útil (mm)	780 x 2100	780 x 2100	780 x 2100	780 x 2100
Dimensión interna útil	780 x 1630 x 2010	780 x 2230 x 2010	780 x 2630 x 2010	780 x 3230 x 2010
Espesor aislamiento (mm)	80	80	80	80
Clase climática (index)	7	7	7	7
Producción abatimiento kg / 90' (+90° +3°)	400	500	600	800
Producción congelación kg / 270' (+90° -18°)	350	450	550	750
Centralina elctrónica ARAGON	Touch -7"	Touch -7"	Touch -7"	Touch -7"
Tensión y frecuencia (V - Hz)	3 x 400 + N + T / 50	3 x 400 + N + T / 50	3 x 400 + N + T / 50	3 x 400 + N + T / 50
Máxima corriente absorbida (A)	50	52	60	68
Unidad condensadora	20 HP	22 HP	25 HP	30 HP
MODELO	**60**	**80**	**100**	**120**
Compresor - BITZER	4G - 20,2 Y	6J - 22,2 Y	6H - 25,2 Y	6G - 30,2 Y
Potencia frigorífica W (-10° C / +40°C)	47300	52600	61600	69300
Potencia frigorífica W (-30° C / +40°C)	19250	20900	24700	27900
Gras refrigerante	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
Potencia absorbida W (-30° C / +40°C)	12300	13340	15820	17900

Vista panorámica de la fábrica INOXTREND

Soluciones estudiadas para facilitar el trabajo

La más extensa gama de hornos del mercado

GAMA

Incluye modelos:

- Eléctricos y a gas
- Mixtos con boiler o a inyección directa
- A convección con y sin humidificación
- Con paneles de mandos analógicos, electrónicos o programables
- Con exclusivo sistema de lavado con pastillas (mod. programables)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construcción en acero inoxidable 18/10 Aisi 304
- Cámara de cocción estanca, con esquinas redondeadas
- Ventiladores en Aisi 316
- Sistema de producción del calor completamente en el interior de la cámara de cocción (XT BOXTOR®)
- Calentamiento con resistencias electricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800 (mod. electricos)
- Calentamiento con sistema presurizado (premezcla total de aire y gas) (XT PREMIXER para mod. gas)
- Dispositivo para inyección agua a impulsos (mod. programables)
- Dispositivo para la evacuación del exceso de humedad con sistema de seguridad para sobrepresiones
- Señalización visual presencia anomalías

SISTEMAS / MODALIDADES DE COCCIÓN

- Convección, convección+vapor, vapor
- Cocción programable, utilizando recetas pregrabadas o recetas libres, con gestión automática de las cocciones (mod. programables)
- Con sonda al corazón y control Delta T, “Cook & Hold”, regeneración
- A vapor a baja temperatura, lenta a baja temperatura, deshidratación, cocina al vacío, pasteurización…

Tecnología INOXTREND

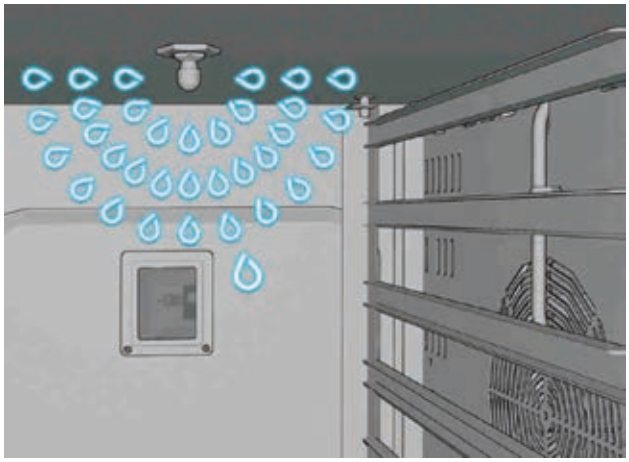
XT BOXTOR

El paso adelante de Inoxtrend, todo el calor en la cámara!

En los **sistemas tradicionales** (A), cámara y deflector son los elementos técnicos que permiten direccionar el aire caliente hacia los alimentos. Problema: cámaras de compleja costrucción, componentes de difícil acceso. Con la tecnología **XT BOXTOR** (B), gracias a un exclusivo bafle®, giratorio y extraible, que direcciona el aire caliente sobre los alimentos, se soluciona el problema: la cámara es lineal y los componentes resultan de facil inspección.

XT MULTI CLEANER

Lavado automático cámara cocción "XT cleaner"



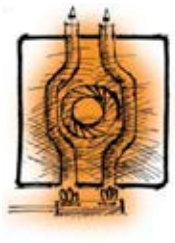
Novedoso sistema de lavado automático de la cámara de cocción mediante pastillas de detergente y abrillantador.

DETABINOX BRILLINOX

XT FORCE XT PREMIXER

Innovación Inoxtrend: pareja ganadora para los hornos de gas !

XT FORCE



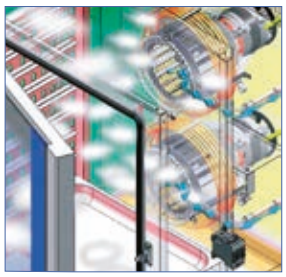
XT FORCE: la nueva tecnologia Inoxtrend constituida por el quemador, posicionado en el interior de un innovador generador térmico. Resiste a temperaturas muy altas y está posicionado completamente en el interior de la cámara de cocción. Las ventajas son evidentes:
La eficiencia térmica mejora del 30%; los tiempos para la puesta en temperatura del horno son muy cortos y las cocciones más rapidas.

XT PREMIXER es el sistema electronico que genera un fluído de combustión optimo (aire y gas siempre en las cantidades ideales), para el correcto funcionamiento del quemador, incluso en camaras de combustión hermeticamente cerradas.

DOS SISTEMAS DE GENERAR VAPOR

Mixto Directo
Humedad y ventilación

DIRECT SYSTEM Vapor generado mediante la inyección de agua sobre el ventilador. Gracias al dispositivo XT CLIMA se alcanza el porcentaje de vapor deseado.



XT PREMIX (para modelos eléctricos o a gas)

Mixto con Boiler
"steam accumulator"

Sistema automático para una rápida y elevada disponibilidad de vapor saturado homogeneo.

Modelos eléctricos o a gas

Boiler con alimentación eléctrica

Boiler con alimentación a gas

Hornos Mixtos Directos eléctricos
Serie Nice Snack

Ideal para cocinas con reducido espacio

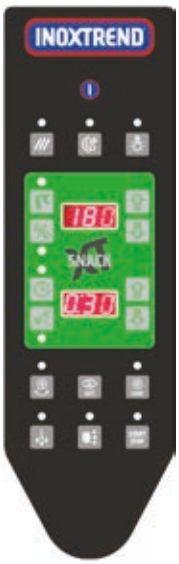
- Puerta con doble cristal
- Luz interior
- Válvula evacuación de vahos
- Cámara cocción con cantos redondeados
- Distancia entre guías: 67 mm
- Entrada bandejas longitudinal
- Ciclo de enfriamiento rápido

Mod. SDE-107 E

Panel SDA/RDA

Analógico Mod. SDA

- **Con selector de ciclos**
- **Vapor**
- **Convección**
- **Mixto**



Panel SDE

Electrónico Mod. SDE

- **Vapor**
- **Convección**
- **Sonda corazón (opcional)**

Dotación
· 1 Parrilla

Accesorios recomendables
· Kit desagüe
· Ducha lavado cámara
· Descalcificador de agua

Accesorios

Sonda Corazón (Para Mods. SDE) ..... 180 €

Consultar página 115

Mod. SDA 304 E

Mod. SDE-104 E

Mod. SDE-107 E

Cocciones y otras modalidades de funcionamiento

	Cocción a convección	Campo de temperatura entre 50º C y 270º C
	Cocción a vapor	Campo de temperatura entre 50º C y 100º C
	Cocción a convección - vapor	Campo de temperatura entre 50º C y 270º C
	Enfriamiento rápido	Enfriamiento rápido de la cámara de cocción, con puerta abierta, por medio del ventilador de la cámara de cocción

XT SNACK piccolo chef está hecho utilizando los mismos materiales y las mismas soluciones tecnológicas de las grandes hornos profesionales **INOXTREND**, para de garantizar un alto nivel de calidad.

Facilidad de uso, seguridad de los resultados de cocción, eficiencia en el consumo, agradables estéticamente, fiabilidad total: cada detalle ha sido estudiado a fondo hasta encontrar la solución adecuada.

XT SNACK piccolo chef es el horno más adecuado para cocinar de forma profesional en espacios reducidos (bares, cafeterias, tiendas gastronómicas, carnicerías etc…).

La gama **XT SNACK piccolo** chef pensada para quien trabaja, para satisfacer las distintas formas de vivir la pequeña cocina profesional, entre tradición e innovación.

Hornos mixtos directos - eléctricos

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	PVP
SDA-304 E	4 G N 2/3	4 / 2'7	3 x 400 + N / 230 V	600 x 690 x 480	2.540 €
SDA-104 E	4 G N 1/1	5'2 / 3'5	3 x 400 + N / 230 V	600 x 870 x 480	2.890 €
SDE-104 E	4 G N 1/1	5'2 / 3'5	3 x 400 + N / 230 V	600 x 870 x 480	3.125 €
SDA-107 E	7 G N 1/1	7,5	3 x 400 + N	600 x 870 x 700	3.390 €
SDE-107 E	7 G N 1/1	7,5	3 x 400 + N	600 x 870 x 700	3.590 €

Hornos Mixtos Directos eléctricos
Nice+ Simple

- Reducidas dimensiones exteriores
- Entrada bandeja longitudinal
- Luz interior
- Distancia entre guías: 67 mm
- Doble velocidad mod. RDT Touch Small
- Sonda al corazón mod. RDT Touch Small
- Válvula evacuación de vahos
- Lavado de cámara automática (modelos RDT Touch Small)
- Acceso interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos programables RDT Touch Small (150 programas almacenados y disponibilidad para otros 150)

Mod. RDE-115 E
(soporte integrado)

Accesorios recomendados:
· Kit desagüe
· Ducha lavado cámara
· Descalcificador de agua

Accesorios	PVP
Sonda corazón (Para Mod. RDE)	180 €
Consultar página	115

Panel Analógico

Mod. RDA

- **Con selector de ciclos**
- **Vapor**
- **Convección**
- **Mixto**

Panel Electrónico

Mod. RDE

- **Vapor**
- **Convección**
- **Mixto**
- **Sonda al corazón (opcional)**

Panel Programable Touch Small

Mod. RDT

- **Programas automáticos de cocción**
- **Vapor**
- **Convección**
- **Mixto**
- **Sonda al corazón**
- **Lavado automático**
- **Etc...**

Mod. RDA-105 E

Mod. RDE-110 E

Sección RDA-105 E

Funciones Panel Programable TOUCH SMALL

- Pantalla Táctil Touch Screen
- Modalidad de cocción manual o con programas automáticos
- 2 Velocidades de ventilación
- Autorreverse
- Sonda al corazón de un punto de detección (sonda para vacío, opcional)
- Precalentamiento automático
- Función Cook & Hold
- 150 programas almacenados y disponibilidad de otros 150
- Programas de lavado automático
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP

MODELOS ANALÓGICOS

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RDA-105 E	5 G N 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600	3.545 €
RDA-110 E	10 G N 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940	4.545 €
RDA-115 E	15 G N 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650	6.690 €

Modelo RDA 105 E, 1x 230 V 5KW ..... + 3%

MODELOS ELECTRÓNICOS

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RDE–105 E	5 G N 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600	3.845 €
RDE–110 E	10 G N 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940	4.965 €
RDE–115 E	15 G N 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650	7.090 €

*Modelo RDE 105 E, 1x 230 V 5KW ..... + 3%

MODELOS PROGRAMABLES (TOUCH SMALL)

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RDT–105 E	5 G N 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600	4.680 €
RDT–110 E	10 G N 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940	5.890 €
RDT–115 E	15 G N 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650	8.190 €

*Modelo RDT 105 E, 1x 230 V 5KW ..... + 3%

Hornos Mixtos Directos eléctricos
Serie Nice+ Simple-51

Panel de mandos parte superior

Sólo 51 cm. de ancho

- Reducidas dimensiones exteriores
- Entrada bandeja longitudinal
- Distancia entre guías: 67 mm.
- Luz interior
- Puerta con doble cristal
- Lavado cámara (Mods. RHDT)
- Válvula evacuación de vahos

Mod. RHDT - 107 E

Todos los modelos

Dotación: Una parrilla GN 1/1

Accesorios Recomendables

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

Sonda Corazón (Para Mods. RHDE) ..... 180 €
Cambio sentido apertura puerta ..... 130 €
Consultar página 115

PUERTA CON APERTURA DERECHA O IZQUIERDA

El sentido de apertura puerta de los hornos **XT SIMPLE 51** puede ser invertido.
El vidrio interior de la puerta abrible facilita la limpieza.
El vidrio exterior, con tratamiento de baja emisión reduce la temperatura y la dispersión de calor, aumentando la eficiencia térmica del horno.

FACIL ACCESO FRONTAL

El acceso a los componentes eléctricos/ electromecánicos se realiza quitando el panel de control frontal, permitiendo la inspección del horno sin necesidad de desconectar las conexiones de agua o desagüe.

NICE + SIMPLE

Mod. RHDE - 104 E

Mod. RHDT - 107 E

Funciones panel electrónico:

- Panel de mandos electrónico
- Control electrónico de los parámetros de cocción
  - Vapor (de 20 a 100ºC)
  - Convección (de 20 a 270ºC)
  - Mixto (de 20 a 270ºC)
- Señal acústica del final del ciclo de cocción
- Dispositivo evacuación de vahos (tiro)
- Iluminación interior
- Tecla visualización valores configurados
- Sonda al corazón (opcional)

Funciones panel programable:

- Pantalla Táctil Touch Screen
- Modalidad de cocción manual o con programas automáticos
- 2 Velocidades de ventilación
- Autorreverse
- Sonda al corazón de un punto de detección (sonda para vacío, opcional)
- Precalentamiento automático
- Función Cook & Hold
- 150 programas almacenados y disponibilidad de otros 150
- Programas de lavado automático (pastillas detergente)
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP
- Distancia entre guias: 67 mm.

Panel electrónico RHDE

Panel programable RHDT

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	DIMENSIONES	PVP
RHDE-104 E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	510 x 760 x 670	3.850 €
RHDT-104 E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	510 x 760 x 670	4.270 €
RHDE-107 E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	510 x 765 x 880	4.150 €
RHDT-107 E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	510 x 765 x 880	4.980 €

Hornos Serie Professional Compact Analógicos Convección + Vapor

- Mandos analógicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Válvula evacuación vahos
- Posibilidad de cocción:
  - Convección (calor seco)
  - Convección + vapor

Mod. CUA 211 E

Mod. CUA

- **Convección**
- **Convección + vapor**
- **Regulación humedad (7 posiciones)**

Dotación:
· 1 parrilla

Accesorios recomendables:
· Kit desagüe
· Ducha lavado cámara
· Descalcificador de agua

Accesorios
Consultar página 115

Mod. CUA-107 E

Mod. CUA 111 G

Mod. CUA-207 E

Convección + vapor - Modelos eléctricos

MODELO	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CUA–107 E	7 x 1/1	8,3 kw	- -	3 x 400 + N	800 x 800 x 820	80	3.625 €
CUA–111 E	11 x 1/1	16,4 kw	- -	3 x 400 + N	800 x 800 x 1060	100	4.435 €
CUA–207 E	7 x 2/1	16,4 kw	- -	3 x 400 + N	1040 x 920 x 820	150	5.255 €
CUA–211 E	11 x 2/1	23 kw	- -	3 x 400 + N	1040 x 920 x 1100	300	7.215 €

Convección + vapor - Modelos a gas

MODELO	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CUA–107 G	7 x 1/1	0,5 kw	12 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 820	80	5.165 €
CUA–111 G	11 x 1/1	0,5 kw	16 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 1100	100	6.080 €
CUA–207 G	7 x 2/1	0,6 kw	16 kw	1 x 230 V	1040 x 960 x 820	150	7.230 €
CUA–211 G	11 x 2/1	0,6 kw	23 kw	1 x 230 V	1040 x 960 x 1100	300	9.215 €

Hornos Mixtos Directos ANALÓGICOS
Serie Professional Compact

- Mandos analógicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal. Modelos 120 y 220 con carro (incluído en el precio)
- Distacia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Posibilidad de cocción:
  - Vapor
  - Convección
  - Mixto (Convección + vapor)

Mod. CDA 120 G

Mod. CDA

- **Vapor**
- **Convección**
- **Mixto**
- **7 posiciones de ciclo mixto**

Dotación:
- 1 parrilla
- Mod. 120, 220: 1 carro y 1 parrilla

Accesorios recomendables:
- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios
Consultar página 115

Mod. CDA-107 G

Mod. CDA 211 E

Mod. CDA 111 E

Mixtos directos - analógicos / Modelos Eléctricos

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDA–107 E		7 x 1/1	8,3 kw 400 V + 3 N	- -	800 x 800 x 820	80	4.030 €
CDA–111 E		11 x 1/1	16,4 kw 400 V + 3 N	- -	800 x 800 x 1100	100	4.780 €
CDA–207 E		7 x 2/1	16,4 kw 400 V + 3 N	- -	1040 x 920 x 820	150	5.570 €
CDA–211 E		11 x 2/1	23 kw 400 V + 3 N	- -	1040 x 920 x 1100	300	7.490 €
CDA–120 E		20 x 1/1	30 kw 400 V + 3 N	- -	965 x 1080 x 1880	150 - 300	13.480 €
CDA–220 E		20 x 2/1	52 kw 400 V + 3 N	- -	965 x 1400 x 1880	300 - 500	17.415 €

Mixtos directos - analógicos / Modelos a Gas

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDA–107 G		7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	800 x 840 x 820	80	5.625 €
CDA–111 G		11 X 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	800 x 840 x 1100	100	6.980 €
CDA–207 G		7 X 2/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	1040 x 960 x 820	150	7.835 €
CDA–211 G		11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	1040 x 960 x 1100	300	9.530 €
CDA–120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150 - 300	16.950 €
CDA–220 G		20 x 2/1	1,5 kw 1 x 230 V	40 kw	965 x 1400 x 1880	300 - 500	19.130 €

Hornos Mixtos Directos ELECTRÓNICOS
Serie Professional Compact

- Mandos electrónicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal
- Distacia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Posibilidad de cocción:
  - Vapor
  - Convección
  - Mixto (Convección + vapor)

Mod. CDE 111 E

Mod. CDE

- **Vapor**
- **Convección**
- **Mixto**
- **Sonda al corazón (opcional)**

Dotación:
· 1 parrilla

Accesorios recomendables:
· Kit desagüe
· Ducha lavado cámara
· Descalcificador de agua

Accesorios	PVP
Sonda corazón	180 €
Consultar página	115

Mod. CDE-107 G

Mod. CDE-211 E

Mod. CDE 111 E

Mixtos directos electrónicos / Modelos Eléctricos

MODELO	ALIMETACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDE–107 E		7 x 1/1	8,3 kw	- -	3 X 400 + N	800 x 800 x 820	80	4.320 €
CDE–111 E		11 x 1/1	16,4 kw	- -	3 X 400 + N	800 x 800 x 1100	100	5.480 €
CDE–207 E		7 x 2/1	16,4 kw	- -	3 X 400 + N	1040 x 920 x 820	150	6.237 €
CDE–211 E		11 x 2/1	23 kw	- -	3 X 400 + N	1040 x 920 x 1100	300	8.260 €

Mixtos directos electrónicos / Modelos a Gas

MODELO	ALIMETACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDE–107 G		7 x 1/1	0,5 kw	12 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 820	80	6.058 €
CDE–111 G		11 x 1/1	0,5 kw	16 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 1100	100	7.480 €
CDE–207 G		7 x 2/1	0,6 kw	16 kw	1 x 230 V	1040 x 960 x 820	150	8.340 €
CDE–211 G		11 x 2/1	0,6 kw	23 kw	1 x 230 V	1040 x 920 x 1100	300	9.980 €

Hornos Mixtos Directos Programables
Serie Professional Compact

- Pantalla Táctil Touch Screen
- Modalidad de cocción manual o con programas automáticos
- 2 Velocidades de ventilación
- Autorreverse
- Sonda al corazón de un punto de detección (sonda para vacío, opcional)
- Precalentamiento automático
- Función Cook & Hold
- 150 programas almacenados y disponibilidad de otros 150
- Programas de lavado automático
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP

Mod. CDT-111 E

Panel Programable Touch Small

Mod. CDT

- **Programas automáticos de cocción**
- **Vapor**
- **Convección**
- **Mixto**
- **Sonda al corazón**
- **Lavado automático**
- **Etc...**

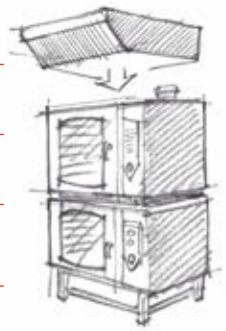
Dotación:
· 1 parrilla
· Mod. 120, 220: 1 carro y 1 parrilla

Accesorios recomendables:
· Kit desagüe
· Ducha lavado cámara
· Descalcificador de agua

Accesorios
Consultar página 115

Mod. CDT 107 E

CAMPANA
+
107 G
+
107 E
+
SOPORTE BAJO



Mod. CDT 207 G

Mixtos directos programables / Modelos Eléctricos

MODELO	ALIMETACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDT-107 E		7 x 1/1	8,3 kw - 3 x 400 V	- -	800 x 800 x 820	80	5.540 €
CDT-111 E		11 x 1/1	16,4 kw - 3 x 400 V	- -	800 x 800 x 1100	100	6.826 €
CDT-207 E		7 x 2/1	16,4 kw - 3 x 400 V	- -	1040 x 920 x 820	150	7.683 €
CDT-211 E		11 x 2/1	23 kw - 3 x 400 V	- -	1040 x 920 x 1100	300	8.996 €
CDT-120 E		20 x 1/1	30 kw - 3 x 400 V	- -	965 x 1080 x 1880	150-300	16.530 €
CDT-220 E		20 x 2/1	52 kw - 3 x 400 V	- -	965 x 1400 x 1880	300-500	20.690 €

Mixtos directos programables / Modelos a Gas

MODELO	ALIMETACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDT-107 G		7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	800 x 840 x 820	80	6.990 €
CDT- 111 G		11 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	800 x 840 x 1150	100	8.597 €
CDT-207 G		7 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	16 kw	1040 x 960 x 820	150	9.539 €
CDT-211 G		11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	1040 x 960 x 1150	300	11.281 €
CDT-120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150-300	19.200 €
CDT-220 G		20 x 2/1	1,5 kw 1 x 230 V	40 kw	965 x 1400 x 1880	300-500	22.300 €

NOVEDAD

Horno Mixto Directo

Professional OMNIA

Entrada bandejas lado ancho

3 OPCIONES DISPONIBLES

53 x 32,5 60 x 40

- Distancia entre guías:
  - · GN 1/1 - 67 mm.
  - · EN 60 x 40 - 80 mm.

MODELOS ANALÓGICOS PDA

- Mandos electromecánicos

MODELOS PROGRAMABLES PDT

- Sonda al corazón
- 2 velocidades de ventilación
- Autorrevers
- Ventilación semiestática

Mod. PDT 107 E

Panel PDA
Analógico

- **Convección**
- **Convección + Vapor**

Panel PDT
Programable

- **Convección**
- **Vapor**
- **Mixto**
- **Programas**
- **Sonda**
- **Lavado automático**

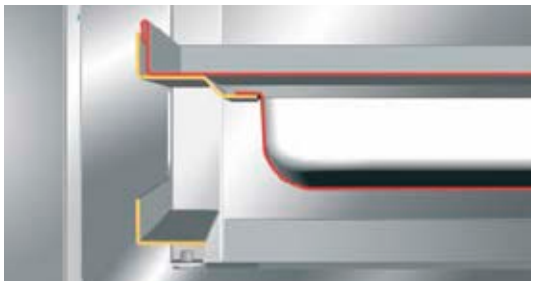
Dotación:
· 1 parrilla GN 1/1 o
Bandeja 60 x 40

Accesorios recomendables:
· Kit desagüe
· Ducha lavado cámara
· Descalcificador de agua

Accesorios
Consultar página 115

Mod. PDA 112 E

Mod. PDT 107 E



Sistema de guías compatibles para bandejas 60 x 40 y GN 1/1
(Suplemento 120€, indicar en pedido)

Mod. PDA 107 E

Horno *Paellero*

Bandejas 60 x 40

Modelos Eléctricos y a Gas

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS 60 x 40 / GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
PDA 107 E	6 - 60 x 40 7 - GN 1/1	12,3 kw	- -	3 x 400 +N	950 x 790 x 870	90	3.995 €
PDA 112 E	10 - 60 x 40 12 - GN 1/1	16,9 kw	- -	3 x 400 +N	950 x 790 x 1190	150	4.780 €
PDT 107 E	6 - 60 x 40 7 - GN 1/1	12,3 kw	- -	3 x 400 +N	950 x 790 x 870	90	5.540 €
PDT 112 E	10 - 60 x 40 12 - GN 1/1	16,9 kw	- -	3 x 400 +N	950 x 790 x 1190	150	6.825 €
PDA 107 G	6 - 60 x 40 7 - GN 1/1	0,6 kw	17 kw	1 x 230 v	950 x 790 x 870	90	5.620 €
PDA 112 G	10 - 60 x 40 12 - GN 1/1	0,6 kw	20,5 kw	1 x 230 v	950 x 790 x 1190	150	6.950 €
PDT 107 G	6 - 60 x 40 7 - GN 1/1	0,6 kw	17 kw	1 x 230 v	950 x 790 x 870	90	6.990 €
PDT 112 G	10 - 60 x 40 12 - GN 1/1	0,6 kw	20,5 kw	1 x 230 v	950 x 790 x 1190	150	8.590 €

Hornos Vapor

(Sólo Vapor)

- Mandos analógicos
- Cámara de cocción en acero Inox Aisi 304 con cantos redondeados
- Generación de vapor mediante boiler
- Dotación 1 parrilla G N 1/1
- Disponible en dos potencias 5 y 8 Kw (indicar en pedido)
- Distancia entre guias: 670 mm.

Mod. VBA-104 E

HORNO COCCIÓN AL VAPOR

La **cocción al vapor**, sustituyendo el hervir en agua, evita la dispersión de las sales minerales, proteínas y vitaminas, mantiene inalterable las propiedades organolépticas y la consistencia de los alimentos.

Permite obtener cocciones suaves y uniformes (verduras, pescados, mariscos, huevos, carnes, alimentos envasados al vacío, etc).

Accesorios recomendables:
· Kit desagüe
· Ducha lavado cámara
· Descalcificador de agua

MODELO	VBA-104
Dimensiones (mm.)	600 x 680 x 530
Potencia (kw)	5 (8)
Capacidad Bandejas	4 x 1/1GN
Voltaje (v)	3 x 400 v + N

	PVP
VBA-104 E	3.290 €

Accesorio	PVP
Soporte horno	662 €

Hornos Mixtos Programables
Serie Gourmet Touch

Vapor generado mediante boiler.

Panel de mandos XT TOUCH interactivo, permite configurar funciones e instrucciones.

Gráficos e iconos para un control intuitivo, fácil de utilizar.

Asistente con presencia constante de mensajes Wizard que guían al usuario en la elección de parámetros y funciones.

Cocción con programas automáticos.

Cocción manual (para el chef más exigente)

Cocciones múltiples, sistema Multi Cook, gestiona la cocción simultánea de alimentos diferentes. Ideal para banquetes.

Programas favoritos, XT Touch recoge y almacena los menús más utilizados.

Perfiles para diferentes usuarios (idiomas distintos).

Personalización de programas, permite configurar parámetros para adaptar el funcionamiento a la necesidad del chef.

Posibilidad de modificar programas memorizados.

Lavado automático de la cámara con pastillas de detergente y abrillantador.

Conectores para pen drive USB y sonda al corazón de un punto o multipunto.

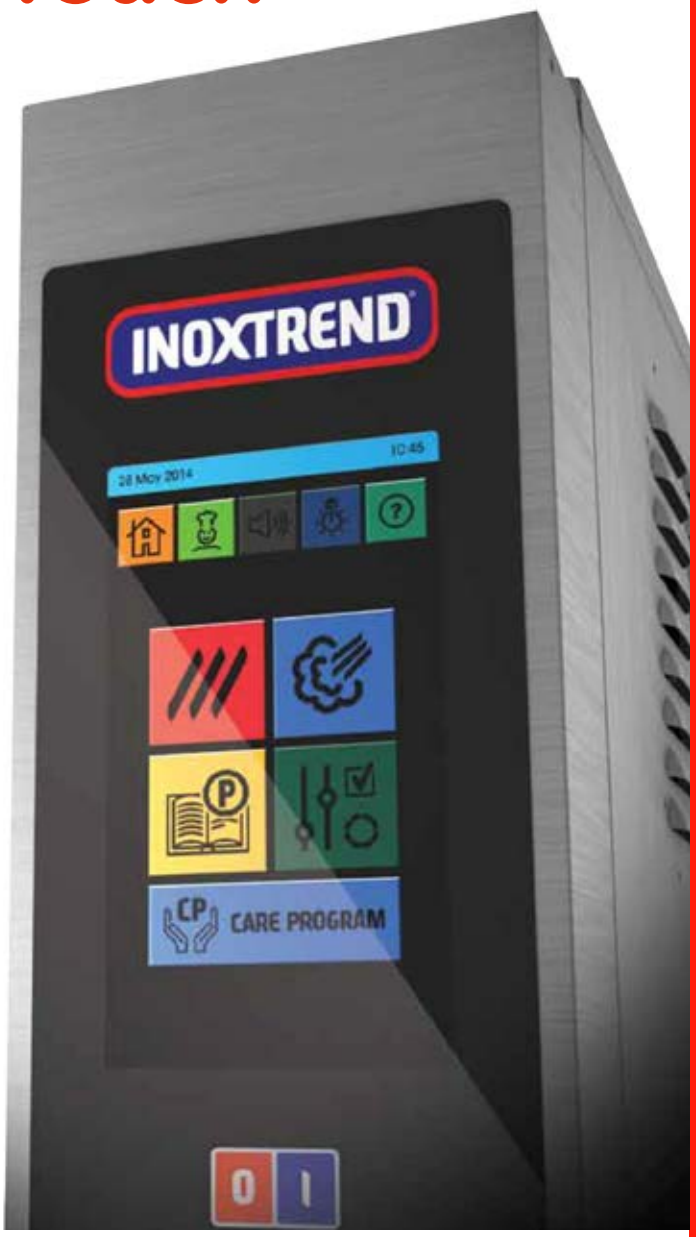
Modelos a gas con sistema XT Boxter, aprovechamiento máximo del calor en la cámara.

Ducha retráctil con ajuste progresivo.

Tirador de puerta con apertura a ambos lados.

Puerta con doble cristal templado (el interior se puede abrir para facilitar la limpieza).

Funcionamiento eléctrico o a gas.



Características constructivas

CÁMARA DE COCCIÓN

- Construcción en acero inox 18/10 Aisi 304, con estanqueidad hermética, con ángulos redondeados.
- Ventilador en acero inox AISI 316.
- Guias laterales facilmente desmontables, en acero inox AISI 304, de una sola pieza sin soldaduras (modelos de sobremesa),
- Guias en "U" anti-vuelco para colocar las bandejas.
- Bandeja recoge-jugos insertada en la cámara de cocción, en acero inox AISI 304, con orificio y tuberias de sección adecuadas, conectada al desagüe de la cámara.
- Calentamiento con resistencias eléctricas acorazadas en acero inox INCOLOY 800 (mod. eléctricos).
- Calentamiento con sistema de premezclación total de aire y gas (mod. a gas).
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción en fibra cerámica.
- Dispositivo de salida automática para la evacuación del exceso de humedad y sistema de seguridad para la sobrepresión.

GENERADOR DE VAPOR

- Sistema automático para una elevada potencia y máximo rendimiento térmico.
- Sistema automático para una rápida y elevada disponibilidad de vapor.
- Calentamiento con resistencias eléctricas acorazadas en acero inox INCOLOY 800 (mod. electricos).
- Calentamiento con sistema de premezclación total de aire y gas (mod. a gas).
- Señalización visual presencia de anomalias: falta de agua, presión insuficiente, etc.
- Termostato de seguridad boiler,
- Válvula de seguridad,
- Aislamiento térmico en fibra cerámica.

Hornos Mixtos Programables
Serie Gourmet Touch

- Con generador de vapor (boiler)
- Panel de mandos programables
- Teclado TOUCH SCREEN
- Lavado automático cámara cocción (pastillas detergente y abrillantador)
- Modelos a gas, con sistema presurizado
- Sonda al corazón
- Distancia entre guias: 70 mm
- Ducha incorporada con dispositivo retractil
- Modelos 120 y 220, carro incluido

Mod. TBP-110E
+ Soporte con guías

Panel Touch

Dotación:
· 1 parrilla
· Serie 120/220: 1 carro y 2 parrillas

Accesorios recomendables:
· Kit desagüe
· Descalcificador de agua

Accesorios
Consultar página 115

GOURMET TOUCH

Mod. TBP 120 E

Mod. TBP 110 G

Mod. TBP 106 E

Programas Cocción Manual

Programas Automáticos de Cocción

MIXTOS CON BOILER

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	PVP
TBP-106 E		6 x 1/1	10 kw 400 V + 3 N	- -	850 x 880 x 870	30 - 80	7.880 €
TBP-110 E		10 x 1/1	18,5 kw 400 V + 3 N	- -	850 x 880 x 1140	80 - 150	9.849 €
TBP-210 E		10 x 2/1	23 kw 400 V + 3 N	- -	1090 x 880 x 1140	150 - 300	12.213 €
TBP-120 E		20 x 1/1	30 kw 400 V + 3 N	- -	965 x 1080 x 1880	150 - 300	17.466 €
TBP-220 E		20 x 2/1	52 kw 400 V + 3 N	- -	1120 x 1030 x 1890	300 - 500	21.406 €
TBP-110 G		10 x 1/1	0,6 kw 1 x 230 V	16 kw	850 x 880 x 1140	80 - 150	11.688 €
TBP-210 G		10 x 2/1	1 kw 1 x 230 V	23 kw	1090 x 880 x 1140	150 - 300	14.577 €
TBP-120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150 - 300	20.355 €
TBP-220 G		20 x 2/1	1,5 kw 1 x 230 V	40 kw	1120 x 1030 x 1890	300 - 500	24.032 €

Hornos regeneración
Nice+ Simple

Para la regeneración de platos precocinados y refrigerados a temperatura positiva (+2º C +5º C)

Regeneration & holding
Para que "sus platos tengan la fragancia de recién hechos"

Panel
RRUA

Mod. RRUA- 110 E

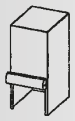
Modalidad de regeneración
- Con humidificador
- Modelos RRUA (con humidificación) Temperaturas fijas 120º y 160ºC y ciclo de mantenimiento a 65ºC.
- Distancia entre guías 67 mm.

	PVP
RRUA–105 E	3.165 €
RRUA–110 E	4.130 €
RRUA–115 E	5.095 €

MODELO	*RRUA–105 E	RRUA–110 E	RRUA–115 E
Dimensiones (mm)	710 x 770 x 600	710 x 770 x 940	710 x 778 x 1650
Potencia (kw)	6	10	15
Capacidad Bandejas	5 GN 1/1	10 GN 1/1	15 GN 1/1
Voltaje	3 x 400 v + N	3 x 400 v + N	3 x 400 v + N
Humidificador	SI	SI	NO

*Modelos 5 bandejas se pueden transformar a 1 x 230 v 3,4 kw ... +3%

Accesorios Hornos INOXTREND

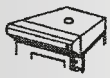
	MODELO		*4-5-6-7 GN 1/1	*10-11 GN 1/1	7-10-11 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Ducha exterior lavado cámara		160 €	160 €	160 €	160 €	160 €
	Soporte horno sin guías (altura 700)	Snack altura 1000	660 €	- -	- -	- -	- -
		Simple	660 €	660 €	- -	- -	- -
		Compact	660 €	660 €	680 €	- -	- -
		XT TOUCH	660 €	660 €	680 €	- -	- -
	Soporte horno con guías (altura 700)	Snack	740 €	- -	- -	- -	- -
		Simple	750 €	750 €	- -	- -	- -
		Compact	790 €	790 €	810 €	- -	- -
		XT TOUCH	790 €	790 €	810 €	- -	- -
	Estructura porta bandejas extraible 10-1/1 y 10-2/1	Compact	- -	990 €	990 €	- -	- -
		XT TOUCH	- -	990 €	990 €	- -	- -
	Carro porta estructura 10-1/1 y 10-2/1	Compact	- -	1.150 €	1.150 €	- -	- -
		XT TOUCH	- -	1.150 €	1.150 €	- -	- -
	Estructura con carro portabandejas	Compact	- -	- -	- -	1.996 €	2.190 €
		XT TOUCH	- -	- -	- -	1.996 €	2.190 €
	Estructura con carro portaplatos	Compact	- -	- -	- -	2.320 €	2.880 €
		XT TOUCH	- -	- -	- -	2.320 €	2.880 €
	**Manta térmica**	Compact	- -	- -	- -	1.400 €	1.950 €
		XT TOUCH	- -	- -	- -	1.400 €	1.950 €

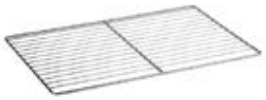
Soporte con Guías

Ducha Exterior

Camapana de Aspiración

Accesorios Hornos INOXTREND

	MODELO		*4-5-6-7 GN 1/1	*10-11 GN 1/1	7-10-11 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Lavado cámara automático (con pastillas)	Snack	Incluído en modelos programables				
		Simple	Incluído en modelos programables				
		Compact	Incluído en modelos programables				
		XT TOUCH	Incluído en todos los modelos				
	Pastillas detergente DETABINOX		Bidón 100 pastillas	65 €			
	Pastillas abrillantador BRILLINOX		Bidón 100 pastillas	118 €			
	Campana aspiración (Ø 14'5)		1.570 €	1.570 €	2.050 €	1.990 €	1.990 €
	Puerta lado contrario		340 €	340 €	435 €	690 €	690 €
	Descalcificador manual		110 €	110 €	110 €	179 €	179 €
	Cesta "patatas fritas" GN 1/1		115 €	115 €	115 €	115 €	115 €
	Cesta "pollos asados" GN 1/1		90 €	90 €	90 €	90 €	90 €
	Bandeja aluminio antiadherente GN 1/1		120 €	120 €	120 €	120 €	120 €
	Placa Grill		270 €	270 €	270 €	270 €	270 €
	Kit desagüe		60 €	60 €	60 €	60 €	60 €
	Sonda multipunto XT TOUCH		220 €	220 €	220 €	220 €	220 €
	Conexión USB (mod. programables)		260 €	260 €	260 €	260 €	260 €



PARRILLA

BANDEJA
Patatas Fritas

BANDEJA
Pollos Asados

BANDEJA PERFORADA

BANDEJA GN

Cesta red acero inox.
GN 1/1

Bandeja aluminio
antiadherente GN 1/1

Placa Grill
GN 1/1

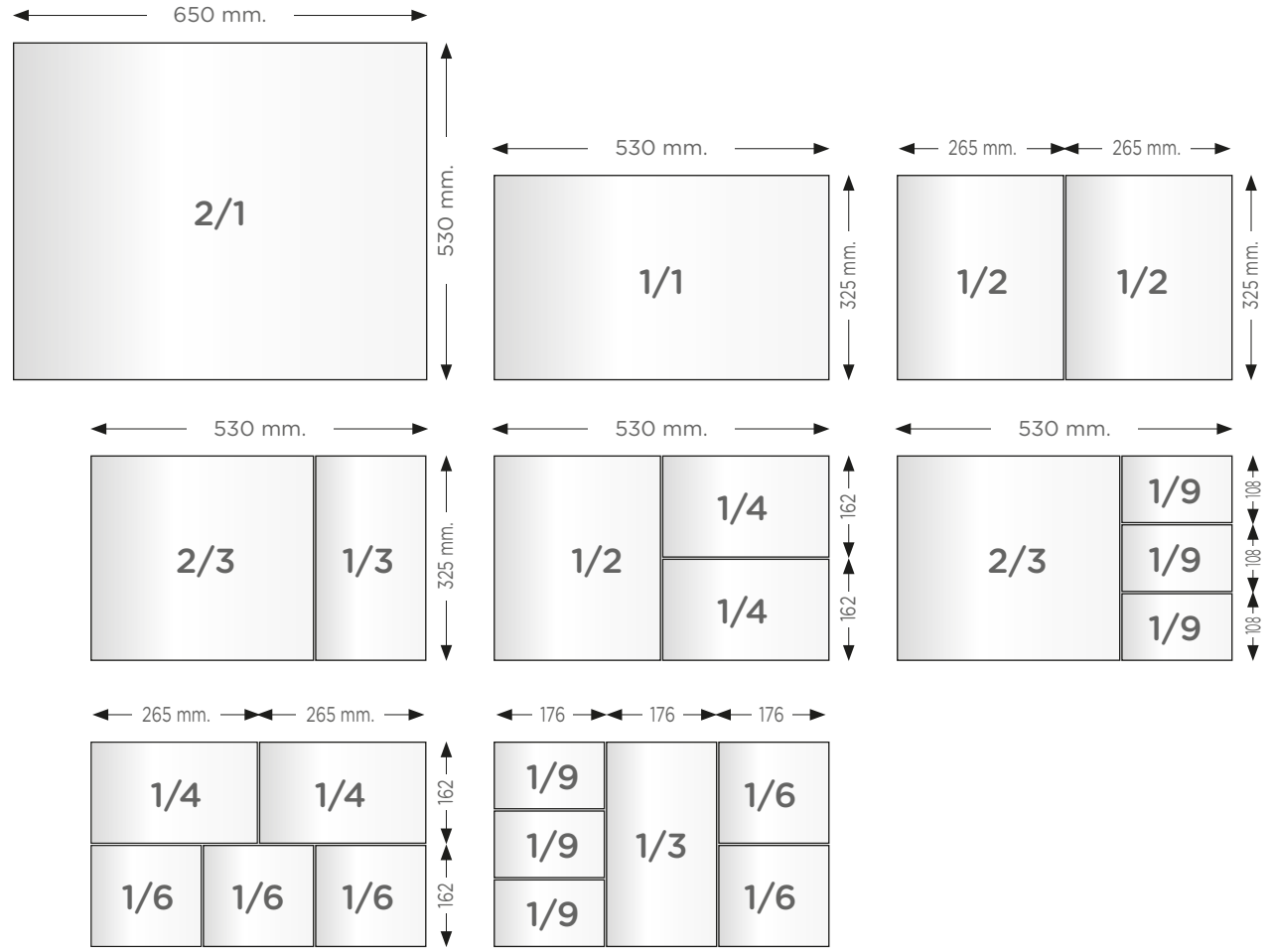
Recipientes Gastronorm
de Acero Inoxidable

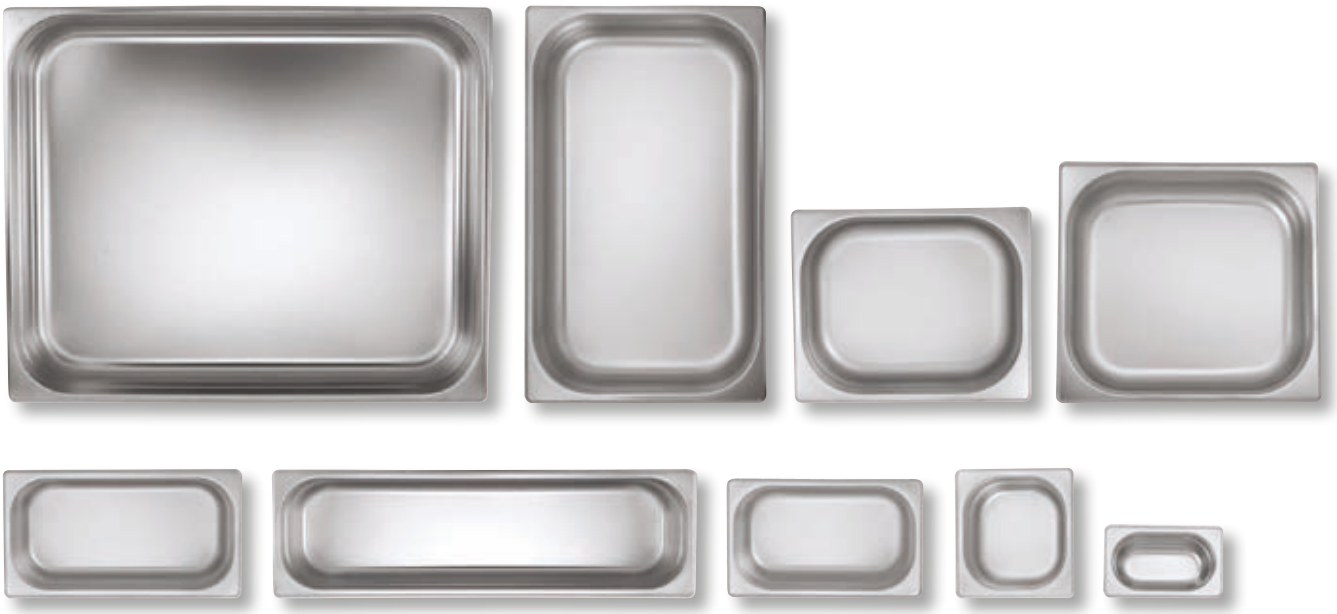
CARACTERÍSTICAS

· Acero INOX 18/10
· Certificación “Food Contact”

