

# TARIFA ENERO 2023



## IRIMARTEK, S.A. 2000-2022: HISTORIA

Somos una empresa familiar fundada en el año 2.000 y desde nuestros orígenes hemos basado nuestra filosofía de trabajo en una constante innovación y desarrollo de productos para ofrecer a nuestros clientes una gama de alta calidad a precios competitivos.



El año 2002 **patentamos** y lanzamos al mercado nuestra gama de batidores y trituradores.

Siendo conscientes del entorno en el que vivimos, hemos apostado por hacer del servicio postventa y el servicio técnico nuestra seña de identidad, asegurando en todo momento stock de piezas de repuesto para satisfacer las expectativas de nuestros clientes.

Consecuencia de todo este esfuerzo conjunto día a día, podemos afirmar con orgullo que nuestra marca IRIMAR es sinónimo de calidad, competitividad e innovación.

Desde hace ya varios años y adaptándonos a la creciente demanda del mercado, ampliamos nuestra gama de fabricación propia con una amplia oferta de equipamiento complementario, **disponiendo para ello de un almacén de 2.000 m<sup>2</sup>.**

Formamos además un equipo profesional altamente cualificado, apoyado a nivel nacional por una red comercial de representantes con amplio conocimiento de nuestro catálogo.

Estamos actualmente presentes en diversos países, siendo la exportación uno de los pilares de nuestra cifra de negocios.

# ÍNDICE

|                |  |         |
|----------------|--|---------|
| <b>Novedad</b> | <u>Amasadoras de gancho espiral</u>                                  | 30-31   |
|                | <u>Baños maría de sobremesa</u>                                      | 81-83   |
|                | <u>Barquilleras</u>  | 79      |
|                | <u>Batidoras-mezcladoras planetarias</u>                             | 28-29   |
|                | <u>Batidores de bebidas</u>  | 10      |
|                | <u>Cafeteras de filtro</u>   | 88      |
|                | <u>Calentadores de agua</u>  | 89      |
|                | <u>Calentador de leche</u>   | 86      |
| <b>Novedad</b> | <u>Carros de acero inoxidable, recogida, plataforma y bandejeros</u> | 94-104  |
|                | <u>Carros de baldas de plástico</u>                                  | 95      |
| <b>Novedad</b> | <u>Carros de recogida de ropas</u>                                   | 99-100  |
|                | <u>Chafing Dishes</u>  | 93      |
| <b>Novedad</b> | <u>Chocolateras</u>  | 87      |
|                | <u>Cocedores Sous Vide</u>   | 84      |
| <b>Novedad</b> | <u>Cortadoras de fiambre</u>   | 32-34   |
| <b>Novedad</b> | <u>Cortadoras de hortalizas y discos</u>                             | 35-39   |
| <b>Novedad</b> | <u>Cortadoras manuales de hortalizas</u>                             | 40      |
|                | <u>Cortadoras rebanadoras de tomates</u>                             | 41      |
|                | <u>Creperas</u>  | 76      |
|                | <u>Cubetas Gastronorm</u>  | 108-110 |
|                | <u>Dispensador de café</u>   | 92      |
|                | <u>Dispensador de leche</u>  | 90      |
|                | <u>Dispensador de zumos</u>  | 91      |
| <b>Novedad</b> | <u>Envasadoras al vacío</u>  | 15-21   |
| <b>Novedad</b> | <u>Envolvedora</u>   | 25      |
|                | <u>Estanterías de acero inoxidable</u>                               | 107     |
| <b>Novedad</b> | <u>Formadoras de masa de pizza</u>                                   | 26-27   |
| <b>Novedad</b> | <u>Formadoras de hamburguesas</u>                                    | 46      |
|                | <u>Freidoras eléctricas</u>  | 54-58   |
| <b>Novedad</b> | <u>Hornos de pizza eléctricos</u>                                    | 49-53   |
|                | <u>Gofreras</u>  | 77-78   |
|                | <u>Licadoras</u>   | 13      |
|                | <u>Máquinas de perritos</u>  | 73-75   |
| <b>Novedad</b> | <u>Mesas de trabajo</u>  | 105-106 |
|                | <u>Ollas de sopa caliente</u>  | 85      |
|                | <u>Peladoras de patatas</u>  | 42      |
|                | <u>Picadoras de carne</u>  | 43-44   |
|                | <u>Picadora de hielo</u>   | 14      |
| <b>Novedad</b> | <u>Picadoras-trituradoras cutter</u>                                 | 45      |
|                | <u>Planchas a gas</u>  | 63-64   |
|                | <u>Planchas eléctricas</u>   | 59-62   |
|                | <u>Planchas grill eléctricas con tapa</u>                            | 65-67   |
|                | <u>Salamandras</u>   | 71-72   |
| <b>Novedad</b> | <u>Termoselladoras de barquetas</u>                                  | 22-24   |
| <b>Novedad</b> | <u>Tostadores de pan</u>   | 68-70   |
|                | <u>Trituradores de vaso</u>  | 11-12   |
|                | <u>Trituradores y Batidores electroportátiles</u>                    | 6-9     |
|                | <u>Vitrinas calientes al baño maría</u>                              | 83      |
|                | <u>Vitrinas frías para ingredientes</u>                              | 47      |

# NOVEDADES

|  |                |
|--|----------------|
| <u>Amasadoras de gancho espiral</u>                                  | <u>30-31</u>   |
| <u>Carros de acero inoxidable, recogida, plataforma y bandejeros</u> | <u>94-104</u>  |
| <u>Carros de recogida de ropas</u>                                   | <u>99-100</u>  |
| <u>Chocolateras</u>  | <u>87</u>      |
| <u>Cortadoras de fiambre</u>   | <u>32-34</u>   |
| <u>Cortadoras de hortalizas y discos</u>                             | <u>35-39</u>   |
| <u>Cortadoras manuales de hortalizas</u>                             | <u>40</u>      |
| <u>Envasadoras</u>   | <u>15-21</u>   |
| <u>Envolvedora</u>   | <u>25</u>      |
| <u>Formadoras de masa de pizza</u>                                   | <u>26-27</u>   |
| <u>Formadoras de hamburguesas</u>                                    | <u>46</u>      |
| <u>Hornos de pizza eléctricos</u>                                    | <u>49-53</u>   |
| <u>Mesas de trabajo</u>  | <u>105-106</u> |
| <u>Picadoras-trituradoras cutter</u>                                 | <u>45</u>      |
| <u>Termoselladoras de barquetas</u>                                  | <u>22-24</u>   |
| <u>Tostadores de pan</u>   | <u>68-70</u>   |



# Preparación de Alimentos





TF-200/250W

TF-251/250W

TF-360/450W

TF-410/450W

TF-510/550W

TD-200/250W

TD-251/250W

**VELOCIDAD FIJA**

**VELOCIDAD VARIABLE**

**VELOCIDAD FIJA**

**TRITURADORES BRAZO FIJO (5 modelos)**

**TRITURADORES**

| TRITURADORES BRAZO FIJO |                              | P.V.P.       |
|-------------------------|------------------------------|--------------|
| 7010010                 | TF-200 / 250 W <b>OFERTA</b> | <b>181 €</b> |
| 7010006                 | TF-251 / 250 W               | <b>213 €</b> |
| 7010032                 | TF-360 / 450 W               | <b>364 €</b> |
| 7010042                 | TF-410 / 450 W               | <b>375 €</b> |
| 7010092                 | TF-510 / 550 W               | <b>424 €</b> |

- 24 modelos diferentes.

- Protector de cuchilla independiente, que facilita las labores de desmontaje y limpieza (**SISTEMA PATENTADO**).

- **Tubo, palier interior, protector de cuchilla, cuchilla y rodamientos en acero inoxidable.**

- Forma ergonómica del asa que da al triturador la inclinación adecuada evitando esfuerzos al usuario.

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS                   | TF-200/250W     | TF-251/250W     | TF-360/450W     | TF-410/450W     | TF-510/550W     |
|--|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Alimentación eléctrica                     | 230V / 50Hz / 1 | 230V / 50Hz / 1 | 230V / 50Hz / 1 | 230V / 50Hz / 1 | 230V / 50Hz / 1 |
| Potencia (W)                               | 250             | 250             | 450             | 450             | 550             |
| Brazo fijo / desmontable                   | Fijo            | Fijo            | Fijo            | Fijo            | Fijo            |
| Variador de velocidad                      | NO              | NO              | SÍ              | SÍ              | SÍ              |
| Control inteligente de velocidad (ferrita) | NO              | NO              | NO              | NO              | NO              |
| Velocidad en carga (r.p.m.)                | 10.500          | 10.500          | 10.500          | 10.500          | 10.500          |
| Longitud útil del brazo (mm)               | 200             | 250             | 350             | 400             | 500             |
| Longitud total aparato (mm)                | 463             | 513             | 652             | 712             | 827             |
| Peso neto (Kg)                             | 1,3             | 1,4             | 3,5             | 3,6             | 4,2             |



↓ OFERTA ↓



TD-310/350W

TD-360/350W

TD-360/450W

TD-410/450W

TD-410/550W

TD-460/550W

TD-510/550W

VELOCIDAD VARIABLE

TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE (9 modelos)

| TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE |                                  | P.V.P. |
|--------------------------------|----------------------------------|--------|
| 7010011                        | TD-200 / 250 W (MC-250 + BT-200) | 199 €  |
| 7010012                        | TD-251 / 250 W (MC-250 + BT-251) | 225 €  |
| 7010016                        | TD-310 / 350 W (MC-350 + BT-310) | 351 €  |
| 7010026                        | TD-360 / 350 W (MC-350 + BT-360) | 392 €  |
| 7010031                        | TD-360 / 450 W (MC-450 + BT-360) | 431 €  |

| TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE |                                  | P.V.P. |
|--------------------------------|----------------------------------|--------|
| 7010041                        | TD-410 / 450 W (MC-450 + BT-410) | 437 €  |
| 7010071                        | TD-410 / 550 W (MC-550 + BT-410) | 477 €  |
| 7010081                        | TD-460 / 550 W (MC-550 + BT-460) | 486 €  |
| 7010091                        | TD-510 / 550 W (MC-550 + BT-510) | 502 €  |

- Sistema de acoplamiento entre el motor y el brazo rápido, fácil y sencillo mediante un giro de media vuelta.

- Única marca en el mercado con acoplamientos metálicos entre el motor y el eje (motores MC-350, MC-450 y MC-550).

| TD-200/250W     | TD-251/250W     | TD-310/350W     | TD-360/350W     | TD-360/450W     | TD-410/450W     | TD-410/550W     | TD-460/550W     | TD-510/550W     |
|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 230V / 50Hz / 1 | 230V / 50Hz / 1 | 230V / 50Hz / 1 | 230V / 50Hz / 1 | 230V / 50Hz / 1 | 230V / 50Hz / 1 | 230V / 50Hz / 1 | 230V / 50Hz / 1 | 230V / 50Hz / 1 |
| 250             | 250             | 350             | 350             | 450             | 450             | 550             | 550             | 550             |
| Desmontable     | Desmontable     | Desmontable     | Desmontable     | Desmontable     | Desmontable     | Desmontable     | Desmontable     | Desmontable     |
| NO              | NO              | SI              | SI              | SI              | SI              | SI              | SI              | SI              |
| NO              | NO              | SI              | SI              | SI              | SI              | SI              | SI              | SI              |
| 10.500          | 10.500          | 10.500          | 10.500          | 10.500          | 10.500          | 10.500          | 10.500          | 10.500          |
| 200             | 250             | 310             | 360             | 360             | 410             | 410             | 460             | 510             |
| 493             | 543             | 654             | 704             | 714             | 764             | 779             | 829             | 879             |
| 1,3             | 1,4             | 3,0             | 3,1             | 3,5             | 3,6             | 4,0             | 4,1             | 4,2             |



BD-240/350W

BD-240/450W

BD-240/550W



OFERTA

TB-310/350W

TB-360/450W

TB-510/550W

VELOCIDAD VARIABLE

BATIDOR DESMONTABLE (3 modelos)

| BATIDORES BRAZO DESMONTABLE |                                  | P.V.P. |
|-----------------------------|----------------------------------|--------|
| 7010106                     | BD-240 / 350 W (MC-350 + BB-240) | 421 €  |
| 7010116                     | BD-240 / 450 W (MC-450 + BB-240) | 460 €  |
| 7010130                     | BD-240 / 550 W (MC-550 + BB-240) | 500 €  |

TRITURADOR COMBINADO (7 modelos)

| COMBINADOS (MC + BT + BB) |   | P.V.P. |
|---------------------------|---|--------|
| 7010206                   | TB-310 / 350 W (MC-350 + BT-310 + BB-240) | 542 €  |
| 7010216                   | TB-360 / 350 W (MC-350 + BT-360 + BB-240) | 583 €  |
| 7010221                   | TB-360 / 450 W (MC-450 + BT-360 + BB-240) | 622 €  |
| 7010231                   | TB-410 / 450 W (MC-450 + BT-410 + BB-240) | 628 €  |
| 7010271                   | TB-410 / 550 W (MC-550 + BT-410 + BB-240) | 668 €  |
| 7010281                   | TB-460 / 550 W (MC-550 + BT-460 + BB-240) | 677 €  |
| 7010291                   | TB-510 / 550 W (MC-550 + BT-510 + BB-240) | 693 €  |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS                   | BD-240/350W     | BD-240/450W     | BD-240/550W     |
|--|-----------------|-----------------|-----------------|
| Alimentación eléctrica                     | 230V / 50Hz / 1 | 230V / 50Hz / 1 | 230V / 50Hz / 1 |
| Potencia (W)                               | 350             | 450             | 550             |
| Brazo fijo / desmontable                   | Desmontable     | Desmontable     | Desmontable     |
| Variador de velocidad                      | Sí              | Sí              | Sí              |
| Control inteligente de velocidad (ferrita) | Sí              | Sí              | Sí              |
| Velocidad en carga (r.p.m.)                | 400 - 1.100     | 400 - 1.100     | 400 - 1.100     |
| Longitud útil del brazo (mm)               | 240             | 240             | 240             |
| Longitud total aparato (mm)                | 684             | 694             | 709             |
| Peso neto (Kg)                             | 2,8             | 3,2             | 3,6             |





**ELEMENTOS SUELTOS DE MODELOS DESMONTABLES**

| BLOQUES MOTORES |                | P.V.P. |
|-----------------|----------------|--------|
| 7010306         | MC-250 / 250 W | 109 €  |
| 7010316         | MC-350 / 350 W | 230 €  |
| 7010336         | MC-450 / 450 W | 269 €  |
| 7010356         | MC-550 / 550 W | 309 €  |

| BRAZOS TRITURADORES |                        | P.V.P. |
|---------------------|------------------------|--------|
| 7010402             | BT-200 - 200 mm útiles | 107 €  |
| 7010404             | BT-251 - 250 mm útiles | 116 €  |
| 7010406             | BT-310 - 310 mm útiles | 153 €  |
| 7010416             | BT-360 - 360 mm útiles | 162 €  |
| 7010426             | BT-410 - 410 mm útiles | 168 €  |
| 7010429             | BT-460 - 460 mm útiles | 176 €  |
| 7010436             | BT-510 - 510 mm útiles | 192 €  |

| BRAZO BATIDOR (para MC-350, MC-450 y MC-550) |                        | P.V.P. |
|--|------------------------|--------|
| 7010506                                      | BB-240 - 240 mm útiles | 191 €  |

**NOTA:**

- Partiendo de nuestra amplia gama de bloques motores y brazos se pueden configurar otras muchas combinaciones.
- El brazo batidor se puede adaptar a todos los bloques motores excepto al bloque motor MC-250.

Diseño y fabricación IRIMAR bajo normativa



BBE-S - Metalizado



BBE-D - Metalizado

| BATIDOR DE BEBIDAS BBE-Simple |                  | P.V.P. |
|-------------------------------|------------------|--------|
| 7210900                       | BBE-S-Azul       | 306 €  |
| 7210905                       | BBE-S-Metalizado | 311 €  |

| BATIDOR DE BEBIDAS BBE-Doble |                  | P.V.P. |
|------------------------------|------------------|--------|
| 7210920                      | BBE-D-Azul       | 586 €  |
| 7210925                      | BBE-D-Metalizado | 597 €  |

- Base, columna y vaso en acero inoxidable AISI 304.
- Interruptor de puesta en marcha y microrruptor de seguridad pudiendo solo trabajar con el vaso colocado.
- Arranque suave y progresivo del motor.
- Agitadores metálicos y de plástico alimentario en dotación estándar para diferentes tipos de mezclas.
- *Velocidad variable mediante circuito electrónico.*



BBE-S - Azul

| CARACTERÍSTICAS             | BBE-Simple      | BBE-Doble       |
|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| Alimentación eléctrica      | 230V / 50Hz / 1 |                 |
| Potencia (W)                | 150             | 150 + 150       |
| Capacidad vaso (litros)     | 1               | 1 + 1           |
| Velocidad en carga (r.p.m.) | 3.000 - 9.000   | 3.000 - 9.000   |
| Dimensiones (mm)            | 180 x 195 x 480 | 330 x 195 x 480 |
| Peso neto (Kg)              | 4,9             | 9,3             |



Juego de agitadores, incluido en dotación estándar.

Diseño y fabricación IRIMAR bajo normativa 

- Diseñados para obtener purés, sopas, mahonesas, batidos, cócteles... de gran finura.
- Provistos de variador electrónico de velocidad.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Vaso de policarbonato transparente de 1,8 litros.
- Cuchillas inoxidable múltiples para triturar y batir toda clase de alimentos.
- **El modelo TV-500H, además de triturar y batir, es válido también para picar hielo.**



TV-500



Bloque-motor del triturador vaso TV-500



Vaso montado con cuchilla especial para picar hielo



Hielo picado con la cuchilla especial

| TRITURADOR DE VASO / PICADORA DE HIELO |  | P.V.P. |
|--|--|--------|
| 7020010                                | TV-500 - 230V / 50Hz / 1 - Con cuchilla para triturar y batir                            | 338 €  |
| 7020015                                | TV-500H - 230V / 50Hz / 1 - Con cuchilla para triturar y batir. <b>Puede picar hielo</b> | 358 €  |
| 7020020                                | Bloque-Motor TV-500 - 230V / 50Hz / 1  | 229 €  |
| 7020025                                | Vaso 1,8 litros con cuchilla para triturar y batir                                       | 109 €  |
| 7020030                                | Vaso 1,8 litros con cuchilla para triturar y batir. <b>Puede picar hielo</b>             | 129 €  |

| CARACTERÍSTICAS                                      | TV-500 / TV-500H      |
|--|-----------------------|
| Alimentación eléctrica                               | 230V / 50Hz / 1       |
| Potencia (W)   | 500 W                 |
| Velocidad variable por medio de variador electrónico | 3.000 - 12.000 r.p.m. |
| Dimensiones (mm)                                     | 200 x 200 x 500       |
| Peso neto (Kg)                                       | 3,6                   |



TV-800P (izquierda) y TV-550I (derecha)

| TRITURADOR DE VASO 550 W - 2 Litros |  | P.V.P.  |
|-------------------------------------|--|---------|
| 7600105                             | TV-550P - Vaso Polic. - Cuchilla hielo | 1.200 € |
| 7600112                             | TV-550I - Vaso Inox. - Cuchilla hielo  | 1.453 € |
| 7600050                             | Bloque Motor TV-550 W                  | 989 €   |
| 7600012                             | Vaso 2 P, con cuchilla para hielo      | 211 €   |
| 7600025                             | Vaso 2 I, con cuchilla para hielo      | 465 €   |

| TRITURADOR DE VASO 800 W - 4 Litros |  | P.V.P.  |
|-------------------------------------|--|---------|
| 7600117                             | TV-800P - Vaso Polic. - Cuchilla hielo | 1.632 € |
| 7600125                             | TV-800I - Vaso Inox. - Cuchilla hielo  | 1.846 € |
| 7600060                             | Bloque Motor TV-800 W                  | 1.167 € |
| 7600035                             | Vaso 4 P, con cuchilla para hielo      | 465 €   |
| 7600042                             | Vaso 4 I, con cuchilla para hielo      | 679 €   |

- Fabricados en Suiza.
- Diseñados para obtener purés, sopas, mahonesas, batidos, cócteles... de gran finura.
- Muy robustos y potentes para uso continuo y profesional.
- Vaso transparente de policarbonato o de acero inoxidable.
- Micro de seguridad en el vaso. La máquina no funciona si el vaso no está bien situado.
- Variador electrónico de velocidad.
- Arranque suave y progresivo del motor.
- Pueden triturar hielo.

| CARACTERÍSTICAS         | TV-550P   | TV-550I              | TV-800P           | TV-800I              |
|-------------------------|---|----------------------|-------------------|----------------------|
| Capacidad vaso (litros) | 2 (policarbonato)                               | 2 (acero inoxidable) | 4 (policarbonato) | 4 (acero inoxidable) |
| Alimentación eléctrica  | Motor monofásico universal 230 V / 50-60 Hz / 1 |                      |                   |                      |
| Velocidad (r.p.m.)      | 1.000 - 15.000                                  | 1.000 - 15.000       | 1.000 - 15.000    | 1.000 - 15.000       |
| Dimensiones (mm)        | 242 x 242 x 515                                 | 242 x 242 x 515      | 300 x 300 x 545   | 300 x 300 x 545      |
| Potencia (W)            | 550   | 550                  | 800               | 800                  |
| Peso neto (Kg)          | 5,3   | 5,9                  | 7,2               | 7,8                  |





**SANAMAT PLUS**



**VITAMAT PLUS**

| LICUADORAS SANAMAT PLUS |                                | P.V.P.  |
|-------------------------|--------------------------------|---------|
| 7600202                 | SANAMAT PLUS - 230V / 50Hz / 1 | 2.334 € |

| LICUADORA VITAMAT PLUS |                                | P.V.P.  |
|------------------------|--------------------------------|---------|
| 7600207                | VITAMAT PLUS - 230V / 50Hz / 1 | 3.957 € |

- Gran ahorro económico. Su gran capacidad de extracción de líquido permite obtener la misma cantidad de bebida licuada con mucha menor cantidad de fruta y verdura.
- Fabricadas en Suiza.
- Muy robustas y potentes para uso continuo y profesional.
- Estructura, cesta centrífuga, disco rallador y recipiente receptor del zumo en acero inoxidable.
- Cierre de seguridad que impide la puesta en marcha de la máquina cuando la tapa no está perfectamente colocada.
- Sistema de frenado automático de la cesta al apagar la máquina, evitando posibles accidentes al terminar el trabajo.
- El cesto es muy fácil de desmontar para las labores de limpieza.
- Expulsión continua de la pulpa.
- Entrada de frutas y hortalizas por medio de una boca circular de gran capacidad.
- Cajón para la recogida de residuos opcional.

