

# HOSTELERÍA

CATÁLOGO GENERAL  
2016-2017

Panadería • Pizzería • Carnicería • Heladería

Restaurante • Cafetería • Pastelería •

## MAQUINARIA DE HOSTELERÍA



**masamar**  
maquinaria - hostelería



Amasadora/Batidora/Mezcladora .....	59,60,61
Amasadoras con cabezal abatible y cuba extraíble .....	58
Amasadoras de Carne.....	24
Amasadoras para pizzerías CE.....	58,59
Armario calienta platos .....	15
Armarios de servicio TN-BT. Refrigeración-Congelación....	11,12
Armarios expositores de congelación BT.....	10
Armarios expositores de refrigeración TN.....	7
Armarios expositores de vinos.....	8,9
Armarios expositores refrigerados 4 caras cristal.....	8
Asador de carne. Shawarma a gas Gran producción .....	44
Aserradoras de huesos y congelados.....	21
Balanzas comerciales.....	69,70
Balanzas etiquetadoras.....	71
Balanzas sólo peso .....	71
Baño María Línea 600 - Cuece pasta .....	41
Baños María.....	66
Barbacoas a gas Línea 600.....	38
Básculas .....	72
Batidora profesional .....	26
Batidoras de helados.....	27
Cajón monedero .....	69
Calentador de agua.....	15
Calentador de pantalla.....	17
Calentador por Lámpara de infrarojos .....	17
Calentadores de tapas .....	15
Chocolateras.....	63
Cocina de inducción.....	51
Cocinas a gas Línea 600.....	38
Cocinas a gas 4 fuegos + horno Línea 700 .....	43
Cocinas a gas modulares Serie QL .....	35
Cocinas eléctricas Línea 600 .....	41
Congeladores tapa abatible.....	4
Congeladores verticales .....	6
Congeladores tapa de cristal.....	5
Conjunto con mesa de soporte .....	37
Cortadora de carne en lonchas, tiras y dados.....	24
Cortadoras de fiambre.Tracción por correa.....	16,17
Cortadoras de fiambre.Tracción por engranaje .....	17
Cortadoras de hortalizas .....	19
Cortadoras de pan.....	66
Cortadoras de patatas .....	18
Cuchillo eléctrico.....	44
Dosificador de jabón líquido en acero inox.....	74
Embutidoras .....	23
Enfriador de líquidos .....	30
Enfriadores de tapas .....	13
Envasadoras al vacío .....	20
Envasadoras-envolvedoras de film .....	20
Escarchadores de vasos .....	6
Esterilizador de cuchillos.....	65
Expositores verticales de refrigeración.....	7
Exprimidores .....	31
Exprimidores de zumos automáticos .....	30
Extendedoras de pizza.....	54
Fermentadora .....	53
Freidora a gas de sobremesa.....	49
Freidoras a gas de mueble.....	48
Freidoras a gas Línea 600 .....	39
Freidoras eléctricas de mueble.....	47
Freidoras eléctricas de sobremesa.....	46
Freidoras eléctricas de sobremesa modelo máxima.....	47
Freidoras eléctricas Gran producción.....	46
Freidoras eléctricas Línea 600 .....	40
Fry top a gas Línea 600.....	39
Fry top eléctricos Línea 600.....	40
Glas-Top. Puertas de cristal correderas.....	5
Granizadoras.....	28
Grilles eléctricos .....	34
Harinador.....	74

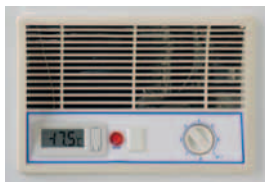


Hornillo de pavimento. Paellero. Línea 700 .....	43
Hornillos a gas .....	36
Horno de pizza de túnel.....	33
Horno multifunción.....	52
Hornos a convección .....	52
Hornos a convección gastronom-pastelería .....	53
Hornos de pizza a gas .....	54
Hornos de pizza eléctricos 300 mm.....	56
Hornos de pizza eléctricos serie 330 mm .....	55
Hornos de pizza eléctricos serie 400-500 mm .....	55
Hornos de pizza serie 250/300/350 mm .....	56
Hornos microondas profesional .....	45
Lavamanos industrial .....	65
Lavavajillas .....	64
Lavavajillas de cúpula .....	65
Lavavasos manual.....	74
Licadoras industriales.....	31
Línea de cocción 600 .....	37
Maáquinas de gaufres.....	67
Maquina de helado soft y yogurth.....	29
Máquinas de algodón dulce.....	68
Máquinas de palomitas.....	68
Máquinas de perritos.....	67
Mesa de trabajo total inox centrales con estantes.....	57
Mesa refrigerada para pizza .....	13
Mesa soporte .....	53, 57
Mesa soporte con puertas.....	42
Modelos con bomba rotativa .....	29
Modelos de sobremesa.....	14
Modelos eléctricos .....	44
Molinillo de café .....	62
Peladoras de patatas Acero Inoxidable.....	23
Picadoras de carne.....	22
Picadoras de hielo.....	25
Picadora - Trituradora Cutter .....	19
Planchas de asar a gas .....	50
Planchas de crepes.....	67
Planchas eléctricas .....	51
Planchas serie cromoduro .....	51
Plataformas con visor incorporado.....	72
Ralladores de queso CE.....	59
Registradoras .....	73
Salamandras.....	45
Secador de manos en acero inox.....	74
Set accesorios .....	57
Soldadoras de bolsas .....	18
Termos de leche eléctricos.....	62
Tostadores de pan.....	32,33
Tostadores de pan a gas.....	32
Tripode soporte espada.....	44
Trituradoras.....	26
Unidad neutra. Línea 600 - Mantenedor de fritos .....	42
Vitrina de pastelería inoxidable.....	14
Vitrina ingredientes para pizza y sandwich (cubas 1/4) .....	13
Vitrinas expositoras calientes.....	17



Acabado exterior en chapa galvanizada plastificada en blanco e interior en aluminio gofrado.  
 Aislamiento en poliuretano inyectado o pentano.  
 Sistema frigorífico con condensación estática o ventilada (mod. 550 TNV y 700 TNV).  
 Cuadro de mandos con termostato e indicadores de encendido, alarma y congelación rápida.  
 Termómetro exterior en los modelos 550 TNV y 700 TNV.  
 Luz interior.

## Serie TNV



Termómetro Digital y Termostato regulable



## Serie COH



Cuadro de mandos



Cesto

## Tapa Abatible

Modelo	P.V.P.
325-COH.....	490 €
375-COH.....	538 €
550-TNV Ventilado .....	841 €
700-TNV Ventilado .....	1070 €

MODELO	325-COH	375-COH	550-TNV	700-TNV
Medidas (mm)*	1300x670x840	1521x660x850	1795x654x880	1995x654x880
Temperatura °C	-18° a -25°			
Litros Brutos/Neto	325/300	375/350	545/505	690/640
Voltaje-Frecuencia v/Hz.	230 v - 50 Hz			
Potencia nom. W	222	234	234	530
Cap. Cong. Kg./24 h.	18	20	32	37
Condensación	Estática	Estática	Ventilada	Ventilada
Tipo de Gas	R134a	R134a	R134a	R134a
Peso Bruto/Neto	50/46	55/50	79/69	106/95
Termómetro exterior	No	No	Si	Si
Nº Cestas	2	2	2	2

\*Ancho x Fondo x Alto

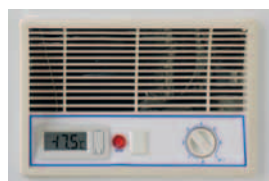
## CONGELADORES TAPA DE CRISTAL



**Modelo** **P.V.P.**  
**210-C ventilado**..... 510 €  
**320-C ventilado**..... 629 €  
**430-C ventilado**..... 730 €

Exterior blanco en chapa de acero anticorrosivo y revestimiento vinílico, interior en aluminio gofrado. Evaporador y condensador en cobre, condensación ventilada. Puertas correderas. Bordes calentados para evitar condensación. Termostato regulable y termómetro digital.

**Modelo** **P.V.P.**  
**550-C ventilado** ..... 929 €  
**700-C ventilado**.....1.135 €



Termómetro Digital y Termostato regulable

MODELO	210-C	320-C	430-C	550-C	700-C
Medidas (mm)*	780x680x832	1195x654x880	1395x654x880	1795x654x880	1995x654x880
Temperatura °C	-18° a -25°				
Litros Brutos/Neto	210/200	320/300	430/405	525/500	648/618
Voltaje-Frecuencia V/Hz.	230 v - 50 Hz				
Potencia nom. W	140	222	248	283	444
Cap. Cong. Kg./24 h.	12	17	23	28	32
Condensación	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Tipo de Gas	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Peso Bruto/Neto	49-42	58-49	63-53	76-65	102-91
Termómetro exterior	Digital	Digital	Digital	Mecánico	Mecánico
Nº Cestas	1	1	1	2	2

\*Ancho x Fondo x Alto

## GLAS-TOP. PUERTAS DE CRISTAL CORREDERAS



GTN2500



Cesta

Cesta pequeña

Cubeta

**Modelo** **P.V.P.**  
**GTN-1500**.....1.465 €  
**GTN-2000**.....1.595 €  
**GTN-2500**.....1.965 €  
**Accesorios:**  
**KIT CESTAS 1500-2000** .... 31 €  
**CESTAS** ..... 22 €  
**CESTA PEQUEÑA**..... 16 €  
**CUBETAS** ..... 17 €

Interior y exterior blanco en chapa de acero con tratamiento anticorrosivo y revestimiento vinílico. Equipado con dos motores independientes. Tuberías de cobre. Aro calentador de los bordes para evitar bloqueo de tapas. Termostato y termómetro (el mod. GTN-2500 con 2 unidades). Protección anticarros. Descongelación manual. Evaporador estático. Compresor y condensador ventilados. Patas regulables. Modelos con dos o cuatro cristales térmicos. Compatibles con cubetas gastronorm GN 1/2. Kit opcional para cestas o cubetas.

MODELO	GTN-1500	GTN-2000	GTN-2500
Medidas (mm)*	1550x960x780	2050x960x780	2500x960x780
Temperatura °C	-23° a -28°		
Litros Brutos	598	859	1025
Potencia nom. W	530	566	566
Tipo Gas	R134a	R134a	R134a
Nº Cestas (opción)	4/8	6/12	8/16

\*Ancho x Fondo x Alto



# CONGELADORES VERTICALES

MODELO	CV-130L	CV-270L	CV-1800L
Medidas (mm)*	545x583x850	596x595x1744	700x690x1820
Potencia w/230v	125	150	590
Litros	130	270	362
Cajones	4	7	14
Medidas Cajón	(3) 400x370x130 (1) 400x250x230	430x360x165	260x440x180
Temperatura	-15° a -25°		

\*Ancho x Fondo x Alto

De gran utilidad en espacios reducidos. Están contruidos en chapa zincada con revestimiento plástico blanco. Aislamiento en pentano. Interior en chapa plástica. Puertas curvadas de diseño moderno. Van provistos de cajones. Termostato, piloto de encendido, alarma y congelación rápida.



Modelo P.V.P.  
CV-130L.....409 €



Modelo P.V.P.  
CV-270L.....575 €



Modelo P.V.P.  
CV-1800L.....1.200 €

# ESCARCHADORES DE VASOS



Modelo P.V.P.  
EB-140 (Blanco).....396 €



Modelo P.V.P.  
EI-140 (Acero Inox.).....687 €  
EIC-140Inox (Puerta cristal).....795 €



MODELO	EB-140	EI-140	EIC-140
Medidas (mm)*	550x570x850	600x520x900	600x520x900
Potencia w/230v	125	125	125
Litros	130	130	130
Temperatura °C	0° a -18°	0° a -18°	0° a -18°
Estantes / Cajones	3/1	4	4
Cuerpo	Blanco	Acero Inox.	Acero inox. con puerta de cristal
Condensación	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación	Estática	Ventilada	Ventilada

\*Ancho x Fondo x Alto

Construidos en chapa zincada color blanco o en acero inox. Aislamiento inyectado en poliuretano. El modelo EIC-140 con puerta de doble acristalamiento. Termostato digital y luz LED en modelos EI-140 y EIC-140.

# ARMARIOS EXPOSITORES DE REFRIGERACIÓN TN



**Modelo** **P.V.P.**  
**AE400** ..... 699 €  
**AE500** ..... 825 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**AE1002V** ..... 1.540 €

- Interior y exterior en chapa plastificada.
- Puertas con marco de aluminio (blanco en modelo AE400). Cristales atemperados
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre 100 % de CFC.
- Diseño sin costuras interiores. Estantes de rejilla metálica regulable en altura.
- Iluminación interior en ambos modelos, y display luminoso superior con posibilidad de personalización.
- Construidos con sistema de ventilación por turbo circulación del aire.
- Un ventilador en Mod. AE400/AE500 y tres ventiladores en el Mod. AE1002V
- Termostato y termómetro digital. Provisto con ruedas.
- Con orificio de drenaje y bandeja recogedora de agua para autodesescarche.

MODELO	AE400	AE500	AE1002V
<b>Medidas (mm)*</b>	1980x580x600	2000x610x660	2025x1130x725
<b>Potencia (W)</b>	290	310	750
<b>Tensión (V/Hz)</b>	230/50	230/50	230/50
<b>Volumen (L) Neto</b>	360	450	1000
<b>Nº Puertas/Nº Estantes</b>	1/5	1/5	2/10
<b>Regimen TRA/°C</b>	0/+10	0/+10	0/+10
<b>Compresor</b>	AF	AF	AF
<b>Refrigerante</b>	R134a	R134a	R134a
<b>Peso (Kg)</b>	80	95	199

\*Alto x Ancho x Fondo

# EXPOSITORES VERTICALES DE REFRIGERACIÓN



**Modelo** **P.V.P.**  
**EV50** ..... 498 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**EV250** ..... 655 €

- Interior y exterior en chapa de acero plastificada.
- Control electrónico y display de temperatura digital.
- Iluminación interior.
- Estantes ajustables en altura.
- Bandeja evaporativa.
- Cerradura integrada para las puertas.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's.
- Autodesescarche del evaporador.

MODELO	EV50	EV250
<b>Medidas (mm)*</b>	900x600x550	900x900x550
<b>Potencia (W)</b>	180	250
<b>Tensión (V/Hz)</b>	230/50	230/50
<b>Volumen (L) Neto</b>	140	220
<b>Nº Puertas/Nº Estantes</b>	1/2	2/4
<b>Regimen TRA/°C</b>	0/+10	0/+10
<b>Refrigerante</b>	R134a	R134a
<b>Peso (Kg.)</b>	58	110

\*Alto x Ancho x Fondo



# ARMARIOS EXPOSITORES REFRIGERADOS 4 CARAS CRISTAL



- Refrigeración ventilada.
- Control electrónico y display de temperatura digital.
- Iluminación LED, sólo en el modelo 4 Plata.
- Descarche automático del evaporador.
- Cuatro lados en cristal.
- Volumen 330 litros.
- Régimen TRA: 2°C/+8°C.
- Medidas: 1850 alto x 594 ancho x 594 fondo (mm).
- Estantes regulables en altura.
- Potencia: 540w/230v.
- Refrigerante: R134a
- N.º de parrillas: 4.
- Peso bruto: 135 Kgs.

Modelo P.V.P.  
**AEC-4 Oro** ..... 1.497 €



Modelo P.V.P.  
**AEC-4 Plata** ..... 1.695 €

# ARMARIOS EXPOSITORES DE VINOS



Modelo P.V.P.  
**ARV110** ..... 425 €

Características:  
 Medidas (mm): Alto 850 x Ancho 505 x Fondo 510 mm.  
 Volumen: 110 litros.  
 Capacidad: 33 botellas (15 bot/sup. y 18 bot/inf.)  
**Doble temperatura:**  
 - Temperatura zona superior: +12° C a + 22° C.  
 - Temperatura zona inferior: +8° C a + 12° C.  
 (con temperatura ambiente de 25 ° C.)  
 3 Estantes / 1 cajón en rejilla.  
 Potencia del compresor: 110w-220 v/50 Hz.  
 Tipo Gas: R134a.



Modelo P.V.P.  
**ARV320** ..... 725 €

Características:  
 Medidas (mm): Alto 1.400 x Ancho 545 x Fondo 570 mm.  
 Volumen Bruto/Neto: 285/250 litros.  
 Capacidad: 73 botellas (40 bot/sup. y 33 bot/inf.)  
**Doble temperatura:**  
 - Temperatura zona superior: +12° C a + 22° C.  
 - Temperatura zona inferior: +8° C a + 12° C.  
 (con temperatura ambiente de 25 ° C.)  
 6 Estantes de madera / 1 cajón en rejilla de madera.  
 Potencia del compresor: 184w-220 v/50 Hz  
 Tipo Gas: R134a.





Modelo P.V.P.  
AV145/2T..... 725 €



Modelo P.V.P.  
AV275/2T..... 1,075 €



Modelo P.V.P.  
AV428/2T..... 1.395 €



Estantes de Madera

Armarios expositores de vinos con doble zona de temperatura y estantes de madera, luz interior LED blanca, doble cristal atemperado con marco y tirador en acero Inox. Control digital con luz LED azul de la temperatura en cada zona. Sistema No-frost y ventiladores interiores.

**Modelos que pueden ir sobre pared o empotrados.**

MODELO	AV145/2T	AV275/2T	AV428/2T
Medidas (mm)*	865x595x570	1445x595x570	1805x595x680
Capacidad (Lt)	145	275	428
Capacidad botellas	46 Ud.	84 Ud.	155 Ud.
Doble Zona Temperatura	5 ~ 18 °C 5 ~ 18 °C	5 ~ 18 °C 5 ~ 18 °C	5 ~ 18 °C 5 ~ 18 °C
Potencia Compresor	180	250	310
Tipo de Gas	R134a	R134a	R134a
Estantes de Madera	6	12	15

\*Ancho x Fondo x Alto



Modelo P.V.P.  
ECS400 Estático .....1.230 €



Modelo P.V.P.  
ECS500 Estático .....1.550 €



Modelo P.V.P.  
ECV500 Ventilado .....1.750 €

- Aislamiento en poliuretano inyectado sin CFC.
- Mueble en chapa de acero tratada con antioxidante.
- Rejillas regulables en altura, excepto modelo ECS400.
- Puertas de cristal doble aislante y marcos en aluminio.
- Gran fondo para mayor capacidad.
- Iluminación interior LED.
- Gran visibilidad de los productos.
- Termostato y Termómetro digital o mecánico en modelo ECS400.



Modelo P.V.P.  
ECV1000 Ventilado ....2.650 €



MODELO	ECS400	ECS500	ECV500	ECV1000
Medidas (mm)*	1980x600x600	1990x680x720	1990x680x720	1990x1370x720
Potencia (W)	1.000	1.000	1.000	1.000
Volumen (Lt)	361	412	412	920
Nº Puertas/Nº Estantes	1/7	1/5	1/5	2/10
Condensación	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación	Estática	Estática	Ventilada	Ventilada
Régimen TRA(Cº)	-18º/-22ºC	-18º/-24ºC	-18º/-24ºC	-18º/-24ºC
Refrigerante	R404a	R404a	R404a	R404a

\*Alto x Ancho x Fondo



**Modelo** P.V.P.  
AR-400 ..... 790 €



**Modelo** P.V.P.  
AC-400 ..... 895 €



**Modelo** P.V.P.  
AR-400 INOX ..... 880 €



**Modelo** P.V.P.  
AC-400 INOX ..... 995 €

- Construidos exteriormente en chapa zincada con revestimiento de plástico blanco o en acero inoxidable AISI 304, interior en ABS blanco.
- Control mecánico y display de temperatura digital.
- Puerta con cerradura.
- Autodescarche del evaporador.

MODELO	AR-400	AC-400	AR-400 INOX	AC-400 INOX
<b>Medidas (mm)*</b>	600x600x1855	600x600x1855	600x600x1855	600x600x1855
<b>Volumen Cámara (L)</b>	361	361	361	361
<b>Tensión/Frecuencia (V/Hz)</b>	230/50	230/50	230/50	230/50
<b>Nº Puertas/Nº Estantes</b>	1/4	1/7	1/4	1/7
<b>Condensación</b>	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
<b>Evaporación</b>	Ventilada	Estática	Ventilada	Estática
<b>Rº Temperatura</b>	+2/+8	-10/-25	+2/+8	-10/-25
<b>Refrigerante</b>	R134a	R134a	R134a	R134a

\*Ancho x Fondo x Alto



**Modelo** **P.V.P.**  
**AN502TN** ..... 1.550 €  
**AN502BT** ..... 1.875 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**AN1004TN** ..... 2.159 €  
**AN1004BT** ..... 2.590 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**AN-501TN/C** ..... 1.685 €  
**AN-501BT/C** ..... 2.378 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**AN-1002TN/C** ..... 2.437 €  
**AN-1002BT/C** ..... 3.397 €

MODELO	AN-502TN AN-501TN/C	AN-1004TN AN-1002TN-C	AN-502BT AN-501BT/C	AN-1004BT AN-1002BT/C
Medidas (mm)*	680x700x1980	1370x700x1980	680x700x1980	1370x700x1980
Volumen Cámara (L)	500	1.000	500	1.000
Tensión/Frecuencia (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50
Nº Puertas/Nº Parrilla	2/3 1/3	4/6 2/6	2/3 1/3	4/6 2/6
Compresor (HP)	1/2	1	3/4	1
Condensación	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Régimen TRA	0/+10°	0/+10°	-15°/-22°	-15°/-22°
Desescarche	Automático	Automático	Automático	Automático
Control	Digital	Digital	Digital	Digital
Refrigerante	R134a	R134a	R404a	R404a

- Construidos exterior e interiormente en acero inoxidable AISI-304. Los modelos "C" con puerta de cristal y luz LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Control electrónico y display de temperatura digital.
- Autodescarche del evaporador.
- Puertas con tiradores integrados y bisagras pivotantes.

