



TARIFA  
HOSTELERÍA  
2018

**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.

**1967**

**1967**

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

**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.

**1970**

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

**1975**

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

**1982**

Inicio de la distribución de Thermo King en España.

**1985**

Joint Venture con Thermo King.

**1987**

Se constituyó la unidad de negocio de climatización.

**1988**

Apertura de una sede en Canarias.

**1990**

Nos establecemos en Portugal.

## 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.

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.

2017

Inauguramos nuestra nueva sede central en Barcelona y también The Art of Living Frigicoll en Madrid para exponer nuestros electrodomésticos de alta gama.

Llegamos a un acuerdo con la marca de electrodomésticos Midea para la distribución en exclusiva de los aires acondicionados en España.

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 la zona centro.

# 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

hiber

MENUMASTER  
Comercial

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 menor carga de refrigerante en comparación con los sistemas convencionales y con mejoras en la eficiencia energética del sistema.

**frigicoll**

Gama completa de evaporadores comerciales e industriales.

**arneg**  **DORIN**

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.

**Midea**

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

**Kaysun**

Gran versatilidad de equipos y alta innovación tecnológica.



## Recambios

Frigicoll cuenta con la Unidad de Negocio de Recambios, que tiene como objetivo ofrecer el máximo nivel de servicio con entregas en 24h, asesoramiento técnico y atención telefónica especializada por producto con el fin de mantener el prestigio y excelencia de los productos representados.

### Recambios originales Frigicoll

- Almacén logístico automatizado de 2.500m<sup>2</sup>
- 30.000 referencias en stock
- + 200 expediciones diarias
- + 400.000 piezas entregadas al año



## 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.



## moduline

Moduline lleva más de 25 años en el sector de las cocinas profesionales. La firma diseña y fabrica **hornos de regeneración, armarios de regeneración y cocción a presión,** entre otros. Innovación, facilidad de uso y alta calidad están presente siempre en todos los productos de la firma.



## 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.



## GRANULDISK®

Con más de veinte años de experiencia en el mercado, Granuldisk es pionero en el sector industrial y líder en la **tecnología de lavado por gránulos**: una alternativa más eficaz respecto a las soluciones de lavado con remojo y a los lavavajillas convencionales que se basan en el uso de agua. Las máquinas Granuldisk aseguran un lavado perfecto, higiene, ahorro económico, ahorro de tiempo y reducción del impacto medioambiental.

# ÍNDICE

# HOSTELERÍA

## COCCIÓN COCINAS

 <b>BADVENTYS</b>	Placas y woks de inducción 153	12
 <b>LAINOX</b> DEVICE FOR COOKING	Cocinas industriales 153	20
 <b>LAINOX</b> DEVICE FOR COOKING	Gama Drop-in 153	102
 <b>FIREX</b>	Maquinaria de catering 153	108
 <b>ambach</b>	Cocinas industriales Elite 100	148

## COCCIÓN HORNOS

 <b>LAINOX</b> DEVICE FOR COOKING	Hornos mixtos, convección y pastelería 153	156
 <b>moduline</b>	Hornos regeneración y mantenimiento 153	204
 <b>frigicoll</b>	Hornos económicos para pizza 153	218
 <b>MORETTI FORNI</b> S.P.A.	Hornos para pizza y pastelería 153	222
 <b>MENUMASTER</b> Commercial	Hornos microondas 153	256

## LAVADO VAJILLA

 <b>COMENDA</b>	Lavavajillas y lavautensilios 153	268
 <b>GRANULDISK</b>	Lavavajillas y lavautensilios 104	308

---

## FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES



Refrigeradores y congeladores 103

324

---

## MÁQUINAS DE HIELO



Máquinas de hielo 104

372

---

## ABATIDORES DE TEMPERATURA



Abatidores de temperatura 153

384

---

## CÁMARAS MODULARES



Cámaras frigoríficas modulares EXPRESS 104

396



Complementos de hostelería 104

408

---

## Placas y woks de inducción **ADVENTYS**



PLACAS Y WOKS DE INDUCCIÓN

16

---

# Placas y woks de inducción

frigicoll

COCIÓN  
COCINAS

ADVENTYS



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES



PRECISIÓN EN  
TEMPERATURA



ROBUSTEZ

1er fabricante  
de inducciones  
para la **restauración**  
profesional.





## ADVENTYS. Comprometidos por la calidad.

4 razones  
para usar

ADVENTYS



### Reputación

- Primer fabricante francés de cocinas de inducción.
- Referente en innovación.



### Precisión de la temperatura

- Paneles de mandos con teclados sensitivos.
- Sistema de detección de recipientes.
- Control de temperatura garantizado.
- Preservación organoléptica.



### Óptima cocción

- Acabados en acero inox 304.
- Panel vitrocerámico y panel de control táctil con visualización.



Facilidad de uso.



### Ecológica

Una inducción económica y segura.



## Placas, woks y grill de inducción

### Libre colocación

- **Placas** de inducción: GL 1500 Pastry, GL3500, GL2 6000 S, GL2 6000 F (Geoline)
- BRIC3000, BRIC3600, BTIC6000 (Bioline)
- **Woks:** GLW3500 (Geoline) BWIC3600, BTWIC 6000 (Bioline)
- **Grill:** GLP2 8000 (Geoline), BGIC 3600 (Bioline)



BRIC 3600



GL2 6000 ENC

### Encastrables:

- **Placas** de inducción: GL 3000 ENC, GL2 6000 ENC (Geoline), DRIC 3600, DTIC 6000, D1IM 3600, D1IC 3600, D21M 6000, D21C 6000 (Bioline)
- **Woks:** DWIC 3600, DTWIC 6000 (Bioline)
- **Planchas:** DGIC 3600 (Bioline)

### Integrables

- **Placas** de inducción: KTIC 6000, KMI2 7000, KT2IC 8000, KT2IC 10000, KT2IC 12000
- **Woks:** KTWIC 6000
- **Planchas:** P2IM, P4IM



P2IM



CONTROLES BIOLINE

### Controles electrónicos

#### Geoline

- Encendido manual con ajuste de temperatura y tiempo en 2 dígitos

#### Bioline

- Encendido manual con ajuste de temperatura y tiempo en 4 dígitos
- 2 programas de tiempo con control digital de 2 dígitos
- Bloqueo de control de mandos

# Placas, Woks y Grill

## Inducción de libre colocación



+30°C/+250°C  
+50°C/+270°C

### 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

#### 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



De fácil colocación y limpieza

GL 1500 PASTRY



GLW 3500



GLP2 8000



BRIC 3600



BWIC 3600



BGIC 3600

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gama	Modelo	Zonas	Voltaje	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Diametro inductor
<b>Inducción de sobremesa</b>						
Geoline	GL 1500 Pastry	1 Placa	230/I/50hz.	280x367x73	1500	180
Geoline	GL 3500	1 Placa	230/I/50hz.	390x450x72	3500	210
Geoline	GL2 6000 S	2 Placas	230/I/50hz.	650x405x96	2x3000	210 x2
Geoline	GL2 6000 F	2 Placas	230/I/50hz.	370X730x138	2x3000	210 x2
Geoline	GLW 3500	1 Wok	230/I/50hz.	429x390x156	3500	280
Geoline	GLP2 8000	1 Grill	400/III/50Hz.	694x470x265	2x4000	(300x260)x2
Bioline	BRIC 3000	1 Placa	230/I/50hz.	526x392x96	1x3000	280
Bioline	BRIC 3600	1 Placa	230/I/50hz.	526x392x96	1x3600	280
Bioline	BTIC 6000	1 Placa	400/III/50Hz.	526x392x180	1x6000	230
Bioline	BWIC 3600	1 Wok	230/I/50hz.	526x392x177	1x3600	280
Bioline	BTWIC 6000	1 Wok	400/III/50Hz.	526X392X177	1X6000	280
Bioline	BGIC 3600	1 Grill	230/I/50hz.	526x392x200	1x3600	280

# Placas, Woks y Grill

## Inducción encastrables



+30°C/+250°C  
+50°C/+270°C

### 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

#### 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



Fácil adaptación a diferentes diámetros de cocción

DRIC 3600



GL2 6000 ENC

D2 RIC 3600

DWIC 3600

D2IM 6000

DGIC 3600

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gama	Modelo	Zonas	Voltaje	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Diametro inductor
<b>Inducción encastrable</b>						
Geoline	<b>GL 3000 ENC</b>	1 Placa	230/I/50hz.	230X340	3000	210
Geoline	<b>GL2 6000 ENC</b>	2 Placas	230/I/50hz.	350X700	2x3000	210 x2
Bioline	<b>DRIC 3600</b>	1 Placa	230/I/50hz.	440X580	3600	280
Bioline	<b>D2RIC 3600</b>	2 Placas	230/I/50hz.	440X580	2x3000	160/180
Bioline	<b>DTIC 6000</b>	1 Placa	400/III/50Hz.	440X580	6000	230
Bioline	<b>D1IM 3600</b>	1 Placa	230/I/50hz.	440X580	3600	280
Bioline	<b>D1IC 3600</b>	1 Placa	230/I/50hz.	440X580	3600	280
Bioline	<b>D2IM 6000</b>	2 Placas	230/I/50hz.	440X580	2X3000	210 x2
Bioline	<b>D2IC 6000</b>	2 Placas	230/I/50hz.	440X580	2X3000	210 x2
Bioline	<b>DWIC 3600</b>	1 Wok	230/I/50hz.	440X580	3600	280
Bioline	<b>DTWIC 6000</b>	1 Wok	400/III/50Hz.	440X580	6000	280
Bioline	<b>DGIC 3600</b>	1 Plancha	230/I/50hz.	440X580	3600	280

# Placas, Woks y Grill

## Inducción integrables



hasta +360°C

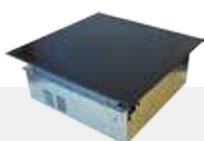
### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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

Menor consumo de energía en comparación con cocinas a gas y elé



KT2IC



KTIC 6000



KTWIX 6000



P4IM



KMI2 7000



P2IM

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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



## Cocinas industriales **LAINOX**

	<p><b>SERIE 650 SNACK</b>            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</p>	24
	<p><b>SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC</b>            NOVEDADES Y CAJONERAS            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</p>	34
	<p><b>SERIE 700 TOP THE ESSENCE DYNAMIC</b>            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</p>	48
	<p><b>SERIE 900 THE ESSENCE DYNAMIC</b>            NOVEDADES Y CAJONERAS            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</p>	60
	<p><b>SERIE 900 TOP THE ESSENCE DYNAMIC</b>            COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS, PLANCHAS RADIANTES            FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS            BAÑO MARÍA Y NEUTROS            BASTIDORES SOPORTE</p>	76
	<p><b>SERIE 1100 THE ESSENCE</b>            COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS, PLANCHAS RADIANTES,            FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS</p>	84
	<p><b>SERIE 1100 TOP THE ESSENCE</b>            COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS, PLANCHAS RADIANTES, FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS            BAÑO MARÍA Y NEUTROS</p>	92
	<p><b>ACCESORIOS SERIE 650</b></p>	95
	<p><b>ACCESORIOS SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC</b></p>	96
	<p><b>ACCESORIOS SERIE 900 THE ESSENCE DYNAMIC</b></p>	98
	<p><b>ACCESORIOS SERIE 1100 THE ESSENCE</b></p>	100

# Cocinas industriales

**LAINOX**  
DEVICE FOR COOKING

**frigicoll**

COCIÓN  
COCINAS



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
RESPONSABLE



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



TECNOLÓGICAS

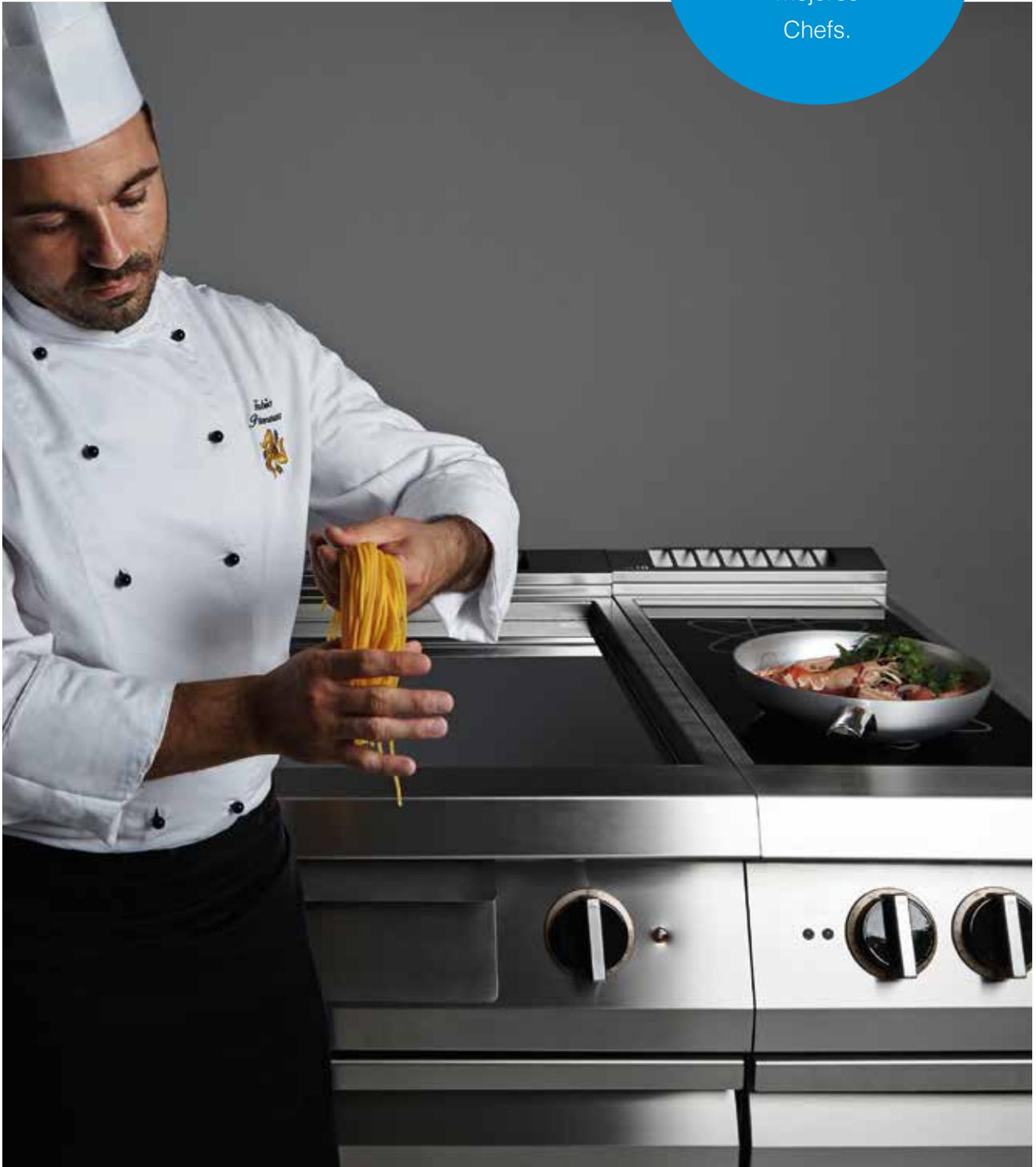


DISEÑO



AMPLIA  
GAMA

Calidad  
**TOP**  
para los  
mejores  
Chefs.





## LAINOX COCINAS. El especialista para una cocción profesional.



### Excelencia en la cocina

- A la vanguardia de la investigación, innovación y formación.
- Orientados hacia la satisfacción de los clientes.



### Amplia gama

Amplia oferta de cocinas industriales, freidoras, planchas, cocedores de pasta, woks, etc.



### Resultados excelentes

Gracias a los nuevos controles de mandos electrónicos.



### Ahorro energético

Sistema Ecospeed Dynamic.

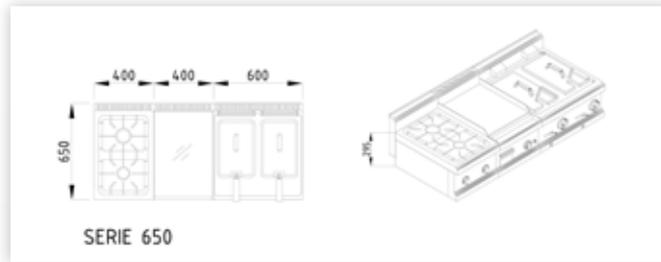
- Regulación de la energía.
- Optimización de los consumos.
- Eliminación de los desperdicios.



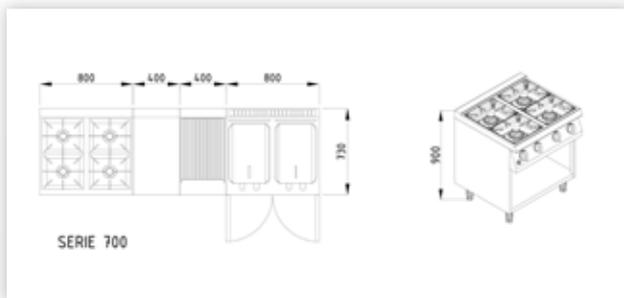
Cocinas industriales

**Soluciones modulares para todo tipo de espacios**

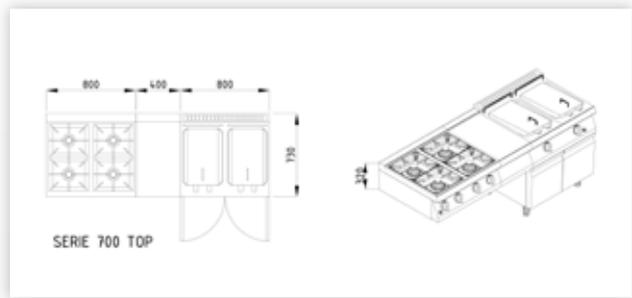
Elige la serie en función de la amplitud de tu cocina. 650, 700, 900 o 1100 marcan el fondo de tu encimera. Selecciona el tamaño y busca los módulos que más se adaptan a las necesidades de tu servicio.



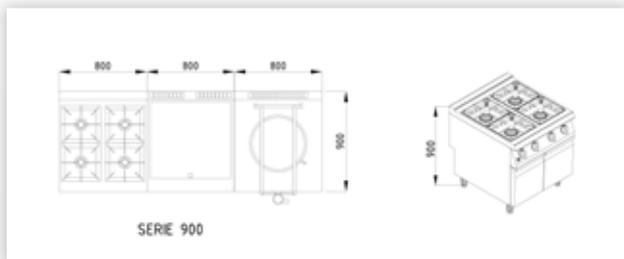
SERIE 650 SNACK



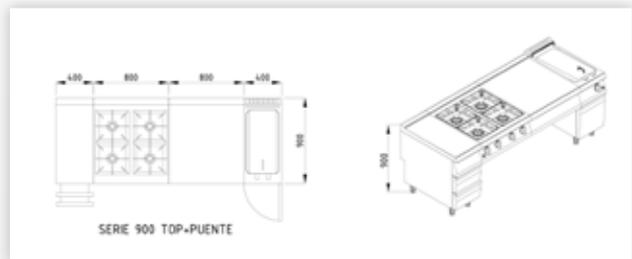
SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC



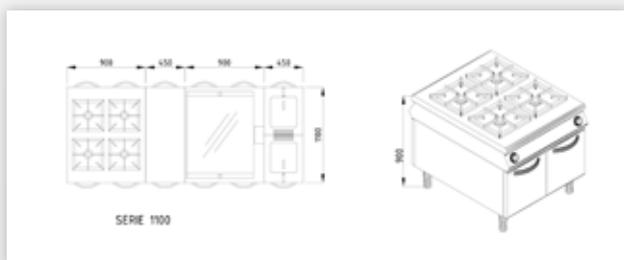
SERIE 700 TOP THE ESSENCE DYNAMIC



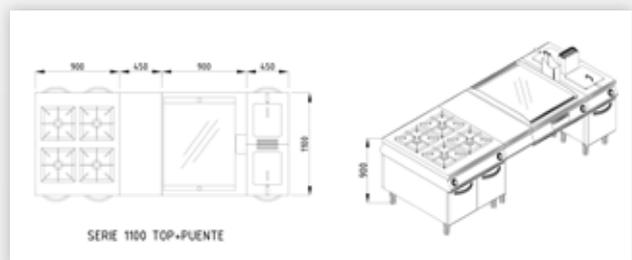
SERIE 900 THE ESSENCE DYNAMIC



SERIE 900 TOP THE ESSENCE DYNAMIC



SERIE 1100 THE ESSENCE



SERIE 1100 TOP THE ESSENCE

# Serie 650

## THE ESSENCE

Cocinas a gas y eléctricas

INOX  
AISI 304

### 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.

#### COCINA ELÉCTRICA (ECE):

- Planos de cocción con placas de fundición de 180 y 220 mm de diámetro en fundición.

#### COCINA ELÉCTRICA CON PLANO VITROCERÁMICO (ECV):

- Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.

#### Terminación **F**

Horno inferior estático a gas. Cámara de cocción de 57 x 53 x h 29,5 cm

#### Terminación **T**

Encimera

#### Terminación **ES**

Horno inferior estático eléctrico. Cámara de cocción de 57 x 53 x h 29,5 cm



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº quemadores		Potencia Horno gas (kW)	Potencia Total gas (kW)	
		3,5 kW	6 kW			
<b>Cocina a gas</b>						
<b>T</b> ECG 62 T	400 x 650 x 295	1	1	-	9,5	
<b>T</b> ECG 64 T	700 x 650 x 295	2	2	-	19	
<b>F</b> ECG 64 F	700 x 650 x 850	2	2	5	24	
<b>F</b> 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)	
<b>Cocina eléctrica con placas redondas</b>						
<b>T</b> ECE 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,5 kW y 1 x 2,6 kW		-	4,1	
<b>T</b> ECE 64 T	700 x 650 x 295	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW		-	8,2	
<b>ES</b> ECE 64 ES	700 x 650 x 850	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW		4,2	12,4	
<b>Cocina eléctrica con plano vitrocerámico</b>						
<b>T</b> ECV 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,8 kW y 1 x 2,5 kW		-	4,3	
<b>T</b> 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 95

# Serie 650

## THE ESSENCE

### Fry-tops eléctricos y a gas



#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidas en acero inoxidable.

#### 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

#### 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, 2/3 lisa, 1/3 rallada.

#### Terminación TLC

Con plancha lisa en cromo duro.

Trampa de grasa delantera para facilitar la limpieza: la grasa se deposita en un cajón especial en el panel de control.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Para cocinas de inducción, consultar precios. Ver accesorios página 95

# Serie 650 THE ESSENCE

Freidoras y parrillas de pedra 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.



EFG 62108T



EGL 64T

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	
<b>Freidoras a gas</b>					
EFG 62108T	400 x 650 x 295	8	7	-	
EFG 63208T	600 x 650 x 295	8 + 8	14	-	
<b>Freidoras eléctricas</b>					
EFE 62110TP	400 x 650 x 295	10	-	9	
EFE 63210TP	600 x 650 x 295	10 + 10	-	18	
<b>Parrilla piedra lávica a gas</b>					
EGL 62 T	400 x 650 x 295		7	-	
EGL 64 T	800 x 650 x 295		14	-	
<b>Parrilla eléctrica</b>					
ECW 62 T	400 x 650 x 295		-	4,08	
ECW 64 T	800 x 650 x 295		-	8,16	

Ver accesorios página 95

# 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



ECM 63 G



EEN 63 TC



EEL 63 T

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total eléctrica (kW)	
<b>Cocedor de pasta eléctrico</b>				
EDE 62120T	400 x 650 x 295	20	5,67	
<b>Mantenedor de fritos eléctrico</b>				
ERP 62 T	400 x 650 x 295	GN 1/1	2	
<b>Sartén multifunción eléctrica</b>				
ECM 62G	400 x 650 x 850	13	4,05	
<b>Elementos neutros</b>				
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 95.

# Serie 650 THE ESSENCE

Baño maría, bases inferiores refrigeradoras y 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.



EME 64T

**Terminación APP**  
Zona inferior con puertas.

**Terminación APC**  
Zona inferior con puertas y cajones.

**Terminación ACC**  
Zona inferior con cajones.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total eléctrica (kW)
<b>Baño María eléctrico</b>			
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)
<b>Bases inferiores para mantenimiento de refrigerados</b>					
APP BR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109
APC BR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109
ACC BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109
APP BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109
APC BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109
<b>Bases inferiores para mantenimiento de congelados</b>					
APP BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109
APP BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109

Ver accesorios página 95

# Serie 650

## THE ESSENCE

Bases inferiores neutras

INOX  
AISI 304

### 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.

Estructura adaptable según necesidades del usuario.



BV 68

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	
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 95

# Nueva Serie 700 The Essence Dynamic **NOVEDAD**



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



### Dedicada al maestro culinario



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.

**NOVEDAD**

+  
capacidad  
de almacenaje

**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 períodos mucho más largos.



+  
facilidad de  
limpieza

**NOVEDAD**

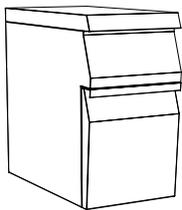
**La gama DYNAMIC puede aportar diversas soluciones, según modelos y aplicaciones:**

**Cajoneras opcionales en series 700 y 900.**

**(Excepto en: Grill, Wok, Freidora y Cocedor de pasta).**

**PARA DIMENSIONES: FRONTAL 400/600/800**

**1 cajón**



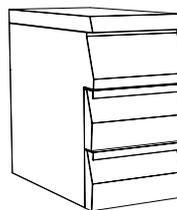
**Modelo**

MÓDULO 400

MÓDULO 600

MÓDULO 800

**2 cajones**



**Modelo**

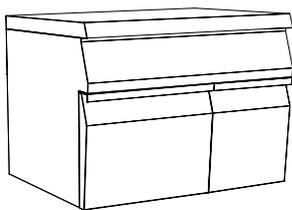
MÓDULO 400

MÓDULO 600

MÓDULO 800

**PARA DIMENSIONES: FRONTAL 1200**

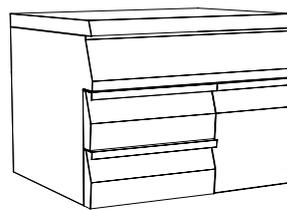
**2 cajones**



**Modelo**

MÓDULO 1200

**2 + 1 cajones**

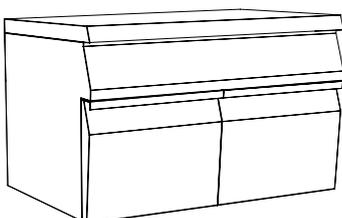


**Modelo**

MÓDULO 1200

**PARA DIMENSIONES: FRONTAL 1600**

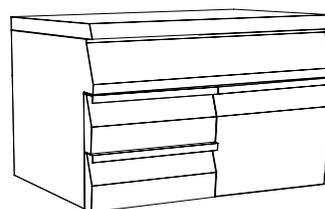
**2 cajones**



**Modelo**

MÓDULO 1600

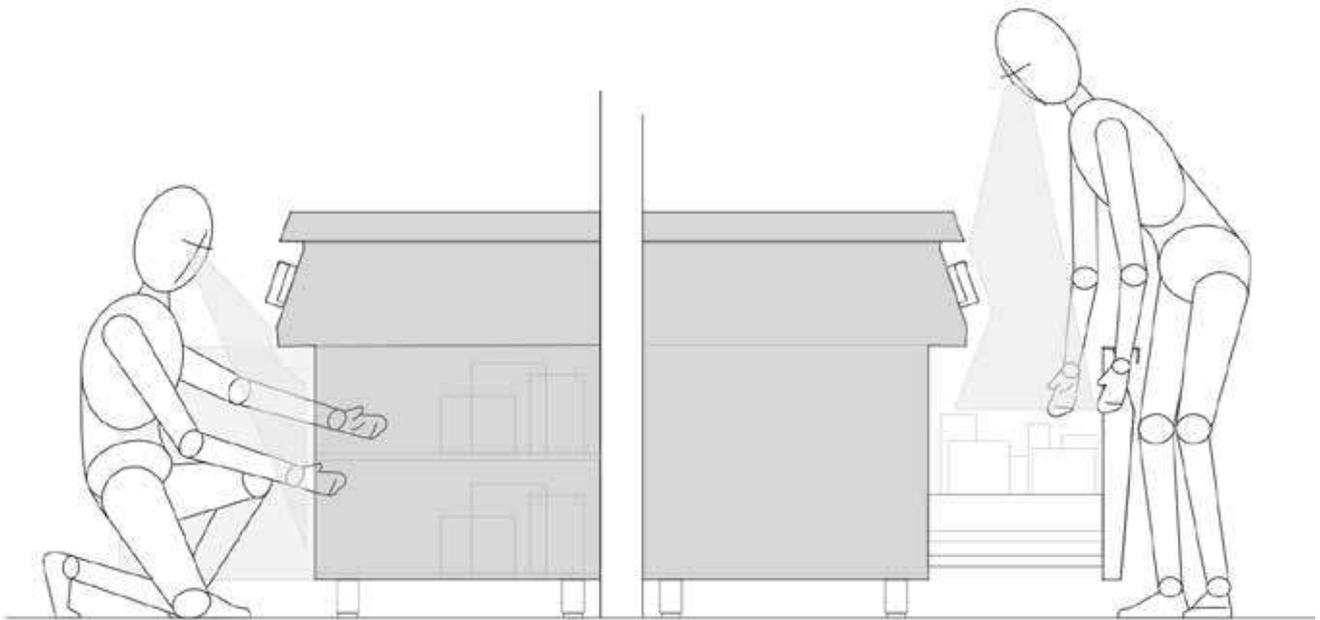
**2 + 1 cajones**



**Modelo**

MÓDULO 1600

**NOVEDAD**



Puerta

Cajón integrado Essence Dynamic



# Serie 700

## THE ESSENCE DYNAMIC

### Cocinas a gas

INOX  
AISI 304

#### 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 (hasta 3 niveles).

##### 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)	
<b>Cocinas a gas con vano inferior abierto</b>						
<b>G</b> <b>NECG 72 G</b>	400 x 730 x 900	2	-	12	-	
<b>G</b> <b>NECG 74 G</b>	800 x 730 x 900	4	-	24	-	
<b>G</b> <b>NECG 76 G</b>	1.200 x 730 x 900	6	-	36	-	
<b>Cocinas a gas con horno a gas</b>						
<b>F</b> <b>NECG 74 F</b>	800 x 730 x 900	4	8	32	-	
<b>F</b> <b>NECG 76 F</b>	1.200 x 730 x 900	6	8	44	-	
<b>Cocinas a gas con horno eléctrico</b>						
<b>E</b> <b>NECG 74 E</b>	800 x 730 x 900	4	-	24	6	
<b>E</b> <b>NECG 76 E</b>	1.200 x 730 x 900	6	-	36	6	
<b>H</b> <b>NECG 76 H</b>	1.200 x 730 x 900	6	10	46	-	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 32.  
Ver precios de puertas en páginas 96-97. Ver accesorios páginas 96-97.

# Serie 700

## THE ESSENCE DYNAMIC

### Cocinas eléctricas

INOX  
AISI 304

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de cocción realizado acero inoxidable AISI 304.

