

CATÁLOGO TARIFA 2023



MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

SILANOS · VALENTINE · VAC-STAR
AFINOX · INOXTREND · BREMA
PIZZA GROUP · INDUCS · PANASONIC
ICOS · BERTO'S

SILANOS

Lava-Vajillas	8
Lava-Vajillas Cúpula	18
Lava-Vajillas túneles de arrastre	28
Lava utensilios y cacerolas	34

ANTAR

Secadora Abrillantadora de cubiertos	36
--------------------------------------	----

VALENTINE

Freidoras de sobremesa	42
Freidoras súper rápidas	44
Cocedor de pasta	50
Multicocedor VMC-3	51
Armario calienta platos modelo VBOX	52

VAC-STAR

Envasadoras al vacío	56
----------------------	----

ROMAGSA

Envasadoras al vacío	62
Bolsas para envasado al vacío	68
Cocción al vacío CSC	70
Termostato de inmersión con agitador	72

AFINOX

Abatidores-congeladores rápidos Serie FASTER	78
Abatidores de temperatura Multi-función INFINITY	80
Abatidores de temp. Multi-función 1HUNDRED	84
Abatidores Multi-función de carro	86
Túneles modulares INFINITY	88
Fermentador Mekano Pro	94

INOXTREND

Hornos Mixtos Serie SNACK	100
Hornos Mixtos Serie NICE	102
Hornos Mixtos Serie COMPATECH	104
Hornos Mixtos Serie Profesional COMPACT	106
Hornos Mixtos Serie Profesional LEVEL-UP	108
Recipientes G/N	114

ROMAGSA

Hornos Convección	120
Fermentadores	126
Cocinas	127
Batidoras planetarias	128
Amasadora espiral	130

ROMAGSA

Tostadores de pan	131
Gratinador - Salamandra móvil	132
Tostador de pan de cinta continua	132
Sandwicheras / Piastras	133
Cortadoras de fiambres	134

ICE MAKER

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

PIZZA GROUP

Amasadoras de espiral	157
Porcionadora / Boleadora	158
Laminadoras	159
Formadora de pizzas	160
Hornos pizza	161
Hornos pizza a gas	168
Hornos pizza NAPOLITANO	170

INDUCS

Cocinas de inducción INSTINCT	180
Cocinas INSTAL-LINE (encastrar)	186
Cocinas COMPACT-LINE (encastrar)	188
Cocinas MODUL-LINE (encastrar)	189
Planchas de inducción	192
Mantenedores de inducción	194

PANASONIC

Hornos Microondas Clase Gourmet Pro II	202
Hornos Microondas Clase Compacta	204
Hornos Microondas Clase 1000 W	206
Horno NE-1025EUG	207
Hornos Microondas Clase Combinada	208
Hornos Microondas Clase 60Hz	209
Horno Ultra Rápido SCV2	210
Arroceras automáticas	212

ICOS

Marmitas fijas	218
Marmitas basculantes	227
Sartenes	234
Cocedores	240

BERTO'S

Berto's	247
---------	-----





SILANOS
**LAVAVAJILLAS
Y LAVAVASOS**

ROMAGSA



LAVADO



SILANOS
QUALITY MADE EASY



Desde 1964

Confiar en Silanos es confiar en una empresa líder en el sector del lavado de vajilla. Desde 1964 fabricamos la mas completa gama de productos para el lavado profesional: lavavasos, lavavajillas, lavacacerolas, trenes de lavado de arrastre, con producciones de hasta 5000 platos hora.

ECOLOGIA SOSTENIBLE

Somos una empresa comprometida con el medio ambiente. Disponemos de un sistema fotovoltaico con una potencia total de 273 Kw, que cubre el 100 % de nuestra demanda energética. Trabajamos constantemente en el desarrollo de sistemas para optimizar el consumo eléctrico, del agua y de productos de lavado.



FABRICACIÓN ROBOTIZADA

Producimos más de 30.000 lava vajillas al año. Partiendo de la misma lámina de acero, proyectamos y fabricamos íntegramente cada uno de nuestros lavavajillas. Disponemos de una línea completa de producción automatizada, de 90 metros de largo y con un nivel tecnológico muy avanzado, único en el sector, capaz de realizar productos con grandes prestaciones en tiempos sumamente reducidos.



* CALIDAD CERTIFICADA

Creemos que la calidad de nuestros productos y de nuestros procesos se ha de garantizar y certificar. Por ello disponemos de la certificación ISO 9001:2015, la marca voluntaria GS-TUV, y recientemente hemos sido distinguidos con el prestigioso reconocimiento de Deloitte como "Best Managed Companies" por nuestra gestión y procesos productivos.





SILANOS®

LAVAVAJILLAS
LAVACOPAS
LAVAVAJILLAS CÚPULA
Y DOBLE CÚPULA
LAVABANDEJAS
TÚNELES DE LAVADO
LAVAUTENSILIOS
CACEROLAS

LAVAVAJILLAS INDUSTRIALES

4 líneas de lavado para cubrir todas las necesidades

Una gama completa y versátil de lavavasos y Lavavajillas concebidos para profesionales de la hostelería. Resultados impecables de lavado, elevadas prestaciones y consumos reducidos. Programas de lavado distintos para responder a todas las exigencias y optimizar los tiempos de lavado y los consumos de agua, detergente y energía eléctrica.



Lavavajillas Serie PS

Gama MONO-PARED

PÁGINA 8



Lavavajillas Serie DIGIT

Gama con DOBLE PARED

PÁGINA 10



Lavavajillas EXTRA

Gama con DOBLE PARED

PÁGINA 12



Lavavajillas EVO

Gama con DOBLE PARED

PÁGINA 14



Lavavajillas CÚPULA

PÁGINA 18

Túneles LAVADO

PÁGINA 28



Lavautensilios y cacerolas

SERIE LP - EVO-2 / HY-NRG

PÁGINA 34



LAVADO

LAVAVAJILLAS SERIE PS

GAMA MONOPARED



Mod. E50

- Construcción en acero inox
- Carrocería monopared, puerta con doble pared
- Brazos de lavado y aclarado independientes
- Nivel de agua automático
- Micro de seguridad magnético en la puerta
- Dosificador abrillantador peristáltico incorporado
- Resistencia en cuba y calderín (todos los modelos)
- Doble sistema de filtro en cuba
- Mod. E 40-HL, E 45-HL y E 50 con brazo de lavado superior e inferior, construido en acero inox



OPCIONES	REF.	PVP
Descalcificador incorporado	D	282 €
Bomba desagüe	B	195 €
Dosificador Jabón	J	175 €

Para pedir las opciones, añadir la REF. al Modelo de Lavavajillas
p.e: E35D (Modelo E35 con descalcificador incorporado)



Mod. E35



Mod. E40H



Mod. E40HL

Dosificador de
Abrillantador Peristáltico

Interior SERIE PS



Mayor potencia de lavado:
Circuito de lavado sin manguitos

Ahorro eléctrico 30%:
180 w/hora

Doble sistema filtro cuba:
Mayor protección de la bomba

**Bajo nivel de
rumorosisdad:**
48 dB

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



MODELO	LAVAVASOS				LAVAVAJILLAS	
	E35	E40	E40H	E40HL	E45	E50
Referencia	PS G35-20	PS G40-25	PS G40-30	PS G40-28	PS D45-30	PS D50-32
Dimensiones (mm)	415 x 465 x 595	465 x 510 x 645	465 x 510 x 695	465 x 510 x 695	515 x 550 x 800	565 x 610 x 825
Dimensiones Cesta (mm)	350 x 350	400 x 400	400 x 400	400 x 400	450 x 450	500 x 500
Potencia Total (kw)	2,8	3	3	3,1	3,9	3,9
Puerta (H) útil (mm)	200	255	305	295	310	320
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Capacidad cuba (litros)	11	12	12	12	21	23
Capacidad calderín (litros)	2,7	2,7	2,7	2,7	3,9	3,9
Consumo agua / ciclo (litros)	2'4	2,4	2'4	2,4	2,6	2,6
Resistencia calderín (kw)	2,6	2,8	2,8	2,8	3	3
Resistencia cuba (kw)	1,6	1,6	1,6	1,6	2	2
Bomba lavado (kw)	0,17	0,17	0,17	0,27	0,40	0,40
Duración ciclo (segundos)	120	120	120	120	150	150
Rumorosidad (dBA)	48	48	48	48	62	62
Dotación cestas	2 vasos	2 vasos	2 vasos	1 vasos y 1 platos	1 vasos y 1 platos	1 vasos y 1 platos
Capacidad platos	--	--	--	8	14	18
PVP	1.330 €	1.536 €	1.616 €	1.742 €	2.098 €	2.215 €



LAVADO

LAVAVAJILLAS SERIE DIGIT

GAMA DOBLE PARED



- Construcción en acero inox
- Brazos de lavado y aclarado embutidos en acero inox, rotativos e independientes
- Cuba con guías embutidas monoblock
- Doble pared (Carrocería y puerta)
- Nivel de agua automático
- Micro de seguridad magnético en la puerta
- Dosificador abrillantador peristáltico incorporado
- Válvula anti-retorno en cumplimiento normativa CE
- Doble filtro en cuba
- Cuba estampada con ángulos redondeados
- Ciclos regulados electrónicamente de 1, 2, 3 u 8 minutos, según necesidad

Mod. N700



OPCIONES	REF.	PVP
Descalcificador incorporado	D	282 €
Bomba desagüe	B	195 €
Dosificador Jabón	J	175 €

Para pedir las opciones, añadir la REF. al Modelo de Lavavajillas
p.e: S025D (Modelo S025 con descalcificador incorporado)



Mod. S026



Mod. S030



Mod. N700

Los **Lavavajillas SILANOS** son el fruto de 55 años de experiencia en la fabricación de Lavavajillas. Máquinas potentes y robustas, fabricadas desde la misma lámina de acero inox. y con componentes de primera calidad, capaces de resistir a las más duras condiciones de trabajo. Seis modelos de diferentes potencias y producciones, con múltiples mejoras sin incremento de precio:

DOBLE PARED

Importante ahorro de energía, agua y detergente. Menos ruido.

CUBA CON GUÍAS EMBUTIDAS Y ÁNGULOS REDONDEADOS

Máxima higiene. Facilidad de limpieza.

BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO EN ACERO INOX

Fáciles de desmontar. Mayor durabilidad.



Dosificador de
Abrillantador Peristáltico



Interior Cuba Mod. N-700



	LAVAVASOS				LAVAVAJILLAS	
MODELO	S025	S026	S030	S050	S28	N700
Referencia	DS G35-25	DS G40-25	DS G40-30	DS G50-30	DS G40-28	DS D50-32
Dimensiones (mm)	423 x 466 x 639	473 x 513 x 639	473 x 513 x 698	573 x 611 x 698	473 x 513 x 698	582 x 610 x 822
Dimensiones Cesta (mm)	350 x 350	400 x 400	400 x 400	500 x 500	400 x 400	500 x 500
Potencia Total (kw)	2,8	3	3	3,1	3,1	4,9
Puerta (H) útil (mm)	255	255	300	300	290	320
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230 3 x 230 / 400
Capacidad cuba (litros)	11	14	14	20	14	23
Capacidad calderín (litros)	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	5,5
Consumo agua / ciclo (litros)	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,6
Resistencia calderín (kw)	2,6	2,8	2,8	2,8	3,5	4,5
Resistencia cuba (kw)	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	2,5
Bomba lavado (kw)	0,17	0,17	0,17	0,27	0,27	0,4
Duración ciclo (minutos)	1, 2, 3, 8	1, 2, 3, 8	1, 2, 3, 8	1, 2, 3, 8	1, 2, 3, 8	1, 2, 3, 8
Rumorosidad (dBA)	48	48	48	48	48	62
Dotación cestas	2 vasos	2 vasos	2 vasos	2 vasos	1 vasos y 1 platos	1 vasos y 1 platos
Capacidad platos	--	--	--	--	8	18
PVP	1.575 €	1.737 €	1.870 €	2.095 €	2.035 €	2.510 €



LAVADO

LAVAVAJILLAS SERIE EXTRA

CALIDAD Y ROBUSTEZ
RENDIMIENTO E INNOVACIÓN



Mod. XS700

La nueva serie EXTRA es el fruto de 55 años de experiencia en la fabricación de lava vajillas, y supone el complemento perfecto de nuestra gama.

Maquinas potentes y robustas, fabricadas desde la misma lámina de acero inox, y con componentes de primera calidad, capaces de resistir las mas duras condiciones de trabajo.

Con su nuevo panel, hemos conseguido convertir una línea de lavado altamente tecnológica y funcional, en algo sencillo y con un elevado rendimiento.

- Brazos de lavado y aclarado en acero inox.
- Carrocería y puerta con doble pared.
- Cubas de lavado embutidas con ángulos redondeados y realizadas en acero inoxidable AISI 304.
- Guías soporte cesta embutidas con ángulos redondeados.
- Dosificador peristáltico para abrillantador.
- Junto a los programas de lavado, la pantalla permite visualizar y ajustar las temperaturas de lavado y aclarado así como la frecuencia de los ciclos.
- Gestión precisa de la temperatura mediante sondas.
- Autodiagnóstico de los componentes en caso de averías.



OPCIONES	REF.	PVP
Descalcificador incorporado	D	282 €
Bomba desagüe	B	195 €
Dosificador jabón	J	175 €



Mod. XS30



Mod. XSN50



INNOVACIÓN Y RENDIMIENTO

- Panel de mandos digital con 4 programas configurables.
- Ajuste de temperaturas desde el panel de mando.
- Temperaturas visualizadas en pantalla (Norma APPCC). Control por sondas.
- Arranque de ciclo de aclarado retrasado en caso de no alcanzar la temperatura programada. Termo-Stop (configurable).
- Función Economy, se activa automáticamente durante las pausas de trabajo.
- Soft Start, sistema de arranque de la bomba de lavado con presión progresiva.

Interior Cuba Mod. XS N50



MODELO	LAVAVASOS		LAVAVAJILLAS		
	XS26	XS30	XS28	XS700	XSN50
Referencia	XS G40-25	XS G40-30	XS G40-28	XS D50-32	XS D50-37N
Dimensiones (mm)	473 x 513 x 639	473 x 513 x 695	473 x 520 x 695	582 x 610 x 822	604 x 633 x 838
Dimensiones cesta (mm)	400 x 400	400 x 400	400 x 400	500 x 500	500 x 500
Potencia total (kw)	3	3	3,37	4,9	5,1
Dimensiones con puerta abierta (mm)	805	855	840	990	1072
Voltaje (v)	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Capacidad cuba (L)	14	14	14	23	11
Consumo agua/ciclo (L)	2,4	2,4	2,4	2,6	2,6
Resistencia calderín (kW)	2,8	2,8	3	4,5	4,5
Resistencia cuba (kW)	1,6	1,6	1,6	2,5	2
Bomba lavado (kW)	0,17	0,17	0,37	0,40	0,55
Altura máxima vajilla (mm)	255	300	290	320	375
Duración ciclo (s)	60 / 120 / 180 / 480	60 / 120 / 180 / 480	60 / 120 / 180 / 480	60 / 120 / 180 / 480	60 / 120 / 180 / 480
Rumorosidad (dBA)	48	48	63	62	68
Dotación Cestas	2 vasos	2 vasos	1 vasos + 1 platos	1 vasos + 1 platos	1 vasos + 1 platos
Capacidad platos	--	--	8	18	18
PVP	1.810 €	1.935 €	2.100 €	2.570 €	3.150 €



LAVAVAJILLAS SERIE EVO2

HY-NRG/AP ELECTRÓNICOS - DOBLE PARED



Mod. N50EVO

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

Ejemplo ciclos N-50 EVO HY-NRG

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



PANEL DE MANDOS INNOVADOR EVO-2

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

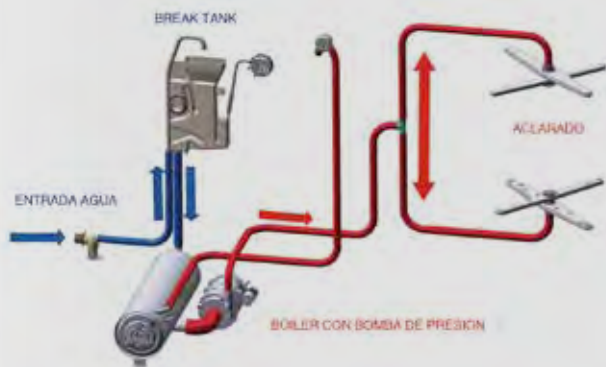
EVO2 usa 4 iluminaciones distintas para transmitir información sencilla e inmediata sobre el estado de la máquina:

Amarillo: fase de calentamiento resistencias - Verde: máquina lista

Azul: fase de trabajo en curso - Rojo: problema o anomalía en curso



Mod. N50EVO



SISTEMA HY-NRG con:

Bomba de aclarado, break tank y calderín atmosférico

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



	LAVAVAJILLAS	
Modelo	N40EVO	N50EVO
Dimensiones (mm)	473 x 539 x 700	605 x 635 x 845
Dimensiones Cesta (mm)	400 x 400	500 x 500
Potencia Total (kw)	3,4	6,55
Puerta (H) útil (mm)	260	350
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400 N / PE / 50Hz
Resistencia calderín (kw)	3	6
Resistencia cuba (kw)	1,6	2
Bomba lavado (kw) / caudal (l/m)	0,4	0,55 / 287
Bomba aclarado (kw) / caudal (l/m)	0,18 / 130	0,18 / 130
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	30° / 200-400kPa / 7-12°F	30° / 200-400kPa / 7-12°F
Temperatura: Lavado/Aclarado	55 °C / 85 °C	55 °C / 85 °C
Cuba / Calderín / Consumo x ciclo	10 l / 2,7 l / 2,4 l	12 l / 5'5 l / 2'5 l.
Capacidad cesta platos	8	18
PVP	2.990 €	3.890 €



LAVADO

LAVACOPAS N-50 OSMO

SISTEMA DE **OSMOSIS INVERSA**
INTEGRADO EN EL LAVAVAJILLAS



Mod. N50 OSMO

- La más avanzada tecnología en el tratamiento del agua
- Sistema de descalcificador de agua y de **OSMOSIS INVERSA** completamente integrado en el Lavavajillas. No ocupa espacios adicionales en el local, salvo el filtro de carbono o de red. (en dotación)
- Disponible en versión Cúpula (Consultar)

TECNOLOGIAS PARA EL LAVADO PROFESIONAL

- **LA FUERZA MECÁNICA CORRECTA** Los brazos aspersores de lavado embutidos de acero inoxidable, que, aseguran prestaciones elevadas de lavado mediante las boquillas con inclinación mixta y la fuerza limpiadora generada por la potente bomba de lavado (287 litros/h.) Los brazos aspersores de aclarado embutidos de acero inoxidable, están diseñados para asegurar prestaciones elevadas con solamente 2,6 litros/ciclo. Estos brazos son rotativos e independientes de los de lavado.
- Interfaz USB para el cruce de datos.
- Cuatro ciclos de lavado para distintos tipos de cristalería.
- Dos niveles de menú: Un menú para el operador y otro para el técnico, protegido por código.
- Dosificadores de detergente y abrillantador regulables desde el panel de mandos.
- Registro del número de ciclos efectuados a diario y a lo largo de la vida de la máquina.
- **AHORRO ENERGÉTICO Y USO CÓMODO** Puerta aislada y contrabalaceada. Carrocería con pared doble y aislamiento para asegurar un ahorro energético y reducir el nivel sonoro a menos de 62dB. Reducción de los gastos de ejercicio mediante la función **ECONOMY**: en caso de inutilización prolongada, la temperatura del aclarado se reduce de 85° a 65°C y el lavado de 60° a 50°C. Calderín de aclarado aislado.
- **HIGIENE** Limpieza fácil del interior de la cuba mediante el fondo completamente embutido con ángulos redondeados y las guías portacesto estampadas. Ciclo automático de limpieza de la cuba al final del servicio. La cuba presenta un fondo inclinado para empujar el agua con las partículas de suciedad residual hacia el sistema de filtros dobles. El cielo de la cuba presenta 6 ranuras en estrella para favorecer el goteo del agua de lavado.



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

EL TRATAMIENTO DEL AGUA ESTÁ COMPUESTO POR TRES SISTEMAS QUE, AL INTERACTUAR ENTRE SÍ, SITUAN EL AGUA EN UN ESTADO IDEAL PARA EL LAVADO.

1) PRE-FILTRO EXTERIOR

Es fundamental instalar un filtro antes de la Osmosis, ya que, algunas sustancias, como el cloro, oxígeno disuelto, ácido carbónico, entre otras, no son detenidas por la membrana de la osmosis. Un buen mantenimiento de este filtro, previo a la osmosis, nos va a ahorrar la sustitución de la membrana de la osmosis, la cual es mucho más cara, ahorrando dinero a final de año. Disponemos de dos tipos de filtros: De carbono activo que se instala en aguas con cloro, Filtro de red para aguas sin cloro.

Ambos tratan 20.000 litros de agua o 120 horas aproximadamente.

2) DESCALCIFICADOR INTEGRADO

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

3) OSMOSIS INVERSA INTEGRADA

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



Modelo	N500SMO
Dimensiones	600 x 685 x 845
Dimensiones Cesta	500 x 500
Potencia Total (kw)	8,05
Puerta (H) útil (mm)	400
Voltaje (v)	3 x 400 N / PE / 50Hz
Resistencia calderín (kw)	7,5
Resistencia cuba (kw)	2
Bomba lavado (kw) / caudal (l/m)	0,55 / 287
Bomba aclarado (kw) / caudal (l/m)	0,18 / 130
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	30° / 200-400kPa / 7-12°F
Temperatura: Lavado/Aclarado	55 °C / 85 °C
Cuba / Calderín / Consumo x ciclo	11 l / 5'5 l / 2'6 l.
Capacidad cesta platos	18
PVP	7.230 €

TRATAMIENTO DEL AGUA

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

RESULTADOS OPTIMOS

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

Equipar el Lavavajillas con descalcificador y ósmosis inversa asegura resultados extraordinarios.



LAVAVAJILLAS CÚPULA

DOBLE PARED



Mod. NE1300HYNRG

ACCESORIOS
Consultar página

25

- Panel de mandos electromecánico (excepto M° 1300 S EXTRA)
- Construcción en acero inox
- Doble pared con aislamiento térmico y acústico (inferior a 69 dBA)
- Bomba de lavado vertical con autovaciado, garantizando máxima higiene y eficiencia en el lavado
- Brazos lavado y aclarado independientes
- Doble filtro intercambiable y fácilmente extraíble
- Dosificador abrillantador peristáltico regulable
- Dotación: 2 cestas de platos / 1 cesta de vasos
- Bajo pedido se pueden suministrar con potencias de 9,5 / 10,10 y 14,3 kw, incremento de precio ... + 2%



SISTEMA HY-NRG con:

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

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

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

OPCIONES	REF.	PVP
Bomba desagüe	B	195 €
Aumento de potencia	P	+2%

Para pedir las opciones, añadir la REF. al Modelo de Lavavajillas
p.e: N1300B (Modelo N1300 con bomba de desagüe)

Mod.
N1300SEXTRA

PANELES DE MANDO



Panel NE1000



Panel NE1300



Panel N1300SEXTRA



Con mesas A

Con mesas A y mesa
prelavado 1200

Con mesas B en ángulo



Interior cuba N1300SEXTRA

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

Modelo	NE1000	NE1000HYNRG	NE1300HYNRG	N1300EXTRA
Referencia	PS H50-40N / NE 1000 HY-NRG	PS H50-40N / NE 1000 HY-NRG	NE 1300 HY-NRG	XS H50-40NP-DHF
Dimensiones	655 x 785 x 1480 (1930)	655 x 785 x 1480 (1930)	655 x 785 x 1480 (1930)	655 x 785 x 1500 (1950)
Dimensiones Cesta	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Potencia Total (kw)	6,50 (9,50)	6,50 (9,50)	7,10 (10,10)	11,5 (14,3)
Puerta (H) útil	405	405	405	405
Voltaje	1 x 230 / 3 x 400 / 230	1 x 230 / 3 x 400 / 230	3 x 400 / 230	3 x 400 / 230
Sistema HY-NRG	NO / SI	NO / SI	SI	SI
Capacidad cuba (litros)	20	20	35	35,5
Capacidad calderín (litros)	9	9	9	12
Consumo agua/ciclo (litros)	2,6	2,6	3	3
Resistencia calderín (kw)	6	6	6	10
Resistencia cuba (kw)	3	3	3	4,8
Duración ciclo	120" - 180"	120" - 180"	60" - 120" - 180"	P-1, P-2, P-3 y P-4
Presión alimentación (Kpa)	200 · 400	200 · 400	200 · 400	200 · 400
Peso Neto (kg)	105	105	112	123
Capacidad cesta	18 platos	18 platos	18 platos	18 platos
Dotación	2 platos 1 vasos	2 platos 1 vasos	2 platos 1 vasos	2 platos 1 vasos
PVP	3.840 €	4.095 €	4.790 €	5.320 €



LAVAVAJILLAS CÚPULA

N1300EVO**GREEN** DOBLE PARED, CRV + HYNRG



Mod. N1300EVOGREEN CRV



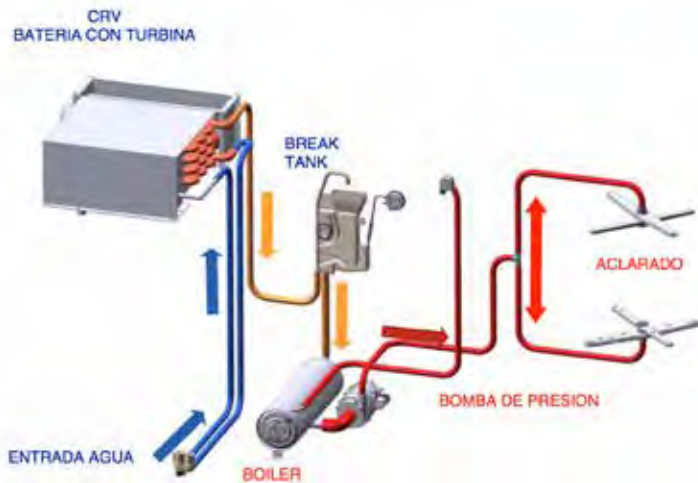
- Doble pared con aislamiento, garantiza ahorro de energía y reducción del ruido a menos de 70 dBA.
- Cuba de lavado completamente estampada con ángulos redondeados y fondo inclinado hacia los filtros.
- Brazos de lavado y aclarado estampados en acero inox.
- Triple filtro en la cuba que garantiza la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

CARACTERÍSTICAS N-1300 EVO

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

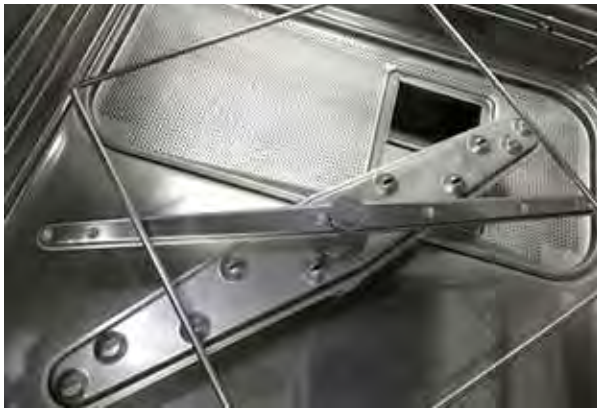
Sistema APS:

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



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

Bomba de aclarado, break tank y calderín atmosférico



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



Modelo	N1300EVOGREEN
Dimensiones	650 x 790 x 1665 (2120)
Dimensiones Cesta	500 x 500
Potencia Total (kw)	7,1
Puerta (H) útil (mm)	405
Voltaje (v)	3 x 400 N / PE / 50Hz
Resistencia calderín (kw)	6
Resistencia cuba (kw)	4,8
Bomba lavado (kw) / caudal (l/m)	1,1 / 503
Bomba aclarado (kw) / caudal (l/m)	0,18 / 130
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	18° / 200-400kPa / 7-12°F
Temperatura: Lavado/Aclarado	55 °C / 85 °C
Cuba / Calderín / Consumo x ciclo	12 l / 5'5 l / 2'5 l.
Capacidad cesta platos	18
PVP	8.535 €

CONDENSADOR VAPORES Y RECUPERADOR DE CALOR CRV

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

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

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

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

Alimentación agua a 15/18 °C.

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

Tiempo de restablecimiento calderín 75".

Ejemplo ciclos N1300EVOGREEN

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



LAVAVAJILLAS DOBLE CÚPULA

N-1300 EVO 2 HY-NRG



Mod. N1300DOSEVO
2 cestas de 500 x 500 mm por ciclo

EVO HY-NRG

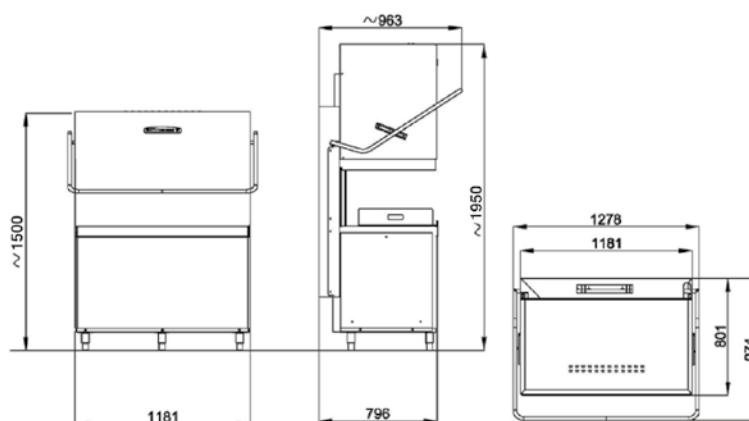
- Sistema HY-NRG con:
- Bomba de aclarado, Break-Tank y calderín atmosférico
- Control de la temperatura de aclarado (Termo Stop)
- Novedoso Panel de Mandos Electrónico:
- Pantalla TFT 45 x 60 mm en color con animaciones gráficas de alta resolución que permiten un simple e intuitivo manejo y visualización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

OPCIONES	REF.	PVP
CRV (Altura total 2.125 mm.)	CRV	2.220 €

ACCESORIOS

Mesas entrada y salida
Consultar página

25



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



SISTEMA HY-NRG

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

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



MODELO	N1300DOSEVO
Dimensiones	1181 x 796 x 1500 (1950)
Dimensiones Cesta	500 x 500 x 2
Potencia Total (kw)	20,2
Puerta (H) útil (mm)	450
Voltaje (v)	3 x 400 N / PE / 50Hz
Resistencia calderín (kw)	18
Resistencia cuba (kw)	6
Bomba lavado (kw) / caudal (l/m)	2 x 1,1 / 503
Bomba aclarado (kw) / caudal (l/m)	2 x 0,20 / 130
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	55° / 200-400kPa / 7-12°F
Temperatura: Lavado/Aclarado	55 °C / 80 °C
Cuba / Calderín / Consumo x ciclo	60 L. / 24 L. / 6 L.
PVP	12.680 €

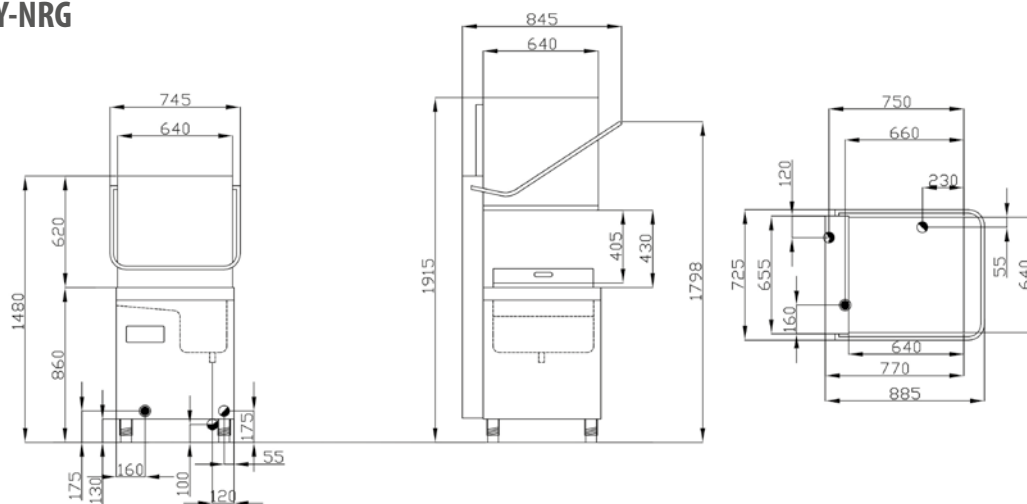
Ejemplo ciclos N1300DOSEVO

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

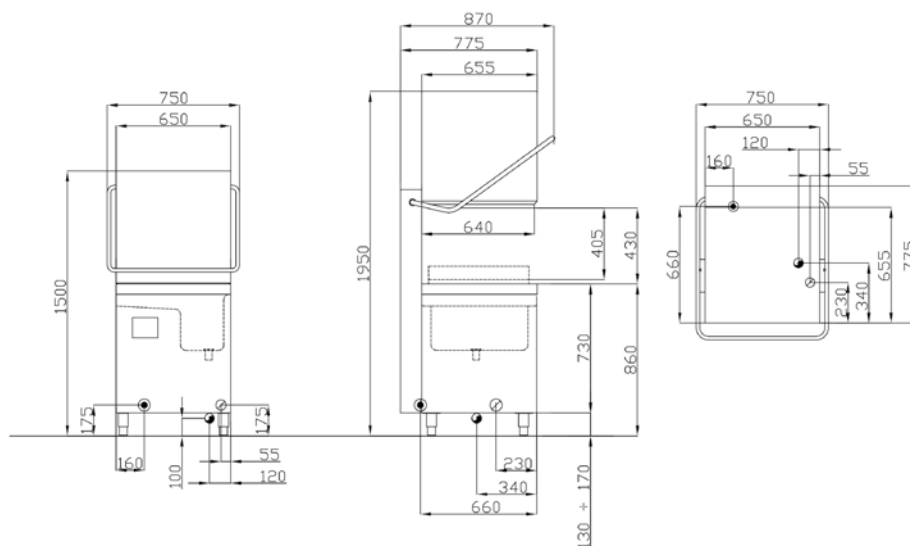


MEDIDAS INSTALACIÓN LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

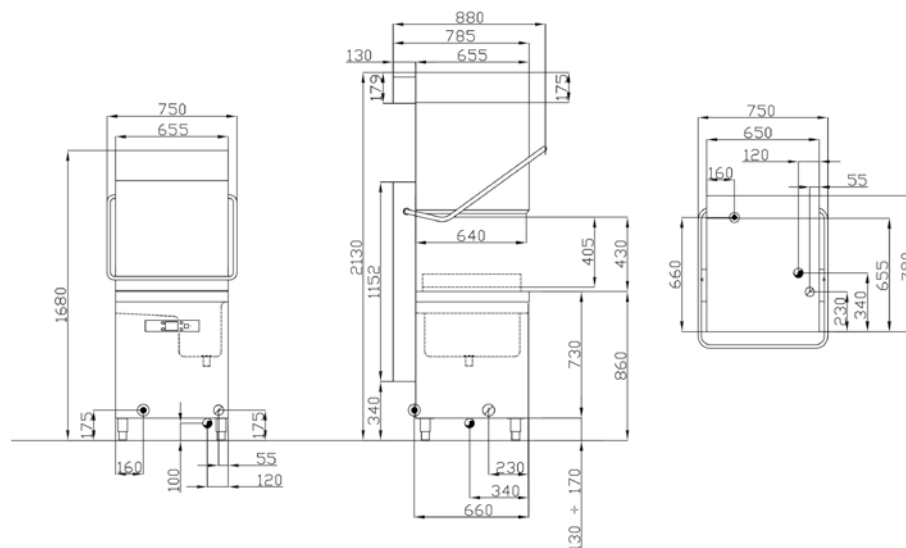
NE- 1000 / NE-1000 HY-NRG NE- 1300 HY-NRG



N-1300 S EXTRA HY-NRG



N-1300 EVO-GREEN CRV



Atención: Medidas sujetas a modificación pro parte del fabricante

ACCESORIOS LAVAVAJILLAS

MESAS DE ENTRADA	DERECHA	IZQUIERDA	P.V.P.
600 x 520 (ALERON)	MESAL06		295 €
1200 x 800 x 850	MESAE12D	MESAE12I	1.385 €
1300 x 800 x 850	MESAE13D	MESAE13I	1.580 €
MESAS DE SALIDA	DERECHA	IZQUIERDA	P.V.P.
600 X 520 (ALERON)	MESAL06		295 €
630 x 800 x 850	MESAS06D	MESAS06I	595 €
MESAS DE SALIDA CON GUIAS	DERECHA	IZQUIERDA	P.V.P.
1300 x 800 x 850	MESAS13D	MESAS13I	1.165 €
ACCESORIOS	REF.		P.V.P.
DUCHA PRELAVADO	DUCHAPR		370 €



MESAE13I Mesa 1300 + ducha prelavado



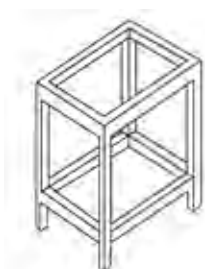
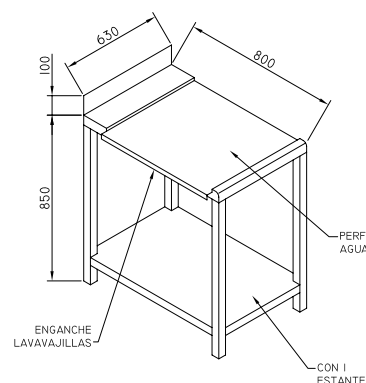
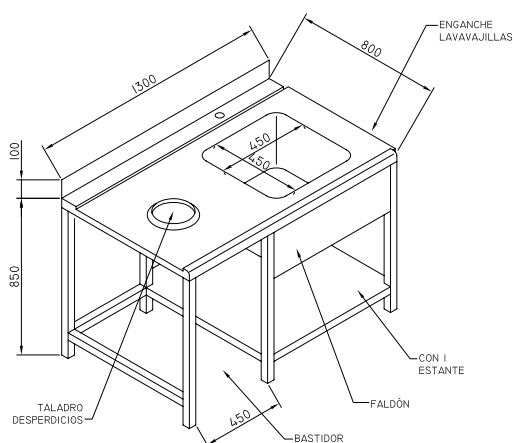
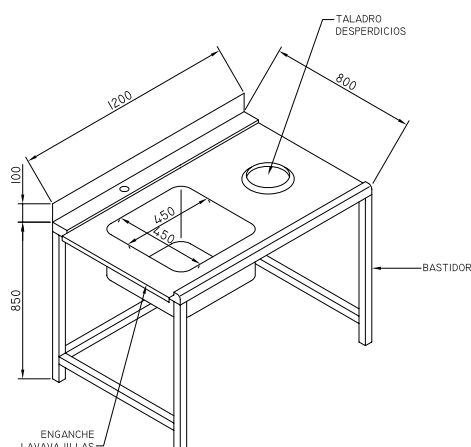
MESAE12I Mesa 1200



MESAS13D Mesa C



MESAS06D Mesa B



SOPORTE LAVAVASOS	REF.	MEDIDAS	P.V.P.
Soporte máquinas 35x35	SOP035	435 x 450 x 500	280 €
Soporte máquinas 40x40	SOP040	490 x 500 x 500	295 €
Soporte máquinas 45x45	SOP045	540 x 545 x 500	427 €
Soporte máquinas 50x50	SOP050	590 x 605 x 500	432 €



LAVADO

CESTAS PARA LAVAVAJILLAS



Cesta vasos 50 x 50



Cesta 18 platos 50 x 50



Cesta cubiertos 50 x 50



Cesta vasos 35 x 35 y 40x 40



Cesta vasos 45 x 45



Cesta 14 platos 45 x 45



Cesta 50 x 50 para bandejas



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



Cestillo cubiertos túneles



Cestillo cubiertos



Insertador platillos

CESTAS - RECAMBIOS	REF.	MEDIDAS	P.V.P.
Cesta vasos 35 x 35	CESTAV3535	35 x 35 x 12	31 €
Cesta vasos 40 x 40	CESTAV4040	40 x 40 x 12	41 €
Cesta platos 40 x 40	CESTAP4040	40 x 40 x 10	41 €
Cesta vasos 45 x 45	CESTAV4545	45 x 45 x 12	44 €
Cesta platos 45 x 45	CESTAP4545	45 x 45 x 10	44 €
Cesta vasos plástico 50 x 50	CESTAVP5050	50 x 50 x 11	45 €
Cesta platos plástico 50 x 50	CESTAPP5050	50 x 50 x 11	45 €
Cesta bandejas 50 x 54	CESTAB5054	50 x 54 x 11	74 €
Cestillo cubiertos lavavasos	CESTACVS	13 x 16 x 10	6 €
Cestillo cubiertos Lavavajillas	CESTACVJ	Ø11 x 13	10 €
Cestillo cubiertos cúpula	CESTACC	18 x 15 x 12	11 €
Inserto platillos	INSPL	27 x 12 x 10	10 €

DESCALCIFICADORES - ACCESORIOS	REF.	MEDIDAS	P.V.P.
Descalcificador 8 litros	DEPURA8	415 x 190	129 €
Descalcificador 12 litros	DEPURA12	519 x 190	152 €
Descalcificador 16 litros	DEPURA16	615 x 190	213 €
Descalcificador 20 litros	DEPURA20	915 x 190	229 €

OPCIONES	REF.	MEDIDAS	P.V.P.
Bomba aumento presión Lavavajillas	BOMEXT	--	210 €

LAVABANDEJAS N800H EVO-2

DOBLE PARED



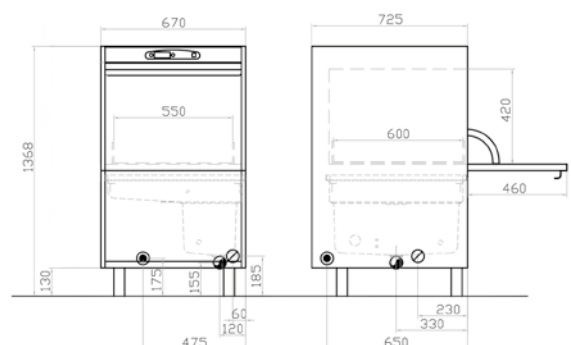
Mod. N800H

MODELO	N800H
Referencia	VS P57 - 42N
Dimensiones	670 x 725 x 1368
Dimensiones Cesta	570 x 620
Potencia Total (kw)	6,52
Puerta (H) útil (mm)	425
Voltaje (v)	3 x 400 N / PE / 50Hz
Resistencia Calderín / Cuba (kw)	6 / 2,5
Bomba lavado (kw) / Aclarado	0,52 / 0,18
Capacidad Cuba / Calderín	20 / 5,5
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	55° / 200-400kPa / 7-12°F
Consumo x ciclo (l)	2,6
Dotación (3 cestas)	1 lisa / 2 bandejas
PVP	4.690 €

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



Interior cuba





LAVAVAJILLAS TÚNELES DE LAVADO

SERIE TC - TCS

El compromiso constante por responder a los sectores más exigentes del lavado profesional, unido a los más de 55 años de experiencia en la fabricación de Lavavajillas, son la mejor garantía de nuestros trenes de lavado Silanos. De funcionamiento sencillo y rápido, nuestros Trenes de lavado han sido estudiados para ofrecer una solución integral a cada necesidad de lavado, ahorrando tiempo, agua, detergente y energía.



ROBUSTEZ 2,5MM

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



BRAZOS EN ACERO INOXIDABLE

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



DOBLE FILTRO

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

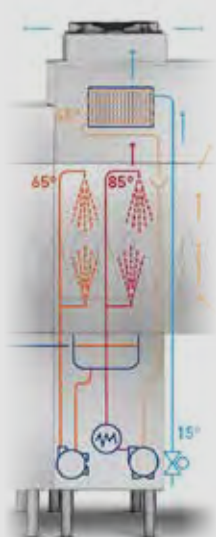


ECONOMIZADOR DE ACLARADO

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

NUEVO DISEÑO, PENSADO PARA AHORRAR AGUA Y ENERGÍA

Los nuevos túneles de Silanos, han sido concebidos para **reducir hasta un 40% de consumo de agua y energía**



CRV

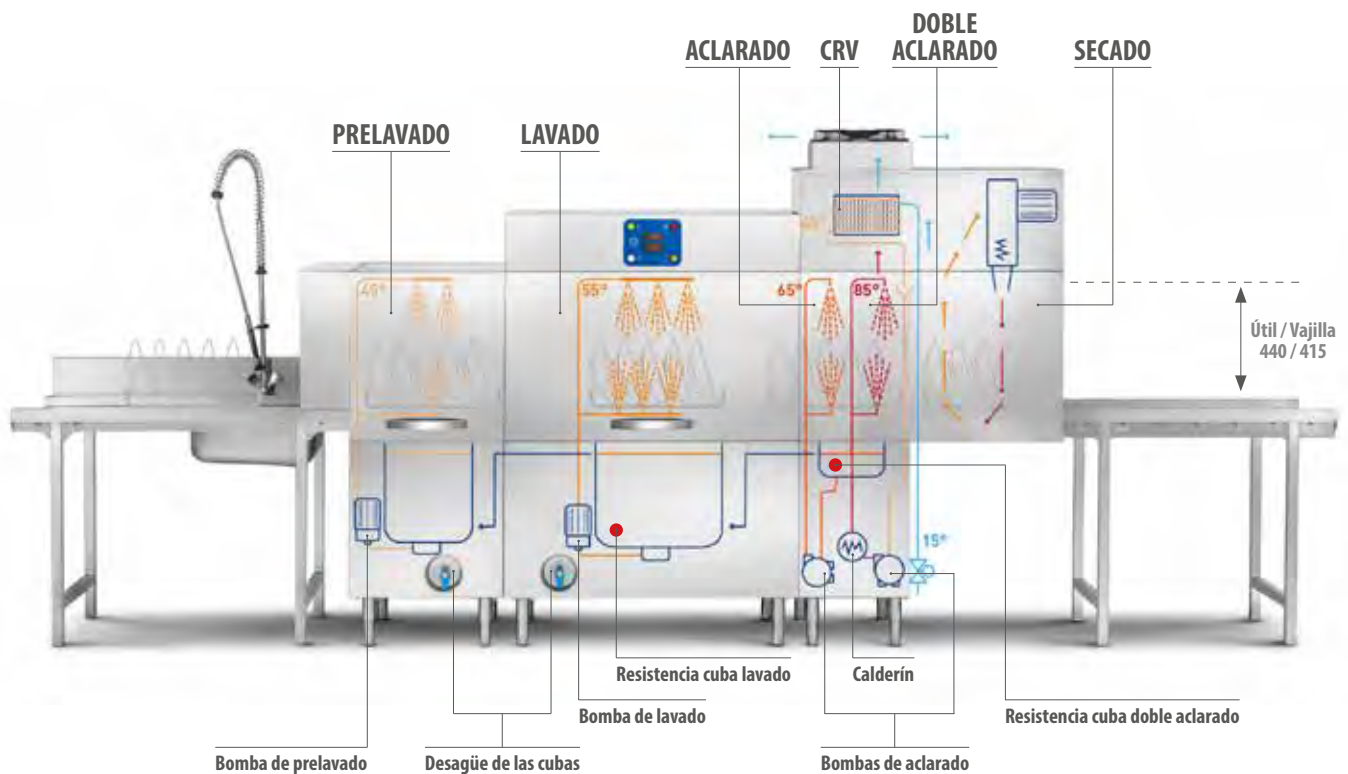
Este módulo se coloca antes de la zona de secado y encima de la de aclarado, de donde extrae el aire caliente y húmedo, reduciendo su temperatura.

El calor obtenido de esta forma, se transfiere al agua que proviene de la red, precalentándola antes de entrar al calderín, reduciendo, considerablemente, el consumo de energía necesario, para el calentamiento de esta agua.

Este proceso permite, para la misma potencia instalada, alimentar la máquina de agua fría. Dando como resultado una máquina más sostenible, con menos uso de energía y reduciendo las emisiones, lo que se traduce en un doble ahorro: menos costes de uso del lavavajillas y ventilación de las zonas de lavado.

Nuevo modelo con un **40% de AHORRO ENERGÉTICO**

- Consumo de agua limitado a 1,2 l/cesta
- Eficiencia energética y calidad de aclarado.
- Brazos de aclarado capaces de nebulizar agua para llegar uniformemente a cada parte de los platos, bajando su consumo considerablemente utilizando una mecánica de precisión para la regulación de flujo.
- Esto, también implica, una reducción de detergente de hasta el 30% respecto versiones anteriores.
- Esto combinado con el módulo CRV hacen de una solución altamente eficiente, reduciendo las emisiones y consumos.



PRELAVADO

- Módulo de 600 mm.
- 2 brazos de lavado superiores 1 brazo de lavado inferior.
- Brazos de alta presión.
- Filtros de canasta de gran capacidad.

LAVADO

- Módulo de 1150 mm.
- 3 brazos de lavado superiores y 3 inferiores.
- 1 filtro plano.
- 2 filtros de cesta de gran capacidad.

ACLARADO

- Integrado en el módulo de Lavado versión TC.
- 1 brazo de aclarado superior e inferior.

DOBLE ACLARADO

- Módulo de 600 mm. en la versión TCS.
- 2 brazos de preaclarado.
- 2 brazos de aclarado.

CRV Condensa vapores

- Módulo de 400 mm.
- Potencia 6 o 9 kW.

SECADO

- Módulo de 600 mm.
- 1 boca de salida superior orientable.





LAVAVAJILLAS TÚNELES DE LAVADO

SERIE TC - TCS



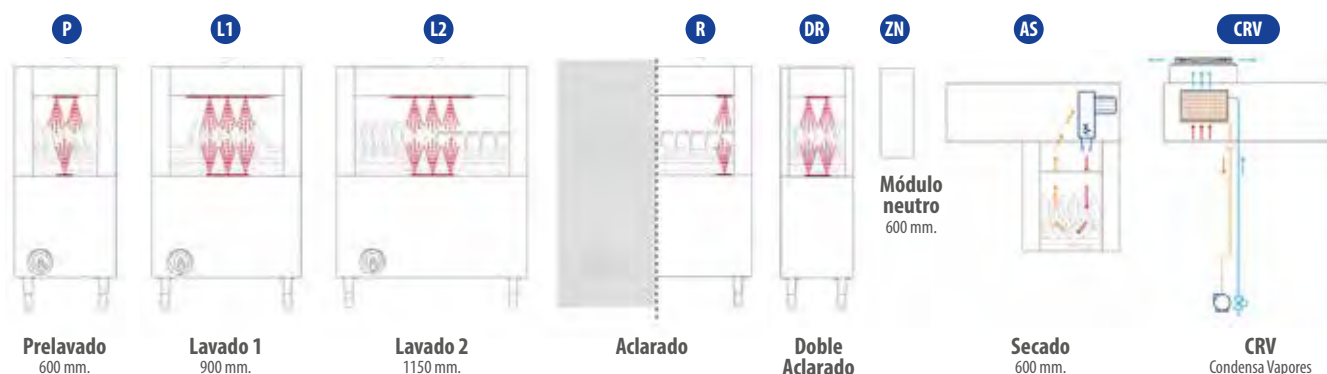
CARACTERÍSTICAS

- Puertas apertura guillotina.
- Altura útil lavado 440 mm.
- Cuba embutida con cantos redondeados.
- Totalidad componentes en acero inox.
- Sistema HY-NRG con: Bomba de aclarado, Break tank y calderín atmosférico.
- Paro automático por ausencia de cestas.
- Stop de emergencia

OPCIONES

- Entrada angular TA para modelos con prelavado.
- Condensa-vapores situado entre módulo de aclarado y secado
- Módulo de secado en ángulo.
- Calderín suplementario, etc.

MÓDULOS



SERIE TC



TC100

L2 R
Opcional: AS CRV



TC150

P L2 R
Opcional: AS CRV



Panel de Mando

Claro, intuitivo, de fácil utilización y lectura

SERIE TCS



TCS150

L2 DR
Opcional: AS CRV



TCS200

P L2 DR
Opcional: AS CRV



TCS280

P L1 L2 DR
Opcional: AS CRV



MODELO	TC100	TC150	TCS150	TCS200	TCS280
MÓDULOS*	Lavado · Aclarado	Prelavado · Lavado Aclarado	Lavado Doble aclarado	Prelavado · Lavado Doble aclarado	Prelavado · Doble Lavado · Doble aclarado
Dimensiones (mm)	1150 x 805 x 1435	1750 x 805 x 1435	1750 x 805 x 1435	2350 x 805 x 1435	3250 x 805 x 1435
Fuente alimentación	400/3N/50Hz	400/3N/50Hz	400/3N/50Hz	400/3N/50Hz	400/3N/50Hz
Potencia bombas	1,3	1,8	1,6	2,2	3,3
Capacidad cuba (litros)	80	135	100	155	235
Resistencia cuba (kw)	9	9	9	9	18
Resistencia calderín (kw)	9	9	8	10	15
Potencia total instalada	16,4	20	18,8	21,3	36,4
Consumo aclarado (lt)	113	178	149	203	284
Cestas/hora	63/95	99/149	99/149	135/203	189/284
PVP	14.970 €	20.200 €	20.800 €	25.690 €	32.990 €

MODELOS EN ÁNGULO

Prelavado en ángulo MODELO	TC150A	TCS200A	TCS280A
Dimensiones (mm)	1750 x 1005 x 1435	2350 x 1005 x 1435	3250 x 1005 x 1435
PVP	21.900 €	27.660 €	34.690 €



OPCIONES PARA TÚNELES DE LAVADO

SERIE TC - TCS

	ACCESORIOS TÚNEL DE LAVADO CESTAS	REF.	MEDIDAS	P.V.P.
	AS Secado 6,55 Kw -alarga la máquina en 600 mm-	SECAD06	600 x 785 x 1065	4.610 €
	AS Secado 9,55 Kw -alarga la máquina en 600 mm-	SECAD09	600 x 785 x 065	4.690 €
	AS Secado 12 Kw en ángulo sobre curva mecanizada -alarga la máquina 850 mm-	SECAD12	850 x 850 x 1880	10.520 €
	AV Aspira vapores Ubicado en la salida de la máquina Máquina con secado se ubica en la entrada	AVAPORTTS		2.690 €
	Para-gotas con collar	PGOTASTTS		810 €
	CRV Condensa vapores · Potencia: 0,15 Kw	CRVT15T20	400 x 725 x 560	5.150 €
	ZN Zona neutra 600 mm	ZN600	600 x 790 x 1480	2.950 €
	BS Calderín suplementario interno 12 Kw	CSI12	--	1.480 €
	BS Calderín suplementario interno 18 Kw	CSI18	--	1.520 €
	Mesa prelavado 1300 mm	MESAE13TR	1300 x 700 x 850	1.640 €
	Mesa prelavado 1 800 mm	MESAE18TR	1800 x 700 x 850	2.067 €
	Mesa rodillos	MESAR1150	1150 x 650 x 850	1.555 €
	Mesa rodillos	MESAR1500	1500 x 650 x 850	2.010 €
	Mesa rodillos	MESAR2000	2000 x 650 x 850	2.640 €
	Fin de carrera para mesa rodillos	FINCARTR	650 x 100 x 100	360 €

	ACCESORIOS TÚNEL DE LAVADO CESTAS	REF.	MEDIDAS	P.V.P.
	Curva rodillos 90° 1100 x 1100 mm	CURVAR11X11	1100 x 1100	2.680 €
	Curva mecanizada 90° (horaria / anti-horaria) - Apta sólo para salida	CURVAMECS90	850 x 850 x 850	6.110 €
	Curva motorizada 90° (horaria / anti-horaria) - Apta entrada y salida	CURVAMOTS80	850 x 850 x 850	7.070 €
	Curva motorizada 180° (horaria / anti-horaria) - Apta entrada y salida	CURVAMOTS180	850 x 1500 x 850	9.200 €
	Mesa carga angular	MESACA70	700 x 600 x 850	2.010 €
	Expedición máquina 2 partes / 3 partes	T2PARTES / T3PARTES	--	1.775 € / 2.950 €





LAVADO

LAVAUTENSILIOS Y CACEROLAS

SERIE LP - EVO-2 /HY-NRG



Mod. LP109 EVO



- Construcción en acero inox
- Brazos lavado y aclarado independientes en acero inox
- Cuadro eléctrico a baja tensión 24 v
- Doble pared con aislamiento térmico
- Doble puerta contrabalanceada
- Doble filtro
- Bombas de aspiración lateral de alta capacidad de rendimiento
- Calderín anti-corrosión con resistencia en acero inox
- Bomba aumento presión aclarado
- Dotación LP-57: 1 cesta
- Dotación LP-67 y LP-109: 1 cesta y 1 inserto bandejas
- Cuba de lavado estampada, autolimpiante, con ángulos redondeados sin soldaduras
- Com sistema HY-NRG (incluye bomba presión aclarado, break tank, calderín atmosférico)
- Modelo LP-57: Con dosificadores de detergente y abrillantador incorporados.
- Modelos LP-67 y LP-109: Dosificadores opcionales.

Ejemplo ciclos Serie LP-Evo-2

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

OPCIONES	REF.	PVP
Condensavapores - Recuperador de calor	CRV	3.650 €
Voltaje 3 x 230 V		+ 5%



Mod. LP57 EVO



Mod. LP67 EVO



Mod. LP109 EVO



Cuba LP-109



Cuadro eléctrico LP-67



MODELO	LP57	LP67	LP109
Dimensiones	685 x 720 x 1770 (1920)	855 x 820 x 2160 (2440)	1335 x 785 x 2160 (2440)
Dimensiones con CRV	685 x 720 x 1850 (2000)	855 x 820 x 2240 (2440)	1335 x 785 x 2240 (2440)
Potencia Total (kw) (nominal/máxima)	7,42 / 11,42	12,2 / 18,20	16,55 / 24,60
Voltaje (v)	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Bomba lavado kw	1,42	3,2	2 x 2
Bomba aclarado kw	0,20	0,55	0,55
Resistencia Calderín (kw)	6	9	12
Resistencia Cuba (kw)	3	6	8
Capacidad Cuba (litros)	35	55	96
Capacidad Calderín (litros)	9	12	12
Consumo agua/ciclo (litros)	3	4,5	8
Ciclo lavado	80' - 120' - 180' - 480'	80' - 120' - 180' - 480'	80' - 120' - 180' - 480'
Dimensiones Cesta (mm)	620 x 570	665 x 665	1150 x 615
Altura Puerta Útil (mm)	620	820	820
Alimentación agua	caliente 55°	caliente 55°	caliente 55°
PVP	6.890 €	12.680 €	17.250 €



SECADORA ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS

¡Repasar cubiertos a mano ha pasado a la historia!