## VITRINA INGREDIENTES PARA PIZZA Y SANDWICH CUBA 1/3



**Bandejas no incluidas**

<b>Modelo</b>	<b>P.V.P.</b>
VIP1200.....	635 €
VIP1500.....	690 €

<b>Modelo</b>	<b>P.V.P.</b>
VIP1800.....	760 €
VIP2000.....	825 €

Vitrinas construidas en acero inoxidable AISI 304 y protección de cristal con capacidad para cubetas opcionales no incluidas G/N 1/3 y 1/2 (ó 1/4) x 150 mm de alto.

Aislamiento de poliuretano inyectado de alta presión libre de CFC's, grupo frigorífico incorporado con sistema de frío en las 3 paredes interiores y termostato digital.

Régimen temperatura: 0°C / x 10°C.

Potencia: 300 w / 230 - 50 Hz.

Precio de las cubetas, ver página 59.

MODELO	Medidas (mm)*	Capacidad
VIP1200	1200x385x425	4 ó 5 cubetas 3 x 1/3 + 1 x 1/2 (ó 2 x 1/4) GN Alto 150 mm
VIP1500	1500x385x425	6 ó 7 cubetas 5 x 1/3 + 1 x 1/2 (ó 2 x 1/4) GN Alto 150 mm
VIP1800	1800x385x425	8 cubetas 8 x 1/3 GN Alto 150 mm
VIP2000	2000x385x425	9 cubetas 9 x 1/3 GN Alto 150 mm

\*Ancho x Fondo x Alto

## MESA REFRIGERADA PARA PIZZA

Construida en acero inox. AISI-304 con encimera de marmol incluida. Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg./m<sup>3</sup>. Sistema de condensación ventilada. Termostato digital. Temperatura 0-10°C.

Capacidad para cubetas opcionales 5 GN 1/6 de 150 mm. de altura.

Capacidad: 200 litros

Potencia: 250 w/230 v.

Medidas: Ancho 900 x Fondo 700 x Alto 850 (1090) mm.

Peso: 116 kg.



<b>Modelo</b>	<b>P.V.P.</b>
MP 900 .....	1.025 €

Vitrinas monocolor inox. negro con cristal curvo y con motor incorporado.

Termostato digital integrado mandos de maniobra. Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m<sup>3</sup>.

Iluminación LED en perfil superior.

Puertas correderas de cierre.

Bandejas gastronorm en acero inoxidable y cuba desagüe.

Refrigerante: R134a

MODELO	Medidas (mm)*	Bandejas
VC4	1085x395x225	4 (1/3 x 35)
VC6	1437x395x225	6 (1/3 x 35)
VC8	1789x395x225	8 (1/3 x 35)

\*Ancho x Fondo x Alto

## ENFRIADORES DE TAPAS



<b>Modelo</b>	<b>P.V.P.</b>
VC4 Cristal Curvo .....	820 €
VC6 Cristal Curvo .....	849 €
VC8 Cristal Curvo .....	980 €



## VITRINA DE PASTERERÍA INOXIDABLE



Vitrinas de pastelería con tres estantes e iluminación en la parte superior.

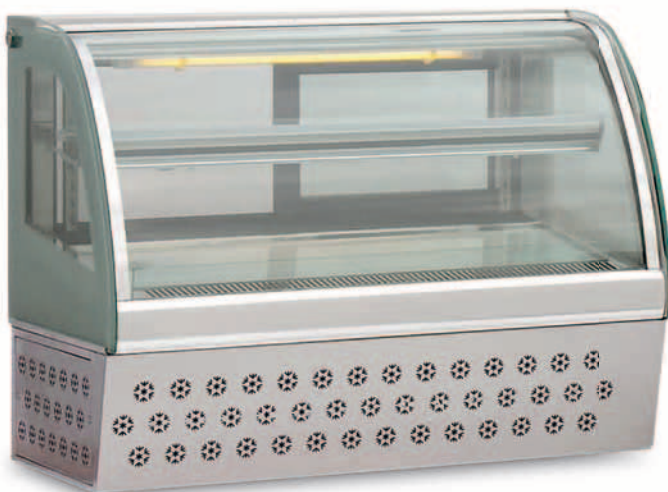
Encimera y laterales en mármol negro, frontal en chapa de acero lacado en rojo, cristal frontal y laterales dobles. Display de temperatura interno y termostato electrónico. Puertas correderas traseras, desescarche automático. Provista de batea para agua y resistencia de calentamiento.

**Modelo**                      **P.V.P.**  
**VPM-1200**..... 2.750 €  
**VPM-1500**..... 2.820 €

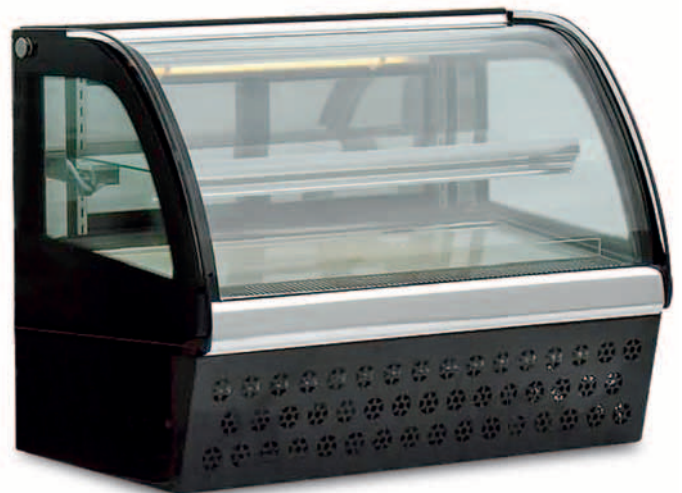
MODELO	VPM1200	VPM1500
Medidas (mm)*	1200x815x1400	1500x815x1400
Volumen (lt)	470	610
Temperatura	+2/+10	+2/+10
Potencia (w)	1060	1340
Tensión/Frecuencia (V/Hz)	230/50	230/50
Refrigerante	R134a	R134a

\*Ancho x Fondo x Alto

## MODELOS DE SOBREMESA



**Modelo**                      **P.V.P.**  
**VIT2C-Inox** .....1.052 €



**Modelo**                      **P.V.P.**  
**VIT2C** .....1.052 €

Vitrina refrigerada, en acero inoxidable, con estante inter-medio regulable en altura e iluminación interior. Encimera en marmol negro. Propia para pastelería, productos lácteos, bebidas y enfriador de tapas.

Medidas: 905 ancho x 480 fondo x 680 alto.

Régimen TRA. 32°C: +2°/+10°C.

Potencia: 460 w.

Tensión/Frecuencia (V/Hz): 230/50

## CALENTADORES DE TAPAS



Provistas de bandejas al baño maría para mantener caliente alimentos cocinados, guisos, frituras, etc.  
Mueble en metal plata con cristal curvo.

### Cristal curvo

**Modelo** P.V.P.

**CC4** .....475 €

**CC6** .....530 €



### Cristal plano

**Modelo** P.V.P.

**CP4-Inox** .....385 €

**CC6-Inox** .....470 €

MODELO	Medidas (mm)*	Bandejas
<b>CC4</b>	840x380x270	4 GN (1/3 x 40)
<b>CC6</b>	1190x380x270	6 GN (1/3 x 40)

\*Ancho x Fondo x Alto

MODELO	Medidas (mm)*	Bandejas
<b>CP4-Inox</b>	880x360x165 (330)	4 GN (1/3 x 40)
<b>CP6-Inox</b>	1215x365x165 (330)	6 GN (1/3 x 40)

\*Ancho x Fondo x Alto

## ARMARIO CALIENTA PLATOS



**Modelo** P.V.P.

**CP-60** .....385 €

Construido completamente en acero inox.  
Termostato de trabajo de 0° - 85°C y termostato de seguridad.  
Provisto de 1 estante regulable en altura.  
Capacidad: 55 - 60 platos, Ø 320 mm.  
Medidas: Ancho 450 x Fondo 480 x Alto 855 mm.  
Potencia: 750 w, 230 v / 50 Hz.

## CALENTADOR DE AGUA



**Modelo** P.V.P.

**CA-30** .....260 €

### Características:

Mueble en acero inoxidable.  
Termostato regulable 30°C a 110°C  
Capacidad: 30 Litros.  
Potencia: 2,5 Kw.  
Medidas: Ø 330 mm. x h 495 mm.



CF



CFE



CFE-350MC

<b>Modelo</b>	<b>P.V.P.</b>
CF-220 Monof. 230v.....	445 €
CF-250 Monof. 230v Carro Grande.....	525 €
CF-275 Monof. 230v (300w).....	605 €
CF-300 Monof. 230v.....	702 €
CF-350 Monof. 230v.....	1.095 €

Cuerpo en aluminio fundido inyectado y anodizado anticorrosión. Transmisión por correa con afilador desmontable en aluminio anodizado. Carro grande en función del modelo, que se desliza por rodillo.

## CE

<b>Modelo</b>	<b>P.V.P.</b>
CFE-220MC Monof. 230v.....	539 €
CFE-250MC Monof. 230v Carro Grande.....	599 €
CFE-275MC Monof. 230v (300w).....	703 €
CFE-300MC Monof. 230v.....	769 €
CFE-350MC Monof. 230v.....	1.250 €

Cuerpo en aluminio fundido inyectado y anodizado anticorrosión. Transmisión por correa. Conjunto afilador fijo en aluminio anodizado. Micro de seguridad en el cubre cuchilla. Rele térmico de paro con rearme en el interruptor. Deslizamiento del carro por rodillo.

MODELO	CF-220/CFE-220	CF-250/CFE-250	CF-275/CFE-275	CF-300/CFE-300	CF-350	CFE-350-MC
<b>Medidas (mm)*</b>	470x380x340	580x470x370	580x470x380	600x480x420	720x610x514	767x630x546
<b>Carro (mm)</b>	220x220	230x250	230x250	260x270	290x290	300x350
<b>Espesor corte</b>	0-10 mm	0-15 mm	0-15 mm	0-15 mm	0-15 mm	0-15 mm
<b>Diámetro cuchilla</b>	220	250	275	300	350	350
<b>Potencia</b>	0,35 HP - 260 w	0,40 HP - 300 w	0,40 HP - 300 w	0,40 HP - 300 w	0,50 HP - 370 w	0,55 HP - 400 w

\*Ancho x Fondo x Alto



## CE



<b>Modelo</b>	<b>P.V.P.</b>
AVP-220 Monof. 230v con afilador desmontado.....	373 €
AFP-220 Monof. 230v con afilador montado.....	394 €
AFP-250 Monof. 230v con afilador montado.....	424 €

Cuerpo en aluminio fundido anodizado. Transmisión por correa con afilador desmontable en aluminio anodizado.

MODELO	AVP-220/AFP-220	AFP-250
<b>Medidas (mm)*</b>	470x380x340	496x380x340
<b>Carro (mm)</b>	220x220	230x220
<b>Espesor corte</b>	0-10 mm	0-10 mm
<b>Diámetro cuchilla</b>	220	250
<b>Potencia</b>	0,35 HP - 260 w	0,37 HP - 275 w

\*Ancho x Fondo x Alto



## CORTADORAS DE FIAMBRE TRACCIÓN POR CORREA



CE

Modelo	P.V.P.
CL-220 .....	320€
CL-250 .....	358€
CL-275 .....	485€
CL-300 .....	510€
CA-220 .....	339€
CA-250 .....	409€
CA-275 .....	548€
CA-300 .....	588€

Construidas en aluminio fundido anodizado y anticorrosión, o la base en aluminio lacado. Graduador del grosor de lonchas.

Cuchilla en acero inox. Fácil limpieza. Relé térmico de paro con rearme en el interruptor.

MODELO	CL-220/CA-220	CL-250/CA-250	CL-275/CA-275	CL-300/CA-300
Medidas (mm)*	498x435x380	537x460x400	595x520x480	600x520x500
Espesor corte	0,2 - 15 mm	0,2 - 15 mm	0,2 - 15 mm	0,2 - 15 mm
Diámetro cuchilla	220	250	275	300
Potencia	140 w	150 w	250 w	250 w

\*Ancho x Fondo x Alto

## CORTADORAS DE FIAMBRE TRACCIÓN POR ENGRANAJE



CE

Modelo	P.V.P.
ENG-300 Monof. 230v .....	1.959€
ENG-350 Monof. 230v .....	2.192€

Cuerpo robusto en aluminio fundido inyectado y anodizado anticorrosión.

Conjunto afilador con micro de seguridad y relé de rearme.

MODELO	ENG-300	ENG-350
Medidas (mm)*	720x490x415	800x585x490
Carro (mm)	300x300	310x320
Espesor corte	0-15 mm	0-15 mm
Diámetro cuchilla	300	350
Potencia	0,40 HP - 300 w	0,50 HP - 370 w

\*Ancho x Fondo x Alto

## VITRINAS EXPOSITORAS CALIENTES



Modelo	P.V.P.
VEC1 .....	285 €
VEC2 .....	338 €

Vitrinas expositoras en acero inox. ideales para presentar y mantener caliente croissant, bollería, etc. Temperatura interior hasta máx. 50°C. Provista de batea para agua para humidificar el aire y resistencia de calentamiento.

MODELO	Medidas (mm)*	Potencia (kw)	Voltaje/Hz
VEC1	500x350x250	0,3	230/50
VEC2	500x350x420	0,3	230/50

\*Ancho x Fondo x Alto

## CALENTADOR DE PANTALLA



Construido en acero inoxidable. Resistencia blindada. Provisto de bandeja de gran capacidad en acero inox. Características:  
Medidas: Ancho 330 x Fondo 565 x Alto 500 mm.  
Medidas bandeja: Ancho 330 x Fondo 535 x Alto 600 mm.  
Potencia: 1000 w / 230 v.

Mantiene caliente alimentos que requieran temperatura constante.

Modelo	P.V.P.
CP .....	209 €

## CALENTADOR POR LAMPARA DE INFRARROJOS



Calentador por lampara de Infrarrojos  
Características:  
Medidas: Largo 556 x Fondo 350 x Alto regulable de 600 - 755 mm.  
Potencia: 550 w / 230 v.  
Incluye 1 cubeta I/I GN, 65 mm. de profundidad, en acero inox.

Modelo	P.V.P.
C2IR .....	185 €

## CORTADORAS DE PATATAS



**Modelo**  
**CPM** ..... 995 €  
**Juego cuchillas (2 und.)** ..... 12 €

Cortadora con soporte para colgar en pared o también dispuesto en sartenes o contenedores de aceite para cortar patatas en rodajas chips. Plato con 2 cuchillas.  
 Medidas: Ancho 230 x Fondo 760 x Alto 500 mm



**Modelo**  
**CPA** ..... 2.185 €  
**Juego cuchillas (3 und.)** ..... 18 €

Cortadora automática con disco de 3 cuchillas, carcasa de acero inox. y bandeja de entrada de patatas.  
 Preparada con soporte para colgar en pared.  
 Medidas: Ancho 470 x Fondo 1200 x Alto 400 mm  
 Potencia: 220v / 0,5 HP



**Modelo**  
**CPBA** ..... 155 €  
**Kit7 (Rejilla y Presor 7mm)**.... 38 €  
**Kit9 (Rejilla y Presor 9 mm)**... 38 €  
**Kit14 (Rejilla y Presor 14 mm)**.... 38 €



**Modelo**  
**KitFruta (Rejilla y Presor frutas)**... 47 €

Cortadora de patatas manual con rejilla de 9 mm en dotación y diseñada para colgar en pared o fijarla en una mesa, de fácil manejo.  
 Puede cortar además de patatas, cebollas, pimientos, zanahorias y tomates para ensaladas. Permite cortar fruta en cuñas o gajos con el kit de frutas.  
 Medidas:  
 Ancho 170 x Fondo 340 x Alto 440 mm  
 Medidas rejilla: 115 x 115 mm.

## SOLDADORAS DE BOLSAS



Máquina de sobremesa de funcionamiento mediante presión, construidas en aluminio esmaltado en martelé.  
 Tiempo de sellado de 0,2 a 1,5 segundos.  
 Máximo espesor a soldar: 0,3 mm

**Modelo**  
**S200PR** ..... 95 €  
**S300PR** ..... 119 €  
**S400PR** ..... 159 €  
**S500PR** ..... 238 €  
**SP-450** ..... 395 €



Máquina de sobremesa en la que la opción de sellado puede ser accionada mediante un pedal, provista de regulador de ajuste del tiempo de calentamiento.  
 Máximo espesor a soldar: 0,5 mm

MODELO	S200PR	S300PR	S400PR	S500PR	SP450
Medidas (mm)*	320x150x175	430x180x80	570x180x80	650x180x85	560x420x300
Longitud Soldadura (mm)	200	300	400	500	450
Ancho de Soldadura (mm)	2	2	2	2	2
Voltaje v/Hz	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Potencia (w)	260	400	580	750	600

\*Ancho x Fondo x Alto

# CORTADORAS DE HORTALIZAS



Construcción robusta en acero inoxidable. Se suministra con **6 discos en dotación**. Sistema de seguridad con parada automática a la apertura del portadisco. **CABEZAL DE GRAN PRODUCCIÓN** con dos entradas que permiten introducir cualquier forma de alimento a cortar; **boca circular de 53 mm de diámetro y boca semicircular de 170 mm de diámetro**. Corta en dados, rodajas, tiras, patatas chips, patatas bastón, cebollas, zanahorias, queso, limones y toda clase de hortalizas.

Medidas: ancho 325 x fondo 535 x alto 655 mm

Potencia: 750 w - 230 v / 50 Hz.

Velocidad de rotación del motor: 1.440 r.p.m.

Velocidad de rotación del disco: 260 r.p.m.

Producción: 200 - 450 Kg/h

Peso: 26 Kg

Disco 1: Para rodajas de 4 mm

Disco 2: Para rodajas de 8 mm

Disco 3: Para tiras/julianas/cabello ángel 3 x 3 mm

Disco 4: Para queso mozzarella, orificio de 5 mm

Disco 5: Para patatas dados 8 x 8 x 8 mm

Disco 6: Para patatas bastón 10x10 mm.

**Modelo** **P.V.P.**  
**CH200**.....955 €



# PICADORA-TRITURADORA CUTTER



Puré de verduras



Tomate triturado



Perejil



Carne

**Modelo** **P.V.P.**  
**CT300**.....532 €  
**CT500**.....620 €  
**CT800**.....779 €

**Modelo** **P.V.P.**  
**CT600**.....625 €  
**CT900**.....730 €

MODELO	CT300	CT500	CT800
Medidas (mm)*	330x340x550	370x390x625	370x445x615
Litros	3	5	8
Voltaje v/Hz	230/50	230/50	230/50
Potencia (w)	750	1.100	1.500

\*Ancho x Fondo x Alto

MODELO	CT600	CT900
Medidas (mm)*	355x525x410	370x530x430
Litros	6	9
Voltaje v/Hz	230/50	230/50
Potencia (w)	750	900

\*Ancho x Fondo x Alto

Construida en acero inox., tapa transparente para control del proceso de trabajo, sistema de seguridad de apertura tapa, control del trabajo por timer en modelos CT300/500/800. **Modelos CT600 y CT900 con variador de velocidad.**

Cuba extraíble. Pica y tritura toda clase de alimentos (carne, hortalizas, almendras) hace salsas, purés, compotas, cremas, mahonesas, monta nata, etc.



## ENVASADORAS AL VACÍO



**Modelo** P.V.P.  
**EC-300** ..... 1.325 €



**Modelo** P.V.P.  
**EC-350** ..... 1.499 €



**Modelo** P.V.P.  
**EC-400** ..... 1.317 €



**Modelo** P.V.P.  
**EC-400H** ..... 1.605 €



**Modelo** P.V.P.  
**EC-450** ..... 1.708 €

### ENVASADORAS DE CAMPANA.

Mueble y cámara en acero inox. con vacuómetro. Campana en metacrilato transparente con apertura automática, barra de soldar desmontable. Funcionamiento automático con control de vacío y sellado temporizado. Placa electrónica con microprocesador y panel de mandos digital. **Se suministran con plancha de relleno excepto el modelo EC-400 que no lo precisa.**

### MODELO DOBLE BARRA.

Modelo con dos barras de soldadura de 500 mm., colocadas a derecha e izquierda de la cámara, permite envasar dos artículos en cada operación. **Se suministra con plancha de relleno.**

MODELO	EC-300	EC-350	EC-400	EC-400H	EC-450	EC-500-2
Barra Soldadura (mm)	300	350	400	400	450	2x500 (derecha/izquierda)
Bomba Vacío (m³/h)	10	20	10	20	20	20
Cámara	320x370x185	370x450x200	420x370x90	440x450x200	460x450x220	540x520x220
Dimensiones (mm)*	370x480x435	425x560x460	480x470x350	476x560x460	520x560x460	680x590x520
Voltaje/Hz	230v/50Hz	230v/50Hz	230v/50Hz	230v/50Hz	230v/50Hz	230v/50Hz

\*Ancho x Fondo x Alto



**Modelo** P.V.P.  
**EC-500-2** ..... 2.395 €

### ENVASADORAS SIN CAMPANA DE ASPIRACION EXTERIOR.

Máquina en acero inoxidable semiautomática y panel de mandos mecánico. Barra Soldadura: 450 mm. Bomba vacío: 20 l./minuto (m³/h). Medidas; 47 ancho x 260 fondo x 130 alto (mm)\*. Potencia: 270 w. Voltaje: 230v/50Hz



**Modelo** P.V.P.  
**DIGIT-450** ..... 493 €

## ENVASADORAS-ENVOLVEDORAS DE FILM



**Modelo** P.V.P.  
**MS-450** ..... 189 €  
**MS-500** ..... 220 €

**Modelo** P.V.P.  
**Bobina 45 cms. x 1.500 mts** ..... 48 €  
**Bobina 50 cms. x 1.500 mts** ..... 54 €

Permite bobinas de film de un ancho de hasta 500 mm. Construida en acero inoxidable. Dotada de una banda de calor eléctrico que permite un corte limpio del film. El plato de teflón con calor permite un perfecto y limpio acabado.

