



**TARIFA
HOSTELERÍA
2017**



frigicoll

frigicoll

frigicoll Quienes somos



Frigicoll es una empresa familiar española, con más de 60 años de historia, pionera en la introducción de soluciones tecnológicas de marcas líderes mundiales en diversos sectores industriales.

En Frigicoll elaboramos proyectos integrales, suministrando maquinaria para el sector de la climatización y energía, el transporte refrigerado, la hostelería y la refrigeración, así como para el sector de los electrodomésticos.

UNIDADES DE NEGOCIO EN LAS QUE OPERAMOS



Refrigeración para Transporte



Electrodomésticos



Hostelería



Refrigeración



Climatización y Energía



Recambios / Post-venta

Ésta es nuestra historia

1957

Fernando Coll Soms, comenzó su actividad en el sector del automóvil como importador y distribuidor de recambios y accesorios, incorporando en los años 60 sistemas de aire acondicionado y posteriormente equipos de refrigeración para transporte.

1969

Inauguramos nuestra primera oficina en Madrid. Este período se caracterizó por una amplia visión de las necesidades del mercado y la subsiguiente diversificación de productos.

1975

Cambiamos la denominación de la compañía a Frigicoll, S.A.

1985

Joint Venture con Thermo King.

1988

Apertura de una sede en Canarias.

1967

Se funda Fernando Coll Soms, S.A. Obteniendo la distribución de la marca Liebherr.

1970

Comenzó la fabricación de equipos de refrigeración para transporte, convirtiéndose en el único fabricante español dedicado a esta actividad.

1982

Inicio de la distribución de Thermo King en España.

1987

Se constituyó la unidad de negocio de climatización.

NUESTROS VALORES

Nuestra trayectoria se ha distinguido en todo momento por aportar al mercado: la mejor calidad de producto, la confianza, proximidad y excelencia en el servicio al cliente y una voluntad continua de superación e innovación, aspectos que nos han llevado a ser un referente en el mercado. Con el aval de un largo recorrido aportando soluciones integrales premium, afrontamos el futuro con la voluntad de seguir buscando nuevas soluciones tecnológicas sostenibles.

RSC

Frigicoll tiene la responsabilidad social corporativa como uno de sus pilares fundamentales, llevando a cabo acciones basadas en el crecimiento y compromiso social de sus colaboradores, así como actuaciones que contribuyen a un mundo mejor, más justo y más sostenible.

60 años
de historia

+450
empleados

+15
instalaciones
repartidas por todo el
territorio nacional

+200
millones de
facturación

1996

Consolidamos nuestra posición inaugurando dos nuevas filiales en Murcia y Valencia.

2001

Traslado de nuestra sede de Madrid a Coslada. De este modo, fuimos expandiendo nuestra presencia territorial y posicionándonos como pioneros y líderes en el mercado español en productos de alta tecnología y soluciones de primera línea.

2004

Creamos nuestra marca Kaysun especializada tanto en el segmento industrial como en el residencial con una idea muy clara: trasladar toda la experiencia en producto y servicio de la compañía al desarrollo de esta línea de negocio.

2015

Terminamos la construcción de nuestra sede en el sur de Madrid (Getafe) al objeto de, conjuntamente con Coslada, facilitar a los clientes el acceso a nuestras bases de servicio situadas en las zona centro.

1990

Nos establecemos en Portugal.

2002-2011

Pusimos en marcha filiales del grupo Frigicoll en Sevilla, Lugo, Madrid Sur, Cádiz y Barcelona Norte relacionadas con la refrigeración para transporte, así como la compañía Ecliman, fabricante de sistemas de refrigeración diseñados para mejorar la eficiencia energética y la protección del medio ambiente.

2012

Potenciamos la zona centro con la remodelación y el desarrollo de las instalaciones de Madrid (Coslada) y también inauguramos el centro logístico de Vila-Rodona.

2016

Inauguramos una galería en Madrid para exponer nuestros electrodomésticos de alta gama y se procederá a la remodelación de nuestra sede central en Barcelona.

Unidades de negocio



Transporte

Frigicoll ofrece sistemas de refrigeración para transporte y distribución de productos perecederos, climatización para autobuses y autocares, contenedores móviles refrigerados y soluciones para el transporte de productos farmacéuticos. Cuenta con la concesión oficial para España y Portugal de la marca ThermoKing y ofrece también soporte técnico a través de una red propia de talleres y servicios asociados que cubren toda España, con servicio continuado las 24 horas los 365 días del año.

THERMO KING

Inventor del sistema de refrigeración para transporte.

Euroengel

Pionero en contenedores móviles refrigerados.



Electrodomésticos

Frigicoll ofrece el equipamiento completo para la cocina doméstica de alta gama a través de las marcas Liebherr, De Dietrich y Falmec, líderes en refrigeración, cocción y aspiración. Las tres marcas son una alianza perfecta de diseño, calidad y tecnología, convirtiendo cada cocina en un espacio único y garantizando las mejores prestaciones para el cliente.

LIEBHERR

Más de 60 años liderando el mundo del frío.

De Dietrich

La mejor inducción, con la mayor potencia y capacidad de detección de los recipientes.

falmec

Las campanas más silenciosas del mercado (tecnología NRS).



Hostelería

Frigicoll ofrece una amplia gama en maquinaria funcional con tecnología puntera que facilita el trabajo en las cocinas profesionales. La posibilidad de crear proyectos integrales es el elemento que nos diferencia en las grandes instalaciones.

LAINOX

Primer horno con conexión WIFI a la nube (Lainox Naboo).

COMENDA

Ciclo energético interno que reduce hasta el 50% los consumos de detergente, agua y electricidad.

LIEBHERR

Control estricto de temperatura y humedad en los frigoríficos de laboratorio y fiabilidad en gastronomía.

FIREX

Eficiencia y altas prestaciones en cocinas de gran producción y colectividades.

MORETTI FORNI

Primera y única escuela de formación en el mundo con preparación específica para la pizza gourmet (Pizza University).

Y las siguientes marcas:

ADVENTYS

MENUMASTER
Comercial

hiber

ambach



Refrigeración

Frigicoll ofrece soluciones completas de refrigeración comercial e industrial a través de marcas propias como Frigicoll y Ecliman y de otras marcas muy prestigiosas como Dorin y Arneg. Soluciones sostenibles, de gran eficiencia energética, robustas y fiables.

ecliman

Unidades frigoríficas con carga de refrigerante 5 veces inferior a las convencionales con reducción del 25% en consumo.

frigicoll

Gama completa de evaporadores comerciales e industriales.



El mobiliario frigorífico y los compresores que mejor responden a la evolución hacia nuevos refrigerantes.



Climatización

Frigicoll tiene una alianza con Midea, líder mundial en aparatos de tratamiento de aire, para ofrecer productos y proyectos integrales de climatización, adaptados a todo tipo de instalaciones, desde la gama residencial hasta la gama industrial. Frigicoll también está presente en proyectos de referencia a nivel mundial con su marca propia Kaysun, con la que ha experimentado en los últimos años una rápida expansión internacional.



Fabricante de uno de cada cinco aparatos de AC en el mundo.



Gran versatilidad de equipos y alta innovación tecnológica.



Recambios

Frigicoll cuenta también con una unidad de negocio de recambios, que tiene como objetivo ofrecer el máximo servicio con entregas en 24h y asesoramiento y atención telefónica especializada por producto, con el fin de mantener el prestigio y excelencia de los productos representados.

Recambios Frigicoll

- 30.000 referencias en stock.
- + 200 expediciones diarias.



Post-venta

Y para asegurar la calidad de servicio a lo largo de toda su cadena de valor, Frigicoll cuenta con una área de post-venta con un equipo técnico altamente especializado, para favorecer la resolución ágil y eficaz de cualquier incidencia.

Post-venta Frigicoll

- Certificados ISO 9001 y ISO 14001
- +170 puntos de asistencia técnica distribuidos por toda la península, Canarias y Portugal, además de 11 bases de servicio.
- Servicio ininterrumpido todo el año (24/7 en la unidad de transporte).



Frigicoll propone soluciones integrales para cocinas profesionales, ofreciendo una amplia gama de maquinaria en frío, cocción y lavado.



Posibilidad de crear **proyectos personalizados**



+30 años en el sector de la hostelería



Garantía Frigicoll



LAINOX

Lainox, empresa del grupo Ali- el gran holding mundial con las marcas más prestigiosas en la fabricación de equipos para la restauración profesional.

LAINOX Cocinas, Desde siempre, la excelencia en la cocina.

Producción de maquinaria para la restauración tecnológicamente innovadora, de excelente calidad a precios competitivos y con una amplia oferta que responde a las peticiones de los clientes más exigentes, con cocinas robustas, fiables y atractivas, que facilitan el trabajo a los chefs.

LAINOX Hornos

La **marca de hornos mixtos** con la gama más amplia del mercado. Poder cocinar diversos alimentos a la vez, acceder a recetas de chefs de todo el mundo vía wifi, recibir avisos del momento óptimo en el que introducir bandejas con diferentes tipos de alimentos para que estén listos de forma simultánea en el momento del servicio, o realizar frituras son algunas de las funciones que ofrece la gama. Siempre apostando por la excelencia gastronómica y la optimización del trabajo.



Moretti Forni fabrica una **serie amplísima de hornos tanto para pizzería como para pastelería**. Especialistas en pizza gourmet y expertos en ofrecer una cocción perfecta gracias a la tecnología Dual- Temp® que permite regular de manera independiente las temperaturas inferior y superior de la cámara de cocción.



Uno de los líderes mundiales en **lavavajillas profesionales**, con más de 40 años de trayectoria. Comenda produce y comercializa más de 200 soluciones de lavado, desde los pequeños lavavasos para bares, hasta los grandes sistemas automáticos con alimentación continua para restaurantes, hospitales, comedores y catering. Cabe destacar su tecnología silenciosa, estricta higiene y sistema de reaprovechamiento energético, que permite reducir el consumo de detergente, agua y electricidad, lavando hasta 1.000 platos con 33 litros de agua. Además, la firma completa su servicio proyectando y realizando instalaciones a medida.



FIREX

Firex produce sistemas de cocción para la industria alimentaria y para la **restauración colectiva** desde hace 40 años. Gracias a su sistema *Cook & Chill*, la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos se realiza minimizando el riesgo microbiológico, y con su enfriamiento rápido, se preservan los aspectos organolépticos de los alimentos. Sus mezcladores automáticos permiten ahorrar tanto tiempo como dedicación y sus electrónicas intuitivas facilitan mucho su uso.



hiber

THE FUTURE OF CHILLING

Hiber fabrica **abatidores rápidos de temperatura** positivos y negativos, que permiten cocinar a baja temperatura y abatir a continuación. Su pantalla táctil permite modificar los programas, personalizarlos o crearlos desde cero, lo cual permite un uso más cómodo e intuitivo, buscando la eficiencia y la rapidez en la cocina.



MENUMASTER®

Commercial

MenuMaster es pionero desde hace 40 años en la industria alimentaria y propone soluciones para las cocinas que necesitan un ritmo elevado de producción. Fue el creador de los **microondas** con los estándares más exigentes de durabilidad y fabricante de **los hornos high-speed**, que combinan microondas, convección e infrarrojos y permiten cocinar hasta 15 veces más rápido que un horno mixto.



ADVENTYS

Adventys fue el primer fabricante francés de **equipos de cocinas de inducción**. Uno de los referentes en innovación del sector, ofreciendo sistemas de detección de recipientes, paneles de mandos con teclados sensitivos y la tecnología Eco para una mayor seguridad y eficiencia energética.



ambach®

AMBACH, con 50 años de experiencia en el sector, es sinónimo de calidad y excelencia, ofreciendo siempre en todos sus productos las máximas prestaciones. Referente absoluto en innovación del mercado, la firma presenta los diseños más Premium y sofisticados en todas sus series con elementos eléctricos y a gas, ya sea **en cocinas, planchas radiantes, fry-tops, parrillas, freidoras, cocedores de pasta, sartenes basculantes y marmitas**.



LIEBHERR

Calidad, Diseño e Innovación

Liebherr es especialista desde hace más de 50 años en el desarrollo y la **producción de refrigeradores y congeladores** de máxima calidad, robustez, alta precisión y máxima eficiencia energética. Para el sector industrial, Liebherr ofrece un amplio programa de aparatos profesionales, entre los cuales cabe destacar su gama de laboratorio: referente en el ámbito hospitalario por ofrecer los estándares de precisión técnica más exigentes del mercado.

HOSTELERÍA

COCCIÓN COCINAS

	Placas y woks de inducción 153	14
	Cocinas industriales 153	20
	Gama Drop-in 153	96
	Maquinaria de catering 153	102
	Cocinas industriales Elite 100	140

COCCIÓN HORNOS

	Hornos mixtos, convección y pastelería 153	148
	Hornos regeneración y mantenimiento 153	190
	Hornos económicos para pizza 153	202
	Hornos para pizza y pastelería 153	206
	Hornos microondas 153	238

LAVADO VAJILLA

	Lavavajillas y lavautensilios 153	248
---	-----------------------------------	-----

FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES



Refrigeradores y congeladores 103

284

MÁQUINAS DE HIELO



Máquinas de hielo 104

334

ABATIDORES DE TEMPERATURA



Abatidores de temperatura 153

344

COMPLEMENTOS DE HOSTELERÍA



Complementos de hostelería 104

354



4 fuegos + cajoneras – LAINOX

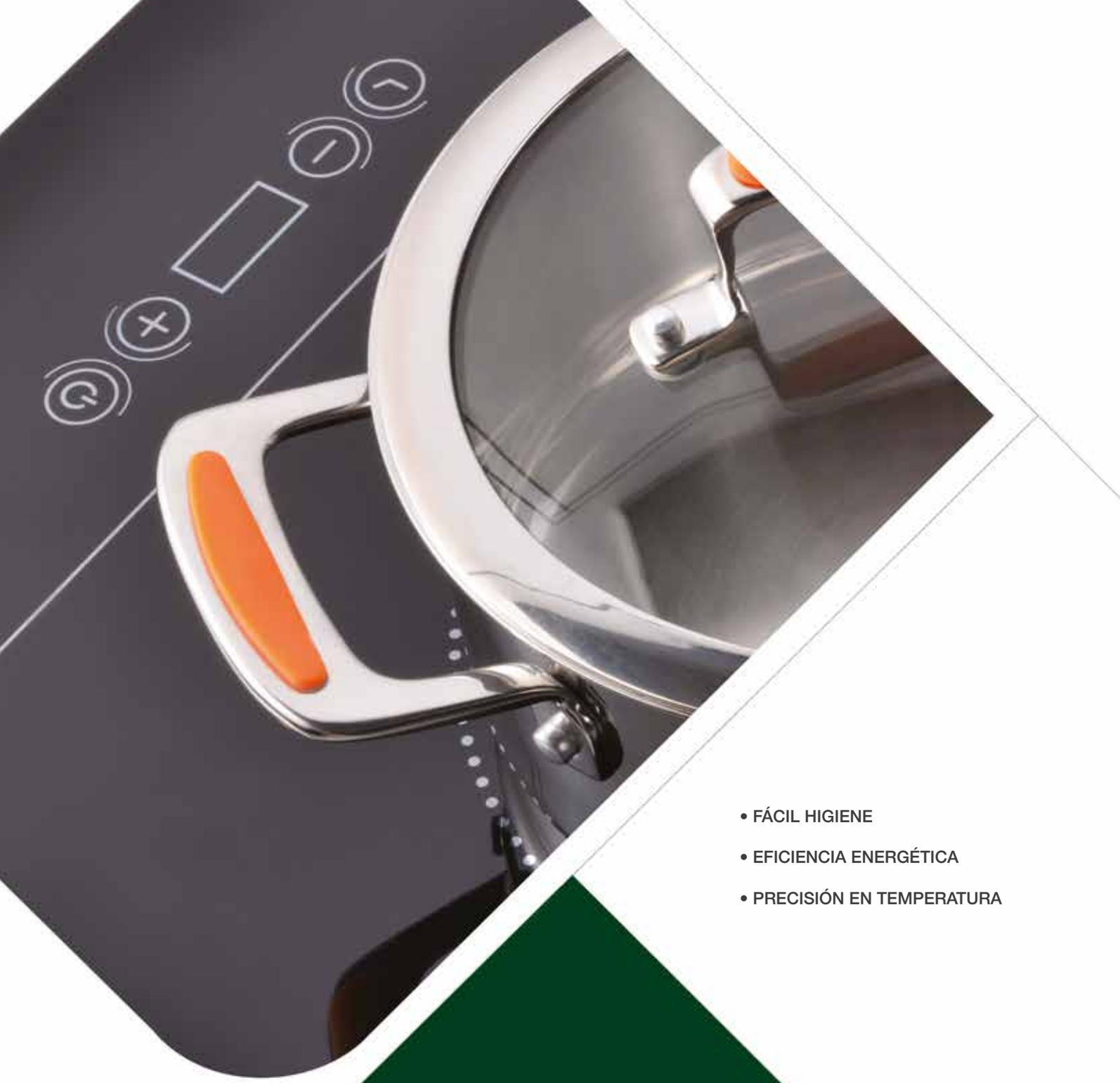


High – P. FIREX

ÍNDICE

COCCIÓN COCINAS

	Placas y woks de inducción 153	14
	Cocinas industriales 153	20
	Gama Drop-in 153	96
	Maquinaria de catering 153	102
	Cocinas industriales Elite 100	140



- FÁCIL HIGIENE
- EFICIENCIA ENERGÉTICA
- PRECISIÓN EN TEMPERATURA

Placas y woks de inducción

 ADVENTYS

PLACAS Y WOKS DE INDUCCIÓN

16

Placas, Woks y Grill de inducción de libre colocación

Características generales

Geoline

- ▶ Exterior en acero inox 304
- ▶ Panel vitrocerámico
- ▶ Panel de control táctil con visualización del nivel de potencia y tiempo
- ▶ GRILL. Regulación de temperatura de 30°C a 250°C



GL 1500 PASTRY



GLW 3500

Bioline

- ▶ Exterior en acero inox 304
- ▶ Panel vitrocerámico
- ▶ Panel de control táctil con visualización del nivel de potencia y tiempo
- ▶ Control de temperatura instantánea al recipiente
- ▶ GRILL. Regulación de temperatura de 50°C a 270°C



GLP2 8000



BRIC 3600



BWIC 3600



BGIC 3600

Características técnicas

INDUCCIÓN DE SOBREMESA

Gama	Modelo	Zonas	Voltaje	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Diámetro Inductor	Precio
Geoline	GL 1500 Pastry	1 Placa	230//50hz.	280x367x73	1500	180	
Geoline	GL 3500	1 Placa	230//50hz.	390x450x72	3500	210	
Geoline	GL2 6000 S	2 Placas	230//50hz.	650x405x96	2x3000	210 x2	
Geoline	GL2 6000 F	2 Placas	230//50hz.	370x730x138	2x3000	210 x2	
Geoline	GLW 3500	1 Wok	230//50hz.	429x390x156	3500	280	
Geoline	GLP2 8000	1 Grill	400/III/50Hz.	694x470x265	2x4000	(300x260)x2	
Bioline	BRIC 3000	1 Placa	230//50hz.	526x392x96	1x3000	280	
Bioline	BRIC 3600	1 Placa	230//50hz.	526x392x96	1x3600	280	
Bioline	BTIC 6000	1 Placa	400/III/50Hz.	526x392x180	1x6000	230	
Bioline	BWIC 3600	1 Wok	230//50hz.	526x392x177	1x3600	280	
Bioline	BTWIC 6000	1 Wok	400/III/50Hz.	526x392x177	1x6000	280	
Bioline	BGIC 3600	1 Grill	230//50hz.	526x392x200	1x3600	280	

Placas, Woks y Grill de inducción encastrables

Características generales

Geoline

- ▶ Exterior en acero inox 304
- ▶ Panel vitrocerámico
- ▶ Panel de control táctil con visualización del nivel de potencia y tiempo
- ▶ GRILL. Regulación de temperatura de 30°C a 250°C



GL2 6000 ENC



DRIC 3600

Bioline

- ▶ Exterior en acero inox 304
- ▶ Panel vitrocerámico
- ▶ Panel de control táctil con visualización del nivel de potencia y tiempo
- ▶ Control de temperatura instantánea al recipiente
- ▶ GRILL. Regulación de temperatura de 50°C a 270°C



D2 RIC 3600



DWIC 3600



D2IM 6000



DGIC 3600

Características técnicas

INDUCCION ENCASTRABLE

Gama	Modelo	Zonas	Voltaje	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Diámetro Inductor	Precio
Geoline	GL 3000 ENC	1 Placa	230/I/50hz.	230X340	3000	210	
Geoline	GL2 6000 ENC	2 Placas	230/I/50hz.	350X700	2x3000	210 x2	
Bioline	DRIC 3600	1 Placa	230/I/50hz.	440X580	3600	280	
Bioline	DTIC 6000	1 Placa	400/III/50Hz.	440X580	6000	230	
Bioline	D1IM 3600	1 Placa	230/I/50hz.	440X580	3600	280	
Bioline	D1IC 3600	1 Placa	230/I/50hz.	440X580	3600	280	
Bioline	D2IM 6000	2 Placas	230/I/50hz.	440X580	2X3000	210 x2	
Bioline	D2IC 6000	2 Placas	230/I/50hz.	440X580	2X3000	210 x2	
Bioline	DWIC 3600	1 Wok	230/I/50hz.	440X580	3600	280	
Bioline	DTWIC 6000	1 Wok	400/III/50Hz.	440X580	6000	280	
Bioline	DGIC 3600	1 Plancha	230/I/50hz.	440X580	3600	280	

Placas, Woks y Grill de inducción integrables

Características generales

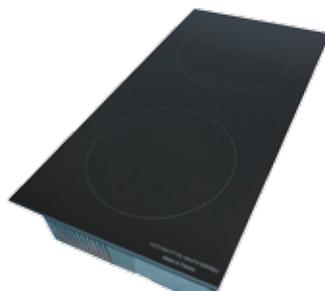
- ▶ Exterior en acero inox 304
- ▶ Controles independientes para cada una de las zonas hasta 360°C, visualizado en 4 dígitos
- ▶ Panel vitrocerámico
- ▶ Panel de control táctil con visualización del nivel de potencia y tiempo



KTIC 6000



KTWIC 6000



KT2IC



P4IM



KMI2 7000



P2IM

Características técnicas

INDUCCIÓN INTEGRABLE

Gama	Modelo	Zonas	Voltaje	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Diámetro Inductor	Precio
Integrable	KTIC 6000	1 Placa	400/III/50Hz.	360x360	6000	230	
Integrable	KMI2 7000	2 Placas	230/II/50Hz.	690x360	2x3500	210 x2	
Integrable	KT2IC 8000	2 Placas	400/III/50Hz.	690x360	2x4000	230 x2	
Integrable	KT2IC 10000	2 Placas	400/III/50Hz.	690x360	2x5000	230 x2	
Integrable	KT2IC 12000	2 Placas	400/III/50Hz.	690x360	2x6000	230 x2	
Integrable	KTWIC 6000	1 Wok	400/III/50Hz.	360x360	6000	280	
Integrable	P2IM	2 Planchas	400/III/50Hz.	394x730	2x4000	(315x290) x2	
Integrable	P4IM	4 Planchas	400/III/50Hz.	794x794	4x4000	(315x290) x4	





- ENERGÍA: REDUCCIÓN DE CONSUMO
- CALIDAD: EXCELENCIA GASTRONÓMICA
- DISPOSITIVOS INTELIGENTES

Cocinas industriales

LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

SERIE 650 SNACK

Cocinas a gas y eléctricas, fry-tops a gas y eléctricos
Freidoras, parrillas, cocedor de pasta, mantenedor de fritos, sartén,
cocedor de salchicha y neutro
Baño maría, bases inferiores refrigeradas y de mantenimiento,
congelados y bases neutras

22

SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC

NOVEDAD

Novedades y cajoneras

28

Cocinas a gas y eléctricas
Plancha radiante a gas, parrillas y fry-tops eléctricos y a gas
Freidoras a gas y eléctricas, cocedores de pasta, baño maría y elementos neutros
Sartenes basculantes y marmitas

32

SERIE 700 TOP THE ESSENCE DYNAMIC

Cocinas a gas, eléctricas, planchas radiantes, fry-tops eléctricos y a gas
Freidora, baño maría, mantenedor de fritos y neutros
Bases inferiores refrigeradas, bases inferiores neutras y bastidores soporte

44

SERIE 900 THE ESSENCE DYNAMIC

NOVEDAD

Novedades y cajoneras

52

Cocinas a gas y eléctricas
Plancha radiante, Fry-tops eléctricos y a gas
Parrillas, freidoras, cocedores de pasta, baño maría y neutros
Sartenes basculantes y marmitas

56

SERIE 900 TOP THE ESSENCE DYNAMIC

Cocinas a gas y eléctricas, planchas radiantes
Fry-tops eléctricos y a gas
Baño maría y neutros
Bastidores soporte

70

SERIE 1100 THE ESSENCE

Cocinas a gas y eléctricas, planchas radiantes, Fry-tops a gas y eléctricos

78

SERIE 1100 TOP THE ESSENCE

Cocinas a gas y eléctricas, planchas radiantes, Fry-tops a gas y eléctricos
baño maría y neutros

86

ACCESORIOS SERIE 650

89

ACCESORIOS SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC

90

ACCESORIOS SERIE 900 THE ESSENCE DYNAMIC

92

ACCESORIOS SERIE 1100 THE ESSENCE

94

Serie 650 THE ESSENCE Cocinas a gas y eléctricas

Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable.
- **Cocina a gas (ECG):**
 - ▶ Planos de cocción de dos y cuatro quemadores de fundición
 - ▶ Grifos con válvula de seguridad máx-mín con termopar y llama piloto
- **Terminación F:**
Horno inferior estático de funcionamiento a gas, Cámara de cocción de 57 x 53 x h 29,5 cm
- **Terminación T:** Encimera
- **Cocina eléctrica (ECE):**
 - ▶ Planos de cocción con placas de fundición de 180 y 220 mm de diámetro en fundición
- **Terminación ES:**
Horno inferior estático eléctrico. Cámara de cocción de 57 x 53 x h 29,5 cm.
- **Terminación T:** Encimera
- **Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (ECV)**
 - ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.
- **Terminación T:** Encimera



ECG 62 T



ECV 62 T

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores 3,5 kW	6 kW	Potencia Horno gas (kW)	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)
--------	------------------	-------------------------	------	-------------------------	-------------------------	------------

Cocina a gas

ECG 62 T	400 x 650 x 295	1	1	-	9,5	
ECG 64 T	700 x 650 x 295	2	2	-	19	
ECG 64 F	700 x 650 x 850	2	2	5	24	
ECG 65 F	1100 x 650 x 850	3	3	5	33,5	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)
--------	------------------	----------------------------	---------------------	---------------------	------------

Cocina eléctrica con placas redondas

ECE 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,5 kW y 1 x 2,6 kW	-	4,1	
ECE 64 T	700 x 650 x 295	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	-	8,2	
ECE 64 ES	700 x 650 x 850	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	4,2	12,4	

Cocina eléctrica con plano vitrocerámico

ECV 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,8 kW y 1 x 2,5 kW	-	4,3	
ECV 64 T	700 x 650 x 295	1 x 1,8 kW, 2 x 2,5 kW y 1 x 1,2 kW	-	8	

Para cocinas de inducción, consultar precios
Ver accesorios página 89

Serie 650 THE ESSENCE Fry-tops eléctricos y a gas

Características generales

► Construidas en acero inoxidable.

- Terminación TL:

Con plancha lisa en fundición.

- Terminación TR:

Con plancha rallada en fundición.

- Terminación TLR:

Con plancha mixta en fundición,
2/3 lisa, 1/3 rallada.

- Terminación TMC:

Con plancha mixta en cromo
duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.

- Terminación TLC:

Con plancha lisa en cromo duro.

- Fry-tops a gas (EBG):

- Encendido piezoeléctrico quemadores en acero inoxidable y llama estabilizada, grifo termostático, llama piloto, termopar de seguridad.

- Fry-tops eléctricos (EBE):

- Control termostático de la temperatura.
- Termostato de seguridad.



EBG 64 TLR

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Fry-top a gas					
EBG 62 TL	400 x 650 x 295	lisa	5	-	
EBG 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	5	-	
EBG 62 TR	400 x 650 x 295	rallada	5	-	
EBG 63 TL	600 x 650 x 295	lisa	10	-	
EBG 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	10	-	
EBG 63 TLR	600 x 650 x 295	mixta	10	-	
EBG 64 TL	800 x 650 x 295	lisa	12,5	-	
EBG 64 TLC	800 x 650 x 295	lisa cromo	12,5	-	
EBG 64 TLR	800 x 650 x 295	mixta	12,5	-	
Fry-top eléctrico					
EBE 62 TL	400 x 650 x 295	lisa	-	3,9	
EBE 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	-	3,9	
EBE 62 TR	400 x 650 x 295	rallada	-	3,9	
EBE 63 TL	600 x 650 x 295	lisa	-	7,8	
EBE 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	-	7,8	
EBE 63 TLR	600 x 650 x 295	mixta	-	7,8	
EBE 65 TL	1000 x 650 x 295	lisa	-	11,7	
EBE 65 TLC	1000 x 650 x 295	lisa cromo	-	11,7	
EBE 65 TLR	1000 x 650 x 295	mixta	-	11,7	

Para modelos con plancha mixta de cromo duro, consultar precios
Ver accesorios página 89

Serie 650 THE ESSENCE Freidoras y Parrillas de piedra lávica

Características generales

- Freidoras (EFG y EFE)

- ▶ Construcción en acero inox.
- ▶ EFG funcionamiento a gas. Termostato de seguridad y regulación
Grifo de descarga
Cestos y tapa incluidos
- ▶ EFE funcionamiento eléctrico. Termostato de regulación y seguridad, resistencias extraíbles
Grifo de descarga
Cestos y tapa incluidos

- Parrilla piedra lávica a gas (EGL)

- ▶ Construida en acero inoxidable.
- ▶ Funcionamiento a gas.
- ▶ Calentamiento mediante quemadores de alta potencia
- ▶ En dotación rejilla de pescado

- Parrilla eléctrica (EGW)

- ▶ Construida en acero inoxidable.
- ▶ Funcionamiento eléctrico.
- ▶ Rejilla con resistencia.
- ▶ La evacuación del agua dentro de la cuba, permite la posibilidad de cocinar mediante el factor de aumento de calor



EGL 64T



EFG 62108T

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Freidoras a gas					
EFG 62108T	400 x 650 x 295	8	7	-	
EFG 63208T	600 x 650 x 295	8 + 8	14	-	
Freidoras eléctricas					
EFE 62110TP	400 x 650 x 295	10	-	9	
EFE 63210TP	600 x 650 x 295	10 + 10	-	18	

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Parrilla piedra lávica a gas				
EGL 62 T	400 x 650 x 295	7	-	
EGL 64 T	800 x 650 x 295	14	-	
Parrilla eléctrica				
ECW 62 T	400 x 650 x 295	-	4,08	
ECW 64 T	800 x 650 x 295	-	8,16	

Ver accesorios página 89

Serie 650 THE ESSENCE

Cocedores de pasta, mantenedor de fritos, sartén y neutros

Características generales

- **Cocedor de pasta (EDE)**
 - ▶ Calentamiento mediante resistencias blindadas
 - ▶ Con dos cestas y una tapa
- **Mantenedor de fritos (ERP)**
 - ▶ Construido en acero inoxidable
 - ▶ Cuba GN 1/1 y falso fondo agujereado con calentamiento eléctrico en el fondo y en la parte superior, mediante resistencias con infrarrojos
- **Sartén eléctrica (ECM)**
 - ▶ Fondo de la cuba pulido de espejo en acero inox
 - ▶ Una zona de cocción
 - ▶ Profundidad 100 mm
- **Elemento neutro (EEN y EEL)**
 - ▶ Construidos en acero inoxidable.
 - ▶ Modelos TC con cajón GN 1/1 h15 cm
 - ▶ EEL: Elemento con fregadero y grifo de alimentación de agua.



EEN 63 TC



EEL 63 T



ECM 63 G

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Cocedor de pasta eléctrico				
EDE 62120T	400 x 650 x 295	20	5,67	
Mantenedor de fritos eléctrico				
ERP 62 T	400 x 650 x 295	GN 1/1	2	
Sartén multifunción eléctrica				
ECM 62G	400 x 650 x 850	13	4,05	
Elementos neutros				
EEN 60 T	100 x 650 x 295	-	-	
EEN 62 T	400 x 650 x 295	-	-	
EEN 62 TC	400 x 650 x 295	GN 1/1	-	
EEN 63 T	600 x 650 x 295	-	-	
EEN 63 TC	600 x 650 x 295	GN 1/1	-	
EEL 63 T	600 x 650 x 295	-	-	

Para cocedores de pasta y sartén eléctrica de 600 mm, consultar precios
Ver accesorios página 89

Serie 650 THE ESSENCE

Baño María, bases inferiores refrigeradas y de mantenimiento de congelados

Características generales

- Baño María (EME)

- ▶ Cuba GN con falso fondo perforado, en acero inoxidable y grifo de descarga. Calentamiento mediante resistencias blindadas

- Bases inferiores refrigeradas y mantenimiento de congelados (BR y BF)

- ▶ Estructura monoblock en acero inox AISI 304, con inyección de poliuretano expandido de elevada capacidad aislante.
- ▶ Compartimentos GN 1/1, con fondo perfilado y cantos redondeados.

- ▶ Juntas magnéticas en puertas.
- ▶ Guías para cajones en acero inox.
- ▶ Grupo frigorífico con compresor de alto rendimiento.
- ▶ BR: Temperatura de refrigeración -2°C. / +8°C

- ▶ BF: Temperatura para mantenimiento de congelados: -15°C / -20°C.
- ▶ Terminación APP: Zona inferior con puertas.
- ▶ Terminación APC: Zona inferior con puertas y cajones.
- ▶ Terminación ACC: Zona inferior con cajones.



EME 64 T

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
--------	------------------	--------------------	-------------------------------	------------

Baño María eléctrico

EME 62 T	400 x 650 x 295	GN	1	
EME 63 T	600 x 650 x 295	GN	1,8	
EME 64 T	800 x 650 x 295	GN	2	

Modelo	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº Puertas	Nº Cajones	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
--------	------------------	-------------	------------	------------	-------------------------------	------------

Bases inferiores para mantenimiento de refrigerados

BR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109	
BR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109	
BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109	
BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	
BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	

Bases inferiores para mantenimiento de congelados

BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	
BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	

Ver accesorios página 89

Serie 650 THE ESSENCE

Bases inferiores neutras

Características generales

- ▶ Construcción en acero inoxidable.
- ▶ Compuesto por paredes laterales, traseras, plano inferior.
- ▶ Patas regulables en altura.
- ▶ Vano inferior abierto, sin puertas.
- ▶ Para los elementos con vano inferior con puertas, ver precios de puertas en accesorios



BV 68

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Precio (€)
BV 64	400 x 535 x 600	
BV 66	600 x 535 x 600	
BV 67	700 x 535 x 600	
BV 68	800 x 535 x 600	
BV 610	1000 x 535 x 600	

Ver accesorios página 89

Nueva Serie 700 The Essence Dynamic

NOVEDAD



Bloque de la serie 700 Essence Dynamic: Plano único **NOVEDAD**



Dedicada al maestro culinario



+
capacidad
de almacenaje

NOVEDAD

Aumentamos las posibilidades en una cocina, ofreciendo pequeños y grandes cajones integrados. Reduciendo así los **movimientos en cocina** y **aumentando el orden y la comodidad** durante el trabajo en espacios reducidos.

FREIDORAS: Las cubetas se limpian fácilmente gracias a la **rotación de resistencias** en los modelos eléctricos, como la **ausencia de quemadores** en las versiones a gas. La zona fría, en la parte inferior, ayuda a mantener la integridad del aceite usado por periodos mucho más largos.



+
facilidad de
limpieza

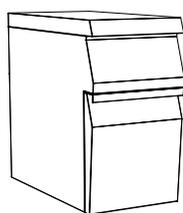
NOVEDAD

La gama DYNAMIC puede aportar diversas soluciones, según modelos y aplicaciones:

Cajoneras opcionales en series 700 y 900. (Excepto en: Grill, Wok, Freidora y Cocedor de pasta).

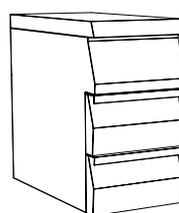
Para dimensiones: Frontal 400/600/800

1 cajón



Modelo	Precio (€)
MÓDULO 400	
MÓDULO 600	
MÓDULO 800	

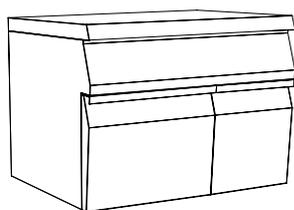
2 cajones



Modelo	Precio (€)
MÓDULO 400	
MÓDULO 600	
MÓDULO 800	

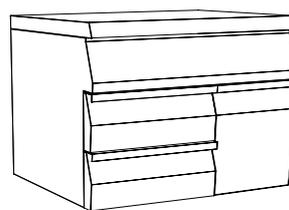
Para dimensiones: Frontal 1200

2 cajones



Modelo	Precio (€)
MÓDULO 1200	

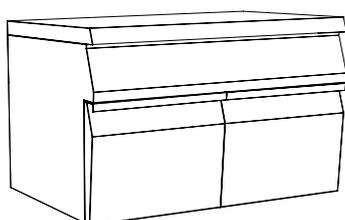
2 + 1 cajones



Modelo	Precio (€)
MÓDULO 1200	

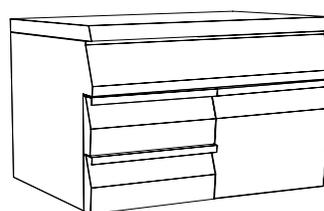
Para dimensiones: Frontal 1800

2 cajones



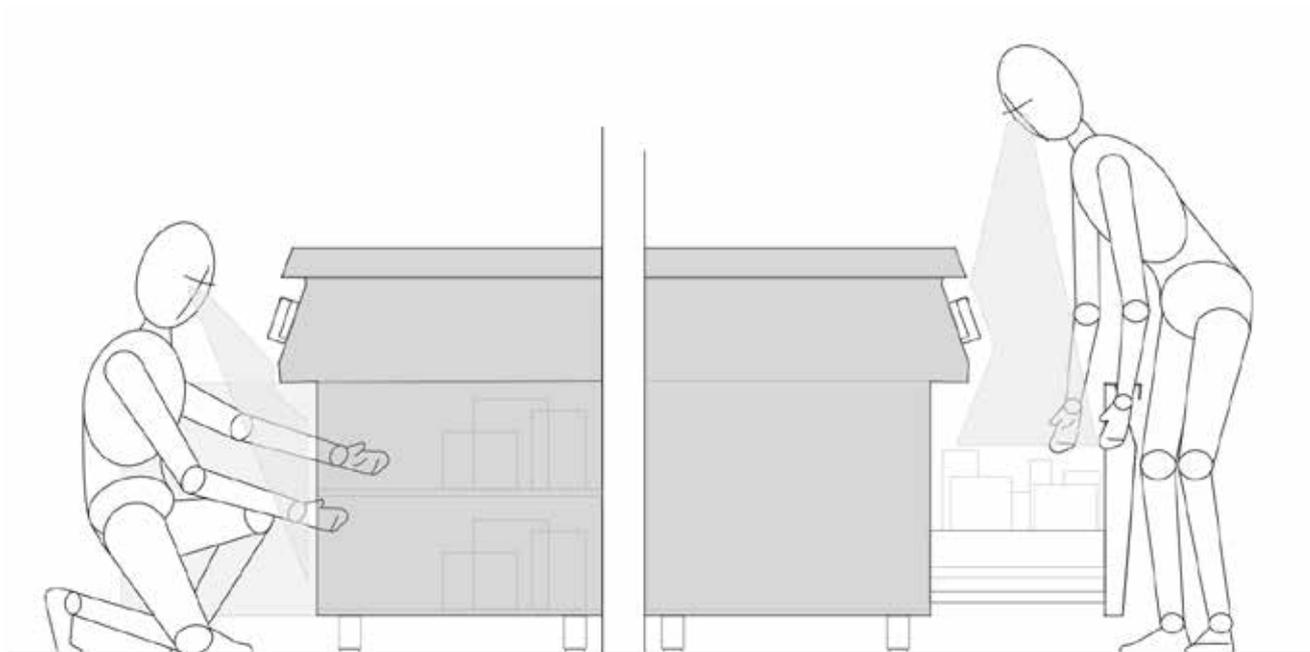
Modelo	Precio (€)
MÓDULO 1800	

2 + 1 cajones



Modelo	Precio (€)
MÓDULO 1800	

NOVEDAD



Puerta

Cajón integrado Essence Dynamic



SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC Cocinas a gas

Características generales

- Cocinas a gas

- ▶ Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo, estampado con espesor 15/10
- ▶ Válvula de seguridad con termopar y con llama piloto.
- ▶ Rejillas en fundición
- ▶ Quemadores estancos de gran potencia instalados a una distancia correcta para permitir el uso de ollas con grandes dimensiones
- ▶ Entrada y salida automática de agua (opcional)

- Terminación G:

Vano inferior abierto.

- Terminación F:

Horno inferior de funcionamiento a gas.
Cámara de cocción GN 2/1, con estructura portabandejas

- Terminación E:

Horno inferior eléctrico.
Cámara de cocción GN 2/1, con estructura portabandejas

- Terminación H:

Horno inferior a gas, centrado en la parte inferior (93,5 x 64 x h40 cm)
Este modelo no se puede montar sobre ruedas



NECG74 + cajoneras (opcional)

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores 6 kW	Potencia Horno gas (kW)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Horno eléctrico (kW)	Precio (€)
Cocinas a gas con vano inferior abierto						
NECG 72 G	400 x 730 x 900	2	-	12	-	
NECG 74 G	800 x 730 x 900	4	-	24	-	
NECG 76 G	1.200 x 730 x 900	6	-	36	-	
Cocinas a gas con horno a gas						
NECG 74 F	800 x 730 x 900	4	8	32	-	
NECG 76 F	1.200 x 730 x 900	6	8	44	-	
Cocinas a gas con horno eléctrico						
NECG 74 E	800 x 730 x 900	4	-	24	6	
NECG 76 E	1.200 x 730 x 900	6	-	36	6	
NECG 76 H	1.200 x 730 x 900	6	10	46	-	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.

Ver precios de puertas en páginas 90-91

Ver accesorios páginas 90-91

SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC

Cocinas eléctricas

Características generales

- ▶ Plano de cocción realizado acero inoxidable AISI 304
- **Cocina eléctrica con planchas cuadradas (NECE__GQ):**
 - ▶ Planchas de cocción rápida en fundición de 22 x 22 cm
 - **Terminación GQ:** Vano inferior abierto.
 - **Terminación EQ:** Horno inferior eléctrico.
- **Cocina eléctrica con planchas redondas (NECE__G):**
 - ▶ Planchas de cocción rápida en fundición de diámetro 22 cm
 - **Terminación G:** Vano inferior abierto.
- **Terminación E:** Horno inferior eléctrico.
- **Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (NECV):**
 - ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.
 - **Terminación G:** Vano inferior abierto.
 - **Terminación E:** Horno inferior eléctrico.
- **Cocina eléctrica con plano de inducción (NECI):**
 - ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.
 - **Wok de inducción**

(NECIW):

- ▶ Con una zona de cocción
- ▶ Vano inferior abierto
- ▶ Diámetro 30 cm



NECE 74 GQ + cajoneras (opcional)

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zonas Cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)
Cocinas eléctricas con planchas cuadradas					
NECE 72 GQ	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	
NECE 74 GQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	
NECE 74 EQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	
Cocinas eléctricas con planchas redondas					
NECE 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	
NECE 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	
NECE 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico					
NECV 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,5 kW	-	5	
NECV 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	-	10	
NECV 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	6	16	
Cocinas eléctricas con plano de inducción					
NECI 72 G	400 x 730 x 900	2 x 3,5 kW	-	7	
NECI 74 G	800 x 730 x 900	4 x 3,5 kW	-	14	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.

Ver precios de puertas en páginas 90-91

Ver accesorios páginas 90-91

SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC

Plancha radiante eléctrica, Cocinas y Wok de inducción

Características generales

- ▶ Construidos en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Preprado para cocinar con ollas y sartenes
- ▶ Las zonas están definidas por bordes impresos y equipadas con luces indicadoras
- ▶ Tapa de cristal templado, espesor de 6mm, sellado herméticamente
- ▶ Zonas de cocción cada una con inductor equipado con sistema de reconocimiento que se activa con la presencia de una sartén, un selector que permite el uso de 10 niveles de potencia
- ▶ Caja de alimentación integrada con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento
- **Terminación G:**
Vano inferior abierto
- **Terminación E:**
Horno inferior eléctrico



NOVEDAD

NECIW 72 A



NOVEDAD

NETE 74 E



NOVEDAD

NECI 74 G + cajoneras (opcional)

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Diámetro (cm)	Nº zonas de cocción x potencia	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)
Plancha radiante eléctrica NOVEDAD						
NETE 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	-	10	
NETE 74 E	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	6	16	
Cocinas de inducción NOVEDAD						
NECI 72 G	400 x 730 x 900	-	4 X 3,5kw	-	7	
NECI 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 3,5kw	-	14	
Wok de inducción NOVEDAD						
NECIW 72 G	400 x 730 x 900	30	1 X 5kw	-	5	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.

Ver precios de puertas en páginas 90-91

Ver accesorios páginas 90-91

SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC Plancha radiante a gas y parrilla

Características generales

- Planchas radiantes (NETG)

- ▶ Construidos en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado en espesor 15/10
- ▶ Quemadores abiertos de llama estabilizada con cuerpo de fundición de gran espesor
- ▶ Encendido mediante piezoeléctrico del quemador.

- Terminación G / GL / GR:

Vano inferior abierto
Con 2 fuegos a la derecha (mod. GL) o 2 fuegos a la izquierda (mod. GR)

- Terminación F / FL / FR:

Horno inferior a gas.
Con 2 fuegos a la derecha (mod. FL) o 2 fuegos a la izquierda (mod. FR)

- Terminación FC:

Horno a gas, centrado en la parte inferior.

- Parrilla (NEGVG - NEGVE)

- ▶ Construidos en acero inoxidable AISI 304
- ▶ La evacuación del agua dentro de la cuba, permite la posibilidad de cocinar mediante el factor de aumento de calor.
- ▶ Calentamiento vía resistencias bajo la parrilla (mod. NEGVE)



NETG 74 GL-GR + cajoneras (opcional)



NEGVE 72 R



NEGVG 72

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia Horno Gas (kW)	Potencia Total Gas (kW)	Precio (€)
Planchas radiantes					
NETG 74 G	800 x 730 x 900	1 plancha radiante	-	9	
NETG 74 GL-GR	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos	-	18	
NETG 74 F	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	8	17	
NETG 74 FL-FR	800 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 fuegos abiertos	8	26	
NETG 76 FC	1200 x 730 x 900	6 quemadores: 1 radiante + 2 abiertos izq + 2 abiertos der. + 1 horno	8	38	
NETG 76 FL	1200 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante, + 1 horno + 2 abiertos derecha	8	29	
NETG 76 GL	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 2 fuegos abiertos	-	15	
NETG 76 GC	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 4 fuegos abiertos	-	30	

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total (kW)	Precio (€)
Parrilla a gas			
NEGVG 72	400 x 730 x 900	7,5	
NEGVG 74	800 x 730 x 900	15	
Parrilla eléctrica			
NEGVE 72 R	400 x 730 x 900	4,8	
NEGVE 74 R	800 x 730 x 900	8,16	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.
 Ver precios de puertas y accesorios en pág. 90-91.

SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC Fry-tops eléctricos y a gas

Características generales

- ▶ Construidos en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 15/10
- ▶ Temperatura controlada manualmente de 200°C a 400 °C, excepto los modelos de cromo duro y los modelos eléctricos que tienen una regulación termostática de 110 °C a 280 °C.
- **Terminación GL:** Con plancha lisa en fundición.
- **Terminación GR:** Con plancha rallada en fundición.
- **Terminación GLR:** Con plancha mixta en fundición.
- **Terminación GLC:** Con plancha lisa en cromo duro.
- **Terminación GMC:** Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- ▶ Ver foto al final del capítulo

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Dim. plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Fry-tops a gas						
NEBG 72 GL	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa	6	-	
NEBG 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	7	-	
NEBG 72 GR	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada	6	-	
NEBG 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	7	-	
NEBG 74 GL	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa	12	-	
NEBG 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	14	-	
NEBG 74 GLR	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta	12	-	
NEBG 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	14	-	
NEBG 74 GR	800 x 730 x 900	735 x 530	rallada	12	-	
Fry-tops eléctricos						
NEBE 72 GL	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa	-	5,4	
NEBE 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	
NEBE 72 GR	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada	-	5,4	
NEBE 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	-	5,4	
NEBE 74 GL	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa	-	10,8	
NEBE 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	
NEBE 74 GLR	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta	-	10,8	
NEBE 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	
NEBE 74 GR	800 x 730 x 900	735 x 530	rallada	-	10,8	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.
Ver precios de puertas y accesorios en pág. 90-91

SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC

Freidoras y Woks a gas

Características generales

- ▶ Construidas en acero inox AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado en espesor 15/10
- ▶ Cestos y tapa incluidos
- **Freidora a gas (NEFG)**
- ▶ Calentamiento por medio de quemadores en acero inox con llama optimizada, situados en el exterior de la cuba.
- ▶ La regulación de la temperatura se realiza mediante una válvula termostática de seguridad, con termopar
- **Freidora eléctrica (NEFE)**
- ▶ Calentamiento mediante batería de resistencias blindadas en acero inox AISI 304 colocada en el interior de la cuba.
- ▶ Una rotación de 90° de la batería de resistencias permite la fácil y completa limpieza de la zona fría inferior.
- ▶ Temperatura regulada por termostato de trabajo, de 100 a 185 °C
- **Wok a gas (NEWk)**
- ▶ Fabricado en acero inoxidable de espesor 20/10.
- ▶ Quemadores y anillo de apoyo acabados en hierro fundido.
- ▶ Amplios recipientes de recogida de líquidos.



NEFG 72115



NEWk 75 G 210

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrico (kW)	Precio (€)
Freidoras a gas					
NEFG 72110	400 x 730 x 900	10	10	-	
NEFG 72115	400 x 730 x 900	15	14	-	
NEFG 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	20	-	
NEFG 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	28	-	
Freidoras eléctricas					
NEFE 72110	400 x 730 x 900	10	-	9	
NEFE 72115	400 x 730 x 900	15	-	12	
NEFE 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	-	18	
NEFE 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	-	24	
Wok a gas NOVEDAD					
NEWk 73 G 110	600 x 730 x 900	-	-	10	
NEWk 73 G 114	600 x 730 x 900	-	-	14	
NEWk 75 G 210	1000 x 730 x 900	-	-	20	
NEWk 75 G 214	1000 x 730 x 900	-	-	28	

Ver accesorios página 90-91

SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC

Cocedores de pasta, baño maría y elementos neutros

Características generales

- ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 15/10
- **Cocedores de pasta (NEDG-NEDE)**
 - ▶ Cuba estampada en acero inox AISI 316
 - ▶ En dotación cestas de 1/3 (mod. SXPCL13)
 - ▶ NEDG funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en acero, llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad
 - ▶ NEDE funcionamiento eléctrico. Calentamiento directo mediante resistencias blindadas sumergidas en el agua.
- **Baño María (NEME)**
 - ▶ Cubas (GN 1/1 y GN 2/1) estampadas con ángulos redondeados, adaptados para contener recipientes gastronorm (h=150 mm)
 - ▶ Vano inferior abierto (NEME7. G)
 - ▶ Carga automática de agua
 - ▶ Calentamiento mediante grupo de resistencias instaladas en la superficie externa del fondo de la cuba
- **Elemento neutro (NEEN)**
 - ▶ Modelos GC con cajón
 - ▶ Vano inferior abierto (Mods NEEN 7. G)
 - ▶ Vano inferior con puertas (Mods NEEN 7. A)



NEDG 72128



NEEN72 + cajonera (opcional)

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Cocedores de pasta					
NEDG 72128	400 x 730 x 900	28	10,5	0,1	
NEDG 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	21	0,1	
NEDE 72128	400 x 730 x 900	28	-	5,7	
NEDE 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	-	11,4	
Baño María					
NEME 72 G	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	1,8	
NEME 74 G	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	5,4	
Elementos neutros					
NEEN 71 G	200 x 730 x 900	-	-	-	
NEEN 72 G	400 x 730 x 900	-	-	-	
NEEN 72 GC	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	-	
NEEN 74 G	800 x 730 x 900	-	-	-	
NEEN 74 GC	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	-	

Para cocedores de pasta y elementos neutros de 600 mm, consultar precios

Para mantenedor de fritos, consultar precios

Los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.

Ver precio de puertas y accesorios pág. 90-91

SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC Sartenes basculantes y marmitas

Características generales

- Sartenes basculantes (NESG y NESE)

- ▶ Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- ▶ FRM: Cuba con paredes en acero inoxidable con fondo en fundición, espesor 12 mm
- ▶ CRM: Fondo de la cuba en compound, espesor 12 mm
- ▶ Basculación manual.
- ▶ ESG funcionamiento a gas. Encendido piezoeléctrico con llama piloto.

- ▶ NESE funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante un grupo de resistencias blindadas instaladas en la superficie externa del fondo de la cuba.

- Marmitas (NEPG y NEPE)

- ▶ Construcción en acero inoxidable AISI 304
- ▶ NEPG funcionamiento a gas. Calentamiento mediante

quemadores en acero inox alimentados por grifo con válvula.

- ▶ NEPE funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inox, colocadas en la doble cámara.
- D: Calentamiento directo.
- I: Calentamiento indirecto.



NESE 74 FRM



NEPE 7 I 05

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Sartenes basculantes					
NESG 74 FRM	800 x 730 x 900	60	14	-	
NESG 74 CRM	800 x 730 x 900	60	14	-	
NESE 74 FRM	800 x 730 x 900	60	-	9,9	
NESE 74 CRM	800 x 730 x 900	60	-	9,9	
Marmitas					
NEPG 7 D05	600 x 730 x 900	50	10,5	-	
NEPG 7 I05	600 x 730 x 900	50	10,5	-	
NEPE 7 I05	600 x 730 x 900	50	-	9,6	
NEPG 7 D08	800 x 730 x 900	80	17	-	
NEPG 7 I08	800 x 730 x 900	80	17	-	
NEPE 7 I08	800 x 730 x 900	80	-	16,8	

Ver accesorios página 90-91

Serie 700 Top THE ESSENCE DYNAMIC Cocinas, planchas radiantes y woks

Características generales

- Cocinas a gas (NECG)

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 15/10

- Plancha radiante (NETG)

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Funcionamiento a gas
- ▶ Encendido mediante piezoeléctrico del quemador
- ▶ Con 2 fuegos a la derecha (mod. TL) y 2 fuegos a la izquierda (mod. TR)

- Cocinas eléctricas (NECE y NECV)

Cocina eléctrica con placas redondas (NECE__T):

- ▶ Planchas de cocción rápida en fundición de 22 cm de diámetro

Cocina eléctrica con placas cuadradas (NECE__TQ):

- ▶ Planchas de cocción rápida en fundición de 22 x 22 cm

Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (NECV):

- ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.
- ▶ Ver fotos a final de capítulo.

- Cocinas de inducción

- ▶ Construidas en acero inox AISI 304
- ▶ Preparado para cocinar con ollas y sartenes.
- ▶ Las zonas están definidas por bordes impresos y equipadas con luces indicadoras
- ▶ Tapa de cristal templado, espesor de 6mm, sellado herméticamente.

- ▶ Zonas de cocción cada una con inductor equipado con sistema de reconocimiento que activa con la presencia de una sartén, un selector que permite el uso de 10 niveles de potencia.
- ▶ Caja de alimentación integrada con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento.
- ▶ Diámetro de 30cm (NECIW).



NECG72G



NECI74T

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores 6 kW	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)
Cocinas a gas				
NECG 72 T	400 x 730 x 320	2	12	
NECG 74 T	800 x 730 x 320	4	24	
NECG 76 T	1.200 x 730 x 320	6	36	
Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)
Plancha radiante				
NETG 74 T	800 x 730 x 320	1 plancha radiante	9	
NETG 74 TL-TR	800 x 730 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha o izq	18	
Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Cocinas eléctricas con planchas redondas				
NECE 72 T	400 x 730 x 320	2 x 2,6 kW	5,2	
NECE 74 T	800 x 730 x 320	4 x 2,6 kW	10,4	
Cocinas eléctricas con planchas cuadradas				
NECE 72 TQ	400 x 730 x 320	2 x 2,6 kW	5,2	
NECE 74 TQ	800 x 730 x 320	4 x 2,6 kW	10,4	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico				
NECV 72 T	400 x 730 x 320	2 x 2,5 kW	5	
NECV 74 T	800 x 730 x 320	4 x 2,5 kW	10	
Cocinas de inducción NOVEDAD				
NECI 72 T	400 x 730 x 320	2 x 3,5 kW	7	
NECI 74 T	800 x 730 x 320	4 x 3,5 kW	14	
Wok inducción NOVEDAD				
NECIW 72 T	400 x 730 x 320	1 x 5 kW	5	

Consultar accesorios en la pág. 90-91

Serie 700 Top THE ESSENCE DYNAMIC Fry-tops eléctricos y a gas

Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 15/10
- **Terminación TL:**
Con plancha lisa en fundición.
- **Terminación TR:**
Con plancha rallada en fundición.
- **Terminación TLR:**
Con plancha mixta en fundición, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- **Terminación TLC:**
Con plancha lisa en cromo duro.
- **Terminación TMC:**
Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- **Fry-tops a gas (NEBG)**
 - ▶ Encendido piezoeléctrico del piloto, termopar y válvulas de seguridad; quemadores en acero.
- **Fry-tops eléctricos (NEBE)**
 - ▶ Resistencias blindadas en Incoloy
 - ▶ Temperatura de cocción controlada termostáticamente



NEBE72TL

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Fry-tops a gas						
NEBG 72 TL	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa	6	-	
NEBG 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	7	-	
NEBG 72 TR	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada	6	-	
NEBG 74 TL	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa	12	-	
NEBG 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	14	-	
NEBG 74 TR	800 x 730 x 320	735 x 530	rallada	12	-	
NEBG 74 TLR	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta	12	-	
NEBG 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	14	-	
Fry-tops eléctricos						
NEBE 72 TL	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa	-	5,4	
NEBE 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	
NEBE 72 TR	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada	-	5,4	
NEBE 74 TL	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa	-	10,8	
NEBE 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	
NEBE 74 TR	800 x 730 x 320	735 x 530	rallada	-	10,8	
NEBE 74 TLR	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta	-	10,8	
NEBE 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	

Para Fry-tops de longitud 600 mm consultar precios

Para fry-tops con plancha rallada de cromo duro, consultar precios

Ver accesorios página 90-91

Serie 700 Top THE ESSENCE DYNAMIC

Parrilla piedra lávica, freidoras, baño maría, mantenedor y neutros

Características generales

- Parrilla piedra lávica (NEGL)

- ▶ Construidos en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Calentamiento mediante quemadores de alta potencia alimentados por grifo.
- ▶ Encendido piezoeléctrico.

- Freidoras a gas y eléctricas (NEFG-NEFE):

- ▶ Construidas en acero inox AISI 304
- ▶ Calentamiento mediante batería de resistencias blindadas en acero inox AISI 304 colocada en el

interior de la cuba (Mod. NEFE)

- ▶ Calentamiento por medio de quemadores en acero inox con llama optimizada, situados en el exterior de la cuba (Mod. NEFG)

- Baño María (NEME):

- ▶ Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- ▶ Calentamiento mediante grupo de resistencias instaladas en la superficie externa del fondo de la cuba.

- Mantenedor de fritos (NERP):

- ▶ Construidos en acero inoxidable AISI 304.
 - ▶ Cuba GN 1/1 altura 150 mm., con doble fondo perforado.
 - ▶ Calentamiento mediante resistencias: superior a infrarrojos e inferior en acero inox colocada bajo la cuba.
- Elemento neutro (NEEN)**
- ▶ Construidos en acero inoxidable AISI 304.
 - ▶ Con cajón GN 1/1 (modelo NEEN 72 TC).
- Ver fotos a final de capítulo



NEENT4TC



NEGL72T



NEFE72110T



NEME72T

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Parrilla piedra lávica					
NEGL 72 T	400 x 730 x 320	-	7	-	
NEGL 74 T	800 x 730 x 320	-	14	-	
Freidoras					
NEFG 72108 T	400 x 730 x 320	8	7	-	
ENFG 73208 T	600 x 730 x 320	8 + 8	14	-	
NEFE 72110 T	400 x 730 x 320	10	-	9	
NEFE 73210 T	600 x 730 x 320	10 + 10	-	18	
Mantenedor de fritos					
NERP 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	2	
Baño maría					
NEME 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	1,8	
NEME 74 T	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	5,4	
Elementos neutros					
NEEN 71 T	200 x 730 x 320	-	-	-	
NEEN 72 T	400 x 730 x 320	-	-	-	
NEEN 72 TC	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	
NEEN 73 T	600 x 730 x 320	-	-	-	
NEEN 73 TC	600 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	
NEEN 74 T	800 x 730 x 320	-	-	-	
NEEN 74 TC	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	-	

Ver accesorios página 90-91

Serie 700 Top THE ESSENCE DYNAMIC

Bases inferiores refrigeradas y de mantenimiento de congelados

Características generales

- ▶ Estructura monoblock en acero inox AISI 304, con inyección de poliuretano expandido de elevada capacidad aislante.
- ▶ Compartimentos GN 1/1, con fondo perfilado y cantos redondeados.
- ▶ Juntas magnéticas en puertas.
- ▶ Guías para cajones en acero inox.
- ▶ Grupo frigorífico con compresor de alto rendimiento.
- ▶ NBR: Temperatura de refrigeración -2°C / +8°C
- ▶ NBF: Temperatura para mantenimiento de congelados: -15°C / -20°C.
- ▶ Terminación APP: Zona inferior con puertas.
- ▶ Terminación APC: Zona inferior con puertas y cajones.
- ▶ Terminación ACC: Zona inferior con cajones.



NBR 76 APP

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº Puertas	Nº Cajones	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
--------	------------------	-------------	------------	------------	-------------------------------	------------

Bases inferiores para mantenimiento refrigerados

NBR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109	
NBR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109	
NBR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109	
NBR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	
NBR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	

Bases inferiores para mantenimiento congelados

NBF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	
NBF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	

Ver accesorios página 90-91

Serie 700 Top THE ESSENCE DYNAMIC

Bases inferiores neutras y bastidores soporte

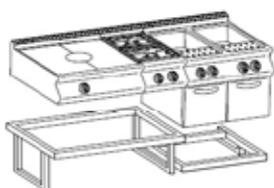
Características generales

- **Bases inferiores neutras:**
 - ▶ Construcción en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Compuesto por paredes laterales, traseras, plano superior.
- ▶ Patas regulables en altura.
- ▶ Vano inferior abierto, sin puertas.

- Bastidores soporte:

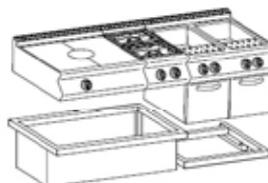
- NSTE 71F:

- ▶ Estructura mural en tubo de acero inox, sobre pavimento.



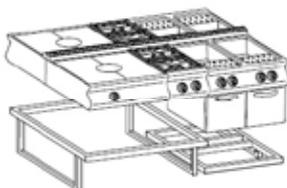
- NSPE 71F:

- ▶ Estructura mural sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



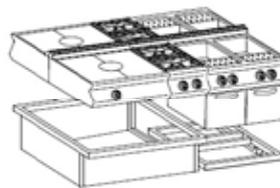
- NSTE 72F:

- ▶ Estructura central en tubo de acero inox, sobre pavimento.



- NSPE 72F:

- ▶ Estructura central sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Precio (€)
Bases inferiores neutras		
NEBVH 72	400 x 660 x 620	
NEBVH 73	600 x 660 x 620	
NEBVH 74	800 x 660 x 620	

Modelo	Precio (€/ml)
Bastidores soporte	
NSTE 71F	
NSPE 71F	
NSTE 72F	2.275,00
NSPE 72F	

Serie 900: Nuevos controles electrónicos

NOVEDAD

La combinación de tecnología junto con la experiencia táctil concluye en facilitar y disponer de un mayor control para los chefs en su trabajo.

La nueva tarjeta electrónica le permite configurar muchas funciones, incluyendo el control del horno, la sonda central y el ajuste del tiempo de cocción. Las señales visuales y sonoras especiales que le ayudarán en su trabajo diario.



FREIDORA



Frito crujiente y perfecto gracias al control preciso de la temperatura establecida; Ciclo de fusión y función de espera automática para ahorrar energía y conservar el aceite por mucho más tiempo.

HORNOS



Ahora incluso el horno estático le permite cocinar con sonda de núcleo. Cuando llegue a la temperatura establecida o termine la cocción, será avisado.

ICOOKER Cocedores de pasta



El Cocedor de pasta se convierte en una máquina multifunción: cocción de pasta, baño maría, rooner. Icooker le permite ajustar la temperatura para regenerar o para cocinar al vacío. Una alarma sonora le informará cuando termine la cocción.

FRY TOP



La sonda al corazón (opcional) y tres temporizadores independientes le informan una vez que se completa la cocción.

Bloque de la serie 700 DYNAMIC

Essence Dynamic: Plano único **NOVEDAD**



Dedicada al maestro culinario



+
capacidad
de almacenaje

NOVEDAD

Aumentamos las posibilidades en una cocina, ofreciendo pequeños y grandes cajones integrados. Reduciendo así los **movimientos en cocina** y **aumentando el orden y la comodidad** durante el trabajo en espacios reducidos.

FREIDORAS: Las cubetas se limpian fácilmente gracias a la rotación de resistencias en los modelos eléctricos, como la ausencia de quemadores en las versiones a gas. La zona fría, en la parte inferior, ayuda a mantener la integridad del aceite usado por periodos mucho más largos.



+
facilidad de
limpieza

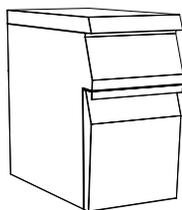
NOVEDAD

La gama DYNAMIC puede aportar diversas soluciones, según modelos y aplicaciones:

Cajoneras opcionales en series 700 y 900. (Excepto en: Grill, Wok, Freidora y Cocedor de pasta).

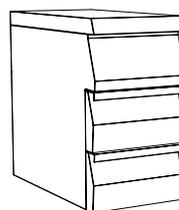
Para dimensiones: Frontal 400/600/800

1 cajón



Modelo	Precio (€)
MÓDULO 400	
MÓDULO 600	
MÓDULO 800	

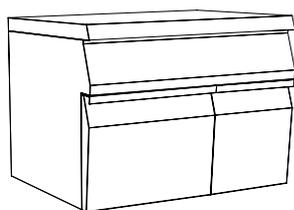
2 cajones



Modelo	Precio (€)
MÓDULO 400	
MÓDULO 600	
MÓDULO 800	

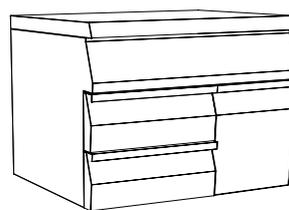
Para dimensiones: Frontal 1200

2 cajones



Modelo	Precio (€)
MÓDULO 1200	

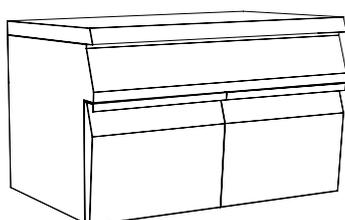
2 + 1 cajones



Modelo	Precio (€)
MÓDULO 1200	

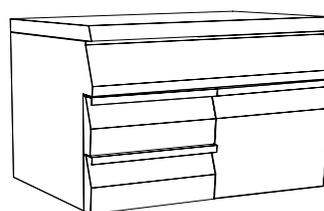
Para dimensiones: Frontal 1800

2 cajones



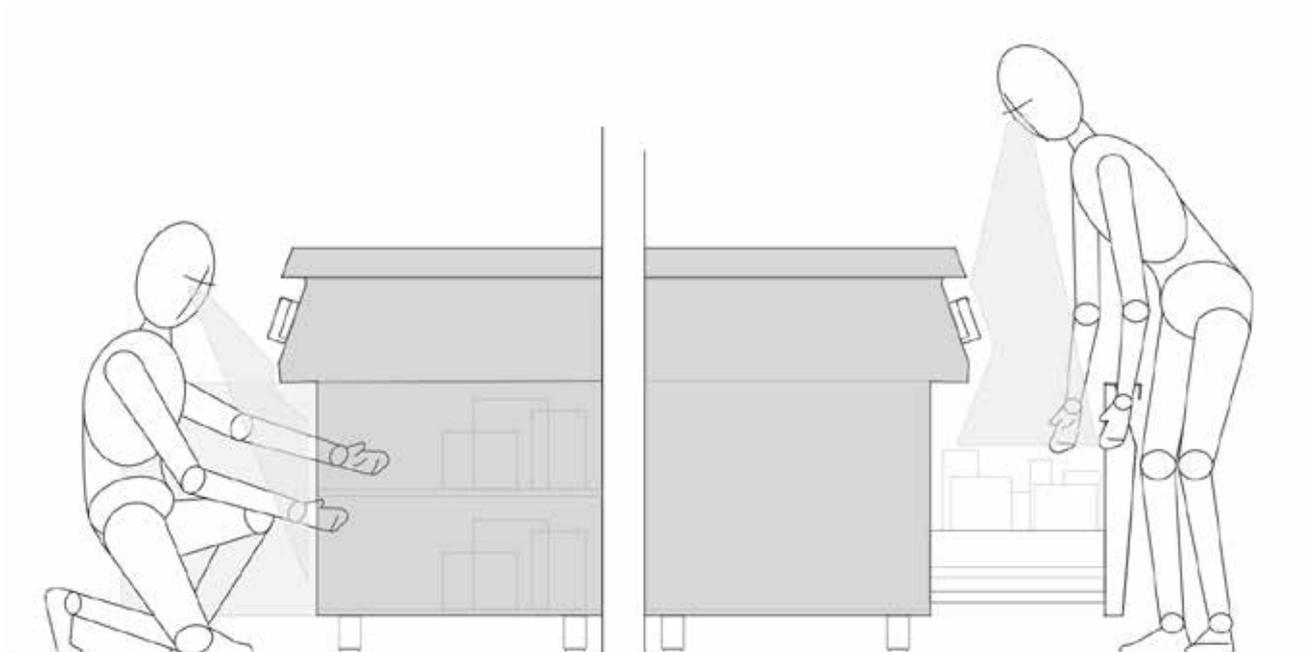
Modelo	Precio (€)
MÓDULO 1800	

2 + 1 cajones



Modelo	Precio (€)
MÓDULO 1800	

NOVEDAD



Puerta

Cajón integrado Essence Dynamic



Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Cocinas a gas

Características generales

- ▶ Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ La llama se ajusta por medio de mandos equipados con válvulas de seguridad con termopar y quemador piloto.
- ▶ Rejillas en fundición
- ▶ Entrada y salida automática

de agua (opcional)

- ▶ Quemadores fijados herméticamente al plano

- **Terminación G:**

Vano inferior abierto.

- **Terminación F:**

Horno inferior de funcionamiento a gas.

Cámara de cocción GN 2/1 de acero inoxidable, con estructura portabandejas

- **Terminación E:**

Horno inferior eléctrico.

Cámara de cocción GN 2/1 de acero inoxidable, con estructura portabandejas

- **Terminación H:**

Horno maxi inferior a gas

Cámara de cocción 93,5 x 64 x h40 cm



NECG 94 E

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia Horno gas (Kw)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Horno eléctrico	Nº de hornos	Precio (€)	
		6 Kw	9 Kw						
NECG 92 G	400 x 900 x 900	1	1	-	15	-	-		
NECG 94 G	800 x 900 x 900	2	2	-	30	-	-		
NECG 96 G	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	-	-		
NECG 94 F	800 x 900 x 900	2	2	8	38	-	1		
NECG 96 F	1.200 x 900 x 900	3	3	8	53	-	1		
NECG 98 F	1.600 x 900 x 900	4	4	16	76	-	2		
NECG 94 E	800 x 900 x 900	2	2	-	30	6	1		
NECG 96 E	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	6	1		
NECG 96 H	1.200 x 900 x 900	3	3	12	57	-	1		
NECG 98 G	1.600 x 900 x 900	6	2	-	54	-	-		

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.

Ver precios de puertas en pág. 92-93

Ver accesorios página 92-93

Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Cocinas de inducción total

Características generales

- ▶ Construidas en acero inox AISI 304
- ▶ Preparado para cocinar con ollas y sartenes.
- ▶ Las zonas están definidas por bordes impresos y equipadas con luces indicadoras
- ▶ Tapa de cristal templado, espesor de 6mm, sellado herméticamente
- ▶ Zonas de cocción cada una con inductor equipado con sistema de reconocimiento que se activa con la presencia de una sartén, un selector que permite el uso de 10 niveles de potencia
- ▶ Caja de alimentación integrada con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento
- **Terminación G:**
Vano inferior abierto
- **Terminación GE:**
Vano inferior abierto y Control electrónico



NECIT 94 + cajonera (opcional)

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº zonas de cocción x Potencia	Potencia Total (kW)	Precio (€)
NECIT 92 G	400 x 900 x 900	2 X 7kw	14	
NECIT 92 GE NOVEDAD	400 x 900 x 900	2 x 7kw	14	
NECIT 94 G	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	
NECIT 94 GE NOVEDAD	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	



Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.
Ver precios de puertas en pág. 92-93
Ver accesorios página 92-93

Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Cocinas eléctricas

Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- **Cocina eléctrica con placas cuadradas (NECE):**
- ▶ Placas cuadradas de hierro fundido (300x300 mm) controladas por conmutadores con selector para 7 posiciones para diferentes temperaturas.
- **Terminación G:**
Vano inferior abierto.
- **Terminación E:**
Horno inferior eléctrico.
- **Terminación GE:**
Vano inferior abierto y Control electrónico.
- **Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (NECV)**
- ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.
- **Terminación G:**
Vano inferior abierto.
- **Terminación E:**
Horno inferior eléctrico.
- **Terminación GE:**
Vano inferior abierto y Control electrónico.
- **Cocina eléctrica con plano de inducción (NECI)**
- ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo. Con el calentamiento de inducción se obtienen los rendimientos elevados y tiempos de calentamiento netos inferiores a cualquier otro sistema de cocción
- **Modelo NECIW:** Wok de inducción



NECI 94 G + cajoneras (opcional)

NOVEDAD



NECIW 92 G

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)
Cocina eléctrica con placas cuadradas					
NECE 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	
NECE 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	
NECE 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	
Cocina eléctrica con plano vitrocerámico					
NECV 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	
NOVEDAD NECV 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	
NECV 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	
NOVEDAD NECV 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	
NECV 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	
Cocina eléctrica con plano de inducción					
NECI 92 G	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	
NOVEDAD NECI 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	
NECI 94 G	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	
NOVEDAD NECI 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	
Wok de inducción					
NECIW 92 G	400 x 900 x 900	1 x 5 kW	-	5	
NOVEDAD NECIW 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.

Ver precios de puertas en pág. 92-93

Ver accesorios página 92-93

Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Plancha radiante a gas y eléctrica

Características generales

- **Planchas radiantes (NET)**
 - ▶ Construidas en acero inox AISI 304
 - ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
 - ▶ Placa de cocción de hierro fundido de gran espesor con anillo central extraíble y nervadura inferior que optimiza la distribución del calor.
- ▶ Quemador de la plancha de hierro fundido con doble corona de gran potencia (modelos a gas).
- ▶ Calentamiento mediante resistencias (modelos eléctricos)
- **Terminación G:**
Vano inferior abierto.
- **Terminación F:**
Horno inferior a gas, tamaño GN 2/1, con estructura portabandejas
- **Terminación GE:**
Vano inferior abierto y Control electrónico.
- ▶ Los elementos con vano inferior con puertas, la terminación de los modelos será A, por ejemplo: NETG94A. Al precio de los modelos de vano abierto se le deberán sumar las puertas que figuran en accesorios.