#### COCINA ELÉCTRICA CON PLANCHAS CUADRADAS:

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

#### COCINA ELÉCTRICA CON PLANCHAS REDONDAS:

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

#### COCINA ELÉCTRICA CON PLANO VITROCERÁMICO:

- Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.

#### WOK DE INDUCCIÓN:

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



NECE 74 GQ  
+ cajoneras (opcional)

**Terminación GQ**  
Vano inferior abierto.

**Terminación EQ**  
Horno inferior eléctrico.

**Terminación G**  
Vano inferior abierto.

**Terminación E**  
Horno inferior eléctrico.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	
<b>Cocinas eléctricas con planchas cuadradas</b>					
<b>GQ</b> NECE 72 GQ	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	
<b>GQ</b> NECE 74 GQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	
<b>EQ</b> NECE 74 EQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	
<b>Cocinas eléctricas con planchas redondas</b>					
<b>G</b> NECE 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	
<b>G</b> NECE 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	
<b>E</b> NECE 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	
<b>Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico</b>					
<b>G</b> NECV 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,5 kW	-	5	
<b>G</b> NECV 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	-	10	
<b>E</b> NECV 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	6	16	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 32.  
Ver precios de puertas en páginas 96-97. Ver accesorios páginas 96-97.

# 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.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Diámetro (cm)	Nº zonas de cocción x Potencia	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia Total (kW)	
<b>Plancha radiante eléctrica</b>						
<b>G</b> NETE 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	-	10	
<b>E</b> NETE 74 E	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	6	16	
<b>Cocinas de inducción</b>						
<b>G</b> NECI 72 G	400 x 730 x 900	-	2 X 3,5kw	-	7	
<b>G</b> NECI 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 3,5kw	-	14	
<b>Wok de inducción</b>						
<b>G</b> 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 32.  
Ver precios de puertas en páginas 96-97. Ver accesorios páginas 96-97.

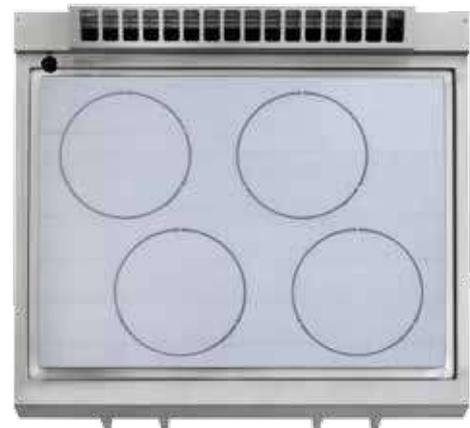
Tapa de vidrio templado,  
6 mm de espesor,  
herméticamente  
sellada.



**NECIW 72 A**



**NECI 74 G  
+ cajoneras  
(opcionales)**



**NETE 74 E**

# Serie 700

## THE ESSENCE DYNAMIC

Plancha radiante a gas y parrilla

INOX  
AISI 304

### 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.

#### 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).

#### 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.

Combinación práctica entre Plancha radiante y fuegos.



NETG 74 GL-GR  
+ cajoneras (opcionales)



Parrilla de carne



Parrilla para pescado (solicitar bajo pedido)



NEGVE 72 R



NEGVG 72

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº fuegos	Potencia Horno Gas (kW)	Potencia Total Gas (kW)	
<b>Planchas radiantes</b>					
<b>G</b> NETG 74 G	800 x 730 x 900	1 plancha radiante	-	9	
<b>GL</b> <b>GR</b> NETG 74 GL-GR	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos	-	18	
<b>F</b> NETG 74 F	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	8	17	
<b>FL</b> <b>FR</b> NETG 74 FL-FR	800 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 fuegos abiertos	8	26	
<b>FC</b> NETG 76 FC	1200 x 730 x 900	6 quemadores: 1 radiante + 2 abiertos izq + 2 abiertos der. + 1 horno	8	38	
<b>FL</b> NETG 76 FL	1200 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 abiertos derecha	8	29	
<b>GL</b> 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)	
<b>Parrilla a gas</b>			
NEGVG 72	400 x 730 x 900	7,5	
NEGVG 74	800 x 730 x 900	15	
<b>Parrilla eléctrica</b>			
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 32.  
Ver precios de puertas y accesorios en pág. 96-97.

# Serie 700

## THE ESSENCE DYNAMIC

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX  
AISI 304

### 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.



NEBG74CLC



Posibilidades múltiples para los cajones. (opcionales)



Trampa de grasa delantera para facilitar la limpieza: la grasa se deposita en un cajón especial en el panel de control.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 32.  
Ver precios de puertas y accesorios en pág. 96-97.

# Serie 700

## THE ESSENCE DYNAMIC

### Freidoras y woks a gas

INOX  
AISI 304

#### 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.

La cuba dispone de una zona fría, idónea para los desprendimientos de los alimentos en la freidora.



NEFG 721156



NEWK 75 G 210



Quemadores del Wok a gas.



Posibilidad de limpieza de cuba de la freidora. Solicitar información adicional.(Opcional)

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	
<b>Freidoras a gas</b>					
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	10 + 15	28	-	
<b>Freidoras eléctricas</b>					
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	
<b>Wok a gas</b>					
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	-	

Veer accesorios página 96-97.

# 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.



NEDG 72128



### 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).



NEEN72  
+ cajonera (opcional)



Posibilidad de incluir sonda externa. (opcional)

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	
<b>Cocedores de pasta</b>					
<b>NEDG 72128</b>	400 x 730 x 900	28	10,5	0,1	
<b>NEDG 74228</b>	800 x 730 x 900	28 + 28	21	0,1	
<b>NEDE 72128</b>	400 x 730 x 900	28	-	5,7	
<b>NEDE 74228</b>	800 x 730 x 900	28 + 28	-	11,4	
<b>Baño maría</b>					
<b>NEME 72 G</b>	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	1,8	
<b>NEME 74 G</b>	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	5,4	
<b>Elementos neutros</b>					
<b>NEEN 71 G</b>	200 x 730 x 900	-	-	-	
<b>NEEN 72 G</b>	400 x 730 x 900	-	-	-	
<b>NEEN 72 GC</b>	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	-	
<b>NEEN 74 G</b>	800 x 730 x 900	-	-	-	
<b>NEEN 74 GC</b>	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 32.  
Ver precio de puertas y accesorios pág. 96-97.

# Serie 700

## THE ESSENCE DYNAMIC

### Sartenes basculantes y marmitas

INOX  
AISI 304

#### 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
- NE PG 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



Control de mando de fácil manejo.



Grifo con válvula.



Para poder comprobar la presión en cualquier momento (marmita).

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

Veer accesorios página 96-97.

# Serie 700 Top THE ESSENCE DYNAMIC

Cocinas, planchas radores y woks

INOX  
AISI 304

## 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):

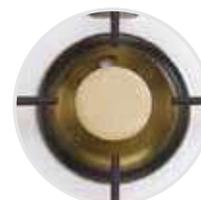
- Planchas de cocción rápida en fundición de 22 x 22 cm.

### Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (NECV):

- Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.

### 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).



Quemadores de hierro fundido con llama estabilizada completa con quemador piloto y seguridad de termopar.



NECG72G



NECI74T

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores 6 kW	Potencia total gas (kW)	
<b>Cocinas a gas</b>				
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)	
<b>Plancha radiante</b>				
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)	
<b>Cocinas eléctricas con planchas redondas</b>				
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 k	10,4	
<b>Cocinas eléctricas con planchas cuadradas</b>				
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	
<b>Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico</b>				
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	
<b>Cocinas de inducción</b>				
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	
<b>Wok inducción</b>				
NECIW 72 T	400 x 730 x 320	1 x 5 kW	5	

Consultar accesorios página 96-97.

# Serie 700 Top

## THE ESSENCE DYNAMIC

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX  
AISI 304

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

#### 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.

#### 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.

La combinación de lisa y rayada da una versatilidad muy amplia al cocinero.



NEBE72TL



NEBE74TL



Trampa de grasa delantera para facilitar la limpieza: la grasa se deposita en un cajón especial en el panel de control.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

	Modelo	Dimensiones (mm)	Dim. plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	
<b>Fry-tops a gas</b>							
TL	NEBG 72 TL	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa	6	-	
TLC	NEBG 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	7	-	
TR	NEBG 72 TR	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada	6	-	
TL	NEBG 74 TL	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa	12	-	
TLC	NEBG 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	14	-	
TR	NEBG 74 TR	800 x 730 x 320	735 x 530	rallada	12	-	
TLR	NEBG 74 TLR	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta	12	-	
TMC	NEBG 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	14	-	
<b>Fry-tops eléctricos</b>							
TL	NEBE 72 TL	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa	-	5,4	
TLC	NEBE 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	
TR	NEBE 72 TR	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada	-	5,4	
TL	NEBE 74 TL	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa	-	10,8	
TLC	NEBE 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	
TR	NEBE 74 TR	800 x 730 x 320	735 x 530	rallada	-	10,8	
TLR	NEBE 74 TLR	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta	-	10,8	
TMC	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 96-97.

# 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).



NEGL72T



NEENT4TC



NEFE72110T



NEME72T



Parrilla para pescado. Distancia de 1,5cm entre rejillas. (Solicitar bajo pedido).



Parrilla de carne.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	
<b>Parrilla piedra lávica</b>					
NEGL 72 T	400 x 730 x 320	-	7	-	
NEGL 74 T	800 x 730 x 320	-	14	-	
<b>Freidoras</b>					
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	
<b>Mantenedor de fritos</b>					
NERP 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	2	
<b>Baño maría</b>					
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	
<b>Elementos neutros</b>					
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 96-97.

# 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.

Solución completa al timbre de cocina en los momentos de disponerlo todo a mano.



NBR 76 APP

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº Puertas	Nº Cajones	Potencia total eléctrica (kW)	
<b>Bases inferiores para mantenimiento refrigerados</b>						
APP	NBR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109
APC	NBR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109
ACC	NBR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109
APP	NBR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109
APC	NBR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109
<b>Bases inferiores para mantenimiento congelados</b>						
APP	NBF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109
APP	NBF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109

Ver accesorios página 96-97.

# Serie 700 Top THE ESSENCE DYNAMIC

Bases inferiores neutras y bastidores soporte

INOX  
AISI 304

Según  
necesidades del  
usuario final.

## 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.

#### NSTE 72F:

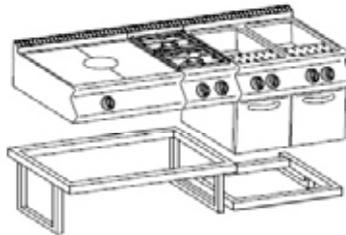
- Estructura central en tubo de acero inox, sobre pavimento.

#### NSPE 71F:

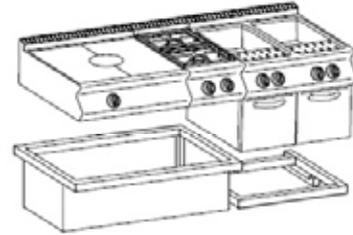
- Estructura mural sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.

#### NSPE 72F:

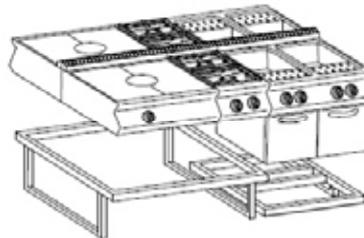
- Estructura central sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



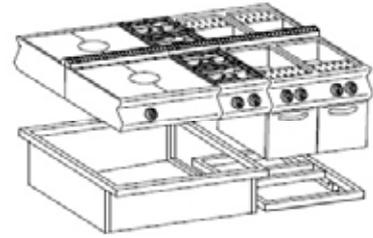
NSTE 71F



NSPE 71F



NSTE 72F



NSPE 72F

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	
<b>Bases inferiores neutras</b>		
NEBVH 72	400 x 660 x 620	
NEBVH 73	600 x 660 x 620	
NEBVH 74	800 x 660 x 620	
<b>Bastidores soporte</b>		
NSTE 71F		
NSPE 71F		
NSTE 72F		
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 períodos mucho más largos.



**+**  
facilidad de  
limpieza

**NOVEDAD**

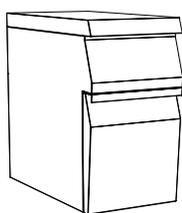
**La gama DYNAMIC puede aportar diversas soluciones, según modelos y aplicaciones:**

**Cajoneras opcionales en series 700 y 900.**

**(Excepto en: Grill, Wok, Freidora y Cocedor de pasta).**

**PARA DIMENSIONES: FRONTAL 400/600/800**

**1 cajón**



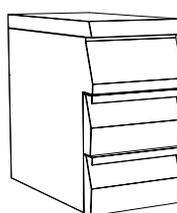
Modelo

MÓDULO 400

MÓDULO 600

MÓDULO 800

**2 cajones**



Modelo

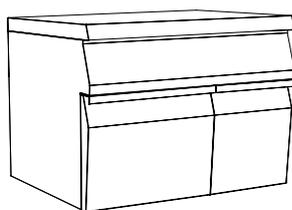
MÓDULO 400

MÓDULO 600

MÓDULO 800

**PARA DIMENSIONES: FRONTAL 1200**

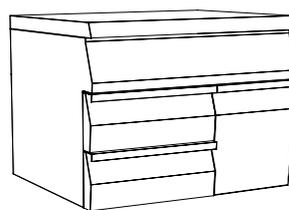
**2 cajones**



Modelo

MÓDULO 1200

**2 + 1 cajones**

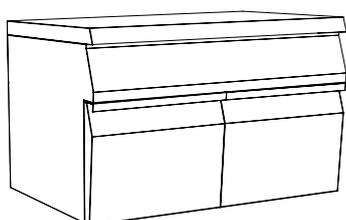


Modelo

MÓDULO 1200

**PARA DIMENSIONES: FRONTAL 1600**

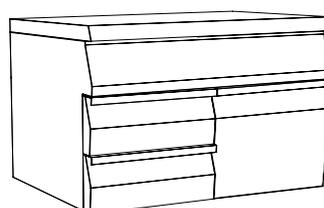
**2 cajones**



Modelo

MÓDULO 1600

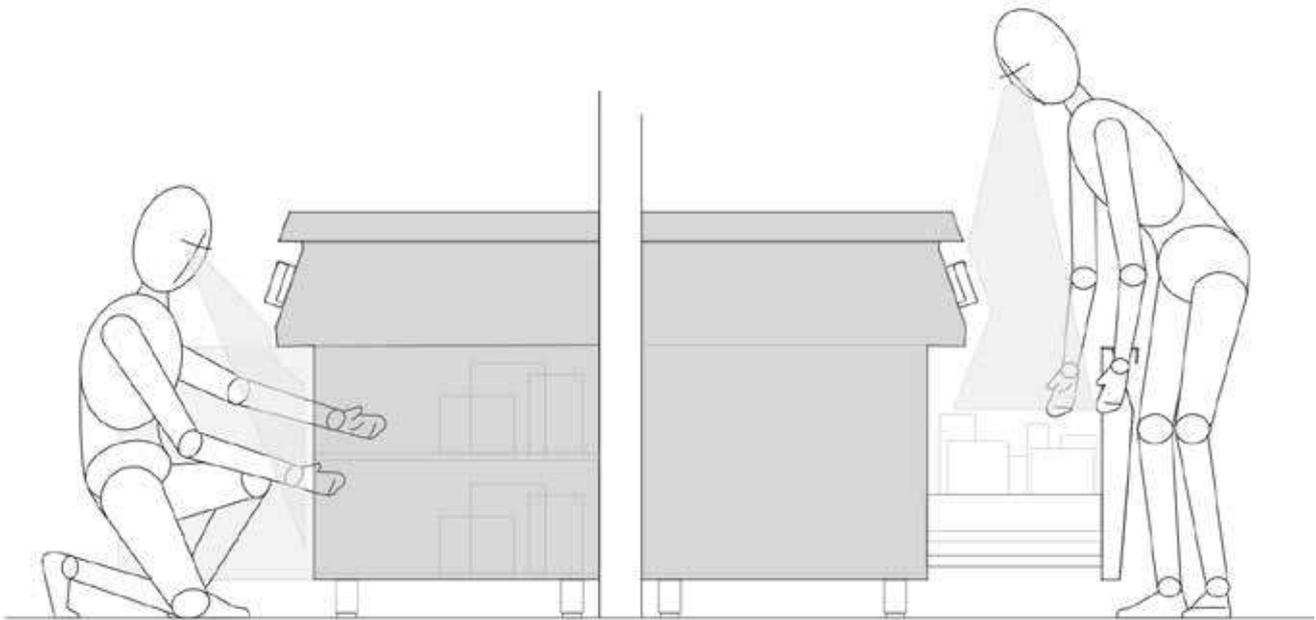
**2 + 1 cajones**



Modelo

MÓDULO 1600

**NOVEDAD**



**Puerta**

**Cajón integrado Essence Dynamic**



# Serie 900

## THE ESSENCE DYNAMIC

### Cocinas a gas

INOX  
AISI 304

#### 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.



NECG 94 E

Superficies con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

#### 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



Kit de limpieza (opcional)

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 32.  
Ver precios de puertas en pág. 98-99. Ver accesorios página 98-99

# Serie 900

## THE ESSENCE DYNAMIC

Cocinas de inducción total

INOX  
AISI 304

### 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.

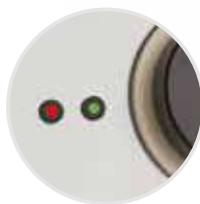
Tapa de vidrio templado,  
6 mm de espesor,  
herméticamente  
sellada.



**NECIT 94**  
+ cajonera (opcional)



Control de mandos de fácil manejo.



Encendido de aviso según funcionamiento

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº zonas de cocción x Potencia	Potencia total (kW)	
<b>G</b> NECIT 92 G	400 x 900 x 900	2 X 7kw	14	
<b>GE</b> NECIT 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 7kw	14	
<b>G</b> NECIT 94 G	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	
<b>GE</b> NECIT 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 32.  
Ver precios de puertas en pág. 98-99. Ver accesorios página 98-99

# Serie 900

## THE ESSENCE DYNAMIC

### Cocinas eléctricas

INOX  
AISI 304

#### 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.

#### Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (NECV):

- Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.

#### 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.

#### Terminación **G**

Vano inferior abierto.

#### Terminación **E**

Horno inferior eléctrico.

#### Terminación **GE**

Vano inferior abierto y Control electrónico.



Posibilidad de dotación con cajones (opcional)



NECIW 92 G



Cocinas eléctricas de fácil limpieza.



NECI 94  
+ cajoneras (opcional)

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia total (kW)	
<b>Parrilla piedra lávica</b>					
<b>G</b> NECE 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	
<b>G</b> NECE 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	
<b>E</b> NECE 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	
<b>Vitrocerámica</b>					
<b>G</b> NECV 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	
<b>GE</b> NECV 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	
<b>G</b> NECV 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	
<b>GE</b> NECV 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	
<b>E</b> NECV 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	
<b>Cocina eléctrica con plano de inducción</b>					
<b>G</b> NECI 92 G	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	
<b>GE</b> NECI 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	
<b>G</b> NECI 94 G	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	
<b>GE</b> NECI 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	
<b>Wok</b>					
<b>G</b> NECIW 92 G	400 x 900 x 900	1 x 5 kW	-	5	
<b>GE</b> 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 32.  
Ver precios de puertas en pág. 98-99  
Ver accesorios página 98-99

# Serie 900

## THE ESSENCE DYNAMIC

Plancha radiante a gas y eléctrica

INOX  
AISI 304

### 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).
- 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.

**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.



NETG 94  
+ cajoneras (opcional)



NETE 94  
+ cajoneras (opcional)

Quemador de doble corona de alta potencia en hierro fundido. Capaz de alcanzar temperaturas de 500 ° C en el centro de la placa y 200 ° C cerca de los bordes.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	
<b>Plancha radiante a gas</b>					
<b>G</b> NETG 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	14	-	
<b>F</b> 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	-	
<b>F</b> NETG 98 F	1.600 x 900 x 900	1 plancha + 2 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	60	-	
<b>Plancha radiante eléctrica</b>					
<b>G</b> NETE 92 G	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	
<b>GE</b> NETE 92 GE	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	
<b>G</b> NETE 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	
<b>GE</b> NETE 94 GE	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 32.  
Ver accesorios página 98-99

# Serie 900

## THE ESSENCE DYNAMIC

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX  
AISI 304

### 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.

#### Fry-tops a gas (NEBG)

- Quemadores piloto con encendido piezoeléctrico.

#### Fry-tops eléctricos (NEBE)

- Calentamiento mediante resistencias blindadas en contacto directo con la plancha.

#### 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.



NEBG94GLR



NEBG96GLR

La combinación de lisa y rayada da una versatilidad muy amplia al cocinero.



Opcional incluir cajones.



Temperatura ajustable de 110° a 400°, según las versiones.



Trampa de grasa delantera para facilitar la limpieza.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total gas (Kw)	Potencia total eléctrica (kW)		
<b>Fry-tops a gas</b>							
GL	NEBG 92 GL	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa	7	-	
GLC	NEBG 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	
GR	NEBG 92 GR	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada	7	-	
GL	NEBG 94 GL	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa	14	-	
GLC	NEBG 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	21	-	
GR	NEBG 94 GR	800 x 900 x 900	745 x 700	rallada	14	-	
GMC	NEBG 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	21	-	
GLR	NEBG 94 GLR	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta	14	-	
GL	NEBG 96 GL	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa	31,5	-	
GLC	NEBG 96 GLC	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa cromo	31,5	-	
GR	NEBG 96 GLR	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta	31,5	-	
GMC	NEBG 96 GMC	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta cromo	31,5	-	
<b>Fry-tops eléctricos</b>							
GL	NEBE 92 GL	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa	-	7,5	
GLC	NEBE 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	
GR	NEBE 92 GR	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada	-	7,5	
GL	NEBE 94 GL	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa	-	15	
GLC	NEBE 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	-	15	
GR	NEBE 94 GR	800 x 900 x 900	745 x 700	rallada	-	15	
GMC	NEBE 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	-	15	
GLR	NEBE 94 GLR	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta	-	15	
GL	NEBE 96 GL	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa	-	22,5	
GLC	NEBE 96 GLC	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa cromo	-	22,5	
GR	NEBE 96 GLR	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta	-	22,5	
GMC	NEBE 96 GMC	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 32.  
Ver precios de puertas pág. 98-99.  
Ver accesorios página 98-99.  
Todos los modelos eléctricos, se pueden solicitar con mandos electrónicos.

# Serie 900

## THE ESSENCE DYNAMIC

Freidoras a gas y eléctricas

INOX  
AISI 304

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Cestos y tapa incluidos.
- Freidoras (EFG y EFE)
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inox (modelo eléctrico).
- Encendido piezoeléctrico (modelos gas).

**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 eléctrica (kW)	
<b>Freidoras a gas</b>					
NEFG 92123	400 x 900 x 900	23	21	-	
NEFG 92115	400 x 900 x 900	15	14	-	
<b>S</b> NEFG 92115 S	400 x 900 x 900	15	14	-	
NEFG 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	20	-	
NEFG 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	
<b>S</b> NEFG 94215 S	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	
NEFG 94223	800 x 900 x 900	23 + 23	42	-	
<b>Freidoras eléctricas</b>					
NEFE 92122	400 x 900 x 900	22	-	18	
<b>E</b> NEFE 92122 E	400 x 900 x 900	22	-	18	
NEFE 92115	400 x 900 x 900	15	-	12	
<b>E</b> NEFE 92115 E	400 x 900 x 900	15	-	12	
NEFE 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	
<b>E</b> NEFE 93210 E	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	
NEFE 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	
<b>E</b> NEFE 94215 E	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	
NEFE 94222	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	
<b>E</b> NEFE 94222 E	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	

Ver accesorios página 98-99

# Serie 900

## THE ESSENCE DYNAMIC

### Parrillas y Woks



#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

##### Parrilla

- 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.
- Amplios recipientes de recogida de líquidos.



NEGVG 92



NEWK 95A 120

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia total (kW)	Paquetes x Piedra lávica (Kg)	
<b>Parrilla a gas vapor</b>				
NEGVG 92	400 x 900 x 900	11	-	
NEGVG 94	800 x 900 x 900	22	-	
<b>Parrilla a gas</b>				
NEGVG 96 G	1200 x 900 x 900	33	-	
<b>Parrilla eléctrica</b>				
NEGVE 92 R	400 x 900 x 900	5,41	-	
NEGVG 94 R	800 x 900 x 900	10,83	-	
<b>Parrilla de piedra lávica</b>				
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	
<b>Woks a gas</b>				
NEWK 93 G 110	600 X 900 X 900	10	-	
NEWK 93 G 114	600 x 900 x 900	14	-	
NEWK 95 G 210	1000 x 900 x 900	20	-	
NEWK 95 G 214	1000 x 900 x 900	28	-	

# Serie 900

## THE ESSENCE DYNAMIC

### Cocedores de pasta

INOX  
AISI 304

#### 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.

Alternativa  
para grandes  
producciones.  
(ref. NEDG94242)



NEDG 94242

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)
<b>Cocedor de pasta</b>				
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
<b>E</b> NEDE 92142 E	400 x 900 x 900	42	-	8,5
NEDE 93142	600 x 900 x 900	42	-	9
<b>E</b> NEDE 93142 E	600 x 900 x 900	42	-	9
NEDE 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17
<b>E</b> NEDE 94242 E	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17

Ver accesorios página 98-99

# 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.



Separadores para distintos productos.



**NEME 92 G**



**NEEN 92 + cajoneras (opcional)**

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	
<b>Baño maría</b>					
<b>NEME 92 G</b>	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	1,8	
<b>NEME 94 G</b>	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	5,4	
<b>Elementos neutros</b>					
<b>NEEN 91 G</b>	200 x 900 x 900	-	-	-	
<b>NEEN 92 G</b>	400 x 900 x 900	-	-	-	
<b>NEEN 92 GC</b>	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	
<b>NEEN 93 G</b>	600 x 900 x 900	-	-	-	
<b>NEEN 93 GC</b>	600 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	
<b>NEEN 94 G</b>	800 x 900 x 900	-	-	-	
<b>NEEN 94 GC</b>	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	-	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 32.  
Para mantenedor de fritos, consultar precios  
Ver precios de puertas en pág. 98-99

# Serie 900

## THE ESSENCE DYNAMIC

### Sartenes basculantes

INOX  
AISI 304

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

##### Sartenes basculantes (NESG-NESE)

- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- **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 **FRM** y **CRM**  
Basculación manual.

Terminación **FRA** y **CRA**  
Basculación motorizada.

Terminación **E**  
Control electrónico.

Diseñada para la preparación de guisos, salsas, risotto, guarniciones, ragout, mermeladas y para dorar, cocinar y estofar carnes.



NESE94\_RA



Tapa de doble pared para una máxima seguridad y aislamiento térmico.



Versión de gas mediante quemador de llama de acero estabilizado con válvula de gas.



Versión eléctrica con elemento de resistencia revestido ubicado debajo de la sartén y controlado por termostato (100° C a 280° C).

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

Ver accesorios página 98-99.

# Serie 900

## THE ESSENCE DYNAMIC

### Marmitas

INOX  
AISI 304

#### 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.



Fácil vaciado.



Equipado con un termostato de seguridad programable con botón de reinicio.

Calentamiento directo: caldos, sopas, pasta y verduras, o indirecto: salsas y mermeladas.



NEPE 9 I15

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	
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	
NEPE 9 D10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	
NEPE 9 D15	800 x 900 x 900	150	-	21	
NEPE 9 D15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	
NEPE 9 I10	800 x 900 x 900	100	-	21	
NEPE 9 I10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	
NEPE 9 I15	800 x 900 x 900	150	-	21	
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 98-99.

# Serie 900 Top

## THE ESSENCE DYNAMIC

Cocinas a gas y eléctricas

INOX  
AISI 304

### 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):

- Cocina eléctrica 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



Quemadores de hierro fundido con llama estabilizada completa con quemador piloto y seguridad de termopar.



Encimeras con ángulos redondeados para facilitar la limpieza, equipadas con placas de quemador radiante en hierro fundido.



Parrillas de hierro esmaltado RAAF. Ideal para cocinar con ollas.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia total (kW)	
		6 kW	9 kW		
<b>Cocinas a gas</b>					
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	
<b>Cocinas eléctricas con placas cuadradas</b>					
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	
<b>Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico</b>					
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	

# 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).

### 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.



NECIW 92 T



NETG74T



NEGL 92 T

### Terminación TL

Modelo con plancha radiante y dos fuegos abiertos a la derecha.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

Ver accesorios página 98-99

# Serie 900 Top

## 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, 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

**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.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	
<b>Fry-tops a gas</b>						
<b>TL</b> NEBG 92 TL	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa	7	-	
<b>TLC</b> NEBG 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	
<b>TR</b> NEBG 92 TR	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada	7	-	
<b>TLR</b> NEBG 92 TLR	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada cromada	7	-	
<b>TL</b> NEBG 93 TL	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa	11	-	
<b>TLC</b> NEBG 93 TLC	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	11	-	
<b>TLR</b> NEBG 93 TLR	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta	11	-	
<b>TMC</b> NEBG 93 TMC	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	11	-	
<b>TL</b> NEBG 94 TL	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa	14	-	
<b>TLC</b> NEBG 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	21	-	
<b>TR</b> 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)		
<b>Fry-tops a gas</b>							
<b>TLR</b>	<b>NEBG 94 TLR</b>	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta	14	-	
<b>TMC</b>	<b>NEBG 94 TMC</b>	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	21	-	
<b>TL</b>	<b>NEBG 96 TL</b>	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa	31,5	-	
<b>TLC</b>	<b>NEBG 96 TLC</b>	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa cromo	31,5	-	
<b>TR</b>	<b>NEBG 96 TLR</b>	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta	31,5	-	
<b>TMC</b>	<b>NEBG 96 TMC</b>	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta cromo	31,5	-	
<b>Fry-tops eléctricos</b>							
<b>TL</b>	<b>NEBE 92 TL</b>	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa	-	7,5	
<b>TLC</b>	<b>NEBE 92 TLC</b>	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	
<b>TR</b>	<b>NEBE 92 TR</b>	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada	-	7,5	
<b>TL</b>	<b>NEBE 93 TL</b>	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa	-	10,5	
<b>TLC</b>	<b>NEBE 93 TLC</b>	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	-	10,5	
<b>TLR</b>	<b>NEBE 93 TLR</b>	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta	-	10,5	
<b>TMC</b>	<b>NEBE 93 TMC</b>	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	-	10,5	
<b>TL</b>	<b>NEBE 94 TL</b>	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa	-	15	
<b>TLC</b>	<b>NEBE 94 TLC</b>	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	-	15	
<b>TR</b>	<b>NEBE 94 TR</b>	800 x 900 x 320	745 x 700	rallada	-	15	
<b>TLR</b>	<b>NEBE 94 TLR</b>	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta	-	15	
<b>TMC</b>	<b>NEBE 94 TMC</b>	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	-	15	
<b>TL</b>	<b>NEBE 96 TL</b>	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa	-	22,5	
<b>TLC</b>	<b>NEBE 96 TLC</b>	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa cromo	-	22,5	
<b>TLR</b>	<b>NEBE 96 TLR</b>	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta	-	22,5	
<b>TMC</b>	<b>NEBE 96 TMC</b>	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 98-99.