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | SANAMAT PLUS    | VITAMAT PLUS    |
|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Potencia motor (W)       | 800             | 1.500           |
| Velocidad (r.p.m.)       | 8.000           | 5.500           |
| Dimensiones (mm)         | 355 x 200 x 460 | 475 x 470 x 650 |
| Peso neto (Kg)           | 9,0             | 16,1            |



PH-65

- Pica el hielo para la preparación de bebidas frappé, bebidas granizadas y cócteles.
- Todas las partes de la máquina en contacto con el hielo se fabrican en aleación de aluminio y acero inoxidable.
- La cuchilla se fabrica en acero inoxidable de alta calidad.
- La dotación incluye una bandeja de acero inoxidable para recoger el hielo picado.
- Micro de seguridad en la palanca.
- Provista de patas antideslizantes.
- Pica el hielo a punto de nieve.

|                                |                         |               |
|--------------------------------|-------------------------|---------------|
| <b>PICADORA DE HIELO PH-65</b> |                         | <b>P.V.P.</b> |
| 7616300                        | PH-65 - 230V / 50Hz / 1 | <b>139 €</b>  |

| <b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b> | <b>PH-65</b>    |
|---------------------------------|-----------------|
| Potencia motor (W)              | 250             |
| Alimentación eléctrica          | 230V / 50Hz / 1 |
| Dimensiones (mm)                | 400 x 200 x 305 |
| Peso neto (Kg)                  | 5,0             |

EVT-260: barra de soldadura de 260mm



EVT-260/10m<sup>3</sup>



Opcional: plancha de relleno EVT-260

- Barra de soldadura de 260mm.
- **Cámara de 90mm de profundidad ideal para envasado de producto en lonchas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **Modelo sin toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipada con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- La máquina incluye un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Máquina de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno.**

| ENVASADORA DE SOBREMESA EVT-260 |  | P.V.P.  |
|---------------------------------|--|---------|
| 7670005                         | EVT-260/10 - 10 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1               | 1.246 € |
| 1560260                         | Plancha de relleno para EVT-260. Medidas (mm) / 260 x 310 x 20 | 39 €    |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS            | EVT-260/10      |
|-------------------------------------|-----------------|
| Capacidad bomba (m <sup>3</sup> /h) | 10              |
| Barra soldadura (mm)                | 260 x 8         |
| Potencia (W)                        | 370             |
| Dimensiones cámara (mm)             | 280 x 385 x 90  |
| Dimensiones exteriores (mm)         | 330 x 480 x 360 |
| Peso neto (Kg)                      | 36              |

EVT-300 y EVTGI-300: barra de soldadura de 300mm



EVT-300/10m<sup>3</sup>



Opcional: plancha de relleno



Opcional: plancha de loncheado

- Barra de soldadura de 300mm.
- **Cámara de 175mm de profundidad, que permite el envasado tanto de lonchas como de piezas gruesas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **EVT-300 es un modelo sin toma de gas y el EVTGI-300 está provisto con toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno y plancha de loncheado.**

| ENVASADORAS EVT-300, EVTGI-300 y sus planchas de relleno y loncheado |   | P.V.P.  |
|--|---|---------|
| 7670000  | EVT-300/10 - 10 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS           | 1.468 € |
| 7672005  | EVTGI-300/10 - 10 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1 --- CON TOMA DE GAS        | 1.607 € |
| 1560300  | Plancha de relleno para EVT-300 / EVTGI-300. Medidas (mm) / 290 x 300 x 20    | 45 €    |
| 7671010  | Plancha de loncheado para EVT-300 / EVTGI-300. Medidas (mm) / 290 x 300 x 100 | 104 €   |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS            | EVT-300/10      | EVTGI-300/10    |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Capacidad bomba (m <sup>3</sup> /h) | 10              | 10              |
| Barra soldadura (mm)                | 300 x 8         | 300 x 8         |
| Potencia (W)                        | 370             | 370             |
| Dimensiones cámara (mm)             | 320 x 370 x 175 | 320 x 370 x 175 |
| Dimensiones exteriores (mm)         | 370 x 480 x 435 | 370 x 480 x 435 |
| Peso neto (Kg)                      | 38              | 38              |



EVT-350 y EVTGI-350: barra de soldadura de 350mm



EVT-350/20m<sup>3</sup>



Opcional: plancha de relleno



Opcional: plancha de loncheado

- Barra de soldadura de 350mm.
- **Cámara de 220mm de profundidad, que permite el envasado tanto de lonchas como de piezas gruesas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **EVT-350 es un modelo sin toma de gas y el EVTGI-350 está provisto con toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno y plancha de loncheado.**

| ENVASADORAS EVT-350, EVTGI-350 y sus planchas de relleno y loncheado |   | P.V.P.  |
|--|---|---------|
| 7670015  | EVT-350/20 - 20 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS           | 1.761 € |
| 7672015  | EVTGI-350/20 - 20 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1 --- CON TOMA DE GAS        | 1.900 € |
| 1560350  | Plancha de relleno para EVT-350 / EVTGI-350. Medidas (mm) / 350 x 370 x 20    | 59 €    |
| 7671020  | Plancha de loncheado para EVT-350 / EVTGI-350. Medidas (mm) / 350 x 370 x 130 | 119 €   |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS            | EVT-350/20      | EVTGI-350/20    |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Capacidad bomba (m <sup>3</sup> /h) | 20              | 20              |
| Barra soldadura (mm)                | 350 x 8         | 350 x 8         |
| Potencia (W)                        | 900             | 900             |
| Dimensiones cámara (mm)             | 370 x 450 x 220 | 370 x 450 x 220 |
| Dimensiones exteriores (mm)         | 425 x 560 x 460 | 425 x 560 x 460 |
| Peso neto (Kg)                      | 56              | 56              |

EVT-400 y EVTGI-400: barra de soldadura de 400mm



EVT-400/10m<sup>3</sup>



Opcional: plancha de relleno

- Barra de soldadura de 400mm.
- **Cámara de 90mm de profundidad ideal para envasado de producto en lonchas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **EVT-400 es un modelo sin toma de gas y el EVTGI-400 está provisto con toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno.**

| ENVASADORAS EVT-400, EVTGI-400 y su plancha de relleno |  | P.V.P.  |
|--|--|---------|
| 7670010  | EVT-400/10 - 10 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS        | 1.473 € |
| 7672010  | EVTGI-400/10 - 10 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1 --- CON TOMA DE GAS     | 1.612 € |
| 1560400  | Plancha de relleno para EVT-400 / EVTGI-400. Medidas (mm) / 300 x 400 x 20 | 54 €    |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS            | EVT-400/10      | EVTGI-400/10    |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Capacidad bomba (m <sup>3</sup> /h) | 10              | 10              |
| Barra soldadura (mm)                | 400 x 8         | 400 x 8         |
| Potencia (W)                        | 370             | 370             |
| Dimensiones cámara (mm)             | 420 x 370 x 90  | 420 x 370 x 90  |
| Dimensiones exteriores (mm)         | 480 x 480 x 370 | 480 x 480 x 370 |
| Peso neto (Kg)                      | 40              | 40              |

EVT-420+420: 2 barras de soldadura de 420mm



¡NOVEDAD!



EVT-420+420/20m<sup>3</sup>

Opcional: plancha de relleno

- Doble barra de soldadura de 420mm, una a cada lado de la máquina, para aumentar la producción.
- Cámara de 115mm de profundidad.
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- Modelo sin toma de gas.
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de sobremesa.
- Equipamiento opcional: plancha de relleno.

| ENVASADORA EVT-420+420 y su plancha de relleno |   | P.V.P.  |
|--|---|---------|
| 7670012  | EVT-420+420/20 - 20 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS | 1.975 € |
| 1560420  | Plancha de relleno EVT-420+420/20. Medidas (mm) / 300 x 420 x 20        | 58 €    |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS            | EVT-420+420/20    |
|-------------------------------------|-------------------|
| Capacidad bomba (m <sup>3</sup> /h) | 20                |
| Barra soldadura (mm)                | 420 x 8 + 420 x 8 |
| Potencia (W)                        | 900               |
| Dimensiones cámara (mm)             | 420 x 440 x 115   |
| Dimensiones exteriores (mm)         | 480 x 550 x 380   |
| Peso neto (Kg)                      | 59                |

EVT-450 y EVTGI-450: barra de soldadura de 440mm



EVT-450/20m<sup>3</sup>



Opcional: plancha de relleno



Opcional: plancha de loncheado

- Barra de soldadura de 440mm.
- **Cámara de 220mm de profundidad, que permite el envasado tanto de lonchas como de piezas gruesas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **EVT-450 es un modelo sin toma de gas y el EVTGI-450 está provisto con toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno y plancha de loncheado.**

| ENVASADORAS EVT-450, EVTGI-450 y sus planchas de relleno y loncheado |   | P.V.P.  |
|--|---|---------|
| 7670020  | EVT-450/20 - 20 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS           | 1.952 € |
| 7672020  | EVTGI-450/20 - 20 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1 --- CON TOMA DE GAS        | 2.086 € |
| 1560450  | Plancha de relleno para EVT-450 / EVTGI-450. Medidas (mm) / 370 x 440 x 20    | 62 €    |
| 7671030  | Plancha de loncheado para EVT-450 / EVTGI-450. Medidas (mm) / 370 x 440 x 130 | 129 €   |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS            | EVT-450/20      | EVTGI-450/20    |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Capacidad bomba (m <sup>3</sup> /h) | 20              | 20              |
| Barra soldadura (mm)                | 440 x 8         | 440 x 8         |
| Potencia (W)                        | 900             | 900             |
| Dimensiones cámara (mm)             | 460 x 450 x 220 | 460 x 450 x 220 |
| Dimensiones exteriores (mm)         | 520 x 560 x 460 | 520 x 560 x 460 |
| Peso neto (Kg)                      | 61              | 61              |



**EVT-500+500 y EVTGI-500+500:  
dos barras de soldadura de 500mm**



Opcional: plancha de relleno



Opcional: plancha de loncheado



**EVT-500+500/20m<sup>3</sup>**

- Doble barra de soldadura de 500mm, una a cada lado de la máquina, para aumentar la producción.
- Cámara de 200mm de profundidad, que permite el envasado tanto de lonchas como de piezas gruesas.
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **EVT-500+500 es un modelo sin toma de gas y el EVTGI-500+500 está provisto con toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de pie.
- Provistas de ruedas.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno y plancha de loncheado.**

| ENVASADORAS EVT-500+500, EVTGI-500+500 y sus planchas de relleno y loncheado |  | P.V.P.  |
|--|--|---------|
| 7670030  | EVT-500+500/20 - 20 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS          | 3.005 € |
| 7672030  | EVTGI-500+500/20 - 20 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1 --- CON TOMA DE GAS       | 3.089 € |
| 1560500  | Plancha de relleno EVT-500+500 / EVTGI-500+500. Medidas (mm) / 390 x 520 x 20    | 81 €    |
| 7671040  | Plancha de loncheado EVT-500+500 / EVTGI-500+500. Medidas (mm) / 390 x 520 x 130 | 165 €   |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS            | EVT-500+500/20    | EVTGI-500+500/20  |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Capacidad bomba (m <sup>3</sup> /h) | 20                | 20                |
| Barra soldadura (mm)                | 500 x 8 + 500 x 8 | 500 x 8 + 500 x 8 |
| Potencia (W)                        | 900               | 900               |
| Dimensiones cámara (mm)             | 520 x 540 x 200   | 520 x 540 x 200   |
| Dimensiones exteriores (mm)         | 590 x 680 x 460   | 590 x 680 x 960   |
| Peso neto (Kg)                      | 105               | 105               |



TS-180



TS-220

| TERMOSELLADORAS MANUALES |                          | P.V.P.  |
|--------------------------|--------------------------|---------|
| 7680180                  | TS-180 - 230V / 50Hz / 1 | 898 €   |
| 7680220                  | TS-220 - 230V / 50Hz / 1 | 1.275 € |

- Especialmente indicadas para el transporte de alimentos elaborados o en curso.
- Permiten el transporte del producto sin pérdidas ni derrames.
- Chasis construido en acero inoxidable.
- Regulación electrónica de la temperatura y del tiempo de sellado.
- Sellado y corte simultáneos.
- Placa de sellado fabricada en una sola pieza, plana y con muelles para garantizar el mejor sellado.
- Moldes intercambiables manualmente, sin necesidad de herramienta y con la máxima rapidez.
- Diferentes moldes disponibles.
  - 3 moldes para TS-180: 2 barquetas 137x95 mm; 1 barqueta GS1/8 (172x130 mm) +1 barqueta 137x95 mm; 1 barqueta 190x137 mm.
  - 4 moldes para TS-220: 3 barquetas 137x95 mm; 1 barqueta 190x137 mm + 1 barqueta 137x95 mm; 2 barquetas GS1/8 (172x130 mm); 1 barqueta GS1/4 (260x155 mm).
- El diseño de la máquina permite diferentes profundidades de barqueta.
- Posibilidad de usar diferentes anchuras de bobina, en función de la barqueta a sellar.

| CARACTERÍSTICAS                          | TS-180                   | TS-220                           |
|--|--------------------------|----------------------------------|
| Anchura máxima del film (mm)             | 180                      | 220                              |
| Tamaño de barquetas (mm)                 | 137x95 - 190x137 - GS1/8 | 137x95 - 190x137 - GS1/8 - GS1/4 |
| Potencia (W)                             | 700                      | 900                              |
| Dimensiones placa de soldadura (mm)      | 190 x 260                | 230 x 280                        |
| Dimensiones totales máquina abierta (mm) | 240 x 680 x 660          | 280 x 720 x 670                  |
| Peso neto (Kg)                           | 12                       | 15,5                             |

**MOLDES TS-180**



| <b>MOLDES TS-180</b> |   | <b>P.V.P.</b> |
|----------------------|---|---------------|
| 7680310              | Para 2 barquetas 137x95 mm. Ancho bobina 145 mm                   | <b>198 €</b>  |
| 7680320              | Para 1 barqueta GS1/8 + 1 barqueta 137x95 mm. Ancho bobina 180 mm | <b>198 €</b>  |
| 7680330              | Para 1 barqueta 190x137 mm. Ancho bobina 145 mm                   | <b>198 €</b>  |

**MOLDES TS-220**



| <b>MOLDES TS-220</b> |  | <b>P.V.P.</b> |
|----------------------|--|---------------|
| 7680410              | Para 3 barquetas 137x95 mm. Ancho bobina 200 mm                        | <b>224 €</b>  |
| 7680420              | Para 1 barqueta GS1/4. Ancho bobina 162 mm                             | <b>224 €</b>  |
| 7680430              | Para 1 barqueta 190x137 mm + 1 barqueta 137x95 mm. Ancho bobina 200 mm | <b>224 €</b>  |
| 7680440              | Para 2 barquetas GS1/8. Ancho bobina 180 mm                            | <b>224 €</b>  |

**BOBINAS TERMOSELLADO**



| BOBINAS |   | P.V.P. |
|---------|---|--------|
| 7360145 | Bobina de 145 mm de ancho y 500 m de longitud | 51 €   |
| 7360162 | Bobina de 162 mm de ancho y 400 m de longitud | 47 €   |
| 7360180 | Bobina de 180 mm de ancho y 400 m de longitud | 51 €   |
| 7360200 | Bobina de 200 mm de ancho y 300 m de longitud | 58 €   |

**BARQUETAS DE POLIPROPILENO**



Barquetas 137x95 y 190x137



Barquetas GS1/4 y GS1/8

| BARQUETAS DE POLIPROPILENO 137x95, 190x137, GS1/8 y GS1/4 |  |             |                     | P.V.P. |
|---|--|-------------|---------------------|--------|
| 7350170   | Barqueta 137x95x20 mm en PP traslúcido   | 0,17 litros | 1.800 unidades/caja | 132 €  |
| 7350250   | Barqueta 137x95x30 mm en PP traslúcido   | 0,25 litros | 1.200 unidades/caja | 95 €   |
| 7350370   | Barqueta 137x95x45 mm en PP traslúcido   | 0,37 litros | 1.200 unidades/caja | 104 €  |
| 7350500   | Barqueta 137x95x63 mm en PP traslúcido   | 0,50 litros | 1.200 unidades/caja | 121 €  |
| 7350650   | Barqueta 190x137x34 mm en PP traslúcido  | 0,65 litros | 800 unidades/caja   | 124 €  |
| 7350750   | Barqueta 190x137x38 mm en PP traslúcido  | 0,75 litros | 800 unidades/caja   | 133 €  |
| 7351000   | Barqueta 190x137x50 mm en PP traslúcido  | 1 litro     | 600 unidades/caja   | 116 €  |
| 7351500   | Barqueta 190x137x80 mm en PP traslúcido  | 1,50 litros | 600 unidades/caja   | 135 €  |
| 7352000   | Barqueta 190x137x100 mm en PP traslúcido | 2 litros    | 600 unidades/caja   | 256 €  |
| 7318025   | Barqueta GS1/8x25 mm en PP traslúcido    | 0,34 litros | 1.050 unidades/caja | 209 €  |
| 7318035   | Barqueta GS1/8x35 mm en PP traslúcido    | 0,45 litros | 750 unidades/caja   | 176 €  |
| 7318050   | Barqueta GS1/8x50 mm en PP traslúcido    | 0,60 litros | 750 unidades/caja   | 183 €  |
| 7314050   | Barqueta GS1/4x50 mm en PP blanco        | 1,35 litros | 250 unidades/caja   | 100 €  |
| 7314080   | Barqueta GS1/4x80 mm en PP blanco        | 2 litros    | 220 unidades/caja   | 108 €  |





**Bobina film de 450mm**

**ENV-450**

- Ideal para productos de alimentación, envasando y protegiendo al máximo su olor, frescura y propiedades.
- Estructura en acero inoxidable AISI-304.
- Corte de film con resistencia.
- Plancha de calor para sellado antiadherente con regulación de temperatura.
- **Dimensiones de la placa: 385 x 125 mm.**
- Control de temperatura de 50 a 160°C.
- Interruptor ON/OFF para resistencia de corte.
- Enrollador superior y placa de apoyo.
- **Para usar con bobinas de film de hasta 450 mm de ancho.**

| ENVOLVEDORA ENV-450 y film estirable |                                | P.V.P. |
|--------------------------------------|--------------------------------|--------|
| 7690450                              | ENV-450 - 230V / 50Hz / 1      | 195 €  |
| 7370450                              | Film estirable 450mm x 1.500 m | 60 €   |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS    | ENV-450         |
|-----------------------------|-----------------|
| Ancho máximo de bobina (mm) | 450             |
| Potencia (W)                | 300             |
| Dimensiones placa (mm)      | 385 x 125       |
| Dimensiones exteriores (mm) | 470 x 610 x 135 |
| Peso neto (Kg)              | 5,4             |

- Estira la masa fría para la preparación de bases de pizza y otras masas planas, manteniendo las cualidades de la masa artesanal.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable.
- Sistema de laminación de la masa en 2 fases, pasando la masa por 2 rodillos en cada fase.
- Tiene los 2 rodillos superiores inclinados (para la obtención de formas redondas) y los 2 rodillos inferiores son horizontales.
- Posibilidad de regular independientemente la distancia entre rodillos para la obtención de distintos espesores de masa en cada una de las 2 etapas de laminación.



**FMP-300**

| CARACTERÍSTICAS                     | FMP-300      |
|-------------------------------------|--------------|
| Rodillos superiores                 | Inclinados   |
| Rodillos inferiores                 | Horizontales |
| Dimensiones máximas de la masa (mm) | Ø 300        |
| Potencia (W)                        | 370          |
| Dimensiones (cm)                    | 53 x 48 x 65 |
| Peso neto (Kg)                      | 37           |

| FORMADORA DE BASE DE PIZZA FMP-300 |                           | P.V.P.         |
|------------------------------------|---------------------------|----------------|
| 7612000                            | FMP-300 - 230V / 50Hz / 1 | <b>1.090 €</b> |

↓ **OFERTA** ↓

- Estiran la masa fría para la preparación de bases de pizza y otras masas planas, manteniendo las cualidades de la masa artesanal.
- Fabricadas en Italia.
- Construidas en acero inoxidable.
- Cada etapa de laminación consta de 2 rodillos.
- El modelo S42RP consta de 2 etapas de laminación y el S42MR de una etapa cada una de ellas constituida por 2 rodillos.
- **Los rodillos son horizontales para poder obtener pizzas redondas o rectangulares.**
- Posibilidad de regular independientemente la distancia entre rodillos en cada una de las 2 etapas de laminación para la obtención de distintos espesores de masa.
- Patas antideslizantes.
- Espesor de la masa regulable de 0 a 5 mm.
- **Provistas de pedal en dotación estándar.**



**S42RP**



**S42MR**



**Pedal de serie**

| CARACTERÍSTICAS                  | S42RP        | S42MR        |
|----------------------------------|--------------|--------------|
| Rodillos                         | Horizontales | Horizontales |
| Cantidad de masa (gr)            | 210 - 600    | 210 - 600    |
| Diámetro máximo de la pizza (mm) | 420          | 420          |
| Potencia (W)                     | 370          | 370          |
| Dimensiones (cm)                 | 56 x 39 x 72 | 56 x 34 x 37 |
| Peso neto (Kg)                   | 34           | 22           |

| FORMADORAS DE BASE DE PIZZA S42 |                         | P.V.P.         |
|---------------------------------|-------------------------|----------------|
| 7612010                         | S42RP - 230V / 50Hz / 1 | <b>1.448 €</b> |
| 7612040                         | S42MR - 230V / 50Hz / 1 | <b>962 €</b>   |

SERIE ECO



BM-10 ECO



BM-20 ECO



- Dotación estándar: caldero inoxidable, gancho amasador, paleta mezcladora, batidor de varillas y rejilla de seguridad.
- Protección mediante dos microrruptores de seguridad; uno colocado en la rejilla y otro en la palanca de elevación del caldero.
- Interruptor de puesta en marcha y seta de parada de emergencia.
- Variador de velocidad de tipo mecánico con 3 posiciones de marcha, una para cada accesorio.
- Reducción de velocidad por engranajes.



BM-30 ECO

| BATIDORAS SERIE ECO |                             | P.V.P.  |
|---------------------|-----------------------------|---------|
| 7615011             | BM-10 ECO - 230V / 50Hz / 1 | 956 €   |
| 7615021             | BM-20 ECO - 230V / 50Hz / 1 | 1.345 € |
| 7615046             | BM-30 ECO - 230V / 50Hz / 1 | 1.460 € |

| CARACTERÍSTICAS            | BM-10 ECO    | BM-20 ECO    | BM-30 ECO    |
|----------------------------|--------------|--------------|--------------|
| Capacidad caldero (litros) | 10           | 20           | 30           |
| Capacidad harina Kg (*)    | 2,5          | 5            | 8            |
| Temporizador               | NO           | NO           | NO           |
| Toma de accesorios         | NO           | NO           | NO           |
| Potencia (W)               | 450          | 750          | 1.100        |
| Dimensiones (cm)           | 32 x 43 x 67 | 42 x 54 x 76 | 46 x 60 x 80 |
| Peso neto (Kg)             | 55           | 68           | 92           |

(\*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.