MODELO	MS-450	MS-500
Medidas (mm)*	515x620x160	580x620x160
Ancho max. film	450	500
Peso (Kg)	7,9	8,3
Temperatura	70°-130° C	70°-130° C
Voltaje/Hz	220 v / 50 Hz	220 v / 50 Hz
Potencia (w)	290	290

\*Ancho x Fondo x Alto



**Modelo** **P.V.P.**  
AS1650-M .....1.030 €



**Modelo** **P.V.P.**  
AS1650-B .....1.100 €  
AS1650-B Carro deslizante .....1.350 €

MODELO	AS1650-M	AS1650-B	AS1650-B Carro
Medidas (mm)*	455x465x870	510x603x900	510x603x900
Altura corte (mm)*	220	225	225
Ancho corte (mm)*	1-180	1-180	1-180
Longitud sierra (mm)*	1650	1650	1650
Medidas plato (mm)*	465x440	600x415	600x415
Potencia (HP)	1	1	1
Acabado	Mate	Brillo	Brillo

\*Ancho x Fondo x Alto

Aserradoras construidas en acero inox. con acabado pulido mate o brillante, especial para huesos, carnes y congelados. Mesa de trabajo en acero inox. Cinta de 1650 mm. Provista de microrruptor de seguridad. El mod. 1650-B Carro, con carro deslizante.



**Carro deslizante.**



**Mod. 1800**

**Modelo** **P.V.P.**  
AS1800 Trifásico ..... 1.399 €  
Monofásico ..... 1.399 €

Aserradoras en aluminio anodizado, especial para huesos, carnes y congelados. Mesa de trabajo en acero inoxidable. Provista de microrruptor de seguridad. Cinta de 1800 mm.

MODELO	AS1800
Medidas (mm)*	480x500x920
Altura corte (mm)*	280
Ancho corte (mm)*	1-210
Longitud sierra (mm)*	1800
Medida plato (mm)*	390x385
Potencia (HP)	1

\*Ancho x Fondo x Alto



**Modelo** P12-Inox. CE ..... **P.V.P.** 560 €



**Modelo** P22-Inox. CE ..... **P.V.P.** 710 €

Mueble en acero inoxidable. Tolva y grupo picador completo en acero inox. Motor con inversión de marcha y relé térmico de protección. Normas CE.

Transmisión por engranaje bañada en aceite. Piloto indicador de puesta en marcha. En dotación dos rejillas de 6 y 8 mm. Se acompaña boquilla de embutido.



**Modelo** P-M8 CE Inox ..... **P.V.P.** 370 €

Mueble de acero inoxidable.  
Tolva y grupo picador en acero inoxidable.  
Cuchilla/rejilla en acero inoxidable.  
En dotación dos rejillas de 4 y 6 mm.



**Modelo** P-M12 Inox CE ..... **P.V.P.** 480 €  
P-M22 Inox CE ..... 619 €

Mueble en acero inoxidable.  
Tolva y grupo picador en acero inoxidable.  
Motor con inversor de marcha.  
Cuchilla/rejilla en acero inoxidable.  
En dotación dos rejillas de 4 y 6 mm.  
(modelos 12 y 22).



**Modelo** P22 VR-Inox CE ..... **P.V.P.** 649 €  
P32 VR-Inox CE ..... 1.025 €

Mueble en acero inoxidable.  
Transmisión por engranaje bañado en aceite.  
Motor con inversión de marcha.  
Grupo picador en acero inox.  
Cuchilla/rejilla y tolva en acero inox. En dotación dos rejillas de 6 y 8 mm.

MODELO	P-M8 CE	P-M12 CE	P-M22 CE	P-12 Inox. CE	P-22 Inox. CE	P-22VR Inox.	P-32VR Inox.
Medidas (mm)*	210x360x410	230x410x413	280x450x500	245x410x420	260x530x520	250x420x520	290x540x530
Potencia (HP)	0,50	1,0	1,5	1,0	1,5	1,25	2,0
Voltaje	220	220	220	220	220	220	220
Peso	16	22	30	30	45	37	65

\*Ancho x Fondo x Alto

# PELADORAS DE PATATAS - ACERO INOXIDABLE



PP-15K ..... 1.100 €



Modelo P.V.P.  
PP-1000 Trifásico..... 1.499 €  
Monofásico..... 1.499 €



Modelo P.V.P.  
PP-1500 Trifásico..... 1.720 €  
Monofásico..... 1.720 €

Máquina de columna, construida en acero inoxidable. Su interior está revestido de un material abrasivo resistente al desgaste y de fácil mantenimiento que asegura, en todo momento, la producción. Dispone de un microinterruptor, de tipo mecánico, que permite el funcionamiento de la máquina solamente cuando la puerta está cerrada. La central de mandos funciona a 24 voltios, excepto en modelo PP-15K.

MODELO	PP-15K	PP-1000	PP-1500
Medidas (mm)*	460x450x825	360x390x700	430x460x900
Capacidad (Kg)	15	10	15
Potencia (HP)	1	1	1,5
Produccion/hora	250	350	500

\*Ancho x Fondo x Alto

## EMBUTIDORAS



Modelo P.V.P.  
EH3L ..... 225 €  
EH5L ..... 285 €  
EH7L ..... 319 €  
EH12L ..... 520 €  
EV7L ..... 370 €

**3 L./ 5 L./ 7 L./ 12 L.**

Construidas totalmente en acero inoxidable, incluso las boquillas (4 en dotación, 16/21/31/36 mm).  
Accionamiento manual.  
Funcionan a dos velocidades.



**7 L. Vert.**

MODELO	EH3L	EH5L	EH7L	EH12L	EV7L
Medidas (mm)*	360x180x170	530x230x220	600x240x220	730x240x220	440x270x680
Capacidad (L)	3	5	7	12	7
Boquillas (ø mm)		16	21	31	36
Peso (Kgs.)	4,5	5,3	18	20	20

\*Fondo x Ancho x Alto



## AMASADORAS DE CARNE

Amasadora para la preparación de carne para hacer albóndigas, hamburguesas...  
También se puede usar en la preparación de masas duras como pan, bollería, repostería...  
Artesa en acero inox. Brazo abatible y cuba extraíble.



**Modelo**  
**AH-20** ..... 1.498 €  
**AH-40** ..... 1.825 €

Mueble, cuba y pala en acero inox.  
Indicado para hamburguesas, aliños, embutidos y matanzas.



**Modelo**  
**M-10** ..... 449 €

MODELO	AH-20	AH-40
Medidas (mm)*	550x550x550	950x850x650
Cuba (mm)	360	430
Capacidad (l.)	20	40
Capacidad de Carne (Kg.)	15	30
Capacidad de Masa (Kg.)	12	24
Potencia Kw.	0,37	0,75
Voltaje	230v/50Hz	230v/50Hz
Peso (Kg.)	70	100

\*Ancho x Fondo x Alto

MODELO	M-10
Medidas (cm)*	54x25x32
Capacidad Aprox. trabajo	10 Kg
Volumen interno (l.)	15,7
Accionamiento	Manivela
Peso (Kg.)	7

\*Ancho x Fondo x Alto



## CORTADORA DE CARNE EN LONCHAS, TIRAS Y DADOS



**Modelo**  
**CPL-260** ..... 1.030 €

Construida en acero inoxidable.  
Permite cortar en rodajas del mismo grosor carne fresca de cerdo, ternera, cordero, pescado, etc. Con un segundo corte puede hacer tiras.  
Cabezal de corte extraíble. Sistema de seguridad en el cubre con paro automático.  
Grosor de corte 7 mm.  
Medidas: 530 x 380 x 490 mm.  
Potencia: 1,25 Kw.  
Voltaje/Hz: 230/50  
Producción: 500 kg/h.



**Modelo**  
**GC-40** ..... 280 €

Opción grupo de corte grosor 4 mm.





**Modelo** **P.V.P.**  
**TR-128**..... 435 €

Grosor del hielo regulable, especial para cocktails, mojitos, margaritas y caipiriñas.  
 Producción: 3 Kg./min.  
 Microswift de seguridad e interruptor de encendido con protección térmica al agua.

Características:  
 Medidas: Ancho 410 x Fondo 350 x Alto 495 mm.  
 Potencia: 360 w/230v. - 50 Hz.  
 Peso: 15 Kg.

**Modelo** **P.V.P.**  
**TR-156 GP**..... 560 €

Modelo de gran producción especial mojitos, margaritas, daiquiris y caipiriñas.  
 Producción: 6 Kg./min.  
 Microswift de seguridad e interruptor de encendido con protección térmica al agua.

Características:  
 Medidas: Ancho 335 x Fondo 235 x Alto 472 mm.  
 Potencia: 360 w/230v. - 50 Hz.  
 Peso: 9 Kg.



**Modelo** **P.V.P.**  
**T-60 Monofásica 230 v** ..... 275 €

Grosor del hielo regulable, boca de aluminio anodizado y cuerpo de aluminio en gris. Cuchilla en acero inoxidable. Dotado de bandeja recogedora en inoxidable.

Características:  
 Producción: 40 Kg./h. Potencia: 380 w/230v. - 50 Hz.  
 Medidas: Ancho 180 x Fondo 500 x Alto 470 mm.



## TRITURADORAS

### Gama Larga Uso Continuo



**Modelo** **P.V.P.**  
TRF-400 .....230 €

Fabricados en material muy resistente y de primera calidad, para triturar toda clase de alimentos y diseñada para uso continuo en calderos de tamaño de hasta 70 L. de capacidad.

Potencia: 500 w.

Motor con doble aislamiento.

Medidas 785 largo x Ø 157 mm.

Longitud del brazo 400 mm. en acero inox.

Velocidad: 10.000 rpm.

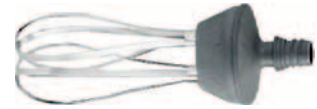
Tubo y campana en acero inox.

Cuchilla con tratamiento de Titanio.

Ideal para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.), cremas (cebollas, pimientos, tomates, pastelera, etc.) y todo tipo de salsas, gazpacho y mayonesa.

Funcionamiento intermitente o continuo.

### Gama Compacta-Combinada Uso Discontinuo



**P.V.P.**

Opción batidor .....125 €

Batidor con doble varilla.

Longitud 165 mm.

**Modelo** **P.V.P.**  
TR-280.....210 €

Diseñada para uso discontinuo en calderos de tamaño reducido de hasta 15 L. de capacidad.

Potencia: 280 w.

Medidas 550 largo x Ø 102 mm.

Longitud del brazo 260 mm. en acero inox.

Velocidad: 3.000 a 13.000 rpm. (triturador).

400 a 1700 rpm. (batidor).

Velocidad variable con sistema automático de regulación. Todos los componentes desmontables en acero inoxidable, (campana, cuchilla, batidor y eje).



Pie y cuchilla totalmente desmontable



Cuchilla de acero Inox. para realizar sopas, cremas y salsas.



Disco emulsionador desmontable en acero inox. para airear las salsas frías o calientes y darle una consistencia espumosa

## BATIDORA PROFESIONAL



**Modelo** **P.V.P.**  
VIT-MIX .....270 €

Batidora profesional de gran potencia que puede funcionar hasta 6 horas en continuo.

Teclas: On/off, variador de velocidad y alta velocidad.

Sistema de seguridad con paro automático al quitar el vaso.

Potencia: 1.500w. Monof. 230V/50Hz..

Velocidad de rotación: 28.000 RPM.

Capacidad: 2 litros.

Medidas: 500 Alto x 250 Ancho x 200 Fondo mm.

Con cuchilla en acero inox.

para preparar smoothies, zumos, purés, mahonesas, rallados.



**Modelo** **P.V.P.**  
BXL-High Power .....285 €

Motor de fuerza 4 x 1/2 HP.

Con potencia de giro 32.000 rpm.

Con cuchilla en acero inoxidable para preparar de forma rápida smoothies, zumos, bebidas, salsas, postres. etc.

Jarra ó vaso libre de BPA (Bisferol A).

Tecla: On/Off.

Variador de velocidad y alta velocidad.

Capacidad: 2 Litros.

Medidas: 500 Alto x 250 Ancho x 200 Fondo mm.



**Mod. Supercolor**

**Modelo** **P.V.P.**

**B-Color** .....205 €

Vaso acero.....25 €

Batidora de 2 velocidades.  
Medidas\*: 465 x 170 x 175 mm.  
Potencia: 400 w. Monf. 220 v.  
Rev./min.: 10000/5000  
\*Alto x Ancho x Fondo  
Se suministra con vaso de plástico.



**Mod. Simple Golden**

**Modelo** **P.V.P.**

**B-Golden** .....235 €

Vaso acero.....25 €

Batidora de 2 velocidades.  
Medidas\*: 465 x 170 x 175 mm.  
Potencia: 400 w. Monf. 220 v.  
Rev./min.: 10000/5000  
\*Alto x Ancho x Fondo  
Se suministra con vaso de plástico.



**Modelo** **P.V.P.**

**B1-Simple** ..... 160 €



**Modelo** **P.V.P.**

**B2-Doble** ..... 295 €

Base y cuerpo en aluminio con velocidad variable  
Medidas\*: B1: 497x232x200 mm.  
B2: 483x332x200 mm.  
Potencia: B1: 400w. Monof. 230V.  
B2: 800w. Monof. 230V.  
Rev./min.: 10.000/15.000  
\*Alto x Ancho x Fondo  
Se suministra con vaso de acero inox.



**Mod. Simple Silver**

**Modelo** **P.V.P.**

**B-Silver** .....295 €

Batidora de 2 velocidades.  
Medidas\*: 408 x 170 x 175 mm.  
Potencia: 400 w. Monf. 220 v.  
Rev./min.: 10000/5000  
\*Alto x Ancho x Fondo  
Se suministra con vaso de acero.



**Modelo**                    **P.V.P.**  
**MAXI-12** ..... 1.297 €



**Modelo**                    **P.V.P.**  
**MAXI-122** ..... 1.950 €



Cubre desagüe



Guía desagüe



Filtro de aire



Bandeja frontal



**Modelo**                    **P.V.P.**  
**MAXI-123** ..... 2.650 €

Granizadoras con uno, dos o tres depósitos y agitadores horizontales diseñadas y fabricadas con gran potencia frigorífica para obtener el mayor rendimiento posible. Fácil de usar y atractiva en la realización del producto. Mueble en acero inoxidable y depósitos en policarbonato transparente fácil de desmontar para facilitar su limpieza. Tapas luminosas Chásis y evaporador en acero inoxidable. Funcionamiento independiente de los diferentes grupos y regulación de la densidad del granizado por cada depósito. Puede también ser usado como enfriador de líquidos o zumos de frutas.

MODELO	MAXI-12	MAXI-122	MAXI-123
Capacidad (l.)	12	12+12	12+12+12
Medidas (mm)*	213x475x833	400x480x860	600x480x860
Potencia (w.)	320	1.020	1.350
Peso (Kg.)	30	52	110
Refrigerante	R134a	R404a	R404a
Voltaje V/Hz	230/50	230/50	230/50

\*Ancho x Fondo x Alto

# MÁQUINA DE HELADO SOFT Y YOGURTH



Depósito.



Agitador.

**Modelo** **P.V.P.**  
**HSF-3G-S** ..... 5.289 €

Máquina de helado soft/yogur de 2 sabores y mezcla.  
Construida en acero inoxidable.  
Capacidad depósito: 2x12,5 litros.  
Capacidad cilindros: 1,8x2.  
Alimentado por gravedad.  
Producción: 25 lit/h.  
Nº de palancas: 3.  
Refrigeración separada de cada depósito, con sistema de pre-enfriado manteniendo el producto en temperatura inferior a 4,4°C.  
Sensor alerta indicativo de poco producto en los cilindros.  
Compresor: 1 compresor en cilindros 1,3 HP (R404a).  
1 compresor en contenedor 0,15 HP (R134a)  
Medidas: Ancho 554 x Fondo 654 x Alto 1065 mm.  
Potencia: 2,4 Kw.  
Voltaje: 220/240 v - 50 Hz.  
Peso: 150 Kg.



**Modelo** **P.V.P.**  
**MHS3GM** ..... 8.177 €

Máquina de helado soft de 2 sabores y mezcla.  
Construida en acero inoxidable.  
Capacidad: 6 litros x 2.  
Alimentado por gravedad.  
Motores mezcladores: 2x 0,37 kw.  
Producción: 24 kg./h. (aprox. 520 conos/h.).  
Nº de palancas: 3.  
Compresores: 2x 0,85 HP (R404a) en cilindros.  
" 1x 0,35 HP (R134a) en contenedores.  
Medidas: Ancho 510 x Fondo 698 x Alto 1.508 mm.  
Voltaje: Monof. 220/240 v - 50 Hz.  
Peso: 170 Kg.

## MODELOS CON BOMBA ROTATIVA



**Modelo** **P.V.P.**  
**HSF-3GB** ..... 6.250 €

Capacidad: 25 lit/hora.  
Compresor: 1 compresor en cilindros 1,3 HP (404a).  
1 compresor en contenedor 0,15 HP (134a).  
Medidas: Ancho 554 x Fondo 654 x Alto 1065 mm.  
Voltaje: 220/240 v - 50 Hz.  
Potencia: 2,4 Kw.  
Peso: 160 Kg.

Máquina de helado soft/yogur de 2 sabores y mezcla.  
Construida en acero inoxidable.  
Capacidad depósito: 2 x 12,5 lit.  
Capacidad cilindros: 2 x 1,8 lit.  
Alimentado por bomba, consigue un ratio de aire del 60% al 100%.  
Nº de palancas: 3.  
Refrigeración separada de cada depósito, con sistema de pre-enfriado manteniendo el producto en temperatura inferior a 4,4 °C.  
Sensor alerta indicativo de poco producto en los cilindros.



Depósito con bomba rotativa.



**Modelo** **P.V.P.**  
**HSF-3GB-Mueble** ..... 8.350 €

Capacidad: 40 lit/hora.  
Compresor: 1 compresor en cilindros 2.00 HP (404a).  
1 compresor en contenedor 0.15 HP (R134a)  
Medidas: Ancho 554 x Fondo 654 x Alto 1520 mm.  
Voltaje: 220/240 v - 50 Hz.  
Potencia: 2,6 Kw.  
Peso: 185 Kg.





**Modelo** **P.V.P.**  
**EFLQ-212** ..... 680 €

Enfriador de líquidos con dos depósitos de 12 litros de capacidad cada uno. Construido en acero inoxidable. Depósitos del producto en policarbonato transparente y palas agitadoras. Cuba interior en acero inoxidable. Grupo compresor hermético.  
 Medidas: Alto 625 x Ancho 270 x Fondo 430 mm.  
 Potencia: 180 w.  
 Voltaje: 230 v / 50 Hz.



Construido en acero inoxidable. Funcionamiento automático de alimentación manual. Producción: 20 a 25 naranjas/minuto. Recipientes recoge cáscaras. Tamaño máx. naranja: 82 mm

**Características:**  
 Medidas: Ancho 420 x Fondo 320 x Alto 770 mm.  
 Potencia: 220 w  
 Voltaje V/Hz: 230/50  
 Peso: 40 kg.

**Modelo** **P.V.P.**  
**JUNIOR**..... 1.165 €



Construidos en acero inoxidable, con cubre protector y cubetas en acero inox. Funcionamiento automático de alimentación manual con cesta de capacidad 15 Kg. en modelo JUNIOR-INOX. y funcionamiento completamente automático con tolva alimentadora de 15 Kg. en el modelo JUNIOR-INOX AUTOMÁTICO.

Producción: 20 a 25 naranjas/minuto.  
 Tamaño máx. naranja: 82 mm

**Características:**  
 Medidas:  
 -JUNIOR-INOX: Ancho 420 x Fondo 350 x Alto 770 mm.  
 -JUNIOR-INOX Automático: Ancho 420 x Fondo 500 x Alto 800 mm.  
 Potencia: 220 w  
 Voltaje V/Hz: 230/50  
 Peso: 48 Kg (JUNIOR-INOX) - 60 Kg (JUNIOR-INOX Automático).