NETG 94 + cajoneras (opcional)



NETE 94 + cajonera (opcional)

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Plancha radiante a gas					
NETG 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	14	-	
NETG 94 F	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	22	-	
NETG 94 GL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha	22	-	
NETG 94 FL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	30	-	
NETG 96 FL	1.200 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	37	-	
NETG 96 FC	1.200 x 900 x 900	1 plancha + 1 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	45	-	
NETG 98 F	1.600 x 900 x 900	1 plancha + 2 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	60	-	
Plancha radiante eléctrica					
NETE 92 G	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	
NETE 92 GE NOVEDAD	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	
NETE 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	
NETE 94 GE NOVEDAD	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	
NETE 94 E	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 horno	-	22	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.
 Ver accesorios página 92-93

Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Fry-tops eléctricos y a gas

Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Planchas de trabajo rebajadas 4 cm respecto al plano de trabajo, soldadas herméticamente
- ▶ Agujero de vaciado de grasa con forma circular
- **Terminación GL:**
Con plancha lisa en fundición.
- **Terminación GR:**
Con plancha rallada en fundición.
- **Terminación GLR:**
Con plancha mixta en fundición, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- **Terminación GLC:**
Con plancha lisa en cromo duro.
- **Terminación GMC:**
Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- **Fry-tops a gas (NEBG)**
▶ Quemadores piloto con encendido piezoeléctrico.
- **Fry-tops eléctricos (NEBE)**
▶ Calentamiento mediante resistencias blindadas en contacto directo con la plancha.



NEBG94GLR



NEBG96GLR

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (Kw)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-tops a gas							
NEBG 92 GL	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa	7	-		
NEBG 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	10,5	-		
NEBG 92 GR	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada	7	-		
NEBG 94 GL	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa	14	-		
NEBG 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	21	-		
NEBG 94 GR	800 x 900 x 900	745 x 700	rallada	14	-		
NEBG 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	21	-		
NEBG 94 GLR	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta	14	-		
NEBG 96 GL	NOVEDAD 1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa	31,5	-		
NEBG 96 GLC	NOVEDAD 1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa cromo	31,5	-		
NEBG 96 GLR	NOVEDAD 1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta	31,5	-		
NEBG 96 GMC	NOVEDAD 1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta cromo	31,5	-		
Fry-tops eléctricos							
NEBE 92 GL	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa	-	7,5		
NEBE 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	-	7,5		
NEBE 92 GR	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada	-	7,5		
NEBE 94 GL	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa	-	15		
NEBE 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	-	15		
NEBE 94 GR	800 x 900 x 900	745 x 700	rallada	-	15		
NEBE 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	-	15		
NEBE 94 GLR	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta	-	15		
NEBE 96 GL	NOVEDAD 1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa	-	22,5		
NEBE 96 GLC	NOVEDAD 1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa cromo	-	22,5		
NEBE 96 GLR	NOVEDAD 1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta	-	22,5		
NEBE 96 GMC	NOVEDAD 1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta cromo	-	22,5		

Para fry-tops de 600 mm y fry-tops rallados de cromo duro, consultar precios

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.

Ver precios de puertas pág. 92-93

Ver accesorios página 92-93

Todos los modelos eléctricos, se pueden solicitar con mandos electrónicos

Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Freidoras

Características generales

- ▶ Construida en acero inoxidable AISI 304
- **Freidoras (EFG y EFE)**
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ Encendido piezoeléctrico (modelos gas)
- ▶ Cestos y tapa incluidos
- ▶ Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inox (modelo eléctrico)
- ▶ **Terminación E:** Con control electrónico
- ▶ **Terminación S:** Con intercambiador interno en la cuba



NEFG 92123

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total Eléctrico (kW)	Precio (€)
Freidoras a gas					
NEFG 92123	400 x 900 x 900	23	21	-	
NOVEDAD NEFG 92115	400 x 900 x 900	15	14	-	
NOVEDAD NEFG 92115 S	400 x 900 x 900	15	14	-	
NEFG 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	20	-	
NOVEDAD NEFG 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	
NOVEDAD NEFG 94215 S	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	
NEFG 94223	800 x 900 x 900	23 + 23	42	-	
Freidoras eléctricas					
NEFE 92122	400 x 900 x 900	22	-	18	
NOVEDAD NEFE 92122 E	400 x 900 x 900	22	-	18	
NEFE 92115	400 x 900 x 900	15	-	12	
NOVEDAD NEFE 92115 E	400 x 900 x 900	15	-	12	
NEFE 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	
NOVEDAD NEFE 93210 E	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	
NEFE 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	
NOVEDAD NEFE 94215 E	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	
NEFE 94222	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	
NOVEDAD NEFE 94222 E	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	

Ver accesorios página 92-93

Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Parrillas y Woks

Características generales

- Parrilla

- ▶ Rejillas de cocción reversible, en fundición
- ▶ Peto perimetral en los tres lados, altura 135 mm, en acero inox AISI 304

- ▶ La evacuación del agua dentro de la cuba, permite la posibilidad de cocinar mediante el factor de aumento de calor.
- ▶ El agua permite el enfriamiento de las grasas de cocción

- Woks (NEWk)

- ▶ Fabricado en acero inoxidable de espesor 20/10
- ▶ Quemadores y anillo de apoyo acabados en hierro fundido
- ▶ Amplios recipientes de recogida de líquidos



NEGVG 92



NEWK95A120

NOVEDAD

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total (kW)	Paquetes x Piedra lávica (Kg)	Precio (€)
Parrilla a gas vapor				
NEGVG 92 NOVEDAD	400 x 900 x 900	11		
NEGVG 94 NOVEDAD	800 x 900 x 900	22		
Parrilla a gas				
NEGVG 96 G	1200 x 900 x 900	33		
Parrilla eléctrica				
NEGVE 92 R	400 x 900 x 900	5,41		
NEGVG 94 R	800 x 900 x 900	10,83		
Parrilla de piedra lávica				
NEGL 92 G	400 X 900 X 900	12,5	2 x 4 kg	
NEGL 94 G	800 x 900 x 900	25	4 x 4 kg	
Woks a gas NOVEDAD				
NEWK 93 G 110 NOVEDAD	600 X 900 X 900	10		
NEWK 93 G 114 NOVEDAD	600 x 900 x 900	14		
NEWK 95 G 210 NOVEDAD	1000 x 900 x 900	20		
NEWK 95 G 214 NOVEDAD	1000 x 900 x 900	28		

Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Cocedores de pasta

Características generales

- **Cocedores de pasta (NEDG-NEDE)** En dotación cestos de 1/3 (mod. SXPCL13 y mod. SXPCF13 para los módulos de 600 mm)
 - ▶ **NEDG:** Funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en acero y llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad
 - ▶ **NEDE:** Funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante resistencias blindadas situadas en el interior de la cuba para optimizar el rendimiento.
 - ▶ Terminación E: Control electrónico.



NEDG94242

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total Eléctrico (kW)	Precio (€)
Cocedor de pasta					
NEDG 92142	400 x 900 x 900	42	14	-	
NEDG 93142	600 x 900 x 900	42	14	-	
NEDG 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	28	-	
NEDE 92142	400 x 900 x 900	42	-	8,5	
NOVEDAD NEDE 92142 E	400 x 900 x 900	42	-	8,5	
NEDE 93142	600 x 900 x 900	42	-	9	
NOVEDAD NEDE 93142 E	600 x 900 x 900	42	-	9	
NEDE 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	
NOVEDAD NEDE 94242 E	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	

Ver accesorios página 92-93

Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Baño maría y elementos neutros

Características generales

- ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- **Baño María (NEME)**
 - ▶ Calentamiento mediante resistencias en contacto con la superficie exterior del fondo de la cuba.
 - ▶ Vano inferior abierto.
- **Elemento neutro (NEEN)**
 - ▶ Modelos GC, con cajón
 - ▶ Vano inferior abierto.



NEME 92 G



NEEN 92 + cajoneras (opcional)

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total Eléctrico (kW)	Precio (€)
Baño maria					
NEME 92 G	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	1,8	
NEME 94 G	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	5,4	
Elementos neutros					
NEEN 91 G	200 x 900 x 900	-	-	-	
NEEN 92 G	400 x 900 x 900	-	-	-	
NEEN 92 GC	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	
NEEN 93 G	600 x 900 x 900	-	-	-	
NEEN 93 GC	600 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	
NEEN 94 G	800 x 900 x 900	-	-	-	
NEEN 94 GC	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	-	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.

Para mantenedor de fritos, consultar precios

Ver precios de puertas en pág. 92-93

Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Sartenes basculantes

Características generales

- Sartenes basculantes (NESG-NESE)

- ▶ Construcción en acero inoxidable AISI 304
- ▶ **Terminación FRM y CRM:** basculación manual
- ▶ **Terminación FRA y CRA:** basculación motorizada
- ▶ **FRM:** cuba construida en acero inoxidable con fondo en fundición.
- ▶ **CRM:** cuba construida en acero inox con fondo en COMPOUND.
- ▶ **NESG:** funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en

acero con llama estabilizada, situada bajo la cuba, con válvula de seguridad con termopar

- ▶ **NESE:** funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante una serie de resistencias blindadas de acero inoxidable en contacto directo con el exterior del fondo de la cuba. La temperatura se regula de 100 a 280°C, mediante termostato de seguridad.
- ▶ **Terminación E:** control electrónico



NESE94_RA

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
NESG 94 FRM	800 x 900 x 900	80	20	0,2	
NESG 94 CRM	800 x 900 x 900	80	20	0,2	
NESG 94 FRA	800 x 900 x 900	80	20	0,3	
NESG 94 CRA	800 x 900 x 900	80	20	0,3	
NESG 96 FRA	1.200 x 900 x 900	120	24	0,3	
NESG 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	24	0,3	
NESE 94 FRM	800 x 900 x 900	80	-	15	
NOVEDAD NESE 94 FRM E	800 x 900 x 900	80	-	15	
NESE 94 CRM	800 x 900 x 900	80	-	15	
NOVEDAD NESE 94 CRM E	800 x 900 x 900	80	-	15	
NESE 94 FRA	800 x 900 x 900	80	-	15	
NOVEDAD NESE 94 FRA E	800 x 900 x 900	80	-	15	
NESE 94 CRA	1.200 x 900 x 900	80	-	15	
NOVEDAD NESE 94 CRA E	1.200 x 900 x 900	80	-	15	
NESE 96 FRA	800 x 900 x 900	120	-	19	
NOVEDAD NESE 96 FRA E	1.200 x 900 x 900	120	-	19	
NESE 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	-	19	
NOVEDAD NESE 96 CRA E	1.200 x 900 x 900	120	-	19	10.860,00

Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Marmitas

Características generales

- Marmitas (NEPG y NEPE)

- ▶ Construcción en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Las paredes de la cuba están construidas en acero inox AISI 304, y el fondo en AISI 316
- ▶ Cuba estampada con capacidad de 100 y 150 l. con calentamiento directo o indirecto y con autoclave, dependiendo del modelo.
- ▶ D: Calentamiento directo.
- ▶ I: Calentamiento indirecto.
- ▶ A: Marmita autoclave (a presión). Dotada de una válvula de seguridad
- ▶ **NEPG:** marmita de funcionamiento a gas. Calentamiento directo con quemadores en inox AISI 304 externos a la cuba
- ▶ **NEPE:** marmita de funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante resistencias en inox AISI 309 externas a la cuba
- ▶ **Terminación E:** control electrónico



NEPE 9 I15

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
NEPG 9 D10	800 x 900 x 900	100	21	-	
NEPG 9 D15	800 x 900 x 900	150	24	-	
NEPG 9 D10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	
NEPG 9 D15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	
NEPG 9 I10	800 x 900 x 900	100	21	-	
NEPG 9 I15	800 x 900 x 900	150	24	-	
NEPG 9 I10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	
NEPG 9 I15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	
NEPE 9 D10	800 x 900 x 900	100	-	21	
NOVEDAD NEPE 9 D10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	
NEPE 9 D15	800 x 900 x 900	150	-	21	
NOVEDAD NEPE 9 D15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	
NEPE 9 I10	800 x 900 x 900	100	-	21	
NOVEDAD NEPE 9 I10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	
NEPE 9 I15	800 x 900 x 900	150	-	21	
NOVEDAD NEPE 9 I15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	
NEPE 9 I10 A	800 x 900 x 900	100	-	21	
NEPE 9 I15 A	800 x 900 x 900	150	-	21	

Ver accesorios página 92-93

Serie 900 Top THE ESSENCE DYNAMIC Cocinas a gas y eléctricas

Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- **Cocinas a gas (NECG):**
 - ▶ La llama se ajusta por medio de mandos equipados con válvulas de seguridad con termopar y quemador piloto.
 - ▶ Rejillas en fundición
 - ▶ Entrada y salida automática de agua (opcional)
- **Cocinas eléctricas (NECE, NECV):**
 - **Cocinas eléctricas con placas cuadradas (NECE):**
Placas de hierro fundido (300 x 300 mm) controladas por conmutadores con selector para 7 posiciones para diferentes temperaturas
 - **Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (NECV):**
Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo



NECV 92 T



NECG 94 T



NECE 94 T

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia Total (kW)	Precio (€)
		6 kW	9 kW		

Cocinas a gas

NECG 92 T	400 x 900 x 320	1	1	15	
NECG 94 T	800 x 900 x 320	2	2	30	
NECG 96 T	1.200 x 900 x 320	3	3	45	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Total (kW)	Precio (€)
--------	------------------	----------------------------	---------------------	------------

Cocinas eléctricas con placas cuadradas

NECE 92 T	400 x 900 x 320	2 x 4 kW	8	
NECE 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW	16	

Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico

NECV 92 T	400 x 900 x 320	2 x 4 kW	8	
NECV 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW	16	

Para cocinas de inducción y woks de inducción, consultar precios
Ver accesorios página 92-93

Serie 900 Top THE ESSENCE DYNAMIC

Plancha radiante a gas y eléctrica. Cocinas y Wok de inducción

Características generales

- Plancha radiante (NET):

- ▶ Construidas en acero inox AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ Placa de cocción de hierro fundido de gran espesor con anillo central extraíble y nervadura inferior que optimiza la distribución del calor.
- ▶ Quemador de la plancha de hierro fundido con doble corona de gran potencia (modelo gas)
- ▶ Calentamiento mediante resistencias (modelos eléctricos)
- ▶ Terminación TL: modelo con

plancha radiante y dos fuegos abiertos a la derecha

- Wok de inducción:

- ▶ 30 cm de diámetro

- Cocinas de inducción:

- ▶ Preparado para cocinar con ollas y sartenes.
- ▶ Las zonas están definidas por bordes impresos y equipadas con luces indicadoras
- ▶ Tapa de cristal templado, espesor de 6mm, sellado herméticamente
- ▶ Zonas de cocción cada una con inductor equipado con sistema de reconocimiento que se activa con la presencia de una sartén, un

selector que permite el uso de 10 niveles de potencia

- ▶ Caja de alimentación integrada con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento
- ##### - Parrillas y parrillas de piedra lávica:
- ▶ Rejillas de cocción reversible, en fundición
 - ▶ Peto perimetral en los tres lados, altura 135 mm, en acero inox AISI 304
 - ▶ La evacuación del agua dentro de la cuba, permite la posibilidad de cocinar mediante el factor de aumento de calor.
 - ▶ El agua permite el enfriamiento de las grasas de cocción



NOVEDAD

NECIW 92 T



NETG74T



NOVEDAD

NEGL 92 T

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia Total eléctrica (kW)	Paquetes x Piedra lávica (kg)	Potencia Total Gas (kW)	Precio (€)	
Plancha radiante a gas							
NETG 94 T	800 x 900 x 320	1 plancha radiante	-	-	14		
NETG 94 TL	800 x 900 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha	-	-	22		
Plancha radiante eléctrica							
NETE 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas	8	-	-		
NETE 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas	16	-	-		
Cocinas de inducción							
NECI 92 T	NOVEDAD 400 x 900 x 320	2 zonas de 5Kw	10	-	-		
NECI 94 T	NOVEDAD 800 x 900 x 320	4 zonas de 5Kw	20	-	-		
Cocinas de inducción total							
NECIT 92 T	NOVEDAD 400 x 900 x 320	2 zonas de 7Kw	14	-	-		
NECIT 94 T	NOVEDAD 800 x 900 x 320	4 zonas de 7Kw	28	-	-		
Wok de inducción							
NECIW 92 T	NOVEDAD 400 x 900 x 320	1 zona de 5Kw	5	-	-		
Parrilla de piedra lávica							
NEGL 92 T	NOVEDAD 400 x 900 x 320	-	12,5kw	2 x 4kg	-		
NEGL 94 T	NOVEDAD 800 x 900 x 320	-	25kw	4 x 4kg	-		
Parrilla							
NEGVG 96 T	NOVEDAD 1200 x 900 x 320	-	33kg	-	-		

Ver accesorios página 92-93

Serie 900 Top THE ESSENCE DYNAMIC Fry-tops eléctricos y a gas

Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- **Terminación TL:**
Con plancha lisa en fundición.
- **Terminación TR:**
Con plancha rallada en fundición.
- **Terminación TLR:**
Con plancha mixta en fundición, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- **Terminación TLC:**
Con plancha lisa en cromo duro.
- **Terminación TMC:**
Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- ▶ Planchas de trabajo rebajadas 4 cm respecto al plano de trabajo, soldado herméticamente.
- **Fry-tops a gas (NEBG)**
- ▶ Quemadores piloto con encendido piezoeléctrico.
- **Fry-tops eléctricos (NEBE)**
- ▶ Calentamiento mediante resistencias blindadas en contacto directo con la plancha.



NEBE 94 TMC

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (Kw)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Fry-tops a gas						
NEBG 92 TL	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa	7	-	
NEBG 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	
NEBG 92 TR	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada	7	-	
NEBG 92 TRC	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada cromada	7	-	
NEBG 93 TL NOVEDAD	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa	11	-	
NEBG 93 TLC NOVEDAD	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	11	-	
NEBG 93 TLR NOVEDAD	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta	11	-	
NEBG 93 TMC NOVEDAD	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	11	-	
NEBG 94 TL	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa	14	-	
NEBG 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	21	-	
NEBG 94 TR	800 x 900 x 320	745 x 700	rallada	14	-	

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (Kw)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Fry-tops a gas						
NEBG 94 TLR	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta	14	-	
NEBG 94 TMC	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	21	-	
NEBG 96 TL	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa	31,5	-	
NOVEDAD NEBG 96 TLC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa cromo	31,5	-	
NOVEDAD NEBG 96 TLR	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta	31,5	-	
NOVEDAD NEBG 96 TMC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta cromo	31,5	-	
Fry-tops eléctricos						
NEBE 92 TL	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa	-	7,5	
NEBE 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	
NEBE 92 TR	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada	-	7,5	
NOVEDAD NEBE 93 TL	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa	-	10,5	
NOVEDAD NEBE 93 TLC	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	-	10,5	
NOVEDAD NEBE 93 TLR	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta	-	10,5	
NOVEDAD NEBE 93 TMC	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	-	10,5	
NEBE 94 TL	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa	-	15	
NEBE 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	-	15	
NEBE 94 TR	800 x 900 x 320	745 x 700	rallada	-	15	
NEBE 94 TLR	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta	-	15	
NEBE 94 TMC	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	-	15	
NOVEDAD NEBE 96 TL	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa	-	22,5	
NOVEDAD NEBE 96 TLC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa cromo	-	22,5	
NOVEDAD NEBE 96 TLR	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta	-	22,5	
NOVEDAD NEBE 96 TMC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta cromo	-	22,5	

Para fry-tops de 600 mm y fry-tops rallados de cromo duro, consultar precios

Ver accesorios página 92-93

Serie 900 Top THE ESSENCE DYNAMIC Baño maría y elementos neutros

Características generales

- **Baño María (NEME)**
 - ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
 - ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
 - ▶ Calentamiento mediante resistencias en contacto con la superficie exterior del fondo de la cuba.
- **Elemento neutro (NEEN)**
 - ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ Modelos TC con cajón.



NEME 92 T



NEEN92T

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrico (kW)	Precio (€)
Baño María					
NEME 92 T	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	1,8	
NEME 94 T	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	5,4	
Elementos neutros					
NEEN 91 T	200 x 900 x 320	-	-	-	
NEEN 92 T	400 x 900 x 320	-	-	-	
NEEN 92 TC	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	-	
NEEN 93 T	600 x 900 x 320	-	-	-	
NEEN 93 TC	600 x 900 x 320	GN	-	-	
NEEN 94 T	800 x 900 x 320	-	-	-	
NEEN 94 TC	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	-	

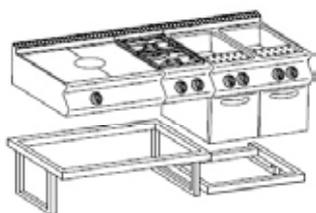
Para mantenedor de fritos, consultar precios
Ver accesorios página 92-93

Serie 900 Top THE ESSENCE DYNAMIC Bastidores soporte

Características generales

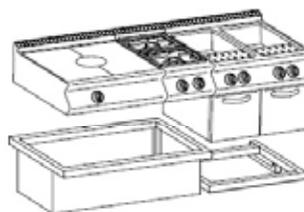
- STE 1F:

- ▶ Estructura mural en tubo de acero inox, sobre pavimento.



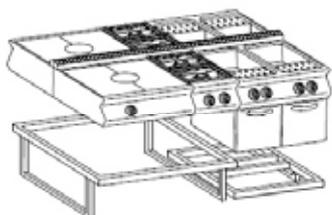
- SPE 1F:

- ▶ Estructura mural sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



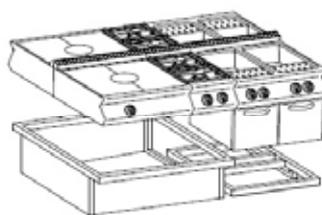
- STE 2F:

- ▶ Estructura central en tubo de acero inox, sobre pavimento.



- SPE 2F:

- ▶ Estructura central sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



Modelo	Precio (€/ml)
STE 1F	
SPE 1F	
STE 2F	
SPE 2F	

Serie 1100 THE ESSENCE

Cocinas a gas y planchas radiantes

Características generales

- ▶ Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304
 - ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
 - **Terminación G:**
Vano inferior abierto.
 - **Terminación F:**
Horno inferior de funcionamiento a gas. Cámara de cocción GN 2/1 de acero inoxidable, con estructuras portabandejas extraíbles.
 - **Terminación E:**
Horno inferior eléctrico. Cámara de cocción GN 2/1 de acero inoxidable, con estructura portabandejas
- **Cocinas a gas**
 - ▶ La llama se ajusta por medio de mandos equipados con válvulas de seguridad con termopar y quemador piloto.
 - ▶ Rejillas en fundición
 - ▶ Entrada y salida automática de agua (opcional)
 - ▶ Quemadores fijados herméticamente al plano
 - **Planchas radiantes**
 - ▶ Placa de cocción de hierro fundido de gran espesor con anillo central extraíble y nervadura inferior que optimiza la distribución del calor.
- ▶ Quemador de la plancha de hierro fundido con doble corona de gran potencia (modelos a gas).
 - ▶ Calentamiento mediante resistencias (modelos eléctricos)



ECGP4F



ETGP4G

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia Horno gas (Kw)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Nº de hornos	Precio (€)
		6 kW	9 kW					
Cocina transversal a gas								
ECGT 2 G	900 x 550 x 900	1	1	-	15	-	-	
Cocina a gas								
ECGP 2 G	450 x 1100 x 900	1	1	-	15	-	-	
ECGP 4 G	900 x 1100 x 900	2	2	-	30	-	-	
ECGP 4 F	900 x 1100 x 900	2	2	11	41	-	1	
ECGP 4 E	900 x 1100 x 900	2	2	-	30	9	1	
ECGP 6 G	1.350 x 1100 x 900	3	3	-	45	-	-	
ECGP 6 F	1.350 x 1100 x 900	3	3	11	56	-	1	
ECGP 6 E	1.350 x 1100 x 900	3	3	-	45	9	1	
Plancha radiante a gas								
ETGP 4 G	900 x 1100 x 900	1 x 14 kW		-	14	-	-	
ETGP 4 F	900 x 1100 x 900	1 x 14 kW		11	25	-	1	
ETGP 4 E	900 x 1100 x 900	1 x 14 kW		-	14	9	1	
Plancha radiante eléctrica								
ETEP 4 G	900 x 1100 x 900	4 zonas x 4 kW		-	-	16	-	
ETEP 4 E	900 x 1100 x 900	4 zonas x 4 kW		-	-	25	1	

Ver accesorios página 94-95

Serie 1100 THE ESSENCE

Cocinas de inducción, vitrocerámica y woks a gas

NOVEDAD

Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- **Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (ECVP)**
- ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.
- **Terminación G:**
Vano inferior abierto.
- **Terminación E:**
Horno inferior eléctrico.
- **Cocina eléctrica con plano de inducción (ECI)**
- ▶ Cocina transversal (mod ECIT)
- ▶ Cocina pasante (mod ECIP)
- ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo. Con el calentamiento de inducción se obtienen los rendimientos elevados y tiempos de calentamiento netos inferiores a cualquier otro sistema de cocción.
- ▶ Los elementos con vano inferior con puertas, la terminación de los modelos será A, por ejemplo: ECVP2A. Al precio de los modelos de vano abierto se le deberán sumar las puertas que figuran en accesorios.
- **Terminación A:**
bajo con puertas.

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº zonas de cocción x Potencia (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia total (kW)	Precio (€)
Cocina vitrocerámica					
ECVP 2 G	450 x 1100 x 900	2 x 3,4 kW	-	6,8	
ECVP 2 A	450 x 1100 x 900	2 x 3,4 kW	-	6,8	
ECVT 2 G	900 x 1100 x 900	2 x 3,4 kW	-	6,8	
ECVT 2 A	900 x 1100 x 900	2 x 3,4 kW	-	6,8	
ECVP 4 G	900 x 1100 x 900	4 x 3,4 kW	-	13,6	
ECVP 2 A	900 x 1100 x 900	4 x 3,4 kW	-	13,6	
ECVP 4 E	900 x 1100 x 900	4 x 3,4 kW	9	22,6	
Cocina inducción					
ECIT 2 G	900 x 550 x 900	2 x 5 kW	10	-	
ECIT 2 A	900 x 550 x 900	2 x 5 kW	10	-	
ECIP 2 G	450 x 1100 x 900	2 x 5 kW	10	-	
ECIP 2 A	450 x 1100 x 900	2 x 5 kW	10	-	
ECIP 4 G	900 x 1100 x 900	4 x 5 kW	20	-	
ECIP 4 A	900 x 1100 x 900	4 x 5 kW	20	-	

Ver accesorios página 94-95



ECVP 4E



ECIT 2G

Características generales

NOVEDAD

- Woks (NEWk)

- ▶ Fabricado en acero inoxidable de espesor 20/10
- ▶ Quemadores y anillo de apoyo acabados en hierro fundido
- ▶ Amplios recipientes de recogida de líquidos

Características técnicas

Modelo	Dimensiones exteriores (mm)	Nº de zonas de cocción x potencia (kW)	Potencia total (kW)	Precio (€)
Woks a gas				
NEWKP 2 G 210	450 x 1100 x 900	9,5	-	
NEWKP 2 G 214	450 x 1100 x 900	19	-	
NEWKP 4 G 410	900 x 1100 x 900	-	9	
NEWKP 4 G 414	900 x 1100 x 900	-	18	

Posibilidad de pedir modelos, con armario bajo
Ver accesorios página 94-95

Serie 1100 THE ESSENCE Fry-tops a gas y eléctricos

Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Planchas de trabajo rebajadas 4 cm respecto al plano de trabajo, soldadas herméticamente
- **Terminación GLL:** Con plancha lisa en fundición.
- **Terminación GRR:** Con plancha rallada en fundición.
- **Terminación GLR:** Con plancha mixta en fundición, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- **Terminación GLC:** Con plancha lisa en cromo duro.
- **Terminación GMC:** Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Fry-tops transversales a gas					
EBGT 4 GLC	900 x 550 x 900	lisa cromo	9,5	-	
EBGT 4 GMC	900 x 550 x 900	mixta cromo	9,5	-	
Fry-tops a gas					
EBGP 4 GLL	900 x 1100 x 900	lisa	15	-	
EBGP 4 GLC	900 x 1100 x 900	lisa cromo	15	-	
EBGP 4 GLR	900 x 1100 x 900	mixta	15	-	
EBGP 4 GMC	900 x 1100 x 900	mixta cromo	15	-	
EBGP 4 GRR	900 x 1100 x 900	rallada	15	-	
EBGP 4 GRC	900 x 1100 x 900	rallada cromo	15	-	
EBGP 4 FLL	900 x 1100 x 900	lisa + horno gas	26	-	
EBGP 4 ELL	900 x 1100 x 900	lisa + horno electrico	15	9	
Fry-tops transversales eléctricos					
EBET 4 GLC	900 x 550 x 900	lisa cromo	-	7,2	
EBET 4 GMC	900 x 550 x 900	mixta cromo	-	7,2	
Fry-tops eléctricos					
EBEP 4 GLL	900 x 1100 x 900	lisa	-	20	
EBEP 4 GLC	900 x 1100 x 900	lisa cromo	-	20	
EBEP 4 GLR	900 x 1100 x 900	mixta	-	20	
EBEP 4 GMC	900 x 1100 x 900	mixta cromo	-	20	
EBEP 4 GRR	900 x 1100 x 900	rallada	-	20	
EBEP 4 GRC	900 x 1100 x 900	rallada cromo	-	20	
EBEP 4 ELL	900 x 1100 x 900	lisa + horno eléctrico	-	29	

Para modelos transversales con plancha lisa, plancha rallada y plancha mixta en fundición, consultar precios Ver accesorios páginas 94-95
Ver precios de puertas en página 94-95

Serie 1100 THE ESSENCE

Freidoras y cocedoras de pasta

Características generales

- Freidoras (EFGT y EFET)

- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ Encendido piezoeléctrico (modelos gas)
- ▶ Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inox (modelo eléctrico)
- ▶ Freidoras de un frente

- Cocedores de pasta (EDGT-EDET)

- ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ En dotación cestas 1/3 (mod. K3)
- ▶ **EDGT:** Funcionamiento a gas. Calentamiento mediante

quemadores en acero y llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad

- ▶ **EDET:** Funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante resistencias blindadas situadas en el interior de la cuba para optimizar el rendimiento. Cocedores de un frente



EFGT 4210



EDET 4226

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia gas (kW)	Potencia eléctrica (kW)	Precio (€)
Freidoras 1 frente					
EFGT 2110	450 x 550 x 900	10	9,5	-	
EFGT 4210	900 x 550 x 900	10 + 10	19	-	
EFET 2110	450 x 550 x 900	10	-	9	
EFET 4210	900 x 550 x 900	10 + 10	-	18	
Cocedores de pasta 1 frente					
EDGT 2126	450 x 550 x 900	26	13	-	
EDGT 4226	900 x 550 x 900	26 + 26	26	-	
EDET 2126	450 x 550 x 900	26	-	7,5	
EDET 4226	900 x 550 x 900	26 + 26	-	15	

Ver accesorios página 94-95

Serie 1100 THE ESSENCE Baño maría y elementos neutros

Características generales

- **Baño María (EMGP - EMEP)**
 - ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
 - ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
 - ▶ Calentamiento mediante resistencias en contacto con la superficie exterior del fondo de la cuba (mod. eléctrico)
 - ▶ Calentamiento mediante quemador situado bajo la cuba (mod. gas)
- ▶ Vano inferior abierto.
- **Elemento neutro (EENP - EENT)**
 - ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
 - ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
 - ▶ Vano inferior abierto.
 - ▶ Modelos G1C, G2C y G4C con cajón
- **Terminación G:**
Vano inferior abierto.
- **Terminación EENT:**
Elemento en un solo frente, vano inferior abierto.
- ▶ Los elementos con vano inferior con puertas, la terminación de los modelos será A, por ejemplo: EMEP2A. Al precio de los modelos de vano abierto se le deberán sumar las puertas que figuran en accesorios.



EMGP 2G



EENP 4G

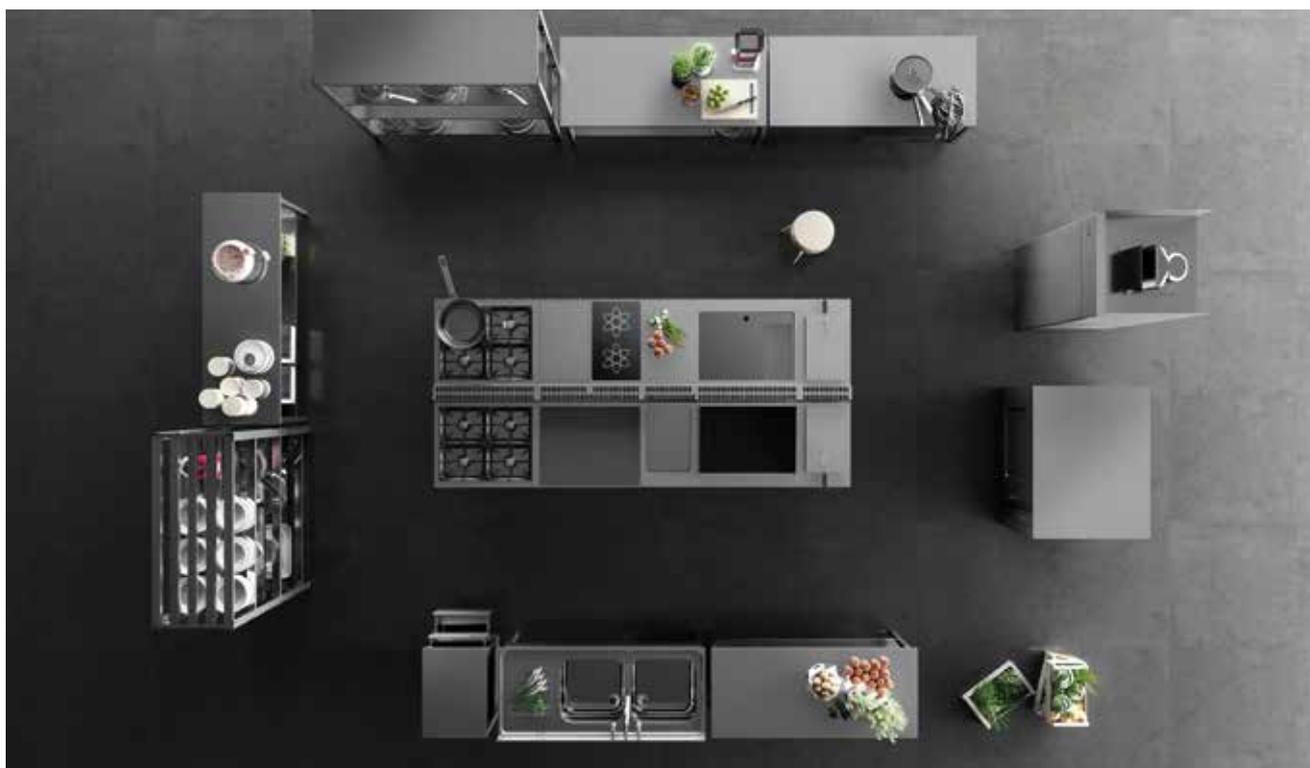


EENT 4G

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total eléctrica (kW)	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)
Baño María a gas				
EMGP 2G	450 x 1100 x 900	-	3,6	
Baño María eléctrico				
EMEP 2 G	450 x 1100 x 900	2,2	-	
Elementos neutros				
EENP 2 G	450 x 1100 x 900	-	-	
EENP 2 G2C	450 x 1100 x 900	-	-	
EENP 4 G	900 x 1100 x 900	-	-	
EENP 4 G4C	900 x 1100 x 900	-	-	
Elementos neutros 1 frente				
EENT 2 G	450 x 550 x 900	-	-	
EENT 2 G1C	450 x 550 x 900	-	-	
EENT 4 G	900 x 550 x 900	-	-	
EENT 4 G2C	900 x 550 x 900	-	-	

Ver accesorios página 94-95



Serie 1100 Top THE ESSENCE Cocinas a gas y eléctricas

Características generales

- Cocinas a gas (ECGT - ECGP)

- ▶ Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ La llama se ajusta por medio de mandos equipados con válvulas de seguridad con termopar y quemador

piloto.

- ▶ Rejillas en fundición
- ▶ Entrada y salida automática de agua (opcional)
- ▶ Quemadores fijados herméticamente al plano

- Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (ECVP)

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.



ECGP 4T



ECVP 4T

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
		6 kW	9 kW			
Cocina transversal a gas						
ECGT 2 T	900 x 550 x 280	1	1	15	-	
Cocina a gas						
ECGP 2 T	450 x 1100 x 280	1	1	15	-	
ECGP 4 T	900 x 1100 x 280	2	2	30	-	
ECGP 6 T	1.350 x 1100 x 280	3	3	45	-	
Cocinas con plano vitrocerámico						
ECVP 2 T	450 x 1100 x 280	2 zonas x 3,4 kW		-	6,8	
ECVP 4 T	900 x 1100 x 280	4 zonas x 3,4 kW		-	13,6	

Ver accesorios página 94-95

Serie 1100 Top THE ESSENCE

Fry-tops a gas y eléctricos

Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Planchas de trabajo rebajadas 4 cm respecto al plano de trabajo, soldadas herméticamente
- **Terminación TLL:**
Con plancha lisa en fundición.
- **Terminación TRR:**
Con plancha rallada en fundición.
- **Terminación TLR:**
Con plancha mixta en fundición, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- **Terminación TLC:**
Con plancha lisa en cromo duro.
- **Terminación TMC:**
Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.



EBGP 4 TLC

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Fry-tops transversales a gas					
EBGT 4 TLC	900 x 550 x 280	lisa cromo	9,5	-	
EBGT 4 TMC	900 x 550 x 280	mixta cromo	9,5	-	
Fry-tops a gas					
EBGP 4 TLL	900 x 1100 x 280	lisa	15	-	
EBGP 4 TLC	900 x 1100 x 280	lisa cromo	15	-	
EBGP 4 TLR	900 x 1100 x 280	mixta	15	-	
EBGP 4 TMC	900 x 1100 x 280	mixta cromo	15	-	
EBGP 4 TRR	900 x 1100 x 280	rallada	15	-	
EBGP 4 TRC	900 x 1100 x 280	rallada cromo	15	-	
Fry-tops transversales eléctricos					
EBET 4 TLC	900 x 550 x 280	lisa cromo	-	7,2	
EBET 4 TMC	900 x 550 x 280	mixta cromo	-	7,2	
Fry-tops eléctricos					
EBEP 4 TLL	900 x 1100 x 280	lisa	-	20	
EBEP 4 TLC	900 x 1100 x 280	lisa cromo	-	20	
EBEP 4 TLR	900 x 1100 x 280	mixta	-	20	
EBEP 4 TMC	900 x 1100 x 280	mixta cromo	-	20	
EBEP 4 TRR	900 x 1100 x 280	rallada	-	20	
EBEP 4 TRC	900 x 1100 x 280	rallada cromo	-	20	

Para modelos transversales con plancha lisa, plancha rallada y plancha mixta en fundición, consultar precios

Ver accesorios página 94-95

Ver precios de puertas en página 94-95

Serie 1100 Top THE ESSENCE Baño maría y elementos neutros

Características generales

- **Baño María (EMGP - EMEP)**
 - ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
 - ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
 - ▶ Calentamiento mediante resistencias en contacto con la superficie exterior del fondo de la cuba
- (mod. eléctrico)
 - ▶ Calentamiento mediante quemador situado bajo la cuba (mod. gas)
- **Elemento neutro (EENP - EENT)**
 - ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ Modelos T1C, T2C y T4C con cajón
- **Terminación EENT:**
Elemento en un solo frente



EMGP 2T



EENP 4T



EENT 4T

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total eléctrica (kW)	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)
Baño María a gas				
EMGP 2T	450 x 1100 x 280	-	3,6	
Baño María eléctrico				
EMEP 2T	450 x 1100 x 280	2,2	-	
Elementos neutros				
EENP 2 T	450 x 1100 x 280	-	-	
EENP 2 T2C	450 x 1100 x 280	-	-	
EENP 4 T	900 x 1100 x 280	-	-	
EENP 4 T4C	900 x 1100 x 280	-	-	
Elementos neutros 1 frente				
EENT 2 T	450 x 550 x 280	-	-	
EENT 2 T1C	450 x 550 x 280	-	-	
EENT 4 T	900 x 550 x 280	-	-	
EENT 4 T2C	900 x 550 x 280	-	-	

Ver accesorios página 94-95

Accesorios Serie 650 THE ESSENCE

Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios cocina		
C70XGRFVS	Rejilla horno 530 x 470 x 12 mm	
C70XTFVS	Bandeja inox 530 x 470 x 12 mm.	
Accesorios parrilla		
GCG	Rejilla carne en acero inox	
Accesorios Freidora		
C - 1/2M	Cesto de 100x280x115 mm para 1/2 módulo	
Accesorios Cocedores de pasta		
CCP	Cesto para módulo de 40 cm	
CCP6	Cesto para módulo de 60 cm	
Accesorios Neutros/Vanos inferiores		
TP40	Tajo en plástico para módulo de 40 cm	
TP60	Tajo en plástico para módulo de 60 cm	
CSN40	Kit cajones para vanos de 40 cm	
CSN60	Kit cajones para vanos de 60 cm	
P40	Puerta de 40 cm (para elementos de 40 y 80 cm - 1 ud)	
P60	Puerta de 60 cm (para elementos de 60 cm y 120 cm - 1 ud)	
P70	Puertas de 70 cm (para elementos de 70 cm - 2 uds)	
R40	Estante para vano de 40 cm	
R60	Estante para vano de 60 cm	
R70	Estante para vano de 70 cm	
R80	Estante para vano de 80 cm	

Accesorios Serie 700 - 700 Top THE ESSENCE DYNAMIC

Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios cocina		
EGT7	Rejilla redonda en inox (precio por fuego)	
EGG7	Rejilla en fundición (precio por fuego)	
EGHL7	Plancha lisa para un fuego abierto	
EGHR7	Plancha rallada para un fuego abierto	
GF 21	Rejilla horno GN 2/1 en acero cromado	
EGFMX	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm en acero cromado	
ELBF	Bandeja horno GN 2/1 en acero cromado	
ELBMX	Bandeja maxi horno. 930 x 620 x 16 mm	
	Suplemento por sustituir la rejilla de fundición por la de inox (precio por fuego)	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	
EXSCA	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	
EXSCA	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos	
Accesorios Fry-top		
RBLR	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rallada.	
KFTP41	Peto antisalpicador, módulo de 40 cm	
KFTP61	Peto antisalpicador, módulo de 60 cm	
KFTP81	Peto antisalpicador, módulo de 80 cm	
Accesorios Parrilla		
EGLC 7	Rejilla para carne 357 x 540 mm.	
Accesorios cocedor de pasta		
SXPCF13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	
SXPCL13	Cesto 1/3 con agarradores laterales. 290 x 160 x 200 mm.	
SXPCC7	Tapa para cuba.	
Accesorios Freidora		
ECF 15 M	Cesto de 1/2 para cuba de 15 l.	
EBAC7	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 l.)	

Accesorios Serie 700 - 700 Top THE ESSENCE DYNAMIC

Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios Baño María		
EXB-TB	Separador	
0102289	Tapa cubeta GN 1/6.	
0102290	Tapa cubeta GN 1/4.	
0102291	Tapa cubeta GN 1/3.	
0102292	Tapa cubeta GN 1/2.	
0102294	Tapa cubeta GN 1/1.	
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm.	
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm.	
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm.	
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm.	
0102266	Cubeta GN 1/1 h= 150 mm.	
Accesorios generales		
SX7CA	Columna de agua	
	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	
EKCM	Pasamanos (precio por metro). Diámetro 30 mm	
KR9	Kit ruedas.	
* A (KBVP4)	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	
* A (KBVP6)	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	
* A (KBVP4)	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	
EKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	
EKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	
EKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	
EKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	
KP 12	Kit puente interno L= 1.200 mm	
EKP 14	Kit puente interno L= 1.400 mm	
EKP 16	Kit puente interno L= 1.600 mm	
KFC 2	Kit fondo caliente para vanos de 40 cm, incluye guías portabandejas	
KFC 4	Kit fondo caliente para vanos de 80 cm, incluye guías portabandejas	

* Sustituir la terminación del modelo G por A

Accesorios Serie 900 - 900 Top THE ESSENCE DYNAMIC

Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios cocina		
EGG9	Rejilla en fundición	
EGHL	Plancha lisa para un fuego abierto	
EGHR	Plancha rallada para un fuego abierto	
GF 21	Rejilla horno GN 2/1.	
EGFMX	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm.	
ELBF	Bandeja horno GN 2/1.	
ELBMX	Bandeja maxi horno. 930 x 620 x 160	
	Suplemento por sustitución de rejilla en fundición a inox (precio por fuego)	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 8 fuegos	
EXSCA	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	
EXSCA	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos - 8 fuegos	
Accesorios Fry-top		
RBLR	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rallada	
KFTP41	Peto antisalpicador módulo de 40 cm	
KFTP61	Peto antisalpicador módulo de 60 cm	
KFTP81	Peto antisalpicador módulo de 80 cm	
Accesorios cocedor de pasta		
SXPCF13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	
SXPCL13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	
SXPCC9	Tapa para cuba.	
EDSC9	Módulo elevador de cestas N°3x1/3 - N°3x1/6	
Accesorios Freidora		
ECF 22	Cesto de 1/1 para cuba 22 y 23 l. 315 x 360 x 120 mm	
ECF 15 M	Cesto de 1/2 para cuba 15 l. 110 x 360 x 120 mm	
ECF 15 MS	Cesto de 1/2 para cuba de 15 l. 120 x 290 x 120 mm	
EBAC9	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 - 22 l.)	

Accesorios Serie 900 - 900 Top THE ESSENCE DYNAMIC

Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios Baño María		
EXB-TB	Separador	
0102289	Tapa cubeta GN 1/6.	
0102290	Tapa cubeta GN 1/4.	
0102291	Tapa cubeta GN 1/3.	
0102292	Tapa cubeta GN 1/2.	
0102294	Tapa cubeta GN 1/1.	
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm.	
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm.	
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm.	
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm.	
0102266	Cubeta GN 1/1 h= 150 mm.	
Accesorios generales		
SX9CA	Columna de agua	
	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	
EKCM	Pasamanos (precio por metro)	
KR9	Kit ruedas.	
* A (KBVP4)	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	
* A (KBVP6)	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	
* A (KBVP4)	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	
EKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	
EKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	
EKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	
EKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	
EKP 12	Kit puente interno L= 1.200 mm	
EKP 14	Kit puente interno L= 1.400 mm	
EKP 16	Kit puente interno L= 1.600 mm	
KFC 2	Kit fondo caliente para vanos de 40 cm, incluye guías portabandejas	
KFC 4	Kit fondo caliente para vanos de 80 cm, incluye guías portabandejas	

* Sustituir la terminación del modelo G por A

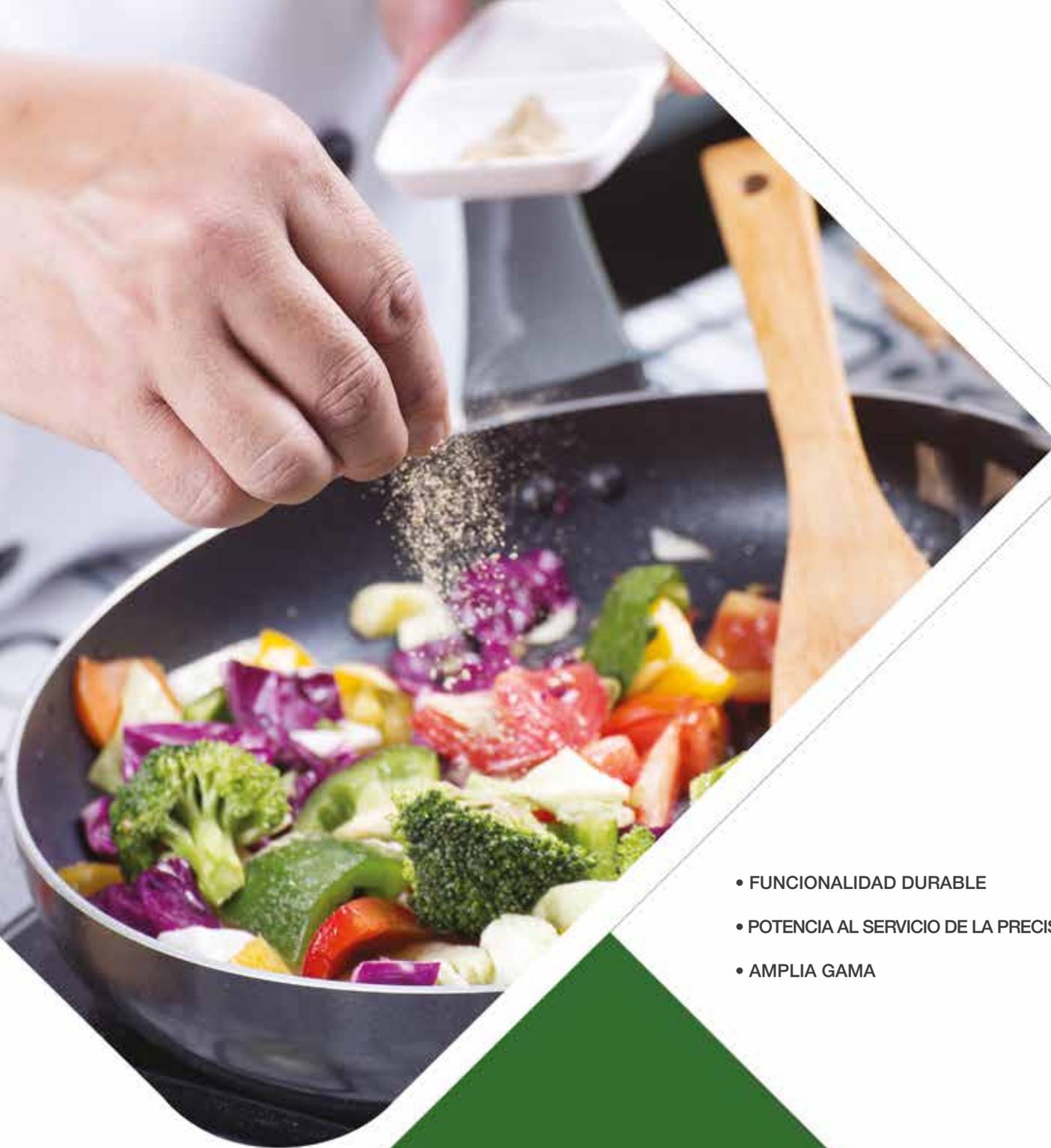
Accesorios Serie 1100 - 1100 Top THE ESSENCE

Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios generales		
	Rejilla para horno	
KRP	Kit ruedas	
KSC	Soporte columna de agua. 200 x 1.100 mm	
KCP	Columna de agua	
KCM	Grifo para estantería	
* A (KPP)	Puerta para elemento de 45 (1 ud)	
* A (KPP)	Puertas para elemento de 90 (2 uds)	
KCF 90	Pasamanos frontal. 900 x h60 mm	
KCF 135	Pasamanos frontal. 1350 x h60 mm	
KCF 180	Pasamanos frontal. 1800 x h60 mm.	
KCF 225	Pasamanos frontal. 2250 x h60 mm	
KCF 270	Pasamanos frontal. 2700 x h60 mm	
GPT 90	Estantería superior. 900 x 60 mm (Imprescindible montates de sujeción)	
GPT 135	Estantería superior. 1350 x 60 mm (Imprescindible montates de sujeción)	
GPT 180	Estantería superior. 1800 x 60 mm (Imprescindible montates de sujeción)	
GPT 225	Estantería superior. 2250 x 60 mm (Imprescindible montates de sujeción)	
GPT 270	Estantería superior. 2700 x 60 mm (Imprescindible montates de sujeción)	
SMN	Montante para sujeción del estante superior (Imprescindible estante superior)	
Accesorios cocina		
EGT9	Rejilla en inox (precio por fuego)	
EGG9	Rejilla en fundición (precio por fuego)	
EGHL	Plancha lisa para fuego abierto	
EGHR	Plancha rallada para fuego abierto	

* Sustituir la terminación del modelo G por A

Accesorios Serie 1100 - 1100 Top THE ESSENCE

Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios cocedores de pasta		
K1	Kit de cuatro cestos 1/6	
K2	Kit de cestos compuesto por: 2 de 1/6 y 1 de 1/3	
K3	Kit de dos cestos 1/3	
K4	Kit de tres cestos 2/9	
K5	Kit de dos cestos 1/3	



- FUNCIONALIDAD DURABLE
- POTENCIA AL SERVICIO DE LA PRECISIÓN
- AMPLIA GAMA

Gama Drop-in

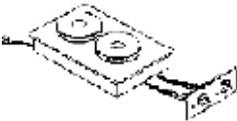
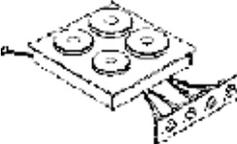
LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

DROP-IN. COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	98
DROP-IN. FRY-TOPS ELÉCTRICOS	99
DROP-IN. FRY-TOPS VITROCERÁMICOS Y FREIDORAS ELÉCTRICOS	100
DROP-IN. SARTÉN MULTIFUNCIÓN, COCEDORES DE PASTA Y BAÑO MARÍA	101

DROP IN Cocinas a gas y eléctricas

Características generales

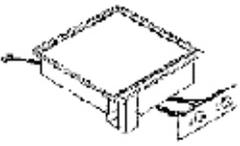
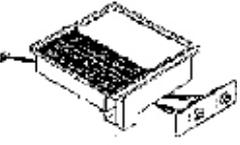
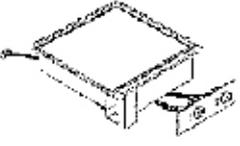
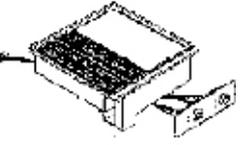
- ▶ Estructura en acero inoxidable
- ▶ Plano superior estampado y con borde contra derrames
- **COCINAS A GAS:**
- ▶ Cocinas a gas con quemadores de potencia elevada
- ▶ Disponibles dos modelos: uno de 400 mm y otro de 600 mm
- ▶ Quemadores de 3,5 y 5,5 kW
- **COCINAS ELÉCTRICAS:**
- ▶ Disponibles cuatro modelos:
- **Dos modelos con placas:** de diámetro 22 y 18 cm
- Placas eléctricas fijadas con sistema impermeable, con seis regulaciones de temperatura por cada placa.
- ▶ Con caja de mandos
- **Dos modelos con planos vitrocerámicos:** con zonas de diámetro 24 y 18 cm
- ▶ Con caja de mandos
- ▶ Regulación de temperatura para cada zona
- ▶ Indicador del calor residual

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia por zona de cocción	Potencia total (kW)	Precio (€)
 CG62D	400 x 600 x 270	1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW	9,0	
Cocina de dos fuegos a gas				
 CG64D	600 x 600 x 270	2 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW	18,0	
Cocina de cuatro fuegos a gas				
 CE62DB	400 x 600 x 260	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1	
Cocina con dos placas eléctricas				
 CE64DB	600 x 600 x 260	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	8,2	
Cocina con cuatro placas eléctricas				
 CV62DB	400 x 600 x 260	1 x 2,4 kW 1 x 1,8 kW	4,2	
Cocina vitrocerámica con dos zonas de cocción				
 CV64DB	600 x 600 x 260	2 x 2,4 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	7,8	
Cocina vitrocerámica con cuatro zonas de cocción				

DROP IN Fry-tops eléctricos

Características generales

- ▶ Estructura en acero inoxidable
- ▶ Plano superior estampado y con borde contra derrames
- **FRY-TOP DE ACERO ESPECIAL:**
- ▶ Fry-tops de funcionamiento eléctrico
- ▶ Planchas en acero especial, con caja de mandos
- ▶ Termostato de control de temperatura 50 - 320 °C
- ▶ **Disponibles tres modelos:** Dos modelos con plancha lisa. Un modelo con plancha mixta (1/2 lisa y 1/2 rallada)
- **FRY-TOP DE CROMO DURO:**
- ▶ Fry-tops de funcionamiento eléctrico
- ▶ Planchas en cromo duro, con caja de mandos
- ▶ Termostato de control de temperatura 50 - 250 °C
- ▶ **Disponibles tres modelos:** Dos modelos con plancha lisa. Un modelo con plancha mixta (1/2 lisa y 1/2 rallada)

Modelo	Dimensiones (mm)	Alimentación	Potencia (kW)	Precio (€)
 BE62DB	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9	
Fry-top eléctrico con placha lisa de acero especial				
 BE64DB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	
Fry-top eléctrico con plancha lisa de acero especial				
 BE64DMB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	
Fry-top eléctrico con plancha mixta de acero especial				
 BE62DCB	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9	
Fry-top eléctrico con placha lisa de cromo duro				
 BE64DCB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,0	
Fry-top eléctrico con plancha lisa de cromo duro				
 BE64DMCB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	
Fry-top eléctrico con plancha mixta de cromo duro				

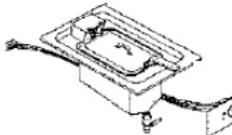
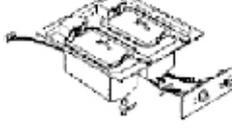
DROP IN

Fry-tops vitrocerámicos y freidoras eléctricas

Características generales

- ▶ Estructura en acero inoxidable
- ▶ Plano superior estampado y con borde contra derrames
- **FREIDORA ELÉCTRICA:**
- ▶ Cuba de 220x340 mm
- ▶ Con grifo de vaciado
- ▶ Con cesto y tapa incluidos
- ▶ Las resistencias extraíbles
- ▶ Con caja de mandos
- **FRY-TOP VITROCERÁMICO:**
- ▶ Fry-tops de funcionamiento eléctrico
- ▶ Planchas vitrocerámicas, con

- caja de mandos
- ▶ Regulación de la temperatura mediante regulador de energía
- ▶ Disponibles dos modelos

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total (kW)	Precio (€)
 BE62DVB	400 x 600 x 260	230V/1N/50-60Hz	2,5	
Fry-top eléctrico con plancha vitrocerámica				
 BE64DVB	600 x 600 x 260	400V/3N/50-60Hz	4,0	
Fry-top eléctrico con plancha vitrocerámica				
 FE62DB	400 x 600 x 356	10	5,5	
Freidora eléctrica de 1 cuba				
 FE64DB	600 x 600 x 356	10 + 10	11,0	
Freidora eléctrica de 2 cubas				
 FE62DPB	400 x 600 x 356	10	7,25	
Freidora eléctrica de 1 cuba				
 FE64DPB	600 x 600 x 356	10 + 10	14,5	
Freidora eléctrica de 2 cubas				

DROP IN

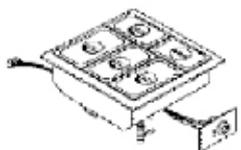
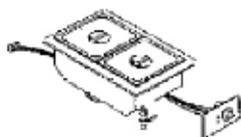
Multifunción, cocedor de pasta y baño maría eléctricos

Características generales

- ▶ Estructura en acero inoxidable
- ▶ Plano superior estampado y con borde contra derrames
- **MULTIFUNCIÓN:**
- ▶ Multifunción de funcionamiento eléctrico
- ▶ Con cuba en acero de 13 y 21 litros, según modelo
- ▶ Con caja de mandos
- **COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO:**
- ▶ Capacidad de la cuba 28 litros
- ▶ Grifo de vaciado
- ▶ Con cestos y tapa incluidos
- ▶ Con mandos de control
- **BAÑO MARÍA ELÉCTRICO:**
- ▶ Con falso fondo agujereado y grifo de vaciado
- ▶ Termostato de control de temperatura 30 - 90°C
- ▶ Dimensiones de la cuba de 305x510 mm en mod. 400 mm y de 490x510 mm en mod. 600 mm
- ▶ Con caja de mandos



Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Precio (€)
CM62DB	400 x 600 x 321	13	4,05	
Multifunción eléctrica				
CM64DB	600 x 600 x 321	21	8,1	
Multifunción eléctrica				
DE64DB	600 x 600 x 331	28	9,0	
Cocedor de pasta eléctrico de 1 cuba				
ME62DB	400 x 600 x 260	-	2,0	
Baño maría eléctrico				
ME64DB	600 x 600 x 260	-	3,0	
Baño maría eléctrico				





- CALIDAD EN COCCIÓN PARA GRANDES COLECTIVIDADES
- AUTOMATISMO Y SENCILLEZ DE USO
- TECNOLOGÍA ROBUSTA PARA DEMANDAS EXTREMAS

Maquinaria
de catering
firex

EASYBRATT (MEDIUM LINE) SARTENES BASCULANTES	104
EASYPAN (MEDIUM LINE) MARMITAS A GAS	106
EASYPAN (MEDIUM LINE) MARMITAS ELÉCTRICAS Y VAPOR	108
EASYPAN (MEDIUM LINE) MARMITAS CILÍNDRICAS	110
EASYPAN (MEDIUM LINE) MARMITAS GASTRONORM	112
EASYBASKETT (MEDIUM LINE) MARMITAS BASCULANTES	114
HIGH-P (MAJOR LINE) SARTENES BASCULANTES	116
FIXPAN (MAJOR LINE) MARMITAS CILÍNDRICAS	118
BASKETT (MAJOR LINE) MARMITAS BASCULANTES	118
CUCIMIX Y CUCIMAX (MAJOR LINE) SARTENES CILÍNDRICAS CON MIXER	120
BETTERPAN (MAJOR LINE) SARTENES BASCULANTES	122
MULTICOOKER (MAJOR LINE) COCEDORES DE PASTA	126
MULTIFRY (MAJOR LINE) FREIDORA AUTOMÁTICA	128
COOK & CHILL (PROCESS LINE) COCINAR Y ABATIR	130
COOK & CHILL (PROCESS LINE) RELLENADO, SELLADO Y ABATIDOR POR INMERSIÓN	132
LAVAVERDURAS Y CENTRIFUGADORA	134
ACCESORIOS	136

Easybratt (medium line) Sartenes basculantes

Características generales

- ▶ Sartenes proyectadas para satisfacer las exigencias diarias de la pequeña y mediana restauración
- ▶ Cuba construida enteramente de acero inoxidable AISI 304
- ▶ Fondo de la cuba de hierro (Fe360) o acero inox AISI 304 (modelos acabados en I)
- ▶ Inclinación manual con el eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra. Los modelos de BM1... están dotados de sistema asistido de muelle de apoyo
- ▶ Dispositivo de basculación motorizado bajo pedido
- ▶ Introducción del agua en la cuba a través de grifo fijado en la chimenea
- ▶ Tapa de acero inoxidable AISI 304 con gran tirador ergonómico
- ▶ **Gas (G):**
- ▶ Calentamiento por quemadores tubulares de acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico y piloto
- ▶ Regulación de las temperaturas de 100°C a 300°C
- ▶ **Eléctricos (E):**
- ▶ Calentamiento por resistencias acorazadas de aleación "Incoloy 800"
- ▶ Calentamiento con termostato conectado con el interruptor que permite la regulación de la temperatura entre 45°C y 300°C

Características técnicas

Sartenes basculantes a gas

Modelo		BM 7 G 050/050 I	BM 8 G 080/080 I	BM 9 G 090/090 I	BM 1 G 120/120 I
Potencia	kW	12	22	22	28
Dimensiones	mm.	800x700x900	800x900x900	900x900x900	1200x900x900
Capacidad	litros	52	86	96	125
Fondo cuba		Hierro/Inox	Hierro/Inox	Hierro/Inox	Hierro/Inox

Modelo		BM 1 G 150/150 I	BM 1 G 160 I	BM 1 G 200 I
Potencia	kW	28	42	42
Dimensiones	mm.	1200x900x950	1600x900x900	1600x900x950
Capacidad	litros	170	185	225
Fondo cuba		Hierro/Inox	Inox	Inox

Sartenes basculantes eléctricas

Modelo		BM 7 E 050/050 I	BM 8 E 080/080 I	BM 9 E 090/090 I	BM 1 E 120/120 I
Potencia	kW	8,7	9,9	9,9	14,8
Dimensiones	mm.	800x700x900	800x900x900	900x900x900	1200x900x900
Capacidad	litros	52	86	96	125
Fondo cuba		Hierro/Inox	Hierro/Inox	Hierro/Inox	Hierro/Inox

Modelo		BM 1 E 150/150 I	BM 1 E 160 I	BM 1 E 200 I
Potencia	kW	14,8	20	20
Dimensiones	mm.	1200x900x950	1600x900x900	1600x900x950
Capacidad	litros	170	185	225
Fondo cuba		Hierro/Inox	Inox	Inox

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Sartenes basculantes a gas	Euros
BM 7 G 050	
BM 7 G 050 I	
BM 8 G 080	
BM 8 G 080 I	
BM 9 G 090	
BM 9 G 090 I	
BM 1 G 120	
BM 1 G 120 I	
BM 1 G 150	
BM 1 G 150 I	
BM 1 G 160 I	
BM 1 G 200 I	

Modelo	P.V.
Sartenes basculantes eléctricas	Euros
BM 7 E 050	
BM 7 E 050 I	
BM 8 E 080	
BM 8 E 080 I	
BM 9 E 090	
BM 9 E 090 I	
BM 1 E 120	
BM 1 E 120 I	
BM 1 E 150	
BM 1 E 150 I	
BM 1 E 160 I	
BM 1 E 200 I	

I: Fondo cuba en acero inoxidable



BM 7 E 050



BM 1G 200I + BAS0040

Easypan (medium line) Marmitas a gas

Características generales

- ▶ Cuba de cocción (fondo de AISI 316 y paredes de AISI 304) especial para tratar alimentos particularmente ácidos
 - ▶ Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica. Estructura portante de acero inox
 - ▶ Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Introducción del agua en la cuba por medio de grifo orientable
- Gas (G):**
 - ▶ Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox
 - Autoclave (A):**
 - ▶ Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica con empaquetadura de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con sujeción por medio de mordazas
 - ▶ Válvula de depresión y manómetro para mods. de 200/300/500 litros
- Indirecto (I):**
 - ▶ Intercambiador construido en AISI 304
 - ▶ Control de presión intercambiador mediante válvula de seguridad 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica
 - ▶ Grifo de carga agua en el intercambiador y grifo de nivel
 - ▶ Carga automática de la camisa, de serie, excepto en los modelos a vapor
 - Directo (D)**

Características técnicas

Marmitas rectangulares a gas

Modelo		PM 7 DG 050	PM 7 IG 050
Alimentación		Gas	Gas
Potencia	kW	15,5	15,5
Dimensiones	mm.	800x700x900	800x700x900
Capacidad	litros	60	60
Calentamiento		Directo	Indirecto

Modelo		PM 8 DG 100 (A)	PM 8 IG 100 (A)	PM 8 DG 150 (A)	PM 8 IG 150 (A)
Alimentación		Gas	Gas	Gas	Gas
Potencia	kW	21	21	21	21
Dimensiones	mm.	800x900x900	800x900x900	800x900x900	800x900x900
Capacidad	litros	100	100	150	150
Calentamiento		Directo	Indirecto	Directo	Indirecto

Modelo		PM 9 DG 100/IG 100 (A)	PM 9 DG 150/IG 150 (A)	PM 9 DG 200 (A)
Alimentación		Gas	Gas	Gas
Potencia	kW	21	21	32
Dimensiones	mm.	900x900x900	900x900x900	900x900x950
Capacidad	litros	100	150	198
Calentamiento		Directo/Indirecto	Directo/Indirecto	Directo

Modelo		PM 1 DG 200/IG 200 (A)	PM 1 DG 300/IG 300 (A)	PM 1 DG 500/IG 500 (A)
Alimentación		Gas	Gas	Gas
Potencia	kW	34,5	48	58
Dimensiones	mm.	1000x1150x900	1150x1300x900	1150x1300x1050
Capacidad	litros	220	342	480
Calentamiento		Directo/Indirecto	Directo/Indirecto	Directo/Indirecto

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Calentamiento directo	Euros
PM 7 DG 050	
PM 8 DG 100	
PM 8 DG 150	
PM 8 DG 200	
PM 9 DG 100	
PM 9 DG 150	
PM 9 DG 200	
PM 1 DG 200	
PM 1 DG 300	
PM 1 DG 500	

Modelo	P.V.
Calentamiento indirecto	Euros
PM 7 IG 050	
PM 8 IG 100	
PM 8 IG 150	
PM 9 IG 100	
PM 9 IG 150	
PM 1 IG 200	
PM 1 IG 300	
PM 1 IG 500	

Modelo	P.V.
Calentamiento directo autoclave	Euros
PM 8 DG 100 A	
PM 8 DG 150 A	
PM 8 DG 200 A	
PM 9 DG 100 A	
PM 9 DG 150 A	
PM 9 DG 200 A	
PM 1 DG 200 A	
PM 1 DG 300 A	
PM 1 DG 500 A	

Modelo	P.V.
Calentamiento indirecto autoclave	Euros
PM 8 IG 100 A	
PM 8 IG 150 A	
PM 9 IG 100 A	
PM 9 IG 150 A	
PM 1 IG 200 A	
PM 1 IG 300 A	
PM 1 IG 500 A	

*Importante conocer la aplicación que requiera el usuario: presiones y temperaturas demandadas por él



PM 9 IE 100

Easypan (medium line) Marmitas eléctricas y vapor

Características generales

- ▶ Cuba de cocción (fondo de AISI 316 y paredes de AISI 304)
- ▶ Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica. Estructura portante de acero inox
- ▶ Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Introducción del agua en la cuba por medio de grifo orientable
- ▶ **Eléctricas (E):**
 - ▶ Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800
- ▶ **Autoclave (A):**
 - ▶ Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica con empaquetadura de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con sujeción por medio de mordazas
- ▶ **Indirecto (I):**
 - ▶ Intercambiador construido en AISI 304
 - ▶ Control de presión intercambiador mediante válvula de seguridad 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica
 - ▶ Carga automática de la camisa, de serie, excepto en los modelos a vapor

Directo (D)

Vapor (V)

Características técnicas

Marmitas rectangulares eléctricas y vapor

Modelo		PM 7 IE 050	PM 7 IV 050
Alimentación		Eléctrica	Vapor
Potencia	kW	9	30-35 (Kg/h)
Dimensiones	mm.	800 x700 x 900	800 x700 x 900
Capacidad	litros	60	60
Calentamiento		Indirecto	Indirecto

Modelo		PM 8 IE 100/IV 100 (A)	PM 8 IE 150/IV 150 (A)	PM 9 IE 100/IV 100 (A)	PM 9 IE 150/IV 150 (A)
Alimentación		Eléctrica/Vapor	Eléctrica/Vapor	Eléctrica/Vapor	Eléctrica/Vapor
Potencia / consumo	kW / (kg/h)	16/45	18/60	16/50	18/60
Dimensiones	mm.	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	900 x 900 x 900	900 x 900 x 900
Capacidad	litros	100	150	100	150
Calentamiento		Indirecto	Indirecto	Indirecto	Indirecto

Modelo		PM 1 IE 200/IV 200 (A)	PM 1 IE 300/IV 300 (A)	PM 1 IE 500/IV 500 (A)
Alimentación		Eléctrica/Vapor	Eléctrica/Vapor	Eléctrica/Vapor
Potencia / consumo	kW / (kg/h)	32/80	36/100	36/120
Dimensiones	mm.	1000 x 1150 x 900	1150 x 1300 x 900	1150 x 1300 x 1050
Capacidad	litros	220	342	480
Calentamiento		Indirecto	Indirecto	Indirecto

Modelo		PM 8 DE 100 (A)	PM 8 DE 150 (A)	PM 9 DE 100 (A)	PM 9 DE 150 (A)
Alimentación		Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Potencia	kW	13	13	13	13
Dimensiones	mm.	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	900 x 900 x 900	900 x 900 x 900
Capacidad	litros	100	150	100	150
Calentamiento		Directo	Directo	Directo	Directo

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Eléctricas calentamiento indirecto	Euros
PM 7 IE 050	
PM 8 IE 100	
PM 8 IE 150	
PM 9 IE 100	
PM 9 IE 150	
PM 1 IE 200	
PM 1 IE 300	
PM 1 IE 500	

Modelo	P.V.
Vapor calentamiento indirecto	Euros
PM 7 IV 050	
PM 8 IV 100	
PM 8 IV 150	
PM 9 IV 100	
PM 9 IV 150	
PM 1 IV 200	
PM 1 IV 300	
PM 1 IV 500	

Modelo	P.V.
Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	Euros
PM 8 IE 100 A	
PM 8 IE 150 A	
PM 9 IE 100 A	
PM 9 IE 150 A	
PM 1 IE 200 A	
PM 1 IE 300 A	
PM 1 IE 500 A	

Modelo	P.V.
Vapor calentamiento indirecto autoclave	Euros
PM 8 IV 100 A	
PM 8 IV 150 A	
PM 9 IV 100 A	
PM 9 IV 150 A	
PM 1 IV 200 A	
PM 1 IV 300 A	
PM 1 IV 500 A	

Modelo	P.V.
Eléctricas calentamiento directo	Euros
PM 8 DE 100	
PM 8 DE 150	
PM 9 DE 100	
PM 9 DE 150	

Modelo	P.V.
Eléctricas calentamiento directo autoclave	Euros
PM 8 DE 100 A	
PM 8 DE 150 A	
PM 9 DE 100 A	
PM 9 DE 150 A	

*Importante conocer la aplicación que requiera el usuario: presiones y temperaturas demandadas por él



PM 9 IE 100

Easypan (medium line) Marmitas cilíndricas

Características generales

- ▶ Cuba de cocción (fondo de AISI 316 y paredes de AISI 304)
- ▶ Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica. Estructura portante de acero inox
- ▶ Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Introducción del agua en la cuba por medio de grifo orientable

Gas (G):

- ▶ Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto

rendimiento de acero inox

Eléctricas (E):

- ▶ Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación "Incoloy 800"

Autoclave (A):

- ▶ Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica con empaquetadura de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con sujeción por medio de mordazas

Indirecto (I):

- ▶ Intercambiador construido en AISI 304
- ▶ Control de presión intercambiador mediante válvula de seguridad 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica
- ▶ Carga automática de la camisa, de serie, excepto en los modelos a vapor

Directo (D)

Vapor (V)

Características técnicas

Marmitas cilíndricas

Modelo		PMR DG 100/IG 100 (A)	PMR DG 150/IG 150 (A)	PMR DG 200/IG 200 (A)
Alimentación		Gas	Gas	Gas
Potencia	kW	21	21	34,5
Dimensiones	mm.	1025x950x900	1025x950x900	1175x1130x900
Capacidad	litros	100	150	220
Calentamiento		Directo/Indirecto	Directo/Indirecto	Directo/Indirecto

Modelo		PMR DG 300/IG 300 (A)	PMR DG 500/IG 500 (A)	PMR DG 510/IG 510 (A)
Alimentación		Gas	Gas	Gas
Potencia	kW	48	48	58
Dimensiones	mm.	1305x1255x900	1305x1255x950	1555x1506x920
Capacidad	litros	330	480	540
Calentamiento		Directo/Indirecto	Directo/Indirecto	Directo/Indirecto

Modelo		PMR IE 100/IV 100 (A)	PMR IE 150/IV 150 (A)	PMR IE 200/IV 200 (A)
Alimentación		Eléctrica/Vapor	Eléctrica/Vapor	Eléctrica/Vapor
Potencia / consumo	kW / (kg/h)	16/50	18/60	32/80
Dimensiones	mm.	1025/850x850x900	1025/850x850x900	1175/1000x1000x900
Capacidad	litros	100	150	220
Calentamiento		Indirecto	Indirecto	Indirecto

Modelo		PMR IE 300/IV 300 (A)	PMR IE 500/IV 500 (A)	PMR IE 510/IV 510 (A)
Alimentación		Eléctrica/Vapor	Eléctrica/Vapor	Eléctrica/Vapor
Potencia	kW / (kg/h)	36/100	36/120	45/140
Dimensiones	mm.	1130x1130x900	1130x1130x950	1550/1380x1380x900/920
Capacidad	litros	330	480	540
Calentamiento		Indirecto	Indirecto	Indirecto

Lista de Precios

Modelo	P.V.	Modelo	P.V.
Gas calentamiento directo		Eléctricas calentamiento indirecto	
	Euros		Euros
PMR DG 100		PMR IE 100	
PMR DG 150		PMR IE 150	
PMR DG 200		PMR IE 200	
PMR DG 300		PMR IE 300	
PMR DG 500		PMR IE 500	
PMR DG 510		PMR IE 510	
Gas calentamiento directo autoclave		Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	
	Euros		Euros
PMR DG 100 A		PMR IE 100 A	
PMR DG 150 A		PMR IE 150 A	
PMR DG 200 A		PMR IE 200 A	
PMR DG 300 A		PMR IE 300 A	
PMR DG 500 A		PMR IE 500 A	
PMR DG 510 A		PMR IE 510 A	
Gas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
	Euros		Euros
PMR IG 100		PMR IV 100	
PMR IG 150		PMR IV 150	
PMR IG 200		PMR IV 200	
PMR IG 300		PMR IV 300	
PMR IG 500		PMR IV 500	
PMR IG 510		PMR IV 510	
Gas calentamiento indirecto autoclave		Vapor calentamiento indirecto autoclave	
	Euros		Euros
PMR IG 100 A		PMR IV 100 A	
PMR IG 150 A		PMR IV 150 A	
PMR IG 200 A		PMR IV 200 A	
PMR IG 300 A		PMR IV 300 A	
PMR IG 500 A		PMR IV 500 A	
PMR IG 510 A		PMR IV 510 A	

*Importante conocer la aplicación que requiera el usuario: presiones y temperaturas demandadas por él



PMR DG 300

Easypan (medium line) Marmitas gastronorm

Características generales

- ▶ Cuba de cocción (fondo de AISI 316 y paredes de AISI 304)
- ▶ Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica. Estructura portante de acero inox
- ▶ Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Introducción del agua en la cuba por medio de grifo orientable
- Gas (G):**
- ▶ Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox
- Eléctricas (E):**
- ▶ Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación "Incoloy 800", controlado por termostato electromecánico (versiones indirectas) o electrónico (versiones directas)
- Indirecto (I):**
- ▶ Intercambiador construido en AISI 304
- ▶ Control de presión intercambiador mediante válvula de seguridad 0,5 bar,
- válvula de depresión y manómetro de lectura analógica
- ▶ Carga automática de la camisa, de serie, excepto en los modelos a vapor
- Vapor (V):**
- ▶ Calentamiento por medio de vapor (de la red del usuario) con válvula estranguladora que permite una introducción gradual del vapor
- Directo (D)**

Características técnicas

Marmitas gastronorm

Modelo		PM 9 DG/IG 170 GN	PM 9 DG/IG 270 GN	PM 9 DG/IG 370 GN
Alimentación		Gas	Gas	Gas
Potencia	kW	30	44	61
Dimensiones	mm.	1000x900x900	1400x900x900	1800x900x900
Capacidad	litros	170	270	370
Calentamiento		Directo/Indirecto	Directo/Indirecto	Directo/Indirecto

Modelo		PM 9 IE/IV 170 GN	PM 9 IE/IV 270 GN	PM 9 IE/IV 370 GN
Alimentación		Eléctrica/Vapor	Eléctrica/Vapor	Eléctrica/Vapor
Potencia / consumo	kW / (kg/h)	24/70	32/95	36/110
Dimensiones	mm.	1000x900x900	1400x900x900	1800x900x900
Capacidad	litros	170	270	370
Calentamiento		Indirecto	Indirecto	Indirecto

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Gas calentamiento directo	Euros
PM9 DG 170 GN	
PM9 DG 270 GN	
PM9 DG 370 GN	

Modelo	P.V.
Eléctricas calentamiento indirecto	Euros
PM9 IE 170 GN	
PM9 IE 270 GN	
PM9 IE 370 GN	

Modelo	P.V.
Gas calentamiento indirecto	Euros
PM9 IG 170 GN	
PM9 IG 270 GN	
PM9 IG 370 GN	

Modelo	P.V.
Vapor calentamiento indirecto	Euros
PM9 IV 170 GN	
PM9 IV 270 GN	
PM9 IV 370 GN	

Easybaskett (medium line) Marmitas basculantes

Características generales

- ▶ Recipiente de cocción en Acero Inox AISI 316, ideal para el tratamiento de productos ácidos.
 - ▶ Doble pared y revestimiento exterior en AISI 304
 - ▶ Basculación automática
 - ▶ Bastidor en acero inox AISI 304
- Gas (G)**
- ▶ Calentamiento realizado con quemadores de alto rendimiento, construidos en Acero Inox.
- Eléctrico (E)**
- ▶ Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas en aleación "Incoloy 800", instalada en el interior del intercambiador.
 - ▶ Elevada potencia térmica, de acuerdo con las normas estándar de la normativa C.E. DIN 18855 para los "Aparatos de cocción rápida"
- Vapor (V)**
- ▶ Alimentación (de red local)
- mediante válvula parcializadora.
- Indirecto (I)**
- ▶ Intercambiador construido en AISI 304
 - ▶ Control de presión camisa mediante presostato, válvula de depresión, válvula de seguridad 0,5 bar y manómetro analógico.
 - ▶ Carga automática de la camisa de serie, excepto en los modelos a vapor.
- Directo (D)**

Características técnicas

Marmitas basculantes gas

Modelo	PMK DG/IG 100	PMK DG/IG 150	PMK DG/IG 200	PMK DG/IG 300
Alimentación	Gas	Gas	Gas	Gas
Potencia kW	21	21	34,5	48
Dimensiones mm.	1445x1180x1090	1445x1180x1090	1596x1310x1090	1726x1380x1090
Capacidad litros	100	150	215	330
Calentamiento	Directo/Indirecto	Directo/Indirecto	Directo/Indirecto	Directo/Indirecto

Marmitas basculantes eléctricas y vapor

Modelo	PMK IE/IV 100	PMK IE/IV 150	PMK IE/IV 200	PMK IE/IV 300
Alimentación	Eléctrica/Vapor	Eléctrica/Vapor	Eléctrica/Vapor	Eléctrica/Vapor
Potencia/consumo kW / (kg/h)	16/50	18/60	32/80	36/100
Dimensiones mm.	1445x1180x1090	1445x1180x1090	1596x1310x1090	1726x1380x1090
Capacidad litros	100	150	215	330
Calentamiento	Indirecto	Indirecto	Indirecto	Indirecto

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Gas calentamiento directo	Euros
PMK DG 100	
PMK DG 150	
PMK DG 200	
PMK DG 300	

Modelo	P.V.
Eléctricas calentamiento indirecto	Euros
PMK IE 100	
PMK IE 150	
PMK IE 200	
PMK IE 300	
PMK IE 500	

Modelo	P.V.
Gas calentamiento indirecto	Euros
PMK IG 100	
PMK IG 150	
PMK IG 200	
PMK IG 300	

Modelo	P.V.
Vapor calentamiento indirecto	Euros
PMK IV 100	
PMK IV 150	
PMK IV 200	
PMK IV 300	
PMK IV 500	



PMK IG 100

High-P (major line) Cocedores al vacío

Características generales

- ▶ Recipiente construido en acero inox AISI 304, con doble pared en AISI 304.
- ▶ Basculación del recipiente eléctrico.
- ▶ Tapa para vacío construido en acero inox AISI 304 (espesor 25/10) con tirador ergonómico y atérmico. Contrapesada con muelle de gas.
- ▶ Tolla de carga de ingredientes durante la cocción.
- ▶ Válvula para regular el nivel de vacío y manómetro analógico.
- ▶ Bastidor auto portante en acero inox AISI 304 (espesor 30-40/10).
- ▶ Patas regulables en acero inox AISI 304
- ▶ Grado de protección IPX5
- ▶ Llenado automático de la camisa del calentamiento indirecto
- ▶ Regulación de vacío hasta -930 mbar

Algunas aplicaciones

- ▶ Mermeladas, dorar carne, bases de fruta helados, sofritos, verdura vapor, gelatinas, cremas, hervidos.