SERIE BM



BM-10AT



BM-20 AT

| BATIDORA BM-10 |                                | P.V.P.  |
|----------------|--------------------------------|---------|
| 7615015        | BM-10AT - 230V / 50Hz / 1      | 2.450 € |
| 7915031        | Caldero adicional de 10 litros | 169 €   |

| BATIDORA BM-20 |                                | P.V.P.  |
|----------------|--------------------------------|---------|
| 7615020        | BM-20 AT - 230V / 50Hz / 1     | 2.930 € |
| 7615930        | Equipo reducción 10 litros     | 661 €   |
| 7915282        | Caldero adicional de 20 litros | 239 €   |

| BATIDORA BM-30 |                                | P.V.P.  |
|----------------|--------------------------------|---------|
| 7615045        | BM-30 AT - 230V / 50Hz / 1     | 4.530 € |
| 7615940        | Equipo reducción 20 litros     | 1.174 € |
| 7915429        | Caldero adicional de 30 litros | 665 €   |

| BATIDORA BM-40 |                                | P.V.P.  |
|----------------|--------------------------------|---------|
| 7615070        | BM-40 AT - 400 V / 50Hz / 3    | 5.550 € |
| 7615950        | Equipo reducción 20 litros     | 1.387 € |
| 7915583        | Caldero adicional de 40 litros | 749 €   |

| BATIDORA BM-60 |                                | P.V.P.  |
|----------------|--------------------------------|---------|
| 7615100        | BM-60 AT - 400 V / 50Hz / 3    | 8.230 € |
| 7615110        | BM-60 HAT - 400 V / 50Hz / 3   | 8.436 € |
| 7615960        | Equipo reducción 30 litros     | 1.559 € |
| 7915717        | Caldero adicional de 60 litros | 903 €   |

- Dotación estándar: caldero inoxidable, gancho amasador, paleta mezcladora, batidor de varillas y rejilla de seguridad.
- Protección mediante dos microrruptores de seguridad; uno colocado en la rejilla y otro en la palanca de elevación de caldero. El modelo HAT tiene incorporado una toma de accesorios para picar carne y cortar hortalizas.
- Variador de velocidad de tipo mecánico con 3 posiciones de marcha, una para cada accesorio.
- Todos los modelos de esta serie disponen de temporizador, interruptor de puesta en marcha y de parada.
- Posibilidad de equipo de reducción en los modelos BM-20, BM-30, BM-40 y BM-60.

| CARACTERÍSTICAS            | BM-10        | BM-20        | BM-30         | BM-40         | BM-60          |
|----------------------------|--------------|--------------|---------------|---------------|----------------|
| Capacidad caldero (litros) | 10           | 20           | 30            | 40            | 60             |
| Capacidad harina Kg (*)    | 2,5          | 5            | 8             | 12            | 18             |
| Temporizador               | SÍ           | SÍ           | SÍ            | SÍ            | SÍ             |
| Toma de accesorios         | NO           | NO           | NO            | NO            | OPCIONAL       |
| Potencia (W)               | 250          | 500          | 750           | 1.125         | 1.500          |
| Dimensiones (cm)           | 40 x 45 x 63 | 43 x 52 x 88 | 57 x 58 x 116 | 63 x 63 x 111 | 56 x 100 x 134 |
| Peso neto (Kg)             | 60           | 95           | 145           | 180           | 450            |

(\*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.

**NOVEDAD: SERIE SK**



SK-10



SK-33



| SERIE SK (Cuba y cabezal fijos) |                                    | P.V.P.  |
|---------------------------------|------------------------------------|---------|
| 7611050                         | SK-10 1 veloc. - 230 V / 50 Hz / 1 | 1.180 € |
| 7610205                         | SK-22 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3 | 1.495 € |
| 7610405                         | SK-33 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3 | 1.810 € |

**¡NOVEDAD SK-10!**

- Fabricadas en Italia.
- Especialmente indicadas para masas duras (pizza, pan, etc.).
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Todos los elementos en contacto con alimento están fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Todos los modelos llevan incorporado un temporizador de serie (excepto SK-10).
- Cuerpo pintado en esmalte blanco antiarañazo y de muy fácil limpieza.
- Cuba y cabezal fijos.
- Gama disponible: 10, 22 y 33 litros.
- Provistas de ruedas.

| CARACTERÍSTICAS          | SK-10           | SK-22           | SK-33           |
|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Nº de velocidades        | 1               | 1               | 1               |
| Capacidad (litros)       | 10              | 22              | 33              |
| Kg masa (*)              | 7               | 17              | 25              |
| Caldero extraíble        | NO              | NO              | NO              |
| Cabezal elevable         | NO              | NO              | NO              |
| Potencia (W)             | 375             | 750             | 1.500           |
| Dimensiones caldero (mm) | Ø 260 x 200     | Ø 350 x 210     | Ø 400 x 260     |
| Dimensiones totales (mm) | 270 x 540 x 560 | 400 x 700 x 680 | 450 x 740 x 730 |
| Peso neto (Kg)           | 48              | 65              | 70              |

(\*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.

**NOVEDAD SERIE LR**



**LR-22**



**LR-22 con cuba extraída**

| <b>SERIE LR (Cuba extraíble y cabezal elevable)</b> |                                    | <b>P.V.P.</b>  |
|---|------------------------------------|----------------|
| 7610250   | LR-22 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3 | <b>2.092 €</b> |
| 7610450   | LR-33 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3 | <b>2.455 €</b> |

- Fabricadas en Italia.
- **Cuba extraíble y cabezal elevable.**
- Especialmente indicadas para masas duras (pizza, pan, etc.).
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Todos los elementos en contacto con alimento están fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Todos los modelos llevan incorporado un temporizador de serie.
- Cuerpo pintado en esmalte blanco antiarañazo y de muy fácil limpieza.
- Gama disponible: 22 y 33 litros.
- Provistas de ruedas.

| <b>CARACTERÍSTICAS</b>   | <b>LR-22</b>    | <b>LR-33</b>    |
|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Nº de velocidades        | 1               | 1               |
| Capacidad (litros)       | 22              | 33              |
| Kg masa (*)              | 17              | 25              |
| Caldero extraíble        | SÍ              | SÍ              |
| Cabezal elevable         | SÍ              | SÍ              |
| Potencia (W)             | 750             | 1.500           |
| Dimensiones caldero (mm) | Ø 350 x 210     | Ø 400 x 260     |
| Dimensiones totales (mm) | 400 x 700 x 700 | 450 x 740 x 750 |
| Peso neto (Kg)           | 79              | 87              |

**(\*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.**

## TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CF-ECO



CF-ECO 220

- Máquinas diseñadas para uso en hostelería.
- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio.
- Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas.
- **Bancada inferior lacada.**
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia.
- Interruptor de seguridad contra arranque intempestivo.
- Micro de seguridad en el protector de cuchilla.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

| CORTADORAS SERIE CF-ECO |                              | P.V.P. |
|-------------------------|------------------------------|--------|
| 7620100                 | CF-ECO 220 - 230V / 50Hz / 1 | 452 €  |
| 7620105                 | CF-ECO 250 - 230V / 50Hz / 1 | 500 €  |
| 7620108                 | CF-ECO 275 - 230V / 50Hz / 1 | 665 €  |
| 7620110                 | CF-ECO 300 - 230V / 50Hz / 1 | 703 €  |

**¡NOVEDAD CF-ECO 275!**

| CARACTERÍSTICAS      | CF-ECO 220      | CF-ECO 250      | CF-ECO 275      | CF-ECO 300      |
|----------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Ø cuchilla (mm)      | 220             | 250             | 275             | 300             |
| Corte útil (mm)      | 180 x 150       | 180 x 170       | 190 x 190       | 205 x 225       |
| Grosor de corte (mm) | 0,2 - 12        | 0,2 - 12        | 0,2 - 12        | 0,2 - 15        |
| Potencia (W)         | 120             | 150             | 250             | 250             |
| Dimensiones (mm)     | 480 x 360 x 360 | 480 x 380 x 380 | 500 x 420 x 390 | 570 x 430 x 410 |
| Peso neto (Kg)       | 14,5            | 15,5            | 18,5            | 22,5            |



## NOVEDAD TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CF-LUX



CF-LUX 220

- Máquinas diseñadas para uso en hostelería.
- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio.
- Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas.
- **Bancada anodizada.**
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia.
- Interruptor de seguridad contra arranque intempestivo.
- Micro de seguridad en el protector de cuchilla.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

| CORTADORAS SERIE CF-LUX |                               | P.V.P. |
|-------------------------|-------------------------------|--------|
| 7620200                 | CF-LUX 220 - 230V / 50Hz / 1  | 472 €  |
| 7620075                 | CF-LUX 220L - 230V / 50Hz / 1 | 485 €  |
| 7620205                 | CF-LUX 250 - 230V / 50Hz / 1  | 570 €  |
| 7620208                 | CF-LUX 275 - 230V / 50Hz / 1  | 709 €  |
| 7620210                 | CF-LUX 300 - 230V / 50Hz / 1  | 786 €  |

| CARACTERÍSTICAS      | CF-LUX 220      | CF-LUX-220L     | CF-LUX 250      | CF-LUX 275      | CF-LUX 300      |
|----------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Ø cuchilla (mm)      | 220             | 220             | 250             | 275             | 300             |
| Corte útil (mm)      | 135 x 140       | 150 x 180       | 180 x 170       | 190 x 190       | 205 x 225       |
| Grosor de corte (mm) | 0,2 - 12        | 0,2 - 12        | 0,2 - 12        | 0,2 - 12        | 0,2 - 15        |
| Potencia (W)         | 120             | 120             | 150             | 250             | 250             |
| Dimensiones (mm)     | 410 x 370 x 330 | 470 x 340 x 370 | 480 x 380 x 380 | 500 x 420 x 390 | 570 x 430 x 410 |
| Peso neto (Kg)       | 12,4            | 15,3            | 15,5            | 18,5            | 22,5            |

## TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES - SERIE TOP



TOP-275

- Máquinas diseñadas para uso en hostelería.
- Fabricación italiana.
- Carro, bancada, vela... contruidos en aluminio anodizado.
- Transmisión entre el motor y el eje de la cuchilla mediante un engranaje plástico (**sistema patentado**), eliminando el trabajo de tensar la correa y/o la posibilidad de que patine.
- El carro se desplaza sobre cojinetes de acero inoxidable, sin necesidad de lubricar las partes deslizables.
- Superficie diáfana entre el carro y la base, permitiendo colocar la bandeja bajo el carro y favoreciendo las labores de limpieza de la bancada.
- Afilador incorporable sobre el carro.
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia y seguridad contra arranque intempestivo.

| CORTADORAS SERIE TOP |                           | P.V.P.  |
|----------------------|---------------------------|---------|
| 7620000              | TOP-220 - 230V / 50Hz / 1 | 780 €   |
| 7620010              | TOP-250 - 230V / 50Hz / 1 | 940 €   |
| 7620020              | TOP-275 - 230V / 50Hz / 1 | 1.027 € |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TOP-220         | TOP-250         | TOP-275         |
|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Ø cuchilla (mm)          | 220             | 250             | 275             |
| Corte útil (mm)          | 190 x 150       | 210 x 175       | 215 x 180       |
| Grosor de corte (mm)     | 0,2 - 16        | 0,2 - 16        | 0,2 - 16        |
| Potencia (W)             | 140             | 155             | 200             |
| Dimensiones (mm)         | 450 x 370 x 355 | 510 x 410 x 365 | 530 x 410 x 410 |
| Peso neto (Kg)           | 12              | 13,2            | 14,3            |

## SERIE CH



CH-60



CH-65



- Fabricadas enteramente en acero inoxidable y aluminio anodizado, especial para el contacto con alimentos.

- Micro en la tapa y en la palanca de acuerdo a las normas de seguridad.
- Alta capacidad y versatilidad.
- Corta y ralla diferentes clases de verduras y hortalizas.
- Formas redondeadas para una fácil limpieza, conforme a las exigencias de higiene.

- En la dotación estándar se incluyen 3 discos Z3, Z5, Z7 y dos de rodajas E2 y E4, además del expulsor.

**CH-60:** dispone de una boca semicircular para piezas con forma irregular y otra boca cilíndrica para puerros, zanahorias, pepinos, etc. **Ideal para corte en dados y fritas.**

**CH-65:** dispone de una boca circular grande para piezas enteras como lechugas, repollos, acelgas, queso... y otra boca cilíndrica pequeña para hacer rodajas y rallar puerros, zanahorias, pepinos, etc. **Ideal para corte en rodajas.**

- Nuestra enorme variedad de discos permite más de 70 cortes diferentes. Para cualquier duda consulten.

| CORTADORAS SERIE CH-60 y CH-65 |                                      | P.V.P.  |
|--------------------------------|--------------------------------------|---------|
| 7605150                        | CH-60 - 230V / 50Hz / 1 con 5 discos | 1.095 € |
| 7605155                        | CH-65 - 230V / 50Hz / 1 con 5 discos | 1.161 € |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS             | CH-60           | CH-65           |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Diámetro de los discos (mm)          | 205             | 205             |
| Producción hora (Kg)                 | 150 / 300       | 200 / 400       |
| Medidas boca ovalada / circular (mm) | 80 x 160 / Ø53  | Ø170 / Ø53      |
| Potencia (W)                         | 550             | 750             |
| Dimensiones totales (mm)             | 655 x 315 x 535 | 655 x 325 x 535 |
| Peso neto (Kg)                       | 24,5            | 26              |

SERIE CHEF



CHEF-300



CHEF-VE300

- Fabricadas en Italia.
- Construidas en acero inoxidable y aluminio anodizado especial para el contacto con alimentos.
- Micro en palanca y en la tapa.
- Alta capacidad y versatilidad.
- Corta y ralla diferentes clases de verduras y hortalizas.
- Formas redondeadas para una fácil limpieza, conforme a las exigencias de higiene.
- CHEF-300: boca ovalada para hortalizas irregulares y boca redonda independiente para zanahorias, pepinos, puerros..
- CHEF-VE300: boca redonda de Ø190 mm para coles, lechugas, acelgas... enteras y otra cilíndrica para puerros, zanahorias, pepinos...

- Los cabezales son intercambiables.

- Nuestra enorme variedad de discos permite más de 70 cortes diferentes. Para cualquier duda consulten.

| CORTADORAS SERIE CHEF y CHEF-VE |   | P.V.P.  |
|---------------------------------|---|---------|
| 7605120                         | CHEF-300 - 230V / 50Hz / 1 con expulsor   | 1.238 € |
| 7605140                         | Cabezal de CHEF VE300 - opcional          | 498 €   |
| 7605130                         | CHEF-VE300 - 230V / 50Hz / 1 con expulsor | 1.377 € |
| 7605142                         | Cabezal de CHEF 300 - opcional            | 359 €   |



Cabezal CHEF-VE300



Cabezal CHEF-300

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS             | CHEF-300        | CHEF-VE300      |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Diámetro de los discos (mm)          | 205             | 205             |
| Producción hora (Kg)                 | 150 / 300       | 200 / 400       |
| Medidas (mm) boca ovalada / circular | 75 x 170 / Ø53  | Ø190 / Ø53      |
| Potencia (W)                         | 400             | 400             |
| Dimensiones totales (mm)             | 570 x 240 x 650 | 570 x 240 x 650 |
| Peso neto (Kg)                       | 23              | 23              |



**Discos E para cortar rodajas rectas**



| Discos E para cortar rodajas rectas |                                | P.V.P. |
|-------------------------------------|--------------------------------|--------|
| 7605201                             | E1 Rodajas de 1 mm de grosor   | 88 €   |
| 7605202                             | E2 Rodajas de 2 mm de grosor   | 88 €   |
| 7605203                             | E3 Rodajas de 3 mm de grosor   | 88 €   |
| 7605204                             | E4 Rodajas de 4 mm de grosor   | 88 €   |
| 7605206                             | E6 Rodajas de 6 mm de grosor   | 88 €   |
| 7605208                             | E8 Rodajas de 8 mm de grosor   | 88 €   |
| 7605210                             | E10 Rodajas de 10 mm de grosor | 88 €   |
| 7605214                             | E14 Rodajas de 14 mm de grosor | 88 €   |

- Discos para obtener rodajas de 1 a 14 mm de grosor para patata, zanahoria, pepino, calabacín, col...
- Los discos E6, E8, E10 y E14 se pueden combinar con los discos B de patatas fritas y D de cubos.
- Los discos E1 y E2 tienen 3 cuchillas; los discos E3, E4 y E6 tienen 2 cuchillas y los discos E8, E10 y E14 tienen 1 cuchilla.

**Discos VE para cortar rodajas rectas de hortalizas enteras**



| Discos VE para rebanar hortalizas enteras   |                               | P.V.P. |
|---|-------------------------------|--------|
| Gama disponible sólo para el modelo CHEF-VE |                               |        |
| 7605223                                     | VE3 Rodajas de 3 mm de grosor | 97 €   |
| 7605226                                     | VE6 Rodajas de 6 mm de grosor | 97 €   |
| 7605228                                     | VE8 Rodajas de 8 mm de grosor | 97 €   |

- **Discos válidos sólo para la gama CHEF-VE.**
- Discos para obtener rodajas de 3 a 8 mm de grosor para piezas grandes sin necesidad de cortarlas: col, lechuga...
- Los discos VE3 y VE6 tienen 2 cuchillas; y el disco VE8 tiene 1 cuchilla.

**Discos Eo para cortar rodajas onduladas**



| Discos Eo para cortar rodajas onduladas |                                      | P.V.P. |
|---|--------------------------------------|--------|
| 7605404                                 | E4o Rodajas onduladas 4 mm de grosor | 99 €   |
| 7605406                                 | E6o Rodajas onduladas 6 mm de grosor | 99 €   |

- Discos para obtener **rodajas de onduladas** de 4 ó 6 mm de grosor para patata, zanahoria, calabacín...
- Los discos tienen 2 cuchillas.

**Discos Es para cortar rodajas rectas de productos blandos**



| <b>Discos Es para cortar hortalizas blandas</b> |                               | <b>P.V.P.</b> |
|---|-------------------------------|---------------|
| 7605301   | E1s Rodajas de 1 mm de grosor | <b>99 €</b>   |
| 7605302   | E2s Rodajas de 2 mm de grosor | <b>99 €</b>   |
| 7605305   | E5s Rodajas de 5 mm de grosor | <b>99 €</b>   |

- Discos curvados para obtener rodajas rectas de 1 a 5 mm de grosor.
- Se utilizan en productos blandos como tomate, naranja, limón...

**Discos V y Z para rallar y deshilar**

**NOVEDAD: RALLADOR DE QUESO**



| <b>Discos V y Z para rallar y deshilar</b> |                                      | <b>P.V.P.</b> |
|--|--------------------------------------|---------------|
| 7605602                                    | Z2 Rallador de 2 mm de grosor        | <b>93 €</b>   |
| 7605603                                    | Z3 Rallador de 3 mm de grosor        | <b>93 €</b>   |
| 7605604                                    | Z4 Rallador de 4 mm de grosor        | <b>93 €</b>   |
| 7606410                                    | Z5 Rallador de 5 mm de grosor        | <b>93 €</b>   |
| 7605607                                    | Z7 Rallador de 7 mm de grosor        | <b>93 €</b>   |
| 7605608                                    | V Rallador de 1 mm de grosor         | <b>93 €</b>   |
| 7605654                                    | PZ4 Rallador de queso 4 mm de grosor | <b>102 €</b>  |
| 7605657                                    | PZ7 Rallador de queso 7 mm de grosor | <b>102 €</b>  |

- Discos para rallar queso, zanahoria... de 1 a 7 mm.
- Los discos PZ4 y PZ7 están especialmente diseñados para rallar queso.

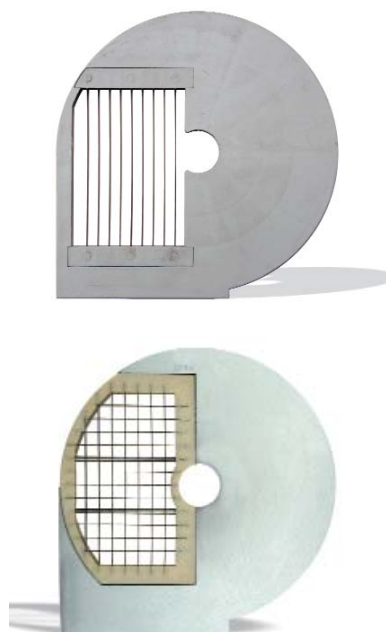
**Discos H para corte cerilla, paja, frita y juliana**



| <b>Discos H para cortes juliana, cerilla, paja, etc.</b> |                                   | <b>P.V.P.</b> |
|--|-----------------------------------|---------------|
| 7605501  | 4PZ5 Para sopa "juliana"          | <b>147 €</b>  |
| 7605502  | H2,5 Bastoncillos de 2,5 x 2,5 mm | <b>111 €</b>  |
| 7605504  | H4 Bastoncillos de 4 x 4 mm       | <b>111 €</b>  |
| 7605506  | H6 Bastoncillos de 6 x 6 mm       | <b>111 €</b>  |
| 7605508  | H8 Bastoncillos de 8 x 8 mm       | <b>111 €</b>  |
| 7605510  | H10 Bastoncillos de 10 x 10 mm    | <b>111 €</b>  |

- Grosor de 2,5 a 10 mm.
- Los discos H tienen 2 conjuntos de cuchillas.
- El disco 4PZ5 es especial para el corte en "juliana".

Rejillas B y D para fritas y cubos



| Rejillas B y D combinables con discos E |  | P.V.P. |
|---|--|--------|
| 7605706                                 | B6 Rejilla para fritas de 6 mm de lado     | 124 €  |
| 7605708                                 | B8 Rejilla para fritas de 8 mm de lado     | 124 €  |
| 7605710                                 | B10 Rejilla para fritas de 10 mm de lado   | 124 €  |
| 7605808                                 | D8x8 Rejilla para dados de 8 mm de lado    | 145 €  |
| 7605810                                 | D10x10 Rejilla para dados de 10 mm de lado | 145 €  |
| 7605816                                 | D16x16 Rejilla para dados de 16 mm de lado | 145 €  |
| 7605820                                 | D20x20 Rejilla para dados de 20 mm de lado | 145 €  |

- Rejillas válidas sólo para los modelos CH-60 y CHEF-300.
- Se utilizan combinados con discos E6, E8, E10 o E14 en función del grosor que se desee obtener.
- Las rejillas B, combinadas con los E son para para corte de fritas.
- Las rejillas D, combinadas con los E son para para corte en cubos.

Discos GMC y TMC para pastelería



| Discos GMC y TMC para pastelería |                                      | P.V.P. |
|----------------------------------|--------------------------------------|--------|
| 7605900                          | GMC 0,75 Disco granulador de 0,75 mm | 84 €   |
| 7605905                          | GMC 1 Disco granulador de 1 mm       | 84 €   |
| 7605910                          | GMC 1,5 Disco granulador de 1,5 mm   | 84 €   |
| 7605915                          | TMC 0,75 Disco fileteador de 0,75 mm | 79 €   |
| 7605920                          | TMC 1 Disco fileteador de 1 mm       | 79 €   |
| 7605925                          | TMC 1,5 Disco fileteador de 1,5 mm   | 79 €   |
| 7605930                          | 2TPMC Para combinar GMC y TMC        | 93 €   |

- Los discos GMC y TMC se usan combinados con el disco 2TPMC.
- Los discos GMC rallan chocolate, frutos secos...
- Los discos TMC filetean frutos secos: avellanas, almendras...