**Modelo** **P.V.P.**  
**JUNIO-INOX** ..... 1.439 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**JUNIOR-INOX Automático** ..... 1.765 €



Construidos en acero inoxidable. Completamente automático con tolva alimentadora de 15 Kg. Producción: 45 a 60 naranjas/minuto. Depósito de zumos de 2, 5 litros. Recipientes recoge cáscaras en el modelo MAXI. El modelo MAXI-M incorpora un mueble soporte en acero inox. con ruedas siendo las cáscaras conducidas hacia un cubo recogedesechos que puede situarse en el interior de dicho mueble. Tamaño máx. naranja: 82 mm

**Características:**  
 Medidas:  
 -MAXI: Ancho 500 x Fondo 600 x Alto 1.100 mm.  
 -MAXI-M: Ancho 520 x Fondo 600 x Alto 1.800 mm.  
 Potencia: 380 w  
 Voltaje V/Hz: 230/50  
 Peso: 80Kg (MAXI) - 100 Kg (MAXI-M).

**Modelo** **P.V.P.**  
**MAXI Automático** ..... 2.380 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**MAXI-M Automático (mueble)**.. 2.799 €

## EXPRIMIDORES



**Modelo**      **P.V.P.**  
**EXP-300** ..... 298 €

Extracción de zumo por presión de palanca. Rápido funcionamiento y fácil manejo. Cuerpo en aluminio y grupo exprimidor en acero inoxidable.



Nuevo filtro



MODELO	EXP-300
Medidas (mm)*	220x330x375
Potencia (HP)	1/4
Voltaje V/Hz	230/50
Rev/min.	980
Peso (Kg.)	10

\*Ancho x Fondo x Alto



**Modelo**      **P.V.P.**  
**EXP-180** ..... 169 €

Exprimidor eléctrico de presión manual. Con cuerpo en aluminio lacado. Carcasa y piña en ABS para uso alámbrico.

MODELO	EXP-180	MAXI
Medidas (mm)*	220x310x340	350x230x400
Potencia (HP)	1/4	1/4
Voltaje V/Hz	230/50	230/50
Rev/min.	980	1470
Peso (Kg.)	10	15

\*Ancho x Fondo x Alto

**Modelo**      **P.V.P.**  
**MAXI** ..... 339 €

Exprimidor eléctrico de presión manual con cuerpo en metal brillante. Tolla y filtro recogezumos en acero inoxidable. Piña exprimidora en ABS para uso alimentario, con movimiento vibrador a fin de obtener el máximo exprimido.



## LICUADORAS INDUSTRIALES



**Modelo**      **P.V.P.**  
**L-900 Micro de seguridad** ..... 650 €

Extrae zumos de frutas y hortalizas. Cesta y cuchilla de acero inoxidable de fácil limpieza. cuerpo en acero inoxidable. Expulsión continua de residuos a recipiente incorporado. **Dispone de micro seguridad que para la maquina al levantar la tapa superior.** Tubo de alimentación extra grande, para introducir una manzana completa.

MODELO	L-900	L-3700
Medidas (mm)*	238x467x531	270x340x380
Producción	200 Kg/hora	100 Kg/hora
Potencia	700 w.	370 w.
Voltaje V/Hz	230/50	230/50
Peso (Kg.)	23	20

\*Ancho x Fondo x Alto

**Modelo**      **P.V.P.**  
**L-3700** ..... 435 €

Permite extraer zumo de frutas y vegetales con eliminación automática de residuos. Construida en aluminio brillante, cubeta y cesta de acero inoxidable, con protección térmica y de tensión.





**Mod. Doble con timer**  
**T-2CT/T-2BL T**



**Mod. Simple con timer**  
**T-1CT/T-1BL T**



**Mod. Super**



**Mod. Doble**  
**T-2C/T-2BL**



**Mod. Simple**  
**T-1C/T-1BL**

Modelo	P.V.P.
T2C super cuarzo 3600w .....	242 €
T2C super power cuarzo 4050w .....	265 €
-opción timer .....	15 €

Modelo	P.V.P.
T2C cuarzo .....	199 €
T2BL acero inox. ....	208 €
-opción timer .....	15 €

Modelo	P.V.P.
T1C cuarzo .....	154 €
T1BL acero inox. ....	164 €
-opción timer .....	15 €

Mueble grande en acero inoxidable para 8, 16 ó 20 tortadas. Dispone de 6 tubos los modelos simples ó 9 los dobles, de cuarzo o de resistencias en acero inoxidable, que facilitan un calentamiento más rápido y uniforme. Cable de alimentación en silicona para mayor seguridad según norma CE. Línea elegante con ventanilla de aireación exclusiva, que refuerzan el mueble. Tubos muy protegidos contra los golpes por medio de alambres gruesas cromadas. Timer opcional.

MODELO	T-1C/T-1BL	T-2C/T-2BL	T-2C Super
Medidas (mm)*	490x260x270	490x260x370	610x260x415
Potencia	2400 w.	3600 w.	3600 ó 4050 w.
Resistencias	Cuarzo o acero inox.	Cuarzo o acero inox.	Cuarzo
Alimentación	230 v/50 Hz	230 v/50 Hz	230 v/50 Hz
Capacidad de Tostadas	8	16	20
Opción Timer	Si	Si	Si
Peso	7,5	9	11

\*Ancho x Fondo x Alto

## TOSTADORES DE PAN A GAS



**Tostadores a Gas**

Mueble en acero inoxidable reforzado. Disponibles a gas butano-propano o natural. Llave reguladora de entrada de gas a 30 mbar. Medidas: TB1/TN1: Largo 390 x Fondo 290 x Alto 330 mm. Potencia: 3,84 Kw. TB2/TN2: Largo 680 x Fondo 290 x Alto 330 mm. Potencia: 3,84 Kw. x 2

Modelo	P.V.P.
TB1/TN1 .....	173 €
TB2/TN2 .....	290 €

B: Butano/Propano; N: Natural





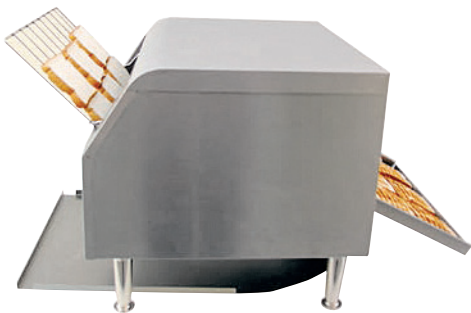
**Modelo**  
TC28 ..... P.V.P.  
540 €

Construido en acero inoxidable. Resistencias blindadas. Selector de funcionamiento de resistencias. Regulador de velocidad de la cadena. Ancho de la cadena: 26 cm. Con motor ventilado. Medidas: Fondo 418 x Ancho 368 x Alto 387 mm. Potencia: 2240 w. 230 v / 50 Hz. Producción: 600 tostadas / hora.



**Modelo**  
TC38 ..... P.V.P.  
658 €

Construido en acero inoxidable. Resistencias blindadas. Selector de funcionamiento de resistencias. Regulador de velocidad de la cadena. Ancho de la cadena: 36 cm. Con motor ventilado. Medidas: Fondo 418 x Ancho 468 x Alto 387 mm. Potencia: 2640 w. 230 v / 50 Hz. Producción: 960 tostadas / hora.



Descarga trasera

En ambos modelos es posible seleccionar la salida del pan tostado por la parte frontal o trasera simplemente cambiando la rampa de salida.



Descarga delantera

# HORNO PIZZA TUNEL



**Modelo**  
TT21 ..... P.V.P.  
1.063 €

Construido en acero inoxidable. Ancho de cadena 21 cms. Una resistencia blindada superior y una inferior con posibilidad de funcionamiento independiente superior o inferior. Regulador de potencia y velocidad de la cadena para dar el tostado deseado al pan. Provisto de un cajón recoge migas.

**Características:**  
Medidas: Ancho 750 x Fondo 430 x Alto 220 mm.  
Potencia: 3.100 w. 230v/50 Hz  
Producción: 750 rebanadas/hora.



**Modelo**  
TP355 Mecánico ..... P.V.P.  
1.599 €  
TP355 Digital ..... 1.685 €

Construido en acero inoxidable. Ancho de cadena 35,5 cms. Regulador de potencia y velocidad de la cadena.

**Características:**  
Medidas: Ancho 1380 (1080) x Fondo 550 x Alto 420 mm.  
Potencia: 6.700 w. 230v/50 Hz  
Producción: 25-35 pizzas/h. aprox.



**Modelo** **P.V.P.**  
**G-2P SIMPLE** ..... 220 €  
**G-2PL** (Placa inferior lisa) .... 225 €

Medidas exteriores: Ancho 290 x Fondo 400 x Alto 210 mm.  
 Medidas placa: Superior 215 x 220 mm.  
 Inferior 230 x 225 mm.  
 Potencia: 1.800 w/230v.



**Modelo** **P.V.P.**  
**G-3P DOBLE** ..... 360 €  
**G-3PL** (Placa inferior lisa) ..... 380 €

Medidas exteriores: Ancho 570 x Fondo 400 x Alto 210 mm.  
 Medidas placa: Superiores 215 x 220 mm. (2 placas)  
 Inferior 500 x 240 mm.  
 Potencia: 3.600 w/230v.



**Modelo** **P.V.P.**  
**G-2PG MEDIANO** ..... 275 €  
**G-2PG-L** (Placa inferior lisa) .... 289 €

Medidas exteriores: Ancho 410 x Fondo 400 x Alto 210 mm.  
 Medidas placa: Superior 340 x 220 mm.  
 Inferior 360 x 240 mm.  
 Potencia: 2.200 w/230v.

Mueble en acero inoxidable con dos placas acanaladas o la inferior lisa. Termostato regulable de 50 - 300 °C y termostato de seguridad.  
 Dos lámparas piloto (cuatro en los mod. G-3P DOBLE y G-3PL).



**Modelo** **P.V.P.**  
**G2PG Cromo Duro** ..... 450 €

Placas superior e inferior en cromo duro  
 Medidas exteriores: Ancho 410 x Fondo 400 x Alto 210 mm.  
 Medidas placa: Superior 340 x 220 mm.  
 Inferior 360 x 240 mm.  
 Potencia: 2.500 w/230v.



**Modelo** **P.V.P.**  
**GR-2R** ..... 420 €  
**GR-2L** ..... 420 €

Mueble en acero inoxidable con dos placas acanaladas o la interior lisa. Placa superior autobasculante con muelle de presión regulable que permite adaptar según producto.  
 Medidas exteriores: Ancho 450 x Fondo 450 x Alto 230 mm.  
 Medidas útil placas: 350 x 350 mm.  
 Potencia: 3,2 Kw/230 v.  
 Peso: 24 Kgs.





<b>Modelo</b>	<b>P.V.P.</b>
CQL-2FH .....	535 €
CQL-3FH .....	685 €

Cocina construida en acero inoxidable AISI 304.  
 Quemadores independientes con válvula de seguridad y termopar, fácilmente desmontables para su limpieza.  
 Quemadores de gran potencia 7,5 Kw. cada uno. Bandeja embutida en acero inoxidable para cada quemador.  
 Bandeja recoge grasas en acero inox.  
 Tipo de Gas: GLP ó Natural.



<b>Modelo</b>	<b>P.V.P.</b>
CQL-2FV.....	460 €
CQL-4F .....	750 €

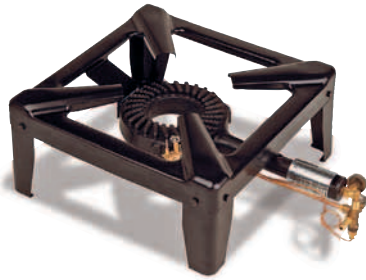
MODELO	CQL-2FH	CQL-3FH	CQL-2FV	CQL-4F
Medidas (mm)*	660x490x240 (350)	990x490x240 (350)	375x780x240 (350)	765x780x240 (350)
Grifos	2	3	2	4
Potencia (kw)	15	22,5	15	30

\*Ancho x Fondo x Alto



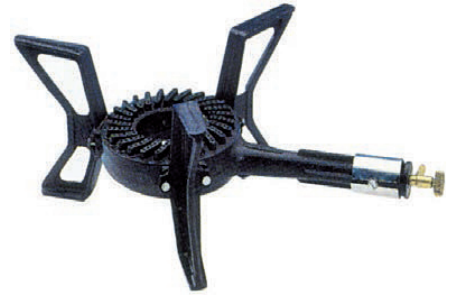
**Modelo** **P.V.P.**  
**101 Bimar**..... 35 €

Mueble en acero troquelado en color negro.  
 Medidas: 400 x 400 x 180 mm.  
 Potencia térmica: 5,5 Kw-gr/h 640.  
 Presión (mbar): 28/20/37



**Modelo** **P.V.P.**  
**103 Bimar C/Val** ..... 178 €

Mueble en acero troquelado en color negro. Provisto de válvula de seguridad, termopar y llama piloto.  
 Medidas: 400 x 400 x 180 mm.  
 Potencia térmica: 8,8 Kw-gr/h 640.  
 Presión (mbar): 28/20/37



**Modelo** **P.V.P.**  
**104 Bimar 3 Pies**..... 30 €

Soporte 3 pies en hierro fundido.  
 Potencia térmica: 5,5 Kw-gr/h 544.  
 Presión (mbar): 28/20/37



**Modelo** **P.V.P.**  
**105 Rociero**..... 100 €

Hornillo de doble fuego con posición Min-Max y soporte sartén con encendido electrónico.  
 Medidas: 600 x 350 x 140 mm.  
 Potencia térmica: 8,8 Kw-gr/h 640.  
 Presión (mbar): 28/30.  
 Tipo Gas: GLP.



**Modelo** **P.V.P.**  
**106 Plancha Lisa/Estriad** ..... 50 €

Plancha doble uso lisa por una cara y estriada por otra, tratada con material antiadherente, útil para usar con 101 bimar y 103 bimar c/val.  
 Medidas: 385 x 385 mm.



**Modelo** **P.V.P.**  
**102 Cocinero** ..... 145 €  
**Set Wok & Paleta** ..... 45 €

Cocina con encendido eléctrico y posición Min-Max.  
 Medidas: 300 x 300 (570) x 160 Alto mm.  
 Potencia térmica: 11,5 Kw-gr/h 640.  
 Presión (mbar): 28/30/37  
 Tipo de Gas: GLP.  
 Set Wok & Paleta Original  
 Wok hecho a mano medidas 36 cm. Ø  
 Paleta medidas: 52 x 12,5 cm.



**Modelo** **P.V.P.**  
**98 Micro** ..... 35 €  
**99 Micro Doble**..... 70 €  
**107 Micro Triple** ..... 100 €

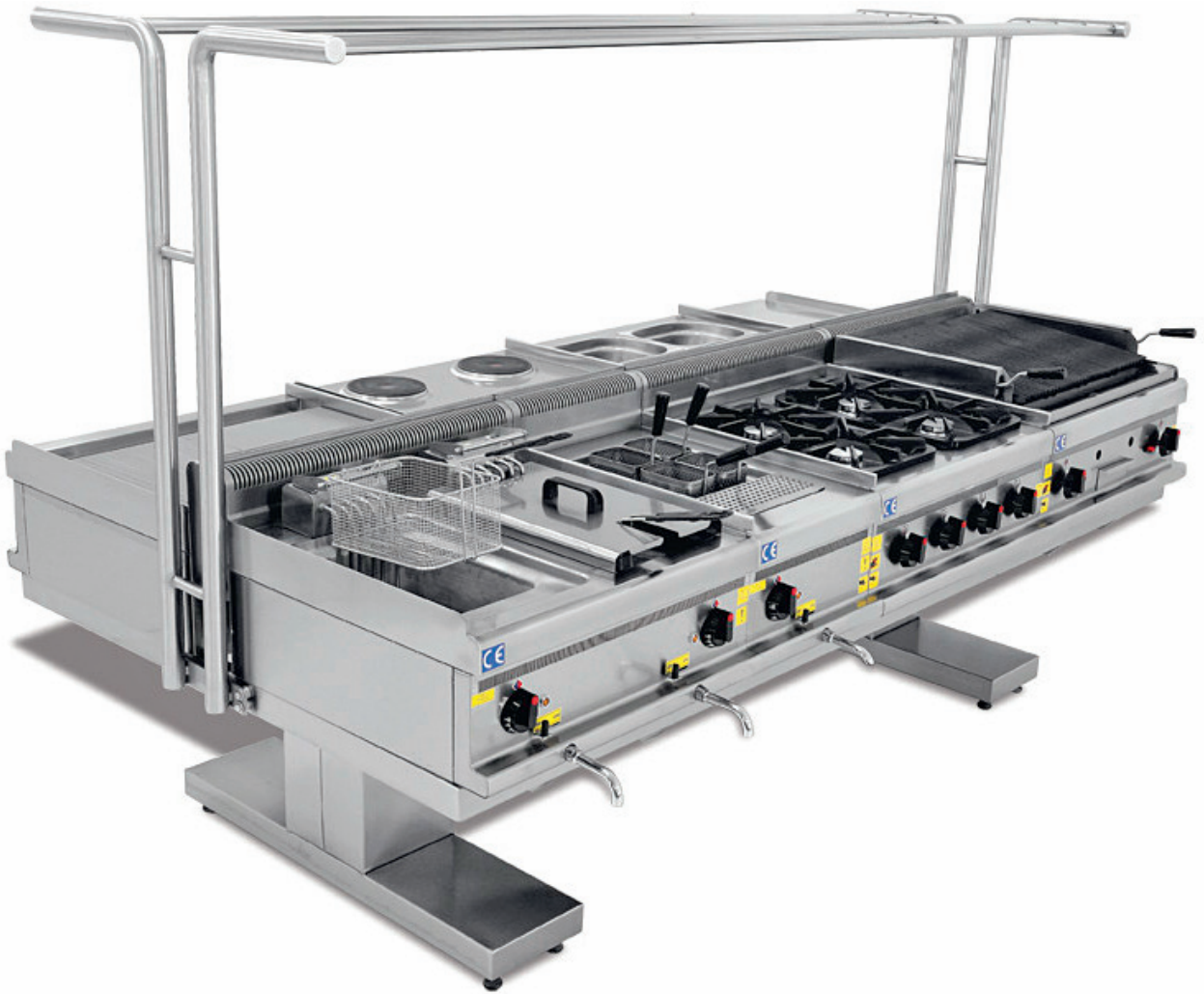
**Modelo** **P.V.P.**  
**100 Máxima Triple** ..... 189 €

Mueble de tres fuegos en hierro fundido anticorrosivo, en color negro.  
 Medidas: 700 x 300 x 160 mm.  
 Potencia térmica: 12 Kw-gr/h 870.  
 Presión (mbar): 28/30/37

Mueble en hierro con uno, dos o tres fuegos en hierro fundido especial para tapas a la cazuela.

MODELO	98 Micro	99 Micro Doble	103 Micro Triple
Medidas (mm)	26,5 x 26,5	50,5 x 26,5	75,5 x 26,5
Potencia Kw-g/h	2,5	5,0	7,5

Presión: (mbar): 28/30/37



CONJUNTO CON MESA DE SOPORTE





Parrilla regulable en altura.  
Quemadores de gran potencia  
7 Kw cada uno.

**Modelo** **P.V.P.**  
**BG40600**.....683 €

**Modelo** **P.V.P.**  
**BG60600**.....960 €

Muebles en acero inoxidable  
Quemadores independientes en acero inoxidable,  
con encendido automático, llama piloto, válvula de  
seguridad y termopar. Piedra volcánica  
Cajón recoge grasas frontal. Placa acanalada regulable  
en altura  
Tipo de Gas: GLP ó Natural

MODELO	Medidas (mm)*	Potencia (w)	Peso (Kg)
BG40600	400x600x270	7000	29
BG60600	600x600x270	2 x 7000	43

\*Ancho x Fondo x Alto

# COCINAS A GAS. LÍNEA 600



Quemadores de gran potencia  
6,2 Kw. cada uno.

**Modelo** **P.V.P.**  
**CG40600**.....468 €

**Modelo** **P.V.P.**  
**CG60600**.....760 €

Mueble en acero inoxidable  
Quemadores independientes de gran potencia con  
válvula de seguridad y termopar.  
Tipo de Gas: GLP ó Natural

MODELO	Medidas (mm)*	Potencia (w)	Peso (Kg)
CG40600	400x600x270	2 x 6200	15
CG60600	600x600x270	4 x 6200	23

\*Ancho x Fondo x Alto

## FRY TOP A GAS. LÍNEA 600



**Modelo** **P.V.P.**  
**PG40600**.....635 €  
**PG40600-CROMO DURO\*** .....870 €  
 \* Con válvula termostática

**Modelo** **P.V.P.**  
**PG60600**.....960 €  
**PG60600-CROMO DURO\*** ...1.350 €  
 \* Con válvula termostática

Mueble y peto alto antisalpicadero en acero inoxidable.  
 Quemadores independientes en acero inoxidable con encendido automático., llama piloto, válvula de seguridad (válvula termostática en los modelos en cromo duro) cajón recoge grasas frontal y termopar.  
 Encimera de 15 mm. de grosor en acero rectificado satinado ó en **Cromo Duro**, estos con **válvula termostática** de hasta 300°C.  
 Tipo de Gas: GLP ó Natural.

MODELO	Medidas (mm)*	Potencia (w)	Peso (Kg)
PG40600/C. DURO	400x600x270	4.000	37
PG60600/C. DURO	600x600x270	8.000	55

\*Ancho x Fondo x Alto

## FREIDORAS A GAS. LÍNEA 600



**Modelo** **P.V.P.**  
**FG40600**.....1.085 €

**Modelo** **P.V.P.**  
**FG60600**.....1.980 €

Construidas en acero inoxidable.  
 Tubos calentadores en el interior de la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo.  
 Cada cuba dotada con dos quemadores. Regulación de temperatura mediante válvula termostática minisit, termopar y termostato de seguridad.  
 Piezo eléctrico y llama piloto. Grifo de vaciado.  
 Tipo de Gas: GLP ó Natural.