Características técnicas

Colectores de vacío

Modelo		HIGH-P 070E	HIGH-P 070V	HIGH-P 130E	HIGH-P 130V
Potencia eléctrica	kW	38,5	2,5	58	4
Alimentación		400/111/N/T/50Hz	400/111/N/T/50H	400/111/N/T/50H	400/111/N/T/50H
Vacío	mbar	-930	-930	-930	-930
Giros mixer	rpm	12-60	12-60	12-60	12-60
Capacidad Bruto / útil	litros	70/90	70/90	130/154	130/154
Ø Cuba	mm.	600	600	700	700
Altura cuba	mm.	320	320	400	400
Dimensiones	mm.	1300x908x952	1300x908x952	1400x1008x952	1400x1008x952
Peso	Kg	360	360	410	410

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Calentamiento eléctrico	Euros
High-P 070E	
High-P 130E	

Modelo	P.V.
Calentamiento a vapor	Euros
High-P 070V	
High-P 130V	



HIGH-P

Fixpan (major line) Marmitas cilíndricas

Características generales

- ▶ Fondo recipiente de cocción en acero AISI 316, ideal para el tratamiento de productos ácidos
- ▶ Revestimientos exteriores en acero AISI 304
- ▶ Estructura portante completamente en acero inox
- ▶ Tapa (aislada, bajo pedido) del tipo equilibrado con muelle
- ▶ Dispositivo de llenado automático de la cuba
- ▶ **Algunas aplicaciones:**
 - ▶ Sopas, consomés, pasta, arroz, salsas, diferentes cocidos, caldos, productos lácteos, café, té, verduras hervidas, pasteurización de alimentos sueltos (lactinios), pasteurización de tarros (productos envasados)
- ▶ **Autoclave (A):**
 - ▶ Tapa del tipo equilibrado con muelle, junta de goma de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con fijación con mordazas
- ▶ **Indirectas (I):**
 - ▶ Intercambiador en AISI 304
 - ▶ Control presión intercambiador mediante presostato, válvula de seguridad 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro analógico
 - ▶ Carga automática intercambiador
- ▶ **Eléctricas (E):**
 - ▶ Calentamiento realizado con resistencias blindadas de aleación "Incoloy 800", instaladas en el interior del intercambiador
- ▶ **Gas (G):**
 - ▶ Economizador de la potencia térmica de funcionamiento automático cuando se alcanza la temperatura seleccionada
- ▶ **Vapor (V):**
 - ▶ Calentamiento realizado mediante quemadores tubulares, de alto rendimiento, en acero inox
 - ▶ Sistema automático de encendido y control de llama sin quemador piloto
- ▶ **Directa (D):**
 - ▶ Alimentación (de la red del usuario) mediante válvula parcializadora

Características técnicas

Marmitas cilíndricas gas

Modelo		PFDG/IG 100 (A)	PFDG/IG 150 (A)	PFDG/IG 200 (A)	PFDG/IG 300 (A)	PFDG/IG 500 (A)
Alimentación		Gas	Gas	Gas	Gas	Gas
Potencia	kW	21	21	34,5	48	48
Dimensiones	mm.	1050x950x900	1050x950x900	1205x1130x900	1340x1255x900	1340x1255x1050
Capacidad	litros	100	150	230/220	362/342	480
Calentamiento		Directo/Indirecto	Directo/Indirecto	Directo/Indirecto	Directo/Indirecto	Directo/Indirecto

Marmitas cilíndricas eléctricas

Modelo		PF IE 100 (A)	PF IE 150 (A)	PF IE 200 (A)	PF IE 300 (A)	PF IE 500 (A)
Alimentación		Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Potencia	kW	16	18	32	36	36
Dimensiones	mm.	1050x850x900	1050x850x900	1205x1000x900	1340x1130x900	1340x1130x1050
Capacidad	litros	100	150	220	325	480
Calentamiento		Indirecto	Indirecto	Indirecto	Indirecto	Indirecto

Marmitas cilíndricas vapor

Modelo		PF IV 100 (A)	PF IV 150 (A)	PF IV 200 (A)	PF IV 300 (A)	PF IV 500 (A)
Alimentación		Vapor	Vapor	Vapor	Vapor	Vapor
Consumo	Kg/h	40-50	50-60	60-80	80-100	100-120
Dimensiones	mm.	1050x850x900	1050x850x900	1205x1000x900	1340x1130x900	1340x1130x1050
Capacidad	litros	100	150	220	325	480
Calentamiento		Indirecto	Indirecto	Indirecto	Indirecto	Indirecto

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Gas calentamiento directo	
Euros	
PF DG 100	
PF DG 150	
PF DG 200	
PF DG 300	
PF DG 500	
PF DG 510	
Gas calentamiento directo autoclave	
Euros	
PF DG 100 A	
PF DG 150 A	
PF DG 200 A	
PF DG 300 A	
PF DG 500 A	
PF DG 510 A	
Gas calentamiento indirecto	
Euros	
PF IG 100	
PF IG 150	
PF IG 200	
PF IG 300	
PF IG 500	
PF IG 510	

Modelo	P.V.
Gas calentamiento indirecto autoclave	
Euros	
PF IG 100 A	
PF IG 150 A	
PF IG 200 A	
PF IG 300 A	
PF IG 500 A	
PF IG 510 A	
Eléctricas calentamiento indirecto	
Euros	
PF IE 100	
PF IE 150	
PF IE 200	
PF IE 300	
PF IE 500	
PF IE 510	
Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	
Euros	
PF IE 100 A	
PF IE 150 A	
PF IE 200 A	
PF IE 300 A	
PF IE 500 A	
PF IE 510 A	
Vapor calentamiento indirecto	
Euros	
PF IV 100	
PF IV 150	
PF IV 200	
PF IV 300	
PF IV 500	
PF IV 510	
Vapor calentamiento indirecto autoclave	
Euros	
PF IV 100 A	
PF IV 150 A	
PF IV 200 A	
PF IV 300 A	
PF IV 500 A	
PF IV 510 A	



PF DG 150

RÁPIDA ACCESIBILIDAD A LOS PRINCIPALES COMPONENTES

Baskett (major line) Marmitas basculantes

Características generales

- ▶ Cuba de cocción en AISI 316 ideal para el tratamiento de productos muy ácidos
- ▶ Recipiente con basculamiento motorizado en el eje anterior
- ▶ Tapa aislada de doble capa en AISI 304 equilibrada mediante muelles de gas, con ventanilla de inspección y rejilla de seguridad para control y eventual introducción de ingredientes durante la cocción (bajo pedido mod. PACF)
- ▶ Armazón autoportante en AISI 304
- ▶ Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor
- ▶ Revestimientos exteriores en AISI 304 finamente satinado
- ▶ Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación, con cobertura móvil para las operaciones de limpieza
- ▶ Sistema de enfriamiento para las marmitas Baskett (bajo pedido mod SCT2)
- ▶ **Algunas aplicaciones:**
Sopas, consomés, diferentes cocidos, caldos, pasta, arroz, salsas frías, salsas calientes, polenta, puré de patatas y otras legumbres, bechamel, crema, flanes, gelatinas, productos lácteos
- ▶ **Indirecto (I):**
▶ Intercambiador en AISI 304
▶ Válvula de descarga del aire en el interior del intercambiador para un calentamiento más rápido con vapor saturado
▶ Control de presión mediante presostato, válvula de seguridad 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro analógico.
- ▶ Carga automática camisa intercambiador
- ▶ **Mixer (M):**
▶ Dispositivo automático de mezcla con 2 brazos con raspadores de teflón, completamente extraíble para facilitar las operaciones de limpieza. Dispositivo de mezcla, rotación en los dos sentidos, funcionamiento continuo o alterno, con regulación de las velocidades y de los tiempos (incluido tiempo de pausa) directamente desde el panel de mandos según el producto que se tiene que elaborar
- ▶ 99 programas programables
- ▶ **Gas (G):**
▶ Calentamiento realizado con quemadores tubulares, de alto rendimiento, de acero inox
- ▶ Sistema automático de encendido y control de llama, sin quemador piloto
- ▶ **Eléctrico (E):**
▶ Calentamiento mediante resistencias blindadas en aleación "Incoloy 800"
- ▶ **Vapor (V):**
▶ Calentamiento mediante vapor (de la red del usuario), controlado por la tarjeta electrónica y por una válvula parcializadora
- ▶ **Directo (D)**

Características técnicas

Marmitas basculantes gas

Modelo	PR IG 070 (M)	PR IG 105 (M)	PR IG 130 (M)	PR IG 180 (M)	PR IG 250 (M)	PR IG 320 (M)	PR IG 500 (M)
Alimentación	Gas						
Potencia kW	18,5	25	30	40	48	48	58
Dimensiones mm.	1255x1150x1030	1355x1200x1030	1355x1250x1030	1455x1310x1030	1555x1390x1030	1655x1490x1030	1755x1590x1180
Capacidad litros	70	105	130	180	242	301	467
Calentamiento	Indirecto						

Marmitas basculantes eléctricas y vapor

Modelo	PR IE/IV 070 (M)	PR IE/IV 105 (M)	PR IE/IV 130 (M)	PR IE/IV 180 (M)	PR IE/IV 250 (M)	PR IE/IV 320 (M)	PR IE/IV 500 (M)
Alimentación	Eléctrica/Vapor						
Potencia / consumo (kW) / (kg/h)	14/42	18/52	24/56	32/72	36/90	36/105	36/120
Dimensiones mm.	1255x1150x1030	1355x1200x1030	1355x1250x1030	1455x1310x1030	1555x1390x1030	1655x1490x1030	1755x1590x1180
Capacidad litros	70	105	130	180	242	301	467
Calentamiento	Indirecto						

*Para modelos con mixer, consultar potencia eléctrica

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Gas calentamiento indirecto	Euros
PR IG 070	
PR IG 070 M	
PR IG 105	
PR IG 105 M	
PR IG 130	
PR IG 130 M	
PR IG 180	
PR IG 180 M	
PR IG 250	
PR IG 250 M	
PR IG 320	
PR IG 320 M	
PR IG 500	
PR IG 500 M	

...M: Mixer

Modelo	P.V.
Eléctricas calentamiento indirecto	Euros
PR IE 070	
PR IE 070 M	
PR IE 105	
PR IE 105 M	
PR IE 130	
PR IE 130 M	
PR IE 180	
PR IE 180 M	
PR IE 250	
PR IE 250 M	
PR IE 320	
PR IE 320 M	
PR IE 500	
PR IE 500 M	
Vapor calentamiento indirecto	Euros
PR IV 070	
PR IV 070 M	
PR IV 105	
PR IV 105 M	
PR IV 130	
PR IV 130 M	
PR IV 180	
PR IV 180 M	
PR IV 250	
PR IV 250 M	
PR IV 320	
PR IV 320 M	
PR IV 500	
PR IV 500 M	



PR IG 180 M



Cucimix (fast line - major line)

Cucimax (major line) Sartenes mixer

Características generales

CUCIMIX: Fast line CBTE 030

- ▶ Cuba de cocción de AISI 304 (fondo espesor 10 mm y pared espesor 2 mm). Recipiente con vuelco manual en el eje anterior
- ▶ Tapa amovible y revestimientos externos de AISI 304 finamente satinado
- ▶ Armazón de apoyo de acero inox AISI 304 con patas regulables para la nivelación
- ▶ Regulación de la temperatura de 20°C a 200°C mediante una sonda colocada debajo de la superficie de cocción para garantizar una exacta detección y una elevada reacción del sistema de calefacción
- ▶ Segunda sonda de temperatura en cuba de serie
- ▶ **Algunas aplicaciones:** Arroz, sopas, guisos de carne, pasta, salsas, caramelizados, cremas, mermeladas, caldos, hongos, sofritos, mariscos, rellenos para pasta, verduras, mostazas....

CUCIMIX: Major line CBT. 070

- ▶ Cuba de cocción de AISI 304 (fondo espesor 12 mm y pared espesor 3 mm).
- ▶ Recipiente con vuelco motorizado en el eje anterior
- ▶ Tapa y revestimientos externos en AISI 304 finamente satinado
- ▶ Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación
- ▶ **Algunas aplicaciones:** Sofritos, salsas para primeros platos, risotto, guiso de carne, polenta, caramelo, mermeladas
- ▶ **Mixer:**
- ▶ Dispositivo automático de mezcla con tres brazos con raspadores de teflón y de acero armónico completamente extraíbles
- ▶ **Eléctricas (E):**
- ▶ Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas de aleación "Incoloy 800"
- ▶ **Gas (G):**
- ▶ Calentamiento mediante quemadores tubulares de alto rendimiento en inox

CUCIMAX: Major line

- ▶ Cuba de cocción de AISI 304 (fondo espesor 12 mm)
- ▶ Recipiente con basculamiento motorizado en el eje anterior
- ▶ Tapa aislada de doble capa en AISI 304 equilibrada mediante muelles de gas
- ▶ Armazón y revestimiento exterior en AISI 304
- ▶ **Algunas aplicaciones:** Sofritos, salsas para primeros platos, risotto, guiso de carne, polenta, caramelo, mermeladas
- ▶ **Mixer:**
- ▶ Dispositivo automático de mezcla programable con tres brazos con raspadores de teflón y de acero armónico completamente extraíbles
- ▶ **Eléctricas (E):**
- ▶ Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas de aleación "Incoloy 800"
- ▶ **Gas (G):**
- ▶ Calentamiento mediante quemadores tubulares de alto rendimiento en inox

Características técnicas

Sartenes mixer gas

Modelo	CBT G 070	CBT G 090 (A)	CBT G 130 (A)	CBT G 180 (A)	CBT G 310 (A)
Alimentación	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas
Potencia kW	13,5	22	22	33	49
Dimensiones mm	1000x830x940	1445x1290x1030	1455x1290x1030	1665x1500x1030	1755x1560x1030
Capacidad litros	70	90	130	180	310

Sartenes mixer eléctricas

Modelo	CBTE 030	CBT E 070	CBT E 090 (A)	CBT E 130 (A)	CBT E 180 (A)	CBT E 310 (A)
Alimentación	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Potencia kW	6,2	9,4	13,5	13,5	21	29
Dimensiones mm	800x677x970	1000x715x940	1445x1290x1030	1455x1290x1030	1665x1500x1030	1755x1560x1030
Capacidad litros	30	70	90	130	180	310

Lista de Precios

Modelo	P.V.
CUCIMIX Fast line - Eléctrico	Euros
CBT E 030	
CUCIMIX Major line - Eléctrico	
CBT E 070	
Gas	
CBT G 070	



CBTG 070 + ruedas
ruedas + grifo (opcionales)



CBTG 310
grifo (opcional)

Modelo	P.V.
CUCIMAX Major line - Eléctrico	Euros
CBT E 090	
CBT E 130	
CBT E 180	
CBT E 310	
Autoclave	
CBT E 090 A	
CBT E 130 A	
CBT E 180 A	
CBT E 310 A	
CUCIMAX Major line - Gas	
CBT G 090	
CBT G 130	
CBT G 180	
CBT G 310	
Autoclave	
CBT G 090 A	
CBT G 130 A	
CBT G 180 A	
CBT G 310 A	



CBTE 030 + soporte

Betterpan (major line) Sartenes basculantes

Características generales

- ▶ Cuba de cocción en AISI 304 (fondo espesor 15 mm) con esquinas redondeadas. Recipiente con basculación motorizada en el eje anterior
- ▶ Tapa aislada de doble capa en AISI 304 equilibrada mediante muelles de gas
- ▶ Armazón autoportante en AISI 304 (espesor 40/10)
- ▶ Revestimientos exteriores en AISI 304 finamente satinado
- ▶ Patas de acero inox AISI 304 de diferentes alturas ajustables
- ▶ **Algunas aplicaciones:** Salsas para primeros platos, arroz, pollo, escalopín, guiso de carne, embuchado de carne de cerdo, costillas, albóndigas, tortilla, legumbres, hinojo, patatas, espinacas, zanahorias
- ▶ **Autoclave (A):**
- ▶ Tapa con doble capa reforzada, equilibrada mediante muelles de gas
- ▶ Sistema de bloqueo mecánico en cuatro puntos
- ▶ Junta de goma de silicona alimentaria con un único punto de junta
- ▶ Sistema de cierre/apertura de doble maniobra para garantizar la máxima seguridad
- ▶ Válvula de seguridad ajustada a 0,35 bar
- ▶ Tercera sonda para la lectura de la temperatura en el corazón del producto (bajo pedido en versión no autoclave)
- ▶ Filtros internos de protección amovibles para las operaciones de limpieza
- ▶ Descargador automático del agua de condensación al final del ciclo de condensación
- ▶ **Gas (G):**
- ▶ Calentamiento mediante quemadores tubulares, de alto rendimiento, de acero inox
- ▶ Sistema automático de encendido y control de llama sin quemador piloto
- ▶ **Eléctricas (E):**
- ▶ Calentamiento controlado por la tarjeta electrónica con sistema de termopares para garantizar una lectura precisa y una elevada velocidad de reacción del sistema de calentamiento
- ▶ Resistencias blindadas de aleación "Incoloy 800", fijadas en fondo
- ▶ **Suspendida (S)**
- ▶ **Elevación automática de cestas (C)**



DBRG 145 C + Cestas

Características técnicas

Sartenes basculantes suspendidas

Modelo		DBR G/DBR E110 S(A)	DBR G/DBR E145 S(A)	DBR G/DBR E180 S(A)	DBR G/DBR E220 S
Alimentación		Gas/Eléctrica	Gas/Eléctrica	Gas/Eléctrica	Gas/Eléctrica
Potencia	kW	28/17	35/20	42/27	52,5/30
Dimensiones	mm.	1470x1125x650	1725x1125x650	2000x1125x650	2255x1125x650
Capacidad	litros	110	145	180	220

Sartenes basculantes con patas

Modelo		DBR G/DBR E110 (A)(C)	DBR G/DBR E145 (A)(C)	DBR G/DBR E180 (A)(C)	DBR G/DBR E220 (C)
Alimentación		Gas/Eléctrica	Gas/Eléctrica	Gas/Eléctrica	Gas/Eléctrica
Potencia	kW	28/17	35/20	42/27	52,5/30
Dimensiones	mm.	1470x1125x1030	1725x1125x1030	2000x1125x1030	2255x1125x1030
Capacidad	litros	110	145	180	220

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Gas suspendidas	Euros
DBR G 110 S	
DBR G 145 S	
DBR G 180 S	
DBR G 220 S	

Modelo	P.V.
Eléctricas suspendidas	Euros
DBR E 110 S	
DBR E 145 S	
DBR E 180 S	
DBR E 220 S	

Modelo	P.V.
Gas suspendidas autoclave	Euros
DBR G 110 S A	
DBR G 145 S A	
DBR G 180 S A	

Modelo	P.V.
Eléctricas suspendidas autoclave	Euros
DBR E 110 S A	
DBR E 145 S A	
DBR E 180 S A	

Modelo	P.V.
Gas con patas	Euros
DBR G 110	
DBR G 145	
DBR G 180	
DBR G 220	

Modelo	P.V.
Eléctricas con patas	Euros
DBR E 110	
DBR E 145	
DBR E 180	
DBR E 220	

Modelo	P.V.
Gas con patas autoclave	Euros
DBR G 110 A	
DBR G 145 A	
DBR G 180 A	

Modelo	P.V.
Eléctricas con patas autoclave	Euros
DBR E 110 A	
DBR E 145 A	
DBR E 180 A	

Modelo	P.V.
Gas con patas elevación automática de cestas	Euros
DBR G 110 C	
DBR G 145 C	
DBR G 180 C	
DBR G 220 C	

Modelo	P.V.
Eléctricas con patas elevación automática de cestas	Euros
DBR E 110 C	
DBR E 145 C	
DBR E 180 C	
DBR E 220 C	

Modelo	P.V.
Gas con patas autoclave elevación automática de cestas	Euros
DBR G 110 AC	
DBR G 145 AC	
DBR G 180 AC	

Modelo	P.V.
Eléctricas con patas autoclave elevación automática de cestas	Euros
DBR E 110 AC	
DBR E 145 AC	
DBR E 180 AC	

Multicooker (major line) Cocedores de pasta

Características generales

- ▶ Estructura portante en AISI 304 con espesor 30/10
- ▶ Revestimientos exteriores en AISI 304
- ▶ Cuba de acero inox AISI 316 con espesor 30/10
- ▶ Cestos perforados de acero inox AISI 316
- ▶ Grifo de vaciado frontal de latón cromado de 2" con manilla aislante.
- ▶ Tapa equilibrada realizada en acero inox AISI 304
- ▶ Llenado y entrada automática de agua en la cuba
- ▶ Ducha extraíble para la refrigeración rápida de producto y para hacer más fáciles las operaciones de lavado de la cuba.
- ▶ Cestos que se elevan y volcan automáticamente, con parada en la posición de goteo.
- ▶ Sistema de control que bloquea el calentamiento en caso de que falte agua.
- ▶ **Gas (G):**
 - ▶ Calentamiento mediante quemadores tubulares de alto rendimiento.
 - ▶ Sistema automático de encendido y control de llama, sin quemador piloto.
- ▶ **Eléctrico (E):**
 - ▶ Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas en aleación "Incoloy 700".
- ▶ **Vapor (V)**
 - ▶ Regulación del vapor mediante válvula parcializadora para la inyección gradual del vapor
 - ▶ Intercambiador en acero inox AISI 304
 - ▶ Presión máxima: 0,5 bar
 - ▶ Grupo de control y seguridad formado por la válvula de depresión, manómetro de control y válvula de seguridad
- ▶ **Algunas aplicaciones:** Caldos, arroz, pasta, pescado, carne, huevos, verduras, legumbres

Características técnicas

Cocedores de pasta a gas

Modelo	CPM DG1-12	CPM DG1-18	CPM DG1-24	CPM DG1-10/10	CPM DG2-12	CPM DG2-18	CPM DG2-24
Alimentación	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas
Potencia kW	27	36	45	45	27+27	36+36	45+45
Dimensiones mm.	800x900x900	1000x900x900	1200x900x900	1400x900x900	1600x900x900	2000x900x900	2400x900x900
Capacidad litros	135	188	242	242	135 + 135	188 + 188	242 + 242
Número de cubas / cestos	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 2	2 / 2	2 / 2	2 / 2
Calentamiento	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo

Cocedores de pasta eléctricos

Modelo	CPM DE1-12	CPM DE1-18	CPM DE1-24	CPM DE1-10/10	CPM DE2-12	CPM DE2-18	CPM DE2-24
Alimentación	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Potencia kW	17	25,5	31	31	17+17	25,5+25,5	31+31
Dimensiones mm.	800x900x900	1000x900x900	1200x900x900	1400x900x900	1600x900x900	2000x900x900	2400x900x900
Capacidad litros	135	188	242	242	135 + 135	188 + 188	242 + 242
Número de cubas / cestos	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 2	2 / 2	2 / 2	2 / 2
Calentamiento	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo

Cocedores de pasta vapor

Modelo	CPM IV1-12	CPM IV1-18	CPM IV1-24	CPM IV1-10/10	CPM IV2-12	CPM IV2-18	CPM IV2-24
Alimentación	Vapor	Vapor	Vapor	Vapor	Vapor	Vapor	Vapor
Consumo Kg./h	44-54	56-72	68-88	68-88	(44-54)x2	(56-72)x2	(68-88)x2
Dimensiones mm.	800x900x900	1000x900x900	1200x900x900	1400x900x900	1600x900x900	2000x900x900	2400x900x900
Capacidad litros	135	188	242	242	135 + 135	188 + 188	242 + 242
Número de cubas/cestos	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 2	2 / 2	2 / 2	2 / 2
Calentamiento	Indirecto	Indirecto	Indirecto	Indirecto	Indirecto	Indirecto	Indirecto

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Gas	Euros
CPM DG 1-10/10	
CPM DG 1-12	
CPM DG 1-18	
CPM DG 1-24	
CPM DG 2-12	
CPM DG 2-18	
CPM DG 2-24	

Modelo	P.V.
Eléctricos	Euros
CPM DE 1-10/10	
CPM DE 1-12	
CPM DE 1-18	
CPM DE 1-24	
CPM DE 2-12	
CPM DE 2-18	
CPM DE 2-24	

Modelo	P.V.
Vapor	Euros
CPM IV 1-10/10	
CPM IV 1-12	
CPM IV 1-18	
CPM IV 1-24	
CPM IV 2-12	
CPM IV 2-18	
CPM IV 2-24	



CPM DG 1-12



CPM DG 2-18

Multifry (major Line) Freidora automática / Firfast (fast line) Marmita basculante / Frybratt (fast line) Sartén basculante

Características generales

Multifry (FA..)

- ▶ Estructura portante en AISI 430 espesor 20/10
- ▶ Revestimientos exteriores en AISI 304
- ▶ Cuba en acero inox AISI 304 de 15/10 y superficie de 20/10
- ▶ Levantamiento del cesto con actuador lineal temporizado controlado por la tarjeta electrónica
- ▶ **Algunas aplicaciones:** Pescado, moluscos, carne, albóndigas, patatas, verduras, dulces, buñuelos, avellanas
- ▶ (M): Modelo sin tolva, sin carro.
- ▶ (T DX): Modelo con tolva y carro derecha.
- ▶ (T SX): Modelo con tolva y carro izquierda.
- ▶ (T 2): Modelo con 2 cubas y una tolva central.

Firfast (CPE..)

- ▶ Boiler y revestimiento en AISI 304 espesor 20-15/10.
- ▶ Recipiente de acero inoxidable AISI 316 espesor 20/10
- ▶ Sistema basculante manual, con bloqueo de seguridad de tipo marino
- ▶ Calentamiento mediante resistencia blindada "Incoloy-800", boiler y circulación de vapor a 0,5 o 3 bar (mods HP)
- ▶ Temperatura de trabajo 20°C-105°C y 20°C-145°C para los modelos HP
- ▶ Presión autoclave 0,5 bar o 3 bar para versión HP
- ▶ **Algunas aplicaciones:** sopas, puré de patatas y de otras legumbres, bechamel, cremas, arroz, pasta

Frybratt (CBRE..)

- ▶ Fondo cuba de cocción en acero inox AISI 304 espesor 10 mm., cuba y paneles en AISI 304, espesor 20-15/10
- ▶ Sistema calentamiento mediante resistencias eléctricas en aleación "Incoloy-800"
- ▶ Regulación de la temperatura de 50° a 200°C mediante termocopia colocada inmediatamente debajo de la superficie interna del fondo de cocción.
- ▶ Es un aparato multiuso que permite cocer, asar, freír medianas y pequeñas cantidades en muy breve tiempo
- ▶ **Algunas aplicaciones:** Arroz, pasta, pescado, verduras, caldos, albóndigas, tortilla, fritos, dulces

Características técnicas

Modelo		FA GM/EM 070	FA GT/ET 070 DX/SX	FA GT/ET 2-070
Alimentación		Gas / Eléctrica	Gas / Eléctrica	Gas / Eléctrica
Dimensiones	mm.	1000x900x900	1800x900x900	2800x900x900
Capacidad cuba	litros	70	70	70 + 70
Potencia	kW	48 / 36	48 / 36	48 + 48 / 36 + 36
Nº cuba		1	1	2

Modelo		CPE 25/HP	CPE 080 (M)
Alimentación		Eléctrica	Eléctrica
Dimensiones	mm.	700x480x585	1000x715x940
Capacidad cuba	litros	25	80
Presión	bar	0,5 / 3	1,5
Potencia	kW	8	16/16,6

Modelo		CBRE 40	CBRE 080	CBRE 120
Alimentación		Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Dimensiones	mm.	800x670x530	1085x882x900	1413x882x900
Capacidad cuba	litros	40	80	120
Superficie	dmq	29	38	56
Potencia	kW	6	15	56

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Multifry	Euros
FAGM 070	
FAGT 070 DX/SX	
FAGT 2-070	
FAEM 070	
FAET 070 DX/SX	
FAET 2-070	

Modelo	P.V.
Firfast	Euros
CPE 25	
CPE 25 HP	
CPE 080	
CPE 080 M	
Frybratt	
CBRE 40	
CBRE 080	
CBRE 120	



FAGT-FAET 070 DX



CPE 25 + CPA 0070 + CUBETA



CBRE 40



CBRE 080



CPE 080M

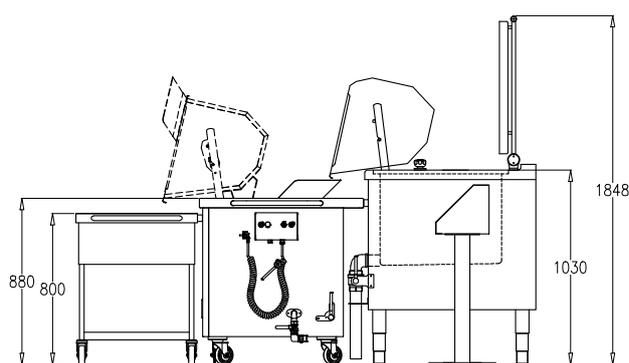
Cook & Chill (Process Line) Cocinar y abatir

Características generales

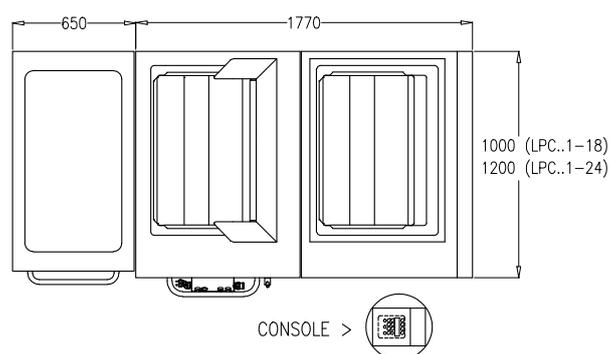
- Compuesto por 3 fases, la cocción de Firex (pasta o arroz), enfriamiento y almacenaje. Solución perfecta para la creciente demanda en la cadena de frío.



LPCE 1-24



*Dimensiones externas



Características técnicas

Modelo	LPCG 1-18	LPCG 1-24	LPCE 1-18	LPCE 1-24	LPCV 1-18	LPCV 1-24
Alimentación	Gas	Gas	Eléctrica	Eléctrica	Vapor	Vapor
Carga de pasta (Kg)	18-23	24-30	18-23	24-30	18-23	24-30

* Posibilidad de disponer de doble línea de producción, modelos: LPCG 2-18, LPCG 2-24, LPCE 2-18, LPCE 2-24, LPCV 2-18 y LPCV 2-24.

* Para saber precios de los carros, ir a página de accesorios.

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Abatidor por inmersión	Euros
LPCG 1-18	
LPCG 1-24	
LPCE 1-18	
LPCE 1-24	
LPCV 1-18	
LPCV 1-24	

1 ^{er} paso	Cocción del producto
2 ^o paso	Enfriamiento
3 ^{er} paso	Almacenaje

Tiempo de cocción (*)	Tipo de pasta	Tiempo de precocinado (**)	Pasta cruda (Kg)						Tiempo de enfriamiento (***)
			CPM1-12	CPM 2-12	CPM 1-18	CPM 2-18	CPM 1-24	CPM 2-24	
10-12 min	Espagueti	5-6 min	12	24	18	36	24	48	3
11-13 min	Linguine	6-7 min	12	24	18	36	24	48	3
10-12 min	Bucatini	5-6 min	12	24	18	36	24	48	3
10-12 min	Penne	5-6 min	15	30	20	40	30	60	3
11-12 min	Fusili	6-7 min	15	30	20	40	30	60	3
12-13 min	Rigatoni	6-7 min	15	30	20	40	30	60	3

(*) Tiempo de Cocción: tiempo necesario para la cocción de pasta cruda a pasta totalmente cocinada, de acuerdo a los tiempos de un fabricante.

(**) Tiempo de precocinado: tiempo necesario para la cocción de pasta cruda a pasta parcialmente cocinada, preparación para su enfriamiento o regeneración.

(***) Tiempo de enfriamiento: tiempo necesario para llevar la pasta por debajo de los 10°C. Tiempo dependiente de la temperatura del agua durante el enfriamiento.

Los tiempos en la tabla son solamente aproximados y pueden variar según el producto precocinado ya que habitualmente se reducen a la mitad de los tiempos indicados en el emboltorio del producto.

	Minutos
Tiempo necesario para tener lista la maquina (sólo en el 1er ciclo)	40
Tiempo de carga	5
Tiempo de enfriamiento	3
Tiempo de pre cocción	6
Temperatura de agua para cocción	10
Tiempo total	24
nº remesa/hora	2,5

Cook & Chill (Process Line) Rellenado, sellado y abatidor por inmersión

Características generales

SRB 16-46GP

- ▶ Tanque de enfriamiento construido en AISI304
- ▶ Aislamiento térmico del tanque de enfriamiento
- ▶ Marco tubular (AISI 304) para sostener 18 cajones (AISI 304) equipados con sistema de elevación motorizado.
- ▶ Conexión remota al enfriador (agua glicolizada= propilénico Glicol 15%. Presión del agua a 3 BAR).
- ▶ Enfriamiento y agitación del agua por circuito con bombas, para un enfriamiento del producto mucho más uniforme
- ▶ El agua de refrigeración se encuentra a 2°C. Se utiliza para bolsas de 5 o 10 kg. a temperaturas de 85°C, que pasan a 8°C en menos de 60 min.

SRB 16-46GP

- ▶ **Mesa de trabajo**, con estantería y porta bolsas, con ruedas (2 con freno) en AISI 304

- ▶ **Máquina de llenado y dosificación neumática**
- ▶ Tapa para llenado de bolsas y puerta de presión y sellado
- ▶ Llenado volumétrico: dosis ajustables según necesidades. Aluminio anodizado para su contacto con los alimentos. (AISI 316)
- ▶ **CABEZAL BY PASS:** trabajo neumático, con grifo giratorio interno (AISI 316)
- ▶ **CONEXIONADO:** para su rápido y fácil montaje y desmontaje del cabezal by pass (inox)
- ▶ **CILINDRO DE MEDICIÓN** acero inoxidable AISI 316
- ▶ **PISTÓN DE MEDICIÓN:** acero inoxidable AISI 316. Hecho teflonado
- ▶ **ANILLO:** teflonado en contacto con el producto, bajo la normativa internacional vigente
- ▶ **CONTROL DE MEDICIÓN** por manguitos roscados realizados con grupo central, válvula distribuidora a dos velocidades: para la

succión y entrega del producto

- ▶ **PLACA BASE BAJA** anodizada de aluminio
- ▶ **GRUPO DE FILTROS DE PRESIÓN** con reductor de presión de aire y manómetro para su lectura.
- ▶ **PEDAL NEUMÁTICO** para el inicio del ciclo de trabajo. Equipado con un interruptor de seguridad.
- ▶ **Boquilla neumática** de paso completo UPT Ø50: Boquilla de suministro de producto, con obturador de paso completo, trabajo neumático, hecho en acero inoxidable AISI 316. Especializada para trabajar con productos con trozos.
- ▶ **Equipo Termosellado:** mod. 500
- ▶ **Control electrónico** del tiempo de cierre de las barras. Control neumático por pedal. 2 barras de trabajo mm 500 en NhCr. (5 x 0,15)

Características técnicas

Abatidor por inmersión

Modelo	SRB 16-46GP	SRB 16-46G*
Alimentación	3N/PE AC 400V 50/60Hz	3N/PE AC 400V 50/60Hz
Potencia frigorífica (Kw)	20	20
Potencia (Kw)	3	3
Capacidad (Kg)	80-160	80-160
Capacidad útil (l)	680	680
Dimensiones externas (mm)	2000 x 1000 x 950h	2000 x 1000 x 950h
Elevador automático	Si	No

* Requiere de un sistema elevador externo

Rellenado y sellado

Cabeza (mm)	50
Dimensiones externas (mm)	1040 x 705 x 868/1500h

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Abatidor por inmersión	
SRB 16-46GP	
SRB 16-46G	
Rellenado y sellado	
SDS 1000-46	

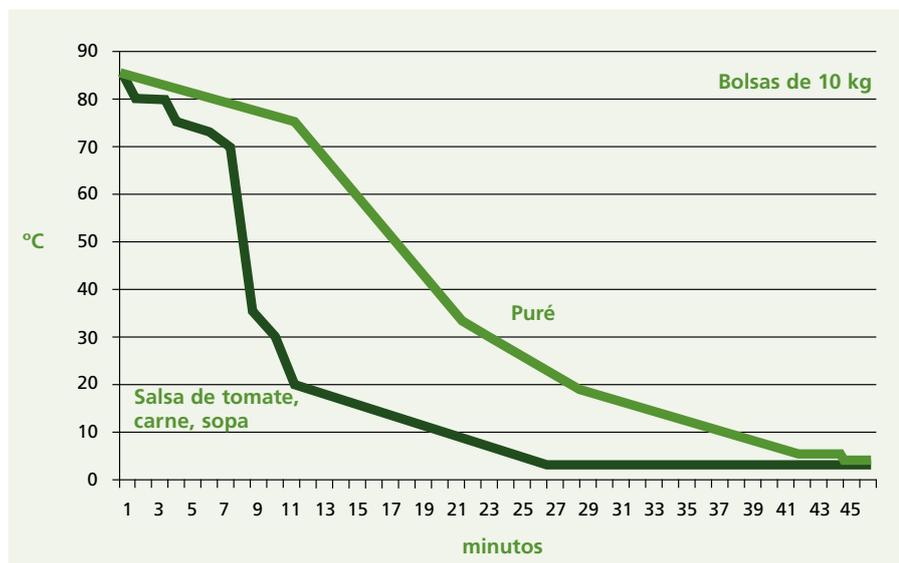
1 ^{er} paso	Cocción del producto
2 ^o paso	Rellenado y sellado
3 ^{er} paso	Enfriamiento



SRB 160-46GP



SDS 1000-46



Lavaverduras y Centrifugadora

Características generales

Lavaverduras (LWD)

- ▶ Cuba de compartimentos, de acero inox AISI 304 espesor 20/10.
- ▶ Perfilado del fondo de la cuba para la descarga total del agua y de los residuos de lavado.
- ▶ Rebosadero provisto de filtro amovible de acero inox.
- ▶ Falso fondo amovible con agujeros perfilados para no dañar el producto, realizado en acero AISI 304.
- ▶ Patas de acero inox regulables en altura.
- ▶ Carga y descarga automáticas del agua de la cuba, controladas por detector de nivel y electroválvula.

- ▶ Sistema de lavado automático del fondo "Limpid Water".
- ▶ Remolino de lavado regulable, producido por inyectores múltiples.
- ▶ Temporizador para la regulación del tiempo de lavado.

Centrifugadora (DRC)

- ▶ Estructura de acero inox AISI 304, espesor 20/10.
- ▶ Tapa de acero inox balanceado con microinterruptor de seguridad para el funcionamiento sólo con postigo cerrado.
- ▶ Cesta extraíble con agujeros perfilados, realizada en acero inox AISI 304.
- ▶ Motor de autofrenado con seguridad térmica.
- ▶ Cuadro de mandos de pared.
- ▶ On/off del aparato.
- ▶ Indicador de tensión.
- ▶ Indicador de bloqueo de la tapa.
- ▶ Temporizador regulable.
- ▶ Mandos en el cuerpo de la máquina.
- ▶ Start del ciclo de secado.
- ▶ Interruptor de emergencia.
- ▶ Empaquetadura de goma en el zócalo de la máquina para amortiguar las vibraciones y reducir la infiltración de suciedad.
- ▶ Modelo DRC 700V con variador de velocidad

Características técnicas

Modelo		LWD-2	LWD-3	LWD-4
Dimensiones	mm.	900x700x850	1200x700x850	1500x700x850
Capacidad cuba	litros	150	225	300
Carga verduras ligera/pesada	Kg.	6,7/27	10/40	13,3/53
Potencia	kW	1,1	1,1	1,5

Modelo		DRC 700	DRC 700V
Dimensiones	mm.	600x790x970	600x790x970
Capacidad cuba	litros	54	54
Carga verduras ligera/pesada	Kg	9/15	9/15
Potencia	kW	1,1	1,1

Lista de Precios

Modelo	P.V.
	Euros
LWD-2	
LWD-3	
LWD-4	
DRC 700	
DRC 700V	



LAVAVERDURAS LWD 3



CENTRIFUGADORA DRC 700

Accesorios

Lista de Precios

	Modelo	P.V.
	Accesorios Easybratt	Euros
	Sistema de basculación automática BAS 0011 (BM7E050/I)	
	Sistema de basculación automática BAS 0021 (BM8E080/I y BM 9E 090/I)	
	Sistema de basculación automática BAS 0031 (BM 1E120/I-BM 1E150/I)	
	Sistema de basculación automática BAS 0041 (BM 1E160/I, BM1E200/I)	
	Sistema de basculación automática + encendido eléctrico BAS 0010 (BM7G050/I)	
	Sistema de basculación automática + encendido eléctrico BAS 0020 (BM8G080/I y BM 9G 090/I)	
	Sistema de basculación automática + encendido eléctrico BAS 0030 (BM 1G120-150/I)	
	Sistema de basculación automática + encendido eléctrico BAS 0040 (BM 1G160/I, BM1G200/I)	
	Accesorios Easybaskett-Easypan-Fixpan	
	PAC 10500. Cestos 50 lts. ø 360 x h 400 mm. (PM7)	
	PAC 10600. Cestos 100 lts. ø 560 x h 380 mm. (PF / PM). Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm (PMK)	
	PAC 10610. Cestos 150 lts. ø 560 x h 480 mm. (PF / PM). Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm (PMK)	
	PAC 10620. Cestos 200 lts. ø 560 x h 615 mm. (PM8-9)	
	PAC 10710. Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1/ PMR). Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm. (PMK)	
	PAC 10900. Cestos 300 lts. ø 860 x h 430 mm. (PF / PM). Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)	
	PAC 11000. Cestos 500 lts. ø 860 x h 660 mm. (PF / PM1 / PMR)	
	PAC 20600. Cestos 100 lts. ø 560 x h 380 mm. (PF / PM). Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm (PMK)	
	PAC 20610. Cestos 150 lts. ø 560 x h 490 mm. (PF / PM). Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm (PMK)	
	PAC 20620. Cestos 200 lts. ø 560 x h 615 mm. (PM)	
	PAC 20710. Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1 / PMR). Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm (PMK)	
	PAC 20900. Cestos 300 lts. ø 860 x h 430 mm. (PF / PM). Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)	
	PAC 21000. Cestos 500 lts. ø 860 x h 660 mm. (PF / PM1 / PMR)	
	PAC 30600. Cestos 100 lts. ø 560 x h 380 mm. (PF / PM) Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm. (PMK)	
	PAC 30610. Cestos 150 lts. ø 560 x h 490 mm. (PF / PM) Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm. (PMK)	
	PAC 30620. Cestos 200 lts. ø 560 x h 615 mm. (PM8-9)	
	PAC 30710. Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1 / PMR) Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm (PMK)	
	PAC 30900. Cestos 300 lts. ø 860 x h 430 mm. (PF / PM) Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)	
	PAC 31000. Cestos 500 lts. ø 860 x h 660 mm. (PF / PM1 / PMR)	
	PABL 0600. Embudo hierva leche 100 lts. ø 500 x h 330 mm. (PF / PMR / PMK)	
	PABL 0610. Embudo hierva leche 150 lts. ø 500 x h 420 mm. (PF / PMR / PM9..200 / PMK)	
	PABL 0710. Embudo hierva leche 200 lts. ø 650 x h 450 mm. (PF / PMR / PM1..200 / PMK)	
	PABL 0900. Embudo hierva leche 300 lts. ø 800 x h 450 mm. (PF / PMR / PMK)	
	PAFC 0600. Filtro para café 100 lts. ø 580 x h 350 mm. (PF / PMR / PMK)	
	PAFC 0610. Filtro para café 150 lts. ø 580 x h 440 mm. (PF / PMR / PM9 / PMK)	
	PAFC 0710. Filtro para café 200 lts. ø 730 x h 450 mm. (PF / PMR / PM1 / PMK)	
	PAFC 0900. Filtro para café 300 lts. ø 880 x h 480 mm. (PF / PMR / PMK)	

Accesorios

Lista de Precios

	Modelo	P.V.
	Accesorios Easybaskett-Easypan-Fixpan	Euros
	PACC 0600. Accesorio para couscous 100-150 lts. ø 650 x h 300 mm. (PF / PMR / PM9..200 / PMK)	
	PACC 0710. Accesorio para couscous 200 lts. ø 800 x h 300 mm. (PF / PMR / PM1 / PMK)	
	PACC 0900. Accesorio para couscous 300-500 lts. ø 950 x h 300 mm. (PMR / PMK / PF)	
	PACD 0600 (tapa aislada 100 / 150 lts.) No con el accesorio PAML	
	PACD 0710 (tapa aislada 200 lts.) No con el accesorio PAML	
	PACD 0900 (tapa aislada 300 -500 lts.) No con el accesorio PAML	
	PAF 2012 (válvula descarga mariposa)	
	Accesorios Easybaskett	
	PAG 0600 (filtro boca superior. 100/150 lts.)	
	PAG 0700 (filtro boca superior. 200 lts.)	
	PAG 0900 (filtro boca superior. 300 lts.)	
	PAF 2000 (Válvula frontal vaciado)	
	PAF 2022 (Válvula descarga a esfera DN 50 en AISI 304)	
	Accesorios Fixpan	
	PARI 0010 (predisposición para la refrigeración de la doble pared. PFIG-PFIE)	
	PARI 0020 / 0022 (predisposición para la refrigeración de la doble pared. PFIV100-150 / 200-510)	
	PASC0000 (Sonda para la pasteurización)	
	Accesorios Baskett	
	PAF 0500 (filtro boca superior. 500x250xh40 mm. PR...070)	
	PAF 0600 (filtro boca superior. 600x300xh40 mm. PR...105-130)	
	PAF 0700 (filtro boca superior. 700x350xh40 mm. PR...180)	
	PAF 0800 (filtro boca superior. 800x400xh40 mm. PR...250)	
	PAF 0900 (filtro boca superior. 900x450xh40 mm. PR...320)	
	PAF 1000 (filtro boca superior. 1000x500xh40 mm. PR...500)	
	PAF 2000 (válvula frontal vaciado)	
	D150 (Kit 4 ruedas)	
	CADE0010 (Ducha)	
	DAPC0230 (Toma corriente 230 V)	
	DACR0010 (Cuadro de mandos de pared)	
	DACR0020 (Cuadro de mandos exterior)	
	PACF (Agujero de la tapa con rejilla y con tapón en teflón)	
	SCT 2 (predisposición para enfriamiento camisa con circuito agua fría; - PRI..M) De 100°C a 20°C	
	Accesorios Cucimax	
	CAPV1010. Paletas laterales (CBT..090)	
	CAPV1020. Paletas laterales (CBT..130)	
	CAPV1030. Paletas laterales (CBT..180)	
	CAPV1040. Paletas laterales (CBT..310)	

Accesorios

Lista de Precios

	Modelo	P.V.
	Accesorios Cucimax	Euros
	PAF 0701 (filtro boca superior. CBT...090-130)	
	PAF 0702 (filtro boca superior. CBT...090A-130A)	
	PAF 0901 (filtro boca superior. CBT...180)	
	PAF 0902 (filtro boca superior. CBT...180A)	
	PAF 1001 (filtro boca superior. CBT...310)	
	Accesorios Baskett y Cucimix-Cucimax	
	D 150 (kit 4 ruedas diámetro 150)	
	CADE 0010 (ducha para lavado)	
	DAPC 0230 (toma de corriente 230 V)	
	DACR 0010 (cuadro de mandos de pared)	
	DACR 0020 (cuadro de mandos exteriores)	
    	Accesorios Betterpan	
	DASS 0010 (kit sujeción a pared, 2 unidades)	
	DAPT 0010 (kit cuatro unidades)	
	DASC 0030 (carro engancha cestos)	
	DABF 0000 (cubeta perforada GN 1/1)	
	DACF 0000 (cesta para freír GN 1/1)	
	DADE 0010 (ducha para lavado)	
	DAPO 1000 (espátula para tortillas)	
	D 150 (kit 4 ruedas diámetro 150)	
	BACP 1010 (carro portacubetas GN 6 (1/1) cubetas no incluidas)	
 	BACF 0010 (carro filtración aceite)	
	DAPC 0230 (Toma de corriente 230 V)	
	DSAC 0000 (Sonda corazón) De serie en los modelos con autoclave DBR....A	
	DACR 0010 (cuadro de mandos de pared)	
	DACR 0020 (cuadro de mandos exteriores)	
	DAF 0110 (filtro boca superior DBR..110)	
	DAF 0145 (filtro boca superior DBR..145)	
	DAF 0180 (filtro boca superior DBR..180)	
	DAF 0220 (filtro boca superior DBR..220)	
	Accesorios Cucimix	
CAMR 0030. Kit 4 ruedas (CBTE030)		
CAPV 0030. Paletas laterales (CBTE030)		
PAF 0451 Filtro boca superior (CBTE030)		
CAMR0020. Kit 4 ruedas (CBTE070)		
PAF 0602 Filtro boca superior (CBT..070)		

Accesorios

Lista de Precios

	Modelo	P.V.
	Accesorios Multicooker	Euros
	BACC 0010 (carro aislado GN 2 (1/1))	
	BACC 1010 (carro aislado GN 3 (1/1))	
	BACR 0010 (carro caliente GN 2 (1/1))	
	BACR 1010 (carro caliente GN 3 (1/1))	
	BACP 0010 (carro porta cubetas GN 2 (1/1))	
	BACP 0020 (carro porta cubetas GN 3 (1/1))	
	BACT 0010 (carro basculante. 150 lts.)	
	Accesorios Firfast	
	CPA 00070 (Soporte inferior 654x677xh420 mm)	
	CPA 00080 (Soporte inferior con ruedas 654x677xh420mm)	
	CPA 00020 (Tapa ø 360 x h 50 mm.)	
	CPA 00040 (Cesto ø 340 x h 250 mm.)	
	CPA 00060 (Colador ø 340 x h 100 mm)	
	30200020 (Grifo mezclador)	
	Accesorios Frybratt	
	CBA 00070 (Soporte inferior 654x677xh420 mm)	
	CBA 00080 (Soporte inferior con ruedas 654x677xh420 mm)	
	30200020 (Grifo mezclador)	
	Accesorios Dreener line (Lavaverduras)	
	LWAC0010 (Cesta con vuelco manual)	
	LWAC0020 (Cesta con vuelco manual)	
	Software de control	
	24.7 Station (conexión hasta 30 equipos en serie)	
	Todos los equipos "Major Line" y "Fast Line" están provistos para la conexión	
	Carros	
	BACP 0000 (carro portabandejas GN 2 (1/1)+1 (1/1))	
	BACC 0000 (carro aislado GN 2 (1/1))	
	BACC 1000 (carro aislado GN 3 (1/1))	
	BACR 0000 (carro caliente GN 2 (1/1))	
	BACR 1000 (carro caliente GN 3 (1/1))	
	BACE 0010 (carro con cuba elevable y móvil 2 GN 1/1)	
	BACE 0020 (carro con cuba elevable y móvil motorizado)	



- EXCELENCIA
- TECNOLOGÍA EFICIENTE
- DISEÑO PREMIUM

Cocinas
industriales Elite
_ambach®

SYSTEM 900	142
SYSTEM 900 COLGANTE	142
DOBLE SERVICIO	142
SYSTEM 700	142
CHEF 850	142

Cocinas industriales

Gama de productos

SYSTEM 900

- ▶ Cocinas eléctricas
- ▶ Cocinas funcionamiento a gas
- ▶ Cocinas plancha única
- ▶ Plancha radiante a gas
- ▶ Fry-top eléctrico
- ▶ Fry-top funcionamiento a gas
- ▶ Parrilla piedra lávica a gas
- ▶ Baño maría eléctrico
- ▶ Elemento neutro
- ▶ Elemento inferior
- ▶ Armarios calientes
- ▶ Hornos inferiores
- ▶ Freidora eléctrica
- ▶ Freidora funcionamiento a gas
- ▶ Cocedor de pasta
- ▶ Sartén basculante
- ▶ Marmita

SYSTEM 900 COLGANTE

- ▶ Cocinas eléctricas
- ▶ Cocinas funcionamiento a gas
- ▶ Cocinas plancha única
- ▶ Plancha radiante a gas
- ▶ Fry-top eléctrico
- ▶ Fry-top funcionamiento a gas
- ▶ Parrilla piedra lávica a gas
- ▶ Baño maría eléctrico
- ▶ Elemento neutro
- ▶ Freidora eléctrica
- ▶ Freidora funcionamiento a gas
- ▶ Cocedor de pasta
- ▶ Sartén basculante
- ▶ Marmita

DOBLE SERVICIO

- ▶ Cocinas eléctricas
- ▶ Cocinas funcionamiento a gas
- ▶ Cocinas plancha única
- ▶ Plancha radiante a gas
- ▶ Fry-top eléctrico
- ▶ Fry-top funcionamiento a gas
- ▶ Parrilla piedra lávica a gas
- ▶ Baño maría eléctrico
- ▶ Elemento neutro
- ▶ Armarios calientes
- ▶ Hornos inferiores
- ▶ Freidora eléctrica
- ▶ Freidora funcionamiento a gas
- ▶ Cocedor de pasta
- ▶ Sartén eléctrica

SYSTEM 700

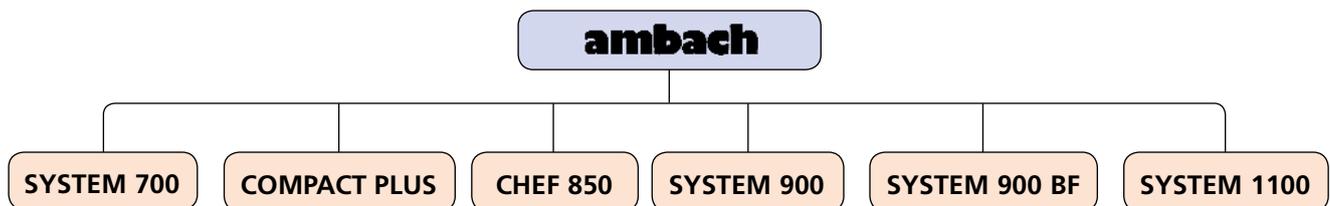
- ▶ Cocinas eléctricas
- ▶ Cocinas funcionamiento a gas
- ▶ Cocinas plancha única
- ▶ Plancha radiante a gas
- ▶ Fry-top eléctrico
- ▶ Fry-top funcionamiento a gas
- ▶ Baño maría eléctrico
- ▶ Elemento neutro
- ▶ Freidora eléctrica
- ▶ Cocedor de pasta
- ▶ Sartén eléctrica
- ▶ Marmita

CHEF 850 - COMPACT PLUS

- ▶ Cocinas eléctricas
- ▶ Cocinas funcionamiento a gas
- ▶ Cocinas plancha única
- ▶ Plancha radiante a gas
- ▶ Fry-top eléctrico
- ▶ Fry-top funcionamiento a gas
- ▶ Parrilla piedra lávica a gas
- ▶ Baño maría eléctrico
- ▶ Elemento neutro
- ▶ Freidora eléctrica
- ▶ Freidora funcionamiento a gas
- ▶ Cocedor de pasta
- ▶ Sartén basculante
- ▶ Marmita

Cocinas industriales

Ambach produce una serie completa de equipamiento de funcionamiento eléctrico y a gas.



Aproximadamente 400 modelos, con dimensiones y prestaciones dispuestas para satisfacer todas las exigencias, desde el pequeño restaurante al gran centro de producción de comidas. La línea Ambach es muy profesional y cumple con los conceptos productivos orientados a la optimización de las instalaciones y a la calidad global, ofreciendo el máximo rendimiento con una absoluta seguridad.



Para más información contacte con nuestros comerciales

Cocinas industriales

Características generales

CONSTRUCCIÓN

- ▶ Una construcción robusta, hecha para durar en el tiempo.
- ▶ Todos los aparatos están contruidos completamente en acero inoxidable de gran espesor, incluso la estructura interna, los tornillos, las tuercas y las arandelas.
- ▶ El tipo de construcción es su robusto bastidor en acero inox. El bastidor está soldado con ocho puntos, para garantizar una perfecta estabilidad con cualquier solución requerida.
- ▶ Este es el criterio de solidez de Ambach.

FLEXIBILIDAD

- ▶ Máxima flexibilidad con soluciones adecuadas a las necesidades reales.
- ▶ Los modelos, con diversas dimensiones, permiten combinaciones muy flexibles.
- ▶ La elección de la composición del bloque de cocción no está vinculada a la solución estándar, porque puede ser definida libremente por el cliente.

INNOVACIÓN

- ▶ Estar siempre un paso por delante significa comprender las tendencias.
- ▶ La búsqueda tecnológica continua realizada en el laboratorio Ambach garantiza una importante innovación. Observen con atención nuestras máquinas y apreciarán nuestra gran innovación.

HIGIENE

- ▶ La higiene como tema fundamental para una perfecta limpieza. Todos los modelos de la gama están contruidos entre ellos con una unión estanca con junta. Todos los planos de trabajo son con profundidad estampada, con ángulos redondeados. Las bases son totalmente higiénicas tipo H3. Los modelos pueden construirse con plano único. En nuestras cocinas no existe un punto donde la suciedad pueda estancarse y no sea fácil limpiar.

Cocinas industriales

SENCILLEZ DE USO Y ASISTENCIA

- ▶ Un concepto importante. Pensar que quien usa nuestras máquinas es quien realiza el servicio. Todas nuestras máquinas conllevan una extensa simplicidad en el uso, con mandos fácilmente accesibles y regulación muy precisa.
- ▶ Chefs satisfechos, máquinas con menor necesidad de asistencia técnica.

COMPONENTES Y FIABILIDAD

- ▶ La garantía de un buen funcionamiento.
- ▶ Todos los componentes montados son de calidad excelente, esto significa no solo regulación precisa, también un notable ahorro energético y una mayor duración en el tiempo.
- ▶ Óptima regulación, duración en el tiempo de los componentes y excelente fiabilidad.

SEGURIDAD

- ▶ En el delicado tema de las certificaciones, Ambach cumple con todas las necesarias.
- ▶ El equipamiento Ambach está construido con respeto a la normativa vigente, analizándose individualmente para garantizar su perfecto funcionamiento.
- ▶ Todas las máquinas están aprobadas y certificadas CE. Deseamos garantizar su seguridad.
- ▶ Ambach está certificada DNV-Italia ISO 9001:2000.





Solicita tu cocina a medida







- ENERGÍA: REDUCCIÓN DE CONSUMO
- CALIDAD: EXCELENCIA GASTRONÓMICA
- DISPOSITIVOS INTELIGENTES

Hornos mixtos y convección

LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

HORNOS MIXTOS GASTRONORM

NABOO: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	150
SAPIENS: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	157
COMPACT: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	163

HORNOS MIXTOS / CONVECCIÓN GASTRONORM Y PASTELERÍA

ICON: Hornos a convección	168
ICON: Hornos mixtos vapor directo	169

HORNOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

AROMA: Hornos mixtos vapor directo	170
------------------------------------	-----

ABATIDORES

NEO: Abatidores	176
-----------------	-----

ACCESORIOS

Accesorios NABOO/SAPIENS	180
Accesorios COMPACT	182
Accesorios ICON	184
Accesorios AROMA	186
Multigrill. Bandejas Gastronorm	188

Naboo®

La revolución de los hornos inteligentes



23/09/2013

18:32

LAINOX



A LA CARTE



ROAST LAMB



SALMON STEAK



GRILLED VEGETABLES



ADD



SAUTE' PRAWNS



ROAST DUCK BREAST



CHICKEN CUTLET



ROAST POTATOES



FRENCH FRIES



GRILL BEEF FILET



SEABASS STEAK SAUTE'



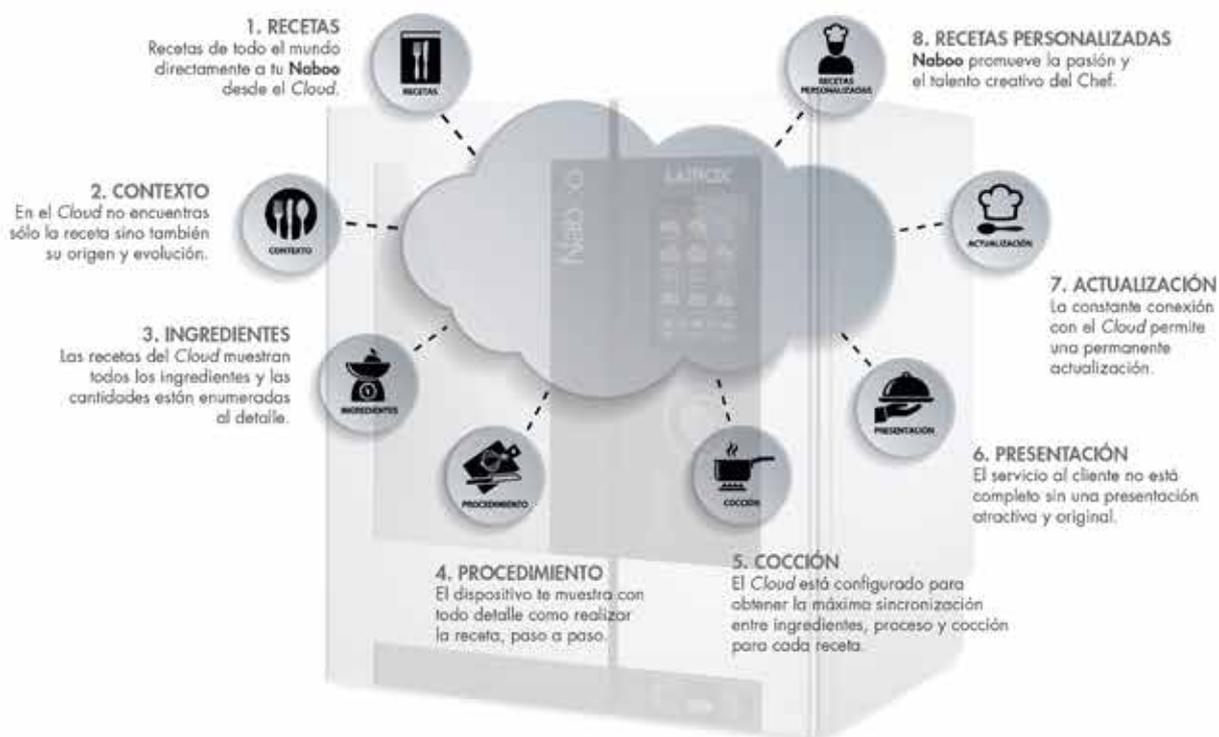
COLD FISH GRATIN



JIT



El primer horno conectado a la **NUBE**



La sincronía perfecta para tu negocio



Hornos mixtos Naboo

Características generales

	Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
MODOS DE COCCIÓN			
ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas Italianas, Francesas, Internacionales, Españolas, Rusas, Asiáticas, Alemanas con historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación del plato.		•	•
Cocción manual con tres modos de cocción: convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°C		•	•
Modo programable - Posibilidad de programar y memorizar procedimientos de cocción en secuencia automática hasta 15 ciclos, asignando a cada programa un nombre y una foto e información sobre la receta		•	•
FUNCIONAMIENTO			
Pantalla policromática de 10 pulgadas (LCD - TFT), de alta definición, capacitiva, con selección funciones "Touch Screen"		•	•
Display configurable según las necesidades del usuario situando en primer plano los programas más usados		•	•
LAINOX Cloud sistema Wi-Fi/Ethernet de conexión para memorizar las configuraciones personales, actualización de software, almacenamiento de datos HACCP, y descarga de nuevas recetas		•	•
Inicio de cocción automática (ICS) "one touch"		•	•
Organización de las recetas en carpetas con vista previa asignando un nombre a cada carpeta		•	•
Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel		•	•
Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y Push para confirmar las selecciones		•	•
Apertura automática de la puerta mediante la presión del botón "Open" (opcional)		•	—
Visualización instantánea en la cocción ICS de la gráfica HACCP		•	•
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO			
Autodiagnóstico de control funcional antes de utilizar el equipo, con indicación descriptiva y acústica de las posibles anomalías		•	•
Sistema de lavado automático SCS (Solid Clean System) con depósito integrado y dosificación automática del detergente – Detergente SOLID CLEAN en envase de 1 kg		•	—
Alternativamente, sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System), con depósito extraíble y dosificación automática del detergente – Envase de 5 litros cada uno		•	—
Sistema Antical CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en el boiler con depósito integrado y dosificación automática - Antical SOLID CAL en envase de 1 kg		•	—
Sistema de lavado automático LM, con contenedor separado del detergente líquido CombiClean		—	•
Sistema Antical CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en el boiler con contenedor separado y dosificación automática del producto antical CalFree (líquido)		—	•
Sistema de lavado manual con ducha enrollable		•	•
EQUIPAMIENTO DE CONTROL			
Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción		•	•

	Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
Controles paralelos de la temperatura en la cámara y en el corazón, sistema DELTA T		•	•
Condensación de vapores regulada automáticamente		•	•
Acceso a los parámetros de usuario programables, para personalizar el equipo a través del menú usuario		•	•
Inicio cocción diferido en el tiempo programable		•	•
Posibilidad de seleccionar hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento - Para cocciones particulares se puede disponer de la velocidad intermitente		•	•
Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección		•	•
Conexión sonda al corazón a través del conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida sonda de aguja para cocción en vacío y pequeñas porciones o multisonda para 2 corazones		•	•
Iluminación halógena		•	•
Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción		•	•
Predisposición para el sistema de optimización energético SN (opcional)		•	•
Programa de SERVICE para: Prueba de funciones tarjeta electrónica y visualización sondas de temperatura - Cuentahoras de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales de mantenimiento programado		•	•
ECOSPEED - En función de la cantidad y el tipo de producto, Naboo optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción evitando las oscilaciones		•	•
ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se consigue una reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción		•	•
TURBOVAPOR - Con el sistema TURBOVAPOR se produce automáticamente el nivel de vapor ideal para cocinar productos "difíciles" como la pasta al huevo, espárragos, nabos, acelgas y verduras notoriamente fibrosas		•	•
GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas		•	•

CONSTRUCCIÓN

Cámara perfectamente lisa, estanca y con soldaduras sin fugas		•	•
Puerta de cierre de doble vidrio templado, con cámara de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia		•	•
Vidrio interno con apertura de libro para una fácil operación de limpieza		•	•
Maneta con apertura derecha e izquierda		•	—
Puerta con sistema de cierre a tres puntos		—	•
Bisagras de la puerta ajustables para una estanqueidad óptima		•	•
Deflector con apertura para una fácil operación de limpieza del compartimiento del ventilador		•	•
Protección contra los chorros de agua IPX5		•	•

Hornos mixtos Naboo



MODELO		071	072
CAPACIDAD	GN	7 x 1 / 1	7 x 2 / 1 - 14 x 1 / 1
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm	70	70
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	875 x 825 x 820 h	1.170 x 895 x 820 h

VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	⚡	NAEV071	NAEV072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	10,5	19
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		
GENERADOR DE VAPOR	⚡	NAEB071	NAEB072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	10,5	19
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	🔥	NAGV071	NAGV072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	0,5	1
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	12	20
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		
GENERADOR DE VAPOR	🔥	NAGB071	NAGB072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	0,5	1
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	15	30
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		

ACCESORIOS

Soporte base en Acero Inox	NSR071	NSR072
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT071	KPT102
Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al soporte NSR)	NAN071	KAN102
Armario neutro con puerta (A añadir al soporte NSR)	NAL071	KAL102
Mantenedor (A añadir al soporte NSR)	MCR051E	KMC052E
*Apertura puerta automática (elimina la presencia de maneta - No disponible con NPS)	NAA	NAA
*Puerta apertura contraria	NPS	NPS
*SMOKEGRILL - 3 in 1 - Sistema Barbacoa / Ahumado / Aromatización NABOO	NSG	NSG



101



102

10 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
70	70
930 x 825 x 1.040 h	1.170 x 895 x 1.040 h

NAEV101	NAEV102
16	31
3N AC 400	3N AC 400
NAEB101	NAEB102
16	31
3N AC 400	3N AC 400

NAGV101	NAGV102
1	1
18	27
AC 230	AC 230
NAGB101	NAGB102
1	1
28	40
AC 230	AC 230

NSR101	NSR102
NPT071	KPT102
KAN101	KAN102
KAL101	KAL102
MCR051E	KMC052E
NAA	NAA
NPS	NPS
NSG	NSG

SISTEMA DE LAVADO



SCS o LCS

Mod. 071 - 072 101 - 102

Sistema de lavado

automático (a escoger por el usuario)

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sistema de lavado automático SCS, Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente Solid Clean de 1kg. cada uno).