Carro con Cestas

Mod. ALISEO HT

- Totalmente automática
- Secado y abrillantado de cubiertos con calidad constante
- Elimina manchas de cal y restos de productos de lavado
- Elimina las posibles bacterias mediante lámpara germicida profesional
- Los materiales utilizados y el método de trabajo cumplen las normativas CE y HACCP
- Una altura de sólo 74 cm. permite ubicar la secadora-abrillantadora bajo una mesa de trabajo (Modelos de pie)
- La introducción de los cubiertos se realiza frontalmente.
- Salida de cubiertos lateral sobre la cesta colocada en carro con ruedas
- Calentamiento rápido del material secante mediante batería de resistencias



Mod. Windy
Modelo de sobremesa

ACCESORIOS	REF.	PVP
Carro portacubiertos con dos cestas	CARROANTAR	395 €
Granulado higroscópico	GRANULADO	69 €
Soporte Mistral	SOPOMISTRAL	495 €



Modelo GHIBLI



Modelo MISTRAL
(Soporte no incluido)



Interior Modelo MISTRAL



Interior Modelo GHIBLI

Versión HT

-High Technology-

Placa electrónica que permite:

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

MODELO	WINDY	MISTRAL	ALISEO HT	GHIBLI HT
Dimensiones (mm.)	500 x 560 x 320	560 x 600 x 370	630 x 660 x 740	650 x 670 x 740
Calefacción (resistencia) (w)	500	500	1600	1600
Motor Vibrador (w)	100	100	300	400
Lámpara esterilizadora (w)	11	11	11	11
Ventiladores (w)	30	30	30	30
Potencia eléctrica total (w)	561	641	1800	1800
Alimentación (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Rumorosidad (dBA)	sin cubiertos 63,5 con cubiertos 70,9	sin cubiertos 63,5 con cubiertos 70,9	sin cubiertos 63,5 con cubiertos 75,4	sin cubiertos 63,5 con cubiertos 75,4
Peso (kg)	35	40	85	110
Producción	2000 piezas / hora	4000 piezas / hora	6000 piezas / hora	9000 piezas / hora
Capacidad granulado (kg)	5,5	6	8	7
PVP	3.840 €	4.390 €	5.995 €	8.490 €



VALENTINE®

FREIDORAS

COCEDORES DE PASTA

MULTICOCEDORES

ARMARIO CALIENTA PLATOS

GAMA VALENTINE



Freidoras SERIE TF

PÁGINA 42



Freidoras súper rápidas EVOLUTION "EVO"

PÁGINA 44



Freidoras súper rápidas EVO - COMPUTER

PÁGINA 46



Cocedor de pasta LIGURIA

PÁGINA 50



Multicocedor Cuecepastas VMC

PÁGINA 51



Armario calienta platos VBOX

PÁGINA 52

VALENTINE



A la vanguardia de la innovación desde 1947.

Un savoir-faire mundialmente reconocido

En 1947 Valentine inventa la primera freidora eléctrica con resistencia sumergida en el aceite.
¡Una novedad mundial!



* UNA EMPRESA FAMILIAR

Una calidad "Swiss made" Competitividad y tecnología punta

Desde 1947, cientos de miles de freidoras vendidas en el mundo. Desarrollo y fabricación "Swiss made".

Una gama de máquinas innovadoras y constantemente mejoradas.

Una reputación de marca exigente y experta en el servicio post-venta.

El sentido de una responsabilidad y una sensibilidad a favor de una alimentación de calidad, equilibrada y variada.

La continuidad del espíritu de familia con una administración dirigida por los hijos y nietos del cofundador de la marca.

* CALIDAD CERTIFICADA

Gran Potencia Calorífica · Pocos litros de Aceite · Temperatura constante

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

RESISTENCIAS POTENTES

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

TERMOSTATOS PRECISOS

Diálogo Sistema Valentine incorpora un sistema patentado (Europa y USA) de control de temperatura. Potencia programada Termostato con 3 contactos, en momentos de trabajo calienta sin parar. Una vez finalizada la fritura (tiempos muertos), calentará a mitad de potencia. De este modo ahorraremos consumo de energía, aceite y tiempo. Freidora inteligente: Con luz verde sumergir la cesta. La freidora calienta sin parar y Ud. gana de 30 a 50 segundos (Diálogo sistema)

TIEMPO DE REACCIÓN DEL TERMOSTATO

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

La perfección de la fritura a su alcance

70 años de experiencia, calidad y tecnología suiza



Más de 600.000 freidoras Valentine **en servicio en todo el mundo**



FREIDORAS **SERIE TF**



Mod. TF5

- Totalmente construida en acero inox
- Cuba embutida en una pieza, sin soldaduras, con ángulos redondeados
- Con grifo de vaciado (salvo mod. TF-3)
- Chasis y cuba desmontables para facilitar la limpieza
- Diálogo sistema para un rendimiento máximo (salvo mod. TF-3)
- Termostato de seguridad con botón de rearme
- Modelos encastrables no varia precio
- SILOFRIT. Mantenedor de fritos

COMPONENTES DE PRIMERA CALIDAD

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

MODELOS ENCASTRABLES

Bajo pedido



CABEZAL TF3



SILOFRIT VMAX



Mod. TF55



Mod. TF10



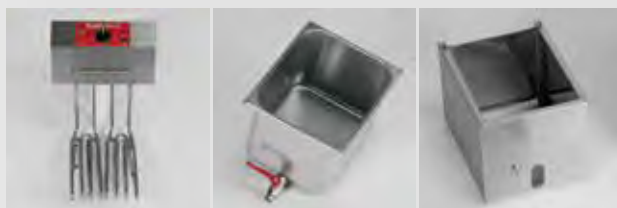
Mod. TF77

DIALOGO SISTEMA Termostato de 3 contactos - Sistema patentado. (Excepto Mod. TF-3) Especialmente estudiadas para productos congelados

Evita la bajada de temperatura que se produce normalmente al introducir la cesta con producto ya que automáticamente el piloto verde encendido está dando orden de calentar con toda

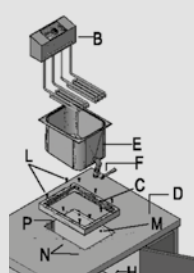
su potencia, evitando los tiempos muertos de reacción del termostato. Este sistema exclusivo de Valentine representa un ahorro de 30 a 50 segundos en cada fritura.

Fácil limpieza



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

Freidoras encastradas



VALENTINE



MODELO	TF3	TF5	TF7	TF10	TF13	SILOFRIT VMAX
Dimensiones Freidora (mm.)	200 x 390 x 180-310	213 x 415 x 265-420	280 x 415 x 265-420	360 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420	398 x 600 x 265
Dimensiones cesta (mm.)	155 x 235 x 105	155 x 235 x 105	220 x 235 x 108	305 x 235 x 108	500 x 235 x 108 Opción: 2 x (220 x 235 x 108)	--
Capacidad litros cuba	3	4 / 5	5,5 / 7	8 / 10	12,5 / 14 litros	26
Potencia (kw)	3	3,6	3,6	6,9	6,9	0,85
Voltaje / Fases (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	3 x 400 v + N	3 x 400 + N	1 x 230
Producción (kg / h)	6	8	8	14	14	--
PVP	594 €	882 €	930 €	1.170 €	1.464 €	1.750 €

MODELO	TF55	TF77	TF5 T	TF7 T	TF55T	TF77T
Dimensiones Freidora (mm.)	420 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420	213 x 415 x 265-420	280 x 415 x 265-420	420 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420
Dimensiones cesta (mm.)	2 x (155 x 235 x 105)	2 x (220 x 235 x 108)	155 x 235 x 105	220 x 235 x 108	2 x (155 x 235 x 105)	2 x (220 x 235 x 108)
Capacidad litros cuba.	4 / 5	2 x (5,5 / 7)	4 / 5	5,5 / 7	4 / 5	2 x (5,5 / 7)
Potencia (kw)	2 x 3,6	2 x 3,6	3,6	4,6	7,2	2 x 4,6
Voltaje / Fases (v)	2 x (1 x 230)	2 x (1 x 230)	2 x 400	2 x 400	2 x (3 x 400)	2 x (2 x 400)
Producción (kg / h)	16	16	8	10	16	20
PVP	1.760 €	1.787 €	882 €	1.049 €	1.760 €	1.989 €

*Todos los modelos TF se pueden transformar a 230 trifásico.



FREIDORAS SÚPER RÁPIDAS EVOLUTION "EVO"

- **Cuba inox** Embutida de una pieza sin soldaduras, con ángulos redondeados, facilitando la limpieza.
- **Cono de vaciado** Con zona fría de recuperación de residuos.
- **Grifo de bola** Con seguridad, fácil de manipular.
- **Ahorro de energía - Diálogo Sistema** Aumento de productividad gracias al sistema de potencia programada. Aislamiento máximo para un rendimiento al 100% y ciclo para fundir grasa.
- **Resistencias** Pivotantes hacia arriba, mejorando el acceso a la cuba para su mejor limpieza y mantenimiento.
- **Temperatura** Bajada automática de la temperatura del aceite en modo "stand-by". Modelo aún más potente "Turbo" para patatas congeladas.
- **Espacio para la tapa en la puerta.**
- **Economía de aceite** Capacidad de aceite disminuida para una total optimización.
- **Estanqueidad** IPX-4
- **Seguridad** Sistema de seguridad mejorado gracias a la desconexión de la freidora si se levantan las resistencias.
- **Frecuencia** 50 - 60 Hz
- **Maniobra eléctrica** a baja tensión 24 v.

Modelos especiales para barcos:

Serie MARINE cumplen normativas internacionales de navegación marítima "SOLAS"

* **Modelo EVO-600:**
Bomba filtraje y ruedas de serie



Mod. EVO2525

Detalle
Cuba embutida



OPCIONES

Consultar página

48

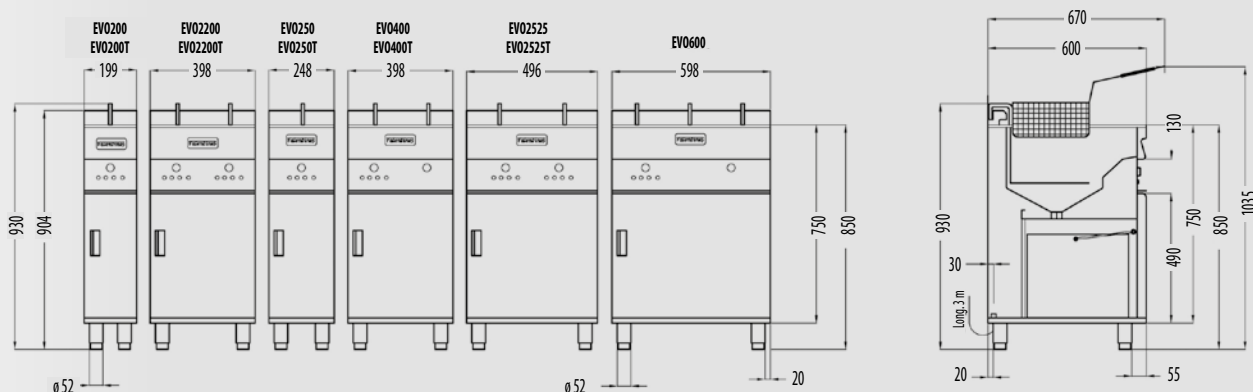
ACCESORIOS	REF.	PVP
Mesa soporte VMAX	VMS	1.190 €



Mod. EVO250

Mod. EVO400
Con bomba de filtraje

Mod. EVO2200

SILOFRIT VMAX
Con soporte

MODELO	EVO200	EVO2200	EVO250	EVO400	EVO2525	EVO600*
Capac. Cuba (litros)	7 - 8	2 x 7 - 8	9 - 10	15 - 18	2 x 9 - 10	25 - 28
Potencia (kw)	7,2	14,4	7,2	14,4	14,4	21,6
Voltaje	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T
Amperios	10	20	10	20	20	32
Dimen. Freidora (mm)	200 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900	600 x 600 x 850/900
Dimen. Cesta (mm)	157 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	202 x 280 x 130	350 x 280 x 130**	2 x 202 x 280 x 130	2 x 255 x 280 x 130
Producción (kg / h)	19 - 23	38 - 46	19 - 23	38 - 46	36 - 46	57 - 68
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	1,25	2,5	2 x 1,25	3,25
Nº de Cubas	1	2	1	1	2	1
Nº de Cestas	1	2	1	2 o 1	2	2 o 1
PVP	3.113 €	5.390 €	3.295 €	4.713 €	5.690 €	7.625 €

MODELO	EVO200T	EVO2200T	EVO250T	EVO400T	EVO2525T	VMAX
Capac. Cuba (litros)	7 - 8	2 x 7 - 8	9 - 10	15 - 18	2 x 9 - 10	26
Potencia (kw)	11	22	11	22	22	0,85
Voltaje	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	1 x 230
Amperios	16	32	16	32	32	3,7
Dimen. Freidora (mm)	200 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900	398 x 600 x 265/696
Dimen. Cesta (mm)	157 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	202 x 280 x 130	350 x 280 x 130**	2 x 202 x 280 x 130	--
Producción (kg / h)	26 - 32	52 - 64	26 - 32	52 - 64	52 - 64	--
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	1,25	2 x 1,25	2 x 1,25	--
Nº de Cubas	1	2	1	1	2	1
Nº de Cestas	1	2	1	2 o 1	2	--
PVP	3.260 €	5.750 €	3.495 €	5.139 €	5.990 €	1.720 €

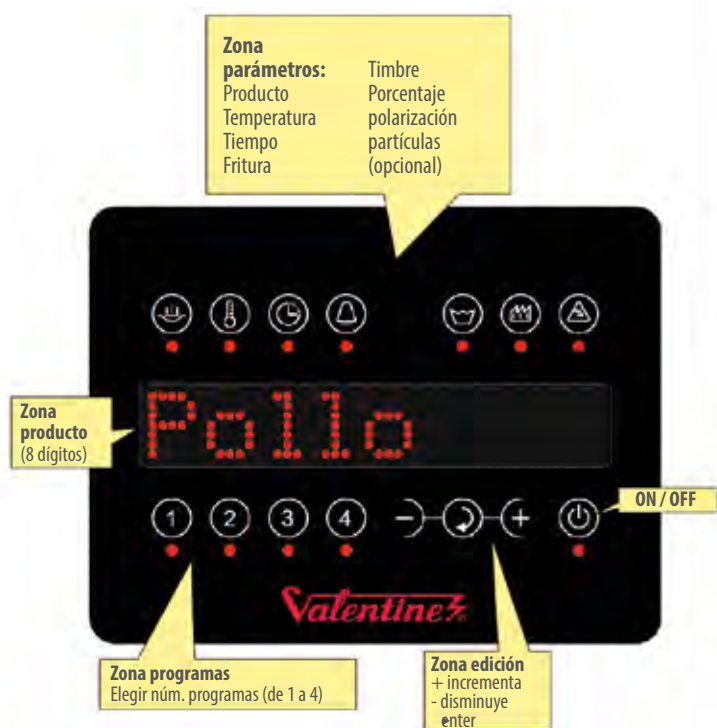
* Modelo EVO600 con bomba de filtraje y ruedas de serie - ** Modelo EVO400 dotación 2 cestas 157 x 280 x 130 mm.



FREIDORAS SÚPER RÁPIDAS EVO - COMPUTER

Una fritura analizada y corregida

- Una fritura permanentemente analizada y corregida, para una calidad perfecta en todos los casos.
- Gracias a una sonda situada en la cuba, la computadora de la freidora analiza permanentemente el estado de la fritura.
- Una señal sonora indica cuando los alimentos están listos. La "computer" puede regular el elevador automático de cestas (opcional).
- 37 programas. 4 ya pre-grabados con menú, temperatura y tiempo de fritura.
- Nuevo diseño, claro y fácil de utilizar.
- Aislamiento perfecto.
- Temperatura controlada electrónicamente.



Mod. EVOC2200
Con elevador y bomba de filtraje

OPCIONES

Consultar página

48

* **Modelo C600**
con bomba de filtraje, elevador y ruedas de serie



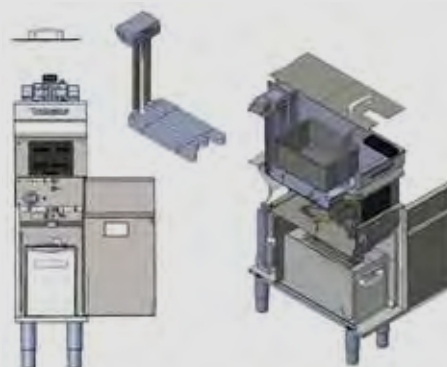
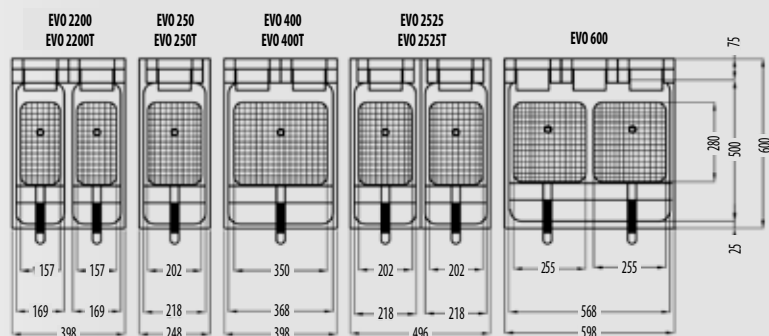
Mod. EVOC250
Con elevador



Mod. EVOC2200
Con elevador y bomba de filtraje



Mod. EVOC2200
Detalle Panel de Mandos



MODELO	EVOC250	EVOC2200	EVOC400	EVOC2525	EVOC600*
Capac. Cuba (litros)	9 - 10	2 x 7 - 8	15 - 18	2 x 9 - 10	25 - 28
Potencia (kw)	7,2	14,4	14,4	14,4	21,6
Voltaje	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T
Amperios	10	20	20	20	32
Dimen. Freidora	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900	600 x 600 x 850/900
Dimensiones Cesta	202 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	350 x 280 x 130**	2 x 202 x 280 x 130	2 x 255 x 280 x 130
Producción (kg / h)	19-23	38 - 46	38 - 46	36 - 46	57 - 68
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	2,5	2 x 1,25	3,25
Nº de Cubas	1	2	1	2	1
Nº de Cestas	1	2	2 o 1	2	2 o 1
PVP	4.770 €	8.224 €	6.580 €	8.466 €	13.747 €

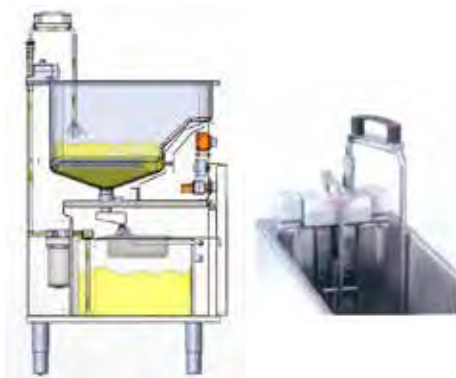
MODELO	EVOC250T	EVOC2200T	EVOC400T	EVOC2525T
Capacidad Cuba (litros)	9 - 10	2 x 7 - 8	15 - 18	2 x 9 - 10
Potencia (kw)	11	22	22	22
Voltaje	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T
Amperios	16	32	32	32
Dimensiones Freidora	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900
Dimensiones Cesta	202 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	350 x 280 x 130**	2 x 202 x 280 x 130
Producción (kg / h)	26 - 32	52 - 64	52 - 64	52 - 64
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	2 x 1,25	2 x 1,25
Nº de Cubas	1	2	1	2
Nº de Cestas	1	2	2 o 1	2
PVP	4.885 €	8.395 €	6.745 €	8.820 €

* Modelo EVO600 con bomba de filtraje y ruedas de serie . ** Modelo EVO400 dotación 2 cestas 157x280x130



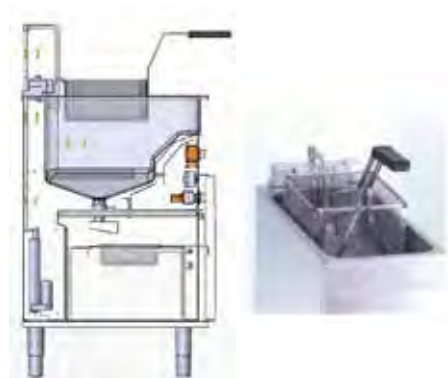
Opciones Freidoras VALENTINE

LA MÁS COMPLETA GAMA DE ACCESORIOS



Bomba de filtraje con Micro-filtro

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



Elevador automático de cestas

- La cesta desciende automáticamente a la cuba al accionar el temporizador. Sube automáticamente al finalizar el tiempo indicado.
- BOMBA FILTRAJE Especial para celíacos. Equipada con 2 bombas independientes.

OPCIONES	EVO200	EVO250	EVO250T	EVO2200	EVO2200T	EVO2525	EVO2525T	EVO400	EVO400T	EVO600
Bomba de filtraje de aceite	1.930 €	1.930 €	1.930 €	1.930 €	1.930 €	1.930 €	1.930 €	1.930 €	1.930 €	--
Elevador de cestas individual	1.490 €	1.490 €	1.490 €	--	--	--	--	--	--	--
Elevador de cestas doble	--	--	--	2.990 €	2.990 €	2.990 €	2.990 €	2.990 €	2.990 €	2.990 €
Microfiltro	74 €	74 €	74 €	74 €	74 €	74 €	74 €	74 €	74 €	74 €
Fondo trasero	98 €	98 €	98 €	98 €	98 €	98 €	98 €	98 €	98 €	98 €
Mod. MARINE "SOLAS"	1.100 €	1.100 €	1.100 €	1.200 €	1.200 €	1.200 €	1.200 €	1.200 €	1.200 €	1.200 €
Con Ruedas Montadas	225 €	225 €	225 €	225 €	225 €	225 €	225 €	225 €	225 €	--



"Safety of Live at Sea" FREIDORA MARINE "SOLAS" Especial para barcos

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



Freidora encastrada



Mod. Evo-250 + Evo-2200



Elevador de cestas y bomba filtraje



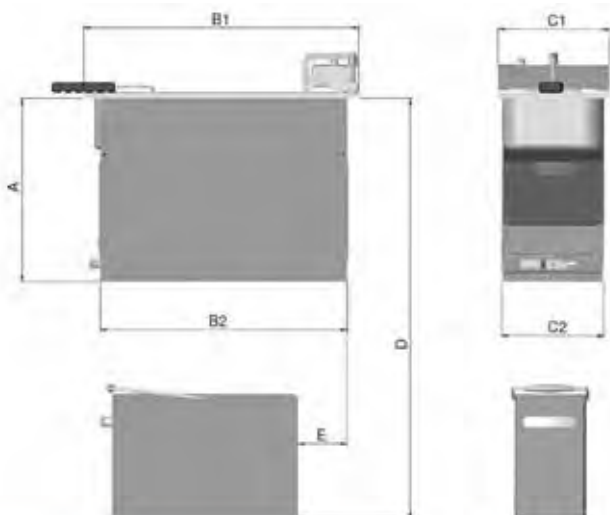
Micro-filtro



Freidoras para encastrar serie **EVOLUTION**

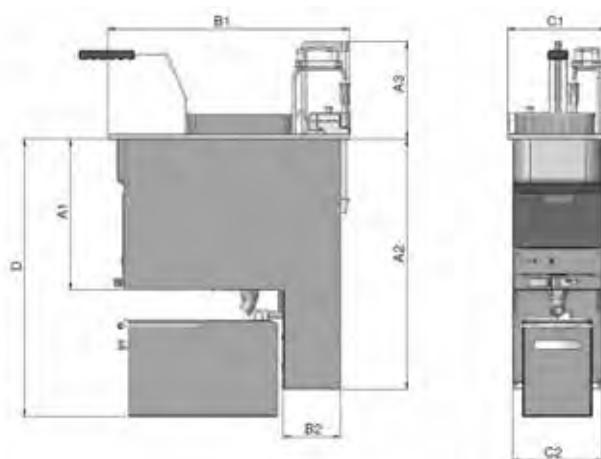
DIMENSIONES DE ENCASTRE

Dimensiones Freidoras Standard



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

Dimensiones Freidoras con bomba filtraje y/o elevador

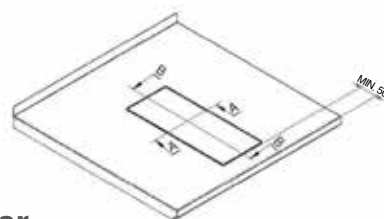


Version	A1	A2	A3	B1	B2	C1	C2	D
EVO 200E	377	628	245	600	144	200	174	696
EVO 250E						250	223	
EVO 2200E						400	373	
EVO 2525E						500	471	
EVO 400E						400	373	
EVO 600E						600	573	



Corte superficie de trabajo

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



Precios Freidoras de Encastrar

Serie EVO

	PVP
EVOE200	3.113 €
EVOE200T	3.260 €
EVOE250	3.295 €
EVOE250T	3.495 €
EVOE2200	5.390 €
EVOE2200T	5.750 €
EVOE2525	5.690 €
EVOE2525T	5.990 €
EVOE400	4.713 €
EVOE400T	5.139 €
EVOE600	7.625 €

Voltaje 3 x 230 v

+ 3%

Serie EVO Computer

	PVP
EVOEC250	4.770 €
EVOEC250T	4.885 €
EVOEC2200	8.224 €
EVOEC2200T	8.395 €
EVOEC2525	8.466 €
EVOEC2525T	8.820 €
EVOEC400	6.580 €
EVOEC400T	6.745 €
EVOEC600 *	13.747 €

ACCESORIOS

Consultar página

48



COCEDOR DE PASTA **LIGURIA**



- Regulación de potencia simple y eficaz, gracias a un regulador por impulsión.
- La potencia de calentamiento se puede adaptar en cualquier momento, incluso con el agua en ebullición.
- Calentamiento muy rápido.

Resistencia móvil - Fácil limpieza.

Posibilidad de conectar a red de agua.

Dotado de grifo.

Cuadro de mandos muy simple.

Mod. LIGURIA



Mod. LIGURIA +
soporte

Dotación



4 Cestas
REDONDAS

Accesorios / Opciones



2 Cestas
RECTANGULARES



7 Cestas
PEQUEÑAS



Mesa soporte



MODELO	LIGURIA
Dimensiones (mm.)	344 x 575 x 315
Dim. con soporte (mm.)	390 x 580 x 590
Capacidad cuba (litros)	20
Potencia (kw)	4,5
Voltaje (v)	3 x 400
PVP (4 cestas redondas)	2.340 €

ACCESORIOS	REF.	PVP
Mesa soporte	VMS	1.190 €

OPCIONES	PVP
2 cestas rectangulares	S/C
7 CESTAS PEQUEÑAS	430 €

MULTICOCEDOR CUECEPASTAS VMC

- Construcción en acero inox
- Cuba inox resistente al agua salada, embutida de una pieza
- Termostato regulable de 40 °C a 100 °C
- Modelos encastrables: no varía precio
- Opción elevador: 2 elevadores automáticos independientes con temporizador

Modelos de encastre disponibles

Posibilidades de uso (accesorios)



Cocer al Vapor



Cocer Marisco



Baño María



Cocer Pastas



Calentar Pastas



Cocción Noodles



MODELO	VMC
Dimensiones EXT.	350 x 600 x 900
Dimensiones INT.	310 x 510 x 330
Dimensiones con peto trasero	350 x 700 x 900
Potencia (kw)	6,6 / 10 (Mod. T)
Capacidad Cuba (litros)	35 / 40
Voltaje (v)	3 x 400 (50/60 Hz)

MODELO	PVP
VMC3	3.327 €
VMC3T	3.415 €
VMC3EL con elevador	5.880 €
VMC3TEL con elevador	5.970 €
Ruedas montadas	230 €

Multicocedor
con elevador

OPCIONES	REF.	PVP
----------	------	-----

COCER PASTAS

Suplemento trasero con grifo agua fría	STGFVMC	315 €
--	---------	-------

CALENTAR PASTAS

Suplemento delantero	SDVMC	78 €
Tubo rebosadero	TBVMC	84 €
Cesta inox. 141 x 286 x 210 mm	CEST142821	246 €
Cesta inox. 133 x 90 x 210 mm	CEST120921	117 €
Cesta inox. Ø 150 mm	CESTDIM150	129 €

COCER NOODELS

Cesta Noodle	CESTN00	52 €
Soporte Cestas	SOPCEST	124 €



ARMARIO CALIENTA PLATOS VBOX



Mod. VBOX60

Con los calienta platos Valentine, su vajilla se calentará regularmente y de manera económica.

La carne, el pescado, la sopa, etc. permanecerá caliente durante el tiempo que dure la comida.

- Construcción en acero inox
- Estantes regulables, de 50 en 50 mm.
- Termostato regulación 0 - 90°C
- Mod. VBOX 60 con ruedas
- Platos de hasta 34 cm de diametro
Inclinados hasta 35 cm de diametro



MODELO	VBOX60
Dimensiones (mm)	470 x 400 x 900
Capacidad platos	60
Ø máx. platos (mm)	340
Potencia (kw)	0,80
Voltaje (v)	1 x 230
Peso (kg)	42
PVP	1.750 €



VAC-STAR[®]
ROMAGSA[®]

**ENVASADORAS Y
COCCIÓN AL VACÍO**

ROMAGSA



40 años de experiencia nos diferencian. Tecnología Suiza

En Vac-Star somos pioneros en la fabricación de envasadoras al vacío. Nuestros inicios datan del año 1974, cuando el Mark Steiner, cocinero de profesión y perfecto conocedor del sistema, decide iniciar la producción de máquinas de envasado al vacío.

Hasta aquel entonces casi todas las envasadoras al vacío eran máquinas muy simples, controladas por tiempo y desarrolladas para satisfacer las necesidades del mercado de la alimentación, dedicado exclusivamente a la conservación de productos.

Vac-star decide desarrollar una máquina más completa y aplicada para el sector de la hostelería, siendo pionera en funcionalidades como el sensor de vacío y el gas inerte. Esto le permite crecer y expandirse en el mercado internacional, vendiendo sus productos en los 5 continentes, llegando en poco tiempo a convertirse en un productor líder en el mercado mundial.

Hoy más de 40 años después, Vac-Star dispone de una moderna fábrica en la cual se producen una completa gama de productos, según los más altos estándares de calidad, tecnología y precisión Suiza.

**La satisfacción de nuestros clientes,
es la mejor garantía de nuestro éxito.**



La diferencia esta en los pequeños detalles



Limpieza fácil

El panel de control es estanco gracias a un resistente film protector, por lo que no se ve afectado por las salpicaduras ni la humedad, y se limpia fácilmente. Las barras de soldar mediante pistones se desmontan fácilmente dejando la cámara libre para su limpieza.



Cámara y carcasa de acero inoxidable

La cámara de vacío y el chasis están hechos totalmente en acero inox. Su diseño es ergonómico e higiénico, ya que elimina las esquinas y hendiduras para evitar que se acumulen residuos y facilitar la limpieza.



Tecnología Suiza de vanguardia

En Vac-Star el ciclo de vacío está regulado electrónicamente mediante un sensor de vacío absoluto. Esto nos permite garantizar la máxima precisión y un vacío máximo del 99,9 % en un tiempo mínimo.



Doble soldadura

Barra de soldadura con doble hilo de resistencia de perfecto acoplamiento que garantiza una soldadura perfecta y regular en toda la superficie de la bolsa.



Fabricación integral

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



Bomba Bush de alto rendimiento

Todas las envasadoras están equipadas con bomba Bush de alto rendimiento, fiables y duraderas.

Prestaciones adicionales como el contador de horas y el programa de secado nos permiten a su vez mejorar las prestaciones y durabilidad de la bomba, alargando su vida y reduciendo averías.



Amortiguación de alta calidad

La tapa de la envasadora está sostenida por un mecanismo de suspensión y amortiguación de alta calidad, que permite que el proceso de envasado se inicie nada más cerrarla. Después del envasado la cubierta se abre suavemente en un ángulo de 55°.



Apertura basculante para la manutención

Sistema de apertura basculante para facilitar el acceso a los componentes internos. Reducción en los tiempos de intervención, mantenimiento, cambio aceite, etc.



ENVASADORAS AL VACÍO SOBRE-MESA



Mod. S223PX



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

PANEL PX



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

ACCESORIOS BOLSAS VACÍO

Consultar página

68



Mod. S215PX



Mod. S210PX



Mod. S225PX

VAC-STAR

Green vac • Atmosfera progresiva • Gas inerte • Doble sellado con corte sobrante bolsa Indicador mantenimiento • Detección punto ebullición líquidos y placa relleno • Sensor de vacío absoluto 17 Programas • Vacío extra • Autoclean • Autoajuste

- Envasado con ciclo automático.
- Envasado con 17 programas individualizados ya creados para cada producto.
- Se pueden regular y memorizar 65 opciones
- Envasado con programas especiales para salsas y líquidos. (Ebol)
- Ciclos de vacío continuo.
- Ciclo Green-Vac (manual y automático)

- Ciclos con atmósfera progresiva regulable electrónicamente.
- Ciclos con vacío suave (control de vapor), etc.
- Le permite crear programas nuevos, individualizados para cada producto a envasar con su descripción exacta, tantos programas como precise, en un número prácticamente ilimitado, realmente a su medida.



*** Soldadura con pistones hidráulicos**



MODELO	S210PX	S215PX	S223PX	S223LPX	S225PX
Dimensiones	400 x 440 x 350	440 x 480 x 430	510 x 530 x 450	510 x 630 x 450	580 x 660 x 460
Cámara	335 x 320 x 110	380 x 360 x 170	445 x 410 x 200	445 x 510 x 200	510 x 480 x 200
Bomba	10 m3 / h.	16 m3 / h.	23 m3 / h.	23 m3 / h.	23 m3 / h.
Barra Soldar ((mm)	310	365	420	420	2 x 470
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Gas	SI	SI	SI	SI	SI
Potencia (kw)	0,6	0,6	0,9	0,9	0,9
Peso (kg)	40	50	68	77	85
PVP	4.960 €	5.070 €	5.780 €	6.330 €	6.804 €



ENVASADORAS AL VACÍO

SERIE PIE

SISTEMA PX



Mod. S225DKPX

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

Envasado con ciclo automático.

Envasado con programas individualizados - ya creados - para cada producto.

Envasado con programas especiales para salsas y líquidos. (Ebol)

Ciclos de vacío continuo.

Ciclo Green - Vac (manual y automático)

Ciclos con atmósfera progresiva regulable electrónicamente.

Ciclos con vacío suave (control de vapor). Etc.

Le permite crear programas nuevos, individualizados para cada producto a envasar con su descripción exacta, tantos programas como precise, en un número prácticamente ilimitado, realmente a su medida.

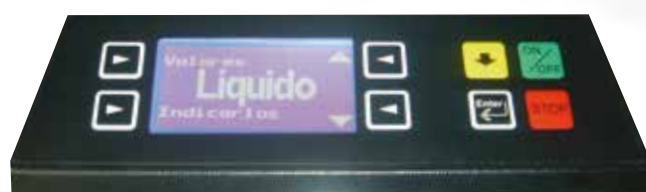
- Totalmente construida en acero inox
- Bomba de vacío de alto rendimiento (99'9%)
- Tapa transparente de metacrilato
- Cuba acero inox. -3mm.- anti-corrosión (Din1.4301)
- Vacío controlado por sensor
- Doble soldadura
- Atmósfera progresiva (aireación soft) regulable
- Corte sobrante bolsa
- Con sistema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



Mod. S240PX



Mod. S240DKPX



Panel de mandos digital de cristal líquido alfa-numérico

VAC-STAR

Serie de Pie - Sistema PX

MODELO	S225MPX	S240MPX	S270MPX
Dimensiones	580 x 660 x 980	700 x 660 x 980	570 x 770 x 980
Cámara	510 x 480 x 210	640 x 480 x 210	515 x 590 x 240
Bomba	23 m ³ / h.	40 m ³ / h.	63 m ³ / h.
Barra Soldar (mm)	2 x 470	2 x 470	500
Voltaje / Potencia (kw)	3 x 400 + N (230) v / 0,9	3 x 400 + N (230) v / 1,6	3 x 400 + N (230) v / 2,2
Gas	SI	SI	SI
Peso (kg)	160	160	195
Ruedas	SI	SI	SI
PVP	8.140 €	11.220 €	12.915 €

Serie de Pie - Doble Campana - Sistema PX

MODELO	S225DKPX	S240DKPX
Dimensiones	1180 x 660 x 1030	1450 x 660 x 1030
Cámara	2 x (510 x 480 x 210)	2 x (640 x 480 x 210)
Bomba	40 m ³ / h.	63 m ³ / h.
Barra Soldar (mm)	4 x 470	4 x 470
Voltaje / Potencia (kw)	3 x 400 + N (230) v. / 1,6	3 x 400 + N (230) v. / 2,2
Gas	SI	SI
Peso (kg)	250	310
Ruedas	SI	SI
PVP	21.700 €	22.950 €



ENVASADORAS AL VACÍO CON BARQUETAS



Mod. S220 Multipacker

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

Sistema PX

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

Multipacker

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

ACCESORIOS (RECAMBIOS)	REF.	PVP
Moldes S220MP	MOLD220	830 €
Film PP para S220	FILM220	258 €



Detalle envasado barquetas



Detalle envasado bolsas
(accesorios en dotación)



MODELO	Dimensiones	Cámara	Bomba	Voltaje	Potencia	Barra Soldar	Medidas max./ molde	Presión trabajo	Peso	Ciclos/ minuto	PVP
S220MP	840 x 600 x 420	425 x 410 x 175	23 m3/h.	1 x 230 v	1,6 / 4 Kw	1 x 425 mm	320 x 320 x 80	3 bar (gas)	85 Kg	1 - 2	13.790 €

BANDEJAS

MODELO	Descripción	Capacidad (ml.)	Unidades Caja	Bandejas /molde
GBB200	Bandeja 173 x 129 x 18	200	1200	4
GBB350	Bandeja 173 x 129 x 25	350	800	4
GBB500	Bandeja 173 x 129 x 34	500	800	4
GBB650	Bandeja 173 x 129 x 50	650	800	4
GBB-850	Bandeja 263 x 157 x 30	850	300	2
GBB1400	Bandeja 263 x 157 x 50	1400	300	2
GBB2000	Bandeja 263 x 157 x 80	2000	300	2
GBB2100	Bandeja 316 x 261 x 34	2100	200	1
GBB2850	Bandeja 316 x 261 x 50	2850	200	1
GBB4250	Bandeja 316 x 261 x 80	4250	200	1

Barquetas termosellables al vacío

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





ENVASADORAS AL VACÍO **SOBRE-MESA**

CICLOS AUTOMÁTICOS
CONTROLADOS POR **TIEMPO**



Mod. V20T

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



Panel de mandos por tiempo



Mod. V8T



Mod. V10T



Barra soldar con pistones



Micro y aspiración



Bisagra



MODELO	V6T	V8T	V10T	V20T	V220T
Dimensiones	340 x 460 x 325	410 x 455 x 360	480 x 560 x 440	480 x 560 x 440	610 x 575 x 440
Dimensiones cámara	280 x 355 x 90	350 x 350 x 120	450 x 420 x 180	450 x 420 x 180	550 x 470 x 180
Bomba	6 m ³ / h	8 m ³ / h	12 m ³ / h	20 m ³ / h	20 m ³ / h
Barra Soldar (mm)	270	340	410	410	450
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Potencia (kw)	0,26	0,35	0,54	0,75	0,75
PVP	2.570 €	2.950 €	3.330 €	3.514 €	4.190 €



ENVASADORAS AL VACÍO **SOBRE-MESA**

CICLOS AUTOMÁTICOS
CONTROLADOS POR **SENSOR**



Mod. V20S

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



Panel de mandos por SENSOR



Mod. V8S



Mod. V10S

NUEVOS PROGRAMAS

PARA LAS MAS MODERNAS TECNICAS CULINARIAS

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

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

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

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

LIQUIDOS
Evita derramamientos de salsas y líquidos.

MULTI-CICLOS "OSMOSIS"
Repite el ciclo de vacío hasta 9 veces. Ideal para aromatizar productos y

realizar impregnaciones en carnes, frutas, verduras,...

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



DOS OPCIONES DE BOMBA DE VACÍO

MODELO	V8SD	V10SD	V20SD	V220SD
Dimensiones	410 x 455 x 360	480 x 560 x 440	480 x 560 x 440	610 x 575 x 440
Dimensiones cámara	350 x 350 x 120	450 x 420 x 180	450 x 420 x 180	550 x 470 x 180
BOMBA DVP	8 m³ / h	12 m³ / h	20 m³ / h	20 m³ / h
Barra Soldar (mm)	340	410	410	2 x 450
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Potencia (kw)	0,44	0,54	0,75	0,75
PVP	3.370 €	3.570 €	3.750 €	4.750 €

MODELO	V8SB	V10SB	V20SB	V220SB
Dimensiones	410 x 455 x 360	480 x 560 x 440	480 x 560 x 440	610 x 575 x 440
Dimensiones cámara	350 x 350 x 120	450 x 420 x 180	450 x 420 x 180	550 x 470 x 180
BOMBA BUSCH	8 m³ / h	10 m³ / h	20 m³ / h	20 m³ / h
Barra Soldar (mm)	340	410	410	2 x 450
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Potencia (kw)	0,44	0,54	0,75	0,75
PVP	3.515 €	3.790 €	4.095 €	5.027 €



ENVASADORAS AL VACÍO DE PIE

CICLOS AUTOMÁTICOS
CONTROLADOS POR **SENSOR** O POR **TIEMPO**



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

Mod. V663TM

OPCIONAL	REF.	PVP
Barras en paralelo	OPBPEP	295 €



Mod. V640SM



Mod. V7100TM



Micro y aspiración



Panel sensor



Panel tiempo



MODELO	MODELOS CONTROLADOR POR TIEMPO				MODELOS CONTROLADOR POR SENSOR			
	V640TM	V663TM	V763TM	V7100TM	V640SM	V663SM	V763SM	V7100SM
Dimensiones	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040	1000x705x1040	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040	1000x705x1040
Dimensiones cámara	680x470x200	680x470x200	880x600x200	880x600x200	680x470x200	680x470x200	880x600x200	880x600x200
Bomba BUSCH	40 m ³ / h	63 m ³ / h	63 m ³ / h	100 m ³ / h	40 m ³ / h	63 m ³ / h	63 m ³ / h	100 m ³ / h
Barra Soldar (mm)	580+450	580+450	780+580	780+580	580+450	580+450	780+580	780+580
Barra Soldar (unidad)	2	2	2	2	2	2	2	2
Voltaje (v)	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Potencia (kw)	1,12	1,5	1,5	2,25	1,12	1,5	1,5	2,25
PVP	8.385 €	9.080 €	10.290 €	11.445 €	8.589 €	9.294 €	10.505 €	12.300 €



Bolsas para envasado al vacío



Bolsas 90 micras

MODELO	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
B1420	14 x 20 cm	1000	59 €
B1520	15 x 20 cm	1000	62 €
B1525	15 x 25 cm	1000	66 €
B1725	17,5 x 25 cm	1000	87 €
B2030	20 x 30 cm	1000	111 €
B2040	20 x 40 cm	1000	143 €
B2135	21 x 35 cm	1000	129 €
B2530	25 x 30 cm	1000	135 €
B2535	25 x 35 cm	1000	167 €
B2540	25 x 40 cm	1000	189 €
B3040	30 x 40 cm	1000	222 €
B3550	35 x 50 cm	500	137 €

Parches bolsas vacío cocción

MODELO	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
Parche (sonda corazón)	2 metros	1	152 €



Bolsas 145 micras

MODELO	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
B2030145	20 x 30 cm	1000	151 €
B2535145	25 x 35 cm	1000	210 €
B3140145	31 x 40 cm	1000	307 €
B3550145	35 x 50 cm	500	222 €

Bolsas cocción

MODELO	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
B1627T	16 x 30 cm	1000	115 €
B2030T	20 x 30 cm	1000	162 €
B3040T	30 x 40 cm	1000	329 €
B3550T	35 x 50 cm	500	245 €

Bolsas retráctiles 60 micras

MODELO	Medidas (cm)	Unid./Caja	P.V.P.
B1520R	15 x 20	1000	167 €
B2030R	20 x 30	1000	247 €
B2535R	25 x 35	1000	294 €
B3040R	30 x 40	1000	371 €

VAC-STAR TECNOLOGIA "SOUS VIDE"

APARATOS DE COCCIÓN AL VACÍO VAC-STAR

EQUIPAMIENTO PROFESIONAL PARA GASTRONOMIA Y ALTA COCINA



Los aparatos "sous vide" de VAC-STAR son apreciados por muchos de los cocineros más reconocidos del mundo entero. En el año 2.007 empezamos con la producción de aparatos de alta precisión de cocción al vacío, basando nuestra investigación en las demandas reales de los profesionales de la cocina.

Los Baños María "sous vide" de Vac-Star se caracterizan por la precisión de la temperatura y su facilidad de manejo. Gracias a la ausencia de bomba de recirculación del agua y a su propio sistema de funcionamiento, nuestros aparatos necesitan muy poco mantenimiento y su nivel de consumo de energía se reduce a un nivel excepcional.

Carnes, pescados, aves, verduras o postres, con este sistema "sous vide" conseguirá nuevas y sabrosas recetas, de toda clase de productos. Envasados y protegidos por la bolsa de vacío, los alimentos obtienen cocciones ideales entre 25 y 95° C. en el baño maría. Un control preciso permite mantener la temperatura del agua entre 25° y la ebullición a $\pm 0.1^\circ \text{C}$ durante el periodo de tiempo deseado.

VENTAJAS DEL PROCESO "SOUS VIDE"

PERDIDA DE PESO REDUCIDO Ejemplo, la pérdida de peso se reduce a sólo el 5 %, (en cocción tradicional es del 40 %).

DISMINUCIÓN DE LOS COSTES DE ENERGÍA Consumo de 0'05 kw/h (CSC-09). Con 1 céntimo de euro puede utilizar el aparato 1'5 horas.

AHORRO DE TIEMPO durante la cocción y la regeneración

POLIVALENCIA en el servicio Cook & Chill.

ALIMENTOS MAS SABROSOS, conservan su aspecto inicial. El aroma se intensifica.

COCCIONES DELICADAS, repletas de esmero y cuidados, todas las vitaminas y valores nutritivos permanecen intactos (no se desecan, ni se oxidan, ni se lixivian).

NUEVOS PLATOS Y PRESENTACIONES, conseguidos gracias a nuevos sabores y texturas.

AUMENTO DE CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD, que le permitirá un servicio rápido que apasionará a sus clientes.

* VAC-STAR, Serie CSC.



FABRICACION DE ALTA CALIDAD

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



PRINCIPIO DE LA AUSENCIA DE RECIRCULACION DEL AGUA.

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



TEMPERATURA CONSTANTE

La regulación de la temperatura PID está controlada por mini-procesadores de alta precisión. Esto permite minimizar las variaciones de temperatura a $\pm 0.1^\circ \text{C}$.



CONCEPTO COMPACTO

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



EFICIENCIA ENERGÉTICA Y COSTES VENTAJOSOS

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



UTILIZACIÓN SENCILLA

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



ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DE ALTA CALIDAD

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



HIGIENE Y DISEÑO

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



SEGURIDAD

La gama CSC cumple la norma IP-56 que protege al aparato de salpicaduras de agua y le garantiza contra los daños del agua.

- Temporizador con señal óptica y acústica.
- Gran pantalla LED con buena visualización incluso a distancia.
- Aislamiento térmico. Dos asas laterales.
- Teclado recubierto e interruptor protegido contra salpicaduras.
- Grifo de vaciado.
- Temperatura entre 25 – 95 ° C.
- Sistema de seguridad incorporado para evitar cualquier sobre-calentamiento, protege al aparato de cualquier falsa manipulación.
- Parrilla de seguridad.
- Tapa en acero Inox.

* VAC-STAR, Serie CSC-CT

El modelo CT proporciona funciones suplementarias:

- Sonda y unidad de medida de temperatura integrada.
- Conmutación de ° C a ° F.
- Programación de 3 niveles de memoria.
- Programación de encendido y apagado.

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



COCCIÓN AL VACÍO CSC



¡La cocción al vacío al alcance de todos!



Mod. CSC20CT
(Con sonda)

- Control temperatura mediante microprocesador
- Mantenimiento constante de la temperatura
- Display digital de máxima precisión $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$
- Circulación convectiva del agua
- Mínimo consumo eléctrico
- Muy fáciles de manejar y limpiar
- Modelo CSC-20 - CT, dotado de Sonda Térmica

ACCESORIOS PARCHES Y BOLSAS VACÍO
Consultar página

68



“Roast-beef”
Cocinado al vacío con CSC



Mod. CSC20



Mod. CSC09



Mod. CSC43
(Una Cuba)

¡Funcionamiento realmente simple!

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

VAC-STAR

Con mas de 40 años de experiencia en la fabricación de envasadoras al vacío es reconocida en el mundo entero.

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

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



MODELO	LITROS - Capacidad -	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	VOLTAJE (v)	POTENCIA (w)	PVP
CSC09	9	339 x 275 x 291	1 x 230	500	995 €
CSC20	20	535 x 335 x 291	1 x 230	1000	1.121 €
CSC43	43	665 x 535 x 291	1 x 230	2000	1.732 €
CSC58	58	665 x 535 x 291	1 x 230	2400	1.964 €
CSC20CT con sonda	20	535 x 335 x 291	1 x 230	1000	1.678 €



TERMOSTATO DE INMERSIÓN CON AGITADOR

COCCIÓN AL VACÍO CON TEMPERATURA CONTROLADA

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

- Panel con dígitos de gran tamaño
- Alarma y protección en caso de falta de agua.
- Función tiempo de 1 minuto a 99 horas
- Resistencia en acero inox
- Pantalla LCD de alto contraste
- Protección de sobre carga
- Precisión, gran estabilidad temperatura $\pm 0,05^{\circ}\text{C}$
- Rango temperatura: hasta 90°C
- Utilización muy simple e intuitiva
- Se adapta a cubetas G N
- 100% fabricado en UE ingeniería suiza



MODELO	ROMAG CHEF
Dimensiones	360x100x160 mm
Potencia	1300 W
Capacidad máxima	40 litros
Circulación bomba	16 L/min.
Voltaje (v)	230 V - 50Hz
Peso	2,5 Kg
PVP	580 €

ACCESORIOS	REF.	PVP
Bolitas flotantes (100/u)	BOLFL	30 €

"SOUS VIDE" LA COCCION SIEMPRE "AL PUNTO"

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

PROCESO

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

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

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

El proceso es realmente muy simple:

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

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

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

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

La carne y el pescado están compuestos en lo esencial de diferentes proteínas que realizan sobre el animal vivo las funciones biológicas: los músculos para el movimiento, tejidos conjuntivos para estabilizar, mioglobina para el transporte de oxígeno, etc.

La proteínas son moléculas "sensibles" que reaccionan al calor con reacciones importantes sobre la forma molecular, por tanto es muy importante actuar con precisión. La disposición molecular de las proteínas de la carne es un delicado equilibrio, ligeras modificaciones de temperatura rompen ese equilibrio.

Un exceso de temperatura desnaturaliza las proteínas y los jugos de la carne se separan de los tejidos. La carne se pone dura, el pescado se deseca, etc.

Con la cocción sous vide a baja temperatura la inmensa mayoría de proteínas se conservan perfectamente.

Igualmente interesante para la cocción de verduras, frutas, etc. conservan su color natural por la ausencia de oxígeno, productos como las manzanas, las alcachofas, etc. no se ponen negras, su estructura celular permanece estable.

Las pectinas no se disuelven, se mantienen como las hemicelulosas y las glicoproteínas en la estructura de celulosa. Esta técnica sous vide nos abre nuevas puertas, permiten por ejemplo que las patatas se puedan precocer (para freír posteriormente) a 60-65 °C —según la variedad de la patata— sabiendo su porcentaje de contenido de pectina y almidón respecto a las proteínas. La estructura celular se mantiene y las patatas fritas realizadas serán muy crujientes.

IMPORTANCIA DE LA TEMPERATURA CONTROLADA

Es imprescindible mantener una temperatura constante para obtener una cocción perfecta, variaciones de solo + - 1° C. tienen efectos negativos, de ahí la importancia de la precisión de nuestros aparatos para cocción al vacío.

Por ejemplo: Si observamos un trozo de salmón, hasta una temperatura constante de 49 °C. el color no cambia en absoluto, el agua no se evapora, está tierno y consistente y la sensación en boca es perfecta. Si se sobrepasan los 50 °C, la albúmina se coagula en la superficie y aparecen puntos blancos que desmerecen la presentación del producto.

TABLA DE COCCION

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

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

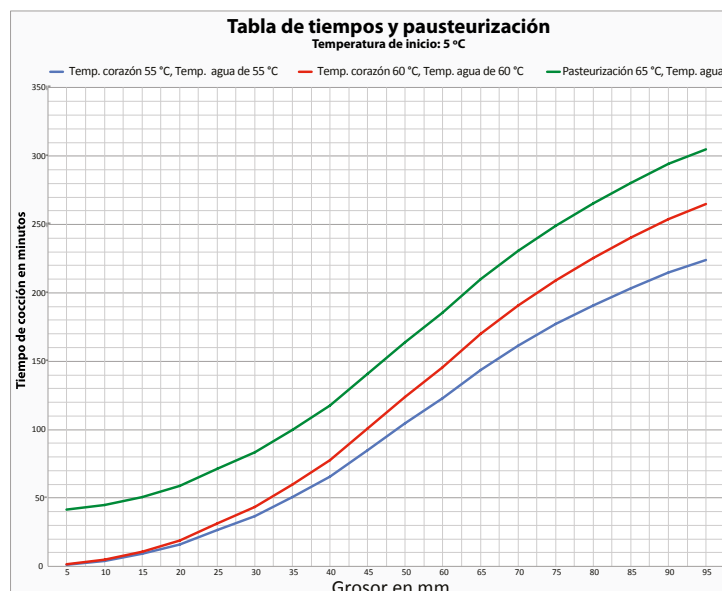
Valores indicativos para tiempos de cocción de la carne cocinada al vacío en baño maría a 60 °C.

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

ETAPAS DE COCCIÓN, TIEMPOS DE COCCIÓN Y PASTEURIZACIÓN

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

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



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



AFINOX[®]

ABATIDORES

ABATIDORES MULTIFUNCIÓN

ABATIDORES DE CARRO

TÚNELES MODULARES

FERMENTADORAS

GAMA AFINOX



**Abatidores-congeladores
rápidos **SERIE FASTER****

PÁGINA 78



**Abatidores Multifunción
INFINITY e INFINITY START**

PÁGINA 80



**Abatidores Multifunción
1 HUNDRED**

PÁGINA 84



**Abatidores Multifunción
de Carro**

PÁGINA 86



**Túneles modulares
INFINITY START**

PÁGINA 88



**Abatidores
INFINITY Evolution XL**

PÁGINA 90



**Fermentadora controlada
MEKANO PRO**

PÁGINA 94



FRÍO

Abatidores de Temperatura Multifunción

POR QUÉ AFINOX



El abatidor de temperatura es una pieza esencial para la conservación de los alimentos. Mantiene sus cualidades organolépticas y nos permite una mejor organización de la producción con seguridad alimentaria, evitando desperdicios y ahorrando tiempo y dinero.

* Reducción del CostFood

Nos permite comprar en mayores cantidades y aprovechar posibles ofertas del mercado, pudiendo reducir los precios de compra hasta un 15%.

* Reducción del coste del personal

Producimos con la mitad de tiempo optimizando los costes de personal y optimizando los picos de demanda.

* Alimentos frescos fuera de temporada

Con Afinox ahora podemos tener a nuestra disposición productos fuera de temporada, totalmente frescos. Gracias a su sistema de enfriamiento rápido, permite conservar todas las cualidades organolépticas intactas.

* Estándar de calidad

Garantizamos que todos los productos que cocinamos tengan el mismo punto de cocción en todo momento. Asegurando siempre la misma textura, color y sabor, en cualquier momento o lugar.

* Reducción de mermas

Planificación de la producción con antelación. Stock a punto para su consumo, ya sea cocinado o fresco. Solo utilizaremos aquello que necesitamos, sin desperdicios y optimizando los tiempos y costes de producción. Las cocciones que obtenemos con Afinox tienen hasta un 30% menos de mermas.

* Seguridad alimentaria

La capacidad de enfriar rápidamente el producto nos asegura cumplir con la normativa HACCP, además de conservar perfectamente las cualidades organolépticas de los alimentos, así como su textura.

SECTORES



Pastelería

Una tecnología de precisión para sus creaciones.

- Tiempos de producción hasta un 50% más cortos
- Perfecta conservación en congelación y reducción de mermas
- Fermentaciones nocturnas: ahorro en costes de personal y listas para hornear a primera hora de la mañana
- Confitar, Merengues y marrón glacé, Yogurt, Baja pasteurización

Enfríe las masas y bases en sólo minutos para trabajar en continuo sin necesidad de esperar.

- Hojaldre y masas para trabajar, Madalenas, muffins, plum cakes crudos, Tartas, Bollos para rellenar, Fruta cocida, Mousse.



Panadería

Gracias a la tecnología del abatidor de temperatura, ahora es posible simplificar y reducir el tiempo en el obrador.

Afinox nos permite realizar fermentaciones controladas durante la noche y bloquear la fermentación para mantener el producto refrigerado y listo para hornear al día siguiente.

La ultracongelación del pan o bollería, requiere de unas altas prestaciones para que el producto se conserve en óptimas condiciones. Ahora es posible hornear pan o bollería y ultracongelarlo para su almacenamiento y posterior 'reparto' manteniendo el producto con toda su frescura sin oxidación y totalmente crujiente una vez regenerado.



Heladería

El abatidor de temperatura es esencial para mantener el overrun del helado una vez sale de la mantecadora.

Con AFINOX tenemos cidos para:

- Abatir el helado a -14/-16 Temperatura de vitrina (abatimiento en costra),
- Abatir el helado para su conservación en congeladores, gracias a la sonda de temperatura que gestionará el tiempo óptimo para alcanzar los -18°C a corazón.



Restauración, Catering e Industria

El abatidor Afinox es una tecnología multifunción, con su versión One Hundred, es el único abatidor del mercado capaz de cocinar a vapor gracias al boiler que incorpora.

Cocinar y abatir, dos funciones en una misma tecnología, sin necesidad de la intervención del operario.

Afinox cocina por nosotros por la noche para que al día siguiente tengamos el producto enfriado o ultracongelado listo para guardar.

Todos estos procesos asegurando el cumplimiento de la normativa HACCP.



FRÍO

ABATIDORES-CONGELADORES RÁPIDOS **SERIE FASTER**



Mod. FASTER5

- Teclado táctil, fácil e inmediato, para ciclos de abatimiento y congelación.
- Sonda al corazón
- Registro de datos HACCP, puerto USB
- Guías para bandejas GN 1/1 o EN 60x40
- Display Led con mensajes en 9 idiomas
- Alarmas Audiovisuales.
- Aislamiento Ecofriendly HFO (ecológico)
- Construcción exterior en acero VAR-PET (5 años de garantía anticorrosión).
- El recubrimiento PET sobre acero, innovador, duradero, fácil para limpiar y no deja huellas



OPCIONES	REF.	PVP
Juego guías 60x40 (Cremallera)	AT60	128 €
Filtro extraíble	ATFI	139 €
Esterilizador OZONIZER	ATOZ	570 €

Equipamiento
estándar



Registro de datos HACCP,
puerto USB para descargar los datos



Guías para bandejas GN1/1 y
400x600mm.



Sonda al corazón.

La línea de
abatidores AFINOX,
competitivos en
el precio y fiable en
las prestaciones.