MODELO	Medidas (mm)*	Capacidad (Lt)	Medidas cesto (mm.)	Potencia (Kw)	Peso
FG40600	400x600x270	8	200x235x110	6	23
FG60600	600x600x270	8+8	200x235x110 (x2)	6+6	46

\*Ancho x Fondo x Alto

## FRY TOP ELÉCTRICOS. LÍNEA 600



Modelo P.V.P.  
**PE40600-CROMO DURO**.....685 €



Modelo P.V.P.  
**PE60600-CROMO DURO**.....1.059 €



Cajón recoge grasa

Mueble y peto alto antisalpicadero en acero inoxidable.  
Termostato de trabajo y de seguridad.  
Cajón recoge grasas frontal.  
Encimera de 15 mm. de grosor en cromoduro.

MODELO	Medidas (mm)*	Potencia (w)	Peso (Kg)
<b>PE40600/C.DURO</b>	400x600x270	4500/380v-50Hz	37
<b>PE60600/ C.DURO</b>	600x600x270	2x4500/380v-50Hz	62

\*Ancho x Fondo x Alto

## FREIDORAS ELÉCTRICAS. LÍNEA 600



Modelo P.V.P.  
**FE40600** .....725 €



Modelo P.V.P.  
**FE60600** .....1.310 €



Mueble en acero inoxidable.  
Provisto de termostato de trabajo y seguridad.  
Mecanismo de suspensión para vaciado del aceite después del uso.

MODELO	Medidas (mm)*	Capacidad (Ltrs)	Medidas cesto (mm.)	Potencia (w). Voltaj.
<b>FE40600</b>	400x600x270	8	210x220x125	4500 (380v 50 Hz)
<b>FE60600</b>	600x600x270	8+8	2x(210x220x125)	2x4500 (380v 50 Hz)

\*Ancho x Fondo x Alto





**Modelo**  
**CE40600** .....420 €



**Modelo**  
**CE60600** .....635 €



MODELO	Medidas (mm)*	Potencia (w)	Peso (Kg)
CE40600	400x600x270	2x2000(230v-50Hz)	16
CE60600	600x600x270	3x2000+1x1500(230v-50Hz) Sistema de bajo consumo similar a 3 x 380	27

\*Ancho x Fondo x Alto

Mueble en acero inoxidable  
Funcionamiento eléctrico con selector  
de intensidad y posición de 0-7.

## BAÑO MARÍA. LÍNEA 600-CUECE PASTA



**Modelo**  
**BM40600** .....478 €

Mueble en acero inoxidable  
Capacidad 2/3 GN.  
Se suministra sin cubetas.  
Provisto de termostato de trabajo y  
termostato de seguridad.  
Grifo de vaciado  
Potencia: 2000w - 230v / 50Hz  
Medidas: 400x600x270 mm.



**Modelo**  
**CP40600 (2 Cestas)** .....709 €  
**CP40600 (4 Cestas)** .....798 €

Mueble, cubas y cestas en acero inoxidable  
Grifo superior de llenado de agua.  
Grifo de vaciado  
Provisto de termostato 120 C°.  
Potencia: 3000w - 230v / 50Hz (2 ó 4 cestas)  
Potencia: 6000w - 380v / 50Hz (2 ó 4 cestas)  
Medidas: 400x600x270 mm.





**Modelo** **P.V.P.**  
**UN40600** .....205 €

Mueble y encimera en acero inoxidable.  
 Medidas: 400x600x270 mm.



**Modelo** **P.V.P.**  
**MF40600** .....440 €

Mueble y encimera en acero inoxidable.  
 Cuba: 250x460x130 mm.  
 Capacidad: 2/3 GN100  
 Medidas: 400x600x270 mm.  
 Potencia: 650w-230v-50Hz



## MESA SOPORTE CON PUERTAS



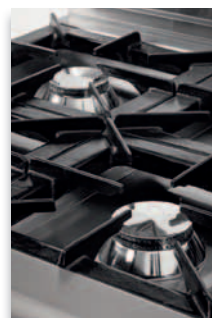
**Modelo** **P.V.P.**  
**MS40600** .....260 €

Mueble en acero inoxidable.  
 Patas regulables.  
 Medidas: 400x600x580 mm.



**Modelo** **P.V.P.**  
**MS60600** .....353 €

Mueble en acero inoxidable.  
 Patas regulables.  
 Medidas: 600x600x580 mm.



Quemadores a gas potencia 6,2 Kw cada uno.



Horno a gas de gran potencia hasta 9 Kw.

**Modelo** **P.V.P.**  
**CG4FH-600**.....1.715 €  
**CG4FH-700**.....1.895 €

MODELO	Medidas (mm)*	Dimensiones interiores del horno (mm)*	Potencia (W)
<b>CG4FH-600</b>	600x600x850	530x450x290 (GN 1/1)	30,8 Kw (6,2 Kw x 4+6 Kw)
<b>CG4FH-700</b>	800x700x850	540x540x290 (GN 2/1)	33,8 Kw (6,2 Kw x 4+9 Kw)

\*Ancho x Fondo x Alto

Construidos en acero inoxidable.  
 Quemadores independientes muy potentes, con llama piloto.  
 Bandeja embutida en acero inoxidable, con válvula de seguridad y termopar para cada quemador. Parrillas de fundición.  
 Piezo eléctrico en horno con cierre estanco en silicona.  
 Patas de acero inoxidable. Con altura regulable en 50 mm.  
 Horno a gas de gran potencia, regulado termostáticamente de 160 a 300°C.  
 Interior en acero inoxidable y guías extraíbles porta bandejas.  
 Tipo de gas: GLP ó Natural.

## HORNILLO DE PAVIMENTO. PAELLERO. LÍNEA 700



**Modelo** **P.V.P.**  
**HP-700** .....695 €

Construidos en acero inoxidable.  
 Parrilla de fundición.  
 Quemadores con válvula de seguridad y termopar.  
 Potencia: 30 Kw.  
 Tipo de Gas: GLP ó Natural.  
 Medidas: 700x700x550 mm.

# ASADOR DE CARNE. SHAWARMA A GAS GRAN PRODUCCIÓN



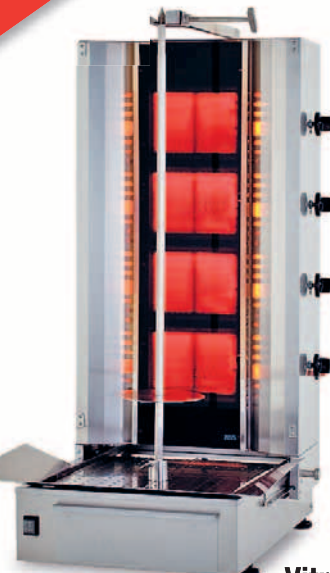
**Máquina gran producción**

Construidos en acero inoxidable AISI-304. **Con normas CE.** Válvula de seguridad y termopár independiente para cada quemador, **colocados horizontalmente** ampliando la zona de calor, permitiendo mayores cargas de carne y aumentando la producción. Motor reversible en la parte superior con interruptor de encendido. Tipo de Gas: GLP o Natural.

**MODELOS EN VITROCERÁMICA:** Mismas características. Motor reversible en la parte inferior y encendido de ignición magnética.

**Modelo P.V.P.**  
**K-3** ..... 840 €  
**K-4** ..... 930 €  
**K-5** ..... 1.065 €

**Modelo P.V.P.**  
**A3G-VITRO** ..... 1.495 €  
**A4G-VITRO** ..... 1.650 €



**Vitro**

MODELO	K-3	K-4	K-5	A3G-VITRO	A4G-VITRO
Medidas (mm)*	515x550x980	515x550x1150	515x550x1320	530x750x910	530x750x1080
Nº Quemadores	3	4	5	3	4
Longitud útil espada (mm)	710	885	1050	650	850
Peso útil carne (Kg.)	30-50	50-80	80-100	30-50	50-80
Potencia (Kw.)	8,55	11,40	14,25	8,73	11,64
Consumo (Kg./h)	0,716	0,955	1,194	0,730	0,974
Tensión	230 v	230 v	230 v	230 v	230 v

\*Ancho x Fondo x Alto

## TRIPODE SOPORTE ESPADA

Construido en acero inoxidable. Medidas: 270x260x120 (mm).

**Modelo P.V.P.**  
**TS** ..... 118 €



## MODELOS ELÉCTRICOS

Construido en acero inoxidable AISI-304. **Con normas CE.** Placa frontal de vitrocerámica para una mejor terminación del producto evitando que la carne se reseque por el contacto directo de la resistencia.

Medidas:  
 550Anchox700Fondox1.120Alto(mm).  
 Nº Resistencias: 4.  
 Longitud útil espada: 885 mm.  
 Peso útil de carne: 40-60 Kg.  
 Potencia: 7,20 Kw.  
 Tensión: 400v/50Hz.

Construido en acero inoxidable AISI-304. **Con normas CE.**

Medidas: 470Anchox600Fondox890Alto.  
 Capacidad carne: 40 Kg.  
 Longitud de la espada: 595 mm.  
 Potencia: 6 Kw.  
 Tensión: 230V/50Hz - 240V

**Modelo P.V.P.**  
**ASE-6000** ..... 945 €



**Vitro**

**Modelo P.V.P.**  
**K4-Elect** ..... 1.450 €



## CUCHILLO ELÉCTRICO



Caja: Acero lacado.  
 Capacidad : 60Kg/día.  
 Voltaje: 230V/28V  
 Revoluciones: 5.000 rpm  
 Diámetro Cuchilla: 80mm.  
 Incluida una cuchilla de recambio.  
 Fabricación alemana.

**Modelo P.V.P.**  
**CE-5000** ..... 869 €





**Modelo**  
**T2-25L** ..... 225 €

**Capacidad: 25 litros.**  
Exterior e interior en acero inoxidable. Microondas combi 5 en 1.  
Funciones: Sólo Convección/Sólo Microondas/Sólo Grill/Microondas combinado con Convección/Microondas combinado con Grill.  
**Potencia: Convección 1950 w. Grill: 1000 w. Microondas: 1400 w.**  
**Timer Digital.** 95 min.  
Niveles de Potencia: 10.  
Plato giratorio: Ø 270 mm.

Señal de finalización de la operación. Sistema de descongelación ultrarápido. Función de inicio rápido. 2 programas combinados Microondas/Grill. 4 programas combinados Microondas /Convección. 9 programas para productos que se calientan a menudo en el Microondas.  
Medidas exteriores: 483 ancho x 422 fondo x 281 alto (mm.)  
Medidas interiores: 340 ancho x 344 fondo x 220 alto (mm.)  
Peso: 16 kg.



**Modelo**  
**B6-30** ..... 295 €

**Capacidad: 30 litros.**  
Exterior e interior en acero inoxidable. Cristal panorámico. Microondas combi 5 en 1.  
Funciones: Sólo convección/Sólo microondas/SóloGrill/Microondas combinado con convección /Microondas combinado con Grill.  
**Potencia: Convección 2200 w., Grill 1250 w., Microondas 1400 w.**  
**Timer Digital.** 95 min.  
Niveles de potencia: 10.  
Plato giratorio: Ø 325.

Señal de finalización de la operación. Función de inicio rápido.  
2 Programas combinados Microondas/Grill.  
4 Programas combinados Microondas /Convección.  
9 Programas para productos que se calientan a menudo en el Microondas.  
Medidas exteriores: 539 ancho x 446 fondo x 300 alto (mm.)  
Medidas interiores: 354 ancho x 385 fondo x 240 alto (mm.)  
Peso: 19 kg.

## SALAMANDRAS



**Modelo**  
**SF-600** ..... 255 €

Mueble en acero inoxidable. Tres posiciones de colocación de la parrilla. Resistencia blindada superior. Termostato regulable y timer 0-15'  
Medidas: Ancho 610 x Fondo 315 x Alto 280 mm.  
Medidas de parrilla: Ancho 447 x Fondo 257 mm.  
Potencia: 2.000 w / 230 v.



**Modelo**  
**SM-450** ..... 595 €  
**SM-600** ..... 698 €  
**SM-800** ..... 855 €

Cabezal regulable en altura. Mueble en acero inoxidable. Dos resistencias superiores y cuatro lámparas piloto. Dos termostatos regulables. Provisto de bandeja recojedor extraíble y parrilla soporte.  
Medidas:  
**SM-450:** Ancho 450 x Fondo 485 x Alto 470 mm. Potencia 2.800w / 230v  
**SM-600:** Ancho 600 x Fondo 450 x Alto 530 mm. Potencia 4.000w / 230v  
**SM-800:** Ancho 800 x Fondo 450 x Alto 500 mm. Potencia 5.600w / 230v  
Medidas de rejilla:  
**SM-450:** Ancho 440 x Fondo 320 mm.  
**SM-600:** Ancho 590 x Fondo 325 mm.  
**SM-800:** Ancho 790 x Fondo 325 mm.

## FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA

Mueble interior / exterior y tapa en acero inoxidable. Resistencias en acero inoxidable #304, fácilmente desmontables que permiten la limpieza de la cuba.  
Termostato de regulación, termostato y microrruptor de seguridad. Cuba desmontable ó fija en los modelos con grifo de vaciado. Todas con zona fría que permite freír distintos alimentos sin que se mezclen los sabores.



Modelo	P.V.P.
F4 .....	132 €
F6 .....	155 €
F8 .....	175 €
F8-GR .....	195 €

Modelo	P.V.P.
F4+4 .....	245 €
F6+6 .....	280 €
F8+8 .....	315 €
F8+8-GR .....	355 €

MODELO	F4	F4+4	F6	F6+6	F8	F8+8	F8-GR	F8+8-GR
Medidas (mm)*	220x380x330	440x380x330	270x400x310	570x400x310	270x400x360	570x400x360	270x470x425	570x470x425
Capacidad (lts.)	4	4+4	6	6+6	8	8+8	8	8+8
Grifo	No	No	No	No	No	No	Si	Si
Medidas Cesto (mm)*	140x210x130	2x(140x210x130)	185x240x110	2x(185x240x110)	190x240x140	2x(190x240x140)	190x240x140	2x(190x240x140)
Potencia (w)	2.000	4.000	3.000	6.000	3.250	6.500	3.250	6.500
Voltaje v/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50

\*Ancho x Fondo x Alto

## FREIDORAS ELÉCTRICAS GRAN PRODUCCIÓN



### FREIDORAS PARA PASTELERÍAS Y PESCADERÍAS DE FRITOS.

Especialmente diseñadas para este tipo de frituras con cesto amplio para evitar que los alimentos empanados se peguen.

Completamente en acero inoxidable. Cuba 18/10 con grifo de vaciado y cabezal extraíble para facilitar la limpieza. Termostato de trabajo y seguridad. Batea auxiliar para cesto opcional.

Modelo	P.V.P.
FP25 .....	695 €
-opción batea para cesto FP25 .....	115 €



MODELO	FP11	FP25
Medidas (mm)*	470x610x305	580x600x440 (280)
Capacidad (lts.)	11	25
Grifo	SI	SI
Medidas Cesto (mm)*	380x370x150	480x450x130
Potencia (w)	4.400	11.000
Voltaje v/Hz	3x400 N	3x400 TN

\*Ancho x Fondo x Alto

Modelo	P.V.P.
FP11 .....	515 €

# FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA MODELO MAXIMA



Construidas en acero inoxidable con cuba extraíble ó fija en los modelos con grifo de vaciado. Resistencias en acero inoxidable #304, termostato de trabajo, termostato de seguridad y microrruptor. Con contactor en los modelos de 10 y 12 litros.

**Modelo**  
**MAXI-4** ..... 150 €  
**MAXI-8** ..... 207 €  
**MAXI-10 CG cesto grande\*** ..... 252 €  
 \* con contactor

**Modelo** **P.V.P.**  
**MAXI 4+4** ..... 268 €  
**MAXI 8+8** ..... 375 €  
**MAXI 10+10 CG cesto grande\*** ... 455 €  
 \* con contactor

MODELO	MAXI 4	MAXI 4+4	MAXI 8	MAXI 8+8	MAXI 10	MAXI 10+10
Medidas (mm)*	190x440x285	390x440x285	290x440x350	590x440x350	300x500x350	590x500x350
Capacidad (Its.)	4	4+4	8	8+8	10	10+10
Grifo	No	No	No	No	No	No
Medidas Cesto (mm)*	130x220x120	2x(130x220x120)	210x220x120	2x(210x220x120)	230x290x130	2x(230x290x130)
Potencia (w)	2.000	4.000	3.250	6.500	4.000	8.000
Voltaje v/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50

\* Ancho x Fondo x Alto



**Modelo** **P.V.P.**  
**MAXI-8G** ..... 216 €  
**MAXI-10G** ..... 238 €  
**MAXI-12G** ..... 253 €  
**MAXI-12G Trif** ..... 360 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**MAXI-8+8G** ..... 399 €  
**MAXI-10+10G** ..... 435 €  
**MAXI-12+12G** ..... 465 €  
**MAXI-12+12G Trif** ..... 590 €

MODELO	MAXI 8G	MAXI 8+8G	MAXI 10G	MAXI 10+10G	MAXI 12G	MAXI 12+12G
Medidas (mm)*	290x490x350	590x490x350	310x530x350	630x530x350	340x520x365	690x520x365
Capacidad (Its.)	8	8+8	10	10+10	12	12+12
Grifo	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Medidas cesto (mm)*	200x220x100	2x(200x220x100)	210x220x120	2x(210x220x120)	230x250x125	2x(230x250x125)
Potencia (w)	3.250	6.500	4.000	8.000	5.000	10.000
Voltaje v/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50 ó 380v	230/50 ó 380v

\* Ancho x Fondo x Alto

# FREIDORAS ELÉCTRICAS DE MUEBLE



**Modelo** **P.V.P.**  
**F-14M** ..... 545 €

Mueble interior / exterior en acero inoxidable.  
 Resistencia en acero inoxidable #304.  
 Termostato de regulación, termostato de seguridad y microrruptor.  
 Grifo de salida.

MODELO	F-14M	F-14+14M
Medidas (mm)*	340x530x870 (980)	690x530x870 (980)
Capacidad (Its.)	12	12x2
Potencia (w)	5.000	2 x 5.000
Medidas Cesto (mm)*	230x250x120	2x(230x250x120)
Alimentación	230v	230v
Peso	31	60

\* Ancho x Fondo x Alto



**Modelo** **P.V.P.**  
**F-14+14M** ..... 865 €





**Modelo**  
**GM-15** ..... 1.550 €



**Modelo**  
**GM-15+15** ..... 2.880 €



Mueble interior / exterior y tapa en acero inoxidable. Grifo de salida y cajón para residuos. Soporte del mueble reforzado para altas temperaturas. Regulación válvula termostática MINISIT oculta en el interior con termómetro. Termostato de trabajo y microswitch, válvula de seguridad de última generación. Termostato de seguridad. Tipo de Gas: GLP ó Natural.

MODELO	GM-15	GM-15+15
Medidas (mm)*	375x650x845 (1010)	750x650x845 (1010)
Capacidad (l.)	15	15 x 2
Potencia (Kw)	13	26
Medidas Cesto (mm)*	235x275x110	2x(235x275x110)
Peso (Kgs.)	44	81

\*Ancho x Fondo x Alto



**Modelo**  
**GM-20** ..... 1.348 €



**Modelo**  
**GM-20+20** ..... 2.195 €

Mueble interior / exterior y tapa en acero inoxidable. Regulación de temperatura mediante válvula termostática minisit, termopar y termostato de seguridad. Quemadores de gran rendimiento con piezo eléctrico y llama piloto. Grifo de vaciado con sistema de seguridad. Tipo de Gas: GLP ó Natural.

MODELO	GM-20	GM-20+20
Medidas (mm)*	360x750x850(910)	700x750x850(910)
Medidas cesto (mm)*	230x320x150	2x(230x320x150)
Capacidad (l.)	21	21x2
Potencia (Kw)	15,5	15,5 x 2
Peso (Kgs.)	50	90

\*Ancho x Fondo x Alto



# FREIDORA A GAS DE SOBREMESA



**Modelo** **P.V.P.**  
**FG-10 Gas**..... 947 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**FG-10+10 Gas**..... 1.670 €

MODELO	FG-10 Gas	FG-10+10 Gas
Medidas (mm)*	400x650x475	600x650x475
Medidas cesto (mm)*	200x310x150	2x(200x310x150)
Capacidad (l.)	10	10+10
Potencia (Kw)	6	6+6

\*Ancho x Fondo x Alto

Mueble interior / exterior y tapa en acero inoxidable.  
 Regulación de temperatura mediante válvula termostática minisit, termopar y termostato de seguridad.  
 Quemadores de gran rendimiento con pieza eléctrica y llama piloto. Grifo de vaciado con sistema de seguridad.  
 Tipo de Gas: GLP ó Natural.  
 Presión GLP: 30mbar / GN: 20mbar.



**Modelo** **P.V.P.**  
**SG-10** ..... 650 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**SG-10+10** ..... 1.180 €

Construida en acero inox., cuba embutida y grifo para el vaciado, salida de humos posterior. Tipo de Gas: GLP. Presión 30 mbar.