Alternativamente, sistema de lavado automático LCS, Liquid Clean System (en dotación 2 envases de detergente 5l. cada uno)

Sistema anticorrosión CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación, 1 bote de producto anticorrosión Solid Cal de 1 kg.)

Conexión en red Wi-Fi.

Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).

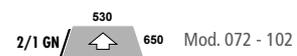
Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

2 rejillas 1/1 GN de acero inox (mod. 071 - 101).

2 rejillas 2/1 GN de acero inox (mod. 072 - 102).

Apertura de la puerta con maneta (apertura automática opcional).

DIMENSIONES BANDEJAS GASTRONORM



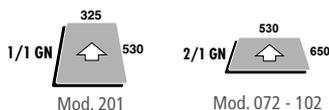
Hornos mixtos Naboo

SISTEMA DE LAVADO



LM
Mod. 201 - 202
Sistema de lavado
automático

DIMENSIONES BANDEJAS



Mod. 201

Mod. 072 - 102



201



202

MODELO		201	202
CAPACIDAD	GN	20 x 1 / 1	20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm	63	63
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	960 x 825 x 1.810 h	1.290 x 895 x 1.810 h

VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	⚡	NAEV201	NAEV202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	31,8	61,8
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		
GENERADOR DE VAPOR	⚡	NAEB201	NAEB202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	31,8	61,8
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	🔥	NAGV201	NAGV202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	1,8	1,8
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	36	54
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		
GENERADOR DE VAPOR	🔥	NAGB201	NAGB202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	1,8	1,8
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	48	80
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		

ACCESORIOS

Carro con portabandejas	NKS201	KKS202
*Suplemento por instalación a red Ethernet	NETH	NETH
Sistema multisonda. 2 sondas al corazón Ø 3 mm	KSM002	KSM002
*SMOKEGRILL - 3 in 1 - Sistema Barbacoa / Ahumado / Aromatización NABOO	NSG	NSG

EQUIPAMIENTO DE SERIE

* Para el resto de accesorios ver pág. 34-35.

*Solicitar con el pedido del horno.

Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente Combi Clean de 10 l.).

2 rejillas 1/1 GN de acero inox (mod. 201).

2 rejillas 2/1 GN de acero inox (mod. 202).

Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación, 1 depósito de producto antical Calfree de 10 l.).

Apertura de la puerta con maneta.

Conexión en red Wi-Fi.

Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).

Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

Carro portabandejas.



Sapiens | **LAINOX**[®]
DEVICE FOR COOKING

Sapiens



Hornos mixtos Sapiens

Características generales

	Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
MODOS DE COCCIÓN			
Automático con más de 90 programas de cocción probados y memorizados, incluso programas para el restablecimiento de temperatura en el plato y en la bandeja		•	•
Programable con posibilidad de memorizar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos)		•	•
Cocción manual con tres modos de cocción: convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°C		•	•
Manual con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática para las cocciones diferenciadas, y funciones de: Mantenimiento (2 modos) - Gestión respiradero		•	•
Cocción con control de temperatura al corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional)		•	•
AUTOCLIMA® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción		•	•
FAST-DRY® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción		•	•
Teclado Multiprogram para la selección rápida de los programas "press and go" con nueve posiciones (opcional)		•	•
FUNCIONAMIENTO			
Display alfanumérico de alta visibilidad		•	•
Tecla específica para la gestión de 4 ciclos de cocción con LED de visualización		•	•
Tecla de acceso directo a los programas de cocción memorizados y por memorizar		•	•
Mandos SCROLLER con función de Scroll y Push para confirmar las selecciones		•	•
Pre calentamiento manual		•	•
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO			
Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con indicación descriptiva y acústica de las posibles anomalías		•	•
Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) de triple acción (Detergente, abrillantador, desincrustante), con depósito extraíble y dosificación automática. Envase de 5 kg		•	—
Sistema de lavado automático SCS (Solid Clean System) con depósito integrado y dosificación automática del detergente – Detergente SOLID CLEAN en envase de 1 kg		•	—
Sistema Antical CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en el boiler con depósito integrado y dosificación automática - Antical SOLID CAL en envase de 1 kg		•	—
Sistema de lavado automático LM, con contenedor separado del detergente líquido CombiClean		—	•
Sistema Antical CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en el boiler con contenedor separado y dosificación automática del producto antical CalFree (líquido)		—	•
Sistema de lavado manual con ducha enrollable		•	•
EQUIPAMIENTO DE CONTROL			
Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción		•	•

	Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
Condensación vapores regulada automáticamente		•	•
Control manual respiradero cámara		•	•
Humidificador manual		•	•
Iluminación halógena		•	•
Acceso a los parámetros de usuario programables, para personalizar el equipo a través del menú usuario		•	•
2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad reducida activa la reducción de la potencia de calentamiento		•	•
Control de la temperatura al corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional)		•	•
Conexión sonda en corazón a través del conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida sonda de aguja para cocción en vacío y pequeñas porciones (opcional)		•	•
Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción		•	•
Predisposición para el sistema de optimización energético SN (opcional)		•	•
Programa de SERVICE para: Prueba de funciones tarjeta electrónica y visualización sondas de temperatura - Cuentahoras de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales de mantenimiento programado		•	•
ECOSPEED - En función de la cantidad y el tipo de producto, Sapiens optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción evitando las oscilaciones		•	•
ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se consigue una reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción		•	•
GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas		•	•

CONSTRUCCIÓN

Cámara perfectamente lisa, estanca y con soldaduras sin fugas		•	•
Puerta de cierre de doble vidrio templado, externo con efecto de espejo, con cámara de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia		•	•
Vidrio interno con apertura de libro para una fácil operación de limpieza		•	•
Maneta con apertura derecha e izquierda		•	—
Puerta con sistema de cierre a tres puntos		—	•
Bisagras de la puerta ajustables para una estanqueidad óptima		•	•
Deflector con apertura para una fácil operación de limpieza del compartimiento del ventilador		•	•
Protección contra los chorros de agua IPX5		•	•

Hornos mixtos Sapiens



MODELO		071	072
CAPACIDAD	GN	7 x 1 / 1	7 x 2 / 1 - 14 x 1 / 1
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm	70	70
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	875 x 825 x 820 h	1.170 x 895 x 820 h

VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	⚡	SAEV071	SAEV072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	10,5	19
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		
GENERADOR DE VAPOR	⚡	SAEB071	SAEB072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	10,5	19
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	🔥	SAGV071	SAGV072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	0,5	1
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	12	20
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		
GENERADOR DE VAPOR	🔥	SAGB071	SAGB072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	0,5	1
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	15	30
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		

ACCESORIOS

Soporte base en Acero Inox	NSR071	NSR072
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT071	KPT102
Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al soporte NSR)	NAN071	KAN102
Armario neutro con puerta (A añadir al soporte NSR)	NAL071	KAL102
Mantenedor (A añadir al soporte NSR)	KMC051E	KMC052E
*Sistema de lavado automático sólido	SCS	SCS
*Sistema de lavado automático líquido	LCS	LCS
*Puerta apertura contraria	NPS	NPS
* Sonda al corazón multipunto - ø3mm	KSC004	KSC004

* Para el resto de accesorios ver pág. 34-35.

*Solicitar con el pedido del horno.



101

10 x 1 / 1

70

930 x 825 x 1.040 h



102

10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1

70

1.170 x 895 x 1.040 h

SISTEMA DE LAVADO



SCS o LCS

Sistema de lavado automático OPCIONAL

SAEV101

16

3N AC 400

SAEV102

31

3N AC 400

SAEB101

16

3N AC 400

SAEB102

31

3N AC 400

SAGV101

1

18

AC 230

SAGV102

1

27

AC 230

SAGB101

1

28

AC 230

SAGB102

1

40

AC 230

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación,

1 bote de producto antical Solid Cal de 1 kg.).

Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

2 rejillas 1/1 GN de acero inox (mod. 071/101).

2 rejillas 2/1 GN de acero inox (mod. 072/102).

Teclado multiprograma.

DIMENSIONES BANDEJAS GASTRONORM



NSR101

NPT071

KAN101

KAL101

KMC051E

SCS

LCS

NPS

KSC004

NSR102

KPT102

KAN102

KAL102

KMC052E

SCS

LCS

NPS

KSC004

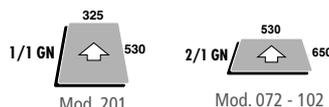
Aroma by Naboo / by Sapiens

SISTEMA DE LAVADO



LM
Mod. 201 - 202
Sistema de lavado
automático

DIMENSIONES BANDEJAS



MODELO	201	202
CAPACIDAD	GN 20 x 1 / 1	20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm 63	63
DIMENSIONES EXTERIORES	mm 960 x 825 x 1.810 h	1.290 x 895 x 1.810 h

VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	⚡	SAEV201	SAEV202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	31,8	61,8
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		
GENERADOR DE VAPOR	⚡	SAEB201	SAEB202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	31,8	61,8
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	🔥	SAGV201	SAGV202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	1,8	1,8
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	36	54
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		
GENERADOR DE VAPOR	🔥	SAGB201	SAGB202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	1,8	1,8
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	48	80
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		

ACCESORIOS

Carro con portabandejas	NKS201	KKS202
*Suplemento por instalación a red Ethernet	NETH	NETH
Sistema multisonda. 2 sondas al corazón Ø 3 mm	KSM002	KSM002
*Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros)	LM2	LM2

EQUIPAMIENTO DE SERIE

* Para el resto de accesorios ver pág. 34-35.

*Solicitar con el pedido del horno.

Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación 1 depósito de producto antical Calfree de 10 l.).

Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

Carro portabandejas

2 rejillas 1/1 GN de acero inox (mod. 201)

2 rejillas 2/1 GN de acero inox (mod. 202)

Teclado multiprograma

LA SOLUCIÓN MÁS COMPACTA PARA COCINAR EN GRANDE.

Compact by Naboo



COMPACT BY NABOO ES UN CONCENTRADO DE TECNOLOGÍA QUE COCINA.

Un DISPOSITIVO que amplía los horizontes de la cocina.

Ocupa un espacio de tan sólo 51 centímetros, pero es un concentrado de tecnología, perfecto para preparar platos de alta cocina. Para una restauración dinámica, rápida, moderna.



TODAS LAS RECETAS EN UN CLIC

Recetas de todo el mundo siempre disponibles y actualizadas, gracias al Cloud de Lainox.



ONE TOUCH

Ejecución inmediata de la cocción ideal para la receta seleccionada.



USER FRIENDLY

La interfaz es como tu dispositivo móvil, las mismas funciones: buscar recetas, ver menús, arrastrar iconos, crear y organizar carpetas para las recetas personales.



RECONOCIMIENTO INTELIGENTE

Compact by Naboo controla la compatibilidad de cocción de distintos platos en la modalidad multinivel e indica las cocciones que se pueden hacer simultáneamente y las que no.



PANTALLA CONFIGURABLE

En la pantalla principal cada uno puede introducir sus recetas personales, las que prepara frecuentemente. Los iconos con la foto y el nombre hacen intuitiva la programación.

Hornos mixtos Compact

Compact by Naboo

MODALIDAD DE COCCIÓN

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas Italianas, Francesas, Internacionales, Españolas, Rusas, Asiáticas, Alemanas completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación del plato.
- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado Convección +Vapor de 30°C a 300°C.
- Modalidad programable - Posibilidad de programar y memorizar procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) atribuyendo a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.
- Autoclíma® sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- LAINOX Cloud sistema Wi-Fi/Ethernet de conexión para guardar configuraciones personales, actualización software, archivo de datos HACCP, y descarga de nuevas recetas.
- Inicio de una cocción automática (ICS) "one touch"
- Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Pantalla policromática de 7 pulgadas (LCD - TFT), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Manopla SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático LCS con cartucho de detergente desechable integrado y dosificación automática.
- Sistema Anti calcáreo CALOUT de serie para el modelo con generador de vapor que previene la formación y la acumulación de calcáreo en el boiler con tanque integrado y dosificación automática.
- Detergente líquido COMBICLEAN y anti calcáreo CALFREE en cartucho 100% reciclable.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema DELTA T.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Sonda para 2 corazones, exclusiva LAINOX.
- Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños.
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura.
- Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- ECOSPEED - Según la cantidad y el tipo de producto, Naboo optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING - para los modelos de gas, nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

FABRICACIÓN

- Protección contra los chorros de agua IPX5.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.

Compact by Sapiens

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con más de 90 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado Convección+Vapor de 30°C a 300°C.
- Manual con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática para las cocciones diferenciadas y funciones de: Mantenimiento (2 modalidades) - Gestión ventilación
- Cocción con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional).
- Autoclíma[®] sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- Fast-Dry[®] sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Teclado Multiprogram para la selección rápida de los programas "press and go" con nueve posiciones.

FUNCIONAMIENTO

- Pantallas alfanuméricas de alta visibilidad.
- Tecla dedicada a la gestión de los 4 ciclos de cocción con LED de visualización.
- Tecla de acceso directo a los programas memorizados y a memorizar.
- Manopla SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Precalentamiento manual.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático LCS con cartucho de detergente desechable integrado y dosificación automática (opcional).
- Sistema Anti calcáreo CALOUT de serie para el modelo con generador de vapor que previene la formación y la acumulación de calcáreo en el boiler con tanque integrado y dosificación automática.
- Detergente líquido COMBICLEAN y anti calcáreo CALFREE en cartucho 100% reciclable.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
 - Control automático respiradero cámara

- Humidificador manual
- Iluminación temporizada
- 2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños (opcional).
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Sapiens optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING - para los modelos de gas, nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

FABRICACIÓN

- Protección contra los chorros de agua IPX5.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Tirador con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.

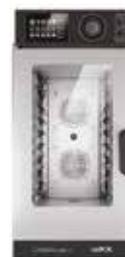
Hornos mixtos Compact



026
inyección directa



061
inyección directa



101
inyección directa

MODELO		026 inyección directa	061 inyección directa	101 inyección directa
CAPACIDAD	GN	6x2/3	6x1/1	10x1/1
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm	60	60	60
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	510 x 625 x 880	510 x 800 x 880	510 x 800 x 1120

VERSIÓN NABOO

VERSIÓN ELÉCTRICA	⚡	COEN026	COEN061	COEN101
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	5,25	7,75	15,5
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V
PRECIO	€			
VERSIÓN A GAS	🔥	-	-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-	-
PRECIO	€	-	-	-

VERSIÓN SAPIENS

VERSIÓN ELÉCTRICA	⚡	COES026	COES061	COES101
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	5,25	7,75	15,5
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	- / -	- / -	- / -
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V
PRECIO	€			
VERSIÓN A GAS	🔥	-	-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-	-
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	-	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-	-
PRECIO	€	-	-	-

ACCESORIOS

Soporte base en Acero Inox		CSR061	CSR101
Portabandejas (a añadir a CSR)	-	CPT061	CPT061
Armario neutro con portabandejas	-	CAN061	CAN061
Sistema multi sonda. 2 sondas al corazón (by Naboo)	KSM 002	KSM 002	KSM 002
Sonda al corazón multipunto ø3mm (by Sapiens)	KSC 004	KSC 004	KSC 04
Ducha lavado	ICLD	ICLD	ICLD
*Suplemento optimación energética	SN	SN	SN
*Sistema de lavado automático líquido	ILCS1	ILCS1	ILCS1

* Para el resto de accesorios ver pág. 36-37.

*Solicitar con el pedido del horno.



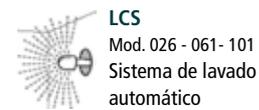
061
inyección directa

6x1/1	6 x 1/1
60	60
875 x 650 x 705	875 x 650 x 705



061
generador de vapor

SISTEMA DE LAVADO



CVEN061	CBEN061
8,25	8,25
3N AC 400V	3N AC 400V
CVGN061	-
0,5	-
AC 230V	-
	-

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Compact by Sapiens

Sistema antical CALOUT para los modelos con caldera; En dotación producto antical.

Teclado multiprogram

Compact by Naboo

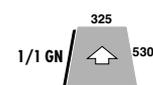
Sistema de lavado automático LCS, Liquid Clean System en dotación 1 envase de cartucho de detergente de 4,5 l.

Sistema antical CALOUT para los modelos con caldera; En dotación producto antical.

Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).

CVES061	CBES061
8,25	8,25
3N AC 400V	3N AC 400V
- / -	- / -
CVGS061	-
0,5	-
8,5/7.310	-
AC 230V	-
	-

DIMENSIONES BANDEJAS GASTRONORM



Mod. COEN061-101
COES061-101



Mod. COEN026
COES026



Mod. CVEN061 - CBEN061
CVGN061 - CVES061
CVES061 - CBES061
CVGS061

NSR061	NSR061
KPT061	KPT061
NAN061	NAN061
KSM 002	KSM 002
KSC 004	KSC 004
ICLD	ICLD
SN	SN
ILCS1	ILCS1

Hornos a convección Icon

Mandos de control electrónico TOUCH

MODALIDAD DE COCCIÓN

- 10 Programas de cocción predefinidos identificables con iconos e inmediatamente ejecutables.
- Programable con posibilidad de guardar a partir del undécimo programa en adelante, 89 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).
- Posibilidad de asociar cada programa guardado con uno cualquiera de los iconos presentes para una crear una lista de favoritos.
- La práctica pizarra recordatorio en dotación permite anotar los programas de cocción.
- Cocción manual: Convección de 30°C a 260°C
- Manual ciclo individual, en programación posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática que se pueden guardar para las cocciones diferenciadas.
- Cocción con control de temperatura en el corazón con sonda (opcional).

FUNCIONAMIENTO

- Interfaz de mandos de control electrónico Touch.
- Pantallas alfanuméricas de alta visibilidad.
- Tecla para la gestión de los programas y de los 4 ciclos de cocción con LED de visualización.
- Mando con función On-Off, Scroll y Push para seleccionar y confirmar las elecciones.
- Precalentamiento automático en programación.



LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado manual con empalme de ducha externo (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control automático respiradero cámara.
- Iluminación cámara de cocción de LED temporizada.
- 2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional) o de aguja (opcional).
- Predisposición al sistema de optimización energética SN para hornos eléctricos (opcional).
- ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Icon optimiza y controla la erogación de energía.

Mandos electromecánicos

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual: Convección de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO

- Panel de mandos de selectores electromecánicos con indicadores de control de funcionamiento.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado manual con empalme de ducha externo (opcional).



DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Humidificador manual.
- Respiradero cámara manual.
- Iluminación cámara de cocción de LED.

Hornos mixtos vapor directo Icon

Mandos de control electrónico TOUCH



MODALIDAD DE COCCIÓN

- 10 Programas de cocción predefinidos identificables con iconos e inmediatamente ejecutables.
- Programable con posibilidad de guardar a partir del undécimo programa en adelante, 89 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).
- Posibilidad de asociar cada programa guardado con uno de los iconos presentes para crear una lista de favoritos.
- La práctica pizarra recordatorio en dotación permite anotar los programas de cocción.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 260°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado de 30°C a 260°C.
- Manual con ciclo individual, en programación posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática que se pueden guardar para las cocciones diferenciadas.
- Cocción con control de temperatura en el corazón con sonda (opcional).
- Autoclima® sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad y deshumidificación en la cámara de cocción.

FUNCIONAMIENTO

- Interfaz de mandos de control electrónico Touch.
- Pantallas alfanuméricas de alta visibilidad.
- Tecla para la gestión de los programas y de los 4 ciclos de cocción con LED de visualización.
- Mando con función On-Off, Scroll y Push para seleccionar y confirmar las elecciones.
- Pre calentamiento automático en programación.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado automático con dosificación del detergente automáticamente (opcional).
- Detergente líquido alcalino con cartucho desechable.
- Programas de lavado: Manual, Enjuague, Eco, Soft, Medium, Hard.
- Sistema de lavado manual con empalme de ducha externa (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control automático respiradero cámara.
- Iluminación cámara de cocción de LED temporizada.
- 2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional) o de aguja (opcional).
- Predisposición al sistema de optimización energética SN para hornos eléctricos (opcional).
- ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Icon optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

Mandos electromecánicos



MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 50°C a 260°C, Vapor de 50°C a 130°C, Combinado de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO

- Panel de mandos de selectores electromecánicos con indicadores de control de funcionamiento.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado manual con empalme de ducha externa (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Respiradero cámara manual.
- Iluminación cámara de led.

Hornos Gastronorm y para Pastelería Modelos convección: 023 y 041



MODELO		023	041
CAPACIDAD	GN PASTELERÍA	4 x 2/3 4 x 460 x 340	4 x 1/1 4 x 600 x 400
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm	70	70
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	672 x 665 x 737 h	812 x 725 x 737

VERSIÓN TOUCH



VERSIÓN ELÉCTRICA		ICET023	ICET041
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	3,4	6,25
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230V	3N AC 400V
PRECIO	€		
VERSIÓN A GAS		-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-
PRECIO	€	-	-

VERSIÓN ELECTRO MECÁNICO



VERSIÓN ELÉCTRICA		ICEM023	ICEM041
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	3,4	6,25
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	- / -	- / -
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230V	3N AC 400V
PRECIO	€		
VERSIÓN A GAS		-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-
PRECIO	€	-	-

ACCESORIOS	023	041
Soporte base en Acero Inox	-	ISR071
Portabandejas	-	IPT811
Armario para fermentación	-	ILV126
Sonda al corazón multipunto (Versión T)	ISC04	ISC04
2 velocidades de ventilación (Versión T)	IVR01	IVR01
Sistema de lavado automático (Versión T)	-	-
Ducha de lavado	ICLD	ICLD
Puerta apertura contraria	-	-

* Para el resto de accesorios ver pág. 38-39.

Modelos inyección directa: 051, 071 y 101



051



071



101

5 x 1/1 5 x 600 x 400	7 x 1/1 7 x 600 x 400	10 x 1/1 10 x 600 x 400
70	70	70
812 x 725 x 770	812 x 725 x 935	812 x 725 x 1145

ICET051	ICET071	ICET101
7,25	12,5	14,5
3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V

ICGT051	ICGT071	ICGT101
0,25	0,5	0,5
AC 230V	AC 230V	AC 230V

ICEM051	ICEM071	ICEM101
7,25	12,5	14,5
3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V
- / -	- / -	- / -

ICGM051	ICGM071	ICGM101
0,25	0,5	0,5
8,5/7310	12/10320	16/13760
AC 230V	AC 230V	AC 230V

051	071	101
ISR071	ISR071	ISR101
IPT811	IPT811	IPT811
ILV126	ILV126	ILV126
ISC04	ISC04	ISC04
IVR01	IVR02	IVR02
ILCS1	ILCS2	ILCS2
ICLD	ICLD	ICLD
IPS051	IPS071	IPS101

SISTEMA DE LAVADO



ILCS
Mod. 051 - 071 - 101
Sistema de lavado
automático (sólo versión touch)

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Soporte de guías portaparrillas.

DIMENSIONES BANDEJAS PASTELERAS



Mod. 023



Mod. 041-051-071-101

DIMENSIONES BANDEJAS GASTRONORM



Mod. 023



Mod. 041-051-071-101



Hornos para PASTELERÍA Y PANADERÍA Aroma by Naboo / by Sapiens

Características generales

Modelo	Naboo		Sapiens	
	064 084	154	064 084	154
MODOS DE COCCIÓN				
ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas Italianas, Francesas, Internacionales, Españolas, Rusas, Asiáticas, Alemanas con historia, ingredientes, procedimientos, programa de cocción automático y presentación del plato	•	•	—	—
Cocción manual con tres modos de cocción: convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°C	•	•	•	•
Modo programable - Posibilidad de programar y memorizar procedimientos de cocción en secuencia automática hasta 15 ciclos asignando a cada programa un nombre y una foto e información sobre la receta	•	•	—	—
Automático con más de 90 programas de cocción probados y memorizados, incluso programas para el restablecimiento de temperatura en el plato y en la bandeja	—	—	•	•
Programable con posibilidad de memorizar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos)	—	—	•	•
Manual con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática para las cocciones diferenciadas, y funciones de: Mantenimiento (2 modos) - Gestión respiradero	—	—	•	•
Cocciones con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional)	—	—	• opc.	• opc.
AUTOCLIMA® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción	—	—	•	•
FAST-DRY® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción	—	—	•	•
Teclado Multiprogram para la selección rápida de los programas "press and go" con nueve posiciones (opcional)	—	—	• opc.	• opc.
FUNCIONAMIENTO				
Pantalla policromática de 10 pulgadas (LCD - TFT), de alta definición, capacitiva con selección funciones "Touch Screen"	•	•	—	—
Display configurable según las necesidades del usuario para resaltar los programas más usados	•	•	—	—
LAINOX Cloud sistema Wi-Fi/Ethernet de conexión para memorizar las configuraciones personales, actualización de software, almacenamiento de datos HACCP y descarga de nuevas recetas	•	•	—	—
Inicio de cocción automática (ICS) "one touch"	•	•	—	—
Organización de las recetas en carpetas con vista previa asignando un nombre a cada carpeta	•	•	—	—
Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel	•	•	—	—
Mandos SCROLLER PLUS con función de Scroll y Push para confirmar las selecciones	•	•	—	—
Apertura automática de la puerta al pulsar la tecla "Open" (opcional)	• opc.	—	—	—
Visualización instantánea en la cocción ICS de la gráfica HACCP	•	•	—	—
Display alfanumérico de alta visibilidad	—	—	•	•
Tecla específica para la gestión de 4 ciclos de cocción con LED de visualización	—	—	•	•
Tecla de acceso directo a los programas de cocción memorizados y por memorizar	—	—	•	•
Mando SCROLLER con función de Scroll y Push para confirmar las selecciones	—	—	•	•
Pre calentamiento manual	—	—	•	•
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO				
Autodiagnóstico de control funcional antes de utilizar el equipo, con indicación descriptiva y acústica de las posibles anomalías	•	•	•	•
Sistema de lavado automático SCS (Solid Clean System) con depósito integrado y dosificación automática del detergente – Detergente SOLID CLEAN en envase de 1 kg	•	—	• opc.	—
Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) de triple acción (Detergente, abrillantador, desincrustante), con depósito extraíble y dosificación automática. Envase de 5 kg	•	—	• opc.	—
Sistema de lavado automático LM, con contenedor separado del detergente líquido CombiClean	—	•	—	• opc.
Sistema de lavado manual con ducha enrollable	•	•	•	•
EQUIPAMIENTO DE CONTROL				
Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción	•	•	•	•



Modelo	Naboo		Sapiens	
	064 084	154	064 084	154
Condensación vapores regulada automáticamente	•	•	•	•
Acceso a los parámetros de usuario programables, para personalizar el equipo a través del menú usuario	•	•	•	•
Inicio cocción diferido en el tiempo programable	•	•	—	—
Posibilidad de seleccionar hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento - Para cocciones particulares se puede disponer de la velocidad intermitente	•	•	—	—
Control manual respiradero cámara	—	—	•	•
Humidificador manual	—	—	•	•
Control temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección	•	•	opc.	opc.
Conexión sonda en corazón a través del conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida sonda de aguja para cocción en vacío y pequeñas porciones	•	•	opc.	opc.
2 velocidades de ventilación (de serie), la velocidad reducida acciona la reducción de la potencia de calentamiento	—	—	•	•
Iluminación halógena	•	•	•	•
Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción	•	•	•	•
Preparación para el sistema de optimización energética SN (opcional)	opc.	opc.	opc.	opc.
Programa de SERVICE para: Prueba de funciones tarjeta electrónica y visualización sondas de temperatura - Cuentahoras de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales de mantenimiento programadas	•	•	•	•
ECOSPEED - En función de la cantidad y el tipo de producto, optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción evitando las oscilaciones	•	•	•	•
ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se consigue una fuerte reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción	•	•	•	•
TURBOVAPOR - Con el sistema TURBOVAPOR se produce automáticamente el nivel de vapor ideal para cocinar productos "difíciles" como la pasta al huevo, o espárragos, nabos y acelgas, verduras notoriamente fibrosas	•	•	—	—
GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de alta eficacia para evitar derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas	•	•	•	•
CONSTRUCCIÓN				
Cámara perfectamente lisa, estanca y con soldaduras sin fugas	•	•	•	•
Puerta de cierre de doble vidrio templado, con cámara de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia	•	•	•	•
Vidrio interno con apertura de libro para una fácil operación de limpieza	•	•	•	•
Maneta con apertura derecha e izquierda	•	—	•	—
Puerta con sistema de cierre de tres puntos	—	•	—	•
Bisagras de la puerta ajustables para una estanqueidad óptima	•	•	•	•
Deflector con apertura para una fácil operación de limpieza del compartimento del ventilador	•	•	•	•
Protección contra los chorros de agua IPX5	•	•	•	•



Hornos para PASTELERÍA Y PANADERÍA Aroma by Naboo / by Sapiens



MODELO

064

084

154

CAPACIDAD	600x400	6	8	15
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm	87	90	83
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	875 x 825 x 820	930 x 825 x 1040	960 x 825 x 1810

VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	⚡	AREN064	AREN084	AREN154
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	10,5	16	31,8
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€			
GENERADOR DE GAS	⚡	-	-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-	-
PRECIO	€	-	-	-

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	🔥	ARGN064	ARGN084	ARGN154
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	0,5	1	1,8
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	12	18	36
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230	AC 230
PRECIO	€			
GENERADOR DE VAPOR	🔥	-	-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-	-
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	-	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-	-
PRECIO	€	-	-	-

ACCESORIOS

Soporte base en Acero Inox	NSR071	NSR101	-
Soporte base en Acero Inox para abatidor (mod. 050-051)	NSR 071S	NSR101S	-
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT064	NPT064	-
Armario de fermentación	NLV084	NLV084	-
*Sistema de lavado automático sólido	SCS	SCS	SCS
*Sistema de lavado automático líquido	-	-	-

* Para el resto de accesorios ver pág. 40-41.

*Solicitar con el pedido del horno.



064

084

154

6	8	15
87	90	83
875 x 825 x 820	930 x 825 x 1040	960 x 825 x 1810

ARES064	ARES084	ARES154
10,5	16	31,8
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-

ARGS064	ARGS084	ARGS154
0,5	1	1,8
12	18	36
AC 230	AC 230	AC 230
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-

NSR071	NSR101	-
NSR071S	NSR101S	-
NPT064	NPT064	-
NLV084	NLV084	-
SCS	SCS	-
LCS	LCS	LM2

SISTEMA DE LAVADO



LCS (064 - 084)
SCS (064 - 084) / LM (154)
Sistema de lavado
automático

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Aroma by Naboo

- Conexión en red Wi-Fi - Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm) - Ducha de lavado integrada con tubo flexible
- Sistema de lavado automático SCS, Solid Clean System (En dotación 2 botes de detergente Solid Clean de 1 kg. cada uno) (mod. 064 - 084)
- Alternativamente, sistema de lavado automático LCS, Liquid Clean System (en dotación 2 envases de detergente 5 l. cada uno)
- 2 bandejas de aluminio 600 x 400 mm (mod. 064 - 084)
- Sistema de lavado automático LM (En dotación 1 depósito de detergente Combiclean de 10 l.) (mod. 154)
- Carro portabandejas NKS154 - 2 bandejas de aluminio 600 x 400 mm (mod. 154)

Aroma by Sapiens

- 2 velocidades de ventilación normal / reducida
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible
- 2 bandejas de aluminio 600 x 400 mm (mod. 064 - 084)
- Carro portabandejas NKS154 - 2 bandejas de aluminio 600 x 400 mm (mod. 154)
- Teclado multiprograma

DIMENSIONES BANDEJAS GASTRONORM



Mod. 064 - 084 - 154

Abatidores Neo

Neo, su espacio útil.

- Neo es un espacio activo, es un abatidor que, según la necesidad, se convierte en un mantenedor o un instrumento de cocción.
- Para disponer siempre de ingredientes semielaborados o acabados listos para el uso, como recién comprados, frescos. Eliminando los desperdicios, organizando los menús con productos congelados semielaborados, caseros o bien disponiendo simplemente todos los días de pan fresco, al que sólo le falta el toque final.
- Además con Neo se evita el riesgo de Anisakis en el pescado crudo y se cumple totalmente con la normativa HACCP.

ABATIMIENTO POSITIVO A +3°C

- El abatimiento de la temperatura después de la cocción con Naboo reduce la pérdida de peso, aumenta la vida útil de la comida manteniendo y garantizando la calidad, y optimiza las fases de elaboración de los productos.

ABATIMIENTO NEGATIVO A -18°C

- La ultracongelación rápida permite racionalizar el trabajo con preparaciones diferidas, desvinculando la fase de elaboración de la fase de preparación del plato.
- Se pueden hacer economías de escala con las materias primas comprándolas cuando cuestan menos. Y en cantidades mayores, sin desperdiciar nada, ampliando el menú sin costes adicionales. El servicio es más rápido, con el aumento consecuente de cubiertos servidos y clientes satisfechos.

DESCONGELACIÓN

- La descongelación rápida a temperatura controlada disminuye los tiempos de espera para las elaboraciones, garantiza la calidad y la salubridad de los alimentos, ya sean crudos, semielaborados, cocinados o congelados.

INTERRUPCIÓN DE LA FERMENTACIÓN

- Los productos de pastelería o panadería se pueden elaborar hasta la fase final.
- Antes de la cocción, al final de la fermentación se puede bloquear su elaboración y almacenar.
- La gran ventaja es que están a disposición cuando se necesitan, o en caso de imprevisto, de manera inmediata para la cocción.

COCCIÓN LENTA

- La cocción lenta a baja temperatura garantiza carnes extremadamente tiernas con una menor pérdida de peso, especialmente en piezas de gran tamaño.
- Se pueden aprovechar los tiempos muertos o las horas nocturnas, cuando incluso la electricidad cuesta menos.

MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA

- Durante el servicio, un abatidor de temperatura normal permanece apagado; en cambio Neo puede convertirse fácilmente en un mantenedor caliente que junto con Naboo permiten un servicio fluido y sin problemas.



Abatidores Neo

Para cualquier tipo de servicio, la mejor solución.

Cook and serve

- Las funciones de las que dispone Naboo permiten obtener cocciones siempre perfectas, en tiempos rápidos para un servicio siempre "expres".
- En particular, la exclusiva función Just in Time garantiza una preparación impecable, sin pérdidas de tiempo.

Cook and hold

- La función de cocción multinivel con Naboo garantiza siempre resultados excelentes.
- Los contratiempos y los retrasos ya no afectan al servicio, gracias a la exclusiva función de mantenimiento de temperatura de la que dispone Neo.

Cook and chill

- El sistema Duet optimiza los tiempos de las elaboraciones, reduce los costes de producción y garantiza la máxima fiabilidad gracias a la preparación diferida.
- Es posible desvincular la cocción del servicio durante unos días, o incluso unas semanas. Además la función cocción nocturna permite "duplicar" la disponibilidad de Naboo.
- Después de la cocción se puede proceder con el abatimiento de temperatura de la comida (abatimiento positivo o ultracongelación rápida) para que pueda ser guardada refrigerada a +3°, para su utilización a lo largo de una semana, o congelada a -18° para ser utilizada incluso después de unos meses.
- Con la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato, la comida está como recién cocinada.



Abatidores Neo



051



081

MODELO		051	081
CAPACIDAD	GN 600X400	5x1/1 4 x 600 x 400	9x1/1 7 x 600 x 400
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm GN mm 600X400	60 75	60 75
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	790 x 720 x 850	790 x 820 x 1320

VERSIÓN GASTRONOMÍA		NEOG051	NEOG081
CAPACIDAD ABATIMIENTO (KG):			
	POSITIVO EN 90'+90°C > +3°C	18	25
	NEGATIVO EN 240'+90°C > -18°C	12	16
POTENCIA FRIGORÍFICA	(1) - (W) Hz	1.430	2.108
POTENCIA EN CALENTAMIENTO	W	500	1.000
ABSORCIÓN ELÉCTRICA ENFRIAMIENTO	(2) - (kW)	1,1	1,4
ABSORCIÓN ELÉCTRICA CALENTAMIENTO	kW	0,6	1,1
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230V	AC 230V
PRECIO	€		

VERSIÓN PASTELERÍA		NEOP051	NEOP081
CAPACIDAD ABATIMIENTO (KG):			
	POSITIVO EN 90'+90°C > +3°C	18	5,25
	NEGATIVO EN 240'+90°C > -18°C	12	5,25
POTENCIA FRIGORÍFICA	(1) - (W) Hz	1430	3N AC 400V
POTENCIA EN CALENTAMIENTO	W	500	3N AC 400V
ABSORCIÓN ELÉCTRICA ENFRIAMIENTO	(2) - (kW)	1,1	1,4
ABSORCIÓN ELÉCTRICA CALENTAMIENTO	kW	0,6	1,1
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230V	AC 230V
PRECIO	€		

ACCESORIOS

*Versión de 60Hz	VH051	VH081
*Sobrepeso unidad condensadora de agua	CAM03	CAM04
*Sobrepeso unidad remota	URM03	URM04
*Ruedas, de las cuales dos con freno	RT64	RT84
*Ducha de lavado	DE5	DE5
*Esterilizador	SXM	SXM

*Solicitar con el pedido del horno.



121



161



122

12x1/1 10 x 600 x 400	17x1/1 14 x 600 x 400	12x2/1 10 x 600 x 800
60 75	60 75	60 75
790 x 820 x 1800	790 x 820 x 1950	1100 x 1050 x 1800

NEOG121	NEOG161	NEOG122
36	55	72
24	36	48
4.807	7.061	9.986
1.600	1.600	1.600
3,2	4,5	5,8
1,8	1,9	1,9
3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V

NEOP121	NEOP161	NEOP122
36	55	72
24	36	48
4.807	7.061	9.986
1.600	1.600	1.600
3,2	4,5	5,8
1,8	1,9	1,9
3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V

VH121	VH161	VH122
CAM05	CAM06	CAM04
URM12	URM06	URM07
RT84	RT84	RT85
DE5	DE5	DE5
SXM	SXM	SXM

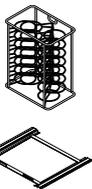
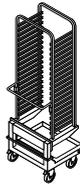
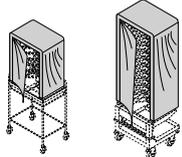
CARACTERÍSTICAS

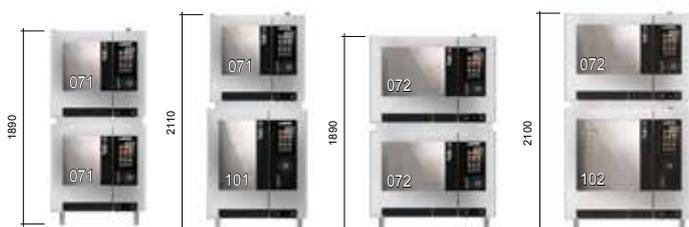
Pantalla policromática de 7 pulgadas (LCD-TFT) de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sonda al corazón.
Paneles portaparrillas.

Accesorios hornos mixtos Naboo y Sapiens

<p>NGP NGP</p> 	<p>Versión pastelería: conjunto de guías</p> <table border="1"> <tr> <td>6 x (600 x 400) Φ 87 mm</td> <td>NGP664 (071)</td> </tr> <tr> <td>8 x (600 x 400) Φ 90 mm</td> <td>NGP864 (101)</td> </tr> </table>	6 x (600 x 400) Φ 87 mm	NGP664 (071)	8 x (600 x 400) Φ 90 mm	NGP864 (101)	<p>NKC KKC</p>  <p>0,25 kW - AC 230 V - 50 Hz</p>	<p>Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados).</p> <table border="1"> <tr> <td>875 x 1.050 x 300 h</td> <td>NKC071</td> </tr> <tr> <td>930 x 1.050 x 300 h</td> <td>NKC101</td> </tr> <tr> <td>1.170 x 1.120 x 300 h</td> <td>NKC102 (072 - 102)</td> </tr> <tr> <td>960 x 1.050 x 300 h</td> <td>NKC201 (201)</td> </tr> </table> <p>CCE Colector campana para conexión externa</p> <p>CCE</p>	875 x 1.050 x 300 h	NKC071	930 x 1.050 x 300 h	NKC101	1.170 x 1.120 x 300 h	NKC102 (072 - 102)	960 x 1.050 x 300 h	NKC201 (201)																												
6 x (600 x 400) Φ 87 mm	NGP664 (071)																																										
8 x (600 x 400) Φ 90 mm	NGP864 (101)																																										
875 x 1.050 x 300 h	NKC071																																										
930 x 1.050 x 300 h	NKC101																																										
1.170 x 1.120 x 300 h	NKC102 (072 - 102)																																										
960 x 1.050 x 300 h	NKC201 (201)																																										
<p>NKS KKS</p> 	<p>Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas</p> <table border="1"> <tr> <td>490 x 715 x 1.710 h 20 x 1/1 GN Φ 63 mm</td> <td>NKS201 (1 EN DOTACIÓN) (201)</td> </tr> <tr> <td>690 x 835 x 1.710 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN Φ 63 mm</td> <td>KKS202 (1 EN DOTACIÓN) (202)</td> </tr> </table>	490 x 715 x 1.710 h 20 x 1/1 GN Φ 63 mm	NKS201 (1 EN DOTACIÓN) (201)	690 x 835 x 1.710 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN Φ 63 mm	KKS202 (1 EN DOTACIÓN) (202)		<p>*Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible SOPORTE NSR071 S y NSR072 S (sólo mod. 071 y 072)</p>																																				
490 x 715 x 1.710 h 20 x 1/1 GN Φ 63 mm	NKS201 (1 EN DOTACIÓN) (201)																																										
690 x 835 x 1.710 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN Φ 63 mm	KKS202 (1 EN DOTACIÓN) (202)																																										
<p>NSP</p> 	<p>Suplemento para estructura portaplatos extraíble con estructura de inserción</p> <table border="1"> <tr> <td>390 x 660 x 510 h 20 platos Φ 310 mm</td> <td>NSP071</td> </tr> <tr> <td>390 x 660 x 730 h 30 platos Φ 310 mm</td> <td>NSP101</td> </tr> <tr> <td>650 x 700 x 510 h 32 platos Φ 310 mm</td> <td>NPP072</td> </tr> <tr> <td>650 x 700 x 730 h 49 platos Φ 310 mm</td> <td>KSP102</td> </tr> </table>	390 x 660 x 510 h 20 platos Φ 310 mm	NSP071	390 x 660 x 730 h 30 platos Φ 310 mm	NSP101	650 x 700 x 510 h 32 platos Φ 310 mm	NPP072	650 x 700 x 730 h 49 platos Φ 310 mm	KSP102	<p>NKS S KKS S</p> 	<p>Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas</p> <table border="1"> <tr> <td>490 x 715 x 1.710 h 15 x 1/1 GN Φ 83 mm</td> <td>NKS201 S</td> </tr> <tr> <td>690 x 835 x 1.710 h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN Φ 83 mm</td> <td>KKS202 S</td> </tr> </table>	490 x 715 x 1.710 h 15 x 1/1 GN Φ 83 mm	NKS201 S	690 x 835 x 1.710 h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN Φ 83 mm	KKS202 S																												
390 x 660 x 510 h 20 platos Φ 310 mm	NSP071																																										
390 x 660 x 730 h 30 platos Φ 310 mm	NSP101																																										
650 x 700 x 510 h 32 platos Φ 310 mm	NPP072																																										
650 x 700 x 730 h 49 platos Φ 310 mm	KSP102																																										
490 x 715 x 1.710 h 15 x 1/1 GN Φ 83 mm	NKS201 S																																										
690 x 835 x 1.710 h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN Φ 83 mm	KKS202 S																																										
<p>NCP KCP</p>  <p>mod. 071 - 072 101 - 102</p>	<p>Manta térmica para estructuras extraíbles</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>NCP071</td> </tr> <tr> <td></td> <td>NCP101</td> </tr> <tr> <td></td> <td>KCP072</td> </tr> <tr> <td></td> <td>KCP102</td> </tr> <tr> <td></td> <td>NCP201</td> </tr> <tr> <td></td> <td>KCP202</td> </tr> </table>		NCP071		NCP101		KCP072		KCP102		NCP201		KCP202	<p>NKP - KKP</p> 	<p>Carros monoblock con estructura portaplatos y bandeja de recogegotas</p> <table border="1"> <tr> <td>490 x 715 x 1.730 h 60 platos Φ 310 mm</td> <td>NKP201</td> </tr> <tr> <td>690 x 835 x 1.730 h 100 platos Φ 310 mm</td> <td>KKP202</td> </tr> </table>	490 x 715 x 1.730 h 60 platos Φ 310 mm	NKP201	690 x 835 x 1.730 h 100 platos Φ 310 mm	KKP202																								
	NCP071																																										
	NCP101																																										
	KCP072																																										
	KCP102																																										
	NCP201																																										
	KCP202																																										
490 x 715 x 1.730 h 60 platos Φ 310 mm	NKP201																																										
690 x 835 x 1.730 h 100 platos Φ 310 mm	KKP202																																										
<p>NGR</p> 	<p>Kit POLLOGRILL</p> <p>Soporte base con armario neutro Filtro de grasas Válvula de desagüe motorizada Vano neutro separado Bandeja recogegrasa extraíble con filtro Predisposición del horno con bandeja de desagüe</p> <table border="1"> <tr> <td>Para modelos 1/1 GN</td> <td>NGR11</td> </tr> <tr> <td>Para modelos 2/1 GN</td> <td>NGR11</td> </tr> </table>	Para modelos 1/1 GN	NGR11	Para modelos 2/1 GN	NGR11	<p>KEB KGB</p> <p>Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Composición</th> <th>Horno inferior</th> <th>Horno superior</th> <th>Kit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>071</td> <td>Eléctrico</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td>KEB071P</td> </tr> <tr> <td>071</td> <td>Gas</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td>KGB071P</td> </tr> <tr> <td>071</td> <td>Eléctrico</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td>KEB101P</td> </tr> <tr> <td>101</td> <td>Gas</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td>KGB101P</td> </tr> <tr> <td>072</td> <td>Eléctrico</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td>KEB072P</td> </tr> <tr> <td>072</td> <td>Gas</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td>KGB072P</td> </tr> <tr> <td>072</td> <td>Eléctrico</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td>KEB102P</td> </tr> <tr> <td>102</td> <td>Gas</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td>KGB102P</td> </tr> </tbody> </table>	Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit	071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB071P	071	Gas	Eléctrico o Gas	KGB071P	071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB101P	101	Gas	Eléctrico o Gas	KGB101P	072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB072P	072	Gas	Eléctrico o Gas	KGB072P	072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB102P	102	Gas	Eléctrico o Gas	KGB102P
Para modelos 1/1 GN	NGR11																																										
Para modelos 2/1 GN	NGR11																																										
Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit																																								
071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB071P																																								
071	Gas	Eléctrico o Gas	KGB071P																																								
071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB101P																																								
101	Gas	Eléctrico o Gas	KGB101P																																								
072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB072P																																								
072	Gas	Eléctrico o Gas	KGB072P																																								
072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB102P																																								
102	Gas	Eléctrico o Gas	KGB102P																																								

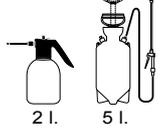


OTROS ACCESORIOS

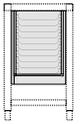
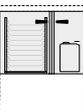
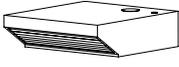
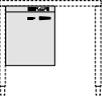
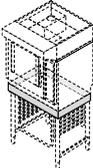
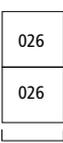
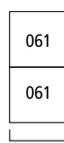
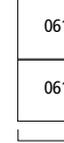
*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGB y SAGB	CAM101 (mod. 101)	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	NPA071
	CAM102 (mod. 072 - 102)		NPA101
	CAM201		NPA072 NPA102
*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGV y SAGV Ø15cm	CAV101 (mod. 101)	*Preparación para conexión campana de aspiración	NPK
	CAV102 (mod. 072 - 102)	*SMOKEGRILL - 3 in 1 - Sistema Barbacoa / Ahumado / Aromatización NABOO	NSG
	CAV 201	*Suplemento para optimización energética (solo para modelos eléctricos)	SN
Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm.	KSA001	*Sistema de lavado automático SCS Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente de 1 kg cada uno) SAPIENS mod. 071 - 072 - 101 - 102	SCS
*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. SAPIENS	KSC004	Sistema de lavado automático LCS Liquid Clean System (En dotación 2 envases de detergente de 5kg cada uno) SAPIENS mod. 071-072-101-102)	LCS
Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. NABOO	KSM002	*Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros) SAPIENS mod. 201 - 202	LM2
*Suplemento para conexión a la red Ethernet NABOO	NETH	*2 velocidades de ventilación: normal / rápida SAPIENS mod. 071 - 072 - 101 - 102	NVR1
Filtro grasas	NFX01	*2 velocidades de ventilación: normal / reducida SAPIENS mod. 201 - 202	NVR2

*Solicitar con el pedido del horno.

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

	COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 l. cada uno)	CDL05
	CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 l. cada uno)	CCF05
	Detergente para sistema de lavado automático SCS mod. 071 - 101 - 072 - 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	SCL01
	Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DL010
	Antical SOLID CAL mod. 071 - 072 - 101 - 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	SCA01
	Antical CALFREE Exclusivo para sistema CAL-OUT mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	CF010
	Antical para modelos con generador de vapor COMBIBOILER mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DS010
	Pulverizador para detergente 2 l.	PL002
	Pulverizador para detergente 5 l.	PL005
	Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 l. cada uno	CD002

Accesorios hornos mixtos COMPACT

NSR 	Soporte base en acero inox. 875 x 525 x 910 h NSR061 (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061-CBES061-CVGS061)	NAL 	Armario neutro con puerta (A añadir al CSR) NAL061 (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061-CBES061-CVGS061)												
KPT 	Portabandejas (A añadir al NSR) 10 x 1/1 GN KPT061 (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061-CBES061-CVGS061)	CAN 	Armario neutro con portabandejas (A añadir al CSR) 10 x 1/1 GN CAN061												
NAN 	Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR) 10 x 1/1 GN NAN061 (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061-CBES061-CVGS061)	CPD 	Plano de apoyo de acero inox (A añadir al CSR) CPD061 (Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)												
KPD 	Plano de apoyo del acero inox (A añadir al NSR) KPD061 (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061-CBES061-CVGS061)	CKC CKO 	Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados). Añadir accesorio NPK 875 x 875 x 250 h CKV061 0,3 kW AC 230 V - 50 Hz (Mod. CBEN061, CVEN061, CVGN061, CBES061, CVES061 y CVGS 061) <hr/> 510 x 1025 x 250 h CKO061 0,3 kW AC 230 V - 50 Hz (Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101) <hr/> 510 x 850 x 250 h CKO026 0,3 kW AC 230 V - 50 Hz (Mod. COEN026 y COES026)												
MCR E 	Armario de mantenimiento y cocción lenta (A añadir al NSR) 450 x 630 x 400 h MCR031E 3 x 1/1 GN (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061-CBES061-CVGS061) 0,7 kW AC 230 V - 50 HZ														
RP 	Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno RP04														
CSR 	Soporte base de acero inox 510 x 648 x 860 h CSR061 (Mod. COEN061-COES061)														
	510 x 648 x 710 h CSR101 (Mod. COEN101-COES101)														
CPT 	Portabandejas (A añadir al CSR) 10 x 1/1 GN CPT061 (Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)	NNR 	Marco de superposición para ajuste de altura, en la instalación de horno con campana 839 x 480 x 150 h NNR061 (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061-CBES061-CVGS061)												
KCOE KCVE KCVG KCBE		Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos (Incluye soporte inferior)													
 510 mm	 510 mm	 875 mm	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Horno inferior eléctrico</th> <th>Horno inferior a gas</th> <th>Horno inferior con boiler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>KCOE026</td> <td>KCVG061</td> <td>KCBE061</td> </tr> <tr> <td>KCOE061</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>KCVE061</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Horno inferior eléctrico	Horno inferior a gas	Horno inferior con boiler	KCOE026	KCVG061	KCBE061	KCOE061			KCVE061		
Horno inferior eléctrico	Horno inferior a gas	Horno inferior con boiler													
KCOE026	KCVG061	KCBE061													
KCOE061															
KCVE061															

Accesorios hornos mixtos COMPACT

OTROS ACCESORIOS

*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	SN (mod. 026- 061 - 101)	Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN NABOO	KSM002 (mod. 026 - 061 101)
*Cambio sentido de puerta	NPS (mod. 026 - 061 - 101)	Ducha de lavado con tubo flexible de acero inox - 2,5 m.	ICLD (mod. 026 - 061 101)
*Preparación para conexión campana de aspiración	NPK (mod. 026 - 061 101)	Estante de acero inox	SM026 (mod. 026)
*Sonda al corazón multipunto - Ø3mm. VERSIÓN SAPIENS	KSC004 (mod. 026 - 061 101)		
*Dos velocidades de ventilación: normal/reducida. VERSIÓN SAPIENS	CVR (mod. 026 - 061 101)	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	PAC026 (mod. 026) PAC061 (mod. 061) PAC061B (mod. 061 con boiler)
Sistema de lavado automático (1 envase de 4,5kg VERSIÓN SAPIENS)	ILCS1 (mod. 026 - 061 101)		PAC101 (mod. 101)
Filtro grasas	ICFX01 (mod. 026 - 061 101)	Kit patas (h - 150 mm)	NPF04 (mod. 061)
Sonda al corazón de aguja - Ø1 mm (sólo en hornos dotados de sonda al corazón)	KSA001 (mod. 026 - 061 101)		

*Solicitar con el pedido del horno

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

	COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 l. cada uno)	CDL05
	CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 l. cada uno)	CCF05
	Pulverizador para detergente - 2 l.	PL002
	Pulverizador para detergente con lanza - 5 l.	PL005

Accesorios hornos ICON

ACCESORIOS

ISR

Soporte base en acero Inox



810 x 700 x 790 h

ISR071
(Mod. 041-051-071)

810 x 700 x 615 h

ISR110
(Mod. 101)

IKKV y IKKC+ CCE

Campana de aspiración, con condensador de aire (sólo para modelos eléctricos en hornos ya predispuestos) *Accesorio NPK



776 x 951 x 250 h

0,25 kW **IKKV051**
(Mod. 051-071-101)

AC 230 V - 50 HZ

776 x 951 x 250 h

0,25 kW **IKKC41**
(Mod. 041)

AC 230 V - 50 HZ

Colector campana para instalación externa

CCE

*Predispoción para conexión de la campana

NPK
(Mod. 051-071-101-041)

IPT

Portabandejas insertable en soporte



8 x 1/1 GN ↓ 45 mm **IPT811**
(Mod.041- 051-071-101)



5x(600x400) 45 mm **IPT564**
(Mod. 044-054-064-074)

IPTGP

Portabandejas insertable en soporte



7 x 1/1 GN ↑ 90 mm **IPTGP7**
7X(600X400) (Mod. 051-071- 041)

5 x 1/1 GN ↓ 90 mm **IPTGP5**
5X(600X400) (Mod. 101)

ILV

Armario para fermentación con mandos de control electrónico. Puertas de vidrio.



810 x 865 x 873 h **ILV126**
12X(600X400) (Mod. 041-051- 071)

2,6 kW
AC 230V-50Hz

IKE/IKG

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobre puerta

Combinaciones hornos eléctricos



051+051 **IKE051**
051+071 **IKE051**
071+071 **IKE071**
041+041 **IKE041**
041+051 **IKE041**
041+071 **IKE041**

Combinaciones hornos a gas



051+051 **IKG051**
051+071 **IKG051**
071+071 **IKG051**

IRP

Kit de ruedas de las cuales 2 con freno.



IRP04

Accesorios hornos ICON

OTROS ACCESORIOS

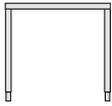
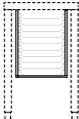
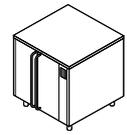
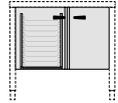
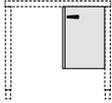
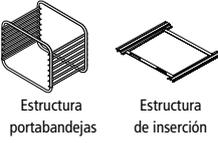
Sistema de lavado automático (En dotación 1 envase de detergente, 5kg) VERSIÓN T	ILCS1 (Mod. 051)	Dos velocidades de ventilación: normal/reducida. VERSION T	IVR01 (Mod. 023-041-051)
	ILCS2 (Mod. 071-101)		IVR02 (Mod.071-101)
Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	SN	Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. VERSIÓN T (Sólo si el horno está dotado de sonda al corazón)	ISA001
Cambio sentido puerta VAPOR DIRECTO	IPS 051 y 071 (Mod. 051-071) IPS 101 (Mod.101)	Ducha de lavado, con flexible de acero inox, codos y conexiones - 2,5 m.	ICLD
Preparación para conexión campana de aspiración VAPOR DIRECTO / PASTELERÍA	NPK	Filtro grasas	ICFX051 (Mod. 023-041-051)
			ICFX02 (Mod. 023-041-051)
Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN T	ISC04		

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

	COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 l. cada uno)	CDL05
	Pulverizador para detergente - 2 l.	PL002
	Pulverizador para detergente con lanza - 5 l.	PL005

Accesorios hornos PASTELERÍA Naboo y Sapiens

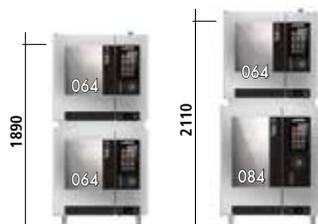
ACCESORIOS

NSR 	Soporte base de acero inox 875 x 750 x 860 h NSR071 (mod. 064) 930 x 750 x 710 h NSR101 (mod. 084)	NSR S 	Soporte base de acero inox para abatidor (mod. 050 - 051) 900 x 750 x 910 h NSR071S (mod. 064) 930 x 750 x 910 h NSR101S (mod. 084)
NPT 	Portabandejas (A añadir al NSR) 8 x (600 x 400) Φ 55 mm NPT064 (mod. 064 - 084)	KP 	Kit patas con brida para soportes h 150 mm. KP004
NPD 	Base de apoyo de acero inox (A añadir al NSR) NPD071 (mod. 064) NPD101 (mod. 084)	RP 	Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno RP04
NLV 	Armario de fermentación con humidificador, control digital y programables 12 x (600 x 400) 2,6 kW - AC230 V - 50 Hz NLV084 930 x 855 x 855 h (mod. 064 - 084)	NAN 	Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR) 7 x (600 x 400) NAN064 7 x (600 x 400) NAN084
NAL KAL 	Armario neutro con puerta (A añadir al NSR) NAL071 (mod. 064) KAL101 (mod. 084)	NCR 	Carro para extracción estructuras con bandeja de recogegotas 400 x 771 x 911 h NCR071S (mod. 064-084)
NSS NTL 	Estructura portabandejas extraíble con estructura de inserción Estructura de inserción NTL071 (mod. 071) 5 x (600 x 400) Φ 90 mm NSE564 430 x 600 x 510 h (mod. 064) 8 x (600 x 400) Φ 85 mm NSE864 430 x 600 x 730 h (mod. 084)	NKC KKC 	Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados - Accesorio NPK). 875 x 1.050 x 300 h NKC071 (mod. 064) 930 x 1.050 x 300 h NKC101 (mod. 084)
NKS 	Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas 490 x 715 x 1.710 h NKS154 (1 EN DOTACIÓN) 15 x (600 x 400) Φ 89 mm	0,25 kW - AC 230 V - 50 Hz CCE	Colector campana para conexión externa CCE * Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible SOPORTE NSR071 S (sólo mod. 064)
CT 	Carros de laboratorio para movilización bandejas 510 x 730 x 1750 h CT186 18x(600x400) Φ 90 mm		

Accesorios hornos PASTERÍA Naboo y Sapiens

KEB | KGB

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos



ARES064 + ARES064	KEB071P
ARGS064 + ARGS064	KGB071P
ARES064 + ARES084	KEB101P
ARGS064 + ARGS084	KGB101P

 COCCIÓN
 HORNOS

OTROS ACCESORIOS

*Apertura puerta automática (no disponible con puerta contraria) VERSIÓN Naboo	NAA (mod. 064 -084)	*Sistema de lavado automático SCS Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente de 1 kg cada uno) VERSIÓN SAPIENS	SCS (mod. 064 -084)
*Cambio sentido puerta	NPS (mod. 064 -084)	*Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros) VERSIÓN SAPIENS	LM2 (mod. 154)
*Preparación para conexión campana de aspiración	NPK	*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN SAPIENS	KSC004
*Suplemento para optimización energética (sólo para modelos eléctricos)	SN	Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. (Sólo si el horno lleva sonda)	KSA001
*SMOKEGRILL - Aromatización VERSIÓN Naboo	NSG	Kit patas con brida para soporte h 150 mm	KP004
*Suplemento para conexión a la red Ethernet VERSIÓN NABOO	NETH	Kit ruedas (para horno eléctrico)	RP004
*Estructura extraíble versión pastelería + bastidor de inserción	NSS564 (mod. 064) NSS864 (mod. 084)	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	NPA071 (mod. 064) NPA101 (mod. 084)
*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. ARGN y ARGS	CAV101 (mod. 084) CAV201 (mod. 154)		

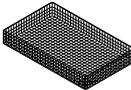
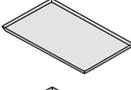
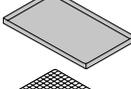
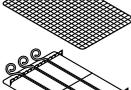
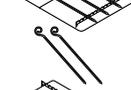
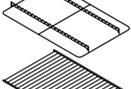
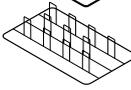
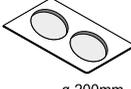
*Solicitar con el pedido del horno

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

	COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 l. cada uno)	CDL05
	Detergente para sistema de lavado automático SCS mod. 064 - 084 (Incluye 6 botes de 1 Kg. cada uno)	SCL01
	Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 154 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DL010
	Pulverizador para detergente 2 l.	PL002
	Pulverizador para detergente 5 l.	PL005
	Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 l. cada uno	CD002

Multigrill Bandejas Gastronorm

Lista de Precios

Modelo		2/3 GN (352 x 325 mm)	1/1 GN (530 x 325 mm)	2/1 GN (530 x 650 mm)		
		Euros		Euros		
		Euros		Euros		
	Bandeja esmaltada	S	20 mm	-	S1102	S2102
			40 mm	-	S1104	S2104
			65 mm	-	S1106	S2106
	Cesta red metálica	Acero inox. R	1,8 Kg	R230	R1104	-
			4,5 Kg	-	-	R2104
	Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Lisa ATL	-	ATL23	AT11	-
		Perforada ATF	-	ATF23	AF11	-
	Bandeja alum. teflón antiadherente	Al. teflón AT	20 mm	AT230	AT02	-
			40 mm	-	AT04	-
			65 mm	-	AT06	-
	Rejilla para verduras	Acero inox. GV	-	GV230	GV110	-
	Rejilla para pinchos de 52 cm.	Acero inox. GS	-	-	GS111	-
	Pincho 52 cm (para mod. GS)	Acero inox. SD	52 cm	-	SD052	-
	Rejilla para pinchos pequeños	Acero inox. GS	-	GS230	GS112	-
	Rejilla carne o pescado	GC	-	GC230	GC113	-
	Bandeja antiadherente tortillas	Aluminio TF	6 piezas	-	TF106	-
			12 piezas	-	-	TF112
	Rejilla para pollos	Acero inox. P	4 piezas	P230	-	-
			8 piezas	-	P1108	-
			1 pieza	TF123	-	-
	Rejilla de chapa y teflón antiadherente	Acero inox. P	2 piezas	-	TF223	-
			6 piezas	-	-	TF623
			1 pieza	TF123	-	-

ø 200mm

**COOK
AND
SERVE**



COCCIÓN

SERVICIO

Las funciones multinivel y Just in Time garantizan siempre el nivel máximo de calidad de la comida.

**COOK
AND
HOLD**



COCCIÓN

MANTENIMIENTO

SERVICIO

Gracias a la cocción automática ICS ya no hay necesidad de preocuparse por programar el tiempo, la temperatura, la humedad; Naboo reconoce el tipo de carga y se encarga de todo.

La capacidad de mantenimiento de Neo durante el servicio garantiza siempre una calidad óptima y grandes prestaciones.

**COOK
AND
CHILL**



COCCIÓN

ABATIMIENTO
CONSERVACIÓN

RECUPERACIÓN DE LA
TEMPERATURA

SERVICIO

Aprovechando la cocción nocturna, Naboo le da la posibilidad de llegar a la cocina por la mañana encontrando asados, estofados y piezas grandes ya listos.

Neo permite enfriar o ultracongelar alimentos cocinados anteriormente para poderlos utilizar sólo cuando se necesitan.

Para que los alimentos recuperen la temperatura de servicio adecuada sin afectar a la calidad.



- ENERGÍA: REDUCCIÓN DE CONSUMO
- CALIDAD: EXCELENCIA GASTRONÓMICA
- DISPOSITIVOS INTELIGENTES

Hornos regeneración y mantenimiento



moduline

HORNOS ELÉCTRICOS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO	192
ARMARIOS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO A SUELO	194
CARROS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO	196
ARMARIOS DE MANTENIMIENTO CALIENTE	198
COCCIÓN A PRESIÓN	200
ACCESORIOS	201

Hornos de regeneración y mantenimiento: -18°C/+3°C → +65°C

Características generales

CONSTRUCCIÓN

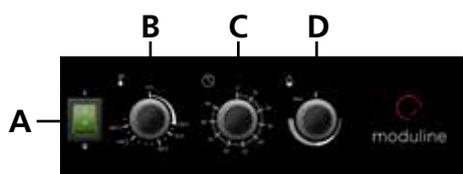
- ▶ Cámara hermética con esquinas redondeadas
- ▶ Aislamiento térmico de la cámara espesor 35mm
- ▶ Junta en la parte frontal en silicona alimentaria resistente al calor y al envejecimiento
- ▶ Paneles porta parrillas extraíbles para facilitar la limpieza
- ▶ Conexión directa a la red híbrida (excepto versión S)
- ▶ Desagüe central de la cámara para facilitar la limpieza
- ▶ Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas

- ▶ Puerta con cierre automático y vidrio interior
- ▶ Patas ajustables
- ▶ Cableados y componentes colocados para facilitar cualquier tipo de mantenimiento

DOTACIONES FUNCIONALES

- ▶ Control de temperatura, tiempo y humedad: electromecánico con humedad (C), electrónico con humedad (M) o electrónico (E) con pantalla LCD táctil
- ▶ Programa para la regeneración de productos fritos
- ▶ Mandos simplificados de uso intuitivo

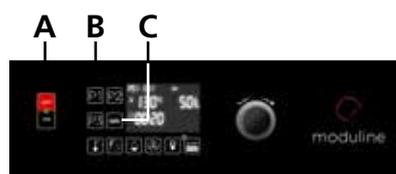
- ▶ Temperatura de funcionamiento +30°C/+160°C
- ▶ Respiradero manual para la salida de la humedad en exceso
- ▶ Inversión periódica del sentido de funcionamiento de los ventiladores para una mejor distribución del aire caliente
- ▶ Interrupción automática de los ventiladores al abrirse la puerta
- ▶ Tono de aviso de final de ciclo
- ▶ Termostato de seguridad cámara
- ▶ Temporizador de arranque retardado para la versión E
- ▶ Paneles porta parrillas



VERS. C

Control electromecánico base

- A** Interruptor general
- B** Botón giratorio para la regulación de temperatura
- C** Botón giratorio para la regulación del tiempo
- D** Botón giratorio para la regulación de la humedad

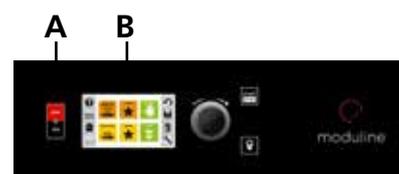


VERS. D

Control electromecánico

- A** Interruptor general
- B** Tres botones para programar
- C** Botón para mantener caliente el producto al finalizar el programa
- D** Botón de temperatura
- E** Tiempo/temperatura en sonda al corazón
- F** Control de humedad
- G** Velocidad del ventilador (opcional)
- H** Luz interior de la cámara

Todo regulado desde el botón/Scroll giratorio para las distintas opciones descritas desde la pantalla digital



VERS. E

Control electromecánico con programador

- A** Interruptor general
 - B** Pantalla táctil
 - C** Regulación temperatura (30°C a 160°C)
 - D** Programación de regeneración hasta 4 categorías
 - E** Gestión de hasta 9 fases de regeneración
 - F** Selección de programas favoritos
 - G** Tiempo/temperatura en sonda al corazón
 - H** Control de humedad vía CLIMAcchef system
 - I** Múltiples funciones: programación de encendido de arranque, bloqueo, multinivel, sistema HACCP,...
- Todo regulado desde el botón/Scroll giratorio o vía táctil para las distintas opciones descritas



RRO 061



RRO 101



RRO 072

Modelo	Versión	Capacidad GN 1/1	Distancia entre guías (mm)	Dimensiones mm	Peso	Potencia	Precio (€)
RRO 061 C	Electromecánico con humidificador	6 x GN 1/1	75	800/710/855h	67	kW 6,2 3N AC 400V	
RRO 061 D	Electrónica con humidificador	6 x GN 1/1	75	800/710/855h	67	kW 6,2 3N AC 400V	
RRO 061 E	Táctil con humidificador	6 x GN 1/1	75	800/710/855h	67	kW 6,2 3N AC 400V	
RRO 101 C	Electromecánico con humidificador	10 x GN 1/1	75	800/710/1155h	90	kW 12,5 3N AC 400V	
RRO 101 D	Electrónica con humidificador	10 x GN 1/1	75	800/710/1155h	90	kW 12,5 3N AC 400V	
RRO 101 E	Táctil con humidificador	10 x GN 1/1	75	800/710/1155h	90	kW 12,5 3N AC 400V	
RRO 072 C	Electromecánico con humidificador	7 x GN 2/1	75	860/860/935h	88	kW 12,5 3N AC 400V	
RRO 072 D	Electrónica con humidificador	7 x GN 2/1	75	860/860/935h	88	kW 12,5 3N AC 400V	
RRO 072 E	Táctil con humidificador	7 x GN 2/1	75	860/860/935h	88	kW 12,5 3N AC 400V	
RRO 102 C	Electromecánico con humidificador	10 GN 2/1	75	860/860/1155h	102	kW 16 3N AC 400V	
RRO 102 D	Electrónica con humidificador	10 GN 2/1	75	860/860/1155h	102	kW 16 3N AC 400V	
RRO 102 E	Táctil con humidificador	10 GN 2/1	75	860/860/1155h	102	kW 16 3N AC 400V	

* Posibilidad de suministrarlo con guías pasteleras (400x600). Así como según gama: 5 (RRO 061) o 8 (RRO 101) o kit guías GN 1/1 con distancia entre guías de 90mm. Gamas: 6 (RRO 072) o 8 (RRO 102) o kit guías GN 2/1 con distancia entre guías de 90mm.