Mod. FASTER5

Mod. FASTER10

Mod. FASTER15



Accesorios Opcionales



Juego de guías para bandejas de pastelería EN 400X600 (mod.-P).



Filtro extraíble.



Esterilizador OZONIZER

AFINOX



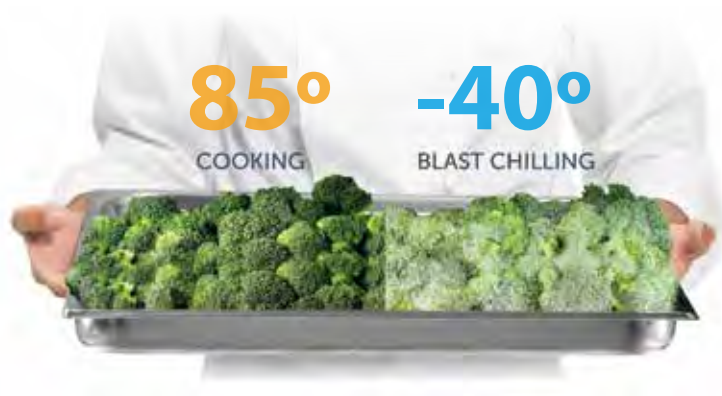
MODELO	FASTER5	FASTER10	FASTER15
Dimensiones ext. (mm.)	760 x 700 x 850	790 x 760 x 1630	790 x 760 x 1970
Capacidad bandejas	5 GN1/1 · 60 x 40	10 GN1/1 · 60 x 40	15 GN1/1 · 60 x 40
Potencia eléctrica (w)	1050	1550	3250
Potencia compresor	0,75 HP	1,5 HP	3 HP
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	3 x 400 + N
Producción kg/ciclo Abatimiento - Congelación	15 - 10	32 - 22	40 - 28
PVP	3.990 €	6.495 €	8.668 €



FRÍO

Abatidores Multifunción

INFINITY e INFINITY START



Funciones de
**ABATIMIENTO,
CONGELACIÓN**
y además...



DESCONGELACIÓN

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



FERMENTACIÓN

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



COCCIÓN LENTA

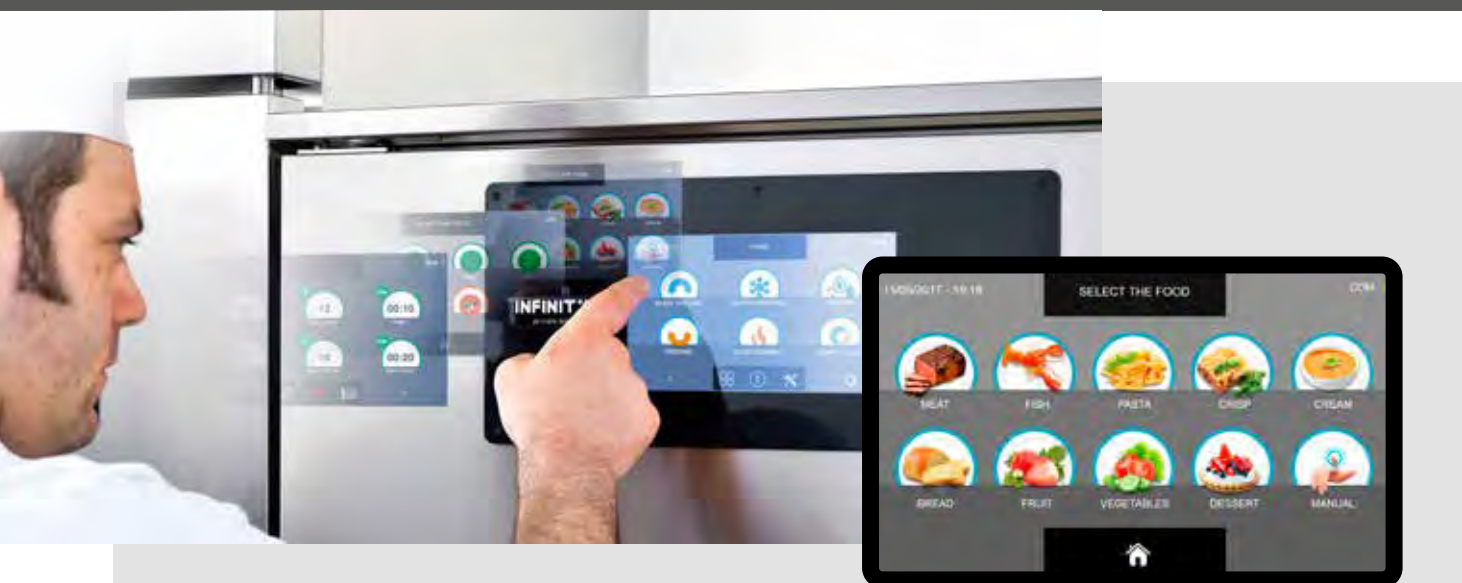
Infinity cocina lentamente a baja temperatura productos frescos, abatidos o congelados, automáticamente, en tiempos muertos o en horas nocturnas. A nivel cualitativo, la cocción a baja temperatura es garantía de producto sano y gustoso, mantiene intactas sus propiedades y líquidos, permanecen tiernos y con un color uniforme.

En términos de beneficio la cocción a baja temperatura reduce la pérdida de peso un 20 % y el consumo de energía un 50 % respecto a la cocción a baja temperatura en un horno.



CICLO COMBINADO

Simplicidad y programación en un touch Infinity realiza automáticamente distintos ciclos seguidos sin intervención manual. Se puede programar para que trabaje durante la noche, por ejemplo descongelando croissants y después hacerlos fermentar, para cocer manzanas o peras y después enfriarlas o para desecar la fruta sin ninguna intervención manual.



PANEL DE MANDOS

- Nuevo diseño
- Mandos simples, claros e intuitivos.
- Pantalla Touch Screen de 9" con 16 millones de colores.
- Ciclos manuales para los que prefieren crear según su experiencia.
- Ciclos automáticos diferenciados y dedicados a la diversa tipología de productos.
- Videos tutoriales visibles a través de la pantalla Touch Screen de 9"
- Conexión USB para la descarga de datos HACCP



SEGURO

Registro HACCP

Gráficos HACCP en tiempo real. Informes HACCP visibles y descargables a través del puerto USB a un PC. El archivo de informes HACCP será accesible hasta un año, simplemente introduzca la fecha que quiere consultar, y se mostrarán los gráficos del ciclo, tiempos, temperaturas mínimas y máximas alcanzadas. Además, podrá consultar los consumos para tener un cálculo de los costes de producción precisos.

Tracer

Es un software, instalable al ordenador que le va a permitir gestionar y visualizar de forma cómoda, fácil y agradable todas las gráficas HACCP.

Ozonaizer

Esta tecnología nos permite eliminar las bacterias del interior del abatidor mediante la tecnología de gas ozono.

CONECTIVIDAD

Evocloud

Es el nuevo sistema para permitir la conectividad entre las máquinas y el usuario desde cualquier lugar del mundo, solo hay que estar conectado a esta plataforma.

Evocloud permite controlar la máquina a distancia, ver el curso de cocción y abatimiento en tiempo real, recibir alarmas vía mail y SMS, poder hacer un diagnóstico técnico por parte del servicio técnico ahorrando desplazamientos y por tanto costes de mantenimiento.

WEBAPP

Es el software que se instala en un PC, Tablet o teléfono, en el que podemos realizar todas las funciones anteriores de forma fácil e intuitiva.

PRECISIÓN

Control por Sonda

SONDA MULTIPUNTO Los 4 puntos de medición pueden detectar la temperatura exacta de los alimentos de forma sencilla e inmediata. Incluso cuando la sonda no se inserta forma correcta.

SONDA TÉRMICA que facilita la extracción de la sonda del alimento.

SONDA INALÁMBRICA sin necesidad de cables. Regulación de temperatura inteligente adaptándose a cada tipo de alimento para obtener los mejores resultados y la velocidad más rápida de abatimiento.

CONEXIONES RÁPIDAS permitiendo conectar y desconectar la sonda de forma fácil y poder guardarla en caso necesario.



FRÍO

ABATIDORES MULTIFUNCIÓN INFINITY e INFINITY START



Mod. INFINITY5 GN 2/1
(Ruedas no incluidas)

Programas específicos para cada SECTOR

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

INFINITY START

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

INFINITY, un solo aparato para:

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

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



Mod. INFINITY5 GN 2/1
(Estructura 10 GN 1/1)



Mod. INFINITY5 GN 2/1
(Estructura GN 2/1)

OPCIONES

Consultar página

92



Mod. INFINITY5



Mod. INFINITY 10



Mod. INFINITY15



Mod. INFINITY10 2/1

DOTACIONES ESTANDAR



Tirador de puerta ergonómico



Guarniciones Energy-Saving con eficiencia mayor del 50%



Conexiones rápidas reducen los costes de manutención



Cuadro eléctrico extraíble facilita la manutención



SD CARD con video tutoriales



CICLOS	MOD. INFINITY	INFINITY 5	5START	INFINITY 5-2/1	5START 2/1	INFINITY 8	8START	INFINITY 10	10START	INFINITY 15	15START	INFINITY 10 2/1	10 2/1 START
ABATIMIENTO		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)		25 kg	25 kg	35 kg	35 kg	35 kg	35 kg	45 kg	45 kg	70 kg	70 kg	70 kg	70 kg
CONGELACIÓN		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Rendimiento +90°/-18°C (240 min.)		15 kg	15 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	30 kg	30 kg	50 kg	50 kg	50 kg	50 kg
DESCONGELACIÓN		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
CONSERVACIÓN		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
FERMENTACIÓN		•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA		•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--
BANDEJAS H 65 mm		5 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		5 2/1 - 10 1/1		8 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		10 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		15 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		10 G N 2 / 1 - EN 40 x 60	
Cubetas helado (5 Lt 165 x 360 x H120 mm)		6		12		12		18		21		24	
DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H)		790 x 778 x 850 mm		870 x 973 x 850 mm		790 x 778 x 1300 mm		790 x 778 x 1630 mm		790 x 778 x 1980 mm		1020 x 984 x 1843 mm	
Peso neto		100 kg		128 kg		126 kg		179 kg		225 kg		249 kg	
Voltaje		230 V / 50 Hz		230 V / 50 Hz		230 V / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz	
Máxima corriente adsorbida		7,73 A		9,72 A		9,72 A		7,4 A		10,5 A		10,5 A	
Potencia adsorbida		578 W		787 W		787 W		1590 W		2390 W		2390 W	
PVP		7.638 €	6.207 €	10.950 €	8.990 €	9.945 €	7.980 €	13.825 €	10.816 €	16.795 €	12.735 €	20.950 €	16.925 €



FRÍO

NOVEDAD

ABATIDORES MULTIFUNCIÓN 1 HUNDRED

El único
Abatidor con
generador de vapor

Cook & Chill



**Realice todo el proceso
de Cook&Chill**

Desde la cocción lenta a **+100 °C**
Hasta la ultracongelación a **-40 °C**

Rango de temperatura -40 °C a +100 °C

Humedad relativa 15-95 % Control por sensor, medición efectiva y regulable.

Dotado de calderín para calentamiento de agua

Puerta con burlete especial

Ventiladores con protección suplementaria

Pantalla táctil de 9 pulgadas con posibilidad de manejo a distancia

Sonda multipunto, cuatro puntos de control



MODELO	1HUNDRED 10
Dimensiones EXT. (mm.)	967 x 955 x 1735
Dimensiones INT. (mm.)	465 x 764 x 825
Capacidad bandejas	10 GN1/1 - (EN 600x400)
PRODUCCIÓN:	
Abatimiento +90° / +3°	70 Kg
Congelación +90° / -18°	50 Kg
Potencia absorbida	2390 w
Voltaje (v)	3 x 400
PVP	25.480 €



Un único aparato para **COCER** y **ABATIR**

LA NOVEDAD MÁS EXCLUSIVA DEL MERCADO

Con 1HUNDRED podrás realizar todo el proceso **COOK & CHILL**, desde la cocción lenta a baja temperatura hasta **+100°C**, a la ultracongelación a **-40°C**

Amplia tus posibilidades en la gestión de los procesos y del ritmo de trabajo

Tecnología EVOLUTION de AFINOX

- Pantalla Touch Screen de 9 pulgadas.
- Gráficos HACCP.
- Control de las variables: temperatura alimento, tiempo ciclo, temperatura del aire, humedad del aire y ventilación.
- Vídeos tutoriales.
- Autodiagnos.
- Control de consumos energéticos.

Estandarización del proceso

1HUNDRED te permite mejorar el trabajo de preparación, de organización y de la operatividad cotidiana.

Después de la configuración inicial, **1HUNDRED** realiza y controla autonomamente el ciclo completo de elaboración de los alimentos (Cook & Chill). Un verdadero asistente disponible las 24 horas del día, y ayudándote en la coordinación de la actividad del servicio. Además, gracias a la tecnología EVOLUTION de AFINOX, **1HUNDRED** garantiza la máxima seguridad en la elaboración de los alimentos, que podrás controlar con los gráficos de las temperaturas y el registro HACCP.

Humedad generada por boiler



El único abatidor del mercado capaz de generar vapor gracias al boiler integrado.

Ya puede cocinar verduras, mariscos, pescados, carnes con un control exhaustivo de la humedad obteniendo unos resultados Excelentes. Con **1Hundred** podrá cocinar al vacío de forma mas rápida i precisa..

Control total de la humedad



Rango de **15%** hasta **95%** de la HUMEDAD Relativa





FRÍO

ABATIDORES MULTIFUNCIÓN DE CARRO



Mod. INFINITY40

**Panel de Mandos Touch Screen 9",
claro, simple y muy intuitivo.** (Excepto Mod. SPEED)
**Ciclos manuales o con PROGRAMAS MEMORIZADOS
para cada tipo de producto.** (Excepto Mod. SPEED)
Rampa inox incluida de serie

INFINITY, un solo aparato para:

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

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

START

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

COMPACT

- Modelos compactos con unidad integrada 4Hp situada en el techo.
- Sencillo de usar e instalar.
- Elimina costes de montaje

SPEED

- Abatimiento rápido de temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida controlada
- Pantalla táctil
- Desplazamiento luminoso ergonómico en la puerta
- Registro datos HACCP puerto USB



Mod. SPEED20



Mod. INFINITY20



Mod. INFINITY40
Compact



Opción Puerta Pasante



PANEL DE MANDOS

- Nuevo diseño
- Mandos simples, claros e intuitivos.
- Pantalla Touch Screen de 9" con 16 millones de colores.
- Ciclos manuales para los que prefieren crear según su experiencia.
- Ciclos automáticos diferenciados y dedicados a la diversa tipología de productos.
- Videos tutoriales visibles a través de la pantalla Touch Screen de 9"
- Conexión USB para la descarga de datos HACCP



MODELO	SPEED20 4 HP	INFINITY20 4 HP	START20 4 HP	INFINITY40 9 HP	START40 9 HP	INFINITY / START40 COMPACT
ABATIMIENTO Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)	80 kg	110 kg	110 kg	200 kg	200 kg	110 kg
CONGELACIÓN Rendimiento +90°/-18°C (240 min.)	50 kg	95 kg	95 kg	175 kg	175 kg	95 kg
DESCONGELACIÓN	•	•	•	•	•	Infinity / Star
CONSERVACIÓN	•	•	•	•	•	Infinity / Star
FERMENTACIÓN	--	•	--	•	--	Infinity
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	--	•	--	•	--	Infinity
Carro GN 1/1	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)
Carro GN 2/1	--	--	--	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)
Carro EN 400x600	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)
Carro EN 800x600	--	--	--	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)
DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H mm)	CELDA 1150x1290x2480 UNIDAD 1352x760x892	CELDA 1190x1332x2490 UNIDAD 1352x732x892	CELDA 1190x1332x2490 UNIDAD 1352x732x892	CELDA 1390x1532x2490 UNIDAD 1700x940x1500	CELDA 1390x1532x2490 UNIDAD 1700x940x1500	CÁMARA + UNIDAD 1290 x 1176 x 2480
Peso neto	CELDA 521 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 520 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 520 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 650 kg UNIDAD 439 kg	CELDA 650 kg UNIDAD 439 kg	451 kg
Voltaje	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz
Máxima corriente adsorbida	21 A	21 A	21 A	24 A	24 A	21 A
Potencia adsorbida	3250 W	3250 W	3250 W	5420 W	5420 W	3250 W
PVP	22.250 €	35.780 €	29.950 €	52.190 €	39.950 €	34.662 € / 26.940 €



FRÍO

TÚNELES MODULARES INFINITY START

60 - 80 - 100 - 120

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



INFINITY 60

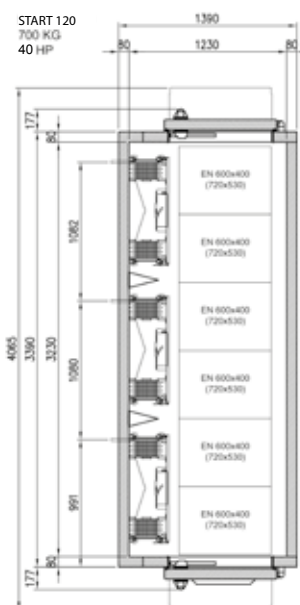
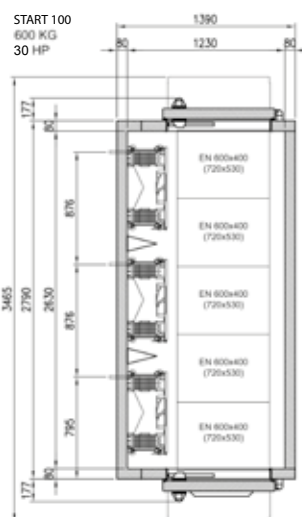
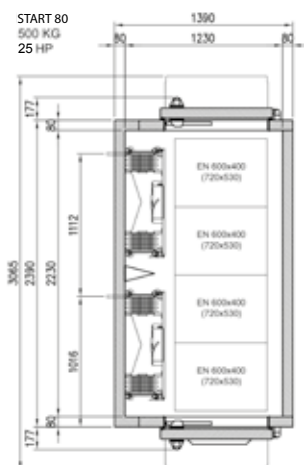
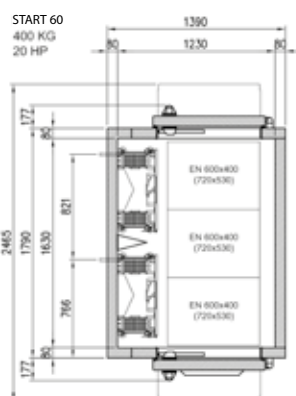
INFINITY 80

INFINITY 100

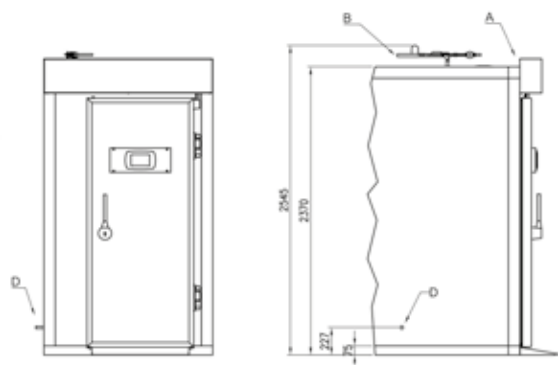
INFINITY 120

Croquis, Dimensiones y capacidades:

INFINITY 60-80-100-120
A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION ø28 ø28 ø54
D= WATER DISCHARGE M20



Esquema composición Infinity Start - 60



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

CÁMARA	START 60	START 80	START 100	START 120
Dimensiones exteriores (mm)	1390 x 2465 x 2545	1390 x 3065 x 2545	1390 x 3465 x 2545	1390 x 4065 x 2545
Luz puerta útil (mm)	780 x 2100	780 x 2100	780 x 2100	780 x 2100
Dimensión interna útil	780 x 1630 x 2010	780 x 2230 x 2010	780 x 2630 x 2010	780 x 3230 x 2010
Espesor aislamiento (mm)	80	80	80	80
Clase climática (index)	7	7	7	7
Producción abatimiento kg / 90' (+90° +3°)	400	500	600	700
Producción congelación kg / 270' (+90° -18°)	350	450	550	650
Centralina electrónica ARAGON	Touch -7"	Touch -7"	Touch -7"	Touch -7"
Tensión y frecuencia (V - Hz)	3 x 400 + N + T / 50	3 x 400 + N + T / 50	3 x 400 + N + T / 50	3 x 400 + N + T / 50
Máxima corriente absorbida (A)	50	52	60	68
Unidad condensadora (NO INCLUIDA)	20 HP	25 HP	30 HP	40 HP
PVP	41.985 €	46.350 €	56.750 €	62.300 €

UNIDAD CONDENSADORA	60	80	100	120
Compresor - BITZER	4G - 20,2 Y	6J - 22,2 Y	6H - 25,2 Y	6G - 30,2 Y
Potencia frigorífica W (-10° C / +40° C)	47300	52600	61600	69300
Potencia frigorífica W (-30° C / +40° C)	19250	20900	24700	27900
Gras refrigerante	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
PVP	24.300 €	36.190 €	37.640 €	62.450 €



FRÍO

INFINITY *Evolution* XL



Personalización **a medida** para producciones industriales

- Abatidor para carro construido en acero Inox Aisi 304
- Unidad condensadora a distancia (40 HP)
- Se suministra desmontado
- Dos puertas pasantes, incluye rampas de acceso
- Panel de mando con pantalla "Touch Screen" de 9 pulgadas
- Ciclos automáticos y manuales personalizables
- Abatimiento
- Ultra-congelación
- Descongelación rápida y controlada
- Ciclo combinado
- Función multilevel
- Tarjeta CD Card con video tutorial y puerto USB para exportación de datos HACCP.
- Sonda al corazón MULTIPUNTO con 4 puntos de lectura

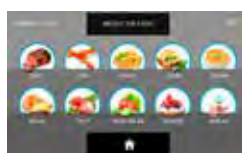
OPCIONAL:

- Evo-Cloud · Luces Led · Esterilización · Tracer · Supervisor
- Sonda WIFI · Sonda caliente
- Los carros no están incluidos

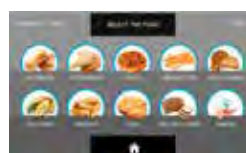
Tecnología EVOLUTION de AFINOX



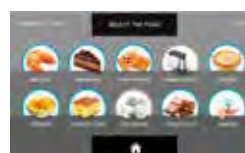
- Pantalla táctil Touch Screen de 9 pulgadas
- Control de las variables:
Temperatura alimento
Tiempo ciclo
Temperatura aire y ventilación
- Software personalizado para gastronomía, pastelería y panadería



GASTRONOMÍA



PANADERÍA



PASTELERÍA



¿Tienes necesidad de interactuar con tu abatidor Evolution?

Descubre **WebApp Evolution** y permanece siempre conectado con tu cocina, incluso a distancia.



INFINITY Evolution XL



Para carros de todo tipo
GN 1/1, GN 2/1, EN 40x60 - 60x80 y
de medidas especiales.
Luz puerta 1.160mm de anchura

**Abatidor realizado a medida, para producciones
alimentarias industriales con dos puertas pasantes.**

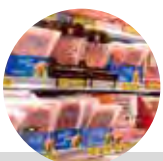
La línea Infinity Evolution se amplía con las XL: Una nueva tecnología nacida para incrementar la industrialización de la gran distribución, restauración colectiva, obradores industriales de gastronomía, pastelería e industria alimentaria.



Producto listo para
almacenamiento en
cámara frigorífica



Alimentos
procesados listos
para ser enfriados



MAYORISTAS



CATERING Y
COLECTIVIDADES



GASTRONOMÍA
INDUSTRIAL



PANADERÍA



OBRADORES
ALIMENTACIÓN

AFINOX

¡Solicite presupuesto según sus necesidades!



FRÍO

OPCIONES

Abatidores de Temperatura Multifunción



MODELO INFINITY	INFINITY 5	5 START	INFINITY 5 2/1	INFINITY 8	8 START	INFINITY 10	10 START	INFINITY 15	15 START	1 HUNDRED
SD Card con 22 vídeos demostrativos	Incluido			Incluido			Incluido		Incluido	--
Tracer	140 €			140 €			140 €		140 €	--
Evocloud	1.200 €			1.200 €			1.200 €		1.200 €	1.200 €
Sonda caliente al corazón	410 €			410 €			410 €		410 €	--
Porta sonda para mousses, tartas y alimentos tiernos	30 €			30 €			30 €		30 €	--
Esterilizador	570 €			570 €			570 €		570 €	570 €
Iluminación por LED	n.d.	190 €	n.d.	n.d.	200 €	n.d.	205 €	n.d.	205 €	--
Puerta apertura contraria	350 €			350 €			350 €		350 €	--
Kit ruedas	240 €			240 €			240 €		Incluidas	--
Kit guías pastelería (60 x 40)	210 €			210 €			210 €		210 €	--
Válvula electrónica	695 €			695 €			695 €		695 €	--
Condensación por agua	1.050 €			1.050 €			1.200 €		1.200 €	--
Versión con grupo remoto	+15%			+15%			+15%		+15%	--

DOTACIONES OPCIONALES



Válvula electrónica para reducir el consumo energético



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



Aplicación TRACER para una visualización simplificada de los datos HACCP



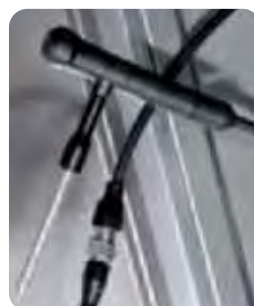
Supervisor WiFi



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



Carros porta bandejas: GN 1/1, GN 2/2, EN 400x600, EN 800x600



Sonda calefactada



Ozonaizer



Iluminación con LED (solo para modelos Start)

MODELO	INFINITY	START	INFINITY	START	40 COMPACT	TUNEL
	4 HP	4 HP	9 HP	9 HP		
SD Card con 22 vídeos demostrativos	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido
Tracer	140 €	140 €	140 €	140 €	140 €	140 €
Evocloud	1.200 €	1.200 €	1.200 €	1.200 €	1.200 €	1.200 €
Sonda caliente al corazón	410 €	410 €	410 €	410 €	410 €	410 €
Portasonda para mousses, tartas y alimentos tiernos	30 €	30 €	30 €	30 €	30 €	30 €
Esterilizador	770 €	770 €	770 €	770 €	770 €	1.250 €
Carro GN 1/1	1.120 €	1.120 €	1.120 €	1.120 €	1.120 €	1.120 €
Carro 60 x 40	1.000 €	1.000 €	1.000 €	1.000 €	1.000 €	1.000 €
Carro 60 x 80	1.100 €	1.100 €	1.100 €	1.100 €	1.100 €	1.100 €
Carro GN 2/1	1.200 €	1.200 €	1.200 €	1.200 €	1.200 €	1.200 €
Puerta apertura contraria	370 €	370 €	370 €	370 €	370 €	370 €
Puerta pasante	2.750 €	2.750 €	2.750 €	2.750 €	2.750 €	2.750 €
Válvula electrónica	695 €	695 €	695 €	695 €	--	--
Versión sin grupo	ND	19.060 €	ND	22.815 €	ND	--
Versión 3 x 230V / 60Hz	+ 5%	+ 5%	+ 5%	+ 5%	+ 5%	+ 5%
Control de humedad	2.420 €	--	2.420 €	--	2.420 €	--



FRÍO

FERMENTADORA CONTROLADA MEKANO PRO

Una herramienta indispensable para la panificación y la pastelería. La precisa regulación de temperatura, humedad, ventilación y tiempo, nos garantizan un producto de máxima calidad en los procesos de fermentación.

- Construido en acero inox. Aisi 304
- Sistema de control humedad de cámara con humidificador
- Ciclos disponibles: Descongelación, fermentación, ciclos combinados.
- Función multinivel
- Tarjeta sd con video tutorial y puerto Usb para descarga datos HACCP
- Sistema automático de descongelación y evaporación de agua
- Iluminación led
- Sonda multipunto con 4 puntos de lectura

ROLL IN

Para entrada con carro. Rampa incluida.
Unidad de condensación incorporada.

ACCESORIOS

Evo cloud.Tracer.



Mod. MEKANO PRO900



DESCONGELACIÓN

Los picos de trabajo altos o bajos pueden requerir de forma inesperada el uso de productos semiacabados previamente almacenados.

Descongele la masa antes de su fermentación.



FERMENTACIÓN

Hay muchos secretos para una masa blanda y digerible.

La fermentación es un proceso delicado y gradual en el que el tiempo, la temperatura y la humedad debe estar siempre bajo control.



CONSERVACIÓN

Pare el proceso de fermentado en el momento óptimo.

Usted decide si:

- Conserva la masa fría lista para hornear.
- Abatir la masa para ultracongelar y estocar.



Mod. MEKANO PRO700



Mod. MEKANO PRO900



Mod. MEKANO PRO ROLL-IN



Ciclo de Trabajo

La tecnología Afinox, con su revolucionario software y el sistema de control touch con pantalla de 9", nos permiten una gestión precisa e intuitiva de todos los parámetros. Gracias al ciclo combinado con hasta 6 fases consecutivas, podemos estandarizar los procesos de elaboración y obtenemos una fermentación perfecta, con productos siempre fragantes y digeribles.



Soluciones y ventajas para la PANADERÍA

Reducción de trabajo nocturno y festivos. Mekano Pro permite al operador dividir la preparación en varios pasos. Las fases de la fermentación, preprogramables y ejecutables incluso en su ausencia, garantizan una masa perfectamente fermentada y lista para ser horneada a la mañana siguiente.

Mayor comodidad y confort de Trabajo!



Soluciones y ventajas para la PIZZERÍA

Para obtener una masa de pizza crujiente al exterior y suave al interior, es necesario garantizar una adecuada maduración de la masa, respetando la justa medida de tiempos y humedad. Mekano Pro nos permite obtener productos homogéneos y estandarizados, siempre perfectamente digeribles.



Soluciones y ventajas para la PASTELERÍA

La pastelería, sin renunciar a sus grandes clásicos, no debe negarle espacio a la novedad. La utilización y la sabia elaboración de elementos únicos, como por ejemplo la levadura madre, o productos estacionales y locales, nos permiten una gran ventaja competitiva, garantizando un stock diversificado y reduciendo el desperdicio de materias primas.



MODELO	MEKANO PRO700TN	MEKANO PRO900TN	MEKANO PRO ROLL-IN
Dimensiones ext. (mm.)	733 x 843 x 2090	803 x 1016 x 2090	1290 x 1332 x 2466
Capacidad bandejas	18 60 x 40	36 60 x 40	2 Carros 60 x 40
Potencia eléctrica (w)	665	665	1596
Amperios	8,4	8,4	19
Rango temperatura	-10 / +45 °C	-10 / +45 °C	-25 / +45 °C
Rango humedad	45 / 95%	45 / 95%	45 / 95%
Voltaje (V/Ph/Hz)	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
PVP	10.500 €	11.700 €	23.500 €

INOXTREND®

HORNOS

INOXTREND

MANUALE





HORNOS INOXTREND

Soluciones estudiadas
para facilitar el trabajo

La más extensa gama de hornos del mercado



SNACK

[PÁGINA 100](#)



NICE

[PÁGINA 102](#)



COMPATECH

[PÁGINA 104](#)



**PROFESSIONAL
COMPACT**

[PÁGINA 106](#)



PROFESSIONAL PB

[PÁGINA 111](#)



DESDE 1989 UN PUNTO DE REFERENCIA EN LA PRODUCCIÓN DE HORNOS PROFESIONALES DE CALIDAD “MADE IN ITALY”

Inoxtrend fue fundada en 1989 en el Valle del Inox italiano y se caracterizó, desde el principio, por la atención prestada a la especialización y la búsqueda continua de soluciones adecuadas para cada cocina profesional: hornos para catering, hoteles, gastronomía, cadenas de restauración, cafeterías y bares, gasolineras, así como panadería y pastelería congelada. La pronta respuesta a las necesidades de los clientes y el cuidado de las relaciones relacionales han permitido a la empresa seguir creciendo y evolucionando.

Nuestro saber hacer, la investigación continua de nuestros ingenieros y la colaboración con excelentes chefs nos han permitido aprovechar todas las posibilidades que ofrece la tecnología para ponerla al servicio del arte culinario. El resultado es un producto en el que el diseño refinado y característico se encuentra con un prestaciones de cocción extraordinarias. Una amplia gama para cubrir todas las necesidades.

LA MÁS EXTENSA GAMA DE HORNOS DEL MERCADO

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



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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

SISTEMAS / MODALIDADES DE COCCIÓN

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

TECNOLOGÍA INOXTREND

XT BOXTOR

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

XT MULTI-CLEANER

Lavado automático cámara cocción "XT cleaner"

XT FORCE

XT PREMIXER

Innovación Inoxtrend: pareja ganadora para los hornos de gas!



HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS SNACK



Mod. SDE107E

IDEAL PARA COCINAS CON ESPACIO REDUCIDO

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

DOTACIÓN

- 1 Parrilla

ACCESORIOS RECOMENDABLES

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua



Panel SDA/RDA

Panel Analogico Mod. SDA

- Con selector de ciclos
- Vapor
- Convección
- Mixto



Panel SDE

Panel Electrónico Mod. SDE

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

ACCESORIOS

Sonda Corazón (Para Mods. SDE)

REF.

SDC

PVP

230 €



Mod. SDA304E



Mod. SDE104E



Mod. SDE107E

Cocciones y otras modalidades de funcionamiento



Cocción a convección

Campo de temperatura entre 50° C y 270° C



Cocción a vapor

Campo de temperatura entre 50° C y 100° C



Cocción a convección - vapor

Campo de temperatura entre 50° C y 270° C



Enfriamiento rápido

Enfriamiento rápido de la cámara de cocción, con puerta abierta, por medio del ventilador de la cámara de cocción

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

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

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

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



Hornos mixtos directos - eléctricos

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	PVP
SDA304E	4 GN 2/3	4 / 2'7	3 x 400 + N / 230 V	600 x 690 x 480	2.970 €
SDA104E	4 GN 1/1	5'2 / 3'5	3 x 400 + N / 230 V	600 x 870 x 480	3.370 €
SDE104E	4 GN 1/1	5'2 / 3'5	3 x 400 + N / 230 V	600 x 870 x 480	3.640 €
SDA107E	7 GN 1/1	7,5	3 x 400 + N	600 x 870 x 700	3.950 €
SDE107E	7 GN 1/1	7,5	3 x 400 + N	600 x 870 x 700	4.185 €



HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS NICE



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

ACCESORIOS RECOMENDABLES

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

ACCESORIOS	REF.	PVP
Sonda Corazón (Para Mods. RDE)	SDC	230 €
Consultar página 112		

Mod. RDT115E
(soporte integrado)



Panel Analógico Mod. RDA

- Con selector de ciclos
- Vapor
- Convección
- Mixto



Panel Electrónico Mod. RDE

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



Panel Programable Touch Small Mod. RDT

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



Mod. RDA105E



Mod. RDT110E



Sección RDA105E

Funciones Panel Programable TOUCH SMALL



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

MODELOS ANALÓGICOS

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RDA105E	5 GN 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600	4.136 €
RDA110E	10 GN 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940	5.303 €
RDA115E	15 GN 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650	7.810 €

Modelo RDA105E, 1x 230 V 5KW + 3%

MODELOS ELECTRÓNICOS

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RDE-105 E	5 GN 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600	4.487 €
RDE-110 E	10 GN 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940	5.890 €

Modelo RDE105E, 1x 230 V 5KW + 3%

MODELOS PROGRAMABLES (TOUCH SMALL)

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RDT105E	5 GN 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600	5.410 €
RDT110E	10 GN 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940	6.795 €
RDT115E	15 GN 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650	9.490 €

*Modelo RDT105E, 1x 230 V 5KW + 3%



HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS COMPATECH



Mod. CTDT107E

PANEL DE MANDOS PARTE SUPERIOR

SÓLO 52 CM. DE ANCHO

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

DOTACIÓN

Una parrilla GN 1/1

ACCESORIOS RECOMENDABLES

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

ACCESORIOS	REF.	PVP
Sonda Corazón (Para Mods. RHDE)	SDC	230 €
Cambio sentido apertura puerta	APC	155 €

Consultar página 112

TODOS LOS MODELOS



PUERTA CON APERTURA DERECHA O IZQUIERDA

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

FÁCIL ACCESO FRONTAL

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



Mod. CTD104E



Mod. RHDE107E

PANEL ELECTRÓNICO RHDE



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



PANEL PROGRAMABLE CTD1

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



MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	DIMENSIONES*	PVP
RHDE104E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	520 x 872 x 670	4.487 €
CTD104E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	520 x 925 x 720	4.990 €
RHDE107E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	520 x 872 x 880	4.750 €
CTD107E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	520 x 925 x 925	5.925 €

*Profundidad con maneta incluida



HORNOS MIXTOS DIRECTOS ANALÓGICOS PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDA111G

- Mandos analógicos
- Iluminación interior
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Posibilidad de cocción:
 - Vapor
 - Convección
 - Mixto (Convección + vapor)

DOTACIÓN

- 1 parrilla

ACCESORIOS RECOMENDABLES

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

ACCESORIOS

Consultar página 112

Panel Analógico Mod. CDA

Vapor
Convección
Mixto
7 posiciones de ciclo mixto





Mod. CDA211E



Mod. CDA107G



Mod. CDA111E



MIXTOS DIRECTOS - ANALÓGICOS / MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDA107E		7 x 1/1	8,3 kw 400 V + 3 N	--	800 x 800 x 820	80	4.680 €
CDA111E		11 x 1/1	16,4 kw 400 V + 3 N	--	800 x 800 x 1100	100	5.520 €
CDA207E		7 x 2/1	16,4 kw 400 V + 3 N	--	1040 x 920 x 820	150	6.435 €
CDA211E		11 x 2/1	23 kw 400 V + 3 N	--	1040 x 920 x 1100	300	8.420 €

MIXTOS DIRECTOS - ANALÓGICOS / MODELOS A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDA107G		7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	800 x 840 x 820	80	6.495 €
CDA111G		11 X 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	800 x 840 x 1100	100	7.990 €
CDA207G		7 X 2/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	1040 x 960 x 820	150	8.990 €
CDA211G		11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	1040 x 960 x 1100	300	10.950 €



HORNOS MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES PROFESSIONAL LEVEL-UP



Mod. LUDT111E

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

DOTACIÓN

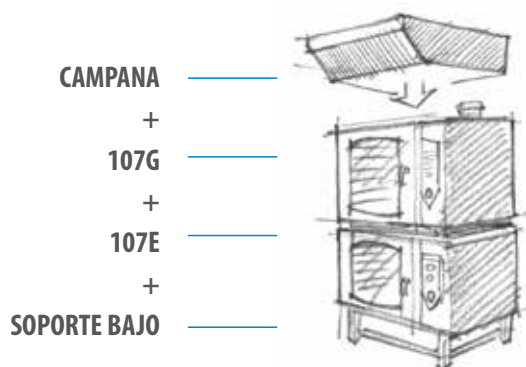
- 1 parrilla

ACCESORIOS RECOMENDABLES

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

ACCESORIOS

Consultar página 112



ESQUEMA MONTAJE EN COLUMNA



Mod. LUDT107E



Mod. LUDT107G



Mod. LUDT207G



PANEL TOUCH
capacitivo de 7" de última generación



- Función multilevel
- Función multicooking
- 2 velocidades de ventilación
- 3 programas de lavado



MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES / MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
LUDT107E		7 x 1/1	8,3 kw - 3 x 400 V	--	820 x 900 x 780	80	6.990 €
LUDT111E		11 x 1/1	16,4 kw - 3 x 400 V	--	820 x 900 x 1060	100	8.540 €
LUDT207E		7 x 2/1	16,4 kw - 3 x 400 V	--	1070 x 1020 x 780	150	9.250 €
LUDT211E		11 x 2/1	23 kw - 3 x 400 V	--	1070 x 1020 x 1060	300	11.300 €

MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES / MODELOS A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
LUDT107G		7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	820 x 900 x 780	80	8.990 €
LUDT111G		11 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	820 x 900 x 1060	100	10.990 €
LUDT207G		7 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	16 kw	1070 x 1020 x 780	150	11.480 €
LUDT211G		11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	1070 x 1020 x 1060	300	13.500 €



HORNOS MIXTOS DIRECTOS PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDA 120 G

MODELOS ANALÓGICOS

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

MODELOS PROGRAMABLES

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



CDA



CDT



MIXTOS DIRECTOS - ANALÓGICOS / MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDA-120 E		20 x 1/1	30 kw 400 V + 3 N	--	965 x 1080 x 1880	150 - 300	15.580 €
CDA-220 E		20 x 2/1	52 kw 400 V + 3 N	--	965 x 1400 x 1880	300 - 500	19.950 €

MIXTOS DIRECTOS - ANALÓGICOS / MODELOS A GAS

CDA-120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150 - 300	19.550 €
-----------	--	----------	------------------	-------	-------------------	-----------	----------

MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES / MODELOS ELÉCTRICOS

CDT-120 E		20 x 1/1	30 kw - 3 x 400 V	--	965 x 1080 x 1880	150-300	19.107 €
CDT-220 E		20 x 2/1	52 kw - 3 x 400 V	--	965 x 1400 x 1880	300-500	23.911 €

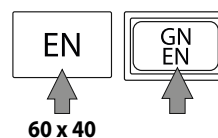
MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES / MODELOS A GAS

CDT-120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150-300	22.190 €
-----------	--	----------	------------------	-------	-------------------	---------	----------

HORNOS MIXTOS DIRECTOS PROFESSIONAL PB



DOS OPCIONES DISPONIBLES



- Sistema de guías mixtas 60 x40 -GN 1/1
- Distancia entre guías 67 mm
- Capacidad paellas hasta 40 cm
- Dotación: 1 parrilla

Mod. PBSA007E



Modelos programables PBDT

- Conveccion /Vapor /mixto
- Sonda al corazón
- Doble velocidad ventilación
- Multinivel
- Lavado automático (líquido)

Modelos analógicos PBSA

- Conveccion /Conveccion+vapor
- Mandos electromecánicos
- Display temperatura
- Autoreverse



INOXTREND

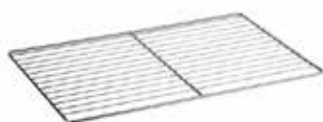


MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	POTENCIA ELÉCTRICA	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
PBSA007E	7 GN 1/1-60x40	10,9 kw	3 x 400 + N	840 x 890 x 950	90	4.476 €
PBSA012E	12 GN 1/1-60x40	18,4 kw	3 X 400 + N	840 x 890 x 1275	150	5.314 €
PBDT007E	7 GN 1/1-60x40	10,9 kw	3 X 400 + N	840 x 890 x 950	90	6.317 €
PBDT012E	12 GN 1/1-60x40	18,4 kw	3 X 400 + N	840 x 890 x 1275	150	7.570 €



ACCESORIOS HORNOS INOXTREND

	MODELO		*4-5-6-7 GN 1/1	*10-11 GN 1/1	7-10-11 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
RECAMBIO	Pastillas detergente DETABINOX	Bidón 100 pastillas	76 €				
RECAMBIO	Pastillas abrillantador BRILLINOX	Bidón 80 pastillas	132 €				
	Campana	Aspiración	1.880 €	1.880 €	2.400 €	2.400 €	2.400 €
	Campana	Condensación	2.450 €	2.450 €	2.800 €	2.800 €	2.800 €
	Puerta lado contrario		395 €	395 €	495 €	780 €	780 €
	Kit descalcificador (cartucho incluido)		260 €	260 €	260 €	260 €	260 €
	Cesta "patatas fritas" GN 1/1		126 €	126 €	126 €	126 €	126 €
	Cesta "pollos asados" GN 1/1		98 €	98 €	98 €	98 €	98 €
	Bandeja aluminio antiadherente GN 1/1		131 €	131 €	131 €	131 €	131 €
	Placa Grill		297 €	297 €	297 €	297 €	297 €
RECAMBIO	Kit desagüe		65 €	65 €	65 €	65 €	65 €



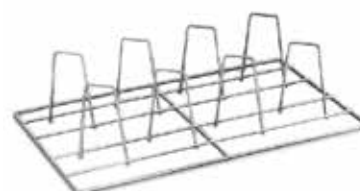
PARRILLA



BANDEJA PERFORADA



BANDEJA
Patatas Fritas



BANDEJA
Pollos Asados



BANDEJA GN



Cesta red acero inox.
GN 1/1

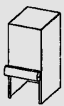


Bandeja aluminio
antiadherente GN 1/1



Placa Grill
GN 1/1

ACCESORIOS HORNOS INOXTREND

	MODELO		*4-5-6-7 GN 1/1	*10-11 GN 1/1	7-10-11 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Ducha exterior lavado cámara		180 €	180 €	180 €	180 €	180 €
	Soporte horno sin guías (altura 700)	Snack altura 1000	726 €	--	--	--	--
		Nice	726 €	726 €	--	--	--
		Professional	726 €	726 €	748 €	--	--
		Compatech	726 €	726 €	748 €	--	--
	Soporte horno con guías (altura 700)	Snack	814 €	--	--	--	--
		Simple	825 €	825 €	--	--	--
		Professional	869 €	869 €	891 €	--	--
		Compatech	869 €	869 €	891 €	--	--
	Estructura porta bandejas extraíble 10-1/1 y 10-2/1	Professional	--	1.089 €	1.089 €	--	--
	Carro porta estructura 10-1/1 y 10-2/1	Professional	--	1.265 €	1.265 €	--	--
	Estructura con carro portabandejas	Professional	--	--	--	2.196 €	2.409 €
	Estructura con carro portaplatos	Professional	--	--	--	2.552 €	3.168 €
	Manta térmica	Professional	--	--	--	1.540 €	2.145 €



Soporte con Guías



Ducha Exterior



Camapana de Aspiración



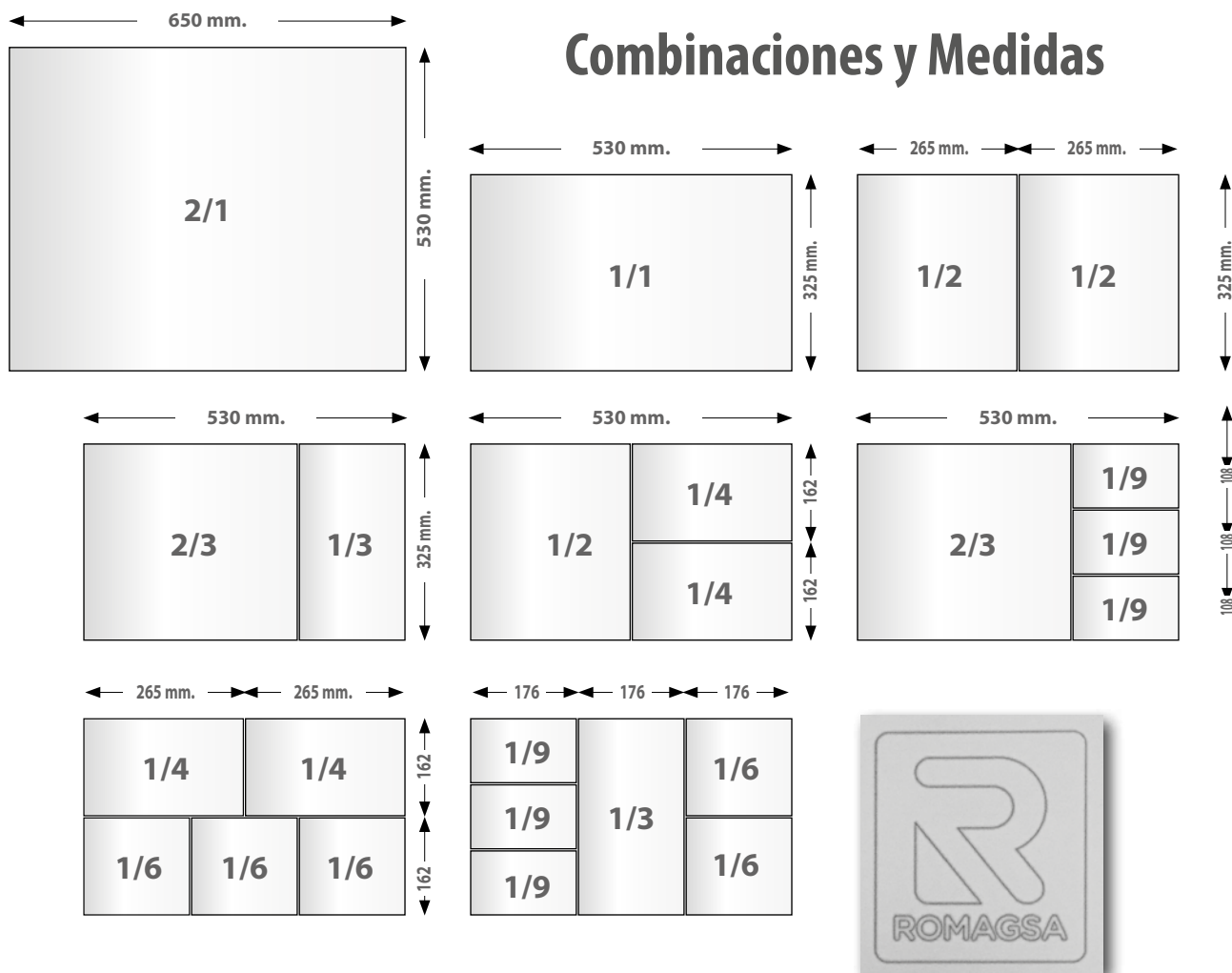
COCCIÓN

RECIPIENTES **GASTRONORM** DE ACERO INOXIDABLE



- Acero INOX 18/10
- Certificación "Food Contact"

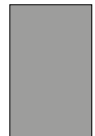
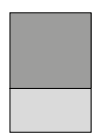
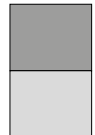
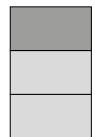
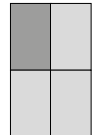
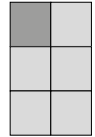
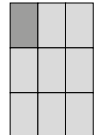
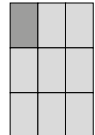
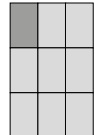
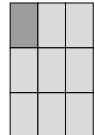
Combinaciones y Medidas



RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE

CUBETAS LISAS



Profundidad (mm.)	Capacidad (litros)	SIN ASAS		CON ASAS		Tamaño GN
		Modelo	PVP (€)	Modelo	PVP (€)	
20	4,5	GN 2/1 - 20	41	-	-	2/1 - 650 x 530 mm.  
40	10	GN 2/1 - 40	49	-	-	
65	16,5	GN 2/1 - 65	55	GN 2/1 - 65	70	
100	26	GN 2/1 - 100	73	GN 2/1 - 100	81	
150	40	GN 2/1 - 150	111	GN 2/1 - 150	139	
200	55	GN 2/1 - 200	121	GN 2/1 - 200	160	1/1 - 530 x 325 mm.  
20	1,9	GN 1/1 - 20	20	-	-	
40	4,5	GN 1/1 - 40	23	-	-	
65	7,4	GN 1/1 - 65	25	GN 1/1 - 65	38	
100	12,6	GN 1/1 - 100	31	GN 1/1 - 100	46	
150	18	GN 1/1 - 150	48	GN 1/1 - 150	68	2/3 - 354 x 325 mm.  
200	25	GN 1/1 - 200	58	GN 1/1 - 200	76	
20	1,25	GN 2/3 - 20	21	-	-	
40	3	GN 2/3 - 40	23	-	-	
65	5,25	GN 2/3 - 65	25	GN 2/3 - 65	38	
100	8	GN 2/3 - 100	33	GN 2/3 - 100	46	1/2 - 325 x 265 mm.  
150	11,5	GN 2/3 - 150	43	GN 2/3 - 150	58	
200	16,25	GN 2/3 - 200	50	GN 1/3 - 200	66	
20	0,85	GN 1/2 - 20	14	-	-	
40	1,75	GN 1/2 - 40	15	-	-	
65	3,5	GN 1/2 - 65	18	GN 1/2 - 65	31	1/3 - 325 x 176 mm.  
100	5,5	GN 1/2 - 100	23	GN 1/2 - 100	39	
150	8,5	GN 1/2 - 150	31	GN 1/2 - 150	49	
200	11	GN 1/2 - 200	40	GN 1/2 - 200	59	
20	0,6	GN 1/3 - 20	14	-	-	
40	1,5	GN 1/3 - 40	15	-	-	1/4 - 265 x 162 mm.  
65	2,25	GN 1/3 - 65	16	GN 1/3 - 65	30	
100	3,5	GN 1/3 - 100	20	GN 1/3 - 100	38	
150	5,5	GN 1/3 - 150	29	GN 1/3 - 150	43	
200	7,25	GN 1/3 - 200	35	GN 1/3 - 200	50	
20	0,4	GN 1/4 - 20	13	-	-	1/6 - 176 x 162 mm.  
40	1	GN 1/4 - 40	15	-	-	
65	1,5	GN 1/4 - 65	15	GN 1/4 - 65	25	
100	2,5	GN 1/4 - 100	19	GN 1/4 - 100	33	
150	3,75	GN 1/4 - 150	25	GN 1/4 - 150	40	
200	5,25	GN 1/4 - 200	35	GN 1/4 - 200	53	1/9 - 176 x 108 mm.  
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
65	1	GN 1/6 - 65	15	GN 1/6 - 65	25	
100	1,5	GN 1/6 - 100	16	GN 1/6 - 100	28	
150	2,25	GN 1/6 - 150	21	GN 1/6 - 150	31	1/9 - 176 x 108 mm.  
200	3	GN 1/6 - 200	33	GN 1/6 - 200	43	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	1/9 - 176 x 108 mm.  
65	0,5	GN 1/9 - 65	14	-	-	
100	0,8	GN 1/9 - 100	16	-	-	
-	-	-	-	-	-	1/9 - 176 x 108 mm.  
-	-	-	-	-	-	



RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE CUBETAS PERFORADAS



Cubetas Perforadas SIN ASAS

Modelo	Profundidad (mm.)	PVP (€)	Tamaño GN
GNP 2/1 - 20	20	63	2/1 - 650 x 530 mm.
GNP 2/1 - 40	40	68	
GNP 2/1 - 65	65	85	
GNP 2/1 - 100	100	106	
GNP 2/1 - 150	150	149	
GNP 2/1 - 200	200	179	
GNP 1/1 - 20	20	34	1/1 - 330 x 325 mm.
GNP 1/1 - 40	40	48	
GNP 1/1 - 65	65	49	
GNP 1/1 - 100	100	61	
GNP 1/1 - 150	150	88	
GNP 1/1 - 200	200	109	
GNP 2/3 - 20	20	28	2/3 - 354 x 325 mm.
GNP 2/3 - 40	40	33	
GNP 2/3 - 65	65	39	
GNP 2/3 - 100	100	51	
GNP 2/3 - 150	150	74	
GNP 2/3 - 200	200	81	
GNP 1/2 - 20	20	20	1/2 - 325 x 265 mm.
GNP 1/2 - 40	40	34	
GNP 1/2 - 65	65	34	
GNP 1/2 - 100	100	46	
GNP 1/2 - 150	150	59	
GNP 1/2 - 200	200	76	



ACCESORIOS PARA RECIPIENTES GASTRONORM

TAPAS, FONDOS PERFORADOS, PERFILES Y PARRILLAS EN ACERO INOX

Modelo

Tamaño GN

PVP (€)

TAPAS PARA CUBETA LISA

GD - 2/1	2/1	33
GD - 1/1	1/1	23
GD - 2/3	2/3	21
GD - 1/2	1/2	16
GD - 1/3	1/3	15
GD - 1/4	1/4	14
GD - 1/6	1/6	10



TAPAS CON ORIFICIOS PARA CUBETAS CON ASAS

GDH - 2/1	2/1	34
GDH - 1/1	1/1	28
GDH - 2/3	2/3	21
GDH - 1/2	1/2	18
GDH - 1/3	1/3	16
GDH - 1/4	1/4	13
GDH - 1/6	1/6	11



TAPAS CON ORIFICIOS PARA CAZO

GDD - 2/1	2/1	34
GDD - 1/1	1/1	28
GDD - 2/3	2/3	21
GDD - 1/2	1/2	18
GDD - 1/3	1/3	16
GDD - 1/4	1/4	13
GDD - 1/6	1/6	11



TAPAS CON JUNTA HERMÉTICA PARA CUBETA LISA

GDC - 2/3	2/3	71
GDC - 1/2	1/2	68
GDC - 1/3	1/3	58
GDC - 1/4	1/4	58
GDC - 1/6	1/6	54



FONDOS PERFORADOS PARA CUBETAS

GN 1/1	1/1	50
GN 1/2	1/2	34
GN 1/3	1/3	33



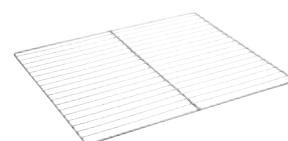
PERFILES DIVISORIOS

2/1	530 mm.	20
1/1	325 mm.	18



PARRILLAS DE VARILLA INOX

2/1	2/1	50
1/1	1/1	25
60 x 40	600 x 400	24



ROMAGSA®

**HORNOS
FERMENTADORES
COCINAS
BATIDORAS
AMASADORAS
TOSTADORES
GRATINADORES
SANDWICHERAS
CORTADORAS FIAMBRES**



GAMA HORNOS Y MAQUINARIA AUXILIAR



Hornos
Convección

PÁGINA 120



Hornos
Convección+Vapor

PÁGINA 124



Fermentadores

PÁGINA 126



Cocinas

PÁGINA 127



Batidoras

PÁGINA 128



Amasadoras

PÁGINA 130



Tostadores

PÁGINA 131



Gratinadores

PÁGINA 132



Sandwicheras

PÁGINA 133



**Cortadoras
de Fiambres**

PÁGINA 134



HORNOS CONVECCIÓN ELÉCTRICOS SERIE SNACK

LA MÁS AMPLIA GAMA DE HORNOS
PARA GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y PASTELERÍA



Mod. MaxiPlus

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





Mod. Star2



Mod. MaxiPlusPL



Mod. MaxiPlus

Todo tipo de cocciones



MODELO	Star2	MaxiPlus	MaxiPlus + Grill	MaxiPlusPL
Dimensiones Ext.	595 x 560 x 575	686 x 665 x 580	686 x 665 x 580	686 x 665 x 580
Dimensiones Int..	460 x 374 x 353	560 x 420 x 370	560 x 420 x 370	560 x 420 x 370
Potencia (kw)	3,1	3,7	3,7 (+2)	3,7
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Humidificador	NO	NO	NO	NO
Dimens. Bandejas	440 x 315	480 x 340 o GN1/1	480 x 340 o GN1/1	480 x 340 o GN1/1
Núm. Bandejas	4	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)
Dotación	4	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)
Apertura puerta	Batiente	Batiente	Batiente	Lateral
Nº motores/Ventila.	2	2	2	2
Acabado interior	Esmaltado	Inox	Inox	Inox
Inversión de giro	NO	NO	NO	NO
Gratinador	NO	NO	SI	NO
PVP	715 €	830 €	995 €	995 €



COCCIÓN

HORNOS CONVECCIÓN ELÉCTRICOS SERIE 60x40 o GN1/1



Mod. Tandem4PL

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



Apertura Lateral



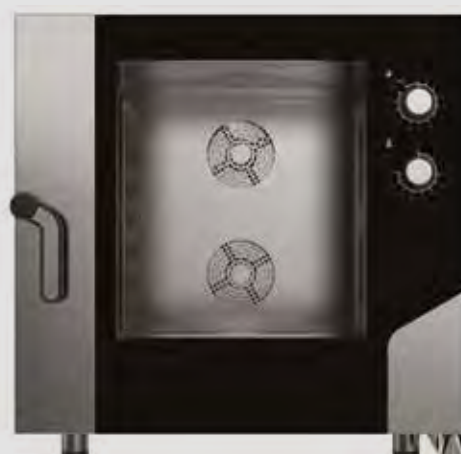
Mod. Tandem3



Mod. 4113 + Grill



Mod. STAR4



Mod. MKF664SP



MODELO	Tandem3	Tandem4	Tandem3PL	Tandem4PL	Star4	411 3+G	MKF664SP
Dimensiones Ext.	775 x 805 x 550	775 x 805 x 550	775 x 805 x 550	775 x 805 x 550	834 x 740 x 575	790 x 750 x 635	850 x 1041 x 850
Dimensiones Int..	650 x 480 x 350	650 x 480 x 350	650 x 480 x 350	650 x 480 x 350	700 x 460 x 360	670 x 485 x 380	
Potencia (kw)	3,7	5,4	3,7	5,4	6,3	5,2 (Grill 2,5)	10,4
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400 (1 x 230)	1 x 230	3 x 400 (1 x 230)	3 x 400	3 x 400 (1 x 230)	3 x 400
Humidificador	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO
Dimens. Bandejas	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400 o GN 1/1	600 x 400
Núm. Bandejas	3	4	3	4	4	4	6
Dotación	2	2	2	2	2	2	2
Apertura puerta	Batiente	Batiente	Lateral	Lateral	Batiente	Batiente	Lateral
Nº motores/Ventila.	1	1	1	1	2	2	2
Acabado interior	Inox	Inox	Inox	Inox	Esmaltado	Inox	Inox
Inversión de giro	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI
Gratinador	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO
Panel de mandos	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Analógico	Analógico	Analógico
PVP	1.295 €	1.495 €	1.490 €	1.680 €	1.690 €	1.895 €	3.130 €



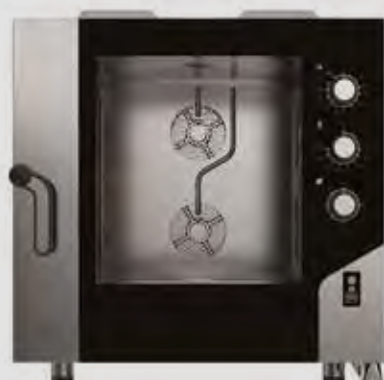
HORNOS CONVECCIÓN + VAPOR ELÉCTRICOS Y A GAS



Mod. MKF616S

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

OPCIONES	REF.	PVP
KIT Superponer	KS	428 €



Mod. MKF616GS



Mod. KF1001G



Mod. MKF1016GS



Detalle Puerta y Guías KF1001G



	MODELOS ELÉCTRICOS		MODELOS A GAS		
MODELO	MKF616S	MKF1016S	KF1001 G	MKF616GS	MKF1016GS
Dimensiones Ext.	850 x 1041 x 850	850 x 1041 x 1130	960 x 760 x 740	951 x 1041 x 850	850 x 1041 x 1231
Potencia (kw)	10,4	15,4	8 Kw (gas)	13,5 Kw (gas)	18 Kw (gas)
Voltaje (v)	3 x 400 + N - 50Hz	3 x 400 + N - 50Hz	1 x 230 v	1 x 230 v	1 x 230 v
Vapor	Directo - 5 posiciones	Directo - 5 posiciones	Humidificador manual	Directo - 5 posiciones	Directo - 5 posiciones
Dimens. Bandejas	60 x 40 / GN 1/1	60 x 40 / GN 1/1	60 x 40	60 x 40 / GN 1/1	60 x 40 / GN 1/1
Núm. Bandejas	6	10	4 / 5	6	10
Dotación	2 bandejas	2 bandejas	2 bandejas	2 bandejas	2 bandejas
Paso guía	80	80		80	80
Alimentación	Eléctrico	Eléctrico	Gas	Gas	Gas
Nº motores/Ventila.	2	3	1	2	3
Acabado interior	Inox 304	Inox 304	Inox 304	Inox 304	Inox 304
Inversión de giro	SI	SI	SI	SI	SI
Peso	108 Kg	140 Kg	92 Kg	123 Kg	150 Kg
PVP	3.730 €	5.167 €	3.790 €	5.645 €	6.156 €



FERMENTADORES



Mod. MKL 1064S

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

- Construcción en acero inox.
- Termostato regulable hasta 60 °C
- Bandeja humidificadora
- Modelo MKL 1064 S con humidificador



MODELO	EKL823	EKL864	MKL1064 S
Dimensiones	595 x 545 x 840	795 x 655 x 835	850 x 1030 x 770
Potencia (w)	1200	2400	2400
Capacidad bandejas	8 - 43x34	8 - 60x40	10 - 60x40
Voltaje (v)	1 x 220	1 x 220	1 x 220
PVP	960 €	1.750 €	2.480 €

ACCESORIOS Bandejas y parrillas (Recambios)

Descripción artículos	P.V.P.
Bandeja plana aluminio 430 x 340 / 440 x 310	12 €
Parrilla cromada 430 x 340 / 440 x 310	14 €
Bandeja plana 480 x 340	12 €
Parrilla 480 x 340	14 €
Bandeja plana aluminio 600 x 400	15 €
Bandeja plana aluminio 600 x 400 - Altura 2,5	14 €
Bandeja plana perforada aluminio 600 x 400	19 €
Bandeja perforada aluminio 5 canales, 600 x 400	31 €
Parrilla 600 x 400	21 €
Bandejas G/N (ver página 115)	

ACCESORIOS Mesas y carros

Descripción artículos	Nº de Bandejas	Dimensiones	P.V.P. Zincado	P.V.P. Inox
Mesa soporte con guías - Mº Tandem-3, Star-4 y 411 (60 X 40)	8	840 x 700 x 900	538 €	660 €
Mesa soporte con guías - Mº 464, 664 y 900 G (60 X 40)	16	930 x 840 x 900	571 €	891 €
Carro bandejero (60 X 40)	20	630 x 480 x 1850	357 €	616 €
Soporte ECO Hornos (60 X 40)	8	790 x 550 x 900	--	385 €
Soporte ECO mod. INOX / STAR-2 y MAXI Plus	8	670 x 720 x 900	--	373 €

COCINAS ROMAGSA



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

Encimera + Horno
Mod. EKC963



Encimera
Mod. EKP96



MODELO	EKP96	EKC963
Dimensiones	900 x 655 x 200	900 x 655 x 900
Potencia Eléctrica (kw)	--	5,2 (horno)
Potencia Gas (kw)	14,3	14,3
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400 / 1 x 230
PVP	1.390 €	2.850 €



BATIDORAS PLANETARIAS

IDEAL PARA BATIDOS, CREMAS Y MASAS BLANDAS



Mod. B30CT

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



Mod. B7



Mod. B10



Mod. B20

Incluye accesorios



Batidor de Varillas

para:

Mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.