# Serie 900 Top

## THE ESSENCE DYNAMIC

Baño maría y elementos neutros

INOX  
AISI 304

### 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.



Divisores para los distintos alimentos cocinados.



NEME 92 T



NEEN 92 T

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	
<b>Baño maría</b>					
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	
<b>Elementos neutros</b>					
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 98-99.

# Serie 900 Top THE ESSENCE DYNAMIC

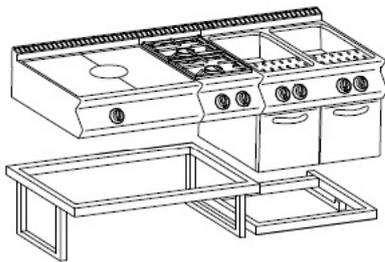
Bastidores soporte

INOX  
AISI 304

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

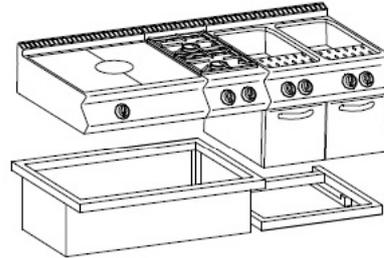
### STE 1F:

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



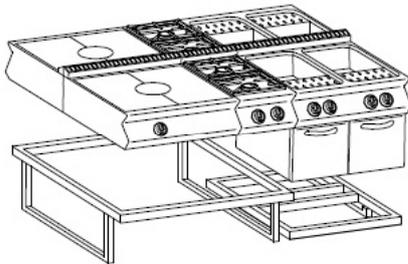
### SPE 1F:

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



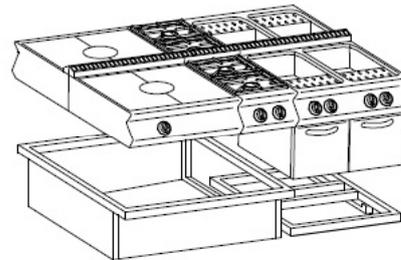
### STE 2F:

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



### SPE 2F:

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



Modelo

STE 1F

SPE 1F

STE 2F

SPE 2F

# Serie 1100 THE ESSENCE

Cocinas a gas y planchas radiantes

INOX  
AISI 304

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.

### 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).

### 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.



Quemadores de hierro fundido con llama estabilizada completa con quemador piloto y seguridad de termopar

La posibilidad de horno a convección en la parte inferior. (temperatura: 140°C-300°C)



ECGP4F

Quemador de doble corona de alta potencia en hierro fundido. Capaz de alcanzar temperaturas de 500 °C en el centro de la placa y 200 °C cerca de los bordes.



ETGP4G

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

Ver accesorios página 100-101.

# Serie 1100 THE ESSENCE

Cocinas de inducción, vitrocerámica y woks a gas



## 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.

### 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 G**  
Vano inferior abierto.

**Terminación E**  
Horno inferior eléctrico.

**Terminación A**  
Bajo con puertas.



ECVP 4E



ECIT 2G

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Ver accesorios página 98-99.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### 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.



NEWKP 2G 210

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones exteriores (mm)	Nº zonas de cocción x Potencia (kW)	Potencia total (kW)
<b>Woks a gas</b>			
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 100-101

# 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)		
<b>Fry-tops transversales a gas</b>						
<b>GLC</b>	<b>EBGT 4 GLC</b>	900 x 550 x 900	lisa cromo	9,5	-	
<b>GMC</b>	<b>EBGT 4 GMC</b>	900 x 550 x 900	mixta cromo	9,5	-	
<b>Fry-tops a gas</b>						
<b>GLL</b>	<b>EBGP 4 GLL</b>	900 x 1100 x 900	lisa	15	-	
<b>GLC</b>	<b>EBGP 4 GLC</b>	900 x 1100 x 900	lisa cromo	15	-	
<b>GLR</b>	<b>EBGP 4 GLR</b>	900 x 1100 x 900	mixta	15	-	
<b>GMC</b>	<b>EBGP 4 GMC</b>	900 x 1100 x 900	mixta cromo	15	-	
<b>GRR</b>	<b>EBGP 4 GRR</b>	900 x 1100 x 900	rallada	15	-	
	<b>EBGP 4 GRC</b>	900 x 1100 x 900	rallada cromo	15	-	
	<b>EBGP 4 FLL</b>	900 x 1100 x 900	lisa + horno gas	26	-	
	<b>EBGP 4 ELL</b>	900 x 1100 x 900	lisa + horno eléctrico	15	9	
<b>Fry-tops transversales eléctricos</b>						
<b>GLC</b>	<b>EBET 4 GLC</b>	900 x 550 x 900	lisa cromo	-	7,2	
<b>GMC</b>	<b>EBET 4 GMC</b>	900 x 550 x 900	mixta cromo	-	7,2	
<b>Fry-tops eléctricos</b>						
<b>GLL</b>	<b>EBEP 4 GLL</b>	900 x 1100 x 900	lisa	-	20	
<b>GLC</b>	<b>EBEP 4 GLC</b>	900 x 1100 x 900	lisa cromo	-	20	
<b>GLR</b>	<b>EBEP 4 GLR</b>	900 x 1100 x 900	mixta	-	20	
<b>GMC</b>	<b>EBEP 4 GMC</b>	900 x 1100 x 900	mixta cromo	-	20	
<b>GRR</b>	<b>EBEP 4 GRR</b>	900 x 1100 x 900	rallada	-	20	
	<b>EBEP 4 GRC</b>	900 x 1100 x 900	rallada cromo	-	20	
	<b>EBEP 4 ELL</b>	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 100-101.  
Ver precios de puertas en página 100-101.

# 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.

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



EFGT 4210



EDET 4226

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Gas (kW)	Potencia eléctrica (kW)	
<b>Freidoras 1 frente</b>					
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	
<b>Cocedores de pasta 1 frente</b>					
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 páginas 100-101.

# Serie 1100 THE ESSENCE

Baño maría y elementos neutros

INOX  
AISI 304

## 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.

EMGP 2G



### 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.
- 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.

EENP 4G



Terminación **G**  
Vano inferior abierto.

Terminación **EENT**  
Elemento en un solo frente, vano inferior abierto.

EENT 4G



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia total eléctrica (kW)	Potencia total gas (kW)	
<b>Baño maría a gas</b>				
<b>G</b> EMGP 2 G	450 x 1100 x 900	-	3,6	
<b>Baño maría eléctrico</b>				
<b>G</b> EMEP 2 G	450 x 1100 x 900	2,2	-	
<b>Elementos neutros</b>				
<b>G</b> EENP 2 G	450 x 1100 x 900	-	-	
EENP 2 G2C	450 x 1100 x 900	-	-	
<b>G</b> EENP 4 G	900 x 1100 x 900	-	-	
EENP 4 G4C	900 x 1100 x 900	-	-	
<b>Elementos neutros 1 frente</b>				
<b>G</b> EENT 2 G	450 x 550 x 900	-	-	
EENT 2 G1C	450 x 550 x 900	-	-	
<b>G</b> EENT 4 G	900 x 550 x 900	-	-	
EENT 4 G2C	900 x 550 x 900	-	-	

Ver accesorios páginas 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.



ECGP 4T

### 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.



ECVP 4T

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia Gas (kW)	Potencia eléctrica (kW)
		6 kW	9 kW		
<b>Cocina transversal a gas</b>					
ECGT 2 T	900 x 550 x 280	1	1	15	-
<b>Cocina a gas</b>					
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	-
<b>Cocinas con plano vitrocerámico</b>					
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 páginas 100-101.

# Serie 1100 Top THE ESSENCE

Fry-tops a gas y eléctricos

INOX  
AISI 304

## 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 TLC**  
Con plancha lisa en cromo duro.

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

**Terminación TLR**  
Con plancha mixta en fundición, 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)
<b>Fry-tops transversales a gas</b>					
TLC	EBGT 4 TLC	900 x 550 x 280	lisa cromo	9,5	-
TMC	EBGT 4 TMC	900 x 550 x 280	mixta cromo	9,5	-
<b>Fry-tops a gas</b>					
TLL	EBGP 4 TLL	900 x 1100 x 280	lisa	15	-
TLC	EBGP 4 TLC	900 x 1100 x 280	lisa cromo	15	-
TLR	EBGP 4 TLR	900 x 1100 x 280	mixta	15	-
TMC	EBGP 4 TMC	900 x 1100 x 280	mixta cromo	15	-
TRR	EBGP 4 TRR	900 x 1100 x 280	rallada	15	-
	EBGP 4 TRC	900 x 1100 x 280	rallada cromo	15	-
<b>Fry-tops transversales eléctricos</b>					
TLC	EBET 4 TLC	900 x 550 x 280	lisa cromo	-	7,2
TMC	EBET 4 TMC	900 x 550 x 280	mixta cromo	-	7,2
<b>Fry-tops eléctricos</b>					
TLL	EBEP 4 TLL	900 x 1100 x 280	lisa	-	20
TLC	EBEP 4 TLC	900 x 1100 x 280	lisa cromo	-	20
TLR	EBEP 4 TLR	900 x 1100 x 280	mixta	-	20
TMC	EBEP 4 TMC	900 x 1100 x 280	mixta cromo	-	20
TRR	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 100-101  
Ver precios de puertas en página 100-101

# 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)
<b>Baño maría a gas</b>			
EMGP 2T	450 x 1100 x 280	-	3,6
<b>Baño maría eléctrico</b>			
EMEP 2T	450 x 1100 x 280	2,2	-
<b>Elementos neutros</b>			
EENP 2T	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	-	-
<b>Elementos neutros 1 frente</b>			
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 páginas 100-101.

# Accesorios

## Serie 650 THE ESSENCE

### ACCESORIOS

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

# Accesorios

## Serie 700 - 700 Top THE ESSENCE DYNAMIC

ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	
<b>Accesorios cocina</b>		
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	
<b>Accesorios fry-top</b>		
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	
<b>Accesorios parrilla</b>		
EGLC 7	Rejilla para carne 357 x 540 mm.	
<b>Accesorios cocedor de pasta</b>		
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.	
<b>Accesorios freidora</b>		
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

### ACCESORIOS

Modelo	Descripción	
<b>Accesorios baño maría</b>		
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	
<b>Accesorios generales</b>		
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	
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 900 - 900 Top THE ESSENCE DYNAMIC

ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	
<b>Accesorios cocina</b>		
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	
<b>Accesorios fry-top</b>		
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	
<b>Accesorios cocedor de pasta</b>		
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	
<b>Accesorios freidora</b>		
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

### ACCESORIOS

Modelo	Descripción	
<b>Accesorios baño maría</b>		
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.	
<b>Accesorios generales</b>		
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	
GGL92	Kit para parrilla en acero (modulo 400)	
GGL94	Kit para parrilla en acero (modulo 800)	

\* Sustituir la terminación del modelo G por A

# Accesorios

## Serie 1100 - 1100 Top THE ESSENCE

### ACCESORIOS

Modelo	Descripción	
<b>Accesorios generales</b>		
	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)	
<b>Accesorios cocina</b>		
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

## ACCESORIOS

Modelo	Descripción
--------	-------------

### 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

## Gama Drop-in **LAINOX**

	DROP-IN. COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	104
	DROP-IN. FRY-TOPS ELÉCTRICOS	105
	DROP-IN. FRY-TOPS VITROCERÁMICOS Y FREIDORAS ELÉCTRICOS	106
	DROP-IN. SARTÉN MULTIFUNCIÓN, COCEDORES DE PASTA Y BAÑO MARÍA	107

# Gama Drop-in

**LAINOX**  
DEVICE FOR COOKING

frigicoll

COCCIÓN  
COCINAS



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
RESPONSABLE



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



TECNOLÓGICAS



DISEÑO

Calidad  
**TOP**  
para los  
mejores  
Chefs.



# DROP IN

## Cocinas a gas y eléctricas



### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable.
- Plano superior estampado y con borde contra derrames.

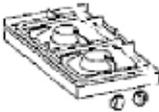
#### COCINAS A GAS:

- 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.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Alimentación	Potencia (kW)
	<b>BE62DB</b>	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9
	Fry-top eléctrico con plancha lisa de acero especial			
	<b>BE64DB</b>	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8
	Fry-top eléctrico con plancha lisa de acero especial			
	<b>BE64DMB</b>	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8
	Fry-top eléctrico con plancha mixta de acero especial			
	<b>BE62DCB</b>	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9
	Fry-top eléctrico con plancha lisa de cromo duro			
	<b>BE64DCB</b>	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,0
	Fry-top eléctrico con plancha lisa de cromo duro			
	<b>BE64DMCB</b>	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.
  - Las resistencias extraíbles.
  - Con caja de mandos.
  - Regulación de la temperatura mediante regulador de energía.
  - Disponibles dos modelos.
- FREIDORA ELÉCTRICA:**
- Cuba de 220x340 mm.
  - Con grifo de vaciado.
  - Con cesto y tapa incluidos.
- FRY-TOP VITROCERÁMICO:**
- Fry-tops de funcionamiento eléctrico.
  - Planchas vitrocerámicas, con caja de mandos.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## Maquinaria de catering **FIREX**

	<b>SARTENES BASCULANTES</b> EASYBRATT (MEDIUM LINE) BETTERPAN (MAJOR LINE)	112
	<b>SARTENES BASCULANTES CON MIXER</b> CUCIMIX (FAST LINE) CUCIMIX (MAJOR LINE) CUCIMAX (MAJOR LINE) HIGH-P (MAJOR LINE)	116
	<b>MARMITAS</b> MARMITAS FIJAS <ul style="list-style-type: none"><li>• EASYPAN (MEDIUM LINE) MARMITAS A GAS</li><li>• EASYPAN (MEDIUM LINE) MARMITAS ELÉCTRICAS Y VAPOR</li></ul> MARMITAS CILÍNDRICAS <ul style="list-style-type: none"><li>• EASYPAN (MEDIUM LINE)</li><li>• FIXPAN (MAJOR LINE)</li></ul> MARMITAS GASTRONORM <ul style="list-style-type: none"><li>• EASYPAN (MEDIUM LINE)</li></ul> MARMITAS BASCULANTES <ul style="list-style-type: none"><li>• EASYBASKETT (MEDIUM LINE)</li><li>• BASKETT (MAJOR LINE)</li></ul>	120
	<b>COCEDORES DE PASTA</b> MULTICOOKER (MAJOR LINE)	134
	<b>FREIDORAS</b> MULTIFRY (MAJOR LINE) FREIDORA AUTOMÁTICA	136
	<b>COOK &amp; CHILL</b> COOK & CHILL (PROCESS LINE) COCINAR Y ABATIR COOK & CHILL (PROCESS LINE) RELLENADO, SELLADO Y ABATIDOR POR INMERSIÓN	138
	<b>LAVAVERDURAS Y CENTRIFUGADORA</b>	142
	<b>ACCESORIOS</b>	144

# Maquinaria de catering

## **firex**

# frigicoll



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES



AMPLIA  
GAMA

Tecnología aplicada  
a las grandes  
colectividades con una  
**alta precisión y  
grandes resultados.**





5 razones  
para usar  
**FIREX**

## FIREX. Expertos en colectividades.



### Amplia gama

- Diversidad de soluciones para colectividades.



### Ahorro de energía

Gracias a máquinas con alta automatización.



### Sencillez de uso

Controles de mandos intuitivos.

↓  
Reducción de los tiempos de trabajo.



### Sistemas innovadores

Sistema de Cook&Chill.

- Menor riesgo microbiológico.
- Preservación de aspectos organolépticos de los alimentos.



### Tecnología robusta

Tecnología High-P.

↓  
Permite alcanzar altas temperaturas.



## Maquinaria de catering

### Sartenes

#### CON MEZCLADOR

#### **Cucimax (Major Line) / Cucimix (Fast Line) / High P (Major Line)**

Cocedor multifunción para cocer a presión y mezclar salsas, mermeladas, carnes con salsas de verduras.

#### RECTANGULARES

#### **Betterpan (Major Line) / Frybratt (Fast Line) / Easybratt (Medium Line)**

Sartén a presión polivalente para asar, hervir, freír y cocer al vapor o a presión.



### Marmitas

#### BASCULANTES

#### **Marmitas cilíndricas: Basket Major Line, Firfast Fast Line, Easybaskett Medium Line**

Permite cocer grandes cantidades de alimentos sin que los productos se peguen en el fondo o las paredes.

#### FIJAS

#### **Marmitas Gastronorm: Easypan Medium Line**

#### **Marmitas cilíndricas: Fixpan Major Line, Easypan Medium Line**

Solución profesional que permite tratar productos ácidos, ideal para restaurantes pequeños y grandes caterings.



### Cocedores de pasta

#### **Multicooker (Major Line)**

Ventajas como la elevación automática de cestos o la parada en posición final de goteo hacen de estos equipos un elemento fundamental en caterings.



### Freidoras

#### **Multyfry (Major Line)**

Con elevación de cestos automáticos, temporizado por la propia electrónica. Sistema de inmersión de cesto cuando el aceite alcanza la temperatura seleccionada. Incluso, con grifo bajo la cuba para vaciado del aceite.



### Cook & Chill

Maquinaria equipada para poder cerrar el ciclo de la cocción con su posterior abatimiento.



### Lavaverduras y centrifugadora

Dispone de la carga y descarga del agua de la cuba, totalmente automático, controlado por sonda nivel que actúa sobre electroválvula. La centrifugadora, contiene de un motor eléctrico con sistema autofrenado.



# SARTENES BASCULANTES

EASYBRATT medium line

FRYBRATT medium line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### EASYBRATT (BM...)

- 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 en 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.

### 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, freir medianas y pequeñas cantidades en muy breve tiempo.



BM 1G 200 I + BAS0040



BM 8 E 080 I



CBRE 40



CBRE 080

Vuelco manual y grifo de llenado de agua en cuba

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Fondo cuba
<b>Sartenes basculantes a gas</b>				
BM 8 G 080 I	22	800x900x900	86	Inox
BM 9 G 090 I	22	900x900x900	96	Inox
BM 1 G 120 I	28	1200x900x900	125	Inox
BM 1 G 150 I	28	1200x900x950	170	Inox
BM 1 G 200 I	42	1600x900x950	225	Inox
<b>Sartenes basculantes eléctricas</b>				
BM 8 E 080 I	9,9	800x900x900	86	Inox
BM 9 E 090 I	9,9	900x900x900	96	Inox
BM 1 E 120 I	14,8	1200x900x900	125	Inox
BM 1 E 150 I	14,8	1200x900x950	170	Inox
BM 1 E 200 I	20	1600x900x950	225	Inox

Modelo	Alimentación	Dimensiones (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia (kW)	Nº cuba	Presión (bar)	Superficie (dmq)
<b>Sartenes basculantes eléctricas</b>							
CBRE 40	Eléctrica	800x670x530	40	6			29
CBRE 080	Eléctrica	1085x882x900	80	15			38
CBRE 120	Eléctrica	1413x882x900	120	56			56

**LISTA DE PRECIOS**

Modelo	Modelo
<b>Sartenes basculantes a gas</b>	
BM 8 G 080 I	
BM 9 G 090 I	
BM 1 G 120 I	
BM 1 G 150 I	
BM 1 G 200 I	
	<b>Sartenes basculantes eléctricas</b>
	BM 8 E 080 I
	BM 9 E 090 I
	BM 1 E 120 I
	BM 1 E 150 I
	BM 1 E 200 I
	<b>Frybratt</b>
	CBRE 40
	CBRE 080
	CBRE 120

I: Fondo cuba en acero inoxidable

# SARTENES BASCULANTES BETTERPAN major line

INOX  
AISI 304

hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

## 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.

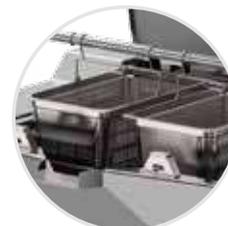
### Gas (G):

- 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 termodifusor de aluminio.

### Elevación automática de cestas (C)



Sistema de elevador de cestas



Nuevo control electrónico táctil



Dispone de un fácil acceso a los controles técnicos

DBRE145A-C\_V1  
+ cestas (opcional)

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Superficie (dmq)
<b>Sartenes basculantes suspendidas</b>					
DBR G/DBR E110 (A) V1	Gas/Eléctrica	28/17	1470x1125x650	110	52
DBR G/DBR E145 (A) V1	Gas/Eléctrica	35/20	1725x1125x650	145	69
DBR G/DBR E180 (A) V1	Gas/Eléctrica	42/27	2000x1125x650	180	87
DBR G/DBR E220 V1	Gas/Eléctrica	52,5/30	2255x1125x650	220	103
<b>Sartenes basculantes con patas</b>					
DBR G/DBR E110 (A)(C) V1	Gas/Eléctrica	28/17	1470x1125x1030	110	52
DBR G/DBR E145 (A)(C) V1	Gas/Eléctrica	35/20	1725x1125x1030	145	69
DBR G/DBR E180 (A)(C) V1	Gas/Eléctrica	42/27	2000x1125x1030	180	87
DBR G/DBR E220 (C) V1	Gas/Eléctrica	52,5/30	2255x1125x1030	220	103

**LISTA DE PRECIOS**

Modelo	Modelo
<b>Gas con patas</b>	
DBR G 110 V1	Eléctricas con patas
DBR G 145 V1	DBR E 110 V1
DBR G 180 V1	DBR E 145 V1
DBR G 220 V1	DBR E 180 V1
	DBR E 220 V1
<b>Gas con patas autoclave</b>	
DBR G 110 A V1	Eléctricas con patas autoclave
DBR G 145 A V1	DBR E 110 A V1
DBR G 180 A V1	DBR E 145 A V1
	DBR E 180 A V1
<b>Gas con patas elevación automática de cestas</b>	
DBR G 110 C V1	Eléctricas con patas elevación automática de cestas
DBR G 145 C V1	DBR E 110 C V1
DBR G 180 C V1	DBR E 145 C V1
DBR G 220 C V1	DBR E 180 C V1
	DBR E 220 C V1
<b>Gas con patas autoclave elevación automática de cestas</b>	
DBR G 110 AC V1	Eléctricas con patas autoclave elevación automática de cestas
DBR G 145 AC V1	DBR E 110 AC V1
DBR G 180 AC V1	DBR E 145 AC V1
	DBR E 180 AC V1

\*No están incluidas las cestas en dotación.

# SARTENES BASCULANTES CON MIXER

CUCIMIX - major line

CUCIMAX major line



[hervir](#) | [estofar](#) | [pasteurizar](#) | [bascular](#) | [mezclador](#) | [enfriar](#) | [freir](#) | [presión](#) | [cocina al vacío](#) | [cortar](#) | [lavado](#) | [secado](#)

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### CUCIMIX: Major 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.



Cucimix 30 ETC  
soporte y ruedas (opcional)



CBTG180\_V1  
grifo (opcional)



Cucimix 70 ETC

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)
<b>Sartenes mixer gas</b>				
CBT G 070 V1	Gas	13,5	1000x830x940	70
CBT G 090 (A) V1	Gas	22	1445x1290x1030	90
CBT G 130 (A) V1	Gas	22	1455x1290x1030	130
CBT G 180 (A) V1	Gas	33	1665x1500x1030	180
CBT G 310 (A) V1	Gas	49	1755x1560x1030	310
<b>Sartenes mixer eléctricas</b>				
CBTE 030 V1	Eléctrica	6,2	800x677x970	30
CBT E 070 V1	Eléctrica	9,4	1000x715x940	70
CBT E 090 (A) V1	Eléctrica	13,5	1445x1290x1030	90
CBT E 130 (A) V1	Eléctrica	13,5	1455x1290x1030	130
CBT E 180 (A) V1	Eléctrica	21	1665x1500x1030	180
CBT E 310 (A) V1	Eléctrica	29	1755x1560x1030	310

## LISTA DE PRECIOS

Modelo
CUCIMIX Major Line - Eléctrico
CBT E 030 V1
CUCIMIX Major line - Eléctrico
CBT E 070 V1
Gas
CBT G 070 V1

Modelo
CUCIMAX Major line - Eléctrico
CBT E 090 V1
CBT E 130 V1
CBT E 180 V1
CBT E 310 V1
Autoclave
CBT E 130 A V1
CBT E 180 A V1
CBT E 310 A V1
CUCIMAX Major line - Gas
CBT G 090 V1
CBT G 130 V1
CBT G 180 V1
CBT G 310 V1
Autoclave
CBT G 130 A V1
CBT G 180 A V1
CBT G 310 A V1



Mezclador incorporado en dotación



CBTG180A\_V1  
El autoclave mejora la calidad y reduce los tiempos de cocción

# SARTENES BASCULANTES CON MIXER

HIGH-P major line  
Cocedores al vacío



[hervir](#) | [estofar](#) | [pasteurizar](#) | [bascular](#) | [mezclador](#) | [enfriar](#) | [freir](#) | [presión](#) | [cocina al vacío](#) | [cortar](#) | [lavado](#) | [secado](#)

## 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.
- Tolva 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.



Especifica para transformación de las materias primas a bajas temperaturas en tiempos muy rápidos.

HIGH-P 070 E

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Potencia (kW)	Alimentación	Vacío (mbar)	Giros mixe(r rpm)	Capacidad bruto/útil (litros)	Ø Cuba (mm)	Altura cuba (mm)	Dimensiones (mm)	Peso (kg)
<b>Marmitas basculantes a gas</b>									
HIGH-P 070E	38,5	400/111/N/T/50Hz	-930	12-60	70/90	600	320	1300x908x952	360
HIGH-P 070V	2,5	400/111/N/T/50H	-930	12-60	70/90	600	320	1300x908x952	360
HIGH-P 130E	58	400/111/N/T/50H	-930	12-60	130/154	700	400	1400x1008x952	410
HIGH-P 130V	4	400/111/N/T/50H	-930	12-60	130/154	700	400	1400x1008x952	4100

## LISTA DE PRECIOS

Modelo	Modelo
<b>Calentamiento eléctrico</b>	
High-P 070E	
High-P 130E	
<b>Calentamiento a vapor</b>	
High-P 070V	
High-P 130V	

**LOS PRODUCTOS QUE MEJOR SE COCINAN EN LA HIGH-P**

	70 litros		130 litros	
Mermelada de naranja	kg 40	15/20 min	kg 75	25 min
Mermelada de Melocoton	kg 45	15/20 min	kg 80/85	25 min
Mermelada de albaricoque	kg 45	15/20 min	kg 80/85	25 min
Mermelada de fresa	kg 45	15/20 min	kg 80/85	25 min
Mermelada de mora	kg 45	15/20 min	kg 80/85	25 min
Bases de fruta para helado	kg 45	10/15 min	kg 80/85	20 min
Condimento para helado (topping)	kg 45	15 min	kg 80/85	20 min
Verduras salteadas (Mirepoix)	kg 2	7 min	kg 4	8/9 min
Dorar carne	kg 15	15 min	kg 25	20/25 min
Salsa de carnes	kg 50	35 min	kg 85/90	45 min
Salsa de tomate	kg 50	20 min	kg 90	25 min
Vinagretas	kg 35	3 hrs	kg 60	4 hours
Salsa de brocheta	kg 35	15 min	kg 60	20 min
Vegetales al vapor	kg 35	5/10 min	kg 60	10/15 min
Salsa de vegetales	kg 45	15 min	kg 80/85	20 min



Tecnología de cocción de envasado al vacío dinámico



Mixer de 3 brazos



Válvula motorizada de descarga (DIN DN 50)

# MARMITAS A GAS

## EASYPAN medium line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

### 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).



Sistema de control del nivel de agua de la camisa



PM 8 IG 100



PM 1 IG 200

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Fondo cuba
<b>Marmitas rectangulares a gas</b>					
PM 7 IG 050	Gas	15,5	800x700x900	60	Indirecto
PM 8 DG 100 (A)	Gas	21	800x900x900	100	Directo
PM 8 IG 100 (A)	Gas	21	800x900x900	100	Indirecto
PM 8 DG 150 (A)	Gas	21	800x900x900	150	Directo
PM 8 IG 150 (A)	Gas	21	800x900x900	150	Indirecto
PM 1 DG 200/IG 200 (A)	Gas	34,5	1000x1150x900	220	Directo/Indirecto
PM 1 DG 300/IG 300 (A)	Gas	48	1150x1300x900	342	Directo/Indirecto
PM 1 DG 500/IG 500 (A)	Gas	58	1150x1300x1050	480	Directo/Indirecto

**LISTA DE PRECIOS**

Modelo	Modelo
<b>Calentamiento directo</b>	
PM 8 DG 100	PM 7 IG 050
PM 8 DG 150	PM 8 IG 100
PM 8 DG 200	PM 8 IG 150
PM 1 DG 200	PM 1 IG 200
PM 1 DG 300	PM 1 IG 300
PM 1 DG 500	PM 1 IG 500
<b>Calentamiento directo autoclave</b>	
PM 8 DG 100 A	PM 8 IG 100 A
PM 8 DG 150 A	PM 8 IG 150 A
PM 8 DG 200 A	PM 1 IG 200 A
PM 1 DG 200 A	PM 1 IG 300 A
PM 1 DG 300 A	PM 1 IG 500 A
PM 1 DG 500 A	

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

# MARMITAS ELÉCTRICAS Y VAPOR

## EASYPAN medium line

INOX  
AISI 304

hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

### 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)



PM 8 IE 100



PM 1 IE 200



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad	Calentamiento
<b>Marmitas rectangulares eléctricas y vapor</b>						
PM 7 IE 050	Eléctrica	9		800 x 700 x 900	60	Indirecto
PM 8 IE 100/IV 100 (A)	Eléctrica/Vapor		16/45	800 x 900 x 900	100	Indirecto
PM 8 IE 150/IV 150 (A)	Eléctrica/Vapor		18/60	800 x 900 x 900	150	Indirecto
PM 1 IE 200/IV 200 (A)	Eléctrica/Vapor		32/80	1000 x 1150 x 900	220	Indirecto
PM 1 IE 300/IV 300 (A)	Eléctrica/Vapor		36/100	1150 x 1300 x 900	342	Indirecto
PM 1 IE 500/IV 500 (A)	Eléctrica/Vapor		36/120	1150 x 1300 x 1050	480	Indirecto
PM 8 DE 100 (A)	Eléctrica	13		800 x 900 x 900	100	Directo
PM 8 DE 150 (A)	Eléctrica	13		800 x 900 x 900	150	Directo

**LISTA DE PRECIOS**

## Modelo

**Eléctricas calentamiento indirecto**

PM 7 IE 050  
PM 8 IE 100  
PM 8 IE 150  
PM 1 IE 200  
PM 1 IE 300  
PM 1 IE 500

## Modelo

**Vapor calentamiento indirecto**

PM 8 IV 100  
PM 8 IV 150  
PM 1 IV 200  
PM 1 IV 300  
PM 1 IV 500

## Modelo

**Eléctricas calentamiento indirecto autoclave**

PM 8 IE 100 A  
PM 8 IE 150 A  
PM 1 IE 200 A  
PM 1 IE 300 A  
PM 1 IE 500 A

## Modelo

**Vapor calentamiento indirecto autoclave**

PM 8 IV 100 A  
PM 8 IV 150 A  
PM 1 IV 200 A  
PM 1 IV 300 A  
PM 1 IV 500 A

## Modelo

**Eléctricas calentamiento directo**

PM 8 DE 100  
PM 8 DE 150

## Modelo

**Eléctricas calentamiento directo autoclave**

PM 8 DE 100 A  
PM 8 DE 150 A

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

# MARMITAS CILÍNDRICAS

## EASYPAN medium line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

### 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)



PMR DG 300



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad	Calentamiento
<b>Marmitas rectangulares eléctricas y vapor</b>						
PMR DG 200/IG 200 (A)	Gas	34,5		1175x1130x900	220	Directo/Indirecto
PMR DG 300/IG 300 (A)	Gas	48		1305x1255x900	330	Directo/Indirecto
PMR DG 500/IG 500 (A)	Gas	48		1305x1255x950	480	Directo/Indirecto
PMR DG 510/IG 510 (A)	Gas	58		1555x1506x920	540	Directo/Indirecto
PMR IE 200/IV 200 (A)	Eléctrica/Vapor		32/80	1175/1000x1000x900	220	Indirecto
PMR IE 300/IV 300 (A)	Eléctrica/Vapor		36/100	1130x1130x900	330	Indirecto
PMR IE 500/IV 500 (A)	Eléctrica/Vapor		36/120	1130x1130x950	480	Indirecto
PMR IE 510/IV 510 (A)	Eléctrica/Vapor		45/140	1550/1380x1380x900/920	540	Indirecto

**LISTA DE PRECIOS**

Modelo	Modelo
<b>Gas calentamiento directo</b>	
PMR DG 200	
PMR DG 300	
PMR DG 500	
PMR DG 510	
<b>Gas calentamiento directo autoclave</b>	
PMR DG 200 A	
PMR DG 300 A	
PMR DG 500 A	
PMR DG 510 A	
<b>Gas calentamiento indirecto</b>	
PMR IG 200	
PMR IG 300	
PMR IG 500	
PMR IG 510	
<b>Gas calentamiento indirecto autoclave</b>	
PMR IG 200 A	
PMR IG 300 A	
PMR IG 500 A	
PMR IG 510 A	
<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>	
PMR IE 200	
PMR IE 300	
PMR IE 500	
PMR IE 510	
<b>Eléctricas calentamiento indirecto autoclave</b>	
PMR IE 200 A	
PMR IE 300 A	
PMR IE 500 A	
PMR IE 510 A	
<b>Vapor calentamiento indirecto</b>	
PMR IV 200	
PMR IV 300	
PMR IV 500	
PMR IV 510	
<b>Vapor calentamiento indirecto autoclave</b>	
PMR IV 200 A	
PMR IV 300 A	
PMR IV 500 A	
PMR IV 510 A	

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

# MARMITAS CILÍNDRICAS FIXPAN major line

INOX  
AISI 304

hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freír | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

## 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.
- Economizador de la potencia térmica de funcionamiento automático cuando se alcanza la temperatura seleccionada.