Discos expulsores



| Discos expulsores del producto cortado |                                    | P.V.P. |
|--|------------------------------------|--------|
| 7605955                                | Disco expulsor bajo CHEF / CHEF-VE | 37 €   |
| 7605980                                | Disco expulsor alto CHEF / CHEF-VE | 37 €   |
| 7605985                                | Disco expulsor CH-60 / CH-65       | 37 €   |

- Sirven para expulsar el producto procesado.



| <b>CORTADORAS MANUALES DE HORTALIZAS</b> |  | <b>P.V.P.</b> |
|--|--|---------------|
| 7607000                                  | CF-200 completo incluyendo los 4 kits rejilla-prensa       | <b>216 €</b>  |
| 7607003                                  | CF-200 con kit rejilla-prensa de 7x7 mm                    | <b>132 €</b>  |
| 7607005                                  | CF-200 con kit rejilla-prensa de 9x9 mm                    | <b>132 €</b>  |
| 7607006                                  | CF-200 con kit rejilla-prensa de 13x13 mm <b>¡NOVEDAD!</b> | <b>132 €</b>  |
| 7607007                                  | Kit rejilla 7x7 mm   | <b>38 €</b>   |
| 7607009                                  | Kit rejilla 9x9 mm   | <b>38 €</b>   |
| 7607013                                  | Kit rejilla 13x13 mm                                       | <b>38 €</b>   |
| 7607030                                  | Kit rejilla para cortar gajos                              | <b>42 €</b>   |

- Fabricadas en aleación de aluminio y acero inoxidable.
- Se pueden fijar a la mesa o a la pared.
- Dimensiones: 181 x 352 x 450 mm.
- La forma alargada de la palanca permite obtener un óptimo rendimiento con el mínimo esfuerzo.
- La prensa expulsa la patata cortada y libera completamente la rejilla.
- 4 rejillas intercambiables.
- Pueden cortar patatas fritas en tiras de 7x7, 9x9 ó 13x13 mm de sección, y diferentes tipos de frutas y hortalizas en forma de gajos.





CRH-4

- Rebanadoras de acción manual.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Modelo CRH-4 para rodajas de 4 mm de grosor y CHR-5,5 para rodajas de 5,5 mm de grosor.
- El modelo CRH-4 dispone de 13 cuchillas y el CRH-5,5 de 10 cuchillas.
- Conjunto de cuchillas desmontable.
- Disponen de protector para las manos.
- Patas antideslizantes.
- Válidas para otras hortalizas y frutas (consultar).

| CORTADORAS REBANADORAS DE TOMATES |                               | P.V.P. |
|-----------------------------------|-------------------------------|--------|
| 7607100                           | CRH-4 para grosor de de 4 mm  | 196 €  |
| 7607200                           | CRH-5,5 para grosor de 5,5 mm | 184 €  |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | CRH-4           | CRH-5,5         |
|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Grosor de la rodaja (mm) | 4               | 5,5             |
| Número de cuchillas      | 13              | 10              |
| Dimensiones totales (mm) | 430 x 200 x 210 | 430 x 200 x 210 |
| Peso neto (Kg)           | 5,2             | 5,1             |



**PF-15**

- Construida enteramente en acero inoxidable y aleación de aluminio.
- Abrasivo en plato y forro abrasivo en el cilindro, fácilmente extraíbles para su sustitución.
- Micro en tapa y puerta.
- Tapa superior transparente para supervisar el proceso de pelado.
- Dispone de cajón inferior para la recogida de las peladuras con salida para el vaciado del agua.
- Temporizador en dotación estándar.
- Tambor desmontable respecto de la estructura para su limpieza.
- **Plato abrasivo para limpiar moluscos opcional (consulten las mermas estimadas para cada tipo de molusco).**

| PELADORA SERIE PF |                         | P.V.P.         |
|-------------------|-------------------------|----------------|
| 7625205           | PF-15 - 230V / 50Hz / 1 | <b>1.550 €</b> |
| 7625280           | Plato abrasivo moluscos | <b>162 €</b>   |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | PF-15            |
|--------------------------|------------------|
| Capacidad del tambor (l) | 15               |
| Producción hora (Kg)     | 300              |
| Potencia (W)             | 750              |
| Dimensiones (mm)         | 640 x 420 x 1070 |
| Peso neto (Kg)           | 61               |

SERIE PC



PC-12

- **Todas las partes en contacto con el alimento están fabricadas en acero inoxidable incluyendo el grupo picador y la bandeja.**
- Cuerpo picador fácilmente desmontable del bloque motor.
- Carcasa del motor y base fabricadas en aluminio anodizado.
- Panel de mandos analógico.
- Pulsadores de puesta en marcha y de parada.
- **Interruptor general con posición de marcha atrás para el caso de bloqueo.**
- Bandeja extraíble.
- Dotación estándar: una cuchilla y placas perforadas de Ø 5 y 8 mm.

| PICADORAS DE CARNE SERIE PC |                         | P.V.P. |
|-----------------------------|-------------------------|--------|
| 7615201                     | PC-12 - 230V / 50Hz / 1 | 682 €  |
| 7615211                     | PC-22 - 230V / 50Hz / 1 | 839 €  |

| CARACTERÍSTICAS      | PC-12           | PC-22           |
|----------------------|-----------------|-----------------|
| Producción hora (kg) | 120             | 220             |
| Potencia (W)         | 850             | 1.100           |
| Dimensiones (mm)     | 220 x 450 x 380 | 220 x 450 x 380 |
| Peso neto (kg)       | 22,5            | 24              |

SERIE HL



HL-G22 SS

- **Fabricadas enteramente en acero inoxidable.**
- Cuerpo picador fácilmente desmontable del bloque motor.
- Panel de mandos digital.
- Protector contra de sobrecargas.
- Bandeja extraíble.
- **Posición de marcha atrás para el caso de bloqueo.**
- Dotación estándar: una cuchilla y placas perforadas de Ø 6 y 8 mm.
- Placa de 4 mm opcional.
- **Incluyen un embudidor en dotación estándar.**

| PICADORAS DE CARNE SERIE HL |                             | P.V.P.  |
|-----------------------------|-----------------------------|---------|
| 7615200                     | HL-G12 SS - 230V / 50Hz / 1 | 810 €   |
| 7615210                     | HL-G22 SS - 230V / 50Hz / 1 | 1.150 € |

| CARACTERÍSTICAS      | HL-G12 SS       | HL-G22 SS       |
|----------------------|-----------------|-----------------|
| Producción hora (kg) | 100             | 200             |
| Potencia (W)         | 550             | 1.125           |
| Dimensiones (mm)     | 250 x 400 x 420 | 310 x 520 x 530 |
| Peso neto (kg)       | 30              | 45              |





PCUT-6



PCUT-9

- Máquinas ideadas para cortar, triturar, mezclar y amasar con rapidez hierbas, verduras, hortalizas, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, frutas, frutos secos, purés...
- Estructura, caldero y cuchillas fabricados en acero inoxidable.
- Soporte de cuchillas metálico para asegurar una larga duración.
- Tapa transparente con orificio para añadir producto durante el funcionamiento.
- Disponen de dos microrruptores para asegurar el funcionamiento seguro, de acuerdo a la normativa de seguridad vigente.
- Variador continuo de velocidad. Permite cambiar la velocidad de corte en función del trabajo a realizar.
- Caldero, tapa y cuchillas extraíbles para facilitar su limpieza.
- Disponen de una barra de seguridad para fijar la tapa.
- Posibilidad de acoplar diferentes cuchillas en función del trabajo requerido: cuchillas dentadas, lisas o perforadas.
- Dotación estándar con cuchillas dentadas.
- Dotación opcional: cuchillas lisas y cuchillas perforadas.



Detalle conjunto cuchillas dentadas en dotación estándar

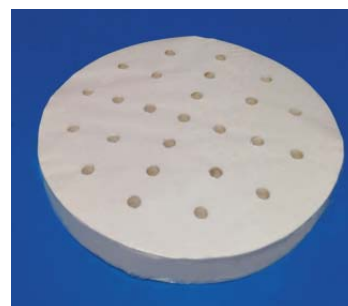
| PICADORAS-TRITURADORAS CUTTER |                          | P.V.P. |
|-------------------------------|--------------------------|--------|
| 7605170                       | PCUT-6 - 230V / 50Hz / 1 | 624 €  |
| 7605175                       | PCUT-9 - 230V / 50Hz / 1 | 735 €  |

| CARACTERÍSTICAS             | PCUT-6          | PCUT-9          |
|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| Capacidad caldero (litros)  | 6               | 9               |
| Potencia (W)                | 1.800           | 1.800           |
| Dimensiones exteriores (mm) | 310 x 510 x 380 | 220 x 510 x 440 |
| Dimensiones caldero (mm)    | Ø250 x 150 h    | Ø250 x 200 h    |
| Peso neto (kg)              | 18,4            | 19,6            |



**FH-100**

- Máquinas para formar hamburguesas redondas.
- 3 modelos diferentes en función del diámetro de hamburguesa deseado: 100, 130 y 150mm.
- Cuerpo fabricado en aluminio pulido y anodizado.
- Contenedor para celofán incorporado.
- Bandejas para la hamburguesa y el celofán en acero inoxidable.
- Patas de goma antideslizantes.
- **Incluye una bolsa con discos de celofán.**



**Paquete de 500 discos de celofán para FH-150**

**NOVEDAD: paquetes de 500 discos de celofán recubiertos de silicona alimentaria por ambos lados.**

| FORMADORAS DE HAMBURGUESAS |                   | P.V.P.       |
|----------------------------|-------------------|--------------|
| 7615300                    | FH-100 - Ø 100 mm | <b>186 €</b> |
| 7615310                    | FH-130 - Ø 130 mm | <b>210 €</b> |
| 7615315                    | FH-150 - Ø 150 mm | <b>229 €</b> |

| CELOFÁN PARA HAMBURGUESAS |                         | P.V.P.         |
|---------------------------|-------------------------|----------------|
| 7615400                   | Ø 100 mm - 500 unidades | <b>16,30 €</b> |
| 7615410                   | Ø 130 mm - 500 unidades | <b>19,50 €</b> |
| 7615415                   | Ø 150 mm - 500 unidades | <b>21,80 €</b> |

**NOVEDAD:  
CELOFÁN CON SILICONA  
EN AMBAS CARAS**

| CARACTERÍSTICAS               | FH-100          | FH-130          | FH-150          |
|-------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Ø hamburguesa (mm)            | Ø 100           | Ø 130           | Ø 150           |
| Cantidad máxima de carne (gr) | 100             | 165             | 220             |
| Dimensiones (mm)              | 280 x 200 x 280 | 280 x 200 x 280 | 280 x 200 x 280 |
| Peso neto (Kg)                | 5,24            | 5,62            | 5,75            |



Vitrina VIPP 5GN1/4 - Dotada con 5 cubetas gastronorm de 1/4 x 150 mm de fondo



Vitrina VIPP 4GN1/3 - Dotada con 4 cubetas gastronorm de 1/3 x 150 mm de fondo

| VITRINAS CON CUBETAS GN 1/4 x 150 mm |                                      | P.V.P.  |
|--------------------------------------|--------------------------------------|---------|
| 7646050                              | VIPP 8GN1/4 x 150 mm - 230 V / 50 Hz | 1.060 € |

| VITRINAS CON CUBETAS GN 1/3 x 150 mm |                                      | P.V.P.  |
|--------------------------------------|--------------------------------------|---------|
| 7646020                              | VIPP 4GN1/3 x 150 mm - 230 V / 50 Hz | 844 €   |
| 7646060                              | VIPP 8GN1/3 x 150 mm - 230 V / 50 Hz | 1.114 € |

- Vitrinas fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI 304, incluyendo las cubetas Gastronorm.
- Tapa de cristal.
- Regulación de temperatura entre 0 y 10°C.
- Provistas de pantalla de control de la temperatura.

*Las cubetas Gastronorm en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) están incluidas en el precio.*

| CARACTERÍSTICAS           | VIPP 4GN1/3       | VIPP 8GN1/4   | VIPP 8GN1/3   |
|---------------------------|-------------------|---------------|---------------|
| Alimentación eléctrica    | 230 V / 50 Hz / 1 |               |               |
| Potencia del compresor    | 140 w             |               |               |
| Rango de temperaturas     | 0 a 10° C         |               |               |
| Cubetas GN - Fondo 150 mm | 4 x GN1/3         | 8 x GN1/4     | 8 x GN1/3     |
| Dimensiones (cm)          | 120 x 40 x 43     | 180 x 34 x 43 | 180 x 40 x 43 |
| Peso neto (Kg)            | 41                | 49            | 53            |



# Cocción de Alimentos





PIZZAS Ø200 mm a Ø400 mm



P-1 / Ø400

- Se pueden cocinar desde 4 pizzas de Ø200 mm hasta 1 pizza de Ø400 mm.
- Fabricado en Italia.
- **Horno de una cámara.**
- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- **Alimentación monofásica.**
- Piedra refractaria de gran grosor.
- Provisto de respiraderos laterales.
- Grosor del aislamiento de 90 mm que proporciona un gran ahorro energético.
- Temperatura de cocción: de 50 a 500°C.
- Los termostatos controlan independientemente las resistencias superior e inferior de la cámara.
- Indicador luminoso de encendido en cada resistencia.

|                         |                              |               |
|-------------------------|------------------------------|---------------|
| <b>HORNO P-1 / Ø400</b> |                              | <b>P.V.P.</b> |
| 7645000                 | P-1 / Ø400 - 230V / 50Hz / 1 | <b>730 €</b>  |

| CARACTERÍSTICAS             | P-1 / Ø400                    |
|-----------------------------|-------------------------------|
| Temperatura (°C)            | 50 - 500°C                    |
| Nº de cámaras               | 1                             |
| Nº de pizzas y Ø (mm)       | desde 1 x Ø400 hasta 4 x Ø200 |
| Potencia (W)                | 2.200                         |
| Dimensiones cámara (mm)     | 405 x 405 x 110               |
| Dimensiones exteriores (mm) | 555 x 460 x 290               |
| Peso neto (Kg)              | 27                            |

PIZZAS Ø250 mm a Ø500 mm



P-8 / Ø250

- Se pueden cocinar desde 8 pizzas de Ø250 mm hasta 2 pizzas de Ø500 mm.

- Fabricado en Italia.

- **Horno de dos cámaras.**

- Puerta y frontal en acero inoxidable.

- Piedra refractaria de gran grosor.

- Provisto de respiradero laterales.

- Grosor del aislamiento de 90 mm que proporciona un gran ahorro energético.

- Temperatura de cocción: de 50 a 500°C.

- Los 3 termostatos controlan independientemente las 3 resistencias.

- Indicador luminoso de encendido en cada resistencia.

- **Soporte: opcional.**

| HORNO P-8 / Ø250 |                              | P.V.P.  |
|------------------|------------------------------|---------|
| 7645005          | P-8 / Ø250 - 400V / 50Hz / 3 | 1.470 € |
| 7645101          | Soporte para P-8 / Ø250      | 310 €   |

| CARACTERÍSTICAS             | P-8 / Ø250                    |
|-----------------------------|-------------------------------|
| Temperatura (°C)            | 50 - 500°C                    |
| Nº de cámaras               | 2                             |
| Nº de pizzas y Ø (mm)       | desde 8 x Ø250 hasta 2 x Ø500 |
| Potencia (W)                | 6.000                         |
| Dimensiones cámara (mm)     | 500 x 510 x 110               |
| Dimensiones exteriores (mm) | 780 x 600 x 530               |
| Peso neto (Kg)              | 73                            |

PIZZAS Ø330 mm



HP-6+6 / Ø330

- Para cocinar pizzas de Ø330 mm. El modelo HP-6 es para 2 pizzas y el HP-6+6 para 12 pizzas.
- Modelo HP-6 de una cámara y el modelo HP-6+6 de dos cámaras.
- Construidos en acero inoxidable.
- Piedra refractaria de gran grosor.
- Provistos de respiraderos para el vapor de cocción.
- Grosor del aislamiento de 90 mm que proporciona un gran ahorro energético.
- Temperatura de cocción: de 50 a 450°C.
- Puerta con vidrio para poder visualizar el interior de la cámara.
- Los termostatos controlan independientemente cada una de las resistencias.
- Indicador luminoso de encendido en cada resistencia.
- Iluminación en cada cámara para vigilar la cocción.
- Disponen de un termómetro por cada cámara.
- **Soporte: opcional para HP-6 y HP-6+6.**

↓ OFERTA ↓

| HORNOS HP / Ø330 |                                 | P.V.P.  |
|------------------|---------------------------------|---------|
| 7645220          | HP-6 / Ø330 - 400V / 50Hz / 3   | 1.250 € |
| 7645225          | HP-6+6 / Ø330 - 400V / 50Hz / 3 | 1.999 € |

| SOPORTES PARA HORNOS SERIE HP |                            | P.V.P. |
|-------------------------------|----------------------------|--------|
| 7645312                       | Soporte para HP-6 / Ø330   | 299 €  |
| 7645313                       | Soporte para HP-6+6 / Ø330 | 299 €  |

| CARACTERÍSTICAS             | HP-6 / Ø330      | HP-6+6 / Ø330    |
|-----------------------------|------------------|------------------|
| Temperatura (°C)            | 50 - 450°C       | 50 - 450°C       |
| Nº de cámaras               | 1                | 2                |
| Nº de pizzas y Ø (mm)       | 6 x Ø 330        | 12 x Ø 330       |
| Potencia (W)                | 6.900            | 6.900 + 6.900    |
| Dimensiones cámara (mm)     | 660 x 1020 x 130 | 660 x 1020 x 130 |
| Dimensiones exteriores (mm) | 980 x 1110 x 420 | 980 x 1110 x 750 |
| Peso neto (Kg)              | 119              | 217              |

PIZZAS Ø350 mm



¡NOVEDAD!



BASIC-4 / Ø350



BASIC-4+4 / Ø350

- Fabricados en Italia.
- Para cocinar pizzas de Ø350 mm. El modelo BASIC-4 es para 4 pizzas y el BASIC-4+4 para 8 pizzas.
- Modelo BASIC-4 de una cámara y el modelo BASIC-4+4 de dos cámaras.
- Construidos en acero inoxidable con bastidor en chapa barnizada.
- Piedra refractaria de gran grosor.
- Provistos de respiraderos para el vapor de cocción.
- Temperatura de cocción: de 50 a 500°C.
- Dotados de iluminación en el interior de la cámara.
- Indicador luminoso de encendido en cada resistencia.
- Puerta con vidrio para poder visualizar el interior de la cámara.
- Los termostatos controlan independientemente las resistencias superior e inferior en cada cámara.
- Equipados con termómetro en cada cámara.
- Soporte: opcional.

| HORNO DE UNA CÁMARA |                                  | P.V.P.  |
|---------------------|----------------------------------|---------|
| 7645310             | BASIC-4 / Ø350 - 400V / 50Hz / 3 | 1.145 € |

| SOPORTES PARA SERIE BASIC |                          | P.V.P. |
|---------------------------|--------------------------|--------|
| 7645304                   | Soporte BASIC-4 / Ø350   | 310 €  |
| 7645307                   | Soporte BASIC-4+4 / Ø350 | 310 €  |

| HORNO DE DOBLE CÁMARA |                                    | P.V.P.  |
|-----------------------|------------------------------------|---------|
| 7645315               | BASIC-4+4 / Ø350 - 400V / 50Hz / 3 | 1.645 € |

| CARACTERÍSTICAS             | BASIC-4 / Ø350  | BASIC-4+4 / Ø350 |
|-----------------------------|-----------------|------------------|
| Temperatura (°C)            | 50 - 500°C      | 50 - 500°C       |
| Nº de cámaras               | 1               | 2                |
| Nº de pizzas y Ø (mm)       | 4 x Ø 350 mm    | 8 x Ø 350 mm     |
| Potencia (W)                | 4.800           | 4.800 + 4.800    |
| Dimensiones cámara (mm)     | 700 x 700 x 140 | 700 x 700 x 140  |
| Dimensiones exteriores (mm) | 925 x 835 x 335 | 925 x 835 x 545  |
| Peso neto (Kg)              | 50              | 91               |



PIZZAS Ø360 mm



P-4 / Ø360



P-4+4 / Ø360

- Fabricados en Italia.
- Para cocinar pizzas de Ø360 mm. Modelo P-4 es para 4 pizzas, el P-6 para 6 pizzas, el P-4+4 para 8 pizzas y el P-6+6 para 12 pizzas.
- Modelos P-4 y P-6 de una cámara y los modelos P-4+4 y P-6+6 de dos cámaras.
- Construidos en acero inoxidable con bastidor en chapa barnizada.
- Piedra refractaria de gran grosor.
- Provistos de respiraderos para el vapor de cocción.
- Temperatura de cocción: de 50 a 500°C.
- Dotados de iluminación en el interior de la cámara.
- Indicador luminoso de encendido en cada resistencia.
- Puerta con vidrio para poder visualizar el interior de la cámara.
- Los termostatos controlan independientemente las resistencias superior e inferior en cada cámara.
- Equipados con termómetro en cada cámara.
- **Soporte: opcional.**

| HORNOS DE UNA CÁMARA Y SOPORTES |                              | P.V.P.  |
|---------------------------------|------------------------------|---------|
| 7645010                         | P-4 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3 | 1.530 € |
| 7645020                         | P-6 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3 | 1.880 € |
| 7645106                         | Soporte para P-4 / Ø360      | 350 €   |
| 7645112                         | Soporte para P-6 / Ø360      | 400 €   |

| HORNOS DOBLE CÁMARA Y SOPORTES |                                | P.V.P.  |
|--------------------------------|--------------------------------|---------|
| 7645015                        | P-4+4 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3 | 2.450 € |
| 7645025                        | P-6+6 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3 | 3.100 € |
| 7645107                        | Soporte para P-4+4 / Ø360      | 350 €   |
| 7645113                        | Soporte para P-6+6 / Ø360      | 400 €   |

| CARACTERÍSTICAS             | P-4 / Ø360       | P-4+4 / Ø360     | P-6 / Ø360        | P-6+6 / Ø360      |
|-----------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Temperatura (°C)            | 50 - 500°C       | 50 - 500°C       | 50 - 500°C        | 50 - 500°C        |
| Nº de cámaras               | 1                | 2                | 1                 | 2                 |
| Nº de pizzas y Ø (mm)       | 4 x Ø 360 mm     | 8 x Ø 360 mm     | 6 x Ø 360 mm      | 12 x Ø 360 mm     |
| Potencia (W)                | 6.000            | 6.000 + 6.000    | 9.000             | 9.000 + 9.000     |
| Dimensiones cámara (mm)     | 720 x 720 x 140  | 720 x 720 x 140  | 720 x 1080 x 140  | 720 x 1080 x 140  |
| Dimensiones exteriores (mm) | 1010 x 850 x 420 | 1010 x 850 x 750 | 1010 x 1210 x 420 | 1010 x 1210 x 750 |
| Peso neto (Kg)              | 95               | 165              | 137               | 232               |

SERIE GASTRONORM CON CUBA EXTRAÍBLE



FRY-8



FRY-4+4

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- **Las cubas son extraíbles. En los modelos FRY-8 y FRY-8+8 disponen de asas para facilitar su extracción.**
- El cabezal es girable y extraíble, para facilitar su limpieza.
- El microrruptor de seguridad impide el calentamiento de la resistencia cuando el cabezal está girado o mal colocado.
- Todos los modelos funcionan accionando el termostato de trabajo (graduable hasta los 190°C) y están dotados de termostato de seguridad (210°C), cuyo rearme se realiza manualmente desde el exterior.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento del aceite.
- Tienen marcado el nivel mínimo y máximo de aceite necesario para trabajar.
- El asa es extraíble, facilitando la limpieza de la cesta.
- Equipadas con patas de goma antideslizantes.
- Se suministran con tapa inoxidable que evita que el aceite se ensucie cuando la máquina está apagada.

| FREIDORAS DE CUBA SIMPLE |                         | P.V.P. |
|--------------------------|-------------------------|--------|
| 7631000                  | FRY-4 - 230V / 50Hz / 1 | 151 €  |
| 7631010                  | FRY-8 - 230V / 50Hz / 1 | 190 €  |

| FREIDORAS DE CUBA DOBLE |                           | P.V.P. |
|-------------------------|---------------------------|--------|
| 7631005                 | FRY-4+4 - 230V / 50Hz / 1 | 290 €  |
| 7631015                 | FRY-8+8 - 230V / 50Hz / 1 | 368 €  |

| CARACTERÍSTICAS         | FRY-4           | FRY-4+4         | FRY-8           | FRY 8+8         |
|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Volumen aceite (litros) | 3,5             | 3,5 + 3,5       | 6               | 6 + 6           |
| Nº de cestas y cubas    | 1               | 2               | 1               | 2               |
| Medidas cestas (mm)     | 130 x 220 x 100 | 130 x 220 x 100 | 200 x 220 x 100 | 200 x 220 x 100 |
| Potencia (W)            | 2.000           | 2.000 + 2.000   | 3.000           | 3.000 + 3.000   |
| Dimensiones (mm)        | 190 x 440 x 275 | 380 x 440 x 275 | 290 x 440 x 290 | 590 x 440 x 290 |
| Peso neto (Kg)          | 4,5             | 7               | 6               | 10              |

SERIE CON GRIFO Y CUBA SOLDADA



FRY-13



FRY-9+9

**- Freidoras con grifo.**

- Construidas enteramente en acero inoxidable.