Combinaciones y Medidas

Cubetas Gastronorm





Recipientes Gastronorm de Acero Inoxidable
CUBETAS LISAS

SIN ASAS

CON ASAS

Profundidad (mm.)	Capacidad (litros)	Modelo	PVP (€)	Modelo	PVP (€)	Tamaño GN
20	4,5	GN 2/1 - 20	33	-	-	**2/1** - 650 x 530 mm.
40	10	GN 2/1 - 40	38	-	-	
65	16,5	GN 2/1 - 65	43	GN 2/1 - 65	55	
100	26	GN 2/1 - 100	57	GN 2/1 - 100	64	
150	40	GN 2/1 - 150	87	GN 2/1 - 150	108	
200	55	GN 2/1 - 200	95	GN 2/1 - 200	125	
20	1,9	GN 1/1 - 20	16	-	-	**1/1** - 530 x 325 mm.
40	4,5	GN 1/1 - 40	18	-	-	
65	7,4	GN 1/1 - 65	20	GN 1/1 - 65	30	
100	12,6	GN 1/1 - 100	25	GN 1/1 - 100	36	
150	18	GN 1/1 - 150	37	GN 1/1 - 150	53	
200	25	GN 1/1 - 200	45	GN 1/1 - 200	60	
20	1,25	GN 2/3 - 20	17	-	-	**2/3** - 354 x 325 mm.
40	3	GN 2/3 - 40	18	-	-	
65	5,25	GN 2/3 - 65	20	GN 2/3 - 65	30	
100	8	GN 2/3 - 100	26	GN 2/3 - 100	36	
150	11,5	GN 2/3 - 150	34	GN 2/3 - 150	45	
200	16,25	GN 2/3 - 200	39	GN 1/3 - 200	52	
20	0,85	GN 1/2 - 20	11	-	-	**1/2** - 325 x 265 mm.
40	1,75	GN 1/2 - 40	12	-	-	
65	3,5	GN 1/2 - 65	14	GN 1/2 - 65	25	
100	5,5	GN 1/2 - 100	18	GN 1/2 - 100	31	
150	8,5	GN 1/2 - 150	25	GN 1/2 - 150	38	
200	11	GN 1/2 - 200	32	GN 1/2 - 200	46	
20	0,6	GN 1/3 - 20	11	-	-	**1/3** - 325 x 176 mm.
40	1,5	GN 1/3 - 40	12	-	-	
65	2,25	GN 1/3 - 65	13	GN 1/3 - 65	24	
100	3,5	GN 1/3 - 100	16	GN 1/3 - 100	30	
150	5,5	GN 1/3 - 150	23	GN 1/3 - 150	34	
200	7,25	GN 1/3 - 200	28	GN 1/3 - 200	39	
20	0,4	GN 1/4 - 20	10	-	-	**1/4** - 265 x 162 mm.
40	1	GN 1/4 - 40	12	-	-	
65	1,5	GN 1/4 - 65	12	GN 1/4 - 65	20	
100	2,5	GN 1/4 - 100	15	GN 1/4 - 100	26	
150	3,75	GN 1/4 - 150	20	GN 1/4 - 150	32	
200	5,25	GN 1/4 - 200	28	GN 1/4 - 200	41	
-	-	-	-	-	-	**1/6** - 176 x 162 mm.
-	-	-	-	-	-	
65	1	GN 1/6 - 65	12	GN 1/6 - 65	20	
100	1,5	GN 1/6 - 100	13	GN 1/6 - 100	22	
150	2,25	GN 1/6 - 150	17	GN 1/6 - 150	25	
200	3	GN 1/6 - 200	26	GN 1/6 - 200	34	
-	-	-	-	-	-	**1/9** - 176 x 108 mm.
-	-	-	-	-	-	
65	0,5	GN 1/9 - 65	11	-	-	
100	0,8	GN 1/9 - 100	13	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

Recipientes Gastronorm de Acero Inoxidable
CUBETAS PERFORADAS

Cubetas Perforadas SIN ASAS

Modelo	Profundidad (mm.)	PVP (€)	Tamaño GN
GNP 2/1 - 20	20	49	**2/1** - 650 x 530 mm.
GNP 2/1 - 40	40	53	
GNP 2/1 - 65	65	67	
GNP 2/1 - 100	100	83	
GNP 2/1 - 150	150	116	
GNP 2/1 - 200	200	140	
GNP 1/1 - 20	20	27	**1/1** - 530 x 325 mm.
GNP 1/1 - 40	40	37	
GNP 1/1 - 65	65	38	
GNP 1/1 - 100	100	48	
GNP 1/1 - 150	150	69	
GNP 1/1 - 200	200	85	
GNP 2/3 - 20	20	22	**2/3** - 354 x 325 mm.
GNP 2/3 - 40	40	26	
GNP 2/3 - 65	65	31	
GNP 2/3 - 100	100	40	
GNP 2/3 - 150	150	58	
GNP 2/3 - 200	200	64	
GNP 1/2 - 20	20	16	**1/2** - 325 x 265 mm.
GNP 1/2 - 40	40	27	
GNP 1/2 - 65	65	27	
GNP 1/2 - 100	100	36	
GNP 1/2 - 150	150	46	
GNP 1/2 - 200	200	60	

Accesorios para recipientes Gastronorm

TAPAS, FONDOS PERFORADOS, PERFILES Y PARRILLAS en Acero Inox

TAPAS PARA CUBETA LISA

Modelo	Tamaño GN	PVP (€)
GD - 2/1	2/1	26
GD - 1/1	1/1	18
GD - 2/3	2/3	17
GD - 1/2	1/2	13
GD - 1/3	1/3	12
GD - 1/4	1/4	11
GD - 1/6	1/6	8

TAPAS CON ORIFICIOS PARA CUBETAS CON ASAS

GDH - 2/1	2/1	27
GDH - 1/1	1/1	22
GDH - 2/3	2/3	17
GDH - 1/2	1/2	14
GDH - 1/3	1/3	13
GDH - 1/4	1/4	10
GDH - 1/6	1/6	9

TAPAS CON ORIFICIOS PARA CAZO

GDD - 2/1	2/1	27
GDD - 1/1	1/1	22
GDD - 2/3	2/3	17
GDD - 1/2	1/2	14
GDD - 1/3	1/3	13
GDD - 1/4	1/4	10
GDD - 1/6	1/6	9

TAPAS CON JUNTA HERMÉTICA PARA CUBETA LISA

GDC - 1/1	1/1	66
GDC - 2/3	2/3	56
GDC - 1/2	1/2	53
GDC - 1/3	1/3	45
GDC - 1/4	1/4	45
GDC - 1/6	1/6	42

FONDOS PERFORADOS PARA CUBETAS

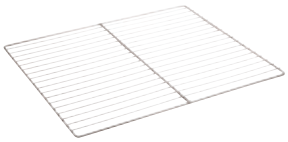
GN 1/1	1/1	39
GN 1/2	1/2	27
GN 1/3	1/3	26

PERFILES DIVISORIOS

2/1	530 mm.	16
1/1	325 mm.	14

PARRILLAS DE VARILLA INOX

2/1	2/1	39
1/1	1/1	20
60 x 40	600 x 400	19



Hornos Convección
Eléctricos Serie SNACK

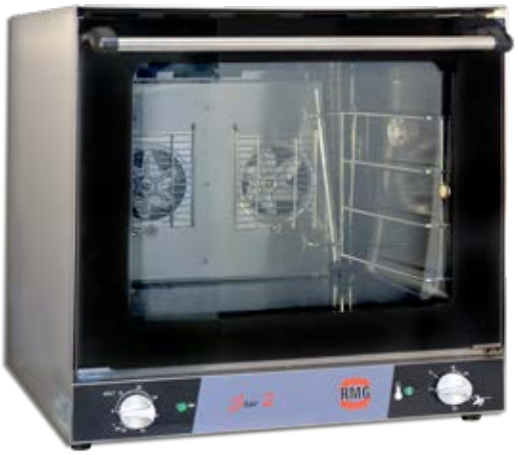
La más amplia gama de hornos para gastronomía, panadería y pastelería

- Mandos analógicos
- Modelos con o sin inversión de giro
- Modelos con y sin humidificador
- Modelo Maxi Plus - Barras hasta 53 cm.
- Apertura puerta batiente o lateral
- Diferentes capacidades:
  - 4 bandejas 44 X 31,5
  - 4 bandejas 48 X 34
  - 4 GN 1/1
- Puerta con doble cristal
- Luz interior

Mod. Maxi-Plus

Todo tipo de cocciones

	PVP
Star 2	620 €
Maxi Plus	680 €
Maxi Plus + Grill	860 €
Maxi Plus PL	860 €



Mod. Star 2

Mod. Maxi-Plus PL

Mod. Maxi-Plus

MODELO	Star-2	Maxi Plus	Maxi Plus + Grill	Maxi Plus PL
Dimensiones Ext.	595 x 560 x 575	686 x 665 x 580	686 x 665 x 580	686 x 665 x 580
Dimensiones Int..	445 x 375 x 365	560 x 420 x 370	560 x 420 x 370	560 x 420 x 370
Potencia (kw)	3,1	3,7	3,7 (+2)	3,7
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Humidificador	NO	NO	NO	NO
Dimens. Bandejas	440 x 315	480 x 340 o GN1/1	480 x 340 o GN1/1	480 x 340 o GN1/1
Núm. Bandejas	4	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)
Dotación	4	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)
Apertura puerta	Batiente	Batiente	Batiente	Lateral
Nº motores/Ventila.	2	2	2	2
Acabado interior	Esmaltado	Inox	Inox	Inox
Inversión de giro	NO	NO	NO	NO
Gratinador	NO	NO	SI	NO

Hornos Convección
Eléctricos Serie 60x40 o GN1/1

Mod.
Tandem 4 PL

- Mandos analógicos o electrónicos
- Modelos con o sin inversión de giro
- Modelos con y sin humidificador
- Apertura puerta batiente o lateral
- Diferentes capacidades:
  - 4 bandejas 60 x 40
  - 4 GN 1/1
  - 6 bandejas 60 x 40
  - 6 GN 1/1
- Puerta con doble cristal
- Luz interior

Apertura Lateral

	PVP
Tandem 3	1.090 €
Tandem 4	1.250 €
Tandem 3 PL	1.270 €
Tandem 4 PL	1.430 €
Star 4	1.495 €
411 3 + G	1.580 €
464 AL-P	1.690 €
664 - P	2.580 €

Mod. Tandem 3

Mod. 411 3 + Grill

Mod. 464 AL P

Mod. 664 P

MODELO	Tandem 3	Tandem 4	Tandem 3 PL	Tandem 4 PL	Star-4	411 3 + G	464 AL-P	664 - P
Dimensiones Ext.	775 x 750 x 550	775 x 750 x 550	775 x 750 x 550	775 x 750 x 550	835 x 740 x 575	790 x 750 x 635	790 x 774 x 638	935 x 930 x 825
Dimensiones Int..	650 x 480 x 350	650 x 480 x 350	650 x 480 x 350	650 x 480 x 350	700 x 465 x 360			
Potencia (kw)	3,7	5,4	3,7	5,4	6,3	5,2 (Grill 2,5)	6,2	8,4
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400 (1 x 230)	1 x 230	3 x 400 (1 x 230)	3 x 400	3 x 400 (1 x 230)	3 x 400	3 x 400
Humidificador	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	NO
Dimens. Bandejas	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400 o GN 1 /1	600 x 400 o GN 1 /1	600 x 400 o GN 1 /1
Núm. Bandejas	3	4	3	4	4	4	4	6
Dotación	2	2	2	2	2	2	2	2
Apertura puerta	Batiente	Batiente	Lateral	Lateral	Batiente	Batiente	Lateral	Lateral
Nº motores/Ventila.	1	1	1	1	2	2	1	2
Acabado interior	Inox	Inox	Inox	Inox	Esmaltado	Inox	Inox	Inox
Inversión de giro	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI
Gratinador	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO	NO
Panel de mandos	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Analógico	Analógico	Analógico	Analógico

Hornos Convección + Vapor
Eléctricos y a Gas

Mod. 616 UD

- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta apertura lateral, con doble cristal templado
- Motor ventilador centrífugo con inversión de giro
- Potentes quemadores con dispositivo electrónico de control (modelos a gas)
- Mando manual de salida vahos
- Luz interior
- Dotación: 2 bandejas 60x40 ó 1 parrilla G N 1/1
- Vapor directo / Humidificador manual (Mod. 900G)

- Guías compatibles 60x40 / GN 1/1
- Chimenea incluida modelos a gas (excepto Mod. 900G)

	PVP
Modelos eléctricos	
616 UD	3.080 €
1016 UD	4.290 €
Modelos a gas	
900 G	3.080 €
616 G UD	4.595 €
1016 G UD	5.230 €
Chimenea 900	120 €
Kit Superponer	400 €

Mod. 616 G UD

Mod. 1016 UD

Mod. 900 a Gas

Detalle Puerta y Guías 900G

MODELO	616 UD	1016 UD	900 G	616 G UD	1016 G UD
Dimensiones Ext.	935 x 930 x 825	935 x 930 x 1150	960 x 680 x 690	935 x 978 x 1068	935 x 978 x 1388
Potencia (kw)	8,4	16	8 Kw (gas)	13 Kw (gas)	18 Kw (gas)
Voltaje (v)	3 x 400 + N - 50Hz	3 x 400 + N - 50Hz	1 x 230 v	1 x 230 v	1 x 230 v
Vapor	Directo - 5 posiciones	Directo - 5 posiciones	Humidificador manual	Directo - 5 posiciones	Directo - 5 posiciones
Dimens. Bandejas	60 x 40 / GN 1/1	60 x 40 / GN 1/1	60 x 40 / GN 1/1	60 x 40 / GN 1/1	60 x 40 / GN 1/1
Núm. Bandejas	6	10	4 / 5	6	10
Dotación	2 bandejas	2 bandejas	2 bandejas	2 bandejas	2 bandejas
Paso guía	80	80		80	80
Alimentación	Eléctrico	Eléctrico	Gas	Gas	Gas
Nº motores/Ventila.	2	3	1	2	3
Acabado interior	Inox 304	Inox 304	Inox 304	Inox 304	Inox 304
Inversión de giro	SI	SI	Si	SI	SI
Peso	96 Kg	135 Kg	92 Kg	117 Kg	150 Kg

Fermentadores

El complemento perfecto para una rápida y controlada fermentación de croissants, pan y bollería en general.

- Construcción en acero inox.
- Termostato regulable hasta 60 ºC
- Bandeja humidificadora
- Modelo 1264 con humidificador

Mod. 864

	PVP
823	655 €
864	1.255 €
1264	1.495 €

MODELO	823	864	1264
Dimensiones	595 x 545 x 840	795 x 655 x 835	935 x 910 x 800
Potencia (w)	1200	2400	2400
Capacidad bandejas	8 - 43x34	8 - 60x40	12 - 60x40
Voltaje (v)	1 x 220	1 x 220	1 x 220

Accesorios hornos ROMAGSA

Mesas y carros

Descripción articulos	Nº de Bandejas	Dimensiones	P.V.P. Zincado	P.V.P. Inox
Mesa soporte con guias - Mº Tandem-3, Star-4 y 411 (60 X 40)	8	840 x 700 x 900	475 €	730 €
Mesa soporte con guias - Mº 464, 664 y 900 G (60 X 40)	16	930 x 840 x 900	500 €	780 €
Carro bandejero (60 X 40)	22	630 x 480 x 1850	315 €	540 €
Soporte ECO Hornos (60 X 40)	8	790 x 550 x 900	--	330 €
Soporte ECO mod. INOX / STAR-2 y MAXI Plus	8	670 x 720 x 900	--	320 €

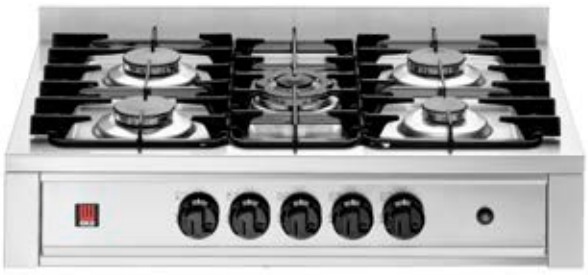
Bandejas y parrillas

Descripción artículos	P.V.P.
Bandeja plana aluminio 430 x 340 / 440 x 310	9 €
Parrilla cromada 430 x 340 / 440 x 310	12 €
Bandeja plana 480 x 340	11 €
Parrilla 480 x 340	12 €
Bandeja plana aluminio 600 x 400	12 €
Bandeja plana aluminio 600 x 400 - Altura 2,5	12 €
Bandeja plana perforada aluminio 600 x 400	16 €
Bandeja perforada aluminio 5 canales, 600 x 400	27 €
Parrilla 600 x 400	18 €
Bandejas G/N (ver página 119)	

Cocinas ROMAGSA

Encimera + Horno
Mod. EKC 96 3

- Construcción en acero inox
- Parrillas de hierro fundido, desmontables de fácil limpieza
- Encendido electrónico
- Válvula de seguridad
- Patas regulables (h 50 mm)
- 5 quemadores a Gas
  (1 de 3,5 Kw / 3 de 3 Kw / 1 de 1,8 Kw)
- Horno eléctrico a convección + gratinador
- Dotación horno: 2 parrillas G/N 1/1



Encimera
Mod. EKP 96

MODELO	Encimera	Encimera + Horno
Dimensiones	900 x 655 x 200	900 x 655 x 900
Potencia Eléctrica (kw)	- -	5,2 (horno)
Potencia Gas (kw)	14,3	14,3
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400 / 1 x 230

	PVP
Encimera EKP 96	1.040 €
Encimera + horno EKC 96 3 ...	2.080 €

Batidoras planetarias

Ideal para batidos, cremas y masas blandas

- Parrilla protectora de seguridad
- Botón paro de emergencia
- Motor con microinterruptor de seguridad
- Caldero extraible de acero inox

Mod. B - 30 CT

Batidoras	PVP
B - 7	795 €
B - 10 CT	1.045 €
B - 20 CT	1.495 €
B - 30 CT	2.650 €

Mod. B-7

Mod. B - 10

Mod. B - 20

Incluye accesorios:

Batidor de Varillas para:
Mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.

Paleta mezcladora para:
Genovesas, cremas, etc.

Gancho espiral para:
Masas para pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc.

Batidoras planetarias

MODELO	B – 7	B – 10 CT	B – 20 CT	B – 30 CT
Dimensiones	250 x 440 x 430	485 x 410 x 635	600 x 600 x 780	700 x 620 x 1200
Potencia (kw)	0,37	0,50	1,10	1,50
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Capacidad caldero (litros)	7	10	20	30
Capacidad kg/harina*	0,7	2	5	7
Peso (kg)	20	75	107	204
Velocidades	Variador	3	3	3

* Masas con 60% de agua

Amasadora espiral

Especialmente ideadas para elaborar masas duras (pan, pizza, etc)

SP 20 H

- Amasadora de gancho espiral
- Una o dos velocidades
- Parrilla protectora de seguridad
- Botón paro de emergencia
- Motor con microinterruptor de seguridad
- Transmisión por cadena
- Caldero fijo en acero inox

Modelos con cabezal abatible y caldero extraible, ver página 155.

Amasadora espiral

MODELO	SP 20 H	SP 30 H
Dimensiones	380 x 690 x 730	430 x 770 x 810
Potencia (kw)	0,75	0,85
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400
Capacidad caldero (litros)	20	30
Capacidad kg/harina *	9	10,5
Capacidad kg/operación	18	22
Peso (kg)	70	95
Velocidades	1	2

* Masas con 45-50% de agua

Amasadoras	PVP
SP 20 H	1.240 €
SP 30 H	1.630 €

Tostadores de pan ROMAGSA

- Construcción en acero inox.
- Sistema de tubos de cuarzo refractarios
- Temporizador regulable
- Bandeja recoje migas
- Interruptor para funcionamiento superior (gratinador)

Modelo Doble

Modelo Simple

MODELO	SIMPLE	DOBLE
Dimensiones	450 x 265 x 300	450 x 265 x 435
Potencia (w)	1800	2750
Votlaje (v)	1 x 230	1 x 230
Altura útil (mm)	60	70 / 70

	PVP
Mod. SIMPLE	194 €
Mod. DOBLE	255 €

Gratinador
Salamandra móvil

- Cuerpo de calentamiento regulable en altura de 65 a 200 mm
- 2 reguladores de potencia
- Potencia 4 Kw
- Voltaje: 1 x 230 v
- Dimensiones 600 x 515 x 530
- Dimensiones útiles 590 x 320
- Peso: 45 Kg

	PVP
Gratinador - Salamandra	765 €

Tostador de pan de
Cinta Contínua

- Potencia 2,2 Kw
- Voltaje 1 x 230 V
- Dimensiones 368 x 418 x 387
- Dimensiones parrilla superior 275 x 264 mm
- Altura útil 85 mm
- Peso: 27 Kg

	PVP
Tostador de cinta	595 €

Gratinador Salamandra ROMAGSA

Mod. ST 650

- Construcción en acero inox.
- Parrilla en acero cromado
- Regulación parrilla 4 niveles
- Mando regulación de calor de la zona de cocción
- Bandeja recoje migas extraible

Mod. ST 450 A

MODELO	ST 450 A	ST 650
Dimensiones	610 x 305 x 305	800 x 450 x 450
Dimensiones parrilla	450 x 250	643 x 395
Potencia (w)	2	3
Votlaje (v)	1 x 230	1 x 230

	PVP
Mod. ST 450 A	299 €
Mod. ST 650	469 €

Cortadoras de fiambres

Transmisión por correa

Mod. SXE 300

- Construidas en aleación de aluminio anodizado (serie Lady, Dolly y Kelly)
- Construidas en aleación de aluminio fundido y barnizado (serie SXE)
- Afilador incorporado
- Relé con rearme
- Con anillo protege cuchillas
- Doble pulsador baja tensión (24 v)
- Serie SXE con normativa TUV-GS
- Serie SXE cuchillas RASSPE de alta calidad

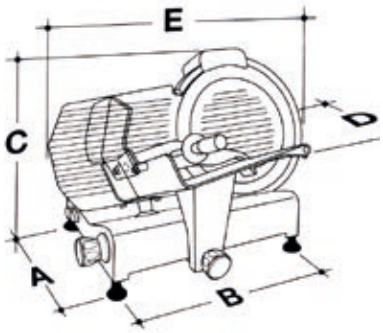
	PVP
Mod. SXE-220	384 €
Mod. SXE-250	427 €
Mod. SXE-275	525 €
Mod. SXE-300	678 €
Mod. LADY-220	488 €
Mod. LADY-250	586 €
Mod. LADY-275	690 €
Mod. DOLLY-300 V	997 €
Mod. KELLY-350 V	1.589 €

Mod. SXE 250

Mod. LADY 275

Mod. KELLY 350

Doble pulsador baja tensión (12v)
Regulador de corte de gran precisión



MODELO	SXE 220	SXE 250	SXE 275	SXE 300
Dimensiones base (A x B x C)	290 x 430 x 400	290 x 430 x 400	290 x 430 x 400	330 x 480 x 460
Dimensiones máximas (D x E)	430 x 480	430 x 510	430 x 540	470 x 590
Ø Cuchilla (mm)	220	250	275	300
Recorrido carro (mm)	235	235	235	280
Corte útil (mm)	145 x 200	160 x 200	160 x 200	210 x 240
Potencia (w)	240	240	240	380
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Peso (kg)	13	14	16	24

MODELO	LADY 220	LADY 250	LADY 275	DOLLY 300 V	KELLY 350 V
Dimensiones base (A x B x C)	280 x 440 x 400	280 x 440 x 400	280 x 440 x 400	330 x 470 x 480	355 x 487 x 515
Dimensiones máximas (D x E)	440 x 450	440 x 490	510 x 540	480 x 600	555 x 685
Ø Cuchilla (mm)	220	250	275	300	350
Recorrido carro (mm)	200	210	220	240	310
Corte útil (mm)	160 x 230	180 x 230	190 x 230	210 x 240	290 x 220
Potencia (w)	140	148	190	230	300
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Peso (kg)	13	14	16,5	24	37

Cortadoras de fiambres

Transmisión por engranajes

Modelos 300 y 350

Diseñados para instalaciones de gran producción

Mod. AF 350 GR

- Construidas en aleación de aluminio anodizado
- Transmisiones por engranajes que garantizan la regular rotación de la cuchilla, lo que permite presionar constantemente el producto durante el corte.
- Motor ventilado y tornillería en inox
- Cuchilla forjada de acero templado
- Deslizamiento del carro sobre barras autolubricantes
- Inclinación reducida para facilitar el agarre del producto
- Amplio plato con gran capacidad de corte y afilador incorporado de aluminio
- Sistema de bloqueo del carro

PVP	
Mod. AF 300 GR - INGR	2.190 €
Mod. AF 350 GR - INGR	2.450 €

MODELO	AF 300 GR - INGR	AF 350 GR - INGR
Dimensiones carro (mm)	295 x 245	315 x 280
Capacidad de corte (mm)	230 x 210	280 x 245
Espesor de corte (mm)	16	16
Anchura (mm)	755	880
Profundidad (mm)	550	540
Altura (mm)	580	640
Peso (kg)	40	45
Distancia en patas (mm)	400 x 560	405 x 545
Motor(Kw)	0,37	0,37

Cortadora de fiambres de volante

Modelo 300

Funcionamiento manual
Con o sin pedestal

Mod. 300 vol con soporte y volante florado (opcional)

- Diseño elegante y refinado, basado en una producción tipo artesanal
- Especialmente indicado para el corte de jamón
- Estructura en alumino barnizado al fuego las partes en contacto con los alimentos en acero inox
- Anillo de protección cuchilla.
- Facilidad de desmontaje para limpieza
- Funcionamiento completamente manual
- Afilador incorporado

	PVP
Mod. AF 300 VOL	3.645 €
Soporte Mod. 300	1.270 €
Volante florado	151 €

Standard volante liso

MODELO	AF 300 VOL	PEDESTAL 300
Cuchilla (mm)	ø 300	- -
Capacidad de corte (mm)	230 x 190	- -
Espesor de corte (mm)	0 - 20	- -
Anchura (mm)	720	560
Profundidad (mm)	600	650
Altura (mm)	740	720
Peso (kg)	45,5	72

Fabricadores de hielo ROMAGSA by BREMA Ice Makers

Un tipo de hielo para cada necesidad

Cubito de hielo
ICE CUBE

El hielo para expertos, con un sonido armonioso cuando golpea el vaso. Apreciado por su aspecto elegante, atrayente y por sus elevadas prestaciones. Se adapta a la forma de todos los vasos, gélido, cristalino, transparente…

Hielo rápido
CUBITO FAST FOOD

Con evaporador vertical. Práctico, inmediato, fresco y ligero sólo pesa 7 grs. Para todo tipo de bebidas gaseosas, aperitivos, etc. Gran producción en mínimo tiempo. Dimensiones 35 x 28 x 20 mm.

Hielo en trozos "NUGGETS"
PEBBLES ICE

El hielo multi-usos. Su principal característica es su forma: Un intermedio entre el cubito y el hielo triturado, con un reducido consumo de agua y electricidad. Es el hielo ideal para toda la jornada, en los desayunos, a media mañana con zumos de frutas y bebidas, en comidas y cenas y por la noche para mojitos, combinados...

Hielo triturado
ICE FLAKES

El verdadero hielo de expositores y vitrinas. Buscado en la Restauración por ser un complemento ideal de las bebidas. Tiene un papel relevante para el servicio de mesa, primeros platos con comida fría (ostras, mariscos, etc.). Apreciado en pescaderías y auto-servicios. Un hielo extremadamente versátil, fácil de manejar y dosificar, se puede moldear y adaptar a cualquier utilización.

Hielo en escamas
COLD FLAKES

El frio extremo para conservar. Dotado de un alto poder refrigerante, su temperatura de salida varia entre -5 ºC y -10 ºC. y el espesor de cada escama entre 1'5 y 3 mm. Un hielo particularmente frio, estudiado para aplicaciones especificas como industrias pesqueras, salas de despiece, industrias panificadoras, quimicas, etc. Un hielo que garantiza la conservación de las caracteristicas de frescura de los alimentos.

Fabricadores de hielo ROMAGSA by BREMA Ice Makers

La más amplia gama de modelos y tipos de hielo

	Macizo	Fast Food	Nuggets	Triturado	Escama
HOTELES	●●●	●○○	●●○	●●○	○○○
RESTAURANTES	●●●	○○○	●●○	●●●	●○○
FAST FOOD	●○○	●●●	●●●	●●○	○○○
BARES	●●●	●●○	●●●	●●○	○○○
DISCOTECAS	●●●	●●●	●●●	●●●	○○○
PESCADERÍA	○○○	○○○	○○○	●●●	●●●
SUPERMERCADOS	○○○	○○○	○○○	●●●	●●●
HOSPITALES	○○○	○○○	●●○	●●●	●○○
INDUSTRIAS	○○○	○○○	○○○	●●●	●●●

●●● MUY ACONSEJADO ●●○ ACONSEJADO ●○○ ALGUNA APLICACIÓN ○○○ NO ACONSEJADO

MÁXIMAS HOMOLOGACIONES INTERNACIONALES

Fabricadores de hielo

Cubito macizo

Mod. CB 316

ICE CUBE

Cubito de hielo: El hielo para expertos, con un sonido armonioso cuando golpea el vaso. Apreciado por su aspecto elegante, atrayente y por sus elevadas prestaciones.
Se adapta a la forma de todos los vasos, gélido, cristalino, transparente…

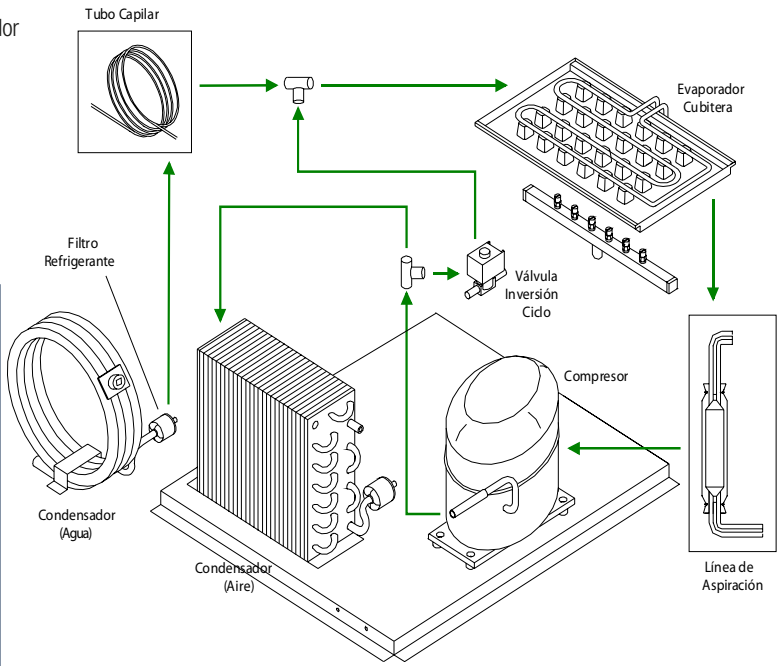
CB

CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS:

- Exterior acero Inox Aisi 304, Carrocería monoblock en inox con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC'S.
- Contenedor en ABS alimentario. Evaporador estañado.
- Sistema de fabricación del hielo por inyección mediante difusores metálicos de sección reforzada, y fácilmente desmontables, para permitir un gran paso de agua y reducir los efectos causados por aguas duras.
- Producción con temperatura ambiente a + 21 ºC y agua a + 15 º C.
- Puerta, exterior en acero inox.
- Voltaje: 1x230 V./50 Hz. (posibilidad voltajes especiales).
- Medidas sin patas, altura pata regulable + - 110-150 mm.
- Entrada agua Ø ¾ y salida Ø 24 mm.

Modelos Serie CB

Esquema ilustrativo del funcionamiento del fabricador de hielo en cubito macizo (circuito refrigerante)



Mod. CB 184

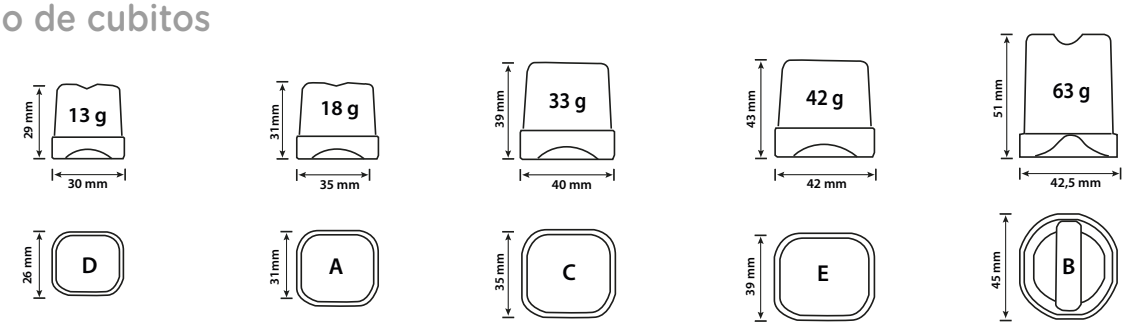
Mod. CB 1565
cubitos de 63 grs.
(opcional)

Mod. DSS 42
*Con dispensador
de cubitos

Mod. CB 246*

* Modelos CB 246 y
CB 249 también
cubitos de 42 grs.

Tamaño de cubitos



Cubito macizo con almacén

serie CB

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONDENSACIÓN	TIPO CUBITO	Nº CUBITOS POR CICLO	POTENCIA	P.V.P.
CB 184	22 kg	4 kg	355 x 404 x 590	A - W	**13g**	20	320 W	1.055 €
CB 246	26 kg	6 kg	390 x 460 x 610	A - W	**33g** 18g 13g 42g	20	350 W	1.230 €
CB 249	29 kg	9 kg	390 x 460 x 690	A - W	**33g** 18g 13g 42g	20	370 W	1.275 €
CB 316	38 kg	16 kg	500 x 580 x 690	A - W	**42g** 18g 33g 13g	21	370 W	1.485 €
CB 416	42 kg	16 kg	500 x 580 x 690	A - W	**42g** 18g 33g 13g	21	450 W	1.542 €
CB 425	48 kg	25 kg	500 x 580 x 800	A - W	**42g** 18g 33g 13g	21	500 W	1.575 €
CB 640	72 kg	40 kg	738 x 600 x 920	A - W	**42g** 18g 33g 13g	36	650 W	2.060 €
CB 840	80 kg	40 kg	738 x 600 x 920	A - W	**42g** 18g 33g 13g	36	800 W	2.190 €
CB 955	95 kg	55 kg	738 x 600 x 1020	A - W	**42g** 18g 33g 13g	36	850 W	2.330 €
CB 1265	134 kg	65 kg	840 x 740 x 1075	A - W	**42g** 18g 33g 13g 63g	70	1050 W	3.090 €
CB 1565	154 kg	65 kg	840 x 740 x 1075	A - W	**42g** 18g 33g 13g 63g	70	1400 W	3.210 €
DSS 42	42 kg	-	500 x 630 x 920	A - W	**13g**		450 W	2.618 €

Patas regulables 110-115 mm.

Fabricadores de hielo

Sin Almacén

Cubito macizo

Mod. C-150

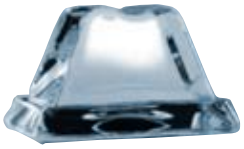
Mod. C-300
+ depósito BIN 350 (No incluído)

Cubito macizo sin almacén

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	Nº CUBITOS POR CICLO	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONDENS.	TIPO CUBITOS	POTENCIA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
C-150	155 kg	70	862 x 555 x 720	A - W	**42g** 18g 33g 13g 63g	1400 W	1 x 230V	Bin 240 PE - Bin 200 - Bin 350	3.290 €
C-300	300 kg	140	1250 x 580 x 848	A - W	**42g** 18g 33g 13g 63g	2600 W	1 x 230V	Bin 350	5.390 €
C-300 Split	300 kg	- -	990 x 585 x 850	- -	**42g** 18g 33g 13g 63g	200 W	1 x 230V	Bin 350	4.185 €

Fabricadores de hielo

Cubito Fast Food 7 grs.



Cubito fast food
7 GRS.

Hielo rápido, con evaporador vertical.
Práctico, inmediato, fresco y ligero sólo pesa 7 grs.
Para todo tipo de bebidas gaseosas, aperitivos, etc.
Gran producción en mínimo tiempo.
Dimensiones 35 x 28 x 20 mm.

Mod. VM 900
sin almacén

Mod. ID-70 plus
+ Mod. VM 350
(no incluído)

Mod. VB 250
Modelos VB con Almacén
Modelos VM sin Almacén

Cubito FAST FOOD

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONDENS.	Nº CUBITOS POR CICLO	POTENCIA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
VB 250	105 kg	35 kg = 5000 u	738 x 600 x 980	A - W	126	850 W	1 x 230V	- -	2.460 €
VM 350	140 kg	- -	540 x 544 x 744	A - W	168	1400 W	1 x 230V	Bin 110 / 200 / 240 PE	2.990 €
VM 500	200 kg	- -	770 x 550 x 805	A - W	252	1600 W	1 x 230V	Bin 240 PE - Bin 200 - Bin 350 - DRB 100	3.540 €
VM 900	400 kg	- -	770 x 550 x 805	A - W	504	3000 W	1 x 230V	Bin 240 PE - Bin 200 - Bin 350 - DRB 100	4.720 €
VM 1700	770 kg	- -	1250 x 645 x 950	A	1008	4300 W	3 x 400V	Bin 350	9.840 €

Dispensador de cubitos (carga manual)

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONDENS.	TIPO CUBITO	POTENCIA	MÁQUINA COMPATIBLE	P.V.P.
ID-70 Plus	- -	18 - 21 kg	568 x 799 x 817	- -	**7g** 13g	240 W	VM 350 / TM 250	2.410 €

Fabricadores de hielo

Hielo Triturado

Mod. G 510

ICE FLAKES

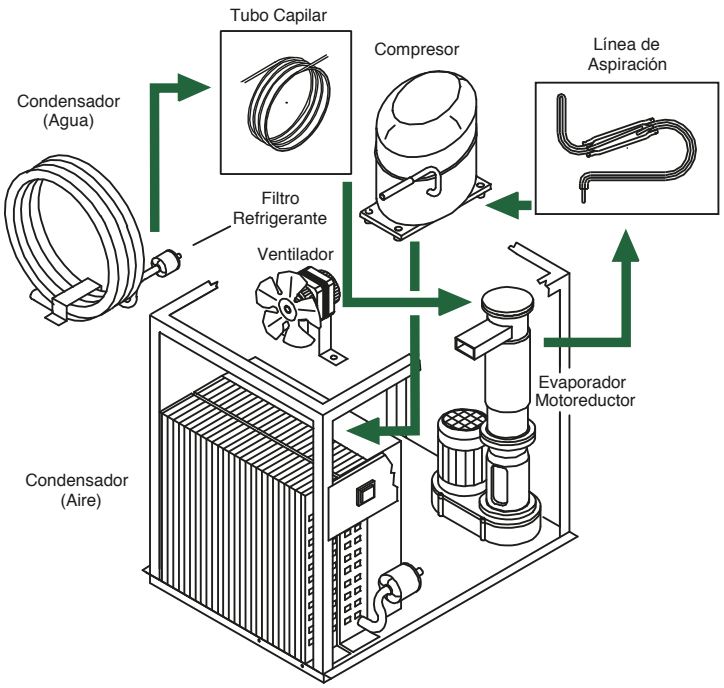
Hielo triturado, el verdadero hielo de expositores y vitrinas.
Buscado en la Restauración por ser un complemento ideal de las bebidas.
Tiene un papel relevante para el servicio de mesa, primeros platos con comida fría (ostras, mariscos, etc.).
Apreciado en pescaderías y auto-servicios.
Un hielo extremadamente versátil, fácil de manejar y dosificar, se puede moldear y adaptar a cualquier utilización.

CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

- Máquinas diseñadas y dotadas de una estructura robusta totalmente en acero inox, dedicando especial atención a la seguridad de los componentes, para garantizar la máxima longevidad de la máquina.
- Exterior en acero inox Aisi 304.
- Modelos sin almacén, posibilidad de colocar deposito de almacenamiento (Bin).
- Modelos con almacén, puerta, exterior inox.
- Producción con temperatura ambiente a + 21 ºC y agua a + 15 º C.
- Voltaje: 1x230 V./50 Hz. (posibilidad voltajes especiales). Mº G-1000, 3x400 V.
- Medidas sin patas, altura pata regulable ± 110-150 mm.
- Entrada agua Ø ¾ y salida Ø 24 mm.

Modelos Serie G

Esquema ilustrativo del funcionamiento del fabricador de hielo triturado (circuito refrigerante)



Mod. GB 903

Mod. G 1000 Split

Mod. G 510 Split

SERIE GB Hielo triturado con almacén

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONDENS.	POTENCIA	VOLTAJE	P.V.P.
GB 601	60 kg	9 kg	450 x 620 x 680	A - W	420 W	1 x 230 V	2.675 €
GB 902	95 kg	20 kg	500 x 660 x 690	A - W	550 W	1 x 230 V	2.850 €
GB 903	95 kg	30 kg	500 x 660 x 800	A - W	550 W	1 x 230 V	2.915 €
GB 1540	155 kg	40 kg	738 x 690 x 920	A - W	650 W	1 x 230 V	3.203 €
GB 1555	155 kg	55 kg	738 x 690 x 1020	A - W	650 W	1 x 230 V	3.342 €

SERIE G Hielo triturado sin almacén

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONDENS.	POTENCIA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
G 160	160 kg	560 x 569 x 600	A - W	650 W	1 x 230 V	Bin 240 PE - Bin 200 - Bin 100 - RB 100	3.425 €
G 280	280 kg	560 x 569 x 695	A - W	1050 W	1 x 230 V	Bin 240 PE / 110 / 200 / 350 - RB 100 - DRB 100	4.560 €
G 510	510 kg	560 x 569 x 695	A - W	1700 W	1 x 230 V	Bin 240 PE / 110 / 200 / 350 550 V-DS - RB 100 - DRB 100 / 500 / 1200	5.285 €
G 1000	1000 kg	934 x 684 x 700	A - W	3200 W	3 x 400 V	Bin 550 V DS - DRB 500 - DRB 1200	10.775 €

SERIE G (SPLIT) Hielo triturado SPLIT

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONSUMO ELÉCTRICO	POTENCIA FRIGORÍFICA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
G 510 SPLIT	510 kg	560 x 569 x 695	175 W	2300 W (ET -18 ºC)	1 x 230 V	Bin 240 PE / 110 / 200 / 350 550 V-DS - RB 100 - DRB 100 / 500 / 1200	4.415 €
G 1000 SPLIT	1000 kg	474 x 684 x 700	350 W	4600 W (ET -18 ºC)	1 x 230 V	Bin 550 V DS - DRB 500 - DRB 1200	8.470 €

Hielo en ESCAMAS

Cold Flakes

Mod. muster-2000

COLD FLAKES

Hielo en escamas, el frio extremo para conservar. Dotado de un alto poder refrigerante, su temperatura de salida varia entre – 5 ºC y – 10 ºC. y el espesor de cada escama entre 1'5 y 3 mm.

Un hielo particularmente frio, estudiado para aplicaciones especificas como industrias pesqueras, salas de despiece, industrias panificadoras, quimicas, etc.

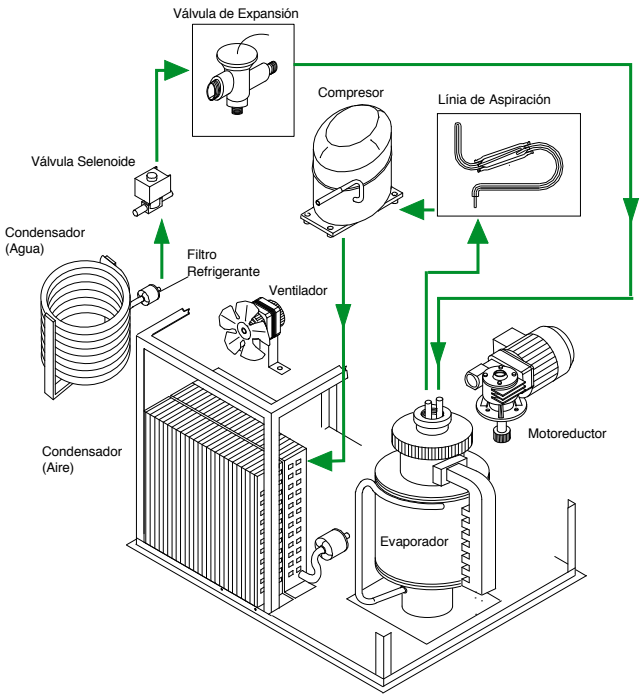
Un hielo que garantiza la conservación de las caracteristicas de frescura de los alimentos.

CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

- Nuestros fabricadores de escamas han sido pensados y realizados con materiales de altisima calidad y según la más avanzada tecnología.
- Compresores de tipo hermético y, para las máquinas mas grandes, semi-hermetico.
- Un sistema pensado para el hielo más extremo, capaz de desafiar al tiempo en todas las condiciones climáticas.
- Exterior en acero inox Aisi 304.
- Modelos sin almacén, posibilidad de colocar depósito de almacenamiento (Bin).
- Producción con temperatura ambiente a + 21 ºC y agua a + 15 º C.
- Voltaje: 1x230 V ó 3x400 V según modelos. (posibilidad voltajes especiales).
- Entrada agua Ø ¾ y salida Ø 24 mm.

Modelos Serie MUSTER

Esquema ilustrativo del funcionamiento del fabricador de hielo triturado



Mod. Muster 600

Mod. M-split 2000

SERIE MUSTER Hielo en escamas

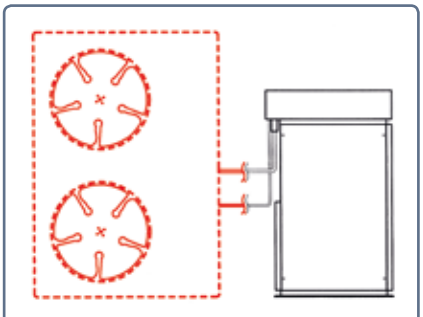
MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONDENS.	POTENCIA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
MUSTER 250	250 kg	870 x 550 x 600	A - W	1700 W	1 x 230 V	Bin 200 / 350	7.950 €
MUSTER 350	400 kg	900 x 588 x 705	A - W	2100 W	1 x 230 V	Bin 350 - Bin 550 V DS - DRB 100	8.650 €
MUSTER 600	620 kg	900 x 588 x 705	A	3000 W	3 x 400 V	Bin 350 - Bin 550 V DS - DRB 100 - DRB 500	10.220 €
MUSTER 800	900 kg	1107 x 700 x 880	A - W	4600 W	3 x 400 V	Bin 550 V DS - DRB 550 - DRB 1200	12.865 €
MUSTER 1500	1500 kg	1107 x 700 x 970	A	6000 W	3 x 400 V	Bin 550 V DS - DRB 550 - DRB 1200	21.754 €
MUSTER 2000	2300 kg	1062 x 832 x 1423	A	7000 W	3 x 400 V	- -	30.425 €
MUSTER 5000	5000 kg	1270 x 1400 x 1620	A	28000 W	3 x 400 V	- -	58.100 €

SERIE M SPLIT Hielo en escamas SPLIT

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES	CONSUMO ELÉCTRICO	POTENCIA FRIGORÍFICA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
M Split 350	400 kg	495 x 588 x 705	180 W	2200 W (ET -23 ºC)	1 x 230 V	Bin 350 - Bin 550 V DS - DRB 100	5.985 €
M Split 600	620 kg	495 x 588 x 705	180 W	3500 W (ET -22 ºC)	1 x 230 V	Bin 350 - Bin 550 V DS - DRB 100 - 500 - 1200	7.600 €
M Split 800	900 kg	604 x 700 x 880	180 W	5000 W (ET -23 ºC)	1 x 230 V	Bin 550 V DS - DRB 550 - 1200	9.157 €
M Split 1500	1500 kg	604 x 700 x 970	180 W	8550 W (ET -24 ºC)	1 x 230 V	Bin 550 V DS - DRB 500 - 1200	13.370 €
M Split 2000	2200 kg	736 x 832 x 1075	180 W	12000 W (ET -27 ºC)	1 x 230 V	- -	19.145 €

UNIDADES CONDENSADORAS REMOTAS PARA SPLIT

MODELO		POTENCIA ELÉCTRICA	P.V.P.
U. R.	**G 510 Split**	Trifásico	4.420 €
U. R.	**M 350 - 600 Split**	Monofásico	4.610 €
U. R.	**M 350 Split**	Trifásico	4.610 €
U. R.	**M 600 -800 / G 1000 / C 300 Split**	Trifásico	6.170 €
U. R.	**M 1500 Split**	Trifásico	11.760 €
U. R.	**M 2000 Split**	Trifásico	15.335 €



Mod. M-split 2000 + U.R.