### Gas (G):

- Calentamiento realizado mediante quemadores tubulares, de alto rendimiento, en acero inox.
- Sistema automático de encendido y control de llama sin quemador piloto.

### Vapor (V):

- Alimentación (de la red del usuario) mediante válvula parcializadora

### Directa (D)

Maquina específica para pasteurización. Se aplica a alimentos con un PH igual o inferior a 4,5.



Rápida accesibilidad a los principales componentes



Sonda al corazón



PF DG 150

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
<b>Marmitas cilíndricas gas</b>					
PFDG/IG 100 (A)	Gas	21	1050x950x900	100	Directo/Indirecto
PFDG/IG 150 (A)	Gas	21	1050x950x900	150	Directo/Indirecto
PFDG/IG 200 (A)	Gas	34,5	1205x1130x900	230/220	Directo/Indirecto
PFDG/IG 300 (A)	Gas	48	1340x1255x900	362/342	Directo/Indirecto
PFDG/IG 500 (A)	Gas	48	1340x1255x1050	480	Directo/Indirecto
<b>Marmitas cilíndricas eléctricas</b>					
PF IE 100 (A)	Eléctrica	16	1050x850x900	100	Indirecto
PF IE 150 (A)	Eléctrica	18	1050x850x900	150	Indirecto
PF IE 200 (A)	Eléctrica	32	1205x1000x900	220	Indirecto
PF IE 300 (A)	Eléctrica	36	1340x1130x900	325	Indirecto
PF IE 500 (A)	Eléctrica	36	1340x1130x1050	480	Indirecto
<b>Marmitas cilíndricas vapor</b>					
PF IV 100 (A)	Vapor	40-50	1050x850x900	100	Indirecto
PF IV 150 (A)	Vapor	50-60	1050x850x900	150	Indirecto
PF IV 200 (A)	Vapor	60-80	1205x1000x900	220	Indirecto
PF IV 300 (A)	Vapor	80-100	1340x1130x900	325	Indirecto
PF IV 500 (A)	Vapor	100-120	1340x1130x1050	480	Indirecto

**LISTA DE PRECIOS**

Modelo	Modelo
<b>Gas calentamiento directo</b>	
PF DG 100	Eléctricas calentamiento indirecto
PF DG 150	PF IE 100
PF DG 200	PF IE 150
PF DG 300	PF IE 200
PF DG 500	PF IE 300
PF DG 510	PF IE 500
PF DG 510	PF IE 510
<b>Gas calentamiento directo autoclave</b>	
PF DG 100 A	Eléctricas calentamiento indirecto autoclave
PF DG 150 A	PF IE 100 A
PF DG 200 A	PF IE 150 A
PF DG 300 A	PF IE 200 A
PF DG 500 A	PF IE 300 A
PF DG 510 A	PF IE 500 A
PF DG 510 A	PF IE 510 A
<b>Gas calentamiento indirecto</b>	
PF IG 100	Vapor calentamiento indirecto
PF IG 150	PF IV 100
PF IG 200	PF IV 150
PF IG 300	PF IV 200
PF IG 500	PF IV 300
PF IG 510	PF IV 500
PF IG 510	PF IV 510
<b>Gas calentamiento indirecto autoclave</b>	
PF IG 100 A	Vapor calentamiento indirecto autoclave
PF IG 150 A	PF IV 100 A
PF IG 200 A	PF IV 150 A
PF IG 300 A	PF IV 200 A
PF IG 500 A	PF IV 300 A
PF IG 510 A	PF IV 500 A
PF IG 510 A	PF IV 510 A
<b>Kit de pasteurización*</b>	
PAPT0010	

\*incluye sistema de circulación de agua y sonda al corazón (PASC0000).

# MARMITAS GASTRONORM

## EASYPAN medium line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

### 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

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad	Calentamiento
<b>Marmitas gastronorm</b>						
PM 9 IG 170 GN	Gas	30		1000x900x900	170	Indirecto
PM 9 IG 270 GN	Gas	44		1400x900x900	270	Indirecto
PM 9 IG 370 GN	Gas	61		1800x900x900	370	Indirecto
PM 9 IE/IV 170 GN	Eléctrica/Vapor		24/70	1000x900x900	170	Indirecto
PM 9 IE/IV 270 GN	Eléctrica/Vapor		32/95	1400x900x900	270	Indirecto
PM 9 IE/IV 370 GN	Eléctrica/Vapor		36/110	1800x900x900	370	Indirecto

### LISTA DE PRECIOS

Modelo	Modelo
<b>Gas calentamiento indirecto</b>	
PM9 IG 170 GN	
PM9 IG 270 GN	
PM9 IG 370 GN	
<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>	
PM9 IE 170 GN	
PM9 IE 270 GN	
PM9 IE 370 GN	
<b>Vapor calentamiento indirecto</b>	
PM9 IV 170 GN	
PM9 IV 270 GN	
PM9 IV 370 GN	



Sistema de control del nivel de agua de la camisa



Accesorio PACN0010

PM... 170 GN x 2	1 2
PM... 270 GN x 3	1 2 3
PM... 370 GN x 4	1 2 3 4



PF DG 150

# MARMITAS BASCULANTES

EASYBASKETT medium line

FIRFAST fast line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freír | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### EASYBASKETT (PMK...)

- 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, contruidos 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)

### 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.



PMK IE 300



PMK IE 150



CPE 080M



CPE 25 + CPA 0070 + CUBETA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento		
<b>Marmitas basculantes a gas</b>							
PMK DG/IG 100	Gas	21	1445x1180x1090	100	Directo/Indirecto		
PMK DG/IG 150	Gas	21	1445x1180x1090	150	Directo/Indirecto		
PMK DG/IG 200	Gas	34,5	1596x1310x1090	215	Directo/Indirecto		
PMK DG/IG 300	Gas	48	1726x1380x1090	330	Directo/Indirecto		
PMK IG 500	Gas	48	1726x1460x1140	496	Indirecto		
Modelo	Alimentación	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento		
<b>Marmitas basculantes eléctricas y vapor</b>							
PMK IE/IV 100	Eléctrica/Vapor	16/50	1445x1180x1090	100	Indirecto		
PMK IE/IV 150	Eléctrica/Vapor	18/60	1445x1180x1090	150	Indirecto		
PMK IE/IV 200	Eléctrica/Vapor	32/80	1596x1310x1090	215	Indirecto		
PMK IE/IV 300	Eléctrica/Vapor	36/100	1726x1380x1090	330	Indirecto		
PMK IE/IV 500	Eléctrica/Vapor	36/120	1726x1460x1090	496	Indirecto		
Modelo	Alimentación	Dimensiones (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia (kW)	Nº cuba	Presión (bar)	Superficie (dmq)
CPE 25/HP	Eléctrica	700x480x585	25	8		0,5 / 3	
CPE 080 (M)	Eléctrica	1000x715x940	80	16/16,6		1,5	

## LISTA DE PRECIOS

Modelo	Modelo
<b>Gas calentamiento directo</b>	
PMK DG 100	
PMK DG 150	
PMK DG 200	
PMK DG 300	
<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>	
	PMK IE 100
	PMK IE 150
	PMK IE 200
	PMK IE 300
	PMK IE 500
Modelo	Modelo
<b>Gas calentamiento indirecto</b>	
PMK IG 100	
PMK IG 150	
PMK IG 200	
PMK IG 300	
PMK IG 500	
<b>Vapor calentamiento indirecto</b>	
	PMK IV 100
	PMK IV 150
	PMK IV 200
	PMK IV 300
	PMK IV 500
Modelo	Modelo
<b>Firfast</b>	
	CPE 25
	CPE 25 HP
	CPE 080
	CPE 080 M



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

# MARMITAS BASCULANTES BASKETT major line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freír | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

## 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)



PRIG180M\_V1

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Potencia / consumo (kW) / (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
<b>Marmitas basculantes gas</b>						
PR IG 105 (M) V1	Gas	25		1355x1200x1030	105	Indirecto
PR IG 130 (M) V1	Gas	30		1355x1250x1030	130	Indirecto
PR IG 180 (M) V1	Gas	40		1455x1310x1030	180	Indirecto
PR IG 250 (M) V1	Gas	48		1555x1390x1030	242	Indirecto
PR IG 320 (M) V1	Gas	48		1655x1490x1030	301	Indirecto
PR IG 500 (M) V1	Gas	58		1755x1590x1180	487	Indirecto
<b>Marmitas basculantes eléctricas y vapor</b>						
PR IE/IV 105 (M) V1	Eléctrica/Vapor		18/52	1355x1200x1030	105	Indirecto
PR IE/IV 130 (M) V1	Eléctrica/Vapor		24/56	1355x1250x1030	130	Indirecto
PR IE/IV 180 (M) V1	Eléctrica/Vapor		32/72	1455x1310x1030	180	Indirecto
PR IE/IV 250 (M) V1	Eléctrica/Vapor		36/90	1555x1390x1030	242	Indirecto
PR IE/IV 320 (M) V1	Eléctrica/Vapor		36/105	1655x1490x1030	301	Indirecto
PR IE/IV 500 (M) V1	Eléctrica/Vapor		36/120	1755x1590x1180	487	Indirecto

\*Para modelos con mixer, consultar potencia eléctrica

## LISTA DE PRECIOS

Modelo
<b>Gas calentamiento indirecto</b>
PR IG 105 V1
PR IG 105 M V1
PR IG 130 V1
PR IG 130 M V1
PR IG 180 V1
PR IG 180 M V1
PR IG 250 V1
PR IG 250 M V1
PR IG 320 V1
PR IG 320 M V1
PR IG 500 V1
PR IG 500 M V1

...M: Mixer



Mezclador incorporado en dotación



Predisposición para enfriamiento de la camisa

Modelo
<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>
PR IE 130 V1
PR IE 130 M V1
PR IE 180 V1
PR IE 180 M V1
PR IE 250 V1
PR IE 250 M V1
PR IE 320 V1
PR IE 320 M V1
PR IE 500 V1
PR IE 500 M V1
<b>Vapor calentamiento indirecto</b>
PR IV 105 V1
PR IV 105 M V1
PR IV 130 V1
PR IV 130 M V1
PR IV 180 V1
PR IV 180 M V1
PR IV 250 V1
PR IV 250 M V1
PR IV 320 V1
PR IV 320 M V1
PR IV 500 V1
PR IV 500 M V1
PR IV 600 V1

# COCEDORES DE PASTA

## MULTICOOKER major line

INOX  
AISI 304

hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

### 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.

Dispone de sonda del nivel de agua de la cuba interna.



CPM DG 1-12



CPM DG 2-12

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Número de cubas/cestos	Calentamiento
<b>Cocedores de pasta a gas</b>							
CPM DG1-12	Gas	27		800x900x900	135	1/1	Directo
CPM DG1-18	Gas	36		1000x900x900	188	1/1	Directo
CPM DG1-24	Gas	45		1200x900x900	242	1/1	Directo
CPM DG2-12	Gas	27+27		1600x900x900	135+135	2/2	Directo
CPM DG2-18	Gas	36+36		2000x900x900	188+188	2/2	Directo
CPM DG2-24	Gas	45+45		2400x900x900	242+242	2/2	Directo
<b>Cocedores de pasta eléctricos</b>							
CPM DE1-12	Eléctrica	17		800x900x900	135	1/1	Directo
CPM DE1-18	Eléctrica	25,5		1000x900x900	188	1/1	Directo
CPM DE1-24	Eléctrica	31		1200x900x900	242	1/1	Directo
CPM DE2-12	Eléctrica	17+17		1600x900x900	135+135	2/2	Directo
CPM DE2-18	Eléctrica	25,5+25,5		2000x900x900	188+188	2/2	Directo
CPM DE2-24	Eléctrica	31+31		2400x900x900	242+242	2/2	Directo
<b>Cocedores de pasta vapor</b>							
CPM IV1-12	Vapor		44-54	800x900x900	135	1/1	Indirecto
CPM IV1-18	Vapor		56-72	1000x900x900	188	1/1	Indirecto
CPM IV1-24	Vapor		68-88	1200x900x900	242	1/1	Indirecto
CPM IV2-12	Vapor		(44-54)x2	1600x900x900	135+135	2/2	Indirecto
CPM IV2-18	Vapor		(56-72)x2	2000x900x900	188+188	2/2	Indirecto
CPM IV2-24	Vapor		(68-88)x2	2400x900x900	242+242	2/2	Indirecto

**LISTA DE PRECIOS**

## Modelo

**Gas**

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

**Vapor**

CPM IV 1-12

CPM IV 1-18

CPM IV 1-24

CPM IV 2-12

CPM IV 2-18

CPM IV 2-24

## Modelo

**Eléctricos**

CPM DE 1-12

CPM DE 1-18

CPM DE 1-24

CPM DE 2-12

CPM DE 2-18

CPM DE 2-24

# FREIDORAS

## MULTIFRY major line

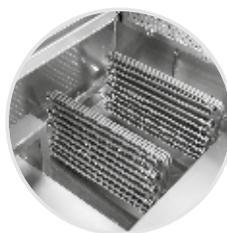


hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | **freir** | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

### 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.



Resistencia giratoria



Función de calentamiento (fundir)



FAGT-FAET 070 DX

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## LISTA DE PRECIOS

Modelo

### Multifry

FAGM 070

FAGT 070 DX/SX

FAGT 2-070

FAEM 070

FAET 070 DX/SX

FAET 2-070



FAGM-FAEM 070



FAGT-FAET 070 SX



FAGT2-FAET2 070

# COOK & CHILL

## PROCESS LINE

cocinar y abatir

INOX  
AISI 304

hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freír | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

### 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



#### Carro de almacenamiento

Una vez enfriado el alimento, puede ser llevado a almacenar o porcionar en bandejas GN.



#### Enfriadora móvil

Puede ser conectada a agua corriente, agua refrigerada o agua con hielo. El enfriamiento unos 2-3 minutos y el alimento alcanza una temperatura máxima de 3°C sobre la temperatura del agua.



#### Cocción (hervir)

El alimento queda cocinado en 8-10 minutos. Posteriormente la cesta se eleva automáticamente para escurrir.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Alimentación	Carga de pasta (Kg)
LPCG 1-18	Gas	18-23
LPCG 1-24	Gas	24-30
LPCE 1-18	Eléctrica	18-23
LPCE 1-24	Eléctrica	24-30
LPCV 1-18	Vapor	18-23
LPCV 1-24	Vapor	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		
<b>Abatidor por inmersión</b>	1 <sup>er</sup> paso	Cocción del producto
LPCG 1-18	2 <sup>o</sup> paso	Enfriamiento
LPCG 1-24	3 <sup>er</sup> paso	Almacenaje
LPCE 1-18		
LPCE 1-24		
LPCV 1-18		
LPCV 1-24		

Tiempo de cocción (*)	Tipo de pasta	Tiempo de precocinado (**)	Pasta cruda (kg)						Tiempo de enfriamiento (***)
			CPM 1-12	CPM 2-12	CPM 1-18	CPM 2-18	CPM 1-24	CPM 2-24	
10-12 min	Espaguetti	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 embolatorio 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
n° remesa/hora	2,5

# COOK & CHILL

## PROCESS LINE relleno, sellado y abatidor por inmersión



hervir | embasar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freír | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

### 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).



SRB 160-46GP



SDS 1000-46

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

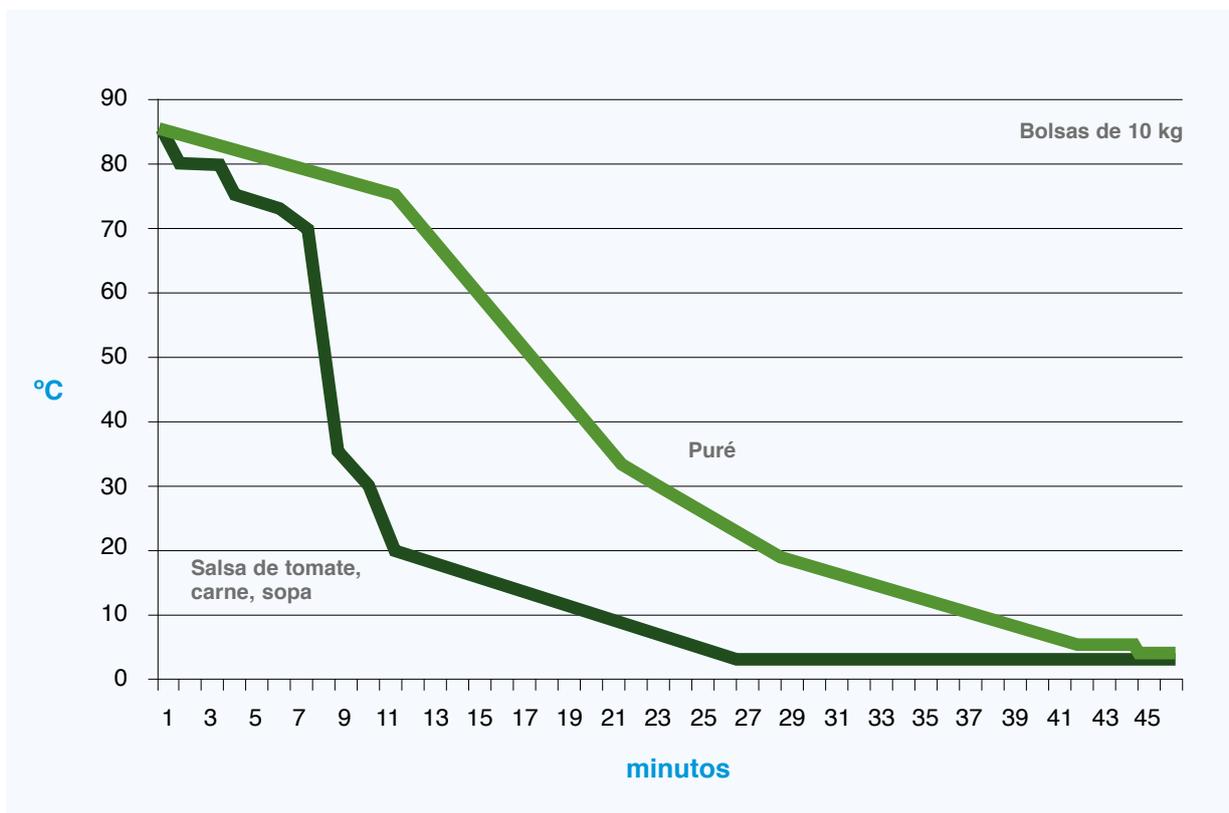
Modelo	Alimentación	Potencia frigorífica (Kw)	Potencia (kW)	Capacidad (kg)	Capacidad útil (l)	Dimensiones externas	Elevador automático
<b>Abatidor por inmersión</b>							
SRB 16-46GP	3N/PE AC 400V 50/60Hz	20	3	80-160	680	2000 x 1000 x 950h	Si
SRB 16-46G*	3N/PE AC 400V 50/60Hz	20	3	80-160	680	2000 x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

\* Requiere de un sistema elevador externo

Modelo	Cabeza mm	Dimensiones externas (mm)
<b>Rellenado y sellado</b>		
SRB 16-46GP	50	1040 x 705 x 868/1500h

## LISTA DE PRECIOS

Modelo		
<b>Abatidor por inmersión</b>		
SRB 16-46GP	1 <sup>er</sup> paso	Cocción del producto
SRB 16-46G	2 <sup>o</sup> paso	Rellenado y sellado
	3 <sup>er</sup> paso	Enfriamiento
<b>Rellenado y sellado</b>		
SDS 1000-46		



# LAVAVERDURAS Y CENTRIFUGADORA

INOX  
AISI 304

hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

## 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.



LAVAVERDURAS LWD 3



Tempo de secado regulable de 0 a 12 minutos.

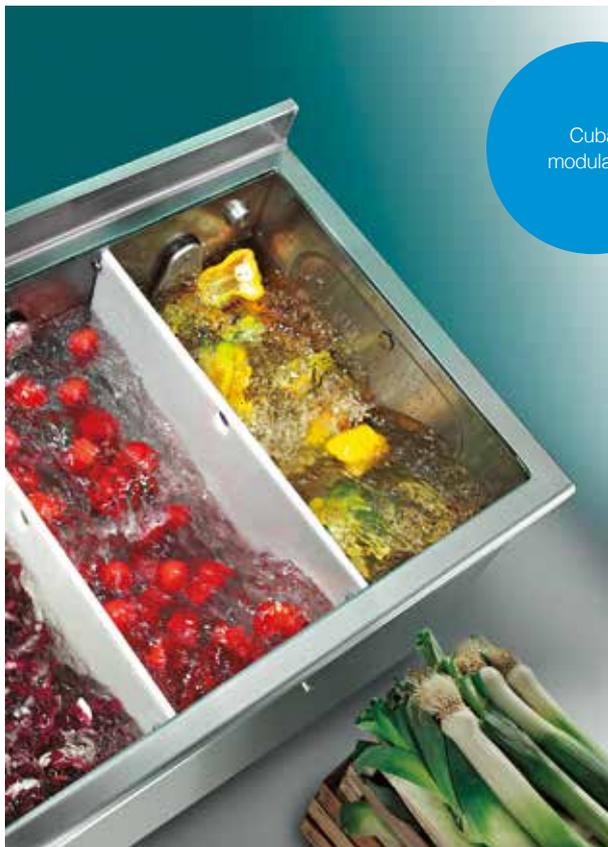
CENTRIFUGADORA DRC 700

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad cuba (litros)	Carga verduras ligera/pesada (kg)	Potencia (kW)
LWD-2	900x700x850	150	6,7/27	1,1
LWD-3	1200x700x850	225	10/40	1,1
LWD-4	1500x700x850	300	13,3/53	1,5
DRC 700	600x790x970	54	9/15	1,1
DRC 700V	600x790x970	54	9/15	1,1

**LISTA DE PRECIOS**

Modelo
LWD-2
LWD-3
LWD-4
DRC 700
DRC 700V



Cuba  
modulable

# Accesorios

## Lista de precios

### ACCESORIOS

#### Modelo

#### Accesorios Easybratt

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 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 10600.** Cestos 100 lts. ø 560 x h 345 mm. (PF / PM). Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm (PMK)

**PAC 10610.** Cestos 150 lts. ø 560 x h 470 mm. (PF / PM). Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm (PMK)

**PAC 10620.** Cestos 200 lts. ø 560 x h 630 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 450 mm. (PF / PM). Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)

**PAC 11000.** Cestos 500 lts. ø 860 x h 680 mm. (PF / PM1 / PMR)

**PAC 11100.** Cestos 510 lts. ø 1060 x h 490 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 21100.** Cestos 500 lts. ø 1060 x h 490 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)

**PAC 31100.** Cestos 500 lts. ø 1060 x h 490 mm. (PF / PM1 / PMR)



# Accesorios

## Lista de precios

ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	
<b>Accesorios Easybaskett-Easypan-Fixpan</b>		
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)	
<b>Accesorios Easybaskett</b>		
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)	
<b>Accesorios Fixpan</b>		
PASC0000	(Sonda para la pasteurización)	
<b>Accesorios Baskett</b>		
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)	
SCT 2	(Predisposición para enfriamiento camisa con circuito agua fría; - PRI..M) De 100°C a 20°C	
PAFT0010	DN50, tapon de cierre	
PAF3020	Válvula DIN65 -no CBT...A- (Ø int 50 mm)	
PAF2022	Válvula de descarga DN50	
PAF2032	Válvula de descarga DN60	
<b>Mixer supletorio para cremas</b>		
PAMA105/130	PR..105M - 130M	
PAMA180	PR..180M	
PAMA250	PR..25M	
PAMA320	PR..320M	
PAMA500	PR..500M	
<b>Mixer supletorio para purés de patata</b>		
PAMP105/130	PR..105M - 130M	
PAMP180	PR..180M	
PAMP250	PR..25M	
PAMP320	PR..320M	
PAMP500	PR..500M	
<b>Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión</b>		
PAMZ105/130	PR..105M - 130M	
PAMZ180	PR..180M	
PAMZ250	PR..25M	
PAMZ320	PR..320M	
PAMZ500	PR..500M	
<b>Accesorios Cucimax</b>		
CAPV1010	Paletas laterales (CBT..090)	
CAPV1020	Paletas laterales (CBT..130)	
CAPV1030	Paletas laterales (CBT..180)	
CAPV1040	Paletas laterales (CBT..310)	
CAMC091	Mixer suplementario para massas: CBT...090	
CAMC131	Mixer suplementario para massas: CBT...130	
CAMC181	Mixer suplementario para massas: CBT...180	
CAMC311	Mixer suplementario para massas: CBT...310 XXX	

# Accesorios

## Lista de precios

### ACCESORIOS

Modelo

#### Accesorios Cucimax

<b>PAF 0701</b>	(filtro boca superior. CBT...090-130)	
<b>PAF 0702</b>	(filtro boca superior. CBT...090A-130A)	
<b>PAF 0901</b>	(filtro boca superior. CBT...180)	
<b>PAF 0902</b>	(filtro boca superior. CBT...180A)	
<b>PAF 1001</b>	(filtro boca superior. CBT...310)	
<b>PAF3020</b>	válvula DIN65 -no CBT...A- (Ø int 50 mm)	
<b>PAFT0010</b>	DN50, tapon de cierre	
<b>PAFT0020</b>	DN65, tapon de cierre	
<b>CAPM0010</b>	Kit espátulas ajustables (2 piezas): CBT...090 - 130	
<b>CAPM0020</b>	Kit espátulas ajustables (2 piezas): CBT...180 - 310	
<b>PACT...</b>	Tapa simple con tolva (Ø 400 mm) / descarga de vapor	CAPM0010/ 0020      PACT...