**- Cuba soldada, con bordes redondeados para facilitar la limpieza y fondo inclinado hacia el grifo para extraer el aceite usado con facilidad.**

- El cabezal es girable y extraíble, para facilitar su limpieza.

- El microrruptor de seguridad impide el calentamiento de la resistencia cuando el cabezal está girado o mal colocado.

- Todos los modelos funcionan accionando el termostato de trabajo (graduable hasta los 190°C) y están dotados de termostato de seguridad (210°C), cuyo rearme se realiza manualmente desde el exterior.

- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento del aceite.

**- Provistas de relé para la activación de la resistencia.**

- Tienen marcado el nivel mínimo y máximo de aceite necesario para trabajar.

- El asa es extraíble, facilitando la limpieza de la cesta.

- Equipadas con patas de goma antideslizantes.

- Se suministran con tapa inoxidable que evita que el aceite se ensucie cuando la máquina está apagada.

| FREIDORAS DE CUBA SIMPLE |                          | P.V.P. |
|--------------------------|--------------------------|--------|
| 7631090                  | FRY-9 - 230V / 50Hz / 1  | 242 €  |
| 7631120                  | FRY-13 - 230V / 50Hz / 1 | 261 €  |

| FREIDORAS DE CUBA DOBLE |                             | P.V.P. |
|-------------------------|-----------------------------|--------|
| 7631095                 | FRY-9+9 - 230V / 50Hz / 1   | 452 €  |
| 7631125                 | FRY-13+13 - 230V / 50Hz / 1 | 481 €  |

| CARACTERÍSTICAS         | FRY-9           | FRY-9+9         | FRY-13          | FRY 13+13       |
|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Volumen aceite (litros) | 6               | 6 + 6           | 8,5             | 8,5 + 8,5       |
| Nº de cestas y cubas    | 1               | 2               | 1               | 2               |
| Medidas cestas (mm)     | 200 x 220 x 100 | 200 x 220 x 100 | 210 x 220 x 120 | 210 x 220 x 120 |
| Potencia (W)            | 4.000           | 4.000 x 4.000   | 5.000           | 5.000 + 5.000   |
| Dimensiones (mm)        | 280 x 460 x 330 | 570 x 460 x 330 | 310 x 480 x 350 | 630 x 480 x 350 |
| Peso neto (Kg)          | 7,5             | 11              | 8               | 12              |

## SERIE PARA PASTELERÍA



FRY-18

- Gran superficie de cesta para facilitar la fritura en productos de pastelería.
- Freidora con grifo.
- Construida enteramente en acero inoxidable.
- Cuba soldada, con bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Funciona accionando el termostato de trabajo (graduable hasta los 190°C) y está dotada de termostato de seguridad (210°C), cuyo rearme se realiza manualmente desde el exterior.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento del aceite.
- Provista de relé para la activación de la resistencia.
- Cesta con doble asa.
- Placa perforada y extraíble sobre la resistencia para facilitar la limpieza.
- Equipada con patas de goma antideslizantes.
- Se suministra con tapa inoxidable que evita que el aceite se ensucie cuando la máquina está apagada.

| SERIE PARA PASTELERÍA |                          | P.V.P. |
|-----------------------|--------------------------|--------|
| 7631150               | FRY-18 - 230V / 50Hz / 1 | 389 €  |

| CARACTERÍSTICAS         | FRY-18          |
|-------------------------|-----------------|
| Volumen aceite (litros) | 12              |
| Número de cestas        | 1               |
| Medidas cestas (mm)     | 377 x 290 x 90  |
| Potencia (W)            | 4.000           |
| Dimensiones (mm)        | 480 x 450 x 240 |
| Peso neto (Kg)          | 14              |



SERIE DE PIE FRY-26



FRY-26

**- Freidora con grifo.**

- Construida enteramente en acero inoxidable.
- **Cuba soldada, con bordes redondeados para facilitar la limpieza y fondo inclinado hacia el grifo para extraer el aceite usado con facilidad.**
- El cabezal es girable y extraíble, para facilitar su limpieza.
- Interruptor general de encendido y apagado.
- El microrruptor de seguridad impide el calentamiento de la resistencia cuando el cabezal está girado o mal colocado.
- Termostato de trabajo (graduable hasta los 190°C) y termostato de seguridad (210°C), con rearme manual.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento del aceite.

**- Provista de contactor.**

- Provista de temporizador con alarma sonora al acabar el tiempo programado.
- Cuenta con 2 cestas.
- Rejilla extraíble sobre la resistencia para facilitar la limpieza.
- Equipada con patas regulables en altura.
- Se suministra con tapa inoxidable que evita que el aceite se ensucie cuando la máquina está apagada.

|                            |                          |                |
|----------------------------|--------------------------|----------------|
| <b>SERIE DE PIE FRY-26</b> |                          | <b>P.V.P.</b>  |
| 7631210                    | FRY-26 - 400V / 50Hz / 3 | <b>1.234 €</b> |

| <b>CARACTERÍSTICAS</b>  | <b>FRY-26</b>    |
|-------------------------|------------------|
| Volumen aceite (litros) | 26               |
| Número de cestas        | 2                |
| Medidas cestas (mm)     | 335 x 165 x 155  |
| Potencia (W)            | 10.000           |
| Dimensiones (mm)        | 420 x 830 x 1080 |
| Peso neto (Kg)          | 38               |

## SERIE DE PIE MOTORIZADA FRY-28



FRY-28

- **Dispone de temporizador con alarma incluida. Las cestas se elevan y bajan de forma motorizada. Puede trabajar también en modo manual.**
- Construida enteramente en acero inoxidable.
- **Cuba soldada, con bordes redondeados para facilitar la limpieza y fondo inclinado hacia el grifo para extraer el aceite usado con facilidad.**
- Interruptor general de encendido y apagado.
- El microrruptor de seguridad impide el calentamiento de la resistencia cuando el cabezal está girado o mal colocado.
- Termostato de trabajo (graduable hasta los 190°C) y termostato de seguridad (210°C), con rearme manual.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento del aceite.
- **Provista de contactor.**
- Provista de temporizador con alarma sonora al acabar el tiempo programado.
- **Freidora con grifo.**
- Cuenta con 2 cestas.
- Rejilla extraíble sobre la resistencia para facilitar la limpieza.
- Equipada con patas regulables en altura.
- Se suministra con tapa inoxidable que evita que el aceite se ensucie cuando la máquina está apagada.

| SERIE DE PIE MOTORIZADA FRY-28 |                          | P.V.P.         |
|--------------------------------|--------------------------|----------------|
| 7631200                        | FRY-28 - 400V / 50Hz / 3 | <b>2.005 €</b> |

| CARACTERÍSTICAS         | FRY-28           |
|-------------------------|------------------|
| Volumen aceite (litros) | 28               |
| Número de cestas        | 2                |
| Medidas cestas (mm)     | 335 x 165 x 155  |
| Potencia (W)            | 18.000           |
| Dimensiones (mm)        | 400 x 830 x 1100 |
| Peso neto (Kg)          | 68               |

PLACA LISA



PLE-L-550



PLE-L-730

**- Placa lisa de acero rectificado de 10mm de grosor.**

- Diseñadas para un uso moderado.
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero de gran capacidad, extraíble y fácil de limpiar.
- Termostato para graduar la temperatura hasta los 300°C.
- El modelo PLE-L-550 tiene un termostato graduable y el modelo PLE-L-730 tiene 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- Provistas de 1 termostato de seguridad (modelo PLE-L-550) o de 2 termostatos (modelo PLE-L-730), que detienen el calentamiento si la temperatura excede de los 300°C.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen patas de goma antideslizantes.

|                               |                             |               |
|-------------------------------|-----------------------------|---------------|
| <b>PLANCHA LISA PLE-L-550</b> |                             | <b>P.V.P.</b> |
| 7640308                       | PLE-L-550 - 230V / 50Hz / 1 | <b>205 €</b>  |

|                               |                             |               |
|-------------------------------|-----------------------------|---------------|
| <b>PLANCHA LISA PLE-L-730</b> |                             | <b>P.V.P.</b> |
| 7640310                       | PLE-L-730 - 230V / 50Hz / 1 | <b>310 €</b>  |

| CARACTERÍSTICAS        | PLE-L-550       | PLE-L-730       |
|------------------------|-----------------|-----------------|
| Tipo de placa          | Lisa            | Lisa            |
| Grosor de placa (mm)   | 10              | 10              |
| Medidas de placa (mm)  | 550 x 350       | 730 x 400       |
| Superficie de la placa | rectificada     | rectificada     |
| Potencia (W)           | 3.000           | 4.400           |
| Dimensiones (mm)       | 550 x 450 x 240 | 730 x 490 x 240 |
| Peso neto (Kg)         | 20              | 35              |

PLACA MIXTA Y RANURADA



PLE-R-550



PLE-M-730

- El modelo PLE-R-550 tiene una placa ranurada de acero rectificadado de 8mm de grosor.
- El modelo PLE-M-730 tiene una placa mixta (1/3 ranurada y 2/3 lisa) de acero rectificadado de 8mm de grosor.
- Diseñadas para un uso moderado.
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero de gran capacidad, extraíble y fácil de limpiar.
- Termostato para graduar la temperatura hasta los 300°C.
- El modelo PLE-R-550 tiene un termostato graduable y el modelo PLE-M-730 tiene 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- Provistas de 1 termostato de seguridad (modelo PLE-R-550) o de 2 termostatos (modelo PLE-M-730), que detienen el calentamiento si la temperatura excede de los 300°C.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen patas de goma antideslizantes.

|                                   |                             |               |
|-----------------------------------|-----------------------------|---------------|
| <b>PLANCHA RANURADA PLE-R-550</b> |                             | <b>P.V.P.</b> |
| 7640320                           | PLE-R-550 - 230V / 50Hz / 1 | <b>307 €</b>  |

|                                |                             |               |
|--------------------------------|-----------------------------|---------------|
| <b>PLANCHA MIXTA PLE-M-730</b> |                             | <b>P.V.P.</b> |
| 7640315                        | PLE-M-730 - 230V / 50Hz / 1 | <b>361 €</b>  |

| CARACTERÍSTICAS        | PLE-R-550       | PLE-M-730       |
|------------------------|-----------------|-----------------|
| Tipo de placa          | Ranurada        | Mixta           |
| Grosor de placa (mm)   | 8               | 8               |
| Medidas de placa (mm)  | 550 x 350       | 730 x 400       |
| Superficie de la placa | rectificada     | rectificada     |
| Potencia (W)           | 3.000           | 4.400           |
| Dimensiones (mm)       | 550 x 450 x 240 | 730 x 490 x 240 |
| Peso neto (Kg)         | 20              | 32              |



PLACA LISA- SERIE PLE-L-CD



PLE-L-550CD



PLE-L-730CD

**- Placa lisa de acero de 10mm de grosor y con baño de cromoduro.**

- Diseñadas para un uso moderado.
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero de gran capacidad, extraíble y fácil de limpiar.
- Termostato para graduar la temperatura hasta los 300°C.
- El modelo PLE-L-550CD tiene un termostato graduable y el modelo PLE-L-730CD tiene 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- Provistas de 1 termostato de seguridad (modelo PLE-L-550CD) o de 2 termostatos (modelo PLE-L-730CD), que detienen el calentamiento si la temperatura excede de los 300°C.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen patas de goma antideslizantes.

|                                 |                               |               |
|---------------------------------|-------------------------------|---------------|
| <b>PLANCHA LISA PLE-L-550CD</b> |                               | <b>P.V.P.</b> |
| 7640309                         | PLE-L-550CD - 230V / 50Hz / 1 | <b>318 €</b>  |

|                                 |                               |               |
|---------------------------------|-------------------------------|---------------|
| <b>PLANCHA LISA PLE-L-730CD</b> |                               | <b>P.V.P.</b> |
| 7640311                         | PLE-L-730CD - 230V / 50Hz / 1 | <b>456 €</b>  |

| CARACTERÍSTICAS        | PLE-L-550CD     | PLE-L-730CD     |
|------------------------|-----------------|-----------------|
| Tipo de placa          | Lisa            | Lisa            |
| Grosor de placa (mm)   | 10              | 10              |
| Medidas de placa (mm)  | 550 x 350       | 730 x 400       |
| Superficie de la placa | cromoduro       | cromoduro       |
| Potencia (W)           | 3.000           | 4.400           |
| Dimensiones (mm)       | 550 x 450 x 240 | 730 x 490 x 240 |
| Peso neto (Kg)         | 20              | 35              |

PLACA LISA- SERIE PLE-CD



PLE-600CD

- Placa lisa de acero de 12mm de grosor y con baño de cromoduro.
- Resistencia especialmente diseñada para asegurar un calentamiento uniforme de la placa.
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable de gran grosor.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero extraíble y fácil de limpiar.
- Termostato para graduar la temperatura hasta los 300°C.
- El modelo PLE-400CD tiene un termostato graduable y los modelos PLE-600CD y PLE-800CD tienen 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- Provistas de 1 termostato de seguridad (modelo PLE-400CD) o de 2 termostatos (modelos PLE-600CD y PLE-800CD), que detienen el calentamiento si la temperatura excede de los 300°C.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen 4 patas metálicas antideslizantes y regulables en altura.

| PLANCHAS ELÉCTRICAS BAÑO CROMODURO |                             | P.V.P. |
|------------------------------------|-----------------------------|--------|
| 7640358                            | PLE-400CD - 230V / 50Hz / 1 | 358 €  |
| 7640360                            | PLE-600CD - 230V / 50Hz / 1 | 672 €  |
| 7640370                            | PLE-800CD - 230V / 50Hz / 1 | 782 €  |

| CARACTERÍSTICAS        | PLE-400CD       | PLE-600CD       | PLE-800CD       |
|------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Tipo de placa          | Lisa            | Lisa            | Lisa            |
| Grosor de placa (mm)   | 12              | 12              | 12              |
| Medidas de placa (mm)  | 356 x 385       | 600 x 400       | 750 x 400       |
| Superficie de la placa | cromoduro       | cromoduro       | cromoduro       |
| Potencia (W)           | 2.000           | 5.000           | 6.000           |
| Dimensiones (mm)       | 365 x 460 x 230 | 600 x 525 x 315 | 750 x 525 x 315 |
| Peso neto (Kg)         | 18              | 33              | 38              |

PLACA LISA



PLGAS-650

- Placa lisa rectificada de acero de 12mm de grosor.
- Carrocería de acero inoxidable con peto anti-salpicaduras.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero extraíble y fácil de limpiar.
- Están dotadas con quemadores de gas de gran eficiencia y válvulas de gas de alta calidad que proporcionan una gran potencia y seguridad.
- La válvula de gas dispone de un control de llama alta/baja y dispositivo de seguridad antifallo de llama.
- Sistema de encendido piezoeléctrico, cómodo y duradero.
- Se suministran para gas butano/propano (G30) y se proporcionan los inyectores para Gas natural (G20).
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable de gran grosor.
- Para controlar de forma independiente la temperatura en cada sección de la plancha, los modelos PLGAS-650 y PLGAS-800 tienen 2 quemadores, 2 válvulas y 2 piezoeléctricos independientes, y el modelo PLGAS-950 tiene 3 quemadores, 3 válvulas y 3 piezoeléctricos independientes.
- Provistas con 4 patas metálicas antideslizantes y regulables en altura.

| PLANCHAS GAS PLACA ACERO LAMINADO |                 | P.V.P. |
|-----------------------------------|-----------------|--------|
| 7640380                           | PLGAS-650 - Gas | 558 €  |
| 7640390                           | PLGAS-800 - Gas | 708 €  |
| 7640400                           | PLGAS-950 - Gas | 810 €  |

| CARACTERÍSTICAS        | PLGAS-650       | PLGAS-800       | PLGAS-950       |
|------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Tipo de placa          | Lisa            | Lisa            | Lisa            |
| Grosor de placa (mm)   | 12              | 12              | 12              |
| Medidas de placa (mm)  | 600 x 400       | 750 x 400       | 900 x 400       |
| Superficie de la placa | rectificada     | rectificada     | rectificada     |
| Potencia (W)           | 6.000           | 6.000           | 9.000           |
| Dimensiones (mm)       | 650 x 610 x 340 | 800 x 610 x 340 | 950 x 610 x 340 |
| Peso neto (Kg)         | 33              | 44              | 52              |

PLACA LISA CON BAÑO DE CROMODURO



PLGAS-650CD

**- Placa lisa de acero de 16mm de grosor y con baño de cromoduro.**

- Carrocería de acero inoxidable con peto anti-salpicaduras.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero extraíble y fácil de limpiar.
- Están dotadas con quemadores de gas de gran eficiencia y válvulas de gas de alta calidad que proporcionan una gran potencia y seguridad.
- La válvula de gas dispone de un control de llama alta/baja y dispositivo de seguridad antifallo de llama.
- Sistema de encendido piezoeléctrico, cómodo y duradero.
- Se suministran para gas butano/propano (G30) y se proporcionan los inyectores para Gas natural (G20).
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable de gran grosor.
- Para controlar de forma independiente la temperatura en cada sección de la plancha, los modelos PLGAS-650CD y PLGAS-800CD tienen 2 quemadores, 2 válvulas y 2 piezoeléctricos independientes, y el modelo PLGAS-950CD tiene 3 quemadores, 3 válvulas y 3 piezoeléctricos independientes.
- Provistas con 4 patas metálicas antideslizantes y regulables en altura.

| PLANCHAS GAS BAÑO DE CROMODURO |                   | P.V.P.  |
|--------------------------------|-------------------|---------|
| 7640385                        | PLGAS-650CD - Gas | 832 €   |
| 7640395                        | PLGAS-800CD - Gas | 1.031 € |
| 7640405                        | PLGAS-950CD - Gas | 1.136 € |

| CARACTERÍSTICAS        | PLGAS-650CD     | PLGAS-800CD     | PLGAS-950CD     |
|------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Tipo de placa          | Lisa            | Lisa            | Lisa            |
| Grosor de placa (mm)   | 16              | 16              | 16              |
| Medidas de placa (mm)  | 600 x 400       | 750 x 400       | 900 x 400       |
| Superficie de la placa | cromoduro       | cromoduro       | cromoduro       |
| Potencia (W)           | 6.000           | 6.000           | 9.000           |
| Dimensiones (mm)       | 650 x 610 x 340 | 800 x 610 x 340 | 950 x 610 x 340 |
| Peso neto (Kg)         | 46              | 48              | 70              |



PLACAS RANURADAS



GR-340 RR



GR-475 RR

**- Placas ranuradas.**

- Carrocería de acero inoxidable.
- Placas superior e inferior de hierro fundido y cubiertas con capa antiadherente.
- Los modelos GR-220 RR y GR-340 RR tienen un termostato para graduar la temperatura hasta los 300°C y los demás tienen 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- El modelo GR-475 RR tiene 2 placas superiores independientes y 1 inferior.
- Disponen de bandeja recoge grasas extraíble de acero inoxidable y fácil de limpiar.
- Asa metálica recubierta de plástico termoaislante para un uso seguro.
- Provistos de termostato de seguridad para protección en caso de alcanzar una temperatura superior a los 300°C.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen patas antideslizantes de goma.

| PLANCHAS GRILL CON PLACAS RANURADAS |                                      | P.V.P. |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--------|
| 7640341                             | GR-220 RR ranurada - 230V / 50Hz / 1 | 231 €  |
| 7640346                             | GR-340 RR ranurada - 230V / 50Hz / 1 | 288 €  |
| 7640351                             | GR-475 RR ranurada - 230V / 50Hz / 1 | 475 €  |

| CARACTERÍSTICAS                     | GR-220 RR       | GR-340 RR       | GR-475 RR       |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Tipo de placa (Superior / Inferior) | Simple / Simple | Simple / Simple | Doble / Simple  |
| Número de resistencias              | 2               | 2               | 4               |
| Potencia (W)                        | 1.800           | 2.200           | 3.600           |
| Dimensiones grill superior (mm)     | 214 x 214       | 340 x 220       | 214 x 214 x 2   |
| Dimensiones grill inferior (mm)     | 218 x 230       | 340 x 230       | 475 x 230       |
| Dimensiones totales (mm)            | 290 x 310 x 210 | 410 x 370 x 210 | 570 x 285 x 210 |
| Peso neto (Kg)                      | 14              | 19              | 24              |

PLACAS LISAS



GR-220 LL

**- Placas lisas.**

- Carrocería de acero inoxidable.
- Placas superior e inferior de hierro fundido y cubiertas con capa antiadherente.
- Los modelos GR-220 LL y GR-340 LL tienen un termostato para graduar la temperatura hasta los 300°C y los demás tienen 2 para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- El modelo GR-475 LL tiene 2 placas independientes y 1 inferior, y la GR-340 x 2LL tiene 2 placas superiores y 2 placas inferiores independientes.
- Disponen de bandeja recoge grasas extraíble de acero inoxidable y fácil de limpiar.
- Asa metálica recubierta de plástico termoaislante para un uso seguro.
- Provistos de termostato de seguridad para protección en caso de alcanzar una temperatura superior a los 300°C.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen patas antideslizantes de goma.