MODELO	SG-10	SG-10+10
Medidas (mm)*	340x615x630	680x615x630
Medidas Cesto (mm)*	230x270x130	2x(230x270x130)
Capacidad (lts.)	10	10 x 2
Potencia (Kcal./h.)	5.422	10.844

\*Ancho x Fondo x Alto

## Serie Normal



Modelo	P.V.P.
E-40	247 €
E-60	309 €
E-80	372 €

Mueble construido totalmente en acero inoxidable 18/8.  
Placa de acero laminado y pulido con perfil elevado.  
Recoge grasas delantero.  
Todos los quemadores con válvula de seguridad.  
Normas CE.  
Tipo de Gas: GLP ó Natural.

Modelo	P.V.P.
E-60H	390 €
E-80H	470 €
E-100H	572 €

MODELO	E-40	E-60	E-80
Medidas ext. (mm)*	400x470x220	600x470x220	800x470x220
Grifos	1	2	3
Potencia (Kw./h.)	3,6	7,2	10,8

\*Ancho x Fondo x Alto

MODELO	E-60H	E-80H	E-100H
Medidas ext. (mm)*	685x470x220	885x470x220	1085x470x220
Medidas placa (mm)*	400x400	600x400	800x400
Grifos	2	3	4
Potencia (Kw./h.)	7,2	10,8	14,40

\*Ancho x Fondo x Alto

## Serie Quick



Modelo	P.V.P.
Q-40	305 €
Q-50	352 €
Q-60	410 €
Q-80	483 €
Q-100	599 €

Mueble construido totalmente en acero inoxidable 18/8.  
Placa de acero laminado y rectificado, de 10 mm. de espesor con peto alto en acero inoxidable.  
Recoge grasas delantero.  
Todos los quemadores con válvula de seguridad.  
Normas CE.  
Tipo de Gas: GLP ó Natural.

Modelo	P.V.P.
Q-60 H	470 €
Q-80 H	558 €
Q-100 H	653 €

MODELO	Q-40	Q-50	Q-60	Q-80	Q-100
Medidas ext. (mm)*	410x590x280(450)	500x590x280(450)	600x590x280(450)	750x590x280(450)	1000x590x280(450)
Grifos	1	1	2	3	3
Potencia (Kw./h.)	3,75	3,75	7,5	11,5	13,2

\*Ancho x Fondo x Alto

MODELO	Q-60H	Q-80H	Q-100H
Medidas ext. (mm)*	685x470x220	885x470x220	1085x470x220
Medidas placa (mm)*	400x400	600x400	800x400
Grifos	2	3	4
Potencia (Kw./h.)	7,2	10,8	14,40

\*Ancho x Fondo x Alto

## PLANCHAS SERIE CROMODURO



### GAS

Modelo P.V.P.

CD-40 .....	515 €
CD-60 .....	660 €
CD-80 .....	780 €
CD-100 .....	940 €



### ELECTRICAS

Modelo P.V.P.

CE-140 .....	490 €
CE-160 .....	609 €
CE-180 .....	678 €
CE-1100 .....	925 €

Planchas al cromoduro de 60 micras y 12 mm de espesor.  
Mueble en acero inoxidable 18/8 con peto alto antisalpicaduras,  
cajón recoge grasas frontal y chimenea trasera para salida de humos.  
Quemadores independientes con encendido automático, válvula de  
seguridad y termopár.  
Tipo de Gas: GLP ó Natural.

Planchas eléctricas con encimera de cromoduro de 12 mm. de espesor,  
y termostato 300° C. 230v.  
Mueble en acero inoxidable 18/8 con peto alto antisalpicaduras,  
cajón recoge grasas frontal.

MODELO	CD-40	CD-60	CD-80	CD-100	CE-140	CE-160	CE-180	CE-1100
Medidas (mm)*	410x590x280(450)	600x590x280(450)	800x590x280(450)	1000x590x280(450)	415x500x255	600x520x310	750x520x310	1000x520x310
Grifos/Termostato	1/-	2/-	2/-	3/-	-/1	-/2	-/2	-/3
Potencia (Kw)	3,75	7,5	10,5	13,2	2,5	2,5+2,5	3+3	3+3+3

\*Ancho x Fondo x Alto



Modelo P.V.P.

CG-40 .....	679 €
CG-60 .....	847 €
CG-80 .....	958 €

### GAS SERIE GOURMET (válvula termostática)

Planchas al cromoduro automáticas con válvulas termostáticas.  
Mueble en acero inoxidable 18/8. Placa al cromoduro de 12 mm. de espesor.  
Encendido automático, válvula de seguridad y termopar.

MODELO	CG-40	CG-60	CG-80
Medidas (mm)*	410x590x280 (450)	600x590x280 (450)	800x590x280 (450)
Grifos	1	2	2
Potencia (Kw./h.)	3,75	7,5	10,50

\*Ancho x Fondo x Alto

## PLANCHAS ELÉCTRICAS



Mueble construido totalmente en acero  
inoxidable 18/8. Placa de acero laminado y  
rectificado de 8 mm. de espesor.  
Con peto alto en acero inoxidable.  
Recoge grasas delantero.  
Termostato 300°C. 230v.

Modelo P.V.P.

PE-60 .....	210 €
PE-80 .....	284 €

MODELO	PE-60	PE-80
Medidas (mm)*	550x450x230	730x500x230
Termostato Ego	1	2
Potencia (Kw.)	3	4,4

\*Ancho x Fondo x Alto

## COCINA DE INDUCCIÓN



Modelo P.V.P.

CI3500 .....	350 €
--------------	-------

Mueble en acero inox. y encimera  
en vitrocerámica (280x280 mm.)  
para cocinar todo tipo de alimentos.  
Control de calentamiento mediante  
microprocesador.  
Medidas: 340x445x115 mm.  
Potencia: 3500W/230v.



## HORNOS A CONVECCIÓN



Modelo	P.V.P.
HC-43 Esmaltado.....	480 €
HC-43 Acero Inox. ....	510 €

Especial para bollería y baguettería.  
 Construido en acero inoxidable o esmaltado según modelo.  
 Puerta con doble cristal y luz interior.  
 Mandos inferiores evitando averías por salida de vapor.  
 Provisto con 2 motores ventilados.  
 Control de temperatura regulable de 50-300°C, termostato de seguridad y timer automático 120 min.  
 Dotación: 4 bandejas de acero inox. de 454x327 mm.  
 Opcional Rejilla 435 x 315..... 24 €/Und.  
 Dimensiones: Ancho 590 x Fondo 595 x Alto 575 mm.  
 Potencia: 2670 w.- 230v./50Hz.



Modelo	P.V.P.
HC-43 Acero inox. con grill.....	590 €

Especial para bollería y baguettería, y provisto de grill superior para gratinar, asar pimientos, etc...  
 Construido en acero inoxidable con puerta con doble cristal y luz interior.  
 Mandos inferiores evitando averías por salida de vapor.  
 Provisto con 2 motores ventilados.  
 Control de temperatura regulable de 50-300°C, termostato de seguridad y timer acústico 120 min.  
 Dotación: 4 bandejas de acero inox. de 454x327 mm.  
 Opcional Rejilla 435 x 315..... 24 €/Und.  
 Dimensiones: Ancho 590 x Fondo 595 x Alto 575 mm.  
 Potencia: 2670w.+ 2.000w. grill - 230v./50Hz.

## HORNO MULTIFUNCIÓN



Modelo	P.V.P.
HC-44/3B.....	975 €
Mesa Soporte .....	385 €

Horno a convección para bollería y baguettería.  
 Construido en acero inoxidable.  
 Puerta de doble cristal y luz interior.  
 Mandos inferiores evitando averías por salida de vapor.  
 Provisto con 2 motores ventilados.  
 Control de temperatura regulable de 50-300°C, termostato de seguridad y timer automático 120 min.  
 Dotación: 3 bandejas de 600x400 mm.  
 Dimensiones: Ancho 830 x Fondo 730 x Alto 505 mm.  
 Potencia: 3.500 w.  
 Voltaje: 230v./50Hz.  
 Peso: 35 Kgs.



Modelo	P.V.P.
HC-44 C/ Humidificador .....	1.145 €
Mesa Soporte .....	385 €

Horno a convección para bollería, baguettería, carnes y pescados.  
 Construido en acero inoxidable.  
 Puerta de doble cristal y luz interior. Provisto de humidificador.  
 Mandos inferiores evitando averías por salida de vapor.  
 Provisto con 2 motores ventilados. Sistema Inverter.  
 Control de temperatura regulable de 50-300°C, termostato de seguridad y timer automático 120 min.  
 Dotación: 4 bandejas de 600x400 mm.  
 Dimensiones: Ancho 830 x Fondo 730 x Alto 555 mm.  
 Potencia: 6.400 w.  
 Voltaje: 1x230v.-3x230/380v./50Hz.  
 Peso: 69 Kgs.

## BANDEJAS GN 1/1 ó 600 X 400



**Modelo** **P.V.P.**  
**H6 Combi** .....2.850 €

Horno a convección con control automático del humidificador, construido en acero inoxidable.  
 Termómetro y timer acústico 90 min.  
 Sistema de sustitución de estantes que permiten usar bandejas I/I GN o de 60 x 60 cm., fácil de intercambiar.  
 Capacidad: 6 bandejas de 600 x 400 mm.  
 Dotación: 3 bandejas de 600 x 400 mm.  
 Iluminación interior.  
 Todo en uno: Baguetería, carnes, pescado...  
 Motores: 2 autorreversibles.  
 Medidas: 900 ancho x 850 fondo x 900 alto (mm.)  
 Potencia: 9 Kw/3x380 v.  
 Distancia entre bandejas: 90 mm.  
 Peso: 105 Kg.

## FERMENTADORA



**Modelo** **P.V.P.**  
**FE6040** .....1.210 €

Fermentador en acero inoxidable  
 Termostato: 90°C.  
 Sistema de calentamiento dinámico.  
 Iluminación interior.  
 Cristal panorámico.  
 Capacidad: 8 bandejas de 60 x 40.  
 Distancia entre bandejas: 70 mm.  
 Medidas: 940 ancho x 780 fondo x 820 alto (mm.)

## MESA SOPORTE



**Modelo** **P.V.P.**  
**MB60** .....687 €

Mesa o base para hornos en acero inox. con ruedas.  
 Capacidad: 12 bandejas 60 x 40.  
 12 bandejas I/IGN.  
 Distancia entre bandejas: 70 mm.  
 Medidas: 900 ancho x 780 fondo x 820 alto (mm.)

## HORNOS DE PIZZA A GAS

Horno a gas construido en acero inox. AISI-304 con una ó dos cámaras. Provisto de sistema de extracción para conezionar mediante tubos flexibles al exterior. Quemadores en acero inoxidable. Base de cocción en piedra refractaria.



**Modelo**                    **P.V.P.**  
**FP-4** ..... 2.245 €  
**FP-6** ..... 2.890 €

**Modelo**                    **P.V.P.**  
**FP-4+4** ..... 4.550 €

MODELO	FP-4 Gas	FP-6 Gas	FP-4+4 Gas
<b>Medidas (mm)*</b>	91x86x55h ext 61x61x17h int	120x86x57h ext 92x70x17h int	1120x96x79(92)h ext 2x(70x70x15h) int
<b>Potencia (Kw.)</b>	9	16	19
<b>Consumo Gas</b>	Natural Gas m <sup>3</sup> /h: 0,844 LPG Kg/h: 0,625	Natural Gas m <sup>3</sup> /h: 1,688 LPG Kg/h: 1,251	Natural Gas m <sup>3</sup> /h: 1,79 LPG Kg/h: 1,33
<b>Temperatura</b>	65° - 340°	65° - 340°	65° - 450°
<b>Peso (Kgs.)</b>	51	98	203
<b>Capacidad</b>	4 Pizzas (30 cm Ø)	6 Pizzas (30 cm Ø)	4+4 Pizzas (35 cm Ø)

\*Ancho x Fondo x Alto

## EXTENDEDORAS DE PIZZA



**Modelo**                    **P.V.P.**  
**EP-32R** ..... 915 €  
**EP-42R** ..... 1.075 €  
 Opción pedal ..... 53 €

Construidas en acero inoxidable. Cada extendidora está compuesta de dos secciones de rulos con un protector de seguridad. El grosor de la pizza es graduable y el diámetro lo es desde 14 a 40 cms. Puede realizar pizzas redondas o cuadradas según el modelo.



**Modelo**                    **P.V.P.**  
**EP-42C** ..... 1.163 €  
 Opción pedal ..... 53 €

MODELO	EP-32R	EP-42R	EP-42C
<b>Medidas (mm)*</b>	420x500x630	530x530x730	530x530x730
<b>Potencia (HP)/ Voltj.(v)</b>	0,33/230	0,50/230	0,50/230
<b>Ø Max. Pizza</b>	14/31	26/40	26/40
<b>Forma Pizza</b>	Redonda	Redonda	Cuadrado o Rectangular

\*Ancho x Fondo x Alto

## HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS SERIE 330 Ø mm



Horno de pizza CON CONTACTORES una o dos cámaras, suelo de piedra refractaria. Frontal en acero inoxidable. Puerta con cristal resistente al calor e iluminación interior. Equipados con resistencias de gran potencia y protegidas con **dos o cuatro contactores** según modelo, para darles gran durabilidad. Termostatos independientes para cada resistencia. Todos los modelos con termómetros por cámara. Para cambio a monofásico en todos los modelos, consultar precio.



**Modelo**                      **P.V.P.**  
**H4P-330** ..... 920 €  
**H6P-330** ..... 1.095 €



**Modelo**                      **P.V.P.**  
**H8P-330** ..... 1.590 €  
**H12P-330** ..... 1.825 €



MODELO	H4P-330	H6P-330	H8P-330	H12P-330
Medidas (mm)*	975x945x415 660x660x135h. int	975x1230x415 660x990x135h. int	975x945x745 2x660x660x135h. int	975x1230x745 2x660x990x135h. int
Cámaras	1	1	2	2
Potencia (Kw.)	4,5	6,9	9,00	13,8
Termostato/Termómetro	2/1	2/1	4/2	4/2
Temperatura	0 - 450°C	0 - 450°C	0 - 450°C	0 - 450°C
Voltaje	380v	380v	380v	380v
Peso (Kgs.)	100	119	135	217

\*Ancho x Fondo x Alto

Mesa soporte con doble estrepajo en acero inoxidable (el superior extraíble).

**Modelo**                      **P.V.P.**  
**MSH4P/8P-330** ..... 336 €  
**MSH6P/12P-330** ..... 370 €

## HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS SERIE 400 Ø mm-500 Ø mm



**Modelo**                      **P.V.P.**  
**H2C-400** ..... 535 €  
**H2C-500** ..... 650 €

Hornos eléctricos para pizzas con dos cámaras, suelo en piedra refractaria. Frontal en acero inox., puertas con cristal resistente al calor, e iluminación interior.

MODELO	H2C-400	H2C-500
Medidas (mm)*	585x550x430 2x400x400x115	685x675x430 2x500x500x115
Potencia (Kw)	3	3
Termostato	3	3
Temperatura °C	0 - 350°C	0 - 350°C
Voltaje	230v	230v
Peso	38	44

\*Ancho x Fondo x Alto

## HORNOS DE PIZZA SERIE 250/300/350 Ø mm

Hornos de pizza con una o dos cámaras con termostatos independientes para cada una. Frente en acero inox. Base del horno en piedra refractaria. Puerta con cristal resistente al calor e iluminación interior.

Van equipados con resistencias de gran potencia para incrementar la producción y son adaptables a todos los voltajes.

Formato apaisado (modelo 6 y 12 PIZZA 30) le da más comodidad para sacar las pizzas. Todos los modelos con termómetro por cámara excepto 8 PIZZA 25. Para cambio a monofásico en todos los modelos, consultar precio.



**Modelo** **P.V.P.**  
**4 PIZZA 35** ..... 985 €  
**6 PIZZA 30 Formato apaisado** ... 1.235 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**8 PIZZA 25** ..... 1.133 €  
**8 PIZZA 35** ..... 1.650 €  
**12 PIZZA 30 Formato apaisado** .... 1.995 €

MODELO	4 Pizza 35	6 Pizza 30	8 Pizza 25	8 Pizza 35	12 Pizza 30
Medidas (mm)*	1010x920x440 ext. 700x700x140 int.	1210x820x440 ext. 920x620x140 int.	800x740x520 ext. 2x510x510x110 int.	1010x920x740 ext. 2x700x700x140 int.	1210x820x770 ext. 2x920x620x140 int.
Cámaras	1	1	2	2	2
Potencia (Kw.)	5	6	6	12	12
Termostato/Termómetro	2/1	2/1	3/-	4/2	4/2
Voltaje	3/380v	3/380v	3/380v	3/380v	3/380v
Peso (Kgs.)	92	102	73	140	195

\*Ancho x Fondo x Alto

## HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS SERIE 300 Ø mm



**Modelo** **P.V.P.**  
**H4P-300** ..... 875 €  
**H6P-300** ..... 1.020 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**H8P-300** ..... 1.450 €  
**H12P-300** ..... 1.680 €

MODELO	H4P-300	H6P-300	H8P-300	H12P-300
Medidas (mm)*	890x910x430 ext. 610x610x140 int.	890x1060x430 ext. 610x910x140 int.	890x910x750 ext. 2x610x610x140 int.	890x1060x780 ext. 2x610x910x140 int.
Cámaras	1	1	2	2
Potencia (Kw.)	4,2	7,2	8,4	14,4
Peso (Kgs.)	60	70	104	130
Termostato/Termómetro	2/1	2/1	4/2	4/2
Voltaje	3/380v	3/380v	3/380v	3/380v

\*Ancho x Fondo x Alto



## MESA SOPORTE



Modelo	P.V.P.
MSHP .....	355 €

## SET ACCESORIOS



Modelo	P.V.P.
SET .....	187 €

Set compuesto de:

- 1 pala para hornear
- 1 pala para girar y sacar
- 1 cepillo de cerdas metálicas
- 1 colgador

## MESA DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES CON ESTANTES

Construidas en acero inox AISI 304 (18/10), con encimera reforzada de 1,5 mm. de espesor. Patas en tubo de acero 40x40.  
Todas las mesas se suministran con estante inferior.  
Estructura desmontable de fácil montaje.

Modelo	P.V.P.
MT800 (800x700x850).....	335 €
MT1000 (1000x700x850).....	368 €
MT1200 (1200x700x850).....	399 €
MT1400 (1400x700x850).....	437 €





MONOFÁSICAS

Modelo .....P.V.P.

- AP-5 Sobremesa ..... 690 €
- AP-10 ..... 860 €
- AP-15 ..... 890 €



MONOFÁSICAS

Modelo .....P.V.P.

- AP-17 ..... 950 €
- AP-22 ..... 1.080 €
- AP-33 ..... 1.290 €
- AP-42 ..... 1.508 €
- AP-53 ..... 1.660 €



TRIFÁSICAS 2 vel.

Modelo .....P.V.P.

- AP-17/2v ..... 1.115 €
- AP-22/2v ..... 1.220 €
- AP-33/2v ..... 1.430 €
- AP-42/2v ..... 1.640 €
- AP-53/2v ..... 1.760 €

Amasadora de espiral ideal para pizzerías. Estructura en acero de espesor grueso, color blanco epoxy atóxico alimentario. Ruedas con freno de serie excepto AP- 5 (modelo sobremesa). Interruptor verde de marcha, interruptor emergencia rojo con fusible según normas CE. Interruptor negro 0/I y timer. Los mod. AP-5, AP-10 y AP-15 con interruptor rojo-verde y relé de corte. Disponible con cuba fija o extraíble con cabezal abatible, en los modelos VE.

MODELO	AP-5	AP-10	AP-15	AP-17	AP-22	AP-33	AP-42	AP-53
Medidas (mm)*	480x230x560	580x300x580	600x300x580	700x400x620	720x400x620	820x450x720	840x500x720	880x550x720
Ø Cuba (mm) x alto (mm)	210x160	260x210	300x210	320x210	360x210	404x260	452x260	500x270
Capacidad l. (min/max)	5	10	15	17	22	33	42	53
Masa/Kg.	3,5	8	10	12	18	25	38	44
Potencia (Monf.) HP.	0,25	0,5	0,6	0,9	2	2	3	3
Potencia Trif. / 2 vel.	-	-	-	0,6/0,8	1,5/2	1,5/2	2/3	2/3
Producción Kg./h.	14	32	42	48	70	100	142	180
Peso	30	48	60	76	80	100	113	119

\*Ancho x Fondo x Alto

## AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE



MODELO	AP-VE17	AP-VE22	AP-VE33	AP-VE42	AP-VE53
Medidas (mm)*	650x370x650	690x410x650	750x450x740	830x500x740	860x550x740
Ø Cuba (mm)	317	360	400	452	500
Capacidad l. (min/max)	17	22	33	42	53
Masa/Kg.	12	18	25	38	44
Potencia (Monf.) HP	0,9	2	2	3	3
Potencia Trif / 2 vel.	0,6/0,8	1,5/2	1,5/2	2/3	2/3
Producción Kg./h.	48	70	100	142	160
Peso	80	85	115	130	140

\*Ancho x Fondo x Alto

- Modelo .....P.V.P.
- AP-17VE ..... 1.325 €
  - AP-22VE ..... 1.390 €
  - AP-33VE ..... 1.580 €
  - AP-42VE ..... 1.830 €
  - AP-53VE ..... 1.920 €

Se suministran Monf. 230v  
Opción 3x380 a 2 vel. incrementan 140 €

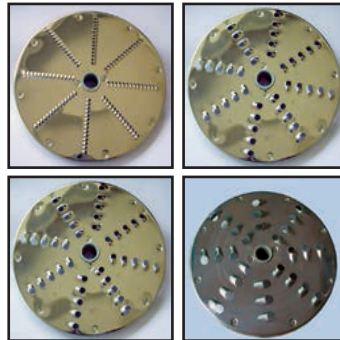


**Modelo** **P.V.P.**  
**APH-20**.....1.030 €

Amasador de pizzas, con rejilla protectora en acero inoxidable, cuadro de mandos frontal y con temporizador.