#### Accesorios Baskett y Cucimix-Cucimax

<b>D 150</b>	(kit 4 ruedas diámetro 150)	
<b>CADE 0010</b>	(ducha para lavado)	
<b>DAPC 0230</b>	(toma de corriente 230 V)	

#### Accesorios Betterpan

<b>DASS 0010</b>	(kit sujeción a pared, 2 unidades)	
<b>DASC 0030</b>	(carro engancha cestos)	
<b>DABF 0000</b>	(cubeta perforada GN 1/1)	
<b>DACF 0000</b>	(cesta para freír GN 1/1)	
<b>DADE 0010</b>	(ducha para lavado)	
<b>DAPO 1000</b>	(espátula para tortillas)	
<b>D 150</b>	(kit 4 ruedas diámetro 150)	
<b>BACP 1010</b>	(carro portacubetas GN 6 (1/1) cubetas no incluidas)	
<b>BACF 0010</b>	(carro filtración aceite)	
<b>DAPC 0230</b>	(Toma de corriente 230 V)	
<b>DSAC 0000</b>	(Sonda corazón) De serie en los modelos con autoclave DBR....A	
<b>DAF 0110</b>	(filtro boca superior DBR..110)	
<b>DAF 0145</b>	(filtro boca superior DBR..145)	
<b>DAF 0180</b>	(filtro boca superior DBR..180)	
<b>DAF 0220</b>	(filtro boca superior DBR..220)	

#### Accesorios Cucimix

<b>CAMR 0020</b>	Kit 4 ruedas (CBTE030)	
<b>CAPV 0030</b>	Paletas laterales (CBTE030)	
<b>PAF 0451</b>	Filtro boca superior (CBTE030)	
<b>CAMR0020</b>	Kit 4 ruedas (CBTE070)	
<b>PAF 0602</b>	Filtro boca superior (CBT..070)	
<b>PAFT0010</b>	DN50, tapon de cierre	
<b>CACP0010</b>	Kit para hervir (cestas incl.): CBTE030 V1	
<b>CACS0010</b>	Cesta giratoria para subdividir: CBTE030 V1	
<b>CAPV0020</b>	Paletas laterales: CBTX070	

# Accesorios

## Lista de precios

ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	
<b>Accesorios Multicooker</b>		
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.)	
<b>Accesorios Firfast</b>		
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)	
CPA 00100	(Grifo mezclador)	
<b>Accesorios Frybratt</b>		
CBA 00070	(Soporte inferior 654x677xh420 mm)	
CBA 00080	(Soporte inferior con ruedas 654x677xh420 mm)	
CPA 00100	(Grifo mezclador)	
<b>Accesorios Dreener line (Lavaverduras)</b>		
LWAC0010	(Cesta con vuelco manual)	
LWAC0020	(Cesta con vuelco manual)	
<b>Software de control</b>		
24.7	Station (conexión hasta 30 equipos en serie) Todos los equipos "Major Line" y "Fast Line" están provistos para la conexión	
<b>Carros</b>		
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)	
PAMT200	Brazo Triturador para capacidad de 200 l	
PAMT300	Brazo Triturador para capacidad de 300 l	
PAMT500	Brazo Triturador para capacidad de 500 l	

## Cocinas industriales Elite **AMBACH**

SYSTEM 900	152
SYSTEM 900 COLGANTE	152
DOBLE SERVICIO	152
SYSTEM 700	152
CHEF 850	152

# Cocinas industriales Elite —ambach®

frigicoll

COCCIÓN  
COCINAS



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES

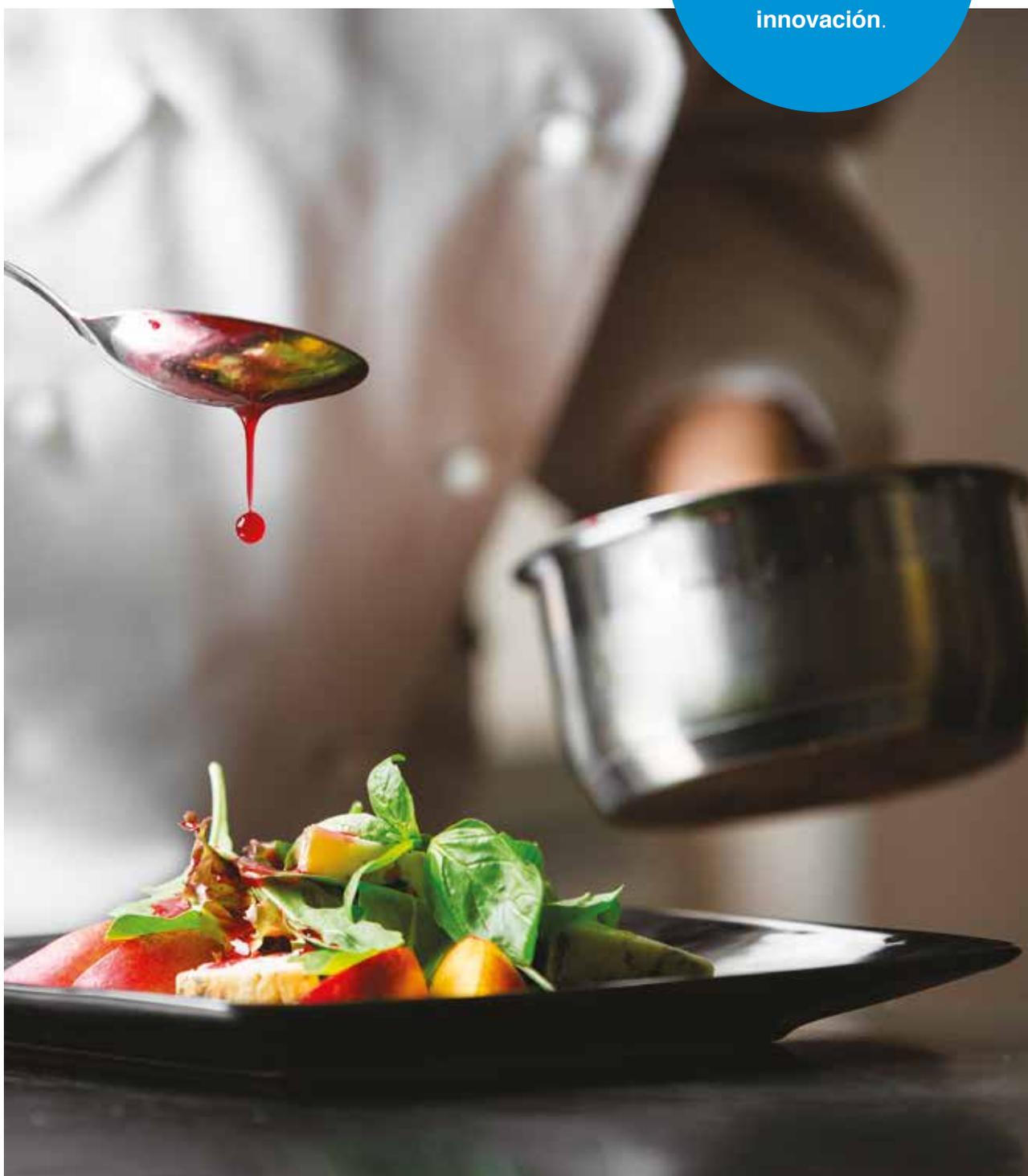


FÁCIL  
INSTALACIÓN



AMPLIA  
GAMA

Fabricación  
artesana aplicada a  
la **cocina con más  
innovación.**





7 razones  
para usar  
**ambach®**

## AMBACH. Versatilidad para tu cocina.



### Robustez

- Construcción resistente.
- Aparatos con acero inoxidable de gran espesor.



Larga durabilidad de las cocinas.



### Mayor flexibilidad

Diversidad de modelos para poderlos combinar según las necesidades.



### Innovación

Nuestro laboratorio garantiza una evolución constante para adaptarse al mercado.



### Uso sencillo

- Regulación precisa.
- Rápido acceso a la cocina.



### Calidad inigualable

- Componentes de excelente calidad.
- Regulación precisa.
- Notable ahorro energético y gran durabilidad.



### Seguridad

- En cumplimiento de la certificación CE y la DNV-Italia ISO 9001:2000.



### Higiene

Para una limpieza perfecta.



## 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.

**ambach**

SYSTEM 700

COMPACT PLUS

CHEF 850

SYSTEM 900

SYSTEM 900 BF

SYSTEM 1100

# COCINAS INDUSTRIALES

## Gama de productos



Por módulos  
o planos únicos

### 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

## Gama de productos



Por módulos  
o planos únicos

### 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.

### 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



# Hornos mixtos y convección **LAINOX**

## **HORNOS MIXTOS GASTRONORM**

	NABOO: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	162
	SAPIENS: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	166
	COMPACT: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	170

## **HORNOS MIXTOS / CONVECCIÓN GASTRONORM Y PASTELERÍA**

	ICON: Hornos Gastronorm y pastelería	174
	ICON: Hornos a convección	176
	ICON: Hornos mixtos vapor directo	177
	READY: Hornos mixtos vapor directo	178

## **HORNOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA**

	AROMA: Hornos mixtos vapor directo	182
---	------------------------------------	-----

## **ABATIDORES**

	NEO: Abatidores	186
---	-----------------	-----

## **ACCESORIOS**

	Accesorios NABOO/SAPIENS: hornos mixtos	190
	Accesorios COMPACT: hornos mixtos	192
	Accesorios ICON: hornos mixtos	194
	Accesorios READY: hornos mixtos	196
	Accesorios AROMA: hornos pastelería	198
	MULTIGRILL: bandejas Gastronorm	200

# Hornos mixtos y convección

frigicoll

**LAINOX**  
DEVICE FOR COOKING



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES



INTUITIVOS/  
FÁCIL USO



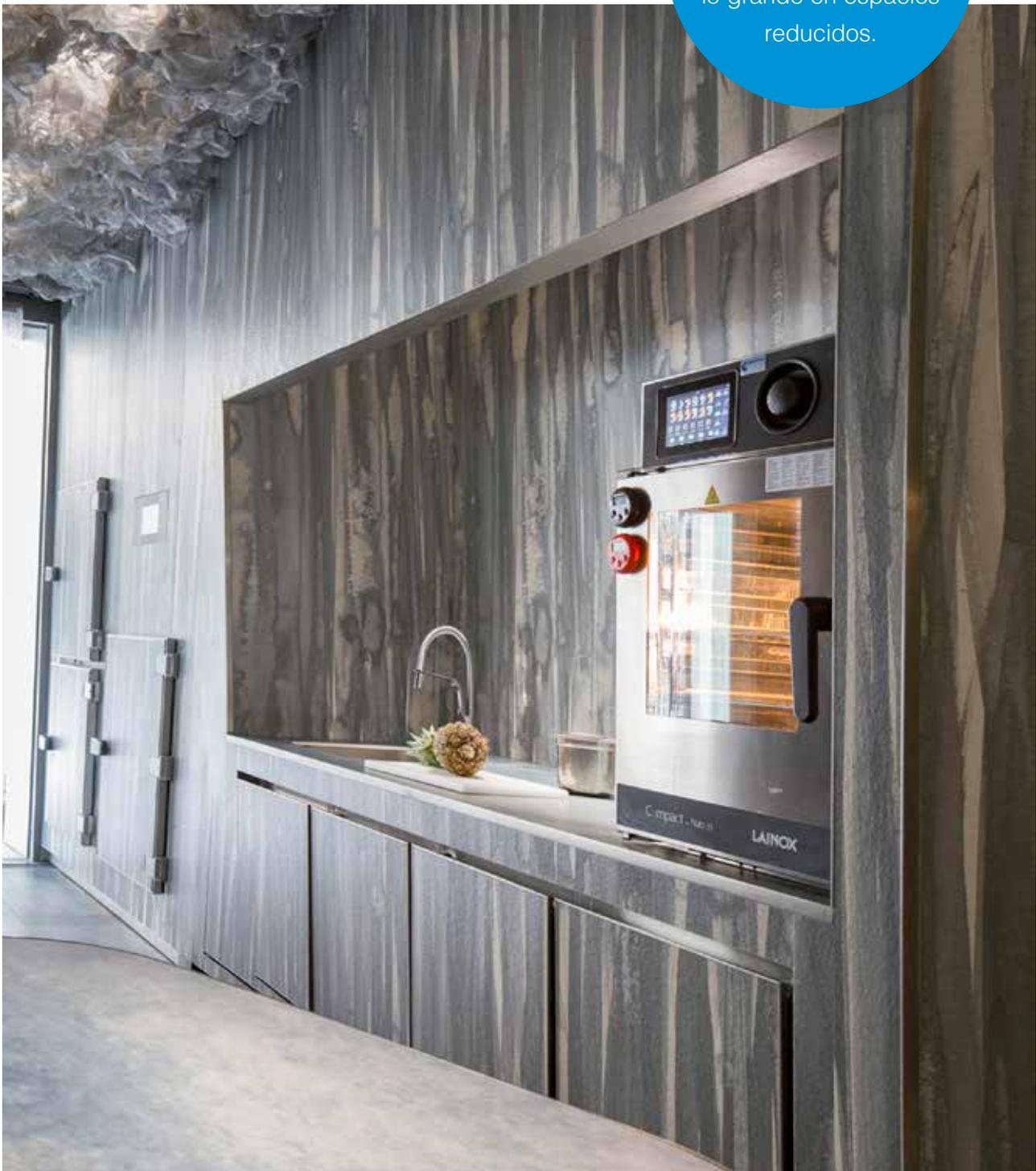
DISEÑO  
ELEGANTE Y  
DE CALIDAD

Los modelos

**Compact by Naboo**

perfectos para cocinar a lo grande en espacios reducidos.

COCCIÓN  
HORNO



Restaurante Enigma (Barcelona): Albert Adrià

## 5 razones porque usar Nabook



### Recetas

Nabook te permite crear, organizar y guardar tus recetas personales y acceder a la base de datos de cientos de recetas presentes en el Cloud Lainox. Además te ofrece la posibilidad de compartir tus recetas con otros usuarios Nabook o exportarlas para compartirlas con quien quieras.



### Lista de la compra

Organiza tu compra de manera inteligente. Con Nabook no existe posibilidad de despistes o errores en la gestión de las listas de la compra, porque te proporciona siempre la lista exacta de lo que necesitas para realizar la receta o el menú, evitando así costosos desperdicios.



### Menú

Tienes la posibilidad de planificar tus menús e imprimirlos seleccionando, entre las plantillas disponibles, la más adecuada para la ocasión.



### Configurar y sincronizar

Si posees Naboo, a través del portal Nabook puedes configurar desde remoto todos tus dispositivos y sincronizar tus recetas.



### Costes de los alimentos

Para gestionar de la mejor manera posible tu negocio y optimizar tus ganancias, Nabook te ofrece la posibilidad de obtener exactamente los costes de los alimentos de tus recetas y tus menús.

## UN HOMENAJE PARA TI QUE ERES UN CHEF

Gracias al Cloud tendrás a disposición Nabook, tu asistente virtual que Lainox pone a disposición, de forma gratuita, a todos los chefs, que posean o no un Device Naboo.

Con Nabook puedes gestionar tu negocio, organizando tus recetas y tus menús, gestionar los costes de los alimentos y las listas de la compra. Además es posible configurar desde Nabook tus Device y sincronizar tus recetas con todos tus Naboo (más información en [nabook.cloud](http://nabook.cloud)).



LAINOX **máximas prestaciones, alto rendimiento**

# Naboo

MÁS TIEMPO PARA TU VIDA.

UN SOCIO EN LA COCINA QUE FACILITA TU NEGOCIO



### EL CLOUD

Tu asistente virtual en la cocina y a una multitud de otros servicios.



### PANTALLA TÁCTIL

Pantalla a color de 10 pulgadas LCD, de alta definición y configurable según las exigencias del usuario.



### SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO

Dispone de un lavado aut. corto de **solo 24 min.** y otros de mayor duración. Incluso se puede programar el apagado de Naboo al acabar su lavado.



### APERTURA PUERTA AUTOMÁTICA

Máxima ergonomía, incluso hasta con las manos ocupadas.

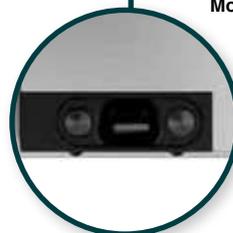


Modelo 102



### SMOKE GRILL

Opcional que aporta un valor añadido a tus platos: Barbacoa, ahumado y aromatización.



### ESPACIO DEDICADO

Conector universal para: sonda al corazón multipunto, multisonda o con aguja para cocciones al vacío, ducha de lavado con recogido automático, puerto usb todo en un espacio único y práctico organizado.



Modelo 071

Modelo 072

Modelo 101

Modelo 102

Modelo 171

Modelo 201

Modelo 202



## LAINOX. Hornos profesionales para cocinas de última generación.



### Amplia gama

La gama más amplia del mercado.



### Reducción de consumo eléctrico

Y por lo tanto, el gasto.



### Cocción de calidad

Recetas disponibles en la nube.



Garantiza resultados impecables.



### Fácil manejo

Diversidad de funciones:

- Buscar recetas.
- Ver menus.
- Crear y organizar carpetas para las recetas personales.
- Multinivel.
- Just in Time.



### Limpieza automática

Reducción del esfuerzo y tiempo del cocinero.

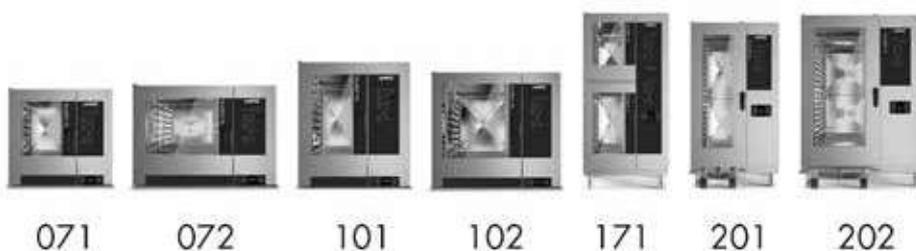


Hornos mixtos y convección

**Naboo**



**Sapiens**



**COMPACT**

by Naboo  
by Sapiens



**ICON**

COCINA A PRIMERA VISTA



**NEO**



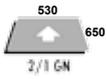
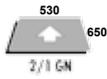
**Arma**  
by Naboo  
by Sapiens



# Hornos mixtos

## NABOO

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

				
<b>Modelo</b>	<b>Modelo 071</b>	<b>Modelo 072</b>	<b>Modelo 101</b>	<b>Modelo 102</b>
				
<b>MODELO</b>				
Capacidad (GN)	7 x 1 / 1	7 x 2 / 1 - 14 x 1 / 1	10 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	875 x 825 x 820 h	1.170 x 895 x 820 h	930 x 825 x 1.040 h	1.170 x 895 x 1.040 h

### VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	NAEV071R	NAEV072R	NAEV101R	NAEV102R
<b>Precio (€)</b>				
Potencia eléctrica total (kW)	10,5	19	16	31
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
<b>GENERADOR DE VAPOR</b>	<b>NAEB071R</b>	<b>NAEB072R</b>	<b>NAEB101R</b>	<b>NAEB102R</b>
<b>Precio (€)</b>				
Potencia eléctrica total (kW)	10,5	19	16	31
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

### VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	NAGV071R	NAGV072R	NAGV101R	NAGV102R
<b>Precio (€)</b>				
Potencia eléctrica total (kW)	0,5	1	1	1
Potencia térmica nominal (kW)	12	20	18	27
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
<b>GENERADOR DE VAPOR</b>	<b>NAGB071R</b>	<b>NAGB072R</b>	<b>NAGB101R</b>	<b>NAGB102R</b>
<b>Precio (€)</b>				
Potencia eléctrica total (kW)	0,5	1	1	1
Potencia térmica nominal (kW)	15	30	28	40
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

ACCESORIOS	Modelo 071	Modelo 072	Modelo 101	Modelo 102
SopORTE base en Acero Inox	NSR071	NSR072	NSR101	NSR102
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT071	KPT102	NPT071	KPT102
Cambio sentido de puerta	NPS	NPS	NPS	NPS
Smokegrill: 3 en 1: sistema barbacoa/ahumado/ aromatización	NSG	NSG	NSG	NSG
Sonda la corazón multipunto para grandes dimensiones. Ø 3 mm, largo aguja 180 mm.	KSC180	KSC180	KSC180	KSC180
*Apertura puerta automática (elimina la presencia de maneta - No disponible con NPS)	NAA	NAA	NAA	NAA



Modelo 171



7 x 1/1 + 10 x 1/1  
70  
930 x 825 x 1925 h



Modelo 171 M<sup>(1)</sup>



7 x 1/1 + 10 x 1/1  
70  
930 x 825 x 1925 h



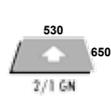
Modelo 201



20 x 1 / 1  
63  
960 x 825 x 1.810 h



Modelo 202



20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1  
63  
1.290 x 895 x 1.810 h



(1) HORNO SUPERIOR /  
VAPOR DIRECTO

(1) HORNO INFERIOR /  
GENERADOR DE VAPOR

#### Equipamiento de serie

Mod. 071 - 072, 101 - 102, 171

- Sistema de lavado automático SCS, Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente Solid Clean de 930 gr cada uno).
- Alternativamente, sistema de lavado automático LCS, Liquid Clean System (en dotación 1 envase de detergente liquido 990 gr).
- Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación, 1 bote de producto antical Solid Cal de 1 kg.).
- Conexión en red Wi-Fi.
- Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

#### Equipamiento de serie

Mod. 201 - 202

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



#### Sistema de lavado

SCS o LCS.

Mod. 071 - 072, 101 - 102  
Sistema de lavado automático  
(a escoger por el usuario)

LM.

Mod. 201 - 202, 171  
Sistema de lavado automático.

#### NAEV171R

26,5

3N AC 400

#### NAEV201R

31,8

3N AC 400

#### NAEV202R

61,8

3N AC 400

#### NAEB171R

26,5

3N AC 400

#### NAEM171R (1)

26,5

3N AC 400

#### NAEB201R

31,8

3N AC 400

#### NAEB202R

61,8

3N AC 400

#### NAGV171R

1,5

30

AC 230

#### NAGV201R

1,8

36

AC 230

#### NAGV202R

1,8

54

AC 230

#### NAGB171R

1,5

43

AC 230

#### NAGM171R (1)

1,5

40

AC 230

#### NAGB201R

1,8

36

AC 230

#### NAGB202R

1,8

50

AC 230

#### Modelo 171

-

-

NPS171

NSG171

KSC180

NAA

#### Modelo 171 M<sup>(1)</sup>

-

-

NPS171

NSG171

KSC180

NAA

#### Modelo 201

-

-

NSG

KSC180

NAA

#### Modelo 202

-

-

NSG

KSC180

NAA

# Hornos mixtos

## NABOO

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

	Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
<b>MODOS DE COCCIÓN</b>			
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.		✓	✓
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 informaciones sobre la receta.		✓	✓
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.		✓	✓
<b>FUNCIONAMIENTO</b>			
Pantalla a color de 10 pulgadas (LCD - TFT), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".		✓	✓
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 down load nuevas recetas.		✓	✓
Inicio de una cocción automática (ICS) "one touch".		✓	✓
Organización de las recetas en carpetas con pre-view atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.		✓	✓
Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.		✓	✓
Manopla SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.		✓	✓
Abertura automática de la puerta mediante la presión del tacto "Open" (opcional).		✓	—
Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.		✓	✓
PORTAL CHEF.		✓	✓
GESTIÓN Y SINCRONIZACIÓN DE MÁS DISPOSITIVOS.		✓	✓
VÍDEO RECETAS Y VÍDEOS TUTORIALES.		✓	✓
ASISTENCIA REMOTA.		✓	✓
<b>DOTACIONES DE CONTROL</b>			
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.		✓	✓
Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú del usuario.		✓	✓
Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.		✓	✓
Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las 3 primeras velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento - Para cocciones particulares se puede poner la velocidad a intermitencia.		✓	✓
Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.		✓	✓
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 o multisensor para 2 corazones.		✓	✓
Iluminación halógena.		✓	✓
Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.		✓	✓
Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).		✓	✓

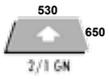
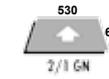
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

	Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
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 - En base a la cantidad y al tipo de Producto, Naboo optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la justa temperatura de cocción evitando 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.		✓	✓
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 remolachas, verduras notoriamente fibrosas.		✓	✓
GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar derroches de potencia y reducir emisiones nocivas.		✓	✓
<b>FABRICACIÓN</b>			
Cámara perfectamente uniforme y hermética.		✓	✓
Puerta de cierre con vidrio doble temperado, con crujía de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.		✓	✓
Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.		✓	✓
Manija con abertura derecha e izquierda.		✓	—
Puerta con sistema de cierre de tres puntos.		—	✓
Cierres puerta regulables para una capacidad optimal.		✓	✓
Deflector que se puede abrir para una fácil operación de limpieza del espacio ventilador.		✓	✓
Protección contra los chorros de agua IPX5.		✓	✓
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>			
Auto diagnosis de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.		✓	✓
Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) con tanque integrado y dosificación automática Detergente líquido CombiClean en envases reciclables al 100%. En dotación 2 envases de cartucho detergente líquido CDL05 de 5 kg. cada uno.		✓	—
Sistema Antical CALOUT de serie para los modelos con caldera, que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera con tanque integrado y dosificación automática - Producto anticalcáreo líquido CalFree, en envases reciclables al 100%. En dotación 1 envase de cartucho anticalcáreo líquido CCF05 de 4,5 kg.		✓	—
ALTERNATIVAMENTE: Sistema de lavado automático SCS (Solid Clean System) con tanque integrado y dosificación automática - Detergente sólido Solid Clean usado para la producción del detergente. En dotación 2 envases de detergente sólido SCL01 de 930 gr. cada uno.		✓	—
Sistema Antical CALOUT de serie para los modelos con caldera, que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera con tanque integrado y dosificación automática - Antical sólido Solid Cal, usado para la generación del producto antical. En dotación 2 envases de antical sólido SCA01 de 850 gr. cada uno.		✓	—
Sistema de lavado automático LM, con recipiente separado y dosificación automática - Detergente líquido CombiClean. En dotación 1 bidón de detergente líquido DL010, 10 l.		—	✓
Sistema Antical CALOUT de serie para los modelos con caldera, que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera con recipiente separado y dosificación automática - Antical líquido CalFree. En dotación 1 bidón de antical líquido CF010, 10 l.		—	✓
Programas de lavado: Manual, Enjuague, Eco, Soft, Hard, Hard Plus.		✓	✓
Lavado manual con ducha enrollable.		✓	✓

# Hornos mixtos

## SAPIENS

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

				
<b>MODELO</b>				
<b>Capacidad (GN)</b>	7 x 1 / 1	7 x 2 / 1 - 14 x 1 / 1	10 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
<b>Distancia entre guías (mm)</b>	70	70	70	70
<b>Dimensiones exteriores (mm)</b>	875x825x820 h	1.170x895x820 h	930x825x1.040 h	1.170x895x1.040 h

### VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	SAEV071R	SAEV072R	SAEV101R	SAEV102R
<b>Precio (€)</b>				
<b>Potencia eléctrica total (kW)</b>	10,5	19	16	31
<b>Alimentación (V - 50 Hz)</b>	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
<b>GENERADOR DE VAPOR</b>	SAEB071R	SAEB072R	SAEB101R	SAEB102R
<b>Precio (€)</b>				
<b>Potencia eléctrica total (kW)</b>	10,5	19	16	31
<b>Alimentación (V - 50 Hz)</b>	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

### VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	SAGV071R	SAGV072R	SAGV101R	SAGV102R
<b>Precio (€)</b>				
<b>Potencia eléctrica total (kW)</b>	0,5	1	1	1
<b>Potencia térmica nominal (kW/kcal)</b>	12 / 10.320	20 / 17.200	18 / 15.480	27 / 23.220
<b>Alimentación (V - 50 Hz)</b>	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
<b>GENERADOR DE VAPOR</b>	SAGB071R	SAGB072R	SAGB101R	SAGB102R
<b>Precio (€)</b>				
<b>Potencia eléctrica total (kW)</b>	0,5	1	1	1
<b>Potencia térmica nominal (kW/kcal)</b>	15 / 12.900	30 / 25.800	28 / 24.080	40 / 34.400
<b>Alimentación (V - 50 Hz)</b>	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

ACCESORIOS	Modelo 071	Modelo 072	Modelo 101	Modelo 102
SopORTE base en Acero Inox	NSR071	NSR072	NSR101	NSR102
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT071	KPT102	NPT071	KPT102
Cambio sentido de puerta	NPS	NPS	NPS	NPS
Sonda al corazón multipunto Ø 3mm	KSC004R	KSC004R	KSC004R	KSC004R
Sistema de lavado automático	LCS	LCS	LCS	LCS



Modelo 171



7 x 1/1 + 10 x 1/1

70

930 x 825 x 1925 h



Modelo 171 M<sup>(1)</sup>



7 x 1/1 + 10 x 1/1

70

930 x 825 x 1925 h



Modelo 201



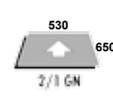
20 x 1 / 1

63

960 x 825 x 1810 h



Modelo 202



20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1

63

1290 x 895 x 1810 h



(1) HORNO SUPERIOR /  
VAPOR DIRECTO

(1) HORNO INFERIOR /  
GENERADOR DE VAPOR

**Equipamiento de serie**

Mod. 071 - 072, 101 - 102, 171

- Sistema antical CALOUT para los modelos con caldera - en dotación producto antical.
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción - sonda al corazón opcional.
- Ducha integrada con enrollador automático.
- Conexión usb.
- 6 velocidades de ventilación.

**Equipamiento de serie**

Mod. 201 - 202

- Sistema antical CALOUT para los modelos con caldera - en dotación producto antical
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción - sonda al corazón opcional
- Ducha integrada con enrollador automático
- Conexión usb
- Carro portabandejas NKS201
- 6 velocidades de ventilación

**SAEV171R**

**SAEV201R**

**SAEV202R**

26,5

3N AC 400

31,8

3N AC 400

61,8

3N AC 400

**SAEB171R**

**SAEM171R (1)**

**SAEB201R**

**SAEB202R**

26,5

3N AC 400

26,5

3N AC 400

31,8

3N AC 400

61,8

3N AC 400

**SAGV171R**

**SAGV201R**

**SAGV202R**

1,5

30 / 25.800

AC 230

1,8

36 / 30.960

AC 230

1,8

54 / 46.440

AC 230

**SAGB171R**

**SAGM171R (1)**

**SAGB201R**

**SAGB202R**

1,5

43 / 36.980

AC 230

1,5

40 / 34.400

AC 230

1,8

48 / 41.280

AC 230

1,8

80 / 68.800

AC 230

**Modelo 171**

**Modelo 171 M<sup>(1)</sup>**

**Modelo 201**

**Modelo 202**

-

-

-

-

-

-

-

-

**NPS171**

**NPS171**

-

-

**KSC004R**

**KSC004R**

**KSC004R**

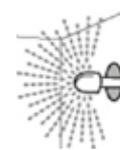
**KSC180**

**LM3**

**LM3**

**LM2**

**LM2**



**Sistema de lavado**

LCS.

Mod. 026 - 061 - 101

Sistema de lavado automático.

# Hornos mixtos

## SAPIENS

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

	Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
<b>MODOS DE COCCIÓN</b>			
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 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.		✓	✓
Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado de 30°C a 300°C.		✓	✓
Manual con puesta en marcha inmediata de la cocción.		✓	✓
Cocción con control de temperatura en el 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.		✓	✓
Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.		✓	✓
<b>FUNCIONAMIENTO</b>			
Pantallas alfanuméricas de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclima, tiempo y temperatura en el corazón		✓	✓
Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritas, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.		✓	✓
Mandos SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.		✓	✓
Barras de LED para indicar la función temperatura, tiempo y temperatura en el corazón activada.		✓	✓
Pre calentamiento manual.		✓	✓
<b>DOTACIONES DE CONTROL</b>			
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.		✓	✓
Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.		✓	✓
Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento.		✓	✓
Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.		✓	✓
Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción (sonda al corazón opcional).		✓	✓
Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).		✓	✓
Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones 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 - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.		✓	✓

**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

	Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
<b>FABRICACIÓN</b>			
Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.		✓	✓
Puerta de cierre con doble cristal templado, exterior con efecto vidriado, a intersticio de aire y cristal interno termo-reflectante 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.		✓	✓
Protección contra los chorros de agua IPX5.		✓	✓
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>			
Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.		✓	✓
Sistema de lavado automático con depósito integrado para los modelos de mesa y dosificador del detergente automático (opcional).		✓	✓
Sistema Anti calcáreo CALOUT de serie 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 para los modelos de mesa.		✓	✓
Sistema Anti calcáreo CALOUT con el uso del detergente líquido CombiClean y producto anti calcáreo CalFree en bidones.		✓	✓
Sistema de lavado manual con ducha enrollable.		✓	✓



# Hornos mixtos COMPACT

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



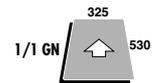
Modelo 026



Modelo 061



Modelo 101



MODELO	Vapor directo	Vapor directo	Vapor directo
Capacidad (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	60	60	60
Dimensiones exteriores (mm)	510 x 625 x 880 h	510 x 800 x 880 h	510 x 800 x 1120 h

## VERSIÓN NABOO



### VERSIÓN ELÉCTRICA

COEN026R

COEN061R

COEN101R

#### Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

5,25

7,75

15,5

Alimentación (V - 50 Hz)

3N AC 400

3N AC 400

3N AC 400



### VERSIÓN A GAS

#### Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

Potencia térmica nominal (kW/kcal)

Alimentación (V - 50 Hz)

## VERSIÓN SAPIENS



### VERSIÓN ELÉCTRICA

COES026R

COES061R

COES101R

#### Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

5,25

7,75

15,5

Alimentación (V - 50 Hz)

3N AC 400

3N AC 400

3N AC 400



### VERSIÓN A GAS

#### Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

Potencia térmica nominal (kW/kcal)

Alimentación (V - 50 Hz)

ACCESORIOS	Modelo 026	Modelo 061	Modelo 101
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)	KSC004R	KSC004R 215	KSC004R
Ducha lavado	ICLD	ICLD	ICLD
*Suplemento optimización energética	SN	SN	SN
*Sistema de lavado automático líquido	ILCS1	ILCS1	ILCS1

\* Solicitar con el pedido del horno.