| PLANCHAS GRILL CON PLACAS LISAS |                                      | P.V.P. |
|---------------------------------|--------------------------------------|--------|
| 7640342                         | GR-220 LL lisa - 230V / 50Hz / 1     | 278 €  |
| 7640347                         | GR-340 LL lisa - 230V / 50Hz / 1     | 361 €  |
| 7640352                         | GR-475 LL lisa - 230V / 50Hz / 1     | 528 €  |
| 7640357                         | GR-340 x 2 LL lisa - 230V / 50Hz / 1 | 707 €  |

| CARACTERÍSTICAS                     | GR-220 LL       | GR-340 LL       | GR-475 LL       | GR-340 x 2 LL   |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Tipo de placa (Superior / Inferior) | Simple / Simple | Simple / Simple | Doble / Simple  | Doble / Doble   |
| Número de resistencias              | 2               | 2               | 4               | 4               |
| Potencia (W)                        | 1.800           | 2.200           | 3.600           | 4.400           |
| Dimensiones grill superior (mm)     | 214 x 214       | 340 x 220       | 214 x 214 x 2   | 340 x 220 x 2   |
| Dimensiones grill inferior (mm)     | 218 x 230       | 340 x 230       | 475 x 230       | 340 x 230 x 2   |
| Dimensiones totales (mm)            | 290 x 310 x 210 | 410 x 370 x 210 | 570 x 285 x 210 | 820 x 370 x 220 |
| Peso neto (Kg)                      | 14              | 19              | 24              | 39              |

PLACAS MIXTAS



GR-475 M

**- Placas superiores ranuradas e inferiores lisas.**

- Carrocería de acero inoxidable.
- Placas superior e inferior de hierro fundido y cubiertas con capa antiadherente.
- Los modelos GR-220 M y GR-340M tienen un termostato para graduar la temperatura hasta los 300°C y el GR-475 M tiene 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- El modelo GR-475 M tiene 2 placas superiores independientes y 1 inferior.
- Disponen de bandeja recoge grasas extraíble de acero inoxidable y fácil de limpiar.
- Asa metálica recubierta de plástico termoaislante para un uso seguro.
- Provistos de termostato de seguridad para protección en caso de alcanzar una temperatura superior a los 300°C.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen patas antideslizantes de goma.

| PLANCHAS GRILL CON PLACAS MIXTAS |                                  | P.V.P. |
|----------------------------------|----------------------------------|--------|
| 7640340                          | GR-220 M mixta - 230V / 50Hz / 1 | 278 €  |
| 7640345                          | GR-340 M mixta - 230V / 50Hz / 1 | 361 €  |
| 7640350                          | GR-475 M mixta - 230V / 50Hz / 1 | 528 €  |

| CARACTERÍSTICAS                     | GR-220 M        | GR-340 M        | GR-475 M        |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Tipo de placa (Superior / Inferior) | Simple / Simple | Simple / Simple | Doble / Simple  |
| Número de resistencias              | 2               | 2               | 4               |
| Potencia (W)                        | 1.800           | 2.200           | 3.600           |
| Dimensiones grill superior (mm)     | 214 x 214       | 340 x 220       | 214 x 214 x 2   |
| Dimensiones grill inferior (mm)     | 218 x 230       | 340 x 230       | 475 x 230       |
| Dimensiones totales (mm)            | 290 x 310 x 210 | 410 x 370 x 210 | 570 x 285 x 210 |
| Peso neto (Kg)                      | 14              | 19              | 24              |



TCU-1



- Tostador de un piso.
- Fabricado enteramente en acero inoxidable.
- Equipado con 4 resistencias de cuarzo repartidas en 2 niveles.
- **Provisto de temporizador de 15 minutos.**
- 1 rejilla extraíble sobre guías.
- Dispone de bandeja recoge migas extraíble y de fácil limpieza.
- Puesta en marcha controlada por el temporizador y el selector de potencia.
- **Gran ahorro energético por la posibilidad de encendido de solo las 2 resistencias superiores, de las 2 inferiores o de las 4.**
- Tiene patas antideslizantes de goma.



TCU-2



- Tostador de dos pisos.
- Fabricado enteramente en acero inoxidable.
- Equipado con 9 resistencias de cuarzo repartidas en 3 niveles.
- **Provisto de temporizador de 15 minutos.**
- 2 rejillas extraíbles sobre guías.
- Dispone de bandeja recoge migas extraíble y de fácil limpieza.
- Puesta en marcha controlada por el temporizador y el selector de potencia.
- **Gran ahorro energético por la posibilidad de encendido de solo las 3 resistencias superiores, de las 3 centrales y 3 inferiores o de las 9.**
- Tiene patas antideslizantes de goma.

| TOSTADORES DE CUARZO TCU |                         | P.V.P. |
|--------------------------|-------------------------|--------|
| 7635100                  | TCU-1 - 230V / 50Hz / 1 | 229 €  |
| 7635105                  | TCU-2 - 230V / 50Hz / 1 | 303 €  |

| CARACTERÍSTICAS           | TCU-1        | TCU-2        |
|---------------------------|--------------|--------------|
| Potencia (W)              | 1.700        | 3.000        |
| Tamaño de la rejilla (cm) | 33 x 23      | 33 x 23      |
| Dimensiones totales (cm)  | 44 x 25 x 29 | 44 x 25 x 40 |
| Peso neto (Kg)            | 8            | 11           |





TB-1

- Tostador de un piso.
- Fabricado enteramente en acero inoxidable.
- Equipado con 4 resistencias de cuarzo repartidas en 2 niveles.
- **Provisto de temporizador de 15 minutos.**
- 1 rejilla extraíble sobre guías.
- Dispone de bandeja recoge migas extraíble y de fácil limpieza.
- Funcionamiento controlado por el temporizador.
- Tienen patas antideslizantes de goma.



TB-2

- Tostador de dos pisos.
- Fabricado enteramente en acero inoxidable.
- Equipado con 6 resistencias de cuarzo repartidas en 3 niveles.
- **Provisto de interruptor general, selector de potencia y temporizador de 15' minutos.**
- 2 rejillas extraíbles sobre guías.
- El selector de potencia permite poner en marcha las 2 resistencias superiores o las 6 resistencias al mismo tiempo.
- Dispone de bandeja recoge migas extraíble y de fácil limpieza.
- Funcionamiento controlado por el selector de potencia y el temporizador.
- Tienen patas antideslizantes de goma.

| TOSTADORES DE CUARZO TB |                        | P.V.P. |
|-------------------------|------------------------|--------|
| 7635000                 | TB-1 - 230V / 50Hz / 1 | 188 €  |
| 7635005                 | TB-2 - 230V / 50Hz / 1 | 237 €  |

| CARACTERÍSTICAS           | TB-1         | TB-2         |
|---------------------------|--------------|--------------|
| Potencia (W)              | 2.000        | 3.000        |
| Tamaño de la rejilla (cm) | 33 x 23      | 33 x 23      |
| Dimensiones totales (cm)  | 50 x 26 x 31 | 50 x 26 x 39 |
| Peso neto (Kg)            | 8            | 11           |



TC-2000

- Tostadores de gran producción.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Dotados con resistencias blindadas superior e inferior.
- Velocidad regulable de la cadena para controlar el grado de tueste.
- Provistos de parrillas para guiar el avance del pan a elección del usuario.
- Descarga por la parte anterior o posterior.
- Bandeja inferior para recoger las migas.
- Posibilidad de elección de trabajo con dos resistencias o sólo con la superior, con el consiguiente ahorro energético.
- Patas regulables en altura.

| TOSTADORES DE CINTA TC |                           | P.V.P. |
|------------------------|---------------------------|--------|
| 7635200                | TC-1350 - 230V / 50Hz / 1 | 616 €  |
| 7635210                | TC-2000 - 230V / 50Hz / 1 | 769 €  |
| 7635220                | TC-2700 - 230V / 50Hz / 1 | 880 €  |

| CARACTERÍSTICAS                     | TC-1350      | TC-2000      | TC-2700      |
|-------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| Potencia (W)                        | 1.350        | 1.940        | 2.700        |
| Dimensiones totales (cm)            | 29 x 42 x 39 | 37 x 42 x 39 | 47 x 42 x 39 |
| Dimensiones boca: ancho x alto (cm) | 18 x 7,5     | 26 x 7,5     | 36 x 7,5     |
| Peso neto (Kg)                      | 14           | 16           | 21           |



SAR-450

- Para asar, gratinar y caramelizar alimentos.
- **Cabezal regulable en altura.**
- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Dotadas con resistencias blindadas en la parte superior.
- Simerstato (regulador de potencia) para el control de la temperatura.
- Los modelos SAR-450 y SAR-600 están dotados de un simerstato y una resistencia. El modelo SAR-800 dispone de 2 simerstatos y 2 resistencias, pudiéndose utilizar 1 de las 2 mitades de la salamandra o las 2 al mismo tiempo.
- Piloto indicador de encendido y de calentamiento.
- Bandeja recoge-grasas extraíble.
- Provistas de rejilla soporte.
- Patas de goma antideslizantes.

| SALAMANDRAS DE CABEZAL MÓVIL SAR |                           | P.V.P.  |
|----------------------------------|---------------------------|---------|
| 7635310                          | SAR-450 - 230V / 50Hz / 1 | 798 €   |
| 7635315                          | SAR-600 - 230V / 50Hz / 1 | 893 €   |
| 7635320                          | SAR-800 - 230V / 50Hz / 1 | 1.244 € |

| CARACTERÍSTICAS    | SAR-450      | SAR-600      | SAR-800      |
|--------------------|--------------|--------------|--------------|
| Potencia (W)       | 2.800        | 4.000        | 5.600        |
| Dimensiones (cm)   | 45 x 45 x 50 | 60 x 45 x 50 | 80 x 45 x 50 |
| Ancho rejilla (cm) | 44 x 32      | 59 x 32      | 79 x 32      |
| Peso neto (Kg)     | 38           | 49           | 61           |



SARF-600

- Para asar, gratinar y caramelizar alimentos.
- **Cabezal fijo en altura.**
- Fabricada enteramente en acero inoxidable.
- Dotada con resistencias blindadas en la parte superior.
- Termostato para el control de la temperatura.
- Posición de la rejilla en 4 niveles.
- Acceso frontal con bandeja extraíble.
- Piloto indicador de encendido y de calentamiento.
- Bandeja recoge-grasas extraíble.
- Patas de goma antideslizantes.

|                              |                            |               |
|------------------------------|----------------------------|---------------|
| <b>SALAMANDRA FIJA SAR-F</b> |                            | <b>P.V.P.</b> |
| 7635301                      | SAR-F600 - 230V / 50Hz / 1 | <b>342 €</b>  |

| <b>CARACTERÍSTICAS</b> | <b>SAR-F600</b> |
|------------------------|-----------------|
| Potencia (W)           | 2.200           |
| Dimensiones (cm)       | 60 x 41 x 40    |
| Ancho rejilla (cm)     | 44 x 34         |
| Peso neto (Kg)         | 16              |

SERIES SP Y CP



SP



CP

- Construidas en acero inoxidable AISI 202.
- **Cocción de las salchichas por vapor.**
- **El modelo CP tiene 4 pinchos para calentar los bollos. El modelo SP no tiene pinchos.**
- Depósito de agua inferior y recipiente de cristal con divisor interior.
- Termostato con selector de temperatura.
- Interruptor general de encendido.
- Asas de plástico para mover la máquina con seguridad.
- El modelo CP dispone de interruptor independiente para calentar los cuatro pinchos.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento de las resistencias.
- Equipadas con patas de goma antideslizantes.

|                               |                      |               |
|-------------------------------|----------------------|---------------|
| <b>MÁQUINA DE PERRITOS SP</b> |                      | <b>P.V.P.</b> |
| 7635410                       | SP - 230V / 50Hz / 1 | <b>242 €</b>  |

|                               |                      |               |
|-------------------------------|----------------------|---------------|
| <b>MÁQUINA DE PERRITOS CP</b> |                      | <b>P.V.P.</b> |
| 7635400                       | CP - 230V / 50Hz / 1 | <b>336 €</b>  |

| <b>CARACTERÍSTICAS</b>   | <b>SP</b>       | <b>CP</b>       |
|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Potencia (W)             | 300             | 300 + 300       |
| Dimensiones totales (mm) | 355 x 335 x 420 | 530 x 335 x 400 |
| Peso neto (Kg)           | 5,9             | 9,7             |



## SERIE T



T-9

- Construidas en acero inoxidable AISI 201.
- **Cocina las salchichas por contacto con los rodillos giratorios.**
- **Modelos de 5, 7 y 9 rodillos.**
- Termostato con selector de temperatura.
- Interruptor general para activar el motor.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento de las resistencias.
- Bandeja recoge-grasas.
- Equipadas con patas de goma antideslizantes.

| MÁQUINAS DE PERRITOS T |                       | P.V.P.       |
|------------------------|-----------------------|--------------|
| 7635420                | T-5 - 230V / 50Hz / 1 | <b>250 €</b> |
| 7635430                | T-7 - 230V / 50Hz / 1 | <b>275 €</b> |
| 7635440                | T-9 - 230V / 50Hz / 1 | <b>288 €</b> |

| CARACTERÍSTICAS          | T-5             | T-7             | T-9             |
|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Potencia (W)             | 500             | 700             | 900             |
| Dimensiones totales (mm) | 440 x 250 x 175 | 440 x 325 x 175 | 550 x 400 x 175 |
| Peso neto (Kg)           | 6,5             | 8               | 11              |

## SERIE WW



WW

- Construida enteramente en acero inoxidable AISI 304.
- **Cocción de las salchichas por vapor.**
- Termostato con selector de temperatura.
- Puede tanto calentar como cocer los perritos.
- Baño María con plato perforado. Resistencia bajo el recipiente del agua para alcanzar con mayor rapidez la temperatura deseada.
- Interruptor general.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento de las resistencias.
- Equipada con tapa.
- Patas antideslizantes de goma.

| MÁQUINA DE PERRITOS WW |                       | P.V.P. |
|------------------------|-----------------------|--------|
| 7635500                | WW - 230 V / 50Hz / 1 | 515 €  |

| CARACTERÍSTICAS          | WW              |
|--------------------------|-----------------|
| Potencia (W)             | 1.000           |
| Dimensiones totales (mm) | 280 x 350 x 290 |
| Peso neto (Kg)           | 5,2             |



CRE-S



CRE-D

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Aislante de gran grosor para procurar el mayor ahorro energético.
- Disponen de una bandeja recoge grasas.
- Equipadas con termostato graduable de 50 a 300°C y con termostato de seguridad.
- Indicador de encendido y de calentamiento.
- Placas de Ø 40 cm cubiertas de material antiadherente.
- La dotación estándar incluye una espátula.
- Equipadas con patas antideslizantes de goma.

|                             |                         |               |
|-----------------------------|-------------------------|---------------|
| <b>CREPERA SIMPLE CRE-S</b> |                         | <b>P.V.P.</b> |
| 7640505                     | CRE-S - 230V / 50Hz / 1 | <b>353 €</b>  |

|                            |                         |               |
|----------------------------|-------------------------|---------------|
| <b>CREPERA DOBLE CRE-D</b> |                         | <b>P.V.P.</b> |
| 7640510                    | CRE-D - 230V / 50Hz / 1 | <b>628 €</b>  |

| CARACTERÍSTICAS          | CRE-S        | CRE-D         |
|--------------------------|--------------|---------------|
| Potencia (W)             | 3.000        | 3.000 + 3.000 |
| Ø placa (cm)             | Ø 40         | Ø 40 x 2      |
| Número de placas         | 1            | 2             |
| Temperatura (°C)         | 50 - 300     | 50 - 300      |
| Dimensiones totales (cm) | 49 x 45 x 21 | 89 x 45 x 21  |
| Peso neto (Kg)           | 21           | 41            |

## PLACA REDONDA



GOFR-S



GOFR-D

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- **Placa redonda de Ø170mm con 4 divisiones.**
- Placa de cocción de gran grosor y esmaltada con antiadherente.
- Mango flexible y desmontable.
- Interruptor general de apagado y encendido.
- Selector de temperatura de 50 a 300°C.
- Disponen de temporizador con señal acústica.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento.
- En el modelo doble cada mitad se controla independientemente.
- Equipadas con patas antideslizantes de goma.

| GOFRERA DE PLACA REDONDA SIMPLE |                          | P.V.P. |
|---------------------------------|--------------------------|--------|
| 7641005                         | GOFR-S - 230V / 50Hz / 1 | 205 €  |

| GOFRERA DE PLACA REDONDA DOBLE |                          | P.V.P. |
|--------------------------------|--------------------------|--------|
| 7641025                        | GOFR-D - 230V / 50Hz / 1 | 395 €  |

| CARACTERÍSTICAS                      | GOFR-S          | GOFR-D          |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Número de placas superior / inferior | 1 / 1           | 2 / 2           |
| Potencia (W)                         | 1.000           | 1.000 + 1.000   |
| Dimensiones placa (mm)               | Ø170            | Ø170 x 2        |
| Dimensiones (mm)                     | 250 x 360 x 270 | 500 x 360 x 270 |
| Peso neto (Kg)                       | 5,4             | 10,5            |

PLACA CUADRADA



GOF-C-S



GOF-C-D

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- **Placa cuadrada de 200 x 200mm con 4 divisiones.**
- Placa de cocción de gran grosor y esmaltada con antiadherente.
- Mangos con material termoaislante.
- Interruptor general de apagado y encendido.
- Selector de temperatura de 50 a 300°C.
- Disponen de temporizador con señal acústica.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento.
- En el modelo doble cada mitad se controla independientemente.
- Equipadas con patas antideslizantes de goma.

| GOFRERA DE PLACA CUADRADA SIMPLE |                           | P.V.P. |
|----------------------------------|---------------------------|--------|
| 7641010                          | GOF-C-S - 230V / 50Hz / 1 | 320 €  |

| GOFRERA DE PLACA CUADRADA DOBLE |                           | P.V.P. |
|---------------------------------|---------------------------|--------|
| 7641030                         | GOF-C-D - 230V / 50Hz / 1 | 608 €  |

| CARACTERÍSTICAS                      | GOF-C-S         | GOF-C-D         |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Número de placas superior / inferior | 1 / 1           | 2 / 2           |
| Potencia (W)                         | 1.600           | 1.600 + 1.600   |
| Dimensiones placa (mm)               | 200 x 200       | 200 x 200 x 2   |
| Dimensiones (mm)                     | 285 x 380 x 220 | 500 x 380 x 220 |
| Peso neto (Kg)                       | 11,5            | 21              |



PLACA REDONDA



BARQ-S



BARQ-D

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- **Placa redonda de Ø210mm.**
- Placa de cocción de gran grosor y esmaltada con antiadherente.
- Mango flexible y desmontable.
- Interruptor general de apagado y encendido.
- Selector de temperatura de 50 a 300°C.
- Disponen de temporizador con señal acústica.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento.
- En el modelo doble cada mitad se controla independientemente.
- **Incluye el cono para hacer el cucurucho.**
- Equipadas con patas antideslizantes de goma.

| BARQUILLERA REDONDA SIMPLE |                          | P.V.P. |
|----------------------------|--------------------------|--------|
| 7642005                    | BARQ-S - 230V / 50Hz / 1 | 195 €  |

| BARQUILLERA REDONDA DOBLE |                          | P.V.P. |
|---------------------------|--------------------------|--------|
| 7642010                   | BARQ-D - 230V / 50Hz / 1 | 386 €  |

| CARACTERÍSTICAS                      | BARQ-S          | BARQ-D          |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Número de placas superior / inferior | 1 / 1           | 2 / 2           |
| Potencia (W)                         | 1.000           | 1.000 + 1.000   |
| Dimensiones placa (mm)               | Ø210            | Ø210 x 2        |
| Dimensiones (mm)                     | 250 x 360 x 270 | 500 x 360 x 270 |
| Peso neto (Kg)                       | 5,4             | 10,5            |

# Preparación Estática y Distribución





**BM ECO-3**



**BM ECO-4**

- Construidos enteramente en acero inoxidable.
- Temperatura del agua regulable entre 30 y 90°C.
- Provistos de grifo para el vaciado del agua.
- Cubetas extraíbles.
- **BM ECO-3: Incluye 3 Cubetas GN1/3 de 150 mm de profundidad y tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas y tapas GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/6 y GN1/9.**
- **BM ECO-4: Incluye 4 Cubetas GN1/4 de 150 mm de profundidad y tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas y tapas GN1/1, GN2/3, GN1/2 y GN1/3.**
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento de la resistencia.
- Equipados con patas de goma antideslizantes.

| BAÑOS MARÍA SERIE ECO |                                  | P.V.P. |
|-----------------------|----------------------------------|--------|
| 7635505               | BM ECO-3 GN1/3 - 230V / 50Hz / 1 | 266 €  |
| 7635515               | BM ECO-4 GN1/4 - 230V / 50Hz / 1 | 301 €  |

| CARACTERÍSTICAS           | BM ECO-3 GN1/3                | BM ECO-4 GN1/4          |
|---------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Potencia (W)              | 1.200                         | 1.200                   |
| Grifo de desagüe          | SÍ                            | SÍ                      |
| Cubetas y tapas incluidas | 3 x GN1/3                     | 4 x GN1/4               |
| Otras cubetas posibles    | GN1/1-GN2/3-GN1/2-GN1/6-GN1/9 | GN1/1-GN2/3-GN1/2-GN1/3 |
| Dimensiones totales (cm)  | 34 x 57 x 26                  | 34 x 57 x 26            |
| Peso neto (Kg)            | 13                            | 14                      |



**BM-2 GN1/2**

- Construidos enteramente en acero inoxidable.
- Estructura de gran grosor.
- Temperatura del agua regulable entre 30 y 90°C.
- Provistos de grifo para el vaciado del agua.
- Cubetas extraíbles.
- **BM -2:** Incluye 2 Cubetas GN1/2 de 100 mm de profundidad y sus tapas en dotación estándar.  
*Opcional: cubetas y tapas GN1/1, GN2/3, GN1/3 y GN1/4.*
- **BM -4:** Incluye 4 Cubetas GN1/2 de 100 mm de profundidad y sus tapas en dotación estándar.  
*Opcional: cubetas y tapas GN1/1, GN2/3, GN1/3 y GN1/4.*
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento de la resistencia.
- Equipados con patas metálicas antideslizantes y regulables en altura.

| BAÑOS MARÍA SERIE BM |                              | P.V.P. |
|----------------------|------------------------------|--------|
| 7635510              | BM-2 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1 | 389 €  |
| 7635520              | BM-4 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1 | 539 €  |

| CARACTERÍSTICAS           | BM-2 GN1/2              | BM-4 GN1/2              |
|---------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Potencia (W)              | 1.000                   | 1.500                   |
| Grifo de desagüe          | SÍ                      | SÍ                      |
| Cubetas y tapas incluidas | 2 x GN1/2               | 4 x GN1/2               |
| Otras cubetas posibles    | GN1/1-GN2/3-GN1/3-GN1/4 | GN1/1-GN2/3-GN1/3-GN1/4 |
| Dimensiones totales (cm)  | 43 x 68 x 28            | 75 x 68 x 28            |
| Peso neto (Kg)            | 13                      | 20                      |





**VI-3 GN1/2**

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- Estructura de gran grosor.
- Cristal trasero y superior.
- Temperatura del agua regulable entre 30 y 90°C.
- Provistas de grifo para el vaciado del agua.
- Cubetas extraíbles.
- **VI-3: Incluye 3 cubetas GN1/2 de 100 mm de profundidad y tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas y tapas GN1/1, GN2/3 y GN1/3.**
- **VI-4: Incluye 4 cubetas GN1/2 de 100 mm de profundidad y tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas y tapas GN1/1, GN2/3 y GN1/3.**
- **VI-5: Incluye 5 cubetas GN1/2 de 100 mm de profundidad y tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas y tapas GN1/1, GN2/3 y GN1/3.**
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento de la resistencia.
- Display digital de temperatura.
- Equipadas con patas antideslizantes de goma.