Paleta mezcladora

para:

Genovesas, cremas, etc.



Gancho espiral

para:

Masas para pasteles, galletas, croissants, magdalenas, etc.



MODELO	B7	B10CT	B20CT	B30CT
Dimensiones	250 x 440 x 430	485 x 410 x 635	600 x 600 x 780	700 x 620 x 1200
Potencia (kw)	0,37	0,50	1,10	1,50
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Capacidad caldero (litros)	7	10	20	30
Capacidad kg/harina*	0,7	2	5	7
Peso (kg)	20	75	107	204
Velocidades	Variador	3	3	3
PVP	874 €	1.265 €	1.694 €	3.175 €

* Masas con 60% de agua



AMASADORA **ESPIRAL**

ESPECIALMENTE IDEADAS PARA
ELABORAR MASAS DURAS (PAN, PIZZA...)



SP20H

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

Modelos con cabezal abatible y caldero extraíble, ver página 157.



MODELO	SP20H	IF332V
Dimensiones	380 x 690 x 730	440 x 830 x 720
Potencia (kw)	1,1	1,5
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 400
Capacidad caldero (litros)	20	33
Capacidad kg/harina *	8	12
Capacidad kg/operación	18	25
Peso (kg)	70	100
Velocidades	1	2
PVP	1.480 €	2.075 €

* Masas con 45-50% de agua

TOSTADORES DE PAN

ROMAGSA



Modelo Doble

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



Modelo Simple

MODELO	SIMPLE	DOBLE
Dimensiones	450 x 265 x 300	450 x 265 x 435
Potencia (w)	1800	2750
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230
Altura útil (mm)	60	70 / 70
PVP	230 €	322 €



GRATINADOR SALAMANDRA MÓVIL



- Cuerpo de calentamiento regulable en altura de 65 a 200 mm
- 2 reguladores de potencia



MODELO	LS650
Dimensiones (mm)	600 x 515 x 530
Dimensiones útiles	590 x 320
Potencia (w)	4
Votlaje (v)	1 x 230
Peso (Kg)	45
PVP	918 €

TOSTADOR DE PAN DE CINTA CONTÍNUA



MODELO	TTC
Dimensiones (mm)	368 x 418 x 387
Dimensiones parrilla sup.	275 x 264
Altura útil (mm)	85
Potencia (w)	2,2
Votlaje (v)	1 x 230
Peso (Kg)	27
PVP	710 €

GRATINADOR SALAMANDRA



Mod. ST 650



Mod. ST 450 A

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



MODELO	ST 450 A	ST 650
Dimensiones (mm)	610 x 305 x 305	800 x 450 x 450
Dimensiones parrilla	450 x 250	643 x 395
Potencia (w)	2	3
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230
PVP	345 €	541 €

SANDWICHERAS / PIASTRAS



Mod. PANINI MEDIO



Mod. PANINI DOBLE

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



MODELO	PANINI SIMPLE	PANINI MEDIO	PANINI DOBLE
Dimensiones (mm)	292 x 395 x 210	410 x 395 x 210	570 x 395 x 210
Dimensiones placa (mm)	220 x 235	360 x 235	475 x 235
Potencia (w)	1800	2200	3600
Voltaje (v)	1 X 230	1 X 230	1 X 230
PVP	358 €	414 €	515 €



CORTADORAS DE FIAMBRES

TRANSMISIÓN POR CORREA



Mod. SXE300

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



Mod. SXE250



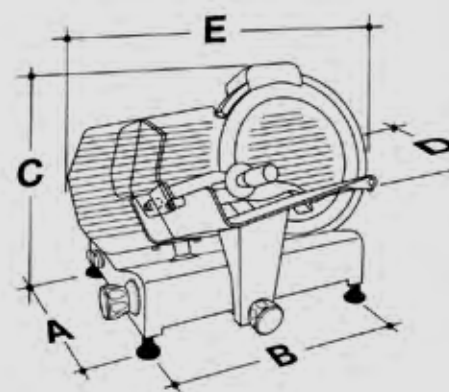
Mod. F275E



Mod. F350I



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



MODELO (Serie SXE)	SXE220	SXE250	SXE275	SXE300
Dimensiones base (A x B x C)	290 x 430 x 400	290 x 430 x 400	290 x 430 x 400	330 x 480 x 460
Dimensiones máximas (D x E)	430 x 480	430 x 510	430 x 540	470 x 590
Ø Cuchilla (mm)	220	250	275	300
Recorrido carro (mm)	235	235	235	280
Corte útil (mm)	145 x 200	160 x 200	160 x 200	210 x 240
Potencia (w)	240	240	240	380
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Peso (kg)	13	14	16	24
PVP	465 €	517 €	635 €	818 €

MODELO (Serie FAC)	S220AF	F250EAF	F275E	F300E	F350I
Dimensiones base (A x B x C)	280 x 415 x 405	290 x 440 x 425	290 x 440 x 440	340 x 465 x 495	415 x 580 x 585
Dimensiones máximas (D x E)	580 x 340	620 x 370	620 x 390	760 x 510	890 x 480
Ø Cuchilla (mm)	220	250	275	300	350
Espesor de corte (mm)	0-15	0-16	0-16	0-16	0-16
Corte útil (mm)	190 x 160	220 x 190	220 x 210	220 x 220	310 x 260
Potencia (w)	190	225	225	260	373
Voltaje (v)	1x220-240 50-60 Hz	1x220-240 50-60 Hz	1x220-240 50-60 Hz	1x220-240 50-60 Hz	1x220-240 50-60 Hz
Peso (kg)	13,5	15,5	16,5	23	36
PVP	860 €	1.028 €	1.058 €	1.495 €	2.430 €



CORTADORAS DE FIAMBRES

TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES

Swedlinghaus 40⁺



Modelos 300 y 350
Diseñados para instalaciones
de gran producción

Mod. AF 350 GR

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



MODELO	AF 300 GR - INGR	AF 350 GR - INGR
Dimensiones carro (mm)	295 x 245	315 x 280
Capacidad de corte (mm)	230 x 210	280 x 245
Espesor de corte (mm)	16	16
Anchura (mm)	780	850
Profundidad (mm)	550	580
Altura (mm)	520	620
Peso (kg)	40	45
Distancia en patas (mm)	400 x 560	405 x 545
Motor(Kw)	0,37	0,37
PVP	2.555 €	2.880 €

CORTADORAS DE FIAMBRES DE VOLANTE



Modelo 300

Funcionamiento manual

Con o sin pedestal

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



MODELO	AF 300 VOL	PEDESTAL 300
Cuchilla (mm)	ø 300	--
Capacidad de corte (mm)	230 x 190	--
Espesor de corte (mm)	0 - 20	--
Anchura (mm)	720	560
Profundidad (mm)	600	650
Altura (mm)	740	720
Peso (kg)	45,5	72
PVP	4.365 €	1.495 €

OPCIONES	REF.	PVP
Volante florado	VF	175 €
Standard volante liso		



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





BREMA[®]
**FABRICADORES Y
DEPÓSITOS DE HIELO**

ROMAGSA



FRÍO



Un tipo de hielo para cada necesidad



ICE CUBE
CUBITO DE HIELO



FAST FOOD
HIELO RÁPIDO



PEBBLES ICE
HIELO EN TROZOS



ICE FLAKES
HIELO TRITURADO



ICE SCALES
HIELO EN ESCAMAS

FABRICADORES DE HIELO ROMAGSA



ICE CUBE

CUBITO DE HIELO

Cubo único, compacto y cristalino

PÁGINA 142



FAST FOOD

HIELO RÁPIDO

Cubo vertical único

PÁGINA 144



ICE FLAKES

HIELO TRITURADO

Hielo flexible y decorativo

PÁGINA 146



ICE SCALES

HIELO EN ESCAMAS

Escamas subenfriadas
para conservación a largo plazo

PÁGINA 148



PEBBLES ICE

HIELO EN TROZOS

Multiuso "micro-cubo"

PÁGINA 150



ALMACENAMIENTO

DEPÓSITOS

Series BIN i BIN ROLLER

PÁGINA 152



FRÍO

FABRICADORES DE HIELO

SERIE CB



Mod. CB316



ICE CUBE
CUBITO MACIZO

Es apreciado por el aspecto elegante y por su alto rendimiento.

Se puede pedir en diferentes tamaños y pesos:

13, 18, 33, 42 y 60 gramos.

La forma troncocónica con los lados ligeramente aplastados las hacen aptas para todo tipo de copas.

Ofrecemos una amplia gama de máquinas, desde las unidades autónomas más pequeñas hasta las unidades modulares para grandes producciones diarias.

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

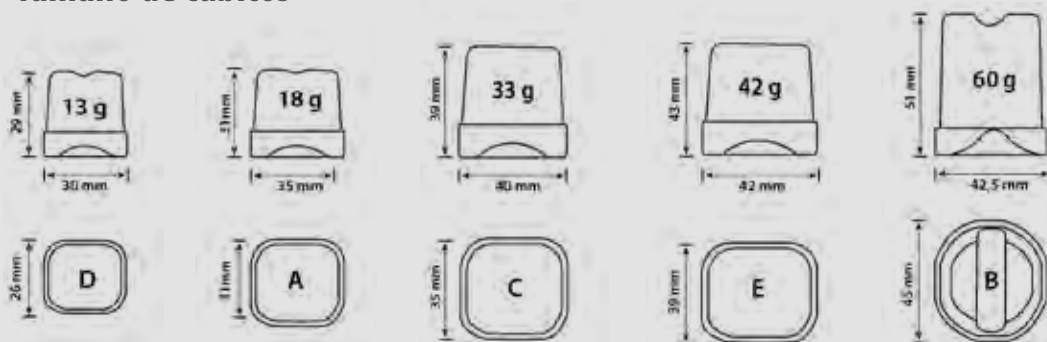
Hotel								
Restaurant								
Fast Food								
Bar								
Disco								
Fish Market								
Supermarket								
Medical & Spa								
Industry								



Mod. CB184

Mod. DSS42
Con dispensador de cubitosMod. CB246
* Modelos CB 246 y CB 249 también
cubitos de 42 grs.Mod. CB1565
Cubitos de 63 grs. (opcional)

Tamaño de cubitos

Cubito MACIZO con almacén **SERIE CB**

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm. (sin patas)	TIPO CUBITO	Nº CUBITOS POR CICLO	POTENCIA	P.V.P.
							CONDENSACIÓN AIRE / AGUA
CB184	22 kg	4 kg	355 x 404 x 590	13g	20	320 W	1.290 € / 1.330 €
CB246	26 kg	6 kg	390 x 460 x 610	33g 18g 13g 42g	20	350 W	1.515 € / 1.573 €
CB249	29 kg	9 kg	390 x 460 x 690	33g 18g 13g 42g	20	370 W	1.568 € / 1.605 €
CB316	38 kg	16 kg	500 x 580 x 690	42g 18g 33g 13g	21	370 W	1.807 € / 1.815 €
CB416	42 kg	16 kg	500 x 580 x 690	42g 18g 33g 13g	21	450 W	1.884 € / 1.956 €
CB425	48 kg	25 kg	500 x 580 x 800	42g 18g 33g 13g	21	500 W	2.020 € / 2.053 €
CB640	72 kg	40 kg	738 x 600 x 920	42g 18g 33g 13g	36	650 W	2.690 € / 2.725 €
CB840	80 kg	40 kg	738 x 600 x 920	42g 18g 33g 13g	36	800 W	2.870 € / 2.965 €
CB955	95 kg	55 kg	738 x 600 x 1020	42g 18g 33g 13g	36	850 W	3.090 € / 3.165 €
CB1265	134 kg	65 kg	840 x 740 x 1075	42g 18g 33g 13g 60g	70	1050 W	3.880 € / 4.110 €
CB1565	154 kg	65 kg	840 x 740 x 1075	42g 18g 33g 13g 60g	70	1400 W	4.150 € / 4.259 €
DSS42	42 kg	12 kg	500 x 630 x 920	13g		450 W	3.200 € / 3.240 €

Patas regulables 110-115 mm.



FRÍO

FABRICADORES DE HIELO

SERIE CB SIN ALMACÉN



Mod. C150



ICE CUBE
CUBITO MACIZO

Es apreciado por el aspecto elegante y por su alto rendimiento.

Se puede pedir en diferentes tamaños y pesos:

13, 18, 33, 42 y 60 gramos.

La forma troncocónica con los lados ligeramente aplastados las hacen aptas para todo tipo de copas.

Ofrecemos una amplia gama de máquinas, desde las unidades autónomas más pequeñas hasta las unidades modulares para grandes producciones diarias.



Mod. C300
+ depósito BIN350 (No incluido)

Hotel								
Restaurant								
Fast Food								
Bar								
Disco								
Fish Market								
Supermarket								
Medical & Spa								
Industry								



Cubito MACIZO sin almacén **SERIE CB**

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	Nº CUBITOS POR CICLO	DIMENSIONES mm. (sin patas)	TIPO CUBITOS	POTENCIA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P. CONDENSACIÓN AIRE / AGUA
C150	155 kg	70	862 x 555 x 720	42g 18g 33g 13g 60g	1400 W	1 x 230V	Bin 240 PE - Bin 200 Bin 350	3.995 € / 4.040 €
C300	300 kg	140	1250 x 580 x 848	42g 18g 33g 13g 60g	2600 W	1 x 230V	Bin 350	6.650 € / 6.710 €
C300Split	300 kg	--	990 x 585 x 850	42g 18g 33g 13g 60g	200 W	1 x 230V	Bin 350	5.121 €

FABRICADORES DE HIELO

CUBITO FAST FOOD 7gr.



Mod. VB250
Modelos VB con Almacén
Modelos VM sin Almacén



FAST FOOD
HIELO RÁPIDO

Frescos, ligeros cubitos con forma troncopiramidal y muchas facetas que ayudan a enfriar la bebida.
Solo 7gr. para hacer su bebida agradable y fría.

Mod. VM900
(sin almacén)

Hotel								
Restaurant								
Fast Food								
Bar								
Disco								
Fish Market								
Supermarket								
Medical & Spa								
Industry								



Cubito FAST FOOD

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm. (sin patas)	Nº CUBITOS POR CICLO	POTENCIA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
								CONDENSACIÓN AIRE / AGUA
VB250	105 kg	35 kg = 5000 u	738 x 600 x 980	126	850 W	1 x 230V	--	2.910 € / 2.970 €
VM350	140 kg	--	540 x 544 x 744	168	1400 W	1 x 230V	Bin 110 / 200 / 240 PE	3.595 € / 3.630 €
VM500	200 kg	--	770 x 550 x 805	252	1600 W	1 x 230V	Bin 240 PE - Bin 200 Bin 350 - DRB 100	4.250 € / 4.290 €
VM900	400 kg	--	770 x 550 x 805	504	3000 W	1 x 230V	Bin 240 PE - Bin 200 Bin 350 - DRB 100	5.670 € / 5.720 €
VM1700	770 kg	--	1250 x 645 x 950	1008	4300 W	3 x 400V	Bin 350	11.850 € / --

Dispensador de cubitos (carga manual)

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm. (sin patas)	TIPO CUBITO	POTENCIA	MÁQUINA COMPATIBLE	P.V.P.
ID70Plus	--	18 - 21 kg	568 x 799 x 817	7g 13g	240 W	VM 350 / TM 250	2.950 €



FRÍO

FABRICADORES DE HIELO

HIELO TRITURADO



Mod. G510



ICE FLAKES
HIELO TRITURADO

Los copos de hielo son los verdaderos campeones de la presentación de alimentos.

Las principales características son su temperatura justo por debajo de 0°C y su maleabilidad, lo que permite la creatividad en el diseño de pantallas.

Se utiliza en los sectores retail, Ho.Re.Ca., wellness, deportivo, médico, cárnico y pescado.

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

Hotel								
Restaurant								
Fast Food								
Bar								
Disco								
Fish Market								
Supermarket								
Medical & Spa								
Industry								



Mod. GB903



Mod. G510Split



Mod. G1000Split



Hielo TRITURADO con almacén Serie GB

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm. (sin patas)	POTENCIA	VOLTAJE	P.V.P.
CONDENSACIÓN AIRE / AGUA						
GB 601	67 kg	9 kg	450 x 620 x 680	420 W	1 x 230 V	3.380 € / 3.420 €
GB 902	95 kg	20 kg	500 x 660 x 690	550 W	1 x 230 V	3.470 € / 3.520 €
GB 903	95 kg	30 kg	500 x 660 x 800	550 W	1 x 230 V	3.740 € / 3.790 €
GB 1540	155 kg	40 kg	738 x 690 x 920	650 W	1 x 230 V	4.250 € / 4.280 €
GB 1555	155 kg	55 kg	738 x 690 x 1020	650 W	1 x 230 V	4.320 € / 4.370 €

Hielo TRITURADO sin almacén Serie G

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES mm. (sin patas)	POTENCIA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
CONDENSACIÓN AIRE / AGUA						
G 160	160 kg	560 x 569 x 600	650 W	1 x 230 V	Bin 240 PE - Bin 200 - Bin 100 - RB 100	4.170 € / 4.270 €
G 280	280 kg	560 x 569 x 695	1050 W	1 x 230 V	Bin 240 PE / 110 / 200 / 350 - RB 100 - DRB 100	5.580 € / 5.680 €
G 510	510 kg	560 x 569 x 695	1700 W	1 x 230 V	Bin 240 PE / 110 / 200 / 350 550 V-DS - RB 100 - DRB 100 / 500 / 1200	6.890 € / 7.190 €
G 1000	1000 kg	934 x 684 x 700	3200 W	3 x 400 V	Bin 550 V DS - DRB 500 - DRB 1200	14.500 € / 14.700 €

Hielo TRITURADO SPLIT Serie G SPLIT

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONSUMO ELÉCTRICO	POTENCIA FRIGORÍFICA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
G 510 SPLIT	510 kg	560 x 569 x 695	175 W	2300 W (ET -18 °C)	1 x 230 V	Bin 240 PE / 110 / 200 / 350 550 V-DS - RB 100 - DRB 100 / 500 / 1200	5.470 €
G 1000 SPLIT	1000 kg	765 x 600 x 695	350 W	4600 W (ET -18 °C)	1 x 230 V	Bin 550 V DS - DRB 500 - DRB 1200	10.500 €



FRÍO

FABRICADORES DE HIELO

HIELO EN ESCAMAS



Mod. Muster2000



ICE SCALES

HIELO EN ESCAMAS

Definidos por un alto poder de enfriamiento, sus temperaturas varían de -5°C a -10°C y el rango de espesor de 1,5 mm a 3 mm.

Desarrollado para aplicaciones específicas como las industrias pesquera, química, de la construcción, láctea y de procesamiento de carne.

- Nuestros fabricantes de escamas han sido pensados y realizados con materiales de altísima calidad y según la más avanzada tecnología.
- Compresores de tipo hermético y, para las máquinas mas grandes, semi-hermetico.
- Un sistema pensado para el hielo más extremo, capaz de desafiar al tiempo en todas las condiciones climáticas.
- Exterior en acero inox Aisi 304.
- Modelos sin almacén, posibilidad de colocar depósito de almacenamiento (Bin).
- Producción con temperatura ambiente a $+21^{\circ}\text{C}$ y agua a $+15^{\circ}\text{C}$.
- Voltaje: 1x230 V ó 3x400 V según modelos. (posibilidad voltajes especiales).
- Entrada agua $\varnothing \frac{3}{4}$ y salida $\varnothing 24$ mm.

Hotel								
Restaurant								
Fast Food								
Bar								
Disco								
Fish Market								
Supermarket								
Medical & Spa								
Industry								



Mod. Muster600



Mod. Msplit2000



Hielo en ESCAMAS Serie MUSTER

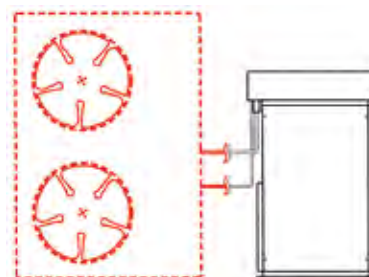
MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES mm. (sin patas)	POTENCIA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
						CONDENSACIÓN AIRE / AGUA
MUSTER250	250 kg	870 x 550 x 600	1700 W	1 x 230 V	Bin 200 / 350	9.050 € / 9.200 €
MUSTER350	400 kg	900 x 588 x 705	2100 W	1 x 230 V	Bin 350 - Bin 550 V DS - DRB 100	10.525 € / 10.640 €
MUSTER600	620 kg	900 x 588 x 705	3000 W	3 x 400 V	Bin 350 - Bin 550 V DS - DRB 100 - DRB 500	12.435 € / 12.700 €
MUSTER800	900 kg	1107 x 700 x 880	4600 W	3 x 400 V	Bin 550 V DS - DRB 550 - DRB 1200	16.550 € / 16.850 €
MUSTER1500	1500 kg	1107 x 700 x 970	6000 W	3 x 400 V	Bin 550 V DS - DRB 550 - DRB 1200	26.470 € / 26.890 €
MUSTER2000	2300 kg	1062 x 832 x 1423	7000 W	3 x 400 V	--	32.980 € / --
MUSTER5000	5000 kg	1270 x 1400 x 1620	28000 W	3 x 400 V	--	64.520 € / --

Hielo en ESCAMAS Serie M SPLIT

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES	CONSUMO ELÉCTRICO	POTENCIA FRIGORÍFICA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
MSplit350	400 kg	495 x 588 x 705	180 W	2200 W (ET -23 °C)	1 x 230 V	Bin 350 - Bin 550 V DS - DRB 100	7.330 €
MSplit600	620 kg	495 x 588 x 705	180 W	3500 W (ET -22 °C)	1 x 230 V	Bin 350 - Bin 550 V DS - DRB 100 - 500 - 1200	9.290 €
MSplit800	900 kg	604 x 700 x 880	180 W	5000 W (ET -23 °C)	1 x 230 V	Bin 550 V DS - DRB 550 - 1200	11.210 €
M Split 1500	1500 kg	604 x 700 x 970	180 W	8550 W (ET -24 °C)	1 x 230 V	Bin 550 V DS - DRB 500 - 1200	16.360 €
M Split 2000	2200 kg	736 x 832 x 1075	180 W	12000 W (ET -27 °C)	1 x 230 V	--	24.500 €
M Split 5000	5000 kg	1270 x 1015 x 1076	360 W	25000 W (ET -27 °C)	1 x 230 V	--	49.600 €

Unidades Condensadoras Remotas para SPLIT

MODELO	POTENCIA ELÉCTRICA	P.V.P.
U. R. G 510 Split	Trifásico	4.920 €
U. R. M 350 Split	Trifásico	5.350 €
U. R. M 600 - 800 / G 1000 / C 300 Split	Trifásico	7.670 €
U. R. M 1500 Split	Trifásico	15.105 €
U. R. M 2000 Split	Trifásico	18.790 €



Mod. M-split 2000 + U.R.



Hotel
Restaurant
Fast Food

Modelos TB con Almacén
Modelos TM sin Almacén

	Q1	Q2	Q3	Q4	YTD	Avg	Target
Hotel	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Restaurant	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Fast Food	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Bar	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Disco	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Fish Market	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Supermarket	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Medical & Spa	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Industry	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%



MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm (sin patas)	POTENCIA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
							CONDENSACIÓN AIRE / AGUA
TB551	57 kg	10 kg	450 x 620 x 680	420 W	1 x 230 V	--	3.495 € / 3.520 €
TB852	90 kg	20 kg	500 x 660 x 690	550 W	1 x 230 V	--	3.590 € / 3.630 €
TB1405	146 kg	50 kg	738 x 690 x 1020	650 W	1 x 230 V	--	4.200 € / 4.250 €
TM140	130 kg	--	560 x 569 x 600	650 W	1 x 230 V	BIN 240 PE / BIN 110/200, RB 100	4.195 € / 4.230 €
TM250	245 kg	--	560 x 569 x 695	1050 W	1 x 230 V	BIN 240 PE / BIN 110/200/350, RB 100, DRB 100	5.840 € / 6.250 €
TM450	440 kg	--	604 x 470 x 695	1700 W	1 x 230 V	BIN 240 PE - BIN 110/200/350, 350VDS / RB 100 - DRB 100/500/1200	6.895 € / 7.330 €

FABRICADORES DE HIELO TRITURADO Y ESCAMAS SERIE G Y SERIE MUSTER

APLICACIÓN DE  - CONSUMO + RENDIMIENTO



ICE FLAKES
HIELO TRITURADO



Mod. G700Split CO₂



ICE SCALES
HIELO EN ESCAMAS



Mod. MSplit1500 CO₂

ICE MAKERS



Hielo TRITURADO Serie G Split

Refrigerante CO₂

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES mm	CONSUMO ELÉCTRICO	POTENCIA FRIGORÍFICA	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
G700Split CO ₂	720 kg	556 x 569 x 695	175 W	2300 W (ET -18 °C)	BIN (a partir modelo 240 PE)	5.600 €
G1400Split CO ₂	1400 kg	765 x 600 x 695	350 W	4600 W (ET -18 °C)	Bin 550 V DS, RB Double Roller Bin 500 -1200	11.200 €

Hielo en ESCAMAS Serie M Split

Refrigerante CO₂

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES mm	CONSUMO ELÉCTRICO	POTENCIA FRIGORÍFICA	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
M600Split CO ₂	620 kg	495 x 588 x 705	180 W	3500 W (ET -23 °C)	Bin 350, RB Double Roller Bin 100 - 500 - 1200, 500 VDS	8.880 €
M1000Split CO ₂	1040 kg	604 x 700 x 880	180 W	5000 W (ET -23 °C)	Bin 550 V DS, RB Double Roller Bin 500 -1200	14.100 €
M1500Split CO ₂	1520 kg	604 x 700 x 970	180 W	8550 W (ET -23 °C)	Bin 550 V DS, RB Double Roller Bin 500 -1200	17.160 €



FRÍO

DEPÓSITOS DE ALMACENAMIENTO

SERIE BIN



Mod. BIN240PE



Mod. BIN110

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

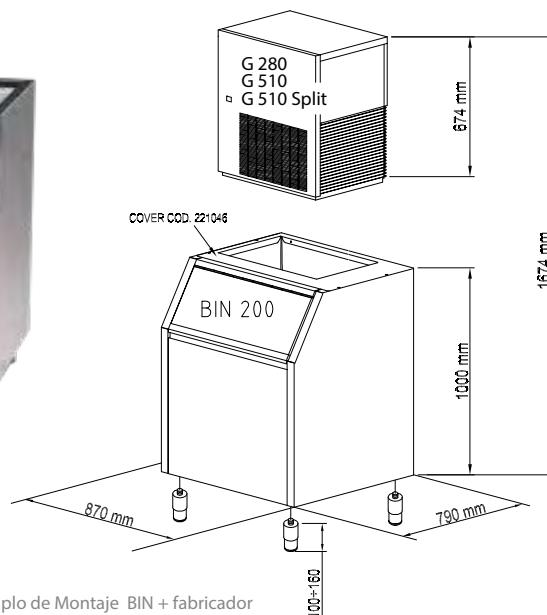
(*) Modelo 240 PE construido en polietileno estampado



Mod. BIN550VDS



Mod. BIN350



Ejemplo de Montaje BIN + fabricante



Depósito almacenamiento **Serie BIN**

MODELO	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm. (sin patas)	MÁQUINA COMPATIBLE	P.V.P.
BIN240PE	240 kg	942 x 795 x 1053	C150-VM 350/500/900 G 150/250/510/G 510 Split-TM 450	1.670 €
BIN110	100 kg	560 x 815 x 1000	G160 TM140 G280/510 G510 Split / G700 Split CO ₂ TM250/450	1.625 €
BIN200	200 kg	870 x 790 x 1000	C 150-VM 350/500/900 G 150/250/510/G 510 Split-TM 450/ Muster 250	1.885 €
BIN350	350 kg	1250 x 790 x 1000	C 150/300-VM 350/500/900 G 150/250/510/G 510 Split-TM 450/ Muster 350/600 - M Split 350/600	2.725 €
BIN550VDS	550 kg	1110 x 1060 x 1915	G 510-G 510 Split-G 1000-G 1000 Split- TM 450 Muster 350/600/800/1500 M Split 350/800/1500	8.990 €

SERIE BIN ROLLER

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



Mod. DRB500



Mod. RB100



Mod. DRB Double Roller Bin100



Depósitos almacenamientos con carro Serie BIN ROLLER

MODELO	CAPACIDAD CARRO	CAPACIDAD RESERVA	DIMENSIONES	MÁQUINA COMPATIBLE	P.V.P.
RB ROLLER BIN 100	108 kg	17 kg	795 x 1060 x 1284	G 160/280/510/510 Split / G 700 Split / TM 140/250/450	4.585 €
DRB DOUBLE ROLLER BIN 100	108 kg x 2	50 kg	1560 x 1060 x 1484	VM 500/900-G 280-510/ G 510 Split - TM 250/450 Muster 350/600 - Muster Split 350/600	7.175 €
DRB DOUBLE ROLLER BIN 500	108 kg x 2	300 kg	1560 x 1330 x 1780	G 510-G 510 Split-G 700/1000-G 1000 Split - TM 450 Muster 600/800/1500 - Muster Split 350/800/1500	12.825 €
DRB DOUBLE ROLLER BIN 1200	108 kg x 2	1000 kg	1560 x 1330 x 2460	G 510-G 510 Split-G 1000 Split - TM 450 Muster 600/800/1500 Muster Split 600/800/1000/1500	15.855 €
CARRO ROLLER	108 kg				1.490 €



PIZZA GROUP®

AMASADORAS
PORCIONADORAS
LAMINADORAS
FORMADORAS
HORNOS PIZZA

ROMAGSA

MAQUINARIA

PIZZERIA Y PANADERÍA



Amasadoras
Espiral

PÁGINA 157



Porcionadoras
Boleadoras

PÁGINA 158



Laminadoras

PÁGINA 159



Formadoras
de Pizza

PÁGINA 160



Hornos Pizza
COMPACT

PÁGINA 161



Hornos Pizza
ENTRY MAX

PÁGINA 162



Hornos Pizza
PYRALIS

PÁGINA 164



Hornos
TUNEL VENTILADO

PÁGINA 166



Hornos Pizza
FLAME

PÁGINA 168



Hornos Pizza
NAPOLITANO

PÁGINA 170



PIZZAGROUP



MAQUINARIA PARA PIZZERÍA Y PANADERÍA

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

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

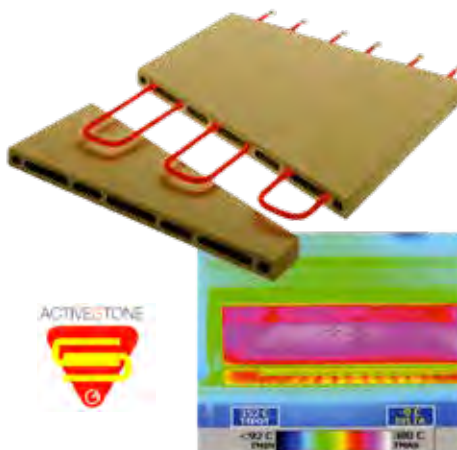
La calidad está garantizada desde el proyecto y la gestión de los procedimientos de producción, hasta el estudio y el control de los materiales empleados.

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

Con ActiveStone® los hornos se vuelven excepcionales

Test termográfico de una cámara calentada con Activestone®

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



AMASADORAS DE ESPIRAL

**CABEZAL ABATIBLE,
CUBA EXTRAÍBLE Y DOS VELOCIDADES**

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

Modelos VS Velocidad variable

Mediante potenciómetro, tecnología inverter



Mod. IR22



	2 VELOCIDADES				VELOCIDAD VARIABLE			
MODELO	IR22 2V	IR33 2V	IR42 2V	IR53 2V	IR22 VS	IR33 VS	IR42 VS	IR53 VS
Capacidad masa (Kg)	18	25	38	44	18	25	38	44
Masa por hora (Kg)	70	100	140	170	70	100	140	170
Dimensiones cuba (Ø x h mm)	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 260	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 260
Alimentación 2V	3 x 400 V	3 x 400 V	3 x 400 V	3 x 400 V	1 x 230 V	1 x 230 V	1 x 230 V	1 x 230 V
Potencia motor (Kw)	0,37 / 0,55	0,75 / 1,1	1,1 / 1,5	1,1 / 1,5	0,75	1,50	1,50	1,50
Dimensiones máquina (mm)	420 x 720 x 640	460 x 840 x 730	490 x 860 x 730	550 x 870 x 730	420 x 720 x 640	460 x 840 x 730	490 x 860 x 730	550 x 870 x 730
Peso neto (Kg)	93	125	129	133	94	127	131	136
PVP	2.390 €	2.695 €	3.083 €	3.180 €	2.590 €	2.960 €	3.110 €	3.470 €

Modelos con cabezal fijo, ver página 130.



PORCIONADORA BOLEADORA

PORCIONADORA

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

BOLEADORA

- Redondea automáticamente porciones hasta 800 grs
- Panel de mandos con todos los dispositivos de seguridad
- Fácil de utilizar y limpiar



Mod. SA300



Mod. SA800

Mod. SA300
+ AR300 + Soporte (SPSA)

MODELO	PORCIONADORAS		BOLEADORAS		
	SA300	SA800	AR300	AR800	SPSA300/800
Producción /h - Porciones (gramos / ración / hora)	700 (250 gr-r) / h	700 (250 gr-r) / h 350 (500 gr-r) / h 200 (800 gr-r) / h	-	-	-
Capacidad cuba (Kg)	30	30	-	-	-
Porción masa gr / ración	50 - 300	(50 - 300) x 3	50 - 300	50 - 800	-
Alimentación (V)	3 x 400 v - 50 Hz	3 x 400 v - 50 Hz	3 x 400 v - 50 Hz	3 x 400 v - 50 Hz	-
Potencia (Kw)	0,93	0,93	0,37	0,37	-
Dimensiones (mm)	510 x 850 x 530	510 x 850 x 660	440 x 560 x 790	500 x 610 x 830	660 x 880 x 960
Peso Neto (Kg)	70	80	55	86	28
PVP	8.450 €	10.900 €	4.440 €	7.290 €	995 €

SA300 Para bolas de masa hasta máximo 300 grs. - SA800 Para bolas de masa hasta máximo 800 grs.

LAMINADORAS

SIMPLICIDAD Y EFICIENCIA

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



Mod. RM32A



Mod. M35A



Mod. RM35A



Mod. RM42TA



MODELO	M35A	RM32A	RM35A	RM42A	RM42TA	RM45TA
Peso de la masa (gr)	80/400	80/210	80/400	210/600	210/600	210/700
Diámetro Pizza (cm)	14/34	14/31	14/34	26/40	26/40	30/43
Alimentación (V)	230V 1 Ph 50 Hz					
Potencia (Kw)	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37
Dimensiones (mm)	520 x 440 x 390	420 x 470 x 650	460 x 480 x 630	530 x 470 x 790	530 x 520 x 690	590 x 550 x 670
Peso neto (Kg)	22	27	27	35	35	38
Opción pedal	--	50 €	50 €	50 €	--	--
PVP	1.110 €	1.350 €	1.487 €	1.590 €	1.670 €	1.910 €



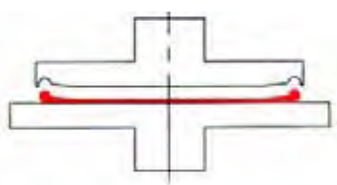
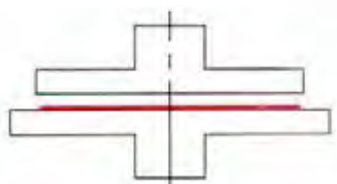
FORMADORA DE PIZZAS

NATURALIDAD Y PROFESIONALIDAD

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



Mod. PF 33

Pizza con borde
(Estándar)Pizza sin borde
(Opcional)

Control electrónico



Plato regulable



Plato antiadherente



MODELO	PF33	PF45	SPFA (soporte)
Peso de la masa (Kg)	130/250	250/500	
Diámetro plato superior (cm)	33	45	
Diámetro plato inferior (cm)	36	50	
Temperatura plato (°C)	130/170		
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hz		
Distancia plato (cm)	105	115	
Potencia absorbida (Kw)	3,75	5,10	
Dimensiones máquina (mm)	470 x 650 x 830	630 x 730 x 890	610 x 720 x 730
Peso neto (Kg)	96	127	14
PVP	6.480 €	8.038 €	795 €

PF 33 (1 x 230 V)

+5%

HORNOS PIZZA COMPACT



Mod. Compact

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



Se pueden superponer hasta 3 hornos



Dimensiones cámara	Capacidad pizzas por cámara
COMPACT 35 x 35	 Máx 1 x 34 cm

MODELO	COMPACT M35
Temperatura de trabajo (°C)	450 máx
Alimentación (V)	1 x 230
Potencia absorbida (Kw)	2,2
Número de cámaras	1
Dimensiones cámara (mm)	350 x 350 x 85
Dimensiones externas (mm)	600 x 520 x 300
Peso neto	30
PVP	851 €



HORNOS PIZZA ENTRY MAX

HORNOS ELÉCTRICOS DE CONTROL MECÁNICO



Mod. EntryMax4

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

OPCIONES	REF.	PVP
Soporte* (H 108)	SOPOEM1	484 €
Soporte horno doble (H 88)	SOPOEM2	474 €
Kit ruedas	KITRUPG	320 €
Campana (Indicar modelo en el pedido)	CAMPAEM	675 €
Motor campana	MOTOEM	479 €
Cámara Toda Refractaria	CR	+25%



Mod. Entry MAX 8
(soporte, ruedas y campana no incluidos)



Mod. Entry MAX 12
(soporte y ruedas no incluidos)

Dimensiones cámara

Capacidad pizzas por cámara

ENTRY MAX 4 y 8

66 x 66



Máx 4 x 33 cm



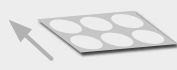
Máx 1 x 45 cm



Máx 1 x (60 x 40) cm

ENTRY MAX 6 y 12

66 x 99

Excepto Mod. 6 L y 12L
(horizontal)


Máx 6 L x 33 cm



Máx 6 x 33 cm



Máx 2 x 45 cm



Máx 2 x (60 x 40) cm



MODELO	Entry MAX 4	Entry MAX 6	Entry MAX 6 L	Entry MAX 8	Entry MAX 12	Entry MAX 12 L
Temperatura trabajo (°C)	400 máx					
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh					
Potencia absorbida (Kw)	5,60	7,30	9,90	11,20	14,60	19,80
Número de cámaras	1	1	1	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150
Dimensiones externas (mm)	990 x 920 x 380	990 x 1270 x 380	1340 x 920 x 380	990 x 920 x 680	990 x 1270 x 680	1340 x 920 x 680
Peso neto (Kg)	74	97	97	149	175	175
PVP	1.315 €	1.676 €	1.915 €	2.122 €	2.580 €	3.080 €



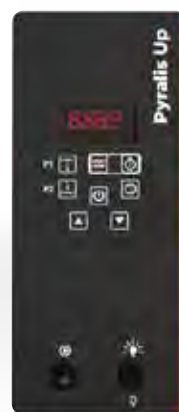
HORNOS PIZZA PYRALIS

HORNOS ELÉCTRICOS DE CONTROL ANALÓGICO Y DIGITAL



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

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



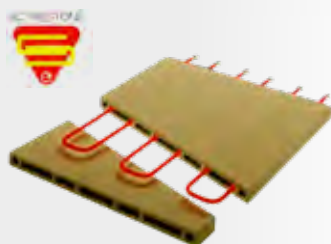
Control digital



Control analógico

ActiveStone®

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



OPCIONES	REF.	PVP
Soporte* (H 111)	SOPOPY1	770 €
Soporte horno doble (H 95)	SOPOPY2	733 €
Kit ruedas	KITRUPG	320 €
Campana (Indicar modelo en el pedido)	CAMPAPY	920 €
Motor campana	MOTOPY	475 €
Cámara Toda Refractaria	CR	+25%



Mod. Pyralis M6



Mod. Pyralis D12

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



MODELOS M ANALÓGICOS Y D DIGITALES

MODELO	Pyralis M4/D4	Pyralis M6/D6	Pyralis M9/D9	Pyralis M8/D8	Pyralis M12/D12	Pyralis M18/D18
Temperatura trabajo (°C)	450 máx					
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh					
Potencia absorbida (Kw)	6,60	8,90	13,30	13,20	17,76	26,64
Número de cámaras	1	1	1	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones externas (mm)	1090 x 1010 x 400	1090 x 1360 x 400	1440 x 1360 x 400	1090 x 1010 x 720	1090 x 1360 x 720	1440 x 1360 x 720
Peso neto (Kg)	115	129	139	183	217	290
PVP	2.930 € / 3.355 €	3.508 € / 3.815 €	4.507 € / 4.930 €	4.980 € / 5.795 €	5.995 € / 6.810 €	7.575 € / 8.593 €



HORNO TÚNEL VENTILADO



Mod. TN65+S



☑ APILABLE

Hasta 3 unidades para una mayor productividad.

☑ FÁCIL DE UTILIZAR

Facilidad de empleo también por parte de personal no cualificado.

☑ VERSATILIDAD

Se pueden cocinar diferentes productos: pizzería, panadería, pastelería, charcutería.

☑ TECNOLOGÍA

Pantalla innovadora con touch screen.

☑ AUTONOMÍA

No es necesario controlar la cocción de producto gracias a la configuración de temperatura y tiempo al comienzo de la jornada.

☑ PRODUCTIVIDAD

Arrastre automático optimiza los tiempos de trabajo.

El horno de túnel ventilado está dotado de una cinta transportadora que desplaza el alimento por el interior del horno en un tiempo determinado.

Combinando los valores de temperatura y tiempo, obtendremos diferentes resultados de cocción.

El calor del túnel ventilado se produce por convección, que proyecta el aire caliente sobre el producto obteniendo una cocción rápida, homogénea y siempre con los mismos resultados.

- Construido en Acero Inoxidable
- Ideal para quien desea cocinar además de pizza, varios productos gastronómicos
- Cocinan en modo rápido, autónomo y productivo
- Cinta en acero inoxidable AISI 304 con velocidad variable y doble sentido de marcha
- Mando Digital con posibilidad de programar hasta 6 programas distintos y horario de encendido
- Puerta a vidrio para una visibilidad excelente de la cámara de cocción
- Posibilidad de apilar hasta 3 hornos
- Soporte abierto con ruedas no incluido (opcional)



Innovadora Pantalla con TouchScreen



Temperaturas y tiempos de cocción

Producto	Temperatura	Tiempo	Tipo cocción
Bruschette	270 °C	2' 30"	Directamente sobre cinta transportadora
Roscos	280 °C	4' 20"	
Timbal de Lasañas	170 °C	20'	
Hamburguesas con queso	190 °C	15'	
Berenjenas asadas	320 °C	6' 30"	
Pimientos asados	320 °C	6' 30"	Plato de aluminio
Zapallitos asados	320 °C	6' 30"	
Patatas al horno	170 °C	30'	
Tortillas con pimiento	200 °C	20'	
Roast Beef	190 °C	15'	
Albóndigas	190 °C	12'	Paellera
Pimientos al horno	170 °C	13'	
Paella (cocción final)	290 °C	12' - 15'	Bandeja
Pizza al metro:			
- Precocción	250 °C	5'	
- Cocción final	250 °C	3'	
Pizzetas masa hojaldre	200 °C	15'	
Bocaditos de pan de leche	170 °C	14'	Bandeja horadada
Pechuga de pollo	190 °C	15'	
Róbalo al horno	220 °C	15'	
Croissant	150 °C	11'	
Baguettes (Envasadas al vacío precocidas)	180 °C	7'	
Pizza redonda tipo:			Bandeja horadada
Italiana	320 °C	3,5' - 4,5'	
Americana	275 °C	6'	



MODELO	MODELOS ELÉCTRICOS				MODELOS A GAS		
	TN40	TN50	TN65	TN80	TNG40	TNG50	TNG65
Dim. externa (mm)	1340 x 1100 x 480	1790 x 1210 x 530	2000 x 1380 x 590	2170 x 1580 x 630	1340 x 1100 x 480	1790 x 1210 x 530	2000 x 1380 x 590
Dim. con soporte (mm)	1340 x 1100 x 1135	1790 x 1210 x 1085	2000 x 1380 x 1145	2170 x 1580 x 1185	1342 x 1095 x 1135	1785 x 1205 x 1085	2000 x 1382 x 1145
Superficie de cocción	400 x 600	500 x 850	650 x 1100	800 x 1200	400 x 600	500 x 850	650 x 1100
Ancho cinta (mm)	400	500	650	800	400	500	650
Altura de la cámara	8	9	9	9	8	9	9
Producción / hora	22	40	80	100	22	40	80
Potencia	6 kW	13,8 kW	18 kW	24 kW	10,5 kW	20 kW	22 kW
Temperatura máxima	350 °C	350 °C	350 °C	350 °C	350 °C	350 °C	350 °C
Peso (kg)	101	164	229	351	104	168	264
PVP	9.900 €	12.800 €	14.900 €	17.800 €	10.300 €	13.500 €	16.500 €
SOPORTE	SOPOTU1/2/3						

690 €



HORNOS PIZZA A GAS FLAME



FLAME 9

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

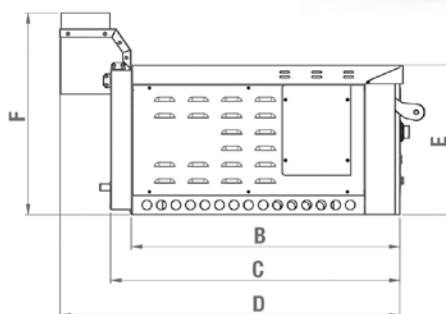
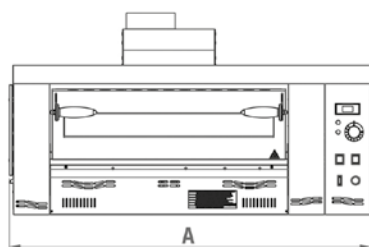
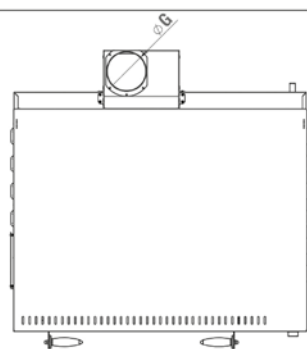
OPCIONES	REF.	PVP
Soporte* (H 107)	SOPOF1	769 €
Soporte horno doble (H 87)	SOPOF2	733 €
Armario neutro	SOPFA	1.480 €
Kit ruedas	KITRUPG	320 €
Campana	CAMPAF	930 €
Motor	MOTOF	480 €
Chimenea (Indicar modelo en el pedido)	CHIMF	456 €
Kit superponer (Indicar modelo en el pedido)	KITSUPF	568 €



Flame 6 con soporte
(no incluido)

Mods. F4 F6 F9

A	113	113	148
B	84	119	119
C	91	126	126
D	110	150	150
E	47	47	47
F	63	63	71
G Ø	15	15	18



Dimensiones cámara

Capacidad pizzas por cámara

FLAME 4

70 x 70



Máx 4 x 34 cm



Máx 1 x 45 cm



Máx 1 x (60 x 40) cm

FLAME 6

70 x 105



Máx 6 x 34 cm



Máx 2 x 45 cm



Máx 2 x (60 x 40) cm

FLAME 9

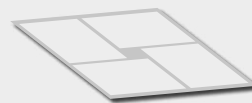
105 x 105



Máx 9 x 34 cm



Máx 4 x 45 cm



Máx 4 x (60 x 40) cm



MODELO		FLAME 4	FLAME 6	FLAME 9
Temperatura trabajo (°C)		420 máx	420 máx	420 máx
Consumo	Kg/h liq.	0,94	1,58	2,12
	m3/h nat.	1,21	2,12	2,85
Potencia gas (Kw)		14,00	20,00	29,00
Potencia eléctrica (Kw)		0,20	0,20	0,20
Dimensiones cámara (mm)		700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones exteriores (mm)		1130 x 1100 x 580	1130 x 1500 x 580	1480 x 1500 x 580
Peso neto (Kg)		146	181	218
PVP		4.490 €	5.180 €	5.990 €



HORNO PIZZA 550 NAPOLITANO



Mod. Napolitano 5506C

EL Horno Napolitano 550 de PizzaGroup ha sido probado por pizzaioli con una gran experiencia directamente en nuestros laboratorios, viendo horneada la conocida Pizza Napolitana en 90 segundos. Su estructura interna está completamente recubierta de piedras, con un nivel extra de piedra típica italiana en el fondo, lo que garantiza que el calor permanezca dentro de la cámara.

Su potencia lo hace único y gracias al aislamiento proyectado en una hora y media está listo para usar.

La innovadora campana de aspiración está provista de un control de velocidad variable conectado a la pantalla de control LED de 5 pulgadas. Gracias a su sistema revolucionario, aspira el humo manteniendo la temperatura constante dentro de la cámara sin crear puntos fríos o calientes.

- Altura de la cámara de cocción de 20 cm, para facilitar el manejo de la pala para la pizza.
- Pantalla de control de pantalla táctil de 5".
- Cámara de fermentación integrada, sigue el diseño del horno
- Luces internas: dos para máxima visualización.
- Puerta de la cámara extraíble con manija especial.
- Superficie de cocción combinada de 50 mm de espesor.
- Mayor aislamiento para un mayor ahorro energético y conseguir una superficie lateral fría
- SZP Smart Zone Power, la potencia adecuada en el momento correcto y en el lugar correcto, para un significativo ahorro de energía - 20% (en comparación con un horno con administración de energía tradicional)
- Encimera útil en piedra natural sinterizada alimentaria, para una limpieza inmediata y sencilla.

ActiveStone®

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





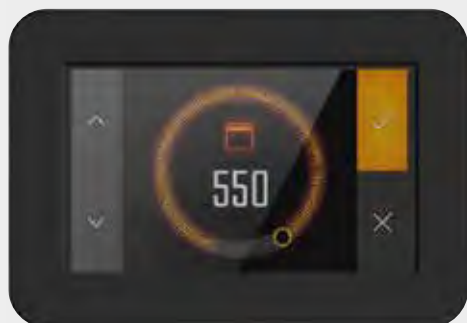
Mod. 5506C

CAMPANA DE ASPIRACIÓN

- Motor de aspiración de gran capacidad: 662 m³/h
- Velocidad variable: 1 - 100%
- Alimentación: 230 V monofásica
- Potencia máxima: 0,15 kW

FERMENTADOR DE TEMPERATURA CONTROLADA

- Temperatura regulable: 20 a 60°C
- Bandeja soporte para humidificador
- Capacidad: 10 cajas de plástico tamaño 60 x 40 x 9 cm
- Alimentación: 230 V monofásica
- Potencia máxima: 1,8 kW
- Consumo máximo medio por hora: 0,9 kWh



PANEL TÁCTIL

- Temporizador de encendido diario y semanal
- Regulación electrónica de temperatura superior e inferior con P.I.D. para una estabilidad de cocción nunca antes vista
- Detección y modulación de la temperatura cada 0,1 segundos
- Válvula de escape de vapor automática controlada en la pantalla táctil
- Temporizador de cocción con aviso acústico.



MODELO	5506C	5509C
Dimensiones externas (mm)	1180 x 1725 x 1825	1530 x 1725 x 1825
Dimensiones cámara (mm)	700 x 1050 x 200	1050 x 1050 x 200
Temperatura máx. (°C)	515	515
Potencia máxima (Kw)	16,4	23,6
Alimentación	400V 3 - 50/60 Hz	400V 3 - 50/60 Hz
Peso neto (Kg)	330	435
PVP	15.900 €	18.400 €

Dimensiones cámara

Capacidad pizzas por cámara

5506C

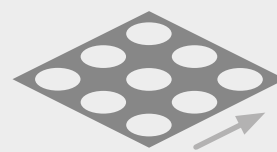
700 x 1050 x 200



Máx 6 x 33 cm

5509C

1050 x 1050 x 200



Máx 9 x 33 cm





INDUCS[®]
COCINA DE INDUCCIÓN

ROMAGSA



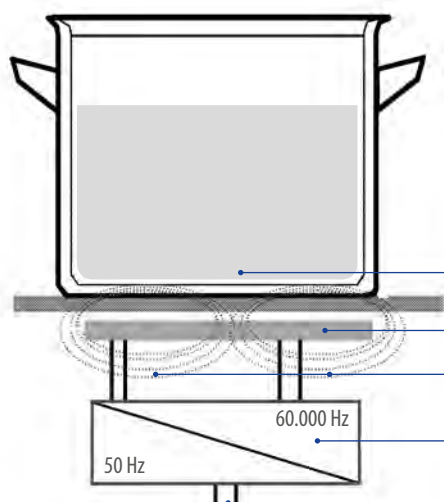
Qué es la **INDUCCIÓN**

COCINA DE INDUCCIÓN



La inducción es una tecnología que es capaz de calentar la base del recipiente mediante un generador eléctrico y un inductor, estos son los responsables de crear un campo magnético, el cual, estimula los electrones de la base del recipiente. El calor se genera directamente en el fondo del recipiente, de una forma: rápida, limpia y eficiente.