Modelo 061



**Caldera**

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

**CBEN061R**

8,25  
3N AC 400



Modelo 061



**Vapor directo**

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

**CVEN061R**

8,25  
3N AC 400

**CVGN061R**

0,5  
8,5 / 7.310  
AC 230

**CBES061R**

8,25  
3N AC 400

**CVES061R**

8,25  
3N AC 400

**CVGS061R**

0,5  
8,5 / 7.310  
AC 230

**Modelo 061**

NSR061  
KPT061  
NAN061  
KSM 002  
KSC004R  
ICLD  
SN  
ILCS1

**Modelo 061**

NSR061  
KPT061  
NAN061  
KSM 002  
KSC004R  
ICLD  
SN  
ILCS1

**Equipamiento de serie**

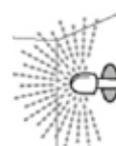
Compact by Naboo

- Sistema de lavado automático LCS - en dotación 1 envase de cartucho detergente líquido cdl05 - 990 gr.
- Sistema antical calout para los modelos con caldera - en dotación producto antical
- Sonda al corazón multipunto ø 3 mm.
- Conexión a la red wi-fi
- Conexión usb
- 2 velocidades de ventilación: normal / reducida

**Equipamiento de serie**

Compact by Sapiens

- 2 velocidades de ventilación: normal / reducida
- Conexión usb
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción - sonda al corazón opcional



**Sistema de lavado**

LCS.  
Mod. 026 - 061 - 101  
Sistema de lavado automático

# Hornos mixtos

## COMPACT by Naboo

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### 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, de activación inmediata.
- 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.
- Modalidad MULTINIVEL y JIT.
- MULTINIVEL DOBLE: el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva.
- 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

#### CONECTIVIDAD WI-FI NABOOK

- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.
- Acceso directo del device de cocción a la base de datos de recetas LAINOX con posibilidad de descarga.
- Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizados.
- Cálculo de los costes de los alimentos de las recetas y los menús por cada ración.
- Organización de la lista de la compra que se puede convertir en formato Pdf, Excel y Word.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta.
- Control HACCP.
- Asistencia en remoto.
- Actualización software.

#### FUNCIONAMIENTO

- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- 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 a color de 7 pulgadas LCD, de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 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 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 cartucho antical 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.
- Posibilidad de configurar el apagado del dispositivo al final del programa de lavado automático
- 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 - En base a la cantidad y al tipo de Producto, Compact Naboo optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la justa temperatura de cocción evitando 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 IPX4.
- 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 compartimento ventilador.

# Hornos mixtos

## COMPACT by Sapiens

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### 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 9 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 puesta en marcha inmediata de la cocción
- Cocción con control de temperatura en el 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.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.

#### FUNCIONAMIENTO

- Pantalla alfanumérico de LED de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclima, tiempo y temperatura en el corazón.
- Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritas, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Precalentamiento manual.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 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 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 cartucho antical 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, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción (sonda al corazón opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).

- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones 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, Compact 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

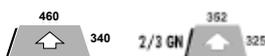
- Protección contra los chorros de agua IPX4.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- 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 compartimento ventilador.

# Hornos Gastronorm y para Pastelería ICON

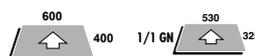
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



**Modelo 023**  
Convección



**Modelo 041**  
Convección



**Modelo 051**  
Vapor Directo



### MODELO

Capacidad	GN	Modelo 023	Modelo 041	Modelo 051
		4 x 2/3	4 x 1/1	5 x 1/1
	600 x 400	4 x (460 x 340 mm)	4	5
Distancia entre guías (mm)		70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)		672 x 665 x 737 h	812 x 725 x 737 h	812 x 725 x 770 h

## VERSIÓN TOUCH



### VERSIÓN ELÉCTRICA

**ICET023**

**ICET041**

**ICET051**

#### Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

3,4

6,25

7,25

Alimentación (V - 50 Hz)

AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400

AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400

AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400



### VERSIÓN A GAS

**ICGT051**

#### Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

0,25

Potencia térmica nominal (kW/kcal)

8,5 / 7.310

Alimentación (V - 50 Hz)

AC 230

## VERSIÓN ELECTRO MECÁNICO



### VERSIÓN ELÉCTRICA

**ICEM023**

**ICEM041**

**ICEM051**

#### Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

3,4

6,25

7,25

Alimentación (V - 50 Hz)

AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400

AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400

AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400



### VERSIÓN A GAS

**ICGM051**

#### Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

0,25

Potencia térmica nominal (kW/kcal)

8,5 / 7.310

Alimentación (V - 50 Hz)

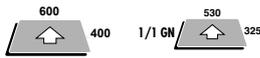
AC 230

### ACCESORIOS

	Modelo 023	Modelo 041	Modelo 051
Soporte base en Acero Inox	-	<a href="#">ISR071</a>	<a href="#">ISR071</a>
Portabandejas	-	<a href="#">IPT811</a>	<a href="#">IPT811</a>
Armario para fermentación	-	<a href="#">IPT811</a>	<a href="#">ILV126</a>
Sonda al corazón multipunto (Versión T)	<a href="#">ISC04</a>	<a href="#">ISC04</a>	<a href="#">ISC04</a>
2 velocidades de ventilación (Versión T)	<a href="#">IVR01</a>	<a href="#">IVR01</a>	<a href="#">IVR01</a>
Sistema de lavado automático (Versión T)	-	-	<a href="#">ILCS1</a>
Ducha de lavado	<a href="#">ICLD</a>	<a href="#">ICLD</a>	<a href="#">ICLD</a>
Puerta apertura contraria	-	-	<a href="#">IPS051</a>



**Modelo 071**  
Vapor Directo



7 x 1/1  
7  
70  
812 x 725 x 935 h



**Modelo 101**  
Vapor Directo



10 x 1/1  
10  
70  
812 x 725 x 1145 h

**ICET071**

**ICET101**

12,5  
3 AC 230 - 3N AC 400

14,5  
3 AC 230 - 3N AC 400

**ICGT071**

**ICGT101**

0,5  
12 / 10.320  
AC 230

0,5  
16 / 13.760  
AC 230

**ICEM071**

**ICEM101**

12,5  
3 AC 230 - 3N AC 400

14,5  
3 AC 230 - 3N AC 400

**ICGM071**

**ICGM101**

0,5  
12 / 10.320  
AC 230

0,5  
16 / 13.760  
AC 230

**Modelo 071**

**Modelo 101**

**ISR071**

**ISR101**

**IPT811**

**IPT811**

**ILV126**

**ILV126**

**ISC04**

**ISC04**

**IVR02**

**IVR02**

**ILCS2**

**ILCS2**

**ICLD**

**ICLD**

**IPS071**

**IPS101**



**Sistema de lavado**

ILCS.  
Mod. 051, 071, 101  
Sistema de lavado automático  
(solo versión Touch)

**Equipamiento de serie**

Modelos Vapor Directo

- Preparado para ser configurable con las siguientes tensiones: 3 AC 230 V - sólo para los modelos eléctricos.
- Paneles portaparrillas
- Pizarra memo programas de cocción, con rotulador y borrador - para Versión T.

**Equipamiento de serie**

Modelos Convección

- Preparado para ser configurable con las siguientes tensiones: AC 230 V - 3 AC 230 V - sólo para los modelos eléctricos.
- Paneles portaparrillas.
- Pizarra memo programas de cocción, con rotulador y borrador - para Versión T.

# Hornos a convección

## Modelos 023 - 041

### MANDOS 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
- Programación con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática que se pueden guardar para las cocciones automáticas.
- Cocción con control de temperatura en el corazón con sonda (opcional).
- Humidificador programable.

#### LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

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

#### 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.
- 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.
- Actualización del software a través de la USB; ejecutable únicamente por el servicio técnico.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Cámara perfectamente lisa con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflexor, a intersticio de aire 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 por toda la longitud de la puerta.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX4.

### MANDOS ELECTROMAGNÉTICOS



#### 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 ducha de empalme externo (opcional).

#### DOTACIONES DE CONTROL

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

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Cámara perfectamente lisa con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflexor, a intersticio de aire 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 por toda la longitud de la puerta.
- Puerta abatible
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX4.

# Hornos mixtos vapor directo

Modelos 051 - 071 - 101

## MANDOS 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 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 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.
- Programación con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática que se pueden guardar para las cocciones automáticas.
- Cocción con control de temperatura en el corazón con sonda. (opcional)
- CLIMA, 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 LCS (Liquid Clean System) con tanque integrado y dosificación automática (opcional). Detergente líquido CombiClean en envases reciclables al 100%.
- Programas de lavado: Manual, Enjuague, Eco, Soft, Medium, Hard.
- Sistema de lavado manual con 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 (sólo modelos a gas) - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.
- Actualización del software a través de la USB; ejecutable únicamente por el servicio técnico.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente lisa con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflexor, a intersticio de aire 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 compartimento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX4.

## MANDOS ELECTROMAGNÉTICOS



### 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 ducha de empalme externo (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.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente lisa con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflexor, a intersticio de aire 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 compartimento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX4.

Características en texto azul no disponibles en modelos 023 y 041.

# Hornos mixtos de Vapor Directo

## VERSIÓN M

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 051



Modelo 071



Modelo 101

### MODELO

		1/1 GN /  530 325	1/1 GN /  530 325	1/1 GN /  530 325
Capacidad	GN	5 x 1 / 1	7 x 1 / 1	10 x 1 / 1
Distancias entre guías	mm	70	70	70
Dimensiones ext. eléctrico	mm	830 x 640 x 595 h	830 x 640 x 760 h	830 x 640 x 970 h
Dimensiones ext. gas	mm	870 x 640 x 595 h	870 x 640 x 760 h	870 x 640 x 970 h



### VERSIÓN ELÉCTRICA

#### REV051M

#### REV071M

#### REV101M

Precio (€)			
Potencia eléctrica total (kW)	7,25	12,5	14,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Bruto/Neto (Kg)	64 / 52	89 / 75	95 / 80



### VERSIÓN A GAS

#### RGV051M

#### RGV071M

#### RGV101M

Precio (€)			
Potencia eléctrica total (kW)	0,25	0,5	0,5
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	8,5	12	15
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230
Peso - Bruto/Neto (Kg)	80 / 68	110 / 97	115 / 101

### ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 071	Modelo 101
Soporte base en Acero Inox	RSR 071	RSR 071	RSR 110
Soporte porta bandejas	RSP 071	RSP 071	RSP 110
Armario para fermentación	RAC 071	RAC 071	RAC 110
Ducha de lavado	LD25	LD25	LD25

# Hornos mixtos de Vapor Directo

## VERSIÓN S



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 051



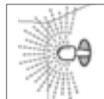
Modelo 071



Modelo 101

### MODELO

		1/1 GN  530 325	1/1 GN  530 325	1/1 GN  530 325
Capacidad	GN	5 x 1 / 1	7 x 1 / 1	10 x 1 / 1
Distancias entre guías	mm	70a	70	70
Dimensiones ext. eléctrico	mm	830 x 640 x 595 h	830 x 640 x 760 h	830 x 640 x 970 h
Dimensiones ext. gas	mm	870 x 640 x 595 h	870 x 640 x 760 h	870 x 640 x 970 h



Sistema de lavado automático integrado. OPCIONAL



### VERSIÓN ELÉCTRICA

#### REV051S

#### REV071S

#### REV101S

Precio (€)			
Potencia eléctrica total (kW)	7,25	12,5	14,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Bruto/Neto (Kg)	64 / 52	89 / 75	95 / 80



### VERSIÓN A GAS

#### RGV051S

#### RGV071S

#### RGV101S

Precio (€)			
Potencia eléctrica total (kW)	0,25	0,5	0,5
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	8,5	12	15
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230
Peso - Bruto/Neto (Kg)	80 / 68	110 / 97	115 / 101

### ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 071	Modelo 101
Soporte base en Acero Inox	RSR 071	RSR 071	RSR 110
Soporte porta bandejas	RSP 071	RSP 071	RSP 110
Armario para fermentación	RAC 071	RAC 071	RAC 110
*Sonda al corazón multipunto (versión S)	KSC 004	KSC 004	KSC 004
*2 velocidades de ventilación (version S)	RVR	RVR	RVR
*Sistema de lavado automático (versión S)	LM1	LM1	LM1
Ducha de lavado	LD25	LD25	LD25

\*Solicitar con el pedido del horno.

# Hornos mixtos de Vapor Directo

## VERSIÓN M y VERSIÓN S

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Modelos	M	S
<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>		
Electromecánico, con selector de funcionamiento a convección, vapor, mixto o enfriamiento a puerta abierta	✓	—
Selector de temperatura regulable de 70 - 300 °C	✓	—
Temporizador programable hasta 120 minutos con aviso acústico final de cocción	✓	—
Autoreverse (inversión automática de la rotación del ventilador)	✓	✓
Indicador de control de funcionamiento	✓	—
Humidificador manual	✓	—
Respiradero manual de la cámara de cocción	✓	—
Iluminación cámara de cocción	✓	—
Mandos manuales con control electrónico	—	✓
Mando para la gestión de 4 ciclos con LED de visualización	—	✓
Mando de acceso directo a programas y recetas	—	✓
Display alfanumérico	—	✓
CLIMA con respiradero automático	—	✓
Autodiagnosis	—	✓
Programa de lavado semiautomático	—	✓
Mando para: humidificador, iluminación cámara de cocción, control del respiradero	—	✓

### Versión M





**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

Modelos	M	S
<b>MODALIDAD DE COCCIÓN</b>		
Convección 70 – 300 °C	✓	—
Convección con humidificador	✓	—
Vapor 70 - 100 °C	✓	—
Mixto convección/vapor 70 - 300 °C	✓	—
Convección con CLIMA 30 - 300 °C	—	✓
Vapor 30 - 130 °C (baja temperatura, atmosférico, forzado)	—	✓
Mixto convección/vapor con CLIMA 30 - 300 °C	—	✓
<b>MODOS DE FUNCIONAMIENTO</b>		
Manual en continuo	✓	✓
Manual a tiempo	✓	—
Manual a tiempo o con sonda al corazón (opcional)	—	✓
Automático con recetas pre-memorizadas	—	✓
Programable 99 programas con 4 ciclos en secuencia automática	—	✓
Ducha de lavado (opcional)	✓ OPC.	✓ OPC.
Sonda a corazón multipunto Ø 3 mm (opcional)	—	✓ OPC.
2 velocidades de ventilación: normal/reducida (opcional)	—	✓ OPC.
Sistema de lavado automático (opcional)	—	✓ OPC.

COCCIÓN  
HORNO



Versión S



# Hornos para pastelería y panadería

## AROMA by Naboo / by Sapiens

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 064



Modelo 084



Modelo 144



Modelo 154



#### MODELO

Modelo	064	084	144	154
Capacidad (60 x 40)	6	8	6 + 8	15
Distancia entre guías (mm)	87	90	87 / 90	89
Dimensiones exteriores (mm)	875 x 825 x 820 h	930 x 825 x 1040 h	930 x 825 x 1925 h	960 x 825 x 1810 h

### ⚡ VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	AREN064R	AREN084R	AREN144R	AREN154R
---------------	----------	----------	----------	----------

#### Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)	10,5	16	26,5	31,8
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

#### GENERADOR DE VAPOR

#### Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)	
Alimentación (V - 50 Hz)	

### 🔥 VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	ARGN064R	ARGN084R	ARGN144R	ARGN154R
---------------	----------	----------	----------	----------

#### Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)	0,5	1	1,5	1,8
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	12 / 10.320	18 / 15.480	30 / 25.800	36 / 30.960
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

#### GENERADOR DE VAPOR

#### Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)	
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	
Alimentación (V - 50 Hz)	

ACCESORIOS	Modelo 064	Modelo 084	Modelo 144	Modelo 154
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				
Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones Ø 3 mm, largo aguja 180mm	KSC180	KSC180	KSC180	KSC180



Modelo 064



Modelo 084



Modelo 144



Modelo 154



6	8	6 + 8	15
87	90	87 / 90	89
875 x 825 x 820 h	930 x 825 x 1040 h	930 x 825 x 1925 h	960 x 825 x 1810 h

**ARES064R**

**ARES084R**

**ARES144R**

**ARES154R**

10,5	16	26,5	31,8
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

**ARGS064R**

**ARGS084R**

**ARGS144R**

**ARGS154R**

0,5	1	1,5	1,8
12 / 10.320	18 / 15.480	30 / 25.800	36 / 30.960
AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

Modelo 064	Modelo 084	Modelo 144	Modelo 154
NSR071	NSR101		-
NSR071S	NSR101S		-
NPT064	NPT064		-
NLV084	NLV084		-
LCS	LCS	LM3	LM2
KSC180	KSC180	KSC180	KSC180

**Equipamiento de serie**

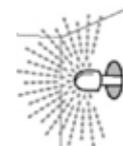
Aroma by Naboo

- Sonda al corazón multipunto  $\varnothing$  3 mm.
- Ducha integrada con enrollador automático.
- Conexión a la red wi-fi.
- Conexión usb.
- Carro portabandejas NKS154 (mod. 154)

**Equipamiento de serie**

Aroma by Sapiens

- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción - sonda al corazón opcional.
- Ducha integrada con enrollador automático.
- Conexión usb.
- Carro portabandejas NKS154 (mod. 154)
- 6 velocidades de ventilación.



**Sistema de lavado**

LCS. Mod. 064, 084  
SCS. Mod. 064, 084  
LM. Mod. 154, 144  
Sistema de lavado automático

# Hornos para pastelería y panadería

## AROMA by Naboo

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### 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.
- 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, de activación inmediata.
- 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.
- Modalidad MULTINIVEL y JIT.
- MULTINIVEL DOBLE: el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva.
- 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.

#### CONECTIVIDAD WI-FI NABOOK

- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.
- Acceso directo del device de cocción a la base de datos de recetas LAINOX con posibilidad de descarga.
- Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizados.
- Cálculo de los costes de los alimentos de las recetas y los menús por cada ración.
- Organización de la lista de la compra que se puede convertir en formato Pdf, Excel y Word.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta.
- Control HACCP.
- Asistencia en remoto.
- Actualización software.

#### FUNCIONAMIENTO

- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- 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 a color de 10 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Abertura automática de la puerta mediante la presión del tacto "Open" (opcional)
- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.

#### LIMPIEZA MANTENIMIENTO

- 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 depósito integrado para los modelos de mesa y dosificador del detergente automático

- Detergente líquido COMBICLEAN en cartucho 100% reciclable para los modelos de mesa
- Por los modelos 144 / 154 Sistema de lavado automático LM con el uso del detergente líquido CombiClean en bidones.
- Sistema de lavado manual con ducha enrollable.

#### 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.
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de 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.
- Posibilidad de configurar el apagado del dispositivo al final del programa de lavado automático.
- 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 - En base a la cantidad y al tipo de Producto, Naboo optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la justa temperatura de cocción evitando 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 - 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

# Hornos para pastelería y panadería

## AROMA by Sapiens

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### 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 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado de 30°C a 300°C.
- Manual con puesta en marcha inmediata de la cocción
- Cocción con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional).
- Autoclimate® 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.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.

#### FUNCIONAMIENTO

- Pantallas alfanuméricas de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclimate, tiempo y temperatura en el corazón.
- Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mandos SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Barras de LED para indicar la función temperatura, tiempo y temperatura en el corazón activada
- Precalentamiento manual.

#### LIMPIEZA MANTENIMIENTO

- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático con depósito integrado para los modelos de mesa y dosificador del detergente automático (opcional).
- Detergente líquido COMBICLEAN en cartucho 100% reciclable para los modelos de mesa.
- Por los modelos 144 / 154 Sistema de lavado automático LM con el uso del detergente líquido CombiClean en bidones.
- Sistema de lavado manual con ducha enrollable.

#### 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.
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento.

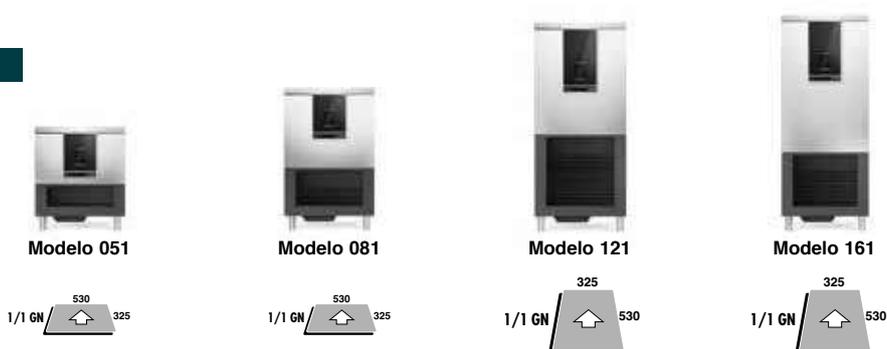
- Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción (sonda al corazón opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones 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 - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

#### FABRICACIÓN

- Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, exterior con efecto vidriado, a intersticio de aire y cristal interno termo-reflectante 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.

# Abatidores NEO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO		Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
Capacidad	GN	5 x 1/1	9 x 1/1	12 x 1/1	17 x 1/1
	600x400	4 x (600 x 400)	7 x (600 x 400)	10 x (600 x 400)	14 x (600 x 400)
Distancia entre guías	mm GN	60	60	60	60
	mm 600X400	75	75	75	75
Dimensiones exteriores (mm)		790 x 720 x 850 h	790 x 820 x 1320 h	790 x 820 x 1800 h	790 x 820 x 1950 h
Dimensión cámara					

## VERSIÓN GASTRONOMÍA

MODELO	NEOG051	NEOG081	NEOG121	NEOG161
Precio (€)				
Capacidad abatimiento positivo (kg) +90°C / +3°C	18	25	36	55
Capacidad congelación (kg) +90°C / -18°C	12	16	24	36
Potencia frigorífica (W)	1430	2108	4807	7061
Potencia calentamiento (W)	500	1000	1600	1600
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	3N AC 400	3N AC 400

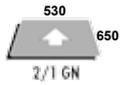
## VERSIÓN PASTELERÍA

MODELO	NEOP051	NEOP081	NEOP121	NEOP161
Precio (€)				
Capacidad abatimiento positivo (kg) +90°C / +3°C	18	25	36	55
Capacidad congelación (kg) +90°C / -18°C	12	16	24	36
Potencia frigorífica (W)	1430	2108	4807	7061
Potencia calentamiento (W)	500	1000	1600	1600
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	3N AC 400	3N AC 400

ACCESORIOS	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
*Versión de 60Hz	VH051	VH081	VH121	VH161
*Sobrepeso unidad condensadora de agua	CAM03	CAM04	CAM05	CAM06
*Sobrepeso unidad remota	URM03	URM04	URM12	URM06
*Ruedas, de las cuales dos con freno	RT64	RT84	RT84	RT84
*Ducha de lavado	DE5	DE5	DE5	DE5
*Esterilizador	SXM	SXM	SXM	SXM



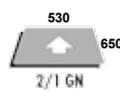
Modelo 122



Modelo C02



Modelo C04



24 x 1/1 - 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1
10 x (600 x 800)	20 x (600 x 400)	40 x (600 x 400) - 20 x (600 x 800)
60	-	-
75	-	-
1100 x 1050 x 1800 h	1200 x 1050 x 2430 h	1600 x 1450 x 2430 h
	670 x 750 x 2120 h	870 x 1150 x 2120 h

#### Equipamiento de serie

NEO

- Sonda al corazón multipunto (calentada).
- Conexión USB.
- Paneles portaparrillas.
- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".

NEOG122	NEOGC02	NEOGC40
72	105	210
48	70	135
9986	7100	13300
1600	2400	4800
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

Unidades condensadoras remotas:

Incluyen resistencia de carter, presostato de alta, antivibrador aspiración, separador de aceite, by pass de arranque y cuadro de potencia:

#### NEOGC02:

Dimensiones ext.: 1.660/850/h825  
Potencia frigorífica (-25°C/+38°C Amb.): 8.440 W  
Potencia absorbida: 5.04kW  
Tensión/fases/frecuencia: 380-420V / 3 / 50Hz

#### NEOGC40:

Dimensiones ext.: 1660/850/980h  
Potencia frigorífica (-25°C/+38°C Amb.): 12.910W  
Potencia absorbida: 8.11kW  
Tensión/fases/frecuencia: 380-420V / 3 / 50Hz

NEOP122	NEOPC02	NEOPC40
72	105	210
48	70	135
9986	7100	13300
1600	2400	4800
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

#### Accesorios Extras

Modelos c02 y c40

- Suplemento sonda de temperatura con 4 puntos de lectura:  
**SP4C20**  
**SP4C40**
- Suplemento sonda de temperatura con 4 puntos de lectura (calefactada):  
**SM4C20**  
**SM4C40**

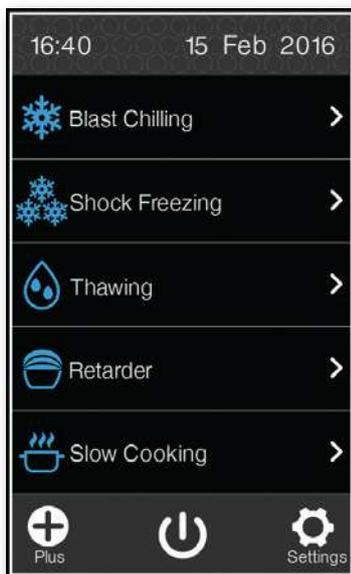
Modelo 122	Modelo c02	Modelo c40
VH122		
CAM04		
URM07		
RT85		
DE5		
SXM	SXM	SXM

# Abatidores

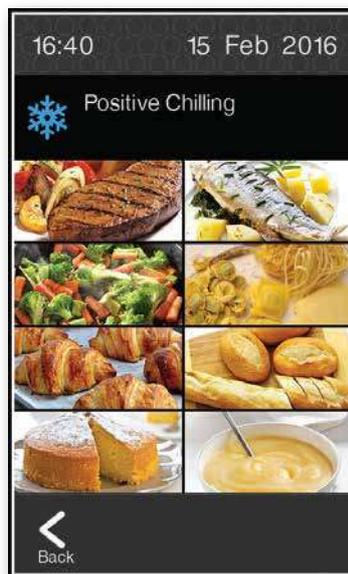
## NEO

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

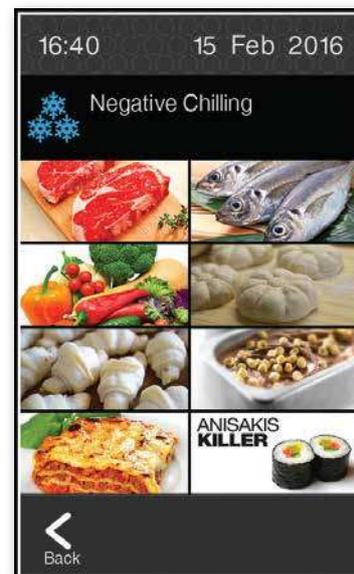
Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil". Todos los procesos se pueden visualizar mediante los iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.



6 funciones



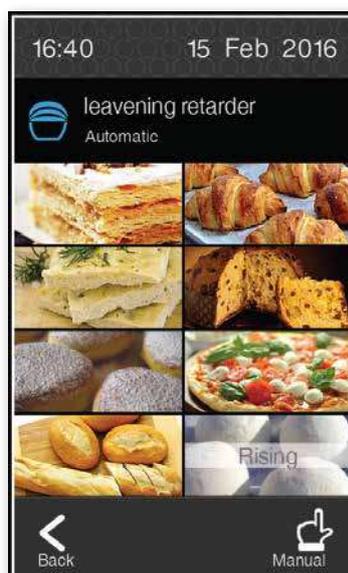
Abatimiento Positivo +90 / +3°C



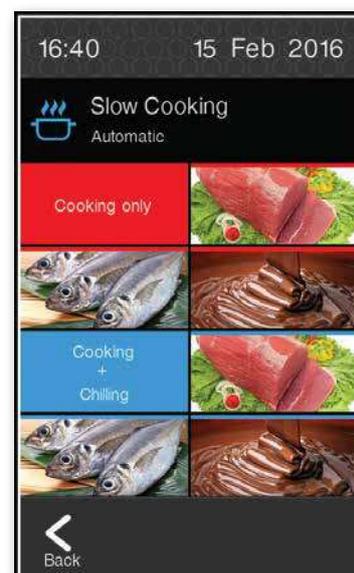
Congelación +90 / -18°C



Descongelación



Fermentación controlada



Cocción lenta /  
Mantenimiento a temperatura

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Costados externos y encimera en acero inox AISI 304 18/10 espesor 0,6 mm.
- Puerta en acero inox AISI 304 18/10 espesor 0,8 mm.
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inox AISI 304 18/10.
- Fondo interior de contención.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (aproximadamente 42 kg/m<sup>3</sup>) de espesor 60 mm, sin HCFC.
- Resistencia anticondensación, montada en la caja debajo del tope de la junta magnética.
- Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta.
- Sistema patentado de inyección de humedad en la cámara.

#### MONTAJE INTERIOR

- Soportes porta-guías desmontables en acero inoxidable AISI 304 18/10, que se puede colocar de manera fácil para acoger bandejas 1/1 GN o 600 x 400 (2/1 GN o 600 x 800 por modelos 122).
- Guías desmontables en "L" en acero inoxidable AISI 304 18/10, se pueden empotrar cada 15 mm.

#### GRUPO REFRIGERANTE

- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Compresor hermético (semi-hermético por modelos 122).
- Líquido refrigerante R404A.
- Evaporadores de alto rendimiento, con más puntos de inyección de gas.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por catafore-sis con resina epoxi atóxica.
- Batería condensadora de cobre con aletas de aluminio de alto rendimiento térmico.
- Sistema de descongelación por gas caliente, patentado.
- Dispositivo de descongelación y evaporación del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica (con resistencia de cartucho por modelos 122).

#### MANDOS, CONTROLES Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Pantalla TÁCTIL capacitiva IPS de 7" de alta definición en la puerta, de uso sencillo.
- Enganche rápido para ducha de serie.
- Ciclos de descongelación automáticos de serie.
- Electroválvula de carga agua de serie.
- Protector térmico para salvaguardia del compresor.
- Microinterruptor de parada ventilación interior al abrir la puerta.

#### FUNCIONES ESPECIALES

- Libro de cocina.
- Mis recetas.
- Calentamiento aguja.
- Esterilización.
- Descongelación por gas caliente.
- Pre-enfriamiento.
- Secante.
- Ciclo continuo.

#### DOTACIÓN DE SERIE

- Sonda al corazón calentada con 4 puntos de lectura.
- Conexión USB para Carga y Descarga.
- Paneles portaparrillas.

#### ACCESORIOS EXTRA

- Versión de 60 Hz.
- Versión preparada para unidad remota.
- Versión con unidad condensadora de agua.
- Kit ruedas giratorias, de las cuales 2 con freno.
- Esterilizador removible.
- Ducha de lavado.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Lavado manual con ducha externa (opcional).