Armarios de regeneración y mantenimiento caliente: -18°C/3°C → +65°C

Características generales

CONSTRUCCIÓN

- ▶ Cámara hermética con esquinas redondeadas
- ▶ Paragolpes interno en acero inoxidable para la introducción del carro
- ▶ Aislamiento térmico de la cámara espesor 35mm
- ▶ Junta en la parte frontal en silicona alimentaria resistente al calor y al envejecimiento
- ▶ Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas
- ▶ Cierre de puertas en tres puntos
- ▶ Cableados y componentes colocados para facilitar

cualquier tipo de mantenimiento

DOTACIONES FUNCIONALES

- ▶ Control electrónico táctil con botón giratorio para regular la temperatura, el tiempo y la humedad
- ▶ Control automático del porcentaje de humedad en la cámara: sistema Climachef
- ▶ Mandos simplificados de uso intuitivo
- ▶ Temperatura de funcionamiento +30°C / +160 °C
- ▶ Respiradero automático para la salida de la humedad en exceso

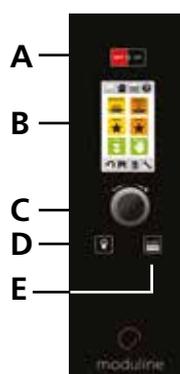
- ▶ Inversión periódica del sentido de funcionamiento de los ventiladores para una mejor distribución del aire caliente
- ▶ Interrupción automática de los ventiladores al abrirse la puerta
- ▶ Tono de aviso de final de ciclo
- ▶ Termostato de seguridad cámara
- ▶ Temporizador de arranque retardado
- ▶ Cámara ideal para carros, platos o bandejas de diferentes dimensiones



RRFT 20 E



RRF 40 E



VERS. E

Control electrónico

- A Interruptor general
- B Pantalla táctil
- C Botón giratorio de configuración y "ENTER" de selección
- D Botón de iluminación de la cámara
- E Botón "START/STOP"

Modelo	Versión	Dimensiones cámara mm	Dimensiones mm	Potencia V/50 Hz	Precio (€)
RRFF 20 E	Táctil con humidificador	780/695/1860h	1150/830/1950h	kW12,5 3N AC 400 V	
RRFF 22 E	Táctil con humidificador	780/695/1860h	1150/830/1950h	kW12,5 3N AC 400 V	
RRFT 20 E	Táctil con humidificador	570/805/1860h	940/940/1950h	kW12,5 3N AC 400 V	
RRFT 22 E*	Táctil con humidificador	570/805/1860h	940/940/1950h	kW12,5 3N AC 400 V	
RRFF 40 E	Táctil con humidificador	780/965/1860h	1150/1100/1950h	kW23 3N AC 400 V	
RRFF 42 E*	Táctil con humidificador	780/975/1860h	1150/1100/1950h	kW23 3N AC 400 V	



Armarios combinados de mantenimiento frío, regeneración y mantenimiento caliente

Características generales

CONSTRUCCIÓN

- ▶ Cámara hermética con esquinas redondeadas
- ▶ Paragolpes de acero inoxidable 18/10 AISI 304 en el interior de la cámara para la introducción del carro
- ▶ Aislamiento térmico de la cámara espesor 35mm
- ▶ Junta en la parte frontal en silicona alimentaria, resistente al calor y al envejecimiento
- ▶ Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas
- ▶ Refrigeración ventilada con evaporador en acero inoxidable
- ▶ Grupo compresor de tipo

- ecológico con gas R404A
- ▶ Cierre de la puerta en tres puntos
- ▶ Cableados y componentes colocados para facilitar cualquier tipo de mantenimiento

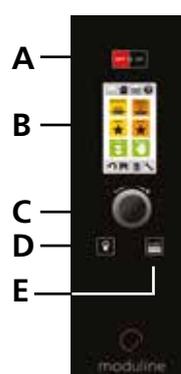
DOTACIONES FUNCIONALES

- ▶ Control electrónico táctil con botón giratorio para regular la temperatura, el tiempo y la humedad
- ▶ Control automático del porcentaje de humedad en la cámara: sistema Climachef
- ▶ Mandos simplificados de uso intuitivo
- ▶ Temperatura de funcionamiento 0°C / +160 °C

- ▶ Respiradero automático para la salida de la humedad en exceso
- ▶ Inversión periódica del sentido de funcionamiento de los ventiladores para una mejor distribución del aire frío/caliente
- ▶ Interrupción automática de los ventiladores al abrirse la puerta
- ▶ Tono de aviso de final de ciclo
- ▶ Termostato de seguridad cámara
- ▶ Temporizador de arranque retardado
- ▶ Cámara ideal para carros, platos o bandejas de diferentes dimensiones



RRFC 20 E



VERS. E

Control electrónico con programador

- A Interruptor general
- B Pantalla táctil
- C Botón giratorio de configuración y "ENTER" de selección
- D Botón de iluminación de la cámara
- E Botón "START/STOP"

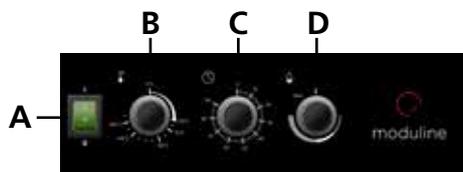
Modelo	Versión	Dimensiones cámara mm	Dimensiones mm	Potencia V/50 Hz	Precio (€)
RRFC 20 E	Táctil con humidificador	740/675/1860h	1150/830/2270h	kW13,5 3N AC 400 V	
RRFC 40 E	Táctil con humidificador	740/945/1860h	1150/1100/2270h	kW24 3N AC 400 V	

* Sin estructuras con carro

Carros de regeneración y mantenimiento para banquetes

Características generales

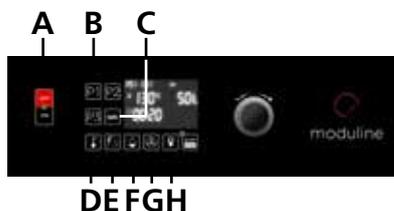
- ▶ Construido en acero inox
- **Modelos RRT:**
- ▶ Regeneración y mantenimiento
- ▶ Aptos para regeneración de +30° hasta +160°C
- ▶ De serie con guías laterales portabandejas
- ▶ Sonda al corazón sólo versión E (opcional)
- ▶ Autoclíma sólo versión E (opcional)
- ▶ Componentes mecánicos y electrónicos de altísima calidad y fiabilidad
- ▶ Cableados y componentes colocados para agilizar cualquier intervención de mantenimiento
- ▶ Cámara con ángulos redondeados para facilitar la limpieza
- ▶ Aislamiento térmico de la cámara, espesor 35 mm
- ▶ Modelos 156 con puertas pasantes
- ▶ Depósito reserva de agua oculto



VERS. C

Control electromecánico base

- A** Interruptor general
- B** Botón giratorio para la regulación temperatura
- C** Botón giratorio para la regulación del tiempo
- D** Botón giratorio para la regulación de la humedad



VERS. D

Control electromecánico

- A** Interruptor general
- B** Tres botones para programar
- C** Botón para mantener caliente el producto al finalizar programa
- D** Botón de temperatura
- E** Tiempo/temperatura en sonda al corazón
- F** Control de humedad
- G** Velocidad del ventilador (opcional)
- H** Luz interior de la cámara

Todo regulado desde el botón/Scroll giratorio para las distintas opciones descritas desde la pantalla digital



VERS. E

Control electromecánico con programador

- A** Interruptor general
 - B** Pantalla táctil
 - C** Regulación de temperatura (30°C a 160°C)
 - D** Programación de regeneración hasta 4 categorías
 - E** Gestión de hasta 9 fases de regeneración
 - F** Selección de programas favoritos
 - G** Tiempo/temperatura en sonda al corazón
 - H** Control de humedad vía CLIMAcchef system
 - I** Múltiples funciones: programación de encendido de arranque, bloqueo, multinivel, sistema HACCP,...
- Todo regulado desde el botón/Scroll giratorio o vía táctil para las distintas opciones descritas



Mod. RRT061C



Mod. RRT 101C



Mod. RRT 153C

Modelo	Versión	Capacidad	Dimensiones mm	Potencia	Precio (€)
RRT061C	Electromecánico con humidificador	6 GN1/1 or 60x40	890x815x1010h	kW 3,2 3N AC 400V	
RRT061D	Electrónico con humidificador	6 GN1/1 or 60x40	890x815x1010h	kW 3,2 3N AC 400V	
RRT061E	Táctil con humidificador	6 GN1/1 or 60x40	890x815x1010h	kW 3,2 3N AC 400V	
RRT101C	Electromecánico con humidificador	10 GN1/1 or 60x40	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V	
RRT101D	Electrónico con humidificador	10 GN1/1 or 60x40	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V	
RRT101E	Táctil con humidificador	10 GN1/1 or 60x40	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V	
RRT161C	Electromecánico con humidificador	16 GN1/1 or 60x40	890x815x1820h	kW 6,5 3N AC 400V	
RRT161D	Electrónico con humidificador	16 GN1/1 or 60x40	890x815x1820h	kW 6,5 3N AC 400V	
RRT161E	Táctil con humidificador	16 GN1/1 or 60x40	890x815x1820h	kW 6,5 3N AC 400V	
RRT112C	Electromecánico con humidificador	10 GN2/1-20 GN1/1	1010x855x1130h	kW 6,5 3N AC 400V	
RRT112D	Electrónico con humidificador	10 GN2/1-20 GN1/1	1010x855x1130h	kW 6,5 3N AC 400V	
RRT112E	Táctil con humidificador	10 GN2/1-20 GN1/1	1010x855x1130h	kW 6,5 3N AC 400V	
RRT153C	Electromecánico con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 9,6 3N AC 400V	
RRT153D	Electrónico con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 9,6 3N AC 400V	
RRT153E	Táctil con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 9,6 3N AC 400V	
RRT162C	Electromecánico con humidificador	16 GN2/1	950x965x1920h	kW 9,6 3N AC 400V	
RRT162D	Electrónico con humidificador	16 GN2/1	950x965x1920h	kW 9,6 3N AC 400V	
RRT162E	Táctil con humidificador	16 GN2/1	950x965x1920h	kW 9,6 3N AC 400V	

Armarios de mantenimiento caliente

Características generales

CONSTRUCCIÓN

- ▶ Cámara hermética con esquinas redondeadas
- ▶ Aislamiento térmico de la cámara espesor 35mm
- ▶ Junta en los cajones y en la puerta en silicona alimentaria, resistente al calor y al envejecimiento
- ▶ Paneles porta parrillas extraíbles para facilitar la limpieza
- ▶ Calentamiento estático con resistencia de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara
- ▶ Patas regulables en altura
- ▶ Cableados y componentes colocados para facilitar

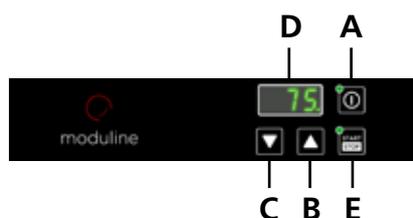
cualquier tipo de mantenimiento

DOTACIONES FUNCIONALES

- ▶ Control electrónico programable de la temperatura
- ▶ Temperatura de funcionamiento +30°C / +120 °C
- ▶ Respiraderos para la salida de la humedad, uno en la puerta y uno en la pared del fondo
- ▶ Apilable
- ▶ Termostato de seguridad cámara
- ▶ Paneles porta parrillas GN 1/1

- Modelos HHT:

- ▶ Mantenimiento
- ▶ Modelos sobre ruedas
- ▶ Termostato de seguridad de cámara
- ▶ Aislamiento térmico de la cámara, espesor 35 mm
- ▶ Calentamiento estático con resistencia de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara
- ▶ Panel de control con regulación electrónica de la temperatura
- ▶ Temperatura de funcionamiento 30°C - 120°C



VERS. E

Control electrónico

A	Interruptor general	D	Pantalla
B	Botón aumento de la temperatura	C	Botón disminución de la temperatura
C	Botón disminución de la temperatura		

Modelo	Versión	Capacidad	Espacio	Dimensiones mm	Peso	Potencia V/50 Hz	Precio (€)
HSH 031 E	Electrónica	3 GN 1/1	70 mm	450x635x400 h	22 kg	kW0.7 AC 230 V	
HSH 051 E	Electrónica	5 GN 1/1	70 mm	450x635x550 h	27 kg	kW1 AC 230 V	
HSH 052 E	Electrónica	5 GN 2/1 10 GN 1/1	70 mm	655x755x550 h	35 kg	kW1,5 AC 230 V	



HSH 031 E



HSH 051 E



HSH 052 E

Modelo	Versión	Capacidad	Dimensiones mm	Potencia	Precio (€)
HHT081E	Electrónica	8 GN1/1	550x735x1010h	kW 1 AC 230V	
HHT161E	Electrónica	16 GN1/1	550x735x1760h	kW 2 AC 230V	
HHT052E	Electrónica	5 GN2/1 - 10 GN1/1	755x855x790h	kW 1,5 AC 230V	
HHT082E	Electrónica	8 GN2/1 - 16 GN1/1	755x855x1010h	kW 1,5 AC 230V	
HHT162E	Electrónica	16 GN2/1 - 32 GN1/1	765x845x1760h	kW 3 AC 230V	
HHT282E	Electrónica	8+8 GN2/1 - 16+16 GN1/1	765x845x1760h	kW 1,5+1,5 AC 230V	

Cocción a presión

Características generales

CONSTRUCCIÓN

- ▶ Cámara y calentador completamente contruidos con acero inoxidable AISI 316
- ▶ Aislamiento térmico de la cámara y calentador en fibra cerámica
- ▶ Junta en la puerta en silicona alimentaria, resistente al calor y al envejecimiento
- ▶ Paneles porta parrillas extraíbles para facilitar la limpieza
- ▶ Desagüe central de la cámara para facilitar las operaciones de limpieza

- ▶ Patas regulables
- ▶ Cableados y componentes colocados para facilitar cualquier tipo de mantenimiento
- ▶ Cajón que se puede cerrar para recoger la condensación cuando se abre la puerta

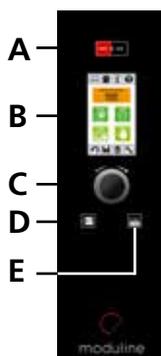
DOTACIONES FUNCIONALES

- ▶ Control electrónico programable con pantalla táctil 4,3"
- ▶ Tono de aviso de final de ciclo
- ▶ Sonda al corazón
- ▶ Temporizador de inicio programado

- ▶ Control presión con presostatos electrónicos
- ▶ Función de precalenamiento y de mantenimiento de presión del calentador
- ▶ Limpieza automática y programable del calentador
- ▶ Gestión electrónica de la potencia del calentador
- ▶ Sistema automático de cierre y apertura de la puerta
- ▶ Sistema automático de disminución de presión en la cámara
- ▶ Temperatura de funcionamiento +50°C / +122 °C (1,2 bar máx.)



CVE 031 E



VERS. E

Control electrónico

A Interruptor general

B Pantalla táctil

C Botón giratorio de configuración y "ENTER" de selección

D Botón de iluminación de la cámara

E Botón "START/STOP"

Modelo	Versión	Capacidad	Espacio	Dimensiones mm	Peso	Potencia V/50 Hz	Precio (€)
CVE 031 E	Electrónica	3 GN 1/1	80 mm	680x870x700h	110 kg	kW15,5 3N AC 400 V	

NOTA: Si la dureza del agua es superior a 3°dH, se aconseja usar el sistema de filtrado AWF1100 (consulta accesorios opcionales)

Accesorios

HSH		Precio (€)
Bastidor ruedas 2+2 con freno		
ATR001	HSH 031E-HSH 051E	
ATR002	HSH 052E	
RRO 051 - 061 - 081 - 101		
Soporte ABA 011		790/645/840h
Carros fijos	ACS 011	740/520/1060h
Carros móviles	ACR 011	740/520/1060h
RRO 051 - 061 - 081 - 101		
Soporte ABA 021		580/795/940h
Carros fijos	ACS 021	790/650/1060h
Carros móviles	ACR 021	790/650/1060h
RRO		
Puerta Contraria	APS	
Sonda al corazon	ASC 00X	para todas las gamas
Puertas de cristal con iluminación	AOL 061	RRO 051 - 061 - 081 - 101
	AOL 101	RRO 051 - 061 - 081 - 101
Ruedas de acero inoxidable,2+2	AARF 04X	
Conexión USB para adquisición datos HACCP	AUS 00X	suplemento para versión M y E
RRFF - RRFT - RRFC		
Carro portabandejas	ACPT 020	RRFF 20-22 RRFT20-22 RRFC 20
Cubierta térmica	ACTO 020	ACPT 020
Carro portabandejas	ACPT 040	RRFF 40-42 RRFC 40
Cubierta térmica	ACTO 040	ACPT 040
Carro portaplatos	ACPP 080	RRFF 20-22 RRFC 20
Cubierta térmica	ACTO 080	ACPP 080
Carro portaplatos	ACPP 120	RRFF 40-42 RRFC 40
Cubierta térmica	ACTO 120	ACPP 120
Puertas de cristal con iluminación	AOL 000	
Conexión USB para adquisición datos HACCP	AUS 00X	
CVE		
Sistema filtrado de agua	AWF 1100	184/184/553h
Soporte con repisa de fondo	ABA 031	680/730/900h
Armario con repisa de fondo y estructura portaparrillas	ACA 031	680/730/900h
Conexión USB para adquisición datos HACCP	AUS 00X	
RRT		
Sonda al corazón	ASC00X	--
Sonda multipunto	ASC00M	--
Climachef	AAU00X	--
Sistema reductor de ventilador	ASG00X	--
Puerto USB, aplicable a HACCP	AUS00X	--
Bandeja cromada	AGC011	530x325
Bandeja cromada	AGC021	530x650
Bandeja cromada	AGC064	600x400
Bandeja en acero inoxidable	AGX011	530x325
Bandeja en acero inoxidable	AGX021	530x650
Bandeja en acero inoxidable	AGX064	600x400
Cesto portaplatos (8 platos Ø 230/260mm)	APC726	--
Cesto portaplatos (11 platos Ø 230/260mm)	APC926	--
Bandeja en acero inoxidable	AFC011	530x325
Bandeja en acero inoxidable	AFC021	530x650



- NUESTRA EXPERIENCIA, EL MEJOR AVAL
- GARANTÍA DE SERVICIO
- FLEXIBILIDAD

Hornos económicos
para pizza
frigicoll

HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO

Gama KRN

204

ACCESORIOS

Gama KRN

205

Hornos para pizza de funcionamiento eléctrico Gama KRN

Características generales

- ▶ Funcionamiento eléctrico con regulación mecánica.
- ▶ Estructura frontal realizada en chapa de acero inox
- ▶ Panelación del horno realizada en chapa pintada
- ▶ Puerta en acero inox con bisagras en la parte inferior
- ▶ Panel de mandos posicionado en el frontal derecho
- ▶ Extracción de vapores en acero inox
- ▶ Plano de cocción refractario
- ▶ Estructura lateral y superior en chapa aluminizada
- ▶ Aislamiento térmico en lana de roca
- ▶ Calentamiento mediante resistencias acorazadas
- ▶ Control de las resistencias separado mediante contactores controlados por termostatos
- ▶ Temperatura máxima regulable 450°C
- ▶ Medición de la temperatura continua por medio de una sonda
- ▶ Soportes no incluidos (ver página de accesorios)



KRN 4



KRN 44

Características técnicas

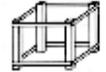
Modelo	Dimensiones int. (mm)	Dimensiones ext. (mm)	Núm. Cámaras	Núm. Pizzas ø 30 cm	Alimentación (V/Hz)	Potencia Total (kW)	Peso (kg)	Precio (€)	
KRN 4	610x660x140	850x840x360	1	4	400/3N/50	4,2	80		
KRN 44	(610x660x140)x2	850x840x660	2	8	400/3N/50	8,4	133		
KRN 4 XL	720x720x140	988x1082x463	1	4*	400/3N/50	6,0	105		
KRN 44 XL	(720x720x140)x2	988x1082x760	2	8*	400/3N/50	12	175		
KRN 6	660x1060x140	920x1290x360	1	6	400/3N/50	7,7	118		
KRN 66	(660x1060x140)x2	920x1290x660	2	12	400/3N/50	15,4	208		
KRN 6T	1060x660x140	1320x890x360	1	6	400/3N/50	8,2	123		
KRN 66T	(1060x660x140)x2	1320x890x660	2	12	400/3N/50	16,4	200		
KRN 9	1060x1060x140	1320x1290x360	1	9	400/3N/50	11,6	164		
KRN 99	(1060x1060x140)x2	1320x1290x660	2	18	400/3N/50	23,2	282		

* Número de pizzas de diámetro 350 mm

Complementos

Gama KRN

Modelo	Horno Compatible	Dimensiones (mm)	Precio (€)
Gama KRN			
Caballote sin portabandejas			
Stand 60.60 - h 60/90	KRN 4 / 44	850 x 840 x 600 / 900	
Stand 72.72 - h 60/90	KRN 4XL / 44XL	988 x 947 x 600 / 900	
Stand 65.105 - h 60/90	KRN 6 / 66	920 x 1.290 x 600 / 900	
Stand 105.65 - h 60/90	KRN 6T / 66T	1.320 x 890 x 600 / 900	
Stand 105.105 - h 60/90	KRN 9 / 99	1.320 x 1.290 x 600 / 900	





- ESPECIALISTAS EN PIZZA GOURMET
- EFICIENCIA ENERGÉTICA
- COCCIÓN PERFECTA
(DUAL-TEMP® TECHNOLOGY)

Hornos para pizza y pastelería



HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO

Gama iDECK 208

EQUIPAMIENTO PARA ELABORACIÓN MASA

Gama iDECK 209

EQUIPAMIENTO PARA PREPARACIÓN DE PRODUCTO

Gama iDECK 211

GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO

Gama SerieS S100E, S120E Y S125E

Gama SerieP P60E - P80E

Gama SerieP P120E

Gama SerieP AMALFI 212

GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO A GAS

Gama SerieP P110G

Gama SerieP P150G 220

GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PASTELERÍA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO

Gama SerieS S100E Pas - S120E Pas

Gama SerieP P60E Pas - P80E Pas

Gama SerieP P120E Pas 222

GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA A CINTA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO Y GAS

Gama SerieT T64E / T75E / T97E/ TT98E

Gama SerieT T64G / T75G / T97G 228

GAMA PROFESIONAL DE HORNOS A CONVECCIÓN

Gama SerieR R14E/18 y R14G/18

Gama SerieF, F30E, F60E / SERIE F50E, F55E Y F105E 230

ACCESORIOS GAMA iDECK

232

ACCESORIOS GAMA PROFESIONAL

234

Hornos para pizza de funcionamiento eléctrico Gama IDECK

Características generales

- ▶ Funcionamiento eléctrico
- ▶ Superficie de cocción de material refractario.
- ▶ **PM:** Hornos con una cámara de cocción y control mecánico
- ▶ **PD:** Hornos con dos cámaras de cocción independientes y control mecánico.
- ▶ **iD-M:** Hornos con una cámara de cocción y control electrónico
- ▶ **iD-D:** Hornos con dos cámaras de cocción independientes y control electrónico
- ▶ Campana no incluida en el precio (consultar precio)
- ▶ Hornos combinables con soporte sin portabandejas, soportes con ruedas y guías portabandejas o con cámaras de fermentación sobre patas.
- ▶ Soportes no incluidos en el precio (ver accesorios en página 188)



[PM 105.65 + campana](#)



[iD 60.60 D + campana + soporte](#)

Características técnicas

Modelo	Dimensiones int. (mm)	Dimensiones ext. (mm)	Núm. Cámaras	Núm. Pizzas ø 30 cm	Alimentación (V/Hz)	Potencia Total (kW)	Peso (kg)	Precio (€)	
PM 60.60 iD 60.60 M	610x660x140	850x930x370	1	4	400/3N/50-60	4,2	80		
PD 60.60 iD 60.60 D	(610x660x140) x2	850x920x660	2	8	400/3N/50-60	8,4	133		
PM 65.105 iD 65.105 M	660x1050x140	930x1400x370	1	6	400/3N/50-60	7,7	118		
PD 65.105 iD 65.105 D	(660x1050x140) x2	930x1400x660	2	12	400/3N/50-60	15,4	208		
PM 72.72 iD 72.72 M	720x720x140	720x720x140	1	4 (Ø35cm)	400/3N/50-6	6	105		
PD 72.72 iD 72.72 D	(720x720x140) x2	720x720x140	2	8 (Ø35cm)	400/3N/50-6	6	105		
PM 105.65 iD 105.65 M	(1050x660x140) x2	1320x1000x370	1	6	400/3N/50-60	8,2	123		
PD 105.65 iD 105.65 D	(1050x660x140) x2	1320x1000x660	2	12	400/3N/50-60	16,4	200		
PM 105.105 iD 105.105 M	1050x1050x140	1320x1400x370	1	9	400/3N/50-60	11,6	164		
PD 105.105 iD 105.105 D	(1050x1050x140) x2	1320x1400x660	2	18	400/3N/50-60	23,2	282		

Para soportes ver accesorios página 232-233

Equipamiento para elaboración de masa

Gama IDECK

Características generales

- Amasadora (iM)

- ▶ Amasadora en espiral, que permite amasar en poco tiempo volúmenes medianos y grandes de masa,
- ▶ garantizando una óptima homogeneidad y oxigenación.
- ▶ Una o dos velocidades según modelo.
- ▶ Con ruedas y temporizador excepto en el modelo iM 8.
- ▶ Modelos iM R con cabeza desmontable.



iM R



iK

Características técnicas

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Capacidad (litros/kg)	Velocidad	Diámetro/Altura (mm)	Dimensiones ext. (mm)	Precio (€)
iM 8	230/1N/50 Hz	0,37	10/8	1	260/200	280x543x547	
iM 12	400/3N/50 Hz	0,75	16/12	1	320/210	350x664x680	
iM 18	400/3N/50 Hz	0,75	21/18	1	360/210	380x680x680	
iM 25	400/3N/50 Hz	1,1	33/25	1	400/260	430x748x760	
iM 38	400/3N/50 Hz	1,5	41/38	1	450/260	450x805x760	
iM 44	400/3N/50 Hz	1,5	53/44	1	500/270	450x805x760	
iM 25/2	400/3N/50 Hz	1,4	33/25	2	400/260	430x748x760	
iM 38/2	400/3N/50 Hz	2,2	41/38	2	450/260	450x805x760	
iM 44/2	400/3N/50 Hz	2,2	53/44	2	500/270	450x805x760	
iM R 25/2	400/3N/50 Hz	1,4	33/25	2	400/260	425x750x777	
iM R 38/2	400/3N/50 Hz	2,2	41/38	2	450/260	480x810x777	
iM R 44/2	400/3N/50 Hz	2,2	53/44	2	500/270	500x825x777	
iK 25/2	400/3N/50 Hz	0,75	35/25	2	500/200	550x850x880	
iK 35/2	400/3N/50 Hz	0,75	43/35	2	550/200	580x865x880	



Equipamiento para elaboración de masa Gama IDECK

Características generales

- Prensa a rodillos (IF)

- ▶ La prensa a rodillos ha sido realizada para resolver los problemas de la extensión de la masa de la pizza, pan, etc
- ▶ El espesor y diámetro del disco se pueden regular
- ▶ La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa
- ▶ Modelo IF 40P con rodillos paralelos



IF 40

- Prensa mecánica (IP)

- ▶ La prensa mecánica está estudiada para modelar uniformemente y en poco tiempo la masa de la pizza
- ▶ Los dos platos son calentados con regulación termostática independiente
- ▶ La prensa se puede colocar sobre un soporte con ruedas no incluido en el precio
Ver accesorios página 188



IP 33

- Máquina porcionadora y boleadora (IR)

- ▶ Conjunto compuesto por: una máquina superior denominada porcionadora y otra inferior denominada boleadora
- ▶ La máquina superior va situada sobre un soporte y descarga las porciones sobre la máquina inferior
- ▶ El precio incluye las dos máquinas y el soporte



IR

Características técnicas

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Diámetro pizza (cm)	Peso pasta (gramos)	Peso (kg)	Dimensiones ext. (mm)	Precio (€)
IF 30	230/1N/50	0,38	30	80 - 210	35	420 x 450 x 650	
IF 40	230/1N/50	0,35	40	80 - 400	45	520 x 450 x 712	
IF 40P	230/1N/50	0,35	40	100 - 700	45	520 x 450 x 750	

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Diámetro plato conformado (mm)	Espesor (mm)	Producción (pizzas/h)	Dimensiones ext. (mm)	Precio (€)
IP 33	400/3N/50-60	3,6	330	2 - 16	300	425 x 540 x 750	
IP 45	400/3N/50-60	5,6	450	2 - 16	300	575 x 650 x 750	

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Producción (pz/h)	Tamaño bolas (gramos)	Capacidad (kg)	Dimensiones ext. porción/boleadora (mm)	Precio (€)
IR 260	400/3N/50	1,3	1800	120-330	1,5/4	665 x 660 x 1420	



Equipamiento para preparación de producto

Gama IDECK

Características generales

- Banco refrigerado para pizza. (IG)
- ▶ Superficie externa y de las patas en acero AISI 304
- ▶ Con plano de trabajo MONOLITE IPERGRES
- ▶ Carga de rotura a tracción indirecta mediante flexión: 46 Mpa
- ▶ Microdureza KNOOP de la superficie esmaltada: 7,133 Mpa
- ▶ Prueba de rotura por impactos mediante lastre de espesor 200 mm
Altura mínima de caída: 56 cm
- ▶ Color disponible: blanco punteado amarillo
- ▶ Aislamiento en poliuretano fórmula ecológica inyectado "in situ" con una densidad de 40 kg/m³
- ▶ Guías internas amovibles
- ▶ Compresor hermético monofásico
- ▶ Refrigerante R404
- ▶ Combinado con vitrinas refrigeradas no incluidas en el precio
- ▶ Ver accesorios página 192
- ▶ Temperatura funcionamiento: -2°C/+8°C.
- ▶ Desescarche automático



IG 160/2 con kit vitrina refrigerada

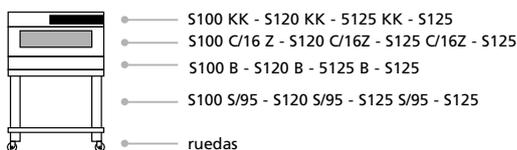
Características técnicas

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Vanos refrigerados / N° cajones sobre motor	Dimensiones ext. (mm)	Precio (€)
IG 160/2	230/1N/50 Hz	0,32	2 / 3	1600 x 800 x 830	
IG 200/3	230/1N/50 Hz	0,49	3 / 1	1980 x 800 x 830	
IG 200/2C	230/1N/50 Hz	0,32	2 / 7	1980 x 800 x 830	
IG 160/RK	230/1N/50 Hz	0,32	KIT Refrigerado	1600 x 330 x 390	
IG 200/RK	230/1N/50 Hz	0,32	KIT Refrigerado	1980 x 330 x 390	

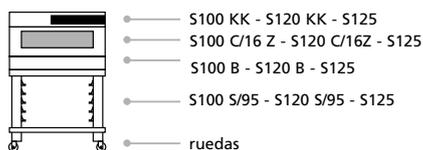
Horno para pizza de funcionamiento eléctrico Gama Serie S S100E-S120E-S125E

Características generales

- ▶ Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario
- ▶ Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada
- ▶ 1-3: Composición formada por 1, 2 o 3 cámaras de cocción
- ▶ **S100KK-S120KK-S125KK:** Campana
- ▶ **S100 C/16Z - S120 C/16Z - S125C/16Z:** Cámara de cocción con superficie de material refractario
- ▶ **S100B-S120B-S125B:** Base o cierre inferior
- ▶ **S100 S/95 - S120 S/95 - S125 S/95:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas
- ▶ **S100 L/80 - S120 L/80 - S125 L/80:** Cámara de fermentación
- ▶ **S100 SP/95 - S120 SP/95 - S125 SP/95:** Caballete con ruedas y guía portabandejas



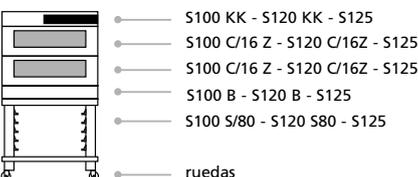
COMP S100 1/S - S120 1/S - S125 1/S



COMP S100 1/SP-S120 1/SP - S125 1/SP



COMP S100 2/S - S120 2/S - S125 2/S



COMP S100 2/SP-S120 2/SP - S125 2/SP



COMP S100 1/L-S120 1/L - S125 1/L

Características técnicas

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int./ext.(mm)	Potencia (kW)	Nºpizzas ø 30cm	Nºpizzas ø 45cm	Precio (€)
COMP S100 1/S	1	950x730x160/1370x1210x1660	9,0	6	2	
COMP S120 1/S	1	1240x730x160/1660x1210x1660	12,0	8	3	
COMP S125 1/S	2	1240x1260x160/1660x1740x1870	17,3	16	6	
COMP S100 1/SP	1	950x730x160/1370x1210x1660	9,0	6 por 6	2	
COMP S120 1/SP	1	1240x730x160/1660x1210x1660	12,0	8	3	
COMP S125 1/SP	1	1240x1260x160/1660x1740x1660	17,3	16	6	
COMP S100 1/L	1	950x730x160/1370x1210x1510	10,5	6 por 6	2	
COMP S120 1/L	1	1240x730x160/1660x1210x1510	13,5	8	3	
COMP S125 1/L	1	1240x1260x160/1660x1740x1510	18,8	16	6	
COMP S100 2/S	2	950x730x160/1370x1210x1870	18,0	6 por 12	4	
COMP S120 2/S	2	1240x730x160/1660x1210x1870	24,0	16	6	
COMP S125 2/S	2	1240x1260x160/1660x1740x1870	34,6	32	12	
COMP S100 2/SP	2	950x730x160/1370x1210x1870	18,0	12 por 12	4	
COMP S120 2/SP	2	1240x730x160/1660x1210x1870	24,0	16	6	
COMP S125 2/SP	2	1240x1260x160/1660x1740x1870	34,6	32	12	

Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S S100E-S120E-S125E

Características generales

- ▶ Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario
- ▶ Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada
- ▶ 2-3 Composición formada por 2 o 3 cámaras de cocción
- ▶ **S100KK-S120KK-S125KK:** Campana.
- ▶ **S100 C/16Z-S120 C/16Z-S125 C/16Z:** Cámaras de cocción con superficie de material refractario
- ▶ **S100B-S120B-S125B:** Base o cierre inferior
- ▶ **S100S/95-S120 S/95-S125 S/95:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas
- ▶ **S100L/80-S120/L80 S-125L L/80:** Cámara de fermentación
- ▶ **S100 SP/95 - S120 SP/95 - S125 SP/95:** Cubillete con ruedas y guía portabandejas



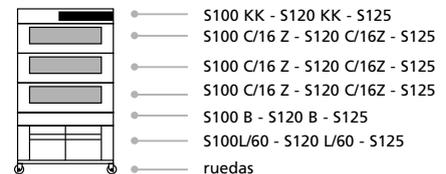
COMP S100 2/L - S120 2/L - S125 2/L



COMP S100 3/S - S120 3/S - S125 3/S



COMP S100 3/SP - S120 3/SP - S125 3/SP



COMP S100 3/L - S120 3/L - S125 3/L

Características técnicas

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int./ext.(mm)	Potencia (kW)	Nºpizzas ø 30cm	Nºpizzas ø 45cm	Precio (€)
COMP S100 2/L	2	950x730x160/1370x1210x1870	19,5	12	4	
COMP S120 2/L	2	1240x730x160/1660x1210x1870	25,5	16	6	
COMP S125 2/L	2	1240x1260x160/1660x1740x1870	36,1	32	12	
COMP S100 3/S	3	950x730x160/1370x1210x2030	28,5	18	6	
COMP S120 3/S	3	1240x730x160/1660x1210x2030	37,5	24	9	
COMP S125 3/S	3	1240x1260x160/1660x1740x2030	51,9	48	18	
COMP S100 3/SP	3	950x730x160/1370x1210x2030	28,5	18	6	
COMP S120 3/SP	3	1240x730x160/1660x1210x2030	37,5	24	9	
COMP S125 3/SP	3	1240x1260x160/1660x1740x2030	51,9	48	18	
COMP S100 3/L	3	950x730x160/1370x1210x2030	30,0	18	6	
COMP S120 3/L	3	1240x730x160/1660x1210x2030	39,0	24	9	
COMP S125 3/L	3	1240x1260x160/1660x1740x2030	53,4	48	18	

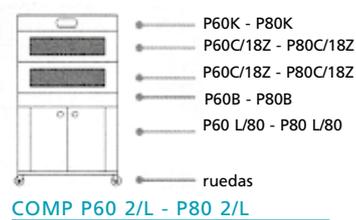
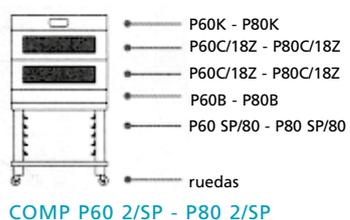
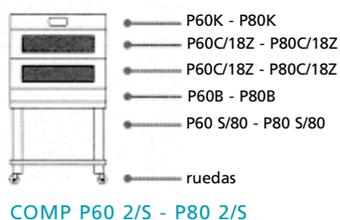
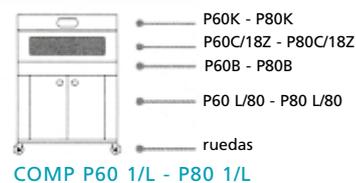
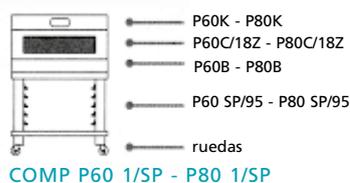
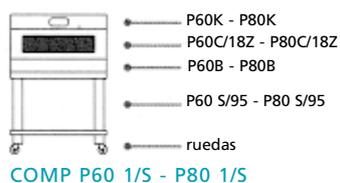
Hornos para pizza de funcionamiento eléctrico Gama SerieP P60E - P80E

Características generales

- ▶ Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- ▶ Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada
- ▶ **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 o 3 cámaras de cocción.
- ▶ **P60K - P80K:** Campana.
- ▶ **P60C/18Z - P80C/18Z:** Cámara de cocción con superficie de material refractario.
- ▶ **P60B - P80B:** Base o cierre inferior.
- ▶ **P60S/ 95-80 y P80S/ 95-80:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- ▶ **P60SP/ 95-80 y P80SP/ 95-80:** Caballete con ruedas y guías portabandejas
- ▶ **P60L/80 y P80L/80:** Cámara de fermentación.



Detalle del plano de cocción refractario y de las resistencias blindadas



Características técnicas

Modelo	Número Cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P60 1/S	1	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1570	7,9	4	1	2	
Comp P80 1/S	1	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1570	11	9	3	4	
Comp P60 1/SP	1	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1570	7,9	4	1	2	
Comp P80 1/SP	1	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1570	11	9	3	4	
Comp P60 1/L	1	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1420	9,4	4	1	2	
Comp P80 1/L	1	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1420	12,5	9	3	4	
Comp P60 2/S	2	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790	15,8	8	2	4	
Comp P80 2/S	2	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790	22	18	6	8	
Comp P60 2/SP	2	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790	15,8	8	2	4	
Comp P80 2/SP	2	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790	22	18	6	8	
Comp P60 2/L	2	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790	17,3	8	2	4	
Comp P80 2/L	2	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790	23,5	18	6	8	

Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

Hornos para pizza de funcionamiento eléctrico

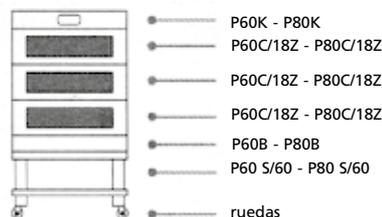
Gama SerieP P60E - P80E

Características generales

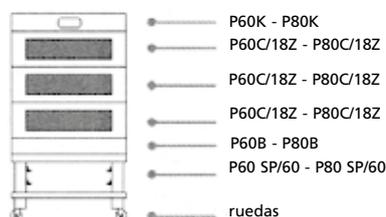
- ▶ Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- ▶ Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada
- ▶ Horno disponible con el frontal negro o inox
- ▶ 3: Composición formada por 3 cámaras de cocción.
- ▶ **P60K - P80K:** Campana.
- ▶ **P60C/18Z - P80C/18Z:** Cámara de cocción con superficie de material refractario.
- ▶ **P60B - P80B:** Base o cierre inferior.
- ▶ **P60S/60 - P80S/60:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- ▶ **P60SP/60 - P80SP/60:** Caballete con ruedas y guías portabandejas.
- ▶ **P60L/60 - P80L/60:** Con cámara de fermentación.



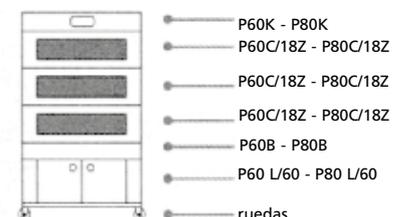
Composición P60 2/L con armario fermentación



COMP P60 3/S - P80 3/S



COMP P60 3/SP - P80 3/SP



COMP P60 3/L - P80 3/L

Características técnicas

Modelo	Número Cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P60 - 3/S	3	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960	23,7	12	3	6	
Comp P80 - 3/S	3	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960	33	27	9	12	
Comp P60 - 3/SP	3	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960	23,7	12	3	6	
Comp P80 - 3/SP	3	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960	33	27	9	12	
Comp P60 - 3/L	3	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960	25,2	12	3	6	
Comp P80 - 3/L	3	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960	34,5	27	9	12	

Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

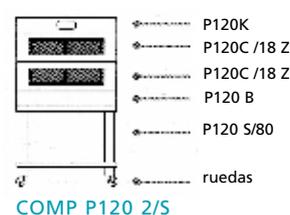
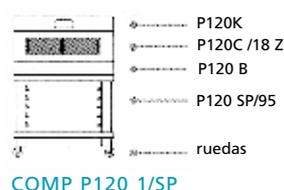
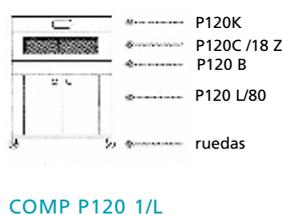
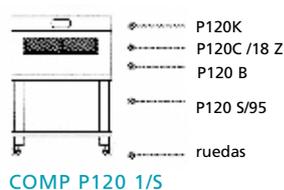
Hornos para pizza de funcionamiento eléctrico Gama SerieP P120E

Características generales

- ▶ Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- ▶ Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada
- ▶ **1 - 2:** Composición formada por 1 o 2 cámaras de cocción.
- ▶ **P120K:** Campana.
- ▶ **P120C/18Z:** Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR.
- ▶ **P120B:** Base o cierre inferior.
- ▶ **P120S/95-80-60:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- ▶ **P120SP/95-80-60:** Caballete con ruedas y guías portabandejas.
- ▶ **P120L/80-60:** Cámara de fermentación.
- ▶ Dos puertas por cámara.



Detalle del plano de cocción refractario y de las resistencias blindadas



Características técnicas

Modelo	Número Cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P120 1/S-A	1	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1600	8,6	8	2	3	
Comp P120 1/S-B	1	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1600	9,3	11	4	4	
Comp P120 1/S-C	1	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1600	15,5	16	6	6	
Comp P120 1/SP-A	1	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1600	8,6	8	2	3	
Comp P120 1/SP-B	1	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1600	9,3	11	4	4	
Comp P120 1/SP-C	1	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1600	15,5	16	6	6	
Comp P120 1/L-A	1	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1600	10,1	8	2	3	
Comp P120 1/L-B	1	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1600	10,8	11	4	4	
Comp P120 1/L-C	1	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1600	17	16	6	6	
Comp P120 2/S-A	2	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850	17,2	16	4	6	
Comp P120 2/S-B	2	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850	18,6	22	8	8	
Comp P120 2/S-C	2	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850	31	32	12	12	

Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

Hornos para pizza de funcionamiento eléctrico

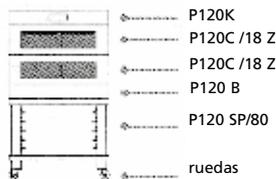
Gama SerieP P120E

Características generales

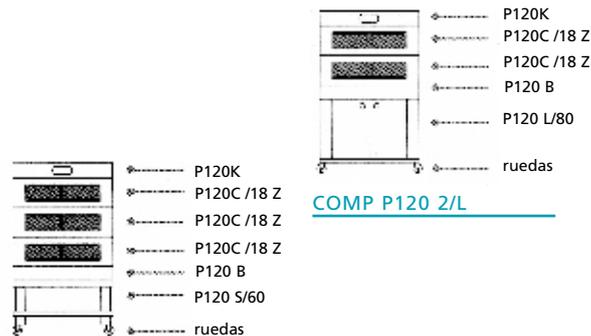
- ▶ Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- ▶ Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada
- ▶ **1 - 2:** Composición formada por 1 o 2 cámaras de cocción.
- ▶ **P120K:** Campana.
- ▶ **P120C/18Z:** Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR.
- ▶ **P120B:** Base o cierre inferior.
- ▶ **P120S/95-80-60:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- ▶ **P120SP/95-80-60:** Caballete con ruedas y guías portabandejas.
- ▶ **P120L/80-60:** Cámara de fermentación.
- ▶ Dos puertas por cámara.



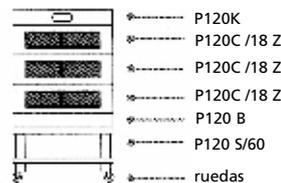
Composición P120 2/L con armario fermentación



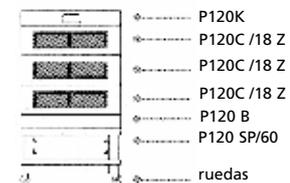
COMP P120 2/SP



COMP P120 2/L



COMP P120 3/S



COMP P120 3/SP

Características técnicas

Modelo	Número Cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P120 2/SP-A	2	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850	17,2	16	4	6	
Comp P120 2/SP-B	2	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850	18,6	22	8	8	
Comp P120 2/SP-C	2	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850	31	32	12	12	
Comp P120 2/L-A	2	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850	18,7	16	4	6	
Comp P120 2/L-B	2	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850	20,1	22	8	8	
Comp P120 2/L-C	2	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850	32,5	32	12	12	
Comp P120 3/S-A	3	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 2050	25,8	24	6	9	
Comp P120 3/S-B	3	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 2050	27,9	33	12	12	
Comp P120 3/S-C	3	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 2050	46,5	48	18	18	
Comp P120 3/SP-A	3	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 2050	25,8	24	6	9	
Comp P120 3/SP-B	3	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 2050	27,9	33	12	12	
Comp P120 3/SP-C	3	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 2050	46,5	48	18	18	

Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

Hornos para pizza de funcionamiento eléctrico Gama SerieP AMALFI

Características generales

- ▶ Horno eléctrico modular con cámara de cocción completamente de material refractario
- ▶ A1-A2: Composición "Amalfi" formada por 1 o 2 cámaras de cocción
- ▶ **AMALFI K:** Campana
- ▶ **AMALFI C18/Z:** Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR.
- ▶ **AMALFI B:** Base o cierre inferior
- ▶ **AMALFI S/95-80-60:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas
- ▶ **AMALFI SP/95-80-60:** Caballete con ruedas y guías portabandejas
- ▶ **AMALFI L/80:** Cámara de fermentación



Detalle de las resistencias en espiral insertadas en el plano de cocción



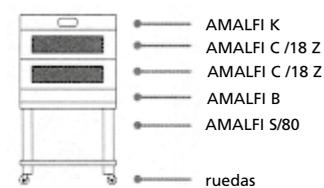
COMP A1/S



COMP A1/L



COMP A1/SP



COMP A2/S

Características técnicas

Modelo	Número Cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp A1/S-A	1	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1600	7,1	6	2	2	
Comp A1/S-B	1	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1600	7,1	6	2	2	
Comp A1/S-C	1	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1600	9,6	9	4	3	
Comp A1/S-D	1	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1600	12,6	12	5	4	
Comp A1/SP-A	1	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1600	7,1	6	2	2	
Comp A1/SP-B	1	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1600	7,1	6	2	2	
Comp A1/SP-C	1	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1600	9,6	9	4	3	
Comp A1/SP-D	1	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1600	12,6	12	5	4	
Comp A1/L-A	1	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1450	8,6	6	2	2	
Comp A1/L-B	1	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1450	8,6	6	2	2	
Comp A1/L-C	1	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1450	11,1	9	4	3	
Comp A1/L-D	1	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1450	12,6	12	5	4	
Comp A2/S-A	2	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1850	14,2	12	4	4	
Comp A2/S-B	2	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1850	14,2	12	4	4	
Comp A2/S-C	2	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1850	19,2	18	8	6	
Comp A2/S-D	2	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1850	25,2	24	10	8	

Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

Hornos para pizza de funcionamiento eléctrico

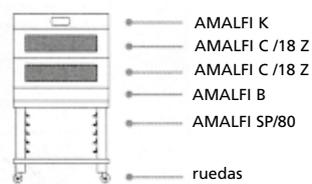
Gama SerieP AMALFI

Características generales

- ▶ Horno eléctrico modular con cámara de cocción completamente de material refractario.
- ▶ A2-A3: Composición "Amalfi" formada por 2 o 3 cámaras de cocción.
- ▶ **AMALFI K:** Campana.
- ▶ **AMALFI C 18/Z:** Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR.
- ▶ **AMALFI B:** Base o cierre inferior.
- ▶ **AMALFI S/95-80-60:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- ▶ **AMALFI SP/95-80-60:** Caballete con ruedas y guías portabandejas.
- ▶ **AMALFI L/80:** Cámara de fermentación.



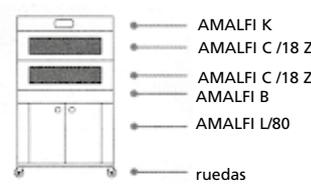
Composición A2/L con armario fermentación



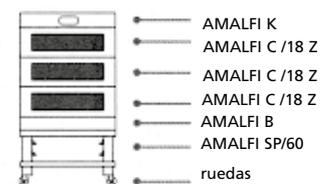
COMP A2 / SP



COMP A3 / S



COMP A2/L



COMP A3 / SP

Características técnicas

Modelo	Número Cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp A2/SP-A	2	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1850	14,2	12	4	4	
Comp A2/SP-B	2	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1850	14,2	12	4	4	
Comp A2/SP-C	2	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1850	19,2	18	8	6	
Comp A2/SP-D	2	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1850	25,2	24	10	8	
Comp A2/L-A	2	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1850	15,7	12	4	4	
Comp A2/L-B	2	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1850	15,7	12	4	4	
Comp A2/L-C	2	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1850	20,7	18	8	6	
Comp A2/L-D	2	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1850	26,7	24	10	8	
Comp A3/S-A	3	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 2050	21,3	18	6	6	
Comp A3/S-B	3	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 2050	21,3	18	3	6	
Comp A3/S-C	3	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 2050	28,8	27	12	9	
Comp A3/S-D	3	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 2050	37,8	36	15	12	
Comp A3/SP-A	3	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 2050	21,3	18	6	6	
Comp A3/SP-B	3	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 2050	21,3	18	3	6	
Comp A3/SP-C	3	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 2050	28,8	27	12	9	
Comp A3/SP-D	3	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 2050	37,8	36	15	12	

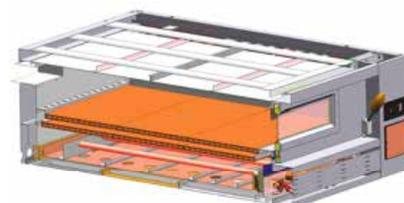
Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

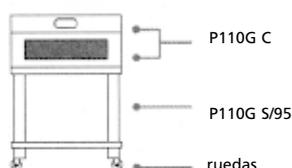
Hornos para pizza de funcionamiento a gas Gama SerieP P110 y P150 GAS

Características generales

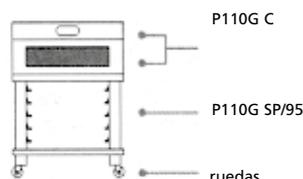
- ▶ Horno a gas con superficie de cocción de material refractario.
- ▶ 1 - 2: Composición formada por 1 o 2 cámaras de cocción.
- ▶ Colores disponibles: Negro.
- ▶ **P110 G C y P150GC:** Campana, horno con una cámara de cocción y base o cierre inferior.
- ▶ **P110 G C/2:** Campana, horno con dos cámaras de cocción y base o cierre inferior.
- ▶ **P110 S/95-80:** Con caballete sin guías portabandejas con ruedas.
- ▶ **P110 SP/95-80:** Con caballete con ruedas y guías portabandejas.
- ▶ **P110L/80 y P150 L/80:** Con cámara de fermentación con ruedas.



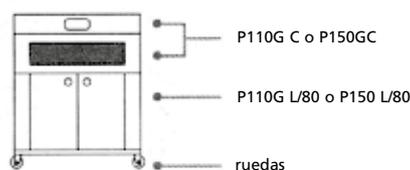
Sección cámara de cocción



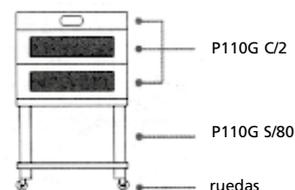
COMP P110 1/S



COMP P110 1/SP



COMP P110-150 1/L



COMP P110 2/S

Características técnicas

Modelo	Número Cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia gas (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P110 1/S-A	1	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2480	21,5	7	2	2	
Comp P110 1/S-B	1	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 2480	29,0	11	5	4	
Comp P110 1/SP-A	1	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2480	21,5	7	2	2	
Comp P110 1/SP-B	1	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 2480	29,0	11	5	4	
Comp P110 1/L-A	1	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2330	21,5	7	2	2	
Comp P110 1/L-B	1	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 2330	29,0	11	5	4	
Comp P150-1/L	1	1470 x 850 x 180 / 2000 x 1340 x 2330	32,5	12	5	3	
Comp P110 2/S-A	2	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2820	43,0	14	4	4	
Comp P110 2/S-B	2	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 2820	58,0	22	10	8	

Alimentación estándar: 230V//50-60 Hz.

* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

Hornos para pizza de funcionamiento a gas

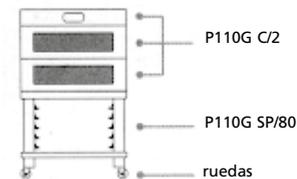
Gama SerieP P110 y P150 GAS

Características generales

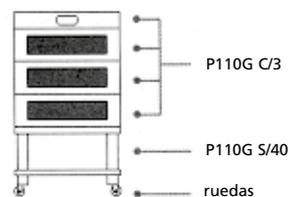
- ▶ Horno a gas con superficie de cocción de material refractario
- ▶ **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 o 3 cámaras de cocción
- ▶ Colores disponibles: Negro, marrón
- ▶ **P110 G C:** Campana, horno con una cámara de cocción y base o cierre inferior
- ▶ **P110 G C/2 - P150 C/2:** Campana, horno con dos cámaras de cocción y base o cierre inferior
- ▶ **P110 S/80-40:** Con caballete sin guías portabandejas con ruedas
- ▶ **P110 SP/80-40:** Con caballete con ruedas y guías portabandejas
- ▶ **P110L/80 - P150 L/80:** Con cámara de fermentación con ruedas.
- ▶ **P150G/C/3 :** Campana, horno con tres cámaras de cocción y base o cierre inferior
- ▶ **P150SC/40 :** Caballete cerrado



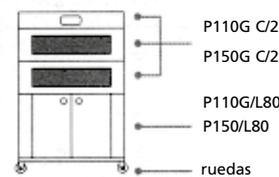
Composición P110 L/80 con armario fermentación



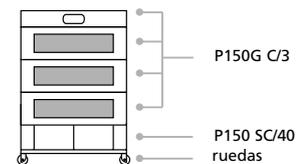
COMP P110 2/SP



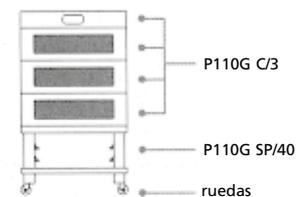
COMP P110 3/S



COMP P110-150 2/L



COMP P150-3/SC



COMP P110 3/SP

Características técnicas

Modelo	Número Cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia gas (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P110 2/SP-A	2	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2820	43,0	14	4	4	
Comp P110 2/SP-B	2	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 2820	58,0	22	10	8	
Comp P110 2/L-A	2	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2820	43,0	14	4	4	
Comp P110 2/L-B	2	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 2820	58,0	22	10	8	
Comp P150 2/L	2	1470 x 850 x 180 / 2000 x 1340 x 2820	63,5	24	10	6	
Comp P110 3/S-A	3	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 3100	64,5	21	6	6	
Comp P110 3/S-B	3	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 3100	87,0	33	15	12	
Comp P110 3/SP-A	3	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 3100	64,5	21	6	6	
Comp P110 3/SP-B	3	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 3100	87,0	33	15	12	
Comp P150 3/SC	3	1470 x 850 x 180 / 2000 x 1340 x 3100	93,0	36	15	9	

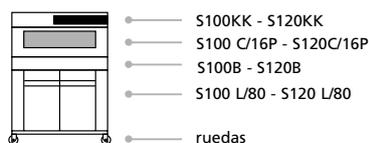
Alimentación estándar: 230V//50-60 Hz.

* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

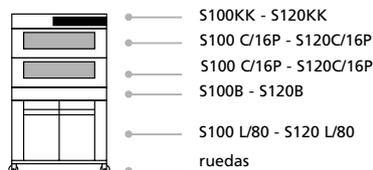
Hornos para pizza de funcionamiento eléctrico Gama Serie S S100E pas - S120E pas - S125E pas

Características generales

- ▶ Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada
- ▶ EcoSmartBaking® Tech Adaptive-Power® Technology Dual-Temp® Technology tecnológico de control y gestión de funcionamiento de la máquina. Permite ahorrar un 30% en consumo energético
- ▶ Superficie exterior en inox para facilitar la limpieza.
- ▶ Iluminación interior de la cámara de cocción.
- ▶ Display intuitivo TFT policromático
- ▶ Amplio vidrio temperado para facilitar la visibilidad.
- ▶ Opcional: superficie de cocción de material refractario
- ▶ **S100KK-S120KK-S125KK:** Campana
- ▶ **S100C/16 P-S120C/16P S125C/16P:** Cámara de cocción de chapa almohadillada
- ▶ **S100B-S120B-S125B:** Base o cierre
- ▶ **S100 L/80-S120 L/80 -S125 L/80:** Cámara de fermentación.
- ▶ **S100C/30P-S120C/30P S125C/30P:** Cámara de cocción de chapa almohadillada



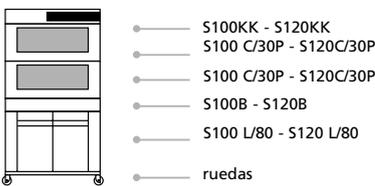
COMP S-1/L



COMP S 2/L



COMP S-1A/L



COMP S 2A/L



Características técnicas

Modelo	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia gas (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Precio (€)
COMP S100 1/L	950x730x160/1370x1210x1510	10,5	6	2	
COMP S120 1/L	1240x730x160/1660x1210x1510	13,5	8	3	
COMP S125 1/L	1240x1260x160/1660x1210x1510	18,8	10	6	
COMP S100 1A/L	950x730x300/1370x1210x1650	10,5	6	2	
COMP S120 1A/L	1240x730x300/1660x1210x1650	13,5	8	3	
COMP S125 1A/L	1240x1260x300/1660x1740x1800	18,8	10	6	
COMP S100 2/L	950x730x160/1370x1210x1870	19,5	12	4	
COMP S120 2/L	1240x730x160/1660x1210x1870	25,5	16	6	
COMP S125 2/L	1240x1260x160/1660x1740x1870	36,1	20	12	
COMP S100 2A/L	950x730x300/1370x1210x2150	19,5	12	4	
COMP S120 2A/L	1240x730x300/1660x1210x2150	25,5	16	6	
COMP S125 2A/L	1240x1260x300/1660x1740x2150	36,1	20	6	

Hornos para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S 100E pas - S 120E pas - S 125E pas

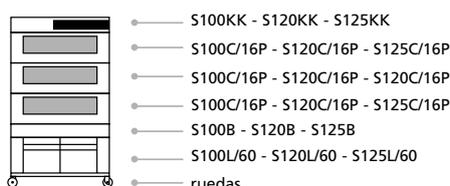
Características generales

- ▶ Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada
- ▶ EcoSmartBaking® Tech Adaptive-Power® Technology Dual-Temp® Technology tecnológico de control y gestión de funcionamiento de la máquina. Permite ahorrar un 30% en consumo energético
- ▶ Superficie exterior en inox para facilitar la limpieza
- ▶ Iluminación interior de la cámara de cocción
- ▶ Display intuitivo TFT policromático
- ▶ Amplio vidrio temperado para facilitar la visibilidad.
- ▶ Opcional: superficie de cocción de material refractario
- ▶ **S100KK-S120KK-S125KK:** Campana
- ▶ **S100C/16P-S120C/16P-S125C/16P:** Cámara de cocción de chapa almohadillada
- ▶ **S100B-S120B-S125B:** Base o cierre
- ▶ **S100L/80-S120L/80-S125L/80:** Cámara de fermentación
- ▶ **S100C/30P-S120C/30P-S125C/30P:** Cámara de cocción de chapa almohadillada

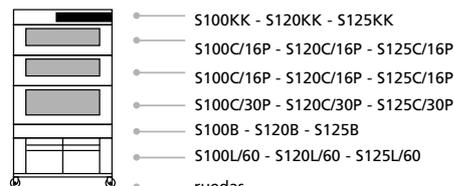
COCCIÓN HORNOS



COMP S100-120- 11A/L



COMP S100-120- 3/L



COMP S100-120- 21A/L

Características técnicas

Modelo	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia gas (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Precio (€)
COMP S100 11A/L	950x730x160-300/1370x1210x2010	19,5	12	4	
COMP S120 11A/L	1240x730x160-300/1660x1210x2010	25,5	16	6	
COMP S125 11A/L	1240x1260x160-300/1660x1740x2010	36,1	20	12	
COMP S100 3/L	950x730x160/1370x1210x2030	30,0	18	6	
COMP S120 3/L	1240x730x160/1660x1210x2030	39,0	24	12	
COMP S125 3/L	1240x1260x160/1660x1740x2030	53,4	30	18	
COMP S100 21A/L	950x730x160-300/1370x1210x2170	30,0	18	6	
COMP S120 21A/L	1240x730x160-300/1660x1210x2170	39,0	24	12	
COMP S125 21A/L	1240x1260x160-300/1660x1740x2170	53,4	30	18	

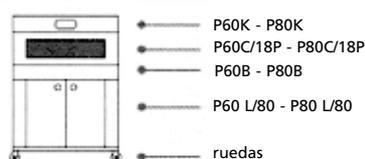
Hornos para pastelería de funcionamiento eléctrico Gama SerieP P60E pas - P80E pas

Características generales

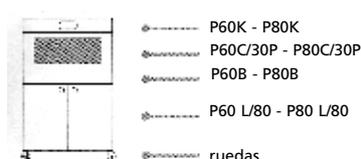
- ▶ Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada
- ▶ Opcional con superficie de cocción de material refractario
- ▶ Horno disponible con el frontal negro o inox
- ▶ **P60K - P80K:** Campana.
- ▶ **P60C/18 P - P60C/30 P y P80C/18 P - P80C/30 P :** Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + temporizador.
- ▶ **P60B - P80B:** Base o cierre inferior.
- ▶ **P60L/80 - P80L/80:** Con cámara de fermentación.



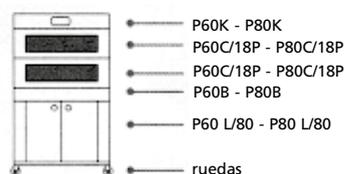
Detalle del plano de cocción con las resistencias blindadas



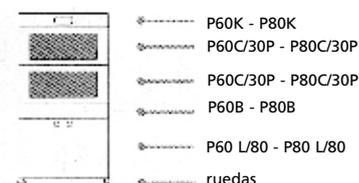
[COMP P60 1/L - P80 1/L](#)



[COMP P60 1A/L - P80 1A/L](#)



[COMP P60 2/L - P80 2/L](#)



[COMP P60 2A/L - P80 2A/L](#)

Características técnicas

Modelo	Número Cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P60 1/L	1	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1420	7,5	2	
Comp P80 1/L	1	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1420	10	4	
Comp P60 1A/L	1	600 x 830 x 300 / 970 x 1290 x 1540	7,5	2	
Comp P80 1A/L	1	800 x 1250 x 300 / 1170 x 1690 x 1540	10	4	
Comp P60 2/L	2	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790	13,5	4	
Comp P80 2/L	2	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790	18,5	8	
Comp P60 2A/L	2	600 x 830 x 300 / 970 x 1290 x 2030	13,5	4	
Comp P80 2A/L	2	800 x 1250 x 300 / 1170 x 1690 x 2030	18,5	8	

Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

Hornos para pastelería de funcionamiento eléctrico

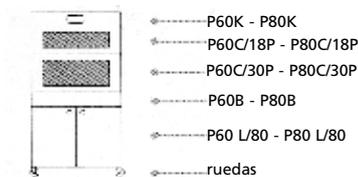
Gama SerieP P60E pas - P80E pas

Características generales

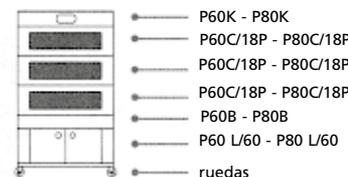
- ▶ Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada
- ▶ Opcional con superficie de cocción de material refractario
- ▶ Horno disponible con el frontal negro o inox
- ▶ **P60K - P80K:** Campana
- ▶ **P60C/18 P - P60C/30 P y P80C/18 P - P80C/30 P:** Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + temporizador
- ▶ **P60B - P80B:** Base o cierre inferior.
- ▶ **P60L/80 - P80L/80:** Con cámara de fermentación



Composición P60 2/L con armario fermentación



COMP P60 11A/L - P80 11A/L



COMP P60 3/L - P80 3/L



COMP P60 21A/L - P80 21A/L

Características técnicas

Modelo	Número Cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P60 11A/L	2	600 x 830 x (1 de 180 + 1 de 300) / 970 x 1290 x 1910	13,5	4	
Comp P80 11A/L	2	800 x 1250 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1170 x 1690 x 1910	18,5	8	
Comp P60 3/L	3	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960	19,5	6	
Comp P80 3/L	3	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960	27	12	
Comp P60 21A/L	3	600 x 830 x (2 de 180 + 1 de 300) / 970 x 1290 x 2080	19,5	6	
Comp P80 21A/L	3	800 x 1250 x (2 de 180 + 1 de 300) / 1170 x 1690 x 2080	27	12	

Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

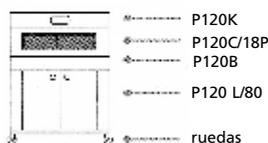
Hornos para pastelería de funcionamiento eléctrico Gama SerieP P120E Pas

Características generales

- ▶ Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada
- ▶ Opcional con superficie de cocción de material refractario
- ▶ Horno disponible con el frontal en negro o inox
- ▶ **1 - 2:** Composición "P120E" formada por 1 o 2 cámaras de cocción
- ▶ **P120K:** Campana
- ▶ **P120C/18Pas y P120C/30Pas :** Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR
- ▶ **P120B:** Base o cierre inferior.
- ▶ **P120L/80:** Cámara de fermentación
- ▶ Dos puertas por Cámara



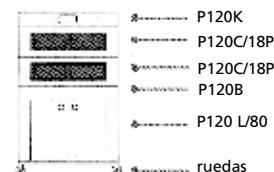
Detalle del plano de cocción con las resistencias blindadas



COMP P120 1/L



COMP P120 1A/L



COMP P120 2/L

Características técnicas

Modelo	Número Cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P120 1/L-A	1	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1450	10,1	3	
Comp P120 1/L-B	1	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1450	10,8	4	
Comp P120 1/L-C	1	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1660 x 1450	13	6	
Comp P120 1A/L-A	1	1240 x 650 x 300 / 1610 x 1060 x 1570	10,1	3	
Comp P120 1A/L-B	1	1240 x 850 x 300 / 1610 x 1260 x 1570	10,8	4	
Comp P120 1A/L-C	1	1240 x 1300 x 300 / 1610 x 1660 x 1570	13	6	
Comp P120 2/L-A	2	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850	18,7	6	
Comp P120 2/L-B	2	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850	20,1	8	
Comp P120 2/L-C	2	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850	24,5	12	

Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

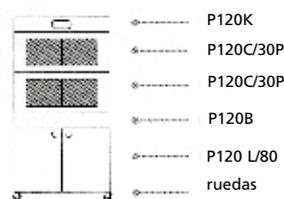
Hornos para pastelería de funcionamiento eléctrico Gama SerieP P120E Pas

Características generales

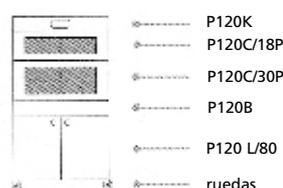
- ▶ Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada.
- ▶ Opcional con superficie de cocción de material refractario
- ▶ Horno disponible con el frontal negro o inox
- ▶ **P120K**: Campana
- ▶ **P120C/18Pas y P120C/30Pas** : Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR.
- ▶ **P120B**: Base o cierre inferior.
- ▶ **P120L/80**: Cámara de fermentación.
- ▶ Dos puertas por Cámara



Composición P120 2A/L con armario fermentación



COMP P120 2A/L



COMP P120 11/L

Características técnicas

Modelo	Número Cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P120 2A/L-A	2	1240 x 650 x 300 / 1610 x 1060 x 2090	18,7	6	
Comp P120 2A/L-B	2	1240 x 850 x 300 / 1610 x 1260 x 2090	20,1	8	
Comp P120 2A/L-C	2	1240 x 1300 x 300 / 1610 x 1660 x 2090	24,5	12	
Comp P120 11/L-A	2	1240 x 650 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1610 x 1060 x 1970	18,7	6	
Comp P120 11/L-B	2	1240 x 850 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1610 x 1260 x 1970	20,1	8	
Comp P120 11/L-C	2	1240 x 1300 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1610 x 1660 x 1970	24,5	12	

Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

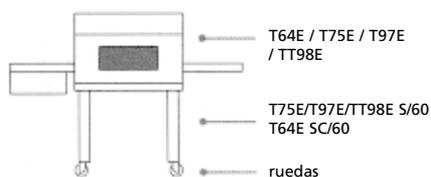
Hornos para pizza a cinta de funcionamiento eléctrico Gama Serie T T64E/ T75E / T97E / TT98E

Características generales

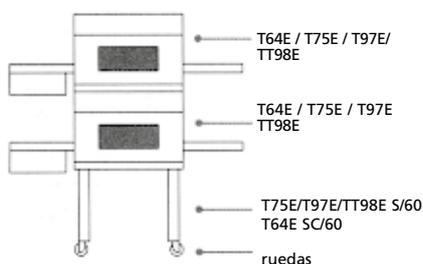
- ▶ Horno de cinta eléctrico modular.
- ▶ **TE1-TE2-TE3:** Composición formada por 1, 2 o 3 cámaras de cocción.
- ▶ **T64E/T75E/T97E/TT98E:** Cámara de cocción con control electrónico.
- ▶ **T64E SC/60-S/14 y T75E/T97E/TT98E S/60-15:** Patas de soporte con ruedas.
- ▶ Cuadro eléctrico extraíble para un fácil mantenimiento.
- ▶ Cinta transportadora en acero inox.
- ▶ Regulación de las temperaturas superior e inferior independiente, con lectura de las mismas.
- ▶ Temperatura máxima: 350°C
- ▶ Display gráfico de cristal líquido retroiluminado.



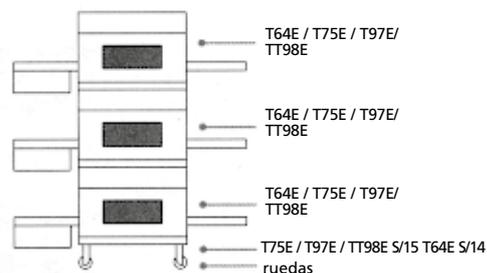
Horno a cinta T75 E



COMP TE1/S - TE1/SC



COMP TE2/S - TE2/SC



COMP TE3/S - TE3

Características técnicas

Modelo	Número Cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas/h ø 33 cm	Nº Pizzas/h ø 45 cm	Precio (€)
Comp TE1/SC T64E	1	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1080	6,9	25	x	
Comp TE1/S T75E	1	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1160	16,5	48	25	
Comp TE1/S T97E	1	1116 x 750 x 80 / 2050 x 1440 x 1160	22,5	100	38	
Comp TE1/S TT98E	1	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1220	21,8	125	48	
Comp TE2/SC T64E	2	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1560	13,8	50	x	
Comp TE2/S T75E	2	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1720	33	96	50	
Comp TE2/S T97E	2	1116 x 750 x 80 / 2050 x 1440 x 1720	45	200	76	
Comp TE2/S TT98E	2	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1840	43,6	250	96	
Comp TE3/ T64E	3	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1580	20,7	75	x	
Comp TE3/S T75E	3	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1820	49,5	144	75	
Comp TE3/S T97E	3	1116 x 750 x 80 / 2050 x 1440 x 1720	67,5	300	114	
Comp TE3/S TT98E	3	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 2010	65,4	375	144	

Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

Ver accesorios página 236

Hornos para pizza a cinta de funcionamiento a gas

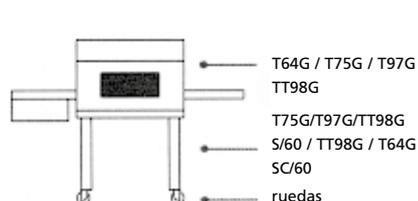
Gama Serie T T64G / T75G / T97G / TT98G

Características generales

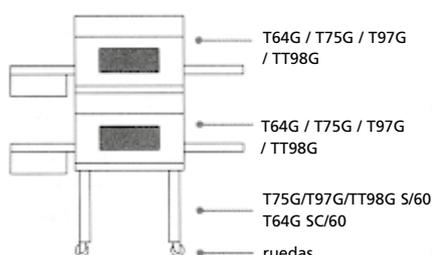
- ▶ Horno de cinta eléctrico modular.
- ▶ **TG1-TG2-TG3:** Composición formada por 1, 2 o 3 cámaras de cocción.
- ▶ **T64G/T75G/T97G/TT98G:** Cámara de cocción con control eléctrico.
- ▶ **T64G SC/60-S/14 y T75G/T97G/TT98G: S/60-15:** Patas de soporte con ruedas.
- ▶ Cuadro eléctrico extraíble
- ▶ para un fácil mantenimiento
- ▶ Cinta transportadora en acero inox.
- ▶ Regulación de las temperaturas superior e inferior independiente, con lectura de las mismas.
- ▶ Temperatura máxima: 350°C.
- ▶ Display gráfico de cristal líquido retroiluminado.



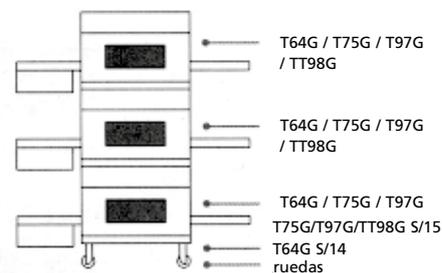
Horno a cinta T97 G



COMP TG1/S - TE1/SC



COMP TG2/S - TE2/SC



COMP TG3/S - TE3

Características técnicas

Modelo	Número Cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia gas (kW)	Nº Pizzas/h ø 33 cm	Nº Pizzas/h ø 45 cm	Precio (€)
Comp TG1/S T64G	1	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 480	9,9	48	25	
Comp TG1/S T75G	1	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1160	17	25	-	
Comp TG1/S T97G	1	1116 x 750 x 80 / 2030 x 1580 x 1160	32	100	38	
Comp TE1/S TT98G	1	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1220	30	125	48	
Comp TG2/S T64G	2	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 960	19,8	80	-	
Comp TG2/S T75G	2	910 x 500 x 80 / 1780 x 1280 x 1720	34	96	50	
Comp TG2/S T97G	2	1116 x 750 x 80 / 2030 x 1580 x 1720	64	200	76	
Comp TE2/S TT98G	2	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1840	60	250	96	
Comp TG3/S T64G	3	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1580	29,7	75	-	
Comp TG3/S T75G	3	910 x 500 x 80 / 1780 x 1280 x 1830	51	144	75	
Comp TG3/S T97G	3	1116 x 750 x 80 / 2030 x 1980 x 1830	96	300	114	
Comp TE3/S TT98G	3	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 2010	90	375	114	

Alimentación estándar: 230V/I/50-60 Hz.

* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

Ver accesorios página 236

Horno a convección rotativo SerieR R14E y R14G Horno a convección SerieF F30E, F60E

Características generales

- R14G

- ▶ Horno a convección rotativo eléctrico o gas
- ▶ Con un carro en dotación
- ▶ Ventilación interior doble, control electrónico con panel de mandos plano para una limpieza más fácil, display gráfico LCD, vaporización regulable, cristal panorámico
- ▶ **R14E/14:** Horno eléctrico con un carro para 14 bandejas de 60 x 40 cm.

- ▶ **R14E/18:** Horno eléctrico con un carro para 18 bandejas de 60 x 40 cm.
- ▶ **R14G/14:** Horno a gas con un carro para 14 bandejas de 60 x 40 cm.
- ▶ **R14G/18:** Horno a gas con un carro para 18 bandejas de 60 x 40 cm.

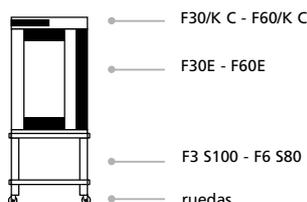
- F30E - F60E

- ▶ Horno a convección eléctrico
- ▶ Control electrónico de la temperatura

- ▶ Interior en inox, doble ventilador y doble termopar para la máxima uniformidad de la cocción
- ▶ **F30/KC - F60/KC:** Campana
- ▶ **F30E - F60E:** Cámara de cocción
- ▶ **F30 - F60 S14/S50/S80/S100:** Soporte inferior sin portabandejas
- ▶ **F30 L/100U - F60 L/80U:** Armario de fermentación



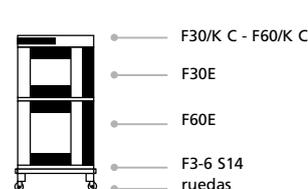
R14G



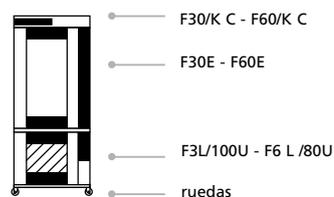
COMP F-1/S



COMP F-2/S



COMP F-21/S



COMP F-1/L

Características técnicas

Modelo	Dimensiones ext (mm)	Capacidad (600x400)	Potencia (kW)	Precio (€)
R14E/14	1150x1500x2490	14 (60x40)	25,5	
R14E/18	1150x1500x2490	18 (60x40)	25,5	
R14G/14	1120x1500x2630	14 (60x40)	40,0	
R14G/18	1120x1500x2630	18 (60x40)	40,0	
COMP F30-1/S	780x1040x1740	5 (60x40)	7,0	
COMP F60-1/S	780x1040x2150	10 (60x40)	14,0	
COMP F30+F30-2/S	780x1040x2110	10 (60x40)	14,0	
COMP F30+F60-21/S	780x1040x2160	15 (60x40)	21,0	
COMP F30-1/L	780x1040x1740	5 (60x40)	8,7	
COMP F60 1/L	780x1040x2150	10 (60x40)	15,7	

Alimentación estándar: 230V//50-60 Hz.

* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

Horno a convección Serie F45E - F50E - F100E - F55E - F105E

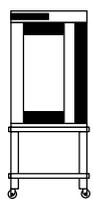
Características generales

- F50E, F55E, F105E

- ▶ Horno a convección eléctrico
 - ▶ Control electrónico de la temperatura
 - ▶ Interior en inox, doble ventilador y doble termopar para la máxima uniformidad de la cocción
 - ▶ **F45E/KC - F50E/KC - F100E/KC - F55E/KC - F105E/KC:**
Campana
- ▶ **F45E - F50E - F100E - F55E - F105E:** Cámara de cocción
 - ▶ **F45E - F50E - F100E - F55E - F105E S14/S50/S80/S100:**
Soporte inferior sin portabandejas
 - ▶ **F45E - F50E - F55E L/100U - F100E - F105E L/80U:**
Armario de fermentación

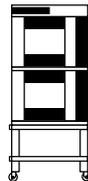


Serie F45E



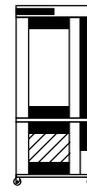
- F45/KC - F50/KC - F100E - F55/KC - F105/KC
- F45E - F50E - F100E - F55E - F105E
- F45E - F50E - F55E/S100 - F100E - F105E/S80
- ruedas

COMP F-1/S



- F45E/KC - F50E/KC - F55E/KC
- F45E - F50E - F55E
- F45E - F50E - F55E
- F45E - F50E - F55E/S50
- ruedas

COMP F-2/S



- F45/KC - F50/KC - F100E/KC - F55/KC - F105/KC
- F45E - F50E - F100E - F55E - F105E
- F45E - F50E - F55E L/100U - F100E - F105E L/80U
- ruedas

COMP F-1/LU

Características técnicas

Modelo	Dimensiones ext. (mm)	Capacidad bandejas	Potencia Total (kW)	Precio (€)
COMP F45E -1/S	850X980X1940	5 (600x400)	7,5	
COMP F50E -1/S	850X980X1940	5 (600x400)	9,3	
COMP F100E -1/S	850X980X2150	10 (600x400)	18,5	
COMP F55E -1/S	990X1090X1940	5 (660x460)	10,8	
COMP F105E -1/S	990X1090X2150	10 (660x460)	21,5	
COMP F45E + F45E - 2/S	850X980X2140	5+5 (600x400)	15,0	
COMP F50E + F50E - 2/S	850X980X2140	5+5 (600x400)	18,6	
COMP F55E + F55E - 2/S	990X1090X2140	5+5 (660x460)	21,6	
COMP F45E -1/LU	850X980X1940	5 (600x400)	9,3	
COMP F50E -1/LU	850X980X1940	5 (600x400)	11,1	
COMP F100E -1/LU	850X980X2150	10 (600x400)	20,9	
COMP F55E -1/LU	990X1090X1940	5 (660x460)	12,6	
COMP F105E -1/LU	990X1090X2350	10 (660x460)	23,3	

Para soportes ver accesorios página 236

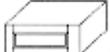
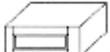
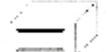
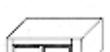
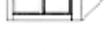
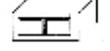
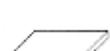
Accesorios Gama iDECK

Modelo	Horno Compatible	Precio (€)
Gama iDECK		
Campanas		
K60.60	PD/PM 60.60 - iD 60.60 D/M	
K72.72	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	
K65.105	PD/PM 65.105 - iD 65.105 D/M	
K105.65	PD/PM 105.65 - iD 105.65 D/M	
K105.105	PD/PM 105.105 - iD 105.105 D/M	
Caballote sin portabandejas		
S60.60 / h 60	PD/PM 60.60 - iD 60.60D/M	
S60.60 / h 90	PD/PM 60.60 - iD 60.60D/M	
S 72.72 / h 90	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	
S65.105 / h 60	PD/PM 65.105 - iD 65.105D/M	
S65.105 / h 90	PD/PM 65.105 - iD 65.105D/M	
S105.65 / h 60	PD/PM 105.65 - iD 105.65D/M	
S105.65 / h 90	PD/PM 105.65 - iD 105.65D/M	
S105.105 / h 60	PD/PM 105.105 - iD 105.105D/M	
S105.105 / h 90	PD/PM 105.105 - iD 105.105D/M	
Caballote con ruedas y guías portabandejas		
S-PT 60.60 / h 70	PD/PM 60.60 - iD 60.60D/M	
S-PT 60.60 / h 100	PD/PM 60.60 - iD 60.60D/M	
S-PT 72.72 / h 100	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	
S-PT 65.105 / h 70	PD/PM 65.105 - iD 65.105D/M	
S-PT 65.105 / h 100	PD/PM 65.105 - iD 65.105D/M	
S-PT 105.65 / h 70	PD/PM 105.65 - iD 105.65D/M	
S-PT 105.65 / h 100	PD/PM 105.65 - iD 105.65D/M	
S-PT 105.105 / h 70	PD/PM 105.105 - iD 105.105D/M	
S-PT 105.105 / h 100	PD/PM 105.105 - iD 105.105D/M	
Cámara de fermentación		
L 60.60 / h 70	PD/PM60.60 - iD 60.60D/M	
L 60.60 / h 100	PD/PM60.60 - iD 60.60D/M	
L 72.72 / h 100	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	
L 65.105 / h 100	PD / PM 65.105 - iD 65.105D/M	
L 105.65 / h 100	PD / PM 105.65 - iD 105.65D/M	

Accesorios Gama iDECK

Modelo	Precio (€)	
Accesorios generales iDECK		
Kit 4 ruedas		
Dos guías portabandejas		
Kit sobreposición hornos (iB con horno pizza 60.60)		
Accesorios prensas		
Mando de pedal para iF 30-40-40P		
Caballote h 80 cm. para iP 33-45		
Accesorios iG		
iG 160/RK		
Kit vitrina refrigerada con protección de vidrio 1600 x 380 x 430 mm.		
iGRK-160		
Contenedores + tapa de acero inox AISI 804		
iG 200/RK		
Kit vitrina refrigerada con protección de vidrio 2000 x 380 x 430 mm.		
iGRK-200		
Contenedores + tapa de acero inox AISI 804		
IG Suplementos al pedido		
iG GR SX		
Grupo a la izquierda		
GD para 160/2, 200/3, 200/2C		
2 guías para banco de pizza		
KV para 160/RK, 200/RK		
Contenedor + tapa de acero inox AISI 340		
1/2		
1/3		
1/4		
GD 160/2, 200/3, 200/2C		
Contenedor de Polietileno		
h 7cm		
h 10cm		
h 13cm		

Accesorios Gama PROFESIONAL

Modelo	Precio (€)	
Gama SERIE P - P60E - P80E		
Campana P60 K P80 K		
Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR P60 C/18Z P80 C/18Z		
Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR P60 C/18 P P80 C/18 P		
Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR P60 C/30 P P80 C/30 P		
Base o cierre inferior P60 B P80 B		
Caballete con ruedas sin guías portabandejas. P60-80 S/60-95, P80 S80 P60 S/80		
Caballete con ruedas y guías portabandejas. P60-80 SP/60 P80 SP/80, P60-80 SP/95 P60 SP/80		
Armario de fermentación con ruedas P60 L/60* P80 L/60* P60 L/80 P80 L/80 - P80 L/80 Pas P60 L/80 Pas		
Humidificador para horno de pastelería		
Gama serie P - P120E		
Campana P120 K-A P120 K-B P120 K-C		
Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR P120 C/18 Z-A P120 C/18 Z-B P120 C/18 Z-C		
Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR P120 C/18 P-A P120 C/18 P-B P120 C/18 P-C		
Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR P120 C/30 P-A P120 C/30 P-B P120 C/30 P-C		
Base o cierre inferior P120 B-A P120 B-B P120 B-C		
Caballete con ruedas sin guías portabandejas. P120 S/60-80-95-A P120 S/60-80-95-B P120 S/60-80-95-C		
Caballete con ruedas y guías portabandejas. P120 SP/80-95-A / B / C P120 SP/60-A-B-C		
Armario de fermentación con ruedas PAS L/80-A PAS L/80-B PAS L/80-C		
Humidificador para horno de pastelería		

* Modelo bajo pedido/entrega 45/60 días

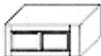
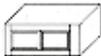
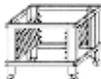
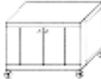
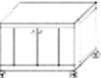
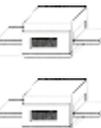
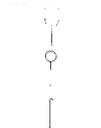
Para saber qué accesorio corresponde a cada composición, ver esquemas en las páginas: 172 a 175 y 180 a 183

Accesorios Gama PROFESIONAL

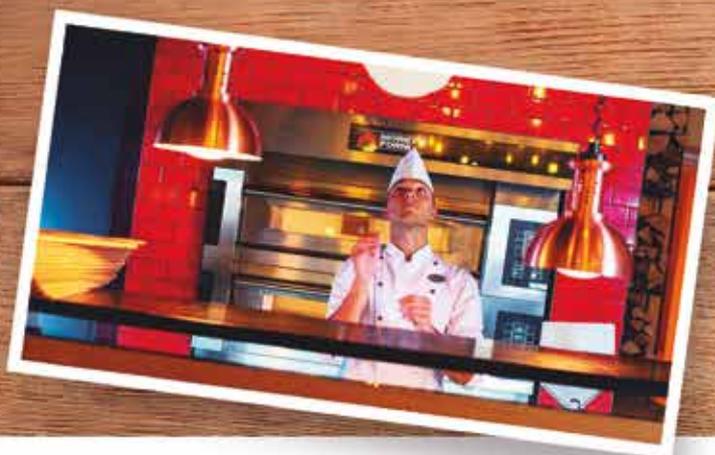
Modelo	Precio (€)	
Gama SERIE P - AMALFI		
Campana		
AMALFI K A		
AMALFI K B		
AMALFI K C		
AMALFI K D		
Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR		
AMALFI C/18Z-A		
AMALFI C/18Z-B		
AMALFI C/18Z-C		
AMALFI C/18Z-D		
Base o cierre inferior		
AMALFI B-A		
AMALFI B-B		
AMALFI B-C		
AMALFI B-D		
Caballote con ruedas sin guías portabandejas.		
AMALFI S/60-80-95-A		
AMALFI S/60-80-95-B		
AMALFI S/60-80-95-C		
Caballote con ruedas y guías portabandejas.		
AMALFI SP/60-A		
AMALFI SP/60-B / C / D		
AMALFI SP/80-95-A		
AMALFI SP/80-95-B / C / D		
Armario de fermentación con ruedas		
AMALFI L/80-A		
AMALFI L/80-B		
AMALFI L/80-C		
AMALFI L/80-D		
Gama SERIE P - P110G - P150G		
Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario		
P 110 GC / A		
P 110 GC / B		
P 150 GC		
Horno con dos cámaras de cocción con superficie de material refractario		
P 110 GC/2-A		
P 110 GC/2- B		
P 150 GC/2		
Horno con tres cámaras de cocción con superficie de material refractario		
P 110 GC/3-A		
P 110 GC/3-B		
P 150 GC/3		
Caballote con ruedas sin guías portabandejas.		
P 110 S/40-80-95 / A		
P 110 S/40-80-95 / B		
Caballote con ruedas y guías portabandejas.		
P 110 SP/40- A / B		
P 110 SP/80-95-A / B		
Caballote cerrado		
P 150 SC/401		
Armario de fermentación con ruedas		
P 110 L/60-80 / A		
P 110 L/60-80 / B		
P150 L/80		

Para saber qué accesorio corresponde a cada composición, ver esquemas en las páginas: de la 176 a 179

Accesorios Gama PROFESIONAL

Modelo	Precio (€)	
Gama SERIE S - S100E - S120E - S125E		
Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario S 100 C/16Z S 120 C/16Z S 125 C/16Z		
Horno con una cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada S 100 C/16P S 120 C/16P S 100 C/30P S 120 C/30P S 125 C/16P S 125 C/30P		
Caballete con ruedas sin guías portabandejas. S 100 S/40-95 S 120 S/40-95 S 125 S/40-95		
Caballete con ruedas y guías portabandejas. S 100 SP/60-95 S 120 SP/60-95 S 125 SP/40-95		
Armario de fermentación con ruedas S 100 L/60-80 S 120 L/60-80 S 125 L/60-80		
Campana S 100 KK S 120 KK S 125 KK		
Base o cierre inferior S 100 B S 120 B		
Gama SERIE F - F30E - F60E - F45E - F50E - F100E - F55E - F105E		
Horno a convección con ventilación unidireccional + nebulizador F30E F60E		
Horno a convección con ventilación alternada + nebulizador F45E F50E F100E F55E F105E		
Armario de fermentación con ruedas F30L/100U - F60L /80U F45-50-55L/100U F100-105L/80U		
Caballete con ruedas sin guías portabandejas F30-60-45-50-100-55-105 S14 F30-60-45-50-100-55-105 S50/S80/S100		
Campana F30-60-45-50-100/KC F55/KC F105/KC		
Gama SERIE T - T64E - T75E - T97E - TT98E - T64G - T75G - T97G		
Cámara de cocción control electrónico T64E T75E T97E TT98E T64G T75G T97G		
Patas de soporte con ruedas T64 SC/60 T75 - T97 - TT98 SC/60 T64 S/14 T75 - T97 S/15 TT98 S/15		
ACCESORIOS GENERALES		
Pala de aluminio 32 x 32 cm. Pala para girar o sacar la pizza del horno ø 32 cm. Gancho para hacer orificios en la pizza.		

Para saber qué accesorio corresponde a cada composición, ver esquemas en las páginas: 184 y 185



Un maestro pizzero a tu disposición

Un nuevo pizzero estará a tu entera disposición para asesorarte con cualquier consulta respecto a la elaboración y cocción de pizzas, el funcionamiento del horno o bien realizando espectaculares demostraciones.

¡Pizzas perfectas
con tu
horno Moretti!



 **MORETTI
FORNI** S.p.A.

www.morettiforni.com



- CREADORES DEL MICROONDAS
- SOLIDEZ Y PRECISIÓN
- COCCIÓN ACELERADA

Hornos microondas

MENUMASTER®
Commercial

CÓMO SELECCIONAR SU MICROONDAS	240
HORNOS MICROONDAS INDUSTRIALES. USO LIGERO - USO MEDIO	242
HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES. USO INTENSIVO	244
HORNOS COMBINADOS DE ALTA VELOCIDAD	246

Cómo seleccionar su microondas, según gama y potencia

POTENCIA	SÓLO MICROONDAS			
	INDUSTRIALES		PROFESIONALES	
	RMS	RCS / RFS	DEC	MOC / MSO
1.000 W	  RMS 510 DS RMS 510TS			
1.100 W		  RCS 511 DSE RCS 511 TS		
1.400 W			 DEC 14 E2	
1.800 W		 RFS 518 TS	 DEC 18 E2	
2.100 W			 DEC 21 E2	 MSO 5211
2.400 W				 MOC 5241
3.500 W				 MSO 5351
	USO LIGERO	USO MEDIO	USO INTENSIVO	
	Ideal para estaciones de servicio, cafeterías, pequeño supermercado y áreas de vending	Perfecto para estaciones de servicio, cafeterías y gran volumen de lugares de vending	Ideal para porciones individuales, colocados en locales de alimentos a gran escala	

TRABAJANDO ENTRE BASTIDORES PARA TI

La línea completa de productos de cocción Menumaster de Alta Velocidad ha ayudado a miles de establecimientos de restauración a cocinar de una manera más rápida y elegante. Diseñados para ayudar a los operarios a reducir los tiempos de preparación, a aumentar la eficacia y la calidad de los alimentos, los hornos Menumaster de alta ejecución se están convirtiendo en piezas esenciales del equipamiento en los ambientes concurridos de la cocina de hoy.

HIGH SPEED Hornos combinados de Alta Velocidad

COCCIÓN POTENCIA	USO INTENSIVO DE ALTA VELOCIDAD					
	MICROONDAS			CONVECCIÓN		INFRAROJOS RADIANTE
	1.400 W	1.900 W	2.200 W	2.000 W	2.700 W	3.000 W
 JETWAVE	514	5192			514 5192	
 MXP			5221 T 5223 T	5221 T 5223 T		5221 T 5223 T

4x Cocina hasta 4 veces más rápido que los hornos convencionales

15x Cocina hasta 15 veces más rápido que los hornos convencionales

CONOZCA LA RAPIDEZ DE SU MICROONDAS

MÁS WATIOS = MENOS TIEMPO DE COCCIÓN

	Potencia microondas							
	800 W	1000 W	1200 W	1800 W	2100 W	2200 W	2700 W	3000 W
Tiempos de cocción	0:30	0:25	0:20	0:12	0:10	0:10	0:08	0:07
	1:00	0:52	0:45	0:27	0:21	0:20	0:17	0:16
	1:30	1:14	1:00	0:39	0:32	0:30	0:25	0:24
	2:00	1:39	1:20	0:52	0:42	0:40	0:35	0:34
	5:00	4:03	3:10	2:10	1:50	1:45	1:15	1:08
	10:00	8:15	6:40	4:00	3:12	3:00	2:30	2:23

USO LIGERO Hornos microondas industriales

Características generales

RMS 510 DS

- ▶ Acabado exterior en acero inox
- ▶ Mandos mecánicos
- ▶ Minutero de fácil manejo (6 minutos)
- ▶ Capacidad interior: 23 litros
- ▶ Potencia de cocción: 1.000 W
- ▶ El temporizador se reinicia automáticamente a cero si la puerta se abre durante el calentamiento
- ▶ 1 nivel de potencia
- ▶ La puerta permite la visión interior. Interior con luz
- ▶ Interior en inox

RMS 510 TS

- ▶ Acabado exterior en acero inox
- ▶ Mandos electrónicos
- ▶ Mandos sensitivos en braile
- ▶ Máximo tiempo de cocción: 60 minutos
- ▶ Capacidad interior: 23 litros
- ▶ Potencia de cocción: 1.000 W
- ▶ 10 niveles de programación y 20 ajustes de programa
- ▶ Función de descongelación
- ▶ 5 niveles de potencia
- ▶ La puerta permite la visión interior. Interior con luz
- ▶ Interior en inox



RMS-510 DS



INTERIOR INOX
RMS-510 DS / RMS-510 TS



RMS-510 TS

Características técnicas

Modelo	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext/Int	Puerta	Precio (€)
RMS 510 DS	508 x 419 x h311	330 x 330 x h197	23	1.000	Mecánico	Inox / Inox	ABS	
RMS 510 TS	508 x 419 x h311	330 x 330 x h197	23	1.000	Electrónico	Inox / Inox	ABS	

USO MEDIO

Hornos microondas industriales

Características generales

RCS 511DSE

- ▶ Acabado exterior e interior en acero inoxidable
- ▶ Mandos mecánicos
- ▶ Máximo tiempo de cocción: 10 minutos
- ▶ Capacidad interior: 34 litros
- ▶ El temporizador debe restablecerse manualmente a cero si se abre la puerta durante el calentamiento
- ▶ La puerta permite la visión interior. Interior con luz
- ▶ Potencia de cocción: 1.100 W
- ▶ 4 niveles de potencia
- ▶ Función descongelación

RCS 511TS

- ▶ Acabado exterior e interior en acero inoxidable
- ▶ Mandos electrónicos
- ▶ Mandos sensitivos en braille
- ▶ Máximo tiempo de cocción: 60 minutos
- ▶ Capacidad interior: 34 litros
- ▶ 10 niveles de programación y 100 ajustes de programa
- ▶ Función de descongelación
- ▶ La puerta permite la visión interior. Interior con luz
- ▶ Potencia de cocción: 1.100 W
- ▶ 5 niveles de potencia

RFS 518TS

- ▶ Acabado exterior e interior en acero inoxidable
- ▶ Mandos electrónicos
- ▶ Mandos sensitivos en braille
- ▶ Máximo tiempo de cocción: 60 minutos
- ▶ Capacidad interior: 34 litros
- ▶ 10 niveles de programación y 100 ajustes de programa
- ▶ Función de descongelación
- ▶ La puerta permite la visión interior. Interior con luz
- ▶ Potencia de cocción: 1.800 W
- ▶ 5 niveles de potencia



RCS-511DSE



RCS-511TS



RFS-518TS

Características técnicas

Modelo	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext / Int	Puerta	Precio (€)
RCS 511 DSE	559 x 483 x h352	368 x 381 x h216	34	1.100	Mecánico	Inox / Inox	INOX	
RCS 511 TS	559 x 483 x h352	368 x 381 x h216	34	1.100	Electrónico	Inox / Inox	INOX	
RFS 518 TS	552 x 514 x h362	362 x 416 x h226	34	1.800	Electrónico	Inox / Inox	INOX	

USO INTENSIVO Hornos microondas profesionales

Características generales

DEC

- ▶ Acabado exterior e interior en acero inoxidable
- ▶ Mandos electrónicos
- ▶ Máximo tiempo de cocción: 60 minutos
- ▶ Capacidad interior: 17 litros
- ▶ 10 niveles de programación y 100 ajustes de programa
- ▶ La puerta permite la visión interior. Interior con luz
- ▶ 11 niveles de potencia

- ▶ Función de descongelación
- ▶ Fácil limpieza tanto interior como exterior
- DEC 11E2**
- ▶ Potencia de cocción: 1.100 W
- DEC 14E2**
- ▶ Potencia de cocción: 1.400 W
- DEC 18E2**
- ▶ Potencia de cocción: 1.800 W
- DEC 21E2**
- ▶ Potencia de cocción: 2.100 W

MOC 5241

- ▶ Acabado exterior e interior en acero inoxidable.
- ▶ Mandos electrónicos
- ▶ Máximo tiempo de cocción: 10 minutos
- ▶ Capacidad interior: 9 litros
- ▶ 10 niveles de programación y 100 ajustes de programa
- ▶ Función de descongelación
- ▶ Potencia de cocción: 2.400 W
- ▶ 11 niveles de potencia



DEC



MOC 5241

Características técnicas

Modelo	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext/Int	Puerta	Precio (€)
DEC 14E2	419 x 549 x h343	330 x 305 x h171	17	1.400	Electrónico	Inox / Inox	INOX	
DEC 18E2	419 x 549 x h343	330 x 305 x h171	17	1.800	Electrónico	Inox / Inox	INOX	
DEC 21E2	419 x 549 x h343	330 x 305 x h171	17	2.100	Electrónico	Inox / Inox	INOX	
MOC 5241	352 x 486 x h451	298 x 254 x h136	9	2.400	Electrónico	Inox / Inox	INOX	

USO INTENSIVO

Hornos microondas profesionales

Características generales

- MSO 5351/5211**
- ▶ Acabado interior y exterior en acero inoxidable
 - ▶ Mandos electrónicos
 - ▶ Máximo tiempo de cocción: 60 minutos
 - ▶ 10 niveles de potencia
 - ▶ Capacidad interior: 45 litros
 - ▶ Apilable
 - ▶ 2 niveles de cocción, extraíble el estante intermedio
 - ▶ 4 magnetrones
 - ▶ Potencia de cocción: MSO 5351= 3.500 W
MSO 5211= 2.100 W
 - ▶ Emisión de ondas desde arriba y abajo
 - ▶ Capacidad para bandejas GN 1/1
 - ▶ 4 etapas de cocción: permite cambiar el nivel de potencia en cada una de ellas
 - ▶ 100 programas



MSO 5351 / 5211

4 Magnetrones

Características técnicas

Modelo	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext / Int	Puerta	Precio (€)
MSO 5211**	650 x 597 x h472	535 x 330 x h251	45	2.100	Electrónico	Inox / Inox	INOX	
MSO 5351*	650 x 597 x h472	535 x 330 x h251	45	3.500	Electrónico	Inox / Inox	INOX	

* MSO 5353: 400V, 50Hz, 16 A trifásico. Disponible bajo pedido

** Bajo pedido

Características generales

JETWAVE

- ▶ Acabado interior y exterior en acero inoxidable
- ▶ Horno microondas y a convección
- ▶ Mandos electrónicos
- ▶ Máximo tiempo de cocción: 20 minutos
- ▶ Capacidad interior: 34 litros
- ▶ Movimiento del aire de convección por medio de un ventilador
- ▶ Potencia de cocción microondas: 1.400 W o 1.900W

- ▶ Potencia de cocción convección: 2.700 W (65°C - 250°C)
- ▶ 11 niveles de potencia

MXP 5221 / 5223

- ▶ Acabado exterior e interior en acero inoxidable.
- ▶ Combinación de infrarrojos radiante, microondas y convección
- ▶ Pantalla táctil: control intuitivo y de fácil acceso.
- ▶ Máximo tiempo de cocción: 60 minutos

- ▶ Capacidad interior: 30 litros
- ▶ 10 programas de un solo clic y 360 ajustes de programa
- ▶ Función de descongelación (20% de la potencia)
- ▶ Potencia de cocción infrarrojos radiante: 3.000 W
- ▶ Potencia de cocción microondas: 2.200 W
- ▶ Potencia de cocción convección: 2.000 W
- ▶ 11 niveles de potencia

NOVEDAD



JETWAVE

JET 514 Y JET 514V
JET 5192 Y JET 519V2



MXP 5221T / 5223T



Características técnicas

Modelo	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext/Int	Puerta	Precio (€)
JET 514	489 x 676 x h460	330 x 381 x 267	34	1.400 / 2700	Electrónico	Inox / Inox	INOX	
JET 514V*	489 x 676 x h460	330 x 381 x 267	34	1.400 / 2700	Electrónico	Inox / Inox	INOX	
JET 5192	489 x 676 x h460	330 x 381 x 267	34	1.900 / 2700	Electrónico	Inox / Inox	INOX	
JET 519V2 *	489 x 676 x h460	330 x 381 x 267	34	1.900 / 2700	Electrónico	Inox / Inox	INOX	
MXP 5221T/5223T	638 x 699 x h518	406 x 381 x h254	30	2.200 / 2.000	Electrónico	Inox / Inox	INOX	

V= Con filtro convertidor catalítico que filtra grasas y olores. Evita la necesidad de una instalación de extracción de humos en el local

* Disponible bajo pedido

HORNOS COMBINADOS DE ALTA VELOCIDAD Hornos microondas/convección profesionales

ACCESORIOS

	NOVEDAD Panini press Perfecto para marcar bocadillos y sándwiches	PRS10 para MXP
	Piedra refractaria pizzas Para pizzas y panes crispados y dorados	ST10C para JET ST10X para MXP
	Panini grill Facilita el marcado grill en bocadillos (como un panini grill)	GR10
	Equipamieto: carros Aceros inoxidable, marco y ruedas de aluminio 2 medidas disponibles 24" y 36" CA24 Medidas: 610 H x 660 W x 660 D mm (24"H x 26" W x 26" D) CA30 Medidas: 762 H x 660 W x 660 D mm (3'H x 26"W x 26"D)	CA24 CA30
	Kit de patas 102 mm (4") Kit para MXP	LG10
	Bandejas antiadherentes Superficie ideal de cocción, perfecto para mantener la limpieza TB10 Medidas: 254 x 305 x 25 mm (10"x 12" x 1"). Superficie de rejilla. SB10 Medidas: 152 x 305 x 25 mm (6"x 12" x 1"). Superficie de rejilla. OB10 Medidas: 343 x 343 x 25 mm (13½" x 13½" x 1"). Superficie sólida.	TB10 SB10 OB10
	Revestimiento antiadherente Para una fácil limpieza y protección de los componentes	TL10 para MXP TL12 para JET
	Plato grill Doble función: sirve como plato y como utensilio de cocina	DR10
	Pala de horno Ayuda a sacar los bocadillos y pizzas del horno	PA10
	Bandeja cuadrada de metal Bandeja de aluminio para MXP Medidas: 330 x 330 x 25 mm (13"x13"x1")	SQ10
	Estante JETWAVE Estante de acero inoxidable	RA14
	Estante microondas	SA10

Menú	JET 514 Tiempo	JET 5192 Tiempo	Diferencia entre JET 514 y JET 5192	MXP 22 Tiempo	Diferencia entre JET 5192 y MXP 22
Patata asada	6:45	5:25	20%	5:00	8%
Cangrejo	3:40	2:30	32%	1:15	50%
Patatas fritas	3:00	2:10	28%	1:00	54%
Bocadillo	1:10	0:50	29%	0:40	20%
Pizza	4:30	3:15	28%	2:50	13%
Verduras asadas	3:40	3:00	18%	2:35	14%
Filete de salmón	3:40	2:40	27%	1:40	38%



¡Apilables! Reducción del espacio de cocción



- ECO FRIENDLY 50% AHORRO
- TECNOLOGÍA SILENCIOSA
- HIGIENE ESTRICTA

Lavavajillas y lavautensilios

 **COMENDA**

SERIE WASH LINE. LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS	250
SERIE PRIME: LAVAVASOS, LAVAVAJILLAS FRONTALES Y DE CÚPULA	254
SERIE HI-LINE: LAVAVASOS, LAVAVAJILLAS FRONTALES Y DE CÚPULA	256
SERIE GF Y GE: LAVABANDEJAS Y LAVAUTENSILIOS	258
TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE AC2	260
TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE AC2E Y AC2AE	262
TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE AC3	266
TÚNELES DE LAVADO DE CINTA SERIE NE1	268
TÚNELES DE LAVADO DE CINTA SERIE NE2	270
TÚNELES DE LAVADO DE CINTA SERIE NE3	272
TÚNELES DE LAVACACEROLAS DE CINTA SERIE NG	274
ACCESORIOS	276
CESTAS	280

Lavavasos, lavavajillas frontal y lavavajillas de cúpula Serie Wash Line

Características generales

LAVAVASOS V350

- ▶ Puerta con doble pared.
- ▶ Carga de la cuba automática con regulación de nivel del agua.
- ▶ Altura útil 220 mm.
- ▶ Dimensiones de la cesta 350x350 mm
- ▶ Cuba estampada autolimpiable en acero inox.
- ▶ Dosificador de abrillantador.
- ▶ Aclarado superior e inferior
- ▶ Lavado inferior

LAVAVASOS V400

- ▶ Puerta con doble pared.
- ▶ Carga de la cuba automática con regulación de nivel del agua.
- ▶ Altura útil 280 mm.
- ▶ Dimensiones de la cesta 400x400 mm

- ▶ Cuba estampada autolimpiable en acero inox.
- ▶ Dosificador de abrillantador.
- ▶ Aclarado superior e inferior
- ▶ Lavado superior e inferior

LAVAVAJILLAS FRONTAL P500

- ▶ Puerta con doble pared.
- ▶ Altura útil idónea para el lavado de los vasos de 530 x 375 mm con cesto especial.
- ▶ Altura útil 330 mm.
- ▶ Dimensiones de la cesta 500x500 mm
- ▶ Carga de la cuba automática con regulación del nivel del agua.
- ▶ Dosificador de abrillantador.
- ▶ Lavado y aclarado superior e inferior.

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA C500

- ▶ Cuba estampada con ángulos redondeados.
- ▶ Inicio del ciclo en modo automático cuando se cierra la capota.
- ▶ Altura útil 420 mm.
- ▶ Dimensiones de la cesta 500x500 mm
- ▶ Sistema de filtro en la aspiración de la bomba.
- ▶ Dosificador de abrillantador.

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones cesta (mm)	Altura útil (mm)	Producción (cestos/h)	Ciclo (segundos)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Consumo (litros/ciclo)	Precio (€)
SERIE WASH LINE									
V350	430 x 521 x h610	350 x 350	220	30	120	12,5	2,75	2	
V400	460 x 521 x h670	400 x 400	280	30	120	12,5	2,75	2	
P500	600 x 600 x h810	500 x 500	330	30	120	20	3,45	3,5	
C500	710 x 680 x h1520*	500 x 500	420	30	120	42	6,75	3,5	

*Altura indicada de la máquina con la capota cerrada.

Lavavasos, Lavavajillas frontal y lavavajillas de cúpula Serie Wash Line



MODELO V350



MODELO V400



MODELO P500

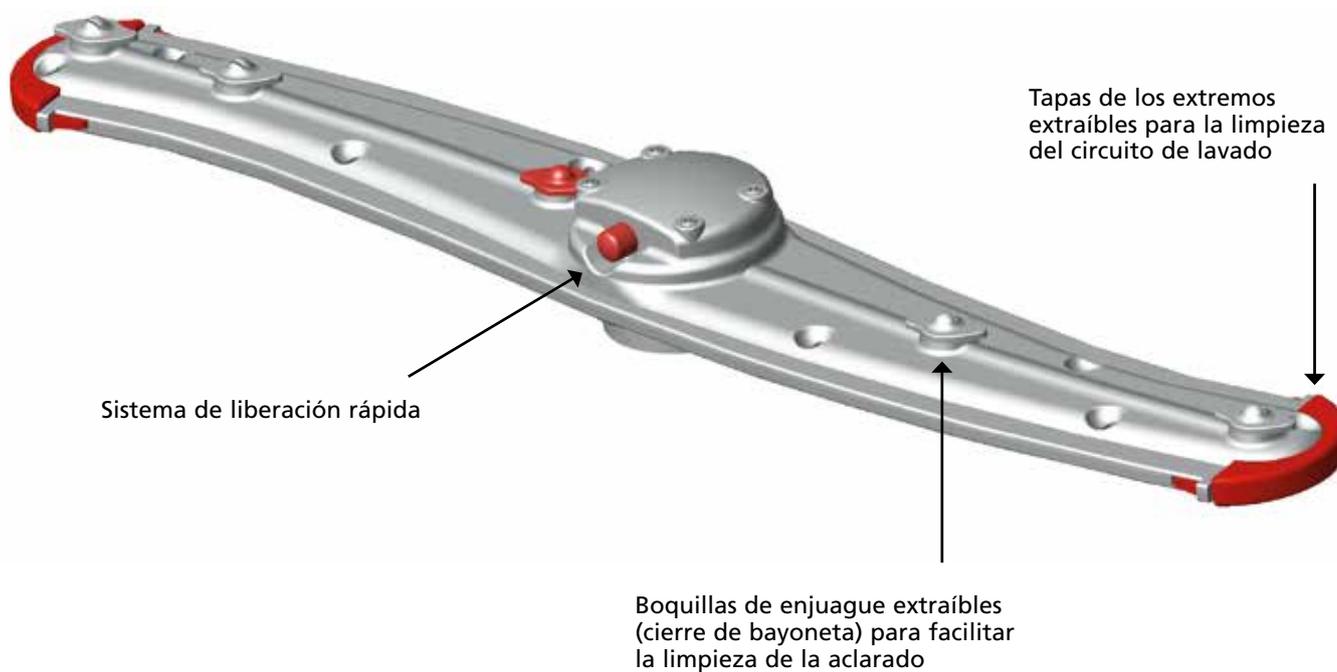


MODELO C500

Características y ventajas de COMENDA

Distribución de agua. La cantidad de agua utilizada para el enjuague se reduce de manera significativa:

-25% En comparación con los modelos anteriores!



RCD (RINSE CONTROL DEVICE)

- ▶ Sistema de aclarado constante sin importar la presión de agua de la red, ni donde se encuentre ubicada la máquina. En un lavavajillas, la presión de agua debe estar entorno a los 2- 4 BAR y a una

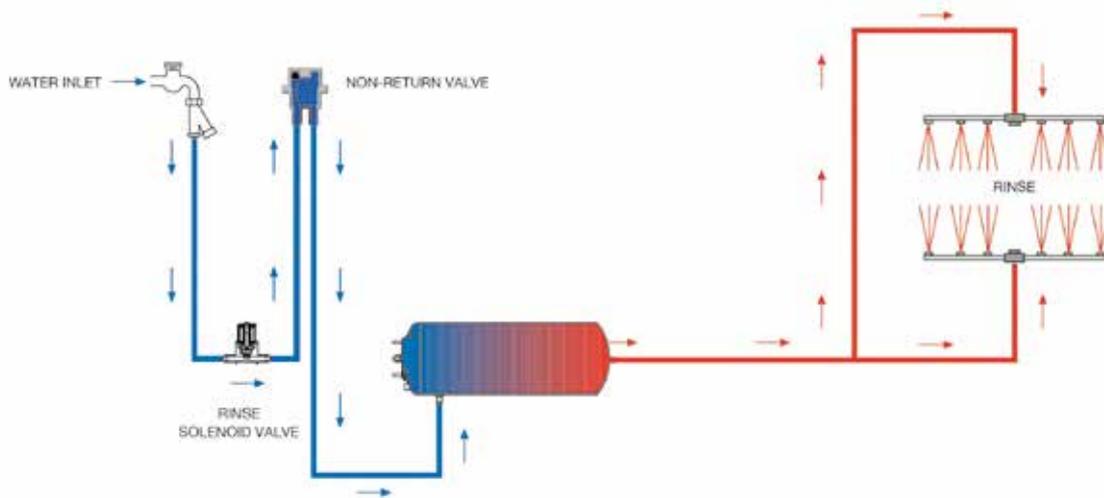
temperatura de 85°C, para garantizar un correcto lavado/aclarado.

VENTAJAS RCD

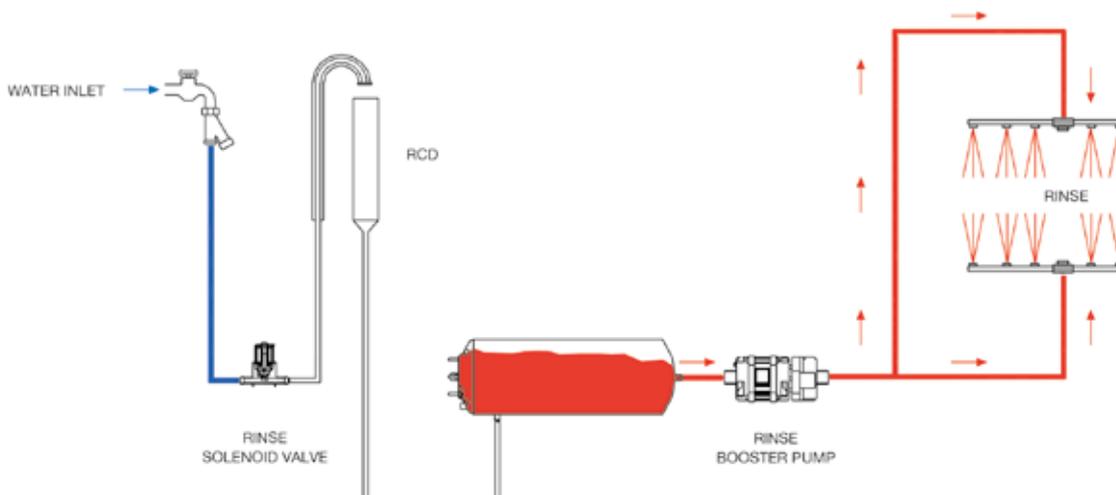
- ▶ Aclara incluso con presión de red baja (0,5 bar);
- ▶ Exacta dosificación de abrillantador con un flujo constante de agua;

- ▶ Exacta temperatura de aclarado, se rellenará sólo después del ciclo de aclarado;
- ▶ Elimina el agua de retorno a la red.

Sistema de aclarado tradicional:



Sistema de aclarado RCD:



Lavavasos, lavavajillas frontales y de cúpula Serie Prime

Características generales

- ▶ Carrocería en acero inox AISI 304 finamente satinado
- ▶ Puerta de doble pared
- ▶ Patas regulables en altura
- ▶ Micro puerta
- ▶ Llenado automático
- ▶ Control constante del nivel del agua
- ▶ Fondo de la cuba estampado para el alojamiento del filtro
- ▶ Brazos rotativos de lavado y aclarado superiores e inferiores (en PP)
- ▶ Regulación automática de la temperatura
- ▶ Potencia instalada reducida, gracias a las resistencias en conmutación
- ▶ Válvula antivaciado
- ▶ Thermostop
- ▶ Dosificador de abrillantador incorporado
- ▶ Predisposición para la instalación del dosificador de detergente

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

- ▶ Inicio automático una vez se cierra (posibilidad de desactivar)
- ▶ Portacestas extraíble
- ▶ Filtro múltiple de bomba y de la superficie de cuba

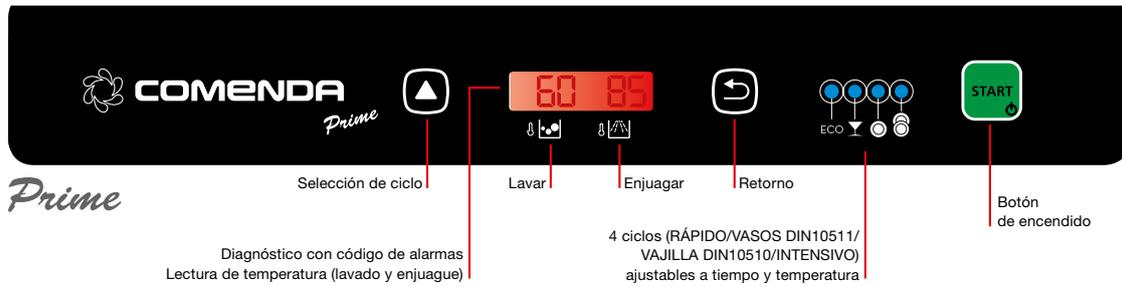
CONTROL DE MANDOS ELECTRÓNICO:

- ▶ Botón START multifunción y multicolor
- ▶ Visualización de la temperatura (lavado y aclarado)
- ▶ 4 ciclos prefijados (ECO / vasos / platos / intensivo) con duraciones y temperatura personalizables
- ▶ Indicación del progreso del ciclo
- ▶ Diagnóstico codificado para alarmas

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)	Precio (€)
LAVAVASOS							
PB 24	460/521/h618	40	400 x 400	220	12	2,87	
PB 34	460/521/h680	40	400 x 400	270	12	2,87	
LAVAVAJILLAS FRONTALES							
PF 45	600/626/h825	40 / 60	500 x 500	360	21	5,45	
PF 45 R	600/626/h825	40 / 60	500 x 500	360	21	5,45	
LAVAVAJILLAS DE CÚPULA							
PC 07	624/740/h1460	40	500 x 500	440	42	7,7	
PC 07 R	624/740/h1460	40	500 x 500	440	42	7,7	
PC 09	624/740/h1460	48	500 x 500	440	42	10,1	
PC 09 R	624/740/h1460	48	500 x 500	440	42	10,1	
PC 12	624/740/h1460	65	500 x 500	440	42	10,5	
PC 12 R	624/740/h1460	65	500 x 500	440	42	10,5	

* Todos los modelos se pueden solicitar con descalcificador.



MODELO PB 24



MODELO PF 45



MODELO PC 09

LAVADO
VAJILLA

Lavavasos, lavavajillas frontales y de cupula Serie Hi-Line

Características generales

- ▶ Carrocería en acero inox AISI 304 finamente satinado
- ▶ Puerta de doble pared
- ▶ Fondo de la cuba con multi-filtros (filtro de recogida y microfiltro) con indicador de presencia (modelo HB35)
- ▶ Opción de arranque SOFT (suave)
- ▶ Guías estampadas de introducción cestas
- ▶ Ciclo de autolavado al apagar equipo
- ▶ Sistema de caldera atmosférica con RCD (excluyendo los modelos HB34 y HB34 A)
- ▶ Bomba de lavado Autodrenaje
- ▶ Bomba de descarga HR
- ▶ Dispensadores peristálticos
- ▶ Sistema de filtración múltiple (protección de la bomba, filtro de superficie con una cesta de recogida, microfiltro) con indicador de presencia (solamente mod. HF)
- ▶ Brazos rotativos de lavado y aclarado superiores e inferiores de acero inoxidable (solamente mod. HC)
- ▶ Portacestas extraíble (solamente mod. HC)
- ▶ Visualización de la temperatura (lavado y aclarado)
- ▶ 4 ciclos prefijados (ECO / vasos / platos / intensivo) con duraciones y temperatura personalizables
- ▶ Indicación del progreso del ciclo
- ▶ Diagnóstico codificados para alarmas
- ▶ Display alfanumérico multi-idiomas
- ▶ Conectividad USB y Wi-Fi (opcional)

CONTROL DE MANDOS ELECTRÓNICO:

- ▶ Botón START multifunción y multicolor

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)	Precio (€)
LAVAVASOS							
HB 34	480/530/h715	40	400 X 400	270	12	5,37	
HB 34 R	600/600/h720	40	400 X 400	270	12	5,37	
HB 35 R	600/600/h720	40 / 60	500 X 500	300	10	5,7	
HB 35 RO	600/600/h720	40 / 60	500 X 500	300	10	5,7	
LAVAVAJILLAS FRONTAL							
HF 45 R	600/600/h820	40 / 60	500 X 500	400	10	5,7	
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA							
HC 10 R	624/740/h1537	55	500 X 500	440	42	10,1	
HC 14 R	624/740/h1537	75	500 X 500	440	42	10,5	
HCXL R	724/740/h1637	75	500 X 600	540	42	11,2	

Todos los modelos se pueden solicitar con descalcificador.



Hi-Line

Selección de ciclos

5 ciclos (RÁPIDO/VASOS DIN10511/VAJILLA DIN10510/INTENSIVO/ECO2) ajustables a tiempo y temperatura. Descripción de alarma (multi-lengua)

Return

Lectura de temperatura (lavado y enjuague).
Visualización del ciclo

Botón de encendido



MODELO PB 24



MODELO PF 45



MODELO PC 09



Características generales

SERIE GF

- ▶ Panel electromecánico superior con botones y luces de control
- ▶ Realizado en acero inox AISI 304 finamente satinado, con puerta de doble pared
- ▶ Cuba estampada autolimpiable (mod GFS 90)
- ▶ Modelos utilizados para el lavado de contenedores, bandejas, cestas, utensilios de cocina, etc
- ▶ Resistencias de la cuba y boiler en "Incoloy" conectadas en conmutación
- ▶ Brazos rotativos de lavado y aclarado superiores e inferiores en acero inox
- ▶ Doble sistema de filtros: en toda la cuba y en la aspiración de la bomba

(mod GFS 90)

- ▶ Microinterruptor de seguridad para evitar la apertura fortuita de la puerta durante el funcionamiento
- ▶ Dosificador de abrillantador incorporado
- ▶ Termómetro para el control de la temperatura de lavado y aclarado (mod GFS 90)

SERIE GE



- ▶ Display digital para la visualización de la temperatura
- ▶ Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304
- ▶ Cuba estampada con doble pared y bomba autovaciante
- ▶ Sistema de evacuación de

humos

- ▶ Filtro extraíble en la aspiración de la bomba
- ▶ Brazos rotativos de lavado y aclarado superiores e inferiores en acero inox
- ▶ Inicio del ciclo de lavado automático por cierre de la puerta o de forma manual por pulsador
- ▶ Filtros de la cuba en acero inox
- ▶ Ciclo de autolavado final
- ▶ Prolongación del ciclo de lavado en el caso que la temperatura de aclarado no alcance los 85°C
- ▶ Dosificador de abrillantador
- ▶ Predisposición para dosificador de detergente
- ▶ Con sistema RCD incorporado

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Ciclo (segundos)	Dimensión cesto (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
SERIE GF								
GF 70	600 x 695 x h830	30/20	120/180	500 x 600	400	23	6,75	
GFS 90	620 x 742 x h1495	40/30/20/8	90/120/180/480	510 x 610	500	42	7,50	
SERIE GE								
Frontales								
GE 50E RCD	700 x 810 x h1850	30/15/10/6	120/240/360/600	550 x 660	850	42	7,50	
GE 605E RCD	830 x 900 x h1930	30/15/10/6	120/240/360/480	650 x 700	650*	60	9,0	
GE 805E RCD	990 x 900 x h1930	30/15/10/6	120/240/360/480	810 x 700	650*	60	9,0	
GE 1005E RCD	1500 x 900 x h1930	30/15/10/6	120/240/360/480	1320 x 700	650*	100	15,0	
Frontales alto rendimiento								
GE 655E RCD	830 x 900 x h1930	30/15/10/6	120/240/360/600	650 x 700	650*	85	9,0	
GE 1155E RCD	1500 x 900 x h1930	30/15/10/6	120/240/360/600	1320 x 700	650*	120	15,0	
Pasantes								
GE 755E RCD	860 x 1020 x h1900	30/15/10/6	120/240/360/480	700 x 700	620	90	9,0	
GE 1255E RCD	1480 x 1020 x h1900	30/15/10/6	120/240/360/480	1320 x 700	620	125	15,0	

*Para altura útil de 800 mm en los modelos indicados, consultar precio
Alimentación 400V/3N-50Hz, excepto en el mod. GF 70 que es Multipower

Lavabandejas, lavautensilios Serie GF y GE



Accesorios

Modelo	Precio (€)
Lavautensilios Serie GF	
Suplemento por descalcificador incorporado	
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado.	
Kit bomba desagüe para GF70	
Kit bomba desagüe para GF590	
Bomba aumento de presión para GF590	
CRC: Recuperador de calor para GF590 (H2010 mm)	
Lavautensilios Serie GE	
Bomba desagüe	
Suplemento entrada agua fría.9 kW para GE50-605-805-655-755	
Suplemento entrada agua fría.14 kW para GE1005-1255-1155	
WP2: Bomba de calor para GE605-655-805 y 755 (H2480 mm)	
WP3: Bomba de calor para GE1155-1005 y 1255 (H2480 mm)	
CRC: Recuperador de calor para lavautensilios (H2340 mm)	
Cesto para GE50. 550x660 mm	
Cesto para GE755. 700x700 mm	
Cesto para GE1255. 1320x700 mm	
Cesto para GE805. 830x720 mm	
Cesto para GE605-655. 670x720 mm	
Medio cesto para GE1255. 650x700 mm	
Cesto para GE1005-1155. 1340x720 mm	
Tapa para cestos. 675x675 mm	
Accesorios generales	
Dosificador de detergente líquido	
Hygiene plus system (HPS=HACCP) HPS CONNECT 1	
Hygiene plus system (HPS=HACCP) HPS CONNECT 2	
Hygiene plus system (HPS=HACCP) HPS CONNECT 3	
Panel de mandos con autodiagnóstico para HPS CONNECT	
Cesto base 600 x 500 mm inox	
Soporte para 8 bandejas h20 mm	
Soporte para 5 bandejas h30 mm	
Soporte para 4 bandejas h40 mm	
Soporte para 3 bandejas h65 mm	
Soporte para 2 bandejas h85 + 3 cestas pizza h100 mm	
Soporte para cesta pizzeria	
Voltaje especial	



MODELO GF 70



MODELO GE 1005E RCD

Túneles de lavado de arrastre de cestas Serie AC 2

Características generales

SERIE AC 2

- ▶ Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304
- ▶ Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrados
- ▶ Dimensiones de instalación compacta
- ▶ Brazos de lavado superiores e inferiores en acero inox, inspeccionables, con inyectoros antigoteo estampados en negativo
- ▶ Cubas estampadas con ángulos redondeados
- ▶ Bombas verticales completamente autovaciantes
- ▶ Filtros en todas las cubas en acero inox y filtro en la aspiración de la bomba
- ▶ Panel de mandos electrónico con visualización de la temperatura en el display digital
- ▶ Puertas realizadas con doble pared
- ▶ Economizador para el funcionamiento del aclarado sólo al paso de las cestas
- ▶ Predisposición eléctrica para la instalación de los dosificadores
- ▶ Modelo AC2X: aclarado con PRS
- ▶ Versión en ángulo (A)



MOD. AC2



MOD. AC2 P

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
SERIE AC2						
AC 2	1150x840xh1460	70/100	Lavado-Aclarado	80	19,04	
AC 2X	1350x840xh1460	70/140	Antisalpicator-Lavado-Aclarado	80	23,03	
AC 2P	1650x840xh1460	100/150	Prelavado-Lavado-Aclarado	125	23,74	
SERIE AC2. EN ÁNGULO						
AC 2A	1250x1250xh1460	70/100	Lavado-Aclarado	80	19,04	
AC 2AP	1250x1750xh1460	100/150	Prelavado-Lavado-Aclarado	125	23,74	

A = Versión en ángulo; L=Lavado (Sup/Inf)

Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

Túneles de lavado de arrastre de cestas Serie AC 2

Accesorios

Modelo	Precio (€)
Túneles de lavado de arrastre de cestas AC 2	
Suplemento aislamiento reforzado	
AS: Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	
Suplemento aislamiento reforzado para AS 600 mm	
TC 90: Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	
TC 180: Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	
ARC: Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	
Suplemento aislamiento reforzado para ARC 800 mm	
RC: Recuperador de calor (H2040 mm)	
WP7.1: Bomba de calor, con calentamiento una cuba (H2090 mm)	
WP7.2: Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	
Antisalpicador de 200 mm, en la entrada o en la salida	
Suplemento collar para antisalpicador de 200 mm (H1550 mm)	
Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm (H1740 mm)	
HPS EASY alarmas funcionales y contadores: Nos informa de la hora de encendido, lavado y aclarado y de los consumos de energía y de agua	
HPS H2O contador: Nos informa del consumo de agua	
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado.	
Autotimer: Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de estas	
PRS (Aclarado proporcional): Permite un ahorro del 33%, adaptando el consumo de energía, agua y detergente a la velocidad de avance de la cinta	
APRS (Aclarado automático proporcional): Permite un ahorro del 33%, adaptando el consumo de energía, agua y detergente a la velocidad de avance de la cinta (incluye PRS y Autotimer)	
RAH (Homogenizador abrillantador): Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%	
Bomba de desagüe con regulación de nivel y desagüe final, por cuba	
Desagüe único centralizado	
Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):	
- Instalación base en 1ª zona	
- Instalación en el resto de las zonas (precio por zona)	
Dosificador para sistema sanitizante	
Dosificador para detergente líquido	
Dosificador para abrillantador	
Suplemento para entrada de agua fría	
Voltaje especial	
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	
Tratamiento OSMOSIS	

Túneles de lavado de arrastre de cestas Serie AC 2E



Características generales

SERIE AC 2E

- ▶ Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304
- ▶ Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrado
- ▶ Dimensiones de instalación compacta
- ▶ Brazos de lavado superiores e inferiores en acero inox, inspeccionables, con inyectoros antigoteo estampados en negativo
- ▶ Cubas estampadas con ángulos redondeados
- ▶ Bombas verticales completamente autovaciantes
- ▶ Filtros en todas las cubas en acero inox y filtro en la aspiración de la bomba
- ▶ Panel de mandos electrónico con visualización de la temperatura en el display digital
- ▶ Puertas realizadas con doble pared
- ▶ Economizador para el funcionamiento del aclarado sólo al paso de las cestas
- ▶ Cuenta litros de lectura digital con el total de consumo de agua de aclarado y del tiempo de encendido de la máquina
- ▶ Zona de prelavado dotada de puerta de inspección
- ▶ Eco2rinse: El triple aclarado está situado en una zona independiente dotada de puerta de inspección, apartada de la proyección de agua con detergente de la zona de lavado. Dotado del sistema PRS (Aclarado proporcional), que permite un ahorro del 33%, adaptando el consumo de energía, agua y detergente a la velocidad de avance de la cinta
- ▶ Con antisalpicador en la entrada



MOD. AC 2EP5



MOD. AC 2EP9

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
SERIE AC 2E						
AC 2E	1750x840x1670	105/140	Lavado-Eco2rinse	94	22,02	
AC 2EP5	2250x840x1670	130/195	Prelavado P5-Lavado-Eco2rinse	139	25,72	
AC 2EP6	2350x840x1670	140/205	Prelavado P6-Lavado-Eco2rinse	139	25,88	
AC 2EP9	2650x840x1670	160/220	Prelavado P9-Lavado-Eco2rinse	174	27,26	

L=Lavado (Sup/Inf), P5=Prelavado de 500 mm, P6=Prelavado de 600 mm y P9=Prelavado de 900 mm
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios



Túneles de lavado de arrastre de cestas Serie AC 2E

Accesorios

Modelo	Precio (€)
Túneles de lavado de arrastre de cestas AC 2E	
Suplemento aislamiento reforzado	
AS: Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	
Suplemento aislamiento para AS 600 mm	
TC 90: Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	
TC 180: Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	
ARC: Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm. (H2040 mm)	
Suplemento aislamiento para ARC 800 mm	
RC: Recuperador de calor (H2040 mm)	
WP7.1: Bomba de calor, con calentamiento para una cuba (H2090 mm)	
WP7.2: Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	
Antisalpicador serie TECH de 200 mm, en la salida para AC2E	
Suplemento collar para antisalpicador TECH de 200 mm	
Suplemento collar y ventilador para antisalpicador TECH de 200 mm	
HPS EASY alarmas funcionales y contadores: Nos informa de la hora de encendido, lavado y aclarado y de los consumos de energía y de agua	
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado.	
Autotimer: Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de estas	
APRS (Aclarado automático proporcional): Permite un ahorro del 33%, adaptando el consumo de energía, agua y detergente a la velocidad de avance de la cinta (incluye PRS y Autotimer)	
RAH (Homogenizador abrillantador): Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%	
DHM: Prelavado suplementario con filtro en cajón extraíble, con puerta aislada 600 mm	
Aislamiento reforzado módulo DHM	
Bomba de desagüe con regulación de nivel y desagüe final, por cuba	
Desagüe único centralizado	
<u>Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):</u>	
- Instalación base en 1ª zona	
- Instalación en el resto de las zonas (precio por zona)	
Dosificador para sistema sanitizante	
Dosificador para detergente líquido	
Dosificador para abrillantador	
Suplemento para entrada de agua fría	
Voltaje especial	
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	
MWP (Lavado intermedio): Se consigue una regeneración más rápida del agua del prelavado y un ahorro de detergente considerable (sólo para máquinas con Eco2rinse y prelavado, no para el AC2E)	
Tratamiento OSMOSIS	

Características generales

SERIE AC 2AE

- ▶ Modelos en ángulo
- ▶ Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304
- ▶ Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrado
- ▶ Dimensiones de instalación compacta
- ▶ Brazos de lavado superiores e inferiores en acero inox, inspeccionables, con inyectoros antigoteo estampados en negativo
- ▶ Cubas estampadas con ángulos redondeados
- ▶ Bombas verticales completamente
- ▶ autovaciantes
- ▶ Filtros en todas las cubas en acero inox y filtro en la aspiración de la bomba
- ▶ Panel de mandos electrónico con visualización de la temperatura en el display digital
- ▶ Puertas realizadas con doble pared
- ▶ Economizador para el funcionamiento del aclarado sólo al paso de las cestas
- ▶ Cuenta litros de lectura digital con el total de consumo de agua de aclarado y del tiempo de encendido de la máquina
- ▶ Zona de prelavado dotada de puerta de inspección
- ▶ Eco2rinse: El triple aclarado está situado en una zona independiente dotada de puerta de inspección, apartada de la proyección de agua con detergente de la zona de lavado. Dotado del sistema PRS (Aclarado proporcional), que permite un ahorro del 33%, adaptando el consumo de energía, agua y detergente a la velocidad de avance de la cinta
- ▶ Con antisalpicador en la entrada



MOD. AC 2AE



MOD. AC 2AEP5

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
SERIE AC 2AE. EN ÁNGULO						
AC 2AE	1600x1400xh1670	105/140	Lavado-Eco2rinse	94	22,02	
AC 2AEP5	1600x1900xh1670	130/195	Prelavado P5-Lavado-Eco2rinse	139	25,72	
AC 2AEP6	1600x2000xh1670	140/205	Prelavado P6-Lavado-Eco2rinse	139	25,88	
AC 2AEP9	1600x2300xh1670	160/220	Prelavado P9-Lavado-Eco2rinse	174	27,26	

L=Lavado (Sup/Inf), P5=Prelavado de 500 mm, P6=Prelavado de 600 mm y P9=Prelavado de 900 mm
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

Túneles de lavado en ángulo de arrastre de cestas Serie AC 2AE



Accesorios

Modelo	Precio (€)
Túneles de lavado de arrastre de cestas AC 2AE	
Suplemento aislamiento reforzado	
AS: Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	
Suplemento aislamiento para AS 600 mm	
TC 90: Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	
TC 180: Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	
ARC: Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm. (H2040 mm)	
Suplemento aislamiento para ARC 800 mm	
RC: Recuperador de calor. (H2040 mm)	
WP7.1: Bomba de calor, con calentamiento para una cuba (H2090 mm)	
WP7.2: Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	
Antisalpicator serie TECH de 200 mm, en la salida para AC2E	
Suplemento collar para antisalpicator TECH de 200 mm	
Suplemento collar y ventilador para antisalpicator TECH de 200 mm	
HPS EASY alarmas funcionales y contadores: Nos informa de la hora de encendido, lavado y aclarado y de los consumos de energía y de agua	
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado.	
Autotimer: Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de estas	
APRS (Aclarado automático proporcional): Permite un ahorro del 33%, adaptando el consumo de energía, agua y detergente a la velocidad de avance de la cinta (incluye PRS y Autotimer)	
RAH (Homogenizador abrillantador): Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%	
DHM: Prelavado suplementario con filtro en cajón extraíble, con puerta aislada 600 mm	
Aislamiento reforzado módulo DHM	
Bomba de desagüe con regulación de nivel y desagüe final, por cuba	
Desagüe único centralizado	
<u>Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):</u>	
- Instalación base en 1ª zona	
- Instalación en el resto de las zonas (precio por zona)	
Dosificador para sistema sanitizante	
Dosificador para detergente líquido	
Dosificador para abrillantador	
Suplemento para entrada de agua fría	
Voltaje especial	
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	
MWP (Lavado intermedio): Se consigue una regeneración más rápida del agua del prelavado y un ahorro de detergente considerable (sólo para máquinas con Eco2rinse y prelavado, no para el AC2E)	
Tratamiento OSMOSIS	

Túneles de lavado de arrastre de cestas Serie AC3



Características generales

- SERIE AC3**
- ▶ Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304
 - ▶ Sistema exclusivo de aclarado (Multirinse), permite un ahorro de agua del 50% (0,5 litros por cesta), y en proporción, en detergente y consumos de energía eléctrica
 - ▶ Soluciones compactas con consumos reducidos al mínimo
 - ▶ Brazos de lavado superiores e inferiores en acero inox, inspeccionables, con inyectoros antigoteo
 - ▶ Filtros en todas las cubas en acero inox y filtro en la aspiración de la bomba
 - ▶ Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrado, permitiendo obtener una superficie lisa e higiénica
 - ▶ Puertas con doble pared
 - ▶ Aislamiento reforzado
 - ▶ Nuevo panel de mandos
- TECH+HPS EASY, con display digital. Controla constantemente los datos principales de funcionamiento de la máquina: consumo de agua, potencia absorbida, tiempos de encendido, tiempo de funcionamiento del lavado, tiempo de funcionamiento del aclarado
- ▶ APRS y Autotimer incluidos
 - ▶ Con antisalpicador en la entrada



Modelo AC3-30 + Antisalpicador salida + Mesas salida y entrada

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
SERIE AC3						
AC3-20	2250x840xh1680	135/182	L* + A	108	23,92	
AC3-25	2850x840xh1680	170/230	P6 + L** + A	148	25,70	
AC3-30	3150x840xh1680	190/257	P9 + L** + A	188	28,10	
AC3-35	3750x840xh1680	225/304	P6 + L** + L + A	228	32,86	
AC3-40	4050x840xh1680	240/324	P9 + L** + L + A	268	34,60	
AC3-45	4300x840xh1680	260/351	P9 + L** + L* + A	268	37,10	

L=Lavado 900 mm, L*= Lavado 1150 mm (Sup/Inf), L**= Lavado 1150 mm (Sup/Inf/Lat), A= Aclarado (Multirinse), P6= Prelavado de 600 mm, P9= Prelavado de 900 mm

Para túneles en ángulo, ver accesorios. Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios



Túneles de lavado de arrastre de cestas Serie AC3

Accesorios

Modelo	Precio (€)
Túneles de lavado de arrastre de cestas AC3	
Suplemento ángulo: Lavado lineal de 900 mm a ángulo de 1200x1200 mm	
Suplemento ángulo: Lavado lineal de 1150 mm a ángulo de 1200x1200 mm	
Suplemento ángulo: Aclarado (Multirinse) de 900 mm a ángulo de 1200x1200 mm	
AS 600: Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW. Aislamiento reforzado (H1960 mm)	
AS 800: Túnel de secado 800 mm (hasta suelo). 6,42 kW. Aislamiento reforzado (H2040)	
TC 90: Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	
TC 180: Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	
ARC: Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm. Aislamiento reforzado (H2040)	
ARC (WP7.x): Túnel de secado 800 mm, para WP7.x. Aislamiento reforzado (H2040)	
RC: Recuperador de calor (H2040 mm)	
WP7.2: Bomba de calor, calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. (para AC3-20,25 y 30). (H2090 mm)	
WP8: Bomba de calor, calentamiento para dos cubas y precalentamiento en el aclarado. (para AC3-35,40 y 45). (H2090 mm)	
DHM: Prelavado suplementario con filtro en cajón extraíble, con puerta aislada 600 mm	
Antisalpicador serie TECH de 200 mm, en la salida para AC3	
RAH (Homogenizador abrillantador): Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%	
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado.	
SC: Desagüe único centralizado	
Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):	
- Instalación base en 1ª zona	
- Instalación en el resto de las zonas (precio por zona)	
Dosificador para sistema sanitizante	
Dosificador para detergente líquido	
Dosificador para abrillantador	
Voltaje especial	
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	
Suplemento por entrada de agua fría	
Tratamiento OSMOSIS	

Túneles de lavado de cinta Serie NE1

Características generales

SERIE NE1

- ▶ Construido en acero inox.
- ▶ Sistema economizador de energía en el módulo de aclarado.
- ▶ Control térmico electrónico.
- ▶ Colector de brazos, extraíble fácilmente. Construido completamente en acero inox.
- ▶ Cortinas de separación entre zonas.
- ▶ Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrados.
- ▶ Canalización de vapores en toda la longitud de la máquina.
- ▶ Doble protección térmica.
- ▶ Brazos laterales de la zona de lavado, regulables orientados hacia la entrada.
- ▶ Panel de control electrónico.
- ▶ Cinta transportadora de vajilla construida en material tecnopolímero de alta resistencia.
- ▶ Control nivel de agua automático.
- ▶ Dispositivo final de carrera.
- ▶ Motor reductor con fricción (embrague).
- ▶ Reductor de presión para regular caudal agua aclarado.
- ▶ Doble velocidad de avance de cinta.
- ▶ Cuadro eléctrico emplazado frontalmente en la zona superior de la máquina.
- ▶ Amplias puertas.
- ▶ Cubas con cantos redondeados.



Modelo NE 1P6

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
NE 1	4200/890/2085h	1550	L + A	110	31,9	
NE 1P6	4800/890/2085h	2150	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + A	170	37,4	
NE 1P9	5100/890/2085h	2450	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + A	210	40,6	
Modelos XL						
NE 1XL	4200/1110/2085h	2325	L + A	110	38,9	
NE 1P6XL	4800/1110/2085h	3225	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + A	170	46,4	

P= Prelavado de 600mm o 900mm, L=Lavado de 1200mm, A= Aclarado
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

Túneles de lavado de cinta

Serie NE1

Accesorios

Modelo	Dimensiones	Precio (€)
AS8	Túnel de secado 800mm sobre mesa. 9kW	
AS8 XL	Túnel de secado 800mm sobre mesa. 9kW	
ARC8	Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	
ARC8 XL	Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	
RC	Recuperador de calor	
	Suplemento por collar de aspiración de Ø 242mm por la capota (salida/entrada)	
PRS	Sistema de aclarado proporcional	
APRS	Aclarado automático proporcional: Permite un ahorro del 33%, adaptando el consumo de energía, agua y detergente a la velocidad de avance de la cinta (incluye Autotimer).	
HPS H2O	Contador de consumo de agua	
HPS Easy	Contador de consumo de agua y electricidad	
HPS Easy Plus	Sistema HACCP para almacenar el consumo, las temperaturas y las alarmas. Los datos son visibles en la pantalla HPS FÁCIL, extraíble por medio de USB en formato de texto o mediante la conexión a través del PC (RS485, adaptador USB del PC es necesario - RS485).	
Autotimer	Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de éstas.	
RCD	Rinse Control Device: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C. A consultar en el aclarado	
RAH	Homogenizador abrillantador: Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%.	
Autolavado	Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE1)	
Autolavado	Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE1-P6)	
	Dosificador para abrillantador (Dosificador para sistema sanitizante)	
	Dosificador para detergente líquido	
	Desagüe único centralizado	

Túneles de lavado de cinta Serie NE2



Características generales

- SERIE NE2**
- ▶ Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304
 - ▶ Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrados
 - ▶ Canalización de vapores en toda la longitud de la máquina
 - ▶ Cubas estampadas con ángulos redondeados
 - ▶ Panel de mandos electrónico con autodiagnóstico
 - ▶ Filtros de cubas en acero inox
 - ▶ Brazos laterales en cada zona de lavado
 - ▶ Predisposición eléctrica para los dosificadores de detergente y abrillantador
 - ▶ Economizador para el funcionamiento del aclarado sólo al paso de las cestas
 - ▶ Todos los componentes están montados en la parte frontal para facilitar las intervenciones de mantenimiento



Modelo NE21-P6

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (platos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
NE 21-P6	5400/890/2085h	2750	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	184	39,8	
NE 21-P9	5700/890/2085h	3050	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	204	42	
NE 21-P12	6000/890/2085h	3350	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	224	43	
NE 22-P9	6600/890/2085h	3950	P ₉₀₀ + P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	299	53,2	
NE 22-P12	6900/890/2085h	4250	P ₉₀₀ + P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	319	54,7	
Modelos XL						
NE 21-P6 XL	5400/1110/2085h	4125	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	184	45,8	
NE 21-P9 XL	5700/1110/2085h	4575	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	204	48	
NE 21-P12 XL	6000/1110/2085h	5026	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	224	50	
NE 22-P9 XL	6600/1110/2085h	5926	P ₉₀₀ + P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	299	61,7	
NE 22-P12 XL	6900/890/2085h	6376	P ₉₀₀ + P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	319	62,7	

P= Prelavado de 600mm, 900mm o 1200mm, L=Lavado de 900mm o 1200mm, Eco2rinse= ofrece una zona de escurrido entre el lavado y ECORINSE.
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

Túneles de lavado de cinta Serie NE2



Accesorios

Modelo	Dimensiones	Precio (€)
ARC8	Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	
ARC8 XL	Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	
AS12	Túnel de secado 1200mm sobre mesa. 9kW	
AS12 XL	Túnel de secado 1200mm sobre mesa. 9kW	
ARC12	Túnel de secado 1200mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	
ARC12 XL	Túnel de secado 1200mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	
T1 ARC	Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	
T1 ARC XL	Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	
T2 ARC	Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 1200 mm. 9kW	
T2 ARC XL	Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 1200 mm. 9kW	
ZN4	Zona neutra de 400mm con puerta	
ZN6	Zona neutra de 600mm con puerta	
ZN4 XL	Zona neutra de 400mm con puerta	
ZN6 XL	Zona neutra de 600mm con puerta	
	Entrada adicional de 250mm (mod. NE)	
	Entrada adicional por metro (mod. NE)	
	Entrada adicional de 250mm (mod. NE XL)	
	Entrada adicional por metro (mod. NE XL)	
	Salida adicional por metro (mod. NE)	
	Salida adicional por metro (mod. NE XL)	
RIB18	Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	
RIB18 XL	Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	
DHM	Pre-lavado frontal adicional con cajón extraíble (filtro) durante la operación de lavado sin interrupción. Renovación periódica con agua del grifo. La inclusión del DHM proporciona la eliminación de los filtros dobles en el estante de entrada.	
VARIO POWER	VARIO POWER para cada zona de lavado	
RCD	Rinse Control Device: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C. A consultar en el aclarado	
Autotimer	Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de éstas.	
RAH	Homogenizador abrillantador: Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%.	
APRS	Aclarado automático proporcional: Permite un ahorro del 33%, adaptando el consumo de energía, agua y detergente a la velocidad de avance de la cinta (incluye Autotimer).	
HPS Easy	Contador de consumo de agua y electricidad	
HPS Easy Plus	Sistema HACCP para almacenar el consumo, las temperaturas y las alarmas. Los datos son visibles en la pantalla HPS FÁCIL, extraíble por medio de USB en formato de texto o mediante la conexión a través del PC (RS485, adaptador USB del PC es necesario - RS485).	
E4	Electrónica con panel táctil, Sistema diagnóstico, HPS por estaciones de datos USB, RTC, SET UP Automático	
Autolavado	Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE21) -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar	
	Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE22) -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar	
	Sistema sanitizante en el interno de la cuba (por cada zona adicional)	
	Bomba de refuerzo para desinfectar los tanques internos	
TD	Área termodesinfección bajo petición	
	Dosificador para abrillantador (Dosificador para sistema sanitizante)	
	Dosificador para detergente líquido	
	Desagüe único centralizado	

Túneles de lavado de cinta Serie NE3



Características generales

SERIE NE3

- ▶ Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304
- ▶ Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrados
- ▶ Canalización de vapores en toda la longitud de la máquina
- ▶ Brazos de prelavado y lavado en acero inox con agujeros antigoteo estampados en negativo
- ▶ Cubas estampadas con ángulos redondeados
- ▶ Panel de mandos electrónico con autodiagnóstico
- ▶ Filtros de cubas en acero inox
- ▶ Brazos laterales en cada zona de lavado
- ▶ Doble aclarado con PRS
- ▶ Puertas construidas con doble pared
- ▶ Predisposición eléctrica para los dosificadores de detergente y abrillantador
- ▶ Economizador para el funcionamiento del aclarado sólo al paso de las cestas
- ▶ Todos los componentes están montados en la parte frontal para facilitar las intervenciones de mantenimiento
- ▶ Dimensiones útiles de lavado 830 x h430 mm



Modelo NE 33-P12

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (platos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
NE 31-P6	6200/890/2085h	3050	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse		38,3	
NE 31-P9	6500/890/2085h	3350	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse		40	
NE 31-P12	6800/890/2085h	3650	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse		41	
NE 32-P9	7400/890/2085h	4250	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse		48,2	
NE 32-P12	7700/890/2085h	4550	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse		49,7	
NE 33-P12	8600/890/2085h	5450	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse		62,4	
Modelos XL						
NE 31-P6 XL	6200/1100/2085h	4575	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse		42,3	
NE 31-P9 XL	6500/1100/2085h	5026	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse		45	
NE 31-P12 XL	6800/1100/2085h	5476	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse		46	
NE 32-P9 XL	7400/1100/2085h	6376	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse		54,2	
NE 32-P12 XL	7700/1100/2085h	6826	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse		56,2	
NE 33-P12 XL	8600/1100/2085h	8176	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse		70,4	

P= Prelavado de 600mm, 900mm o 1200mm, L=Lavado de 900mm o 1200mm, Multirinse= ofrece hasta un 50% de ahorro en agua -33 litros por cada 1000 platos-. Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

Túneles de lavado de cinta Serie NE3



Accesorios

Modelo	Dimensiones	Precio (€)
AS10	Túnel de secado 1000mm sobre mesa. 12kW	
AS10 XL	Túnel de secado 1000mm sobre mesa. 12kW	
AS12	Túnel de secado 1200mm sobre mesa. 9kW	
AS12 XL	Túnel de secado 1200mm sobre mesa. 9kW	
ARC12	Túnel de secado 1200mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	
ARC12 XL	Túnel de secado 1200mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	
T1 ARC	Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	
T1 ARC XL	Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	
T2 ARC	Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 1200 mm. 9kW	
T2 ARC XL	Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 1200 mm. 9kW	
TD	Área termodesinfección bajo petición	
ZN4	Zona neutra de 400mm con puerta	
ZN6	Zona neutra de 600mm con puerta	
ZN4 XL	Zona neutra de 400mm con puerta	
ZN6 XL	Zona neutra de 600mm con puerta	
	Entrada adicional de 250mm (mod. NE)	
	Entrada adicional por metro (mod. NE)	
	Entrada adicional de 250mm (mod. NE XL)	
	Entrada adicional por metro (mod. NE XL)	
	Salida adicional por metro (mod. NE)	
	Salida adicional por metro (mod. NE XL)	
RIB18	Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	
RIB18 XL	Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	
VARIO POWER	VARIO POWER para cada zona de lavado	
HPS Easy Plus	Sistema HACCP para almacenar el consumo, las temperaturas y las alarmas. Los datos son visibles en la pantalla HPS FÁCIL, extraíble por medio de USB en formato de texto o mediante la conexión a través del PC (RS485, adaptador USB del PC es necesario - RS485).	
E4	Electrónica con panel táctil, Sistema diagnóstico, HPS por estaciones de datos USB, RTC, SET UP Automático	
RCD	Rinse Control Device: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C. A consultar en el aclarado	
Autolavado	Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE31) -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar-	
	Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE32) -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar-	
	Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE33) -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar-	
	Sistema sanitizante en el interno de la cuba (por cada zona adicional)	
	Bomba de refuerzo para desinfectar los tanques internos	
Autolavado Bomba	Sistema sanitizante de la bomba de lavado	
	Dosificador para abrillantador (Dosificador para sistema sanitizante)	
	Dosificador para detergente líquido	
	Desagüe único centralizado	

Túneles lavacacerolas de cinta Serie NG

Características generales

SERIE NG

- ▶ Construido en acero inox
- ▶ Doble velocidad de funcionamiento
- ▶ Pulsadores paro/marcha en la zona de entrada y salida
- ▶ Dispositivo de final de carrera (mecánico o fotocélula)
- ▶ Cortinas de separación entre zonas
- ▶ Grandes dimensiones de lavado
- ▶ Bombas de lavado en acero inox
- ▶ Brazos de lavado fácilmente desmontables
- ▶ Doble protección térmica
- ▶ Circuito de maniobra de baja tensión (24 Volts)
- ▶ Resistencias fabricadas en "Incoloy 800"
- ▶ Motor reductor con fricción
- ▶ Cuba autovaciante
- ▶ Bomba de aclarado (mod NG)
- ▶ Amplias puertas para inspección
- ▶ Regulación automática del nivel del agua
- ▶ Cuadro eléctrico empleado en la zona superior
- ▶ Panel de control funcionamiento electrónico
- ▶ Modelos NG altura útil de 630 mm
- ▶ Modelos NGR, altura útil de 430 mm



Modelo NG

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Velocidad (m/min)	Fases	Capacidad cubas (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
SERIE NG						
NGR 602	3900x1105xh2020	0,4 / 0,8	L + A	140	47,12	
NGR 902	5200x1105xh2020	0,6 / 1,2	L + L + A	130+140	79,12	
NG 602	3900x1105xh1820	0,4 / 0,8	L + A	140	47,67	
NG 902	5200x1105xh1820	0,6 / 1,2	L + L + A	130+140	79,67	

L= Lavado, A= Aclarado

Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

Túneles lavacacerolas de cinta

Serie NG

Accesorios

Modelo	Precio (€)
Túneles de lavado de cinta NG	
Suplemento por secado superior/inferior	
AS: Túnel de secado de 1000 mm. 18 kW (NG). (H2220 mm)	
AS: Túnel de secado de 1000 mm. 18 kW (NGR). (H2020 mm)	
T1: Túnel de secado de 800 mm + cuadro eléctrico frontal. 12 kW (NG). (H2220 mm)	
T1: Túnel de secado de 800 mm + cuadro eléctrico frontal. 12 kW (NGR). (H2020 mm)	
RC: Recuperador de calor. (H2300 mm)	
Zona neutra de 400 mm con puerta doble pared aislada	
Zona neutra de 600 mm con puerta doble pared aislada	
Suplemento por mesa de entrada de 250 mm (Total 1.250 mm)	
Suplemento por mesa de salida de 250 mm (Total 1.250 mm)	
Suplemento por mesa de salida de 500 mm (Total 1.500 mm)	
Aplicación de collar Diám. 300 mm en antisalpicator	
Aplicación de collar con ventilador en antisalpicator	
Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):	
- Instalación base en 1ª zona con bomba aumento de presión	
- Instalación en el resto de las zonas (también zonas neutras) (precio por zona)	
Autotimer: Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de éstas	
Desagüe centralizado	
Seis velocidades	
Autolavado bombas (por cada zona)	
MWP (Lavado intermedio): Se consigue una regeneración más rápida del agua del prelavado y un ahorro de detergente considerable (sólo máquina con ecorinse)	
Dosificador para sistema sanitizante	
Dosificador para abrillantador	
Dosificador para detergente líquido	
HPS: Hygiene plus system (HPS=HACCP)	
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	
WP: Bomba de calor. Incluye Autotimer	
Voltaje especial	
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	

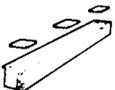
Accesorios generales

Lista de Precios

Modelo		P.V.
Mesas postacestas para series LC, C, AC2, AC2E y AC3:		Euros
	Longitud 600 mm	
	Longitud 800 mm	
	Longitud 1.000 mm	
	Longitud 1.200 mm	
	Longitud 1.800 mm	
	Mesas de prelavado con seno y antisalpicador Series LC, C, AC2, AC2E y AC3:	
	Longitud 1.000 mm.	
	Longitud 1.200 mm.	
	Mesas de prelavado con seno y antisalpicador y orificio descarga residuos series LC, C, AC2, AC2E y AC3:	
	Longitud 1.800 mm.	
	Mesas de enlace:	
	Longitud 600 mm	
	Longitud 800 mm	
	Mesa de enlace con fregadero y antisalpicador (L=1.000 mm.)	
		Mesa carga en ángulo 700 mm. AC2, AC2E y AC3
Mesa descarga en ángulo 90° motorizada 700 x 700 mm. AC2, AC2E y AC3		
	Ducha con brazo orientable	
		Grupo compacto de recepción y desbarazo (L=1.070 mm.)
		Mesas de recepción y desbarazo:
	Longitud 1.700 mm.	
	Longitud 2.200 mm.	
	Mesas de recepción y desbarazo con portacestas bifrontal:	
	Longitud 1.700 mm.	
	Longitud 2.200 mm.	
	Longitud 2.700 mm.	