Hielo en trozos NUGGETS

Pebble Ice

Mod. TM 450

Mod. TB 852

Modelos TB con Almacén
Modelos TM sin Almacén

PEBBLES ICE

Hielo en trozos "NUGGETS".

El hielo multi-usos.

Su principal característica es su forma: Un intermedio entre el cubito y el hielo triturado, con un reducido consumo de agua y electricidad.

Es el hielo ideal para toda la jornada, en los desayunos acoge quesos, frutas, yogourts, etc. A media mañana con zumos de frutas y bebidas. En comidas y cenas acompañando pescados, mariscos y ensaladas. Y por la noche para mojitos, combinados, para enfriar vino y champagne, compañero en el bar y discotecas enfriando cócteles…

Novedad!

Modelos SLIDE

Puerta superior escamoteable

Mod. TB 1404 L SLIDE

Dimensiones PEBBLE (aproximadas)

Modelos TB y TB 140
18 x 11 x 16 mm.

Modelos TM 250
16 x 7 x 8 mm.

Modelos TM 450
18 x 13 x 13 mm.

SERIE T Hielo en trozos (nuggets)

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm (sin patas)	CONDENS.	POTENCIA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
TB551	55 kg	10 kg	450 x 620 x 680	A - W	420 W	1 x 230 V	- -	2.855 €
TB852	85 kg	20 kg	500 x 660 x 690	A - W	550 W	1 x 230 V	- -	2.975 €
TB853 L SLIDE	96 kg	35 kg	505 x 665 x 841	A - W	550 W	1 x 230 V	- -	3.275 €
TB1404 L SLIDE	140 kg	60 kg	742 x 695 x 898	A - W	650 W	1 x 230 V	- -	3.714 €
TB1405	140 kg	50 kg	738 x 690 x 1020	A - W	650 W	1 x 230 V	- -	3.500 €
TM 140	140 kg	- -	560 x 569 x 600	A - W	650 W	1 x 230 V	BIN 240 PE / BIN 110/200, RB 100	3.450 €
TM 250	240 kg	- -	560 x 569 x 695	A - W	1050 W	1 x 230 V	BIN 240 PE / BIN 110/200/350, RB 100, DRB 100	5.005 €
TM 450	440 kg	- -	604 x 470 x 695	A - W	1700 W	1 x 230 V	BIN 240 PE - BIN 110/200/350, 550 VDS / RB 100 - DRB 100/500/1200	5.845 €

Fabricadores de hielo triturado y escamas,
Serie G y Serie Muster

Aplicación de CO_2 - CONSUMO + RENDIMIENTO

Mod. G 700 Split CO_2

Mod. M-split 1500 CO_2

SERIE G - SPLIT Hielo Triturado

Refrigerante CO_2

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES mm	CONSUNO ELÉCTRICO	POTENCIA FRIGORÍFICA	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
G 700 Split CO_2	720 kg	556 x 569 x 695	175 W	2300 W (ET -18 ºC)	BIN (a partir modelo 240 PE)	4.480 €
G 1400 Split CO_2	1400 kg	765 x 600 x 695	350 W	4600 W (ET -18 ºC)	Bin 550 V DS, RB Double Roller Bin 500 -1200	8.800 €

SERIE M - SPLIT Hielo en Escamas

Refrigerante CO_2

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES mm	CONSUNO ELÉCTRICO	POTENCIA FRIGORÍFICA	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
M 600 Split CO_2	620 kg	495 x 588 x 705	180 W	3500 W (ET -23 ºC)	Bin 350, RB Double Roller Bin 100 - 500 - 1200, 500 VDS	7.515 €
M 1000 Split CO_2	1040 kg	604 x 700 x 880	180 W	5000 W (ET -23 ºC)	Bin 550 V DS, RB Double Roller Bin 500 -1200	9.180 €
M 1500 Split CO_2	1520 kg	604 x 700 x 970	180 W	8550 W (ET -23 ºC)	Bin 550 V DS, RB Double Roller Bin 500 -1200	13.360 €

Depósitos de almacenamiento

Mod. BIN 240 PE

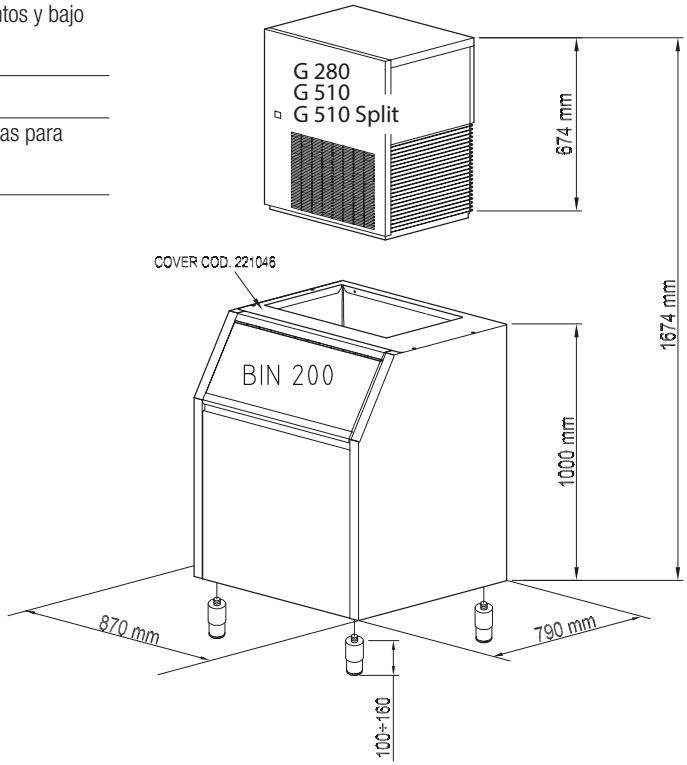
Mod. BIN 110

Mod. BIN 200/350

Serie BIN

- Estructura en acero inox 18/8 (*)
- Celda interior de polietileno, idóneo para el contacto con los alimentos y bajo normativa CE y ETLS. Fácil de limpiar
- Altamente aislado, evita la fusión del hielo un largo tiempo
- Modelo 550 V-DS, desarrollado verticalmente, dotado de dos puertas para facilitar la recogida del hielo
- (*) Modelo 240 PE construido en polietileno estampado

BIN 550 V DS



Ejemplo de Montaje
BIN + fabricador

SERIE BIN

Depósito almacenamiento

MODELO	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm. (sin patas)	MÁQUINA COMPATIBLE	P.V.P.
BIN 240 PE	**240 kg**	942 x 795 x 1053	C 150-VM 350/500/900 G 150/250/510/G 510 Split-TM 450	1.115 €
BIN 110	**100 kg**	560 x 815 x 1000	G160 TM140 G280/510 G510 Split / G700 Split CO_2 TM250/450	1.270 €
BIN 200	**200 kg**	870 x 790 x 1000	C 150-VM 350/500/900 G 150/250/510/G 510 Split-TM 450/ Muster 250	1.545 €
BIN 350	**350 kg**	1250 x 790 x 1000	C 150/300-VM 350/500/900 G 150/250/510/G 510 Split-TM 450/ Muster 350/600 - M Split 350/600	2.455 €
BIN 550 V DS	**550 kg**	1110 x 1060 x 1915	G 510-G 510 Split-G 1000-G 1000 Split- TM 450 Muster 350/600/800/1500 M Split 350/800/1500	5.465 €

Serie BIN ROLLER

- Bastidor en acero inox 18/8, sobre el que se apoya: el contenedor intermedio de recogida de hielo, en ausencia del carro, y el fabricador de hielo.
- Carro de recogida y transporte del hielo en polietileno estampado, idóneo para el contacto con los alimentos, aislado para la perfecta conservación del hielo.

Mod.DRB 500

Mod. RB 100

Mod. DRB Double Roller Bin 100

Serie BIN ROLLER Depósitos almacenamientos con carro

MODELO	CAPACIDAD CARRO	CAPACIDAD RESERVA	DIMENSIONES	MÁQUINA COMPATIBLE	P.V.P.
RB ROLLER BIN 100	108 kg	17 kg	795 x 1060 x 1284	G 160/280/510/510 Split / G 700 Split / TM 140/250/450	2.560 €
DRB DOUBLE ROLLER BIN 100	108 kg x 2	50 kg	1560 x 1060 x 1484	VM 500/900-G 280-510/ G 510 Split - TM 250/450 Muster 350/600 - Muster Split 350/600	5.270 €
DRB DOUBLE ROLLER BIN 500	108 kg x 2	300 kg	1560 x 1330 x 1780	G 510-G 510 Split-G 700/1000-G 1000 Split - TM 450 Muster 600/800/1500 - Muster Split 350/800/1500	10.190 €
DRB DOUBLE ROLLER BIN 1200	108 kg x 2	1000 kg	1560 x 1330 x 2460	G 510-G 510 Split-G 1000 Split - TM 450 Muster 600/800/1500 Muster Split 600/800/1000/1500	13.935 €
CARRO ROLLER	108 kg				1.215 €

PizzaGroup

MAQUINARIA PARA PIZZERÍA Y PANADERÍA

La empresa fue fundada en 1973. Dedicada al mercado de la restauración colectiva, especializándose en el sector de máquina para pizzerías. Hoy Pizzagroup® es una empresa líder en el mercado que se ocupa del desarrollo y de la producción de equipos fiables, eficientes y con una buena relación precio-calidad.

La distribución en Europa se realiza a través de una vasta red de revendedores que se ocupan también del servicio, y se está desarrollando en los mercados extra europeos.

La calidad está garantizada desde el proyecto y la gestión de los procedimientos de producción, hasta el estudio y el control de los materiales empleados.

LA **MÁS AMPLIA GAMA** DE AMASADORAS, LAMINADORAS, FORMADORAS, BOLEADORAS Y HORNOS PARA PIZZA ANALÓGICOS, ELECTRÓNICOS, ELÉCTRICOS, A GAS, MONOCÁMARA, CIRCULARES, DE TÚNEL, APILABLES…

…**Y CON LA MÁS INNOVADORA TECNOLOGÍA.**

Con ActiveStone® los hornos se vuelven excepcionales

Test termográfico de una cámara calentada con Activestone®

Resistencias colocadas en el interior de la piedra refractaria. Las imágenes evidencian una óptima distribución del calor y una reducción de los tiempos para alcanzar la temperatura deseada.

Amasadoras de espiral

Cabezal abatible, cuba extraíble y dos velocidades

- Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías
- Espiral, rejilla, rompe-pasta y cuba en acero inox
- Panel de mandos inclinado para facilitar acceso a controles
- Con ruedas y temporizador
- Hasta 44 Kg (53 litros) por amasado
- Proporción ingredientes: 1/3 líquidos (agua y aceite) y como máximo 2/3 sólidos (harina, levadura y sal)
- Rendimiento óptimo: con masa acabada mínimo 20% - máximo 80% de capacidad de la cuba

Modelos VS Velocidad variable

Mediante potenciometro, tecnología inverter

Mod. IR 22

MODELO	IR 22	IR 33	IR 42	IR 53
Capacidad masa (Kg)	18	25	38	44
Capacidad (litros)	22	33	42	53
Masa por hora (Kg)	70	100	140	170
Dimensiones cuba (Ø x h mm)	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 260
Alimentación 2V	3 x 400 V			
Alimentación VS	1 x 230 V			
Potencia motor monofásico 230 V (Kw)	0,75	1,50	1,50	1,50
Potencia motor trifásico (Kw) 2V	0,37 / 0,55	0,75 / 1,1	1,5 / 2	1,5 / 2
Potencia motor VS (Kw) Monof.	0,75	1,50	1,50	1,50
Dimensiones máquina (mm)	420 x 720 x 640	460 x 840 x 730	490 x 860 x 730	550 x 870 x 730
Peso neto (Kg)	93	126	130	134

Modelos con cabezal fijo, ver página 132.

	PVP	
	2 V	VS
IR 22	1.970 €	2.160 €
IR 33	2.225 €	2.435 €
IR 42	2.570 €	2.585 €
IR 53	2.625 €	2.835 €

2V - Dos velocidades / **VS** - Velocidad variable

Porcionadora/Boleadora

PORCIONADORA

- Divide la masa en porciones entre 50 y 300 grs
- 5 casquillos (en dotación) proporcionan distintos gramajes 50/90, 80/130, 120/180, 170/230 y 220/300
- Fácil de utilizar y limpiar
- 2 micro-interruptores de seguridad
- Panel de mandos con interruptor general, pomo de emergencia y botón de puesta en marcha
- Cuchillas regulables desde el lateral mediante palanca de movimiento continuo
- Se sostiene sobre soporte SPSA (opcional)

BOLEADORA

- Redondea automáticamente porciones hasta 300 grs
- Panel de mandos con todos los dispositivos de seguridad
- Fácil de utilizar y limpiar

Mod. SA 300
+ AR300 + Soporte (spsa)

Mod. SA 300

Mod. SA 800

	PVP
PORCIONADORAS	
SA 300	7.050 €
SA 800	8.570 €
BOLEADORAS	
AR 300	3.695 €
AR 800	6.070 €
SPSA 300 - 800 (soporte)	830 €

MODELO	SA - 300	SA - 800	AR - 300	AR - 800	SPSA 300 / 800
Producción /h - Porciones (gramos / ración / hora)	700 (250 gr-r) / h	700 (250 gr-r) / h 350 (500 gr-r) / h 200 (800 gr-r) / h	-	-	-
Capacidad cuba (Kg)	30	30	-	-	-
Porción masa gr / ración	50 ÷ 300	50 ÷ 3 x 300	50 ÷ 300	50 ÷ 8 / 900	-
Alimentación (V)	3 x 400 v - 50 Hz	3 x 400 v - 50 Hz	3 x 400 v - 50 Hz	3 x 400 v - 50 Hz	-
Potencia (Kw)	0,93	0,93	0,40	0,40	-
Dimensiones (mm)	510 x 830 x 530	510 x 830 x 660	510 x 510 x 750	500 x 650 x 880	660 x 880 x 960
Peso Neto (Kg)	74	84	48	68	29

SA-300 - Para bolas de masa hasta máximo 300 grs.
SA-800 - Para bolas de masa hasta máximo 800 grs.

Laminadoras

Simpicidad y eficiencia

- Diseñadas para extender la masa de pizzas, pan, tortitas, etc, con gran ahorro de tiempo y sin necesidad de personal especializado
- Se introducen las bolas de masa ligeramente enharinadas y las transforma en discos (o rectángulos) listos para ser aderezados
- Modelos disponibles para conseguir diámetros de 14 a 43 cms.
- Espesor de disco regulable de 1 a 4 mm de grosor
- Componentes en contacto con la masa fabricados en material certificado para uso alimentario
- Funcionamiento mediante pedal eléctrico (opcional) excepto modelo M35A
- **Modelos RM** Con grupo de rodillo superior inclinado. Para la producción de bases circulares. Panel de mandos digital
- **Modelos TA** Grupo de rodillo superior paralelo al inferior. Para la producción de bases circulares o rectangulares. Panel de mandos digital
- **Modelo M35A** Máquina mono-rodillo de reducido tamaño. Se obtiene el espesor de masa deseado con una o varias pasadas. Panel de mandos analógico

Mod. RM 32 A

M 35 A

RM 35 A

RM 42 TA

MODELO	M 35 A	RM 32 A	RM 35 A	RM 42 A	RM 42 TA	RM 45 TA
Peso de la masa (gr)	80/400	80/210	80/400	210/600	210/600	210/700
Diámetro Pizza (cm)	14/34	14/31	14/34	26/40	26/40	30/43
Alimentación (V)	230V 1 Ph 50 Hz					
Potencia (Kw)	0,25	0,25	0,25	0,37	0,37	0,37
Dimensiones (mm)	500 x 400 x 450	430 x 500 x 630	470 x 500 x 730	530 x 530 x 730	530 x 530 x 730	590 x 530 x 730
Peso neto (Kg)	22	27	27	35	35	38
Opción pedal	-	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €

	PVP
M 35 A	925 €
RM 32 A	1.125 €
RM 35 A	1.236 €
RM 42 A	1.325 €
RM 42 TA	1.390 €
RM 45 TA	1.590 €

Formadora de pizzas

Naturalidad y profesionalidad

- Ideal para formar discos de masa
- Fácil de utilizar incluso para personal no especializado
- Control electrónico
- Incluye moto-reductor, leva, temporizador de parada y platos teflonados
- Platos de aluminio anti-adherente, se calientan rápidamente
- La pizza se desliza con fluidez
- Reducción automática de la temperatura definida 160/170 a 130 ºC, lo que proporciona una masa de alta calidad y un considerable ahorro de energía
- Discos de masa con borde tradicional (opcional sin borde)
- Distancia entre discos 105 mm (modelo PF33) y 115 mm (modelo PF45)
- Tiempo de prensado de 0,1 a 1,5 segundos
- Temperatura de 150-170 ºC varia según temperatura de la masa (entre 6 y 20 ºC)
- El espesor de la masa se regula con facilidad
- Rejilla desmontable para facilitar la limpieza de los platos una vez fríos

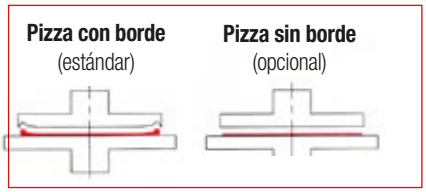
Mod. PF 33

control electrónico

plato regulable

plato antiadherente

MODELO	PF 33	PF 45	SP FA (soporte)
Peso de la masa (Kg)	130/250	250/500	
Diámetro plato superior (cm)	33	45	
Diámetro plato inferior (cm)	36	50	
Temperatura plato (ºC)	130/170		
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hz		
Distancia plato (cm)	105	115	
Potencia absorbida (Kw)	4,75	6,1	
Dimensiones máquina (mm)	470 x 650 x 830	630 x 730 x 890	610 x 720 x 730
Peso neto (Kg)	96	127	14



	PVP
PF 33	5.350 €
PF 45	6.690 €
SP FA (soporte)	660 €
PF 33 (1 x 230 V)	+5%

Hornos pizza COMPACT/BABY

COMPACT

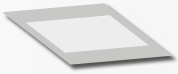
- Ideal para bares, cervecerías, restaurantes y locales de poca producción
- Horno mono-cámara (interior 35 x 35 cm), alcanza 430 ºC en solo unos minutos
- Mandos analógicos
- Se pueden superponer hasta 3 hornos
- Superficie cocción con ladrillo refractario, parte superior resistencia blindada
- Estructura y cámara en acero inox, puerta con cristal, luz interior

Mod. Compact

BABY

- Horno con doble cámara (interior 62 x 50 cm)
- Mandos analógicos
- Superficie cocción con ladrillo refractario, calentamiento mediante 3 resistencias blindadas
- Estructura en acero inox

Mod. Baby

dimensiones cámara	capacidad pizzas por cámara			
COMPACT 35 x 35	Máx 1 x 34 cm			
BABY 62 x 50	Máx 4 x 25 cm	Máx 2 x 30 cm	Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm

MODELO	COMPACT M35	BABY
Temperatura de trabajo (ºC)	450 máx	450 máx
Alimentación (V)	1 x 230	3 x 400
Potencia absorbida (Kw)	2,2	7,5
Número de cámaras	1	2
Dimensiones cámara (mm)	350 x 350 x 85	620 x 500 x 120
Dimensiones externas (mm)	600 x 520 x 300	920 x 760 x 530
Peso neto	30	76

PVP

COMPACT M35 ..... 759 €

BABY ..... 1.370 €

Hornos pizza ENTRY MAX

Hornos eléctricos de control mecánico

- Modelos mono-cámara (4 y 6) y doble cámara (8 y 12)
- Los hornos mono-cámara pueden superponerse dos unidades
- Superficie de cocción con ladrillo refractario
- Resistencias en parte superior e inferior
- Frente, sobre y puertas con cristal en acero inox
- Termómetro analógico, luz interior y aislamiento térmico
- Interruptor puesta en marcha
- Modelo 6 L (Menor profundidad)

Mod. Entry Max 8

Mod. Entry Max 4

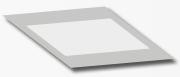
	PVP
Entry Max 4	1.095 €
Entry Max 6	1.395 €
Entry Max 6 L	1.595 €
Entry Max 8	1.765 €
Entry Max 12	2.190 €
Entry Max 4 (1 x 230) 5,6 Kw	+5%

Accesorios	PVP
Soporte* (H 107)	399 €
Soporte horno doble (H 87)	390 €
Kit ruedas	265 €
Campana*	555 €
Motor campana	395 €

*Indicar modelo en pedido

Mod. Entry MAX 6 L
(soporte, ruedas y campana no incluídos)

Mod. Entry MAX 12
(soporte, ruedas y campana no incluídos)

dimensiones cámara	capacidad pizzas por cámara		
ENTRY MAX 4 y 8 66 x 66	 Máx 4 x 33 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm
ENTRY MAX 6, 6 L y 12 66 x 99 Excepto Mod. 6 L (horizontal)	 Máx 6 x 33 cm	 Máx 2 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm

MODELO	Entry MAX 4	Entry MAX 6	Entry MAX 6 L	Entry MAX 8	Entry MAX 12
Temperatura trabajo (ºC))	400 máx				
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh				
Potencia absorbida (Kw)	5,60	7,30	9,90	11,20	14,60
Número de cámaras	1	1	1	2	2
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150
Dimensiones externas (mm)	990 x 920 x 380	990 x 1270 x 380	1340 x 920 x 380	990 x 920 x 680	990 x 1270 x 680
Peso neto (Kg)	74	97	97	149	175

Hornos pizza PYRALIS

Hornos eléctricos de control analógico y digital

- Hornos de altas prestaciones, eficiencia y fiabilidad con bajos costes de funcionamiento
- Versión mecánica con termostatos en techo y base, con termómetro analógico
- Versión digital con placa electrónica que permite programar encendido, fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento. Temperatura regulada por sonda, diferencias de solo 1 ºC
- Base con ladrillos refractarios con sistekma ActiveStone®, techo con ladrillos refractarios y resistencias vistas
- Puerta de acero con cristal, equilibrada con muelle con tirante regulable
- Pomo de apertura, cierres salida vapor, tirador puerta atermico
- Camára de acero inox iluminada
- Aislamiento especial mediante capas de lana

Mod. Pyralis D12
(soporte, ruedas y campana no incluídos)

ActiveStone®

- Piedra refractaria perforada dentro de la cual se insertan tres resistencias. El calor se distribuye uniformemente.
- Aumento rápido de la temperatura.
- Mayor rapidez de cocción.
- Ahorro de energía.

Accesorios	PVP
Soporte* (H 107)	635 €
Soporte horno doble (H 87)	605 €
Kit ruedas	265 €
Campana*	765 €
Motor	395 €

*Indicar modelo en pedido

Modelos Analógicos	PVP
Pyralis M4	2.358 €
Pyralis M6	2.840 €
Pyralis M9	3.649 €
Pyralis M8	3.990 €
Pyralis M12	4.850 €
Pyralis M18	6.130 €

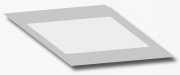
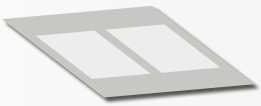
Modelos Digitales	PVP
Pyralis D4	2.715 €
Pyralis D6	3.084 €
Pyralis D9	3.990 €
Pyralis D8	4.695 €
Pyralis D12	5.510 €
Pyralis D18	6.950 €

Mod. Pyralis D12

Mod. Pyralis M6

control digital

control analógico

dimensiones cámara	capacidad pizzas por cámara		
PYRALIS 4 y 8 70 x 70	 Máx 4 x 34 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm
PIRALYS 6 y 12 70 x 105	 Máx 6 x 34 cm	 Máx 2 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm
PIRALYS 9 y 18 105 x 105	 Máx 9 x 34 cm	 Máx 4 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm

modelos analógicos y digitales

MODELO	Pyralis 4	Pyralis 6	Pyralis 9	Pyralis 8	Pyralis 12	Pyralis 18
Temperatura trabajo (ºC))	450 máx					
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh					
Potencia absorbida (Kw)	6,60	8,90	13,30	13,20	17,76	26,64
Número de cámaras	1	1	1	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x150
Dimensiones externas (mm)	1090 x 1010 x 400	1090 x 1360 x 400	1440 x 1360 x 400	1090 x 1010 x 720	1090 x 1360 x 720	1440 x 1360 x 720
Peso neto (Kg)	115	129	139	183	217	290

Hornos pan-pizza con Vapor

El horno ideal para la cocción de PAN y PIZZA

- Con un generador de vapor en cada cámara
- Horno de Doble Cámara (2 de 70x60x20)
- Superficie de cocción en ladrillo refrectario
- Resistencias en parte superior en inferior con regulación independiente
- Termómetro analógico, luz inteior y aislamiento térmico
- Interruptor independiente de puesta en marcha
- Boiler de 15x10,5x7 cms. Con capacidad de 1 litro y 1 kw. de potencia
- Válvulas de evacuación de vahos regulable

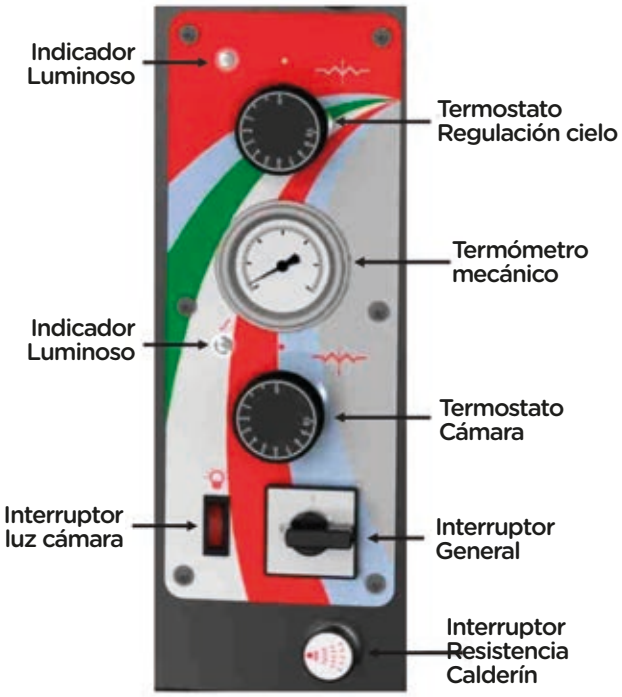
VÁLVULA DE EVACUACIÓN DE VAHOS

Se aconseja mantener la válvula totalmente cerrada durante la fase de calentamiento, para alcanzar la temperatura deseada lo más rápido posible. Durante la cocción ajustar la válvula según las exigencias.

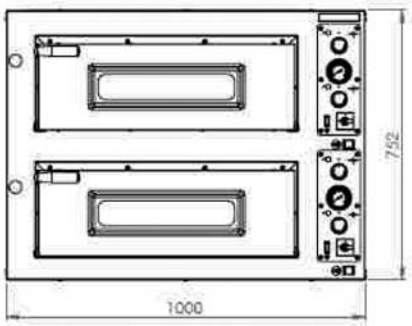
	PVP
Pane Pizza 8	3.475 €

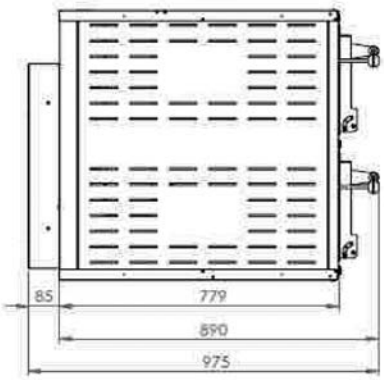
Accesorios	PVP
Soporte	390 €
Campana	555 €
Motor	395 €
Kit ruedas	265 €

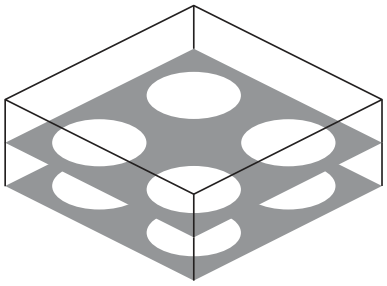
Hornos con vapor para **pan y/o pizza**



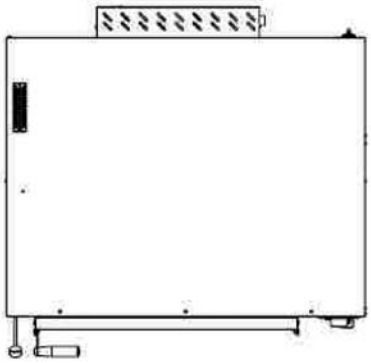
- Perfecta uniformidad de cocción del Pan y la Pizza
- Regulación de la humedad (vapor)







4 x Ø33



MODELO	PANNE PIZZA 8
Dimensiones cámara (mm)	700 x 660 x 200
Generador de vapor	2 (de Un litro)
Temperatura de trabajo (ºC)	400 ºC
Alimentación (V)	3 x 400 + N (50-60Hz)
Potencia absorbida (Kw)	13,2
Número de cámaras	2
Peso neto	145 Kg

Hornos pizza a gas FLAME

FLAME 9

- Cámara de cocción de 2 mm de espesor
- Quemador atmosférico multiramificado colocado bajo los ladrillos refractarios para garantizar una perfecta cocción
- Deflectores de acero conducen el calor hacia el techo
- Orificios laterales y del fondo de la cámara, garantizan una perfecta afluencia de aire con equilibrio entre techo y suelo para una homogeneidad de temperatura
- Temperatura ideal de cocción 380 ºC
- Control analógico con termostato digital
- Encendido eléctrico automático (requiere toma eléctrica 1 x 230 V)
- Pueden superponerse 2 unidades (Kit opcional)

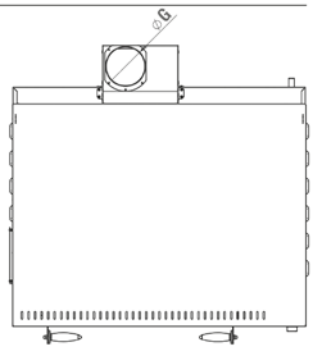
Flame 6 con armario y ruedas
(no incluído)

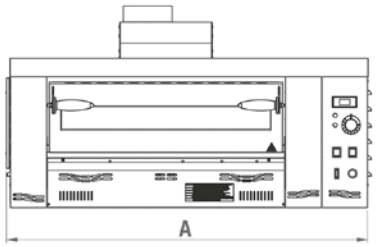
	PVP
Flame 4	3.495 €
Flame 6	4.190 €
Flame 9	4.750 €

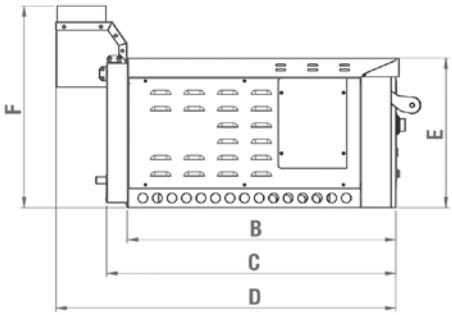
Accesorios	PVP
Soporte* (H 107)	635 €
Soporte horno doble (H 87)	605 €
Armario neutro	265 €
Kit ruedas	265 €
Campana	765 €
Motor	395 €
Chimenea*	375 €
Kit superponer *	295 €

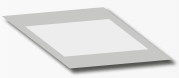
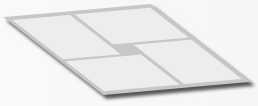
*Indicar modelo en pedido

Mods.	F4	F6	F9
A	113	113	148
B	84	119	119
C	91	126	126
D	107	145	140
E	47	47	47
F	63	63	71
G ø	15	15	18







dimensiones cámara	capacidad pizzas por cámara		
FLAME 4 70 x 70	 Máx 4 x 34 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm
FLAME 6 70 x 105	 Máx 6 x 34 cm	 Máx 2 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm
FLAME 9 105 x 105	 Máx 9 x 34 cm	 Máx 4 x 45 cm	 Máx 4 x (60 x 40) cm

MODELO		Flame 4	Flame 6	Flame 9
Temperatura trabajo (ºC))		420 máx	420 máx	420 máx
Consumo	Kg/h liq.	0,94	1,58	2,12
	m^3/h nat.	1,21	2,12	2,85
Potencia gas (Kw)		14,00	20,00	29,00
Potencia eléctrica (Kw)		0,10	0,10	0,10
Dimensiones cámara (mm)		700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones exteriores (mm)		1130 x 1070 x 470	1130 x 1450 x 470	1480 x 1400 x 470
Peso neto (Kg)		132	164	196

Horno eléctrico TUNEL

Mod. TN 38/90

- Ideal para cocer o calentar pizzas, bocadillos, tostadas, focaccias, tortas, etc
- Modelo TN-38/45 longitud de cinta transportadora 45 cm
- Modelo TN-38/90 longitud de cinta transportadora 90 cm
- Cinta transportadora de acero con cajón recoge-migas
- Pueden superponerse 2 unidades
- Regulación mediante potenciómetro de la velocidad de la cinta
- Resistencias blindadas situadas en el techo y suelo regulables con 2 termostatos
- Temperatura de trabajo recomendada 320 ºC
- Tiempo medio para una pizza clásica entre 3,5 y 4,5 minutos

MODELO	TN 38/45	TN 38/90
Temperatura trabajo (ºC))	350 máx	
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hz	
Potencia absorbida (Kw)	5,65	11,25
Dimensiones cámara (mm)	450 x 350 x 75	900 x 350 x 75
Dimensiones exteriores (mm)	1210 x 680 x 360	1660 x 680 x 360
Peso neto (Kg)	41	56

	PVP
TN 38/45	3.230 €
TN 38/90	3.750 €

NUEVOS MODELOS

Cocina de inducción

Mediante un generador electrónico y un inductor, se crea un campo magnético al transformar corriente eléctrica de 50 Hz en alta frecuencia 20/60.000 Hz.

Funciona con ondas magnéticas, no con calor.

Rapidez
Calor inmediato. Un litro de agua se calienta un 60% más rápido que con una cocina a gas. Es el único sistema que aprovecha casi el 100% de la energía.

Economía
Recipiente pequeño poco consumo, recipiente grande mayor consumo. Interrupcción inmediata del consumo de energía al retirar el recipiente. Ahorro de energía del 50%.

Limpieza
No quema los recipientes, ni los alimentos si se derraman accidentalmente. Reduce en más del 50% la necesidad de extracción de humos.

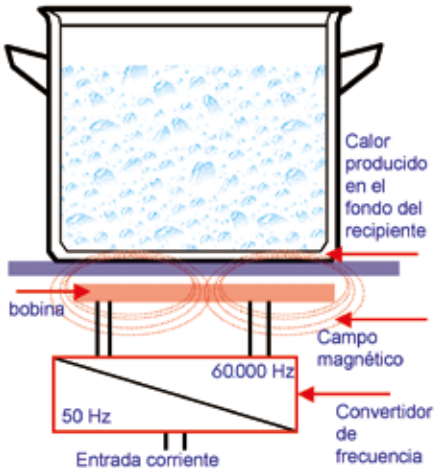
Seguridad
Elimina riesgos de incendios y quemaduras causados por el desbordamiento de aceites o grasas. La superficie de trabajo no quema.

Precisión
Regulación exacta -doce posiciones de trabajo- Respeta los valores nutricionales del producto, mejorando el sabor y la calidad de los alimentos. Permite reducir la potencia de forma instantánea.

Higiene
Limpieza muy fácil, en menos de un minuto, con tan sólo pasar un paño húmedo.

Satisfacción
Mínima dispersión del calor, zona de trabajo más agradable.
La Inducción respeta la salud y el medio ambiente.

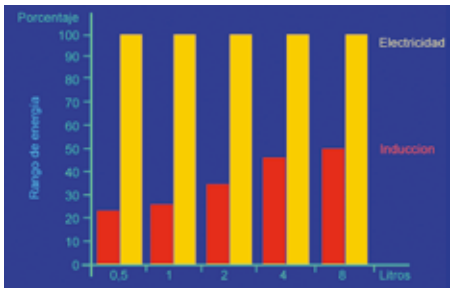
Cómo actua la inducción



El gráfico muestra la creación de un campo magnético alternativo por medio de un generador.

Cocinando con inducción, el calor se genera directamente sobre el fondo del recipiente.

Condición:
utilizar utensilios de cocina con fondo ferromagnético



Ahorro de energía: Menor costo

Ahorro de energía:
Un ahorro de más del 60% comparado con las tecnologías convencionales (estudio realizado por HEW Hamburg)

La energía se genera en el punto requerido

- No hay radiación de calor.
- No existe un calentamiento inutil del área de trabajo.
- Tiempos de cocción más cortos.
- Rápida reacción a los cambios de potencia.
- Apagar = finalizar cocción.
- Fácil de limpiar.
- Incremento de la productividad.

Inducs, primer fabricante mundial en trabajar con el mayor rango de frecuencia de 20 a 60.000 Hz.

El principio: Electricidad y campos magnéticos

El resultado: Investigación y tecnología punta

Argumentos principales de las cocinas de nueva generación INDUCS

CARACTERÍSTICAS	GENERACIÓN ACTUAL	NUEVA GENERACIÓN INDUCS	VENTAJAS
Rango de frecuencia de trabajo	20 Khz - 30 khz	20 Khz - 60 khz	Acepta todo tipo de recipiente ferromagnético de inducción con un diam. mínimo de 12 cm. Los problemas deribados de un recipiente de mala calidad pertenecen al pasado. Hasta la fecha, uno de los grandes problemas era convencer a los clientes de la gran diferencia existente entre usar recipientes económicos o de calidad.
Sistema de medición de temperatura	PTC sensor	RTCS sistema de medición	El nuevo sistema de medición nos permite controlar directamente el fondo del recipiente, anticipándonos al sobrecalentamiento del mismo. Inducs es la única compañía en el mundo capaz de ofrecer este sistema de seguridad. La experiencia práctica demuestra que muchos chefs calientan recipientes vacíos, lo cual sobrecalienta el fondo del recipiente. Especialmente recipientes hechos de materiales multi capa, tienen el inconveniente de que se curvan con el tiempo y no permiten al sensor convencional detectar la temperatura. En el peor de los casos la cocina seguiría calentando, perforando el recipiente y estropeando los componentes de la cocina de inducción.
Mejora térmica	Tecnología convencional	Nueva tecnología INDUCS	Gracias a la electrónica más avanzada, conseguimos una mejora térmica de más de un 30% con respecto a la tecnología convencional

Algunas instalaciones INDUCS

Investigación y desarrollo, tecnología suiza

DEPARTAMENTO I+D+I

El departamento interno de investigación y desarrollo de Inducs trabaja incansablemente en el desarrollo de nuevos productos y el perfeccionamiento de la tecnología ya existente. Su gran número de aplicaciones innovadoras facilitan el trabajo a profesionales de la cocina en todo el mundo.

PROCESO DE SOLDADURA AUTOMATIZADO DE COMPONENTES EN LAS PLACAS BASE

INDUCS monta todos los aparatos en sus talleres. Esto le permite una planificación flexible y eficiente de plazos y series. Produce las placas base, y los componentes electrónicos son montados en ellas por especialistas, y procesados en líneas de soldadura de alta precisión.

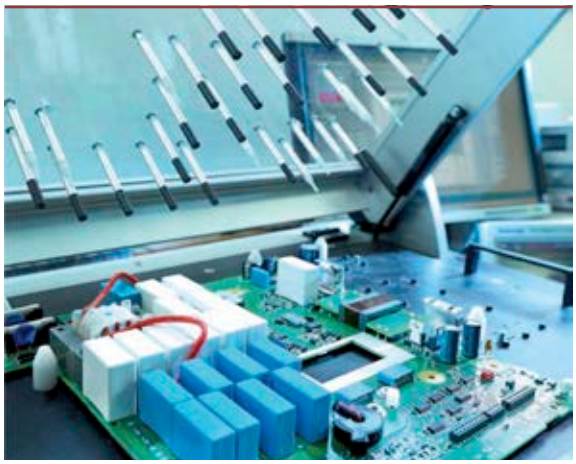
MÁQUINA DESARROLLADA ESPECIALMENTE POR INDUCS PARA FABRICAR LAS BOBINAS

En una máquina de enrollado de desarrollo propio, la empresa fabrica todas las bobinas con el más alto nivel de calidad.
Esto es el resultado de su nivel de conocimientos técnicos y su amplia experiencia.

A PESAR DE LA AUTOMATIZACIÓN, LOS GRANDES COMPONENTES SE SUELDAN A MANO

Nuestros aparatos de inducción están expuestos a las más duras exigencias. Para garantizar su calidad, se prueban, entre otras, las uniones soldadas, primero visualmente y después de forma automatizada.

El montaje de los componentes exige la máxima concentración



Las placas base se prueban simultáneamente en más de 500 puntos, tras lo cual se confecciona un protocolo de control.

INDUCS®

Comprometidos con la máxima calidad

Siempre en primera línea y con 20 años de experiencia, nuestra empresa es sinónimo de tecnología de inducción líder en la cocina profesional. Con un gran compromiso y un contacto directo con los especialistas de referencia en el ámbito de la cocina, continuamente se perfeccionan las tecnologías que desea el usuario profesional para su cocina.

Cocina de inducción de sobremesa
Serie INSTINCT

INSTINCT

Nos encontramos ante una nueva era en materia de aparatos de inducción.

Con la nueva gama INSTINCT, la tecnología Inducs, que ha dado tan excelentes resultados en el mercado, da un gran paso con buenas perspectivas de futuro.

El moderno diseño subraya el extraordinario rendimiento técnico de esta sofisticada línea de aparatos. Las múltiples funciones adicionales se captan intuitivamente mediante el novedoso manejo «Tip and Turn», y pueden ponerse inmediatamente en práctica sin ningún tipo de entrenamiento.

Tip and Turn

1 Tip: pulsando el botón giratorio se activa el aparato.

2 Turn: girando el botón se ajustan el nivel de potencia o la temperatura de mantenimiento en caliente deseados.

• Niveles de potencia 1-12

• Temperaturas de mantenimiento encaliente 25-100 °C

• Los fallos de funcionamiento se visualizan por medio de unos pictogramas comprensibles

• Función de temporizador

INSTINCT

Ámplia gama de modelos de sobremesa

Modelo	Conexión eléctrica	Potencia nominal	Dimensiones A x F x H	Peso
INSTINCT Hob 3.5	208-240 V / 50-60 Hz / 1	1 × 0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 460 × 140 mm	12 kg
INSTINCT Hob 5	380-440V / 50-60 Hz / 3 208 / 50-60 / 3	1 × 1,25 – 5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 460 × 140 mm	14 kg
INSTINCT Hob 10	380-440 V / 50-60Hz / 3 208 V / 50-60Hz / 3	2 × 1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 720 × 140 mm	21 kg
INSTINCT Wok 3.5	208-240 V / 50-60 Hz / 1	1 × 0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 473 × 200 mm	14 kg
INSTINCT Wok 5	380-440V / 50-60 Hz / 3 208 V / 50-60 Hz / 3	1 × 1,25 – 5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 473 × 200 mm	16 kg
INSTINCT Wok 8	380-440V / 50-60 Hz / 3	1 × 2,0 – 8,0 kW (máx. 8 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 473 × 200 mm	18 kg
INSTINCT Griddle 3.5	208-240 V / 50-60 Hz / 1	1 × 0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse individualmente)	531 × 493 × 198 mm	28 kg
INSTINCT Griddle 5	380-440V / 50-60 Hz / 3 208 / 50-60 / 3	1 × 1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	531 × 493 × 198 mm	30 kg
INSTINCT Griddle 10	380-440 V / 50-60 Hz / 3 208 V / 50-60 Hz / 3	1 × 2,5-10,0 kW (máx. 10 kW, puede reducirse individualmente)	656 × 717 × 198 mm	48 kg

INSTINCT Resumen de las características

En nuestro afán de ofrecer lo mejor en el ámbito de los aparatos de mesa de inducción, hemos desarrollado los aparatos de mesa INSTINCT by INDUCS en estrecha colaboración con nuestros socios y usuarios. La gama de aparatos de mesa de inducción satisface todos sus requerimientos en este ámbito. Sea cual sea su decisión: 1 zona de cocción, 2 zonas de cocción, wok o plancha.

- Manejo sencillo e intuitivo «Tip and Turn»
- Indicador claro y sofisticado
- Novedoso detector de cacerola
- Control de temperatura, función de mantenimiento en caliente de 25 a 100 °C
- Temporizador con desconexión automática de la potencia
- Protección inteligente y segura contra cocción en vacío
- Ventilador prácticamente insonoro, excelente enfriamiento
- Cocción de alta resolución: posibilidad de cocción con una potencia mínima en el nivel 1
- Excelente potencia suministrada para toda la gama de sartenes
- Cambio sencillo de la indicación de temperatura de grados C a grados F (configuración avanzada)
- Reducción de la potencia nominal máxima de un 100 % a un 25% (configuración avanzada)
- Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos
- Versión monofásica (hasta 3,5 kW) de 208-240 V: idéntica a escala mundial

- Filtro de aire fácilmente extraíble y lavable

- Patas ajustables en altura, de conformidad con NSF

INSTINCT Hob

UNA o DOS zonas de cocción

Dispone de 12 niveles de potencia con una función de mantenimiento en caliente de 25 a 100 °C y una función de temporizador.

Destaca por su particular eficiencia energética y se controla por medio de un botón giratorio.