# Accesorios hornos mixtos

## NABOO y SAPIENS

### NGP | NGP

Versión pastelería: conjunto de guías



NGP864

6 x (600 x 400) † 87 mm **NGP664 (071)**

8 x (600 x 400) † 90 mm **NGP864 (101)**

### NKC | KKC

Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados).



NKC071

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)**

0,25 kW - AC 230 V - 50 Hz

### NKS | KKS

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas



NKS201

490 x 715 x 1.710 h  
20 x 1/1 GN † 63 mm **NKS201 (1 EN DOTACIÓN) (201)**

690 x 835 x 1.710 h  
20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN † 63 mm **KKS202 (1 EN DOTACIÓN) (202)**



CCE

Colector campana para conexión externa

**CCE**

\*Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible SOPORTE NSR071 S y NSR072 S (sólo mod. 071 y 072)

### NSP

Suplemento para estructura portaplatos extraíble con estructura de inserción



NSP101

390 x 660 x 510 h  
20 platos Ø 310 mm **NSP071**

390 x 660 x 730 h  
30 platos Ø 310 mm **NSP101**

650 x 700 x 510 h  
32 platos Ø 310 mm **NPP072**

650 x 700 x 730 h  
49 platos Ø 310 mm **KSP102**

### NKS S | KKS S

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas



NKS 201 S

490 x 715 x 1.710 h  
15 x 1/1 GN † 83 mm **NKS201 S**

690 x 835 x 1.710 h  
15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN † 83 mm **KKS202 S**

### NCP | KCP

Manta térmica para estructuras extraíbles



NCP201

**NCP071**

**NCP101**

**KCP072**

**KCP102**

**NCP201**

**KCP202**

### NKP | KKP

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas



NKP201

490 x 715 x 1.730 h  
60 platos Ø 310 mm **NKP201**

690 x 835 x 1.730 h  
100 platos Ø 310 mm **KKP202**

### NGR

Kit POLLOGRILL



- 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

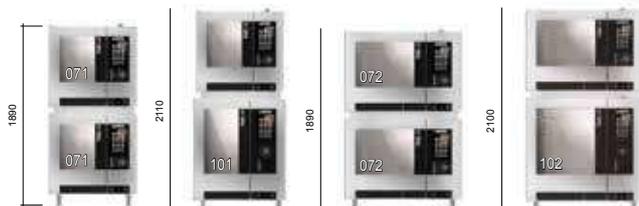
Para modelos 1/1 GN **NRG11**

Para modelos 2/1 GN **NRG12**

### KEB | KGB

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos

Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit
071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB071P</b>
071	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB071P</b>
071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB101P</b>
101	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB101P</b>
072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB072P</b>
072	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB072P</b>
072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB072P</b>
102	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB072P</b>



## OTROS ACCESORIOS

*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGB y SAGB	<b>CAM101 (mod. 101)</b>	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	<b>NPA071</b>
	<b>CAM102 (mod. 072 - 102)</b>		<b>NPA101</b>
	<b>CAM201</b>		<b>NPA072</b>
*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGV y SAGV - Ø15cm	<b>CAV101 (mod. 101)</b>	*Preparación para conexión campana de aspiración	<b>NPA102</b>
	<b>CAV102 (mod. 072 - 102)</b>		<b>NPA171</b>
	<b>CAV 201</b>		<b>NPK</b>
Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm.	<b>KSA001</b>	*Preparación para conexión campana de aspiración	<b>NPK171</b>
	<b>KSC004R</b>		<b>NSG</b>
	<b>KSM002</b>		<b>SN</b>
*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. SAPIENS	<b>KSC004R</b>	*SMOKEGRILL - 3 in 1 - Sistema Barbacoa / Ahumado / Aromatización NABOO	<b>NSG</b>
Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. NABOO	<b>KSM002</b>	*Suplemento para optimización energética (solo para modelos eléctricos)	<b>SN</b>
*Suplemento para conexión a la red Ethernet NABOO	<b>NETH</b>	*Sistema de lavado automático SCS Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente de 1 kg cada uno) mod. 071 - 072 - 101 - 102	<b>SCS</b>
Filtro grasas	<b>NFX01</b>	Sistema de lavado automático LCS Liquid Clean System (En dotación 2 envases de detergente de 5kg cada uno) SAPIENS mod. 071-072-101-102)	<b>LCS</b>
		*Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros) SAPIENS mod. 201 - 202	<b>LM2</b>
		*2 velocidades de ventilación: normal / rápida SAPIENS mod. 071 - 072 - 101 - 102	<b>NVR1</b>
		*2 velocidades de ventilación: normal / reducida SAPIENS mod. 201 - 202	<b>NVR2</b>

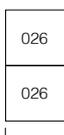
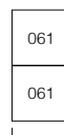
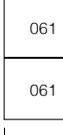
\*Solicitar con el pedido del horno.

## 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)	<b>CDL05</b>	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 l. cada uno)	<b>CCF05</b>	
Detergente para sistema de lavado automático SCS mod. 071 - 101 - 072 - 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	<b>SCL01</b>	
Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	<b>DL010</b>	
Antical SOLID CAL mod. 071 - 072 - 101- 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	<b>SCA01</b>	
Antical CALFREE Exclusivo para sistema CAL-OUT mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	<b>CF010</b>	
Antical para modelos con generador de vapor COMBIBOILER mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	<b>DS010</b>	
Pulverizador para detergente 2 l.	<b>PL002</b>	 2 l.      5 l.
Pulverizador para detergente 5 l.	<b>PL005</b>	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 l. cada uno	<b>CD002</b>	

# Accesorios hornos mixtos

## COMPACT

<p><b>NSR</b></p>  <p>Soporte base en acero inox.</p> <p>875 x 525 x 910 h <b>NSR061</b></p> <p>(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - NAL061 - CBES061 - CVGS061)</p>	<p><b>NAL</b></p>  <p>Armario neutro con puerta (A añadir al CSR)</p> <p><b>NAL061</b></p> <p>(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</p>												
<p><b>KPT</b></p>  <p>Portabandejas (A añadir al NSR)</p> <p>10 x 1/1 GN <b>KPT061</b></p> <p>(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</p>	<p><b>CAN</b></p>  <p>Armario neutro con portabandejas (A añadir al CSR)</p> <p>10 X 1/1 GN <b>CAN061</b></p>												
<p><b>NAN</b></p>  <p>Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR)</p> <p>10 x 1/1 GN <b>NAN061</b></p> <p>(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</p>	<p><b>CPD</b></p>  <p>Plano de apoyo de acero inox (A añadir al CSR)</p> <p><b>CPD061</b></p> <p>(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)</p>												
<p><b>MCR E</b></p>  <p>Armario de mantenimiento y cocción lenta (A añadir al NSR)</p> <p>450 x 630 x 400 h <b>MCR031E</b> <b>MCR051E</b></p> <p>3 x 1/1 GN (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061) 0,7 kW AC 230 V - 50 HZ</p>	<p><b>CKC   CKO</b></p> <p>Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados). Añadir accesorio NPK</p> <p>875 x 875 x 250 h 0,3 kW <b>CKV061</b> AC 230 V - 50 Hz</p> <p>(Mod. CBEN061, CVEN061, CVGN061, CBES061, CVES061 y CVGS 061)</p>												
<p><b>RP</b></p>  <p>Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno</p> <p><b>RP04</b></p>	<p><b>CKO061</b></p>  <p>510 x 1025 x 250 h 0,3 kW <b>CKO061</b> AC 230 V - 50 Hz</p> <p>(Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)</p>												
<p><b>CSR</b></p>  <p>Soporte base de acero inox</p> <p>510 x 648 x 860 h <b>CSR061</b></p> <p>(Mod. COEN061-COES061)</p> <p>510 x 648 x 710 h <b>CSR101</b></p> <p>(Mod. COEN101-COES101)</p>	<p><b>CKO026</b></p> <p>510 x 850 x 250 h 0,3 kW <b>CKO026</b> AC 230 V - 50 Hz</p> <p>(Mod. COEN026 y COES026)</p> <p><b>CCE</b></p>												
<p><b>CPT</b></p>  <p>Portabandejas (A añadir al NSR)</p> <p>10 x 1/1 GN <b>CPT061</b></p> <p>(Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)</p>	<p><b>NNR</b></p>  <p>Marco de superposición para ajuste de altura, en la instalación de horno con campana</p> <p>839 x 480 x 150 h <b>NNR061</b></p> <p>(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</p>												
<p><b>KCOE   KCVE   KCVG   KCBE</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>026 510 mm</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>061 510 mm</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>061 875 mm</p> </div> </div> <p>Kit de superposición. Suplemento por hornos sobrepuestos (Incluye soporte inferior)</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Horno inferior eléctrico</th> <th>Horno inferior a gas</th> <th>Horno inferior con boiler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>KCOE026</b></td> <td><b>KCVG061</b></td> <td><b>KCBE061</b></td> </tr> <tr> <td><b>KCOE061</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>KCVE061</b></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Horno inferior eléctrico	Horno inferior a gas	Horno inferior con boiler	<b>KCOE026</b>	<b>KCVG061</b>	<b>KCBE061</b>	<b>KCOE061</b>			<b>KCVE061</b>		
Horno inferior eléctrico	Horno inferior a gas	Horno inferior con boiler											
<b>KCOE026</b>	<b>KCVG061</b>	<b>KCBE061</b>											
<b>KCOE061</b>													
<b>KCVE061</b>													

## OTROS ACCESORIOS

*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	<b>SN</b> mod. 026 - 061 - 101	Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN NABOO	<b>KSM002</b> mod. 026 - 061 - 101
*Cambio sentido de puerta	<b>NPS</b> mod. 026 - 061 - 101	Ducha de lavado con tubo flexible de acero inox - 2,5 m.	<b>ICLD</b> mod. 026 - 061 - 101
*Preparación para conexión campana de aspiración	<b>NPK</b> mod. 026 - 061 - 101	Estante de acero inox	<b>SM026</b> mod. 026
*Sonda al corazón multipunto - Ø3mm. VERSIÓN SAPIENS	<b>KSC004R</b> 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)	<b>PAC026</b> mod. 026  <b>PAC061</b> mod. 061  <b>PAC061B</b> mod. 061 con boiler  <b>PAC101</b> mod. 101
*Dos velocidades de ventilación: normal/reducida. VERSIÓN SAPIENS	<b>CVR</b> mod. 026 - 061 - 101	Kit patas (h - 150 mm)	<b>NPF04</b> mod. 061
Sistema de lavado automático (1envase de 4,5kg VERSIÓN SAPIENS)	<b>ILCS1</b> mod. 026 - 061 - 101		
Filtro grasas	<b>ICFX01</b> mod. 026 - 061 - 101		
Sonda al corazón de aguja - Ø1 mm (sólo en hornos dotados de sonda al corazón)	<b>KSA001</b> 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)	<b>CDL05</b>	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 l. cada uno)	<b>CCF05</b>	
Pulverizador para detergente 2 l.	<b>PL002</b>	
Pulverizador para detergente 5 l.	<b>PL005</b>	

PL002 PL005

# Accesorios hornos mixtos

## ICON

### ISR

Soporte base en acero INox



ISR071

810 x 700 x 790 h  
**ISR071**  
(Mod. 041-051-071)

810 x 700 x 615 h  
**ISR110**  
(Mod. 101)

### IPT

Portabandejas insertable en soporte



IPT564

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

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

### IKKV Y IKKC + CCE

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



IKKC41

776 x 951 x 250 h  
0,25 kW  
AC 230 V - 50 HZ  
**IKKV051**  
(Mod. 051-071-101)

776 x 951 x 250 h  
0,25 kW  
AC 230 V - 50 HZ  
**IKKC41**  
(Mod. 101)

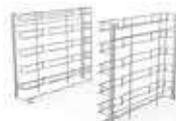
Colector campana para instalación externa

### CCE

\* Predisposición para conexión de la campana  
**NPK**  
(Mod. 051-071-101)

### IPTGP

Portabandejas insertable en soporte



IPTGP5

7 x 1/1 GN  $\varnothing$  90 mm  
7 x (600x400)  
**IPTGP7**  
(Mod. 051-071-041)

5 x 1/1 GN  $\varnothing$  90 mm  
5 x (600x400)  
**IPTGP5**  
(Mod. 101)

### ILV

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



ILV126

810 x 865 x 873 h  
12 x (600x400)  
2,6 kW  
AC 230V-50Hz  
**ILV126**  
(Mod. 041-051-071)

### ISR

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**

**OTROS ACCESORIOS**

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

**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)	<b>CDL05</b>	
Pulverizador para detergente 2 l.	<b>PL002</b>	
Pulverizador para detergente con lanza - 5 l.	<b>PL005</b>	

# Accesorios hornos mixtos

## READY

### NGP | NGP



Soporte base en acero Inox

830 x 585 x 850 h **RSR071**  
(Mod. 051-071)

830 x 585 x 750 h **RSR110**  
(Mod. 101)

### RSP

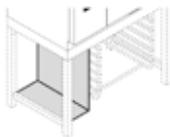


Soporte base en acero inox con portabandejas incorporado

830 x 585 x 850 h **RSP071**  
8 x 1/1 GN ↓ 70 mm (Mod. 051-071)

830 x 585 x 750 h **RSP110**  
7 x 1/1 GN ↓ 70 mm (Mod. 101)

### RKD



Portadetergente (a añadir al soporte RSR o RSP).  
Capacidad 2 depósitos de 10 l

265 x 385 x 670 h **RKD071**  
(Mod. 051-071)

**RKD110**  
(Mod. 101)

### RAC



Armario caliente en acero inox con mandos electromecánicos y portabandejas incorporado

830 x 585 x 850 h **RAC071**  
8 x 1/1 GN ↓ 70 mm (Mod. 051-071)  
2,6 kW  
AC 230 V - 50 Hz

830 x 585 x 750 h **RAC110**  
6 x 1/1 GN ↓ 75 mm (Mod. 101)  
2,6 kW  
AC 230 V - 50 Hz

### RKCV + CCE



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

830 x 825 x 300 h **RKCV-RKCC051**  
0,25 kW (Mod. 051-071-101)  
AC 230 V - 50 HZ

900 x 900 x 300 h **RAC110**  
0,25 kW (Mod. 101)  
AC 230 V - 50 HZ

Colector campana para instalación externa

**CCE**

\*Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible

SOPORTE RNR051 (mod. 051)

SOPORTE RNR071 (mod. 071)

SOPORTE RNR044 (mod. 044 - 054)

SOPORTE RNR 064 (mod. 064 - 074)

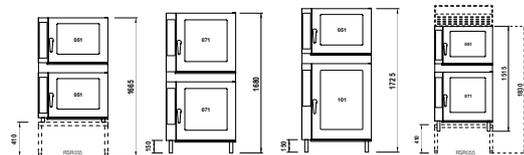
### ERP



Kit de ruedas de las cuales 2 con freno.  
Con manguito (para soportes y armarios)

**ERP014**

### RKE / RKG



Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos

REV051 + REV051 **RKE055\***

REV051 + REV071 **RKE055\***

RGV051 + RGV051 **RKG055\***

RGV051 + RGV071 **RKG055\***

REV071 + REV071 **RKE077**

REV051 + REV101 **RKE055**

RGV071 + RGV071 **RKG077**

RGV051 + RGV101 **RKG055**

### RKE / RKG PASTELERÍA



Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos pastelería

REP044/054 + REP044/054 **RKE044\***

REP044/054 + REP064/074 **RKE044**

RGP044/054 + RGP044/054 **RKG044\***

RGP044/054 + RGP064/074 **RKG044**

REP064/074 + REP064/074 **RKE066**

REP044/054 + REP084/104 **RKE044**

RGP064/074 + RGP064/074 **RKG066**

RGP044/054 + RGP084/104 **RKG044**

\*Añadir soporte mod. **RSR055** o **RSR044** 395 €  
Para Kit de sobreposición de hornos a convección, consultar precio.

OTROS ACCESORIOS

*Sistema de lavado automático (En dotación 1 bote de detergente DL010) VERSIÓN S - VAPOR DIRECTO	<b>LM1</b> (Mod. 051-071-101)	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	<b>KSA001</b>
*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	<b>SN</b>	Ducha de lavado, con flexible de acero inox, codos y conexiones - 2,5 m.	<b>LD25</b>
*Cambio sentido puerta VAPOR DIRECTO	<b>NPS</b> (Mod. 051-071-101)	Llave USB para actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción y datos HACCP VERSIÓN S	<b>USB</b>
*Preparación para conexión campana de aspiración VAPOR DIRECTO / PASTELERÍA	<b>NPK</b>	Filtro grasas (excepto pastelería)	<b>RFX051</b> <b>RFX071</b> <b>RFX101</b>
*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN S	<b>KSC004</b>		
*Dos velocidades de ventilación: normal /reducida. VERSIÓN S - VAPOR DIRECTO	<b>RVR</b> (Mod. 051-071-101)		

\*Solicitar con el pedido del horno.

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	<b>DL010</b>	
Pulverizador para detergente 2 l.	<b>PL002</b>	
Pulverizador para detergente 5 l.	<b>PL005</b>	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 l. cada uno	<b>CD002</b>	 530 x 430 x 920 h

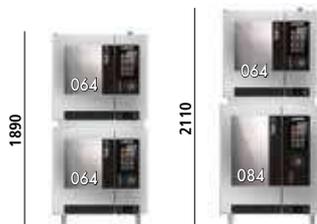
# Accesorios hornos Pastelería

## AROMA

<p><b>NSR</b></p>  <p>NSR071</p> <p>Soporte base en acero inox.</p> <p>875 x 750 x 860 h <b>NSR071</b> (mod. 064)</p> <p>930 x 750 x 710 h <b>NSR101</b> (mod. 084)</p>	<p><b>NSR S</b></p>  <p>NSR071S</p> <p>Soporte base en acero inox. para abatidor (mod. 050 - 051)</p> <p>900 x 750 x 910 h <b>NSR071S</b> (mod. 064)</p> <p>930 x 750 x 910 h <b>NSR101S</b> (mod. 084)</p>
<p><b>NPT</b></p>  <p>NAL071</p> <p>Portabandejas (A añadir al NSR)</p> <p>8 x (600 x 400) † 55 mm <b>NPT064</b> (mod. 064 - 084)</p>	<p><b>KP</b></p>  <p>Kit patas con brida para soportes h 150 mm.</p> <p><b>KP004</b></p>
<p><b>NPD</b></p> <p>Base de apoyo de acero inox (A añadir al NSR)</p> <p><b>NPD071</b> (mod. 064)</p> <p><b>NPD101</b> (mod. 084)</p>	<p><b>RP</b></p>  <p>Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno</p> <p><b>RP04</b></p>
<p><b>NLV</b></p>  <p>NLV084</p> <p>Armario de fermentación con humidificador, control digital y programables</p> <p>12 x (600 x 400) 2,6 kW - AC230 V - 50 Hz <b>NLV084</b> 930 x 855 x 855 h (mod. 064-084)</p>	<p><b>NAN</b></p>  <p>NAN064</p> <p>Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR)</p> <p>7 x (600 x 400) <b>NAN064</b></p> <p>7 x (600 x 400) <b>NAN064</b></p>
<p><b>NAL I KAL</b></p>  <p>NAL071</p> <p>Armario neutro con puerta (A añadir al NSR)</p> <p><b>NAL071</b> (mod. 064)</p> <p><b>KAL101</b> (mod. 084)</p>	<p><b>NCR</b></p>  <p>NCR071S</p> <p>Carro para extracción estructuras con bandeja de recogegotas</p> <p>400 x 771 x 911 h <b>NCR071S</b> (mod. 064-084)</p>
<p><b>NSS I NTL</b></p>  <p>NSE564</p> <p>Estructura portabandejas extraíble con estructura de inserción</p> <p>Estructura de inserción <b>NTL071</b> (mod. 071)</p> <p>5 x (600 x 400) † 90 mm <b>NSE564</b> 430 x 600 x 510 h (mod. 064)</p> <p>8 x (600 x 400) † 85 mm <b>NSE864</b> 430 x 600 x 730 h (mod. 084)</p>	<p><b>NKC I KKC</b></p>  <p>NKC071</p> <p>Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados - Accesorio NPK).</p> <p>875 x 1.050 x 300 h <b>NKC071</b> (mod. 064)</p> <p>930 x 1.050 x 300 h <b>NKC101</b> (mod. 084)</p> <p>960 x 1.050 x 300 h <b>NKC201</b> (mod. 154)</p> <p>0,25 kW - AC 230 V - 50 Hz</p>
<p><b>NKS</b></p>  <p>NKS154</p> <p>Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas</p> <p>490 x 715 x 1.710 h <b>NKS154</b> 15 x (600 x 400) † 89 mm (1 EN DOTACIÓN)</p>	<p><b>CCE</b> Colector campana para conexión externa</p> <p>* Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible. SOPORTE NSR071 S (sólo mod. 064)</p> <p><b>CCE</b></p>
<p><b>CT</b></p> <p>Carros de laboratorio para movilización bandejas</p> <p>510 x 730 x 1750 h <b>CT186</b> 18x(600x400) † 90 mm</p>	

## KEB | KGB

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos.



ARES064 + ARES064	<b>KEB071P</b>
ARGS064 + ARGS064	<b>KGB071P</b>
ARES064 + ARES084	<b>KEB101P</b>
ARGS064 + ARGS084	<b>KGB101P</b>

## OTROS ACCESORIOS

*Apertura puerta automática (no disponible con puerta contraria) VERSIÓN Naboo	<b>NAA</b> (mod. 064 -084)	*Sistema de lavado automático SCS Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente de 1 kg cada uno) VERSIÓN SAPIENS	<b>SCS</b> (mod. 064 -084)
*Cambio sentido puerta	<b>NPS</b> (mod. 064 -084)	*Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros) VERSIÓN SAPIENS	<b>LM2</b> (mod. 154)
Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	<b>NPK</b>	*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN SAPIENS	<b>KSC004</b>
*Preparación para conexión campana de aspiración	<b>SN</b>	Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. (Sólo si el horno lleva sonda)	<b>KSA001</b>
*SMOKEGRILL - Aromatización VERSIÓN Naboo	<b>NSG</b>	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	<b>NPA071</b> (mod. 064)
*Suplemento para conexión a la red Ethernet VERSIÓN NABOO	<b>NETH</b>		<b>NPA101</b> (mod. 084)
*Estructura extraíble versión pastelería + bastidor de inserción	<b>NSS564</b> (mod. 064) <b>NSS864</b> (mod. 084)		
*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. ARGN y ARGS	<b>CAV101</b> (mod. 084) <b>CAV201</b> (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)	<b>CDL05</b>	
Detergente para sistema de lavado automático SCS mod. 064 084 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	<b>SCL01</b>	
Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 154 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	<b>DL010</b>	
Pulverizador para detergente 2 l.	<b>PL002</b>	
Pulverizador para detergente 5 l.	<b>PL005</b>	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 l. cada uno	<b>CD002</b>	

# Multigrill Bandejas Gastronorm

## Lista de precios

Modelo	Acabado	Altura	2/3 GN (352 x 325 mm)		1/1 GN (530 x 325 mm)		2/1 GN (530 x 650 mm)		
			Código	Euros	Código	Euros	Código	Euros	
Rejilla	Cromada G	-	G2300		G1100		G2100		
	Acero Inox X	-	X2300		X1100		X2100		
Bandeja lisa	Acero Inox T	20 mm	T2302		T1102		T2102		
		40 mm	T2304		T1104		T2104		
		65 mm	T2306		T1106		T2106		
Bandeja perforada	Acero Inox F	20 mm	F2302		F1102		F2102		
		40 mm	F2304		F1104		F2104		
		65 mm	F2306		F1106		F2106		
		100 mm	-		F1110		F2110		
		150 mm	-		F1115		F2115		
Plancha aluminio acum. calor	Lisa AP	-	-		APL11		-		
Plancha aluminio acum. calor	Rallada AP	-	-		APR11		-		
Bandeja esmaltada	S	20 mm	-		S1102		S2102		
		40 mm	-		S1104		S2104		
		65 mm	-		S1106		S2106		
Cesta red metalica	Acero Inox R	1,8 Kg	R230		R1104		-		
		4,5 Kg	-		-		R2104		
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Lisa ATL	-	ATL23		AT11		-		
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Perforada ATF	-	ATF23		AF11		-		
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Teflonada 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	Acero Inox SD	52 cm	-		SD052		-		
Rejilla para pinchos pequeños	Acero Inox GS	-	GS230		GS112		-		
Rejilla carne o pescado	GC	-	GC230		GC113		-		
Bandeja antiaherente tortillas	Aluminio TF	6 piezas	-		TF106		-		
		12 piezas	-		-		TF112		
Rejilla para pollos	Acero Inox P	4 piezas	P230		-		-		
		8 piezas	-		P1108		-		
Rejilla de chapa y tefión antiadherente	-	1 pieza	TF123						
		2 piezas			TF223				
		6 piezas					TF623		

# Kits multigrill promocional

## KIT RESTAURANTE

**MSK11R**

1 x SG11C



### SPEEDY GRILL

Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. 1/1 GN

2 x AT11



### FINGER GRILL

Bandeja antiadherente, con lados abiertos. aluminio revestido con teflón. 1/1 GN - LISA

1 x S1102



### STEW PAN

Bandeja esmaltada. aleación metálica, revestimiento de cerámica. 1/1 GN - h 20 mm

1 x R1104



### FRY BASKET

Cesta de red para preritos. Acero inox. 1/1 GN - 1,5 kg

1 x GV110



### SQUARE GRILL

Parrilla especial para cocción de verduras. Aluminio. 1/1 GN

## KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA

**MSK11S**

1 x SG11C



### SPEEDY GRILL

Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. 1/1 GN

2 x PS1108



### SPEEDY CHICKEN

Bandeja espacial antiadherente para pollos. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. H 145 mm - 1/1 GN - 8 pz

1 x GS112



### SKEWER GRILL 23

Cocción de brochetas carnes y pescados. Acero inox. 1/1 GN - largo brochetas 23 cm

1 x GV110



### SQUARE GRILL

Parrilla especial para cocción de verduras. Aluminio. 1/1 GN

2 x AT11



### FINGER GRILL

Bandeja antiadherente, con lados abiertos. Aluminio revestido con teflón. 1/1 GN - lisa

Hasta 98 pollos  
en tan solo 35 minutos\*

\*Pollos de 950g



Speedy Chicken

Mod. PS1108

Asado perfecto simultáneo  
en ambos lados

Reduce hasta un 25% del tiempo respecto a una parrilla tradicional



Speedy Grill

Mod. SG11L  
(apertura longitudinal)

Mod. SG12C  
(apertura transversal)

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.

# Naboo

SOLUCIONES PARA TODAS LAS NECESIDADES



Lainox ofrece para los distintos modelos de Naboo configuraciones prácticas y funcionales para las distintas exigencias. Al soporte de acero inoxidable se puede juntar el porta bandejas y un práctico armario neutro con puerta y una caja abierta para accesorios en acero inoxidable.



Si es necesario agregar a Naboo un abatidor/ congelador de temperatura y no hay espacio en la cocina se puede colocar debajo del horno un soporte especial para introducir el abatidor.

Esta práctica configuración se puede realizar en los siguientes hornos:

- 071 gas / eléctrico
- 101 gas / eléctrico
- 072 gas / eléctrico
- 102 gas / eléctrico



## MANTENEDORES DE TEMPERATURA/LENTA COCCIÓN

Para no perder nunca la fragancia del producto cocido una hora antes Lainox ofrece la posibilidad de combinar a Naboo este equipo de doble función

- Mantenimiento en temperatura de servicio +65 °C
- Lenta cocción a baja temperatura +30 - 105 °C



## SUPERPOSICIONES

¿Espacios reducidos en la cocina y necesidad al mismo tiempo de una amplia diversificación y cantidad de producción?

Ningún problema, la solución se obtiene con las distintas posibilidades de superposición.

Se pueden por lo tanto tener las siguientes combinaciones: Naboo gas/eléctrico con boiler o vapor directo

- Naboo 071+071
- Naboo 071+101
- Naboo 072+072



## REPOSICIÓN EN TEMPERATURA Y ACABADO SIEMPRE PERFECTO CON EL SISTEMA LAINOX JUST DUET BANQUETING

Gracias a los varios que se pueden integrar a Naboo servir 10 - 100 o más alcances iguales en un determinado y preciso momento con la máxima calidad ya no es un problema.



Mod. Device	Modelo Kit	Capacidad platos Ø 310 mm
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100

## Hornos regeneración y mantenimiento **MODULINE**

	HORNOS ELÉCTRICOS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO	208
	ARMARIOS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO A SUELO	210
	CARROS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO	212
	ARMARIOS DE MANTENIMIENTO CALIENTE	214
	COCCIÓN A PRESIÓN	216
	ACCESORIOS	217

# Hornos regeneración y mantenimiento

frigicoll



moduline



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES

Garantiza  
un producto final  
óptimo para  
los clientes finales.



COCCIÓN  
HORNO



## MODULINE. La cocción óptima para tus platos.



### Tecnología

- Recopilar y guardar los datos operativos del equipo.
- Asesoramiento para mejorar el flujo de trabajo.



### Amplia gama

Amplias soluciones para la cocina:

- Hornos de regeneración.
- Armarios de regeneración.
- Carros de regeneración



### Regulación de energía

Energía regulada según la cantidad de comida.



Reducción de consumo.



### Eficiencia de resultados

Resultados óptimos independientemente de la cantidad demandada.





## Hornos regeneración y mantenimiento

### Regeneración y mantenimiento

La REGENERACIÓN y el MANTENIMIENTO garantizan la calidad en los alimentos previamente cocidos o refrigerados. El proceso de recalentamiento es fundamental para exaltar la apariencia y el sabor de los alimentos en la mesa, paso decisivo justo antes de ser servidos.



### Mantenimiento frio

MANTENIMIENTO FRIO, REGENERACIÓN y MANTENIMIENTO, gama que queda complementada con el almacenaje en frío ya sea crudo o cocido, dado que la comida debe almacenarse de manera óptima hasta que se consuma. Muy adecuado para el negocio de catering profesional más exigente.

### Mantenimiento

MANTENIMIENTO: Sirve tus recetas en la mesa en el momento que las necesites y puedes estar seguro de que el sabor y la apariencia son los mismos que cuando los que acabas de preparar.



### Cocción a presión

La COCCIÓN A PRESIÓN es una herramienta extraordinaria para varias aplicaciones, desde la pasteurización hasta la cocción al vacío y el recalentamiento. Garantizando ahorros de tiempo y calidad en los alimentos.

APLICACIONES	TEMPERATURA	TIPO	CAPACIDADES
REGERACIÓN Y MANTENIMIENTO	+30°C / +160°C	HORROS	6 GN 1/1 o 10 GN 1/1
			7 GN 2/1 o 10 GN 2/1
		ARMARIOS PARA CARROS	carros para dimensiones de 490/715/1,710h: 15 x 1/1 GN
			690/835/1,710h: 15 x 2/1 GN o 30 x 1/1 GN
		CARROS	carros para dimensiones de 490/715/1,710h: 15 x 1/1 GN
			690/835/1,710h: 15 x 2/1 GN o 30 x 1/1 GN
MANTENIMIENTO FRIO, REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO	0°C / +160°C	ARMARIOS PARA CARROS	desde 6 GN 1/1 hasta 16 GN 1/1 desde 10 GN 2/1 hasta 16 GN 2/1
MANTENIMIENTO	+30°C / +120°C	ARMARIOS	desde 3 GN 1/1 hasta 32 GN 1/1 desde 5 GN 2/1 hasta 16 GN 2/1
COCCIÓN A PRESIÓN	+50°C / +122°C (1,2 bar max.)	ARMARIOS	3 GN 1/1

# Hornos de regeneración y mantenimiento

INOX  
AISI 304



-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.