La peculiaridad de este sistema es que solo calienta la base del recipiente, por lo tanto, no hay pérdidas energéticas, el calor no se disipa, además, no consume energía en el caso de que no haya un recipiente en la superficie a diferencia del gas o vitrocerámica.



Esquema de funcionamiento

Calor producido en el fondo del recipiente

Bobina

Campo magnético

Convertidor de frecuencia

Entrada de corriente

El calor se genera directamente en el fondo del recipiente,
de una forma **rápida, limpia y eficiente!**



INDUCS

* Rapidez

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

* Seguridad

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

* Limpieza

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

* Ahorro energético

Recipiente pequeño poco consumo, recipiente grande mayor consumo. Interrupción inmediata del consumo de energía al retirar el recipiente. Ahorro de energía de más del 60%.

**La INDUCCIÓN
respeto la salud y el
medio ambiente**

* Higiene

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

* Precisión

Regulación exacta - 12 posiciones de trabajo. Permite reducir o aumentar la potencia de forma instantánea. Esto permite obtener cocciones con puntos de cocción exactos respetando el producto

* Satisfacción

Mínima dispersión del calor, zona de trabajo más agradable.



COCCIÓN

INDUCS®

Líder mundial en cocción por **INDUCCIÓN**



En 1998 Inducs se inicia como una de las empresas pioneras en la **INDUCCIÓN** para la cocina profesional. Tras más de 20 años de trabajo e investigación, nos hemos convertido en el líder mundial en tecnología profesional de inducción.

* Calidad

- Componentes y materiales utilizados exclusivamente de máxima calidad.
- Test automatizados de todos los componentes eléctricos.
- Controles de calidad y funcionamiento de todos los aparatos a través de comprobador controlado por PC.

* Producción integral

- Especialistas en Inducción
- Desarrolla su propio hardware y software
- Diseño y fabricación propia
- Liderazgo tecnológico

* Innovación

El equipo de I+D+i está formado por un equipo de 6 ingenieros dedicados exclusivamente al desarrollo de nuevas tecnologías, patentes y productos. Esto nos ha permitido posicionarnos como empresa con la gama más completa y la tecnología más avanzada del mercado.

* Sistema productivo (Lean Manufacturing)

El modelo productivo de Inducs está enfocado en la creación el máximo valor para los clientes, utilizando para ello los mínimos recursos necesarios, acortando los plazos de entrega.

RTCS[®] Una tecnología diferente

El primer y único sistema de control y monitorización para tecnología de INDUCCIÓN.

Sistema electrónico

Rápido, seguro, controlado

- Monitorización de la temperatura del sistema electrónico.
- Monitorización de la temperatura de la bobina de inducción.
- Monitorización del suministro de energía.
- Regulación en tiempo real.



Convencional Inducción

Control de temperatura

Sin retardo, exactamente a 1 °C

- Monitorización inalámbrica de la temperatura en el fondo de la sartén o del recipiente.
- Toda la superficie se mide y se controla.
- Las desviaciones de temperatura se corrigen sin retardo.



Inducción Convencional

Inducción con RTCSmp®

Protección contra cocción en vacío

Fiable, rápida, inteligente

- Importante función de seguridad para el trabajo.
- Controla y monitoriza el recalentamiento del fondo de sartenes y recipientes.



Convencional

Inducción con RTCSmp®

Control de temperatura por 3 sensores

- 3 puntos de medición.
- Control continuo mediante micro procesador.
- Evita sobrecalentamiento.
- Reacción inmediata.



* Más rendimiento

Gracias a la microelectrónica de control desarrollada por Inducs obtenemos:

- 30 % más de eficiencia energética
- 50% mayor fiabilidad.
- 30% prolongación de la vida útil del producto.

* Acepta cualquier calidad de recipiente

La única inducción del mercado capaz de trabajar con frecuencias de 20 a 60 Khz (las demás tecnologías 20 a 30 Khz).

Gracias a esta capacidad acepta todo tipo de recipiente ferromagnético de inducción, eliminando los problemas derivados de trabajar con elementos de mala calidad.

* Sencillez *Tip and Turn*

La última tecnología desarrollada por INDUCS, nos permite un manejo sencillo e intuitivo:

- Función de mantenimiento en caliente de 25 a 100°
- Reducción de potencia nominal.
- Temporizador
- 12 niveles de potencia.
- Detección tensión de la red y lectura automática de parámetros.



Niveles de potencia 1-12



Temperaturas de mantenimiento en caliente 25-100 °C



Los fallos de funcionamiento se visualizan con unos pictogramas comprensibles



Función de temporizador



**GAMA
INDUCS®**

**INSTINCT
INSTAL LINE
COMPACT LINE
MODUL LINE
COMPACT MODUL
INSTAL HOLD LINE**

Inducción para COCCIÓN



SOBREMESA **INSTINCT**

PLACA · WOK · PLANCHA

PÁGINA 182 / 192



ENCASTRAR TODO INTEGRADO **INSTAL LINE**

PLACA · WOK · PLANCHA

PÁGINA 186



ENCASTRAR GENERADOR INTEGRADO **COMPACT LINE**

PLACA

PÁGINA 188



ENCASTRAR GENERADOR A DISTANCIA **MODUL LINE**

PLACA · WOK

PÁGINA 189

Inducción para MANTENIMIENTO HOLD LINE



SOBREMESA **COMPACT MODUL**

PLACA

PÁGINA 195



ENCASTRAR **COMPACT MODUL**

PLACA

PÁGINA 195



ENCASTRAR GENERADOR A DISTANCIA **INSTAL HOLD LINE**

PLACAS 322 X 322 BOBINA REDONDA

PLACAS GN 1/1

PÁGINA 196



SERIE INSTINCT

COCINA DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA



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

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



Tip and Turn



1



2

Las múltiples funciones adicionales se captan intuitivamente mediante el novedoso manejo «Tip and Turn»

- 1 Pulsando el botón giratorio se activa el aparato.
- 2 Girando el botón se ajustan el nivel de potencia o la temperatura de mantenimiento en caliente deseados.



Niveles de potencia 1-12



Temperaturas de mantenimiento en caliente 25-100 °C



Los fallos de funcionamiento se visualizan con unos pictogramas comprensibles



Función de temporizador



Filtro de aire fácilmente extraíble y lavable



Patas ajustables en altura, de conformidad con NSF





INSTINCT HOB

COCINAS DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA



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

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

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



VENTAJAS de INSTINCT by INDUCS®

- Tecnología RTCsmp®
- Protección contra recalentamiento
- Función de temporizador
- Función de mantenimiento en caliente de 25 a 100 °C
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %
- Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos.



Mod. HOB 10



Mod. HOB 3,5/5



MODELO	INSTINCT Hob 3.5	INSTINCT Hob 5	INSTINCT Hob 10
Referencia	IHOB35	IHOB5	IHOB10
Dimensiones A x F x H	380 x 460 x 140 mm	380 x 460 x 140 mm	380 x 720 x 140 mm
Potencia	0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse) individualmente	1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse) individualmente	2 x 1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)
Conexión eléctrica	208-240 V / 50-60 Hz / 1	380-440 V / 50-60 Hz / 3 208 / 50-60 / 3	380-440 V / 50-60Hz / 3 208 V / 50-60Hz / 3
Peso	12 Kg	14 Kg	21 Kg
PVP	2.465 €	2.986 €	5.267 €



INSTINCT WOK

WOK DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA



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

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

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



Sin pausas para la detección de la sartén



El aparato detecta la sartén incluso durante el salteado



Función de temporizador



Mod. Wok 3,5/5/8



MODELO	INSTINCT Wok 3.5	INSTINCT Wok 5	INSTINCT Wok 8
Referencia	IWOK35	IWOK5	IWOK8
Dimensiones A x F x H	380 × 473 × 200 mm	380 × 473 × 200 mm	380 × 473 × 200 mm
Potencia	0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse individualmente)	1,25 – 5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	2,0 – 8,0 kW (máx. 8 kW, puede reducirse individualmente)
Conexión eléctrica	208-240 V / 50-60 Hz / 1	380-440V / 50-60 Hz / 3 208 V / 50-60 Hz / 3	380 – 440 V / 50 – 60 Hz / 3
Peso	14 Kg	16 Kg	18 Kg
PVP	2.995 €	3.640 €	3.990 €



INSTAL-LINE

COCINAS Y WOKS DE INDUCCIÓN PARA ENCASTRAR
TODO INTEGRADO



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

ACCESORIOS INTAL-LINE	REF.	PVP
Kit ventilación + filtro antigrasa	KITVENTIFILTRO	420 €
Mandos Tip & Turn	MTIPTURN	695 €



Mod. SH IN



Mod. SH IN DU



Mod. SH WO IN



Sección WOK encastrar



Sección COCINA encastrar



Mandos Tip & Turn (Opcional)
Control de temperatura · Regulación de potencia
Función temporizador



COCINAS	SH IN 3500	SH IN 5000	SH DU IN 3500	SH DU IN 5000
Dimensiones Exteriores	384 x 384 x 154	384 x 384 x 154	384 x 644 x 133	384 x 644 x 133
Dimensiones Cerámica	320 x 320	320 x 320	320 x 580	320 x 580
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Potencia (w)	3500	5000	7000	10000
PVP	2.690 €	3.120 €	5.380 €	5.680 €

WOKS	SH WO IN 3500	SH WO IN 5000	SH WO IN 8000
Dimensiones Exteriores	384 x 384 x 212	384 x 384 x 212	384 x 384 x 212
Dimensiones Cerámica	300 Ø	300 Ø	300 Ø
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400	3 x 400
Potencia (w)	3500	5000	8000
PVP	3.195 €	3.570 €	3.990 €



COMPACT-LINE

CRISTAL ENRASADO GENERADOR INTEGRADO



Compact Line

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



Placas con DOS zonas de cocción



MODELO	DIMENSIONES GENERADOR	POTENCIA kW	VOLTAJE V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	PVP	MARCO ENCASTRE	PVP
CL3500-600	310 x 555	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 220	300 x 600 x 6	4.990 €	CLME3060	520 €
CL5000-600	310 x 555	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 220	300 x 600 x 6	5.290 €	CLME3060	520 €
CL3500-650	310 x 610	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	375 x 650 x 6	5.195 €	CLME3765	520 €
CL5000-650	310 x 610	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 270	375 x 650 x 6	5.425 €	CLME3765	520 €
CL3500-720	310 x 655	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	360 x 720 x 6	5.285 €	CLME3672	520 €
CL5000-720	310 x 655	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 270	360 x 720 x 6	5.525 €	CLME3672	520 €

MANDOS TIP & TURN (opcional) - 695 €

Placas con CUATRO zonas de cocción



MODELO	DIMENSIONES GENERADOR	POTENCIA kW	VOLTAJE V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	PVP	MARCO ENCASTRE	PVP
CL3500-600	310 x 555 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 220	600 x 600 x 6	10.180 €	CLME30602	760 €
CL5000-600	310 x 555 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 220	600 x 600 x 6	10.595 €	CLME30602	760 €
CL3500-650	310 x 610 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	650 x 650 x 6	10.380 €	CLME37652	760 €
CL5000-650	310 x 610 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 270	650 x 650 x 6	10.840 €	CLME37652	760 €
CL3500-720	310 x 655 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	720 x 720 x 6	10.570 €	CLME36722	760 €
CL5000-720	310 x 655 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 270	720 x 720 x 6	10.990 €	CLME36722	760 €

MANDOS TIP & TURN (opcional) - 1.390 €



Instalación
con marco y filtro



Filtro



Mandos Tip&Turn



Longitud de cable mandos x metros

MODUL-LINE

**CRISTAL ENRASADO
GENERADOR A DISTANCIA**



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

Sencilla, racional, de fácil uso

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

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



MODUL-LINE OPCIONES



Placas con UNA zona de cocción

MODELO	DIMENSIONES GENERADOR	kW	V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL	PVP
MOBA5000		5	3 x 400		360 x 360 			4.910 €
MOBA8000		8	3 x 400	Ø 350 o 430	500 x 500			5.915 €
MOWO3500	337 x 332 x165	3,5	1 x 230	Wok Ø 270	Ø 306			4.085 €
MOWO5000		5	3 x 400					4.650 €
MOWO8000		8	3 x 400					4.990 €

Placas con DOS zonas de cocción

MODELO	DIMENSIONES GENERADOR	kW	V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL	PVP
MODU7000360	600 x 360 x 65,5	7	3 x 400	Ø 270	360 x 360 (x2)	x2		7.460 €
MODU10000360		10	3 x 400					7.840 €
MODU7000	600 x 360 x 65,5	7	3 x 400	Ø 270	375 x 650 360 x 720	x2		7.345 €
		7	3 x 400					
MODU10000		10	3 x 400					7.760 €
		10	3 x 400					
MODU14000360	600 x 360 x 131	14	3 x 400	150 x 290	360 x 360 (x2)	x2		10.526 €
MODU14000	600 x 360 x 131	14	3 x 400	145 x 270 o 150 x 290	375 x 650 360 x 720	x2		10.410 €
		14	3 x 400					

Placas con **CUATRO** zonas de cocción

MODELO	DIMENSIONES GENERADOR	kW	V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL	PVP
MOQU14000		14	3 x 400					14.560 €
		14	3 x 400					
MOQU20000		20	3 x 400					15.340 €
		20	3 x 400					
MOQU21000	600 x 360 x 65,5 (x2)	21	3 x 400	Ø 270 o 115 x 290	720 x 720	x4		16.990 €
MOQU24000	600 x 360 x 131	24	3 x 400					17.630 €
MOQU28000		28	3 x 400	145 x 270 o 150 x 290	650 x 650 o 720 x 720	x4		20.710 €

Descripción técnica - **MODUL-LINE**Construcción robusta equipada con la más moderna tecnología **RTCSmp**:

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

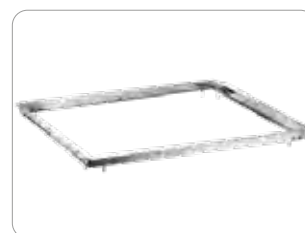
Elementos de instalación



Conexión enchufe generador



Conexión enchufe bobina

Conexión enchufe
unidad de control

Marco para empotrar



INSTINCT GRIDDLE

PLANCHAS DE INDUCCIÓN



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

- * Tiempo record de calentamiento
- * Distribución uniforme del calor
- * Consumo de energía reducido
- * Baja irradiación de calor

- Tiempo de calentamiento corto de 20-200°C en 3 ½ minutos (con 5kW).
- Plancha de asar de inducción construida con tratamiento HPCR-Inox.
- Regulación inmediata, constante e uniforme de la temperatura en toda la plancha.
- Técnica SMD moderna, controlada por micro-procesador.
- Regulación de temperatura de 50° a 230°.
- Filtro de aire fácil de desmontar y limpiar, lavable y reutilizable.
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %.
- Consumo de energía reducido, sólo se utiliza la energía necesaria en cada momento, según orden del micro-procesador.

Dos versiones **SOBREMESA** y **ENCASTRE**



Mod. Griddle 3,5/5



Mod. Griddle 10



Mod. GR 10000



- Una placa de asar especialmente desarrollada para la línea Griddle y la tecnología de inducción RTCsmp permiten crear una zona de calor regular. No es necesario cambiar el alimento continuamente de posición. Todas las piezas se asan con la misma calidad.
- Sistema RTCs patentado (Realtime Temperature Control System multi-point): Facilita un asado controlado por temperatura con medición y control de la temperatura sin contacto y en tiempo real.
- Función de temporizador



Planchas INDUCCIÓN de **SOBREMESA**

MODELO	IGRID35	IGRID5	IGRID10
Referencia	INSTINCT GRIDDLE 3.5	INSTINCT GRIDDLE 5	INSTINCT GRIDDLE 10
Dimensiones	531 x 493 x 198 mm	531 x 493 x 198 mm	656 x 493 x 198 mm
Dimensiones útiles			
Zonas plancha	1	1	2
Voltaje (V)	208-140 V (50-60Hz / 1	380-440 V (50-60Hz / 3 208 / 50-60Hz / 3	380-440 V (50-60Hz / 3 208 / 50-60Hz / 3
Potencia (kW)	0,875 - 3,5 kw (max. 3,5 kw, puede reducirse individualmente)	1,25 - 5 kw (max. 5 kw, puede reducirse individualmente)	2,5 - 10 kw (max. 10 kw, puede reducirse individualmente)
Peso (kg)	28	30	48
PVP	5.950 €	6.230 €	10.340 €

Planchas INDUCCIÓN para **ENCASTRAR**

MODELO	IGRID35E	IGRID5E	IGRID10E
Referencia	SH/GR/IN/3500	SH/GR/IN/5000	MO/DU/GR/10000
Dimensiones	531 x 390 x 176 mm	531 x 390 x 176 mm	656 x 615 x 144 mm
Dimensiones útiles	486 x 345 mm	486 x 345 mm	618 x 577 mm
Zonas plancha	1	1	2
Voltaje (V)	1 x 230	3 x 400	3 x 400
Potencia (kW)	3,5	5	10
Peso (kg)	22	22	45
PVP	6.625 €	6.760 €	12.190 €

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



HOLD-LINE

MANTENEDORES DE INDUCCIÓN

La solución más eficiente para los buffets de los hoteles

Tecnología
RTCS
en todos los
aparatos
INDUCS



A diferencia de los sistemas de baño María o eléctrico, la solución de INDUCS es práctica y fácil de utilizar. Superficies calientes, manchadas con gotas, baños María sucios, manchas de cal y rellenar agua de forma engorrosa: todo esto forma parte del pasado. Un alivio sensible para los empleados. Con el sistema modular pueden realizarse todas las ideas imaginables para presentar un bufé.

Dos versiones



**HOLD-LINE
COMPACTMODUL**
GENERADOR INTEGRADO



**INSTAL
HOLD-LINE**
GENERADOR A DISTANCIA

DISEÑO SOBRIO Y ELEGANTE

Que agrega un toque de estilo a la presentación de sus platos en el buffet.

TOTALMENTE PERSONALIZABLE

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

MANTIENE INTACTA LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Gracias al control de temperatura RTCS, el alimento se mantiene perfectamente sin sobrecalentamiento evitando las pérdidas excesivas de humedad.

CUMPLIMIENTO CON NORMATIVA HACCP

Gracias al sistema de control de temperatura RTCS y al sistema de generación del calor por inducción, los alimentos siempre estarán a la temperatura deseada cumpliendo la normativa HACCP.

RAPIDEZ

Sin largos tiempos de espera. El calor está disponible inmediatamente.

ECONOMÍA

Ahorra hasta un 80 % más de energía que los sistemas convencionales.

EXACTITUD

Mantiene exactamente la temperatura medida en el fondo de los recipientes.

LIMPIEZA

Sin restos de alimentos quemados, se limpia fácilmente repasando con un paño.

VERSATILIDAD

Permite el uso de todo tipo de recipientes con buenas propiedades magnéticas.

SEGURIDAD

No genera calor en la placa y evita así el riesgo de quemaduras.

SENCILLEZ

Concepto de bus de última generación para las conexiones en el sistema modular.

HOLD-LINE COMPACTMODUL

GENERADOR INTEGRADO



El nuevo Compactmodul le permite una presentación moderna y brillante de sus platos, con un nivel de calidad nunca alcanzado hasta ahora con una sobria superficie negra.

Compactmodul combina la acreditada tecnología RTCSmp con un diseño de formas rectas, estructurado y funcional. Recipientes de diferentes formas, clásicos o modernas, superficies de aluminio moldeado o de acero cromado, cualquiera de estas variantes se luce a la perfección sobre la superficie térmica. La superficie sin juntas garantiza una perfecta higiene.

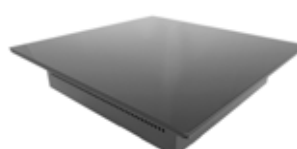
INDUCS



Mod. Hold Line 1500



Mod. Hold Line 1380



Mod. Hold Line Basic



Mod. HO CL 1500



SOBREMESA COMPACTMODUL

MODELO	Dimensiones	Rango temperaturas	Voltaje (V)	Potencia (kW)	PVP
HL1500	800 x 400 x 114 mm	50 - 100 °C	1 x 230	1,5	3.990 €

ENCASTRAR COMPACTMODUL

MODELO	Dimensiones	Rango temperaturas	Voltaje (V)	Potencia (kW)	PVP
HLBASIC	380 x 380 x 81 mm	65 - 100 (3 Niveles)	1 x 230	1	1.097 €
HL1380	380 x 380 x 93 mm	25 - 100 °C	1 x 230	1	2.223 €
HL1GN	520 x 320 x 93 mm	25 - 100 °C	1 x 230	1	2.695 €
HL2B1500	800 x 400 x 144 mm	25 - 100 °C	1 x 230	1,5	4.215 €

MARCO INSTALACION

375 €



INSTAL HOLD-LINE

GENERADOR A DISTANCIA



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

RTCS

Control de temperatura en tiempo real.

TOTALMENTE PERSONALIZABLE

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

SOLUCIONES

Individuadas gracias a su modularidad.

FÁCIL INSTALACIÓN

REGULACIÓN CONTINUA DE LA TEMPERATURA

ALTA EFICIENCIA

Consumo de la energía optimizado

Regulación de la temperatura de forma no escalonada

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

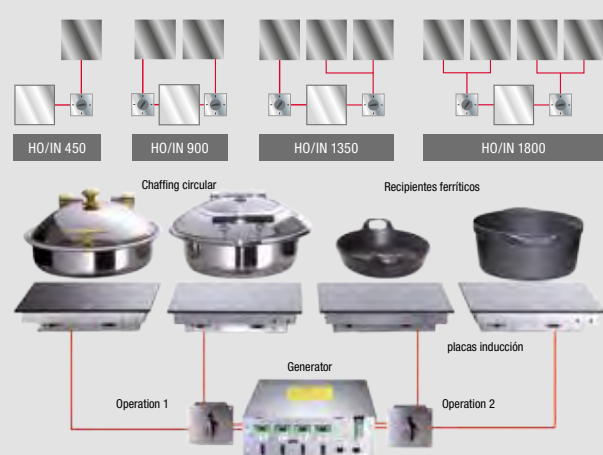


De una a 4 placas conectadas con un solo generador, y hasta dos mandos de control de temperatura. A partir de dos placas de retención, un mando puede controlar dos placas con regulaciones diferente de temperaturas. Las placas Inducs aceptan cualquier recipiente con buenas propiedades ferromagnéticas.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

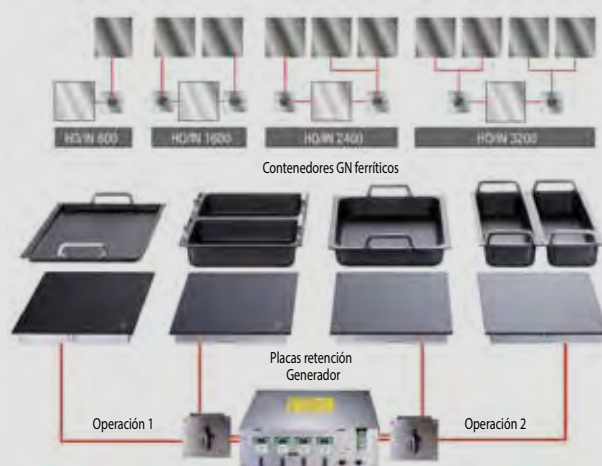
- Diseño plano y funcionamiento seguro a través del control electrónico
- Máxima seguridad gracias a las diferentes funciones de control y protección
- Limitación electrónica de la potencia y el consumo.
- Control continuo de temperatura de 50°C a 100°C.
- No precisa de precalentamiento del recipiente.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

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

Placas de 322 x 322



Placas GN 1/1



Placas de 322 x 322

INSTALL HOLD-LINE RTCS Control		DIMENSIONES GENERADOR 303 x 318 x 135 mm		DIMENSIONES PLACA CERAM (4mm.) 322 x 322 x 75 mm		DIMENSIONES CORTE ENCASTRE 320 x 320 x 100 mm	
MODELO	POTENCIA W	RANGO TEMPERATURA	VOLTAJE V	Nº PLACAS	Nº MÓDULOS	DIM. CRISTAL CERAM	PVP
HOIN450	450	50 - 100°C	1 x 230	1	1	322 x 322 mm	3.070 €
HOIN900	900	50 - 100°C	1 x 230	2	2	322 x 322 mm	3.990 €
HOIN1350	1350	50 - 100°C	1 x 230	3	2	322 x 322 mm	4.840 €
HOIN1800	1800	50 - 100°C	1 x 230	4	2	322 x 322 mm	5.640 €

Marco encastre (unidad) 390 x 390 x 75 - PVP 160 €

Placas GN 1/1

INSTALL HOLD-LINE RTCS Control		DIMENSIONES GENERADOR 303 x 318 x 135 mm		DIMENSIONES PLACA CERAM 520 x 320 x 75 mm		DIMENSIONES CORTE ENCASTRE 528 x 328 x 100 mm	
MODELO	POTENCIA W	RANGO TEMPERATURA	VOLTAJE V	Nº PLACAS	Nº MÓDULOS	DIM. CRISTAL CERAM	PVP
HOIN800GN	800	50 - 100°C	1 x 230	1	1	520 x 320 mm	3.140 €
HOIN1600GN	1600	50 - 100°C	1 x 230	2	2	520 x 320 mm	4.395 €
HOIN2400GN	2400	50 - 100°C	1 x 230	3	2	520 x 320 mm	5.510 €
HOIN3200GN	3200	50 - 100°C	1 x 230	4	2	520 x 320 mm	6.610 €

Marco encastre (unidad) - PVP 294 €



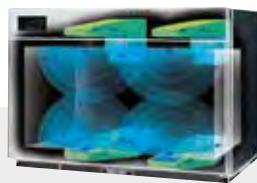
PANASONIC®

**MICROONDAS
PROFESIONALES**

ROMAGSA

LA GAMA MÁS ÁMPLIA

Clase GOURMET 44 litros



- Versión Gastronorm 1/1
- 4 magnetrones



NE-3240
• 3200 vatios
• Operación manual



NE-2140
• 2100 vatios
• Operación manual

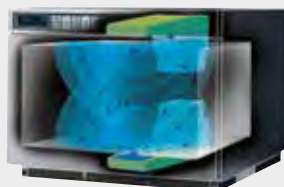


NE-1880
• 1800 vatios
• Operación programada y manual



NE-1840
• 1800 vatios
• Operación manual

Clase COMPACTA 18 litros



- Versión compacta
- 2 magnetrones



NE-2453-2
• 2100 vatios
• Operación programada y manual

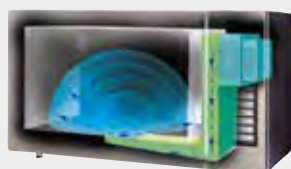


NE-2143-2
• 2100 vatios
• Operación manual



NE-1843
• 1800 vatios
• Operación manual

Clase 1000 WATIOS 22 litros



- Versión estándar
- 1 magnetrón



NE-1037
• 1000 vatios
• Operación programada y manual



NE-1027
• 1000 vatios
• Operación manual



NE-1025
• 1000 vatios
• Operación analógica

Clase COMBINADA



- Microondas, grill, grill con aire circulante, aire caliente
- 2 magnetrones

30 litros



NE-C1475
• Microondas 1350 vatios | Grill 1840 vatios
• Grill con aire circulante 250 °C | Aire caliente 250 °C
• Operación programada y manual

10 litros



SCV2
• Microondas 1050 vatios | Convección 1465 vatios ! Grill 1915 vatios !
• 3 Modos de cocción combinados en un solo aparato

Clase 60Hz



NE-17521
• 1700 vatios
• 18 litros

NE-2180
• 2100 vatios
• 44 litros



COCCIÓN

Panasonic

HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES

PARA CADA SITUACIÓN





LOS HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES DE PANASONIC LA SOLUCIÓN SUPERIOR

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

* PREPARACIÓN SUPERIOR

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

* COCCIÓN UNIFORME

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

* DESCONGELADO SUAVE

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

HECHOS A SU MEDIDA

Para acelerar el proceso de preparación sin calentar su entorno de trabajo, debe utilizarse un horno microondas cuya potencia de salida y tamaño hayan sido adaptados a las necesidades personales reales y a las condiciones espaciales. Como fabricante de microondas profesionales de alta calidad con una amplia trayectoria, Panasonic pone a su disposición productos y tecnologías que corresponden exactamente a sus necesidades y que le ofrecen en términos de potencia y robustez todo lo que necesita durante el duro trabajo diario.



CLASE GOURMET PRO II

4 MAGNETRONES • 2 PISOS



Mod. NE-1840

LA CLASE GOURMET CON 44 LITROS DE CÁMARA DE COCCIÓN

Los microondas profesionales son ideales para todos aquellos que quieran servir grandes cantidades en el menor tiempo posible. productos y tecnologías que corresponden exactamente a sus necesidades y que le ofrecen en términos de potencia y robustez todo lo que necesita durante el duro trabajo diario.

- Capacidad 2 GN 1/1 (44 litros)
- Temporizador electrónico (Max. 60 min.)
- Cierre puerta, parte inferior
- Señal acústica ajustable
- Filtro aire en parte frontal
- Diagnóstico de errores
- Contador para usos industriales
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable con base de cerámica

Con su sólida construcción, estos microondas cuentan con una capacidad de rendimiento que garantiza resultados uniformes aun cuando se trate de rapidez y alta productividad.

La solución ideal para todos los servicios gastronómicos de establecimientos, con un alto volumen de platos de múltiples porciones o de diferentes porciones individuales.

- Microondas con 4 magnetrones y guías de onda giratorias para un calentamiento rápido y uniforme
- Tamaño de la cámara de cocción 44 litros (535 x 330 x 250 GN 1/1)
- 4 niveles de potencia: alto, medio, bajo y descongelado
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Cámara de cocción redondeada y fácil de limpiar con placa de cerámica extraíble
- Ajuste con mando giratorio
- Puerta abatible que se abre hacia abajo
- Tono de advertencia ajustable

Características especiales modelo NE-1880 con control de teclado

- Control de teclado programable
- 16 programas con hasta 3 tiempos y potencias
- Función de inicio rápido permite iniciar la operación pulsando una sola tecla



NE-3240
3200 vatios
Operación manual



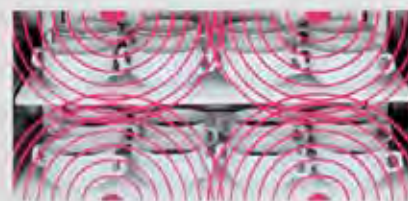
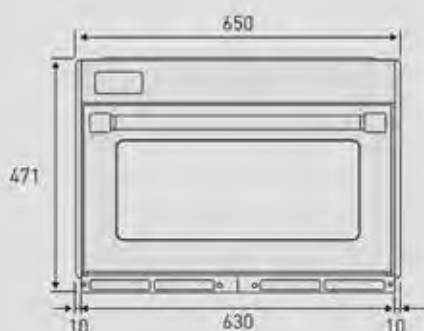
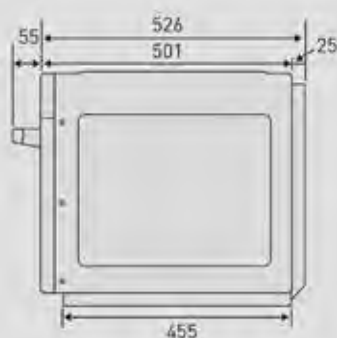
NE-2140
2100 vatios
Operación manual



NE-1880
1800 vatios
Operación programada y manual



NE-1840
1800 vatios
Operación manual



- Cámara de cocción grande y variable – 44 litros, Gastronorm 1/1
- Con espacio para hasta 4 platos o 16 tazas soperas



MODELO		NE-3240	NE-2140	NE-1880	NE-1840
Características de rendimiento Niveles de potencia	Alto	3200 W	2100 W	1800 W	1800 W
	Medio	1600 W / intervalo	1050 W / intervalo	900 W / intervalo	900 W / intervalo
	Bajo	340 W / intervalo	340 W / intervalo	340 W / intervalo	340 W / intervalo
	Descongelado	170 W / intervalo	170 W / intervalo	170 W / intervalo	170 W / intervalo
	Tiempo de reposo	-	-	SI	-
Panel de control superficial		-	-	SI	-
Memoria tiempos de cocción		-	-	16 programas de memoria abiertos	-
Introducción de más de un tiempo y nivel de potencia		-	-	3 tiempos y 3 niveles de potencia	-
Cantidad de magnetrones		4 magnetrones / 800 W con 4 antenas giratorias	4 magnetrones / 525 W con 4 antenas giratorias	4 magnetrones / 450 W con 4 antenas giratorias	4 magnetrones / 450 W con 4 antenas giratorias
Dimensiones de la cavidad (ancho, profundo, alto)		535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)	535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)	535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)	535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)
Dimensiones exteriores (ancho, profundo, alto)		650 x 526 x 471 mm	650 x 526 x 471 mm	650 x 526 x 471 mm	650 x 526 x 471 mm
Potencia de entrada		4960 W / 12,9 A	3650 W / 9,5 A	3200 W / 15,0 A	3200 W / 15,0 A
Voltaje		400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Peso neto		65 Kg	54 Kg	54 Kg	54 Kg
Accesorios incluidos		1 plato de cerámica	1 plato de cerámica	1 plato de cerámica	1 plato de cerámica
PVP		4.760 €	4.420 €	4.240 €	4.370 €



CLASE COMPACTA

2 MAGNETRONES • 1 o 2 PISOS



Mod. NE-2153-2
(2 pisos)

LA CLASE COMPACTA DE PANASONIC

Carcasa pequeña, enorme rendimiento. 2 niveles de cámara de cocción para 1 o 2 platos que permiten un disfrute instantáneo.

Esta línea está diseñada para la producción rápida de porciones individuales. Es la solución ideal para restaurantes de comida rápida, puntos de venta y otros establecimientos muy frecuentados, con un alto volumen de ventas. Cuando el espacio es limitado, estos aparatos se pueden apilar de forma segura con una placa de enlace, que se encuentra disponible como accesorio.

- Capacidad 18 litros
- Temporizador electrónico (Max. 30 min.)
- Cierre puerta, lateral izquierdo
- Señal acústica ajustable
- Filtro aire en parte frontal
- Montaje apilado
- Diagnóstico automático de errores
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable con base cerámica

- Microondas con 2 magnetrones de, arriba y abajo, que asegura un calentamiento uniforme
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Tamaño de la cámara de cocción de 18 litros
- Cámara de cocción redondeada y fácil de limpiar con cielo extraíble
- Dos hornos pueden ser apilados uno encima del otro de forma segura
- Placa de cerámica extraíble (incluida)*2
- Funcionamiento de dos niveles*2

Características principales modelos NE-2153-2 / NE-1653

- 30 programas de memoria abiertos
- 3 niveles de potencia: alto, medio y bajo
- Calentamiento manual seleccionable de dos y tres niveles
- Calentamiento de cantidades dobles o triples programable
- El mecanismo de bloqueo de programas permite la operación con una sola tecla
- Función de repetición (solo para calentamiento manual)
- Recordatorio de limpieza del filtro de aire
- Tono de advertencia ajustable

*2 Válido para los modelos NE-2143-2 y NE-2153-2



NE-2153-2
2100 vatios
Operación programada y manual



NE-2143-2
2100 vatios
Operación manual



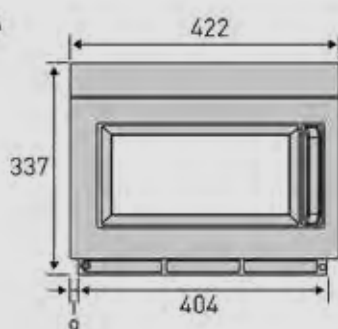
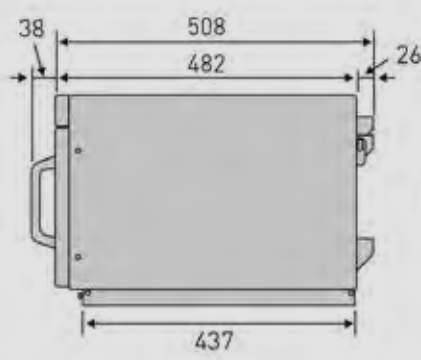
NE-1843
1800 vatios
Operación manual



NE-1653
1600 vatios
Operación programada y manual



NE-1643
1600 vatios
Operación manual



MODELO		NE-2153-2	NE-2143-2	NE-1843	NE-1653	NE-1643
Características de rendimiento	Alto	2100 W	2100 W	1800 W	1600 W	1600 W
	Medio	60-90%	1050 W	900 W	800 W	800 W
Niveles de potencia	Bajo	25-50%	-	-	-	-
	Descongelado	340 W	340 W	340 W	340 W	340 W
	Tiempo de reposo	SI	-	-	-	-
Panel de control superficial		SI	-	-	SI	-
Función 2 niveles		SI	SI	NO	NO	NO
Memoria tiempos de cocción		30 programas de memoria abiertos	-	-	30 programas de memoria abiertos	-
Señal acústica ajustable		-	-	SI	SI	SI
Introducción de más de un tiempo y nivel de potencia		3 tiempos y 3 niveles de potencia	-	-	-	-
Cantidad de magnetrones		2 magnetrones / 1050 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 1050 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 900 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 800 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 800 W con 2 antenas giratorias
Dimensiones de la cavidad (ancho, profundo, alto)		330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm
Dimensiones exteriores (ancho, profundo, alto)		422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm
Potencia de entrada		3160 W / 14,3 A	3160 W / 14,3 A	2830 W / 12,7 A	2590 W / 11,7 A	2590 W / 11,7 A
Voltaje		230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Peso neto		30 Kg	30 Kg	30 Kg	30 Kg	30 Kg
Accesorios incluidos		1 plato de cerámica	1 plato de cerámica	-	-	-
PVP		2.780 €	2.650 €	2.430 €	1.890 €	1.863 €



CLASE 1000W

1 MAGNETRON • 1 PISO



Mod. NE-1037



Mod. NE-1027

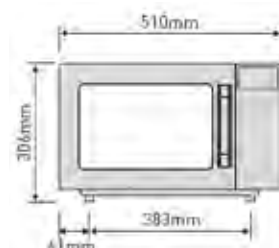


CLASE DE 1000 VATIOS 100% FIABLE

Ideal para negocios pequeños y medianos. Descongela, calienta y cocina en un abrir y cerrar de ojos. Estos microondas, fáciles de usar, de operación manual y programable, están diseñados para hacer frente a las fuertes exigencias del uso profesional. Ideal para calentar comidas preparadas refrigeradas o snacks congelados - estos modelos cubren las necesidades de las pequeñas y medianas empresas gastronómicas.

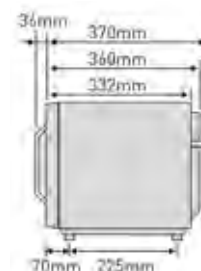
Características principales: NE-1037

- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- 3 niveles de potencia de 340 W hasta 1000 W
- Tamaño de la cámara de cocción de 22 litros
- 20 programas de memoria disponibles
- Cocción de dos y tres niveles – permite el cambio automático del nivel de potencia durante la cocción
- Mecanismo de bloqueo de programas – permite la operación pulsando una sola tecla de programa
- Tono de advertencia ajustable



Características principales: NE-1027

- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Potencia de salida de 100 W hasta 1000 W
- Tamaño de la cámara de cocción de 22 litros
- Temporizador con mando
- Ajuste de potencia con mando



Modelo		NE-1037	NE-1027
Características de rendimiento	Alto	1000 W	1000 W
	Medio	500 W / intervalo	500 W
	Bajo	-	100 W
	Descongelado	340 W / intervalo	340 W / intervalo
	Tiempo de reposo	-	-
Panel de control superficial		SI	-
Memoria tiempos de cocción		20 programas de memoria abiertos	-
Introducción de más de un tiempo y nivel de potencia		3 tiempos y 3 niveles de potencia	-
Cantidad de magnetrones		1 magnetron / 1000 W con 1 antena giratoria	1 magnetron / 1000 W con 1 antena giratoria
Dimensiones de la cavidad (ancho, profundo, alto)		330 x 330 x 200 mm	330 x 330 x 200 mm
Dimensiones exteriores (ancho, profundo, alto)		510 x 360 x 306 mm	510 x 360 x 306 mm
Potencia de entrada		1490 W / 6,6 A	1490 W / 6,6 A
Voltaje		230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Peso neto		17,8 Kg	17,8 Kg
Accesorios incluidos		-	-
PVP		940 €	920 €



HORNO MICROONDAS PROFESIONAL

NE-1025EUG

PANASONIC



- Capacidad de la cámara de cocción 22 litros
- Modelo de operación analógica Dial temporizador (6 min.)
- Un nivel de potencia
- Inicio automático
- Sin plato giratorio
- 1 magnetrón con potencia de microondas de 1000W
- Puerta en acero inoxidable
- Cuerpo plateado
- Interior en resina epoxy
- Placa base en vidrio borosilicato sellado
- Luz interior



Mod. NE-1025EUG



MODELO	NE-1025EUG
Capacidad	22 Litros
Potencia de salida	1000 w
Potencia de entrada	Alimentación energía trasera (1 Magnetrón)
Diseño de la puerta	Apertura lateral
Programador	Analógico, 6 minutos
Display	Operación analógica
Tensión eléctrica	230 V / 50 Hz
Potencia	6,9 A 1490 W
Dimensiones EXT.	510 x 360 x 305 mm
PVP	840 €



CLASE COMBINADA

MICROONDAS • GRILL • GRILL CON AIRE CIRCULANTE
GRILL CON AIRE CALIENTE • 2 MAGNETRONES

MICROONDAS GASTRONÓMICOS CON TARJETA SD

El horno combinado de Panasonic combina aire caliente, grill, grill con aire circulante y grill con microondas.

Con el horno combinado NE-C1475 tendrá varios aparatos en un solo producto de alto rendimiento y contará con la máxima flexibilidad: tostadas gratinadas, pizzas, repostería, gratinados, asados, sopas o verduras frescas estarán sobre la mesa en un abrir y cerrar de ojos.

La tecnología de tarjeta SD es ideal para cantinas, restaurantes y bares, donde los resultados idénticos y una operación fácil son especialmente importantes. Las pautas de preparación actualizadas se pueden transmitir diariamente de manera uniforme a todas las sucursales de una cadena. La memoria permite la ejecución de múltiples opciones de menú con configuración predeterminada correspondiente. Una vez programado, en el ordenador o en el dispositivo, pueden ser ejecutados 99 programas pulsando un botón.

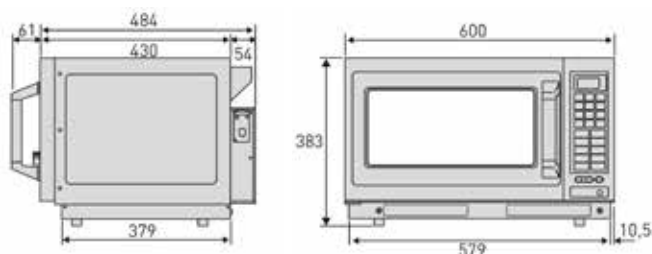


MODELO	NE-C1475	
Características de rendimiento Niveles de potencia	Alto	1000 W
	Medio	500 W / intervalo
	Bajo	-
	Descongelado	340 W / intervalo
	Tiempo de reposo	-
Panel de control superficial	SI	
Memoria tiempos de cocción	20 programas de memoria abiertos	
Introducción de más de un tiempo y nivel de potencia	3 tiempos y 3 niveles de potencia	
Cantidad de magnetrones	1 magnetron / 1000 W con 1 antena giratoria	
Dimensiones de la cavidad (ancho, profundo, alto)	330 x 330 x 200 mm	
Dimensiones exteriores (ancho, profundo, alto)	510 x 360 x 306 mm	
Potencia de entrada	1490 W / 6,6 A	
Voltaje	230 V / 50 Hz	
Peso neto	17,8 Kg	
Accesorios incluidos	-	
PVP	3.580 €	



Mod. NE-C1475

- Dispositivo profesional con opciones combinadas de aire caliente, grill con aire circulante, grill con aire caliente y grill con microondas
- Microondas de 1350 vatios, grill de 1840 vatios, grill con aire circulante 250 °C aire caliente 1800 vatios
- Microondas con 5 niveles de potencia
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Tamaño de la cámara de cocción 30 litros
- Precalentado 190 °C, 220 °C, 240 °C
- Ajustes de temperatura para el aire caliente 100 °C hasta 250 °C
- Pared posterior con cubierta catalítica Easy-Clean para la limpieza automática
- Tono de advertencia ajustable
- Tarjeta SD con 16 MB incluida
- Programa de fácil operación
- Programación en ordenador basada en MS Excel o directamente en el dispositivo
- 99 programas diferentes con tres fases cada uno pueden ser guardados y enviados como documento adjunto por e-mail



CLASE 60HZ

2 Y 4 MAGNETRONES

NE-17521 DIGITAL NE-2180 DIGITAL

Gracias a su capacidad interior, sus versátiles prestaciones, mecanismos de seguridad y frecuencia de 60Hz estos microondas son perfectos para embarcaciones de cualquier clase, trenes e incluso plataformas petroleras.

- 2 magnetrones (superior e inferior) con guías de onda giratorias para una cocción más uniforme para el NE-17521 y 4 magnetrones (2 superiores y 2 inferiores) con guías de onda giratorias para el NE-2180
- Selección de voltaje automática
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Contador en LCD
- Bloqueo programable
- Señal acústica ajustable (tono, número de avisos y capacidad de apagarla)
- Autodiagnóstico
- Contador de ciclos
- 3 fases programables para NE-2180, 5 fases programables para NE-1752

CARACTERÍSTICAS NE-17521 (1700W)

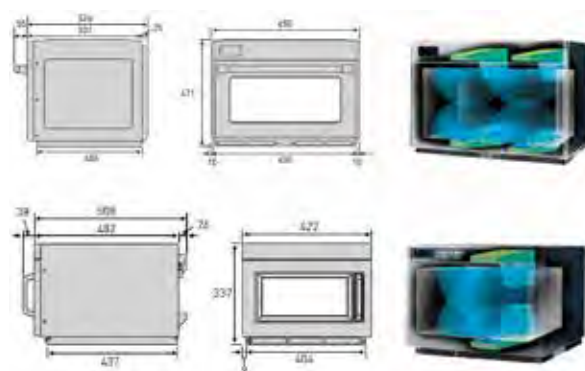
- 90 programas de memoria de hasta 5 etapas
- Función de inicio rápido pulsando una sola tecla
- Incluye video tutorial y apoyo técnico
- 15 niveles de potencia
- 340W, y a partir del 25% de 1700W ajustable en intervalos del 10%
- Puerta de apertura lateral con garantía de sellado de seguridad

CARACTERÍSTICAS NE-2180 (2100W)

- 5 niveles de potencia (alto, medio, bajo, descongelar, mantener temperatura)
- 8 paneles programables
- Puerta abatible hacia abajo



MODELO	NE-17521 DIGITAL	NE-2180 DIGITAL
Tensión eléctrica	208 - 230-240V / 60Hz monofásica	
Enchufe requerido	NEMA 6-20R	NEMA 6-30R
Potencia de entrada	14,3A para 208V 12,3A para 230V	3670W/16A
Frecuencia microondas	2450 MHz	
Tamaño de cámara de cocción	18 litros	44 litros
Potencia consumida (W)		
Fases	1-5	1-3
Programas	90 abiertos	16 abiertos
Temporizador	60 minutos	
Dimensiones y Peso		
Dimensiones EXT.	422 x 337 x 508 mm	650x471x526mm
Dimensiones INT.	330x175x310mm	535x250x330mm
Peso neto	27,5 kg	54 kg
Peso embarque	30 kg	58,06 kg
PVP	2.552 €	5.045 €



Serie 60Hz para plataformas petrolíferas, barcos y trenes





HORNO ULTRA RÁPIDO SCV2

3 MODOS DE COCCIÓN
COMBINADOS EN UN
SOLO APARATO



MICROONDAS

Recalentar y descongelar



GRILL

Grill y crujiente



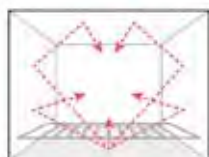
HORNO DE CONVECCIÓN

Asar y cocinar



Mod. NE-SCV2

6 PROGRAMAS DISTINTOS
CON HASTA 3 FASES CADA UNO



Microondas



Grill



Convección



Grill y Microondas



Convección y Microondas



Microondas y Grill

* CONTROLES TÁCTILES

Pre programación a través de la tarjeta SD de hasta 999 configuraciones de cocción. Luego simplemente ingrese el número de la cocción deseada. Se pueden insertar imágenes con nombres de menú en español.

* PAREDES FRÍAS

No hay riesgo de quemaduras del personal. Se suministra con una serie de 8 accesorios para garantizar la versatilidad de una posible cocción.

* TAMAÑO LIMITADO

Un diseño compacto para caber fácilmente en las encimeras.

* PRODUCTO APILABLE

Posibilidad de duplicar la capacidad sin utilizar más encimera

* FACILIDAD DE LIMPIEZA

Superficie plana fácil de limpiar para reducir el tiempo de mantenimiento.

* FILTRO DE AIRE

Fácilmente desmontable montado en el frente.



Ideal para comida rápida

BOCADILLOS Y PIZZAS



pastrami	40"	Bacon y queso	50"
Ventresca	40"	pollo y queso	50"
Jamón	40"	pollo empanado	1'
Queso Manchego	40"	Burger queso	1'
Mixto	40"	Tortilla	50"
Lomo y queso	50"	Pizza	2' 20"



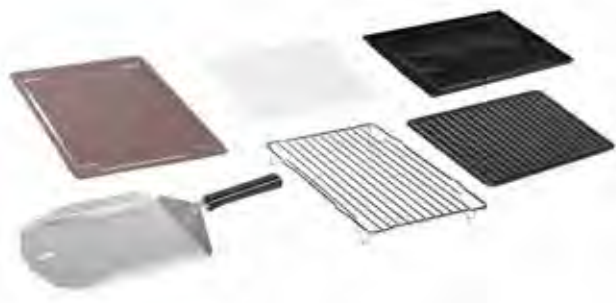
TAPAS Y RACIONES



Canalones	1' 20"	Albóndigas	2'
Lasaña	1' 20"	Cordero	1' 30"
Marisco	1' 30"	Ternera	2'
Pulpo Gallega	1'	Bravas	1' 40"
Salmón	1' 45"	Coulant 1-2 ud.	40-50"
Callos	2'	Torrija	45"



ACCESORIOS



- Placa de cerámica con rayas negras
- Placa de cerámica plana color blanco
- Placa de soporte de cerámica de color marrón
- Rejilla metálica
- 3 placas de teflón de diferentes colores
- Espátula
- Tarjeta SD



Modelo		SCV2
Alimentación		230-240 V, 50 HZ, mono phase, 16 amp
Consumo eléctrico		3600 W
Salida de alimentación		16 A
Potencia nominal	Microondas	1050 W (IEC)
	Convección	1465 W
	Grill	1915 W
Frecuencia		2450 MHz
Capacidad		10 Litros
Temperatura de convección		180-280 °C
Temperatura de pre calentado		250 °C / 280 °C (preprogramado)
Peso neto (kg)		38,3 Kg (accesorios incluidos)
Peso bruto		44 Kg
Dimensiones exteriores (LxPxH)		474 x 565 x 412 mm.
Zona útil de cocción (LxPxH)		270 x 330 x 110 mm.
PVP		9.480 €



ARROCERAS AUTOMÁTICAS



Mod. Easy

COCINAR EN ARROCERAS PANASONIC

TIENE VENTAJAS MUY INTERESANTES PARA CUALQUIER COCINA PROFESIONAL

* ESTANDAR DE CALIDAD

Obtenga siempre el mismo punto de cocción una y otra vez.

* LIMPIEZA

Fácil de limpiar ya que no utiliza ningún tipo de grasa en la cocción, fácil de desmontar i lavar.

* AHORRO DE TIEMPO

El cocinero no tiene que estar pendiente de la cocción, pudiéndose dedicar a otras tareas.

* MAS AROMAS Y MAS SABROSO

Gracias al sistema de estanquidad y el hecho de utilizar muy poca agua de cocción, las arroceras Panasonic, mantienen intacto el aroma de los arroces. De este modo, obtenemos un arroz mucho mas sabroso con todo su aroma natural.

* HOMOGENEIDAD DE COCCIÓN

Gracias a las bobinas de calentamiento de Panasonic junto con el sistema de control de temperatura de precisión, obtenemos una perfecta homogeneidad de cocción.

* RAPIDEZ

Gracias al sistema de bobinas de calentamiento de Panasonic, ahora es posible cocinar el arroz de forma mucho mas rápida que de forma tradicional.





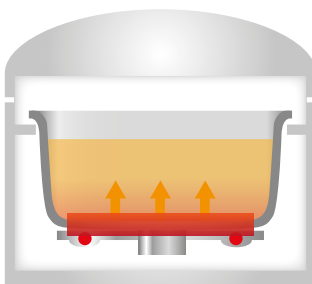
EASY

- 5 horas de mantenimiento en caliente
- Sistema de calentamiento desde el fondo.
- Superficie antiadherente
- Fácil de cocinar: Arroz Basmati, Arroz Jasmine, Arroz Japonés, Arroz integral, Arroz bomba...
- 1 Taza arroz seco = 180 ml.
- 1 Taza arroz cocinado = 180 gr.
- RATIO = 1 Arroz seco = 1,40 Agua



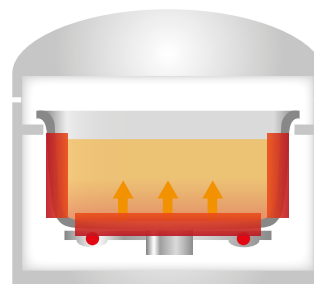
STANDARD

- 12 horas función mantener caliente
- Sistema de calentamiento desde el fondo, lateral y superior.
- Superficie antiadherente
- Apto para: Todo tipo de granos, grandes, medianos y pequeños.
- Cocina de modo uniforme.
- 1 Taza arroz seco = 180 ml.
- 1 Taza arroz cocinado = 180 gr.
- RATIO = 1 Arroz seco = 1,40 Agua



Calentamiento en el **fondo**

Cualquier tipo de arroz



Calentamiento en el **fondo, lateral y superior**

Cualquier tipo de arroz



MODELO	EASY	STANDARD
Dimensiones	558 x 466 x 366 mm	428 x 384 x 347 mm
Potencia (kW)	2,5	1,4
Voltaje	1 x 230-240	1 x 230-240
Capacidad arroz seco (L)	7,2	3,6
Capacidad arroz cocinado (L)	14,4	7,2
PVP	410 €	580 €





**ICOS
PROFESSIONAL[®]**

**MARMITAS
SARTENES
COCEDORES**

ROMAGSA



ICOS PROFESSIONAL

Sistemas de cocción profesionales

Comedores y Cocinas Industriales
Hospitales
Restauración colectiva

Producimos máquinas para la industria de servicios alimentarios, comedores para comunidades, escuelas, hospitales, estaciones militares, cocinas de hoteles y restaurantes y cruceros. La compañía cuida sus productos en detalle a partir del diseño, construcción y servicio postventa de la totalidad del producto.

Cada paso de la cadena de producción está sujeto a análisis y control detallados, por personal capacitado y competente profesionalmente. Los trabajadores reciben apoyo constante con cursos de capacitación, que permiten un alto nivel profesional de toda la estructura productiva.



NUESTROS VALORES

ICOS se fundó en 1983 y fue la primera empresa italiana en producir máquinas para la industria alimentaria y equipos para la restauración. Su producción se ha exportado a todo el mundo y es conocida por su calidad y fiabilidad.

La transparencia, la fiabilidad, la innovación, el compromiso con la seguridad y la preocupación por el medio ambiente son los valores de una identidad cultural fuerte y reconocida que distingue a ICOS desde sus orígenes. Nuestros productos son fáciles de usar y están diseñados para reducir el consumo de energía y agua.

Prestamos especial atención a la optimización de la eficiencia de nuestros productos, los cuales son sometidos a exhaustivas pruebas por parte de institutos externos para su certificación.

GAMA ICOS PROFESSIONAL

MARMITAS FIJAS



PTF Pág. 218
100 - 500 Litros



PTFM Pág. 220
100 - 500 Litros



PQF Pág. 222
100 - 500 Litros



PGN Pág. 224
180 - 400 Litros



BPFC Pág. 226
50 Litros

MARMITAS BASCULANTES



BPB Pág. 227
50 Litros



PTBC Pág. 228
100 - 500 Litros



PTBL Pág. 229
200 - 500 Litros



PTBS Pág. 230
200 - 500 Litros



Accesorios Marmitas Pág. 232

SARTENES



BRQ Pág. 234
80 - 200 Litros



BRC-XL Pág. 236
120 - 400 Litros



BRP Pág. 238
100 - 350 Litros.

COCEDORES



MCP Pág. 240
150 - 210 Litros



MCP Pág. 240
300 - 420 Litros



Accesorios Sartenes y Cocedores Pág. 242

ICOS PROFESSIONAL

Acceda a
Más información
características, manuales y
documentación técnica de nuestras
marmitas, sartenes y cocedores:





MARMITA REDONDA FIJA PTF



Mod. PTFIE300A



- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoloy.

VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.

VERSIÓN AUTOCLAVE

- Están dotados de tapa con junta de silicona alimentaria.
- Válvula de seguridad a 0.05 bar y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té
- Verduras hervidas
- Frascos confeccionados

Tipos de elaboración

- Hervido
- Pasteurización
- Cocción a presión



Mod. PTFIG200A



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTFGD200N	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	11.900 €
PTFGD300N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	14.390 €
PTFGD500N	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	19.209 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTFIG200N	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	15.144 €
PTFIG300N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	17.889 €
PTFIG500N	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	24.425 €
PTFIE200N	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	14.972 €
PTFIE300N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	17.046 €
PTFIE500N	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	23.082 €

Marmitas funcionamiento AUTOCLAVE

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTFGD200A	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	14.188 €
PTFGD300A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	16.618 €
PTFGD500A	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	21.045 €
PTFIG200A	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	17.265 €
PTFIG300A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	19.748 €
PTFIG500A	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	26.664 €
PTFIE200A	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	16.659 €
PTFIE300A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	19.201 €
PTFIE500A	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	25.327 €

GD: GAS Directo
IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto
A: Autoclave

N: Estándar



MARMITA REDONDA FIJA **PTFM** CON MEZCLADOR

Mod. PTFMIE200N

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Paredes en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales y tapa en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Calentamiento INDIRECTO.
- Mezclador de acero inox AISI 316, con velocidad variable.
- Posibilidad de inversión de giro con el selector electrónico.
- Grifo frontal de latón cromado con maneta atérmica.
- La fijación de parámetros es fácil e intuitiva.
- Los resultados de cocción son excelentes y los ciclos pueden repetirse presionando el botón de repetición

VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.