Ventajas de INSTINCT by INDUCS

- Tecnología RTCSmp®
- Protección contra recalentamiento
- Función de temporizador
- Función de mantenimiento en caliente de 25 a 100 °C
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %
- Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos Versión monofásica (hasta 3,5 kW) de 208V a 240 V: idéntica a escala mundial

Mod. Hob 10

Mod. Hob 3.5 / 5

- Medición continua de la temperatura en el fondo de la sartén con tecnología RTCSmp (Realtime Temperature Control System multi-point)
- La fiable protección contra recalentamiento alarga la vida útil del aparato de inducción y de los utensilios de cocina
- Cocción confortable sin calentamiento del entorno de trabajo, gracias a la transferencia de calor directa por inducción entre la zona de cocción y la sartén
- Gracias a la superficie fría, los restos de comida no se adhieren al vidrio Ceran
- Manejo sencillo e intuitivo mediante botón giratorio
- Extremadamente robusto, desarrollado para el uso permanente en la gastronomía
- Temporizador de 1 a 240 minutos, función de bloqueo inclusive
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %
- Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos Versión monofásica (hasta 3,5 kW) de 208-240 V: idéntica a escala mundial

DATOS TÉCNICOS

Modelo	Conexión eléctrica	Potencia	Dimensiones A x F x H	Peso
INSTINCT Hob 3.5	208-240 V / 50-60 Hz / 1	0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse) individualmente	380 × 460 × 140 mm	12 kg
INSTINCT Hob 5	380-440V / 50-60 Hz / 3 208 / 50-60 / 3	1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse) individualmente)	380 × 460 × 140 mm	14 kg
INSTINCT Hob 10	380-440 V / 50-60Hz / 3 208 V / 50-60Hz / 3	2 × 1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 720 × 140 mm	21 kg

PVP

INSTINCT Hob 3.5 ..... 1.995 €
INSTINCT Hob 5 ..... 2.490 €
INSTINCT Hob 10 ..... 4.290 €

INSTINCT Wok

UNA zona de cocción

Este extraordinario wok funciona con 12 niveles de potencia y dispone de una cubeta wok de Ceran con un Ø de 300 mm. Destaca por su particular eficiencia energética y se controla por medio del novedoso botón giratorio «Tip and Turn».

Otras características destacadas son la función de temporizador integrada, la elevada seguridad de funcionamiento y la potencia suministrada sin pausas de medición, incluso durante el salteado.

Mod. Wok 3.5/5/8

- Sin pausas para la detección de la sartén

- El aparato detecta la sartén incluso durante el salteado

- Función de temporizador

- La fiable protección contra recalentamiento alarga la vida útil del aparato de inducción y de los utensilios de cocina
- Potencia suministrada constante durante toda la cocción para unos resultados óptimos
- Cocción confortable sin calentamiento del entorno de trabajo, gracias a la transferencia de calor directa por inducción entre la zona de cocción y la sartén
- Manejo sencillo e intuitivo mediante botón giratorio con interruptor de encendido integrado en el lado frontal
- Extremadamente robusto, desarrollado para el uso permanente en la gastronomía
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %

DATOS TÉCNICOS

Modelo	Conexión eléctrica	Potencia	Dimensiones A x F x H	Peso
INSTINCT Wok 3.5	208-240 V / 50-60 Hz / 1	0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 473 × 200 mm	14 kg
INSTINCT Wok 5	380-440V / 50-60 Hz / 3 208 V / 50-60 Hz / 3	1,25 – 5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 473 × 200 mm	16 kg
INSTINCT Wok 8	380 – 440 V / 50 – 60 Hz / 3	2,0 – 8,0 kW (máx. 8 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 473 × 200 mm	18 kg

	PVP
INSTINCT Wok 3.5	2.480 €
INSTINCT Wok 5	2.990 €
INSTINCT Wok 8	3.325 €

Cocinas de Inducción para encastrar
Serie INSTAL-Line

Mod. SH IN

Mod. SH IN DU

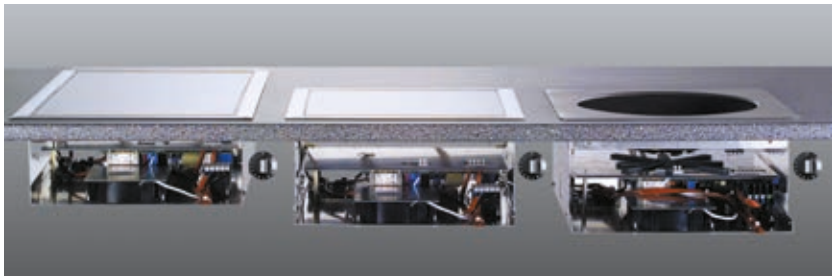
- Cocinas a inducción de última generación, rápidas y potentes
- Producto suizo de máxima calidad y precisión
- Diferentes modelos y potencias.
- Control del calentamiento mediante microprocesador de alta tecnología
- Funcionamiento muy simple, mediante mando rotativo con 12 posiciones de trabajo
- La precisa regulación permite una cocción muy eficiente, ideal para las más sofisticadas aplicaciones culinarias

Mod. SH WO IN

DATOS TÉCNICOS

MODELO	SH IN 3500	SH IN 5000	SH DU IN 3500	SH DU IN 5000	SH WO IN 3500	SH WO IN 5000	SH WO IN 8000
Dim. Exteriores	384 x 384 x 154	384 x 384 x 154	384 x 644 x 133	384 x 644 x 133	384 x 384 x 212	384 x 384 x 212	384 x 384 x 212
Dim. Cerámica	320 x 320	320 x 320	320 x 580	320 x 580	300 Ø	300 Ø	300 Ø
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400	3 x 400	3 x 400	1 x 230	3 x 400	3 x 400
Potencia (w)	3500	5000	7000	10000	3500	5000	8000

Sección Modelos Empotrados



Accesorios INSTAL LINE	PVP
Kit ventilación + filtro antigrasa	347 €

Modelos para empotrar	PVP
INSTAL LINE	
SH IN 3500	2.190 €
SH IN 5000	2.680 €
SH DU IN 3500 (doble)	4.490 €
SH DU IN 5000 (doble)	4.920 €
SH WO IN 3500	2.645 €
SH WO IN 5000	3.180 €
SH WO IN 8000	3.490 €

PLANCHA DE INDUCCIÓN

INSTINCT Griddle

UNA o DOS zonas de cocción

Esta plancha de última generación funciona con un ajuste de temperatura de 50-230°C y está equipada con una placa de asar antiadherente funcional y una práctica función de temporizador. Es especialmente eficiente energéticamente, destaca por un tiempo de calentamiento extremadamente corto y una distribución absolutamente uniforme del calor. La regulación sin retardo de la temperatura de asar entusiasma a cualquier profesional de la cocina.

Mod. Griddle 10

- Una placa de asar especialmente desarrollada para la línea Griddle y la tecnología de inducción RTCSmp permiten crear una zona de calor regular. No es necesario cambiar el alimento continuamente de posición. Todas las piezas se asan con la misma calidad.

- Sistema RTCSmp patentado (Realtime Temperature Control System multi-point): Facilita un asado controlado por temperatura con medición y control de la temperatura sin contacto y en tiempo real.

- Función de temporizador

- Consumo energético considerablemente reducido gracias a la tecnología de inducción altamente eficiente con transferencia de energía óptima entre la placa de asar y el alimento, sin apenas emisión de calor
- Medición de temperatura RTCSmp y control de temperatura con precisión al grado durante todo el proceso de asado y en toda la superficie para unos resultados óptimos, gracias a la tecnología RTCSmp
- Asado confortable sin calentamiento del entorno, gracias a la transferencia de calor directa entre la placa de asar y el alimento
- Tiempo de calentamiento corto de 20-200°C en 3 ½ minutos (con 5kW).
- Filtro de aire fácil de desmontar y limpiar, lavable y reutilizable
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %

DATOS TÉCNICOS

Modelo	Conexión eléctrica	Potencia	Dimensiones A x F x H	Peso
INSTINCT Griddle 3.5	208-240 V / 50-60 Hz / 1	0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse individualmente)	531 × 493 × 198 mm	28 kg
INSTINCT Griddle 5	380-440V / 50-60 Hz / 3 208 / 50-60 / 3	1,25 – 5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	531 × 493 × 198 mm	30 kg
INSTINCT Griddle 10	380-440 V / 50-60 Hz / 3 208 V / 50-60 Hz / 3	2,5-10,0 kW (máx. 10 kW, puede reducirse individualmente)	656 × 717 × 198 mm	48 kg

	PVP
INSTINCT Griddle 3.5	4.690 €
INSTINCT Griddle 5	4.920 €
INSTINCT Griddle 10	8.280 €

Planchas y asadores combinados de inducción para empotrar

Griddle Line

PLANCHA DE INDUCCION,

Una auténtica revolución en el asado a la plancha

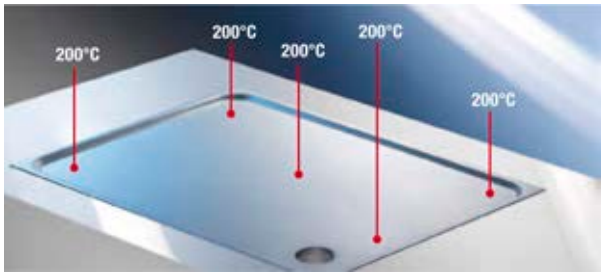
RTCS: Control de temperatura en tiempo real

Patente europea CP-0858722

- Plancha de asar de inducción construida con tratamiento HPCR-Inox
- Regulación inmediata, constante e uniforme de la temperatura en toda la plancha
- Técnica SMD moderna, controlada por micro-procesador
- Regulación de temperatura de 35º a 230º
- Control de temperatura mediante selector rotativo con temperatura real reflejada en un visor de cristal líquido
- Consumo de energía reducido, sólo se utiliza la energía necesaria en cada momento, según orden del micro-procesador

Características técnicas

Tiempo record de calentamiento
Se alcanzan 200º en 3'5 min.



Distribución uniforme del calor
Reparto uniforme del calor, sin caídas de la temperatura

Consumo de energía reducido

El microprocesador, en tiempo real, sólo suministra la cantidad de energía necesaria

Baja irradiación de calor

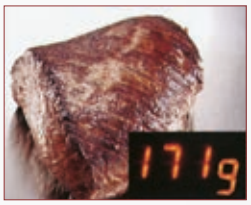
Valores de radiación increiblemente bajos

A 2 cm. de la superfície solo 45ºC

Calidad única de los productos asados

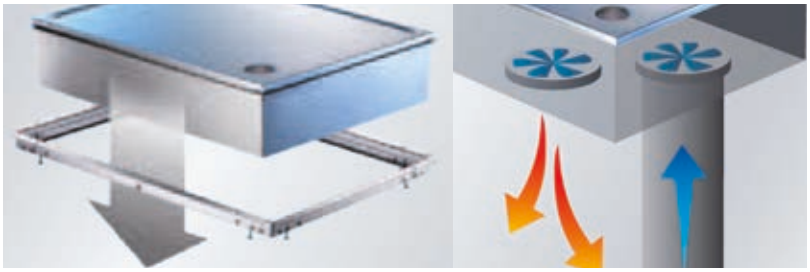
- Los jugos permanecen en el interior de la carne

- La apreciada sustancia de la carne se preserva



- Rentabilidad elevada gracias a pérdidas mínimas

Planchas y asadores combinados de inducción para encastrar



Asador combinado Inducción

La técnica se basa en el mismo principio que la plancha. Por su construcción mecánica diferente, es un componente multifuncional que permite, por ejemplo, el uso de líquidos y la producción en grandes cantidades.

Plancha Inducción

Una plancha de inducción es un accesorio de incalculable valor en toda cocina profesional. Está lista en un minuto. Gracias a su temperatura absolutamente constante, impide casi por completo que la carne pierda jugo y, al mismo tiempo, irradia muy poco calor.

Asador combinado de inducción para empotrar

MODELO	MO/DU/KB 10000-65	MO/DU/KB 10000-100	MO/DU/KB 10000-150
Dimensiones	656 x 615 x 280 mm	656 x 615 x 280 mm	656 x 615 x 280 mm
Dimensiones útiles	618 x 577 mm	618 x 577 mm	618 x 577 mm
Zonas asador	2	2	2
Altura útil asador	65	100	150
Capacidad (litros)	19	32	49
Voltaje (V)	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Potencia (kW)	10	10	10

Dimensiones generador (600 x 360 x 65,5).

Planchas Inducción para empotrar

MODELO	SH/GR/IN-3500	SH/GR/IN-5000	MO/DU/GR 10000
Dimensiones	531 x 390 x 176 mm	531 x 390 x 176 mm	656 x 615 x 144
Dimensiones útiles	486 x 345 mm	486 x 345 mm	618 x 577
Zonas plancha	1	1	2
Voltaje (V)	1 x 230	3 x 400	3 x 400
Potencia (kW)	3,5	5	10
Peso (kg)	22	22	45

Dimensiones generador (600 x 360 x 65,5). En los modelos SH/GR/IN el generador está integrado.

ACCESORIOS recomendables

Kit de ventilación ..... 347 €
Tubo de silicona ..... 28 €

ASADORES COMBINADOS de Inducción

MO/DU/KB 10000-65 ..... 10.000 €
MO/DU/KB 10000-100 ..... 10.200 €
MO/DU/KB 10000-150 ..... 10.400 €

PLANCHAS de Inducción

SH/GR/IN 3500 ..... 5.590 €
SH/GR/IN 5000 ..... 5.850 €
MO/DU/GR 10000 ..... 9.900 €

Modul Line

El concepto innovador de módulos de cocción a inducción para empotrar con GENERADOR A DISTANCIA

la nueva tecnología de inducción RTCS satisface las más altas exigencias de calidad, seguridad y fiabilidad ofreciendo al usuario un nivel de utilidad y confort nunca alcanzado hasta hoy.

Sencilla, racional, de fácil uso

Hemos aprovechado nuestra larga experiencia en la construcción de componentes de sistemas para desarrollar el moderno concepto de instalación. Gracias a él, el montaje resulta ahora aún más sencillo y se han aumentado tanto la facilidad de uso como la duración.

- La más avanzada tecnología, unida a un novedoso concepto de construcción modular, permiten crear una cocina a medida, respondiendo a las necesidades de cada cliente
- Control de calentamiento mediante microporcesador de alta tecnología y calidad
- Rendimiento energético superior al 90%
- Cocción rápida
- Montaje simple mediante marco, máxima seguridad y fácil mantenimiento
- Potenciómetro rotativo de 12 posiciones
- Accesorios recomendables:
  - Kit de ventilación para la correcta protección del generador
  - Tubo de silicona

Diferentes opciones

plancha 10000 moqu - 1400 moba - 5000 Mowo - 3500

moqu - 20000

modu - 14 moqu - 21000 modukb -10000

Placas con una zona de cocción

MODELO	PVP	DIMENSIONES GENERADOR	kW	V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL
MO/BA 3500	3.280 € €	337 x 332 x165	3,5	1 x 230	Ø 270	360 x 360		
MO/BA 5000	3.680 €		5	3 x 400				
MO/BA 8000	4.350 €		8	3 x 400	Ø 350 o 430	500 x 500		
MO/WO 3500	3.490 €	337 x 332 x165	3,5	1 x 230	Wok Ø 270	Ø 306		
MO/WO 5000	3.970 €		5	3 x 400				
MO/WO 8000	4.270 €		8	3 x 400				
MO/DU 7000-360FL	5.120 €	600 x 360 x 65,5	7	3 x 400	150 x 290	360 x 360		

Placas con dos zonas de cocción

MODELO	PVP	DIMENSIONES GENERADOR	kW	V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL
MO/DU 7000-360	5.830 €	600 x 360 x 65,5	7	3 x 400	Ø 270	360 x 360 (x2)	x2	
MO/DU 10000-360	6.270 €		10	3 x 400				
MO/DU 7000	5.730 €	600 x 360 x 65,5	7	3 x 400	Ø 270	375 x 650 360 x 720	x2	
			7	3 x 400				
MO/DU 10000	6.170 €		10	3 x 400				
			10	3 x 400				
MO/DU 14000	8.425 €	600 x 360 x 131	14	3 x 400	150 x 290	360 x 360 (x2)	x2	
MO/DU 14000	8.325 €	600 x 360 x 131	14	3 x 400	145 x 270 o 150 x 290	375 x 650 360 x 720	x2	
			14	3 x 400				

Modul Line

Placas con cuatro zonas de cocción

MODELO	PVP	DIMENSIONES GENERADOR	kW	V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL
MO/QU 14000	11.310 €	600 x 360 x 131	14	3 x 400	Ø 270	650 x 650 o 720 x 720	x4	
			14	3 x 400				
MO/QU 20000	12.236 €		20	3 x 400				
			20	3 x 400				
MO/QU 21000	14.050 €	600 x 360 x 65,5 (x2)	21	3 x 400	Ø 270 o 115 x 290	720 x 720	x4	
MO/QU 24000	14.595 €	600 x 360 x 131	24	3 x 400				
MO/QU 28000	16.460 €	600 x 360 x 131	28	3 x 400	145 x 270 o 150 x 290	650 x 650 o 720 x 720	x4	

Descripción técnica - Modul-Line

Construcción robusta equipada con la más moderna tecnología RTCSmp:

- Formas planas y funcionamiento seguro gracias al probado sistema electrónico de potencia
- Máxima seguridad de funcionamiento gracias a diversas funciones de protección y vigilancia
- Vigilancia electrónica de la alimentación eléctrica
- Vigilancia automática de sobrecalentamiento, también en recipientes con fondo sándwich
- Vigilancia permanente de la temperatura del vidrio cerámico Ceran, las bobinas, los cuerpos refrigerantes y la electrónica
- Limitación de la alimentación de energía en caso de carga máxima
- RTCSmp – vigilancia de temperatura en tiempo real
- Interfaz IR con sistema de diagnóstico
- Fácil limpieza
- Sin radiación de calor y muy poco calor residual sobre la placa de cocción de vidrio cerámico Ceran, transmitido por los recipientes de cocción calientes
- Cuerpos radiantes, placas de acero, llamas de gas no calientan innecesariamente el ambiente...
- Cumple las últimas prescripciones de las normas EN 60335-2-36. conformidad CE, UL 197; CSA/C 22.2 n° 109

Elementos de instalación

Conexión enchufe generador

Conexión enchufe bobina

Conexión enchufe unidad de control

Marco para empotrar

Compact Line

El concepto innovador de módulos de cocción a inducción para empotrar con GENERADOR INTEGRADO

Compact Line

La solución práctica «todo en uno». El generador y la bobina se combinan en un módulo que se monta como una unidad compacta. La solución ideal para cocinas modulares.

Placas con dos zonas de cocción

MODELO	PVP	Nº ZONAS	DIMENSIONES GENERADOR	POTENCIA kW	VOLTAJE V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM
SH/DU/IN/CL 3500 - 555	4.195 €	2	310 x 555	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 220	300 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 555	4.495 €	2	310 x 555	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 220	300 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 610	4.195 €	2	310 x 610	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	375 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 610	4.495 €	2	310 x 610	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 270	375 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 655	4.250 €	2	310 x 655	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	360 x 720 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 655	4.550 €	2	310 x 655	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 270	360 x 720 x 6
MARCO PARA EMPOTRAR (opcional) - 390 €							

Placas con cuatro zonas de cocción

MODELO	PVP	DIMENSIONES GENERADOR	POTENCIA kW	VOLTAJE V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM
SH/DU/IN/CL 3500 - 555	8.390 €	310 x 555 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 220	600 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 555	8.990 €	310 x 555 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 220	600 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 610	8.390 €	310 x 610 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	650 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 610	8.990 €	310 x 610 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 270	650 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 655	8.500 €	310 x 655 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	720 x 720 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 655	9.100 €	310 x 655 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 270	720 x 720 x 6
MARCO PARA EMPOTRAR (opcional) - 570 €						

Ejemplos de instalación

Montaje sobre mueble

Instalación sencilla

Kit ventilación

Instalación con marco y filtro

Install Hold Line
Compactmodul

Self-Service

Usted determina el diseño de su buffet: Nosotros le subministramos la técnica

Diseño sobrio y elegante que agrega un toque de estilo a la presentación de sus platos en el buffet.

Instalación y servicio súmamente sencillos.

Puede usarse como aparato de sobremesa o encastrable.

Materiales de alta calidad aptos para el uso diario profesional.

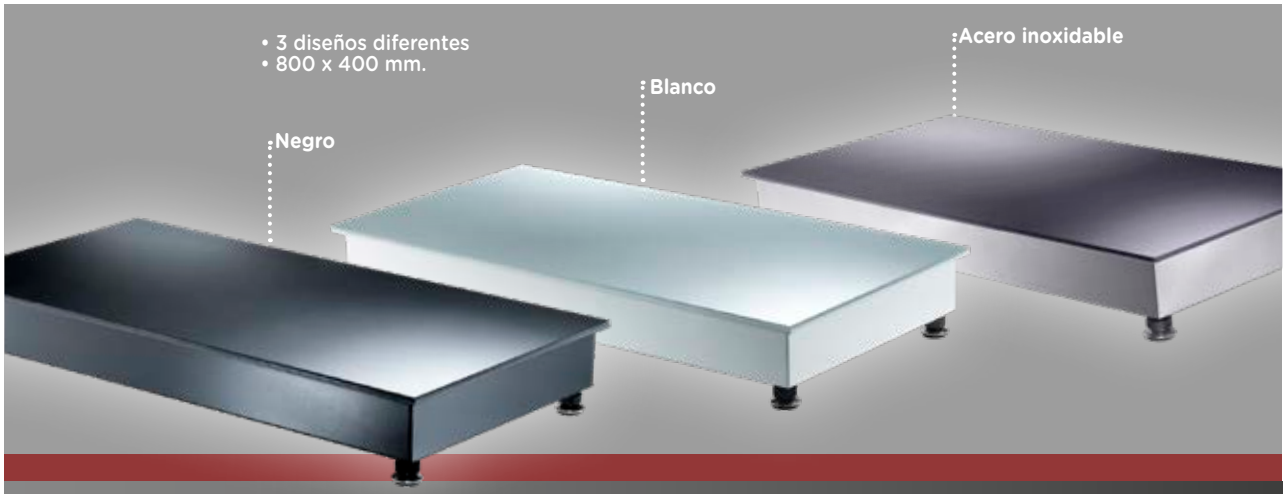
Un sistema completo
El concepto de los aparatos se adecua a todas las necesidades. Con el sistema compacto o el concepto modular son posibles todas las configuraciones de buffets deseadas. Cinco lineas de producto ofrecen soluciones inductivas a medida. El diseño esbelto y las bellas formas añaden un toque de elegancia a la presentación de sus platos, y la técnica RTCSmp le ayuda a satisfacer sus altas exigencias de calidad en las comidas.

R·T·C·S mp
realtime temperature control system

Tecnología RTCSmp en todos los aparatos INDUCS

- **Rápida** Sin largos tiempos de espera. El calor está disponible inmediatamente.
- **Económica** Ahorra hasta un 80 % más de energía que los sistemas convencionales.
- **Exacta** Mantiene exactamente la temperatura medida en el fondo de los recipientes.
- **Limpia** Sin restos de alimentos quemados, se limpia fácilmente repasando con un paño.
- **Tolerante** Permite el uso de todo tipo de recipientes con buenas propiedades magnéticas.
- **Segura** No genera calor en la placa y evita así el riesgo de quemaduras.
- **Sencilla** Concepto de bus de última generación para las conexiones en el sistema modular.

Modelos de Sobremesa **Compactmodul**



RTCSmp Hold-Line Compactmodul

Hold-Line 1500

Una presentación brillante de los platos

El nuevo Compactmodul 1500 le permite una presentación moderna y brillante de sus platos, con un nivel de calidad nunca alcanzado hasta ahora. Con una sobria superfície negra, en la elegante versión blanca o con un estilo más técnico en la versión de acero inoxidable: este aparato excepcional contribuye al éxito de cualquier buffet. El Modul 1500 combina la acreditada tecnología RTCSmp con un diseño de formas rectas, estructurado y funcional. Recipientes de diferentes formas, clásicas o modernas, superfícies de aluminio moldeado o de acero cromado, ejecución con revestimiento de color o acero cromado brillante, como calientaplatos o recipientes normalizados para gastronomía (GN): cualquiera de estas variantes se luce a la perfección sobre la superfície térmica. La superfície sin juntas garantiza una perfecta higiene.

Hold-Line 1500, el más destacable sistema de mantenimiento de la temperatura en la variante de sobremesa.

Se pueden utilizar toda clase de recipientes ferríticos de calidad.

Modelos para encastrar **Compactmodul**

Modelo 1600 GN 2/1

RTCSmp Hold-Line Compactmodul

Hold-Line 1600 GN 2/1

El concepto avanzado de presentación de platos y mantenimiento de la temperatura.

En estos módulos, las zonas de calentamiento en el formato GN están ordenadas en una fila. Gracias a este tipo de construcción, INDUCS ha podido diseñar aparatos estrechos que son aptos para el servicio desde todos los lados. En nuestro ejemplo de aplicación, el mostrador puede adaptarse en un abrir y cerrar de ojos, pasando del modo de servicio al de autoservicio. Esto muestra la extraordinaria versatilidad del sistema. Los recipientes GN de bellas formas, fabricados en aluminio moldeado ferritico, y las asas de acero cromado brillante realzan la atractiva presentación de los platos.

Montaje y desmontaje senzillos

El módulo se monta y se retira de forma muy fácil y rápida. La unidad se puede retirar sin esfuerzos, como si se deslizara sobre carriles. Esta es una gran ventaja que permite al usuario utilizar el aparato también como calentador de sobremesa. Las patas, de altura ajustable, montadas directamente en el módulo garantizan la estabilidad del aparato, y el diseño de acero inoxidable le confiere un aspecto elegante.

Modelos de sobremesa

MODELO	Potencia (Kw)	Voltaje (v)	Zonas calentamiento	Rango de temperaturas	Dimensiones (mm.)	PVP
HO/CL - 1500	1,5	1 x 230	2	50 - 100ºC	800 x 400 x 144	3.289 €
HO/CL - 1600 GN	1,6	1 x 230	2	50 - 100ºC	710 x 570 x 124	4.045 €

Modelos de encastar

MODELO	Potencia (Kw)	Voltaje (v)	Zonas calentamiento	Rango de temperaturas	Dimensiones (mm.)	PVP
HO/IN/CL - 1500	1,5	1 x 230	2	50 - 100ºC	800 x 400 x 144	3.430 €
HO/IN/CL - 1600 GN	1,6	1 x 230	2	50 - 100ºC	710 x 570 x 124	4.153 €

Install Hold Line para encastrar

Mantenedores de inducción con GENERADOR A DISTANCIA

La nueva técnica de Inducs para mantener caliente por inducción

R·T·C·S® mp
realtime temperature control system

Control de temperatura en tiempo real

Usted decide el diseño de su buffet y nostros ponemos la tecnología.

Soluciones indivilualizadas gracias a su modularidad.

Fácil instalación.

Regulación continua de la temperatura.

Alta efeciencia. Consumo de la energía optimizado.

Regulación de la temperatura de forma no escalonada

Al igual que en los módulos compactos, también la técnica RTCSmp permite una regulación continua de la temperatura sin escalonamientos, en tiempo real y monitorizada. La temperatura, en un rango de 50°C a 100°C, puede ajustarse con toda precisión y adaptarse así a las exigencias de los diferentes platos. El calor se mide en el fondo de la cacerola o del calientaplatos y la temperatura se mantiene exacta sin fluctuaciones

Install Hold-Line, una revolución en su buffet. Con Install Hold-line, dispondrá de más tiempo. Gracias a la avanzada tecnología Inducs, los mantenedores están listos para su uso al instante, sin precalentamiento, y con procesos de manipulación más simples e higiénicos. El sistema RTCSmp garantiza una alta calidad de los alimentos, a la vez que mejora la presentación y las condiciones de trabajo.

Fácil instalación

Placas retención diseño compacto

El corazón: Generador Inducs

Cable generador

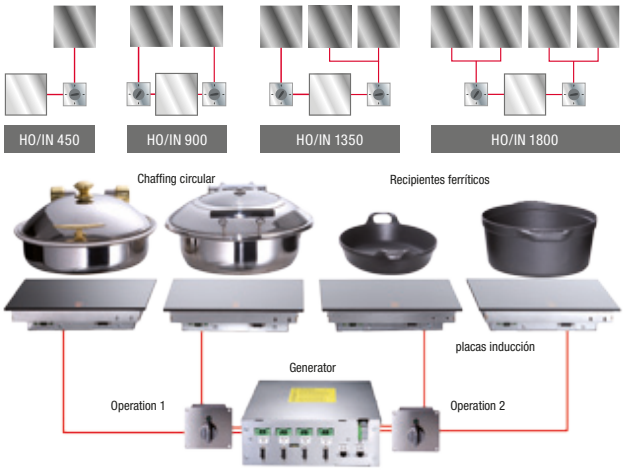
Cable placa

Control cable

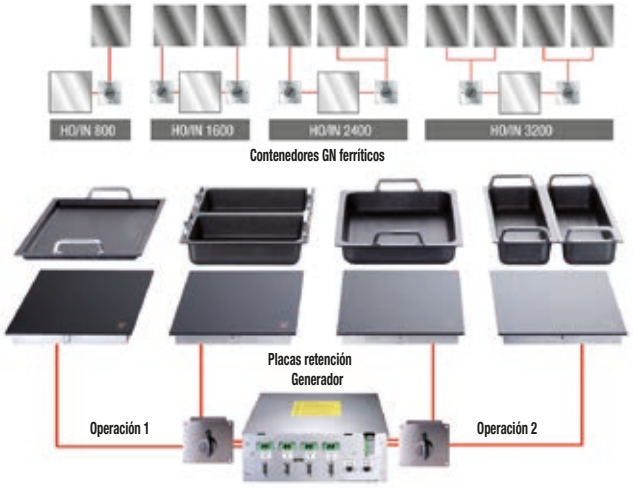
Install Hold Line

Mantenedores de inducción para encastrar con GENERADOR A DISTANCIA
Hasta 4 placas con un sólo generador. Menor consumo, mejor precio

Placas de 322 x 322



Placas GN 1/1



Placas de 322 x 322

INSTALL HOLD-LINE RTCS Control	DIMENSIONES GENERADOR	DIMENSIONES PLACA CERAM (4mm.)	DIMENSIONES CORTE ENCASTRE
	303 x 318 x 135 mm	322 x 322 x 75 mm	320 x 320 x 100 mm

MODELO	POTENCIA W	RANGO TEMPERATURA	VOLTAJE V	Nº PLACAS	Nº MÓDULOS	DIM. CRISTAL CERAM	PVP
HO/IN - 450	450	50 - 100ºC	1 x 230	1	1	322 x 322 mm	2.790 €
HO/IN - 900	900	50 - 100ºC	1 x 230	2	2	322 x 322 mm	3.770 €
HO/IN - 1350	1350	50 - 100ºC	1 x 230	3	2	322 x 322 mm	4.595 €
HO/IN - 1800	1800	50 - 100ºC	1 x 230	4	2	322 x 322 mm	5.425 €

Marco encastre (unidad) 390 x 390 x 75 - PVP 155 €

Accesorios Install Hold Line

Para Placas de 322 x 322

CHAFING DISH CROMADOS BRILLANTES:
Un regalo para los ojos... un prestigio para su buffet

Un diseño de clase Chafing dish redondo

Facilidad de uso, gracias al freno de la tapa

Funcionalidad y diseño

El colector de la cubeta recoge el agua de condensación

MODELO	PVP
Chafin dish circular (completo)	595 €
Recipiente cerámico (adicional)	210 €

Presentación elegante

Un concepto unico en el mundo: elegantes recipientes circulares sobre inducciones monitorizadas con RTCSmp suponen una presentación y un nuevo concepto en buffetes. Los recipientes de alta calidad y estética, refuerzan la impresión de la preparación al minuto. El producto presentado está más crujiente y fresco, y mantiene sus colores y propiedades.

Permite realizar cualquier diseño de buffets

Debido a la separación del generador y la placa caliente, es posible realizar cualquier variante de configuración imaginable.El usuario puede determinar libremente a qué distancia, en qué secuencia y con qué forma (en línea, círculo o grupo) desea disponer las placas. Esto ofrece un sinfín de posibilidades para la disposición del buffet y el mostrador. El generador está disponible en ocho tipos de potencia diferentes. Con el más potente se pueden usar hasta cuatro placas calientes en dos circuitos de regulación de la temperatura. Ya no existen límites para la creatividad. También en cuanto a su apariencia óptica, el Install Hold-Line sigue el principio de líneas claras y sobrias de la nueva generación de aparatos der INDUCS. Una superfície sin bordes, oscura y de alto brillo, con indicadores luminosos. Un bello diseño que se adapta perfectamente a cualquier material.

Placas GN 1/1

INSTALL HOLD-LINE RTCS Control	DIMENSIONES GENERADOR	DIMENSIONES PLACA CERAM	DIMENSIONES CORTE ENCASTRE
	303 x 318 x 135 mm	520 x 320 x 75 mm	528 x 328 x 100 mm

MODELO	POTENCIA W	RANGO TEMPERATURA	VOLTAJE V	Nº PLACAS	Nº MÓDULOS	DIM. CRISTAL CERAM	PVP
HO/IN - 800 GN	800	50 - 100ºC	1 x 230	1	1	520 x 320 mm	3.105 €
HO/IN - 1600 GN	1600	50 - 100ºC	1 x 230	2	2	520 x 320 mm	4.380 €
HO/IN - 2400 GN	2400	50 - 100ºC	1 x 230	3	2	520 x 320 mm	5.650 €
HO/IN - 3200 GN	3200	50 - 100ºC	1 x 230	4	2	520 x 320 mm	6.645 €
Marco encastre (unidad) - PVP 280 €							

Control de temperatura

El control de la temperatura se produce de forma continua, y en tiempo real, La temperatura es ajustable de 50°C a 100°C, y puede adaptarse de este modo a la comida. Aparecen ventajas nunca imaginadas por el usuario. Por primera vez es posible ajustar la temperatura de retención en función de las caracteristicas de la comida. Gracias a ello, el sistema RTCSmp mantiene la temperatura con una regulación precisa de un grado. La desagradable combinación de producto tibio y residuos de agua caliente forma ya parte del pasado.

Para Placas GN
Tarifa cubetas gn "alucast"

MODELO	DIMENSIONES	PVP
2/4 Fondo 65 con asas	530 x 162 x 65 mm	220 €
2/4 Fondo 20 con asas	530 x 162 x 20 mm	210 €
2/4 Fondo 65 sin asas	530 x 162 x 65 mm	185 €
2/4 Fondo 20 sin asas	530 x 162 x 20 mm	178 €
1/2 Fondo 65 con asas	265 x 325 x 65 mm	220 €
1/2 Fondo 20 con asas	265 x 325 x 20 mm	210 €
1/2 Fondo 65 sin asas	265 x 325 x 65 mm	185 €
1/2 Fondo 20 sin asas	265 x 325 x 20 mm	178 €
2/3 Fondo 65 con asas	176 x 325 x 65 mm	225 €
2/3 Fondo 65 sin asas	176 x 325 x 65 mm	195 €
1/1 Fondo 65 con asas	530 x 325 x 65 mm	280 €
1/1 Fondo 20 con asas	530 x 325 x 20 mm	260 €
1/1 Fondo 65 sin asas	530 x 325 x 65 mm	240 €
1/1 Fondo 20 sin asas	530 x 325 x 20 mm	220 €

Descripción técnica **RTCSmp Install Hold-Line:**

De una a 4 placas conectadas con un solo generador, y hasta dos mandos de control de temperatura. A partir de dos placas de retención, un mando puede controlar dos placas con regulaciones diferente de temperaturas. Las placas Inducs aceptan cualquier recipiente con buenas propiedades ferromagnéticas. Fácil instalación gracias al sistema compacto de construcción.

- Diseño plano y funcionamiento seguro a través del control electrónico
- Máxima seguridad gracias a las diferentes funciones de control y protección
- LImitación electrónica de la potencia y el consumo.
- Control continuo de temperatura de 50°C a 100°C.
- No precisa de precalentamiento del recipiente. El calor se transmite de forma inmediata.
- Ahorro energético. El consumo se produce solo cuando el recipiente está en contacto con la placa
- Limpieza más fácil y segura
- No hay radiación de calor. Sólo una pequeña cantidad de calor residual en la placa de vitrocerámica, transferida a través del recipiente caliente
- Evitamos el calentamiento innecesario de la sala por fuegos de gas, radiadores, planchas, etc
- Conforme a las últimas normativas: VDE EN 60335-2-36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, CE

Hornos Microondas Profesionales

Para cada situación

Panasonic es líder mundial en el desarrollo y la fabricación de aparatos eléctricos profesionales.

Nuestra última generación de hornos microondas profesionales para uso industrial cuenta con más de 45 años de experiencia en el desarrollo de hornos microondas.

La gama de productos de Panasonic incluye productos profesionales de alto rendimiento para todos los sectores del mercado y para cada situación en la cocina. Estos ofrecen muchas ventajas en las duras condiciones de trabajo en todos los planos de gestión de una cocina: Desde un eficiente descongelado hasta una suave cocción, todo con la más alta calidad.

LOS HORNOS MICROONDAS DE PANASONIC LA SOLUCIÓN SUPERIOR

Sea cual sea el alimento o el método de cocción, el horno microondas es insuperable en el calentamiento de platos debido a su principio de funcionamiento. El plato no está expuesto al calor desde el exterior, sino calentado por la alimentación de microondas y fricción molecular - esto ofrece ventajas particulares:

Ventaja 1 Preparación Superior

Con una programación correcta en un microondas profesional no tendrá lugar ningún nuevo proceso de cocción durante el calentamiento. De esta manera un plato preparado previamente se lleva simplemente a la temperatura para servir, de modo que la apariencia, el sabor y la consistencia sigan siendo los mismos.

Ventaja 2 Cocción uniforme

En la preparación de un plato en un microondas Panasonic profesional el tiempo de cocción es más corto que en un microondas convencional. El plato puede ser monitoreado en cualquier momento y las ventajas técnicas nutricionales impresionan: Los nutrientes no se pierden. El sabor, el color y las propiedades nutritivas - con la excepción de las vitaminas, que no son estables a altas temperaturas - permanecen inalterados.

Ventaja 3 Descongelado suave

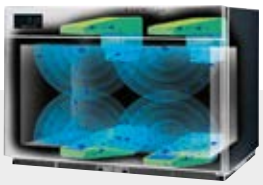
Un horno de microondas es particularmente útil a la hora descongelar alimentos congelados, cuando se trata de hacerlo con rapidez y de obtener resultados finales de alta calidad. La carne congelada se descongela en cuestión de minutos, perdiendo menos líquidos y manteniendo así su sabor. Incluso en el caso de las verduras, el aspecto, la estructura y el peso permanecen intactos.

Los microondas profesionales de Panasonic
Hechos a su medida

Para acelerar el proceso de preparación sin calentar su entorno de trabajo, debe utilizarse un horno microondas cuya potencia de salida y tamaño hayan sido adaptados a las necesidades personales reales y a las condiciones espaciales.

Como fabricante de microondas profesionales de alta calidad con una amplia trayectoria, Panasonic pone a su disposición productos y tecnologías que corresponden exactamente a sus necesidades y que le ofrecen en términos de potencia y robustez todo lo que necesita durante el duro trabajo diario.

LA GAMA MÁS ÁMPLIA



· Versión Gastronorm 1/1
· 4 magnetrones

Clase **GOURMET**
44 litros

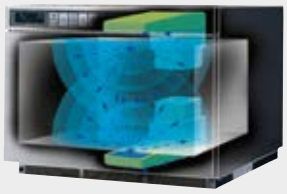
NE-3240
· 3200 vatios
· Operación manual

NE-2140
· 2100 vatios
· Operación manual

NE-1880
· 1800 vatios
· Operación programada y manual

NE-1840
· 1800 vatios
· Operación manual

Clase **COMPACTA**
18 litros



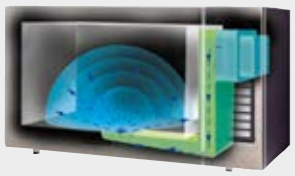
· Versión compacta
· 2 magnetrones

NE-2453-2
· 2100 vatios
· Operación programada y manual

NE-2143-2
· 2100 vatios
· Operación manual

NE-1843
· 1800 vatios
· Operación manual

Clase **1000 WATIOS**
22 litros



· Versión estándar
· 1 magnetrón

NE-1037
· 1000 vatios
· Operación programada y manual

NE-1027
· 1000 vatios
· Operación manual

Clase **COMBINADA**
30 litros

NE-C1475
· Microondas 1350 vatios I Grill 1840 vatios
· Grill con aire circulante 250 °C I Aire caliente 250 °C
· Operación programada y manual

· Microondas, grill, grill con aire circulante, aire caliente
· 2 magnetrones

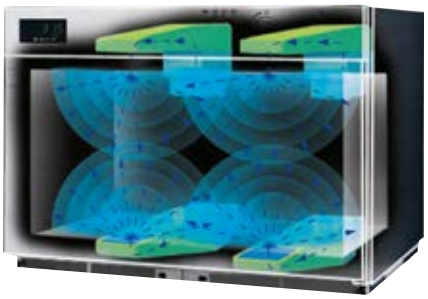
Clase GOURMET PRO II

4 Magnetrones · 2 Pisos

- Capacidad 2 GN 1/1 (44 litros)
- Temporizador electrónico (Max. 60 min.)
- Cierre puerta, parte inferior
- Señal acústica ajustable
- Filtro aire en parte frontal
- Diagnóstico de errores
- Contador para usos industriales
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable con base de cerámica

Mod. NE-1840

LA CLASE **GOURMET** CON 44 LITROS DE CÁMARA DE COCCIÓN.



Los microondas profesionales son ideales para todos aquellos que quieran servir grandes cantidades en el menor tiempo posible.

Con su sólida construcción, estos microondas cuentan con una capacidad de rendimiento que garantiza resultados uniformes aun cuando se trate de rapidez y alta productividad.
La solución ideal para todos los servicios gastronómicos de establecimientos, con un alto volumen de platos de múltiples porciones o de diferentes porciones individuales.

Características principales

- Microondas con 4 magnetrones y guías de onda giratorias para un calentamiento rápido y uniforme
- Tamaño de la cámara de cocción 44 litros (535 x 330 x 250 GN 1/1)
- 4 niveles de potencia: alto, medio, bajo y descongelado
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Cámara de cocción redondeada y fácil de limpiar con placa de cerámica extraíble
- Ajuste con mando giratorio
- Puerta abatible que se abre hacia abajo
- Tono de advertencia ajustable

Características especiales modelo NE-1880 con control de teclado

- Control de teclado programable
- 16 programas con hasta 3 tiempos y potencias
- Función de inicio rápido permite iniciar la operación pulsando una sola tecla

	PVP
Mod. NE-1840	4.095 €
Mod. NE-1880	4.457 €
Mod. NE-2140	4.394 €
Mod. NE-3240	5.395 €

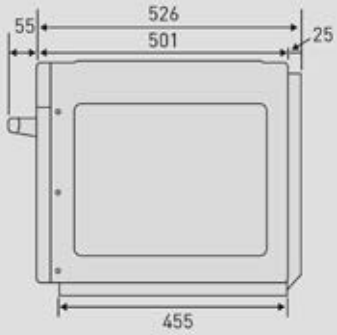
CLASE GOURMET PRO II

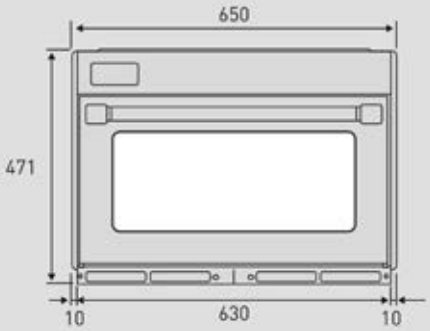
NE-3240
3200 vatios
Operación manual

NE-2140
2100 vatios
Operación manual

NE-1880
1800 vatios
Operación programada y manual

NE-1840
1800 vatios
Operación manual





- Cámara de cocción grande y variable – 44 litros, Gastronorm 1/1
- Con espacio para hasta 4 platos o 16 tazas soperas

Modelo		NE-3240	NE-2140	NE-1880	NE-1840
Características de rendimiento					
Niveles de potencia	**Alto**	3200 W	2100 W	1800 W	1800 W
	Medio	1600 W / intervalo	1050 W / intervalo	900 W / intervalo	900 W / intervalo
	Bajo	340 W / intervalo	340 W / intervalo	340 W / intervalo	340 W / intervalo
	Descongelado	170 W / intervalo	170 W / intervalo	170 W / intervalo	170 W / intervalo
	Tiempo de reposo	-	-	SI	-
Panel de control superficial		-	-	SI	-
Memoria tiempos de cocción		-	-	16 programas de memoria abiertos	-
Introducción de más de un tiempo y nivel de potencia		-	-	3 tiempos y 3 niveles de potencia	-
Cantidad de magnetrones		4 magnetrones / 800 W con 4 antenas giratorias	4 magnetrones / 525 W con 4 antenas giratorias	4 magnetrones / 450 W con 4 antenas giratorias	4 magnetrones / 450 W con 4 antenas giratorias
Dimensiones de la cavidad (ancho, profundo, alto)		535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)	535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)	535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)	535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)
Dimensiones exteriores (ancho, profundo, alto)		650 x 526 x 471 mm	650 x 526 x 471 mm	650 x 526 x 471 mm	650 x 526 x 471 mm
Potencia de entrada		4960 W / 12,9 A	3650 W / 9,5 A	3200 W / 15,0 A	3200 W / 15,0 A
Voltaje		400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Peso neto		65 Kg	54 Kg	54 Kg	54 Kg
Accesorios incluidos		1 plato de cerámica	1 plato de cerámica	1 plato de cerámica	1 plato de cerámica

Clase COMPACTA

2 Magnetrones · 1 o 2 Pisos

- Capacidad 18 litros
- Temporizador electrónico (Max. 30 min.)
- Cierre puerta, lateral izquierdo
- Señal acústica ajustable
- Filtro aire en parte frontal
- Montaje apilado
- Diagnóstico automático de errores
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable con base cerámica

Mod. NE-2153-2
(2 pisos)

LA CLASE COMPACTA DE PANASONIC

Carcasa pequeña, enorme rendimiento. 2 niveles de cámara de cocción para 1 o 2 platos que permiten un disfrute instantáneo.