Accesorios generales

Lista de Precios

	Modelo	P.V.
	Portacestas de suelo	Euros
	Longitud 1.070 mm.	
	Longitud 1.570 mm.	
	Longitud 2.070 mm.	
	Portacestas de pared:	
	Longitud 1.070 mm.	
	Longitud 1.570 mm.	
	Longitud 2.070 mm.	
	Plano de trabajo de 600 mm.	
	Plano de desbarazo con descarga de residuos de 850 mm.	
	CAR-1 carro portacestas	
	CAR-2 carro portacestas	
	CAR-3 carro transporte platos	
	CAR-8 carro a nivel constante	
	Carro de recogida de cubiertos (515x515x635 h)	
	Carro desperdicios con ruedas (diámetro 370x600 h) 45 litros.	
	Canal recogida desperdicios en desbarazo:	
	Longitud 2.000 mm.	
	Longitud 3.000 mm.	

Accesorios generales

Lista de Precios

Modelo		P.V.
		Euros
Accesorios para el movimiento de cestas		
	Mesas a rodillos:	
	Unidad lineal de 1.000 mm.	
	Unidad lineal de 1.500 mm	
	Curva a rodillos 90° (1.300x1.300 mm)	
	Final de carrera para transportador a rodillos	
Curvas mecanizadas y motorizadas		
	Curva mecanizada 90° (1.000x1.000 mm)	
	Curva motorizada 90° (1.000x1.000 mm) 0,15 kW (precisar dirección máquina y si es entrada o salida de la misma)	
	Curva motorizada 180° (1.500x1.000 mm) 0,15 kW (precisar dirección máquina y si es entrada o salida de la misma)	
Cintas transportadoras para cestas		
	Unidad de salida (500x570x880 mm)	
	Unidad de llegada (500x570x880 mm)	
	Curva 90° (952x952xh880 mm)	
	Unidad lineal de 500 mm.	
	Unidad lineal de 1.000 mm.	
	Unidad lineal de 1.500 mm.	
	Unidad lineal de 2.000 mm.	
	Sistema de lavado automático de la cinta	

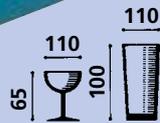
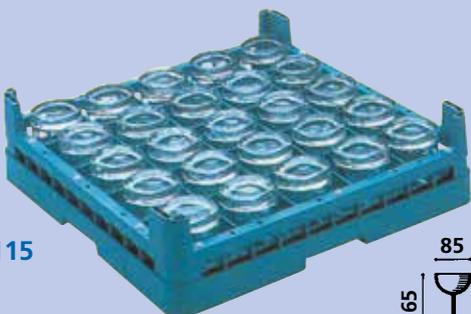
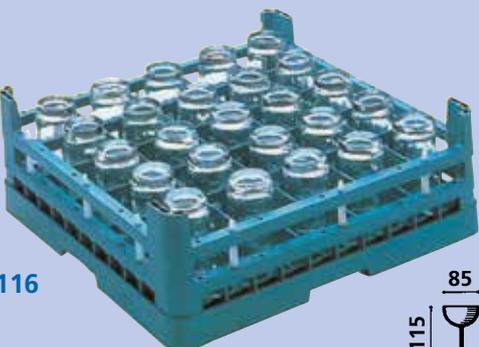
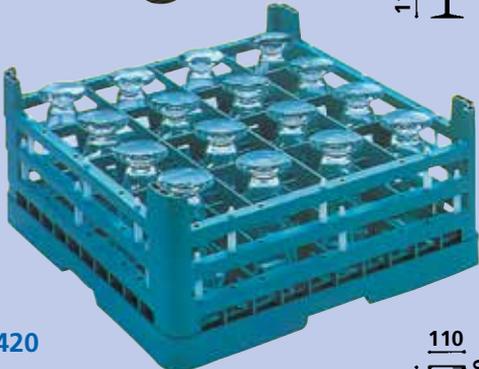
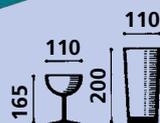
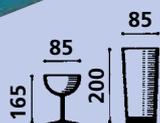
Accesorios generales

Lista de Precios

	Modelo	P.V.
		Euros
	Accesorios para el movimiento de bandejas	
	Cinta Polycord	
	Unidad de salida Polycord (500 mm.)	
	Unidad de llegada Polycord con final de carrera (500 mm.)	
	Unidad de llegada Polycord con descarga automática de bandejas (700 mm.)	
	Unidad lineal Polycord	
	Longitud 1.000 mm.	
	Longitud 1.500 mm.	
	Longitud 2.000 mm.	
	Unidad intermedia Polycord motorizada (1.000 mm)	
	Curva Polycord a 90° (750x750)	

Las cestas universales, higiénicas, apilables y con la mayor gama

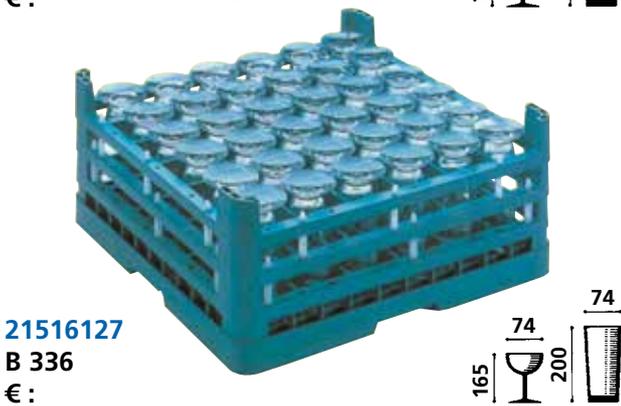
Consultar condiciones particulares para cestas portes debidos

VASOS 16 piezas		VASOS 25 piezas	
<p>21516423 B 116 € :</p>	 	<p>21516115 B 125 € :</p>	 
<p>21516424 B 216 € :</p>	 	<p>21516116 B 225 € :</p>	 
<p>21516420 B 316 € :</p>	 	<p>21516124 B 325 € :</p>	 
<p>21516421 B 416 € :</p>	 	<p>21516125 B 425 € :</p>	 

Las cestas universales, higiénicas, apilables y con la mayor gama

Consultar condiciones particulares para cestas portes debidos

VASOS 36 piezas



OBJETOS VARIOS



LAVADO
VAJILLA

Las cestas universales, higiénicas, apilables y con la mayor gama

Consultar condiciones particulares para cestas portes debidos

CESTA BASE



21516066
CB cesta base
€ :

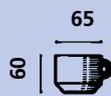
TAZAS



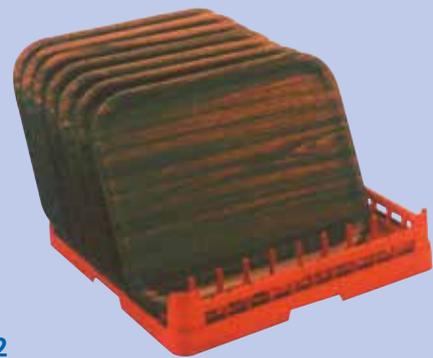
21516135
CT 20 20 tazas
€ :



21516070
CT 36 36 tazas
€ :



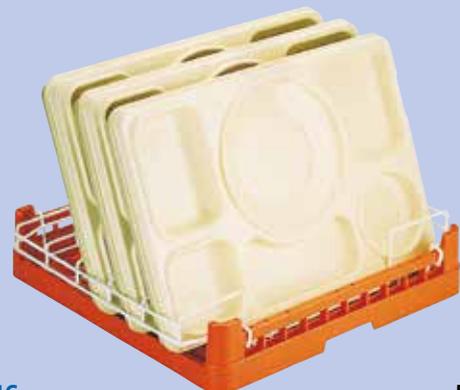
BANDEJAS



21516422
CPV 7 bandejas
€ :



21516208
CVA 10 bandejas
€ :



21524346
CVT 5 bandejas isotérmicas
€ :



Las cestas universales, higiénicas, apilables y con la mayor gama

Consultar condiciones particulares para cestas portes debidos

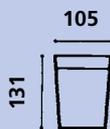
CUBIERTOS



21516061
CP 60/80 cubiertos
€ :



21516059
G contenedor cubiertos
€ :



21516129
CG 16 240 piezas
€ :



21516134
CP 8 contenedor cubiertos
€ :

PLATOS



21516069
P 12/18 18 planos o 12 hondos
€ :



21524239
P 14 14 platos diámetro 32 cm.
€ :

CESTAS 400 x 400



21516618
Cesta base
€ :



21516387
Cesta platos
€ :

CESTA REDONDA Ø 375 mm.



21516056
Cesta base
€ :
Suplemento metálico
opcional



- DISEÑO
- INNOVACIÓN
- CALIDAD

Frigoríficos y congeladores

LIEBHERR
Calidad, Diseño e Innovación

CONGELADORES HORIZONTALES

Conservadoras de helados	
Congeladores de venta por impulso	288

ARCONES CONGELADORES

	290
--	-----

CONGELADORES VERTICALES

Congeladores SMART FROST	
Congeladores estáticos	
Congeladores NO FROST	
Congeladores ventilados / Congeladores industriales estáticos	
Congeladores ventilados PROFESIONALES	
Congeladores pastelería panadería PROFESIONALES	292

ARCONES FRIGORÍFICOS

	301
--	-----

ARMARIOS FRIGORÍFICOS

Frigoríficos ventilados bajo encimera	
Frigoríficos ventilados	
Frigoríficos ventilados ALUMINIO STYLE	
Frigoríficos ventilados INDUSTRIALES	
Frigoríficos pastelería	302

CONJUNTO "SIDE BY SIDE"

ARMARIOS FRIGORÍFICOS	
Frigoríficos ventilados PROFESIONALES	310

ARMARIOS EXPOSITORES

	312
--	-----

ARMARIOS BODEGA

Conservación y envejecimiento VINO THEK	
Acondicionamiento de vinos VINO THEK	
Conservación y envejecimiento GRAND CRU	
Acondicionamiento de vinos VINIDOR	
Armarios de conservación de cigarrillos - armarios de vinos	314

ARMARIOS FRIGORÍFICOS PARA LABORATORIO

Refrigeradores para farmacia	
Armarios frigoríficos ventilados	
Armarios frigoríficos estáticos	321

ARMARIOS CONGELADORES PARA LABORATORIO

Congeladores estáticos	
Arcones congeladores	327

ARMARIOS FRIGORÍFICOS PARA LABORATORIO de uso universal	330
---	-----

ARMARIOS CONGELADORES PARA LABORATORIO de uso universal	331
---	-----

ACCESORIOS	332
------------	-----

¿POR QUÉ LIEBHERR?

Calidad, Diseño e Innovación



ACTIVE GREEN

Componentes de **primera calidad**
Reducción del consumo energético
ISO 14001

EXPERTOS EN REFRIGERACIÓN



Alto rendimiento
Funcionamiento duradero
Ventilación interior para un reparto de temperatura
sin oscilaciones



DISEÑO

Acabados de **alta calidad**
Premiado **Red Dot Award**
Esmaltes no contaminantes

MÁXIMA PROFESIONALIDAD



Precisión y rendimiento extraordinarios
Equipos **tropicalizados**
Nuevos compresores de alta eficiencia



TECNOLOGÍA PUNTERA

Controles electrónicos
Alerta de alarmas integrada
Iluminación LED

REFRIGERANTES ALTERNATIVOS NO CONTAMINANTES



Gases isobutanos
Sin HFC



FÁCIL LIMPIEZA

Cuba interior sin juntas
Patas regulables en altura

EFICIENCIA ENERGÉTICA



Reconocidos en el certamen
ProCoolAward por el bajo consumo de sus equipos
respecto la competencia

TE RECOMENDAMOS



PÁG. 295
GGv 5860



PÁG. 304
GKv 6460



PÁG. 291
GGU 1550



PÁG. 300
FKUv 1660



CONGELADORES

La tecnología NoFrost de Liebherr ofrece frío de alto rendimiento para una congelación segura y duradera. Gracias al proceso de desescarche por gas caliente o resistencia eléctrica, se evita la descongelación del aparato pasado cierto tiempo por la formación de escarcha.

CONGELACIÓN ESTÁTICA

En los congeladores estáticos, los evaporadores están situados en la zona de los estantes. Tienen una doble función: emitir frío y soportar las cestas y cajones, gracias a una cobertura especial para evitar daños. Pasado cierto tiempo, es necesario la descongelación del aparato por la acumulación de la escarcha en los estantes.



**Mod. GG 5260
ESTÁTICO**

CONGELACIÓN VENTILADA

En los congeladores ventilados, el evaporador está situado en la parte superior de la cuba, consiguiendo que se emita frío de arriba hacia abajo, eliminando la posibilidad de escarcha que pueda surgir en el interior.



**Mod. GGv 5060
VENTILADO**

CONSERVADORAS DE HELADO -10°C/-24°C TAPA CIEGA / TAPA CRISTAL

Características generales

- ▶ Refrigeración estática.
- ▶ Temperatura graduable de -10 °C a -24 °C.
- ▶ Termómetro interior.
- ▶ Apropiado para ambiente +10°C a +32°C.
- ▶ Cerradura opcional.
- ▶ Aislamiento de 62 mm. de espesor.
- ▶ Todos los modelos van provistos de ruedas para un fácil desplazamiento.
- ▶ Tapas en diferentes versiones.
- ▶ Refrigerante R600a.

TERMINACIONES

Terminación 0 = Tapas correderas ciegas.

Terminación 1 = Tapas flip-flap.

Terminación 2 = Tapas correderas cristal.



GTE 1501

TAPA FLIP - FLAP
640 x 547 x 895 mm



GTE 2402

TAPA CORREDERA CRISTAL
831 x 666 x 907 mm



GTE 3000

TAPA CORREDERA CIEGA
1.001 x 666 x 907 mm



GTE 3702

TAPA CORREDERA CRISTAL
1.171 x 666 x 907 mm



GTE 4300

TAPA CORREDERA CIEGA
1.341 x 666 x 907 mm



GTE 5002

TAPA CORREDERA CRISTAL
1.511 x 666 x 907 mm

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ tapa	Cerradura	Potencia (W)	Precio (€)
GTE 1501	146 / 139	640 x 547 x 895	535 x 442 x 693	1,30	Blanca / ciega	Opcional	120	
GTE 2400	239 / 209	831 x 666 x 907	700 x 535 x 650	1,30	Blanca / ciega	Opcional	120	
GTE 3000	307 / 269	1.001 x 666 x 907	870 x 535 x 650	1,50	Blanca / ciega	Opcional	140	
GTE 3700	375 / 329	1.171 x 666 x 907	1.040 x 535 x 650	1,64	Blanca / ciega	Opcional	160	
GTE 4300	443 / 389	1.341 x 666 x 907	1.210 x 535 x 650	1,90	Blanca / ciega	Opcional	200	
GTE 5000	510 / 450	1.511 x 666 x 907	1.380 x 535 x 650	2,00	Blanca / ciega	Opcional	220	
*MODS. CON TAPA CRISTAL								
GTE 2402	244 / 189	831 x 666 x 896	700 x 535x 600	1,63	Blanco / Cristal	Opcional	120	
GTE 3002	313 / 245	1.001 x 666 x 896	870 x 535 x 600	1,84	Blanco / Cristal	Opcional	140	
GTE 3702	383 / 301	1.171 x 666 x 896	1.040 x 535 x 600	2,01	Blanco / Cristal	Opcional	160	
GTE 4302	452 / 356	1.341 x 666 x 896	1.210 x 535 x 600	2,43	Blanco / Cristal	Opcional	200	
GTE 5002	521 / 412	1.511 x 666 x 896	1.380 x 535 x 600	2,50	Blanco / Cristal	Opcional	220	

Se suministrarán todos los modelos actuales hasta finalizar stock. Para más información de los modelos sucesores, consúltenos.

CONSERVADORAS DE VENTA POR IMPULSO -10°C/-24°C CRISTAL CURVO

Características generales

- ▶ Refrigeración estática.
- ▶ Temperatura graduable de -10 °C a -24 °C.
- ▶ Apropiado para ambiente +10°C a +32°C.
- ▶ Termómetro interior.
- ▶ Cerradura opcional.
- ▶ Cerradura por control remoto opcional.
- ▶ Aislamiento de 62 mm. de espesor.
- ▶ Todos los modelos van provistos de ruedas para un fácil desplazamiento.
- ▶ Tapas correderas cristal curvo.
- ▶ Mods. GTI 4303 y 5003 refrigerante R290, resto de modelos R600a.
- ▶ Mods. con **terminación 53**: Iluminación por LEDs.
- ▶ **03**: Sin iluminación.



GTI 1803 / GTI 1853
TAPA CORREDERA CRISTAL CURVO
660 x 665 x 901 mm



GTI 2403 / GTI 2453
TAPA CORREDERA CRISTAL CURVO
832 x 665 x 901 mm



GTI 3003 / GTI 3053
TAPA CORREDERA CRISTAL CURVO
1.002 x 665 x 901 mm



GTI 3703 / GTI 3753
TAPA CORREDERA CRISTAL CURVO
1.172 x 665 x 901 mm



GTI 4303 / GTI 4353
TAPA CORREDERA CRISTAL CURVO
1.342 x 665 x 901 mm



GTI 5003 / GTI 5053
TAPA CORREDERA CRISTAL CURVO
1.512 x 665 x 901 mm



ILUMINACIÓN
LED

MODS. CON TERMINACIÓN 53
ILUMINACIÓN POR LEDs

FRIGORÍFICOS
Y CONGELADORES

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ tapa	Cerradura	Potencia (W)	Precio (€)
GTI 1803	172 / 126	660 x 665 x 901	530 x 535 x 590	1,70	Blanco / Cristal curvo	Opcional	130	
GTI 2403	240 / 179	832 x 665 x 901	700 x 535 x 590	1,82	Blanco / Cristal curvo	Opcional	130	
GTI 3003	309 / 232	1.002 x 665 x 901	870 x 535 x 590	1,90	Blanco / Cristal curvo	Opcional	150	
GTI 3703	377 / 285	1.172 x 665 x 901	1.040 x 535 x 590	2,21	Blanco / Cristal curvo	Opcional	200	
GTI 4303	445 / 339	1.342 x 665 x 901	1.210 x 535 x 590	3,63	Blanco / Cristal curvo	Opcional	200	
GTI 5003	513 / 391	1.512 x 665 x 901	1.380 x 535 x 590	3,70	Blanco / Cristal curvo	Opcional	300	
*MODS. CON ILUMINACIÓN POR LEDs								
GTI 1853	172 / 126	660 x 665 x 901	530 x 535 x 590	1,69	Blanco / Cristal curvo	Opcional	130	
GTI 2453	240 / 179	832 x 665 x 901	700 x 535 x 590	1,82	Blanco / Cristal curvo	Opcional	130	
GTI 3053	309 / 232	1.002 x 665 x 901	870 x 535 x 590	1,89	Blanco / Cristal curvo	Opcional	150	
GTI 3753	377 / 285	1.172 x 665 x 901	1.040 x 535 x 590	2,21	Blanco / Cristal curvo	Opcional	200	
GTI 4353	445 / 339	1.342 x 665 x 901	1.210 x 535 x 590	3,63	Blanco / Cristal curvo	Opcional	200	
GTI 5053	513 / 391	1.512 x 665 x 901	1.380 x 535 x 590	3,70	Blanco / Cristal curvo	Opcional	300	

*Los modelos con iluminación por LEDs, se suministrarán sólo bajo pedido.

Se suministrarán todos los modelos actuales hasta finalizar stock. Para más información de los modelos sucesores, consúltenos.

ARCONES CONGELADORES -14°C/-28°C

Características generales

- ▶ Refrigeración estática.
- ▶ Evaporador integrado en las paredes.
- ▶ Tubo evacuador del agua de desescarche (excepto mod. GT 1432)
- ▶ Procedimiento de descongelación manual.
- ▶ Cestos colgantes de rejillas en dotación.
- ▶ Iluminación interior (excepto mods: GT 2132 y GT 1432).
- ▶ Tirador ergonómico.
- ▶ Control electrónico integrado en el asa con función SuperFrost y pilotos luminosos.
- ▶ Cerradura opcional.



GT 1432
TAPA SUPERIOR ELEVABLE. A++
569 x 760 x 910 mm



GT 2132
TAPA SUPERIOR ELEVABLE. A++
754 x 760 x 919 mm



GT 3032
TAPA SUPERIOR ELEVABLE. A++
998 x 725 x 917 mm



GT 3632
TAPA SUPERIOR ELEVABLE. A++
1.133 x 760 x 919 mm



GT 4232
TAPA SUPERIOR ELEVABLE. A++
1.289 x 760 x 919 mm



GT 4932
TAPA SUPERIOR ELEVABLE. A++
1.372 x 776 x 908 mm



GT 6122
TAPA SUPERIOR ELEVABLE. A++
1.647 x 776 x 917 mm

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/ tapa	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
GT 1432	145 / 137	565 x 758 x 917	441 x 526 x 746,5	149	Blanco	Opcional	0,5	
GT 2132	206 / 193	750 x 758 x 917	626 x 526 x 746,5	172	Blanco	Opcional	0,8	
GT 3032	301 / 284	995 x 758 x 917	871 x 526 x 746,5	209	Blanco	Opcional	0,5	
GT 3632	343 / 324	1.129 x 758 x 917	1.005 x 526 x 746,5	225	Blanco	Opcional	0,8	
GT 4232	403 / 380	1.285 x 758 x 917	1.161 x 526 x 746,5	247	Blanco	Opcional	0,9	
GT 4932	475/449	1.369 x 807 x 917	1.245 x 575 x 746,5	275	Blanco	Opcional	0,8	
GT 6122	605/572	1.644x 807x 917	1.520 x 575 x 746,5	412	Blanco	Opcional	1,5	

ARCONES CONGELADORES -14°C/-26°C

Características generales

- ▶ Refrigeración estática.
- ▶ Evaporador integrado en las paredes.
- ▶ Procedimiento de descongelación manual.
- ▶ Cestos colgantes de rejillas en dotación.
- ▶ Iluminación interior.
- ▶ Indicador analógico de temperatura en el exterior.
- ▶ Sistema mecánico de control de temperatura.
- ▶ Cerradura incluida.
- ▶ Tirador robusto.

TERMINACIONES

- ▶ **Terminación 05:** Tapa superior blanca.
- ▶ **Terminación 06:** Tapa superior en Acero Inox.



GTL 3005

998 x 725 x 917 mm.



GTL 4906

1.372 x 776 x 908 mm



GTL 6105

1.647 x 776 x 917 mm

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/ tapa	Cerradura	Potencia (A / W)	Precio (€)
GTL 3005	299/284	998 x 725 x 917	871 x 526 x 702	284	Blanco	Incluida	0,5/120	
GTL 3006	299/284	998 x 725 x 908	871 x 526 x 702	284	Blanco / Inox	Incluida	0,5/120	
GTL 4905	485/461	1.375 x 776 x 917	1.245 x 575 x 702	458	Blanco	Incluida	1,2/140	
GTL 4906	485/461	1.372 x 776 x 908	1.245 x 575 x 702	458	Blanco / Inox	Incluida	1,2/140	
GTL 6105	601/572	1.647 x 776 x 917	1.520 x 575 x 702	551	Blanco	Incluida	1,5/200	
GTL 6106	601/572	1.647 x 776 x 908	1.520 x 575 x 702	551	Blanco / Inox	Incluida	1,5/200	

CONGELADORES ESTÁTICOS VERTICALES BLANCOS SMART FROST -14°C/-28°C Y -9°C/-26°C

Características generales

- ▶ Refrigeración estática.
 - ▶ Sistema Smart Freezer: Los estantes intermedios de cristal y los cajones transparentes son extraíbles, de esta manera la totalidad del espacio interior puede utilizarse para congelar productos de gran tamaño.
 - ▶ Descongelación sencilla gracias a la superficie interior lisa fácil de limpiar.
 - ▶ Sentido de apertura de puerta reversible.
 - ▶ Patas anteriores regulables.
- MOD. G 1223 Y GX 823
 - ▶ Función SuperFrost.
 - ▶ Pilotos de control para funcionamiento, alarma y SuperFrost.
 - MOD. GP 1486 Y GP 1376.
 - ▶ Función SuperFrost automático.
 - ▶ Indicación digital de la temperatura en el display MagicEye.
 - ▶ Pilotos de control para funcionamiento, alarma, SuperFrost, FrostControl y dispositivo protector contra la manipulación por parte de niños.
- MOD. GGu 1500
 - ▶ Combinable en columna con el frigorífico FKUv 1610. El Kit de unión se debe solicitar como accesorio.
 - ▶ Display digital de temperatura.
 - ▶ 4 placas de evaporación por contacto.
 - ▶ Señal óptica y acústica por temperatura insuficiente.
 - ▶ Temperatura graduable de -9°C/-26°C.



GX 823
2 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA A+



G 1223
3 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA A+



GP 1376
4 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++



GP 1486
4 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA A+++



GGu 1500
3 CAJONES + 1 CESTO
-9°C / -26°C

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
GX 823	70 / 69	553 x 624 x 631	-	181	Blanco	No disponible	0,9	
G 1223	101 / 98	553 x 624 x 851	-	199	Blanco	No disponible	0,9	
GP 1376	106 / 104	553 x 624 x 851	-	152	Blanco	No disponible	0,9	
GP 1486	106 / 104	602 x 663 x 851	-	101	Blanco	No disponible	0,9	
GGu 1500	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	262	Blanco	Incluida	0,6	

CONGELADORES ESTÁTICOS VERTICALES INOX -14°C/-28°C Y -9°C/-26°C Y -15°C/-32°C

– MODS. GGU/GGUesf

- ▶ Ecológicos sin CFC.
- ▶ Descongelación manual.
- ▶ Combinables en columna con el frigorífico FKUv1660/1610. El kit de unión se debe solicitar como accesorio (excepto GGUesf).
- ▶ Temperatura graduable de -9°C/-26°C (GGU) y -15°C/-32°C (GGUesf)
- ▶ 4 placas de evaporación por contacto

- ▶ Display digital de temperatura.
- ▶ Señal óptica y acústica por temperatura insuficiente.

– MOD. GPesf 1476

- ▶ Refrigeración estática.
- ▶ Sistema Smart Freezer: Los estantes intermedios de cristal y los cajones transparentes son extraíbles, de esta manera la totalidad del espacio interior puede utilizarse para congelar productos de gran tamaño.

- ▶ Función SuperFrost automático.
- ▶ Indicación digital de la temperatura en el display MagicEye.
- ▶ Pilotos de control para funcionamiento, alarma, SuperFrost, FrostControl y dispositivo protector contra la manipulación por parte de niños.
- ▶ Temperatura graduable de -14°C/-28°C.



GGu 1550 INOX

4 CESTOS



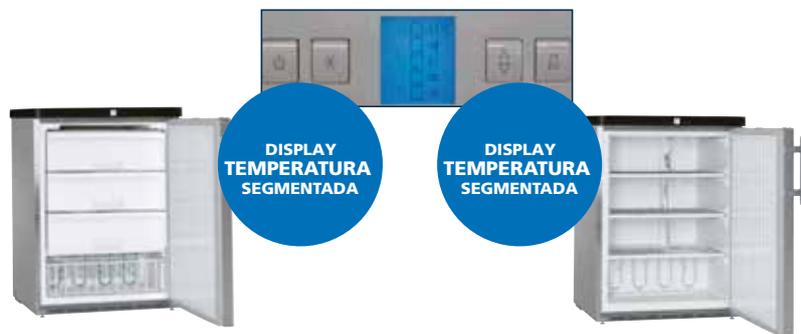
GGu 1550 INOX

3 CAJONES + 1 CESTA



GPesf 1476 puerta INOX

4 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++



GGUesf 1405

3 CAJONES + 1 CESTA

GGUesf 1405

SIN CESTOS NI CAJONES

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
GGu 1550 cestas	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Inox / Inox	Incluida	0,6	
GGu 1550 cajones	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Inox / Inox	Incluida	0,6	
GPesf 1476	106 / 104	602 x 663 x 851	-	0,41	Plateado / Inox	No disponible	0,9	
GGUesf 1405 cajones	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Plateado / Inox	Incluida	0,6	
GGUesf 1405	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Plateado / Inox	Incluida	0,6	

CONGELADORES VENTILADOS VERTICALES -15°C/-25°C NO FROST. EFICIENCIA ENERGÉTICA A+ Y A++

Características generales

- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Temperatura graduable de -15°C/-25°C.
- ▶ Enfriamiento por circulación de aire y descongelación automática.
- ▶ Acumuladores de frío.
- ▶ Sistema VarioSpace (el cajón y el panel intermedio son extraíbles).
- ▶ Función SuperFrost automático.
- ▶ Señal óptica y acústica por temperatura insuficiente.
- ▶ Pilotos de control para funcionamiento, alarma y SuperFrost.
- ▶ Indicación digital de la temperatura en el display MagicEye.
- ▶ Eficiencia energética A++.



GNP 1913
5 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++



GNP 2313
6 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++



GNP 2713
7 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++



GNP 3013
8 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
GNP 1913	187 / 151	600 x 630 x 1.250	-	249	Blanco	No disponible	1,3	
GNP 2313	226 / 188	600 x 630 x 1.447	-	207	Blanco	No disponible	1,3	
GNP 2713	265 / 224	600 x 630 x 1.644	-	227	Blanco	No disponible	1,3	
GNP 3013	304 / 261	600 x 630 x 1.841	-	248	Blanco	No disponible	1,3	

CONGELADORES VENTILADOS VERTICALES NO FROST. EFICIENCIA ENERGÉTICA A++ -15°C/-25°C Y -14°C/-28°C FROST EFICIENCIA ENERGÉTICA A++ -15°C/-21°C

– MODS. GN4113 Y SGNes 3010

- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Eficiencia energética A++.
- ▶ Temperatura de trabajo -15°C/-25°C en el mod. GN4113 y -14°C/-28°C en el mod. SGNes3010.
- ▶ Enfriamiento por circulación de aire y descongelación automática.
- ▶ Sistema VarioSpace (el cajón y el panel intermedio son extraíbles).

- ▶ 2 acumuladores de frío.
- ▶ Diseño SwingDesign (frontal ligeramente curvo).
- ▶ Función SuperFrost automático.
- ▶ Alarma visual y acústica en caso de pérdida de temperatura.
- ▶ Señal óptica y acústica por temperatura insuficiente.
- ▶ Control electrónico MagicEye con display digital.

– MODS. GP2433 Y GP2733

- ▶ Temperatura graduable de -15°C / -21°C.
- ▶ Smart Frost.
- ▶ Sistema Vario Space (el cajón y el panel intermedio son extraíbles).
- ▶ Función SuperFrost.
- ▶ Indicación digital de la temperatura en el display MagicEye.
- ▶ Pilotos de control para funcionamiento, alarma y SuperFrost.



GN 4113

-15°C/-25°C
8 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++



SGNes 3010 INOX

-14°C/-28°C
8 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++



GP 2433

6 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++



GP 2733

7 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
GN 4113	351 / -	697 x 750 x 1.947	-	297	Blanco	No disponible	1,3	
SGNes 3010	304 / 261	600 x 630 x 1.852	-	248	Inox	No disponible	1,3	
GP 2433	197 / 192	600 x 632 x 1.447	-	277	Blanco	No disponible	1,0	
GP 2733	232 / 226	600 x 632 x 1.644	-	255	Blanco	No disponible	1,0	

CONGELADORES INDUSTRIALES ESTÁTICOS VERTICALES -9 °C/-26°C Y -14 °C/-28°C

Características generales

- ▶ Ecológicos sin CFC.
- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Display digital de la temperatura.
- ▶ Descongelación manual.
- MOD. BG 5040
- ▶ Espacio interior variable mediante guías regulables en altura cada 25 mm. para uso bandejas pasteleras 600 x 400 mm.
- ▶ Temperatura graduable de -9°C a -26°C.
- ▶ Capacidad máxima: 22 bandejas
- ▶ En dotación 20 guías regulables en L.
- MODS. GG
- ▶ Pueden formar conjunto "Side by side" con el frigorífico GKv 4310-4360 / GKv 5710-5730-5760.
- ▶ Temperatura graduable de -14°C a -28°C.
- ▶ Control digital.
- ▶ Puerta con autocierre a <30°.
- ▶ Alarma acústica y visual por temperatura y puerta abierta.
- ▶ Placas de evaporación por contacto.
- ▶ Mod. GG5210-5260 se puede suministrar con cestos o con cajones.
- ▶ Mods. GG5210-5260 patas regulables (150-180 mm).
- MOD. G 5216
- ▶ Regulable entre -14°C/-28°C.
- ▶ Función SuperFrost.



Características técnicas

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)	Precio (€)
BG 5040	491 / 485	750 x 730 x 1.640	600 x 540 x 1.410	1,68	Blanco	Incluida	200	
GG 4010	382 / 348	600 x 680 x 1.900	457 x 480 x 1.686	1,21	Blanco	Incluida	120	
GG 4060	382 / 348	600 x 680 x 1.900	457 x 480 x 1.686	1,21	Inox	Incluida	120	
G 5216	513 / 472	750 x 750 x 1.725	607 x 560 x 1.510	1,30	Blanco	No disponible	150	
GG 5210 cestos	513 / 472	750 x 750 x 1.864	607 x 560 x 1.510	1,15	Blanco	Incluida	150	
GG 5210 cajones								
GG 5260 cestos	513 / 472	750 x 750 x 1.864	607 x 560 x 1.510	1,15	Inox	Incluida	150	
GG 5260 cajones								

CONGELADORES VENTILADOS VERTICALES -14°C/-28°C

Características generales

- ▶ Ecológicos sin CFC.
- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Temperatura graduable de -14°C a -28°C.
- ▶ Tecnología NO FROST.
- ▶ Puerta cierre <30°.
- ▶ **Desescarche** automático por **gas caliente**.
- ▶ Indicación digital de la temperatura.
- ▶ Alarma acústica y visual por temperatura y puerta abierta.
- ▶ Control electrónico.
- ▶ Tirador tubular.
- ▶ Estantes regulables.
- ▶ Rejillas metálicas cromadas.
- ▶ Tipo de gas R-290.
- ▶ Pueden formar conjunto "Side by side" con los mods. GKv5710-5730/6410 y los mods. GKv5760-5790/6460.
- ▶ Patas regulables (entre 150 y 180 mm).



GGv 5010 - Ventilado
5 ESTANTES



GGv 5060 INOX - Ventilado
5 ESTANTES



GGv 5810 - Ventilado
6 ESTANTES



GGv 5860 INOX - Ventilado
6 ESTANTES

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)	Precio (€)
GGv 5010	478 / 421	750 x 750 x 1.864	610 x 500 x 1.225	1,99	Blanco/Blanco	Incluida	400	
GGv 5810	547 / 490	750 x 750 x 2.064	610 x 500 x 1.395	2,41	Blanco/Blanco	Incluida	400	
GGv 5060	478 / 421	750 x 750 x 1.864	610 x 500 x 1.225	1,99	Inox/Inox	Incluida	400	
GGv 5860	547 / 490	750 x 750 x 2.064	610 x 500 x 1.395	2,41	Inox/Inox	Incluida	400	

CONGELADORES VENTILADOS VERTICALES PROFESIONALES -10°C/-35°C Y -10°C/-26°C

GN 2/1

Características generales

- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Preparados para alojar recipientes gastronorm GN 2/1.
- ▶ Señal óptica y acústica que advierte cuando la temperatura asciende de manera incontrolada.
- ▶ Modelos GGPv 1470 y 1490 con dos puertas.
- ▶ Cerradura incluida.

DISPLAY PROFILINE

SERIE PROFILINE

(MODS. TERMINACIÓN 70)

- ▶ Regulación de temperatura mod. 6570 entre -10°C y -35°C / mod. 1470 entre -10°C y -26°C.
- ▶ Rejillas con revestimiento de plástico.
- ▶ Control electrónico de alta precisión con indicador digital.
- ▶ **Descongelación automática por gas caliente.**

DISPLAY PROFI PREMIUM LINE

SERIE PROFI PREMIUM-LINE

(MODS. TERMINACIÓN 90)

- ▶ Regulación de la temperatura mod. 6590 entre -10°C y -35°C / mod. 1490 entre -10°C y -26°C .
- ▶ Pedal de pie.
- ▶ 3 programas.
- ▶ Rejillas de acero resistente al cromo níquel.
- ▶ Control electrónico con indicador de texto y reloj en tiempo real.
- ▶ El sistema electrónico regula la **descongelación automática por gas caliente.**
- ▶ Módulo HACCP.
- ▶ **Opcional:**
 - Llave infrarrojos incluyendo software.
 - Convertidor conexión serial con software.



GGPv 6570 INOX
PROFESIONAL -10°C / -35°C
SERIE PROFILINE



GGPv 1470 INOX
PROFESIONAL -10°C / -26°C
SERIE PROFILINE

GGPv 6590 INOX
PROFESIONAL -10°C / -35°C
SERIE PROFI PREMIUM-LINE

GGPv 1490 INOX
PROFESIONAL -10°C / -26°C
SERIE PROFI PREMIUM-LINE

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Tipo gas	Potencia (W)	Precio (€)
GGPv 6570	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	4,50	Inox	R-290	600	
GGPv 6590	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	3,40	Inox	R-290	600	
GGPv 1470	1.427	1.430 x 830 x 2.150	1.240 x 650 x 1.550	8,40	Inox	R-290	700	
GGPv 1490	1.427	1.430 x 830 x 2.150	1.240 x 650 x 1.550	7,90	Inox	R-290	700	

Se suministrarán todos los modelos en gas R-134 hasta final de stock. Posteriormente se suministrarán con gas R-290.



CONGELADORES VERTICALES PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA. PROFESIONALES -10°C/-35°C

Características generales

- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Temperatura graduable de -10°C a -35°C (Temperatura ambiente +30°C TNO).
- ▶ Aptos para bandejas pasteleras 600x400 mm. (modelos 65) y 600x800 mm. (modelos 84).
- ▶ Con señal óptica y acústica que advierte del ascenso incontrolado de temperatura.
- ▶ La cerradura integrada en el panel de mandos protege de accesos no deseados.
- ▶ Control electrónico.
- ▶ Descongelación automática por gas caliente.
- ▶ Patas regulables en altura (entre 150 y 180 mm.).
- ▶ **Terminación 70:** Carrocería en acero inoxidable.
- ▶ **Terminación 20:** Carrocería en blanco.



BGPv 8420

PROFESIONAL PASTELERÍA
REFRIGERACIÓN VENTILADA
-10°C / -35 °C.



BGPv 6520

PROFESIONAL PASTELERÍA
REFRIGERACIÓN VENTILADA
-10°C / -35 °C.



BGPv 8470 INOX

PROFESIONAL PASTELERÍA
REFRIGERACIÓN VENTILADA
-10°C / -35 °C.



BGPv 6570 INOX

PROFESIONAL PASTELERÍA
REFRIGERACIÓN VENTILADA
-10°C / -35 °C.

FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Tipo gas	Potencia (W)	Precio (€)
BGPv 6520	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	4,51	Blanco	R-290	600	
BGPv 6570	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	4,51	Inox	R-290	600	
BGPv 8420	856	790 x 980 x 2.150	623 x 800 x 1.550	5,33	Blanco	R-290	600	
BGPv 8470	856	790 x 980 x 2.150	623 x 800 x 1.550	5,33	Inox	R-290	600	

Se suministrarán todos los modelos en gas R-134 hasta final de stock. Posteriormente se suministrarán con gas R-290.



REFRIGERADORES

FÁCIL LIMPIEZA



ILUMINACIÓN LED



CAPACIDAD GASTRONORM



ESTANTES RESISTENTES



CONTROL ELECTRÓNICO



DISEÑO MODERNO Y FUNCIONAL

ARCONES FRIGORÍFICOS +2°C/+12°C Y +2°C/+15°C

Características generales

- ▶ Refrigeración estática.
- ▶ Mod. FT 2902 temperatura graduable de +2°C a +12°C.
- ▶ Mod. FT 2900 Temperatura +2°C /+15°C.
- ▶ Tapa con aislamiento térmico y superficie superior resistente al rayado.
- ▶ Cerquillo de cierre en aluminio y esquinas en PVC.
- ▶ Descongelación manual.
- ▶ Ruedas dobles de material sintético.
- ▶ Cerradura opcional.



FT 2900

TAPA CORREDERA CIEGA
1.030 x 628 x 895 mm



FT 2902

TAPA CORREDERA CRISTAL
1.030 x 628 x 895 mm

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ tapa	Tipo gas	Potencia (W)	Precio (€)
FT 2900	282 / 247	1.030 x 628 x 895	902 x 500 x 600	0,82	Blanca / ciega	R-600a	120	
FT 2902	282 / 247	1.030 x 628 x 895	902 x 500 x 600	1,23	Blanca / cristal	R-600a	150	

Se suministrarán todos los modelos actuales hasta finalizar stock. Para más información de los modelos sucesores, consúltenos.

ARMARIOS FRIGORÍFICOS VENTILADOS +1°C/+15°C BAJO ENCIMERA

Características generales

- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Datos a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Capacidad para barril de 50 litros.
- ▶ Diseño de la puerta Hardline.
- ▶ Puerta con autocierre (burlate reemplazable).
- ▶ Cuba interior de plástico color plateado (en mods. 60 y 63).
- ▶ 3 estantes ajustables en altura.
- ▶ Piloto indicador de conexión.
- ▶ Sistema de control electrónico con display de temperatura digital.
- ▶ Alarma de puerta abierta (inicio al cabo de 60 segundos).
- ▶ Estantes extraíbles con apertura de puerta de 90°.
- ▶ Combinable en columna con el congelador GGu 1550. El kit de unión se debe utilizar como accesorio.

TERMINACIONES

- ▶ **Terminación 63:** Exterior inox puerta de cristal.
- ▶ **Terminación 60:** Exterior inox.
- ▶ **Terminación 13:** Total blanco, puerta cristal.
- ▶ **Terminación 10:** Total blanco.
- ▶ **Iluminación LED** interior con interruptor independiente (en los mods. con terminación en 13 y 63).



FKUv 1610
SEMI INDUSTRIAL EMPOTRABLE
BAJO ENCIMERA



FKUv 1660
SEMI INDUSTRIAL EMPOTRABLE
BAJO ENCIMERA



FKUv 1613
SEMI INDUSTRIAL EMPOTRABLE
BAJO ENCIMERA

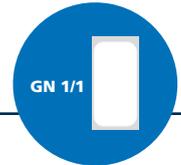


FKUv 1663
SEMI INDUSTRIAL EMPOTRABLE
BAJO ENCIMERA

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)	Precio (€)
FKUv 1610	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,7	Blanco / Blanco	Incluida	100	
FKUv 1613	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,9	Blanco / Cristal	Incluida	120	
FKUv 1660	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,7	Inox / Inox	Incluida	100	
FKUv 1663	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,9	Inox / Cristal	Incluida	120	

ARMARIOS FRIGORÍFICOS VENTILADOS +1°C/+15°C EMPOTRABLES BAJO ENCIMERA



Características generales

- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Datos a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Refrigeradores empotrables (altura 819 mm).
- ▶ Tipo de mando: mecánico.
- ▶ Indicador de temperatura digital, situado en el exterior (mod. FKvesf 1805).
- ▶ Indicador de temperatura analógico, situado en el interior (mod. FKvesf 1803).
- ▶ Diseño de la puerta Hard-Line.
- ▶ Desconexión automática del ventilador con la apertura de puerta.
- ▶ Puerta reversible.
- ▶ Carrocería en chapa de acero.
- ▶ Permite alojar GN 1/1 en su interior.
- ▶ Iluminación LED interior con interruptor independiente (mod. FKvesf 1803).



FKvesf 1805
EMPOTRABLE BAJO ENCIMERA
PUERTA INOX



FKvesf 1803
EMPOTRABLE BAJO ENCIMERA
PUERTA DE CRISTAL

FRIGORÍFICOS
Y CONGELADORES

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)	Precio (€)
FKvesf 1805	180	600x600x850-819	513 x 441 x 702	0,89	Plateado / Inox	Incluida	120	
FKvesf 1803	180	600x600x850-819	513 x 441 x 702	1,20	Plateado / Cristal	Incluida	120	

ARMARIOS FRIGORÍFICOS VENTILADOS +1°C/+15°C

Características generales

- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Ecológicos sin CFC.
- ▶ Temperatura graduable de +1°C a +15°C.
- ▶ Display de temperatura digital.
- ▶ Estantes regulables.
- ▶ Desconexión automática del ventilador a la apertura de la puerta.
- ▶ Control de temperatura mecánico.
- ▶ Iluminación por LED y puerta de cristal en los modelos Fkv 2643 - 3643 y 5443.



Fkv 2640
PUERTA CIEGA



Fkv 2643
PUERTA DE CRISTAL



Fkv 3640
PUERTA CIEGA



Fkv 3643
PUERTA DE CRISTAL



Fkv 5440
PUERTA CIEGA



Fkv 5443
PUERTA DE CRISTAL

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (W)	Precio (€)
Fkv 2640	236/230	600 x 610 x 1.250	470 x 440 x 1.062	0,78	Blanco	Incluida	120	
Fkv 3640	335/329	600 x 610 x 1.640	470 x 440 x 1.452	0,94	Blanco	Incluida	130	
Fkv 5440	544/520	750 x 730 x 1.640	600 x 560 x 1.452	0,98	Blanco	Incluida	150	
MODS. CON ILUMINACIÓN POR LEDS								
Fkv 2643	236/230	600 x 610 x 1.250	470 x 440 x 1.062	1,03	Blanco/Cristal	Incluida	150	
Fkv 3643	335/329	600 x 610 x 1.640	470 x 440 x 1.452	1,22	Blanco/Cristal	Incluida	160	
Fkv 5443	544/520	750 x 730 x 1.640	600 x 560 x 1.452	1,36	Blanco/Cristal	Incluida	200	

ARMARIOS FRIGORÍFICOS VENTILADOS ALUMINIO STYLE 0°C/+15°C

Características generales

- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Temperatura graduable de 0°C a +15°C.
- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Display digital de temperatura.
- ▶ Ecológico sin CFC.
- ▶ Armarios frigoríficos con exterior en Aluminio Style con recubrimiento de aluminio blanco pulverizado, pintado de color gris.
- ▶ Desescarche automático.
- ▶ Puerta reversible.
- ▶ Desconexión automática del ventilador a la apertura de la puerta.
- ▶ Mods. **terminación 13**: Iluminación por LEDs y puerta de cristal.



FKvsl 2610
SEMI INDUSTRIAL. VENTILADO



FKvsl 2613
SEMI INDUSTRIAL. PUERTA CRISTAL VENTILADO



FKvsl 3610
SEMI INDUSTRIAL. VENTILADO



FKvsl 3613
SEMI INDUSTRIAL. PUERTA CRISTAL VENTILADO



FKvsl 5410
SEMI INDUSTRIAL. VENTILADO



FKvsl 5413
SEMI INDUSTRIAL. PUERTA CRISTAL VENTILADO



ILUMINACIÓN
LED

MODS.
TERMINACIÓN 13

Características técnicas

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (W)	Precio (€)
FKvsl 2610	230	600 x 610 x 1.250	470 x 440 x 1.062	0,79	Plateado pulv.	Incluida	120	
FKvsl 3610	329	600 x 610 x 1.640	470 x 440 x 1.452	0,95	Plateado pulv.	Incluida	130	
FKvsl 5410	520	750 x 730 x 1.640	600 x 560 x 1.452	0,98	Plateado pulv.	Incluida	150	
* MODS. CON ILUMINACIÓN POR LEDS								
FKvsl 2613*	230	600 x 610 x 1.250	470 x 440 x 1.062	1,03	Plateado pulv./Cristal	Incluida	150	
FKvsl 3613*	329	600 x 610 x 1.640	470 x 440 x 1.452	1,22	Plateado pulv./Cristal	Incluida	160	
FKvsl 5413*	520	750 x 730 x 1.640	600 x 560 x 1.452	1,40	Plateado pulv./Cristal	Incluida	200	

ARMARIOS FRIGORÍFICOS VENT. INDUSTRIALES +1°C/+15°C, 0°C/+10°C Y -2°C/+15°C

GN 2/1

Características generales

- ▶ Ecológicos sin CFC.
- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- MOD. GKv
- ▶ Cerradura integrada.
- ▶ Temperatura graduable de +1°C a +15°C.
- ▶ Mods. 5730 y 5790 rango de temperatura -2°C/+15°C.
- ▶ Indicación digital de la temperatura.
- ▶ Estantes variables en altura, permitiendo alojar todo tipo de recipientes de gastronorm GN 2/1.
- ▶ **Terminación 60-90: Inox.**



GKv 5710
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"
+ 1°C / + 15°C



GKv 5760 INOX
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"
+ 1°C / + 15°C



GKv 6410
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"



GKv 6460 INOX
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"

GKv 5730
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"
- 2°C / + 15°C

GKv 5790 INOX
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"
- 2°C / + 15°C



Características técnicas

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)	Precio (€)
GKv 5710	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,20	Blanco / Blanca	Incluida	150	
GKv 5760	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,20	Inox / Inox	Incluida	150	
GKv 5730	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,27	Blanco / Blanca	Incluida	150	
GKv 5790	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,27	Inox / Inox	Incluida	150	
GKv 6410	663	750 x 750 x 2.064	650 x 581 x 1.710	1,30	Blanco / Blanca	Incluida	150	
GKv 6460	663	750 x 750 x 2.064	650 x 581 x 1.710	1,30	Inox / Inox	Incluida	150	

ARMARIOS FRIGORÍFICOS VENT. INDUSTRIALES +1°C/+15°C, PASTELERÍA +2°C/+15°C, COMBI +1°C/+15°C Y -14°C/-28°C

Características generales

- ▶ Ecológicos sin CFC.
- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Indicación digital de la temperatura.
- ▶ Cerradura incluida.
- ▶ Tirador ergonómico.

- MOD. GKvesf

- ▶ Temperatura graduable de +1°C a +15°C.
- ▶ Estantes variables en altura.
- ▶ Termostato mecánico.

- MOD BKV 5040

- ▶ Capacidad máxima: 22 bandejas
- ▶ Humedad regulable (aprox. 80% / 65% h.r)
- ▶ Temperatura graduable de +2°C a +15°C.
- ▶ Preparado para alojar bandejas pasteleras de 600 x 400 mm. mediante guías regulables en altura cada 25 mm.

- MOD. GCv 4060

- ▶ Combinado refrigerador y congelador.
- ▶ Congelador con refrigeración estática.
- ▶ Dispone de dos circuitos de refrigeración con regulación separada.
- ▶ Estantes variables en refrigeración.
- ▶ Temperatura graduable de +1°C/+15°C (refrigerador) y de -14°C/-28°C (congelador).



GKvesf 5445
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"



GCv 4060
COMBI industrial



BKv 5040
PROFESIONAL PASTELERÍA

DISPLAY
TEMPERATURA
SEGMENTADA

ESPECIAL
PASTELERÍA

FRIGORÍFICOS
Y CONGELADORES

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)	Precio (€)
GKvesf 5445¹	554	750 x 730 x 1.640	600 x 560 x 1.452	0,98	Plateado / Inox	Incluida	150	
GCv 4060	refrig. 254 / cong.107	600 x 615 x 2.000	440 x 435 x 1.105	1,3	Inox / Inox	Incluida x2	200	
BKv 5040	491	750 x 730 x 1.640	-	0,98	Blanco / Blanca	Incluida	-	

¹El modelo GKvesf 5445 se entrega con las patas por separado. Altura sin patas: 1.640 mm. Patas regulables entre 150-180 mm. Se suministrará hasta finalizar stock.

CONJUNTO "SIDE BY SIDE" DE CONGELACIÓN -14°C/-28°C ARMARIOS FRIGORÍFICOS VENTILADOS +1°C/ +15°C Y -2°C /+15°C

Características generales

- ▶ Se debe dejar una distancia de 2 cm. entre los dos aparatos.
- ▶ Ecológicos sin CFC.
- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Indicación digital de la temperatura.
- ▶ Puerta con autocierre a <math><30^\circ</math>.
- ▶ Alarma acústica y visual; por temperatura y puerta abierta.
- ▶ Cerradura integrada.
- MOD. GKv (Armario refrig.)
 - ▶ Refrigeración ventilada.
 - ▶ Armario frigorífico industrial.
 - ▶ Temperatura graduable de +1°C / +15°C.
- ▶ Estantes variables en altura, permitiendo alojar recipientes gastronorm GN 2/1. (excepto GKV 43xx)
- MOD. GGv (Armario cong.)
 - ▶ Para datos de congeladores ver pág. 14 y 15



GKv 4310 - GG 4010
CONJUNTO "SIDE BY SIDE" BLANCO



GKv 4360 - GG 4060
CONJUNTO "SIDE BY SIDE" INOX



GKv 6410 - GGv 5810
CONJUNTO "SIDE BY SIDE" BLANCO



GKv 6460 - GGv 5860
CONJUNTO "SIDE BY SIDE" INOX

GN 2/1



GKv 5710 - GKv 5730
GG 5210 - GGv 5010
CONJUNTO "SIDE BY SIDE" BLANCO



GKv 5760 - GKv 5790
GG 5260 - GGv 5060
CONJUNTO "SIDE BY SIDE" INOX

FRIGORÍFICOS
Y CONGELADORES

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Carrocería/interior	Temperatura	Potencia (W)	Precio (€)
GKv 4310	434	600 x 680 x 1.900	475 x 480 x 1.688	0,71	Blanco / Blanco	+1°C/+15°C	100	
GG 4010	382	600 x 680 x 1.900	457 x 480 x 1.686	1,21	Blanco / Blanco	-14°C/-28°C	120	
GKv 4360	434	600 x 680 x 1.900	475 x 480 x 1.688	0,71	Inox / Blanco	+1°C/+15°C	100	
GG 4060	382	600 x 680 x 1.900	457 x 480 x 1.686	1,21	Inox / Blanco	-14°C/-28°C	120	
GKv 5710	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,20	Blanco / Blanco	+1°C/+15°C	150	
GKv 5730	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,27	Blanco / Blanco	-2°C/+15°C	150	
GG 5210 cajones*	513	750 x 750 x 1.864	607 x 560 x 1.510	1,15	Blanco / Blanco	-14°C/-28°C	150	
GGv 5010	478	750 x 750 x 1.864	610 x 500 x 1.225	1,99	Blanco / Blanco	-14°C/-28°C	400	
GKv 5760	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,20	Inox / Blanco	+1°C/+15°C	150	
GKv 5790	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,27	Inox / Blanco	-2°C/+15°C	150	
GG 5260 cajones*	513	750 x 750 x 1.864	607 x 560 x 1.510	1,15	Inox / Blanco	-14°C/-28°C	150	
GGv 5060	478	750 x 750 x 1.864	610 x 500 x 1.225	1,99	Inox / Blanco	-14°C/-28°C	400	
GKv 6410	663	750 x 750 x 2.064	650 x 581 x 1.710	1,30	Blanco / Blanco	+1°C/+15°C	150	
GGv 5810	547	750 x 750 x 2.064	610 x 500 x 1.395	2,41	Blanco / Blanco	-14°C/-28°C	400	
GKv 6460	663	750 x 750 x 2.064	650 x 581 x 1.710	1,30	Inox / Blanco	+1°C/+15°C	150	
GGv 5860	547	750 x 750 x 2.064	610 x 500 x 1.395	2,41	Inox / Blanco	-14°C/-28°C	400	

*Estos modelos se pueden suministrar con cestos, sin incremento de precio.

ARMARIOS FRIGORÍFICOS VENTILADOS PROFESIONALES +1°C/+15°C Y -2°C/+16°C

GN 2/1

Características generales

- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Preparados para alojar recipientes gastronorm GN 2/1.
- ▶ Señal óptica y acústica que advierte cuando la temperatura asciende de manera incontrolada.
- ▶ Carrocería en INOX
- ▶ Modelos GKPv 1470 y 1490 con dos puertas.
- ▶ Cerradura incluida.
- ▶ 5 cm entre guías de un total de 24 posiciones.

DISPLAY
PROFILINE

SERIE PROFILINE

(MODS. TERMINACIÓN 70)

- ▶ Regulación de temperatura entre +1°C y +15°C.
- ▶ Rejillas con revestimiento de plástico.
- ▶ Con control electrónico de alta precisión con indicador digital.
- ▶ **Descongelación automática por gas caliente.**
- ▶ **Terminación 73:** Puerta de cristal. Luz interior en zona superior, con interruptor independiente.

DISPLAY
PROFI
PREMIUM
LINE

PREMIUM-LINE

(MODS. TERMINACIÓN 90)

- ▶ Regulación de la temperatura entre -2°C y +16°C.
- ▶ Pedal de pie.
- ▶ 10 programas.
- ▶ Rejillas de acero resistente al cromo níquel.
- ▶ **Descongelación automática por gas caliente.**
- ▶ Control electrónico con indicador de texto y reloj en tiempo real.
- ▶ Módulo HACCP.
- ▶ Opcional:
 - Llave infrarrojos incluyendo software.
 - Convertidor conexión serial con software.



GKPv 6570 INOX

PROFESIONAL +1°C / +15°C
SERIE PROFILINE

GKPv 6590 INOX

PROFESIONAL -2°C / +16°C
SERIE PROFI PREMIUM-LINE



GKPv 1470 INOX

PROFESIONAL +1°C / +15°C
SERIE PROFILINE

GKPv 1490 INOX

PROFESIONAL -2°C / +16°C
SERIE PROFI PREMIUM-LINE



GKPv 6573 INOX

PROFESIONAL +1°C / +15°C
SERIE PROFILINE

Características técnicas

Modelo ¹	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Tipo gas	Potencia (W)	Precio (€)
GKPv 6570	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	1,05	Inox / Inox	R-290	250	
GKPv 6573	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	2,70	Inox / Cristal	R-290	250	
GKPv 6590	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	0,73	Inox / Inox	R-290	250	
GKPv 1470	1.427	1.430 x 830 x 2.150	1.240 x 650 x 1.550	2,32	Inox / Inox	R-290	350	
*GKPv 1490	1.427	1.430 x 830 x 2.150	1.240 x 650 x 1.550	1,92	Inox / Inox	R-290	350	

¹Se suministrarán todos los modelos en gas R-134 hasta final de stock. Posteriormente se suministrarán con gas R-290.

*Se suministrará el modelo GKPv 1480 hasta final de stock.



ARMARIOS FRIGORÍFICOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA. PROFESIONALES -5°C/+15°C

Características generales

- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Temperatura graduable de -5°C/+15°C.
- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Aptos para bandejas pasteleras 600x400 mm. (modelos 65) y 600x800 mm. (modelos 84).
- ▶ Con señal óptica y acústica que advierte del ascenso incontrolado de temperatura.
- ▶ Cerradura integrada en el panel de mandos. Protege de accesos no deseados.
- ▶ **Descongelación** automática por **gas caliente**.
- ▶ Patas regulables en altura (entre 150 y 180 mm.).
- ▶ Control electrónico.
- ▶ Apertura con pedal (opcional).
- ▶ **Terminación 70:** Carrocería en acero inoxidable.
- ▶ **Terminación 20:** Carrocería en blanco.



BKPv 6570 INOX

PROFESIONAL PASTELERÍA
REFRIGERACIÓN VENTILADA
-5°C / +15 °C.



BKPv 8470 INOX

PROFESIONAL PASTELERÍA
REFRIGERACIÓN VENTILADA
-5°C / +15 °C.



BKPv 6520

PROFESIONAL PASTELERÍA
REFRIGERACIÓN VENTILADA
-5°C / +15 °C.

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Tipo gas	Potencia (W)	Precio (€)
* BKPv 6570	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	0,91	Inox	R-290	250	
* BKPv 6520	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	0,91	Blanco	R-290	250	
* BKPv 8470	856	790 x 980 x 2.150	623 x 800 x 1.550	1,47	Inox	R-290	250	

*Estos modelos se suministrarán hasta finalizar stock con gas R-134A. Posteriormente se suministrarán con gas R-290.

EXPOSITORES CONGELADORES VERTICALES VENTILADOS PUERTA CON CRISTAL TRIPLE -10°C/-25°C

Características generales

- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Iluminación por LED en ambos laterales del interior.
- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Desescarche automático por gas caliente.
- ▶ Control electrónico.
- ▶ Visualización de temperatura en la base inferior.
- ▶ Mecanismo de cierre de puerta automático.
- ▶ Puerta con cristal triple que evita la condensación y mantiene una visión clara de los productos.
- ▶ Calentamiento eléctrico sobre la puerta acristalada.
- ▶ Cerradura incluida.
- ▶ Base inferior con acabado en antracita.
- ▶ Tipo de ruedas: rodillos guía.
- MOD. FDv 4613
- ▶ Display con acabado en antracita.
- ▶ 4 rejillas galvanizadas regulables.
- ▶ Display luminoso en la parte superior.
- MOD. Fv 3613
- ▶ 3 rejillas / estantes galvanizados regulables.



FDv 4613

VITRINA EXPOSITORA



Fv 3613

VITRINA EXPOSITORA



+ INFORMACIÓN

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)	Precio (€)
FDv 4613	461 / 307	670 x 730 x 1.999	532 x 568 x 1.275	9,77	Blanca / Cristal	Incluida	775	
Fv 3613*	365 / 231	670 x 730 x 1.659	532 x 568 x 969	9,32	Blanca / Cristal	Incluida	775	

*El modelo Fv 3613 se suministrará sólo bajo pedido mínimo de 57 unidades.

EXPOSITORES FRIGORÍFICOS VENTILADOS +2°C/+15°C

Características generales

- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Ecológicos sin CFC.
- ▶ Puerta reversible.
- ▶ Cerradura incluida.
- ▶ Iluminación por LED conectable junto o por separado del Display (excepto mod. FKDV1002).
- ▶ Control de temperatura mecánico.
- ▶ Puerta con cierre automático (excepto mod. Fkv 503).
- MOD. BCDv 4313
- ▶ Temperatura graduable de +2°C a +12°C.
- ▶ Indicador analógico de la temperatura en el interior.
- MOD. FKDV 3713
- ▶ Temperatura graduable de +2°C a +15°C, en el interior de forma analógica.
- MOD. FKvsl 4113
- ▶ Temperatura graduable de +1°C a +15°C, en el exterior de forma digital.
- MOD. BCDv 1003
- ▶ Temperatura graduable de +2°C a +12°C.
- ▶ Sin indicador de temperatura.
- ▶ Tirador empotrado.
- MOD. Fkv 503
- ▶ Temperatura graduable de +2°C a +12°C.
- ▶ Sin indicador de temperatura.
- ▶ Iluminación interior atenuable.



BCDv 4313
ARMARIO VITRINA
ILUMINACIÓN POR LED



BCDv 1003
ARMARIO EXPOSITOR



FKDV 3713
ARMARIO VITRINA
ILUMINACIÓN POR LED



FKv 503
VITRINA SOBREMOSTRADOR
INOX. ILUMINACIÓN POR LED



FKvsl 4113
ARMARIO VITRINA
ILUMINACIÓN POR LED

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Potencia (W)	Precio (€)
BCDv 4313	417/364	600 x 644 x 1.990	500 x 507 x 1.622	2,0	Blanco / Cristal	250	
FKDV 3713	368/292	600 x 670 x 1.996	464 x 478 x 1.435	2,1	Plateada pulv./Cristal	320	
FKvsl 4113	365/346	600 x 610 x 1.800	470 x 440 x 1.612	1,3	Plateada pulv./Cristal	180	
BCDv 1003	85/77	497 x 548 x 816	430 x 360 x 544	1,3	Alum. Blanco pulv. / Cristal	130	
FKv 503	45/42	425 x 450 x 612	338 x 270 x 516	0,8	Inox/Cristal	130	

BCDv 4313 y FKDV 3713: Se suministrarán todos los modelos actuales hasta finalizar stock. Para más información de los modelos sucesores, consúltenos.



ARMARIOS BODEGA

FILTRO DE CARBÓN ACTIVO,
ÓPTIMA CALIDAD DEL AIRE EN EL INTERIOR

COMPRESORES ANTIVIBRACIONES,
CON UNA VIBRACIÓN MÍNIMA

VIDRIOS ULTRAVIOLETAS,
CRISTAL TINTADO PARA EVITAR EL DETERIORO

CERRADURA,
FÁCILMENTE ACCESIBLE



Mod. WKb 1812



MULTITEMPERATURA

Ideal para la degustación de distintos vinos

NIVEL SONORO REDUCIDO

40 db para no molestar a los comensales

PRECIO IMMEJORABLE



Mod. WKt 6451



MÁXIMA CAPACIDAD

Almacenamiento de hasta 312 botellas

CONTROL DE TEMPERATURA

Máxima precisión del interior

ILUMINACIÓN LED



Mod. WTes 5872



ESTANTES DE MADERA

Ideal para la degustación de distintos vinos

ZONAS DE TEMPERATURA

Hasta 3 zonas de regulación independiente

CARROCERÍA INOX

ARMARIOS BODEGA PARA CONSERVACIÓN-ENVEJECIMIENTO VINO THEK +5°C/+20°C. 1 TEMPERATURA

Características generales

- ▶ Temperatura graduable de +5°C a +20°C.
- ▶ Control electrónico.
- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Puerta reversible.
- ▶ Iluminación interior excepto modelos WKr 1811, 3211 y 4211.
- ▶ Estantes en rejilla metálica (Wkr 1811 y Wkb 1812)
- ▶ Patas delanteras regulables en altura.
- ▶ Purificación del aire mediante filtro de carbón activo.
- ▶ Compresor especial para evitar vibraciones.
- ▶ La temperatura del interior se visualiza de forma analógica.
- ▶ La capacidad indicada es para botellas de burdeos.

TERMINACIONES

- ▶ **Terminación 1:** Exterior en negro, puerta ciega en color tinto.
- ▶ **Terminación 2:** Exterior en negro, puerta cristal.



WKr 1811 VINO THEK
66 BOTELLAS 75 cc.



Wkb 1812 VINO THEK
66 BOTELLAS 75 cc.



Wkb 3212 VINO THEK
164 BOTELLAS 75 cc.



Wkr 3211 VINO THEK
164 BOTELLAS 75 cc.



Wkb 4212 VINO THEK
200 BOTELLAS 75 cc.



Wkr 4211 VINO THEK
200 BOTELLAS 75 cc.

Características técnicas

Modelo	Cap. botellas (0,75 litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
WKr 1811	66	600 x 613 x 890	-	0,4	Negro / Tinto	Opcional	1,0	
Wkb 1812	66	600 x 613 x 890	-	0,4	Negro / Cristal	Opcional	1,0	
Wkb 3212	164	600 x 739 x 1.350	-	0,4	Negro / Cristal	Opcional	1,0	
Wkr 3211	164	600 x 739 x 1.350	-	0,4	Negro / Tinto	Opcional	1,0	
Wkb 4212	200	600 x 739 x 1.650	-	0,5	Negro / Cristal	Opcional	1,2	
Wkr 4211	200	600 x 739 x 1.650	-	0,4	Negro / Tinto	Opcional	1,2	

ARMARIO PARA ACONDICIONAMIENTO Y SERVICIO DE VINOS VINO THEK +5°C/+18°C. MULTITEMPERATURA

Características generales

- ▶ Temperatura graduable de +5°C a +18°C.
- ▶ Control electrónico.
- ▶ Refrigeración estática.
- ▶ Desescarche automático con evaporación de agua.
- ▶ Puerta reversible.
- ▶ Iluminación interior sólo en el mod. WTb 4212.
- ▶ Sistema de control de humedad mediante piedras de lava.
- ▶ Purificación del aire mediante filtro de carbón activo.
- ▶ Patas delanteras regulables en altura.
- ▶ Compresor especial para evitar vibraciones.
- ▶ Estantes extraíbles regulables en altura.
- ▶ La capacidad indicada, es para botellas de burdeos.
- ▶ **Terminación 2:** Exterior en negro, puerta cristal.
- ▶ **Terminación 1:** Exterior en negro, puerta ciega en color tinto.



WTb 4212 VINO THEK
200 BOTELLAS 75 cc.



WTr 4211 VINO THEK
182 BOTELLAS 75 cc.

Características técnicas

Modelo	Cap. botellas (0,75 litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
WTb 4212	200	600 x 739 x 1.650	-	0,5	Negro / Cristal	Opcional	1,2	
WTr 4211	200	600 x 739 x 1.650	-	0,5	Negro / Tinto	Opcional	1,2	

ARMARIOS BODEGA PARA CONSERVACIÓN Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS GRAND CRU +5°C/+20°C. 1 TEMPERATURA

Características generales

- ▶ Temperatura graduable de +5°C a +20°C.
- ▶ Iluminación interior con interruptor independiente en mods. con puerta de cristal.
- ▶ Purificación del aire mediante filtro de carbón activo.
- ▶ Compresor especial para evitar vibraciones.
- ▶ La capacidad indicada es para botellas de burdeos.
- ▶ Las temperaturas son visualizadas en el display digital del control electrónico.
- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Puerta reversible.
- ▶ WKes 4552 con carrocería en acero inoxidable.
- ▶ **Terminación 3 y 2:** Puerta cristal.
- ▶ **Terminación 1:** Puerta ciega.



WKes 4552 GRAND CRU
INOX
201 BOTELLAS 75 cc.



WKt 4552 GRAND CRU
201 BOTELLAS 75 cc.



WKt 5551 GRAND CRU
253 BOTELLAS 75 cc.



WKt 5552 GRAND CRU
253 BOTELLAS 75 cc.



WKt 6451 GRAND CRU
312 BOTELLAS 75 cc.

Características técnicas

Modelo	Cap. botellas (0,75 litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
WKes 4552	201	700 x 742 x 1.650	-	0,5	Acero inox / Cristal	Integrada	1,2	
WKt 4552	201	700 x 742 x 1.650	-	0,5	Tierra / Cristal	Integrada	1,2	
WKt 5551	253	700 x 742 x 1.920	-	0,4	Tierra	Integrada	1,5	
WKt 5552	253	700 x 742 x 1.920	-	0,5	Tierra / Cristal	Integrada	1,5	
WKt 6451	312	747 x 759 x 1.930	-	0,4	Tierra	Integrada	2,0	

ARMARIOS PARA ACONDICIONAMIENTO DE VINOS VINIDOR +5°C/+20°C. 2 TEMPERATURAS

Características generales

- ▶ Temperatura graduable de +5°C a +20°C.
- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ 2 zonas de temperatura.
- ▶ Desescarche automático con evaporación de agua.
- ▶ Puerta con cerradura.
- ▶ Compresor especial sin vibraciones.
- ▶ Puerta reversible.
- ▶ Regulador electrónico de temperatura para modificación de zonas.
- ▶ Estantes de madera extraíbles.
- ▶ Iluminación interior mediante LEDs.
- ▶ Visualización externa de temperaturas.
- ▶ Control de humedad mediante ventilación de activación (opcional).
- ▶ Modelos con carrocería en acero inoxidable.
- ▶ La capacidad indicada es para botellas de burdeos.

TERMINACIONES

- ▶ **Terminación 2 y 3:** Inox con puerta de cristal.

WTP es5972

- ▶ 2 estantes extraíbles para botellas en vertical



WTPes 5972 VINIDOR

INOX
155 BOTELLAS 75 cc



WTes 5972 VINIDOR

INOX
211 BOTELLAS 75 cc



WTes 1672 VINIDOR

LIBRE INSTALACIÓN
34 BOTELLAS 75 c

Características técnicas

Modelo	Cap. botellas (0,75 litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Conexión eléctrica (A)	Precio (€)
WTes 1672	34	600 x 570 x 822	-	0,37	Acero inox. / Cristal	Incluida	0,8	
WTes 5972	211	700 x 742 x 1.920	-	0,7	Acero inox. / Cristal	Integrada	1,0	
WTPes 5972	155	700 x 777 x 1.920	-	0,7	Acero inox. / Cristal	Incluida	1,0	



5 - 20 °C
5 - 20 °C
5 - 20 °C

ARMARIOS PARA ACONDICIONAMIENTO DE VINOS VINIDOR +5°C/+20°C. 3 TEMPERATURAS

Características generales

- ▶ Temperatura graduable de +5°C a +20°C.
- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ 3 zonas de temperatura.
- ▶ Desescarche automático con evaporación de agua.
- ▶ Puerta reversible.
- ▶ Regulador electrónico de temperatura para modificación de zonas.
- ▶ Alarma de temperatura y puerta abierta.
- ▶ Purificación del aire mediante filtro de carbón activo.
- ▶ Estantes de madera, extraíbles.
- ▶ Iluminación interior mediante LEDs.
- ▶ Patas delanteras regulables en altura.
- ▶ Control de humedad mediante ventilación de activación (opcional).
- ▶ Puerta de cristal tintado.
- ▶ Visualización externa de temperaturas.
- ▶ Carrocería en acero inoxidable.
- ▶ La capacidad indicada es para botellas de burdeos.