VERSIÓN AUTOCLAVE

- Están dotados de tapa con junta de silicona alimentaria.
- Válvula de seguridad a 0.05 bar y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.



Mod. PTFMIE300 -Mezclador-



Mod. PTFMIE300

Aparato con nuevo diseño de forma cilíndrica con recipiente cilíndrico. Une la ventaja de la cocción con el mezclado automático y es adecuada para ser colocada en lugares de pasaje o de reducidas dimensiones, donde bordes y superficies anguladas crean problemas ergonómicos y de movimiento, permitiendo trabajar cómodamente desde diferentes angulaciones.

Las palas de mezclado son personalizables en base al tipo de producto para tratar y fácilmente desmontables.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Cremas
- Mermelada
- Verduras hervidas
- Productos base leche

Tipos de elaboración

- Hervido
- Mezcla
- Cocción a presión (autoclave)



Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTFMIE200N	200 Litros	Ø 1000 x 1000 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw	33.430 €
PTFMIE300N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw	37.298 €
PTFMIE500N	500 Litros	Ø 1300 x 1050 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw	44.043 €

Marmitas funcionamiento AUTOCLAVE

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTFMIE200A	200 Litros	Ø 1000 x 1000 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw	34.803 €
PTFMIE300A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw	40.078 €
PTFMIE500A	500 Litros	Ø 1300 x 1050 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw	46.094 €

IE: Eléctrico indirecto

A: Autoclave

N: Estándar



MARMITA CUADRADA FIJA PQF



Mod. PQFGD150N

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar.
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoloy.

VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.

VERSIÓN AUTOCLAVE

- Están dotados de tapa con junta de silicona alimentaria.
- Válvula de seguridad a 0.05 bar y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té
- Verduras hervidas
- Frascos confeccionados

Tipos de elaboración

- Hervido
- Pasteurización
- Cocción a presión



Mod. PQFIE200N



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PQFGD200N	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	12.067 €
PQFGD300N	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	14.009 €
PQFGD500N	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	17.409 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PQFIG200N	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	14.913 €
PQFIG300N	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	17.283 €
PQFIG500N	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	22.648 €
PQFIE200N	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	14.799 €
PQFIE300N	300 Litros	1200 x 1270 x 850 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	20.741 €
PQFIE500N	500 Litros	1300 x 1400 x 850 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	22.708 €

Marmitas funcionamiento AUTOCLAVE

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PQFGD200A	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	13.973 €
PQFGD300A	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	16.029 €
PQFGD500A	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	19.624 €
PQFIG200A	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	16.843 €
PQFIG300A	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	19.338 €
PQFIG500A	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	24.704 €
PQFIE200A	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	16.345 €
PQFIE300A	300 Litros	1200 x 1270 x 850 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	18.964 €
PQFIE500A	500 Litros	1300 x 1400 x 850 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	24.704 €

GD: GAS Directo
IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto
A: Autoclave

N: Estándar



MARMITA RECTANGULAR **PGN** GASTRONORM

- Maquinas concebidas para el trabajo en continuo.
- Podemos hervir diferentes tipos de comida como pasta, arroz (tamaño mínimo 1,5 mm), vegetales, etc.
- Dimensión estandarizada para el uso de cestas Gastronorm.
- La fijación de parámetros es fácil e intuitiva.
- Los resultados de cocción son excelentes y los ciclos pueden repetirse presionando el botón de repetición.

VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.



Mod. PGNIE280



Mod. PGNIE400



Mod. PGNIG280

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316 y lateral en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla a térmica
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304 de alta eficiencia.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar
- La más amplia gama de calentamiento directo y indirecto.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té
- Verduras hervidas

Tipos de elaboración

- Hervido
- Cocción a vapor



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PGNGD280	280 Litros	1400 x 900 x 850 mm	1040 x 550 x 515 mm	35 Kw	--	16.951 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PGNIG180	180 Litros	1000 x 900 x 850 mm	740 x 550 x 515 mm	29 Kw	--	17.669 €
PGNIG280	280 Litros	1400 x 900 x 850 mm	1040 x 550 x 515 mm	35 Kw	--	20.457 €
PGNIG400	400 Litros	2000 x 900 x 850 mm	1700 x 550 x 515 mm	45 Kw	--	25.904 €
PGNIE180	180 Litros	1000 x 900 x 850 mm	740 x 550 x 515 mm	--	18 Kw	18.590 €
PGNIE280	280 Litros	1400 x 900 x 850 mm	1040 x 550 x 515 mm	--	24 Kw	21.733 €
PGNIE400	400 Litros	2000 x 900 x 850 mm	1700 x 550 x 515 mm	--	39 Kw	25.315 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto



MARMITA CUADRADA FIJA BPFC

50 Litros

Mod. PPFCIG50



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té

Tipos de elaboración

- Hervido

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termpar
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoloy.



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
BPFCGD50	50 Litros	700 x 700 x 850 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	--	6.101 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
BPFCIG50	50 Litros	700 x 700 x 850 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	--	7.610 €
BPFCIE50	50 Litros	700 x 700 x 850 mm	Ø 400 x 465 mm	--	6 Kw	7.361 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

MARMITA CUADRADA BASCULANTE BPB

50 Litros



Mod. BPBIE50



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té

Tipos de elaboración

- Hervido

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoloy.



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
BPBGD50	50 Litros	800 x 900 x 900 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	0,1 Kw	14.597 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
BPBIG50	50 Litros	800 x 900 x 900 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	0,1 Kw	17.717 €
BPBIE50	50 Litros	800 x 900 x 900 mm	Ø 400 x 465 mm	--	6,1 Kw	17.343 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto



MARMITA REDONDA BASCULANTE PTBC



Mod. PTBCIE300

Marmitas basculantes automáticas. Ideales para la cocción de comidas sólidas, cuyo trasvase se facilita gracias a la inclinación del recipiente.

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Paneles laterales y tapa en acero inox AISI 304.
- Fácil de utilizar con pocos mandos simples e intuitivos.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra bio soluble de alta densidad 96/128 Kg/mc que permite reducir notablemente la dispersión del calor.
- Sistema basculante automático con accionamiento hidráulico
- El empleo de materiales resistentes a la corrosión y espesores de hasta 30/10 en la estructura garantizan su solidez y resistencia en el tiempo
- El grifo de llenado orientable con agua caliente y fría, y la tapa equilibrada con sistema antigoteo y manilla atérmica, garantizan la máxima seguridad.
- Calentamiento indirecto: Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared. Valvula de seguridad calibrada a 0,5 bar.
- Tensión de alimentación: 400V-3N-50Hz



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Verduras hervidas

Tipos de elaboración

- Hervido



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
 PTBCGD200	200 Litros	1750 x 1000 x 1050 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	0,4 Kw	22.333 €
 PTBCGD300	300 Litros	1950 x 1200 x 1300 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	0,4 Kw	24.823 €
 PTBCGD500	500 Litros	2050 x 1300 x 1300 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	0,4 Kw	35.310 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
 PTBCIG200	200 Litros	1750 x 1000 x 1050 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	0,4 Kw	24.732 €
 PTBCIG300	300 Litros	1950 x 1200 x 1300 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	0,4 Kw	28.072 €
 PTBCIG500	500 Litros	2050 x 1300 x 1300 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	0,4 Kw	37.297 €
 PTBCIE200	200 Litros	1750 x 1000 x 1050 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw	23.581 €
 PTBCIE300	300 Litros	1950 x 1200 x 1300 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw	27.324 €
 PTBCIE500	500 Litros	2050 x 1300 x 1300 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw	38.054 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

MARMITA REDONDA BASCULANTE PTBL NIVEL CONSTANTE



Mod. PTBLIG300

Marmita basculante automática, que permite la descarga de la comida en carros por medio de inclinación con altura de descarga constante. La automatización de los parámetros de cocción mejora la calidad final del producto y reduce el uso de personal.

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316 y laterales en AISI 304. Paneles laterales y tapa en acero inox AISI 304.
- Fácil de utilizar con pocos mandos simples e intuitivos.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra bio-soluble de alta densidad 96/128 Kg/mc que permite reducir notablemente la dispersión del calor.
- Tapa contrabalanceada regulable diseñada para evitar el goteo de la condensación en a cuba
- Sistema basculante automático de nivel constante con accionamiento hidráulico
- El empleo de materiales resistentes a la corrosión y espesores de hasta 40/10 en la estructura garantizan su solidez y resistencia en el tiempo
- El grifo de llenado orientable con agua caliente y fría, y la tapa equilibrada con sistema antigoteo y manilla atérmica, garantizan la máxima seguridad.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared. Valvula de seguridad calibrada a 0,5 bar.

Tensión de alimentación: 400V-3N-50Hz



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Verduras hervidas

Tipos de elaboración

- Hervido



Marmitas calentamiento INDIRECTO

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
	PTBLIG200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	0,75 Kw	36.183 €
	PTBLIG300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	0,75 Kw	41.174 €
	PTBLIG500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	0,75 Kw	54.897 €
	PTBLIE200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw	35.059 €
	PTBLIE300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw	40.050 €
	PTBLIE500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw	50.531 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto



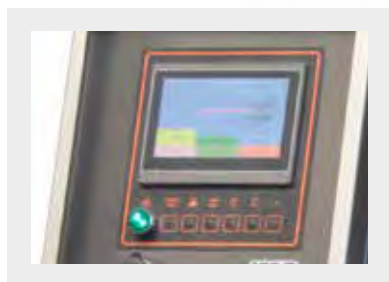
COCCIÓN

MARMITA REDONDA BASCULANTE **PTBS** CON MEZCLADOR



Mod. PTBSIG300

Aparato de diseño nuevo y moderno, que une la ventaja de la cocción con el mezclado automático y regulable del producto a la descarga de la comida en carros por medio de inclinación con altura de la boca de descarga siempre constante desde el suelo. Las palas de mezclado son personalizables en base al tipo de producto para tratar y fácilmente desmontables. La automatización de los parámetros de cocción mejora la calidad final del producto y reduce sensiblemente el uso de personal en la cocina. Controles electrónicos gestionados por medio de un monitor avanzado con PLC y pantalla táctil.

**MONITOR PLC**

Permite personalizar y gestionar hasta 100 programas de cocción



Mod. PTBSIG300

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316
- Paredes en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Basculante automático a nivel constante con accionamiento hidráulico.
- Bloqueo automático en caso de avería.
- Gestión con PLC dedicado y monitor estándar.
- Sistema de mezcla con velocidad regulable. Posibilidad de inversión automática.
- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inox.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.

**Para Cocinar**

- Sopas espesas
- Sopas finas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Hervido varios
- Caldos
- Productos lácteos.
- Vegetales hervidos
- Cremas
- Mermelada
- Puré
- Legumbres

Tipos de elaboración

- Hervido
- Mezcla

**Marmitas calentamiento INDIRECTO**

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTBSIG200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	35 Kw	0,75 Kw	56.021 €
PTBSIG300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	35 Kw	0,75 Kw	62.370 €
PTBSIG500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	42 Kw	0,75 Kw	91.060 €
PTBSIE200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,75 Kw	49.896 €
PTBSIE300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,75 Kw	55.433 €
PTBSIE500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,75 Kw	76.091 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

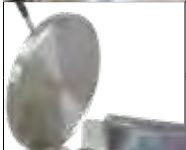
IE: Eléctrico indirecto



Accesorios Marmitas

	Ref.	Modelo	PQF	PTF	PTFM	PTBC	PGN	PTBL	PTBS	PVP
	E73900030	Cesta 1 segmento 100 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.183 €
	E73900040	Cesta 1 segmento 150 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.236 €
	E73900090	Cesta 2 segmentos 100 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.372 €
	E73900100	Cesta 2 segmentos 150 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.461 €
	E73900110	Cesta 2 segmentos 200 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.509 €
	E73900120	Cesta 2 segmentos 300 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.996 €
	E73900150	Cesta 4 segmentos 300 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	3.119 €
	E73900160	Cesta 4 segmentos 500 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	3.618 €
		Hervidor leche	✓	✓	--	--	--	--	--	1.485 €
		Filtro caf3	✓	✓	--	--	--	--	--	2.685 €
	E71800020	Tubo flexible con ducha	✓	--	--	✓	✓	✓	✓	647 €
	PS4000010	Prolongaci3n chimenea 100	✓	--	--	--	--	--	--	1.348 €
	PS4000020	Prolongaci3n chimenea 150	✓	--	--	--	--	--	--	1.395 €
	PS4000030	Prolongaci3n chimenea 200	✓	--	--	--	--	--	--	1.461 €
	PS4000040	Prolongaci3n chimenea 300	✓	--	--	--	--	--	--	1.497 €
	PS4000050	Prolongaci3n chimenea 500	✓	--	--	--	--	--	--	1.556 €
	PS4000060	Prolongaci3n chimenea PGN IG-180	--	--	--	--	✓	--	--	1.110 €
	PS4000070	Prolongaci3n chimenea GD-IG 280	--	--	--	--	✓	--	--	1.236 €
	PS4000080	Prolongaci3n chimenea PGN IG-400	--	--	--	--	✓	--	--	2.233 €
	E73900270	Recipiente couscous 100 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	2.846 €
	E73900280	Recipiente couscous 150 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	2.982 €
	E73900290	Recipiente couscous 200 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	3.605 €
	E73900300	Recipiente couscous 300 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	4.229 €
	I02594	Grifo desag3e conexi3n a manguera 2" AISI 316	✓	✓	✓	--	✓	--	--	2.323 €
	I02593		--	--	--	✓	--	✓	✓	2.483 €
	I10027	Grifo desag3e 2"	--	--	--	✓	--	✓	✓	1.241 €
	I02599	Valvula mariposa salida 2,5"	✓	✓	✓	--	✓	--	--	1.301 €
	I02598	Valvula mariposa salida 2,5"	--	--	--	✓	--	✓	✓	2.322 €

Accesorios Marmitas

	Ref.	Modelo	PQF	PTF	PTFM	PTBC	PGN	PTBL	PTBS	PVP
	E71600015	Dispositivo automatico desagüe aire en camisa	✓	✓	✓	✓	✓	--	--	653 €
	E71600010	Sistema desagüe condensa filtro	✓	✓	✓	✓	✓	--	--	1.224 €
	E74600020	Agitador fijado sobre tapa	✓	✓	--	--	--	--	--	5.430 €
	E75600130	Tapa con doble pared 100..200	✓	✓	--	--	--	--	--	1.271 €
	E75600140	Tapa con doble pared 300..500	✓	✓	--	--	--	--	--	1.271 €
	E71300020	Encendido piezo electrico automatico con bateria	✓	✓	--	--	✓	--	--	238 €
	E71300010	Presostato de trabajo para versiones gas indirecto	✓	✓	--	✓	--	--	--	861 €
	E7220690	Control electronico nivel agua camisa con sonda	✓	✓	✓	✓	✓	--	--	1.658 €
	E79600041	Control electronico temperatura recipiente y tiempo con display y avisador sonoro, y salida rs485	✓	✓	--	✓	✓	✓	--	2.700 €
	E79600060	Control electronico carga agua con display y sonda volumetrica	✓	✓	✓	✓	✓	✓	--	2.583 €
	E79600020	Adquisicion parametros haccp, software para pc	✓	✓	✓	✓	✓	✓	--	3.304 €
	E79600110	Monitor plc	--	--	--	--	--	✓	--	7.146 €
	E74400030	Filtro vaciado 100-150	--	--	--	✓	--	✓	✓	511 €
	E74400040	Filtro vaciado 200	--	--	--	✓	--	✓	✓	523 €
	E74400050	Filtro vaciado 300	--	--	--	✓	--	✓	✓	849 €
	E74400070	Filtro vaciado 500	--	--	--	✓	--	✓	✓	973 €
	E52035260	Carro descarga sobre ruedas 160 litros	--	--	--	--	--	✓	✓	4.740 €



SARTÉN CUADRADA BASCULANTE BRQ



Mod. BRQG150

Sartén basculante con recipiente paralelepípedo de acero AISI 304, que puede colocarse en la pared, individualmente o en batería. Está indicada para restaurantes y comedores de pequeñas y medianas dimensiones. Para el uso en buques y barcos está previsto el anclaje en el suelo. Bajo pedido se puede suministrar la versión con vuelco automático. Por la versatilidad de uso, las dimensiones, y los reducidos consumos es ideal para la preparación de productos alimentarios incluso en los pequeños talleres artesanales.



- Sartén basculante para instalación mural.
- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 304, con acabado antiadherente.
- OPCIONAL fondo de la cuba COMPOUND.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica. Equipada con cremallera de acero cromado.
- Chasis de acero inoxidable AISI 304.
- Llenado de agua mediante grifo.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Mecanismo de inclinación manual o automático.



Mod. BRQG150



Mod. BRQG80



Para Cocinar

- Sofritos
- Ragú
- Salsas
- Risotto
- Guisos
- Polenta
- Caramelo
- Guiso de verduras

Tipos de elaboración

- Braseado



Sartenes calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
BRQG080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw	8.044 €
BRQG090100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw	8.424 €
BRQG120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	33 Kw	0,1 Kw	12.678 €
BRQG150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	33 Kw	0,1 Kw	13.415 €
BRQE080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	--	10 Kw	8.110 €
BRQE090100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	--	10 Kw	8.662 €
BRQE120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	--	15 Kw	12.714 €
BRQE150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	--	15 Kw	13.225 €

Sartenes calentamiento DIRECTO motorizadas

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
BRQGM080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw	9.856 €
BRQGM090100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw	10.206 €
BRQGM120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	33 Kw	0,1 Kw	14.473 €
BRQGM150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	33 Kw	0,1 Kw	15.210 €
BRQGM160200	200 Litros	1600 x 900 x 850 mm	1520 x 570 x 253 mm	44 Kw	0,1 Kw	22.269 €
BRQEM080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	--	10 Kw	9.922 €
BRQEM090100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	--	10 Kw	10.457 €
BRQEM120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	--	15 Kw	14.585 €
BRQEM150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	--	15 Kw	14.205 €
BRQEM160200	200 Litros	1600 x 900 x 850 mm	1520 x 570 x 253 mm	--	20 Kw	22.018 €

G: GAS Directo

E: Eléctrico Directo

GM: Gas Directo Motorizado

EM: Eléctrico Directo Motor.



SARTÉN BASCULANTE AUTOMÁTICA **BRC/BRCXL**

DE 120 A 400 LITROS



Mod. BRCXLED300

- Cuba de cocción en acero inoxidable AISI 304, con fondo AISI 316.
- **BRC:** Fondo acero inox AISI 316, con espesor de 10 mm.
- **BRCXL:** Fondo acero inox AISI 316, con espesor de 10 mm.
- Cuba de cocción con acabado antiadherente con microesferas cerámicas.
- Opcional: Fondo de la cuba Compound.
- Entrada de agua en el tanque a través de grifo
- Patas de acero inoxidable con altura regulable.
- Tapa de acero inoxidable con resortes de equilibrio y maneta de acero inoxidable.
- Estructura portante en acero inoxidable
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Revestimiento exterior de acero inoxidable AISI 304 finamente satinado
- Inclinação automática con accionamiento hidráulico en el eje delantero y bloqueo automático en caso de fallo del sistema.



Mod. BRCED200



Mod. BRCED150

Sartén basculante automática con recipiente paralelepípedo de acero inox, que puede colocarse en la pared, individualmente o en batería. Está indicada para comedores de medianas dimensiones y centros de cocción; para el uso en buques y barcos está previsto el anclaje en el suelo. Por la versatilidad de uso, dimensiones y por los reducidos consumos es ideal para la preparación de productos alimentarios incluso en los talleres artesanales. Está equipado con control de microprocesador electrónico con regulación de la temperatura y del tiempo de cocción con display digital.



Para Cocinar

- Sofritos
- Ragú
- Salsas
- Risotto
- Guisos
- Polenta
- Caramelo
- Guiso de verduras

Tipos de elaboración

- Braseado



Sartenes **BRC** calentamiento DIRECTO

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
🔥	BRCGD120	130 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 230 mm	30 Kw	0,4 Kw	27.573 €
🔥	BRCGD150	150 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 255 mm	30 Kw	0,4 Kw	30.978 €
🔥	BRCGD160	165 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 230 mm	39 Kw	0,4 Kw	36.123 €
🔥	BRCGD200	210 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 255 mm	39 Kw	0,4 Kw	40.752 €
⚡	BRCED120	130 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 230 mm	--	15,4 Kw	26.630 €
⚡	BRCED150	150 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 255 mm	--	15,4 Kw	29.445 €
⚡	BRCED160	165 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 230 mm	--	20,4 Kw	33.687 €
⚡	BRCED200	210 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 255 mm	--	20,4 Kw	37.056 €

Sartenes **BRCXL** calentamiento DIRECTO

🔥	BRCXLGD300	300 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 335 mm	33 Kw	0,75 Kw	56.021 €
🔥	BRCXLGD400	400 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 445 mm	33 Kw	0,75 Kw	71.475 €
⚡	BRCXLED300	300 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 335 mm	--	28,75 Kw	53.401 €
⚡	BRCXLED400	400 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 445 mm	--	28,75 Kw	69.745 €

GD: GAS Directo

ED: Eléctrico Directo



SARTÉN BASCULANTE **BRP** NIVEL CONSTANTE



Mod. BRPGD200

SISTEMA DE MEZCLADO

- Mezclador de acero inox AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m
- Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico
- Mezclador equipado de brazos radiales de acero inox
- Palas de Teflón cerámico
- Mezclador removible para facilitar las operaciones de limpieza y extracción del producto
- Excelente incluso para productos viscosos y que necesitan de un mezclado constante en la fase de cocción
- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316/L COMPOUND de 12+3 mm de espesor
- Paredes en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Basculante automático a nivel constante con accionamiento.
- Bloque hidráulico y automático en caso de avería.
- Gestión con PLC dedicado y monitor estándar.
- Sistema de mezcla con velocidad ajustable. Posibilidad de inversión automática.
- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inox.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.



Mod. BRPGD200



MONITOR PLC Permite personalizar y gestionar hasta 100 programas de cocción.



Carro de inclinación con ruedas



Para Cocinar

- Sofritos
- Ragú
- Salsas
- Risotto
- Guisos
- Polenta
- Caramelo
- Guiso de verduras

Tipos de elaboración

- Hervir
- Braseado
- Mezcla

Equipo de nuevo diseño, que permite la descarga de la comida en carros por medio de inclinación con altura de la boca de descarga siempre constante desde el suelo. La automatización y la facilidad de configuración de los parámetros de cocción mejoran la calidad final del producto y reduce sensiblemente el uso de personal profesional en cocina. Controles electrónicos gestionados por medio de un monitor avanzado con PLC y pantalla táctil.



Sartenes calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
 BRP150GD	180 Litros	1675 x 1450 x 1145 mm	Ø 760 x 400 mm	28 Kw	0,75 Kw	41.049 €
 BRP200GD	290 Litros	1875 x 1650 x 1145 mm	Ø 960 x 400 mm	32 Kw	0,75 Kw	63.757 €
 BRP300GD	350 Litros	1975 x 1825 x 1145 mm	Ø 1060 x 400 mm	42 Kw	0,75 Kw	84.698 €
 BRP150ED	180 Litros	1675 x 1450 x 1145 mm	Ø 760 x 400 mm	--	23 Kw	39.053 €
 BRP200ED	290 Litros	1875 x 1650 x 1145 mm	Ø 960 x 400 mm	--	23 Kw	63.382 €
 BRP300ED	350 Litros	1975 x 1825 x 1145 mm	Ø 1060 x 400 mm	--	42 Kw	80.832 €

GD: GAS Directo

ED: Eléctrico Directo



COCEDORES AUTOMÁTICOS MCP

135 - 210 LTS.
270 - 420 LTS.



Mod. MCP15E

FUNCIONALIDAD

- Equipada de controles digitales con 3 display y 4 cifras que permiten configurar los valores de temperatura de 20°C a 110°C
- Posibilidad de configurar el tiempo de cocción entendido como tiempo de inmersión de la cesta con intervalo mínimo de 1 segundo
- Equipado de indicador acústico luminoso para la advertencia de final de ciclo de cocción
- Reintegro automático del nivel de agua en la cuba y equipado de sistema de desbordamiento para la descarga automática del almidón de cocción en suspensión
- Bloqueo de la cocción con reintegro de agua temporizado al final de la cocción
- Elevación del cesto automático al final de la cocción.

- Cuba totalmente de acero inox AISI 316 satinado - Cestas de acero inox AISI 316 satinado.
- Aislamiento térmico con fieltro de fibra de alta densidad 96/128 kg/mc dotado de una excelente estabilidad térmica.
- Tapa contrabalaceada de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro y válvula de seguridad a 0,5 bar para el control de la presión.
- Mezclador orientable con agua caliente y fría.
- Estructura en acero inox con espesor 20/10 montada en los pies de acero regulables de 150 mm. a 180 mm.
- Sistema basculante automático por medio de accionamiento eléctrico.
- Posibilidad de regulación de la posición de la cesta: primer goteo y descarga o descarga directa frontal.
- Tensión de alimentación 400V 3N 50Hz.



Mod. MCP40G

Máquina construida para usos en continuo. La conformación de la cesta, permite la cocción de diferentes tipos de alimentos, desde pasta, al arroz (grosor mínimo 1,5 mm), verduras y cocidos, etc. La precisión de los instrumento permite cocciones excelentes, con tratamiento delicado para cada tipo de alimento.

**Para Cocinar**

- Pasta
- Arroz
- Caldos
- Legumbres
- Verduras
- Carne
- Pescado
- Huevos

Tipos de elaboración

- Ebullición

**Cocedores calentamiento DIRECTO • 135 - 210 lts.**

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
 MCP15G	135 Litros	900 x 900 x 900 mm	480 x 650 x 565 mm	24 Kw	0,1 Kw	27.699 €
 MCP20G	210 Litros	1250 x 1000 x 900 mm	720 x 800 x 565 mm	39 Kw	0,1 Kw	36.183 €
 MCP15E	135 Litros	900 x 900 x 900 mm	480 x 650 x 565 mm	--	13,7 Kw	27.699 €
 MCP20E	210 Litros	1250 x 1000 x 900 mm	720 x 800 x 565 mm	--	25 Kw	41.422 €

Cocedores calentamiento DIRECTO • 270 - 420 lts.

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
 MCP30G	135 + 135 L.	1800 x 900 x 900 mm	2x (480 x 650 x 565 mm)	2 x 24 Kw	0,2 Kw	53.651 €
 MCP40G	210 + 210 L.	2500 x 1000 x 900 mm	2x (720 x 800 x 565 mm)	2 x 39 Kw	0,2 Kw	69.871 €
 MCP30E	135 + 135 L.	1800 x 900 x 900 mm	2x (480 x 650 x 565 mm)	--	2 x 13,7 Kw	53.775 €
 MCP40E	210 + 210 L.	2500 x 1000 x 900 mm	2x (720 x 800 x 565 mm)	--	2 x 25 Kw	73.114 €

GD: GAS Directo

ED: Eléctrico Directo



Accesorios Sartenes

	Ref.	Modelo	BRQ	BRC	BRP	PVP
	E71800020	Tubo flexible con ducha	--	✓	✓	647 €
	I10027	Grifo desagüe 2"	✓	--	✓	1.241 €
	I02593	Grifo desagüe conexi3n a manguera 2" AISI 316			✓	2.483 €
	I02598	Valvula mariposa salida 2,5"	✓	--	✓	2.323 €
	E79600020	Adquisici3n parametros haccp, software para pc	--	✓	--	3.304 €
	E74400030	Filtro vaciado 100-150	--	--	✓	511 €
	E74400040	Filtro vaciado 200	--	--	✓	535 €
	E74400050	Filtro vaciado 300	--	--	✓	873 €
	E74400070	Filtro vaciado 500	--	--	✓	909 €
	E52035260	Carro descarga sobre ruedas 160 litros	--	--	✓	4.740 €
	E71800080	Sobre precio sarten 80 l. fondo en compound	✓	✓	--	849 €
	E71800090	Sobre precio sarten 90 l. fondo en compound	✓	✓	--	1.372 €
	E71801215	Sobre precio sarten 120/150 l. fondo en compound	✓	✓	--	1.497 €
	E71801620	Sobre precio sarten 200 l. fondo en compound	✓	✓	--	1.746 €

Accesorios Cocedores

	Ref.	Modelo	MCP	PVP
	E52035260	Carro descarga sobre ruedas 160 litros	✓	4.740 €



BERTO'S

COCINAS MODULARES

ROMAGSA



Más de 40 años de experiencia fortalecen

Contamos con 48 años de presencia en el mercado internacional que nos han permitido adquirir unos sólidos conocimientos técnicos para hacer frente con determinación a nuevos y apasionantes retos, convirtiendonos en un importante punto de referencia en el sector.

Todos estos años, nos han permitido desarrollar una línea de cocción en la que hemos cuidado hasta el más mínimo detalle, serie New Style:

La gama más completa del mercado: Línea 600, 700, 900, S-700 S-900, Sbalzo y Unique. Funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.



www.bertos.es



POTENCIA Y CONTROL LA COMBINACION PERFECTA

Quemadores enteramente en hierro fundido con alto espesor y elevada potencia de hasta 12 Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30% anual respecto a los quemadores tradicionales.

INSTALACIONES

Más de 20.000 m², con 12 líneas de producción semiautomáticas, permiten producir hasta 2.300 aparatos mensuales para satisfacer la demanda de los 80 países a los que Berto's exporta.



LA GARANTIA DEL EXITO

La minuciosa selección de los materiales empleados, así como el uso de maquinaria de control numérico de elevada precisión, permiten la construcción de módulos de cocción profesionales, realizados para durar y satisfacer las necesidades de los profesionales más exigentes.

BERTOS LAB

La innovación nace del dialogo continuo con el usuario para conseguir productos más funcionales y duraderos. Berto's dispone de laboratorio propio que junto a la colaboración de chefs de reconocida experiencia internacional nos permite desarrollar y mejorar nuestros productos.

LOGISTICA

Los más avanzados procesos logísticos y productivos.



CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Mejorar la calidad de nuestros productos ha sido el principal objetivo. Desde 1997 todos nuestros procesos cumplen la normativa ISO 9001. En su compromiso constante con el medio ambiente, Berto's ha adoptado un Sistema de Gestión Ambiental, obteniendo en 2005 la certificación INU EN ISO 14001.

GAMA
BERTO'S®

PLUS 600
MACROS 700
MAXIMA 900
S 700
S 900
LX 900 TOP

ÍNDICE BERTO'S

**PLUS 600**

Cocinas	250
Freidoras	256
Fry tops	258
Barbacoas	260
Cuece pastas	262
Baño maría	264
Neutros / Soportes	266

**MACROS 700**

Cocinas	270
Placa Radiante "Coup de Feu"	274
Fry tops	280
Freidoras	285
Barbacoa	290
Sartén basculante	294
Marmitas	296
Cuece pastas	298
Baño maría	300
Cocinas Inducción	302
Neutros / Soportes	305

**MAXIMA 900**

Cocinas a gas	310
Cocinas eléctricas	314
Placa radiante	316
Fry tops	318
Freidoras	320
Cuece pastas	322
Barbacoas	324
Baño maría	327
Sartén basculante	328
Marmitas	330
Cocinas Inducción	333
Neutros / Soportes	336

**S 700**

Cocinas	340
Cocinas Inducción	342
Fry tops	344
Cuece pastas	347
Parrillas Gas / Eléctricas	348
Freidoras	350
Baño maría	352
Elementos neutros	353
Soportes	354
Accesorios	355

**S 900**

Cocinas	361
Cocinas Vitrocerámicas	364
Cocinas Inducción	366
Placa radiante	368
Marmitas	370
Sartén basculante	372
Fry tops	374
Cuece pastas	376
Freidoras	378
Baño maría	381
Barbacoas	382
Neutros / Soportes	385

**LX 900 TOP**

Cocinas	390
Cocinas Inducción	392
Marmitas	393
Fry tops	394
Freidoras	395
Cuece pastas	396
Baño maría	396
Barbacoas	397
Cocinas Sbalzo	402

plus 600

Diseñada para instalar en espacios reducidos, la serie **600 Plus New Style** es una línea profesional de cocción de altas prestaciones capaz de garantizar una gran productividad y un rápido servicio.

Una amplia gama de modelos eléctricos y a gas nos garantiza poder cubrir cualquier necesidad.



BERTO'S®
CHEF SOLUTIONS



PLUS 600 BERTO'S



COCCIÓN

COCINAS A GAS **plus 600**

HIGH POWER



Mod. G6F3H12+T

COCINAS A GAS

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.
- Cubeta recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, de hasta 12 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas GN 1/1 ó Maxi, regulados termostáticamente de 160 a 300 ° C, y guías extraíbles porta bandejas.

ACCESORIOS: Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

HIGH POWER



3,5 Kw
7 Kw

Cocina 2 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F2BH6	10,5 Kw	9.030	35.826	1.525 €



12 Kw
7 Kw
12 Kw

Cocina 3 fuegos a gas

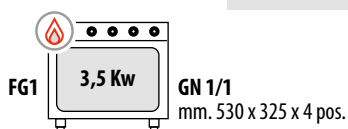
MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F3BH12	31 Kw	26.660	105.772	2.020 €



12 Kw
7 Kw
12 Kw

Cocina 3 fuegos a gas + Horno GN 1/1

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F3H12+FG1	34,5 Kw	29.664	117.719	3.140 €



12 Kw
7 Kw
12 Kw

Cocina 3 fuegos a gas + Horno Maxi

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F3BH12+T	37 Kw	31.814	126.249	3.526 €





COCCIÓN

COCINAS A GAS **plus 600**

ECO POWER



Mod. G6F4PW+FG1



COCINAS A GAS

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.
- Quemadores de hierro fundido, muy potentes, 3'5 y 6 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas GN 1/1 ó Maxi, regulados termostáticamente de 160 a 300 ° C, y guías extraíbles porta bandejas.

ACCESORIOS: Soportes, Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

ECO POWER



6 Kw

3,5 Kw

Cocina 2 fuegos a gas sobremesa

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F2BPW	9,5 Kw	8.170	32.414	1.390 €



6 Kw

3,5 Kw

3,5 Kw

6 Kw

Cocina 4 fuegos a gas sobremesa

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F4BPW	19 Kw	16.340	64.828	1.873 €



6 Kw

3,5 Kw

6 Kw

3,5 Kw

6 Kw

3,5 Kw

Cocina 6 fuegos a gas sobremesa

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F6BPW	28,5 Kw	24.510	97.242	2.313 €

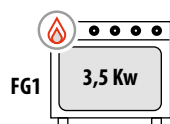


6 Kw

3,5 Kw

3,5 Kw

6 Kw



FG1

GN 1/1

mm. 530 x 325 x 4 pos.

Cocina 4 fuegos a gas + Horno

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F4PW+FG1	22,5 Kw	19.350	76.770	3.107 €

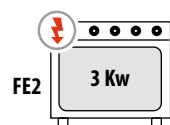


6 Kw

3,5 Kw

3,5 Kw

6 Kw



FE2

GN 1/1

mm. 530 x 325 x 4 pos.



Convección

Cocina 4 fuegos a gas + Horno eléctrico

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	VOLTAJE	PVP
G6F4PW+FE1	19 Kw	16.340	64.528	230 - 240 v	3.250 €



6 Kw

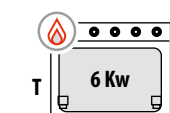
3,5 Kw

6 Kw

3,5 Kw

6 Kw

3,5 Kw



T

mm. 830 x 400 x 4 pos.

Cocina 6 fuegos a gas + Horno

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F6PW+T	34,5 Kw	29.664	117.719	3.720 €



COCCIÓN

COCINAS ELÉCTRICAS

CLASSIC

plus 600



Mod. E6P4+FE1

COCINAS ELÉCTRICAS

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placas redondas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.
- Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 2'6 kw.
- Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.
- Lámparas testigo de control y funcionamiento.
- Modelo con horno eléctrico GN 1/1
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Soportes, Puertas, Voltaje especial, etc.



CLASSIC

2
Kw2
Kw

Cocina 2 fuegos eléctrica sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DIÁMETRO	PVP
E6P2B	4 Kw	400-415 3N ~	180 mm	896 €

2
Kw2
Kw2
Kw2
Kw

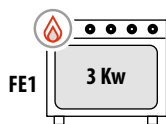
Cocina 4 fuegos eléctrica sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DIÁMETRO	PVP
E6P4B	8 Kw	400-415 3N ~	180 mm	1.177 €

2
Kw2
Kw2
Kw2
Kw

Cocina 4 fuegos eléctrica + horno

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DIÁMETRO	PVP
E6P4+FE1	11 Kw		180 mm	2.579 €

GN 1/1
mm. 530 x 325 x 4 pos.

Convección

OPCIONAL

PVP

Voltaje 230 - 240 3

188 €

Voltaje 230 - 240 1

188 €



COCCIÓN

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

plus 600

TURBO



Mod. GL8+8B



- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas).

FREIDORAS A GAS

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con 2 potentes quemadores tubulares de acero inox.
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias.
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C.
- Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

**TURBO****Freidora a Gas · 8 Litros**

MODELO	CAPACIDAD	DIM. CESTA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 GL8B	8 Litros	200 x 255 x 100 mm.	6,6 Kw	--	1.813 €

**Freidora a Gas · 8 + 8 Litros**

MODELO	CAPACIDAD	DIM. CESTA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 GL8+8B	8+8 Litros	200 x 255 x 100 mm.	2 x 6,6 Kw	--	3.102 €

**Freidora Eléctrica · 10 Litros**

MODELO	CAPACIDAD	DIM. CESTA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 E6F10-3B	10 Litros	200 x 275 x 110 mm.	6 Kw	V 400 x 3 N	1.743 €
 E6F10-3BS	10 Litros	200 x 275 x 110 mm.	9 Kw	V 400 x 3 N	1.890 €

OPCIONAL	PVP
Voltaje 230 - 240 3	188 €

**Freidora Eléctrica · 10 + 10 Litros**

MODELO	CAPACIDAD	DIM. CESTA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 E6F10-6B	10+10 Litros	200 x 275 x 110 mm.	2 x 6 Kw	V 400 x 3 N	3.025 €
 E6F10-6BS	10+10 Litros	200 x 275 x 110 mm.	2 x 9 Kw	V 400 x 3 N	3.214 €

OPCIONAL	PVP
Voltaje 230 - 240 3	188 €



FRYTOP plus 600

MULTIPAN • HARD CHROME



Mod. G6FL6B

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de cromo duro, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas).
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

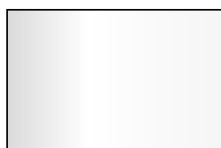
FRYTOP A GAS

- Chimena alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 290 °C. en modelos de cromo duro y hasta 300°C mediante grifo en modelos de acero.
- Con llama piloto, válvula termostatica y termopar de seguridad.

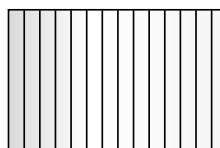
FRYTOP ELÉCTRICO

- Resistencia blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 600 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300 ° C., con pilotos de control de tensión y temperatura.

ACCESORIOS: Soportes, Puertas, Espatulas, Tapón de teflón, etc.



Placa Lisa



Placa Acanalada



Placa Lisa / Acanalada

MULTIPAN

4
Kw

FRY TOP 300 Acero rectificado

MODELO	PLACA	POTENCIA	SUPERFICIE	PVP
G6FL3B	Lisa	4 Kw	1300 cm ²	1.389 €
G6FR3B	Acanalada	4 Kw	1300 cm ²	1.402 €
E6FL3BP	Lisa	4 Kw	1300 cm ²	1.530 €
E6FR3BP	Acanalada	4 Kw	1300 cm ²	1.660 €

8
Kw

FRY TOP 600 Acero rectificado

MODELO	PLACA	POTENCIA	SUPERFICIE	PVP
G6FL6B	Lisa	8 Kw	2600 cm ²	1.983 €
G6FR6B	Acanalada	8 Kw	2600 cm ²	2.137 €
G6FM6B	Lisa / Acanalada	8 Kw	2600 cm ²	2.083 €
E6FL6BP-2	Lisa	8 Kw	2600 cm ²	2.296 €
E6FR6BP-2	Acanalada	8 Kw	2600 cm ²	2.426 €
E6FM6BP-2	Lisa / Acanalada	8 Kw	2600 cm ²	2.408 €

HARD CHROME

4
Kw

FRY TOP 300 Cromo Duro

MODELO	PLACA	POTENCIA	SUPERFICIE	PVP
G6FL3B/CR	Lisa	4 Kw	1300 cm ²	1.920 €
E6FL3BP/CR	Lisa	4 Kw	1300 cm ²	1.895 €

8
Kw

FRY TOP 600 Cromo Duro

MODELO	PLACA	POTENCIA	SUPERFICIE	PVP
G6FL6B/CR	Lisa	8 Kw	2600 cm ²	2.937 €
E6FL6BP-2/CR	Lisa	8 Kw	2600 cm ²	3.173 €



Mod. G6PL60B

BARBACOA

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.

BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

- Quemadores tubulares dobles de acero inox.
- Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.
- Llama piloto protegida, encendido piezoelectrico con cierre estanco en silicona.
- Todos los componentes son fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de ceniza y grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Parrilla en acero con canal en V



Mod. E6SP6B

MANTENEDOR DE FRITOS

- El equipo ideal para mantener calientes y secos los productos fritos (especialmente las patatas fritas, croquetas, salchichas, etc.) Sin que se pierdan su fragancia y consistencia.
- Una resistencia con parábola reflectante de cerámica irradia calor desde arriba mientras que el falso fondo extraíble, perforado y moldeado, facilita el escurrido y la recogida del producto.



Mod. SA/E 60E

GRATINADOR

- Cuerpo calentador regulable en altura de 11 a 28 cm.
- 2 reguladores de potencia.
- Dimensiones útiles 595 x 425 x 275 mm.

CONFORT POWER



8 Kw

Barbacoa piedra volcánica

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	SUPERFICIE	PVP
G6PL60B	8 Kw	6.880	27.296	1300 cm ²	1.948 €



ACCESORIOS	PVP
SPCL Saco Piedra Volcánica	64 €

CONSTANT



Mantenedor de Fritos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E6SP6B	1,1 Kw	V 230 - 240 3N ~	1.115 €



SALAMANDRE - HIGH POWER



4,7 Kw

Salamandra móvil

MODELO	POTENCIA	DIMENSIONES INTERNAS	VOLTAJE	PVP
SA/E 60-E	4,7 Kw	595 x 425 x 275 h	V 400 - 415 3N ~	2.325 €





COCCIÓN

CUECE PASTAS **plus 600** ELÉCTRICO

PASTA ITALY



Mod. E6CP6M



Mod. E6CP3B



Mod. E6CP6B

CUECE PASTAS ELÉCTRICO

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Cuba estampada redondeada construida en acero Inox 316 que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Resistencias en acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.
- Seis combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 4 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

PASTA ITALY



Cuece pastas 300

MODELO	CAPACIDAD	DIM. CUBA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E6CP3B	11 Litros	225 x 340 mm	3,5 Kw	V 230 - 240	1.654 €
- No incluye cestas - Cuba Inox AISI 316					
ACCESORIOS					PVP
CESCUE6 Cesta 210 x 292 x 158 mm					141 €
MCCUE6 Kit 2 medias cestas 100x292x158 mm					182 €



Cuece pastas 600

MODELO	CAPACIDAD	DOTACIÓN STANDARD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E6CP6B	25 Litros	3 cestas de 145 x 280 x 160 mm	8,25 Kw	V 400 - 415 3N~	2.650 €
- Cuba Inox AISI 316					
OPCIONAL					PVP
V3/A Volts 230 - 240 3~					182 €



Cuece pastas Eléctrico

MODELO	CAPACIDAD	DOTACIÓN STANDARD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E6CP6M	25 Litros	3 cestas de 145 x 280 x 160 mm	8,25 Kw	V 400 - 415 3N~	3.061 €
- Cuba Inox AISI 316					
OPCIONAL					PVP
V3/A Volts 230 - 240 3~					182 €



COCCIÓN

BAÑO MARÍA

plus 600

ELÉCTRICO

CONSTANT



Mod. E6BM6B



- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90°C.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos standards de seguridad.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias acorazadas de acero inox incoloy.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).



Mod. E6BM6B



Mod. E6BM3B

CONSTANT**Baño María 300**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CUBETAS	PVP
E6BM3B	0,7 Kw	V 230 - 240 ~	GN 3/4	1.260 €

**Baño María 600**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CUBETAS	PVP
E6BM6B	1,2 Kw	V 230 - 240 ~	GN 1 + 1/2	1.380 €



MUEBLE NEUTRO **plus 600**

Y SOPORTES

PRACTIC



Mod. N6-6B
+ Soporte



Mod. N6-3B
+ Soporte



- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 600.
- Soportes con patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

PRACTIC



Módulo Neutro 300

(N)

MODELO	SUPERFICIE	PVP
N6-3B	1620 cm ²	400 €



Módulo Neutro 600

(N)

MODELO	SUPERFICIE	PVP
N6-6B	3240 cm ²	795 €

SOPORTE PARA GAMA 600

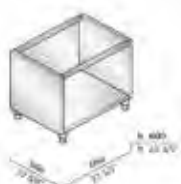


(N)

Soporte Inox 300

SG30

389 €



(N)

Soporte Inox 600

SG60

513 €



(N)

Soporte Inox 900

SG90

600 €



(N)

Soporte Inox 1200

SG120

742 €

ACCESORIOS COCINAS

**1P30DX / 1P30SX**Puerta 300
182 €**1P60DX / 1P60SX**Puerta 600
207 €**2P45**2 Puertas 450
306 €**2P60**2 Puertas 600
424 €**GRCT**Parrilla 530x325
55 €**UNIONCG60**Unión
63 €**UNIONFR60**Unión Frytop
72 €

Macros 700

La más completa gama del mercado, compuesta por 121 modelos a gas y 90 eléctricos, donde funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.



La carrocería externa es toda en acero inox AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Cada detalle ha sido proyectado para responder a las más exigentes condiciones de trabajo, primando la estética y la sencillez de manejo.

Quemadores enteramente en hierro fundido, con alto espesor y elevada potencia de hasta 7 Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30% respecto a los quemadores tradicionales.



MACROS 700 BERTO'S



COCCIÓN

COCINAS A GAS

macros 700

HIGH POWER



Mod. G7F4+FG

COCINAS A GAS

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.
- Cubetas recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, 3'5 y 7 Kw.
- Versión Max Power con todos los quemadores de 7 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Piezo-electrico en horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas de 2 tamaños (GN 2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 300 ° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.

ACCESORIOS: Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

HIGH POWER

7
Kw3,5
Kw

Cocina 2 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F2B	10,5 Kw	9.030	35.826	1.507 €
G7F2BP	14 (7 Kw x 2)	MAX POWER · Versión Potenciada		1.666 €

7
Kw3,5
Kw

Cocina 2 fuegos a gas con mueble

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F2M	10,5 Kw	9.030	35.826	1.959 €
G7F2MP	14 (7 Kw x 2)	MAX POWER · Versión Potenciada		2.095 €

7
Kw3,5
Kw3,5
Kw7
Kw

Cocina 4 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F4B	21 Kw	18.060	71.652	2.237 €
G7F4BP	28 (7 Kw x 4)	MAX POWER · Versión Potenciada		2.448 €

7
Kw3,5
Kw3,5
Kw7
Kw

Cocina 4 fuegos a gas con mueble

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F4M	21 Kw	18.060	71.652	2.879 €
G7F4MP	28 (7 Kw x 4)	MAX POWER · Versión Potenciada		3.115 €



HIGH POWER



7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



Cocina 6 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F6B	31,5 Kw	27.090	107.478	3.195 €
G7F6BP	42 (7 Kw x 6)	MAX POWER · Versión Potenciada		3.390 €



7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw

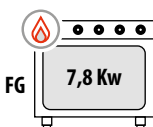


Cocina 6 fuegos a gas con mueble

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F6M	31,5 Kw	27.090	107.478	3.626 €
G7F6MP	42 (7 Kw x 6)	MAX POWER · Versión Potenciada		3.843 €



7 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	7 Kw



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

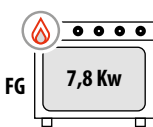


Cocina 4 fuegos a gas + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F4+FG	28,8 Kw	24.768	98.266	4.114 €
G7F4P+FG	35,8 (7 Kw x 4)	MAX POWER · Versión Potenciada		4.332 €



7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



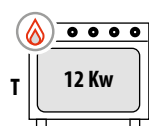
Cocina 6 fuegos a gas + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F6+FG	39,3	33.798	134.092	5.350 €
G7F6P+FG	49,8 (7 Kw x 6)	MAX POWER · Versión Potenciada		5.620 €

HIGH POWER



7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



mm 1045 x 530 x 4 pos.

Cocina 6 fuegos a gas + Horno Maxi

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F6+T	43,5	37.410	148.422	6.103 €
G7F6P+T	54 (7 Kw x 6)	MAX POWER · Versión Potenciada		6.429 €

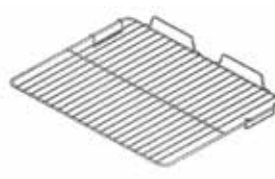
ACCESORIOS COCINAS



7PRB
Placa acanalada
477 €



7PLR
Placa lisa
430 €



GRC21
Parrilla GN 2/1
71 €



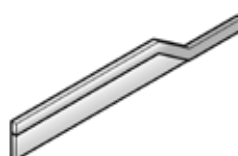
GRCT
Parrilla Horno T
103 €



KRF
Ruedas con freno
235 €



UNIONCG7
Unión
64 €



UNIONFR7
Unión Frytop
82 €



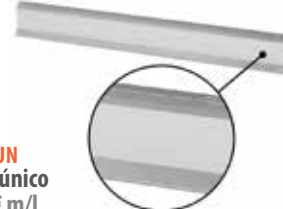
REDUCTOR
Reductor fuego
48 €



Pasamanos
MCD8 800 x 140 383 €
MCD12 1200 x 140 417 €
MCD16 1600 x 140 552 €
MCD20 2000 x 140 691 €



ZCT
Zócalo Inox
257 € m/l



CRUN
Panel único
312 € m/l



1P400DX/ 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



2P600
2 Puertas 600
447 €



PLACA RADIANTE macros 700

“COUP DE FEU”



Mod. G7T4P2FM

COCINAS A GAS CON PLACA RADIANTE “COUP DE FEU”

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie, con 15 mm. de grosor, con elevado resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 7 ó 13 Kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 °C en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos de 2 tamaños (GN 2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 300 °C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- Hornos a gas sin juntas ni guarniciones, puertas estampadas con doble reborde.

ACCESORIOS: Puertas, Planchas, Parrillas horno, Reductor de fuegos, etc.

HIGH POWER



7 Kw	7 Kw
3,5 Kw	

Cocina 2 fuegos a gas + Placa Radiante



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7T4P2FM	17,5 Kw	15.050	59.710	3.690 €



13 Kw

Placa Radiante + Mueble



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7TPM	13 Kw	11.180	44.356	2.990 €

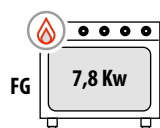


13 Kw

Placa Radiante + Horno GN 2/1



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7TP+FG	20,8 Kw	17.888	70.970	4.591 €



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



7 Kw	7 Kw	7 Kw
3,5 Kw	3,5 Kw	3,5 Kw



Cocina 4 fuegos a gas + Placa Radiante + Mueble

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7T4P4FM	28 Kw	24.080	95.536	4.786 €



HIGH POWER

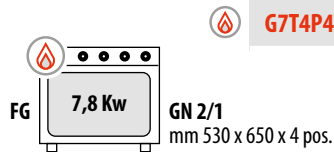
PLACA RADIANTE "COUP DE FEU"



7 Kw	7 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw

Cocina 4 fuegos a gas + Placa Radiante + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7T4P4F+FG	35,8	30.782	122.154	5.916 €



ACCESORIOS COCINAS



7PRB
Placa acanalada
477 €



7PLR
Placa lisa
430 €



GRC21
Parrilla GN 2/1
71 €



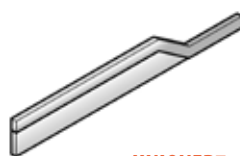
GRCT
Parrilla Horno T
103 €



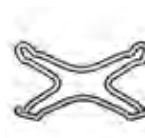
KRF
Ruedas con freno
235 €



UNIONCG7
Unión
64 €



UNIONFR7
Unión Frytop
82 €



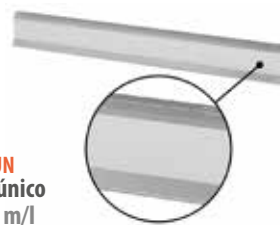
REDUCTOR
Reductor fuego
48 €

Pasamanos

MCD8	800 x 140	278 €
MCD12	1200 x 140	417 €
MCD16	1600 x 140	552 €
MCD20	2000 x 140	691 €



ZCT
Zócalo Inox
257 € m/l



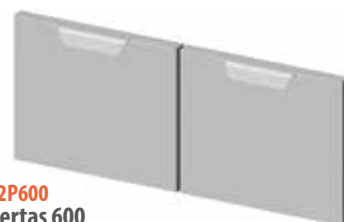
CRUN
Panel único
312 € m/l



1P400DX/ 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



2P600
2 Puertas 600
447 €

COCINAS ELÉCTRICAS

HIGH POWER

macros 700



Mod. E7P4+FE

Cocina eléctrica + horno
Versión MARINE*

Placas cuadradas o redondas

COCINAS ELÉCTRICAS

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigraza
- Placas cuadradas o redondas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.
- Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 2'6 kw.
- Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.
- Lámparas testigo de control y funcionamiento.
- Modelos con hornos eléctricos GN 2/1 multifunción.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas, Placa hierro colado, Voltaje especial, etc.

* Bajo pedido se puede suministrar en version Marine, para barcos (voltaje especial).



HIGH POWER

COCINAS ELÉCTRICAS



Ø 220 mm



220 x 220 mm

Cocina 2 Fuegos Sobremesa Eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P2B	5,2 Kw	V 400 3 N	1.013 €
E7PQ2B	5,2 Kw	V 400 3 N	1.519 €



Ø 220 mm



220 x 220 mm

Cocina 2 Fuegos Pie Eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P2M	5,2 Kw	V 400 3 N	1.484 €
E7PQ2M	5,2 Kw	V 400 3 N	2.054 €



Ø 220 mm



220 x 220 mm

Cocina 4 Fuegos Sobremesa Eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4B	10,4 Kw	V 400 3 N	1.519 €
E7PQ4B	10,4 Kw	V 400 3 N	2.789 €



Ø 220 mm



220 x 220 mm

Cocina 4 Fuegos Pie Eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4M	10,4 Kw	V 400 3 N	2.190 €
E7PQ4M	10,4 Kw	V 400 3 N	3.320 €



Ø 220 mm



220 x 220 mm

Cocina 6 Fuegos Pie Eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P6M	15,6 Kw	V 400 3 N	3.020 €
E7PQ6M	15,6 Kw	V 400 3 N	5.074 €

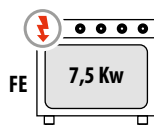
HIGH POWER

COCINAS ELÉCTRICAS



Cocina 4 Fuegos + Horno eléctrico GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4+FE	17,9 Kw	V 400 3 N	4.144 €
E7PQ4+FE	17,9 Kw	V 400 3 N	5.521 €



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



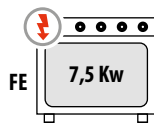
3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN



Cocina 6 Fuegos + Horno eléctrico GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P6+FE	23,1 Kw	V 400 3 N	4.856 €



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

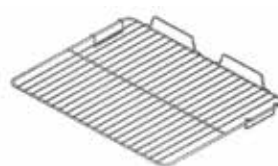
ACCESORIOS COCINAS



7PRB
Placa acanalada
477 €



7PLR
Placa lisa
430 €



GRC21
Parrilla GN 2/1
71 €



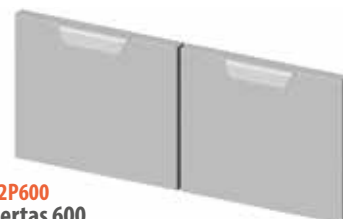
GRCT
Parrilla Horno T
103 €



1P400DX / 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



2P600
2 Puertas 600
447 €



FRY-TOP macros 700

MULTIPAN



SUPERFICIE COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Mod. G7FM8M-2

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.

Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de compound, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas),

Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

FRY TOP A GAS

- Chimena alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada modulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 300 °C. en modelos de compound y hasta 300°C mediante grifo en modelos de acero rectificado.
- Con llama piloto, válvula termostatica y termopar de seguridad.

FRY TOP ELÉCTRICO

- Resistencia blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300 ° C., con pilotos de control de tensión y temperatura.

ACCESORIOS: Puertas, Espatulas, Tapón de teflón, etc.

MULTIPAN ACERO RECTIFICADO

2000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 400 Sobremesa

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL4B	Lisa	6,9 Kw	--	1.790 €
G7FR4B	Acanalada	6,9 Kw	--	1.810 €
E7FL4BP	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N	1.637 €
E7FR4BP	Acanalada	4,8 Kw	V400 x 3N	1.755 €

4000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 800 Sobremesa

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL8B-2	Lisa	13,8 Kw	--	2.780 €
G7FR8B-2	Acanalada	13,8 Kw	--	2.980 €
G7FM8B-2	Lisa/Acanalada	13,8 Kw	--	2.940 €
E7FL8BP-2	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N	2.466 €
E7FR8BP-2	Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N	2.707 €
E7FM8BP-2	Lisa/Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N	2.643 €

2000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 400 con Mueble

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL4M	Lisa	6,9 Kw	--	2.060 €
G7FR4M	Acanalada	6,9 Kw	--	2.236 €
E7FL4MP	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N	2.231 €
E7FR4MP	Acanalada	4,8 Kw	V400 x 3N	2.290 €

4000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 800 con Mueble

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL8M-2	Lisa	13,8 Kw	--	3.107 €
G7FR8M-2	Acanalada	13,8 Kw	--	3.255 €
G7FM8M-2	Lisa/Acanalada	13,8 Kw	--	3.161 €
E7FL8MP-2	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N	3.197 €
E7FR8MP-2	Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N	3.343 €
E7FM8MP-2	Lisa/Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N	3.367 €



COMPOUND

2000 cm²

FRY TOP COMPOUND 400



MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL4B/CPD	Lisa	6,9 Kw	--	2.390 €
E7FL4BP/CPD	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N	2.325 €

4000 cm²

FRY TOP COMPOUND 800



MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL8B-2/CPD	Lisa	13,8 Kw	--	3.795 €
E7FL8BP-2/CPD	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N	3.873 €

2000 cm²

FRY TOP COMPOUND 400 con Mueble



MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL4M/CPD	Lisa	6,9 Kw	--	2.879 €
E7FL4MP/CPD	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N	2.967 €

4000 cm²

FRY TOP COMPOUND 800 con Mueble



MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL8M-2/CPD	Lisa	13,8 Kw	--	4.390 €
E7FL8MP-2/CPD	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N	4.462 €

ACCESORIOS FRY TOP



1P400DX/ 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



SPL
Espátula para
Plancha Lisa
78 €



SPR
Espátula para
Plancha Acanalada
78 €



TPTO
Tapón en teflón
ovalado
217 €

Cambio voltaje:
V 230 x 3
304 €

Cambio voltaje:
V 230 x 1
492 €

TUTTA PIASTRA macros 700

HIGH POWER



Mod. E7TP+FE

TUTTA PIASTRA ELÉCTRICA

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 cms de espesor.
- Superficie en acero rectificado con 4 zonas de cocción independientes.
- Calentamiento mediante resistencias eléctricas de filamento, fijadas bajo la placa y comandadas por reguladores de energía.
- Piloto de control de funcionamiento.