Esta línea está diseñada para la producción rápida de porciones individuales. Es la solución ideal para restaurantes de comida rápida, puntos de venta y otros establecimientos muy frecuentados, con un alto volumen de ventas. Cuando el espacio es limitado, estos aparatos se pueden apilar de forma segura con una placa de enlace, que se encuentra disponible como accesorio.

Características principales

- Microondas con 2 magnetrones de, arriba y abajo, que asegura un calentamiento uniforme
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Tamaño de la cámara de cocción de 18 litros
- Cámara de cocción redondeada y fácil de limpiar con cielo extraíble
- Dos hornos pueden ser apilados uno encima del otro de forma segura
- Placa de cerámica extraíble (incluida)*2
- Funcionamiento de dos niveles*2

Características principales del NE-2153-2

- 30 programas de memoria abiertos
- 3 niveles de potencia: alto, medio y bajo
- Calentamiento manual seleccionable de dos y tres niveles
- Calentamiento de cantidades dobles o triples programable
- El mecanismo de bloqueo de programas permite la operación con una sola tecla
- Función de repetición (solo para calentamiento manual)
- Recordatorio de limpieza del filtro de aire
- Tono de advertencia ajustable

	PVP
Mod. NE-2153-2	2.568 €
Mod. NE-2143-2	2.490 €
Mod. NE-1843	2.422 €
Mod. NE-1653	2.425 €
Mod. NE-1643	2.385 €

*2 Válido para los modelos NE-2143-2 y NE-2153-2

CLASE COMPACTA

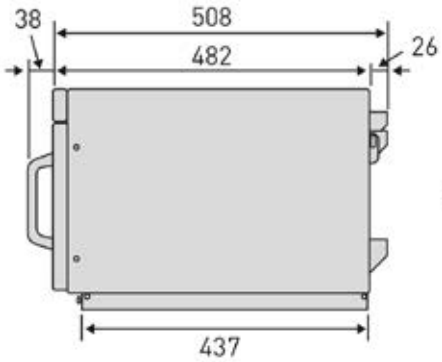
NE-2153-2
2100 vatios
Operación programada y manual

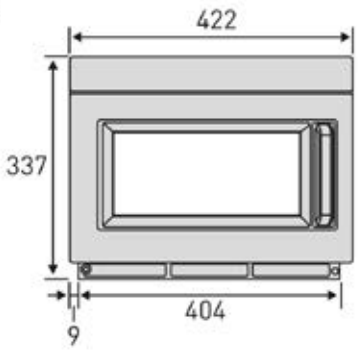
NE-2143-2
2100 vatios
Operación manual

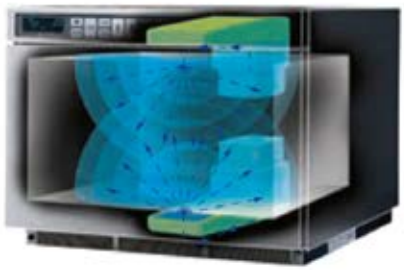
NE-1843
1800 vatios
Operación manual

NE-1653
1600 vatios
Operación programada y manual

NE-1643
1600 vatios
Operación manual







Modelo		NE-2153-2	NE-2143-2	NE-1843	NE-1653	NE-1643
Características de rendimiento						
Niveles de potencia	**Alto**	2100 W	2100 W	1800 W	1600 W	1600 W
	Medio	60-90%	1050 W	900 W	800 W	800 W
	Bajo	25-50%	-	-	-	-
	Descongelado	340 W	340 W	340 W	340 W	340 W
	Tiempo de reposo	SI	-	-	-	-
Panel de control superficial		SI	-	-	SI	-
Función 2 niveles		SI	SI	NO	NO	NO
Memoria tiempos de cocción		30 programas de memoria abiertos	-	-	30 programas de memoria abiertos	-
Señal acústica ajustable		-	-	SI	SI	SI
Introducción de más de un tiempo y nivel de potencia		3 tiempos y 3 niveles de potencia	-	-	-	-
Cantidad de magnetrones		2 magnetrones / 1050 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 1050 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 900 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 800 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 800 W con 2 antenas giratorias
Dimensiones de la cavidad (ancho, profundo, alto)		330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm
Dimensiones exteriores (ancho, profundo, alto)		422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm
Potencia de entrada		3160 W / 14,3 A	3160 W / 14,3 A	2830 W / 12,7 A	2590 W / 11,7 A	2590 W / 11,7 A
Voltaje		230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Peso neto		30 Kg	30 Kg	30 Kg	30 Kg	30 Kg
Accesorios incluidos		1 plato de cerámica	1 plato de cerámica	-	-	-

Clase 1000 W

1 Magnetron · 1 Piso

Mod. NE-1037

Mod. NE-1027

CLASE DE 1000 VATIOS 100% FIABLE

Ideal para negocios pequeños y medianos. Descongela, calienta y cocina en un abrir y cerrar de ojos.

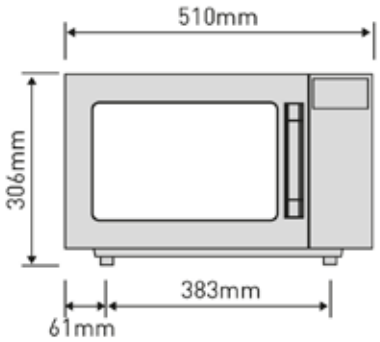
Estos microondas, fáciles de usar, de operación manual y programable, están diseñados para hacer frente a las fuertes exigencias del uso profesional. Ideal para calentar comidas preparadas refrigeradas o snacks congelados - estos modelos cubren las necesidades de las pequeñas y medianas empresas gastronómicas.

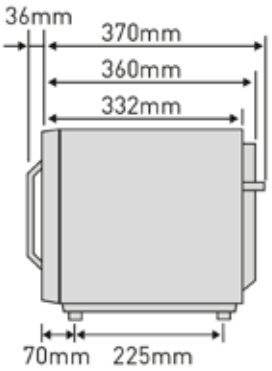
Características principales: NE-1037

- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- 3 niveles de potencia de 340 W hasta 1000 W
- Tamaño de la cámara de cocción de 22 litros
- 20 programas de memoria disponibles
- Cocción de dos y tres niveles – permite el cambio automático del nivel de potencia durante la cocción
- Mecanismo de bloqueo de programas – permite la operación pulsando una sola tecla de programa
- Tono de advertencia ajustable

Características principales: NE-1027

- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Potencia de salida de 100 W hasta 1000 W
- Tamaño de la cámara de cocción de 22 litros
- Temporizador con mando
- Ajuste de potencia con mando





Modelo		NE-1037	NE-1027
Características de rendimiento			
Niveles de potencia	**Alto**	1000 W	1000 W
	Medio	500 W / intervalo	500 W
	Bajo	-	100 W
	Descongelado	340 W / intervalo	340 W / intervalo
	Tiempo de reposo	-	-
Panel de control superficial		SI	-
Memoria tiempos de cocción		20 programas de memoria abiertos	-
Introducción de más de un tiempo y nivel de potencia		3 tiempos y 3 niveles de potencia	-
Cantidad de magnetrones		1 magnetron / 1000 W con 1 antena giratoria	1 magnetron / 1000 W con 1 antena giratoria
Dimensiones de la cavidad (ancho, profundo, alto)		330 x 330 x 200 mm	330 x 330 x 200 mm
Dimensiones exteriores (ancho, profundo, alto)		510 x 360 x 306 mm	510 x 360 x 306 mm
Potencia de entrada		1490 W / 6,6 A	1490 W / 6,6 A
Voltaje		230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Peso neto		17,8 Kg	17,8 Kg
Accesorios incluidos		-	-

	PVP
Mod. NE-1037	1.145 €
Mod. NE-1027	1.095 €

Clase COMBINADA

Microondas · Grill · Grill con aire circulante Grill con aire caliente · 2 Magnetrones

Mod. NE-C1475

MICROONDAS GASTRONÓMICOS CON TARJETA SD

El horno combinado de Panasonic combina aire caliente, grill, grill con aire circulante y grill con aire caliente en un microondas.

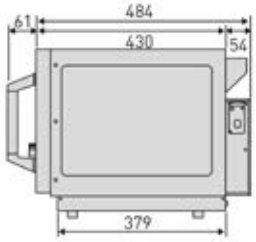
Con el horno combinado NE-C1475 tendrá varios aparatos en un solo producto de alto rendimiento y contará con la máxima flexibilidad: tostadas gratinadas, pizzas, repostería, gratinados, asados, sopas o verduras frescas estarán sobre la mesa en un abrir y cerrar de ojos.

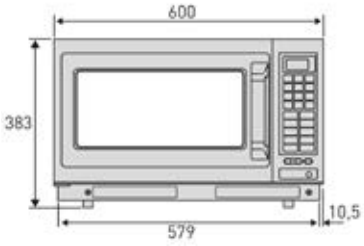
La tecnología de tarjeta SD es ideal para cantinas, restaurantes y bares, donde los resultados idénticos y una operación fácil son especialmente importantes. Las pautas de preparación actualizadas se pueden transmitir diariamente de manera uniforme a todas las sucursales de una cadena. La memoria permite la ejecución de múltiples opciones de menú con configuración predeterminada correspondiente. Una vez programado, en el ordenador o en el dispositivo, pueden ser ejecutados 99 programas pulsando un botón.

Modelo		NE-C1475
Características de rendimiento		
Niveles de potencia	**Alto**	1000 W
	Medio	500 W / intervalo
	Bajo	-
	Descongelado	340 W / intervalo
	Tiempo de reposo	-
Panel de control superficial		SI
Memoria tiempos de cocción		20 programas de memoria abiertos
Introducción de más de un tiempo y nivel de potencia		3 tiempos y 3 niveles de potencia
Cantidad de magnetrones		1 magnetron / 1000 W con 1 antena giratoria
Dimensiones de la cavidad (ancho, profundo, alto)		330 x 330 x 200 mm
Dimensiones exteriores (ancho, profundo, alto)		510 x 360 x 306 mm
Potencia de entrada		1490 W / 6,6 A
Voltaje		230 V / 50 Hz
Peso neto		17,8 Kg
Accesorios incluidos		-

Características principales

- Dispositivo profesional con opciones combinadas de aire caliente, grill con aire circulante, grill con aire caliente y grill con microondas
- Microondas de 1350 vatios, grill de 1840 vatios, grill con aire circulante 250 °C aire caliente 1800 vatios
- Microondas con 5 niveles de potencia
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Tamaño de la cámara de cocción 30 litros
- Precalentado 190 °C, 220 °C, 240 °C
- Ajustes de temperatura para el aire caliente 100 °C hasta 250 °C
- Pared posterior con cubierta catalítica Easy-Clean para la limpieza automática
- Tono de advertencia ajustable
- Tarjeta SD con 16 MB incluida
- Programa de fácil operación
- Programación en ordenador basada en MS Excel o directamente en el dispositivo
- 99 programas diferentes con tres fases cada uno pueden ser guardados y enviados como documento adjunto por e-mail





	PVP
Mod. C-1475	4.166 €

Horno ultra rápido SCV2

3 Modos de cocción
combinados en un solo aparato

Microondas
Recalentar y descongelar

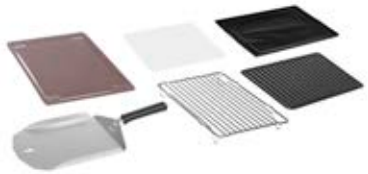
Grill
Grill y crujiente

Horno de convección
Asar y cocinar

Mod. NE-SCV2

¡IDEAL PARA COMIDA RÁPIDA!

Pizzas, pasteles, todo tipo de sándwiches, verduras panini, pasta, tartas, pasteles...



FACILIDAD Y PRACTICIDAD

Tamaño limitado: Un diseño compacto para caber fácilmente en las encimeras.

Producto apilable: posibilidad de duplicar la capacidad sin utilizar más encimera.

Facilidad de limpieza: superficie plana fácil de limpiar para reducir el tiempo de mantenimiento.

Controles táctiles: Pre programación a través de la tarjeta SD de hasta 999 configuraciones de cocción. Luego simplemente ingrese el número de la cocción deseada. Se pueden insertar imágenes con nombres de menú en español.

Paredes frías: No hay riesgo de quemaduras del personal.

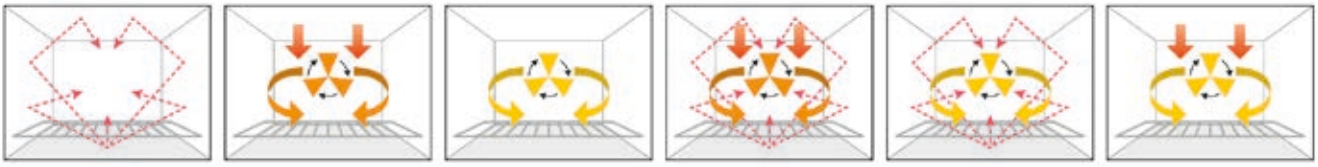
Se suministra con una serie de 8 accesorios para garantizar la versatilidad de una posible cocción.

Filtro de aire: Fácilmente desmontable montado en el frente.

Sin emisiones de humo: No se requiere un sistema de escape

	PVP
Mod. NE-SCV2	9.490 €

Usted puede combinar las funciones de **CONVECCIÓN, MICROONDAS Y GRILL**
6 programas distintos con hasta 3 fases cada uno



Microondas | Grill | Convección | Grill y Microondas | Convección y Microondas | Microondas y Grill

INVERTER — Calor constante — 6 posibles combinaciones de cocción — 3 secuencias de combinación de cocción

Velocidad ventilador variable (30% al 100%)

La circulación del calor en el horno, cocina el interior del producto y consigue un exterior crujiente.

3 Configuraciones posibles

Se pueden combinar 6 modos de calentamiento y cocinar hasta en 3 pasos de ciclo.

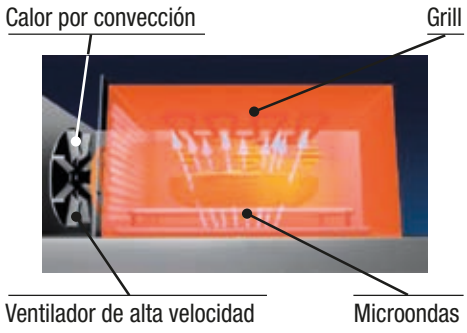
Ejemplo menús

Pizza | Hot-Dog | Chocolate fondant

Ejemplo tiempos de cocción

Metodo cocción	Menú	Cantidad	Tiempo	Ventilador
1 Grill y Microondas 2 Grill	Pizza (congelada)	220g.	Aprox. 2' 20" 1 Aprox. 1' 30" 2 Aprox. 50"	30%
1 Convección y Microondas 2 Convección	Hot Dog (refrigerado)	110g.	Aprox. 40" 1 Aprox. 30" 2 Aprox. 8"	40%
Grill y Microondas	Chocolate fondant	90g	Aprox. 30"	50%

TECNOLOGÍA DE CALOR



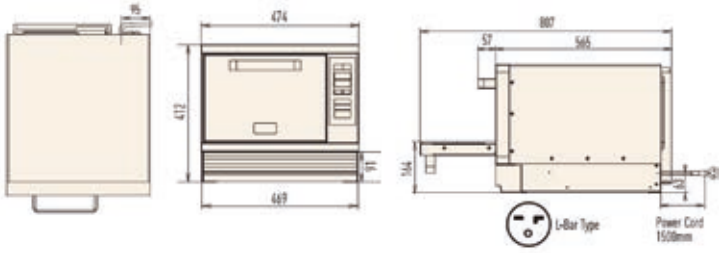
Comida dorada y crujiente
Cocción uniforme
¡Tiempo mínimo!

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
Alimentación		230-240 V, 50 HZ, mono phase, 16 amp
Consumo eléctrico		3600 W
Salida de alimentación		16 A
Potencia nominal	**Microondas**	1050 W (IEC)
	Convección	1465 W
	Grill	1915 W
Frecuencia		2450 MHz
Capacidad		10 Litros
Temperatura de convección		180-280 ºC
Temperatura de pre calentado		250 ºC / 280 ºC (preprogramado)
Peso neto (kg)		38,3 Kg (accesorios incluidos)
Peso bruto		44 Kg
Dimensiones exteriores (LxPxH)		474 x 565 x 412 mm.
Zona útil de cocción (LxPxH)		270 x 330 x 110 mm.
Código EAN		5025232874095
Construcción de acero inoxidable		

Accesorios: Placa de cerámica con rayas negras, placa de cerámica plana color blanco, placa de soporte de cerámica de color marrón, rejilla metálica, 3 placas de teflón de diferentes colores, espátula, tarjeta SD.

DIMENSIONES

Encima | Frente | Lateral



BERTO'S®
the best catering equipment

Cuarenta años de experiencia fortalecen

ANNIVERSARY 40 SINCE 1973

Contamos con cuarenta años de presencia en el mercado internacional que nos han permitido adquirir unos sólidos conocimientos técnicos para hacer frente con determinación a nuevos y apasionantes retos, convirtiendonos en un importante punto de referencia en el sector.

Estos cuarenta años, nos han permitido desarrollar una nueva linea de cocción en la que hemos cuidado hasta el más mínimo detalle, serie **New Style**:

La gama más completa del mercado: Linea 600, 700, 900, S-700 S-900, Sbalzo y Unique. Funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.

www.bertos.es

POTENCIA Y CONTROL

LA COMBINACION PERFECTA

Quemadores enteramente en hierro fundido con alto espesor y elevada potencia de hasta 12 Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30% anual respecto a los quemadores tradicionales.

INSTALACIONES

Más de 20.000 m2, con 12 lineas de producción semiautomáticas, permiten producir hasta 2.300 aparatos mensuales para satisfacer la demanda de los 80 paises a los que Berto's exporta.

LA GARANTIA DEL EXITO

La minuciosa selección de los materiales empleados, así como el uso de maquinaria de control numérico de elevada precisión, permiten la construcción de módulos de cocción profesionales, realizados para durar y satisfacer las necesidades de los profesionales más exigentes.

INNOVACION

La innovación nace del dialogo continuo con el usuario para conseguir productos más funcionales y duraderos. Berto's cuenta con la colaboración de chefs de reconocida experiencia internacional que trabajan en nuestra cocina laboratorio, con el fin de desarrollar y mejorar nuestros productos.

LOGISTICA

Los más avanzados procesos logisticos y productivos.

CSQ eco ISO 14001 · CSQ ISO 9001 · ECO FRIENDLY

CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Mejorar la calidad de nuestros productos ha sido el principal objetivo. Desde 1997 todos nuestros procesos cumplen la normativa ISO 9001. En su compromiso constante con el medio ambiente, Berto's ha adoptado un Sistema de Gestión Ambiental, obteniendo en 2005 la certificación INU EN ISO 14001.

ÍNDICE **BERTO'S**

PLUS 600

PLUS 600

Cocinas 206
Freidoras 212
Fry tops..... 214
Barbacoas..... 216
Cuece pastas 218
Baño maría 220

MACROS 700

MACROS 700

Cocinas 226
Placa Radiante "Coup de Feu" 230
Fry tops..... 236
Freidoras 241
Barbacoa..... 246
Marmitas..... 252
Cuece pastas 254
Baño maría 256
Cocinas Inducción 258

MAXIMA 900

MAXIMA 900

Cocinas a gas 266
Fry tops..... 274
Freidoras 262
Barbacoas..... 278
Cuece pastas 280
Baño maría 282
Marmitas 286
Cocinas Inducción 289

BERTO'S®
the best catering equipment

S 700

S 700

Cocinas 296
Cocinas Inducción 298
Fry tops 300
Cuece pastas 303
Freidoras 306
Baño maría 308
Elementos neutros 309
Soportes 310

S 900

S 900

Cocinas 317
Cocinas Inducción 323
Marmitas 328
Fry tops 332
Cuece pastas 334
Freidoras 336
Baño maría 339
Barbacoas 340

LX 900 TOP

LX 900 TOP

Cocinas 348
Cocinas Inducción 350
Marmitas 351
Fry tops 352
Freidoras 353
Cuece pastas 354
Baño maría 354
Barbacoas 355
Cocinas Sbalzo 360

Plus 600

Diseñada para instalar en espacios reducidos, la serie 600 Plus New Style es una linea profesional de cocción de altas prestaciones capaz de garantizar una gran productividad y un rápido servicio.

Una amplia gama de modelos eléctricos y a gas nos garantiza poder cubrir cualquier necesidad.

BERTO'S®
the best catering equipment

PLUS 600 BERTO'S

New Style

Cocinas a gas
HIGH POWER

Mod. G6F3H12+T

Cocinas a Gas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.
- Cubeta recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, de hasta 12 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas GN 1/1 ó Maxi, regulados termostaticamente de 160 a 300 º C, y guias extraíbles porta bandejas.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

HIGH POWER

3,5 Kw | 7 Kw

G6F2BH6

Cocina 2 fuegos a gas

- Kw: 10,5
- Kcal/h: 9.030
- Btu/h: 35.826

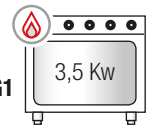
1.245 €

3,5 Kw | 7 Kw

G6F2H6+FG1

Cocina 2 fuegos a gas + horno

- Kw: 14
- Kcal/h: 12.040
- Btu/h: 47.768



FG1 **GN 1/1**
mm 530 x 325 x 4 pos.

2.210 €

12 Kw | 7 Kw | 12 Kw

G6F3BH12

Cocina 3 fuegos a gas

- Kw: 31
- Kcal/h: 26.660
- Btu/h: 105.772

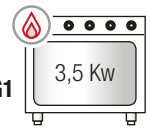
1.480 €

12 Kw | 7 Kw | 12 Kw

G6F3H12+FG1

Cocina 3 fuegos a gas + horno GN 1/1

- Kw: 34,5
- Kcal/h: 29.664
- Btu/h: 117.719



FG1 **GN 1/1**
mm 530 x 325 x 4 pos.

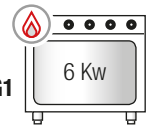
2.360 €

12 Kw | 7 Kw | 12 Kw

G6F3H12+T

Cocina 3 fuegos a gas + horno maxi

- Kw: 37
- Kcal/h: 31.814
- Btu/h: 126.249



FG1
mm 830 x 400 x 4 pos.
- Con llama piloto

2.815 €

Cocinas a gas
ECO POWER

Mod. G6F4PW+FG1

Cocinas a Gas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.
- Quemadores de hierro fundido, muy potentes, 3'5 y 6 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas GN 1/1 ó Maxi, regulados termostaticamente de 160 a 300 º C, y guias extraíbles porta bandejas.
- **ACCESORIOS:** Soportes, Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

ECO POWER

6 Kw
3,5 Kw

G6F2BPW
Cocina 2 fuegos a gas sobremesa
- Kw: 9,5
- Kcal/h: 8.170
- Btu/h: 32.414

960 €

6 Kw | 3,5 Kw
3,5 Kw | 6 Kw

G6F4BPW
Cocina 4 fuegos a gas sobremesa
- Kw: 19
- Kcal/h: 16.340
- Btu/h: 64.828

1.530 €

6 Kw | 3,5 Kw | 6 Kw
3,5 Kw | 6 Kw | 3,5 Kw

G6F6BPW
Cocina 6 fuegos a gas sobremesa
- Kw: 28,5
- Kcal/h: 24.510
- Btu/h: 97.242

1.890 €

6 Kw | 3,5 Kw
3,5 Kw | 6 Kw

FG1 — 3,5 Kw — GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.

G6F4PW+FG1
Cocina 4 fuegos a gas + horno
- Kw: 22,5
- Kcal/h: 19.350
- Btu/h: 76.770

2.540 €

6 Kw | 3,5 Kw
3,5 Kw | 6 Kw

FE2 — 3 Kw — GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos. — Convección

G6F4PW+FE1
Cocina 4 fuegos a gas + horno eléctrico
- Kw: 19
- Kcal/h: 16.340
- Btu/h: 64.828
- 230 - 240 v

2.655 €

6 Kw | 3,5 Kw | 6 Kw
3,5 Kw | 6 Kw | 3,5 Kw

6 Kw — mm 830 x 400 x 4 pos.

G6F6PW+T
Cocina 6 fuegos a gas + horno
- Kw: 34,5
- Kcal/h: 29.664
- Btu/h: 117.719

3.040 €

Cocina eléctrica

Mod. G6P4+FE1

Cocinas Eléctricas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placas redondas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.
- Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 2'6 kw.
- Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.
- Lámparas testigo de control y funcionamiento.
- Modelo con horno eléctrico GN 1/1
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Soportes, Puertas, Voltaje especial, etc.

CLASSIC

2 Kw
2 Kw

Ø 180 mm

E6P2B
Cocina 2 fuegos eléctrica
- Kw: 4
- V 400 - 415 3N ~

730 €

2 Kw | 2 Kw
2 Kw | 2 Kw

Ø 180 mm

E6P4B
Cocina 4 fuegos eléctrica
- Kw: 8
- V 400 - 415 3N ~

960 €

2 Kw | 2 Kw
2 Kw | 2 Kw

Ø 180 mm

E6P4+FE1
Cocina 4 fuegos eléctrica + horno
- Kw: 11

FE1 — 3 Kw — **GN 1/1** mm 530 x 325 x 4 pos. — Convección

2.105 €

OPCIONAL

Voltaje 230 - 240 3	**155 €**
Voltaje 230 - 240 1	**155 €**

Freidoras
a Gas y Eléctricas

Mod. GL8+8B

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas).

Freidoras a gas

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con 2 potentes quemadores tubulares de acero inox.
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 ºC.

Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resitencias.
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 ºC.
- Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

TURBO

Freidora a Gas 8 Litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
GL8B	8 Litros	6,6 Kw	- -	1.480 €

Dimensiones Cesta 200 x 255 x 100 mm.

Freidora a Gas 8 + 8 Litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
GL8+8B	8 + 8 Litros	2 x 6,6 Kw	- -	2.535 €

Dimensiones Cesta 200 x 255 x 100 mm.

Freidora Eléctrica 10 Litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E6F10-3B	10 Litros	6 Kw	V 400 x 3 N	1.430 €
E6F10-3BS	10 Litros	9 Kw	V 400 x 3 N	1.545 €

Dimensiones Cesta 200 x 275 x 110 mm.
Voltaje 230 - 240 3 **155 €**

Freidora Eléctrica 10 + 10 Litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E6F10-6B	10 + 10 Litros	2 x 6 Kw	V 400 x 3 N	2.470 €
E6F10-6BS	10 + 10 Litros	2 x 9 Kw	V 400 x 3 N	2.625 €

Dimensiones Cesta 200 x 275 x 110 mm.
Voltaje 230 - 240 3 **155 €**

FryTop

Mod. G6FL6B

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de cromo duro, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas).
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

Fry Top a gas

- Chimena alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 290 ºC. en modelos de cromo duro y hasta 300ºC mediante grifo en modelos de acero.
- Con llama piloto, válvula termostatica y termopar de seguridad.

Fry Top eléctrico

- Resistencia blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 600 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300 º C., con pilotos de control de tensión y temperatura.
- **ACCESORIOS:** Soportes, Puertas, Espatulas, Tapón de teflón, etc.

MULTIPAN

FRY TOP 300 Acero rectificado

4 Kw

1300 cm²

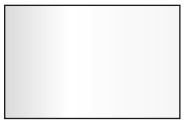
MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G6FL3B	Lisa	4 Kw	1.085 €
G6FR3B	Acanalada	4 Kw	1.095 €
E6FL3BP	Lisa	4 Kw	1.250 €
E6FR3BP	Acanalada	4 Kw	1.355 €

FRY TOP 600 Acero rectificado

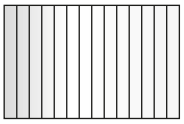
8 Kw

2600 cm²

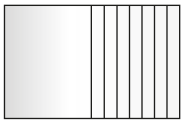
MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G6FL6B	Lisa	8 Kw	1.620 €
G6FR6B	Acanalada	8 Kw	1.745 €
G6FM6B	Lisa / Acanalada	8 Kw	1.700 €
E6FL6BP-2	Lisa	8 Kw	1.875 €
E6FR6BP-2	Acanalada	8 Kw	1.980 €
E6FM6BP-2	Lisa / Acanalada	8 Kw	1.965 €



Placa Lisa



Placa Acanalada



Placa Lisa / Acanalada

HARD CHROME

FRY TOP 300 Cromo Duro

4 Kw

1300 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G6FL3B/CR	Lisa	4 Kw	1.570 €
E6FL3BP/CR	Lisa	4 Kw	1.550 €

FRY TOP 600 Cromo Duro

8 Kw

2600 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G6FL6B/CR	Lisa	8 Kw	2.400 €
E6FL6BP-2/CR	Lisa	8 Kw	2.590 €

Mod. G6PL60B

Barbacoa

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.

Barbacoa a gas con piedra volcánica

- Quemadores tubulares dobles de acero inox.
- Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.
- Llama piloto protegida, encendido piezoelectrico con cierre estanco en silicona.
- Todos los componentes son fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de ceniza y grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Mod. E6SP6B

Mantenedor de Fritos

- El equipo ideal para mantener calientes y secos los productos fritos (especialmente las patatas fritas, croquetas, salchichas, etc.) Sin que se pierdan su fragancia y consistencia.
- Una resistencia con parábola reflectante de cerámica irradia calor desde arriba mientras que el falso fondo extraíble, perforado y moldeado, facilita el escurrido y la recogida del producto.

Mod. SA/E 60E

Gratinador

- Cuerpo calentador regulable en altura de 11 a 28 cm.
- 2 reguladores de potencia.
- Dimensiones útiles 595 x 425 x 275 mm.

COMFORT POWER

8 Kw

2176 cm²

G6PL60B
Barbacoa piedra volcánica
- Kw: 8
- Kcal/h: 6.880
- Btu/h: 27.296
- Parrilla en acero con canal en V

1.590 €

ACCESORIOS
CPL Saco piedra volcánica — **53 €**

CONSTANT

E6SP6B
Mantenedor de Fritos
- 1,1 Kw
- V 230 - 240 3N ~

900 €

SALAMANDRE - HIGH POWER

4,7 Kw

SA/E 60-E
Salamandra movil
- 4,7 Kw
- V 400 - 415 3N ~
- Dimensiones internas: mm. 595 x 425 x 275 h

1.900 €

Cuece Pastas
Eléctrico

Mod. G6FL6B

Mod. E6CP3B

Mod. E6CP6B

Cuece pastas eléctrico

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Cuba estampada redondeada construida en acero Inox 316 que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Resistencias en acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 ºC. con pilotos indicadores.
- Seis combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 4 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

PASTA ITALY

11 Litros

E6CP3B
Cuece pastas 300

- Kw: 3,5
- V 230 - 240
- No incluye cestas
- Cuba Inox AISI 316
- Dimensiones cuba 225 x 340 mm — **1.350 €**

ACCESORIOS

- Cesta 210 x 292 x 158 mm — **115 €**
- Kit 2 medias cestas 100 x 292 x 158 mm — **150 €**

25 Litros

E6CP6B
Cuece pastas 600

- Kw: 8,25
- V 400 - 415 3N~
- **STANDARD** Con 3 cestas de 145 x 280 x 160 mm
- Cuba Inox AISI 316 — **2.000 €**

OPCIONAL

- **V3/A** Volts 230 - 240 3~ — **150 €**

25 Litros

E6CP6M
Cuece pastas Eléctrico

- Kw: 8,25
- V 400 - 415 3N~
- **STANDARD** Con 3 cestas de 145 x 280 x 160 mm
- Cuba Inox AISI 316 — **2.500 €**

OPCIONAL

- **V3/A** Volts 230 - 240 3~ — **150 €**

Baño María
Eléctrico

Mod. E6BM6B

Mod. E6BM3B

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90ºC.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos standars de seguridad.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias acorazadas de acero inox incoloy.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).

CONSTANT

GN 3/4

E6BM3B
Baño María 300
- Kw: 0,7
- V 230 - 240 ~
- GN 3/4

880 €

GN 1 + 1/2

E6BM6B
Baño María 600
- Kw: 1,2
- V 230 - 240 ~
- GN 1 + 1/2

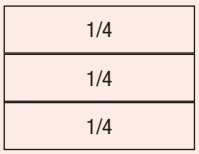
990 €

ACCESORIOS BAÑO MARÍA

N

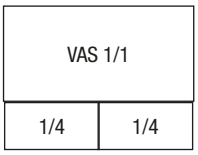
N

VAS 1/1	1/1 GN 150 h	39 €
VAS 2/3	2/3 GN 150 h	36 €
VAS 1/2	1/2 GN 150 h	26 €
VAS 1/3	1/3 GN 150 h	24 €
VAS 1/4	1/4 GN 150 h	21 €
VAS 1/6	1/6 GN 150 h	18 €
SEP 1		17 €
SEP 2		15 €

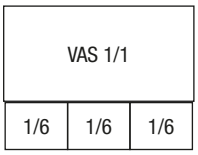


A1 GN 3/4

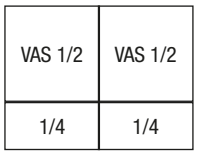
A2 GN 3/4



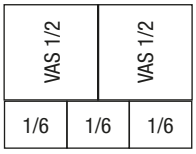
B1 GN 1 +1/2



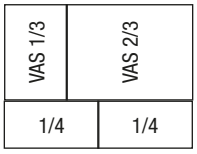
B2 GN 1 +1/2



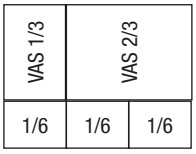
B3 GN 1 +1/2



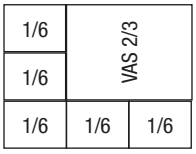
B4 GN 1 +1/2



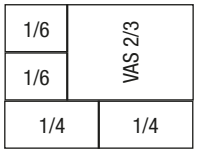
B5 GN 1 +1/2



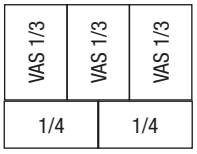
B6 GN 1 +1/2



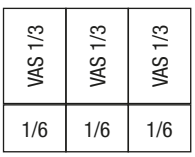
B7 GN 1 +1/2

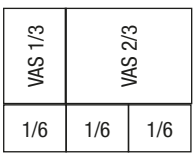


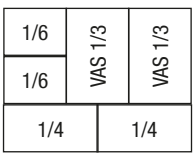
B8 GN 1 +1/2

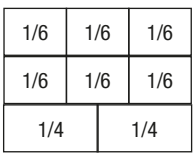


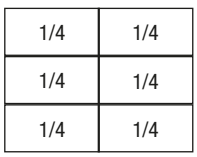
B9 GN 1 +1/2











Mueble neutro
y Soportes

Mod. N6-6B
+ Soporte

Mod. N6-3B
+ Soporte

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 600.
- Soportes con patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

PRACTIC

(N) **N6-3B**
Módulo Neutro 300
- 1620 cm²

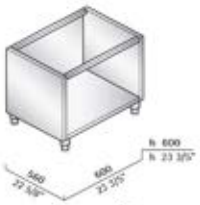
330 €

(N) **N6-6B**
Módulo Neutro 600
- 3240 cm²

650 €

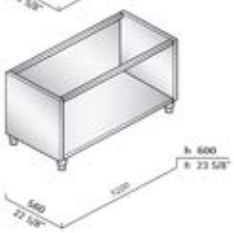
SOPORTE PARA GAMA 600

(N) **Soporte Inox 300** — **SG30** — 320 €



(N) **Soporte Inox 600** — **SG60** — 420 €

(N) **Soporte Inox 900** — **SG90** — 490 €



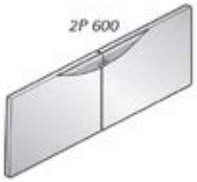
(N) **Soporte Inox 1200** — **SG120** — 605 €

ACCESORIOS COCINAS

Puerta 300
150 €

Puerta 600
170 €

2 Puertas 450
250 €



2 Puertas 450
345 €

Parrilla 530x325
44 €

Unión
52 €

Unión Frytop
59 €

Macros 700

La más completa gama del mercado, compuesta por 121 modelos a gas y 90 eléctricos, donde funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.

BERTO'S®
the best catering equipment

La carrocería externa es toda en acero inox AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Cada detalle ha sido proyectado para responder a las más exigentes condiciones de trabajo, primando la estética y la sencillez de manejo.

Quemadores enteramente en hierro fundido, con alto espesor y elevada potencia de hasta 7 Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30 % respecto a los quemadores tradicionales.

Cocinas a gas
HIGH POWER

Mod. G7F4+FG1

Cocinas a Gas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.
- Cubetas recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, 3'5 y 7 Kw.
- Versión Max Power con todos los quemadores de 7 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Piezo-electrico en horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas de 3 tamaños (GN1/1, 2/1 y Maxi) regulados termostaticamente de 160 a 300 º C, interior en acero inox y guias extraíbles porta bandejas.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

HIGH POWER

7 Kw | 3,5 Kw

G7F2B
Cocina 2 fuegos a gas
- Kw: 10,5
- Kcal/h: 9.030
- Btu/h: 35.826

1.230 €

G7F2BP
MAX POWER · Versión Potenciada
- Kw: 14 (7 Kw x 2)

1.360 €

7 Kw | 3,5 Kw

G7F2M
Cocina 2 fuegos a gas con mueble
- Kw: 10,5
- Kcal/h: 9.030
- Btu/h: 35.826

1.600 €

G7F2MP
MAX POWER · Versión Potenciada
- Kw: 14 (7 Kw x 2)

1.710 €

7 Kw | 3,5 Kw
3,5 Kw | 7 Kw

G7F4B
Cocina 4 fuegos a gas
- Kw: 21
- Kcal/h: 18.060
- Btu/h: 71.652

1.825 €

G7F4BP
MAX POWER · Versión Potenciada
- Kw: 28 (7 Kw x 4)

1.980 €

7 Kw | 3,5 Kw
3,5 Kw | 7 Kw

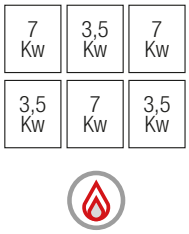
G7F4M
Cocina 4 fuegos a gas con mueble
- Kw: 21
- Kcal/h: 18.060
- Btu/h: 71.652

2.350 €

G7F4MP
MAX POWER · Versión Potenciada
- Kw: 28 (7 Kw x 4)

2.515 €

HIGH POWER

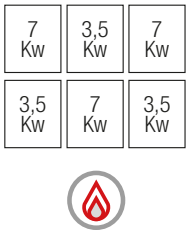


G7F6B
Cocina 6 fuegos a gas
- Kw: 31,5
- Kcal/h: 27.090
- Btu/h: 107.478

2.380 €

G7F6BP
MAX POWER · Versión Potenciada
- Kw: 42 (7 Kw x 6)

2.520 €

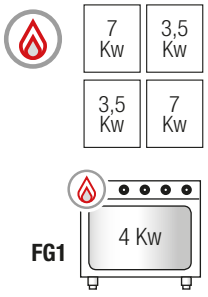


G7F6M
Cocina 6 fuegos a gas con mueble
- Kw: 31,5
- Kcal/h: 27.090
- Btu/h: 107.478

2.960 €

G7F6MP
MAX POWER · Versión Potenciada
- Kw: 42 (7 Kw x 6)

3.130 €



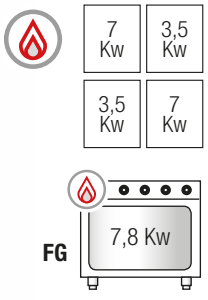
G7F4+FG1
Cocina 4 fuegos a gas + Horno GN 1/1
- Kw: 25
- Kcal/h: 21.500
- Btu/h: 85.300

GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.

3.020 €

G7F4P+FG1
MAX POWER · Versión Potenciada
- Kw: 32 (7 Kw x 4)

3.110 €



G7F4+FG
Cocina 4 fuegos a gas + Horno GN 2/1
- Kw: 28,8
- Kcal/h: 24.768
- Btu/h: 98.266

GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

3.360 €

G7F4P+FG
MAX POWER · Versión Potenciada
- Kw: 35,8 (7 Kw x 4)

3.540 €

HIGH POWER

7 Kw | 3,5 Kw
3,5 Kw | 7 Kw

G7F4+FE1

Cocina 4 fuegos a gas
+ Horno Eléctrico GN 1/1

- Kw: 21 + 3,5
- Kcal/h: 18.060
- Btu/h: 71.652

FE1 — 3 Kw

GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.

CONVECCIÓN

3.230 €

7 Kw | 3,5 Kw | 7 Kw
3,5 Kw | 7 Kw | 3,5 Kw

G7F6+FG1

Cocina 6 fuegos a gas + Horno

- Kw: 35,5
- Kcal/h: 30.530
- Btu/h: 121.126

FG1 — 4 Kw

GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.

3.810 €

G7F6P+FG1

MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 46 (7 Kw x 6)

4.025 €

7 Kw | 3,5 Kw | 7 Kw
3,5 Kw | 7 Kw | 3,5 Kw

G7F6+FG

Cocina 6 fuegos a gas + Horno GN 2/1

- Kw: 39,3
- Kcal/h: 33.798
- Btu/h: 134.092

FG — 7,8 Kw

GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

4.175 €

G7F6P+FG

MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 49,8 (7 Kw x 6)

4.385 €

7 Kw | 3,5 Kw | 7 Kw
3,5 Kw | 7 Kw | 3,5 Kw

G7F6+T

Cocina 6 fuegos a gas + Horno Maxi

- Kw: 43,5
- Kcal/h: 37.410
- Btu/h: 148.422

T — 12 Kw

mm 1045 x 530 x 4 pos.

4.985 €

G7F6P+T

MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 54 (7 Kw x 6)

5.195 €

Placa radiante
"COUP DE FEU"

Mod. G7T4P2F+FG1

Cocinas a gas con placa radiante "Coup de feu"

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie, con 15 mm. de grosor, con elevado resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 7 ó 13 Kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 ºC en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos de 3 tamaños (GN 1/1, 2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 300 º C, interior en acero inox y guias extraíbles porta bandejas.
- Hornos a gas sin juntas ni guarniciones, puertas estampadas con doble reborde.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Planchas, Parrillas horno, Reductor de fuegos, etc.

HIGH POWER

7 Kw
3,5 Kw
7 Kw

G7T4P2FM
Cocina 2 fuegos a gas
+ Placa Radiante
- Kw: 17,5
- Kcal/h: 15.050
- Btu/h: 59.710

3.015 €

7 Kw
3,5 Kw
7 Kw

G7T4P2F+FG1
Cocina 2 fuegos a gas
+ Placa Radiante + Horno
- Kw: 21,5
- Kcal/h: 18.490
- Btu/h: 73.358

FG1 — 4 Kw
GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.

3.465 €

13 Kw

G7TPM
Placa Radiante + Mueble
- Kw: 13
- Kcal/h: 11.180
- Btu/h: 44.356

2.445 €

13 Kw

G7TP+FG
Placa Radiante + Horno GN 2/1
- Kw: 20,8
- Kcal/h: 17.888
- Btu/h: 70.970

FG — 7,8 Kw
GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

3.750 €

Placa radiante
"COUP DE FEU"

HIGH POWER

7 Kw | 7 Kw | 7 Kw
3,5 Kw | | 3,5 Kw

G7T4P4FM
Cocina 4 fuegos a gas
+ Placa Radiante + Mueble
- Kw: 28
- Kcal/h: 24.080
- Btu/h: 95.536

3.910 €

7 Kw | 7 Kw | 7 Kw
3,5 Kw | | 3,5 Kw

G7T4P4F+FG1
Cocina 4 fuegos a gas
+ Placa Radiante + Horno
- Kw: 32
- Kcal/h: 27.620
- Btu/h: 109.184

FG1 4 Kw — **GN 1/1** mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.

4.500 €

7 Kw | 7 Kw | 7 Kw
3,5 Kw | | 3,5 Kw

G7T4P4F+FG
Cocina 4 fuegos a gas
+ Placa Radiante + Horno GN 2/1
- Kw: 35,8
- Kcal/h: 30.782
- Btu/h: 122.154

FG 7,8 Kw — **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

4.830 €

Cocinas eléctricas

Mod. E7P4+FE1

Cocina eléctrica + horno
Versión MARINE*

Placas cuadradas o redondas

Cocinas eléctricas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placas cuadradas o redondas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.
- Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 2'6 kw.
- Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.
- Lámparas testigo de control y funcionamiento.
- Modelos con hornos eléctricos GN 1/1 ó 2/1, posibilidad convección y multifunción.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Placa hierro colado, Voltaje especial, etc.

* Bajo pedido se puede suministrar en version Marine, para barcos (voltaje especial).

HIGH POWER

Cocina 2 Fuegos Sobremesa Eléctrica

Ø 220 mm

220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P2B	5,2 Kw	V 400 3 N	825 €
E7PQ2B	5,2 Kw	V 400 3 N	1.240 €

Cocina 2 Fuegos Pie Eléctrica

Ø 220 mm

220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P2M	5,2 Kw	V 400 3 N	1.210 €
E7PQ2M	5,2 Kw	V 400 3 N	1.680 €

Cocina 4 Fuegos Sobremesa Eléctrica

Ø 220 mm

220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4B	10,4 Kw	V 400 3 N	1.240 €
E7PQ4B	10,4 Kw	V 400 3 N	2.280 €

Cocina 4 Fuegos Pie Eléctrica

Ø 220 mm

220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4M	10,4 Kw	V 400 3 N	1.790 €
E7PQ4M	10,4 Kw	V 400 3 N	2.710 €

Cocina 6 Fuegos Pie Eléctrica

Ø 220 mm

220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P6M	15,6 Kw	V 400 3 N	2.465 €
E7PQ6M	15,6 Kw	V 400 3 N	4.145 €

HIGH POWER

Cocina 4 Fuegos + Horno eléctrico GN 1/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4+FE1	13,4 Kw	V 400 3 N	2.540 €
E7PQ4+FE1	13,4 Kw	V 400 3 N	3.510 €

Ø 220 mm

220 x 220

FE1 — 3,5 Kw

GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.

CONVECCIÓN

Cocina 4 Fuegos + Horno eléctrico GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4+FE	17,9 Kw	V 400 3 N	3.385 €
E7PQ4+FE	17,9 Kw	V 400 3 N	4.510 €

Ø 220 mm

220 x 220

FE — 7,5 Kw

GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

Cocina 6 Fuegos + Horno eléctrico GN 1/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P6+FE1	18,6 Kw	V 400 3 N	3.240 €
E7PQ6+FE1	18,6 Kw	V 400 3 N	4.640 €

Ø 220 mm

220 x 220

FE1 — 3 Kw

GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.

CONVECCIÓN

Cocina 6 Fuegos + Horno eléctrico GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P6+FE	23,1 Kw	V 400 3 N	3.965 €
E7PQ6+FE	23,1 Kw	V 400 3 N	5.215

Ø 220 mm

220 x 220

FE — 7,5 Kw

GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

Fry-Top

Mod. G7FM8M-2

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de cromo duro, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas),
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm..