| VITRINAS CALIENTES BAÑO MARÍA VI |                              | P.V.P. |
|----------------------------------|------------------------------|--------|
| 7635530                          | VI-3 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1 | 420 €  |
| 7635535                          | VI-4 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1 | 486 €  |
| 7635540                          | VI-5 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1 | 601 €  |

| CARACTERÍSTICAS           | VI-3 GN1/2        | VI-4 GN1/2        | VI-5 GN1/2        |
|---------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Potencia (W)              | 1.000             | 1.500             | 1.800             |
| Grifo de desagüe          | SI                | SI                | SI                |
| Cubetas y tapas incluidas | 3 x GN1/2         | 4 x GN1/2         | 5 x GN1/2         |
| Otras cubetas posibles    | GN1/1-GN2/3-GN1/3 | GN1/1-GN2/3-GN1/3 | GN1/1-GN2/3-GN1/3 |
| Dimensiones totales (cm)  | 95 x 37 x 33      | 121 x 37 x 33     | 148 x 37 x 33     |
| Peso neto (Kg)            | 16                | 19                | 22                |





CSV-08

**- Cocedores al baño maría y temperatura controlada.**

- Se usan para cocinar los productos en bolsas de vacío.
- La cocción al vacío preserva las vitaminas y nutrientes mejor que la cocción tradicional.
- Mantienen el color y sabor originales.
- Minimizan la pérdida de humedad y peso, y evitan el endurecimiento del producto.
- Hace falta añadir menos grasa y sal al producto.
- El tiempo de cocción es superior pero no necesita supervisión, con el consiguiente ahorro de costes.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304.
- Provistos con grifo de vaciado.
- Incluyen la tapa.
- Sus 2 asas permiten el fácil desplazamiento de la máquina a la mesa de trabajo.
- Equipados con patas de goma antideslizantes.

|                                |                          |               |
|--------------------------------|--------------------------|---------------|
| <b>COCEDORES SOUS VIDE CSV</b> |                          | <b>P.V.P.</b> |
| 7647008                        | CSV-08 - 230V / 50Hz / 1 | <b>999 €</b>  |

↓ OFERTA ↓

| <b>CARACTERÍSTICAS</b>      | <b>CSV-08</b> |
|-----------------------------|---------------|
| Temperatura máxima (°C)     | 85°C          |
| Precisión del display (°C)  | 0,1           |
| Capacidad (litros)          | 8             |
| Potencia (W)                | 1.000         |
| Dimensiones cámara (cm)     | 33 × 27 × 15  |
| Dimensiones exteriores (cm) | 37 × 31 × 31  |
| Peso neto (Kg)              | 9,8           |



CS-L10N



CS-L10 INOX

- Calentamiento por baño maría, impidiendo que los alimentos se quemen.
- Ideal para mantener calientes sopas, salsas y bebidas.
- El recipiente interior es de acero inoxidable y es extraíble para su limpieza.
- Exterior del modelo CS-L10 INOX en acero inoxidable.  
El modelo CS-L10 N acabado en esmalte de color negro.
- Tapa en acero inoxidable.
- Equipadas con patas antideslizantes.
- Voltaje: 230 V / 50Hz / 1.
- Potencia: 400 W.
- Disponen de termostato de trabajo para controlar la temperatura.
- Capacidad de la olla: 10 litros.
- Dimensiones: Ø 345 x 360 mm.
- Peso neto: 5 Kg.

| OLLAS DE SOPA CALIENTE CS-L |  | P.V.P. |
|-----------------------------|--|--------|
| 7660400                     | CS-L10 N acabado en negro - 230V / 50 Hz / 1 | 94 €   |
| 7660405                     | CS-L10 INOX acabado inox. - 230V / 50 Hz / 1 | 133 €  |



TCL-16

- **Calentamiento por baño maría, impidiendo que se queme la leche.**
- **Ideal para mantener calientes leche, infusiones y todo tipo de líquidos sin trozos que obturen los los grifos.**
- Provisto con 2 grifos con nivel, uno para el agua de baño maría y el otro para dispensar la leche.
- Los recipientes interior y exterior son de acero inoxidable.
- Tapa de metacrilato extraíble.
- Asas termoaislantes.
- Interruptor general de encendido y apagado.
- Dispone de termostato de trabajo para graduar la temperatura entre 30 y 95°C.
- Pilotos indicadores de encendido y de calentamiento.
- Acabado exterior tipo espejo.
- Capacidad máxima de leche: 8 litros.
- Cantidad necesaria de agua para realizar el baño maría: 8 litros.
- Dimensiones: Ø 360 x 500 mm.
- Peso neto: 5,8 Kg.
- Potencia: 2.000 W.

|                                   |                           |               |
|-----------------------------------|---------------------------|---------------|
| <b>CALENTADOR DE LECHE TCL-16</b> |                           | <b>P.V.P.</b> |
| 7661400                           | TCL-16 - 230V / 50 Hz / 1 | <b>250 €</b>  |



MCH-5



MCH-10



- Ideal para mezclar y calentar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc...) y en especial chocolate.
- Mezcla perfecta. Evita que los productos se asienten en el fondo y asegura una perfecta consistencia.
- Temperatura regulable de 30 a 90°C.
- Panel de mandos digital.
- Revolvedor, contenedor transparente, tapa, eje y bandeja inferior desmontables para facilitar su limpieza.
- El revolvedor puede trabajar con o sin la resistencia de calentamiento.
- Grifo especial con sistema anti-obstrucción.
- Revolvedor accionado por motor.
- Patas de goma antideslizantes.

| CHOCOLATERAS SERIE MCH |                          | P.V.P. |
|------------------------|--------------------------|--------|
| 7662005                | MCH-5 - 230V / 50Hz / 1  | 536 €  |
| 7662010                | MCH-10 - 230V / 50Hz / 1 | 583 €  |

| CARACTERÍSTICAS          | MCH-5        | MCH-10       |
|--------------------------|--------------|--------------|
| Capacidad (litros)       | 5            | 10           |
| Potencia (W)             | 400          | 400          |
| Dimensiones totales (cm) | 26 x 36 x 45 | 26 x 36 x 56 |
| Peso neto (Kg)           | 5,8          | 6,7          |



DCC-10L

**- Sirven tanto para hacer café y té, como para calentar agua.**

- Cuerpo y tapa de acero inoxidable.
- Grifo con medidor del nivel del café.
- Incluyen un filtro metálico donde colocar el café.
- En función del grosor de molido, se recomienda usar un filtro de papel adicional.
- Disponen de una resistencia de mantenimiento del calor una vez terminado el ciclo.
- Indicador de calentamiento y mantenimiento.
- Termostato de seguridad rearmable manualmente.
- Asas laterales aislantes del calor.

| CAFETERAS DE FILTRO DCC |                           | P.V.P. |
|-------------------------|---------------------------|--------|
| 7660020                 | DCC-6L - 230V / 50Hz / 1  | 146 €  |
| 7660025                 | DCC-10L - 230V / 50Hz / 1 | 163 €  |
| 7660030                 | DCC-15L - 230V / 50Hz / 1 | 176 €  |

| CARACTERÍSTICAS    | DCC-6L    | DCC-10L   | DCC-15L   |
|--------------------|-----------|-----------|-----------|
| Capacidad (litros) | 6         | 10        | 15        |
| Potencia (W)       | 1.250     | 1.500     | 1.500     |
| Dimensiones (cm)   | Ø 23 x 45 | Ø 26 x 47 | Ø 25 x 60 |
| Peso neto (Kg)     | 3.5       | 4.6       | 5.5       |





CA-10L

**- Sirven para calentar agua.**

- 3 modelos disponibles: hasta 10 litros, hasta 20 litros y hasta 30 litros de capacidad.
- Temperatura del agua controlada por termostato entre 30 y 100°C.
- Cuerpo y tapa de acero inoxidable.
- Grifo con medidor del nivel de agua.
- Indicador de calentamiento y mantenimiento.
- Termostato de seguridad rearmable manualmente.
- Asas laterales aislantes del calor.

**- No son válidos para calentar otros líquidos diferentes al agua.**

| CALENTADORES DE AGUA CA |                          | P.V.P. |
|-------------------------|--------------------------|--------|
| 7660410                 | CA-10L - 230V / 50Hz / 1 | 129 €  |
| 7660413                 | CA-20L - 230V / 50Hz / 1 | 144 €  |
| 7660416                 | CA-30L - 230V / 50Hz / 1 | 163 €  |

| CARACTERÍSTICAS    | CA-10L    | CA-20L    | CA-30L    |
|--------------------|-----------|-----------|-----------|
| Capacidad (litros) | 10        | 20        | 30        |
| Potencia (W)       | 2.000     | 2.500     | 3.000     |
| Dimensiones (cm)   | Ø 23 x 41 | Ø 26 x 52 | Ø 35 x 42 |
| Peso neto (Kg)     | 3,3       | 4,3       | 5,1       |



DL-10L

- Complemento ideal para el catering.
- Fabricado enteramente en acero inoxidable 18/8 y 18/4.
- Diseñado para mantener una gran estabilidad, incluso cuando se acciona la llave del grifo para servir la leche.
- Acabado exterior con pulido brillo espejo.
- Dispone de una bandeja en la base para recoger el líquido derramado.
- Desmontable manualmente, facilitando al máximo el mantenimiento y la limpieza.
- Tapa de cerro inoxidable.
- Equipado con patas antideslizantes.
- Capacidad: 10 litros.
- Dimensiones: 305 x 250 x 520 mm.

|                             |        |               |
|-----------------------------|--------|---------------|
| DISPENSADOR DE LECHE DL-10L |        | <b>P.V.P.</b> |
| 7660100                     | DL-10L | <b>195 €</b>  |



DZ-8L

- Complemento ideal para el catering.
- El grifo está fabricado en acero inoxidable 18/10 y el tubo interior y la estructura en acero inoxidable 18/4.
- Cumple con certificaciones FDA y SGS.
- Recipiente contenedor de zumo de plástico transparente que permite ver el nivel de líquido.
- Dispone de un tubo interior en el que colocar cubitos de hielo para mantener el zumo frío.
- Gran estabilidad, incluso cuando se acciona la llave del grifo para servir el zumo.
- Acabado exterior con pulido brillo espejo.
- Dispone de una bandeja en la base para recoger el líquido derramado.
- Desmontable manualmente, facilitando al máximo el mantenimiento y la limpieza.
- Tapa de cero inoxidable.
- Equipado con patas antideslizantes.
- Capacidad: 8 litros.
- Dimensiones: 270 x 350 x 560 mm.

|                                   |       |               |
|-----------------------------------|-------|---------------|
| <b>DISPENSADOR DE ZUMOS DZ-8L</b> |       | <b>P.V.P.</b> |
| 7660200                           | DZ-8L | <b>160 €</b>  |



DC-10L

- Complemento ideal para el catering.
- El grifo está fabricado en acero inoxidable 18/10 y el tubo interior y la estructura en acero inoxidable 18/4.
- Gran estabilidad, incluso cuando se acciona la llave del grifo para servir el café.
- Acabado exterior con pulido brillo espejo.
- Desmontable manualmente, facilitando al máximo el mantenimiento y la limpieza.
- Tapa de acero inoxidable.
- Dispone debajo de la urna de un depósito de alcohol para mantener el café caliente.
- Capacidad: 10 litros.
- Dimensiones: 310 x 250 x 520 mm.
- Peso neto: 3,8 kg.

| DISPENSADOR DE CAFÉ DC-10L |                                    | P.V.P. |
|----------------------------|------------------------------------|--------|
| 7660000                    | DC-10L - con depósito para alcohol | 185 €  |



|   |                                    |               |
|---|------------------------------------|---------------|
| <b>CHAFING DISH CON TAPA EXTRAÍBLE CHD-TE</b> |                                    | <b>P.V.P.</b> |
| 7660300                                       | CHD-TE - con depósito para alcohol | <b>165 €</b>  |

**- Tapa extraíble.**

- Construcción en acero inoxidable, con estructura de 2,5 mm de grosor.
- En la parte inferior del recipiente hay dos depósitos para el calentamiento por medio de alcohol.
- Acabado exterior tipo espejo.
- Incluye una cubeta GN 1/1.

**Modelo CHD-TE con tapa extraíble**

- Capacidad: 9 litros.
- Dimensiones: 680 x 360 x 415 mm.



CHD-TE

|  |                                    |               |
|--|------------------------------------|---------------|
| <b>CHAFING DISH CON TAPA BASCULANTE CHB-TB</b> |                                    | <b>P.V.P.</b> |
| 7660310  | CHD-TB - con depósito para alcohol | <b>180 €</b>  |

**- Tapa basculante.**

- Construcción en acero inoxidable, con estructura de 2,5 mm de grosor.
- En la parte inferior del recipiente hay un depósito para el calentamiento por medio de alcohol.
- Acabado exterior tipo espejo.
- Forma circular.

**Modelo CHD-TB con tapa basculante**

- Capacidad: 9 litros.
- Dimensiones: Ø 500 x 430 mm.



CHD-TB



CARROS DE SERVICIO BALDAS INOXIDABLE



CS-8654/2



CS-8654/3



CS-8654/4

- Modelos con 2, 3 ó 4 estantes.
- Construidos en acero inoxidable 18/0.
- Estructura de tubo redondo.
- Estantes insonorizados y con superficies redondeadas e insonorizadas. Espesor de la chapa: 0,8 mm.
- Dimensiones de la balda: 830 x 500 mm.
- Capacidad de carga de cada estante: 60 Kg.
- Provistos de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Distancia entre baldas:
  - CS-8654/2: 570 mm.
  - CS-8654/3 y CS-8654/4: 270 mm.
- Dimensiones CS-8654/2: 860 x 540 x 940 mm.
- Dimensiones CS-8654/3: 860 x 540 x 940 mm.
- Dimensiones CS-8654/4: 860 x 540 x 1260 mm.
- Los carros se suministran desmontados.

| CARROS DE SERVICIO |                            | P.V.P. |
|--------------------|----------------------------|--------|
| 7650000            | CS-8654/2 - con 2 estantes | 147 €  |
| 7650010            | CS-8654/3 - con 3 estantes | 170 €  |
| 7650015            | CS-8654/4 - con 4 estantes | 219 €  |



**CSP-8144/3**

- Construido en aleación de aluminio y con baldas de plástico.
- Modelo con 3 estantes.
- Estructura de tubo redondo.
- Dos asas para facilitar el movimiento en ambos sentidos.
- Capacidad de carga de cada balda: 60 Kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma pivotantes.
- Dimensiones de la balda: 630 x 430 mm.
- Dimensiones: 810 x 440 x 910 mm.
- El carro se suministra desmontado.

| CARRO DE SERVICIO BALDAS DE PLÁSTICO |                             | P.V.P. |
|--------------------------------------|-----------------------------|--------|
| 7650040                              | CSP-8144/3 - con 3 estantes | 108 €  |



**CSP-10250/3**

- Construido en aleación de aluminio y con baldas de plástico.
- Modelo con 3 estantes.
- Estructura de tubo redondo.
- Dos asas para facilitar el movimiento en ambos sentidos.
- Capacidad de carga de cada estante: 70 Kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma pivotantes.
- Dimensiones de la balda: 795 x 505 mm.
- Dimensiones: 1020 x 500 x 960 mm.
- El carro se suministra desmontado.

| CARRO DE SERVICIO BALDAS DE PLÁSTICO |                              | P.V.P. |
|--------------------------------------|------------------------------|--------|
| 7650060                              | CSP-10250/3 - con 3 estantes | 147 €  |



CR-9550/2

- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Estructura de tubo cuadrado.
- Dos estantes embutidos con superficies redondeadas e insonorizadas.
- Espesor de la chapa: 0,8 mm.
- Capacidad de carga de cada estante: 60 Kg.
- Provisto de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dimensiones de la balda: 890 x 490 mm y 90 mm de profundidad.
- Dimensiones: 950 x 500 x 950 mm.
- Distancia entre baldas: 500 mm.
- Peso: 12 kg.
- El carro se suministra desmontado.

|   |                            |               |
|---|----------------------------|---------------|
| <b>CARRO DE RECOGIDA DE TUBO CUADRADO</b> |                            | <b>P.V.P.</b> |
| 7650100                                   | CR-9550/2 - con 2 estantes | <b>179 €</b>  |



CV-9550/2

- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Estructura de tubo cuadrado.
- Dos estantes embutidos con superficies redondeadas e insonorizadas.
- Espesor de la chapa de 0,8 mm.
- Capacidad de carga de cada estante: 60 Kg.
- Provisto de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dimensiones de la balda: 900 x 500 mm.
- Dimensiones: 950 x 500 x 950 mm.
- Peso: 11 kg.
- El carro se suministra desmontado.

|  |                            |               |
|--|----------------------------|---------------|
| <b>CARRO DE BEBIDAS DE TUBO CUADRADO</b> |                            | <b>P.V.P.</b> |
| 7650200                                  | CV-9550/2 - con 2 estantes | <b>175 €</b>  |

CARRO PLATAFORMA FIJO



CP-9055/F

- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo redondo Ø 32 mm y chapa de 1,2 mm.
- Capacidad de carga: 150 kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma, 2 de ellas pivotantes.
- Dimensiones de la plataforma: 900 x 550 mm.
- Dimensiones: 900 x 550 x 870 mm.

|                              |                  |               |
|------------------------------|------------------|---------------|
| <b>CARRO PLATAFORMA FIJO</b> |                  | <b>P.V.P.</b> |
| 7650300                      | CP-9055/F - fijo | <b>267 €</b>  |

CARRO PLATAFORMA PLEGABLE



CP-8252/P

- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- **Asa plegable.**
- Tubo redondo Ø 25 mm y chapa de 1,2 mm.
- Capacidad de carga 150 kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma, 2 de ellas pivotantes.
- Dimensiones de la plataforma: 820 x 520 mm.
- Dimensiones: 820 x 520 x 970 mm.

|                                  |                      |               |
|----------------------------------|----------------------|---------------|
| <b>CARRO PLATAFORMA PLEGABLE</b> |                      | <b>P.V.P.</b> |
| 7650350                          | CP-8252/P - plegable | <b>180 €</b>  |



CARRO RECOGIDA DE ROPA PLEGABLE CRR-7070



CRR-7070

- Estructura plegable. Ahorro de espacio de almacenamiento.
- Cesto de lona fácilmente extraíble.
- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Estructura de tubo redondo.
- Provisto de 4 ruedas de pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dimensiones: 770 x 730 x 1050 mm.
- Peso: 6,8 kg.
- El carro se suministra desmontado.



Detalle del enganche del cesto



Carro plegado

|  |          |               |
|--|----------|---------------|
| <b>CARRO DE ROPA PLEGABLE CRR-7070</b> |          | <b>P.V.P.</b> |
| 7650150                                | CRR-7070 | <b>205 €</b>  |

## CARRO RECOGIDA DE ROPA CRR-9060



CRR-9060

- Gran capacidad.
- Cesto de lona fácilmente extraíble.
- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Estructura de tubo redondo.
- Provisto de 4 ruedas de pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dimensiones: 970 x 630 x 1000 mm.
- Peso: 8 kg.
- El carro se suministra desmontado.

Detalle del  
enganche del cesto

|  |          |               |
|--|----------|---------------|
| <b>CARRO RECOGIDA DE ROPA CRR-9060</b> |          | <b>P.V.P.</b> |
| 7650160                                | CRR-9060 | <b>205 €</b>  |



**CB-15GN1/1**



**CB-32GN1/1**

- Carros bandejeros con guías para bandejas gastronorm.
- Pueden transportar bandejas GN1/1, GN1/2 y GN1/3.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo cuadrado de 0,9 mm de espesor y chapa de las guías de 0,8 mm.
- Provistos de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Disponen de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Dimensiones CB-6GN1/1: 380 x 550 x 1000 mm.
- Dimensiones CB-15GN1/1: 380 x 550 x 1735 mm.
- Dimensiones CB-32GN1/1: 740 x 550 x 1735 mm.



**Posibilidad de utilizar distintos tamaños de cubetas**

| CARROS BANDEJEROS GASTRONORM GN1/1, 1/2 Y 1/3 |                                   | P.V.P. |
|---|-----------------------------------|--------|
| 7650400                                       | CB-6GN1/1 para 6 bandejas GN1/1   | 165 €  |
| 7650420                                       | CB-15GN1/1 para 15 bandejas GN1/1 | 245 €  |
| 7650440                                       | CB-32GN1/1 para 32 bandejas GN1/1 | 372 €  |

| Nº MÁXIMO DE CUBETAS POR CARRO | CB-6GN1/1 | CB-15GN1/1 | CB-32GN1/1 |
|--------------------------------|-----------|------------|------------|
| GN1/1x20, GN1/1x40 y GN1/1x65  | 6         | 15         | 32         |
| GN1/1x100 y GN1/1x150          | 3         | 8          | 16         |
| GN1/1x200                      | 2         | 5          | 12         |
| GN1/2x20, GN1/2x40 y GN1/2x65  | 12        | 30         | 64         |
| GN1/2x100 y GN1/2x150          | 6         | 16         | 32         |
| GN1/2x200                      | 4         | 10         | 24         |
| GN1/3x20, GN1/3x40 y GN1/3x65  | 18        | 45         | 96         |
| GN1/3x100 y GN1/3x150          | 9         | 24         | 48         |
| GN1/3x200                      | 6         | 15         | 36         |



**CB-15GN2/1**



**Posibilidad de utilizar distintos tamaños de cubetas**

- Carros bandejeros con guías para bandejas gastronorm.
- Pueden transportar bandejas GN2/1 y GN1/1.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo cuadrado de 0,9 mm de espesor y chapa de las guías de 0,8 mm.
- Provistos de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Disponen de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Dimensiones CB-6GN2/1: 590 x 670 x 1000 mm.
- Dimensiones CB-15GN2/1: 590 x 670 x 1735 mm.
- Los carros se suministran desmontados.

| CARROS BANDEJEROS GASTRONORM GN2/1 Y GN1/1 |                                   | P.V.P.       |
|--|-----------------------------------|--------------|
| 7650410                                    | CB-6GN2/1 para 6 bandejas GN2/1   | <b>251 €</b> |
| 7650430                                    | CB-15GN2/1 para 15 bandejas GN2/1 | <b>368 €</b> |

| Nº MÁXIMO DE CUBETAS POR CARRO | CB-6GN2/1 | CB-15GN2/1 |
|--------------------------------|-----------|------------|
| GN2/1x20, GN2/1x40 y GN2/1x65  | 6         | 15         |
| GN2/1x100 y GN2/1x150          | 3         | 8          |
| GN2/1x200                      | 2         | 5          |
| GN1/1x20, GN1/1x40 y GN1/1x65  | 12        | 30         |
| GN1/1x100 y GN1/1x150          | 6         | 16         |
| GN1/1x200                      | 4         | 10         |





**CB-156040**

- Carros bandejeros con guías para bandejas de panadería y pastelería.
- Para transportar bandejas de 600 x 400 mm.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo cuadrado de 0,9 mm de espesor y chapa de las guías de 1,2 mm.
- Provistos de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Disponen de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Dimensiones: CB-156040: 470 x 620 x 1735 mm.
- Dimensiones: CB-306040: 670 x 820 x 1735 mm.
- Los carros se suministran desmontados.

| CARROS BANDEJEROS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA |   | P.V.P. |
|---|---|--------|
| 7650450                                       | CB-156040 para 15 bandejas 600 x 400 mm | 278 €  |
| 7650460                                       | CB-306040 para 30 bandejas 600 x 400 mm | 481 €  |



## CARRO BANDEJERO EURONORM 1/1 Y 1/2



CBI-12

VÁLIDO PARA TRANSPORTAR BANDEJAS EURONORM ISOTÉRMICAS Y DE AUTOSERVICIO



Bandeja isotérmica



Bandeja de autoservicio

- Distancia entre guías: 120 mm.
- Puede transportar bandejas Euronorm 1/1 (530 x 370 mm) y Euronorm 1/2 (370 x 265 mm), en 12 niveles.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo cuadrado de 0,9mm de espesor y chapa de las guías de 1,2mm.
- Provisto de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dispone de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Dimensiones CBI-12: 490 x 610 x 1740 mm.
- El carro se suministra desmontado.

| CARRO BANDEJERO EURONORM 1/1 y 1/2 |                                      | P.V.P. |
|------------------------------------|--------------------------------------|--------|
| 7650470                            | CBI-12 para 12 bandejas Euronorm 1/1 | 263 €  |

| Nº MÁXIMO DE BANDEJAS POR CARRO      | CBI-12 |
|--------------------------------------|--------|
| Euronorm 1/1 (Medidas: 530 x 370 mm) | 12     |
| Euronorm 1/2 (Medidas: 370 x 265 mm) | 24     |

## CARRO BANDEJERO EURONORM 1/1

VÁLIDO PARA TRANSPORTAR BANDEJAS EURONORM ISOTÉRMICAS Y DE AUTOSERVICIO

- Distancia entre guías: 120 mm.
- Puede transportar 24 bandejas Euronorm 1/1 (530 x 370 mm) en 12 niveles.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo cuadrado de 0,9mm de espesor y chapa de las guías de 1,2mm.
- Provisto de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dispone de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Dimensiones CBI-24: 640 x 820 x 1740 mm.
- El carro se suministra desmontado.