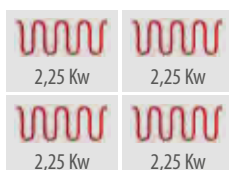
MODELOS CON HORNO

- Horno eléctrico a convección totalmente construido en acero inox.
- Con soporte de 4 niveles en el horno GN 2/1.
- Pilotos de control de encendido y temperatura.
- Con puerta y contra-puerta estampada en acero inox Aisi 304.
- Tirador puerta de alta resistencia en acero inox Aisi 304, de espesor 20/10.
- Con patas regulables.



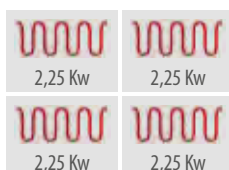
HIGH POWER

TUTTA PIASTRA



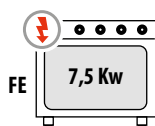
Placa Radiante Eléctrica de Pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7TPM	9 Kw	V 400 - 415 3 N ~	3.832 €



Placa Radiante Eléctrica + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7TP+FE	16,5 Kw	V 400 - 415 3 N ~	5.833 €



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



MULTIFUNCIÓN

ACCESORIOS



GRC21
Parrilla GN 2/1
71 €



KRF
Ruedas con freno
235 €



2P400
2 Puertas 400
373 €

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

macros 700

TURBO



Mod. GL15M

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa

Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas)

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



Mods. a Gas
3 Quemadores
(Foto 1)



Mods. Indirectos
Fácil limpieza
(Foto 2)



Mods. Eléctricos
Potentes resistencias
(Foto 3)

FREIDORAS A GAS

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada de potentes quemadores tubulares de acero inox.
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C.
- Modelos INDIRECTOS con "Indirect gas", quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil.(foto 2)

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias. (foto 3)
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C.
- Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



TURBO

FREIDORAS



Freidora 10 litros sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL10B	6,9 Kw	---	235 x 290 x 95mm	2.054 €
E7F10-4B	6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	1.960 €



Freidora 10 + 10 litros sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL10+10B	2 x 6,9 Kw	---	235 x 290 x 95mm	3.649 €
E7F10-8B	2 x 6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	3.315 €



Freidora 7 + 7 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL7+7M	9,2 Kw	---	105 x 290 x 120mm	3.731 €



Freidora 10 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL10M	6,9 Kw	---	235 x 290 x 95mm	2.508 €
E7F10-4M	6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	2.396 €



Freidora 10 + 10 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL10+10M	13,8 Kw	---	235 x 290 x 95mm	4.391 €
E7F10-8M	2 x 6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	3.956 €

TURBO

FREIDORAS



Freidora Gas 15 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 GL15M	12,7 Kw	---	270x280x115mm	2.779 €



Freidora Gas 15 + 15 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 GL15+15M	25,4 Kw	---	270x280x115mm	4.916 €

Freidora Gas 20 litros pie
Freidora Eléctrica 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 GL20M	16,5 Kw	---	265x345x150mm	2.902 €
 E7F18-4M	13,5 Kw	V 400 3 N	265x345x150mm	3.132 €

Freidora Gas 20 + 20 litros pie
Freidora Eléctrica 18 + 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 GL20+20M	33 Kw	---	265x345x150mm	5.143 €
 E7F18-8M	27 Kw	V 400 3 N	265x345x150mm	5.316 €



INDIRECT GAS FRY

FREIDORAS



Freidora indirecta 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 GL18MI	14 Kw	1 x 230 v	310x300x120	3.650 €

Preveer conexión para el encendido eléctrico 0,6 W



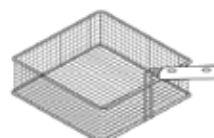
Freidora indirecta 18 + 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 GL18+18MI	28 Kw	1 x 230 v	310x300x120	6.390 €

Preveer conexión para el encendido eléctrico 0,6 W

CESTAS FREIDORAS SERIE 700 CAMBIO DOTACIÓN CESTAS

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm.)	PVP
CAMDOT7	Cambio dotación cestas (por cuba)		75 €
Freidoras a Gas			
7 Litros	1 Cesta	105 x 290 x 120 (h)	Dotación
10 Litros	1 Cesta (grande)	235 x 290 x 95 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	110 x 290 x 95 (h)	75 €
15 Litros	1 Cesta (grande)	270 x 280 x 115 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	125 x 280 x 115 (h)	75 €
18 Litros	1 Cesta (grande)	275 x 285 x 135 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	130 x 285 x 135 (h)	75 €
20 Litros	1 Cesta (grande)	255 x 335 x 125 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	125 x 335 x 125 (h)	75 €
Freidoras Eléctricas			
10 Litros	1 Cesta (grande)	200 x 275 x 110 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	95 x 275 x 110 (h)	75 €
18 Litros	1 Cesta (grande)	255 x 335 x 125 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	125 x 335 x 125 (h)	75 €



MANTENEDOR FRITOS

CONSTANT

macros 700



MANTENEDOR DE FRITOS

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1,5 mm de espesor
- Interruptor puesta en marcha-paro
- Elemento de calentamiento superior cerámico de 1,1 Kw
- Cubeta GN 1/1 y filtro escurridor desmontable para limpieza.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



Mod. E7SP-4M

CONSTANT



Mantenedor de fritos sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
E7SP-4B	1,1 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1	1.442 €



Mantenedor de fritos de pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
E7SP-4M	1,1 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1	1.766 €



COCCIÓN

PARRILLA BARBACOA

COMFORT POWER

macros 700



Mod. PLG80M/G



PARRILLA-BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares dobles de acero inox.
- Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.
- Llama piloto protegida, encendido piezoelectrico con cierre estanco en silicona.
- Parrillas de fundición reversibles.
- El modelo de 800 mm. con dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura.
- Todos los componentes son fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de ceniza y grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas, Piedra lavica, etc.

COMFORT POWER



7 Kw
1800 cm²

Parrilla piedra volcánica 400 sobremesa



MODELO	POTENCIA	SUPERFICIE	PVP
PLG40B/G	7 Kw	1800 cm ²	2.295 €

Parrilla de fundición reversible



14 Kw
3600 cm²

Parrilla piedra volcánica 800 sobremesa



MODELO	POTENCIA	SUPERFICIE	PVP
PLG80B/G	14 Kw	3600 cm ²	3.290 €

Parrilla de fundición reversible



7 Kw
1800 cm²

Parrilla piedra volcánica 400 de pie



MODELO	POTENCIA	SUPERFICIE	PVP
PLG40M/G	7 Kw	1800 cm ²	2.532 €

Parrilla de fundición reversible



14 Kw
3600 cm²

Parrilla piedra volcánica 800 de pie



MODELO	POTENCIA	SUPERFICIE	PVP
PLG80M/G	14 Kw	3600 cm ²	3.520 €

Parrilla de fundición reversible



WATER GRILL

macros 700

PARRILLA A GAS



Mod. G7WG80M

PARRILLA CON FONDO DE AGUA WATER GRILL A GAS

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Nuevo sistema de parrillar que mantiene el producto tierno.
- El agua, contenida en la cuba situada debajo de la resistencia, disminuye sensiblemente el humo.
- Módulos de 400 y 800 mm.
- Chimenea alzada con función antisalpicaduras.
- Cubeta recolección agua moldeada
- Regulación de la temperatura con llave de mínimo/máximo. (modelos gas)
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm. (modelos de pie)



PARRILLA CON FONDO DE AGUA

**9 Kw**

Parrilla a gas con fondo de agua



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7WG40M	9 Kw	7.738	30.709	2.572 €

Parrilla de función**18 Kw**

Parrilla a gas con fondo de agua



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7WG80M	18 Kw	15.477	61.418	4.120 €

Parrilla de función

ELECTRIC GRILL macros 700

PARRILLA ELÉCTRICA



Mod. E7CG80M

PARRILLA ELECTRIC GRILL

- Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite.
- Módulos de 400 y 800 mm, de pie y sobremesa.
- Regulación de la potencia con regulador de energía, temperatura máxima 400 °C.
- Fabricadas con resistencias acorazadas de alta potencia, construidas en acero específico que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.
- Programa de limpieza con tecnología pirolítica que en tan solo unos minutos pulveriza los residuos.
- Resistencias elevables y componentes fáciles de desmontar para las operaciones comunes de mantenimiento y limpieza.
- Contenedor extraíble de acero inoxidable para la recogida de grasas y la retención del agua.



ELECTRIC GRILL

4,08
Kw

Parrilla eléctrica

MODELO	POTENCIA	PVP
E7CG40B	4,08 Kw	3.826 €

4,08
Kw

Parrilla eléctrica de pie

MODELO	POTENCIA	PVP
E7CG40M	4,08 Kw	4.092 €

8,16
Kw

Parrilla eléctrica

MODELO	POTENCIA	PVP
E7CG80B	8,16 Kw	5.787 €

8,16
Kw

Parrilla eléctrica de pie

MODELO	POTENCIA	PVP
E7CG80M	8,16 Kw	6.063 €





SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA Y A GAS

macros 700

HIGH TECH MAXI



Mod. E7BR8-I

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Capacidad 60 litros.
- Cuba totalmente en acero AISI 304, con tratamiento especial antiadherente permiten una cocción homogénea.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 80 °.
- Ángulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Tapa en acero inox contrabalanceada con muelles.

SARTÉN BASCULANTE A GAS

- Modelos a gas: con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido piezoelectrico con llama piloto con inyector fijo, válvula termostática de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 °C.

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

- Modelos eléctricos: con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 °C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.



Mod. G7BR8-I

HIGH TECH MAXI



Sartén basculante eléctrica 60 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD	PVP
 E7BR8-I	9 Kw	V 400 - 415 3N ~	60 litros	6.075 €



Sartén basculante gas 60 litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CAPACIDAD	PVP
 G7BR8-I	14,5 Kw	12.470	49.474	60 litros	6.158 €



MARMITAS A GAS O ELÉCTRICA

macros 700

HIGH TECH



Mod. G7PI

MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS

- De calentamiento directo ó indirecto.
- Capacidad 55 litros.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Modelos a gas quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con válvula de seguridad.
- Modelos electricos resistencia en acero inox incoloy con termostato de trabajo y de seguridad.
- Versión indirecta equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- La estructura de la marmita es de acero inox 304 y el recipiente es de acero inox AISI 316 con lo que garantizan la absoluta resistencia a la corrosión y al desgaste cotidiano.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

COMFORT POWER



Marmita eléctrica indirecta 55 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD	PVP
 E7PI	9 Kw	V 400 - 415 3N ~	55 litros	7.934 €
OPCIONAL V3/A		230 - 240 3N		195 €



Marmita a gas directa 50 litros

MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	PVP
 G7PD	15,5 Kw	50 litros	6.464 €



Marmita a gas indirecta 50 litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CAPACIDAD	PVP
 G7PI	15,5 Kw	11.438	45.380	50 litros	8.535 €

CESTAS PARA MARMITAS



CESTA	CP1	770 €
2 CESTAS 1/2	CP2	1.489 €



CUECE PASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS

macros 700

PASTA ITALY



Mod. CPG80E

- Construcción en acero inox.
- Cuba acero inox AISI 316
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Cuba en acero inox AISI 316 de 30 litros con sistema de rebosadero para eliminar los residuos del almidón de la pasta.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Siete combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 4 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Cuece pastas a gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezo eléctrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

Cuece pastas eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.

PASTA ITALY



Cuece Pastas a gas 1 Cuba



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	DIM. CUBA	CAPACIDAD	PVP
CPG40E	10 Kw	8.600	34.120	306 x 340 x 300 mm	30 litros	2.740 €

No incluye cestas



Cuece Pastas a gas 2 Cubas



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	DIM. CUBA	CAPACIDAD	PVP
CPG80E	24 Kw	17.200	68.240	306 x 340 x 300 mm	60 litros	4.933 €

No incluye cestas



Cuece Pastas eléctrico 1 Cuba



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DIM. CUBA	CAPACIDAD	PVP
CPE40	8 Kw	V 400 - 415 3N~	306 x 340 x 300 mm	30 litros	3.320 €

No incluye cestas

ACCESORIOS CUECE PASTAS

CS 1/1	Cesta 1/1	2,5 Kg	290 x 330 x 200 mm	289 €
CS 1/2	Cesta 1/2	1,2 Kg	140 x 330 x 200 mm	147 €
CS 1/3	Cesta 1/3	0,8 Kg	290 x 105 x 200 mm	141 €
CS 1/6	Cesta 1/6	0,4 Kg	140 x 105 x 200 mm	105 €

CS 1/1	CS 1/2	CS 1/2	CS 1/3	CS 1/2	CS 1/6	CS 1/3	CS 1/3	CS 1/6	CS 1/6
			CS 1/3	CS 1/2	CS 1/6	CS 1/3	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6
			CS 1/3		CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6



BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICO

CONSTANT

macros 700



Mod. E7BM4M

BAÑO MARIA ELÉCTRICO Y A GAS

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90°C.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos standards de seguridad.
- Versión con cuba de 400 mm y 800 mm. enteramente en acero inox, altura 150 mm.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias de silicona situada en el exterior de la cuba.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- En la versión a gas quemador externo de la cuba, llama piloto, válvula de seguridad con termoelemento y encendido piezoeléctrico.



CONSTANT ELECTRIC



Baño María Eléctrico sobremesa GN 1/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
E7BM4B	1,2 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1	1.420 €



Baño María Eléctrico de pie GN 1/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
E7BM4M	1,2 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1	1.650 €



Baño María Eléctrico sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
E7BM8B	2,4 Kw	V 230 - 240 ~	2 GN 1/1	2.101 €



Baño María Eléctrico de pie 2 x GN 1/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
E7BM8M	2,4 Kw	V 230 - 240 ~	2 GN 1/1	2.319 €



COCINAS VITROCERÀMICA E INDUCCIÓN

macros 700

INFRARED



Mod. E7P4+VTR+FE



Mod. E7P4M/IND

COCINAS DE VITROCERÀMICA

- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 ° C.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60 °C.
- Circuito de calentamiento circular de 25 cms de diámetro. Potencia 3,2 kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas, etc.

COCINAS DE INDUCCIÓN

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorífico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automática inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 3'5 kw. cada una.

INFRARED



3,2 Kw

3,2 Kw

Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P2B/VTR	6,4 Kw	V 400 - 415 3N ~	1.831 €



3,2 Kw

3,2 Kw

3,2 Kw

3,2 Kw

Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4B/VTR	12,8 Kw	V 400 - 415 3N ~	3.208 €



3,2 Kw

3,2 Kw

Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos + Mueble



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P2M/VTR	6,4 Kw	V 400 - 415 3N ~	2.294 €



3,2 Kw

3,2 Kw

3,2 Kw

3,2 Kw

Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Mueble



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4M/VTR	12,8 Kw	V 400 - 415 3N ~	3.556 €



3,2 Kw

3,2 Kw

3,2 Kw

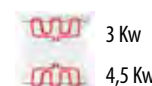
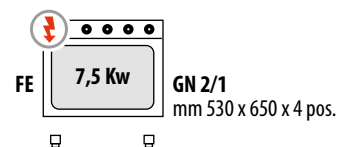
3,2 Kw

Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 2/1



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4/VTR+FE	20,3 Kw	V 400 - 415 3N ~	5.775 €



MULTIFUNCIÓN



POWER INDUCTION

COCINAS INDUCCIÓN



3,5 Kw
3,5 Kw

230 x 230 mm

Cocina Inducción 2 Fuegos



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P2M/IND	7 Kw	V 400 - 415 3N ~	7.546 €



3,5 Kw 3,5 Kw
3,5 Kw 3,5 Kw

230 x 230 mm

Cocina Inducción 4 Fuegos



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4M/IND	14 Kw	V 400 - 415 3N ~	13.945 €



3,5 Kw

Ø 250 mm

Wok Inducción



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7WOK/IND	3,5 Kw	V 400 - 415 3N ~	4.886 €

MUEBLE NEUTRO Y SOPORTES

macros 700**PRACTIC**

Mod. N78M



Mod. N74M

ELEMENTOS NEUTROS

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 700.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

MACROS 700 BERTO'S



PRACTIC

MUEBLE NEUTRO



Mueble Neutro

	MODELO	ANCHO	PVP
(N)	N7T2B	200 mm.	625 €
(N)	N7T4B	400 mm.	753 €



Mueble Neutro 400 + Cajón

	MODELO	ANCHO	PVP
(N)	N7T4BC	400 mm.	1.207 €



Mueble Neutro de pie

	MODELO	ANCHO	PVP
(N)	N7T2M	200 mm.	783 €
(N)	N7T4M	400 mm.	1.118 €



Mueble Neutro 800

	MODELO	ANCHO	PVP
(N)	N7-8B	800 mm.	853 €



Mueble Neutro 800 de pie

	MODELO	ANCHO	PVP
(N)	N7-8M	800 mm.	1.442 €



Mueble Neutro 400 de pie + Cajón

	MODELO	ANCHO	PVP
(N)	N7T4MC	400 mm.	1.530 €

SOPORTE PARA GAMA 700



7SG40
Cod. 04810000
SOPORTE 400
mm 400x560x600 h
544 €



7SG80
Cod. 04840000
SOPORTE 800
mm 800x560x600 h
725 €



7SG120
Cod. 04860000
SOPORTE 1200
mm 1200x560x600 h
910 €

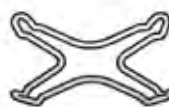
ACCESORIOS COCINAS



7PRB
Placa acanalada
477 €



7PLR
Placa lisa
430 €



REDUCTOR
Reductor fuego
48 €



SPCL
Piedra lávica
64 €



KRF
Ruedas con freno
235 €



GRC21
Parrilla GN 2/1
71 €



GRTC
Parrilla Horno T
103 €



1P400DX/ 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



2P600
2 Puertas 600
447 €



KRV
Kit calentamiento
módulo neutro
411 €



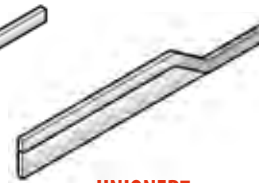
Pasamanos
MCD8 800 x 140 278 €
MCD12 1200 x 140 417 €
MCD16 1600 x 140 552 €
MCD20 2000 x 140 691 €



ZCT
Zócalo Inox
257 € m/l



UNIONCG7
Unión
64 €



UNIONFR7
Unión Frytop
82 €

MAXIMA 900

La gama más completa del mercado, compuesta por 121 modelos a gas y eléctricos, donde funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.

inox AISI 304



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS

Quemadores enteramente en hierro fundido, con alto espesor y elevada potencia de hasta 12Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30% respecto a los quemadores tradicionales.

La carrocería externa es toda en acero inox AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Cada detalle ha sido proyectado para responder a las más exigentes condiciones de trabajo, primando la estética y la sencillez de manejo.



MAXIMA 900 BERTO'S



COCCIÓN

COCINAS A GAS

maxima 900

HIGH POWER



Mod. G9F6+T

COCINAS A GAS

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Parrillas de fundición.
- Cubeta recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, 3'5 –7 y 12 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas de 2 tamaños (GN 2/1 y 3/1) regulados termostáticamente de 160 a 300 °C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Hornos con puertas estampadas con doble reborde

OPCIONAL: Tensión Max Power con todos los quemadores a 12 Kw.

ACCESORIOS: Puertas, Planchas, Parrillas horno, Reductor de fuegos, etc.



OPCIONES

Versión Max Power 12 Kw

REF.

PQM

PVP

+10%

HIGH POWER



12 Kw

7 Kw

Cocina 2 fuegos a gas



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F2M	19 Kw	16.340	64.828	2.172 €



12 Kw

12 Kw

7 Kw

3,5 Kw

Cocina 4 fuegos a gas



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F4M	34,5 Kw	29.670	117.714	3.520 €



12 Kw

12 Kw

12 Kw

7 Kw

3,5 Kw

7 Kw

Cocina 6 fuegos a gas



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F6M	53,5 Kw	46.010	182.542	4.638 €



12 Kw

12 Kw

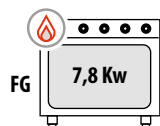
7 Kw

3,5 Kw

Cocina 4 fuegos a gas + Horno



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F4+FG	42,3 Kw	36.378	144.328	4.990 €

GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

12 Kw

12 Kw

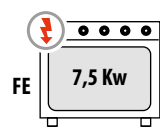
7 Kw

3,5 Kw

Cocina 4 fuegos a gas + horno eléctrico



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	VOLTAJE	PVP
G9F4+FE	42 Kw	36.300	144.270	V 400 - 3N~	5.390 €

GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.**MULTIFUNCIÓN**



HIGH POWER

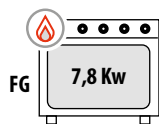


12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw



Cocina 6 fuegos a gas + horno

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F6+FG	61,3 Kw	52.718	209.156	6.387 €



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

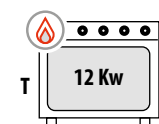


12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw



Cocina 6 fuegos a gas + horno Maxi

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F6+T	65,5 Kw	56.330	223.486	7.250 €



mm 1045 x 530 x 4 pos.

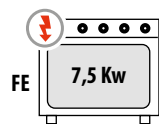


12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

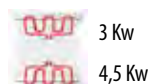


Cocina 6 fuegos a gas + horno eléctrico

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F6+FE	53,5 Kw	46.010	182.542	7.046 €



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



MULTIFUNCIÓN

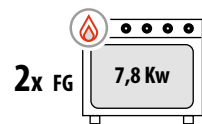


12 Kw	12 Kw	12 Kw	12 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw	7 Kw



Cocina 8 fuegos a gas + 2 hornos

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F8+2FG	84,6 Kw	72.742	268.667	10.500 €



2x GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



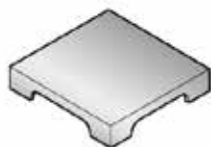
27,2 Kw

Paellero

MODELO	POTENCIA	PVP
G9P31ME	27,2 Kw	4.390 €



ACCESORIOS COCINAS



9PLR
Placa lisa
338 €



9PRB
Placa acanalada
338 €



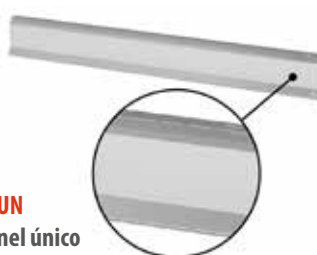
REDUCTOR
Reductor fuego
48 €



GRC21
Parrilla fuego inox
71 €



KRF
Ruedas con freno
235 €



CRUN
Panel único
312 €/m



GRCT
Parrilla GN 3/1
103 €



1P400DX / 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



2P600
2 Puertas 600
447 €



KRV
Kit calentamiento módulo
neutro
404 €



Pasamanos
MCD8 800 x 140 383 €
MCD12 1200 x 140 416 €
MCD16 1600 x 140 554 €
MCD20 2000 x 140 691 €



ZCT
Zócalo Inox
257 € m/l



CA1
Columna orientable
525 €



PC94
Prolongación camino 400
75 €



PC98
Prolongación camino 800
179 €



PC912
Prolongación camino 1200
205 €

UNIFICAR ALTURA CHIMENEAS
Para compensar las diferentes potencias, las alturas de las chimeneas pueden variar según modelos



COCCIÓN

COCINAS ELÉCTRICAS

HIGH POWER

maxima 900



Mod. E9PQ4+FE

COCINAS ELÉCTRICAS

- Construcción en acero inox AISI 304
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Placas cuadradas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.
- Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 3'5 kw.(Opcional resistencias 4 Kw).
- Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.
- Lámparas testigo de control y funcionamiento.
- Modelos con hornos eléctricos 2/1, posibilidad convección y multifunción.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas, etc.

HIGH POWER



Cocina 2 Fuegos Eléctrica



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ2M	7 Kw	V 400 3 N	2.879 €



Cocina 4 Fuegos Eléctrica



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ4M	14 Kw	V 400 3 N	4.503 €



Cocina 6 Fuegos Eléctrica



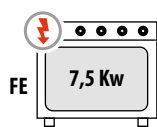
MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ6M	21 Kw	V 400 3 N	6.587 €



Cocina 4 Fuegos Eléctrica + Horno



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ4+FE	21,5 Kw	V 400 3 N	6.582 €



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



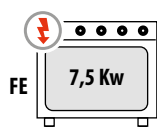
MULTIFUNCIÓN



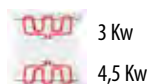
Cocina 6 Fuegos Eléctrica + Horno



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ6+FE	28,5 Kw	V 400 3 N	8.535 €



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



MULTIFUNCIÓN



COCCIÓN

PLACA RADIANTE

maxima 900

"COUP DE FEU"



Mod. G9TP+FG



COCINAS A GAS CON PLACA RADIANTE "COUP DE FEU"

- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie (5.200 cm²) con 15 mm. de grosor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 13 kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 °C en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos de tamaños (GN 2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 300° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- Hornos a gas, puertas estampadas con doble reborde.

ACCESORIOS: Puertas, Parrillas horno, etc.

HIGH POWER



13 Kw

Placa Radiante + Mueble



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9TPM	13 Kw	11.180	44.356	4.168 €

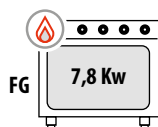


13 Kw

Placa Radiante + Horno



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9TP+FG	20,08 Kw	17.888	70.970	5.622 €



FG

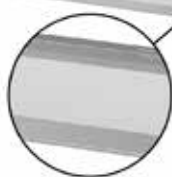
7,8 Kw

GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

ACCESORIOS COCINAS



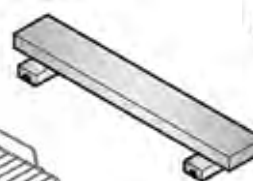
KRF

Ruedas con freno
235 €

CRUN

Panel único
312 €/m

GRC21

Parrilla fuego inox
71 €

Pasamanos

MCD8 800 x 140 383 €
 MCD12 1200 x 140 416 €
 MCD16 1600 x 140 554 €
 MCD20 2000 x 140 691 €



ZCT

Zócalo Inox
257 € m/l

1P400DX / 1P400SX
 Puerta 400
 183 €



2P400
 2 Puertas 400
 373 €



2P600
 2 Puertas 600
 447 €



FRY-TOP

maxima 900

MULTIPAN



SUPERFICIE COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Mod. G9FM8M-2

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.

Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de compound, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas).

Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

Chimenea alzada y protecciones laterales anti salpicadura.

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

FRY TOP A GAS

- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada modulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 300 °C. en modelos de compound y hasta 300°C mediante grifo en modelos de acero.
- Con llama piloto, válvula termostatica y termopar de seguridad.

FRY TOP ELÉCTRICO

- Resistencia blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. con dos zonas de cocción independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300 ° C., con pilotos de control de tensión y temperatura.

MULTIPAN ACERO RECTIFICADO2600 cm²**FRY TOP Acero Rectificado 400**

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL4M	Lisa	10 Kw	3.095 €
G9FR4M	Acanalada	10 Kw	3.150 €
E9FL4M	Lisa	5,7 Kw	2.907 €
E9FR4M	Acanalada	5,7 Kw	2.943 €

5200 cm²**FRY TOP Acero Rectificado 800**

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL8M-2	Lisa	20 Kw	4.290 €
G9FR8M-2	Acanalada	20 Kw	4.490 €
G9FM8M-2	Lisa/Acanalada	20 Kw	4.520 €
E9FL8M-2	Lisa	11,4 Kw	4.084 €
E9FR8M-2	Acanalada	11,4 Kw	4.179 €
E9FM8M-2	Lisa/Acanalada	11,4 Kw	4.203 €

COMPOUND2600 cm²**FRY TOP COMPOUND 400**

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL4M/CPD	Lisa	10 Kw	3.531 €
E9FL4M/CPD	Lisa	5,7 Kw	3.626 €

5200 cm²**FRY TOP COMPOUND 800**

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL8M-2/CPD	Lisa	20 Kw	5.530 €
E9FL8M-2/CPD	Lisa	11,4 Kw	5.390 €

ACCESORIOS

1P400DX / 1P400SX
Puerta 400
183 €

2P400
2 Puertas 400
372 €



SPL
Espátula para
Plancha Lisa
78 €



SPR
Espátula para
Plancha Acanalada
78 €



TPTO
Tapón en
teflón ovalado
217 €



FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS **maxima 900** TURBO



Mod. 9GL18+18MI

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa

Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas)

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Voltaje especial (bajo pedido)



Tubos calentadores
(Foto 1)



Resistencias rotativas
(Foto 2)



Cuba freidora indirecta
(Foto 3)

FREIDORAS A GAS

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con 3 potentes quemadores tubulares de acero inox con una potencia total de 20 Kw. por cuba. (Foto 1)
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C.

FREIDORAS A GAS INDIRECTAS

- Quemadores fuera de la cuba (limpieza más fácil) (Foto 3)

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias de acero inox incoloy de 18 Kw. por cuba. Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C. Termostato de seguridad con rearme. Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias rotativas. (Foto 1)

TURBO



Freidora Eléctrica 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 E9F18-4M	18 Kw	3 x 400 V+N	265 x 345 x 150	3.761 €

Opción 2 medias cestas 130 x 345 x 150 mm **75 €**



Freidoras 20-22 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 9GL20M	17,5 Kw	---	255 x 335 x 125	3.909 €
 E9F22-4M	18 Kw	380 - 415 V3 N	260 x 400 x 150	3.821 €

Opción Mod Gas 2 medias cestas 125 x 335 x 125 mm **75 €**

Opción Mod Eléctrico 2 medias cestas 130 x 400 x 150 mm **75 €**



Freidoras Dobles 7 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 E9F7+7-4M	16 Kw	380 - 415 V3 N	115 x 280 x 135	5.050 €



Freidoras Dobles 20-22 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 9GL20+20M	35 Kw	---	255 x 335 x 125	6.634 €
 E9F22-8M	36 Kw	3 x 400 V+N	260 x 400 x 150	6.316 €

Opción Mod Gas 2 medias cestas 125 x 335 x 125 mm **75 € por cuba**

Opción Mod Eléctrico 2 medias cestas 130 x 400 x 150 mm **75 € por cuba**

FREIDORAS A GAS INDIRECTAS



Freidora a Gas INDIRECTA 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 9GL18MI	14 Kw	---	275 x 285 x 135	3.990 €

Preveer conexión de 10 w para encendido

Opción 2 medias cestas 130 x 285 x 135 mm **75 €**



Freidora a Gas INDIRECTA 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 9GL18+18MI	28 Kw	---	275 x 285 x 135	6.690 €

Preveer conexión de 10 w para encendido

Opción 2 medias cestas 130 x 285 x 135 mm **75 € por cuba**



CUECE PASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS

maxima 900

PASTA ITALY



Mod. G9CP80



Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa

Cuba en acero inox AISI 316 de 40 litros con sistema de rebosadero para eliminar los residuos del almidón de la pasta.

Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.

Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.

Cuece pastas a gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezoelectrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

Cuece pastas eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.
- Ocho combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 5 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

PASTA ITALY



Cuece Pastas a Gas 40 Litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CAPACIDAD	PVP
G9CP40	12 Kw	11.180	44.356	40 litros	3.832 €



Cuba Inox. AISI 316 - No incluye cestas



Cuece Pastas a Gas 80 Litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CAPACIDAD	PVP
G9CP80	24 Kw	22.360	88.712	40 + 40 litros	6.646 €



Cuba Inox. AISI 316 - No incluye cestas



Cuece Pastas Eléctrico 40 Litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD	PVP
E9CP40	10 Kw	V 400 - 415 3N ~	40 + 40 litros	4.245 €

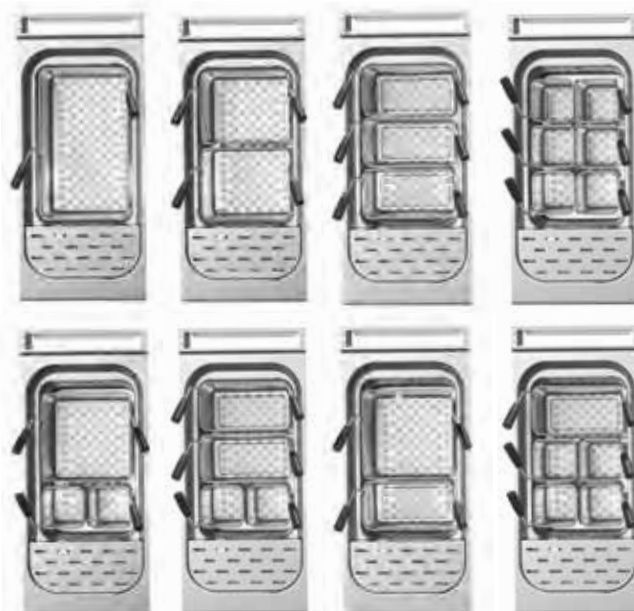


Cuba Inox. AISI 316 - No incluye cestas

ACCESORIOS CUECE PASTAS

9 CS 1/1	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6 9 CS 1/6
	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6 9 CS 1/6
9 CS 2/3	9 CS 1/3	9 CS 2/3	9 CS 1/3
	9 CS 1/3		9 CS 1/6 9 CS 1/6
9 CS 1/6 9 CS 1/6	9 CS 1/6 9 CS 1/6	9 CS 1/3	9 CS 1/6 9 CS 1/6

9 CS 1/1	Cesta 1/1	490 x 290 x 200 mm.	255 €
9 CS 1/2	Cesta 1/2	240 x 290 x 200 mm.	159 €
9 CS 1/3	Cesta 1/3	160 x 290 x 200 mm.	147 €
9 CS 1/6	Cesta 1/6	145 x 145 x 200 mm.	102 €
9 CS 2/3	Cesta 2/3	290 x 290 x 200 mm.	159 €





COCCIÓN

PARRILLA BARBACOA

PIEDRA VOLCÁNICA

maxima 900



Mod. G9PL80M

BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares doble de alta potencia en acero inox.
- Llama piloto protegida, encendido piezo electrico con cierre estanco de silicona y termopar de seguridad.
- Una cúpula especial en acero inox protege los quemadores optimizando su rendimiento, a la vez que disminuye las emisiones de humo: Rejillas en acero inox.
- Todos los componente son fácilmente desmontables para facilitar las operaciones de mantenimiento y limpieza.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de grasas.

Detalles Barbacoa
(Piedra volcánica)



COMFORT POWER



9 Kw
2500 cm²

Barbacoa a Gas 400, con piedra volcánica

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
 G9PL40M/G	9 Kw	7.740	30.708	3.184 €

Parrilla de función reversible



18 Kw
5000 cm²

Barbacoa a Gas 800, con piedra volcánica

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
 G9PL80M/G	18 Kw	15.480	61.416	4.295 €

Parrilla de función reversible

WATER GRILL **maxima 900**

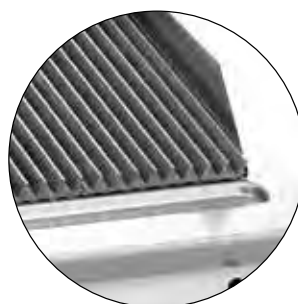
PARRILLA A GAS CON FONDO DE AGUA



Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

MODELOS A GAS

- Quemadores accesibles a través de un amplio cajón en acero inox extraíble y con agua.
- Dicha agua permite a la comida mantenerse tierna y permite reducir humos y recoger grasas.



Detalle Parrilla
Reversible modelos Gas

Mod. G9WG80M

PARRILLA CON FONDO DE AGUA



12 Kw

Parrilla a gas con fondo de agua



MODELO	POTENCIA	PVP
G9WG40M	12 Kw	3.608 €

Parrilla de función reversible



24 Kw

Parrilla a gas con fondo de agua



MODELO	POTENCIA	PVP
G9WG80M	24 Kw	4.738 €

Parrilla de función reversible



ELECTRIC GRILL

maxima 900

PARRILLA ELÉCTRICA



Mod. E9CG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Regulación de la potencia con regulador de energía, temperatura máxima 400°C.
- Fabricadas con resistencias acorazadas de alta potencia construidas en acero específico que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.



ELECTRIC GRILL



5,4 Kw

Parrilla eléctrica



MODELO	POTENCIA	PVP
E9CG40M	5,4 Kw	5.168 €



10,8 Kw

Parrilla eléctrica



MODELO	POTENCIA	PVP
E9CG80M	10,8 Kw	7.288 €

BAÑO MARÍA

maxima 900

ELÉCTRICO



Mod. E9BM8M

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90°C.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos estándares de seguridad.
- Versión con cuba de 400 mm y 800 mm. enteramente en acero inox, altura 150 mm.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias de silicona situadas en el exterior de la cuba.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Cubeta y separadores. Ver pág. 114



CONSTANT



Baño María Eléctrico 400

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD	PVP
 E9BM4M	1,5 Kw	V 230 - 240 ~	1 X GN 1/1 + 1/3	2.840 €



Baño María Eléctrico 800

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD	PVP
 E9BM8M	3 Kw	V 230 - 240 ~	2 X GN 1/1 + 1/3	3.950 €



COCCIÓN

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA Y A GAS

maxima 900

HIGH TECH MAXI



Mod. E9BR8-I



Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa

Capacidad de 80 litros, permiten preparar hasta 220 porciones.

Capacidad de 120 litros, permiten preparar hasta 330 porciones.

Cuba totalmente en acero inox 304, fondo de elevado espesor con tratamiento especial antiadherente, permiten una cocción homogénea.

Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 90°.

Angulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.

Grifo de llenado de agua.

Tapa en acero inox contrabalanceada con muelles.

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

SARTÉN BASCULANTE A GAS

- Modelos a gas con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido eléctrico (ascensión eléctrica) con llama piloto, válvula termostática de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 ° C.

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

- Modelos eléctricos con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 ° C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.

MAXI-80**Sartén basculante eléctrica 80 litros**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9BR8-I	9,6 Kw	V 400 - 415 3N ~	8.435 €

**Sartén basculante a Gas 80 litros**

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9BR8/I	20 Kw	17.200	68.240	7.952 €
Preveer conexión de 6 w para encendido				

MAXI-120

*** Para capacidades superiores consultar Pág. 234**

**Sartén basculante eléctrica 120 litros**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9BR12/I + RM	14,4 Kw	V 400 - 415 3N ~	11.348 €

Con elevación motorizada

**Sartén basculante a Gas 120 litros**

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9BR12/I + RM	30 Kw	25.800	102.360	10.689 €
Preveer conexión de 40 w para encendido				

Con elevación motorizada



MARMITAS A GAS O ELÉCTRICA

maxima 900

HIGH TECH



Mod. E9P20IA



MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS

- La mas amplia gama: calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Capacidad de 100-150 y 200 litros. Modelos basculantes (gran producción)
- La estructura de la marmita es de acero inox 304 y el recipiente es de acero inox AISI 316 con lo que garantizan la absoluta resistencia a la corrosión y al desgaste cotidiano.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con válvula de seguridad o resistencia en acero inox incoloy con termostato de trabajo y de seguridad.
- Versión indirecta equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- Versión indirecta con carga automática de la camisa.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Los modelos Autoclave van dotados de tapa con junta de silicona alimentaria, válvula de vaciado de presión de seguridad (tarada a 0'05 bar) y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.
- Voltaje electrico: 400-3N. Para voltaje 230 trifasico CONSULTAR.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Modelos Gas:

Preveer conexión de 6 W para ascensión eléctrica de serie



HIGH TECH



Marmitas calentamiento directo

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 G9P10D	100 Lts.	20,9 Kw	---	6.262 €
 G9P15D	150 Lts.	20,9 Kw	---	6.486 €
 G9P20D	200 Lts.	32 Kw	---	7.663 €

Modelo G9P20D altura 905

Prever conexión de 6 w para encendido eléctrico

* Para capacidades superiores consultar
Pág. 222



Marmitas calentamiento indirecto

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 E9P10I	100 Lts.	16 Kw	400 - 3N	8.741 €
 G9P10I	100 Lts.	20,9 Kw	---	8.653 €
 E9P15I	150 Lts.	18 Kw	400 - 3N	9.124 €
 G9P15I	150 Lts.	20,9 Kw	---	9.023 €

Prever conexión de 6 w para encendido eléctrico



Marmitas funcionamiento autoclave

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.	PVP
 E9P10IA	100 Lts.	16 Kw	Indirecto	9.930 €
 G9P10DA	100 Lts.	20,9 Kw	Directo	8.052 €
 E9P15IA	150 Lts.	18 Kw	Indirecto	10.283 €
 G9P10IA	100 Lts.	20,9 Kw	Indirecto	10.130 €
 G9P15DA	150 Lts.	20,9 Kw	Directo	8.223 €
 G9P15IA	150 Lts.	20,9 Kw	Indirecto	10.530 €
 G9P20DA	200 Lts.	32 Kw	Directo	9.518 €

Prever conexión de 6 w para encendido eléctrico



HIGH TECH



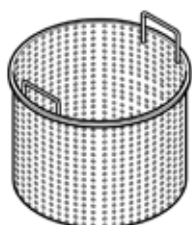
Marmitas dimensiones especiales

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.	AUTOCL.	PVP
 E9P20I	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	No	13.302 €
 E9P20IA	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	Si	15.351 €
 G9P20I1	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	No	13.944 €
 G9P20I1A	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	Si	15.963 €

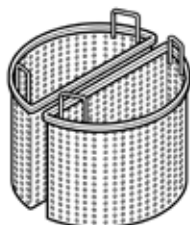
Prever conexión de 6 w para encendido eléctrico

* Para capacidades superiores consultar Pág. 222

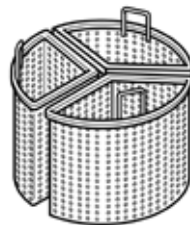
ACCESORIOS MARMITAS



9CP10/1 100 Litros
9CP15/1 150 Litros



9CP10/2 100 Litros
9CP15/2 150 Litros
9CP20/2 200 Litros



9CP10/3 100 Litros
9CP15/3 150 Litros
9CP20/3 200 Litros

9CP10/1 Cod. 35615200	Cesto perforado 100 Litros	ø mm 560 x 350 h AISI 304	985 €
9CP15/1 Cod. 35615300	Cesto perforado 150 Litros	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.023 €
9CP10/2 Cod. 35615400	2 Medias cestas perforadas 100 Litros	ø mm 560 x 350 h AISI 304	1.330 €
9CP15/2 Cod. 35615500	2 Medias cestas perforadas 150 Litros	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.430 €
9CP20/2 Cod. 35615600	2 Medias cestas perforadas 200 Litros	ø mm 710 x 450 h AISI 304	1.777 €
9CP10/3 Cod. 35615700	3 Cestas perforadas 1/3 100 Litros	ø mm 560 x 350 h AISI 304	1.713 €
9CP15/3 Cod. 35615800	3 Cestas perforadas 1/3 150 Litros	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.843 €
9CP20/3 Cod. 35615900	3 Cestas perforadas 1/3 200 Litros	ø mm 710 x 450 h AISI 304	2.159 €

Tapa doble pared (excepto autoclave) 435 €

Voltaje 230 - 240 3 (modelos eléctricos) 212 €

COCINAS VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN

maxima 900



Mod. E9P4P+VTR+FE



Mod. E9P4M/IND

COCINAS DE VITROCERÁMICA

- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 °C.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60 °C.
- Circuito de calentamiento circular de 30 cms de diámetro. Potencia 4 kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

COCINAS DE INDUCCIÓN

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorífico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automática inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 5 kw. cada una.
- Modelo WOK de 5 kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

MAXIMA 900 BERTO'S



VITROCERÁMICA INFRARED



4 Kw

4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos + Mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P2MP/VTR	8 Kw	V 400 - 415 3N ~	3.296 €



4 Kw

4 Kw

4 Kw

4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P4MP/VTR	16 Kw	V 400 - 415 3N ~	5.298 €



4 Kw

4 Kw

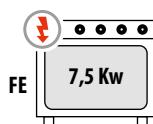
4 Kw

4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P4P/VTR+FE	23,5 Kw	V 400 - 415 3N ~	7.005 €



FE

7,5 Kw

GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



3 Kw

4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

INDUCCIÓN POWER INDUCTION

5 Kw

5 Kw

270 x 270 mm

Cocina Inducción 2 Fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P2M/IND	10 Kw	V 400 - 415 3N ~	8.560 €



5 Kw

5 Kw

5 Kw

5 Kw

270 x 270 mm

Cocina Inducción 4 Fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P4M/IND	20 Kw	V 400 - 415 3N ~	16.364 €



5 Kw

Ø 300 mm

Wok Inducción

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9WOK/IND	5 Kw	V 400 - 415 3N ~	5.621 €

ACCESORIOS VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN

**1P400DX /
1P400SX**
Puerta 400
184 €



2P400
2 Puertas 400
372 €



MUEBLE NEUTRO

maxima 900

PRACTIC

**ELEMENTOS NEUTROS**

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 900.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas

Mod. N9-8M

PRACTIC**Mueble Neutro 200 de pie**

	MODELO	ANCHO	PVP
(N)	N9T2M	200 mm.	1.083 €

**Mueble Neutro 400 de pie**

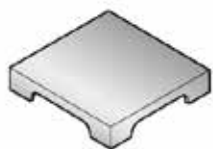
	MODELO	ANCHO	PVP
(N)	N9T4M	400 mm.	1.382 €
(N)	PRACTIC-C N9T4MC*	400 mm.	1.971 €

* Con cajón extraíble

**Mueble Neutro 800 de pie**

	MODELO	ANCHO	PVP
(N)	N9-8M	800 mm.	1.661 €

SOPORTE PARA GAMA 900



9PLR
Placa lisa
338 €



9PRB
Placa acanalada
338 €



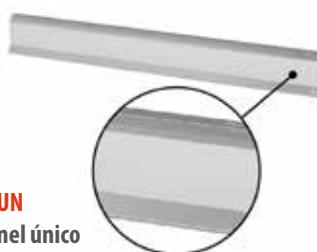
REDUCTOR
Reductor fuego
48 €



GRC21
Parrilla fuego inox
71 €



KRF
Ruedas con freno
235 €



CRUN
Panel único
312 €/m



GRCT
Parrilla GN 3/1
103 €



1P400DX / 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



2P600
2 Puertas 600
447 €



KRV
Kit calentamiento módulo
neutro
404 €



Pasamanos
MCD8 800 x 140 383 €
MCD12 1200 x 140 416 €
MCD16 1600 x 140 554 €
MCD20 2000 x 140 691 €



ZCT
Zócalo Inox
257 €/m/l



CA1
Columna orientable
525 €



PC94
Prolongación camino 400
75 €



PC98
Prolongación camino 800
179 €



PC912
Prolongación camino 1200
205 €

UNIFICAR ALTURA CHIMENEAS
Para compensar las diferentes potencias, las alturas de las chimeneas pueden variar según modelos

Nueva gama **S700**



Cocinas con fondo de agua
FryTops Compound (AISI 316)
Estructura "Puente"
Soporte para estructura puente...





BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS



MACROS S700 BERTO'S



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS



COCINAS A GAS S700

HIGH POWER



Detalle Fondo de Agua
(Fácil limpieza)

Mod. SG7F4+FE

COCINAS A GAS

- Construcción en acero AISI 304.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Cuba estampada de gran profundidad, de acero inox de 2mm.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrilla de fundición.
- Quemadores de 6 Kw. Accionados por grifo valvulado y fijados a la cuba, estancos para fondo de agua. Diseñados para añadir agua y facilitar la limpieza.
- Modelos fondo de agua: Pensados para añadir agua y facilitar su limpieza al evitar que los restos de comida se peguen al fondo. Tapón rebosadero para vaciado de agua.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Piezo-eléctrico en horno con cierre estanco en silicona.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas (GN1/1 y 2/1) regulados termostáticamente de 160 a 300° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas. Horno eléctrico GN 2/1 y GN 1/1 convección.

ACCESORIOS: Soportes, Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas horno, etc.

HIGH POWER



6 Kw
6 Kw

Cocina Sobremesa 2 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	PVP
SG7F2B	12 Kw	2.118 €
SG7F2B/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	12 Kw 2.202 €



6 Kw 6 Kw
6 Kw 6 Kw

Cocina Sobremesa 4 fuegos a gas

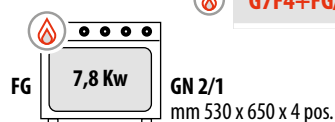
MODELO	POTENCIA	PVP
SG7F4B	24 Kw	3.341 €
SG7F4B/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	24 Kw 3.540 €



6 Kw 6 Kw
6 Kw 6 Kw

Cocina 4 fuegos a gas + Horno a gas GN 2/1

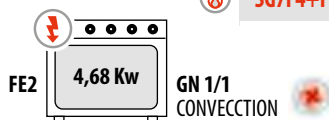
MODELO	POTENCIA	PVP
SG7F4+FG	31,8 Kw	5.567 €
G7F4+FG/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	31,8 Kw 5.773 €



6 Kw 6 Kw
6 Kw 6 Kw

Cocina 4 fuegos a gas + Horno convección GN 1/1

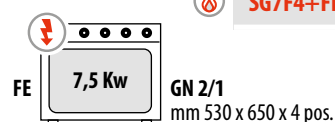
MODELO	POTENCIA	PVP
SG7F4+FE2	24 Kw + 6 Kw (3 x 400 v + N)	6.046 €
SG7F4+FE2/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	6.251 €



6 Kw 6 Kw
6 Kw 6 Kw

Cocina 4 fuegos a gas + Horno eléctrico GN 2/1

MODELO	POTENCIA	PVP
SG7F4+FE	24 Kw + 7,5 Kw (3 x 400 v + N)	5.397 €
SG7F4+FE/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	5.821 €





COCINAS VITROCERÀMICA S700 E INDUCCIÓN



Horno eléctrico

Mod. SE7P4/VTR+FE

COCINAS DE VITROCERÀMICA

- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500°C.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60°C.
- Circuito de calentamiento circular de 25 cm. de diámetro. Potencia 2,5 Kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas, etc

COCINAS DE INDUCCIÓN

- Construcción en acero AISI 304.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Rapidez de calentamiento
- Mayor aprovechamiento calorífico
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30%.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automática del consumo en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autoregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 o 4 zonas de calentamiento de 3,5 Kw. cada una

COCINAS VITROCERÁMICA



3,2 Kw

3,2 Kw

230 x 230 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7P2B/VTR	6,4 Kw	3 x 400 v + N	2.232 €



3,2 Kw

3,2 Kw

3,2 Kw

3,2 Kw

230 x 230 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7P4B/VTR	12,8 Kw	3 x 400 v + N	3.486 €



3,2 Kw

3,2 Kw

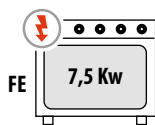
3,2 Kw

3,2 Kw

230 x 230 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno eléctrico GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7P4/VTR+FE	12,8 + 7,5 Kw	3 x 400 v + N	4.560 €



FE

7,5 Kw

GN 2/1

mm 530 x 650 x 4 pos.

COCINAS INDUCCIÓN



3,5 Kw

3,5 Kw

230 x 230 mm

Cocina Inducción 2 fuegos con mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7P2M/IND	7 Kw	3 x 400 v + N	8.146 €
SE7P2B/IND	Versión Sobremesa		7.880 €



3,5 Kw

3,5 Kw

3,5 Kw

3,5 Kw

230 x 230 mm

Cocina Inducción 4 fuegos con mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7P4M/IND	14 Kw	3 x 400 v + N	15.546 €
SE7P4B/IND	Versión Sobremesa		15.298 €



5 Kw

Ø 300 mm

Wok Inducción

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7WO-B/IND	5 Kw	3 x 400 v + N	5.544 €



FRY-TOP ELÉCTRICOS Y A GAS S700 COMPOUND



Mod. SG7FL8B - 2 CPD

SUPERFICIE COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Bordes redondeados con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción.

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.

Mandos de fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.

Ámplia gama de superficies de cocción en acero Compound. Lisa, acanalada, 1/3 acanalada y 2/3 lisas.

Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

FRY TOP A GAS

- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada módulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoeléctrico, regulación de temperatura hasta 300°C.
- Con llama piloto, válvula termostática y termopar de seguridad..

FRY TOP ELÉCTRICO

- Resistencias blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizado la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300° C, con pilotos de control de tensión y temperatura.

ACCESORIOS: Puertas, Espátulas, Tapón de teflón, peto, etc...

COMPOUND A GAS

6,9
Kw

Acero Inox

Fry-Top a gas - 400
Plancha Lisa Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SG7FL4B/CPD	Lisa	6,9 Kw	3.009 €

6,9
Kw

Acero Inox

Fry-Top a gas - 400
Plancha Acanalada Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SG7FR4B/CPD	Acanalada	6,9 Kw	3.135 €

13,8
Kw

Acero Inox

Fry-Top a gas - 800
Plancha Lisa Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SG7FL8B-2/CPD	Lisa	13,8 Kw	4.903 €

13,8
Kw

Acero Inox

Fry-Top a gas - 800
Plancha Lisa 2/3 - Acanalada 1/3 Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SG7FM8B-2/CPD	Lisa / Acanalada	13,8 Kw	5.095 €

13,8
Kw

Acero Inox

Fry-Top a gas - 800
Plancha Acanalada Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SG7FR8B-2/CPD	Acanalada	13,8 Kw	5.163 €





COMPOUND ELÉCTRICO

FRY-TOP



4,8 Kw

Acero Inox



Fry-Top eléctrico - 400 Plancha Lisa Compound



MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7FL4B/CPD	Lisa	4,8 Kw	3 x 400 v + N	2.802 €



4,8 Kw

Acero Inox



Fry-Top eléctrico - 400 Plancha Acanalada Compound



MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7FR4B/CPD	Acanalada	4,8 Kw	3 x 400 v + N	2.958 €



9,6 Kw

Acero Inox



Fry-Top eléctrico - 800 Plancha Lisa Compound



MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SE7FL8B-2/CPD	Lisa	9,6 Kw	4.544 €



9,6 Kw

Acero Inox



Fry-Top eléctrico - 800 Plancha Lisa 2/3 - Acanalada 1/3 Compound



MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SE7FM8B-2/CPD	Lisa / Acanalada	9,6 Kw	4.671 €



9,6 Kw

Acero Inox



Fry-Top eléctrico - 800 Plancha Acanalada Compound



MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SE7FR8B-2/CPD	Acanalada	9,6 Kw	4.769 €



CUECE PASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS S700



Mod. SG7CP40M

- Ideal para cocer pasta, arroz, verduras y huevos, gracias a la rapidez de ebullición del agua.
- Entrada de agua en la parte delantera del plano, facilita la regulación del flujo de agua y garantiza la limpieza de la cuba agilizando la eliminación del almidón y los residuos.
- Cuba estampada en acero inox AISI 316 de 30 litros de capacidad con amplios bordes redondeados.
- Falso fondo para apoyar cestas.
- El escurridor delantero garantiza un plano de apoyo grande y cómodo.

Combinaciones de cestas (no incluidas)

CS 1/1	CS 1/2	CS 1/2	CS 1/3		CS 1/2	CS 1/6
			CS 1/3			CS 1/6
			CS 1/3			CS 1/6
CS 1/3		CS 1/3		CS 1/6	CS 1/6	
CS 1/3		CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	
CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6		

Modelo	Tipo	Capacidad	Medidas	PVP
7CS 1/1	Cesta 1/1	2,5 Kg	290 x 330 x 200	262 €
7CS 1/2	Cesta 1/2	1,2 Kg	140 x 330 x 200	135 €
7CS 1/3	Cesta 1/3	0,8 Kg	290 x 105 x 200	130 €
7CS 1/6	Cesta 1/6	0,4 Kg	140 x 105 x 200	92 €

CUECE PASTAS

CUBA
Acero Inox

Cuece pastas Eléctrico

MODELO	CAPACIDAD	CESTAS	POTENCIA	PVP
SE7CP40M	30 litros	1/1 (Cestas no incluidas)	8 Kw(3 x 400 v + N)	3.455 €

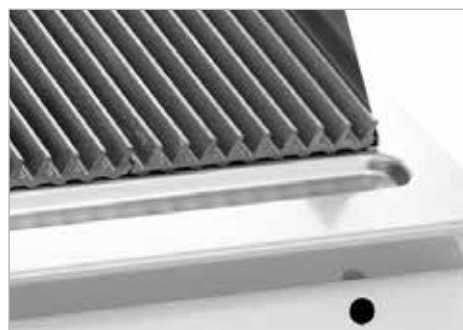
CUBA
Acero Inox

Cuece pastas a Gas

MODELO	CAPACIDAD	CESTAS	POTENCIA	ENC. ELÉCTRICO	PVP
SG7CP40M	30 litros	1/1 (Cestas no incluidas)	10 Kw	6 W	3.201 €



PARRILLA A GAS S700 Y ELÉCTRICAS



Detalle Parrilla Reversible modelos Gas

Mod. SG7WG80M

PARRILLA CON FONDO DE AGUA

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

Modelos a Gas

- Quemadores accesibles a través de un amplio cajón en acero inox extraíble y con agua.
- Dicha agua permite a la comida mantenerse tierna y permite reducir humos y recoger grasas.

Modelos Eléctricos

- Regulación de la potencia con regulador de energía, temperatura máxima 400°C.
- Fabricadas con resistencias acorazadas de alta potencia construidas en acero específico que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.
- Dicha agua permite a la comida mantenerse tierna y permite reducir humos y recoger grasas.

BARBACOA CON PIEDRA VOLCÁNICA

- Quemadores tubulares dobles de acero inox.
- Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.
- Llama piloto protegida, encendido piezoelectrico con cierre estanco en silicona.
- Parrillas de fundición reversibles.
- El modelo de 800 mm. con dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura.

PARRILLAS A GAS



Parrilla a gas - 400 con fondo de agua



MODELO	POTENCIA	PVP
SG7WG40M	9 Kw	2.983 €
Parrilla reversible de hierro fundido		



Piedra volcánica - 400 sobremesa



MODELO	POTENCIA	PVP
SG7PL40B	7 Kw	2.923 €
Piedra volcánica		



Parrilla a gas - 800 con fondo de agua



MODELO	POTENCIA	PVP
SG7WG80M	18 Kw	4.091 €
Parrilla reversible de hierro fundido		



Piedra volcánica - 800 sobremesa



MODELO	POTENCIA	PVP
SG7PL80B	14 Kw	3.993 €
Piedra volcánica		

PARRILLAS ELÉCTRICAS



Parrilla eléctrica - 400 sobremesa



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7CG40B	4,08 Kw	3 x 400 v + N	4.762 €



Parrilla eléctrica - 800 sobremesa



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7CG80B	8,16 Kw	3 x 400 v + N	6.560 €



FREIDORAS A GAS S700 Y ELÉCTRICAS



Mod. SE7F10-4M



- Foto 1 -
Resistencia Pivotante



- Foto 2 -
Cuba freidora indirecta

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor. Cuba estampada.

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

FREIDORAS A GAS INDIRECTAS

- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C. Modelos analógicos
- Quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil.(foto 2)

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias pivotantes. (foto 1)
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C. Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.