Fry Top a gas

- Chimena alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada modulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 290 ºC. en modelos de cromo duro y hasta 300ºC mediante grifo en modelos de acero rectificado.
- Con llama piloto, válvula termostatica y termopar de seguridad.

Fry Top eléctrico

- Resistencia blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300 º C., con pilotos de control de tensión y temperatura.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Espatulas, Tapón de teflón, etc.

MULTIPAN ACERO RECTIFICADO

FRY TOP Acero Rectificado 400 Sobremesa

2000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL4B	Lisa	6,9 Kw	1.260 €
G7FR4B	Acanalada	6,9 Kw	1.390 €
E7FL4BP	Lisa	4,8 Kw	1.320 €
E7FR4BP	Acanalada	4,8 Kw	1.415 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

FRY TOP Acero Rectificado 800 Sobremesa

4000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL8B-2	Lisa	13,8 Kw	1.980 €
G7FR8B-2	Acanalada	13,8 Kw	2.190 €
G7FM8B-2	Lisa/Acanalada	13,8 Kw	2.165 €
E7FL8BP-2	Lisa	9,6 Kw	2.015 €
E7FR8BP-2	Acanalada	9,6 Kw	2.210 €
E7FM8BP-2	Lisa/Acanalada	9,6 Kw	2.160 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

FRY TOP Acero Rectificado 400 con Mueble

2000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL4M	Lisa	6,9 Kw	1.685 €
G7FR4M	Acanalada	6,9 Kw	1.825 €
E7FL4MP	Lisa	4,8 Kw	1.820 €
E7FR4MP	Acanalada	4,8 Kw	1.870 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

FRY TOP Acero Rectificado 800 con Mueble

4000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL8M-2	Lisa	13,8 Kw	2.540 €
G7FR8M-2	Acanalada	13,8 Kw	2.660 €
G7FM8M-2	Lisa/Acanalada	13,8 Kw	2.580 €
E7FL8MP-2	Lisa	9,6 Kw	2.610 €
E7FR8MP-2	Acanalada	9,6 Kw	2.730 €
E7FM8MP-2	Lisa/Acanalada	9,6 Kw	2.750 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

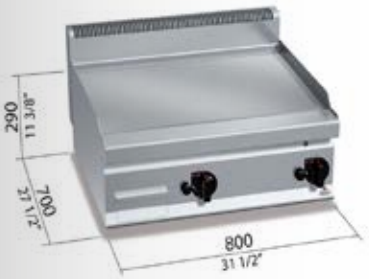
HARD CHROME CROMO DURO

FRY TOP Cromo Duro 400

2000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL4B/CR	Lisa	6,9 Kw	1.895 €
E7FL4BP/CR	Lisa	4,8 Kw	1.897 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N



FRY TOP Cromo Duro 800

4000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL8B-2/CR	Lisa	13,8 Kw	3.175 €
E7FL8BP-2/CR	Lisa	9,6 Kw	3.165 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

FRY TOP Cromo Duro 400 con Mueble

2000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL4M/CR	Lisa	6,9 Kw	2.350 €
E7FL4MP/CR	Lisa	4,8 Kw	2.425 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

FRY TOP Cromo Duro 800 con Mueble

4000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL8M-2/CR	Lisa	13,8 Kw	3.650 €
E7FL8MP-2/CR	Lisa	9,6 Kw	3.645 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

ACCESORIOS FRY TOP

Puerta 400
150 €

2 Puertas 400
305 €

Espátula para Plancha Lisa
63 €

Espátula para Plancha Acanalada
63 €

Tapón en teflón ovalado
178 €

Cambio voltaje: V 230 x 3
248 €

Cambio voltaje: V 230 x 1
402 €

Tutta piastra

Mod. E7TP+FE1

Tutta Piastra eléctrica

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 cms de espesor.
- Superficie en acero rectificado con 4 zonas de cocción independientes.
- Calentamiento mediante resistencias eléctricas de filamento, fijadas bajo la placa y comandadas por reguladores de energía.
- Piloto de control de funcionamiento.

Modelos con horno:

- Horno eléctrico a convección totalmente construido en acero inox.
- Con soporte de 3 niveles en modelo GN 1/1 y de 4 niveles en el horno GN 2/1.
- Pilotos de control de encendido y temperatura.
- Con puerta y contra-puerta estampada en acero inox Aisi 304.
- Tirador puerta de alta resistencia en acero inox Aisi 304, de espesor 20/10.
- Con patas regulables.

Tutta Piastra

HIGH POWER

2,25 Kw | 2,25 Kw
2,25 Kw | 2,25 Kw

E7TPM
Placa Radiante Eléctrica de Pie
- Kw: 9
- V 400 - 415 3 N ~

3.130 €

2,25 Kw | 2,25 Kw
2,25 Kw | 2,25 Kw

E7TP+FE1
Placa Radiante Eléctrica + Horno GN 1/1
- Kw: 12,5
- V 400 - 415 3 N ~

FE1 — 3 Kw
GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.
CONVECCIÓN

4.265 €

2,25 Kw | 2,25 Kw
2,25 Kw | 2,25 Kw

E7TP+FE
Placa Radiante Eléctrica + Horno GN 2/1
- Kw: 16,5
- V 400 - 415 3 N ~

FE — 7,5 Kw
GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.
3 Kw
4,5 Kw
MULTIFUNCIÓN

4.765 €

Freidoras Eléctricas y a Gas

Mod. GL15M

Mods. a Gas

3 Quemadores
(Foto 1)

Mods. Indirectos

Fàcil limpieza
(Foto 2)

Mods. Eléctricos

Potentes resistencias
(Foto 3)

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas)
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Freidoras a gas

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada de potentes quemadores tubulares de acero inox.
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 ºC.
- Modelos **INDIRECTOS** con "Indirect gas", quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil.(foto 2)

Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resitencias. (foto 3)
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 ºC.
- Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

TURBO

Freidora 10 litros sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL10B	6,9 Kw	- - -	235 x 290 x 95mm	1.680 €
E7F10-4B	6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	1.600 €

Freidora 10 + 10 litros sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL10+10B	2 x 6,9 Kw	- - -	235 x 290 x 95mm	2.980 €
E7F10-8B	2 x 6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	2.600 €

Freidora 7 + 7 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL7+7M	9,2 Kw	- - -	105 x 290 x 120mm	3.050 €

Freidora 10 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL10M	6,9 Kw	- - -	235 x 290 x 95mm	2.050 €
E7F10-4M	6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	1.955 €

Freidora 10 + 10 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL10+10M	13,8 Kw	- - -	235 x 290 x 95mm	3.585 €
E7F10-8M	2 x 6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	3.170 €

TURBO

Freidora Gas 15 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL15M	12,7 Kw	- - -	270x280x115mm	2.270 €

Freidora Gas 15 + 15 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL15+15M	25,4 Kw	- - -	270x280x115mm	4.015 €

Freidora Gas 20 litros pie
Freidora Eléctrica 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL20M	16,5 Kw	- - -	265x345x150mm	2.370 €
E7F18-4M	13,5 Kw	V 400 3 N	265x345x150mm	2.560 €

Freidora Gas 20 + 20 litros pie
Freidora Eléctrica 18 + 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL20+20M	33 Kw	- - -	265x345x150mm	4.200 €
E7F18-8M	27 Kw	V 400 3 N	265x345x150mm	4.340 €

INDIRECT GAS FRY

Freidora indirecta 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL18MI	14 Kw	1 x 230 v	310x300x120	2.690 €

Preveer conexión para el encendido eléctrico 0,6 W

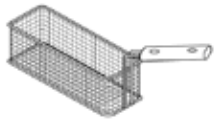
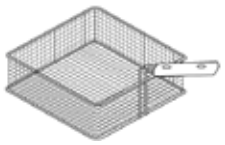
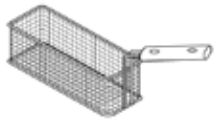
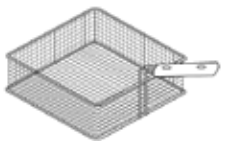
Freidora indirecta 18 + 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL18+18MI	28 Kw	1 x 230 v	310x300x120	4.695 €

Preveer conexión para el encendido eléctrico 0,6 W

CESTAS FREIDORAS SERIE 700 · CAMBIO DOTACIÓN CESTAS

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm.)	PVP
Freidoras a Gas			
7 Litros	1 Cesta	105 x 290 x 120 (h)	Dotación
10 Litros	1 Cesta (grande)	235 x 290 x 95 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	110 x 290 x 95 (h)	42 €
15 Litros	1 Cesta (grande)	270 x 280 x 115 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	125 x 280 x 115 (h)	53 €
18 Litros	1 Cesta (grande)	275 x 285 x 135 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	130 x 285 x 135 (h)	63 €
20 Litros	1 Cesta (grande)	265 x 345 x 150 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	130 x 345 x 150 (h)	68 €
Freidoras Eléctricas			
10 Litros	1 Cesta (grande)	200 x 275 x 110 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	95 x 275 x 110 (h)	42 €
18 Litros	1 Cesta (grande)	265 x 345 x 150 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	130 x 345 x 150 (h)	63 €

Mantenedor fritos

Mod. E7SP-4M

Mantenedor de fritos

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1,5 mm de espesor
- Interruptor puesta en marcha-paro
- Elemento de calentamiento superior ceramico de 1,1 Kw
- Cubeta GN 1/1 y filtro escurridor desmontable para limpieza.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

CONSTANT

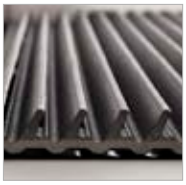
E7SP-4B
Mantenedor de fritos sobremesa
- Kw: 1,1
- V 230 - 240 ~
- 1 GN 1/1

1.180 €

E7SP-4M
Mantenedor de fritos de pie
- Kw: 1,1
- V 230 - 240 ~
- 1 GN 1/1

1.445 €

Parrilla barbacoa



Mod. PLG80M/G

Parrilla-Barbacoa a gas con piedra volcánica

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares dobles de acero inox.
- Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.
- Llama piloto protegida, encendido piezoelectrico con cierre estanco en silicona.
- Parrillas de fundición reversibles.
- El modelo de 800 mm. con dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura.
- Todos los componentes son fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de ceniza y grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Piedra lavica, etc.

COMFORT POWER

Parrilla piedra volcánica 400

6,9 Kw

1800 cm²

MODELO	POTENCIA	PVP
PLG40B/G	6,9 Kw	1.700 €

Parrilla de fundición reversible

Parrilla piedra volcánica 800

13,8 Kw

3600 cm²

MODELO	POTENCIA	PVP
PLG80B/G	13,8 Kw	2.455 €

Parrilla de fundición reversible

Parrilla piedra volcánica 400

6,9 Kw

1800 cm²

MODELO	POTENCIA	PVP
PLG40M/G	6,9 Kw	2.068 €

Parrilla de fundición reversible

Parrilla piedra volcánica 800

13,8 Kw

3600 cm²

MODELO	POTENCIA	PVP
PLG80M/G	13,8 Kw	2.875 €

Parrilla de fundición reversible

Water grill

Parrilla eléctrica y a gas

Mod. E7WG80M

Parrilla con o sin fondo de agua WATER GRILL a gas y eléctricas

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Nuevo sistema de parrillar que mantiene el producto tierno. El agua, contenida en la cuba situada debajo de la resitencia, disminuye sensiblemente el humo.
- Modulos de 400 y 800 mm.
- Resistencias inox incoloy de alta potencia, 6 kw. cada una (modelos eléctricos)
- Termostato de trabajo y de seguridad con pilotos de control "power" y "temperatura".
- Chimenea alzada con función antisalpicaduras.
- Cubeta recolección agua moldeada
- Regulación de la temperatura con llave de mínimo/máximo. (modelos gas)
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm. (modelos de pie)

Modelos ELÉCTRICOS

6,6 Kw

E7WG40M

Parrilla eléctrica con fondo de agua

- Kw: 6,6
- V 400 - 415 3 N~

2.355 €

13,2 Kw

E7WG80M

Parrilla eléctrica con fondo de agua

- Kw: 13,2
- V 400 - 415 3 N~

3.290 €

Modelos a GAS con fondo de agua

9 Kw

G7WG40M

Parrilla a gas con fondo de agua

- Kw: 9
- Kcal/h: 7.738
- Btu/h: 30.709
- Parrilla de función

2.100 €

18 Kw

G7WG80M

Parrilla a gas con fondo de agua

- Kw: 18
- Kcal/h: 15.477
- Btu/h: 61.418
- Parrilla de función

3.365 €

Sartén Basculante
Eléctrica y a Gas

Mod. E7BR8-I

Sartén basculante a gas y eléctrica

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Capacidad 60 litros.
- Cuba totalmente en acero AISI 304, con tratamiento especial antiadherente permiten una cocción homogénea.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 80 º.
- Ángulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Tapa en acero inox contrabalanceada con muelles.

Sartén basculante a gas

- Modelos a gas: con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido piezoelectrico con llama piloto con inyector fijo, válvula termostástica de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 º C.

Sartén basculante eléctrica

- Modelos eléctricos: con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 º C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.

Mod. G7BR8-I

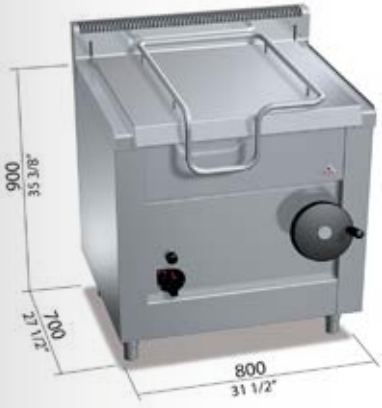
HIGH TECH MAXI

E7BR8-I

Sartén basculante eléctrica 60 litros

- Kw: 9
- V 400 - 415 3N ~
- 60 litros

4.960 €



G7BR8-I

Sartén basculante gas 60 litros

- Kw: 14,5
- Kcal/h: 12.470
- Btu/h: 49.474
- 60 litros

5.030 €

Marmitas a Gas o Eléctrica

Mod. G7PI

Marmitas a gas y eléctricas

- De calentamiento directo ó indirecto.
- Capacidad 55 litros.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Modelos a gas quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con vávula de seguridad.
- Modelos electricos resistencia en acero inox incoloy con termostato de trabajo y de seguridad.
- Versión indirecta equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- La estructura de la marmita es de acero inox 304 y el recipiente es de acero inox AISI 316 con lo que garantizan la absoluta resistencia a la corrosión y al desgaste cotidiano.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

HIGH TECH

E7PI
Marmita eléctrica indirecta 55 litros
- Kw: 9
- V 400 - 415 3N ~
- 55 litros

6.480 €

Opcional

V3/A 230 - 240 3N — **160 €**

G7PD
Marmita a gas directa 50 litros
- Kw: 15,5

5.280 €

G7PI
Marmita a gas indirecta 50 litros
- Kw: 15,5
- Kcal/h: 11.438
- Btu/h: 45.380

6.970 €

CESTAS PARA MARMITAS

CESTA	**CP1**	**630 €**

2 CESTAS 1/2	**CP2**	**1.215 €**

Cuece Pastas
Eléctricos y a Gas

Mod. CPG80E

Cuece pastas a gas y electricos

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Cuba en acero inox AISI 316 de 30 litros con sistema de rebosadero para eliminar los residuos del almidón de la pasta.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Siete combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 4 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Cuece pastas a gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezo electrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

Cuece pastas eléctrico

- Modelo eléctrico con reistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 ºC. con pilotos indicadores.

PASTA ITALY

CPG40E

Cuece Pastas a gas 1 Cuba

- Cuba acero inox AISI 316
- Kw: 10
- Kcal/h: 8.600
- Btu/h: 34.120
- Dimensiones cuba: 306 x 340 x 300 mm
- 30 Litros
- No incluye cestas

2.165 €

CPG80E

Cuece Pastas a gas 2 Cubas

- Cuba acero inox AISI 316
- Kw: 24
- Kcal/h: 17.200
- Btu/h: 68.240
- Dimensiones cuba: 306 x 340 x 300 mm
- 60 Litros
- No incluye cestas

4.030 €

CPE40

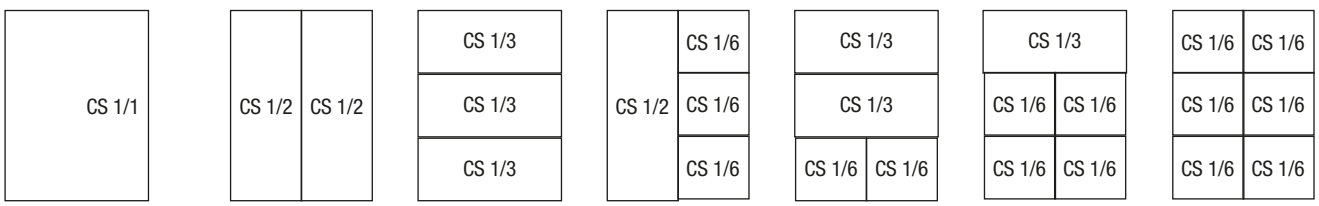
Cuece Pastas eléctrico 1 Cuba

- Cuba acero inox AISI 316
- Kw: 8
- V 400 - 415 3N~
- Dimensiones cuba: 306 x 340 x 300 mm
- 30 Litros
- No incluye cestas

2.710 €

ACCESORIOS CUECE PASTAS

CS 1/1	Cesta 1/1	2,5 Kg	290 x 330 x 200 mm	235 €
CS 1/2	Cesta 1/2	1,2 Kg	140 x 330 x 200 mm	120 €
CS 1/3	Cesta 1/3	0,8 Kg	290 x 105 x 200 mm	115 €
CS 1/6	Cesta 1/6	0,4 Kg	140 x 105 x 200 mm	86 €



Baño María Eléctrico

Mod. E7BM4M

Baño Maria eléctrico

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90ºC.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos standars de seguridad.
- Versión con cuba de 400 mm y 800 mm. enteramente en acero inox, altura 150 mm.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias acorazadas de acero inox incoloy.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

CONSTANT

E7BM4B
Baño María Eléctrico sobremesa GN 1/1
- Kw: 1,2
- V 230 - 240 ~
- 1 GN 1/1

1.075 €

E7BM4M
Baño María Eléctrico de pie GN 1/1
- Kw: 1,2
- V 230 - 240 ~
- 1 GN 1/1

1.305 €

E7BM8B
Baño María Eléctrico sobremesa
- Kw: 2,4
- V 230 - 240 ~
- 2 GN 1/1

1.715 €

E7BM8M
Baño María Eléctrico de pie 2 x GN 1/1
- Kw: 2,4
- V 230 - 240 ~
- 2 GN 1/1

1.895 €

ACCESORIOS BAÑO MARÍA

VAS 1/1	Cod. 22991500	1/1 GN 150 h	39 €
VAS 2/3	Cod. 22991300	2/3 GN 150 h	36 €
VAS 1/2	Cod. 22991200	1/2 GN 150 h	26 €
VAS 1/3	Cod. 22991100	1/3 GN 150 h	24 €
VAS 1/4	Cod. 22990600	1/4 GN 150 h	21 €
VAS 1/6	Cod. 22990400	1/6 GN 150 h	18 €
SEP 1	Cod. 22991500	SEPARADOR 325	15 €
SEP 2	Cod. 22991500	SEPARADOR 530	17 €

Cocinas
Vitroceràmica e Inducción

Mod. E7P4+VTR+FE1

Mod. E7P4M/IND

Cocinas de Vitrocerámica

- Plano de trabajo vitroceramico de gran espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 º C.
- Lampara testigo que avisa del calor residual hasta 60 ºC.
- Circuito de calentamiento circular de 25 cms de diámetro. Potencia 2'5 kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Modelo de 4 zonas de calentamiento posibilidad de suministrar con horno electrico de 3'5 ó 7'5 kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas, etc.

Cocinas de Inducción

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorifico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energetico del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automatica inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 3'5 kw. cada una.

INFRARED

3,2 Kw
3,2 Kw

E7P2B/VTR
Cocina Vitrocerámica 2 fuegos
- 6,4 Kw
- V 400 - 415 3N ~

Ø 250 mm

1.495 €

3,2 Kw | 3,2 Kw
3,2 Kw | 3,2 Kw

E7P4B/VTR
Cocina Vitrocerámica 4 fuegos
- 12,8 Kw
- V 400 - 415 3N ~

Ø 250 mm

2.620 €

3,2 Kw
3,2 Kw

E7P2M/VTR
Cocina Vitrocerámica 2 fuegos + Mueble
- 6,4 Kw
- V 400 - 415 3N ~

Ø 250 mm

1.845 €

3,2 Kw | 3,2 Kw
3,2 Kw | 3,2 Kw

E7P4M/VTR
Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Mueble
- 12,8 Kw
- V 400 - 415 3N ~

Ø 250 mm

2.905 €

3,2 Kw | 3,2 Kw
3,2 Kw | 3,2 Kw

E7P4/VTR+FE1
Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 1/1
- 15,8 Kw
- V 400 - 415 3N ~

Ø 250 mm

FE1 — 3 Kw

GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.

CONVECCIÓN

4.050 €

3,2 Kw | 3,2 Kw
3,2 Kw | 3,2 Kw

E7P4/VTR+FE
Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 2/1
- 20,3 Kw
- V 400 - 415 3N ~

Ø 250 mm

FE — 7,5 Kw

GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

4.715 €

Cocinas inducción

POWER INDUCTION

3,5 Kw
3,5 Kw

230 x 230 mm

E7P2M/IND
Cocina Inducción 2 Fuegos
- Kw: 7
- V 400 - 415 3 N ~

6.165 €

3,5 Kw
3,5 Kw
3,5 Kw
3,5 Kw

230 x 230 mm

E7P4M/IND
Cocina Inducción 4 Fuegos
- Kw: 14
- V 400 - 415 3 N ~

11.390 €

3,5 Kw

Ø 250 mm

E7WOK/IND
Wok Inducción
- Kw: 3,5
- V 400 - 415 3 N ~

3.990 €

Mueble neutro
y Soportes

Mod. N78M

Mod. N74M

Elementos neutros

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 700.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

PRACTIC MUEBLES NEUTROS

N **N7T2B**
MUEBLE NEUTRO 200
- Ancho 200 mm.

510 €

N **N7T4B**
MUEBLE NEUTRO 400

615 €

N **N7T4BC**
MUEBLE NEUTRO 400 + CAJÓN

985 €

N **N7T2M**
MUEBLE NEUTRO 200 DE PIE
- Ancho 200 mm.

640 €

N **N7T4M**
MUEBLE NEUTRO 400 DE PIE

915 €

N **N7-8M**
MUEBLE NEUTRO 800 DE PIE

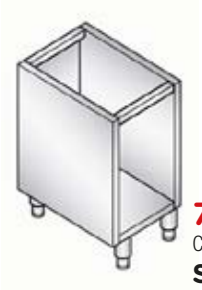
1.180 €

PRACTIC + C

N **N7T4MC**
MUEBLE NEUTRO 400 DE PIE
+ CAJÓN

1.250 €

Soportes



7SG40
Cod. 04810000
SOPORTE 400
mm 400x560x600 h
445 €

7SG80
Cod. 04840000
SOPORTE 800
mm 800x560x600 h
592 €

7SG120
Cod. 04860000
SOPORTE 1200
mm 1200x560x600 h
742 €

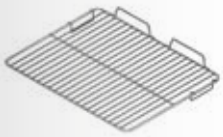
Accesorios cocinas

7PRB
Placa acanalada
388 €

7PLR
Placa lisa
351 €

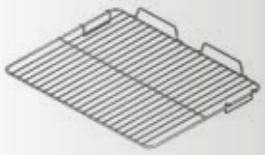
Reductor fuego
39 €

Piedra lávica
53 €

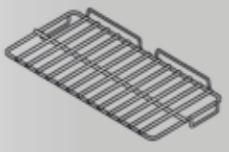


Parrilla GN 1/1
46 €

Parrilla 60 x 40
46 €



Parrilla GN 2/1
58 €



Parrilla Horno T
84 €

Puerta 400
150 €

Puerta 600
183 €

2 Puertas 400
305 €

2 Puertas 600
365 €

Kit calentamiento
módulo neutro
336 €

Pasamanos
800 x 140 **227 €**
1200 x 140 **341 €**
1600 x 140 **451 €**
2000 x 140 **564 €**

Zócalo Inox
210 € m/l

Unión
53 €

Unión Frytop
67 €

MAXIMA 900

Quemadores enteramente en hierro fundido, con alto espesor y elevada potencia de hasta 12Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30 % respecto a los quemadores tradicionales.

La carrocería externa es toda en acero inox AISI 304 de 1,5 mm de espesor.
Cada detalle ha sido proyectado para responder a las más exigentes condiciones de trabajo, primando la estética y la sencillez de manejo.

inox AISI 304

BERTO'S®
the best catering equipment

MAXIMA 900 BERTO'S

La gama más completa del mercado, compuesta por 121 modelos a gas y eléctricos, donde funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.

high power

Cocinas a gas
HIGH POWER

Mod. G9F6+T

Cocinas a Gas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Parrillas de fundición.
- Cubeta recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, 3'5 –7 y 12 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas de 2 tamaños (GN 2/1 y 3/1)regulados termostaticamente de 160 a 300 º C, interior en acero inox y guias extraíbles porta bandejas.
- Piezo-electrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Hornos con puertas estampadas con doble reborde
- **ACCESORIOS:** Puertas, Planchas, Parrillas horno, Reductor de fuegos, etc.

HIGH POWER

12 Kw
7 Kw

G9F2M
Cocina 2 fuegos a gas
- Kw: 19
- Kcal/h: 16.340
- Btu/h: 64.828

1.775 €

12 Kw | 12 Kw | 7 Kw | 3,5 Kw

G9F4M
Cocina 4 fuegos a gas
- Kw: 34,5
- Kcal/h: 29.670
- Btu/h: 117.714

2.820 €

12 Kw | 12 Kw | 12 Kw | 7 Kw | 3,5 Kw | 7 Kw

G9F6M
Cocina 6 fuegos a gas
- Kw: 53,5
- Kcal/h: 46.010
- Btu/h: 182.542

3.790 €

12 Kw | 12 Kw | 7 Kw | 3,5 Kw

G9F4+FG
Cocina 4 fuegos a gas + horno
- Kw: 42,3
- Kcal/h: 36.378
- Btu/h: 144.328

FG — 7,8 Kw — **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

3.950 €

12 Kw | 12 Kw | 7 Kw | 3,5 Kw

G9F4+FE
Cocina 4 fuegos a gas + horno eléctrico
- Kw: 42
- Kcal/h: 36.300
- Btu/h: 144.270
- V 400 - 3N~

FE — 7,5 Kw — **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

4.410 €

HIGH POWER

12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

G9F6+FG
Cocina 6 fuegos a gas + horno
- Kw: 61,3
- Kcal/h: 52.718
- Btu/h: 209.156

FG 7,8 Kw **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

5.215 €

12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

G9F6+T
Cocina 6 fuegos a gas + horno Maxi
- Kw: 65,5
- Kcal/h: 56.330
- Btu/h: 223.486

5.740 €

12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

G9F6+FE
Cocina 6 fuegos a gas + horno eléctrico
- Kw: 53,5
- Kcal/h: 46.010
- Btu/h: 182.542

FE 7,5 Kw **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos. 3 Kw 4,5 Kw **MULTIFUNCIÓN**

5.755 €

12 Kw	12 Kw	12 Kw	12 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

G9F8+2FG
Cocina 8 fuegos a gas + 2 hornos
- Kw: 84,6
- Kcal/h: 72.742
- Btu/h: 268.667

2x FG 7,8 Kw **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

7.440 €

27,2 Kw

G9P31M
Paellero
- Kw: 27,2

3.205 €

Cocinas eléctricas

Mod. E9PQ4+FE

Cocinas eléctricas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Placas cuadradas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.
- Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 3'5 kw.(Opcional resistencias 4 Kw).
- Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.
- Lámparas testigo de control y funcionamiento.
- Modelos con hornos eléctricos 2/1, posibilidad convección y multifunción.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas, etc.

HIGH POWER

Cocina 2 Fuegos Eléctrica

220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ2M	7 Kw	V 400 3 N	2.350 €

Cocina 4 Fuegos Eléctrica

220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ4M	14 Kw	V 400 3 N	3.680 €

Cocina 6 Fuegos Eléctrica

220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ6M	21 Kw	V 400 3 N	5.380 €

HIGH POWER

Cocina 4 Fuegos Eléctrica + Horno

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ4+FE	21,5 Kw	V 400 3 N	5.375 €

220 x 220

FE 7,5 Kw **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

Cocina 6 Fuegos Eléctrica + Horno

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ6+FE	28,5 Kw	V 400 3 N	6.970 €

220 x 220

FE 7,5 Kw **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

Accesorios cocinas

Puerta 400
150 €

Puerta 600
182 €

2 Puertas 400
305 €

2 Puertas 600
365 €

Plancha lisa fuego cuadrado
115 €

Placa radiante
"COUP DE FEU"

Mod. G9TP+FG

Cocinas a gas con placa radiante "Coup de feu"

- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie (5.200 cm2) con 15 mm. de grosor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 13 kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 ºC en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos de tamaños (GN 2/1 y Maxi) regulados termostaticamente de 160 a 300º C, interior en acero inox y guias extraíbles porta bandejas.
- Hornos a gas, puertas estampadas con doble reborde.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Parrillas horno, etc.

HIGH POWER

13 Kw

G9TPM
Placa Radiante + Mueble
- Kw: 6,5 + 6,5 (13)
- Kcal/h: 11.180
- Btu/h: 44.356

3.405 €

13 Kw

G9TP+FG
Placa Radiante + Horno
- Kw: 20,08
- Kcal/h: 17.888
- Btu/h: 70.970

FG 7,8 Kw **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

4.590 €

13 Kw | 12 Kw | 7 Kw

G9TP2F+FG
Cocina 2 fuegos a gas
+ Placa Radiante + Horno
- Kw: 39,8
- Kcal/h: 34.228
- Btu/h: 135.798

FG 7,8 Kw **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

6.030 €

12 Kw | 7 Kw | 13 Kw | 12 Kw | 7 Kw

G9TP4F+FG
Cocina 4 fuegos a gas
+ Placa Radiante + Horno
- Kw: 58,8
- Kcal/h: 50.568
- Btu/h: 200.626

FG 7,8 Kw **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

7.850 €

Fry-Top

Mod. G9FM8M-2

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de cromo duro, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas).
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.
- Chimenea alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Fry Top a gas

- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada modulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 290 ºC. en modelos de cromo duro y hasta 300ºC mediante grifo en modelos de acero.
- Con llama piloto, válvula termostatica y termopar de seguridad.

Fry Top eléctrico

- Resistencia blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. con dos zonas de cocción independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300 º C., con pilotos de control de tensión y temperatura.

MULTIPAN ACERO RECTIFICADO

FRY TOP Acero Rectificado 400

2600 cm²

	MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
	G9FL4M	Lisa	10 Kw	2.165 €
	G9FR4M	Acanalada	10 Kw	2.260 €
	E9FL4M	Lisa	5,7 Kw	2.280 €
	E9FR4M	Acanalada	5,7 Kw	2.310 €

FRY TOP Acero Rectificado 800

5200 cm²

	MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
	G9FL8M-2	Lisa	20 Kw	3.070 €
	G9FR8M-2	Acanalada	20 Kw	3.495 €
	G9FM8M-2	Lisa/Acanalada	20 Kw	3.195 €
	E9FL8M-2	Lisa	11,4 Kw	3.290 €
	E9FR8M-2	Acanalada	11,4 Kw	3.415 €
	E9FM8M-2	Lisa/Acanalada	11,4 Kw	3.435 €

HARD CROME CROMO DURO

FRY TOP Cromo Duro 400

2600 cm²

	MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
	G9FL4M/CR	Lisa	10 Kw	2.885 €
	E9FL4M/CR	Lisa	5,7 Kw	2.960 €

FRY TOP Cromo Duro 800

5200 cm²

	MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
	G9FL8M-2/CR	Lisa	20 Kw	4.130 €
	E9FL8M-2/CR	Lisa	11,4 Kw	4.270 €

ACCESORIOS FRY TOP

Puerta 400
150 €

2 Puertas 400
305 €

Espátula para Plancha Lisa
63 €

Espátula para Plancha Acanalada
63 €

Tapón en teflón ovalado
178 €

Freidoras Eléctricas y a Gas

Mod. 9GL18+18MI
(Con 2 medias cestas, opcional)

Tubos calentadores
(Foto 1)

Resistencias rotativas
(Foto 2)

Cuba freidora indirecta
(Foto 3)

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas)
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Voltaje especial (bajo pedido)

Freidoras a gas

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con 3 potentes quemadores tubulares de acero inox con una potencia total de 20 Kw. por cuba.(Foto 1)
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 ºC.

Freidoras a gas INDIRECTAS

- Quemadores fuera de la cuba (limpieza más fácil) (Foto 3)

Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resitencias de acero inox incoloy de 18 Kw. por cuba. Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 ºC. Termostato de seguridad con rearme. Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias rotativas.(Foto 1)

TURBO

Freidora Eléctrica 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9F18-4M	18 Kw	3 x 400 V+N	3.070 €

Standard: 1 cesta 265 x 345 x 150 (h)
Opción: 2 Cestas de 130 x 345 x 150 (h)

Freidoras 20-22 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
9GL20M	17,5 Kw	- - -	3.190 €
E9F22-4M	18 Kw	380 - 415 V3 N	3.120 €

Standard Mod. Gas: 1 cesta 255 x 335 x 125 / Opcional: 2 1/2 Cestas de 125 x 335 x 125
Standard Mod. Electrico: 1 cesta 260 x 400 x 150 / Opcional: 2 1/2 Cestas de 130 x 400 x 150

Freidoras Dobles 20-22 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
9GL20+20M	35 Kw	- - -	5.420 €
E9F22-8M	36 Kw	3 x 400 V+N	5.160 €

Standard Mod. Gas: 1 cesta 255 x 335 x 125 / Opcional: 2 1/2 Cestas de 125 x 335 x 125
Standard Mod. Electrico: 1 cesta 260 x 400 x 150 / Opcional: 2 1/2 Cestas de 130 x 400 x 150

Freidoras a Gas INDIRECTAS

Freidora a Gas INDIRECTA 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
9GL18MI	14 Kw	- - -	3.115 €

Standard: 1 cesta 275 x 285 x 135 (h)
Opción: 2 1/2 Cestas de 130 x 285 x 135 (h)

Preveer conexión de 10 w para encendido

Freidora a Gas INDIRECTA 18 litros

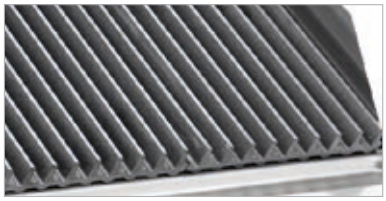
MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
9GL18+18MI	28 Kw	- - -	5.335 €

Standard: 1 cesta 275 x 285 x 135 (h x 2)
Opción: 2 1/2 Cestas de 130 x 285 x 135 (h) x 2

Preveer conexión de 10 w para encendido

Barbacoa Piedra Volcánica Parrilla con fondo de agua

Mod. G9PL80M



Detalles Barbacoa
(Piedra volcánica)

Parrillas a gas con fondo de agua

- Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organilépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.
- Los quamadores (o las resistencias) se ecuentran encima de la zona accesible a través de un ámplio cajón de acero inox extraible y con agua. Dicha agua permite a la comidamantenerse tierna. Así mismo sirve para eliminaro humos y recoger grasas.
- Parrilla en fundición apropiada para distintos tipos de alimentos (carne, pescado, verduras)

Modelos Eléctricos

- Regulación de potencia mediante termostato y piloto
- Resistencias en acero inox incoloy

Modelos a Gas

- Quemadores y elementos de protección en acero Inox 304

Barbacoa a Gas con piedra Volcánica

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares doble de alta potencia en acero inox.
- Llama piloto protegida, encendido piezo electrico con cierre estanco de silicona y termopar de seguridad.
- Una cúpula especial en acero inox protege los quemadores optimizando su rendimiento, a la vez que disminuye las emisiones de humo.
- Rejillas en acero inox.
- Todos los componente son fácilmente desmontables para facilitar las operaciones de mantenimiento y limpieza.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- ACCESORIOS: Puertas, Piedra volcanica, etc.

COMFORT POWER

AISI 304

9 Kw

2500 cm²

G9PL40M/G

Barbacoa a Gas 400, con piedra volcánica

- Kw: 9
- Kcal/h: 7.740
- Btu/h: 30.708
- Parrilla de fundición reversible

2.600 €

AISI 304

18 Kw

5000 cm²

G9PL80M/G

Barbacoa a Gas 800, con piedra volcánica

- Kw: 18
- Kcal/h: 15.480
- Btu/h: 61.416
- Parrilla de fundición reversible

3.400 €

PARRILLA CON FONDO DE AGUA

G9WG40M

Parrilla a Gas con fondo de agua

- Parrilla de fundición reversible
- Kw: 12

2.946 €

G9WG80M

Parrilla a Gas con fondo de agua

- Parrilla de fundición reversible
- Kw: 24

3.870 €

Cuece Pastas
Eléctricos y a Gas

Mod. G9CP80

Cuece pastas a gas y electricos

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Cuba en acero inox AISI 316 de 40 litros con sistema de rebosadero para eliminar los residuos del almidón de la pasta.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.

Cuece pastas a gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezoelectrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

Cuece pastas eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 ºC. con pilotos indicadores.
- Ocho combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 5 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

PASTA ITALY

G9CP40
Cuece Pastas a Gas 40 Litros
- Kw 12
- Kcal/h 11.180
- Btu/h 44.356
- Capacidad: 40 litros, GN 1/1
- Cuba Inox. AISI 316
- No incluye cestas

3.130 €

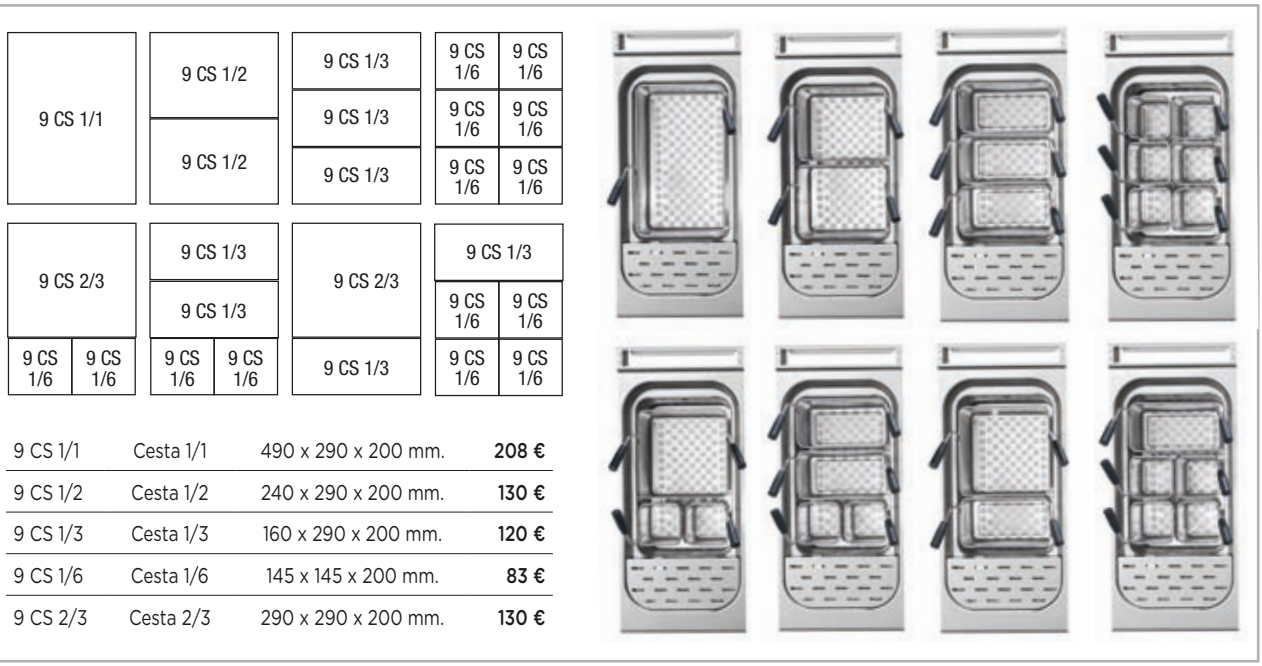
G9CP80
Cuece Pastas a Gas 80 Litros
- Kw 24
- Kcal/h 22.360
- Btu/h 88.712
- Capacidad: 40+40 litros, GN 1/1
- Cuba Inox. AISI 316
- No incluye cestas

5.430 €

E9CP40
Cuece Pastas Eléctrico 40 Litros
- Kw 10
- V 400 - 415 3N~
- Capacidad: 40 litros, GN 1/1
- Cuba Inox. AISI 316
- No incluye cestas

3.465 €

ACCESORIOS CUECE PASTAS



9 CS 1/1	Cesta 1/1	490 x 290 x 200 mm.	**208 €**
9 CS 1/2	Cesta 1/2	240 x 290 x 200 mm.	**130 €**
9 CS 1/3	Cesta 1/3	160 x 290 x 200 mm.	**120 €**
9 CS 1/6	Cesta 1/6	145 x 145 x 200 mm.	**83 €**
9 CS 2/3	Cesta 2/3	290 x 290 x 200 mm.	**130 €**

Baño María Eléctrico

Mod. E9BM8M

Baño Maria eléctrico

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90ºC.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos estandars de seguridad.
- Versión con cuba de 400 mm y 800 mm. enteramente en acero inox, altura 150 mm.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias acorazadas de acero inox incoloy.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

CONSTANT

E9BM4M
Baño María Eléctrico 400
- Kw: 1,5
- V 230 - 240 ~
- 1 X GN 1/1 + 1/3

1.800 €

E9BM8M
Baño María Eléctrico 800
- Kw: 3
- V 230 - 240 ~
- 2 X GN 1/1 + 1/3

2.390 €

ACCESORIOS BAÑO MARÍA

CUBETA EN ACERO INOX CON TAPA			
VAS 1/1	Cod. 22991500	1/1 GN 150 h	39 €
VAS 2/3	Cod. 22991300	2/3 GN 150 h	36 €
VAS 1/2	Cod. 22991200	1/2 GN 150 h	26 €
VAS 1/3	Cod. 22991100	1/3 GN 150 h	24 €
VAS 1/4	Cod. 22990600	1/4 GN 150 h	21 €
VAS 1/6	Cod. 22990400	1/6 GN 150 h	18 €

SEPARADORES			
SEP 1	Cod. 22951800	SEPARADOR 325	15 €
SEP 2	Cod. 35287300	SEPARADOR 705	17 €

Sartén Basculante

Eléctrica y a Gas

Mod. E9BR8-I

Sartén basculante a gas y eléctrica

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Capacidad de 80 litros, permiten preparar hasta 220 porciones.
- Capacidad de 120 litros, permiten preparar hasta 330 porciones.
- Cuba totalmente en acero inox 304, fondo de elevado espesor con tratamiento especial antiadherente, permiten una cocción homogénea.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 90 º.
- Angulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Grifo de llenado de agua.
- Tapa en acero inox contrabalanceada con muelles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Sartén basculante a gas

- Modelos a gas con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido electrico (ascensión eléctrica) con llama piloto, válvula termostástica de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 º C.

Sartén basculante eléctrica

- Modelos eléctricos con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 º C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.

MAXI-80

AISI 304

E9BR8/I

Sartén basculante eléctrica 80 litros

- Kw: 9,6
- V 400 - 415 3N ~

6.890 €

AISI 304

G9BR8/I

Sartén basculante a Gas 80 litros

- Kw: 20
- Kcal/h: 17.200
- Btu/h: 68.240

6.495 €

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico

MAXI-120

AISI 304

E9BR12/I + RM

Sartén basculante eléctrica 120 litros

- Con elevación motorizada
- Kw: 14,4
- V 400 - 415 3N ~

9.090 €

AISI 304

G9BR12/I + RM

Sartén basculante a Gas 120 litros

- Con elevación motorizada
- Kw: 30
- Kcal/h: 25.800
- Btu/h: 102.360

8.730 €

Preveer conexión de 40 w para encendido eléctrico

Marmitas a Gas o Eléctrica

Mod. E9P20IA

Marmitas a gas y eléctricas

- La mas amplia gama: calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Capacidad de 100-150 y 200 litros. Modelos basculantes (gran producción)
  Disponibles bajo pedido capacidades especiales hasta 480 litros
- La estructura de la marmita es de acero inox 304 y el recipiente es de acero inox AISI 316 con lo que garantizan la absoluta resistencia a la corrosión y al desgaste cotidiano.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con válvula de seguridad o resistencia en acero inox incoloy con termostato de trabajo y de seguridad.
- Versión indirecta equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Los modelos Autoclave van dotados de tapa con junta de silicona alimentaria, válvula de vaciado de presión de seguridad (tarada a 0'05 bar) y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.
- Voltaje electrico: 400-3N. Para voltaje 230 trifasico CONSULTAR.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- ***Modelos Gas: Preveer conexión de 6 W para ascensión eléctrica de serie***
- **ACCESORIOS:** Puertas, Voltaje especial, rejillas protección cuba etc.