CBI-24

| CARRO BANDEJERO EURONORM 1/1 |                                      | P.V.P. |
|------------------------------|--------------------------------------|--------|
| 7650480                      | CBI-24 para 24 bandejas Euronorm 1/1 | 462 €  |

## MESAS CENTRALES CON 1 ESTANTE



MEC12060

- Fabricadas en acero inoxidable con acabado espejo.
- Todos los modelos llevan un estante insonorizado.
- Omega de refuerzo bajo estante.
- Dos fondos disponibles: 600mm y 700mm.
- Cinco anchuras diferentes: 1000, 1200, 1500, 1800 y 2000mm.
- Altura libre de 550mm entre la encimera y el estante.
- Altura libre de 180mm entre el estante y el suelo.
- Se suministran desmontadas. Montaje fácil y rápido mediante tornillería (llave incluida).
- Patas de sección cuadrada y regulables en altura.

## MESA CENTRAL FONDO 600 mm

| Código  | Descripción | Medidas(mm)  | P.V.P. |
|---------|-------------|--------------|--------|
| 7648106 | MEC10060    | 1000x600x850 | 354 €  |
| 7648126 | MEC12060    | 1200x600x850 | 379 €  |
| 7648156 | MEC15060    | 1500x600x850 | 437 €  |
| 7648186 | MEC18060    | 1800x600x850 | 497 €  |
| 7648206 | MEC20060    | 2000x600x850 | 537 €  |

## MESA CENTRAL FONDO 700 mm

| Código  | Descripción | Medidas (mm) | P.V.P. |
|---------|-------------|--------------|--------|
| 7648107 | MEC10070    | 1000x700x850 | 389 €  |
| 7648127 | MEC12070    | 1200x700x850 | 418 €  |
| 7648157 | MEC15070    | 1500x700x850 | 481 €  |
| 7648187 | MEC18070    | 1800x700x850 | 547 €  |
| 7648207 | MEC20070    | 2000x700x850 | 586 €  |

## MESAS MURALES CON 1 ESTANTE



MEM12060

- Fabricadas en acero inoxidable con acabado espejo.
- Peto de 100mm de altura y 27mm de grosor.
- Todos los modelos llevan un estante insonorizado.
- Omega de refuerzo bajo estante.
- Dos fondos disponibles: 600mm y 700mm.
- Cinco anchuras diferentes: 800, 1000, 1200, 1500 y 1800mm.
- Altura libre de 550mm entre la encimera y el estante.
- Altura libre de 180mm entre el estante y el suelo.
- Se suministran desmontadas. Montaje fácil y rápido mediante tornillería (llave incluida).
- Patas de sección cuadrada y regulables en altura.

## MESA MURAL FONDO 600 mm

| Código  | Descripción | Medidas(mm)  | P.V.P. |
|---------|-------------|--------------|--------|
| 7649086 | MEM08060    | 800x600x850  | 341 €  |
| 7649106 | MEM10060    | 1000x600x850 | 370 €  |
| 7649126 | MEM12060    | 1200x600x850 | 401 €  |
| 7649156 | MEM15060    | 1500x600x850 | 464 €  |
| 7649186 | MEM18060    | 1800x600x850 | 507 €  |

## MESA MURAL FONDO 700 mm

| Código  | Descripción | Medidas (mm) | P.V.P. |
|---------|-------------|--------------|--------|
| 7649087 | MEM08070    | 800x700x850  | 367 €  |
| 7649107 | MEM10070    | 1000x700x850 | 399 €  |
| 7649127 | MEM12070    | 1200x700x850 | 436 €  |
| 7649157 | MEM15070    | 1500x700x850 | 510 €  |
| 7649187 | MEM18070    | 1800x700x850 | 550 €  |



- Estanterías de 4 estantes, especialmente diseñadas para mantener firmes y estabilizados los estantes.
- Patas regulables.
- Fáciles de montar y desmontar, están equipadas con todos los accesorios e instrucciones de montaje.
- Fabricadas enteramente en acero inoxidable de alta calidad.
- Dimensiones: 1200 x 500 x 1550 mm ó 1500 x 500 x 1550 mm.

**Dos materiales diferentes: AISI 201 y AISI 304**

- EP201: material AISI 201 de 1,0 mm de espesor. Capacidad de carga de 100 kg por estante; 400 kg en total.
- EP304: material AISI 304 de 1,2 mm de espesor. Capacidad de carga de 120 kg por estante; 480 kg en total.

**Dos series diferentes:**

- Estantes de tubo (serie T).
- Estantes de chapa lisa (serie L).

**ACERO INOXIDABLE AISI 201 - 1,0 mm**

| SERIE EP201T - ESTANTES DE TUBO |  | P.V.P. |
|---------------------------------|--|--------|
| 7650611                         | EP201T-1500 - 1500 x 500 x 1550 x 1,0 mm | 440 €  |

EP-304L-1200



Detalle del montaje del estante superior (a la izquierda) y del inferior (a la derecha)

**ACERO INOXIDABLE AISI 304 - 1,2 mm**

| SERIE EP304L - ESTANTES DE CHAPA LISA |  | P.V.P. |
|---------------------------------------|--|--------|
| 7650605                               | EP304L-1200 - 1200 x 500 x 1550 x 1,2 mm | 568 €  |



EP-304T-1200

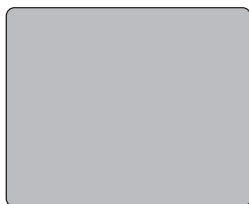
| SERIE EP304T - ESTANTES DE TUBO |  | P.V.P. |
|---------------------------------|--|--------|
| 7650606                         | EP304T-1200 - 1200 x 500 x 1550 x 1,2 mm | 594 €  |
| 7650616                         | EP304T-1500 - 1500 x 500 x 1550 x 1,2 mm | 695 €  |



**ACERO INOXIDABLE 18/10 (304)**

**ACERO INOXIDABLE 201**

GN2/1 = 650 x 530 mm



| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7521020 | 20 mm       | 61,00 € |
| 7521040 | 40 mm       | 62,80 € |
| 7521065 | 65 mm       | 69,20 € |
| 7521100 | 100 mm      | 78,30 € |

| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7421065 | 65 mm       | 36,20 € |
| 7421100 | 100 mm      | 44,70 € |
| 7421150 | 150 mm      | 59,10 € |
| 7421200 | 200 mm      | 75,80 € |

(\*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/1 = 325 x 530 mm



| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7511020 | 20 mm       | 24,40 € |
| 7511040 | 40 mm       | 28,90 € |
| 7511065 | 65 mm       | 32,00 € |
| 7511100 | 100 mm      | 45,60 € |
| 7511150 | 150 mm      | 56,30 € |
| 7511200 | 200 mm      | 63,40 € |
| 7511000 | Tapa        | 27,20 € |

| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7411020 | 20 mm       | 12,30 € |
| 7411040 | 40 mm       | 15,00 € |
| 7411065 | 65 mm       | 17,50 € |
| 7411100 | 100 mm      | 21,50 € |
| 7411150 | 150 mm      | 28,90 € |
| 7411200 | 200 mm      | 43,90 € |
| 7411000 | Tapa        | 12,30 € |

(\*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN2/3 = 325 x 354 mm



| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7523020 | 20 mm       | 19,60 € |
| 7523040 | 40 mm       | 21,80 € |
| 7523065 | 65 mm       | 23,70 € |
| 7523100 | 100 mm      | 28,70 € |
| 7523150 | 150 mm      | 43,00 € |
| 7523200 | 200 mm      | 56,00 € |
| 7523000 | Tapa        | 17,50 € |

| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7423020 | 20 mm       | 9,80 €  |
| 7423040 | 40 mm       | 11,80 € |
| 7423065 | 65 mm       | 12,90 € |
| 7423100 | 100 mm      | 18,20 € |
| 7423150 | 150 mm      | 22,40 € |
| 7423000 | Tapa        | 9,70 €  |

(\*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades



## ACERO INOXIDABLE 18/10 (304)

## ACERO INOXIDABLE 201

GN1/2 = 325 x 265 mm



| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7512020 | 20 mm       | 15,10 € |
| 7512040 | 40 mm       | 16,90 € |
| 7512065 | 65 mm       | 20,30 € |
| 7512100 | 100 mm      | 24,40 € |
| 7512150 | 150 mm      | 33,70 € |
| 7512200 | 200 mm      | 50,00 € |
| 7512000 | Tapa        | 14,30 € |

| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7412020 | 20 mm       | 7,90 €  |
| 7412040 | 40 mm       | 9,80 €  |
| 7412065 | 65 mm       | 10,30 € |
| 7412100 | 100 mm      | 13,20 € |
| 7412150 | 150 mm      | 19,90 € |
| 7412200 | 200 mm      | 38,70 € |
| 7412000 | Tapa        | 7,90 €  |

(\*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/3 = 325 x 176 mm



| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7513020 | 20 mm       | 11,20 € |
| 7513040 | 40 mm       | 15,40 € |
| 7513065 | 65 mm       | 16,70 € |
| 7513100 | 100 mm      | 20,70 € |
| 7513150 | 150 mm      | 26,90 € |
| 7513200 | 200 mm      | 35,40 € |
| 7513000 | Tapa        | 9,10 €  |

| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7413020 | 20 mm       | 6,20 €  |
| 7413040 | 40 mm       | 7,00 €  |
| 7413065 | 65 mm       | 8,10 €  |
| 7413100 | 100 mm      | 10,70 € |
| 7413150 | 150 mm      | 16,40 € |
| 7413200 | 200 mm      | 24,90 € |
| 7413000 | Tapa        | 5,30 €  |

(\*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/4 = 265 x 162 mm



| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7514065 | 65 mm       | 10,50 € |
| 7514100 | 100 mm      | 15,30 € |
| 7514150 | 150 mm      | 23,70 € |
| 7514200 | 200 mm      | 29,40 € |
| 7514000 | Tapa        | 7,90 €  |

| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7414020 | 20 mm       | 4,70 €  |
| 7414040 | 40 mm       | 5,60 €  |
| 7414065 | 65 mm       | 6,10 €  |
| 7414100 | 100 mm      | 7,40 €  |
| 7414150 | 150 mm      | 13,70 € |
| 7414200 | 200 mm      | 22,20 € |
| 7414000 | Tapa        | 4,70 €  |

(\*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/6 = 176 x 162 mm



| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7516065 | 65 mm       | 7,30 €  |
| 7516100 | 100 mm      | 11,70 € |
| 7516150 | 150 mm      | 18,40 € |
| 7516000 | Tapa        | 5,60 €  |

| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7416065 | 65 mm       | 4,60 €  |
| 7416100 | 100 mm      | 6,60 €  |
| 7416150 | 150 mm      | 10,70 € |
| 7416200 | 200 mm      | 20,90 € |
| 7416000 | Tapa        | 4,00 €  |

(\*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/9 = 176 x 108 mm



| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7519065 | 65 mm       | 7,60 €  |
| 7519100 | 100 mm      | 11,30 € |
| 7519000 | Tapa        | 4,20 €  |

| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7419065 | 65 mm       | 3,90 €  |
| 7419100 | 100 mm      | 6,40 €  |
| 7419150 | 150 mm      | 10,60 € |
| 7419000 | Tapa        | 3,80 €  |

(\*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

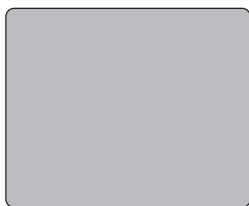
CUBETAS PERFORADAS



ACERO INOXIDABLE 18/10 (304)

ACERO INOXIDABLE 201

GN2/1 = 650 x 530 mm



| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7421021 | 20 mm       | 36,20 € |
| 7421041 | 40 mm       | 38,20 € |
| 7421066 | 65 mm       | 41,90 € |
| 7421101 | 100 mm      | 50,20 € |

(\*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/1 = 325 x 530 mm



| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7411021 | 20 mm       | 17,60 € |
| 7411041 | 40 mm       | 20,50 € |
| 7411066 | 65 mm       | 23,40 € |
| 7411101 | 100 mm      | 26,30 € |
| 7411151 | 150 mm      | 32,90 € |

(\*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/2 = 325 x 265 mm



| Código  | Profundidad | P.V.P.  |
|---------|-------------|---------|
| 7412021 | 20 mm       | 11,40 € |
| 7412041 | 40 mm       | 13,00 € |
| 7412066 | 65 mm       | 14,90 € |
| 7412101 | 100 mm      | 17,10 € |
| 7412151 | 150 mm      | 22,50 € |

(\*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

## CONDICIONES GENERALES DE VENTA EN ESPAÑA (EXCEPTO BALEARES)

### Pedidos

Los pedidos deben ser cursados por escrito vía fax (948625113) o por correo electrónico (e-mail: [info@irimar.com](mailto:info@irimar.com)), indicándose el código de producto, descripción, dirección completa de entrega, teléfono de contacto y horario.

### Recepción de la mercancía y reclamaciones

El cliente deberá verificar el estado en que el transportista le entrega la mercancía, para, en su caso, formalizar la reclamación correspondiente.

Los daños causados durante el embarque y el tránsito (daños visibles y no visibles) son responsabilidad del transportista.

**Muy importante:** La reclamación de roturas y/o desperfectos aparentes se debe hacer constar en el momento de la entrega de la mercancía en el albarán del transportista. No es válido con indicar "Pendiente de revisión" o "Pendiente de verificación", sino que hay que especificar "Mercancía golpeada". Para la reclamación de los daños ocultos se disponen de 24 horas a contar desde el momento de la recepción de la mercancía. La reclamación se deberá de realizar por escrito a [info@irimar.com](mailto:info@irimar.com), enviando fotos del embalaje y del producto golpeado. Es imprescindible conservar siempre el embalaje original (bolsa, caja, pallet..).

### Precios

Esta tarifa anula todas las anteriores.

**La validez de esta tarifa y las condiciones comerciales terminarán el 31 de agosto de 2023 (o en fechas anteriores caso de edición de una nueva).**

Podrá encontrar la tarifa en vigor actualizada en nuestra página web: [www.irimar.com](http://www.irimar.com)

### Condiciones y forma de pago

El pago será por transferencia anticipada, salvo que se conceda crédito al comprador.

IRIMARTEK, S.A. asegura todas sus operaciones con la compañía Crédito y Caución.

### Portes y plazos de entrega

Los envíos por importe neto superior a 650 € se expedirán a PORTES PAGADOS dentro de la Península Ibérica (a excepción de Portugal y Gibraltar). Si el importe neto es inferior a la cifra indicada, los portes se cargarán en factura.

Una vez cargada la mercancía, al estar el tránsito y la entrega del pedido en manos exclusivamente del transportista, IRIMARTEK, S.A. no se compromete a dar plazos de entrega exactos.

Los envíos a Portugal se expedirán a PORTES CARGADOS EN FACTURA, es decir, serán por

cuenta del cliente.

Para Islas Canarias, consultar condiciones.

### Devoluciones

Salvo autorización expresa de IRIMARTEK, S.A. no se aceptarán devoluciones de material. Si hubiera autorización, la mercancía se devolverá en el embalaje original y a porte pagado y contratado por el cliente. Del importe a devolver se descontará un 6% en concepto de gastos de recepción, test y embalajes. El porte de ida también se cargará en este caso. La devolución está supeditada a la correcta recepción del material. No se admitirán devoluciones una vez transcurridos 15 días desde la fecha de entrega en el almacén del cliente.

El importe resultante de la devolución se compensará con un futuro pedido.

### Garantía y repuestos

La garantía cubre durante UN AÑO el recambio de todas las piezas con defectos de fabricación, excluyendo todo desperfecto causado por un mal uso del aparato, por una defectuosa instalación o por deficiencias producidas en las redes de alimentación del mismo (agua, electricidad, gas, etc.).

Los gastos en portes, embalajes u otros originados por el recambio gratuito de las piezas defectuosas serán a cargo del cliente.

IRIMARTEK, S. A. podrá solicitar del cliente el envío a fábrica de las piezas sustituidas en garantía, al objeto de estudiar las posibles causas del prematuro deterioro de las mismas.

**Para la solicitud de repuestos se deberá indicar siempre el modelo y número de serie de fabricación del aparato.**

### Otras condiciones

Los Precios de Venta al Público (P.V.P.) de la presente tarifa son orientativos, y en ningún caso incluyen el I.V.A.

La venta se realizará con reserva de dominio hasta el pago total del importe correspondiente.

Las medidas consignadas en el presente catálogo se dan por este orden: ANCHO x FONDO x ALTO.

Las fotos y medidas no son contractuales.

**IRIMARTEK, S.A. se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, y sin previo aviso, las características técnicas y el diseño de los productos ofrecidos en presente tarifa.**

## REPRESENTANTES

### REFRIMAK HOSTELERÍA, S.L.

Pol. Ind. Leguizamón, C/ Gorbeia, 33  
48450 ETXABARRI (BIZKAIA)  
Tel: 944 262028 - Móvil: 629 354303  
Fax: 944 263064  
e-mail: refrimakhosteleria@gmail.com  
**País Vasco, Navarra, Cantabria,  
La Rioja, Burgos**

### IRIMARTEK, S.A.

Pol. Ind. Alkaiaga, C/ Ziobi, 5-7  
31789 LESAKA (NAVARRA)  
Tel: 948 625461; 948625204  
Fax: 948 625113  
e-mail: info@irimar.com  
**Sevilla, Huelva, Cádiz, Córdoba**

### FRIMACOVA HOSTELERÍA, S.L.

C/Fontaneros, 2 - Pol.Ind. Pinares  
28670 VILLAVICIOSA DE ODÓN  
MADRID  
Tel: 91 2799422 - Móvil: 676 229061  
Fax: 91 2799093  
e-mail: info@frimacova.com  
**Madrid, Toledo, Guadalajara,  
Ciudad Real**

### S.A.T. MADRID

#### COMERCIAL DEL MORAL

C/ Escandón, 8  
28021 MADRID  
Tel/Fax: 91 7955824  
e-mail: comercialdelmoraljj@gmail.com

### CRISTINA CARREIRA CASAS

C/ Camí de la Cornisa, 7  
08304 MATARÓ  
BARCELONA  
Tel/Fax: 93 7906763  
Móvil: 687 588134  
e-mail: criscarreira@hotmail.com  
**Cataluña, Aragón, Andorra**

### S.A.T. BARCELONA

LUIS CABEZAS VARELA  
C/ Murtra, 37 - Tienda  
08032 BARCELONA  
Tel/Fax: 93 4291500

### DG DISTRIBUCIONES 2016, S.L.U

C/ Puerto Rico 2  
06800 MÉRIDA  
BADAJOZ  
Móvil: 660215436 / 924 047337  
e-mail: info@dgdistribuciones.es  
**Extremadura**

### ARDEA ISLAND, S. L.

#### RUFINO MORO

Avda. Cardenal Cisneros, 34 - 7ºB  
34004 PALENCIA  
Fax: 979 712038  
Móvil: 657 886984  
e-mail: ardeaisland@hotmail.com  
**Valladolid, León, Zamora, Ávila,  
Salamanca, Palencia, Segovia,  
Soria, Asturias**

### JOSÉ MANUEL BALAY

Avda. Alcalde M. Platas Varela, 158 bajo  
15141 VILLARRODÍS - ARTEIXO  
A CORUÑA  
Móvil: 687 967073 / 648 222128  
e-mail: representaciones@jmbalay.com  
**Pontevedra, A Coruña, Ourense,  
Lugo**

### M<sup>a</sup> JOSÉ ROGRÍGUEZ LOSADA

C/ Ignacio Pérez García, 30 - Puerta 2  
38270 Valle de Guerra - La Laguna  
SANTA CRUZ DE TENERIFE  
Tel: 922 540545 - Móvil: 609 197779  
e-mail: mijlosada@msn.com  
**Santa Cruz de Tenerife**

### DIEXVA, S. A.

Pol. Ind. Nou de Octubre  
C/ José Domínguez, 18  
46930 QUART DE POBLET  
VALENCIA  
Tel: 963 423666  
Fax: 963 417712  
e-mail: comercial@diexva.com  
www.diexva.com  
**Valencia, Castellón, Alicante,  
Albacete, Murcia**

### IRIMARTEK, S.A.

Pol. Ind. Alkaiaga, C/ Ziobi, 5-7  
31789 LESAKA  
NAVARRA  
Tel: 948 625461; 948625204  
Fax: 948 625113  
e-mail: info@irimar.com

**Islas Baleares, Cuenca**

### MANUEL GARCÍA JIMÉNEZ

C/ Rubén Darío, 1 - Local 5  
18140 LA ZUBIA  
GRANADA  
Tel/Fax: 958 590701  
Móvil: 658 973213  
e-mail: ac.manuelgarcia@hotmail.com  
**Málaga, Granada, Jaén, Almería**



### IRIMARTEK, S. A.

Polígono Industrial Alkaiaga - C/ Ziobi, 5-7  
31789 LESAKA (NAVARRA)  
Tel: + 34 948 625461 / 948 625204  
Fax: + 34 948 625113  
e-mail: info@irimar.com  
[www.irimar.com](http://www.irimar.com)