**Características:**

Medidas: Ancho 700 mm. x Fondo 500 mm. x Alto 770 mm.  
 Capacidad: 20 Litros Ø Cuba: 380 x 210  
 Potencia: 1 HP - Velocidades: 1  
 Producción: 70 Kg/h - Voltaje: 230v-50Hz



**Modelo** **P.V.P.**  
**RQ4** .....719 €

Ideal para restaurantes, pizzerías, queserías, etc. Puede rallar queso parmesano y mozzarella. Construido en aleación de aluminio alimentario. Se suministra con 4 discos en dotación de 3 mm., 4,5 mm., 7 mm. y 10 mm.

**Características:**

Medidas: Alto 500 mm x Ancho 220 mm x Fondo 480 mm.  
 Potencia: 0,75 HP - 230v  
 Producción: 75 Kg/h  
 Peso: 18 Kg.

## AMASADORA/BATIDORA/MEZCLADORA

### SERIE ECONÓMICA



**Modelo** **P.V.P.**  
**ABM-10** ..... 775 €  
**ABM-20** ..... 965 €

Amasadora, batidora, mezcladora provista de caldero de acero inoxidable, gancho, paleta y mezcladora en dotación. Funcionamiento mediante transmisión de engranaje a 3 velocidades. Doble microrruptor de velocidad.

MODELO	ABM-10	ABM-20
Medidas (mm)*	480x370x600	589x520x792
Capacidad lit.	10	20
Potencia (w)	450	750
Peso (Kg.)	49	96
3 vel. r.p.m.	105.180.360	125.225.404
Voltaje	230/50	230/50

\*Ancho x Fondo x Alto

### EN DOTACIÓN CON CADA AMASADORA



**Gancho amasador:**  
 Para obtener masas de pan, pasteles, pizzas croissants, etc...



**Paleta mezcladora:**  
 Para mezclas como cremas, genovesas, etc...



**Batidor de varillas:**  
 Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blancas, etc...



**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-5** ..... 769 €

Amasadora de tamaño compacto, diseñada para cocinas y restaurantes. Funcionamiento mediante transmisión por engranajes en acero resistente al calor. Motor de IHP y 10 velocidades variables.



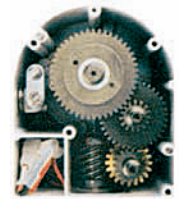
**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-8** ..... 995 €

**Características:**

- Temporizador digital Mod. BM-8 con reloj y posición continua. Con avisador acústico.
- Funcionamiento mediante transmisión por engranaje directo en acero con 3 velocidades.
- Doble microinterruptor de seguridad.
- Caldero inoxidable con asas de fácil manejo.
- Provistas de gancho, paleta y mezcladora.
- Subida y bajada del caldero mediante palanca o volante.



Cuadro de mandos



Tracción engranaje



**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-11C\*** ..... 1.785 €

\*C: Combinada

MODELO	BM-5	BM-8	BM-11C
Medidas (mm)*	385x330x452	470x360x660	450x410x730
Capacidad (l.)	4,5	7,2	10
Potencia (HP)	1/6	1/4	1/3
Peso (Kg.)	16	29	65
3 vel. r.p.m.	variable (180-640)	132.284.590	106.196.358
Accesorios mod. C	-	-	-
Timer (estandar)	No	Sí	Sí
Voltaje v/Hz	230/50	230/50	230/50

\*Fondo x Ancho x Alto

**EN DOTACIÓN CON CADA AMASADORA**



**Gancho amasador:**

Para obtener masas para pan, pasteles, pizzas, croissants, etc.



**Paleta mezcladora:**

Para mezclas como cremas, genovesas, etc.



**Batidor de varillas:**

Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.



**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-22C\*** .....2.145 €  
 \*C: Combinada

**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-26HIC\*** .....2.375 €  
 \*C: Combinada

**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-30C\*** .....3.150 €  
 \*C: Combinada

**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-42** .....3.618 €  
**BM-42\*** .....3.713 €  
 \*C: Combinada

Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero inoxidable a 3 velocidades.  
 Doble microinterruptor de seguridad.  
 Caldero inoxidable con asas de fácil manejo. Subida y bajada del caldero mediante palanca o volante,  
 Provista de gancho, paleta y mezcladora.



**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-45C\*** .....3.945 €  
 \*C: Combinada

MODELO	BM-22C	BM-26HIC	BM-30C	BM-42/BM-42C	BM-45C
Medidas (mm)*	530x520x870	560x550x910	670x550x1170	670x550x1226	750x650x1310
Capacidad (l.)	20	26	30	40	45
Potencia (HP)	1/2	3/4	1	1,25	1,5
Peso (Kg.)	80	110	180	190	250
3 vel. r.p.m.	106.196.358	108.183.352	99.176.320	99.176.320	99.176.320
Accesorios mod. C	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Timer (estandar)	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Voltaje v/Hz	230/50	230/50	230/50	3x400TN	3x400TN

\*Fondo x Ancho x Alto

## GRUPO PICADOR

Adaptable a los modelos  
 C\*: Combinado

Picadora de carne en acero inoxidable. boca 12.  
 Bandeja de gran capacidad.  
 Se suministra con 2 rejillas.



**Modelo** **P.V.P.**  
**API (Inox.)** .....385 €

## Equipo de Reducción

Caldero y juego de palas.  
 Adaptable a las amasadoras  
 para obtener producciones  
 inferiores.



**Modelo** **P.V.P.**  
**ER-BM22-10 I** .....499 €  
**ER-BM26-10 I** .....620 €  
**ER-BM30-20 I** .....833 €  
**ER-BM45-20 I** .....1.050 €

## TERMOS DE LECHE ELÉCTRICOS

Termos automáticos al baño maría. Modelos con muebles cuadrados ó redondos con terminación mirror. Construidos en acero inoxidable AISI-304. Monofásicos 230V. Termostato de trabajo regulable y termostato de seguridad. Piloto indicador de funcionamiento. Grifo de salida de doble posición con retorno automático. Interruptor luminoso.



TA

**Modelo** ..... **P.V.P.**  
 TA-6 ..... 355 €  
 TA-10 ..... 475 €



TR

TR-6

**Modelo** ..... **P.V.P.**  
 TR-3 ..... 230 €  
 TR-6 ..... 295 €  
 TR-12 ..... 419 €  
 TR-20 ..... 565 €  
 TR-30 ..... 645 €



TR-12



TR-20/30

MODELO	TA-6	TA-10	TR-3	TR-6	TR-12	TR-20	TR-30
Medidas (mm)*	345x330x550	310x440x520	Ø 230x400	Ø 240x430	Ø 320x540	Ø 390x530	Ø 390x660
Capacidad lit.	6	10	3	6	12	20	30
Mueble	□	□	○	○	○	○	○
Potencia (w)	1.000	1.500	800	1.200	2.400	3.000	3.000
Voltaje (v/Hz)	230/50						

\*Ancho x Fondo x Alto

## MOLINILLO DE CAFÉ



**Modelo** ..... **P.V.P.**  
 Descafeinado ..... 175 €

**MODELO DESCAFEINADO**  
 Monofásico 230v, 285w. Protección térmica.  
 Tolva redonda con capacidad de 0,5 kg.  
 Medidas: Alto 380 x Ancho 150 x Fondo 270 mm.



**Modelo** ..... **P.V.P.**  
 360-AL ..... 330 €

Monofásico 230v, 445w. Protección térmica.  
 Tolva con capacidad de 1 kg. Base en aluminio  
 Medidas: Alto 610 x Ancho 380 x Fondo 235 mm.



**Modelo** ..... **P.V.P.**  
 MAXIMA ..... 315 €

**MODELO MAXIMA**  
 Monofásico 230v, 445w. Protección térmica.  
 Tolva redonda con capacidad de 1 kg.  
 Medidas: Alto 455 x Ancho 255 x Fondo 210 mm.



Modelo.....P.V.P.  
**CHR-12** ..... 810 €  
**CHR-20** ..... 950 €  
**CHR-30** ..... 1.050 €

Chocolatera eléctrica construida en acero inoxidable con nivel de agua y agitador de palas eléctrico. Cuba en acero inoxidable fácilmente desmontable. Hace y mantiene el chocolate al baño maría. Termostato regulable: 0°C. al 120°C.

MODELO	CHR-12	CHR-20	CHR-30
Medidas (mm)*	280x545	352x530	352x665
Potencia (w/volt (v))	2400/230	3000/230	3000/230
Capacidad (l.)	12	20	30
Termostado	0°-120°C	0°-120°C	0°-120°C

\*Diámetro x Alto



## GAS

Modelo.....P.V.P.  
**CH-30G** ..... 1.050 €  
**CH-50G** ..... 1.290 €

Chocolatera a gas butano/propano en acero inoxidable con agitador de palas eléctrico. Hace y mantiene el chocolate al baño maría. Incluye hornillo de 4 patas y quemador.

MODELO	CH-30G	CH-50G
Medidas (mm)*	320x985	500x1070
Potencia (w)	5200	5200
Capacidad (l.)	30	50

\*Diámetro x Alto



Modelo .....P.V.P.  
**CH-4 Pro** ..... 395 €

Cuba transparente y cuerpo en acero inoxidable, con agitador de palas eléctrico. Hace y mantiene el chocolate. Medidas: Ancho 200 x Fondo 280 x Alto 400 mm. Potencia: 1200 w. / 230 v. - 50 Hz. Capacidad: 3,6 litros. Termostato: Regulable 0-90 °C

Chocolatera eléctrica con depósito de 5 o 10 litros, desmontable y transparente con agitador de palas automático. Hace y mantiene el chocolate al baño maría. Medidas 5 L.: Ancho 260 x Fondo 413 x Alto 470 mm. Medidas 10 L.: Ancho 260 x Fondo 413 x Alto 550 mm. Potencia: 1.000 w.-230 v. / 50 Hz. Termostato regulable: 0° - 90 °C



Modelo .....P.V.P.  
**CH-10 LD** ..... 515 €



Modelo .....P.V.P.  
**CH-5 LD** ..... 465 €



**Modelo**      **P.V.P.**  
**M-350**..... 950 €



**Modelo**      **P.V.P.**  
**M-400**..... 1.140 €



**Modelo**      **P.V.P.**  
**M-500**..... 1.425 €

- Lavavajillas contruidos en acero inoxidable.
- Temperatura de lavado (55-60°C) y aclarado (80-85°C), garantizadas por obtener la máxima eficiencia en el lavado y una desinfección total de la lavajilla en el aclarado, con termostato independientes, Termostato de seguridad.
- Brazos de lavado y aclarado en PVC reforzado, opcional en acero inoxidable en el modelo M-500.
- Llenado y calentamiento de la cuba totalmente automáticos.
- Todos los modelos llevan en dotación el dosificador de brillo y preinstalación para el dosificador de jabón.
- Válvula con sistema de seguridad antiretorno.
- Modelo M-350 lavado inferior y enjuague superior.
- Modelos M-400 y M-500 con lavado superior e inferior y enjuague superior e inferior.
- Doble sistema de filtrado en modelo M-500.

MODELO	M - 350	M - 400	M - 500
Dimensión de la Cesta	350x350	400x400	500x500
Altura Útil	220 mm	295 mm	300 mm
Pulsador de aclarado en frío	Sí	Sí	Sí
Lavado Superior	-	Sí	Sí
Duración Ciclo	120"	120"	2 prog. 102"-192"
Producción Cestos/hora	30	30	35/30
Dotación	2 cestas 350 x 350 vaso 1 cesto cucharas 1 cesto inserta-platos	1 cestas 400 x 400 vaso 1 cesto 500 x 500 platos 1 cesto cucharas	1 cestas 500 x 500 vaso 1 cesto 500 x 500 platos y bandeja 1 cesto cucharas
Potencia Bomba	0,37HP/270w	0,37HP/270w	0,90HP/660w
Potencia Cuba	2000w	2000w	2000w
Potencia Calderín	3000w	3000w	5000w
Potencia Total	3.300w	3.300w	5.500w
Dimensiones	420x450x620	565x475x750	595x655x830
Alimentación Eléctrica	230/50hz	230/50hz	230/50hz
Peso Bruto	35	40	70

\*Ancho x fondo x Alto



## LAVAVAJILLAS DE CÚPULA



**Modelo**      **P.V.P.**  
**LPC-80C** ..... 2.460 €

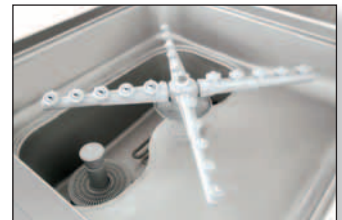
Los lavaplatos de cúpula facilitan el trabajo gracias a la carga frontal o lateral, a su altura y a la campana elevable. Construidos en acero inoxidable, el acabado redondeado en su interior y la ausencia de ángulos evitan la acumulación de suciedad. Temperatura de lavado (55°-60°C) y aclarado (80°C-85°C) con termostatos independientes y termostato de seguridad.

### EQUIPAMIENTO STANDARD:

- Dosificador de brillo.
- Preinstalación para dosificador de jabón.
- Bomba de presión de aclarado para aumentar la presión del agua en situaciones de poco caudal.
- Doble sistema de filtro.
- Brazos de lavado y aclarado en PVC reforzado. Opcional en acero inoxidable.

### CARACTERISTICAS:

- Medidas Cestas: 500 x 500 mm.
- Altura Útil: 340 mm.
- Producción: Cestas/hora: 69 máx.
- Dotación: 1 Cesto 500 x 500 mm. vasos, 1 cesto 500 x 500 mm. platos y bandejas, 1 cesto 500 x 500 para cubiertos.
- Potencia Bomba: 1.32 HP/660W
- Potencia Cuba:
- Potencia Calderín:
- Potencia Total: 10 Kw.
- Alimentación: 400 V 3NPE/50Hz
- Dimensiones: 670x785x1420 (1860) mm.
- Peso: 115 Kg.



Detalle Cuba Embutida Monoblock

## ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS



**Modelo**      **P.V.P.**  
**EST-1** ..... 295 €

Mueble int./ext. en acero inox.  
Esterilización por rayos U.V. de los instrumentos de corte.  
Indicado para carnicerías, pescadería, charcuterías, etc.  
Características:  
Medidas: Alto 620 x Ancho 552 x Fondo 131 mm.  
Monof: 2.300  
Peso: 9 Kg.

## LAVAMANOS INDUSTRIAL

Lavamanos de uso industrial de acero inoxidable con accionamiento automático de entrada de agua, grifo giratorio y mezclador de agua frío/caliente incorporado.

Medidas:  
Alto 860 x Ancho 450 x Fondo 450 mm.

**Modelo**      **P.V.P.**  
**LC (de columna)** ..... 330 €



## CORTADORAS DE PAN



Modelo	P.V.P.
CP38.....	850 €
CP52.....	955 €

Construida en acero inoxidable.  
Grosor de la rebanada: 12 mm.  
Longitud máx.: del pan: 380 ó 520 mm.  
Altura máx.: 140 mm.  
Potencia: 250w  
Voltaje V/Hz: 230/50  
Medidas (mm.):  
CP38: Ancho 500 x Fondo 660 x Alto 620  
CP52: Ancho 640 x Fondo 680 x Alto 620  
Peso: 65 Kg/75 Kg.



Modelo	P.V.P.
CP43.....	1.875 €

Mueble en acero lacado de color blanco, cuchillas y toda la zona cortadora en acero inoxidable.  
Palanca de corte de suave accionamiento.  
Rampa de embolsado.  
Grosor de la rebanada: 14 mm.  
Longitud máx. del pan: 430 mm.  
Altura máx.: 150 mm.  
Capacidad (hora): 450 - 500 panes  
Potencia: 370w  
Voltaje V/Hz: 230/50  
Medidas (mm.): Ancho 700 x Fondo 640 x Alto 800.  
Peso: 105 Kg.

## BAÑOS MARÍA



Modelo	P.V.P.
BM-2A.....	155 €

Construido en acero inoxidable. Calentamiento al baño maría.  
Termostato regulable de 30° a 90° C y piloto de encendido.  
Posibilidad de combinar cubetas más pequeñas de diferentes medidas, de 15 cms. de profundidad.



Modelo	P.V.P.
BM-2G con grifo.....	170 €

Construido en acero inoxidable. Calentamiento al baño maría y grifo de vaciado. Termostato regulable de 30° a 90° C y piloto de encendido.  
Posibilidad de combinar cubetas más pequeñas de diferentes medidas, de 15 cms. de profundidad.

MODELO	BM-2A
Medidas (mm)*	370x620x235
Potencia (w)	1200
Capacidad Cubetas	1 x 1/1
Tensión (v)	220

\*Ancho x Fondo x Alto



Cubetas y tapaderas Gastronorm en acero inox. 18/10

Modelo	P.V.P. Cubeta+Tapadera
1/2.....	24,50 €
1/3.....	20,88 €
1/4.....	18,40 €
1/6.....	16,65 €
Separador.....	5,50 €

MODELO	BM-2G
Medidas (mm)*	370x620x235
Potencia (w)	1200
Capacidad Cubetas	1 x 1/1
Tensión (v)	220

\*Ancho x Fondo x Alto

## PLANCHAS DE CREPES



Eléctrica

**Modelo** **P.V.P.**

**1E-40 Simple** ..... 289 €

**2E-40 Doble** ..... 480 €

Plancha eléctrica de crepes simples y doble.  
Diámetro placa: ø 400 mm.  
Termostato: 0°-300°C y piloto de encendido.  
Medidas: **1E-40** (450x485x240 mm.); **2E-40** (860x485x240 mm.)  
Potencia: **1E-40** (3.000w); **2E-40** (6.000w).  
Se suministra con pala.



Gas

**Modelo** **P.V.P.**

**1G-40 Simple** ..... 370 €

**2G-40 Doble** ..... 650 €

Plancha a gas de crepes simples y doble.  
Diámetro placa: ø 400 mm.  
Regulador de entrada de gas y termopar. Encendido electrónico.  
Medidas: **1G-40** (450x510x245 mm.); **2G-40** (870x510x245 mm.)  
Potencia: **1G-40** (6,5 Kw); **2G-40** (2x6,5 Kw).  
Se suministra con pala.



**Modelo** **P.V.P.**

**W2R Simple** ..... 225 €

**W4R Doble** ..... 380 €

Máquina para gaufres simple o doble en acero inoxidable con placa redonda. Interruptor de encendido, piloto y termostato 0°-300°C de trabajo. Timer acústico 0-5 min.  
Medidas: **W2R** (250x380x300 mm.); **W4R** (500x380x300 mm.)  
Potencia: **W2R** (1.000Vv.-230v/50Hz.); **W4R** (2.000w-230v/50Hz.).



**Modelo** **P.V.P.**

**W2 Simple** ..... 335 €

**W4 Doble** ..... 530 €

Máquina para gaufres simple o doble en acero inoxidable con placa tipo barquillo. Interruptor de encendido, piloto y termostato 0°-300°C de trabajo. Timer acústico 0-5 min.  
Medidas: **W2** (300x450x285 mm.); **W4R** (600x450x285 mm.)  
Potencia: **W2** (2.000Vv.-230v/50Hz.); **W4** (4.000w-230v/50Hz.).

## MÁQUINAS DE PERRITOS



**Modelo** **P.V.P.**

**PC-4** ..... 293 €

Máquina de cocción por vapor en acero inox. con placa de 170 mm, depósito de agua inferior y vasija en cristal pirex con divisoria.  
4 pinchos para calentar el pan. Termostato de control, dos interruptores de encendido.  
Medidas: 500x280x480 mm.  
Potencia: 1.150 w - 230v/50Hz.



**Modelo** **P.V.P.**

**PC-5 Roller** ..... 280 €

**PC-7 Roller** ..... 310 €

Diseño con cantos redondeados y 5 ó 7 barras rotativas para calentar en acero inoxidable de 38 cms. de largo y provista con bandeja recojegrasas en acero inoxidable.  
Provista de un silencioso motor ventilador.  
Medidas: **PC-5**: 440 x 250 x 175 mm.  
**PC-7**: 440 x 325 x 175 mm.  
Potencia: 1100w-230v/50Hz.

# MÁQUINAS DE PALOMITAS

Construidas con diseños atractivos y con ollas de doble pared, fácil de cargar, vaciar y desmontar sin necesidad de herramientas. Olla de aluminio, mejor conductor del calor que maximiza la eficiencia de la producción. Silenciosa en su funcionamiento. Suelo interior de la cabina con resistencia que mantendrá las palomitas calientes y crujientes. Techo y suelo exteriores en acero inox. Provistas de bandeja para residuos.