HIGH-TECH

Marmitas calentamiento directo

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G9P10D	100 Lts.	20,9 Kw	- - -	5.115 €
G9P15D	150 Lts.	20,9 Kw	- - -	5.300 €
G9P20D	200 Lts.	32 Kw	- - -	6.260 €

Modelo G9P20D altura 905

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico

Marmitas calentamiento indirecto

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P10I	100 Lts.	16 Kw	400 - 3N	7.140 €
G9P10I	100 Lts.	20,9 Kw	- - -	7.065 €
E9P15I	150 Lts.	18 Kw	400 - 3N	7.450 €
G9P15I	150 Lts.	20,9 Kw	- - -	7.370 €

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico

Marmitas funcionamiento autoclave

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.	PVP
E9P10IA	100 Lts.	16 Kw	Indirecto	8.110 €
G9P10DA	100 Lts.	20,9 Kw	Directo	6.580 €
E9P15IA	150 Lts.	18 Kw	Indirecto	8.400 €
G9P10IA	100 Lts.	20,9 Kw	Indirecto	8.275 €
G9P15DA	150 Lts.	20,9 Kw	Directo	6.715 €
G9P15IA	150 Lts.	20,9 Kw	Indirecto	8.600 €
G9P20DA	200 Lts.	32 Kw	Directo	7.775 €

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico

Marmitas dimensiones especiales

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.	AUTOCL.	PVP
E9P20I	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	No	10.868 €
E9P20IA	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	Si	12.540 €
G9P20D1	200 Lts.	34,5 Kw	Directo	No	9.090 €
G9P20D1A	200 Lts.	34,5 Kw	Directo	Si	10.450 €
G9P20I1	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	No	11.390 €
G9P20I1A	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	Si	13.040 €
VAPOR 9P20IV	200 Lts.	31 Kg/h	- - -	No	8.735 €
VAPOR 9P20IVA	200 Lts.	31 Kg/h	- - -	Si	10.135 €

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico

HIGH-TECH MAXI EASY BASKET

Marmitas abatibles

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.	PVP
E9P10IR	100 Lts.	16 Kw	Indirecto	17.140 €
E9P15IR	150 Lts.	18 Kw	Indirecto	18.290 €
E9P20IR	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	20.630 €
G9P10IR	100 Lts.	21 Kw	Indirecto	18.420 €
G9P15IR	150 Lts.	21 Kw	Indirecto	19.960 €
G9P20IR	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	23.095 €
G9P10DR	100 Lts.	21 Kw	Directo	16.980 €
G9P15DR	150 Lts.	21 Kw	Directo	17.240 €
G9P20DR	200 Lts.	34,5 Kw	Directo	20.535 €

ACCESORIOS MARMITAS

9CP10/1 100 Litros
9CP15/1 150 Litros

9CP10/2 100 Litros
9CP15/2 150 Litros
9CP20/2 200 Litros

9CP10/3 100 Litros
9CP15/3 150 Litros
9CP20/3 200 Litros

9CP10/1 Cod. 35615200	**Cesto perforado 100 Litros**	ø mm 560 x 350 h **AISI 304**	805 €
9CP15/1 Cod. 35615300	**Cesto perforado 150 Litros**	ø mm 560 x 440 h **AISI 304**	836 €
9CP10/2 Cod. 35615400	**2 Medias cestas perforadas 100 Litros**	ø mm 560 x 350 h **AISI 304**	1.085 €
9CP15/2 Cod. 35615500	**2 Medias cestas perforadas 150 Litros**	ø mm 560 x 440 h **AISI 304**	1.170 €
9CP20/2 Cod. 35615600	**2 Medias cestas perforadas 200 Litros**	ø mm 710 x 450 h **AISI 304**	1.450 €
9CP10/3 Cod. 35615700	**3 Cestas perforadas 1/3 100 Litros**	ø mm 560 x 350 h **AISI 304**	1.400 €
9CP15/3 Cod. 35615800	**3 Cestas perforadas 1/3 150 Litros**	ø mm 560 x 440 h **AISI 304**	1.505 €
9CP20/3 Cod. 35615900	**3 Cestas perforadas 1/3 200 Litros**	ø mm 710 x 450 h **AISI 304**	1.765 €

Tapa doble pared (excepto autoclave)	365 €
Carga automática agua (modelos indirectos)	2.085 €
Voltaje 230 - 240 3 (modelos eléctricos)	178 €

Cocinas

Vitroceràmica e Inducción

Mod. E9P4P+VTR+FE1

Mod. E9P4M/IND

Cocinas de Vitrocerámica

- Plano de trabajo vitroceramico de gran espesor
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 º C.
- Lampara testigo que avisa del calor residual hasta 60 ºC.
- Circuito de calentamiento circular de 30 cms de diámetro. Potencia 4 kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Modelo de 4 zonas de calentamiento posibilidad de suministrar con horno electrico de 3'5 ó 7'5 kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Cocinas de Inducción

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorifico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energetico del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automatica inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 5 kw. cada una.
- Modelo WOK de 5 kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

VITROCERÁMICA INFRARED

4 Kw
4 Kw

270 x 270 mm

E9P2M/VTR

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos + Mueble

- 8 Kw
- V 400 - 415 3N ~

2.500 €

4 Kw | 4 Kw
4 Kw | 4 Kw

270 x 270 mm

E9P4MP/VTR

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Mueble

- 16 Kw
- V 400 - 415 3N ~

4.000 €

4 Kw | 4 Kw
4 Kw | 4 Kw

270 x 270 mm

E9P4P/VTR+FE

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 2/1

- 23,5 Kw
- V 400 - 415 3N ~

FE 7,5 Kw

GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

5.560 €

INDUCCIÓN POWER INDUCTION

5 Kw
5 Kw

270 x 270 mm

E9P2M/IND

Cocina Inducción 2 Fuegos

- Kw: 10
- V 400 - 415 3 N ~

6.990 €

5 Kw | 5 Kw
5 Kw | 5 Kw

270 x 270 mm

E9P4M/IND

Cocina Inducción 4 Fuegos

- Kw: 20
- V 400 - 415 3 N ~

13.365 €

Ø 300 mm
5 Kw

E9WOK/IND

Wok Inducción

- Kw: 5
- V 400 - 415 3 N ~

4.590 €

ACCESORIOS VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN

Puerta 400
150 €

2 Puertas 400
305 €

Mueble neutro

Mod. N9-8M

Elementos neutros

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 900.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas

PRACTIC

AISI 304

(N) **N9T4M**
MUEBLE NEUTRO 400 DE PIE
- 2500 cm²

1.130 €

PRACTIC-C N9T4MC
MUEBLE NEUTRO CON CAJÓN EXTRAIBLE

1.610 €

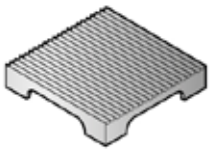
AISI 304

(N) **N9-8M**
MUEBLE NEUTRO 800 DE PIE
- 6560 cm²

1.355 €

Accesorios cocinas

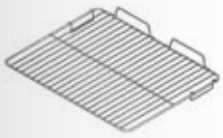
Placa lisa
276 €



Placa acanalada
276 €

Reductor fuego
37 €

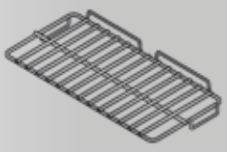
Parrilla fuego inox
303 €



Parrilla GN 1/1
46 €

Parrilla 60 x 40
46 €

Parrilla GN 2/1
58 €



Parrilla GN 3/1
83 €

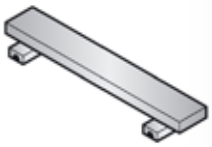
Puerta 400
150 €

Puerta 600
183 €

2 Puertas 400
305 €

2 Puertas 600
365 €

Kit calentamiento módulo neutro
330 €



Pasamanos
800 x 140 **313 €**
1200 x 140 **340 €**
1600 x 140 **453 €**
2000 x 140 **564 €**

Zócalo Inox
210 € m/l

Columna orientable
429 €

Prolongación camino 400
62 €

Prolongación camino 800
146 €

Prolongación camino 1200
167 €

UNIFICAR ALTURA CHIMENEAS

Para compensar las diferentes potencias, las alturas de las chimeneas pueden variar según modelos

Nueva gama S700

5 year guarantee

BERTO'S
the best catering equipment

S700 BERTO'S

Cocinas con fondo de agua
FryTops Compound (AISI 316)
Estructura "Puente"
Soporte para estructura puente...

BERTO'S®
the best catering equipment

Cocinas a gas
con fondo de agua

Mod. SG7F4+FE/SC

Detalle Fondo de Agua
(Fácil limpieza)

Cocinas a Gas

- Construcción en acero AISI 304.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Cuba estampada de gran profundidad, de acero inox de 2mm.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrilla de fundición. Acero Inox. opcional.
- Quemadores de 5 Kw. Accionados por grifo valvulado y fijados a la cuba, estancos para fondo de agua. Diseñados para añadir agua y facilitar la limpieza.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Piezo-electrico en horno con cierre estanco en silicona.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas (GN1/1 y 2/1) regulados termostáticamente de 160 a 300º C, interior en acero inox y guías extraibles porta bandejas. Horno eléctrico GN 2/1 y GN 1/1 convección.
- ACCESORIOS: Soportes, Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas horno, etc.

5 Kw
5 Kw

SG7F2B/SC

Cocina Sobre-mesa 2 fuegos a gas

- Potencia: 10 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición

1.685 €

5 Kw | 5 Kw
5 Kw | 5 Kw

SG7F4B/SC

Cocina Sobre-mesa 4 fuegos a gas

- Potencia: 20 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición

2.650 €

5 Kw | 5 Kw
5 Kw | 5 Kw

FG 7,8 Kw GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

SG7F4 + FG/SC

Cocina 4 fuegos a gas
+ Horno a gas GN 2/1 (7,8 Kw)

- Potencia: 27,8 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición

4.423 €

5 Kw | 5 Kw
5 Kw | 5 Kw

FE2 4,68 Kw GN 1/1 CONVECCTION

SG7F4 + FE2/SC

Cocina 4 fuegos a gas
+ Horno convección GN 1/1

- Potencia: 20 Kw + 6 Kw (3 x 400 v + N)
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición

4.805 €

5 Kw | 5 Kw
5 Kw | 5 Kw

FE 7,5 Kw GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

SG7F4 + FE/SC

Cocina 4 fuegos a gas
+ Horno eléctrico GN 2/1 (7,5 Kw)

- Potencia: 20 Kw + 7,5 Kw (3 x 400 v + N)
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición

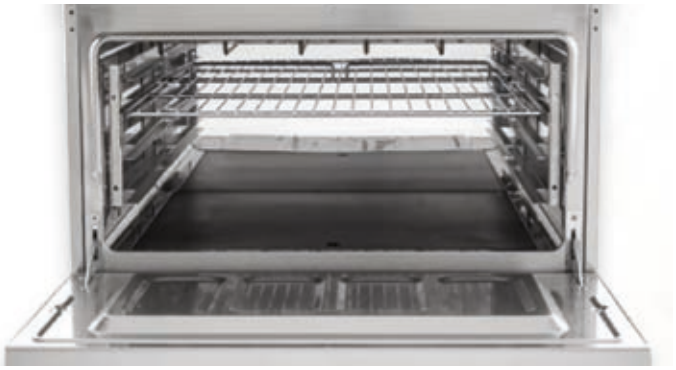
4.460 €

Cocinas eléctricas
de Vitrocerámica e Inducción

Mod. SE7P4/VTR+FE

Cocinas de Vitrocerámica

- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500ºC.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60ºC.
- Circuito de calentamiento circular de 25 cm. de diámetro. Potencia 2,5 Kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Posibilidad de suminitrar con horno eléctrico convección GN 1/1 y GN 2/1 estático.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- ACCESSORIOS: Puertas, etc



Horno eléctrico

Cocinas de Inducción

- Construcción en acero AISI 304.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Rapidez de calentamiento
- Mayor aprovechamiento calorífico
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30%.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automática del consumo en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autoregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 o 4 zonas de calentamiento de 3,5 Kw. cada una.

Cocinas Vitrocerámica

3,2 Kw
3,2 Kw

230 x 230 mm

SE7P2B/VTR
Cocina Vitrocerámica 2 fuegos
- Potencia: 6,4 Kw
- 3 x 400 v + N

1.775 €

3,2 Kw | 3,2 Kw
3,2 Kw | 3,2 Kw

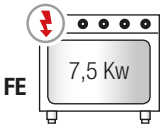
230 x 230 mm

SE7P4B/VTR
Cocina Vitrocerámica 4 fuegos
- Potencia: 12,8 Kw
- 3 x 400 v + N

2.770 €

3,2 Kw | 3,2 Kw
3,2 Kw | 3,2 Kw

230 x 230 mm



FE **GN 2/1**
mm 530 x 650 x 4 pos.

SE7P4/VTR + FE
Cocina Vitrocerámica 4 fuegos
+ Horno eléctrico GN 2/1 (7,5 Kw)
- Potencia: 12,8 Kw + 7,5 Kw
- 3 x 400 v + N

4.990 €

Cocinas Inducción

3,5 Kw
3,5 Kw

230 x 230 mm

SE7P2M/IND
Cocina Inducción 2 fuegos con mueble
- Potencia: 7 Kw
- 3 x 400 v + N

6.470 €

SE7P2B/IND
Versión Sobre-mesa

6.260 €

3,5 Kw | 3,5 Kw
3,5 Kw | 3,5 Kw

230 x 230 mm

SE7P4M/IND
Cocina Inducción 4 fuegos con mueble
- Potencia: 14 Kw
- 3 x 400 v + N

12.350 €

SE7P4B/IND
Versión Sobre-mesa

12.150 €

Fry-Top Compound
Eléctricos y a Gas

Mod. SG7FL8B - 2 CPD

Superficie COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Bordes redondeados con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción.

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Mandos de fibra de vidrio resitentes al calor, con protección antigrasa.
- Ámplia gama de superficies de cocción en acero Compound. Lisa, acanalada, 1/3 acanalada y 2/3 lisas.
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

Fry-Top a gas

- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada módulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoeléctrico, regulación de temperatura hasta 300ºC.
- Con llama piloto, válvula termostática y termopar de seguridad.

Fry-Top eléctrico

- Resistencias blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizado la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300º C, con pilotos de control de tensión y temperatura.
- ACCESORIOS: Puertas, Espátulas, Tapón de teflón, peto, etc...

Fry-Top Compound a gas

6,9 Kw

AISI 316

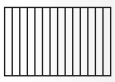
SG7FL4B/CPD
Fry-Top a gas - 400
Plancha Lisa Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 6,9 Kw

2.390 €

6,9 Kw

AISI 316

SG7FR4B/CPD
Fry-Top a gas - 400
Plancha Acanalada Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 6,9 Kw



2.490 €

13,8 Kw

AISI 316

SG7FL8B-2/CPD
Fry-Top a gas - 800
Plancha Lisa Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 13,8 Kw

3.895 €

13,8 Kw

AISI 316

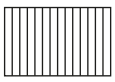
SG7FM8B-2/CPD
Fry-Top a gas - 800
Plancha Lisa 2/3 - Acanalada 1/3 Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 13,8 Kw

4.050 €

13,8 Kw

AISI 316

SG7FR8B-2/CPD
Fry-Top a gas - 800
Plancha Acanalada Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 13,8 Kw



4.100 €

Fry-Top Compound eléctricos

4,8 Kw

AISI 316

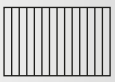
SE7FL4B/CPD
Fry-Top eléctrico - 400
Plancha Lisa Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 4,8 Kw
- 3 x 400 v + N

2.225 €

4,8 Kw

AISI 316

SE7FR4B/CPD
Fry-Top eléctrico - 400
Plancha Acanalada Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 4,8 Kw
- 3 x 400 v + N



2.350 €

9,6 Kw

AISI 316

SE7FL8B-2/CPD
Fry-Top eléctrico - 800
Plancha Lisa Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 9,6 Kw
- 3 x 400 v + N

3.610 €

9,6 Kw

AISI 316

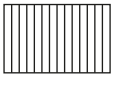
SE7FM8B-2/CPD
Fry-Top eléctrico - 800
Plancha Lisa 2/3 - Acanalada 1/3 Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 9,6 Kw
- 3 x 400 v + N

3.710 €

9,6 Kw

AISI 316

SE7FR8B-2/CPD
Fry-Top eléctrico - 800
Plancha Acanalada Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 9,6 Kw
- 3 x 400 v + N

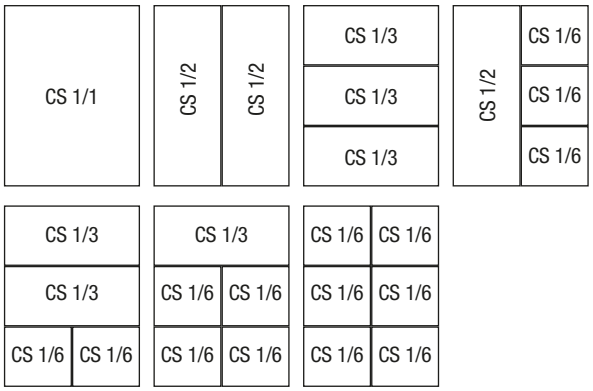


3.790 €

Cuece Pastas
a Gas y Eléctrico

- Ideal para cocer pasta, arroz, verduras y huevos, gracias a la rapidez de ebullición del agua.
- Entrada de agua en la parte delantera del plano, facilita la regulación del flujo de agua y garantiza la limpieza de la cuba agilizando la eliminación del almidón y los residuos.
- Cuba estampada en acero inox AISI 316 de 30 litros de capacidad con amplios bordes redondeados.
- Falso fondo para apoyar cestas.
- El escurridor delantero garantiza un plano de apoyo grande y cómodo.

Combinaciones de cestas (no incluidas)



Modelo	Tipo	Capacidad	Medidas	PVP
7CS 1/1	Cesta 1/1	2,5 Kg	290 x 330 x 200	217 €
7CS 1/2	Cesta 1/2	1,2 Kg	140 x 330 x 200	112 €
7CS 1/3	Cesta 1/3	0,8 Kg	290 x 105 x 200	107 €
7CS 1/6	Cesta 1/6	0,4 Kg	140 x 105 x 200	77 €

Mod. SG7CP40M

SE7CP40M
Cuece pastas Eléctrico
- Cuba Inox AISI 316
- Capacidad: 30 litros
- GN 1/1 (Cestas no incluidas)
- Potencia: 8 Kw (3 x 400 v + N)

2.745 €

SG7CP40M
Cuece pastas a Gas
- Cuba Inox AISI 316
- Capacidad: 30 litros
- GN 1/1 (Cestas no incluidas)
- Potencia: 10 Kw
- Encendido eléctrico 6 w

2.545 €

Parrillas eléctricas y a gas
con fondo de agua

Mod. SG7WG80M

- Las parrillas con Fondo de Agua eléctricas o a gas, permiten asar a la parrilla de forma natural y sana, exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos, favoreciendo la dispersión de las grasas.
- El agua de la cuba, debajo del plano de cocción, permite mantener la comida tierna, y así mismo eliminar humos y recoger las grasas.
- Parrillas de asar, de hierro fundido, de gran espesor. Son reversibles para conseguir acabados diferentes.

Detalle Parrilla Reversible

Parrillas, modelos a gas

SG7WG40M
Parrilla a gas - 400 con fondo de agua
- Potencia: 9 Kw
- Parrilla reversible de hierro fundido — **2.370 €**

SG7PL40B
Versión Sobre-mesa
- 7 Kw, piedra volcánica — **2.320 €**

SG7WG80M
Parrilla a gas - 800 con fondo de agua
- Potencia: 18 Kw
- Parrilla reversible de hierro fundido — **3.250 €**

SG7PL80B
Versión Sobre-mesa
- 14 Kw — **3.175 €**

Parrillas, modelos eléctricos

SE7CG40B
Parrilla eléctrica - 400 sobre-mesa
- Potencia: 4,08 Kw
- 3 x 400 v + N

3.785 €

SE7CG80B
Parrilla eléctrica - 800 sobre-mesa
- Potencia: 8,16 Kw
- 3 x 400 v + N

5.210 €

Freidoras Eléctricas y a Gas

- Foto 1 -
Resistencia Pivotante

- Foto 2 -
Cuba freidora indirecta

Mod. SE7F10-4M

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Freidoras a gas INDIRECTAS

- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 ºC. Modelos analógicos
- Quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil.(foto 2)

Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resitencias pivotantes. (foto 1)
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 ºC. Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.

Freidoras Eléctricas

SE7F10-4B
Freidora eléctrica sobre-mesa
- Capacidad: 10 litros
- Potencia: 9 Kw
- 3 x 400 V + N
- Mandos analógicos

1.850 €

SE7F10-4M
Freidora eléctrica de mueble
- Capacidad: 10 litros
- Potencia: 9 Kw
- 3 x 400 V + N
- Mandos analógicos

2.525 €

SE7F7+7-4M
2 Cubas separadas
- Capacidad: 7+7 litros
- Potencia: 8+8 Kw

2.995 €

Freidoras a Gas

SGL18MI
Freidora a gas indirecta
- Capacidad: 18 litros
- Potencia: 14 Kw
- Encendido eléctrico (10 w)
- Mandos analógicos
- Opcional: 2 medias cestas

3.220 €

Baño María
Eléctrico

- Ideal para mantener caliente cualquier tipo de comida en cubetas Gastronorm específicas, de hasta una altura de 150 mm.
- Cuba estampada, con amplios bordes redondeados, garantiza la facilidad de limpieza y la máxima higiene.
- Sobre y frontal de apoyo de 2 mm. de espesor.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90º C.

SE7BM4B
Baño María Eléctrico de sobre mesa
- 1,2 Kw (1 x 230v)
- 1 GN 1/1

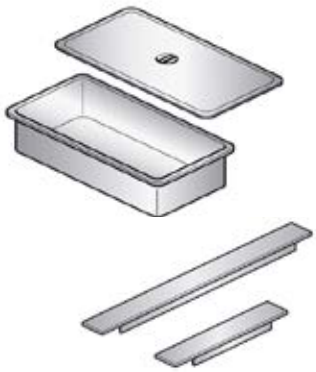
1.395 €

SE7BM4M
Baño María Eléctrico con mueble
- 1,2 Kw (1 x 230v)
- 1 GN 1/1

1.780 €

Mod. SE7BM4M

Opcional



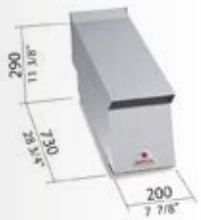
VAS 1/1	1/1 GN 150 h	39 €
VAS 2/3	2/3 GN 150 h	36 €
VAS 1/2	1/2 GN 150 h	26 €
VAS 1/3	1/3 GN 150 h	24 €
VAS 1/4	1/4 GN 150 h	21 €
VAS 1/6	1/6 GN 150 h	18 €
SEP 1	Separador 325	15 €
SEP 2	Separador 530	17 €

Elementos neutros

· Los elementos neutros complementan cualquier composición, se les puede añadir columna de agua o soporte salamandra

· Sobre y Frontal de apoyo de 2 mm.

Mod. SN7T8B
Con soporte y puertas



SN7T2B
MUEBLE NEUTRO
de Sobre Mesa de 200 mm. **640 €**

OPCIÓN
Altura 900 mm. **785 €**

SN7T4B
MUEBLE NEUTRO
de Sobre Mesa de 400 mm. **700 €**

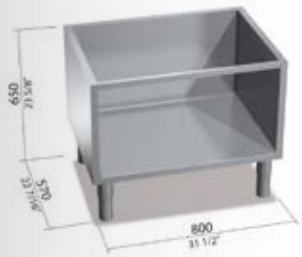
SN7T8B
MUEBLE NEUTRO
de Sobre Mesa de 800 mm. **990 €**

SN7T2B+S
MUEBLE NEUTRO
de Sobre Mesa de 800 mm.
Con soporte para Salamandra **1.380 €**

Soportes

S7SG40
Soporte inox abierto 400 con laterales cerrados
- Patas regulables — **460 €**

Opción
Cantos interiores redondeados — **880 €**



S7SG80
Soporte inox abierto 800 con laterales cerrados
- Patas regulables — **595 €**

Opción
Cantos interiores redondeados — **995 €**

S7SG120
Soporte inox abierto 1200 con laterales cerrados
- Patas regulables — **750 €**

Opción
Cantos interiores redondeados — **1.295 €**

S7SP40
Soporte inox 400, con puerta con laterales cerrados
- Patas regulables — **644 €**

Opción
Cantos interiores redondeados — **1.125 €**

S7SP80
Soporte inox 800, con puertas con laterales cerrados
- Patas regulables — **1.075 €**

Opción
Cantos interiores redondeados — **1.475 €**

S7SP120
Soporte inox 1200, con puertas con laterales cerrados
- Patas regulables — **1.450 €**

Opción
Cantos interiores redondeados — **2.000 €**

Kit ESTRUCTURA PUENTE

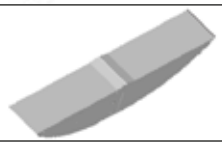
Kit estructura puente

KSP80	Longitud: 800 mm.	150 €
KSP120	Longitud: 1200 mm.	200 €
KSP160	Longitud: 1600 mm.	250 €

Opcional

BOC7/1	Embellecedor de cierre		73 €
BOC7/2	Embellecedor de cierre doble		125 €
ZCT	Zócalo inox a medida, precio por metro		210 €
S7PC 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm.	DERECHO	510 €
S7PC 1 SX		IZQUIERDO	510 €
S7PCM 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura con alerones.	DERECHO	475 €
S7PCM 1 SX		IZQUIERDO	475 €
S7PC 2	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura central.		1.035 €
S7PCM2	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura central con alerones.		1.015 €
	Personalización logo cliente con grabado láser.		390 €

Kit estructura puente · Opcional

S7CG	Cobre juntas para instalación central a medida, precio por metro	**57 €**	
PMI	Plano alerón isla en inox de 2 mm.	**3.300 €**	
PMS DX	Plano alerón derecho en inox de 2 mm.	**2.730 €**	
PMS SX	Plano alerín izquierdo en inox de 2 mm.	**2.730 €**	
CRUN	Panel de mandos enuna pieza (Hasta 4 metros) Suplemento por color Rojo (RAL 3020), Azul (RAL 5005) Negro (RAL 9005), Gris (RAL 1015)	**255 €/m** **355 €/m**	
1P DX S700	1 Puerta derecha 400 mm.	**244 €**	
1P SX S700	1 Puerta izquierda 400 mm.	**244 €**	
2P 400 S700	2 Puertas 800mm.	**490 €**	

Accesorios

FyrTop

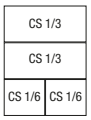
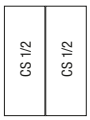
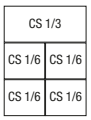
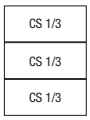
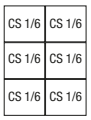
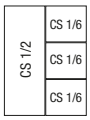
PSFT40	Peto antisalpicaduras	mm. 384 x 320 x 85 h	**78 €**	
PSFT80	Peto antisalpicaduras	mm. 784 x 320 x 85 h	**156 €**	
SPL	Espátula lisa		**63 €**	
SPR	Espátula acanalada		**63 €**	
TPTO	Tapón Teflon Oval		**178 €**	

Accesorios

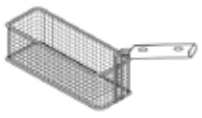
Cuece Pastas

CS 1/1	Cesta 1/1	mm. 290 x 330 x 200 h	**220 €**	
CS 1/2	Cesta 1/2	mm. 140 x 330 x 200 h	**115 €**	
CS 1/3	Cesta 1/3	mm. 290 x 105 x 200 h	**110 €**	
CS 1/6	Cesta 1/6	mm. 140 x 105 x 200 h	**78 €**	

Posibles Combinaciones de Cestas

C1	Cesta 1/1		**C4A**	2 Cestas 1/3 + 2 Cestas 1/6	
C2	2 Cestas 1/2		**C5**	1 Cesta 1/3 + 6 Cestas 1/6	
C3	3 Cestas 1/3		**C6**	6 Cestas 1/6	
C4	1 Cesta 1/2 + 3 Cestas 1/6				

Cestas Freidoras · Cambio Dotación Cestas

GL18	OPCIONAL: 2 Medias Cestas	mm. 285 x 130 x 135 h	**62 €**	
	1 Cesta	mm. 285 x 275 x 135 h	**Dotación**	
E7F10	OPCIONAL: 2 Medias Cestas	mm. 275 x 95 x 110 h	**42 €**	
	1 Cesta	mm. 275 x 200 x 110 h	**Dotación**	

Opcional

CA/1	Columna de agua con grifo orientable	**412 €**		**CA/2**	Columna de agua orientable "KWC" con Drip Stop	**1.243 €**	

S900

Elementos diseñados para una perfecta combinación, donde calidad, diseño y funcionalidad se unen en perfecta armonía para responder a las necesidades del profesional más exigente.

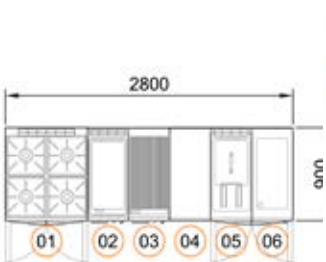
La nueva línea S900 nos lleva a lo más alto en calidad y tecnología: todas las partes, internas y externas, en acero inox AISI 304. Superficies de trabajo, paneles laterales y manetas construidas en espesor 20/10. Cubas embutidas con cantos redondeados.

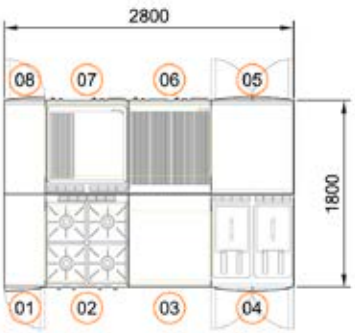
BERTO'S®
the best catering equipment

S900 BERTO'S

Más de 50 modelos
en versiones eléctrica y a gas,
combinables en línea o contrapuestos,
para satisfacer todas las exigencias
de la cocina profesional.

Opción puente





Puente Mural

Puente Central

Cocinas a gas

Mod. SG9F6+FG

Cocinas a Gas

- Construcción en acero AISI 304.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrilla de fundición.
- Cubeta recoge-liquidos en acero inox, estampadas.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes 3,5, 7 y 12 Kw, con diámetros de 80, 108 y 130 mm.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas (GN2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 280º C, interior en acero inox y guías porta-bandejas extraibles. Hornos eléctricos GN 2/1 y GN 1/1 convecc.
- Chimenea interna en acero inox.
- Piezo-electrico en horno con cierre estanco en silicona.
- Puerta horno estampada con doble pliegue, en acero inox de 2 mm. Tirador embutido.
- ACCESORIOS: Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas horno, etc.

Cocinas a gas

12 Kw
7 Kw

SG9F2M
Cocina a Gas 2 fuegos
- Kw 19
- Kcal/h 16.340
- Btu/h 64.828

1.875 €

SG9F2MP
MAX POWER
- 2 x 12 Kw = 24 Kw

1.915 €

12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw

SG9F4M
Cocina a Gas 4 fuegos
- Kw 34,5
- Kcal/h 29.670
- Btu/h 117.714

2.970 €

SG9F4MP
MAX POWER
- 4 x 12 Kw = 48 Kw

3.040 €

12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

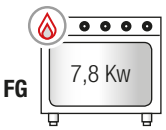
SG9F6M
Cocina a Gas 6 fuegos
- Kw 53,5
- Kcal/h 46.010
- Btu/h 182.542

3.985 €

SG9F6MP
MAX POWER
- 6 x 12 Kw = 72 Kw

4.305 €

12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

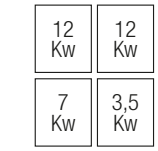
SG9F4+FG
Cocina a Gas 4 fuegos + horno
- Kw 42,3
- Kcal/h 36.378
- Btu/h 144.328

4.190 €

SG9F4P+FG
MAX POWER
- 4 x 12 Kw + 7,8 Kw = 55,8 Kw

4.315 €

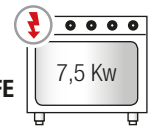
Cocinas a gas



SG9F4+FE

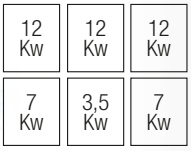
Cocina a Gas 4 fuegos + horno GN 2/1

- Kw 34,5
- Kcal/h 29.670
- Btu/h 117.714



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

4.625 €



SG9F6+FG

Cocina a Gas 6 fuegos + horno GN 2/1

- Kw 61,3
- Kcal/h 52.718
- Btu/h 209.156

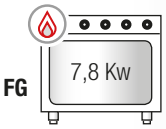
5.520 €

SG9F6P+FG

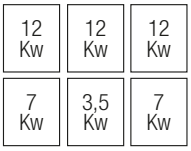
MAX POWER

- 6 x 12 Kw + 7,8 Kw = 79,8 Kw

5.835 €



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



SG9F6+T

Cocina a Gas 6 fuegos + horno T

- Kw 65,5
- Kcal/h 56.330
- Btu/h 223.486

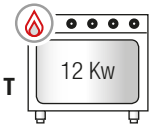
6.040 €

SG9F6P+T

MAX POWER

- 6 x 12 Kw + 12 Kw = 84 Kw

6.365 €



mm 1045 x 530 x 4 pos.

SG9P31M

Paellero S900

- Kw 27,2

3.375 €

Cocinas a gas
con fondo de agua

Detalle Fondo de Agua con parrilla inox. (opcional)

Mod. SG9F4PS+FG

Cocina a Gas con Fondo de Agua

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo de 2 mm. de espesor.
- Planos de cocción embutidos con quemadores estancos. Pensados para añadir agua y facilitar su limpieza al evitar que los restos de comida se peguen al fondo.
- Quemadores de hierro fundido y distribuidor de llama de latón, fijados, estancos a los líquidos. Con potencia de 7 Kw, 108 mm. de diametro.
- Parrillas de fundición (opcional en acero inox.)
- Tapón rebosadero para vaciado de agua.
- Hornos a gas GN 2/1 regulados termostaticamente de 160 a 280º C
- Hornos eléctricos GN 2/1 y de convección GN 1/1
- Interior hornos en acero inox. Guías porta-bandejas extraibles.
- Chimenea interna en acero inox.

7 Kw
7 Kw

SG9F2MPS
Cocina a Gas 2 fuegos
- Potencia: 14 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)

2.095 €

7 Kw | 7 Kw
7 Kw | 7 Kw

SG9F4MPS
Cocina a Gas 4 fuegos
- Potencia: 18 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)

3.380 €

7 Kw | 7 Kw | 7 Kw
7 Kw | 7 Kw | 7 Kw

SG9F6MPS
Cocina a Gas 6 fuegos
- Potencia: 49 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)

4.390 €

7 Kw | 7 Kw
7 Kw | 7 Kw

SG9F4PS+FG
Cocina a Gas 4 fuegos + Horno a gas
- Potencia: 35,8 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)

FG 7,8 Kw **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos. | **CON LLAMA PILOTO**

4.835 €

7 Kw | 7 Kw
7 Kw | 7 Kw

SG9F4PS+FE2
Cocina a Gas 4 fuegos + Horno a convección
- Potencia: 28 + 4,68 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)

FE2 4,68 Kw **CONVECCION GN 1/1**

5.615 €

Cocinas a gas con fondo de agua

7 Kw | 7 Kw
7 Kw | 7 Kw

SG9F4PS+FE

Cocina a Gas 4 fuegos + Horno eléctrico

- Potencia: 28 + 7,5 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)

FE — 7,5 Kw — **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

5.270 €

7 Kw | 7 Kw | 7 Kw
7 Kw | 7 Kw | 7 Kw

SG9F6PS+FG

Cocina a Gas 6 fuegos + Horno a gas

- Potencia: 49,8 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)

FG — 7,8 Kw — **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

6.390 €

7 Kw | 7 Kw | 7 Kw
7 Kw | 7 Kw | 7 Kw

SG9F6PS+FE2

Cocina a Gas 6 fuegos + Horno convección

- Potencia: 42 + 4,68 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)

FE2 — 4,68 Kw — **CONVECCIÓN GN 1/1**

6.960 €

7 Kw | 7 Kw | 7 Kw
7 Kw | 7 Kw | 7 Kw

SG9F6PS+FE

Cocina 6 fuegos a gas + Horno eléctrico

- Potencia: 42 + 7,5 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)

FE — 7,5 Kw — **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

6.620 €

Cocinas
Vitroceràmica e Inducción

Mod. SE9P4P/VTR+FE

Cocinas de Vitrocerámica

- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor.
- Plano de trabajo vitroceramico de gran espesor 6 mm.
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 º C.
- Lampara testigo que avisa del calor residual hasta 60 ºC.
- Potencia 4 Kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Modelo de 4 zonas de calentamiento, posibilidad de suministrar con horno electrico GN 2/1 o convección GN 1/1.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Cocinas de Inducción

- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorifico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energetico del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automatica inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 5 Kw. cada una.
- Modelos de 7 Kw. (Bobinas dobles).
- Modelo WOK de 5 Kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Cocinas Vitrocerámica

4 Kw
4 Kw

270 x 270 mm

SE9P2MP/VTR
Cocina Vitrocerámica 2 fuegos
- 8 Kw
- 3 x 400 V + N

2.620 €

4 Kw | 4 Kw
4 Kw | 4 Kw

270 x 270 mm

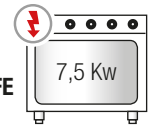
SE9P4MP/VTR
Cocina Vitrocerámica 4 fuegos
- 16 Kw
- 3 x 400 V + N

4.175 €

4 Kw | 4 Kw
4 Kw | 4 Kw

270 x 270 mm

SE9P4P/VTR+FE
Cocina Vitrocerámica 4 fuegos
+ Horno GN 2/1
- 16 + 7,5 Kw
- 3 x 400 V + N



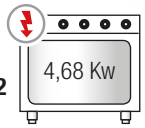
FE **GN 2/1**
mm 530 x 650 x 4 pos.

5.840 €

4 Kw | 4 Kw
4 Kw | 4 Kw

270 x 270 mm

SE9P4P/VTR+FE2
Cocina Vitrocerámica 4 fuegos
+ Horno Convección
- 16 + 4,68 Kw
- 3 x 400 V + N



FE2 **CONVECCIÓN GN 1/1**

6.135 €

Cocinas Inducción

5 Kw
5 Kw

270 x 270 mm

SE9P2M/IND
Cocina Inducción 2 fuegos
- 10 Kw
- 3 x 400 V + N

7.150 €

5 Kw | 5 Kw
5 Kw | 5 Kw

270 x 270 mm

SE9P4M/IND
Cocina Inducción 4 fuegos
- 20 Kw
- 3 x 400 V + N

13.850 €

5 Kw

Ø 300 mm

SE9WOK/IND
Cocina Inducción Wok
- 5 Kw
- 3 x 400 V + N

4.720 €

7 Kw
7 Kw

320 x 286 mm

SE9TP2M/IND
Cocina Inducción 2 fuegos de 7Kw
- 14 Kw
- 3 x 400 V + N
- Bobinas dobles de 3,5 Kw

9.950 €

7 Kw | 7 Kw
7 Kw | 7 Kw

320 x 286 mm

SE9TP4M/IND
Cocina Inducción 4 fuegos de 7Kw
- 28 Kw
- 3 x 400 V + N
- Bobinas dobles de 3,5 Kw

19.560 €

Placa Radiante
a Gas o Eléctrica

Mod. SG9TP+FG

Placa Radiante a Gas "Coup de feu"

- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie (5.200 cm2) con 15 mm. de grosor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 13 Kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 ºC en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Horno GN 2/1 regulado termostaticamente de 160 a 280 º C, interior en acero inox y guias porta-bandejas extraíbles.
- Horno con puerta estampada con doble reborde. Tirador embutido.
- ACCESORIOS: Puertas, Parrillas horno, etc.

Placa Radiante Eléctrica "Tuttapiastra"

- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor.
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie (5.200 cm2) con 15 mm. de grosor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. Con 4 zonas de cocción (4 resistencias de 3,5 kw).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos GN 2/1 regulados termostaticamente de 160 a 280 º C, interior en acero inox, guias interiores extraíbles.
- Horno con puerta estampada con doble reborde. Con tirador embutido.
- ACCESORIOS: Puertas, Parrillas horno, etc.

13 Kw

SG9TPM
Placa radiante a Gas
- Kw 13
- Kcal/h 11.180
- Btu/h 44.356

3.640 €

FG 7,8 Kw — **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

SG9TP+FG
· Opción con horno
- Kw 20,8
- Kcal/h 17.880
- Btu/h 70.969

4.835 €

13 Kw | 12 Kw | 7 Kw

SG9TP2FM
Placa radiante + 2 fuegos
- Kw 32
- Kcal/h 27.520
- Btu/h 109.184

4.695 €

13 Kw | 12 Kw | 7 Kw

SG9TP2F+FG
Placa radiante + 2 fuegos
+ Horno GN 2/1
- Kw 39,8
- Kcal/h 34.228
- Btu/h 135.798

FG 7,8 Kw — **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

6.350 €

3,5 Kw | 3,5 Kw | 3,5 Kw | 3,5 Kw

SE9TPM
Placa radiante eléctrica
- Kw 14
- Voltaje: 380 - 415 V3N
- 4 zonas de cocción

4.750 €

3,5 Kw | 3,5 Kw | 3,5 Kw | 3,5 Kw

SE9TPM+FE
Placa radiante eléctrica + Horno
- Kw 21,5
- Voltaje: 380 - 415 V3N
- 4 zonas de cocción

FE 7,5 Kw — **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

5.880 €

Marmitas a Gas o Eléctrica

Mod. SG9P15I

Tapa con doble pared

Eléctricas y a Gas

- Funcionamiento eléctrico y a gas.
- Calentamiento INDIRECTO, indicado para comidas densas como cremas, sopas, salsas…
- Capacidad: 100 y 150 litros.
- Cubas en acero Inox Aisi 316, altamente resistentes a la corrosión de sales y salsas.
- Posibilidad de utilizar cestas para la cocción de verduras, pastas, etc. (ver accesorios).
- Fácil limpieza y mantenimiento, gracias a los cantos redondeados y al grifo de vaciado, fácilmente desmontable.
- Tapa con doble pared que garantiza una menor dispersión térmica del calor.
- Rebosadero en plano de trabajo para eventuales derramamientos.
- Carga automática del agua de la cámara de calentamiento.
- Conexión eléctrica para el encendido, 30 w. (modelos a gas).

SG9P10I
Marmita a Gas indirecta 100 litros
- 100 litros
- Kw 20,9
- Encendido eléctrico 30 w — **7.120 €**

SG9P10IA Autoclave — **8.340 €**

SG9P15I
Marmita a Gas indirecta 150 litros
- 150 litros
- Kw 20,9
- Encendido eléctrico 30 w — **7.430 €**

SG9P15IA Autoclave — **8.670 €**

SE9P10I
Marmita Eléctrica indirecta 100 litros
- 100 litros
- Kw 16 — **7.190 €**

SE9P10IA Autoclave — **8.170 €**

SE9P15I
Marmita Eléctrica indirecta 150 litros
- 150 litros
- Kw 18 — **7.500 €**

SE9P15IA Autoclave — **8.460 €**

Cestas para Marmitas

9CP10/1 Cod. 35615200	ø mm 560 x 350 h **AISI 304**	**805 €**
9CP15/1 Cod. 35615300	ø mm 560 x 440 h **AISI 304**	**836 €**
9CP10/2 Cod. 35615400	ø mm 560 x 350 h **AISI 304**	**1.085 €**
9CP15/2 Cod. 35615500	ø mm 560 x 440 h **AISI 304**	**1.170 €**
9CP20/2 Cod. 35615600	ø mm 710 x 450 h **AISI 304**	**1.450 €**
9CP10/3 Cod. 35615700	ø mm 560 x 350 h **AISI 304**	**1.400 €**
9CP15/3 Cod. 35615800	ø mm 560 x 440 h **AISI 304**	**1.505 €**
9CP20/3 Cod. 35615900	ø mm 710 x 450 h **AISI 304**	**1.765 €**

Sartén Basculante
Eléctrica y a Gas

Mod. SG9BR8/I+RM

Detalle elevación motorizada

- Construcción en acero inox AISI 304, de 2 mm. de espesor
- Funcionamiento eléctrico o a gas.
- Elevación manual o motorizada.
- Permite diversos tipos de cocción: sofreír, dorar, estofar, asar, cocer, etc.
- Gracias al elevado espesor de la cuba, la temperatura se distribuye uniformemente, garantizando cocciones homogéneas y ahorro energético.
- La carga de agua, situada en la parte posterior, y los cantos redondeados de la cuba aseguran una fácil limpieza.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 90 º.
- Angulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Grifo de llenado de agua.
- Tapa de doble pared en acero inox contrabalanceada con muelles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Sartén basculante a gas

- Modelos a gas con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido electrico (ascensión eléctrica) con llama piloto, válvula termostástica de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 º C.

Sartén basculante eléctrica

- Modelos eléctricos con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 º C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.
- Patas de ecero inox con altura regulable en 50 mm.
- Voltaje eléctrico: 400-3N

SG9BR8/I+CDP

Sartén Basculante a Gas 80 litros

- Tapa con doble pared
- Elevación manual - Encendido eléctrico (6w)
- Potencia 20 Kw - 3 x 400 + N

7.380 €

SG9BR12/I+RM+CDP

Con elevación motorizada y tapa doble pared **8.445 €**

SG9BR12/I+RM+CDP

Sartén Basculante a Gas 120 litros

- Encendido eléctrico 400w
- Potencia 30 Kw - 3 x 400 + N
- Elevación motorizada
- Con tapa doble pared

11.225 €

SE9BR8/I+CDP

Sartén Basculante Eléctrica 80 litros

- Elevación manual
- Potencia 9,6 Kw - 3 x 400 + N
- Con tapa doble pared

7.755 €

SE9BR8/I+RM+CDP

Con elevación motorizada y tapa doble pared **8.880 €**

SE9BR12/I+RM+CDP

Sartén Basculante Eléctrica 120 litros

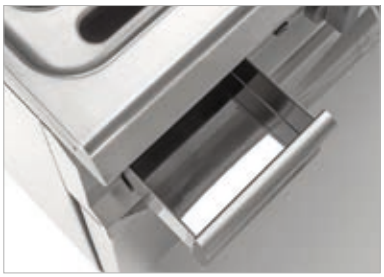
- Potencia 15 Kw - 3 x 400 + N
- Elevación motorizada
- Con tapa doble pared

11.655 €

Fry-Top Compound
Eléctricos y a Gas

COMPOUND

Mod. SE9FM8MP-2 CPD



Detalle orificio y cajón recoge grasas de gran tamaño

Detalle plancha acanalado y canaleta perimetral

Superficie COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Bordes redondeados con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción.

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Mandos de fibra de vidrio resitentes al calor, con protección antigrasa.
- Ámplia gama de superficies de cocción en acero Compound. Lisa, acanalada, 1/3 acanalada y 2/3 lisas.
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.
- Pata de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Fry-Top a gas

- Chimenea alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada módulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoeléctrico, regulación de temperatura hasta 300ºC.
- Con llama piloto, válvula termostática y termopar de seguridad.

Fry-Top eléctrico

- Resistencias blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizado la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300º C, con pilotos de control de tensión y temperatura.
- ACCESORIOS: Puertas, Espátulas, Tapón de teflón, peto, etc...