FREIDORAS A GAS



Freidora a gas indirecta

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	ENC. ELECTRICICO	PVP
 SGL18MI	18 Litros	14 Kw	10 W	4.055 €

Mandos analógicos
Opcional: 2 medias cestas

FREIDORAS ELÉCTRICAS



Freidora eléctrica sobremesa

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 SE7F10-4B	10 Litros	9 Kw	3 x 400 V + N	2.330 €

Mandos analógicos



Freidora eléctrica de mueble

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 SE7F10-4M	10 Litros	9 Kw	3 x 400 V + N	3.178 €

Mandos analógicos



Freidora eléctrica 2 Cubas separadas

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 SE7F7+7-4M	7+7 Litros	8+8 Kw	3 x 400 V + N	4.980 €

Mandos analógicos



Freidora eléctrica de mueble

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 SE7F18-4MS	18 Litros	18 Kw	3 x 400 V + N	3.988 €

Mandos analógicos



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO



Ideal para mantener caliente cualquier tipo de comida en cubetas Gastronorm específicas, de hasta una altura de 150 mm.

Cuba estampada, con amplios bordes redondeados, garantiza la facilidad de limpieza y la máxima higiene.

Sobre y frontal de apoyo de 2 mm. de espesor.

Regulación mediante termostato de 30 a 90° C.



Baño María de sobremesa

MODELO	POTENCIA	PVP
SE7BM4B	1,2 Kw (1 x 230v)	1.755 €



Baño María de sobremesa

MODELO	POTENCIA	PVP
SE7BM4M	1,2 Kw (1 x 230v)	2.239 €

Mod. SE7BM4M

OPCIONAL

VAS 1/1	1/1 GN 150 h	45 €
VAS 2/3	2/3 GN 150 h	41 €
VAS 1/2	1/2 GN 150 h	30 €
VAS 1/3	1/3 GN 150 h	28 €
VAS 1/4	1/4 GN 150 h	23 €
VAS 1/6	1/6 GN 150 h	20 €
SEP 1	Separador 325	17 €
SEP 2	Separador 530	19 €

ELEMENTOS NEUTROS



Mod. SN7T8B
Con soporte y puertas

- Los elementos neutros complementan cualquier composición, se les puede añadir columna de agua o soporte salamandra
- Sobre y Frontal de apoyo de 2 mm.

ELEMENTOS NEUTROS



Mueble neutro sobremesa de 200

MODELO	MEDIDA	PVP
SN7T2B	200 mm	805 €
SN7T2M	OPCIÓN - Altura 900 mm.	986 €



Mueble neutro sobremesa de 400

MODELO	MEDIDA	PVP
SN7T4B	400 mm	884 €



Mueble neutro sobremesa de 800

MODELO	MEDIDA	PVP
SN7T8B	800 mm	1.246 €



Mueble neutro sobremesa de 800 Con soporte para Salamandra

MODELO	MEDIDA	PVP
SN78B+S	800 mm	1.736 €



SOPORTES

ELEMENTOS NEUTROS



Soporte inox abierto 400 con laterales cerrados

MODELO	PVP
S7SG40	Patas regulables 581 €
Opción	Cantos interiores redondeados 1.108 €



Soporte inox abierto 800 con laterales cerrados

MODELO	PVP
S7SG80	Patas regulables 750 €
Opción	Cantos interiores redondeados 1.252 €



Soporte inox abierto 1200 con laterales cerrados

MODELO	PVP
S7SG120	Patas regulables 944 €
Opción	Cantos interiores redondeados 1.628 €



Soporte inox 400 con puerta con laterales cerrados

MODELO	PVP
S7SP40	Patas regulables 811 €
Opción	Cantos interiores redondeados 1.416 €



Soporte inox 800 con puerta con laterales cerrados

MODELO	PVP
S7SP80	Patas regulables 1.354 €
Opción	Cantos interiores redondeados 1.857 €



Soporte inox 1200 con puerta con laterales cerrados

MODELO	PVP
S7SP120	Patas regulables 1.827 €
Opción	Cantos interiores redondeados 2.517 €

Kit ESTRUCTURA PUENTE



KSP80	Longitud: 800 mm.	206 €
KSP120	Longitud: 1200 mm.	277 €
KSP160	Longitud: 1600 mm.	350 €

OPCIONAL

B0C7/1	Embelecedor de cierre	91 €
B0C7/2	Embelecedor de cierre doble	156 €
ZCT	Zócalo inox a medida, precio por metro	265 €



S7PC 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm.	DERECHO	641 €
S7PC 1 SX		IZQUIERDO	641 €



S7PCM 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura con alerones.	DERECHO	598 €
S7PCM 1 SX		IZQUIERDO	598 €



S7PC 2	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura central.	1.300 €
---------------	--	---------

S7PCM2	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura central con alerones.	1.277 €
---------------	---	---------



	Personalización logo cliente con grabado láser.	490 €
--	---	-------





KIT ESTRUCTURA PUENTE • OPCIONAL

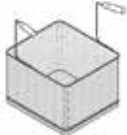
S7CG	Cobre juntas para instalación central a medida, precio por metro	70 €	
PMI	Plano alerón isla en inox de 2 mm.	4.150 €	
PMS DX	Plano alerón derecho en inox de 2 mm.	3.438 €	
PMS SX	Plano alerón izquierdo en inox de 2 mm.	3.438 €	
CRUN	Panel de mandos en una pieza (Hasta 4 metros)	321 €/m	
	Suplemento por color Rojo (RAL 3020), Azul (RAL 5005) Negro (RAL 9005), Gris (RAL 1015)	448 €/m	
1P DX S700	1 Puerta derecha 400 mm.	307 €	
1P SX S700	1 Puerta izquierda 400 mm.	307 €	
2P 400 S700	2 Puertas 800mm.	617 €	

ACCESORIOS FRYTOP

PSFT40	Peto antisalpicaduras	mm. 384 x 320 x 85 h	98 €	
PSFT80	Peto antisalpicaduras	mm. 784 x 320 x 85 h	195 €	
SPL	Espátula lisa		78 €	
SPR	Espátula acanalada		78 €	
TPTO	Tapón Teflon Oval		217 €	

ACCESORIOS

CUECE PASTAS

CS 1/1	Cesta 1/1	mm. 290 x 330 x 200 h	289 €	
CS 1/2	Cesta 1/2	mm. 140 x 330 x 200 h	147 €	
CS 1/3	Cesta 1/3	mm. 290 x 105 x 200 h	141 €	
CS 1/6	Cesta 1/6	mm. 140 x 105 x 200 h	105 €	

CESTAS FREIDORAS · CAMBIO DOTACIÓN CESTAS

GL18	OPCIONAL: 2 Medias Cestas	mm. 285 x 130 x 135 h	75 €	
	1 Cesta	mm. 285 x 275 x 135 h	Dotación	
E7F10	OPCIONAL: 2 Medias Cestas	mm. 275 x 95 x 110 h	75 €	
	1 Cesta	mm. 275 x 200 x 110 h	Dotación	

OPCIONAL

CA/1	Columna de agua con grifo orientable	517 €		KWC	Columna de agua orientable "KWC" con Drip Stop	1.565 €	
-------------	--------------------------------------	--------------	---	------------	--	----------------	---

S900

Elementos diseñados para una perfecta combinación, donde calidad, diseño y funcionalidad se unen en perfecta armonía para responder a las necesidades del profesional más exigente.

La nueva línea S900 nos lleva a lo más alto en calidad y tecnología: todas las partes, internas y externas, en acero inox AISI 304. Superficies de trabajo, paneles laterales y manetas construidas en espesor 20/10. Cubas embutidas con cantos redondeados.





Más de 50 modelos
en versiones eléctrica y a gas, combinables
en línea o contrapuestos,
para satisfacer todas las exigencias
de la cocina profesional.



OPCIÓN PUENTE

S900



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS



Puente Mural

Puente Central

COCINAS A GAS S900



Detalle Fondo de Agua

Mod. SG9F4PS+FG

COCINAS A GAS

- Construcción en acero inox AISI 304 con sobre y frontal de apoyo de 2 mm. de espesor.
- Planos de cocción embutidos con quemadores estancos.
- Quemadores de hierro fundido y distribuidor de llama de latón, fijados, estancos a los líquidos. De triple perforado. Con potencia de 6 Kw con 90 mm. y de 10 Kw con 120 mm. de diámetro.
- Parrillas de fundición.
- Modelos fondo de agua: Pensados para añadir agua y facilitar su limpieza al evitar que los restos de comida se peguen al fondo. Tapón rebosadero para vaciado de agua.
- Hornos a gas GN 2/1 regulados termostáticamente de 160 a 280° C
- OPCIONAL: Hornos eléctricos GN 2/1 regulados termostáticamente de 50 a 270° C - CONSULTAR
- Interior hornos en acero inox. Guías porta-bandejas extraíbles.
- Chimenea interna en acero inox.



COCINAS A GAS

10
Kw6
Kw

Cocina a Gas 2 fuegos

MODELO	POTENCIA	PVP
SG9F2MPS	16 Kw	2.361 €
SG9F2MPS/SC Con fondo de agua y tapón rebosadero	16 Kw	2.468 €

10
Kw10
Kw

Cocina a Gas 2 fuegos

MODELO	POTENCIA	PVP
SG9F2MPSP	20 Kw	2.468 €
SG9F2MPSP/SC Con fondo de agua y tapón rebosadero	20 Kw	2.578 €

6
Kw10
Kw6
Kw6
Kw

Cocina a Gas 4 fuegos

MODELO	POTENCIA	PVP
SG9F4MPS	28 Kw	3.868 €
SG9F4MPS/SC Con fondo de agua y tapón rebosadero	28 Kw	4.072 €

10
Kw10
Kw10
Kw10
Kw

Cocina a Gas 4 fuegos

MODELO	POTENCIA	PVP
SG9F4MPSP	40 Kw	4.096 €
SG9F4MPSP/SC Con fondo de agua y tapón rebosadero	40 Kw	4.298 €

10
Kw6
Kw10
Kw6
Kw6
Kw6
Kw

Cocina a Gas 6 fuegos

MODELO	POTENCIA	PVP
SG9F6MPS	44 Kw	5.144 €
SG9F6MPS/SC Con fondo de agua y tapón rebosadero	44 Kw	5.421 €

COCINAS A GAS



10 Kw	10 Kw	10 Kw
10 Kw	10 Kw	10 Kw

Cocina a Gas 6 fuegos

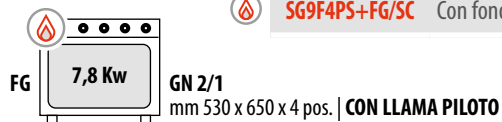
MODELO	POTENCIA	PVP
SG9F6MPSP	60 Kw	5.458 €
SG9F6MPSP/SC Con fondo de agua y tapón rebosadero	60 Kw	5.737 €



6 Kw	10 Kw
6 Kw	6 Kw

Cocina a Gas 4 fuegos + Horno a gas

MODELO	POTENCIA	PVP
SG9F4PS+FG	35,8 Kw	5.433 €
SG9F4PS+FG/SC Con fondo de agua y tapón rebosadero	35,8 Kw	5.785 €



10 Kw	10 Kw
10 Kw	10 Kw

Cocina a Gas 4 fuegos + Horno a gas

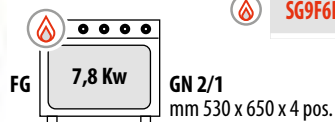
MODELO	POTENCIA	PVP
SG9F4PSP+FG	47,8 Kw	5.749 €
SG9F4PSP+FG/SC Con fondo de agua y tapón rebosadero	47,8 Kw	6.112 €



10 Kw	6 Kw	10 Kw
6 Kw	6 Kw	6 Kw

Cocina a Gas 6 fuegos + Horno a gas

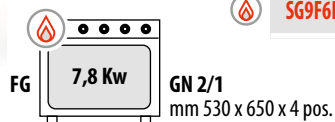
MODELO	POTENCIA	PVP
SG9F6PS+FG	51,8 Kw	7.069 €
SG9F6PS+FG/SC Con fondo de agua y tapón rebosadero	51,8 Kw	7.455 €



10 Kw	10 Kw	10 Kw
10 Kw	10 Kw	10 Kw

Cocina a Gas 6 fuegos + Horno a gas

MODELO	POTENCIA	PVP
SG9F6PSP+FG	67,8 Kw	7.444 €
SG9F6PSP+FG/SC Con fondo de agua y tapón rebosadero	67,8 Kw	7.929 €





COCCIÓN

COCINAS VITROCERÀMICA S900



Mod. SE9P4P/VTR+FE

COCINAS DE VITROCERÀMICA

- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor.
- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor 6 mm.
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 ° C.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60 °C.
- Potencia 4 Kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Modelo de 4 zonas de calentamiento, posibilidad de suministrar con horno eléctrico GN 2/1 o convección GN 1/1.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

COCINAS VITROCERÁMICA



4 Kw
4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9P2MP/VTR	8 Kw	3 x 400 v + N	3.286 €



4 Kw 4 Kw
4 Kw 4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9P4MP/VTR	16 Kw	3 x 400 v + N	5.544 €

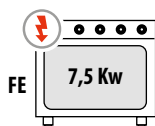


4 Kw 4 Kw
4 Kw 4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos
+ Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9P4P/VTR+FE	16 + 7,5 Kw	3 x 400 v + N	7.589 €



FE

GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



COCINAS INDUCCIÓN

S900



Mod. SE9P4M/IND

COCINAS DE INDUCCIÓN

- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorífico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automática inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 5 Kw. cada una.
- Modelos de 7 Kw. (Bobinas dobles).
- Modelo WOK de 5 Kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

COCINAS INDUCCIÓN



5 Kw
5 Kw

270 x 270 mm



Cocina Inducción 2 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9P2M/IND	10 Kw	3 x 400 v + N	8.302 €



5 Kw 5 Kw
5 Kw 5 Kw

270 x 270 mm



Cocina Inducción 4 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9P4M/IND	20 Kw	3 x 400 v + N	16.012 €



5 Kw

Ø 300 mm



Cocina Inducción Wok

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9WOK/IND	5 Kw	3 x 400 v + N	5.711 €



7 Kw
7 Kw

320 x 286 mm



Cocina Inducción 2 fuegos de 7Kw

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9TP2M/IND	14 Kw	3 x 400 v + N	12.043 €
Bobinas dobles de 3,5 Kw			



7 Kw 7 Kw
7 Kw 7 Kw

320 x 286 mm



Cocina Inducción 4 fuegos de 7Kw

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9TP4M/IND	28 Kw	3 x 400 v + N	23.673 €
Bobinas dobles de 3,5 Kw			



PLACA RADIANTE A GAS O ELÉCTRICA S900



Mod. SG9TP+FG

PLACA RADIANTE A GAS "COUP DE FEU"

- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie (5.200cm²) con 15 mm. de grosor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 13 Kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 °C en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Horno GN 2/1 regulado termostáticamente de 160 a 280 °C, interior en acero inox y guías porta-bandejas extraíbles.
- Horno con puerta estampada con doble reborde. Tirador embutido.

ACCESORIOS: Puertas, Parrillas horno, etc.

PLACA RADIANTE ELÉCTRICA "TUTTAPIASTRA"

- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor.
- Superficie de acero especial de alto espesor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. Con 4 zonas de cocción (4 resistencias de 3,5 kw).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos GN 2/1 regulados termostáticamente de 160 a 280 °C, interior en acero inox, guías interiores extraíbles.
- Horno con puerta estampada con doble reborde. Con tirador embutido.

ACCESORIOS: Puertas, Parrillas horno, etc.

PLACA RADIANTE

13
Kw

Placa radiante a Gas



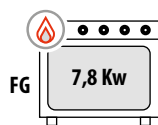
MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
SG9TPM	13 Kw	11.180	44.356	4.465 €

13
Kw

Placa radiante a Gas + horno



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
SG9TP+FG	20,8 Kw	17.880	70.969	5.972 €

GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.3,5
Kw3,5
Kw3,5
Kw3,5
Kw

Placa radiante eléctrica



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9TPM	14 Kw	380 - 415 V3N	5.749 €

4 zonas de cocción

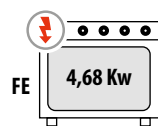
3,5
Kw3,5
Kw3,5
Kw3,5
Kw

Placa radiante eléctrica + horno



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9TP+FE2	18,68 Kw	380 - 415 V3N	7.116 €

4 zonas de cocción

GN 1/1
mm 530X325 x 3 pos.



MARMITAS GAS O ELÉCTRICA S900



Mod. SG9P15I



Tapa con doble pared

MARMITAS ELÉCTRICAS Y A GAS

- Funcionamiento eléctrico y a gas.
- Calentamiento INDIRECTO, indicado para comidas densas como cremas, sopas, salsas...
- Capacidad: 100 y 150 litros.
- Cubas en acero Inox Aisi 316, altamente resistentes a la corrosión de sales y salsas.
- Posibilidad de utilizar cestas para la cocción de verduras, pastas, etc. (ver accesorios).
- Fácil limpieza y mantenimiento, gracias a los cantos redondeados y al grifo de vaciado, fácilmente desmontable.
- Tapa con doble pared que garantiza una menor dispersión térmica del calor.
- Rebosadero en plano de trabajo para eventuales derramamientos.
- Carga automática del agua de la cámara de calentamiento.
- Conexión eléctrica para el encendido, 30 w. (modelos a gas).

MARMITAS A GAS



Marmita a Gas indirecta 100 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 SG9P10I	100 Lts.	20,9 Kw	Enc. eléctrico 30 w	8.943 €
 SG9P10IA Autoclave	100 Lts.	20,9 Kw	Enc. eléctrico 30 w	10.493 €



Marmita a Gas indirecta 150 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 SG9P15I	150 Lts.	20,9 Kw	Enc. eléctrico 30 w	9.342 €
 SG9P15IA Autoclave	150 Lts.	20,9 Kw	Enc. eléctrico 30 w	10.881 €

MARMITAS ELÉCTRICAS



Marmita Eléctrica indirecta 100 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 SE9P10I	100 Lts.	16 Kw	3 x 400 + N	9.054 €
 SE9P10IA Autoclave	100 Lts.	16 Kw	3 x 400 + N	10.282 €



Marmita Eléctrica indirecta 150 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 SE9P15I	150 Lts.	18 Kw	3 x 400 + N	9.440 €
 SE9P15IA Autoclave	150 Lts.	18 Kw	3 x 400 + N	10.646 €

CESTAS PARA MARMITAS

9CP10/1 Cod. 35615200	ø mm 560 x 350 h AISI 304	985 €
9CP15/1 Cod. 35615300	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.023 €
9CP10/2 Cod. 35615400	ø mm 560 x 350 h AISI 304	1.330 €
9CP15/2 Cod. 35615500	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.430 €
9CP20/2 Cod. 35615600	ø mm 710 x 450 h AISI 304	1.777 €
9CP10/3 Cod. 35615700	ø mm 560 x 350 h AISI 304	1.713 €
9CP15/3 Cod. 35615800	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.843 €
9CP20/3 Cod. 35615900	ø mm 710 x 450 h AISI 304	2.159 €





SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA Y A GAS JS900



SG9BR8/I+RM+CDP



Detalle elevación motorizada

- Construcción en acero inox AISI 304, de 2 mm. de espesor
- Funcionamiento eléctrico o a gas.
- Elevación manual o motorizada.
- Permite diversos tipos de cocción: sofreír, dorar, estofar, asar, cocer, etc.
- Gracias al elevado espesor de la cuba, la temperatura se distribuye uniformemente, garantizando cocciones homogéneas y ahorro energético.
- La carga de agua, situada en la parte posterior, y los cantos redondeados de la cuba aseguran una fácil limpieza.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 90 °.
- Angulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Grifo de llenado de agua.
- Tapa de doble pared en acero inox contrabalaceada con muelles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

SARTÉN BASCULANTE A GAS

- Modelos a gas con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido eléctrico (ascensión eléctrica) con llama piloto, válvula termostática de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 ° C.

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

- Modelos eléctricos con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 ° C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Voltaje eléctrico: 400-3N

SARTÉN BASCULANTE A GAS



Sartén Basculante a Gas 80 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 SG9BR8/I+CDP	20 Kw	3 x 400 + N	9.306 €

Tapa con doble pared · Elevación manual · Encendido eléctrico 6w

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 SG9BR8/I+RM+CDP	20 Kw	3 x 400 + N	10.626 €

Tapa con doble pared · Elevación motorizada · Encendido eléctrico 6w



Sartén Basculante a Gas 120 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 SG9BR12/I+RM+CDP	30 Kw	3 x 400 + N	14.130 €

Tapa con doble pared · Elevación motorizada · Encendido eléctrico 400W

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA



Sartén Basculante Eléctrica 80 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 SE9BR8/I+CDP	9,6 Kw	3 x 400 + N	9.772 €

Tapa con doble pared · Elevación manual

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 SE9BR8/I+RM+CDP	9,6 Kw	3 x 400 + N	11.176 €

Tapa con doble pared · Elevación motorizada



Sartén Basculante Eléctrica 120 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 SE9BR12/I+RM+CDP	15 Kw	3 x 400 + N	14.667 €

Tapa con doble pared · Elevación motorizada



FRY-TOP ELÉCTRICOS Y A GAS S900 COMPOUND



Mod. SE9FM8MP-2 CPD



COMPOUND



Detalle orificio y
cajón recoge
grasas de gran
tamaño



Detalle plancha
acanalado
y canaleta perimetral

SUPERFICIE COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Bordes redondeados con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción.

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Mandos de fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Amplia gama de superficies de cocción en acero Compound. Lisa, acanalada, 1/3 acanalada y 2/3 lisas.
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.
- Pata de acero inox con altura regulable en 50 mm.

FRY TOP A GAS

- Chimenea alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada módulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoeléctrico, regulación de temperatura hasta 300°C.
- Con llama piloto, válvula termostática y termopar de seguridad.

FRY TOP ELÉCTRICO

- Resistencias blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300° C, con pilotos de control de tensión y temperatura.

ACCESORIOS: Puertas, Espátulas, Tapón de teflón, peto, etc...

FRY-TOP A GAS



10 Kw

Acero Inox



Fry-Top a gas - 400 Compound



MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SG9FL4M/CPD	Lisa	10 Kw	3.770 €
SG9FR4M/CPD	Acanalada	10 Kw	3.896 €



20 Kw

Acero Inox



Fry-Top a gas - 800 Compound



MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SG9FL8M-2/CPD	Lisa	20 Kw	5.675 €
SG9FM8M-2/CPD	2/3 lisa, 1/3 acanalada	20 Kw	5.761 €
SG9FR8M-2/CPD	Acanalada	20 Kw	5.779 €

Placa
LisaPlaca
2/3 lisa, 1/3 acanaladaPlaca
Acanalada

FRY-TOP ELÉCTRICO



6,6 Kw

Acero Inox



Fry-Top Eléctrico - 400 Compound



MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9FL4MP/CPD	Lisa	6,6 Kw	V 400 - 415 3N	3.922 €
SE9FR4MP/CPD	Acanalada	6,6 Kw	V 400 - 415 3N	4.102 €



13,2 Kw

Acero Inox



Fry-Top Eléctrico - 800 Compound



MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9FL8MP-2/CPD	Lisa	13,2 Kw	V 400 - 415 3N	5.657 €
SE9FM8MP-2/CPD	2/3 lisa, 1/3 acanalada	13,2 Kw	V 400 - 415 3N	5.870 €
SE9FR8MP-2/CPD	Acanalada	13,2 Kw	V 400 - 415 3N	6.040 €



CUECE PASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS S900



Mod. SE9CP40



OPCIONAL:
SE9SC20
Elevador de cestas
4.056 €



- Ideal para cocer pasta, arroz, verduras y huevos, gracias a la rapidez de ebullición de agua.
- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Cuba en acero inox AISI 316 de 40 litros con sistema de rebosadero para eliminar el almidón y los residuos.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Ocho combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 5 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

CUECE PASTAS A GAS

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezoelectrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

CUECE PASTAS ELÉCTRICO

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores..

CUECE PASTAS

CUBA
Acero Inox

Cuece Pastas a Gas 400

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CESTAS	PVP
SG9CP40	40 litros	12 Kw	11.180	44.356	1/1 (No incluidas)	4.133 €

CUBA
Acero Inox

Cuece Pastas a Gas 800

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CESTAS	PVP
SG9CP80	40+40 litros	24 Kw	22.360	88.172	2 1/1 (No incluidas)	7.189 €

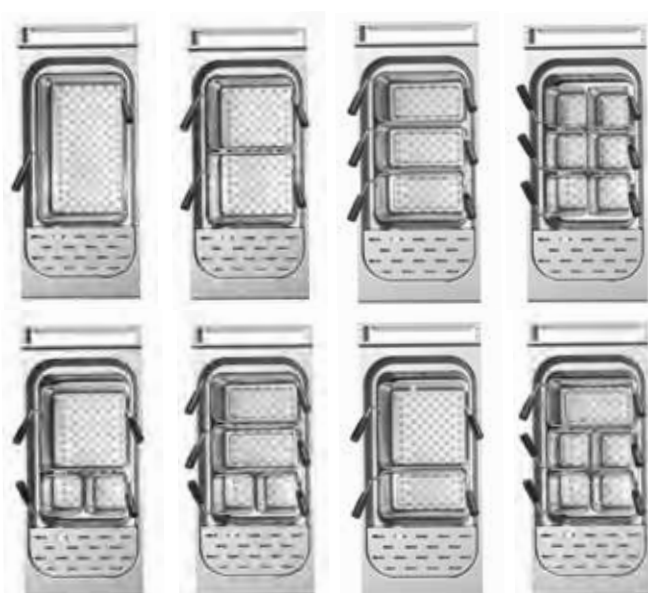
CUBA
Acero Inox

Cuece Pastas Eléctrico 400

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	CESTAS	PVP
SE9CP40	40 litros	10 Kw	V 400 - 415 3N	1/1 (No incluidas)	4.586 €

CESTAS COMBINABLES PARA TODAS LAS NECESIDADES

9 CS 1/1	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
		9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
9 CS 2/3	9 CS 1/3	9 CS 2/3	9 CS 1/3	
	9 CS 1/3		9 CS 1/6	9 CS 1/6
9 CS 1/6	9 CS 1/6	9 CS 1/6	9 CS 1/6	9 CS 1/6
9 CS 1/6	9 CS 1/6	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
9 CS 1/1	Cesta 1/1	490 x 290 x 200 mm.	255 €	
9 CS 1/2	Cesta 1/2	240 x 290 x 200 mm.	159 €	
9 CS 1/3	Cesta 1/3	160 x 290 x 200 mm.	147 €	
9 CS 1/6	Cesta 1/6	145 x 145 x 200 mm.	102 €	
9 CS 2/3	Cesta 2/3	290 x 290 x 200 mm.	159 €	





FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS S900



Mod. SE9F18-4M

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



- Foto 1 -
Resistencias Pivotantes



- Foto 2 -
Cuba freidora indirecta

FREIDORAS A GAS

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con potentes quemadores tubulares de acero inox.
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoeléctrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C.
- Modelos INDIRECTOS con quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil.(foto 2)

FREIDORAS A GAS INDIRECTAS

- Quemadores fuera de la cuba, limpieza más fácil (foto 2)

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias pivotantes. (foto 1)
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C. Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

FREIDORAS A GAS



Freidora a Gas 18 litros - Indirecta



MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	ENC. ELECTRICO	PVP
S9GL18MI	18 Litros	14 Kw	10 W	4.338 €

Mandos analógicos
Standard 1 cesta grande



Freidora a Gas 18+18 litros - Indirecta



MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	ENC. ELECTRICO	PVP
S9GL18+18MI	18+18 Litros	28 Kw	10 W	7.256 €

Mandos analógicos
Standard 1 cesta grande x 2



Freidora a Gas 20 litros



MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	PVP
S9GL20M	20 Litros	17,5 Kw	4.217 €

Mandos analógicos
Standard 1 cesta grande



Freidora a Gas 20+20 litros



MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	PVP
S9GL20+20M	20+20 Litros	35 Kw	7.255 €

Mandos analógicos
Standard 1 cesta grande x 2



FREIDORAS ELÉCTRICAS



Freidora Eléctrica 7+7 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9F7+7-4M	7+7 Litros	16 Kw	3 x 400 V+N	5.512 €

- ⚡ Mandos analógicos
Standard 1 cesta 7 litros x 2



Freidora Eléctrica 18 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9F18-4M	18 Litros	18 Kw	3 x 400 V+N	4.071 €

- ⚡ Mandos analógicos
Standard 1 cesta grande



Freidora Eléctrica 22 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9F22-4MS	22 Litros	22 Kw	3 x 400 V+N	4.134 €

- ⚡ Mandos analógicos
Standard 1 cesta grande



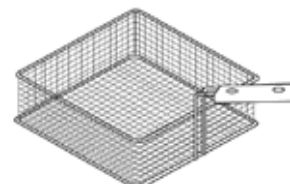
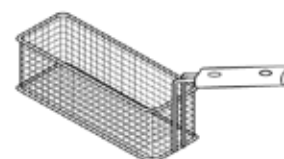
Freidora Eléctrica 22+22 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9F22-8MS	22+22 Litros	2 x 22 Kw	3 x 400 V+N	6.838 €

- ⚡ Mandos analógicos
Standard 1 cesta grande x 2

CAMBIO DOTACIÓN Cestas Freidoras

CAMDOT9	Cambio dotación (Precio por cuba)	PVP
18 Litros a Gas	Dotación: 1 Cesta - 275 x 285 x 135 (h)	75 €
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 130 x 285 x 135 (h)	
18 Litros Eléctrica	Dotación: 1 Cesta - 265 x 345 x 150 (h)	75 €
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 130 x 345 x 150 (h)	
20 Litros a Gas	Dotación: 1 Cesta - 255 x 335 x 125 (h)	75 €
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 125 x 335 x 125 (h)	
22 Litros Eléctrica	Dotación: 1 Cesta - 260 x 400 x 150 (h)	75 €
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 130 x 400 x 150 (h)	



BAÑO MARÍA S900



Baño María Eléctrico 400

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9BM4M	1,5 Kw	V 230 - 240	3.170 €

1 GN 1/1 + 1 GN 1/3

ASADOR ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN S900



Asador Eléctrico Multifunción

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9BR4/FIX	4,8 Kw	3 x 400 V + N	5.762 €

Cuba y fondo inox AISI 304

Asador Eléctrico Multifunción doble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9BR8/FIX	9,6 Kw	3 x 400 V + N	7.323 €

Cuba y fondo inox AISI 304

PAELLERO S900



27,2 Kw

Paellero

MODELO	POTENCIA	PVP
SG9P31ME	27,2 Kw	4.490 €



COCCIÓN

PARRILLA BARBACOA S900

PIEDRA VOLCÁNICA



Mod. SG9PL80M/G

BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares doble de alta potencia en acero inox.
- Llama piloto protegida, encendido piezo electrico con cierre estanco de silicona y termopar de seguridad.
- Una cúpula especial en acero inox protege los quemadores optimizando su rendimiento, a la vez que disminuye las emisiones de humo.
- Rejillas en acero inox.
- Todos los componente son fácilmente desmontables para facilitar las operaciones de mantenimiento y limpieza.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas, Piedra volcanica, etc.

BARBACOA A GAS PIEDRA VOLCÁNICA



Barbacoa Piedra Volcánica 400

MODELO	POTENCIA		PVP
 SG9PL40M/G	9 Kw	Parrilla de fundición	3.625 €
SPCL		Piedra Volcánica	61 €



Barbacoa Piedra Volcánica 800

MODELO	POTENCIA		PVP
 SG9PL80M/G	18 Kw	Parrilla de fundición	4.781 €
SPCL		Piedra Volcánica	61 €

WATER GRILL S900

PARRILLA A GAS CON FONDO DE AGUA

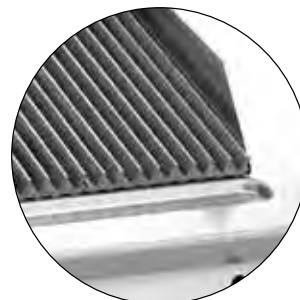


Mod. G9WG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

MODELOS A GAS

- Quemadores accesibles a través de un amplio cajón en acero inox extraíble y con agua.
- Dicha agua permite a la comida mantenerse tierna y permite reducir humos y recoger grasas..

Detalle Parrilla
Reversible modelos Gas

PARRILLA CON FONDO DE AGUA



Parrilla a gas con fondo de agua 400

MODELO	POTENCIA		PVP
 SG9WG40M	12 Kw	Parrilla de fundición	4.078 €



Parrilla a gas con fondo de agua 800

MODELO	POTENCIA		PVP
 SG9WG80M	24 Kw	Parrilla de fundición	5.064 €



COCCIÓN

ELECTRIC GRILL S900

PARRILLA ELÉCTRICA



Mod. E9CG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Regulación de la potencia con regulador de energía, temperatura máxima 400°C.
- Fabricadas con resistencias acorazadas de alta potencia construidas en acero específico que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.



ELECTRIC GRILL



5,4 Kw

Parrilla eléctrica



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9CG40M	5,4 Kw	3 x 400 V + N	5.465 €



10,8 Kw

Parrilla eléctrica



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9CG80M	10,8 Kw	3 x 400 V + N	7.686 €

MUEBLES NEUTROS



Mueble Neutro 200 de pie

(N)

MODELO	ANCHO	PVP
SN92M	200 mm.	1.234 €



Mueble Neutro 400 de pie

(N)

MODELO	ANCHO	PVP
SN94M	400 mm.	1.503 €
SN94MC - Cajón extraible	400 mm.	2.499 €



Mueble Neutro 800 de pie

(N)

MODELO	ANCHO	PVP
SN9-8M	800 mm.	1.806 €



MUEBLE NEUTRO 800 Soporte Salamandra

(N)

MODELO	PVP
SN9-8M+S	3.746 €



GRIFO ORIENTABLE

(N)

MODELO	PVP
KWC (Sobre neutro de 200, no incluido)	1.784 €



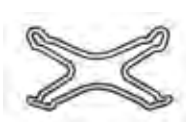
ACCESORIOS COCINAS



9PLR
Placa Lisa
347 €



9PRB
Placa acanalada
347 €



REDUCTOR
Reductor fuego
48 €



GGW
Rejilla Wok
98 €



TPTO
Tapón en Teflón ovalado
223 €



SPL
Espátula para plancha lisa
80 €



SPR
Espátula para plancha acanalada
80 €



PSFT409
Peto posterior Fry Top
mm. 384x320x85h
184 €



PSFT809
Peto posterior Fry Top
mm. 784x320x85h
255 €



KRV
Kit calentamiento módulo neutro
409 €



JUSIM90
Junta cierre simple
Incluido



JUDOB90
Junta cierre doble
Incluido



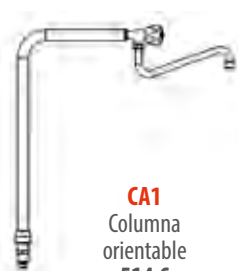
GRC21
Parrilla GN 2/1
73 €



GRCT
Parrilla Hornos T
103 €



KWC
Grifo orientable KWC
1.712 €



CA1
Columna orientable
514 €



Pasamanos
MCD8 800 x 140 394 €
MCD12 1200 x 140 592 €
MCD16 1600 x 140 769 €
MCD20 2000 x 140 952 €



ZCT
Zócalo Inox
265 € m/l



Cubre junta para instalación central
CG 96 € m/l
CG 200 103 € m/l

ACCESORIOS COCINAS



KIT ESTRUCTURA PUENTE

KSP80	Longitud: 800 mm.	206 €
KSP120	Longitud: 1200 mm.	277 €
KSP160	Longitud: 1600 mm.	350 €



S9PCM2
Panel de cierre en acero inox 2 mm.
Para estructura central con alerones.
2.761 €



S9PCM2
Personalización logo cliente
con grabado láser.
525 €



BOC9/1
Embellecedor de cierre **90 €**
BOC9/2
Embellecedor de cierre doble **156 €**



ZCT
Zócalo inox a medida,
precio por metro
263 €



S9PC 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm.	DERECHO	856 €
S9PC 1 SX		IZQUIERDO	856 €
S9PCM 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura con alerones.	DERECHO	856 €
S9PCM 1 SX		IZQUIERDO	856 €



S9CG
Cobre juntas para instalación
central a medida, precio por metro
78 €



PMFSB
Plano alerón isla
en inox de 2 mm.
4.802 €



PMS DX
Plano alerón derecho
en inox de 2 mm.
3.158 €



PMS SX
Plano alerón izquierdo
en inox de 2 mm.
3.158 €

CRUN
Panel de mandos
en una pieza
(Hasta 4 metros)
321 € m/l



CRUNCO
Suplemento por color
Rojo (RAL 3020), Azul (RAL 5005)
Negro (RAL 9005), Gris (RAL 1015)
447 €



1PDXS900 / 1PSXS900
1 Puerta derecha 400 mm.
306 €



2P400S900
2 Puertas 400 mm.
617 €



2P600S900
2 Puertas 600 mm.
616 €

LX900 TOP

La LX 900 Top ofrece una línea elegante y moderna, donde todos sus elementos han sido diseñados para facilitar un trabajo cómodo e intensivo, así como una fácil limpieza.



Su diseño y modularidad la convierten en una cocina personalizable, también disponible en versión mural y con plano único de cocción, lo que permite al chef crear una cocina única según sus exigencias.



La estructura de soporte se ha diseñado para que quepa la instalación (tubos de gas, cables electricos, etc.) que de este modo resultan invisibles. Los barrotes de apoyo disponen de un sistema de regulación milimétrica que garantizan un montaje perfecto



BERTO'S[®]
the best catering equipment

La cocina LX 900 TOP es una instalación boladiza que forma un bloque de cocción con tan sólo dos puntos de apoyo. Puede componerse con la longitud deseada y colocar los aparatos, eléctricos o a gas, que se precisen



Aparatos de sobre-mesa para construcción de bloques de cocinas suspendidas SBALZO, o cocinas modulares de sobre-mesa o con soporte.

Características constructivas igual que la serie **S900**

La estructura portante consiste en un solo chasis en acero de alta resistencia. Todas las partes, internas y externas, son acero inox AISI 304. Las superficies de trabajo, paneles laterales y tiradores están construidas en espesor 20/10.



LX900 TOP BERTO'S



COCINAS A GAS



10
Kw

6
Kw

Cocina 2 fuegos a gas



MODELO	POTENCIA	PVP
LXG9F2PS	16 Kw	2.190 €



6
Kw

10
Kw

6
Kw

6
Kw

Cocina 4 fuegos a gas



MODELO	POTENCIA	PVP
LXG9F4PS	28 Kw	3.661 €



10
Kw

10
Kw

Cocina 2 fuegos a gas



MODELO	POTENCIA	PVP
LXG9F2PSP	20 Kw	2.299 €



10
Kw

10
Kw

10
Kw

10
Kw

Cocina 4 fuegos a gas



MODELO	POTENCIA	PVP
LXG9F4PSP	40 Kw	3.576 €



13
Kw

Placa radiante a gas o eléctrica



MODELO	POTENCIA	PVP
LXG9TP	13 Kw	4.176 €
LXE9TP	14 Kw	5.276 €

ASADOR ELÉCTRICO MULTIFINCIÓN



Asador Eléctrico Multifunción

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9BR4/FIX	11 Litros	6 Kw	3 x 400 V + N	5.562 €

Cuba y fondo inox AISI 304



Asador Eléctrico Multifunción

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9BR8/FIX	24 Litros	12 Kw	3 x 400 V + N	7.128 €

Cuba y fondo inox AISI 304

COCINAS VITROCERÁMICAS



4 Kw
4 Kw
270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9P2P/VTR	8 Kw	V 400 - 415 3N	3.158 €



4 Kw 4 Kw
4 Kw 4 Kw
270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9P4P/VTR	16 Kw	V 400 - 415 3N	5.028 €



COCINAS DE INDUCCIÓN



5 Kw
5 Kw

270 x 270 mm

Cocina Inducción 2 fuegos



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9P2/IND	10 Kw	3 x 400 V + N	8.061 €



5 Kw 5 Kw
5 Kw 5 Kw

270 x 270 mm

Cocina Inducción 4 fuegos



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9P4/IND	20 Kw	3 x 400 V + N	15.673 €



7 Kw
7 Kw

320 x 286 mm

Cocina Inducción 2 fuegos



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9TP2/IND	14 Kw	3 x 400 V + N	12.272 €

Bobinas dobles 2 x 3,5 Kw



7 Kw 7 Kw
7 Kw 7 Kw

320 x 286 mm

Cocina Inducción 4 fuegos



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9TP4/IND	28 Kw	3 x 400 V + N	24.019 €

Bobinas dobles 2 x 3,5 Kw



5 Kw

Ø 300 mm.



Cocina Inducción Wok

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9WOK/IND	5 Kw	3 x 400 V + N	5.470 €

MARMITAS



Marmita a Gas Indirecta 150 litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
 LXG9P15I	20 Kw	17.970	71.313	9.342 €

Tapa doble pared
Cuba y fondo acero inox AISI 316
Carga automática agua cámara calentamiento
Prever conexión eléctrica de 0,6 W



Marmita Eléctrica Indirecta 150 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 LXE9P15I	18 Kw	3 x 400 V + N	9.440 €

Tapa doble pared
Cuba y fondo acero inox AISI 316
Carga automática agua cámara calentamiento

SARTÉN BASCULANTE



Sartén Basculante a Gas 80 litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
 LXG9BR8/I+RM+CPD	20 Kw	17.196	68.242	9.967 €

Cuba y fondo acero inox AISI 304
Elevación motorizada de serie
Con tapa doble pared
Prever conexión eléctrica de 400 W



Sartén Basculante Eléctrica 80 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 LXE9BR8/I+RM+CPD	9,6 Kw	3 x 400 V + N	10.771 €

Cuba y fondo acero inox AISI 304
Elevación motorizada de serie
Con tapa doble pared



FRY-TOP A GAS



10 Kw

Acero Inox

Fry Top a Gas 400 Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
 LXG9FL4/CPD	Lisa	10 Kw	3.340 €
 LXG9FR4/CPD	Acanalada	10 Kw	3.473 €



20 Kw

Acero Inox

Fry Top a Gas 800 Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
 LXG9FL8-2/CPD	Lisa	20 Kw	5.355 €
 LXG9FM8-2/CPD	2/3 lisa, 1/3 acanalada	20 Kw	5.562 €
 LXG9FR8-2/CPD	Acanalada	20 Kw	5.616 €



Placa Lisa



Placa 2/3 lisa, 1/3 acanalada



Placa Acanalada

FRY-TOP ELÉCTRICO



6,6 Kw

Acero Inox

Fry Top Eléctrico 400 Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 LXE9FL4P/CPD	Lisa	6,6 Kw	V 400 - 415 3N	3.751 €
 LXE9FR4P/CPD	Acanalada	6,6 Kw	V 400 - 415 3N	3.939 €



13,2 Kw

Acero Inox

Fry Top Eléctrico 800 Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 LXE9FL8P-2/CPD	Lisa	13,2 Kw	V 400 - 415 3N	5.410 €
 LXE9FM8P-2/CPD	2/3 lisa, 1/3 acanalada	13,2 Kw	V 400 - 415 3N	5.628 €
 LXE9FR8P-2/CPD	Acanalada	13,2 Kw	V 400 - 415 3N	5.726 €

FREIDORAS A GAS



Freidora a Gas 18 litros - Indirecta

MODELO	POTENCIA	ENCENDIDO ELÉCTRICO	PVP
 LX9GL18I	14 Kw	10 w	4.338 €

Analógica
Standard 1 cesta grande



Freidora a Gas 20 litros

MODELO	POTENCIA	ENCENDIDO ELÉCTRICO	PVP
 LX9GL20	17,5 Kw	10 w	4.217 €

Analógica
Standard 1 cesta grande

FREIDORAS ELÉCTRICAS



Freidora Eléctrica 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 LXE9F18-4	18 Kw	3 x 400 V + N	3.379 €

Analógica
Standard 1 cesta grande



Freidora Eléctrica 22 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 LXE9F22-4S	22 Kw	3 x 400 V + N	4.133 €

Analógica
Standard 1 cesta grande



CUECE PASTAS



Cuelece Pastas a Gas 400

MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	PVP
 LXG9CP40	12 Kw	40 Litros	4.133 €

Cuba de acero inox AISI 316, 1/1
Cestas No incluidas



Cuelece Pastas Eléctrico 400

MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	VOLTAJE	PVP
 LXE9CP40	10 Kw	40 Litros	3 x 400 V + N	4.586 €

Cuba de acero inox AISI 316, 1/1
Cestas No incluidas

BAÑO MARÍA



Baño María Eléctrico 400 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
 LXE9BM4	1,5 Kw	V 230 - 240	3.171 €

BARBACOA A GAS PIEDRA VOLCÁNICA



Barbacoa Piedra Volcánica

MODELO	POTENCIA	PVP
LXG9PL40/G	9 Kw	3.141 €
CPL Piedra Volcánica		63 €

Standard: Parrilla reversible de fundición



Barbacoa Piedra Volcánica

MODELO	POTENCIA	PVP
LXG9PL80/G	18 Kw	4.429 €
CPL Piedra Volcánica		63 €

Standard: Parrilla reversible de fundición

PARRILLAS ELÉCTRICAS



Parrilla eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9CG40	5,4 Kw	3 x 400 V + N	5.137 €



Parrilla eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9CG80	10,8 Kw	3 x 400 V + N	7.286 €



MUEBLES NEUTROS



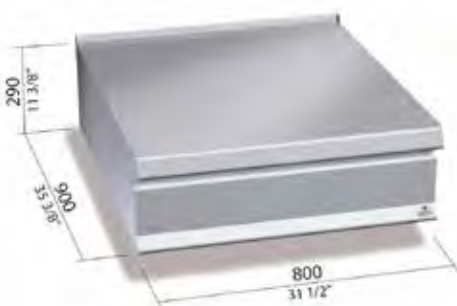
Mueble Neutro 200

MODELO	PVP
LXN9-2	1.108 €



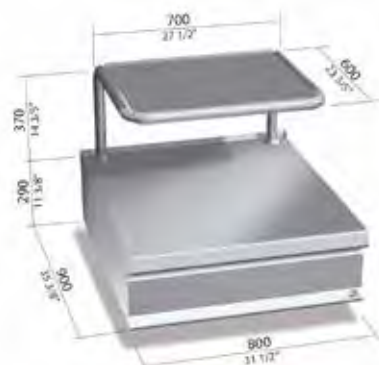
Mueble Neutro 400

MODELO	PVP
LXN9-4	1.379 €



Mueble Neutro 800

MODELO	PVP
LXN9-8	1.554 €



Mueble Neutro 800

MODELO	PVP
LXN9-8+S Soporte Salamandra	3.619 €

SOPORTES



Soporte Inox abierto 400

MODELO	PVP
9SG40	769 €

Patas regulables



Soporte Inox abierto 800

MODELO	PVP
9SG80	938 €

Patas regulables



Soporte Inox abierto 1200

MODELO	PVP
9SG120	1.101 €

Patas regulables



Soporte Inox abierto 400

MODELO	PVP
9SG40H2	1.253 €

Cantos redondeado
Patas regulables



Soporte Inox abierto 800

MODELO	PVP
9SG80H2	1.549 €

Cantos redondeado
Patas regulables



Soporte Inox abierto 1200

MODELO	PVP
9SG120H2	1.784 €

Cantos redondeado
Patas regulables



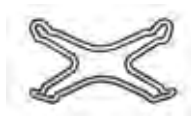
ACCESORIOS COCINAS



9PLR
Placa Lisa
347 €



9PRB
Placa acanalada
347 €



REDUCTOR
Reductor fuego
48 €



PAFUE
Parrilla fuego inox
465 €



GGW
Rejilla Wok
98 €



TPTO
Tapón en Teflón ovalado
223 €



SPL
Espátula para plancha lisa
80 €



SPR
Espátula para plancha acanalada
80 €



PSFT409
Peto posterior Fry Top
mm. 384x320x85h
184 €



PSFT809
Peto posterior Fry Top
mm. 784x320x85h
255 €



KRV
Kit calentamiento módulo neutro
409 €



JUSIM90
Junta cierre simple
Incluido



JUDOB90
Junta cierre doble
Incluido



GRC21
Parrilla GN 2/1
73 €



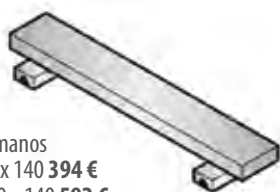
GRCT
Parrilla Hornos T
103 €



KWC
Grifo orientable KWC
1.712 €



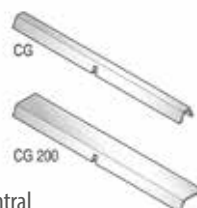
CA1
Columna orientable
514 €



Pasamanos
MCD8 800 x 140 **394 €**
MCD12 1200 x 140 **592 €**
MCD16 1600 x 140 **769 €**
MCD20 2000 x 140 **952 €**



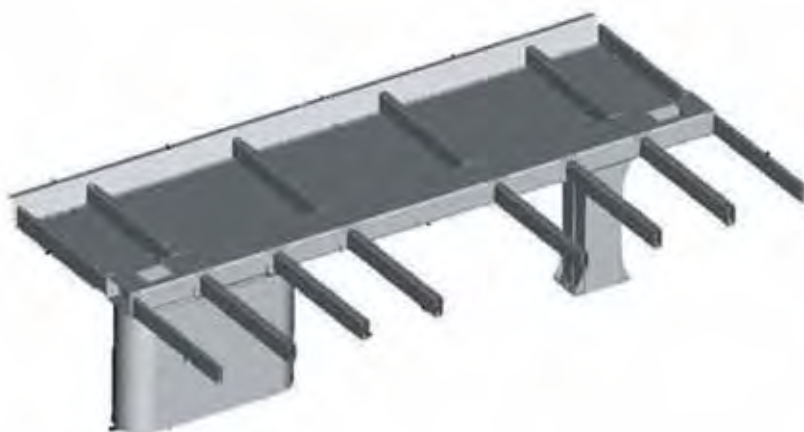
ZCT
Zócalo Inox
265 € m/l



Cubre junta para instalación central
CG 96 € m/l
CG 200 103 € m/l

DISEÑE SU COCINA

Elija los elementos deseados (cocina, fry top, freidora, etc.) compruebe sus dimensiones y añada la estructura del mismo tamaño. Todos los componentes de la estructura están incluidos en el precio. También puede añadir los accesorios opcionales para rematar con cantos redondeados, panel de mandos de una pieza, etc.



ESTRUCTURA SBALZO CENTRAL

STBC20	Largo = 200 cm.	8.850 €
STBC24	Largo = 240 cm.	9.490 €
STBC28	Largo = 280 cm.	9.920 €
STBC32	Largo = 320 cm.	10.800 €
STBC36	Largo = 360 cm.	11.300 €
STBC40	Largo = 400 cm.	11.950 €

* Solicite oferta personalizada

ESTRUCTURA SBALZO MURAL

STMC20	Largo = 200 cm.	8.180 €
STMC24	Largo = 240 cm.	9.020 €
STMC28	Largo = 280 cm.	9.810 €
STMC32	Largo = 320 cm.	10.610 €
STMC36	Largo = 360 cm.	11.150 €
STMC40	Largo = 400 cm.	11.820 €

* Solicite oferta personalizada



ACCESORIOS OPCIONALES



PATA

Pata de fijación *
854 €



CRUN

Panel de Mandos (Una pieza)
321 € m/l



PMFSB

Plano mesa final
Sblazo central
4.805 €



PMSSX / PMSDX

Plano mesa final
Sblazo mural
3.158 € 3.158 €

* Para instalaciones con imposibilidad de fijar al suelo



COCCIÓN

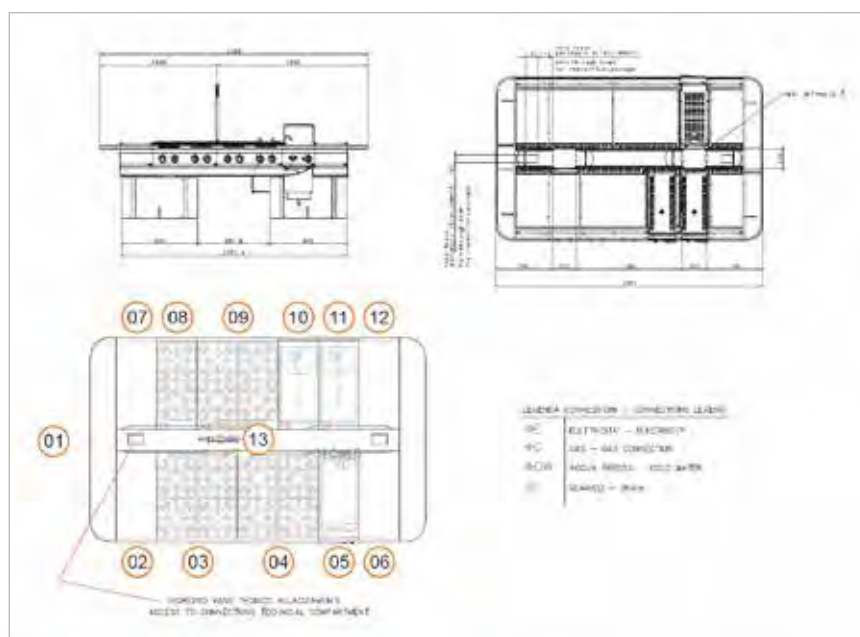
LX900 TOP

La Cocina **A Medida**
personalizable
capaz de satisfacer
los deseos del chef

La Cocina
se convierte
en la protagonista

La modularidad, las prestaciones y la seguridad mantienen los elevados estándares de los productos fabricados por Berto's.

Están disponibles todas las funciones tanto a gas como eléctricas y las más avanzadas tecnologías como la inducción, de infrarojos y el control electrónico de temperatura.



Creatividad a medida

LX900 TOP es totalmente configurable: puede hacerse de la longitud que se quiera para adaptarse a cualquier ambiente de trabajo.

Los módulos pueden colocarse según las exigencias del cliente.

La instalación puede ser de tipo isla o mural y colocarse en el centro de la cocina o en la pared.

UNIQUE 30/10

Tu cocina ideal

Las dimensiones, las formas y
las funciones que
expresan tus deseos



Cocinas únicas

Totalmente personalizables según las exigencias del cliente.
Construidas en plano unico de acero de 3 mm de espesor, sin soldaduras ni uniones



LX900 TOP BERTO'S

Condiciones de venta

Los precios de esta tarifa son de venta al público (P.V.P)

PORTES

Todas las máquinas de esta tarifa se enviarán a PORTES PAGADOS, por la Agencia de transportes predeterminada por ROMAG SA, para otras agencias o transporte urgente se cargará en factura la diferencia.

Los envíos de máquinas cuyo importe neto sea inferior a 300 € se enviará a Portes Pagados repercutiendo en la factura una parte del importe del transporte, que hemos estimado en 7 €.

En maquinaria pesada no incluye grúa y/o transportes especiales.

INCIDENCIAS TRANSPORTE

Toda anomalía o incidencia que ocurra en el transporte debe ser reclamada por el destinatario a la agencia correspondiente en el momento de la recepción (máximo en las 24 horas siguientes), y hacerlo constar en el albarán de entrega del transporte.

RECAMBIOS

Los repuestos y accesorios se suministrarán siempre al contado, en su defecto contra-reembolso. Portes a cargo del destinatario, (se envían a portes pagados cargando 10 € en factura).

RECAMBIOS EN GARANTÍA

Los recambios pertenecientes a máquinas en garantía se enviarán a portes pagados durante los primeros tres meses, resto de los nueve meses en garantía se enviarán a portes debidos.

EMBALAJE

Incluido en el precio

DEVOLUCIÓN DE GÉNERO

Sólo se aceptará previo acuerdo. Deberá estar en perfectas condiciones y con su embalaje original. Siempre libre de gastos y portes (por cuenta del comprador). Caso de recibir la devolución sin su embalaje original se cargará un 5% del valor de la máquina por este concepto.

GARANTÍA

Un año para piezas defectuosas de fabricación. Quedan excluidas de esta garantía todas las piezas cuyo desperfecto sea ocasionado por una incorrecta utilización de la máquina, así como las piezas que se puedan desgastar por el mal uso cotidiano, como por ejemplo: juntas de puerta, cristales, recubrimientos barra soldadura, cestas de freidora, aceite envasadoras, etc.

Las piezas defectuosas en garantía deberán ser remitidas a ROMAG,S.A. a Portes pagados.

FORMA DE PAGO

El pago se realizará al contado, salvo que al comprador le sea concedido crédito, en cuyo caso se efectuarán giros bancarios.

Al contado descuento adicional del 2% p.p.

I.V.A

Sobre el precio de cada aparato se cargará el I.V.A. vigente (21%)

PUESTA EN MARCHA

La puesta en marcha no está incluida en los precios. Si fuera realizada por nuestro S.A.T. su importe se cargará aparte.

El continuo desarrollo, obliga al fabricante a reservarse el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin previo aviso.

Av. del Mediterráneo, 2 · Polígono Industrial Pinetons
08291 Ripolllet (Barcelona) · Tel. 93 594 60 28 · Fax 93 580 16 11
romagsa@romagsa.com · www.romagsa.com



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTAS

**MADRID y Zona centro**

LOVI, S.L.
Juan de Villanueva, 6 Posterior, Nave 19
28823 COSLADA (Madrid)
Tel. 91 669 11 70 / 91 672 16 04
e-mail: comercial@lovi.es

BALEARES

DISMATEC, S.A.
Ausias March, 10
Tel. 971 42 15 17 / 971 42 01 89
Tel. móvil 630 08 37 60
07003 PALMA DE MALLORCA
e-mail: dismatec@dismatecsa.com

CASTILLA - LEON y CIUDAD REAL

ALBLA S.L.
Cardenal Cisneros, 54 Bajos D
28010 MADRID
Tel. móvil 666 174 838
e-mail: rialba@gmail.com

GALICIA

JOSÉ MANUEL BALAY GARCÍA
Avda. Alcalde Manuel Platas Varela, 158 bjs.
15141 VILLARRODÍS-ARTEIXO (A Coruña)
Tel. oficina 648 22 21 28
Tel. comercial 687 96 70 73
e-mail: representaciones@jmbalay.com

EXTREMADURA

REXPOR REPRESENTACIONES
C/ Arapiles, 66
06480 MONTIJO (Badajoz)
Tel. móvil 652 51 81 53
e-mail: rexpjor-julian@hotmail.com

ASTURIAS

MUDOBEL S.L.
Polígono Rocas. Pitágoras, 5, nave 1
33211 GIJÓN (Asturias)
Tel. 985 16 89 83
Tel. móvil 679 98 35 67 - 619 88 14 02
e-mail: mudobel@hotmail.com

CANARIAS

MARIA JOSE RODRIGUEZ LOSADA
Ignacio Pérez García, 30 Puerta 2
38270 VALLE GUERRA
(San Cristóbal de la Laguna - Tenerife)
Tel. móvil 609 19 77 79
e-mail: mjlosada@msn.com

ANDALUCÍA - MURCIA

FRANCISCO PARRA SANCHEZ
Oceano Indico, 60 - Urb. Oasis de Benalmar
29630 BENALMADENA COSTA (Málaga)
Tel. móvil 655 80 82 41
e-mail: pacoparra@romagsa.com