**Modelo** **P.V.P.**  
**4 oz** ..... 575 €  
**8 oz** ..... 775 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**6 oz** ..... 630 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**14 oz. Inox** ..... 1.780 €

MODELO	4 oz.	6 oz.	8 oz.	14 oz. Inox.
Medidas (mm.)*	610x460x460	660x500x360	740x495x360	920x610x490
Producción por operación (gr)	115	170	230	400
Prod. Kg./ hora	2,6	3,2	4,2	7,4
Peso (Kg.)	21	23	24	48
Voltaje/Watios	220-1100	220-1200	220-1430	220-1760
Amperios/Hz.	4/50	5/50	6/50	7,4/50

\*Alto x Ancho x Fondo



**Modelo** **P.V.P.**  
**Carrito 4-6-8 oz** ..... 425 €

Carrito con ruedas antiguas y gráficos a juego.  
 Medidas: 890Altox965Anchox584Fondo mm.



**Modelo** **P.V.P.**  
**6 oz. Black** ..... 630 €  
**Soporte** ..... 215 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**8 oz. Hollywood** ..... 730 €  
**Soporte** ..... 195 €

Características:  
 Medidas 6 oz. Black: 670x470x355 mm.\*  
 Medidas Soporte: 813x470x360 mm.\*  
 \* Alto x Ancho x Fondo

Características:  
 Medidas 8 oz. Hollywood: 660x483x355 mm.\*  
 Medidas Soporte: 813x470x360 mm.\*  
 \* Alto x Ancho x Fondo

# MÁQUINAS DE ALGODÓN DULCE



**Modelo** **P.V.P.**  
**MA-73** ..... 750 €



**Modelo** **P.V.P.**  
**MA-73CA** ..... 950 €  
 Medidas: 930 x 730 x 860 mm.

Mueble en aluminio lacado rosa y olla en acero inoxidable. Interruptores independientes para motor, cabezal y para el control de la temperatura. Imprescindible en todo tipo de ferias, fiestas, centros lúdicos, cines, etc...  
 Medidas mueble: Fondo 400 x Ancho 400 x Alto 530 mm.  
 Altura total: 530 mm. Diámetro olla: 700 mm.  
 Potencia: 1.030 w. 230v/50Hz.



**Modelo** P.V.P.  
**Mod. ERP-Torre** ..... 390 €

Balanza sobremesa con visor delantero y trasero  
Capacidad: 15 Kg. x 5 gr.  
Medidas (mm): 360 Ancho x 385 Fondo x 435 Alto.  
Plato acero inoxidable medidas: 306 Ancho x 220 Fondo.  
5 PLU directo / 199 PLU indirecto.  
Batería interna recargable (L.C.D.)  
Funciones: Zero / Tara / Cambio / Cancelación / Total de Venta  
Descuento sobre Total Venta.



**Modelo** P.V.P.  
**Mod. PR-PLUS**..... 285 €

Balanza sobremesa con visor delantero y trasero  
Capacidad: 6-15 Kg./2-5gr.; 15-30 Kg./5-10 gr.  
Medidas (mm): 335 Ancho x 397 Fondo x 473 Alto.  
Plato acero inoxidable medidas: 322 Ancho x 212 Fondo.  
4 PLU directo.  
Batería interna recargable. LED display.  
Funciones: Zero / Tara / Cambio / Cancelación / Total de Venta  
Descuento sobre Total Venta.

## CAJÓN MONEDERO



**Modelo** P.V.P.  
**Mod. ERP-NT** ..... 320 €

Balanza sobremesa con visor delantero y trasero.  
Capacidad: 15Kg.x5gr  
Medidas (mm): 360 Ancho x 385 Fondo x 112 Alto.  
Plato acero inox. Medidas: 306 Ancho x 220 Fondo.  
5 PLU directo/ 199 PLU indirecto  
Batería interna recargable (L.C.D.)  
Funciones: Zero / Tara / Cambio / Cancelación / Total de Venta / Descuento sobre Total Venta.



**Modelo** P.V.P.  
**Mod. DEHC**..... 269 €

Balanza sobremesa con visor delantero y trasero.  
Capacidad: 15 d=1gr 30Kg; d= 2gr 3-6Kg; d=5gr 6-15Kg  
Funcionamiento: AC, con batería recargable.  
Protección por sobrecarga, función Auto Off.  
Teclado: 20 teclas (10 numéricas y 10 teclas función). Adición de productos no pesados, Auto-Zero, Tara, etc.  
30 PLU's  
Medidas: 335 Ancho x 295 Fondo x 112 Alto  
Medidas Plato: 295x226 mm



**Modelo** P.V.P.  
**Mod. CM-Euro** ..... 95 €

Cajón monedero tipo Euro. Construcción metálica lacado en negro o blanco. 8 secciones para monedas y 4 secciones dobles para billetes. Provisto de llave y conexión eléctrica.  
Medidas: Ancho 420 x Fondo 440 x Alto 100 mm.

# BALANZAS COMERCIALES

## Con Impresora Incorporada



**Modelo** **P.V.P.**  
**Mod. PS** ..... 670 €  
**Mod. PS - Torre** ..... 735 €  
**Batería recargable**..... 45 €

### Serie PS



Balanza con impresora incorporada. 4 vendedores.  
 Número de PLU: 1.800 indirectos, 8 PLUs directos. Visor LCD.  
 Información programable por PLU: código PLU, nombre producto, precio, código de barras.  
 Cálculo de cambio, adición, resta y multiplicación de productos no pesados.  
 Impresora térmica, ancho ticket 58 mm/60 mm. diámetro.  
 Impresora de código de barras EAN-13 seleccionable.  
 Información de fecha y hora.  
 Programa para PC de actualización de PLU: Up or Down.  
 Información programable en ticket: nombre del establecimiento, dirección, teléfono. Multitud de posible informes: Total de venta, venta por PLU, venta por departamento, informe de venta de cada vendedor, de impuestos, e informes de manera horaria.  
 Provista de conexión RS232C y conexión para cajón monedero (RJ11).

MODELO	PS	PS-Torre
Medidas (mm)*	375 x 397 x 128	375 x 397 x 490
Capacidad	15 Kg d = 5 gr ó 30 Kg d = 10 gr	
Dígitos Visor	7/5/6 (Total/Precio Unitario/Peso)	
Visor	L.C.D.	
Impresora	Térmica	
Interface	RS-232C/RJ11 (Cajón monedero)	
Tamaño Plato (mm)	330 Ancho x 245 Fondo	
Consumo/Temp. de operación	35 w/-10°C + 40 °C	

\*Ancho x Fondo x Alto

## Con Impresora Térmica. Interconectables



**Modelo** **P.V.P.**  
**CT-100** ..... 690 €  
**Batería recargable**..... 69 €  
**Programa para PC incluido**

**Modelo** **P.V.P.**  
**CT-100 Torre** ..... 745 €  
**Batería recargable**..... 69 €  
**Programa para PC incluido**



Balanza con impresora incorporada. 8 vendedores.  
 Interconectables hasta un total de 6 balanzas (con RS-485).  
 Número de PLU: 1.000 indirecto, 30 PLUs directos.  
 Visor LCD con retroiluminación trasera.  
 Información programable por PLU: código PLU, nombre producto, precio, código de barras. Con batería recargable.  
 Cálculo de cambio, adición, resta y multiplicación de productos no pesados.  
 Impresora de códigos de barra EAN-13 seleccionable.  
 Información de fecha y hora.  
 Información programable en ticket: nombre del establecimiento, dirección, teléfono, etc.  
 Multitud de posibles informes: Total de venta, venta por PLU, venta por departamento, informe: Horario, Diario, Mensual.  
 Provista de interfaces: RS232C/2ud.; Cajón monedero, USB.  
 RS-485 (para interconexión de balanzas). LAN.

MODELO	CT-100	CT-100 Torre
Medidas (mm)*	342x455x152	342x455x415
Capacidad	30 Kg. d = 5 gr. ó 10 gr.	
Visor	Display alfanumérico LCD + retroiluminación. PLU windows: 12 dígitos (14 segmentos). Tara/Peso/Unidad/Precio: 5/5/6/7 (7 segmentos).	
Impresora	Térmica-Alta velocidad: 75 mm/seg. 32 caracteres por línea. Papel: 58 mm ancho x 60 mm diámetro.	
Interface	RS-232C/2uds. Cajón monedero, USB; RS-485 (Para interconexión de balanzas), LAN	
Tamaño PLato (mm.)	320 Ancho x 240 Fondo	
Consumo/Temp. de operación	35 w/-10°C + 40 °C	

\*Ancho x Fondo x Alto



## Serie LP

**Modelo** **P.V.P.**  
 LP..... 1.299 €  
 LP - Torre ..... 1.405 €  
 Con programa para PC y cable conexión (opción).... 145 €

MODELO	LP / LP - Torre		
Capacidad	6 Kg / 2 gr - 15 Kg / 5 gr - 30 kg / 10 gr		
Dígito Visor	5/6/7 (Peso/Precio unitario/Total)		
Impresora	Térmica		
PLU	100 PLU -56 Car/PLU	600 PLU -256 Car/PLU	200 PLU -456 Car/PLU
Tamaño etiqueta (mm)	58x30 / 58x40	58x30/58x40/58x60	58x30/58x40/58x60
Interface	RS-232C (Estandar)		
Consumo max.	140 w		
Tensión	AC10w - 240w, 50/60		
Temp. de operación	- 10°C + 40°C		
Tamaño Plato (mm)	400 Ancho x 245 Fondo		
Medidas (mm)*	LP: 410x430x197	LP-Torre: 410x430x495	
Peso	9,8 Kg		

\*Ancho x Fondo x Alto



Balanza etiquetadora de impresión térmica.  
 200, 600, 1000 PLU's.

Datos de cada PLU: nombre del producto, mensaje, n° de ingredientes, peso, tara, precio unitario, código de barras.

Datos etiqueta: nombre del producto, mensaje, ingredientes, fecha de envasado, fecha de venta, precio unitario, peso, total, nombre de establecimiento y dirección, n° de serie, hora, número PLU, código de barra.

54 teclas directas para los productos más frecuentes.

Programación fácil con un teclado grande.

Modo automático de preenvasado para pesado/etiquetado.

Bandeja en acero inoxidable grande y display de fácil lectura.

Impresora térmica de alta velocidad y silenciosa.

# BALANZAS SÓLO PESO



**Modelo** **P.V.P.**  
 AD ..... 355 €

Capacidad: 3 Kg / 1gr - 6Kg/2 gr - 15 Kg/5 gr - 30 Kg/10 gr

Visor VFD. Plato de acero inox.

Funciones: Zero, Tara.

Teclado táctil

Medidas (mm): 350 Ancho x 325 Fondo x 105 Alto

Medidas Plato (mm): 340 Ancho x 215 Fondo

Peso: 4,7 Kg



**Modelo** **P.V.P.**  
 SPEH..... 259 €

Funciones: Zero/Tara. Cuentapiezas y conector

RS232. Teclado táctil. Visor LCD. Funcionamiento:

adaptador AC con batería recargable.

Plato de acero inox.

Capacidad: 15 Kg/1 gr - 30 Kg/2gr

Medidas (mm): 290 Ancho x 310 Fondo x 100 Alto

Medidas plato (mm): 286 Ancho x 238 Fondo



**Modelo**

**P.V.P.**

- B-33 (325 x 430 mm) Acero Inox ..... 380 €
- B-41 (410 x 480 mm) Acero Inox ..... 360 €
- B-50 (500 x 600 mm) Acero Inox ..... 470 €
- B-60 (600 x 700 mm) Acero Inox ..... 560 €

Estructura con doble marco.  
Plato y Columna de Acero Inox. AISI-304  
Capacidad: 60 Kg x 20 gr / 120 Kg x 20 gr /  
150 Kg x 50 gr / 300 Kg c 100 gr.  
Visor: LED o LCD con retroiluminación.  
Funciones: Tara, Auto Zero, Adición.  
Funcionamiento: AC 240 v - 50/60 Hz / Recargable.  
Filtro digital contra vibraciones.  
Conexión a impresora RS232.



**Modelo**

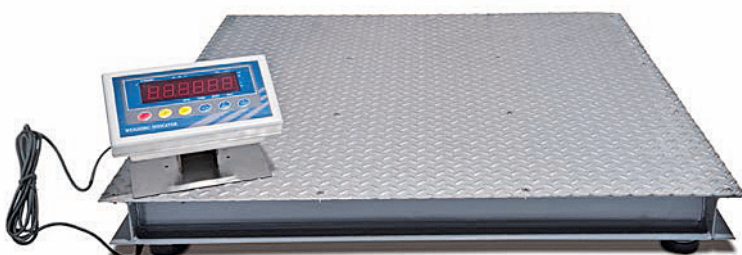
**P.V.P.**

- BC ..... 689 €

## Báscula Colgante

Visor LCD con retroiluminación trasera y dígitos de gran tamaño.  
Mando a distancia.  
Funcionamiento mediante batería recargable con luz indicadora o adaptador AC, ambos de serie.  
Capacidad: 200 Kg. x 100 gr.  
Funciones: On/off, Zero, Tara.  
Consumo: 0,25 w.  
Dimensiones: Ancho 260 x Fondo 134 x Alto 480 mm.  
Peso: 5,5 Kg.

## PLATAFORMAS CON VISOR INCORPORADO



## Plataforma

**Modelo**

**P.V.P.**

- PT-100x100 Acero inox. 500 Kg x 200 gr ..... 895 €
- PT-100x100 Acero inox. 1.000 Kg x 200 gr ..... 895 €

Construcción robusta de alta duración, con 4 células de carga y plato en acero inoxidable.  
Visor: LED o LCD con retroiluminación.  
5 m. de cable en dotación.  
Funciones: Tara, Auto Zero, Adición de sucesivas medidas de peso y cálculo del peso total.  
Filtro digital contra vibraciones.





**Modelo** **P.V.P.**  
**CR-7100** ..... 190 €

Display Operador: LCD numérico.  
 Impresora: Ink roll numérica 2.2Vs  
 Factura simplificada nominativa: No  
 Número de teclas: 37  
 Departamentos: 14  
 PLU: Hasta 200  
 Métodos de pago: 4  
 Empleados: 8  
 Tipos de IVA: 4 + sin impuestos  
 IVA incluido/separado: Si  
 Tipos de cambio: 2 divisas  
 Dimensiones: 340 x 360 x 230 mm.



**Modelo** **P.V.P.**  
**CR-7700 Alfanumérica** ..... 250 €

Display Operador: VFD alfanumérico  
 Impresora: Térmica alfanumérica 5.2 Vs  
 Factura simplificada nominativa: Sí  
 Número de teclas: 37  
 Departamentos: 14  
 PLU: Hasta 400  
 Métodos de pago: 4  
 Empleados: 8  
 Tipos de IVA: 4 + sin impuestos  
 IVA incluido/separado: Si  
 Tipos de cambio: 4 divisas  
 Dimensiones: 340 x 360 x 230 mm.



**Modelo** **P.V.P.**  
**CR-6800 Alfanumérica** ..... 310 €

Display Operador: VFD alfanumérico  
 Impresora: Térmica alfanumérica 10 Vs  
 Factura simplificada nominativa: Sí  
 Número de teclas: 54  
 Departamentos: 40  
 PLU: Hasta 400  
 Métodos de pago: 4  
 Empleados: 8  
 Tipos de IVA: 4 + sin impuestos  
 IVA incluido/separado: Si  
 Tipos de cambio: 4 divisas  
 Dimensiones: 328 x 425 x 284 mm.



**Modelo** **P.V.P.**  
**CR-8220S Alfanumérica** ..... 500 €

Display Operador: VFD alfanumérico  
 Impresora: Térmica alfanumérica 10 Vs  
 Factura simplificada nominativa: Sí  
 Número de teclas: 99  
 Departamentos: 99  
 PLU: Hasta 3000  
 Métodos de pago: 5  
 Empleados: 15  
 Tipos de IVA: 4 + sin impuestos  
 IVA incluido/separado: Si  
 Tipos de cambio: 4 divisas  
 Dimensiones: 410 x 430 x 297 mm.

## LAVAVASOS MANUAL



Modelo	P.V.P.
L3-H (1 unidad) .....	15 €
L3-H (Caja 10 unidades).....	12 €/ud.

Práctico y económico. Se fija por medio de 4 ventosas en el fregadero.  
Medidas: Largo 190 x Ancho 110 x Alto 200 mm

## HARINADOR



Modelo	P.V.P.
HG.....	149 €

Construido en acero inoxidable  
Medidas: Fondo 55 x Ancho 34 x Alto 15 cms.

## SECADOR DE MANOS EN ACERO INOX.



Modelo	P.V.P.
SEM.....	169 €

Secador de manos automático de gran potencia.  
Cuerpo en acero inox.  
Con sensor por fotocélula y tobera giratoria.  
Potencia: 2500 w./230v  
Dimensiones: 248 x 284 x 202 mm.  
Peso: 8 Kg.

## DOSIFICADOR DE JABÓN LÍQUIDO EN ACERO INOX.



Modelo	P.V.P.
DJL.....	35 €

Construido en acero inoxidable.  
Funcionamiento por presión.  
Medidas: 120 x 50 fondo (110 c/grifo) x 200 mm  
Capacidad: 1 l.

## Condiciones Generales de Venta

### **FORMA DE PAGO:**

- La primera compra será mediante pago anticipado, pudiéndose fijar para las siguientes compras las condiciones pactadas entre la Dirección Comercial y el Cliente.
- Descuentos por pronto pago: 1 %

### **PORTES:**

Debitos.

### **PEDIDOS:**

Para evitar equivocaciones, los pedidos se realizarán por escrito, vía fax, o correo electrónico de esta manera se evitarán confusiones en los pedidos por vía telefónica.

### **TRANSPORTE:**

La mercancía viaja por cuenta del comprador. Reclamaciones posteriores por los daños manifiestos causados tendrán que ser consignados en el volante del transporte en el instante de la entrega. Es obligatorio significar en el volante de entrega del transportista "PENDIENTE DE REVISAR" para disponer de un máximo de 24 horas para comunicar los daños que no fuesen visibles o manifiestos en el momento de la entrega. La simple firma sin consignar los daños, o el omitir "pendiente de revisar" a la entrega, se entiende como recepcionado de conformidad y el transportista ya no responde a ninguna reclamación.

### **EMBALAJE:**

Incluido.

### **I.V.A.:**

Sobre el precio de cada aparato se cargará el I.V.A. que corresponda.

### **RECAMBIOS:**

Los repuestos o accesorios se remitirán una vez que se haya hecho el ingreso en cuenta, siendo el transporte a cargo del destinatario.

### **GARANTÍA:**

Todas las partes que componen las máquinas gozan de UN AÑO de garantía, excluyendo las partes eléctricas y siempre que los defectos sean de fabricación. El envío de las piezas se remitirá contra-reembolso a portes debitos, incluso las garantizadas, reembolsando al cliente su importe una vez recibidas las defectuosas. En la garantía no se incluye mano de obra, posibles reparaciones posteriores que procedan a un mal uso, de la mala mantenimiento del aparato, de una instalación defectuosa o insuficiente, de impericia o modificaciones efectuadas en la máquina por parte del comprador.

### **DEVOLUCIÓN:**

Cualquier devolución deberá ser autorizada por MASAMAR, S.L., en los primeros quince días siguientes a su fecha de envío, siempre que la máquina se encuentre en perfecto estado, no se haya retirado el plástico protector del acero, no se haya estrenado, venga a portes pagados y en su embalaje original. La falta de embalaje minorará el artículo en un 7% y siempre que no esté dañado o usado, en cuyo caso no se hará cargo MASAMAR, S.L. El importe se devolverá en próximas facturas.

No se admitirán reclamaciones pasados quince días de la fecha de envío.

### **SERVICIO POST-VENTA:**

El servicio de atención post-venta corresponde a la comercial vendedora, MASAMAR estará a su disposición para cualquier orientación técnica que precise.

### **RESERVA DE DOMINIO:**

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

### **RESPONSABILIDAD:**

Por el sólo hecho de compra la comercial se compromete a asumir toda la responsabilidad derivada de una mala instalación de la máquina, de una instalación defectuosa o insuficiente del establecimiento o de una escasa información a su cliente-usuarios de cómo usarla y no dejarlo sólo en el inicio del trabajo con ella. En casa de litigio las partes se someten a los foros de Sevilla.

© MASAMAR, S.L., Aviso Legal: Los contenidos, textos, fotografías, diseños, logotipos e imágenes del presente catálogo están protegidos como derechos de autor por la legislación en materia de Propiedad Intelectual, quedando expresamente prohibida cualquier forma de reproducción ya sea total o parcial de los mismos, entre los que se incluye el tratamiento digital, así como distribución, comunicación pública y/o transformación de esta obra, sin la previa y expresa conformidad por escrito de MASAMAR, S.L., dejando hecha expresa reserva del ejercicio de cuantas acciones, tanto civiles como penales, amparen sus legítimos derechos.

Solo por el hecho de comprar, se entiende que el cliente está en posesión de esta tarifa de precios, la cual sustituye a todas las anteriores.

# MAQUINARIA DE HOSTELERÍA MASAMAR 2016-2017

## *Churros Time*



**masamar**

Parque Industrial y Servicios del Aljarafe (P.I.S.A.)

C/ Horizonte, nº 15

41927 Mairena del Aljarafe (Sevilla)

Tel: 954 18 70 55

Fax: 955 60 12 66

E-mail: [masamar@masamar.es](mailto:masamar@masamar.es)

[www.masamar.com](http://www.masamar.com)