Modelos a Gas

10 Kw

AISI 316

SG9FL4M/CPD
Fry Top a Gas 400 Compound
- 10 Kw
2.995 €

SG9FR4M/CPD
Plancha acanalada
3.095 €

20 Kw

AISI 316

SG9FL8M-2/CPD
Fry Top a Gas 800 Compound
- 20 Kw
4.480 €

SG9FM8M-2/CPD
Plancha 2/3 lisa, 1/3 acanalada
4.580 €

SG9FR8M-2/CPD
Plancha acanalada
4.590 €

Modelos Eléctricos

6,6 Kw

AISI 316

SE9FL4MP/CPD
Fry Top Eléctrico 400 Compound
- Kw 6,6
- V 400 - 415 3N
3.115 €

SE9FR4MP/CPD
Plancha acanalada
3.270 €

13,2 Kw

AISI 316

SE9FL8MP-2/CPD
Fry Top Eléctrico 800 Compound
- Kw 13,2
- V 400 - 415 3N
4.495 €

SE9FM8MP-2/CPD
Plancha 2/3 lisa, 1/3 acanalada
4.670 €

SE9FR8MP-2/CPD
Plancha acanalada
4.755 €

Cuece Pastas
Eléctricos y a Gas

Mod. SE9CP40

- Ideal para cocer pasta, arroz, verduras y huevos, gracias a la rapidez de ebullición de agua.
- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Cuba en acero inox AISI 316 de 40 litros con sistema de rebosadero para eliminar el almidón y los residuos.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Ocho combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 5 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Cuece pastas a Gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezoelectrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

Cuece pastas Eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 ºC. con pilotos indicadores.

SG9CP40

Cuece Pastas a Gas 400

- Kw 12
- Kcal/h 11.180
- Btu/h 44.356
- 40 litros
- GN 1/1 (No incluido)
- **Cuba en acero Inox AISI 316** — **3.285 €**

SG9CP80

Cuece Pastas a Gas 800

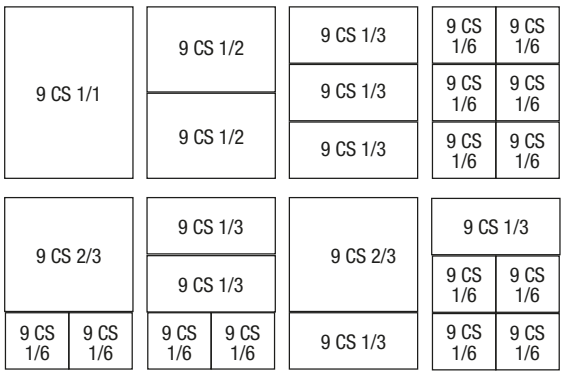
- Kw 24
- Kcal/h 22.360
- Btu/h 88.172
- 40 +40 litros
- 2 GN 1/1 (No incluido)
- **Cuba en acero Inox AISI 316** — **5.715 €**

SE9CP40

Cuece Pastas Eléctrico 400

- Kw 10
- V 400 - 415 3N
- 40 litros
- GN 1/1 (No incluido)
- **Cuba en acero Inox AISI 316** — **3.645 €**

Cestas combinables para todas las necesidades



9 CS 1/1	Cesta 1/1	490 x 290 x 200 mm.	**209 €**
9 CS 1/2	Cesta 1/2	240 x 290 x 200 mm.	**130 €**
9 CS 1/3	Cesta 1/3	160 x 290 x 200 mm.	**120 €**
9 CS 1/6	Cesta 1/6	145 x 145 x 200 mm.	**83 €**
9 CS 2/3	Cesta 2/3	290 x 290 x 200 mm.	**130 €**

Freidoras Eléctricas y a Gas

Mod. SE9F18-4M

- Foto 1 -
Resistencias Pivotantes

- Foto 2 -
Cuba freidora indirecta

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Freidoras a gas

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con potentes quemadores tubulares de acero inox.
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 ºC.
- Modelos INDIRECTOS con quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil.(foto 2)

Freidoras a gas INDIRECTAS

- Quemadores fuera de la cuba, limpieza más fácil (foto 2)

Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resitencias pivotantes. (foto 1)
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 ºC. Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Freidoras a Gas

S9GL18MI

Freidora a Gas 18 litros - Indirecta

- 14 Kw - Encendido eléctrico 10 w.
- Analógica
- Standard 1 cesta grande

3.445 €

S9GL18+18MI

Freidora a Gas 18+18 litros - Indirecta

- 28 Kw - Encendido eléctrico 10 w.
- Analógica
- Standard 1 cesta grande x 2

5.830 €

S9GL20M

Freidora a Gas 20 litros

- 17,5 Kw
- Analógica
- Standard 1 cesta grande

3.350 €

S9GL20+20M

Freidora a Gas 20+20 litros

- 35 Kw
- Analógica
- Standard 1 cesta grande x 2

5.715 €

Freidoras Eléctricas

SE9F18-4M
Freidora Eléctrica 18 litros
- 18 Kw - 3 x 400 V+N
- Analógica
- Standard 1 cesta grande

3.235 €

SE9F22-4MS
Freidora Eléctrica 22 litros
- 22 Kw - 3 x 400 V+N
- Analógica
- Standard 1 cesta grande

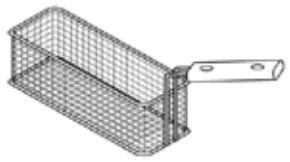
3.285 €

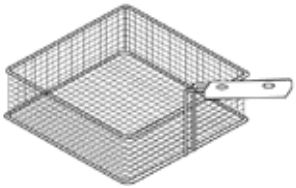
SE9F22-8MS
Freidora Eléctrica 22+22 litros
- 2 x 22 Kw - 3 x 400 V+N
- Analógica
- Standard 1 cesta grande

5.435 €

CAMBIO DOTACIÓN Cestas Freidoras

18 Litros a Gas	**Dotación:** 1 Cesta - 275 x 285 x 135 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 130 x 285 x 135 (h)	40 €
18 Litros Eléctrica	**Dotación:** 1 Cesta - 265 x 345 x 150 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 130 x 345 x 150 (h)	40 €
20 Litros a Gas	**Dotación:** 1 Cesta - 255 x 335 x 125 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 125 x 335 x 125 (h)	40 €
22 Litros Eléctrica	**Dotación:** 1 Cesta - 260 x 400 x 150 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 130 x 400 x 150 (h)	40 €





Baño María

SE9BM4M
Baño María Eléctrico 400
- Kw 1,5
- V 230 - 240
- 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3

2.395 €

Asador Eléctrico **Multifunción**

SE9BR4/FIX
Asador Eléctrico Multifunción
- Kw 4,8
- 3 x 400 V + N
- Cuba y fondo inox AISI 304

4.700 €

SE9BR8/FIX
Asador Eléctrico Multifunción
- Kw 9,6
- 3 x 400 V + N
- Cuba y fondo inox AISI 304

5.990 €

Barbacoa Piedra Volcánica Parrilla con fondo de agua

Mod. SG9PL80M

BARBACOAS

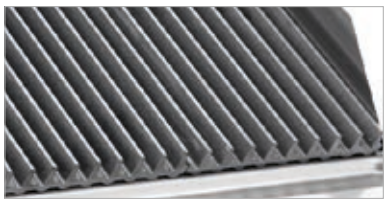
· La piedra volcánica permite la tradiccional cocción a la brasa con un control más preciso de la temperatura.

· Limpieza más fácil y mayor seguridad para el operador.

PARRILLAS

· Las parrillas con fondo de agua, eléctricas y a gas, permiten asar a la parrilla de forma natural y sana, exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersion de las grasas.

· El agua de la cuba, debajo del plano de cocción, permite mantener la comida tierna y así mismo sirve para eliminar humos y recoger las grasas.



Parrillas con fondo de agua a gas y eléctricas

Modelos Eléctricos

- Regulación de potencia mediante termostato y piloto
- Resistencias en acero inox incoloy

Modelos a Gas

- Quemadores y elementos de protección en acero Inox 304

Barbacoa a Gas con piedra Volcánica

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares doble de alta potencia en acero inox.
- Llama piloto protegida, encendido piezo electrico con cierre estanco de silicona y termopar de seguridad.
- Una cúpula especial en acero inox protege los quemadores optimizando su rendimiento, a la vez que disminuye las emisiones de humo.
- Rejillas en acero inox.
- Todos los componente son fácilmente desmontables para facilitar las operaciones de mantenimiento y limpieza.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- ACCESORIOS: Puertas, Piedra volcanica, etc.

Barbacoa a Gas **Piedra Volcánica**

SG9PL40M/G
Barbacoa Piedra Volcánica 400
- 9 Kw
- Standard: Parrilla de fundición — **3.140 €**

Accesorios
CPL Piedra Volcánica — **50 €**

SG9PL80M/G
Barbacoa Piedra Volcánica 800
- 18 Kw
- Standard: Parrilla de fundición — **3.580 €**

Accesorios
CPL Piedra Volcánica — **50 €**

Parrilla **con/sin fondo de agua**

SG9WG40M
Parrilla a gas con fondo de agua
- 12 Kw
- Parrilla de funcidión — **3.270 €**

SE9CG40M
Parrilla eléctrica
- 5,4 Kw - 3 x 400 V + N — **4.340 €**

SG9WG80M
Parrilla a gas con fondo de agua
- 24 Kw
- Parrilla de función — **4.025 €**

SE9WG80M
Parrilla eléctrica
- 10,8 Kw - 3 x 400 V + N — **6.110 €**

Muebles neutros

SN9T2M
MUEBLE NEUTRO 200 — **980 €**

SN9T4M
MUEBLE NEUTRO 400 — **1.195 €**

SN9T4MC
OPCIÓN: Cajón extraible — **1.985 €**

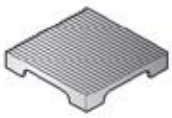
SN9-8M
MUEBLE NEUTRO 800 — **1.435 €**

SN9-8M+S
MUEBLE NEUTRO 800 Soporte Salamandra — **2.975 €**

GRIFO ORIENTABLE "KWC"
(Sobre neutro de 200, no incluido) — **1.420 €**

Accesorios cocinas

9PLR
Placa Lisa
276 €



9PRB
Placa acanalada
276 €

Reductor fuego
38 €

389 x 399 mm
Parrilla fuego inox
370 €

Rejilla Wok
78 €

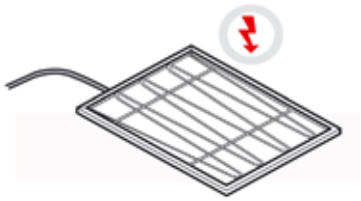
Tapón en Teflón ovalado
178 €

Espátula para plancha lisa
63 €

Espátula para plancha lisa
63 €

Peto posterior Fry Top
mm. 384x320x85h
146 €

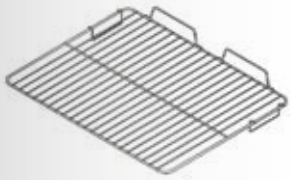
Peto posterior Fry Top
mm. 784x320x85h
203 €



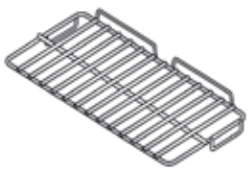
Kit calentamiento módulo neutro
325 €

Junta cierre simple
73 €

Junta cierre doble
125 €

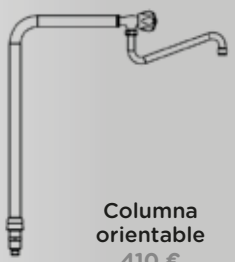


Parrilla GN 2/1
58 €

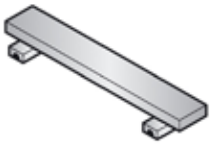


Parrilla Hornos T
83 €

Grifo orientable KWC
1.360 €



Columna orientable
410 €



Pasamanos
800 x 140 **313 €**
1200 x 140 **470 €**
1600 x 140 **610 €**
2000 x 140 **757 €**

Zócalo Inox
210 € m/l

Cubre junta para instalación central
Mod. CG **75 € m/l**
Mod. CG 200 **83 € m/l**

Kit ESTRUCTURA PUENTE

Kit estructura puente

KSP80	Longitud: 800 mm.	150 €
KSP120	Longitud: 1200 mm.	200 €
KSP160	Longitud: 1600 mm.	250 €

Opcional

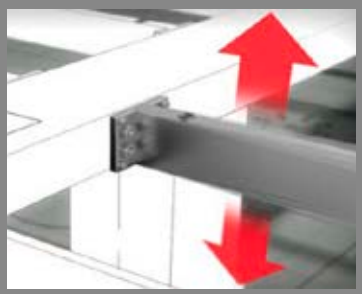
BOC9/1	Embellecedor de cierre		73 €
BOC9/2	Embellecedor de cierre doble		125 €
ZCT	Zócalo inox a medida, precio por metro		210 €
S9PC 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm.	DERECHO	680 €
S9PC 1 SX		IZQUIERDO	680 €
S9PCM 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura con alerones.	DERECHO	680 €
S9PCM 1 SX		IZQUIERDO	680 €
S9PC 2	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura central.		2.195 €

S9PCM2	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura central con alerones.	**2.195 €**	
	Personalización logo cliente con grabado láser.	**418 €**	
S9CG	Cobre juntas para instalación central a medida, precio por metro	**63 €**	
PMI	Plano alerón isla en inox de 2 mm.	**3.815 €**	
PMS DX	Plano alerón derecho en inox de 2 mm.	**2.510 €**	
PMS SX	Plano alerón izquierdo en inox de 2 mm.	**2.510 €**	
CRUN	Panel de mandos en una pieza (Hasta 4 metros) Suplemento por color Rojo (RAL 3020), Azul (RAL 5005) Negro (RAL 9005), Gris (RAL 1015)	**255 €** **355 €**	
1P DX S900	1 Puerta derecha 400 mm.	**244 €**	
1P SX S900	1 Puerta izquierda 400 mm.	**244 €**	
2P 600 S900	2 Puertas 600 mm.	**490 €**	

LX900 TOP

La LX 900 Top ofrece una línea elegante y moderna, donde todos sus elementos han sido diseñados para facilitar un trabajo cómodo e intensivo, así como una fácil limpieza.

Su diseño y modularidad la convierten en una cocina personalizable, también disponible en versión mural y con plano único de cocción, lo que permite al chef crear una cocina única según sus exigencias.



La estructura de soporte se ha diseñado para que quepa la instalación (tubos de gas, cables electricos, etc.) que de este modo resultan invisibles . Los barrotes de apoyo disponen de un sistema de regulación milimétrica que garantizan un montaje perfecto

La cocina LX 900 TOP es una instalación boladiza que forma un bloque de cocción con tan sólo dos puntos de apoyo. Puede componerse con la longitud deseada y colocar los aparatos, eléctricos o a gas, que se precisen

BERTO'S®
the best catering equipment

La estructura portante consiste en un solo chasis en acero de alta resistencia. Todas las partes, internas y externas, son acero inox AISI 304 . Las superficies de trabajo, paneles laterales y tiradores están construidas en espesor 20/10.

LX900 TOP

Aparatos de sobre-mesa para construcción de bloques de cocinas suspendidas SBALZO, o cocinas modulares de sobre-mesa o con soporte.

Características constructivas igual que la serie 900

Cocinas a gas

7 Kw | 7 Kw

LXG9F2PS
Cocina 2 fuegos a gas con fondo de agua
- Potencia: 14 Kw
- Con fondo de agua y rebosadero
- Parrillas de fundición. Inox. opcional

1.740 €

7 Kw | 7 Kw | 7 Kw | 7 Kw

LXG9F4PS
Cocina 4 fuegos a gas con fondo de agua
- Potencia: 28 Kw
- Con fondo de agua y rebosadero
- Parrillas de fundición

2.910 €

12 Kw | 7 Kw

LXG9F2
Cocina 2 fuegos a gas
- Kw 19
- Kcal/h 16.340
- Btu/h 64.828

1.795 €

LXG9F2P MAX POWER
- 2 x 12 Kw = 24 Kw

1.830 €

12 Kw | 12 Kw | 7 Kw | 3,5 Kw

LXG9F4
Cocina 4 fuegos a gas
- Kw 34,5
- Kcal/h 29.670
- Btu/h 117.714

2.840 €

LXG9F4P MAX POWER
- 4 x 14 Kw = 48 Kw

2.910 €

13 Kw

LXG9TP
Placa radiante a gas
- Kw 13
- Kcal/h 11.180
- Btu/h 44.356

3.320 €

LXE9TP Opción eléctrica
- 14 Kw

4.190 €

Asador Eléctrico Multifinción

LXE9BR4/FIX

Asador Eléctrico Multifunción

- Kw 6
- 3 x 400 V + N
- Cuba y fondo inox AISI 304
- Capacidad 11 litros

4.420 €

LXE9BR8/FIX

Asador Eléctrico Multifunción

- Kw 12
- 3 x 400 V + N
- Cuba y fondo inox AISI 304
- Capacidad 24 litros

5.790 €

Cocinas vitrocerámicas

4 Kw
4 Kw

270 x 270 mm

LXE9P2P/VTR

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

- Potencia: 8 Kw
- V 400 - 415 3N

2.510 €

4 Kw 4 Kw
4 Kw 4 Kw

270 x 270 mm

LXE9P4P/VTR

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

- Potencia: 16 Kw
- V 400 - 415 3N

3.995 €

Cocinas de inducción

5 Kw
5 Kw

270 x 270 mm

LXE9P2/IND
Cocina Inducción 2 fuegos
- 10 Kw
- 3 x 400 V + N

6.990 €

5 Kw | 5 Kw
5 Kw | 5 Kw

270 x 270 mm

LXE9P4/IND
Cocina Inducción 4 fuegos
- 20 Kw
- 3 x 400 V + N

13.460 €

7 Kw
7 Kw

320 x 286 mm

LXE9TP2/IND
Cocina Inducción 2 fuegos
- 14 Kw
- 3 x 400 V + N
- Bobinas dobles 2 x 3,5 Kw

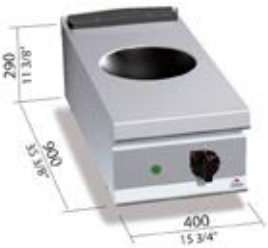
9.750 €

7 Kw | 7 Kw
7 Kw | 7 Kw

320 x 286 mm

LXE9TP4/IND
Cocina Inducción 4 fuegos
- 28 Kw
- 3 x 400 V + N
- Bobinas dobles 2 x 3,5 Kw

19.080 €



5 Kw

Ø 300 mm.

LXE9WOK/IND
Cocina Inducción Wok
- 5 Kw
- 3 x 400 V + N

4.625 €

Marmitas

LXG9P15I

Marmita a Gas Indirecta 150 litros

- Kw 20
- Kcal/h 17.970
- Btu/h 71.313
- Tapa doble pared
- Cuba y fondo acero inox AISI 316
- Carga automática agua cámara calentamiento

Preveer conexión eléctrica de 0,6 W

7.430 €

LXE9P15I

Marmita Eléctrica Indirecta 150 litros

- Kw 18
- 3 x 400 V + N
- Tapa doble pared
- Cuba y fondo acero inox AISI 316
- Carga automática agua cámara calentamiento

7.500 €

Sartén Basculante

LXG9BR8/I+RM+CPD

Sartén Basculante a Gas 80 litros

- Kw 20
- Kcal/h 17.196
- Btu/h 68.242
- Cuba y fondo acero inox AISI 304
- Elevación motorizada de serie
- Con tapa doble pared

Preveer conexión eléctrica de 400 W

7.920 €

LXE9BR8/I+RM+CPD

Sartén Basculante Eléctrica 80 litros

- Kw 9,6
- 3 x 400 V + N
- Cuba y fondo acero inox AISI 304
- Elevación motorizada de serie
- Con tapa doble pared

8.880 €

Fry-Top Compound

COMPOUND

7 Kw

AISI 316

LXG9FL4/CPD
Fry Top a Gas 400 Compound
- Plancha Lisa
- 10 Kw

2.653 €

LXG9FR4/CPD
Plancha acanalada

2.760 €

14 Kw

AISI 316

LXG9FL8-2/CPD
Fry Top a Gas 800 Compound
- Plancha Lisa
- 20 Kw

4.255 €

LXG9FM8/CPD
Plancha 2/3 lisa, 1/3 acanalada

4.420 €

LXG9FR8/CPD
Plancha acanalada

4.460 €

6,6 Kw

AISI 316

LXE9FL4P/CPD
Fry Top Eléctrico 400 Compound
- Plancha Lisa
- Kw 6,6
- 3 x 400 V + N

2.980 €

LXE9FR4P/CPD
Plancha acanalada

3.130 €

13,2 Kw

AISI 316

LXE9FL8P-2/CPD
Fry Top Eléctrico 800 Compound
- Plancha Lisa
- Kw 13,2
- 3 x 400 V + N

4.300 €

LXE9FM8P-2/CPD
Plancha 2/3 lisa, 1/3 acanalada

4.470 €

LXE9FR8P-2/CPD
Plancha acanalada

4.550 €

Freidoras a Gas

LX9GL18I
Freidora a Gas 18 litros - Indirecta
- Analógica
- 14 Kw
- Encendido eléctrico 10 w.
- Standard 1 cesta grande

3.445 €

LX9GL20
Freidora a Gas 20 litros
- Analógica
- 17,5 Kw
- Encendido eléctrico 10 w.
- Standard 1 cesta grande

3.350 €

Freidoras Eléctricas

LXE9F18-4
Freidora Eléctrica 18 litros
- Analógica
- 18 Kw
- 3 x 400 V + N
- Standard 1 cesta grande

3.235 €

LXE9F22-4S
Freidora Eléctrica 22 litros
- Analógica
- 22 Kw
- Standard 1 cesta grande

3.285 €

Cuece pastas

LXG9CP40
Cuece Pastas a Gas 400
- 12 Kw
- Cuba de acero inox AISI 316, GN 1/1
- Capacidad 40 litros
- Cestas No incluidas

3.355 €

LXE9CP40
Cuece Pastas Eléctrico 400
- Kw 10
- 3 x 400 V + N
- Cuba de acero inox AISI 316, GN 1/1
- Capacidad 40 litros
- Cestas No incluidas

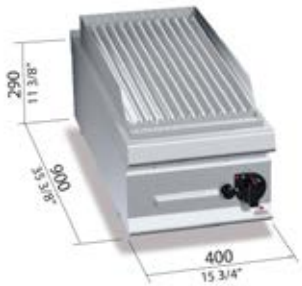
3.645 €

Baño María

LXE9BM4
Baño María Eléctrico 400
1 GN 1/1 + 1 GN 1/3
- Kw 1,5
- V 230 - 240

2.345 €

Barbacoa a gas Piedra Volcánica



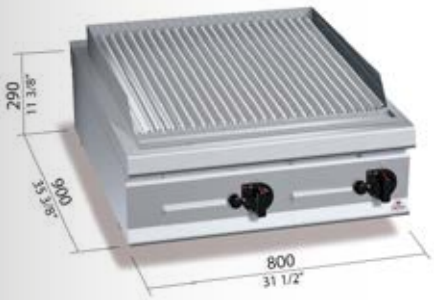
LXG9PL40/G

Barbacoa Piedra Volcánica

- Kw 9
- Standard: Parrilla reversible de fundición **2.730 €**

Accesorios

CPL Piedra Volcánica **50 €**



LXG9PL80/G

Barbacoa Piedra Volcánica

- Kw 18
- Standard: Parrilla reversible de fundición **3.580 €**

Accesorios

CPL Piedra Volcánica **50 €**

Parrillas eléctricas

LXE9CG40

Parrilla eléctrica

- 5,4 Kw
- 3 x 400 V + N

4.080 €

LXE9CG80

Parrilla eléctrica

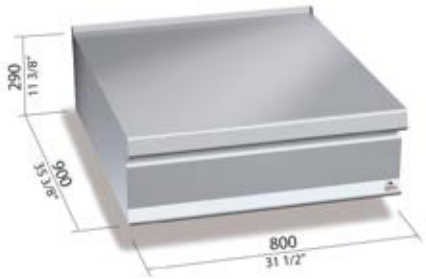
- 10,8 Kw
- 3 x 400 V + N

5.790 €

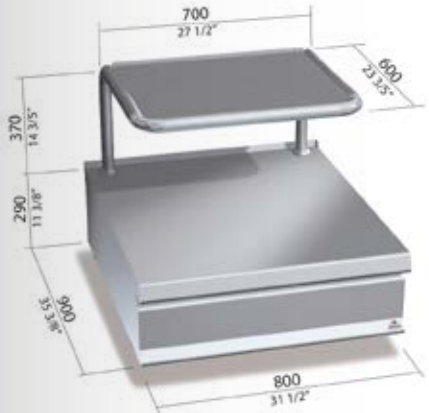
Muebles neutros

LXN9-2
MUEBLE NEUTRO 200
880 €

LXN9-4
MUEBLE NEUTRO 400
1.095 €



LXN9-8
MUEBLE NEUTRO 800
1.235 €

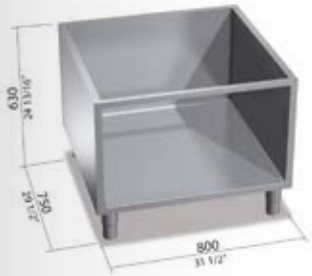


LXN9-8+S
MUEBLE NEUTRO 800
Soporte Salamandra
2.875 €

Soportes

9SG40H
Soporte Inox abierto 400
- Laterales cerrados
- Patas regulables

610 €

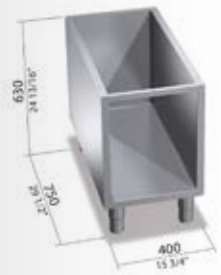


9SG80H
Soporte Inox abierto 800
- Laterales cerrados
- Patas regulables

745 €

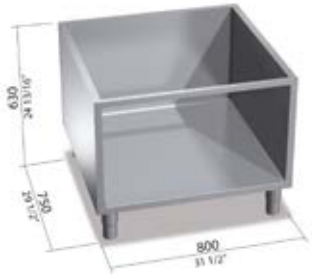
9SG120H
Soporte Inox abierto 1200
- Laterales cerrados
- Patas regulables

875 €



9SG40H2
Soporte Inox abierto 400
- Laterales cerrados
- Patas regulables

995 €



9SG80H2
Soporte Inox abierto 800
- Laterales cerrados
- Patas regulables

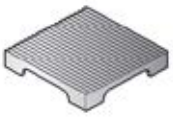
1.230 €

9SG120H2
Soporte Inox abierto 1200
- Laterales cerrados
- Patas regulables

1.420 €

Accesorios cocinas

9PLR
Placa Lisa
276 €



9PRB
Placa acanalada
276 €

Reductor fuego
38 €

Parrilla fuego inox
370 €

Rejilla Wok
78 €

Tapón en Teflón ovalado
178 €

Espátula para plancha lisa
63 €

Espátula para plancha lisa
63 €

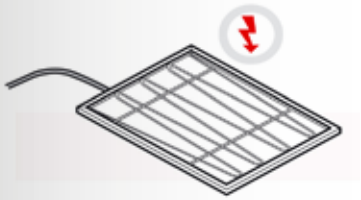
Peto posterior Fry Top
mm. 384x320x85h
146 €

Peto posterior Fry Top
mm. 784x320x85h
203 €

S1P400
Puerta 400
244 €

S2P400
2 Puertas 400
490 €

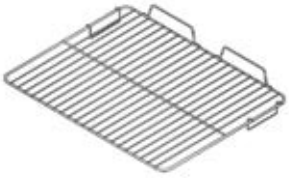
S2P600
2 Puertas 600
594 €



Kit calentamiento módulo neutro
325 €

Junta cierre simple
incluido

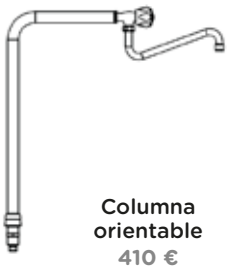
Junta cierre doble
incluido



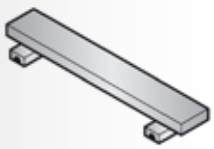
Parrilla GN 2/1
58 €

Parrilla Hornos T (Maxi)
83 €

Grifo orientable KWC
1.360 €

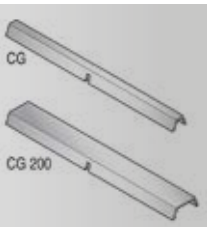


Columna orientable
410 €



Pasamanos
800 x 140 **313 €**
1200 x 140 **470 €**
1600 x 140 **610 €**
2000 x 140 **757 €**

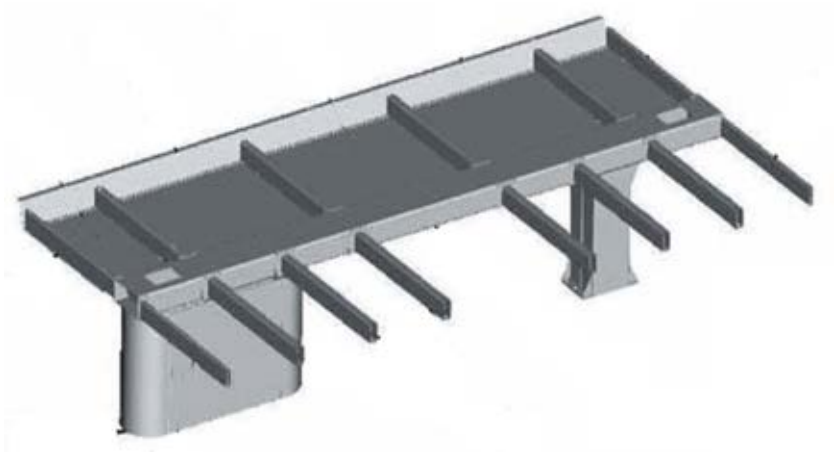
Zócalo Inox
210 € m/l



Cubre junta para instalación central
Mod. CG **75 € m/l**
Mod. CG 200 **83 € m/l**

DISEÑE SU COCINA

Elija los elementos deseados (cocina, fry top, freidora, etc.) compruebe sus dimensiones y añada la estructura del mismo tamaño. Todos los componentes de la estructura están incluidos en el precio. También puede añadir los accesorios opcionales para rematar con cantos redondeados, panel de mandos de una pieza, etc.



ESTRUCTURA
SBALZO CENTRAL

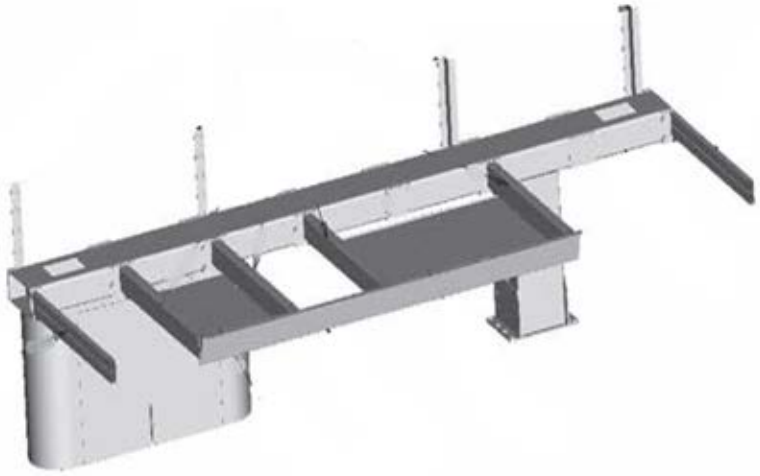
Largo = 200 cm.	**4.850 €**
Largo = 240 cm.	**5.295 €**
Largo = 280 cm.	**5.750 €**
Largo = 320 cm.	**6.195 €**
Largo = 360 cm.	**6.645 €**
Largo = 400 cm.	**7.770 €**

* Solicite oferta personalizada

ESTRUCTURA
SBALZO MURAL

Largo = 200 cm.	**4.450 €**
Largo = 240 cm.	**4.840 €**
Largo = 280 cm.	**5.220 €**
Largo = 320 cm.	**5.610 €**
Largo = 360 cm.	**5.990 €**
Largo = 400 cm.	**6.895 €**

* Solicite oferta personalizada



Accesorios Opcionales:

Pata de fijación *
680 €

Panel de Mandos (Una pieza)
255 € m/l

Plano mesa final Sblazo central
3.815 €

2.508 € 2.508 €

Plano mesa final Sblazo mural

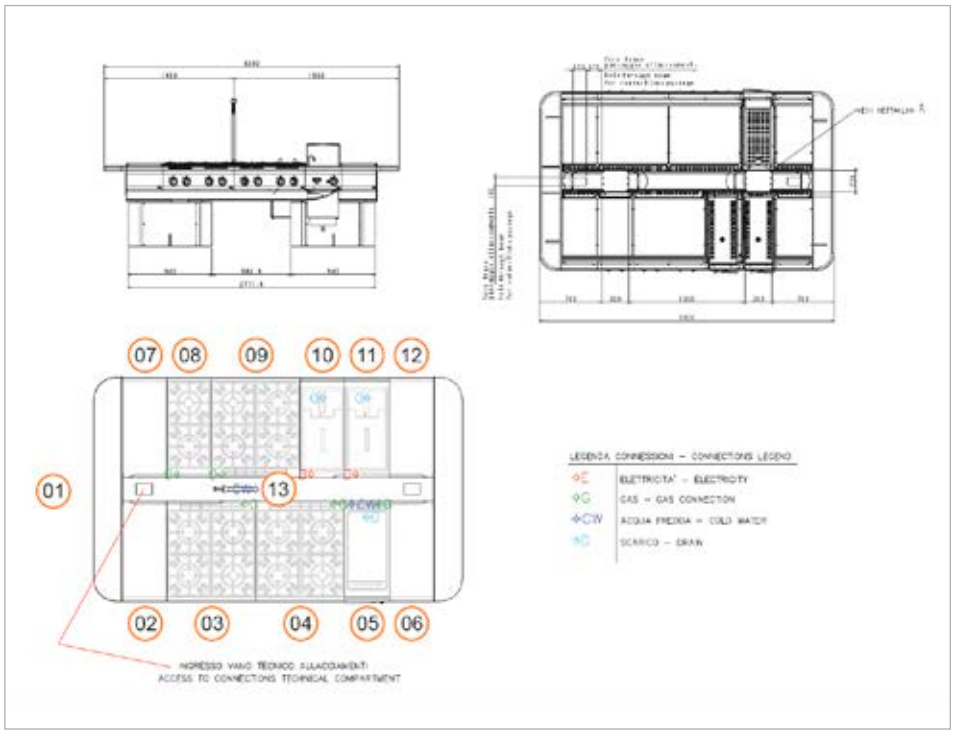
* Para instalaciónes con imposibilidad de fijar al suelo

LX900 TOP

La Cocina "A Medida" personalizable capaz de satisfacer los deseos del chef

La Cocina se convierte en la protagonista

La modularidad, las prestaciones y la seguridad mantienen los elevados estándares de los productos fabricados por Berto's. Estan disponibles todas las funciones tanto a gas como eléctricas y las más avanzadas tecnologias como la inducción, de infrarojos y el control electrónico de temperatura.



Creatividad a medida

LX900 TOP es totalmente configurable: puede hacerse de la longitud que se quiera para adaptarse a cualquier ambiente de trabajo. Los módulos pueden colocarse según las exigencias del cliente. La instalación puede ser de tipo isla o mural y colocarse en el centro de la cocina o en la pared.

UNIQUE 30/10

La misión del chef
es ofrecer lo mejor a sus clientes...

La nuestra es ofrecer lo mejor
a nuestros chefs.

UNIQUE

Una cocina única

Construida a medida según tus necesidades
Superficie de trabajo en 3 mm. sin soldaduras
ni uniones.

Condiciones de venta

Los precios de esta tarifa son de venta al público (P.V.P)

PORTES

Todas las máquinas de esta tarifa se enviaran a PORTES PAGADOS, por la Agencia de transportes predeterminada por ROMAG SA, para otras agencias o transporte urgente se cargará en factura la diferencia.
Los envios de máquinas cuyo importe neto sea inferior a 300 € se enviará a Portes Pagados repercutiendo en la factura una parte del importe del transporte, que hemos estimado en 7 €.
En maquinaria pesada no incluye grúa y/o transportes especiales.

INCIDENCIAS TRANSPORTE

Toda anomalía o incidencia que ocurra en el transporte debe ser reclamada por el destinatario a la agencia correspondiente en el momento de la recepción (máximo en las 24 horas siguientes), y hacerlo constar en el albarán de entrega del transporte.

RECAMBIOS

Los repuestos y accesorios se suministrarán siempre al contado, en su defecto contra-reembolso. Portes a cargo del destinatario, (se envían a portes pagados cargando 10 € en factura).

RECAMBIOS EN GARANTÍA

Los recambios pertenecientes a máquinas en garantía se enviarán a portes pagados durante los primeros tres meses, resto de los nueve meses en garantía se enviarán a portes debidos.

EMBALAJE

Incluido en el precio

DEVOLUCIÓN DE GÉNERO

Sólo se aceptará previo acuerdo. Deberá estar en perfectas condiciones y con su embalaje original. Siempre libre de gastos y portes (por cuenta del comprador). Caso de recibir la devolución sin su embalaje original se cargará un 5% del valor de la máquina por este concepto.

GARANTÍA

Un año para piezas defectuosas de fabricación. Quedan excluidas de esta garantía todas las piezas cuyo desperfecto sea ocasionado por una incorrecta utilización de la máquina, así como las piezas que se puedan desgastar por el mal uso cotidiano, como por ejemplo: juntas de puerta, recubrimientos barra soldadura, cestas de freidora, aceite envasadoras, etc. Las piezas defectuosas en garantía deberán ser remitidas a ROMAG,S.A. a Portes pagados.

FORMA DE PAGO

El pago se realizará al contado, salvo que al comprador le sea concedido crédito, en cuyo caso se efectuarán giros bancarios.
Al contado descuento adicional del 2% p.p.

I.V.A

Sobre el precio de cada aparato se cargará el I.V.A. vigente (21%)

PUESTA EN MARCHA

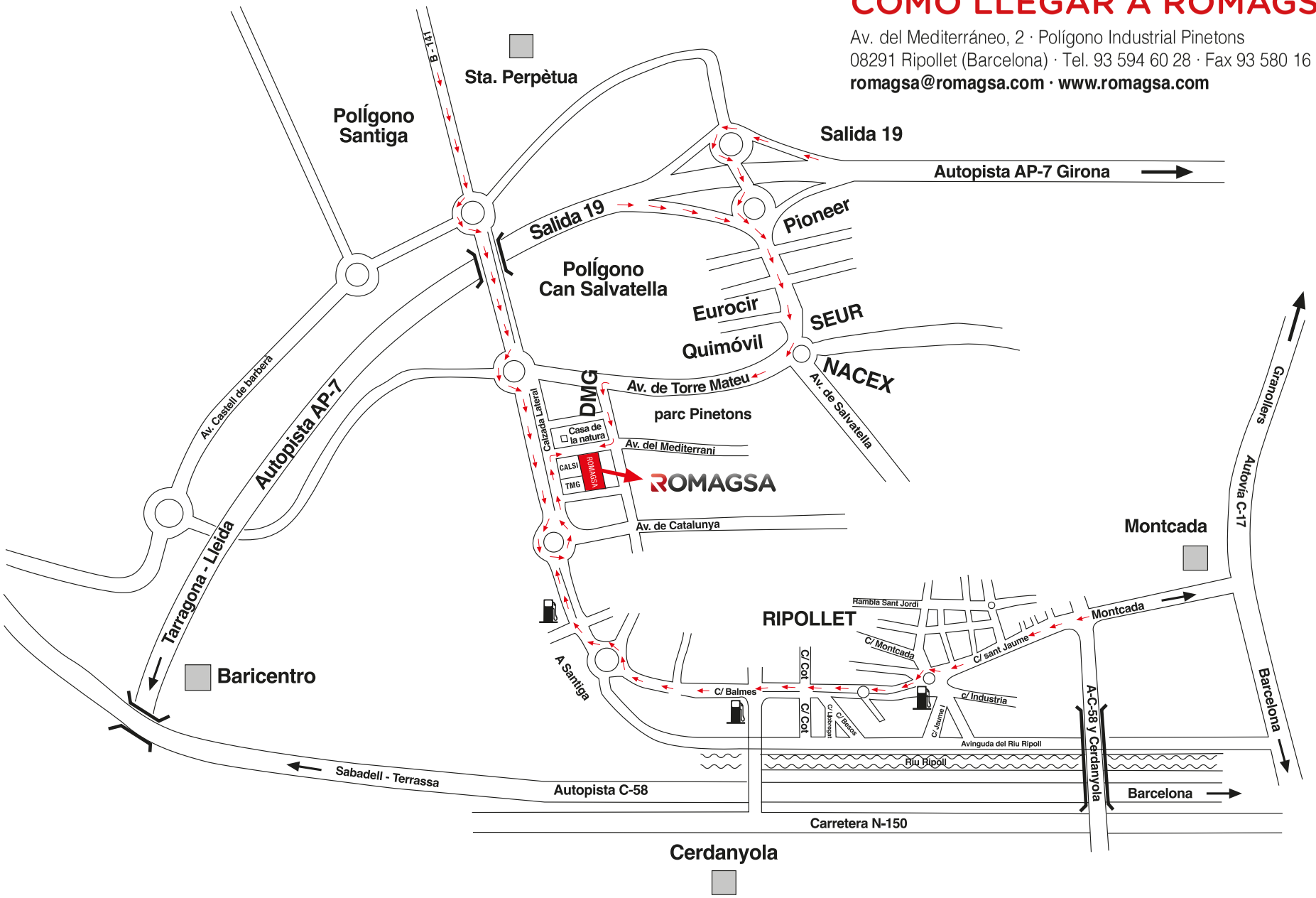
La puesta en marcha no está incluida en los precios. Si fuera realizada por nuestro S.A.T. su importe se cargará aparte.

El continuo desarrollo, obliga al fabricante a reservarse el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin previo aviso.

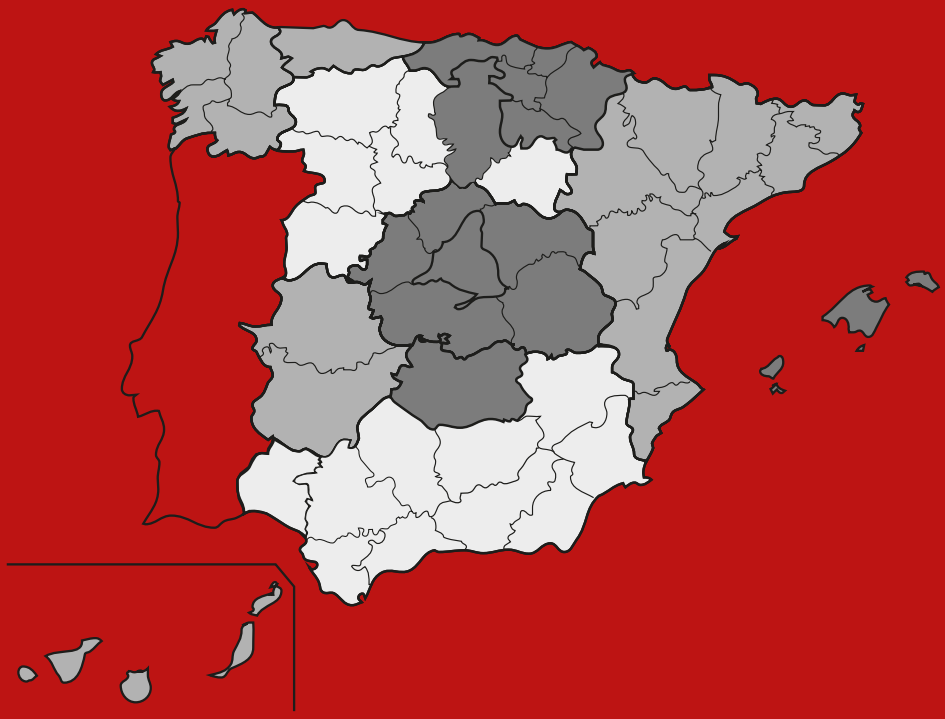
ROMAGSA

CÓMO LLEGAR A ROMAGSA

Av. del Mediterráneo, 2 · Polígono Industrial Pinetons
08291 Ripollet (Barcelona) · Tel. 93 594 60 28 · Fax 93 580 16 11
romagsa@romagsa.com · www.romagsa.com



NOTAS



MADRID y Zona centro
LOVI, S.L.
Juan de Villanueva, 6 Posterior, Nave 19
28823 COSLADA (Madrid)
Tel. 91 669 11 70 / 91 672 16 04
Fax 91 669 09 20
e-mail: comercial@lovi.es

BALEARES
DISMATEC, S.A.
Ausias March, 10
Tel. 971 42 15 17 / 971 42 01 89
Fax 971 42 07 83
Tel. móvil 630 08 37 60
07003 PALMA DE MALLORCA
e-mail: dismatec@dismatecsa.com

CASTILLA - LEON y CIUDAD REAL
ALBLA S.L.
Cardenal Cisneros, 54 Bajos D
28010 MADRID
Tel. móvil 657 80 02 16
e-mail: rialba@gmail.com

GALICIA
JOSÉ MANUEL BALAY GARCÍA
Avda. Alcalde Manuel Platas Varela, 158 bjs.
15141 VILLARRODÍS-ARTEIXO (A Coruña)
Tel. oficina 648 22 21 28
Tel. comercial 687 96 70 73
e-mail: representaciones@jmbalay.com

EXTREMADURA
REXPOR REPRESENTACIONES
Jacinto Benavente, 5 3º
06480 MONTIJO (Badajoz)
Tel. móvil 652 51 81 53
Fax 924 45 65 48
e-mail: rexpor-julian@hotmail.com

ASTURIAS
MUDOBEL S.L.
Polígono Roces. Pitágoras, 5, nave 1
33211 GIJON (Asturias)
Tel. 985 16 89 83 · Fax 985 16 70 02
Tel. móvil 679 98 35 67 - 619 88 14 02
e-mail: mudobel@hotmail.com

CANARIAS
MARIA JOSE RODRIGUEZ LOSADA
Ignacio Pérez García, 30 Puerta 2
38270 VALLE GUERRA
(San Cristóbal de la Laguna - Tenerife)
Fax. 922 54 05 45
Tel. móvil 609 19 77 79
e-mail: mjlosada@msn.com

ANDALUCIA - MURCIA
FRANCISCO PARRA SANCHEZ
Oceano Indico, 60 - Urb. Oasis de Benalmar
29630 BENALMADENA COSTA (Málaga)
Tel. móvil 655 80 82 41
e-mail: pacoparra@romagsa.com

PAÍS VASCO - NAVARRA
RIOJA - BURGOS
HOREQUIP, S.L.
El Bedul, 19 Bajo
39778 SEÑA-LIMPIAS (Cantabria)
Tel. 942 60 52 72
Fax 942 61 28 00
Tel. móvil 619 74 86 53
e-mail: horequip@horequip.es

ROMAGSA
MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

Av. del Mediterráneo, 2
Polígono Industrial Pinetons
08291 RIPOLLET (Barcelona)
Tel. 93 594 60 28
Fax 93 580 16 11
romagsa@romagsa.com
www.romagsa.com