WTes 5872 VINIDOR

INOX
178 BOTELLAS 75 cc.

FRIGORÍFICOS
Y CONGELADORES

Características técnicas

Modelo	Cap. botellas (0,75 litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
WTes 5872	178	700 x 742 x 1.920	-	0,7	Acero inox. / Cristal	Integrada	1,0	

ARMARIO PARA CONSERVACIÓN DE CIGARROS +16°C/+20°C Y ARMARIO DE VINOS +5°C/+20°C. 1 TEMPERATURA

Características generales

- ▶ Temperatura regulable de +16°C a +20°C (mod. ZKes 453).
- ▶ Los cigarros se pueden ordenar con un sistema variable de clasificación. (mod. ZKes 453)
- ▶ Dos cajas de presentación en madera (mod. ZKes 453).
- ▶ Dos estantes de madera (mod. ZKes 453).
- ▶ Temperatura regulable de +5°C a +20°C (mod. WKes 653).
- ▶ Alarma visual y acústica en caso de anomalía o puerta abierta.
- ▶ Puerta de cristal.
- ▶ Exterior de acero inoxidable.
- ▶ Iluminación interior: LED.
- ▶ Control electrónico.
- ▶ Indicación de la temperatura digital.
- ▶ Protección niños.
- ▶ Filtro de carbón activo.



ZKes 453 HUMIDOR
INOX



WKes 653 GRAND CRU
INOX

Características técnicas

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)	Precio (€)
ZKes 453	39	425 x 478 x 612	300 x 274 x 340	0,51	Inox / Cristal	Incluida	100	
WKes 653	38	425 x 478 x 612	350 x 310 x 370	0,33	Inox / Cristal	Incluida	80	



LABORATORIO

Refrigeradores y congeladores

LIEBHERR
Calidad, Diseño e Innovación



EQUIPOS PARA LABORATORIO

DOBLE CIRCUITO DEL FRÍO

Los refrigeradores y congeladores tienen que responder a los requisitos más exigentes dados por el sector profesional de laboratorio y farmacia.

El doble circuito de refrigeración con regulación separada ofrece la máxima estabilidad y constancia de temperatura, incluso con fuertes oscilaciones del ambiente exterior.

Este sistema está integrado por dos compresores en

circuitos independientes para el refrigerador y el congelador con lo que aporta frío a cada zona por separado, manteniendo una temperatura constante en el interior y evitando posibles oscilaciones como ocurre en los equipos domésticos.

En el interior, la temperatura se calibra mediante etapas de 0,1°C desde -28°C hasta +16°C, según el modelo, asegurando un control estricto de la temperatura.

MÁXIMO CONTROL DE LA TEMPERATURA

ALARMA DE AVISOS

APERTURA DE PUERTA
CAMBIO DE TEMPERATURA
FALLO DE CORRIENTE

CALIBRACIÓN HASTA EN 3 PUNTOS

MÁXIMA PRECISIÓN DE TEMPERATURA
REGULACIÓN EN ETAPAS DE 0,1°C
HASTA 3 SENSORES INTERIORES

CONTROL ELECTRÓNICO COMFORT

INDICADORES DIGITALES
SISTEMAS DE SEÑALES DE AVISO INTEGRADO
MEMORIA INTEGRADA CON TEMP. MÍN/MÁX

MÁXIMA CONSTANCIA TÉRMICA

FRÍO VENTILADO*
DISTRIBUCIÓN UNIFORME DEL FRÍO

*Excepto modelos de congelación

LA MEJOR ESTABILIDAD: VENTILACIÓN DOBLE

Gracias a la circulación de aire con ventilación doble de manera uniforme y a los ciclos reducidos de desescarche por gas caliente, la temperatura de los congeladores y refrigeradores Liebherr se mantiene constante con el paso del tiempo.

REFRIGERADORES PARA FARMACIA +5°C NORMA DIN 58345

Características generales

- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Ecológicos sin CFC.
- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Diseñado para el almacenamiento seguro de los productos de farmacia que cumplan con la norma DIN 58345.
- ▶ Puerta con cerradura.
- ▶ Temperatura interior fijada a +5°C.
- ▶ Termostato de seguridad para evitar temperaturas inferiores a +2°C.
- ▶ Alarma visual y acústica por temperaturas altas/bajas.
- ▶ Interfaz para conexión del sistema externo de alarma.
- ▶ Dispositivo de aviso durante 12h de inmediato en caso de fallo de alimentación.
- ▶ Los refrigeradores de farmacia de Liebherr cumplen con los requisitos de almacenamiento y seguridad europea, garantizando la máxima protección del producto almacenado.



MKUv 1610
REFRIGERADOR FARMACIA



MKUv 1613
REFRIGERADOR FARMACIA



MKv 3910
REFRIGERADOR FARMACIA



MKv 3913
REFRIGERADOR FARMACIA

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
MKUv 1610	141	600 x 615 x 820	440 x 435 x 670	0,70	Blanco	Incluida	1,0	
MKUv 1613	141	600 x 615 x 820	440 x 435 x 670	1,00	Blanco / Cristal	Incluida	1,0	
MKv 3910	360	600 x 615 x 1.840	440 x 435 x 1.635	0,80	Blanco	Incluida	1,5	
MKv 3913	360	600 x 615 x 1.840	440 x 435 x 1.635	1,30	Blanco / Cristal	Incluida	1,5	

FRIGORÍFICOS VENTILADOS Y COMBI PARA LABORATORIO MEDILINE +3°C/+16°C

Características generales

- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Refrigeración ventilada.
MODS. LKUv y LKv:
- ▶ Control electrónico COMFORT:
 - Display digital 0,1°C.
 - Alarma apertura de puerta (retardo 1 minuto).
 - Alarma de temperatura (se activa con variación de 1°C de la temperatura marcada).
 - Indicador de servicio.
 - Funciones HACCP, registro de las tres últimas alarmas.
- ▶ Termostatos de seguridad, previene que la temperatura descienda por debajo de 2°C.
- ▶ Contacto flotante (libre de tensión).
- ▶ Conector RS485.
- ▶ Paso para sonda externa (PT 100).
- ▶ Puerta de cierre automático por debajo de 30°C.
- ▶ Termostatos según Norma NFX 15140.
- ▶ Sin CFC - Refrigerante R-600a.
- ▶ Con cerradura.
- ▶ **Terminación 13:** Puerta de cristal e iluminación LED interior.
- MOD. LCv 4010:
- ▶ Combinado refrigerador-congelador.
- ▶ Dispone de dos circuitos de refrigeración con regulación separada y ofrece así la máxima estabilidad y constancia de la temperatura.
- ▶ Congelador con refrigeración estática (-9°C a -30°C).
- ▶ Doble cerradura (refrigerador y congelador).



LKUv 1610
REFRIGERADOR LABORATORIO



LKv 3910
REFRIGERADOR LABORATORIO



LKv 3913
REFRIGERADOR LABORATORIO



LCv 4010
COMBI LABORATORIO



LKUv 1613
REFRIGERADOR LABORATORIO

Características técnicas

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
LKUv 1610	130	600 x 615 x 820	455 x 435 x 669	0,7	Blanco	Incluida	1,0	
LKUv 1613	130	600 x 615 x 820	455 x 435 x 669	1,0	Blanco / Cristal	Incluida	1,0	
LKv 3910	344	600 x 615 x 1.840	455 x 435 x 1.650	0,8	Blanco	Incluida	1,5	
LKv 3913	344	600 x 615 x 1.840	455 x 435 x 1.650	1,3	Blanco / Cristal	Incluida	1,5	
LCv 4010	(Refrig.)	240	600 x 615 x 2.000	455 x 435 x 1.110	1,8	Blanco	Incluida	1,5
	(Cong.)	105		431 x 435 x 597				

FRIGORÍFICOS VENTILADOS PARA LABORATORIO MEDILINE ATEX 95 +3°C/+16°C

Características generales

- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Temperatura de +3°C a +8°C.
- ▶ Control electrónico COMFORT:
 - Display digital 0,1°C.
 - Alarma apertura de puerta (retardo 1 minuto).
 - Alarma de temperatura (se activa con variación de 1°C de la temperatura marcada).
 - Indicador de servicio.
 - Funciones HACCP, registro de las tres últimas alarmas.
- ▶ Conector RS485.
- ▶ Termostato de seguridad, previene que la temperatura interior descienda por debajo de 2°C.
- ▶ Contacto flotante (libre de tensión).
- ▶ Paso para sonda externa (PT 100).
- ▶ Puerta de cierre automático por debajo de 30°.
- ▶ Termostatos según Norma NFX 15140.
- ▶ Sin CFC - Refrigerante R-600a.
- ▶ Con cerradura.
- MOD. LKexv 3910 :
 - ▶ Cinco estantes de cristal.
- MOD. LKUexv 1610 :
 - ▶ Tres estantes de cristal.
- MOD. LCvexv 4010:
 - ▶ Combinado refrigerador-congelador
 - ▶ Dispone de dos circuitos de refrigeración con regulación separada y ofrece así la máxima estabilidad y constancia de la temperatura.
 - ▶ Congelador con refrigeración estática.



LKUexv 1610
REFRIGERADOR DE LABORATORIO



LKexv 3910
REFRIGERADOR DE LABORATORIO



LCvexv 4010
COMBI DE LABORATORIO

Características técnicas

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
LKUexv 1610	130	600 x 615 x 820	455 x 435 x 669	0,9	Blanco	Incluida	1,0	
LKexv 3910	344	600 x 615 x 1.840	455 x 435 x 1.650	0,9	Blanco	Incluida	1,5	
LCvexv 4010	(Refrig.) 240	600 x 615 x 2.000	455 x 435 x 1.110	1,8	Blanco	Incluida	1,5	
	(Cong.) 105							

ARMARIOS FRIGORÍFICOS VENTILADOS PARA LABORATORIO ATEX 95 +1°C/+15°C

Características generales

- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Recipiente interior de plástico sin fugas.
- ▶ Tubo evacuador del agua del desescarche cerrado.
- ▶ Tirador.
- ▶ Bandeja colectora del agua de desescarche.
- ▶ Baldas con regulación vertical.
- ▶ Temperatura de +1°C a +15°C.
- ▶ Termostato ubicado en el exterior.
- ▶ Fabricación interior según normativa ATEX 94/9/CE zona II.
- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Aislamiento de 45 mm (excepto LKexv 1800).
- ▶ Display de temperatura digital.
- ▶ Control mecánico.



LKexv 1800

REFRIGERADOR DE LABORATORIO



LKexv 2600

REFRIGERADOR DE LABORATORIO



LKexv 3600

REFRIGERADOR DE LABORATORIO



LKexv 5400

REFRIGERADOR DE LABORATORIO

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
LKexv 1800	180/160	600 x 600 x 860	513 x 441 x 702	0,898	Blanco	Incluida	1,0	
LKexv 2600	240/221	600 x 610 x 1.250	470 x 440 x 1.062	0,786	Blanco	Incluida	1,0	
LKexv 3600	333/307	600 x 610 x 1.640	470 x 440 x 1.452	0,947	Blanco	Incluida	1,5	
LKexv 5400	554/520	750 x 730 x 1.640	600 x 560 x 1.452	0,983	Blanco	Incluida	1,5	

* Se suministrarán los modelos FKEX 1800 hasta finalizado stock.

CONGELADORES ESTÁTICOS PARA LABORATORIO MEDILINE ATEX 95 -9°C/-26°C Y -9°C/-30°C

Características generales

- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Refrigeración estática.
- ▶ Mod. LGUex 1500: Temperatura de -9°C a -26°C.
- ▶ Mod. LGex 3410: Temperatura de -9°C a -30°C.
- ▶ Diseño de puerta Hardline.
- ▶ Conector RS485.
- ▶ Con cerradura.
- ▶ Control electrónico COMFORT:
 - Display digital 0,1°C.
 - Alarma apertura de puerta (retardo 1 minuto).
 - Alarma de temperatura (se activa con variación de 3°C de la temperatura marcada).
 - Memoria de datos con temperaturas mín/máx.
- ▶ Interior libre de chispa.
- ▶ Control flotante (libre de tensión).
- ▶ Puerta de cierre automático por debajo de 30°.
- ▶ Termostatos según Norma NFX 15140.
- ▶ Sin CFC - Refrigerante R-600a.
- ▶ Clase climática: N-T.



LGUex 1500
 CONGELADOR DE LABORATORIO ESTÁTICO



LGex 3410
 CONGELADOR DE LABORATORIO ESTÁTICO

Características técnicas

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
LGUex 1500	129	600 x 615 x 820	454 x 450 x 663	0,9	Blanco	Incluida	1,0	
LGex 3410	284	600 x 615 x 1.840	420 x 400 x 1.587	1,3	Blanco	Incluida	1,5	

ARCÓN CONGELADOR PARA LABORATORIO -10°C/-45°C

Características generales

- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Temperatura de -10°C hasta -45°C.
- ▶ Aislamiento 120 mm en el mod. LGT 2325, resto de modelos 100 mm.
- ▶ Alarma visual y acústica por temperatura y tapa.
- ▶ Calibración en un punto para compensar entre la temperatura regulada y la real interior.
- ▶ Luz interior intergrada en la tapa.
- ▶ Alarma visual por fallo de tensión.
- ▶ Interior de aluminio, pintado de blanco.
- ▶ Bisagras reforzadas en la tapa.
- ▶ Refrigerante R-290 que cuida del medio ambiente.



LGT 2325

ARCÓN CONGELADOR
PARA LABORATORIO



LGT 3725

ARCÓN CONGELADOR
PARA LABORATORIO



LGT 4725

ARCÓN CONGELADOR
PARA LABORATORIO

Características técnicas

Modelo	Capacidad bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
LGT 2325	215	1.132 x 760 x 919	889 x 410 x 630	2,26	Blanco	Incluida	2,0	
LGT 3725	365	1.373 x 808 x 919	1.170 x 500 x 650	2,93	Blanco	Incluida	3,0	
LGT 4725	459	1.648 x 808 x 919	1.445 x 500 x 650	4,35	Blanco	Incluida	3,5	

MÁXIMA PRECISIÓN Y ESTABILIDAD DE TEMPERATURA

CONTROL ELECTRÓNICO COMFORT Y PROFI

- + PUERTA FUNCIONAL**
 Apertura en 90°
 Cierre automático en 60°
- + ALARMAS ACÚSTICAS Y VISUALES**
 Cambio de temperatura | Apertura de puerta
 Baja temperatura del evaporador
 Alta condensación de temperatura
 Fallo de corriente
- + ILUMINACIÓN LED**
+ CERRADURA



COMFORT

PROFI

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
3 últimas alarmas	Memoria interna de alarmas (fecha, hora, motivo de la alarma, temperatura máxima y mínima)	30 últimas alarmas
X	Memoria interna de registro de temperatura	2.800 registros semanales
✓	Función especial de seguridad: relé garantizado en más de 1 billón de ciclos de encendido del compresor	✓
X	Batería de 72h de autonomía en caso de fallo de corriente	✓
X	Doble ventilador de refrigeración	✓
1 sonda interior	Medición de temperatura	3 sondas interiores
+/-0,1°C	Calibración de temperatura: de -20°C a +8°C	+/-0,1°C
+/-1°C	Calibración de temperatura: de -35°C a -20 °C	+/-1°C
X	Conexión infrarroja	✓
✓	Conexión para añadir sonda NTC	✓
X	Desescarche por gas caliente (10 min máximo)	✓
OPCIONAL	Kit RS 485 (convertidor a señal 232 y adaptable a PC)	OPCIONAL
OPCIONAL	Sonda NTC (calibración más precisa)	OPCIONAL

FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS DE LABORATORIO DE USO UNIVERSAL -2°C/+16°C Y 0°C/+16°C

Características generales

- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Control electrónico con indicador de texto en lenguaje claro y reloj en tiempo real.
- ▶ Dos ruedas con freno de estacionamiento.
- ▶ Tirador integrado para más higiene.
- ▶ Cerradura integrada.
- ▶ Rejillas revestidas de plástico y recipiente interior liso de acero al cromo-níquel.
- ▶ Señal de aviso acústica y óptica a causa de temperatura inadecuada y/o puerta abierta.
- ▶ Desescarche automático por gas caliente.
- ▶ Mods. LkPv 1420 y 1423 con dos puertas.

TERMINACIONES

- ▶ **Terminación 23:** Aparato con cristal aislante con iluminación interior de conexión adicional. Temperatura de 0°C a +16°C.
 - ▶ **Terminación 20:** de -2°C a +16°C.
- OPCIONAL:**
- ▶ Interfaz infrarroja.
 - ▶ Interfaz en serie RS 485 para la documentación externa de la temperatura.



LkPv 6520 - LkPv 8420
REFRIGERADOR DE LABORATORIO VENTILADO -2°C/+16°C



LkPv 1420
REFRIGERADOR DE LABORATORIO VENTILADO -2°C/+16°C



LkPv 6523
REFRIGERADOR DE LABORATORIO VENTILADO 0°C/+16°C



LkPv 1423
REFRIGERADOR DE LABORATORIO VENTILADO 0°C/+16°C

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Tipo de gas	Potencia (W)	Precio (€)
LkPv 6520	601	700 x 830 x 2.150	1,8	Blanco	R-290	250	
LkPv 6523	601	700 x 830 x 2.150	2,7	Blanco/Cristal	R-290	300	
LkPv 8420	856	790 x 980 x 2.150	1,5	Blanco	R-290	250	
LkPv 1420	1427	1.430 x 830 x 2.150	3,3	Blanco	R-290	350	
LkPv 1423	1427	1.430 x 830 x 2.150	3,9	Blanco/Cristal	R-290	400	

ARMARIOS CONGELADORES DE LABORATORIO DE USO UNIVERSAL -10°C/-26°C Y -10°C/-35°C

Características generales

- ▶ Refrigeración ventilada.
- ▶ Datos tomados a temperatura ambiente +30°C (TNO).
- ▶ Control electrónico con indicador de texto en lenguaje claro y reloj en tiempo real.
- ▶ Dos ruedas con freno de estacionamiento.
- ▶ Tirador integrado para más higiene.
- ▶ Rejillas revestidas de plástico y recipiente interior liso de acero al cromo níquel.
- ▶ Cerradura integrada.
- ▶ Señal de aviso acústica y óptica a causa de temperatura inadecuada y puerta abierta.
- ▶ Desescarche automático por gas caliente.
- ▶ Mod. LGPv1420 con dos puertas.
- ▶ Mod. 1420: temperatura de -10°C a -26°C.
- ▶ Mod. 6520 y 8420: temperatura de -10°C a -35°C.
- ▶ **OPCIONAL:**
 - Interfaz infrarroja.
 - Interfaz en serie RS 485 para la documentación externa de la temperatura.



LGPv 6520

CONGELADOR DE LABORATORIO VENTILADO -10°C/-35°C



LGPv 8420

CONGELADOR DE LABORATORIO VENTILADO -10°C/-35°C



LGPv 1420

CONGELADOR DE LABORATORIO VENTILADO -10°C/-26°C

Características técnicas

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Tipo de gas	Potencia (W)	Precio (€)
LGPv 6520	601	700 x 830 x 2.150	4,7	Blanco	R-290	600	
LGPv 8420	856	790 x 980 x 2.150	5,3	Blanco	R-290	-	
LGPv 1420	1427	1.430 x 830 x 2.150	8,9	Blanco	R-290	700	

ACCESORIOS

ACCESORIOS HOSTELERÍA*

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
7777671	Marco unión acero inoxidable FKUv - GGu
9876691	Marco unión blanco FKUv - GGu
9086607	Juego de 2 rieles de deslizamiento FKUv - GGu
9086527	Patatas regulables Gkv 43.. - GG 40.. - Gkvesf 5445 - FKv (sl) 26, 36 y 54
9086957	Plataforma con ruedas Bkv - TGS
9590235	Patatas regulables Fkvs1 54xx
9086321	Plataforma con ruedas Fkvs 26 - 36..
7777671	Marco unión acero inoxidable GGu 1550 (abajo y arriba) - FKUv 1610 - FKUv 1663
9876691	Marco unión blanco GGu 1500 (abajo y arriba) - FKUv 1610 - FKUv 1613
7042835	Cerradura integrada para tapa térmica FT - GTE
7042845	Cerradura integrada para tapa de cristal FT - GTE - GTI
9590581	Juego de ruedas, de montaje posterior GGPv - GKPv 65.. - BGPv - BKPv
9590583	Juego de ruedas, de montaje posterior GGPv - GKPv 14..
9590389	Llave de infrarrojos (incl. software) GGPv - GKPv 6590 - 1490 y LKPv - LGPv 65..-14.. y 84..
9590639	Pedal de apertura GGPv - GKPv 1470
9590659	Pedal de apertura GGPv - GKPv - BKPv - BGPv 65.. - 84..
9590267	Cerradura por control remoto GTI

ACCESORIOS LABORATORIO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
9876687	Marco unión blanco LKUv - LKUexv - LGUex - MKUv
9590521	Juego de 2 rieles de deslizamiento LKUv - LKUexv - LGUex - MKUv
9590523	Cubierta de evaporador LKUv - LKUexv
9590525	Cubierta de evaporador LKv - LKexv
9590233	Patatas regulables LKv - LKexv - LGex - MKv
9590407	Sonda de producto NTC
9590387	RS485 Interfaz
9590391	Cubierta evaporador LCv 4010 - LCvexv 4010
9590389	Llave infraroja incl. software LKPv - LGPv
9590233	Patatas regulables LKexv 5400 - LKexv 3600 - LKexv 2600
9086365	Plataforma con ruedas LKexv 5400
9086323	Plataforma con ruedas LKexv 3600 - LKexv 2600

ACCESORIOS COMPATIBLES CON TODOS LOS PRODUCTOS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
21211960	Datalogger VLP20T + Software
21312420	Datalogger VLP20T

* Para precios, descuentos y plazos de entrega consultar con el departamento de recambios. Tlf. 93 480 33 22 o recambios@frigicoll.es

Fiabilidad y seguridad en el sector del laboratorio

- El control electrónico Comfort permite establecer con precisión las temperaturas en el interior de la cuba
- Alarma visual y acústica de temperatura, puerta abierta y salto de tensión.
- Memoria integrada para la documentación de las temperaturas min / max, así como las alarmas de temperatura y los saltos de tensión.
- Interfaz en serie RS 485, que permite la interconexión a sistemas de documentación para saber sobre la evolución de temperaturas y las señales de aviso centralizados.
- Calibración en 1 punto que permite una regulación de máxima precisión de la temperatura.
- También disponible para modelos con interior libre de chispa, acorde con la certificación ATEX 95

frigicoll

Calle Blasco de Garay, 4-6
08960 Sant Just Desvern,
Barcelona - ESPAÑA
93 480 33 22
www.frigicoll.es
laboratorio@frigicoll.es

FRIGORÍFICOS
Y CONGELADORES



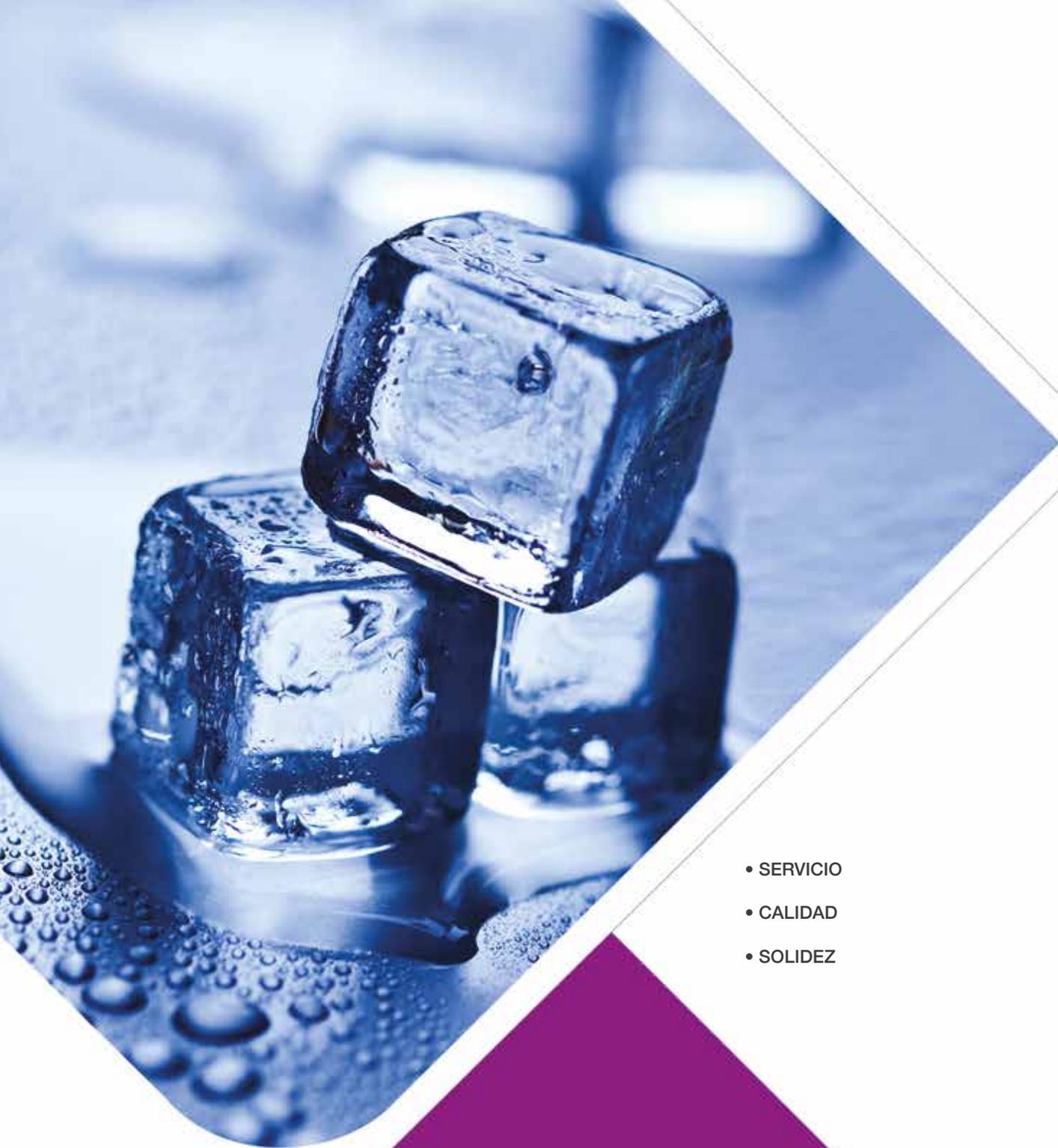
www.lab.liebherr.com

LIEBHERR

Calidad, Diseño e Innovación

Con la garantía
frigicoll

333



- SERVICIO
- CALIDAD
- SOLIDEZ

Máquinas de hielo **frigicoll**

FABRICADOR COMPACTO DE CUBITO MACIZO	336
FABRICADOR MODULAR DE CUBITO MACIZO (42 gramos)	337
FABRICADOR MODULAR DE CUBITO MACIZO (fast food)	338
FABRICADOR COMPACTO DE HIELO TRITURADO	339
FABRICADOR MODULAR DE HIELO TRITURADO	340
FABRICADOR MODULAR DE ESCAMAS PLANAS	342



Fabricador compacto de cubito macizo

Características generales

- ▶ Acabado en acero inox AISI 304
- ▶ Fabricador automático de cubitos de hielo con sistema rociado de agua.
- ▶ Puerta en acero inox
- ▶ El hielo producido cae en un depósito de recogida situado en el interior de la máquina
- ▶ Tipo de refrigeración: por agua o por aire
- ▶ Los cubitos fabricados, son cristalinos y compactos, tienen forma de cono con los lados del tronco ligeramente chafados.
- ▶ El peso de los cubitos es de 42 g a excepción de los mods. FCC 15 y FCC 20 que es de 13 g y los mods. FCC 25 Y FCC 30 que es de 33 g
- ▶ Cubitos adaptables a cualquier forma de vaso.
- ▶ Máquinas adaptadas a locales con grandes necesidades de hielo en fases horarias limitadas



FCC 45 A/W

Características técnicas

Modelo Fabricador	Producción (kg / 24h)	Depósito (kg)	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Tipo Refrigeración	Peso del cubito (g)	Peso neto (kg)	Precio (€)	
FCC 20 A FCC 20 W	21	4	355x404x590	320	Aire Agua	13	27,5		
FCC 25 A FCC 25 W	24	6	390x460x610	350	Aire Agua	33	35		
FCC 30 A FCC 30 W	28	9	390x460x690	370	Aire Agua	33	37		
FCC 40 A FCC 40 W	42	16	500x580x690*	450	Aire Agua	42	52		
FCC 45 A FCC 45 W	46	25	500x580x800*	500	Aire Agua	42	56		
FCC 65 A FCC 65 W	65	40	738x600x920*	650	Aire Agua	42	77		
FCC 85 A FCC 85 W	80	40	738x600x920*	800	Aire Agua	42	86		
FCC 95 A FCC 95 W	90	55	738x600x1020*	850	Aire Agua	42	89		
FCC 160 A FCC 160 W	155	65	840x740x1075*	1400	Aire Agua	42	118		

*Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 150 mm.



Fabricador modular de cubito macizo (42 gramos)

Características generales

FABRICADOR:

- ▶ Acabado en acero inox AISI 304
- ▶ Fabricadores automáticos de cubitos de hielo con sistema rociado de agua.
- ▶ Modelos modulares, sin depósito interno de recogida de hielo. Se pueden acoplar a los depósitos Bin o Doble Roller Bin (disponibles en diversos modelos.)
- ▶ Se pueden sobreponer en grupos de dos del mismo modelo
- ▶ Tipo de refrigeración: por agua o por aire
- ▶ Los cubitos fabricados, son cristalinos y compactos,

tienen forma de cono con los lados del tronco ligeramente chafados.

- ▶ El peso de los cubitos es de 42 g.
- ▶ Cubitos adaptables a cualquier forma de vaso.

DEPÓSITO:

- ▶ BIN y Doble Roller BIN son los depósitos de recogida de hielo que se acoplan a los fabricantes de hielo modular.
- ▶ El elevado aislamiento del interior de los BIN garantizan un prolongado mantenimiento del hielo en condiciones óptimas
- ▶ **BIN 25 PE:** Estampado en polietileno idóneo para

el contacto con alimentos.

- ▶ **BIN 20 y 35:** Estructura en acero inox AISI 304, y parte interior realizada en polietileno.
- ▶ **DOBLE ROLLER BIN 100:** Bastidor en acero inox AISI 304 sobre el cual se apoyan: el depósito intermedio para la recogida del hielo en ausencia del carro y el productor de hielo.



FMC 300 A/W

Características técnicas

Modelo	Producción	Dimensiones	Potencia	Tipo	Peso del	Peso neto	Precio
Fabricador	(kg / 24h)	(mm)	(W)	Refrigeración	cubito (g)	(kg)	(€)
FMC 150 A FMC 150 W	155	862x555x720	1400	Aire Agua	42	118	
FMC 300 A FMC 300 W	300	1250x580x848	2600	Aire Agua	42	152	

Modelo	Fabricador	Capacidad	Cap. carros	Dimensiones	Peso	Precio
Depósito	compatible	reserva (kg)	(kg x nº carros)	(mm)	(kg)	(€)
BIN 20	FMC80/150	200	—	870x790x1000*	74	
BIN 25PE	FMC80/150	240	—	942x795x1053**	61	
BIN 35	FMC 150 FMC 300	350	—	1250x795x1000*	105	
Doble Roller BIN 100	FMC150 FMC300	50	108 x2	1560x1060x1483	135	

*Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 150 mm.

**Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 100 mm.



Fabricador modular de cubito macizo (fast food)

Características generales

FABRICADOR:

- ▶ Acabado en acero inox AISI 304.
- ▶ Fabricadores automáticos de cubito plano en forma de tronco piramidal
- ▶ Puerta en acero inox en el mod. FCV 30 A/W
- ▶ Tipo de refrigeración: por agua o por aire.
- ▶ **FCV 30** (Fabricador compacto); el hielo producido cae en el depósito interno de la máquina en forma de cubitos planos con un peso aproximado de 7 g.
- ▶ **FCV 40, 50 y 100** (Fabricador modular); sin depósito interno de recogida de hielo. Se

- pueden acoplar a estos fabricantes los depósitos Bin o Doble Roller Bin (disponibles en diferentes modelos)
- ▶ Cubitos con forma de tronco piramidal con peso aproximadamente 7g
 - ▶ Cubitos adaptables a cualquier forma de vaso.

DEPÓSITO:

- ▶ Bin y Doble Roller Bin son depósitos de recogida de hielo que se acoplan a los fabricantes de cubito pequeño.
- ▶ **BIN 25PE:** Estampado en polietileno idóneo para el contacto con alimentos.
- ▶ **BIN 20 y 35:** Estructura en acero inox AISI 304 y parte

interior realizada en polietileno.

- ▶ **DOBLE ROLLER BIN 100:** Bastidor en acero inox AISI 304 sobre el cual se apoyan: el depósito intermedio para la recogida del hielo en ausencia del carro y el fabricante de hielo.



DOBLE ROLLER BIN 100

Características técnicas

Modelo	Producción	Depósito	Dimensiones	Potencia	Tipo	Peso del	Peso neto	Precio
Fabricador	(kg / 24h)	(kg)	(mm)	(W)	Refrigeración	cubito (g)	(kg)	(€)
FCV 30 A FCV 30 W	105	35	738x600x980*	850	Aire Agua	7	75	
FCV 40 A FCV 40 W	140	-	540x544x707	1400	Aire Agua	7	85	
FCV 50 A FCV 50 W	200	-	770x550x805	1600	Aire Agua	7	90	
FCV 100 A FCV 100 W	400	-	770x550x805	3000	Aire Agua	7	113	

Modelo	Fabricador	Capacidad	Cap. Carros	Dimensiones	Peso	Precio
Depósito	Compatible	reserva (kg)	(kg x nº carros)	(mm)	neto (kg)	(€)
BIN 20	FCV 40 / 50 / 100	200	-	870x790x1.000*	74	
BIN 25PE	FCV 40 / 50 / 100	240	-	942x795x1053**	61	
BIN 35	FCV 50 / 100	350	-	1.250x795x1000*	105	
Doble Roller BIN 100	FCV 50 / 100	50	108 x 2	1560x1060x1484	135	

*Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 150 mm.

**Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 100 mm.



Fabricador compacto de hielo triturado

Características generales

- ▶ Acabado en acero inox AISI 304.
- ▶ Fabricadores automáticos de hielo triturado.
- ▶ Puerta en acero inox
- ▶ El hielo producido cae en un depósito de recogida, situado en el interior de la máquina.
- ▶ Utilizado para diversos usos en bares, restaurantes, pescaderías e industria
- ▶ Tipo de refrigeración: por agua o por aire.
- ▶ **Hielo en escamas granuladas:**
- ▶ Efecto refrigerante rápido y eficaz.
- ▶ Fácil de almacenar y manejar en base al peso y al volumen.
- ▶ Ideal para la exposición y presentación de los alimentos.
- ▶ Ideal para su utilización en los sectores químicos y farmacéuticos.



FCT 150 A/W

Características técnicas

Modelo	Producción (kg / 24h)	Depósito (kg)	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Tipo Refrigeración	Peso neto (kg)	Precio (€)
FCT 90 A	90	20	500x660x690*	550	Aire	59	
FCT 90 W					Agua		
FCT 150 A	150	40	738x690x920*	650	Aire	85	
FCT 150 W					Agua		



*Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 150 mm.



Fabricador modular de hielo triturado

- ▶ Acabado en acero inox AISI 304
 - ▶ Fabricadores automáticos de hielo triturado.
 - ▶ Modelos modulares sin depósito interno de recogida de hielo. Se pueden acoplar a los depósitos Bin o Doble Roller Bin (disponibles en diversos modelos.)
 - ▶ Ver depósitos en la siguiente página.
 - ▶ Tipo de refrigeración: por agua o por aire.
 - ▶ Fabricadores utilizados para diversos usos en bares, restaurantes, pescaderías, industria química y farmacéutica.
 - ▶ **FPT 500 SPLIT y FPT 1000 SPLIT:** Estos dos modelos de fabricantes, van con la unidad condensadora a distancia (unidad condensadora no incluida en el precio).
- Hielo en escamas granuladas:**
- ▶ Efecto refrigerante rápido y eficaz.
 - ▶ Fácil de almacenar y manejar en base al peso y al volumen.
 - ▶ Ideal para su utilización en los sectores químico y farmacéuticos
 - ▶ Ideal para la exposición y presentación de los alimentos.



FPT 1000 A/W

Características técnicas

Modelo	Producción (kg / 24h)	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Tipo Refrigeración	Peso neto (kg)	Precio (€)
FPT 160 A FPT 160 W	160	560x569x600	650	Aire Agua	63	
FPT 280 A FPT 280 W	280	560x569x695	1050	Aire Agua	83	
FPT 510 A FPT 510 W	510	560x569x695	1700	Aire Agua	102	
FPT 1000 A FPT 1000 W	1000	934x684x700	3200	Aire Agua	172	
Fabricadores con unidad condensadora a distancia						
*FPT 510 SPLIT	510	560x569x695	175	-	67	
*FPT 1000 SPLIT	1000	474x684x700	350	-	112	

* Unidad condensadora no incluida, consultar precio.



Depósitos para fabricantes de hielo triturado

Características generales

- ▶ Depósitos utilizados para acoplarse a los fabricantes modulares de hielo triturado.
- ▶ Bin y Doble Roller Bin son los depósitos de recogida de hielo.
- ▶ El elevado aislamiento del interior de los Bin garantiza un prolongado mantenimiento del hielo en condiciones óptimas.
- ▶ **BIN 25PE:** Estampado en polietileno, idóneo para el contacto con alimentos.
- ▶ **BIN 20 y 35:** Estructura en acero inox AISI 304, y parte interior realizada en polietileno.
- ▶ **BIN 550 V DS:** Construido en acero inox AISI 304, altamente aislado.
- ▶ Dotado de dos puertas para facilitar la recepción del hielo.
- ▶ **DOBLE ROLLER BIN 100 y BIN 500:** Bastidor en acero inox AISI 304 sobre el cual se apoyan: el depósito intermedio para la recogida del hielo en ausencia del carro y el productor de hielo.
- ▶ Carro de recogida y transporte del hielo, estampado en polietileno.
- ▶ Ver fabricantes en página anterior.



BIN 550 V DS

Características técnicas

Modelo Depósito	Fabricador Compatible	Capacidad reserva (kg)	Capacidad carros (kg x nº carros)	Dimensiones (mm)	Peso neto (kg)	Precio (€)	
BIN 20	FPT 180 / 250 / 500	200	-	870x790x1.000*	74		
BIN 25 PE	FPT 250 / 500	240	-	942x795x1053**	61		
BIN 35	FPT 250 / 500	350	-	1250x790x1000*	105		
BIN 55 VDS	FPT 1000 DOBLE FPT 250 / 500	550	-	1110x1060x1915	163		
Doble Roller BIN 100	FPT 250 / 500 DOBLE FPT 250 / 500	50	108 x 2	1560x1060x1484	135		
Doble Roller BIN 500	DOBLE FPT 500 /1000	300	108 x 2	1560x1145x1780	129		

*Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 150 mm.

**Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 100 mm.



Fabricador modular de escamas planas

Características generales

- ▶ Acabado en acero inox AISI 304
- ▶ Fabricadores automáticos de escamas planas.
- ▶ Modelos modulares sin depósito interno de recogida de hielo. Se pueden acoplar a los depósitos Bin o Doble Roller (disponibles en diversos modelos).
- ▶ Ver depósitos en la siguiente página.
- ▶ Tipo de refrigeración: por agua o por aire.
- ▶ **FME 350/600/800/1500/2000 SPLIT:**
- ▶ Estos cinco modelos de fabricantes, son con unidad condensadora a distancia (unidad condensadora no incluida en el precio)
- ▶ **Hielo en escamas planas:**
- ▶ 100% hielo, con espesor variable de 1,5 a 3mm.
- ▶ Temperatura de suministro de -5 °C a -10°C.
- ▶ Fácil de almacenar y manejar.
- ▶ Ideal para la elaboración, transporte y conservación de productos alimenticios.



FME 1500 A

Características técnicas

Modelo	Producción (kg / 24h)	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Tipo Refrigeración	Peso neto (kg)	Precio (€)
FME 350 A FME 350 W	400	900x588x705	2100	Aire Agua	137	
FME 600 A	620	900x588x705	3000	Aire	151	
FME 800 A FME 800 W	900	1107x700x880	4600	Aire Agua	241	
FME 1500 A	1500	1107x700x970	6000	Aire	306	
FME 2000 A	2200	1062x832x1423	7000	Aire	460	
Fabricadores con unidad condensadora a distancia						
*FME 350 SPLIT	400	495x588x705	180	-	66	
*FME 600 SPLIT	620	495x588x705	180	-	73	
*FME 800 SPLIT	900	604x700x880	180	-	138	
*FME 1500 SPLIT	1500	604x700x970	180	-	144	
*FME 2000 SPLIT	2200	736x832x1075	180	-	300	

*Unidad condensadora no incluida, consultar precio.



Depósitos para fabricantes de escamas planas

Características generales

- ▶ Depósitos utilizados para los fabricantes modulares de escamas planas.
- ▶ **BIN 35:** Estructura en acero inox AISI 304 y parte interior realizada en polietileno.
- ▶ **BIN 55 V DS:** Construido en acero inox AISI 304, altamente aislado.
- ▶ Dotado de dos puertas para facilitar la recepción del hielo.
- ▶ **DOBLE BIN 100 Y BIN 500:** Bastidor en acero inox AISI 304 sobre el cual se apoyan: el depósito intermedio para la recogida del hielo en ausencia del carro y productor de hielo.
- ▶ Carro de recogida y transporte de hielo, estampado en polietileno.
- ▶ Ver fabricantes en página anterior.



DOBLE ROLLER BIN 500

Características técnicas

Modelos Depósito	Fabricador Compatible	Capacidad reserva (kg)	Capacidad Carros (kg x nº carros)	Dimensiones (mm)	Peso neto (kg)	Precio (€)	
BIN 20	FME 350	200	-	870x790x1000*	74		
BIN 35	FME 350 / 800 600 / 1500	350	-	1250x790x1000*	105		
BIN 55 V DS	FME 350 / 800 600 / 1500	550	-	1110x1060x1915	163		
Doble Roller BIN 100	FME 350 / 600 FME 800 / 1500	50	108 kg x2	1560x1060x1484	135		
Doble Roller BIN 500	FME 800 / 1500	300	108 kg x2	1560x1145x1780	129		

*Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 150 mm.



- RAPIDEZ
- USO INTUITIVO
- EFICIENCIA

Abatidores de
temperatura

hiber

THE FUTURE OF CHILLING

DISPOSITIVOS MULTIFUNCIÓN	346
ABATIDORES DE TEMPERATURA	348
ACCESORIOS	352

Dispositivos Multifunción: THE ONE

Funciones:

ABATIMIENTO POSITIVO A +3°C

- ▶ El abatimiento de la temperatura después de la cocción con Naboo reduce la pérdida de peso, aumenta la vida útil de la comida manteniendo y garantizando la calidad, y optimiza las fases de elaboración de los productos.

ABATIMIENTO NEGATIVO A -18°C

- ▶ La ultracongelación rápida permite racionalizar el trabajo con preparaciones diferidas, desvinculando la fase de elaboración de la fase de preparación del plato.
- ▶ Se pueden hacer economías de escala con las materias primas comprándolas cuando cuestan menos. Y en cantidades mayores, sin desperdiciar nada, ampliando el menú sin costes adicionales. El servicio es más rápido, con el aumento consecuente de cubiertos servidos y clientes satisfechos.

DESCONGELACIÓN

- ▶ La descongelación rápida a temperatura controlada disminuye los tiempos de espera para las elaboraciones, garantiza la calidad y la salubridad de los alimentos, ya sean crudos, semielaborados, cocinados o congelados.

INTERRUPCIÓN DE LA FERMENTACIÓN

- ▶ Los productos de pastelería o panadería se pueden elaborar hasta la fase final.
- ▶ Antes de la cocción, al final de la fermentación se puede bloquear su elaboración y almacenar.
- ▶ La gran ventaja es que están a disposición cuando se necesitan, o en caso de imprevisto, de manera inmediata para la cocción.

COCCIÓN LENTA

- ▶ La cocción lenta a baja temperatura garantiza carnes extremadamente tiernas con una menor pérdida de peso, especialmente en piezas de gran tamaño.
- ▶ Se pueden aprovechar los tiempos muertos o las horas nocturnas, cuando incluso la electricidad cuesta menos.

MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA

- ▶ Durante el servicio, un abatidor de temperatura normal permanece apagado; en cambio Neo puede convertirse fácilmente en un mantenedor caliente que junto con Naboo permiten un servicio fluido y sin problemas.

Modelo	Capacidad	Alimentación (V-50Hz)	Potencia frigorífica (W) Hz	Potencia en Calentamiento o (W)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
H 505TS	5 x GN 1/1	AC 230V	1430	500	790 x 720 x 850	
H 509TS	9 x GN1/1	AC 230V	2108	100	790 x 820 x 1320	
H 512TS	12 x GN1/1	AC 230V	4807	1600	790 x 820 x 1800	
H 517TS	17 x GN1/1	AC 230V	7061	1600	790 x 820 x 1950	
H 524TS	12 x GN2/1	AC 230V	9986	1600	1100 x 1050 x 1800	

Dispositivos Multifunción: THE ONE

Características:

- ▶ Pantalla policromática de 7 pulgadas (LCD-TFT) de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- ▶ Conector para lavado de la cuba.
- ▶ Puerto USB para programas y actualización de software.
- ▶ Electroválvula para el desagüe
- ▶ Ciclos de Desescarches automático

Dispones de un programa específico para el Anisakis



H 505TS



H 509TS



H 512TS



H 517TS



H 524TS

Abatidores rápidos de temperatura para la restauración profesional (Capacidad 3 GN 2/3, 3,5 y 8 GN 1/1. Grupo incorporado)

Características generales para todos los modelos:

- ▶ Construido completamente en acero inox AISI Cr Ni 18/10, acabado externo tipo "scotch-Brite", acabado interno 2.B.
- ▶ Sonda de temperatura con calefacción en dotación, para todos los modelos mixtos (excepto mods. 023 y 031). Resto con sonda standard.
- ▶ El grupo frigorífico incorpora gas refrigerante R 404 A.
- ▶ Aislamiento entre paneles realizado con espuma exenta de CFC.
- ▶ Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- ▶ Desescarche por aire.
- ▶ Distancia entre guías para abatidores con grupo incorporado: 65 mm (excepto ABM 023-031S: 80 mm.).



RDR 051 S

Dotación versiones

Descripción	S	T
Abatimiento positivo	•	•
Abatimiento negativo	•	•
Abatimiento rápido (HARD)	•	•
Memorización ciclos	-	•
Posibilidad de instalar hasta 4 sondas a "spillone" o sonda "spillone" a 4 puntos	-	•
Memorización alarmas (HACCP)	-	•
Desescarche manual	•	•
Sonda con calefacción para versión mixta	•	•
Esterilizador (bajo pedido)	•	•
Sistema activador esterilizador	-	•



Versión S



Versión T

Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción Refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
ABM 023 S	3 x GN 2/3	587	8	5	560 x 595 x 520	
ABM 031 S	3 x GN 1/1	587	8	5	560 x 700 x 520	



Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción Refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
RDM 050 S	5 x GN 1/1	1.000	10	7	790 x 700 x 800	
*RDM 051 S	5 x GN 1/1	1.200	12	8	790 x 700 x 850	
RCR 051 S	5 x GN 1/1	1.200	18	-	790 x 700 x 850	
*RCM 051 S	5 x GN 1/1	1.400	18	12	790 x 700 x 850	



Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción Refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
RCR 081 S	8 x GN 1/1	1.550	25	-	790 x 800 x 1.320	
*RCM 081 S	8 x GN 1/1	2.100	25	16	790 x 800 x 1.320	



* Los armarios indicados pueden suministrarse en versión pastelería / panadería sin incremento de precio.

Bajo pedido se pueden suministrar los mods.: RD 051 S sin plano superior, para colocarlos bajo una mesa, consultar precio

Equipo frigorífico calculado para una temperatura ambiente de +30°C

Para hacer compatibles los abatidores con los hornos LAINOX, se debe añadir la estructura extraíble al abatidor.

Abatidores rápidos de temperatura para la restauración profesional (Capacidad 12 GN 2/1, 12, 16 y 24 GN 1/1. Grupo incorporado)

Descripción de los modelos:

- RDR - Abatidor de temperatura positiva, sin potenciar.
- RDM - Abatidor de temperatura mixto, sin potenciar.
- RCR - Abatidor de temperatura positiva, potenciado.
- RCM - Abatidor de temperatura mixto, potenciado.

► Producción Refrigeración. (Kg): +90 / +3°C

► Producción Congelación. (Kg): +90 / -18°C



RCR 081 S

Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción Refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
RDR 121 S	12 x GN 1/1	1.550	25	-	790 x 800 x 1.800	
*RDM 121 S	12 x GN 1/1	2.100	25	16	790 x 800 x 1.800	
RCR 121 S	12 x GN 1/1	2.100	36	-	790 x 800 x 1.800	
*RCM 121 S	12 x GN 1/1	3.500	36	24	790 x 800 x 1.800	
RCR 121 T	12 x GN 1/1	2.100	36	-	790 x 800 x 1.800	
*RCM 121 T	12 x GN 1/1	3.500	36	24	790 x 800 x 1.800	

Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción Refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
RCR 012 S	12 x GN 1/1	2.100	36	-	790 x 800 x 1.800	9.976,00
RCM 012 S	12 x GN 1/1	3.500	36	24	790 x 800 x 1.800	10.754,00
RCR 012 T	12 x GN 1/1	2.100	36	-	790 x 800 x 1.800	10.754,00
RCM 012 T	12 x GN 1/1	3.500	36	24	790 x 800 x 1.800	11.356,00

Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción Refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
RDR 161 S	16 x GN 1/1	2200	36	-	790 x 800 x 1950	
*RDM 161 S	16 x GN 1/1	3600	36	24	790 x 800 x 1950	
RCR 161 S	16 x GN 1/1	3300	55	-	790 x 800 x 1950	
*RCM 161 S	16 x GN 1/1	5100	55	36	790 x 800 x 1950	
RCR 161 T	16 x GN 1/1	3300	55	-	790 x 800 x 1950	
*RCM 161 T	16 x GN 1/1	5100	55	36	790 x 800 x 1950	

Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción Refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
RDR 122 S	12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	3300	50	-	1100x880x1800	
RDM 122 S	12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	5100	50	32	1100x880x1800	
RCR 122 S	12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	5150	72	-	1100x880x1800	
RCM 122 S	12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	7250	72	48	1100x880x1800	
RCR 122 T	12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	5150	72	-	1100x880x1800	
RCM 122 T	12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	7250	72	48	1100x880x1800	

* Los armarios indicados pueden suministrarse en versión pastelería / panadería sin incremento de precio.

Para hacer compatibles los abatidores con los hornos LAINOX, se debe añadir la estructura extraíble al abatidor.

Equipo frigorífico calculado para una temperatura ambiente de +30°C

Ver accesorios páginas 352-353.



Abatidores rápidos de temperatura para la restauración profesional (Capacidad 20 GN 2/1, 20 y 40 GN 1/1. Grupo remoto incluido)

- ▶ Aptos para contener carros con estructura portabandejas (carro no incluido en el precio).
- ▶ Los modelos C 42 T incorporan puertas pasantes para poder acceder al interior del abatidor desde los dos lados.
- ▶ Distancia máxima entre la unidad condensadora y el abatidor 20 m. (altura 3 m.), otras distancias a consultar.



RCRC 02 T

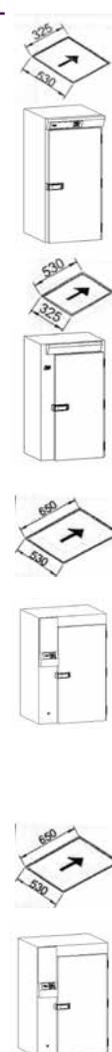
Modelo	Unidad condensadora	Capacidad	Potencia eléct. (kW)	Producción Refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
RDRC 20 T	AU-H300CC	20 x GN 1/1	5,2	70	-	890 x 1220 x 2180	
RDMC 20 T	AU-H300CC	20 x GN 1/1	7	70	48	890 x 1220 x 2180	

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad	Potencia eléct. (kW)	Producción Refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
RCRC 02 T	AU2-H503CC	20 x GN 1/1	7,1	105	-	1200 x 1150 x 2230	
*RCMC 02 T	AU2-H743CC	20 x GN 1/1	8,1	105	70	1200 x 1150 x 2230	

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad	Potencia eléct. (kW)	Producción Refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
RDRC 40 T	AU2-H503CC	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1	7,8	150	-	1500 x 1350 x 2230	
*RDMC 40 T	AU2-H1501CC	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1	11,5	150	100	1500 x 1350 x 2230	
RCRC 40 T	AU2-H751CC	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1	11,3	210	-	1500 x 1350 x 2230	
*RCMC 40 T	AU2-H2001CC	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1	14,5	210	135	1500 x 1350 x 2230	

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad	Potencia eléct. (kW)	Producción Refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
RDRC 42 T	AU2-H503CC	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1	7,8	150	-	1500 x 1480 x 2230	
*RDMC 42 T	AU2-H1501CC	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1	11,5	150	100	1500 x 1480 x 2230	
RCRC 42 T	AU2-H751CC	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1	11,3	210	-	1500 x 1480 x 2230	
*RCMC 42 T	AU2-H2001CC	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1	14,5	210	135	1500 x 1480 x 2230	

* Los armarios indicados son aptos para carros pasteleros, precio a consultar.
Unidades condensadoras calculadas para una temperatura ambiente de +30°C
Ver accesorios páginas 352-353.



Abatidores rápidos de temperatura para la restauración profesional (Capacidad 40 GN 1/1 ó 20 GN 2/1. Grupo remoto incluido)

- ▶ Los modelos C82 tienen dos grandes cámaras para carros 40 GN 1/1 ó 20 GN 2/1 (carros no incluidos en el precio). Con puertas pasantes para poder acceder al interior del abatidor desde los dos lados.
- ▶ Los modelos C83 tienen tres grandes cámaras para carros 40 GN 1/1 ó 20 GN 2/1 (carros no incluidos en el precio). Con puertas pasantes para poder acceder al interior del abatidor desde los dos lados.



RDRC 82 T

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad	Potencia eléct. (kW)	Producción Refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
RDRC 82 T	AU2-H1201CC	2 x 40 x GN 1/1 2 x 20 x GN 2/1	14,0	300	-	1.500 x 2.480 x 2.230	
*RDMC 82 T	AU4-H2201CC	2 x 40 x GN 1/1 2 x 20 x GN 2/1	16,5	300	200	1.500 x 2.480 x 2.230	
RCRC 82 T	AU2-H2001CC	2 x 40 x GN 1/1 2 x 20 x GN 2/1	19,2	420	-	1.500 x 2.480 x 2.230	
*RCMC 82 T	AU4-H3000CC	2 x 40 x GN 1/1 2 x 20 x GN 2/1	24,0	420	270	1.500 x 2.480 x 2.230	



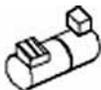
Modelo	Unidad condensadora	Capacidad	Potencia eléct. (kW)	Producción Refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
RDRC 83 T	AU2-H2001CC	3 x 40 x GN 1/1 3 x 20 x GN 2/1	20,4	450	-	1.500 x 3.480 x 2.230	
*RDMC 83 T	AU4-H3000CC	3 x 40 x GN 1/1 3 x 20 x GN 2/1	30,7	450	300	1.500 x 3.480 x 2.230	
RCRC 83 T	AU4-H2201CC	3 x 40 x GN 1/1 3 x 20 x GN 2/1	24,6	630	-	1.500 x 3.480 x 2.230	
*RCMC 83 T	AU4-H4000CC	3 x 40 x GN 1/1 3 x 20 x GN 2/1	37,2	630	405	1.500 x 3.480 x 2.230	

* Los armarios indicados son aptos para carros pasteleros, precio a consultar. Unidades condensadoras calculadas para una temperatura ambiente de +30°C. Ver accesorios páginas 352-353.



RDRC 83 T

Accesorios

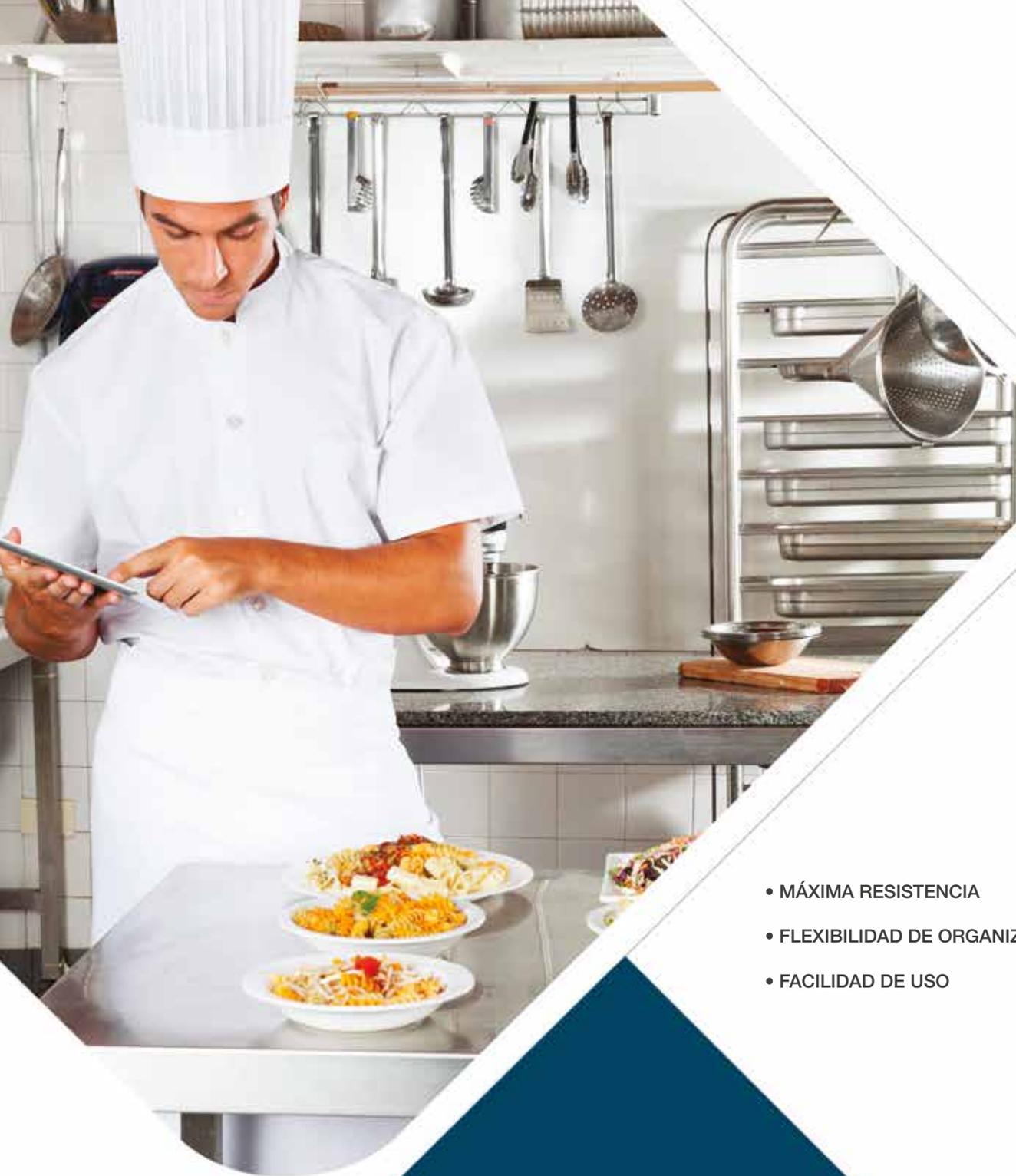
Descripción	Modelo Accesorio	Abatidor compatible	Precio (€)
Apertura puerta sentido contrario			Sin cargo (grupo incorporado)
Sonda con calefacción (abatidor mixto)			Incluido (excepto mods. 023-031)
 Suplemento condensador por agua	CAR02/CAM02	RDR051S/RDM051S	
	CAR03/CAM03	RCR051S/RCM051S	
	CAR04/CAM04	RCR081S-T/RCM081S-T RDR121S/RDM121S	
	CAR05/CAM05	RCR121S-T/RCM121S-T RCR012S-T/RCM012S-T RDR0161S/RDM161S	
	CAR06/CAM06	RCR161S-T/RCM161S-T RDR122S/RDM122S	
	CAR07/CAM07	RCR122S-T/RCM122S-T	
	 Suplemento por ruedas	RT 64	R..051
RT 84		R..081,121, 012 y 161	
RT 85		R..122	
 Suplemento sonda de temperatura con 4 puntos de lectura (sólo versión T) abatidor positivo	SP4-081	R..081.	
	SP4-121	R..121. y R..012.	
	SP4-161	R..161.	
	SP4-122	R..122.	
	SP4-C20	R..C20T y C02 T	
	SP4-C40	R..C40T y C42 T	
	SP4-C80	R..C82T y C83T	
 Suplemento sonda de temperatura calentamiento con 4 puntos de lectura (sólo versión T) abatidor mixto.	SM4-081	R..081.	
	SM4-121	R..121. y R..012.	
	SM4-161	R..161.	
	SM4-122	R..122.	
	SM4-C20	R..C20T y C02 T	
	SM4-C40	R..C40T y C42 T	
 Carro monoblock con estructura portabandejas y cubeta recoge gotas.	KKS-201	R..C20T	
	KKST 21	R..C02T	
	KKS-202	R..C40T, C42T, C82T y C83T	
 Carro para cubetas GN	1/1 CT 2311	R..C20T, C40T, C42T, C82T Y C83T	
	1/1 CT 0311	R..C02T	
	2/1 CT 2321	R..C40T, C42T, C82T y C83T	
 Esterilizador extraíble STERIOX	SXM	Todos los modelos	
Predisposición esterilizador	SXP	Todos los modelos	
 Registrador e impresora para tiempo y temperatura	RX110S-T	R081S-T, R121S-T, R161S-T	
	RX122S-T	R..122S-T	
	RXC20 T	R..C20T, C02T, C40T, C42T, C82T, C83	

Accesorios



Descripción	Modelo Accesorio	Abatidor compatible	Precio (€)
Bandeja acero inox	T1102 (GN 1/1 H=20 mm)	Todos los modelos	
	T1104 (GN 1/1 H=40 mm)		
	T2102 (GN 2/1 H=20 mm)		
	T2104 (GN 2/1 H=40 mm)		
*Suplemento por estructura extraíble de inserción	SU101	R..121	
	SU102	R..122	
Carro para extracción de estructura	KCR101	R..121	
	KCR102	R..122	

*Para hacer compatibles los abatidores con los hornos LAINOX, se debe añadir la estructura extraíble al abatidor.



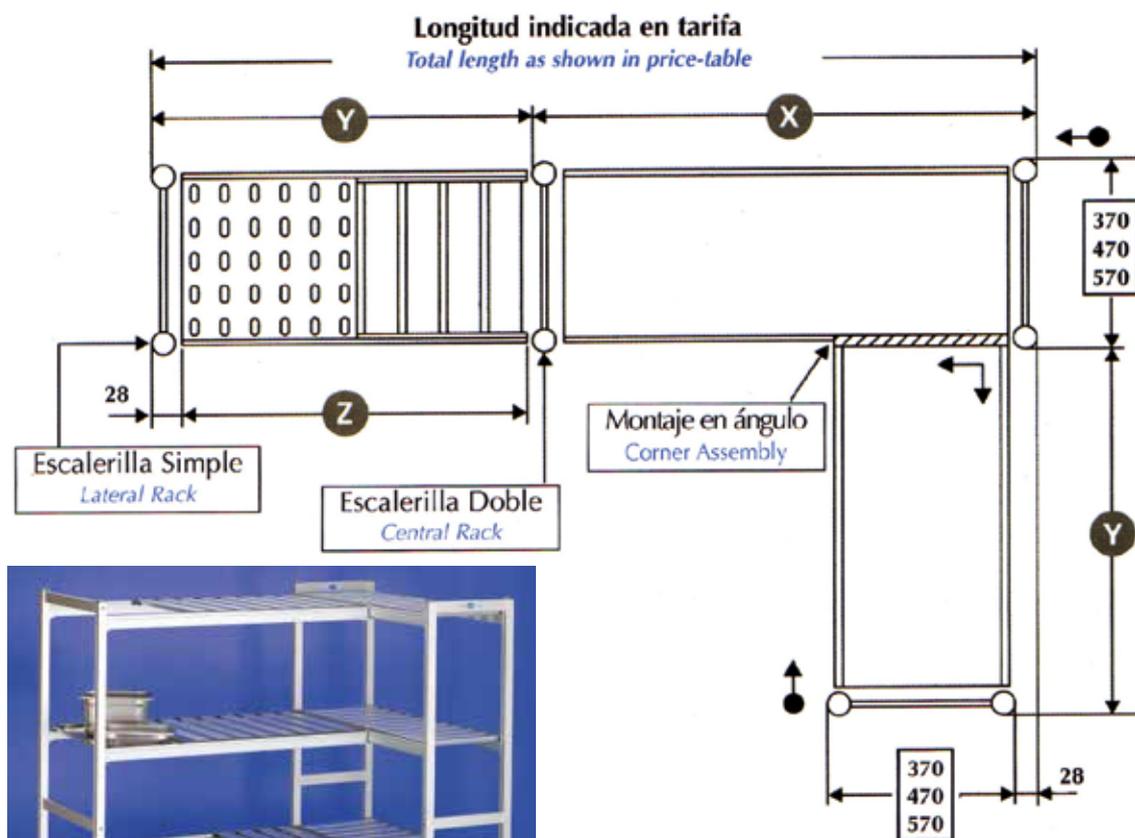
- MÁXIMA RESISTENCIA
- FLEXIBILIDAD DE ORGANIZACIÓN
- FACILIDAD DE USO

Complementos
de hostelería
frigicoll

Estanterías para cámaras refrigeradas y almacén. Altura 1,7 m

Características generales

- ▶ Especialmente diseñadas para uso alimentario
- ▶ Fáciles de montar, sin necesidad de herramientas
- ▶ Estructura robusta en duraluminio anodizado de 20 micras
- ▶ Parrillas autoventiladas, amoviles y lavables en lavavajillas
- ▶ Estantes regulables en altura cada 150 mm
- ▶ Composiciones modulares adaptables a todos los espacios:
 - Modulación en longitud cada 80 mm
 - 2 profundidades: 370 (*) y 470 mm / (* proporcional a gastronorm)
- ▶ Homologación NF de higiene alimentaria
- ▶ Especialmente aptas para USO DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS tanto para temperaturas positivas (conservación) como negativas (congelación)
- ▶ ALTURA DE LAS ESTANTERÍAS 1.700 mm
- ▶ Estanterías en aluminio homologadas, con parrillas en polipropileno
- ▶ En el fondo 370 mm, las parrillas pueden sustituirse por cubetas GN
- ▶ Montajes en ángulo: Facilitan el acceso a las esquinas permitiendo una mayor capacidad de mercancía
- ▶ Parrillas en duraluminio, consultar



Estanterías para cámaras refrigeradas y almacén.

Altura 1,7 m

Lista de precios

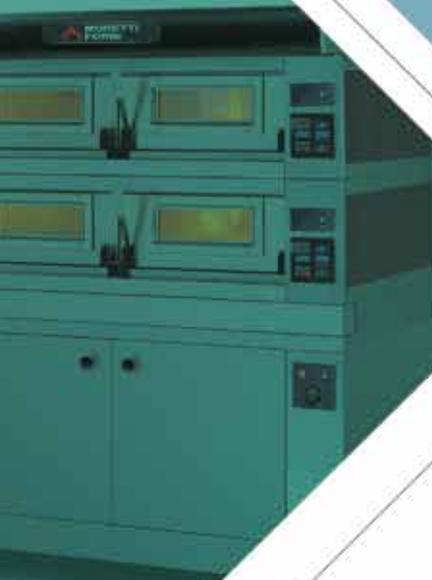
Long. (mm)	Composición	Escal.	370 mm				470 mm			
			4 Niveles		5 Niveles		4 Niveles		5 Niveles	
			Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio
717	A	2	EEC0134		EEC0135		EEC0144		EEC0145	
799	B	2	EEC0234		EEC0235		EEC0244		EEC0245	
881	C	2	EEC0334		EEC0335		EEC0344		EEC0345	
963	D	2	EEC0434		EEC0435		EEC0444		EEC0445	
1.045	E	2	EEC0534		EEC0535		EEC0544		EEC0545	
1.127	F	2	EEC0634		EEC0635		EEC0644		EEC0645	
1.291	G	2	EEC0734		EEC0735		EEC0744		EEC0745	
1.373	H	2	EEC0834		EEC0835		EEC0844		EEC0845	
1.455	I	2	EEC0934		EEC0935		EEC0944		EEC0945	
1.734	2C	3	EEC1034		EEC1035		EEC1044		EEC1045	
1.816	C + D	3	EEC1134		EEC1135		EEC1144		EEC1145	
1.898	2D	3	EEC1234		EEC1235		EEC1244		EEC1245	
1.980	D + E	3	EEC1334		EEC1335		EEC1344		EEC1345	
2.062	2E	3	EEC1434		EEC1435		EEC1444		EEC1445	
2.144	E + F	3	EEC1534		EEC1535		EEC1544		EEC1545	
2.226	2F	3	EEC1634		EEC1635		EEC1644		EEC1645	
2.308	E + G	3	EEC1734		EEC1735		EEC1744		EEC1745	
2.390	F + G	3	EEC1834		EEC1835		EEC1844		EEC1845	
2.472	F + H	3	EEC1934		EEC1935		EEC1944		EEC1945	
2.554	2G	3	EEC2034		EEC2035		EEC2044		EEC2045	
2.636	G + H	3	EEC2134		EEC2135		EEC2144		EEC2145	
2.718	2H	3	EEC2234		EEC2235		EEC2244		EEC2245	
2.800	H + I	3	EEC2334		EEC2335		EEC2344		EEC2345	
2.882	2I	3	EEC2434		EEC2435		EEC2444		EEC2445	
3.325	3F	4	EEC2534		EEC2535		EEC2544		EEC2545	
3.407	E + F + G	4	EEC2634		EEC2635		EEC2644		EEC2645	
3.489	2F + G	4	EEC2734		EEC2735		EEC2744		EEC2745	
3.571	E + 2G	4	EEC2834		EEC2835		EEC2844		EEC2845	

	PROFUNDIDAD	CÓDIGO	PRECIO (€)
SOPORTE ÁNGULO	370	EECS337	
	470	EECS347	
ESCALERILLA SIMPLE	370	EECS131	
	470	EECS141	
ESCALERILLA DOBLE	370	EECS231	
	470	EECS241	

* Para otras dimensiones, consultar precios

Condiciones de Venta

1. La entrega de materiales solicitados está sujeta a la recepción de la confirmación de pedido debidamente firmada.
2. El vendedor se reserva el derecho de posponer entregas sin que sea reclamado por daños y perjuicios, salvo indicación especial en el pedido.
3. La entrega de la mercancía se entiende efectuada en el domicilio que el vendedor señala a tal efecto en el pedido, siendo remitido y viajando, en todo caso, por cuenta y riesgo del comprador.
4. Todas las reclamaciones sobre el funcionamiento de las máquinas deberán efectuarse dentro del mes siguiente de la recepción de la mercancía; en caso contrario no se tendrá en cuenta el derecho de reclamación. Las incidencias de transporte deberán reclamarse a la agencia de transporte dentro de las 24 h. posteriores a la recepción de la mercancía por parte del cliente.
5. Para cualquier discrepancia que surgiera del presente documento y por subsiguiente venta, los abajo firmantes se someten expresamente a los Tribunales de Barcelona, con renuncia expresa de cualquier otro fuero que les pudiera corresponder.
6. Frigicoll, S. A. se reserva el derecho de variar los precios admitidos en los pedidos en caso de fluctuaciones de la moneda.
7. Las características y datos técnicos de los modelos citados en este catálogo pueden sufrir variaciones sin previo aviso.
8. No se aceptarán cambios o devoluciones salvo los expresamente autorizados, siendo los portes y gastos a cargo del comprador.
9. Nuestra garantía cubre todo defecto de fabricación por el plazo de un año, siempre y cuando la instalación y el uso del aparato sean los correctos. La garantía incluye únicamente la reposición de las piezas defectuosas, previa aprobación de nuestro departamento técnico.
10. En los precios citados no se incluyen los impuestos en vigor, que serán a cargo del comprador.
11. Estas condiciones generales de venta se entenderán aceptadas por el comprador por el solo hecho de cursar un pedido.



frigicoll

Oficina central -
CATALUÑA
Blasco de Garay, 4-6
08960 Sant Just Desvern
(Barcelona)

Tel. 93 480 33 22
Fax: Frio cial, 93 371 59 10
frio.comercial@frigicoll.es

www.frigicoll.com

CENTRO
Senda Galiana, 1
28820 Coslada (Madrid)
Tel: 91 669 97 01
Fax: 93 371 59 10
Fax. trasp./rec.: 91 672 99 96
madrid@frigicoll.es

TENERIFE
C/La campana, s/n
Pol. Ind. San Isidro
38109 El Rosario
(Sta. Cruz de Tenerife)
Tel: 922 626 441 - 650 94 82 65
Fax: 922 624 604
jose.rodriguez@frigicoll.es

BALEARES
Taronget, 15
07008 Palma de Mallorca
Tel: 971 47 85 62 - 971 47 57 46
Fax: 971 47 48 03
codisa@codisa.es

**PAIS VASCO - CANTABRIA
BURGOS - LA RIOJA - NAVARRA**
Tel: 629 39 42 68
Fax: 93 371 59 10
eva.guisasola@frigicoll.es

ARAGÓN - SORIA - TERUEL
Tel: 649 84 51 00
Fax: 93 371 59 10
antonio.cebrian@frigicoll.es

**CÁDIZ - CÓRDOBA - HUELVA
SEVILLA - EXTREMADURA**
Tel: 619 71 02 87
Fax: 93 371 59 10
agustin.moyano@frigicoll.es

GALICIA - CASTILLA LEÓN
Tel: 619 70 61 73
Fax: 93 371 59 10
antonio.lopez@frigicoll.es

**COMUNIDAD VALENCIANA-
CUENCA**
Tel: 629 13 03 67
Fax: 93 371 59 10
javier.garcia@frigicoll.es

LAS PALMAS
Poligono Industrial Las Majoreras
C/ Los Llanillos, parcela 19
Apartado de correos 004
35240 El Carrizal - Ingenio
(Las Palmas)
Tel: 928 73 41 80 - 692 59 95 92
Fax: 928 73 41 77
antonio.ventura@frigicoll.es

**JAEN - ALMERÍA - MÁLAGA
ALBACETE - MURCIA - GRANADA**
Tel: 660 00 51 59
Fax: 93 371 59 10
felipe.bonilla@frigicoll.es



hosteteria.Frigicoll.es