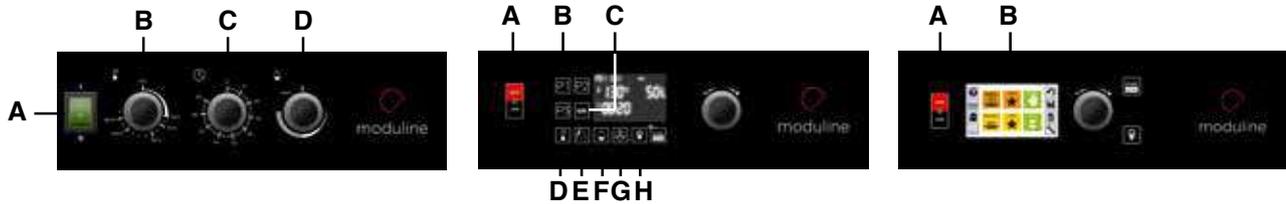
RRO 061



RRO 101



RRO 072


**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 CLIMAcHeF 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

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

INOX  
AISI 304



-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.

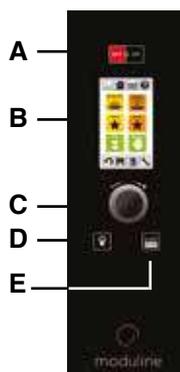


RRFT 20 E



RRFF 40 E

Modelos RRFT: dimensiones de cámara más estrechas: 570/805/1860h



### 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"

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Versión	Dimensiones cámara (mm)	Dimensiones (mm)	Potencia V/50 Hz
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

\*Los modelos RRFF y RRFT no incluyen carro porta bandejas en dotación.  
Modelos 22 y 42: el carro entra por ambos lados.  
Modelos 20 y 40: entran los carros por un solo lado.

# Armarios combinados de mantenimiento frío, regeneración y mantenimiento caliente:



Temperatura:  
de 0°C /+160°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### CONSTRUCCIÓN

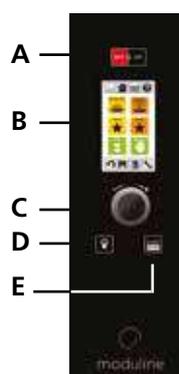
- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Paragolpes de acero inoxidable 18/10 AISI 304 en el interior de la cámara para la introducción del carro.
- Aislamiento térmico de la cámara espesor 35mm.
- Junta en la parte frontal en silicona alimentaria, resistente al calor y al envejecimiento.
- Calentamiento 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 fría/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"

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Versión	Dimensiones cámara (mm)	Dimensiones (mm)	Potencia V/50 Hz
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

Los modelos RRFC no incluyen carro portabandejas en dotación

# Carros de regeneración y mantenimiento para banquetes

INOX  
AISI 304



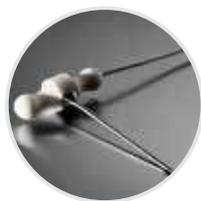
Temperatura:  
de +30°C/+160°C

## 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).
- Autoclava 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.



Cavidad con iluminación interior (opcional)



Sonda al corazón para una mayor precisión con los alimentos (opcional en versiones E y D)



Sistema para guardar los ciclos de temperatura. Extracción de datos via USB.



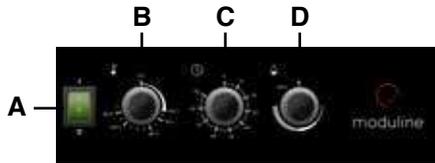
Mod. RRT061E



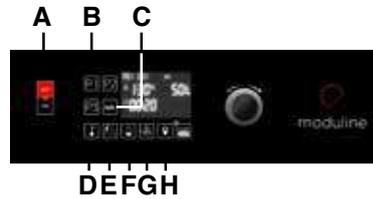
Mod. RRT101E



Mod. RRT153E


**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 CLIMAcHeF 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

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Versión	Capacidad	Dimensiones (mm)	Potencia
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

# Amarios de mantenimiento caliente

INOX  
AISI 304



Temperatura:  
de +30°C/+120°C

## 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.



HSH 031 E



HSH 051 E

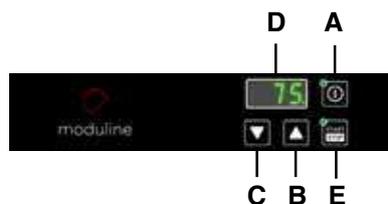


HSH 052 E

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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



#### VERS. E Control electrónico

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

# Cocción a presión

INOX  
AISI 304



Temperatura:  
de +50°C/122°C (1,2 bar max.)

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### CONSTRUCCIÓN

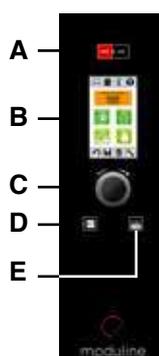
- Cámara y calentador completamente contruidos con acero inoxidable AISI 316.
- Aislamiento térmico de la cámara y calentador en fibra cerámica.
- Junta en la puerta en silicona alimentaria, resistente al calor y al envejecimiento.
- Paneles porta parrillas extraíbles para facilitar la limpieza.
- Desagüe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

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Versión	Capacidad	Espacio	Dimensiones (mm)	Peso	Potencia V/50 Hz
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

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

## Hornos económicos para pizza **FRIGICOLL**



HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO  
GAMA KRN

221

---



ACCESORIOS  
GAMA KRN

221

---



Hornos de pizza sencillos para **complementar** tu negocio.

COCCIÓN  
HORNO



## FRIGICOLL. **Vocación de servicio.**



### Alta Capacidad

Hasta 18 pizzas de diámetro 30 cm. en un solo horno.



### Gran Calidad

- Regulación mecánica
- Estructura frontal en acero inoxidable
- Estructura lateral y superior en chapa aluminizada



### Garantía de Servicio

Extensa red de Asistencia Técnica en todo el territorio nacional.



KRN 44



KRN 4

# Hornos económicos para pizza

Temperatura regulable hasta +450°C

## 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).

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## COMPLEMENTOS GAMA KRN

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

## Hornos para pizza y pastelería **MORETTI FORNI**

	<b>HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO</b> GAMA IDECK	<b>226</b>
	<b>EQUIPAMIENTO PARA ELABORACIÓN MASA</b> GAMA IDECK	<b>227</b>
	<b>EQUIPAMIENTO PARA PREPARACIÓN DE PRODUCTO</b> GAMA IDECK	<b>229</b>
	<b>GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO</b> GAMA SERIES S100E, S120E Y S125E GAMA SERIEP P60E - P80E GAMA SERIEP P120E GAMA SERIEP AMALFI	<b>230</b>
	<b>GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO A GAS</b> GAMA SERIEP P110G GAMA SERIEP P150G	<b>238</b>
	<b>GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PASTELERÍA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO</b> GAMA SERIES S100E PAS - S120E PAS GAMA SERIEP P60E PAS - P80E PAS GAMA SERIEP P120E PAS	<b>240</b>
	<b>GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA A CINTA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO Y GAS</b> GAMA SERIET T64E / T75E / T97E/ TT98E GAMA SERIET T64G / T75G / T97G	<b>246</b>
	<b>GAMA PROFESIONAL DE HORNOS A CONVECCIÓN</b> GAMA SERIER R14E/18 Y R14G/18 GAMA SERIEF, F30E, F60E / SERIE F50E, F55E Y F105E	<b>248</b>
	<b>NEAPOLIS</b>	<b>250</b>
	<b>ACCESORIOS GAMA IDECK</b>	<b>251</b>
	<b>ACCESORIOS GAMA PROFESIONAL</b>	<b>253</b>

# Hornos para pizza y pastelería

frigicoll



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES



AMPLIA  
GAMA

Empresa  
familiar **fabricando**  
hornos de alta calidad  
desde 1946.



COCCIÓN  
HORNO



## MORETTI FORNI. Líderes en hornos para pizza.



### Líder absoluto

En la producción de:

- Hornos estáticos para pizza, pastelería y panadería.
- Hornos de cocción de cerámica.



### Innovación

A la vanguardia de las nuevas tecnologías.



### Amplia gama

Para responder a múltiples necesidades de un mercado cambiante.



### Comprometidos con el medio ambiente

- Sostenibilidad en la cadena de producción.
- Eliminación de los residuos durante el proceso.



### Seguridad probada

- Servicio posventa excelente.
- Material y componentes de alta calidad.
- Seguridad probada por personal altamente calificado.



### Formación continua a nuestros clientes

Pizza Università, la escuela especial para pizzas.



## Hornos para pizza y pastelería

BAJA PRODUCCIÓN

### IDECK

**Ideck** es una gama de hornos de fácil uso, con una relación calidad/precio excelente. Tiene posibilidades de composición entre 1 o 2 o 3 cámaras de cocción, con un consumo bajo pero que nunca podrá llegar a grandes producciones de pizza.



COCCIÓN  
HORNO



### PROFESIONAL

Una gama completa de hornos eléctricos y a gas que expresan el más alto nivel de integración entre forma y funcionalidad. Seguridad, máxima productividad y alto rendimiento. Se encuentran **Serie P** y la **Serie Amalfi**. Esta última son de piedra refractaria a 4 lados, consiguiendo una mayor homogeneidad y mantenimiento de temperatura en el interior de la cámara.

La **Serie S**, la gama más moderna, que permite doble regulación de temperatura (arriba y abajo) y programación variada: puerta abierta, rápida regulación temperatura, 1 temp. en cámara, funcionamiento con 1/2 carga, PID... Ahorra más de un 35% de energía respecto la Serie P.

### LOS HORNO DE CINTA

Englobados en la **Serie T**, con doble regulación de temperatura arriba y abajo se dividen entre hornos por aire forzado, es decir por intercambio térmico, (**T64 y TT98**) y hornos por cocción de temperatura (**TT75 y T97**). Ambas aplicaciones consiguen hasta un 30% menos consumo energético.



ALTA PRODUCCIÓN



### HORNOS DE CONVECCIÓN

Son un tipo de equipos enfocados sobre todo al sector de la **pastelería y panadería** con una producción muy alta. La **Serie R**, hornos rotativos, tanto eléctricos como gas, que consiguen una uniformidad en el producto muy alta, así como la **Serie F** que gracias al doble termopar también lo consiguen.

# Hornos para pizza de funcionamiento eléctrico

## Gama iDECK

INOX  
AISI 304



450°C

### 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



El mayor número de resistencias garantizan una excelente uniformidad de cocción.

iD 60.60 D  
+ campana + soporte

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones int. (mm)	Dimensiones ext. (mm)	Núm. cámaras	Núm. Pizzas ø 30cm	Alimentación (V/Hz)	Potencia Total (kW)	Peso (kg)	
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 iD72.72 M	720x720x140	990x1060x370	1	4 (Ø35cm)	400/3N/50-6	6	105	
PD 72.72 iD 72.72 D	(720x720x140) x2	990x1060x660	2	8 (Ø35cm)	400/3N/50-6	12	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 ver accesorios página 251-252

# Equipamiento para elaboración de masa

## Gama iDECK

INOX  
AISI 304

### 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

La doble velocidad es idónea para masas de mucha hidratación.



iK



La maquinaria de 1 velocidad, tiene un cilindro central que ayuda que la masa sea homogénea.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Capacidad (litros/kg)	Velocidad	Diametro/Altura (mm)	Dimensiones ext. (mm)
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.

### 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.

### 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.



IF 40



IP 33



IR

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia Total (kW)	Diámetro pizza (cm)	Peso pasta (gr)	Peso (kg)	Dimensiones ext. (mm)
<b>Prensa a rodillos</b>						
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)
<b>Prensa mecánica</b>						
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 (pizzas/h)	Tamaño bolas (gramos)	Capacidad (kg)	Dimensiones ext. porción/boleadora (mm)
<b>Prensa mecánica</b>						
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

INOX  
AISI 304



Superficie de monolite ipergres

### 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/m<sup>3</sup>.
- 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.

Superficie anti adherente de trabajo, idónea para el trabajo de masas.



IG 160/2 con kit vitrina refrigerada



Compartimentos para los distintos alimentos.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Vanos refrigerados/ N° cajones sobre motor	Dimensiones ext. (mm)
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

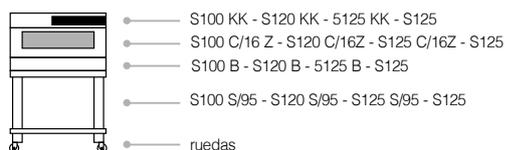
## Gama Serie S S100E-S120E-S125E



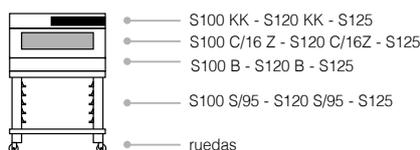
**S100E-120E-125E:**  
450°C

### 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)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm
COMP S100 1/S	1	950x730x160/1370x1210x1660	9,0	6	2
COMP S120 1/S	1	1240x730x160/1660x1210x1660	12,0	8	3
COMP S125S 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

Para ver accesorios página 255

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

## Gama Serie S S100E-S120E-S125E

INOX  
AISI 304



S100E-120E-125E:  
450°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

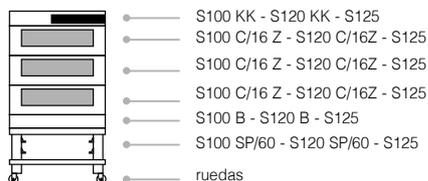
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada
- 2-3 Composición formada por 2 o 3 cámaras de cocción
- S100KK-S120KK-S125KK:** Campana.
- S100 C/16Z-S120 C/16Z-S125 C/16Z:** Cámaras de cocción con superficie de 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)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm
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

Para ver accesorios página 255

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP P60E - P80E



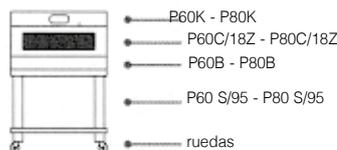
**P60-80:**  
450°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

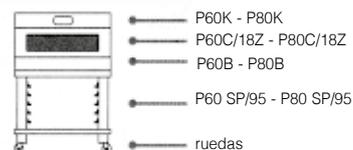
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa alomhadillada
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 o 3 cámaras de cocción.
- **P60K - P80K:** Campana.
- **P60C/18Z - P80C/18Z:** Cámara de cocción con superficie de material 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.



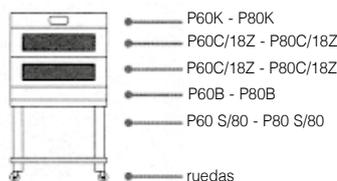
Detalle del plano de cocción refractario y de las resistencias blindadas



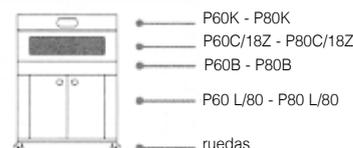
**COMP P60 1/S - P80 1/S**



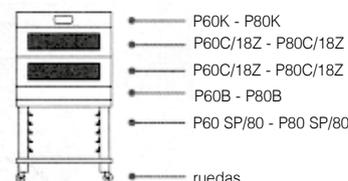
**COMP P60 1/SP - P80 1/SP**



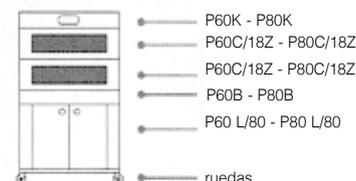
**COMP P60 2/S - P80 2/S**



**COMP P60 1/L - P80 1/L**



**COMP P60 2/SP - P80 2/SP**



**COMP P60 2/L - P80 2/L**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)
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.

Para ver accesorios página 253

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

## Gama SerieP P60E - P80E

INOX  
AISI 304



P60-80:  
450°C

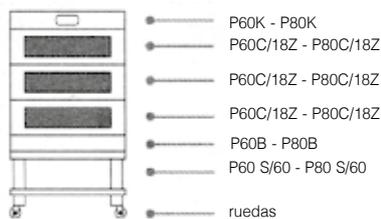
### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.

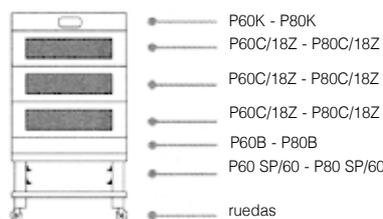


Control de mandos electrónico

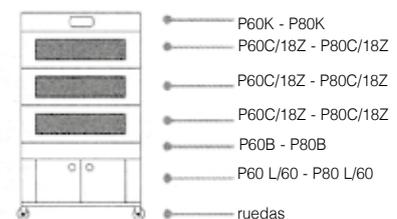
Composición P60 2/L con armario fermentación



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)
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.

Para ver accesorios página 253

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

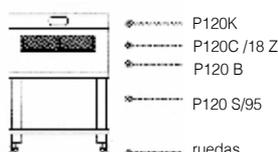
Gama SerieP P120E



**P120:**  
450°C

## 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.



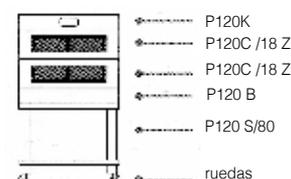
COMP P120 1/S



COMP P120 1/SP



COMP P120 1/L



COMP P120 2/S



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)
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.

Para ver accesorios página 253

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP P120E

INOX  
AISI 304



P120:  
450°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

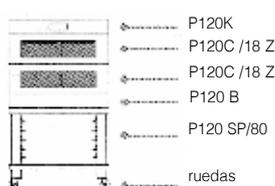
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa alomhadillada.
- **1 - 2:** Composición formada por 1 o 2 cámaras de cocción.
- **P120K:** Campana.
- **P120C/18Z:** Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR.
- **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.



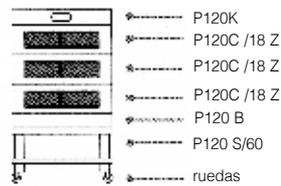
Composición P120 2/L con armario fermentación

Ideal para multifunción. Panadería & pizzería.

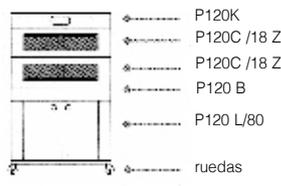
COCCIÓN  
HORNO



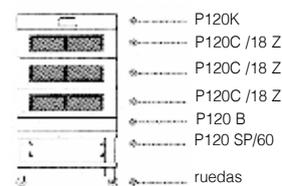
COMP P120 2/SP



COMP P120 3/S



COMP P120 2/L



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)
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.

Para ver accesorios página 253

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

## Gama SerieP AMALFI

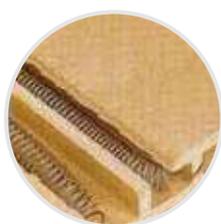
INOX  
AISI 304



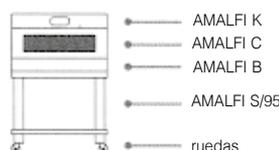
AMALFI:  
450°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

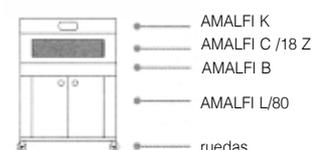
- Horno eléctrico modular con cámara de cocción completamente de material refractario.
- **A1-A2:** Composición "Amalfi" formada por 1 o 2 cámaras de cocción.
- **AMALFI K:** Campana.
- **AMALFI C18/Z:** Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR.
- **AMALFI B:** Base o cierre 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



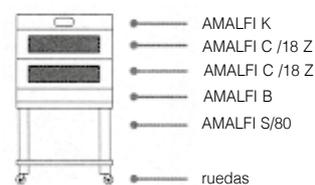
COMP A1/S



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)
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.

Para ver accesorios página 254

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

## Gama SerieP AMALFI

INOX  
AISI 304



AMALFI:  
450°C

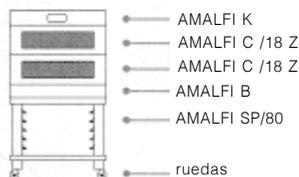
### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.

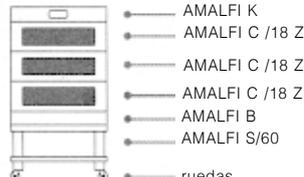


Las 4 paredes refractarias ofrecen mayor homogeneidad y mantenimiento de temperatura.

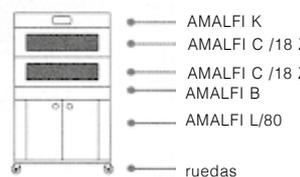
Composición **A2/L** con armario fermentación



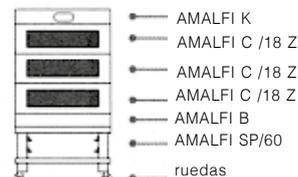
COMP A2 / SP



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)
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.

Para ver accesorios página 254

# Horno para pizza de funcionamiento a gas

## Gama SerieP P110 y P150 GAS

INOX  
AISI 304



P110-150:  
450°C

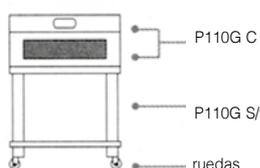
### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.

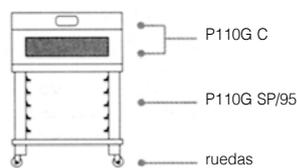
La gestión de la salida del calor (gas) por los laterales de la cámara hace que la cocción sea más homogénea.



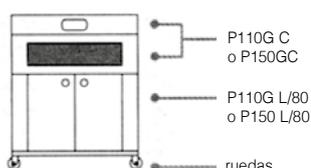
Sección cámara de cocción



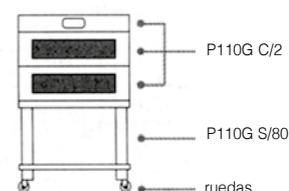
COMP P110 1/S



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)
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.

Para ver accesorios página 254

# Horno para pizza de funcionamiento a gas

## Gama SerieP P110 y P150 GAS

INOX  
AISI 304



P110-150:  
450°C

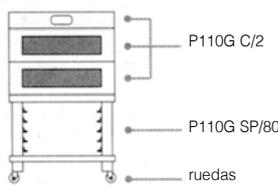
### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.

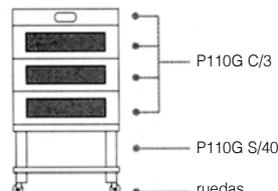


Composición P110 L/80 con armario fermentación

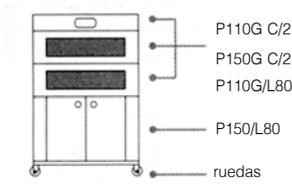
Hasta 20 programas de cocción.



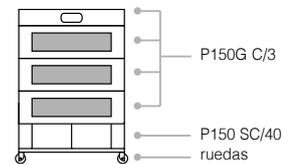
COMP P110 2/SP



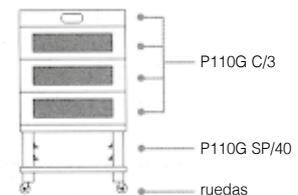
COMP P110 3/S



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)
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.

Para ver accesorios página 254

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S S100E pas - S120E pas - S125E pas

INOX  
AISI 304



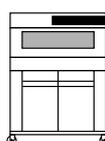
S100-120-125:  
450°C

## 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.
- **S100 L/80 - S120 L/80 - S125 L/80:** Cámara de fermentación.
- **S100C/30P - S120C/30P - S125C/30P:** Cámara de cocción de chapa almohadillada.

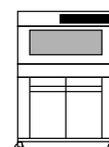


Hasta un 35% de ahorro energético.



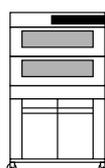
COMP S-1/L

- S100KK - S120KK
- S100 C/16P - S120C/16P
- S100B - S120B
- S100 L/80 - S120 L/80
- ruedas



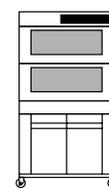
COMP S-1A/L

- S100KK - S120KK
- S100 C/30P - S120C/30P
- S100B - S120B
- S100 L/80 - S120 L/80
- ruedas



COMP S 2/L

- S100KK - S120KK
- S100 C/16P - S120C/16P
- S100 C/16P - S120C/16P
- S100B - S120B
- S100 L/80 - S120 L/80
- ruedas



COMP S 2A/L

- S100KK - S120KK
- S100 C/30P - S120C/30P
- S100 C/30P - S120C/30P
- S100B - S120B
- S100 L/80 - S120 L/80
- ruedas

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia gas (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm
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

Para ver accesorios página 255

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S S100E pas - S120E pas - S125E pas

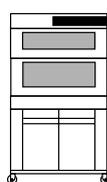
INOX  
AISI 304



S100-120-125:  
450°C

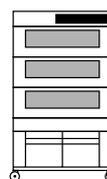
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.



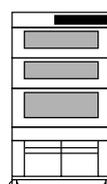
- S100KK - S120KK - S125KK
- S100C/16P - S120C/16P - S125C/16P
- S100C/30P - S120C/30P - S125C/30P
- S100B - S120B - S125B
- S100L/80 - S120L/80 - S125L/80
- ruedas

COMP S100-120- 11A/L



- S100KK - S120KK - S125KK
- S100C/16P - S120C/16P - S125C/16P
- S100C/16P - S120C/16P - S120C/16P
- S100C/16P - S120C/16P - S125C/16P
- S100B - S120B - S125B
- S100L/60 - S120L/60 - S125L/60
- ruedas

COMP S100-120- 3/L



- S100KK - S120KK - S125KK
- S100C/16P - S120C/16P - S125C/16P
- S100C/16P - S120C/16P - S125C/16P
- S100C/30P - S120C/30P - S125C/30P
- S100B - S120B - S125B
- S100L/60 - S120L/60 - S125L/60
- ruedas

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
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

Para ver accesorios página 255

# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP P60E pas - P80E pas



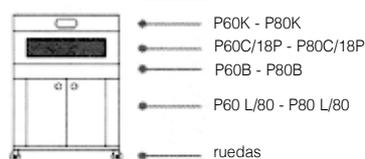
**P60-80:**  
450°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

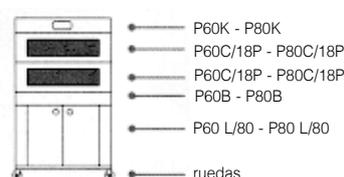
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada.
- Opcional con superficie de cocción de material refractario.
- Horno disponible con el frontal negro o inox.
- **P60K - P80K:** Campana.
- **P60C/18 P - P60C/30 P y P80C/18 P - P80C/30 P:** Cámara de cocción con superficie de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



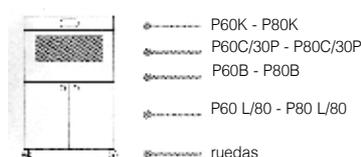
Detalle del plano de cocción con las resistencias blindadas



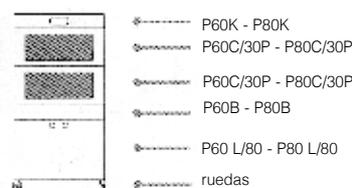
**COMP P60 1/L - P80 1/L**



**COMP P60 2/L - P80 2/L**



**COMP P60 1A/L - P80 1A/L**



**COMP P60 2A/L - P80 2A/L**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)
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.

Para ver accesorios página 253

# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP P60E pas - P80E pas

INOX  
AISI 304



P60-80:  
450°C

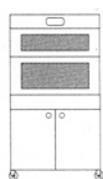
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.



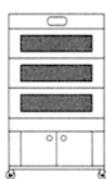
Ideal para panadería y bollería, para locales con espacio reducido.

Composición P60 2/L con armario fermentación



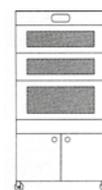
- P60K - P80K
- P60C/18P - P80C/18P
- P60C/30P - P80C/30P
- P60B - P80B
- P60 L/80 - P80 L/80
- ruedas

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



- P60K - P80K
- P60C/18P - P80C/18P
- P60C/18P - P80C/18P
- P60C/18P - P80C/18P
- P60B - P80B
- P60 L/60 - P80 L/60
- ruedas

COMP P60 3/L - P80 3/L



- P60K - P80K
- P60C/18P - P80C/18P
- P60C/18P - P80C/18P
- P60C/30P - P80C/30P
- P60B - P80B
- P60 L/60 - P80 L/60
- ruedas

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

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)
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.

Para ver accesorios página 253

# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

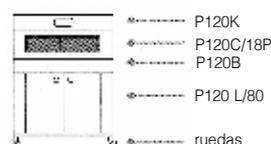
Gama SerieP P120E Pas



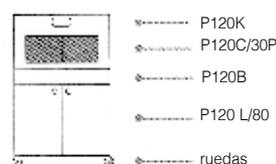
**P120E:**  
450°C

## 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.



**COMP P120 1/L**



**COMP P120 1A/L**



**COMP P120 2/L**



Detalle del plano de cocción con las resistencias blindadas

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)
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.

Para ver accesorios página 253

# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP P120E Pas

INOX  
AISI 304



P120E:  
450°C

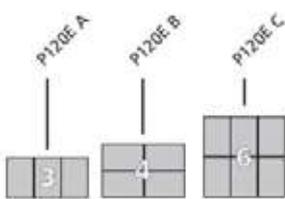
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.

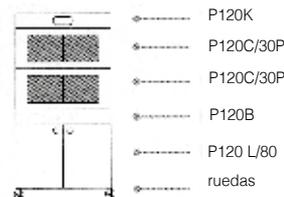
Ideal para grandes producciones de pan y bollería.



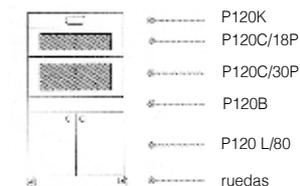
Composición P120 2A/L con armario fermentación



Capacidades 40x60



COMP P120 2A/L



COMP P120 11/L

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)
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.

Para ver accesorios página 253

# Horno para pizza a cinta de funcionamiento eléctrico

Gama SerieT T64E/T75E/T97E/TT98E



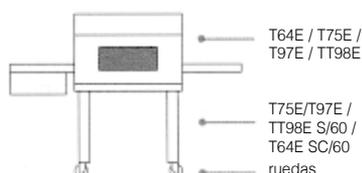
T75 y T97: 400°C  
T64 y TT98: 320°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

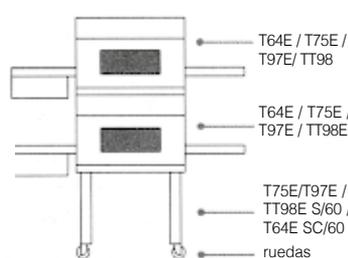
- Horno de cinta eléctrico modular.
- **TE1-TE2-TE3:** Composición formada por 1, 2 o 3 cámaras de cocción.
- **T64E/T75E/T97E/TT98E:** Cámara de cocción con control electrónico.
- **T64E SC/60-S/14 y T75E/T97E/TT98E S/60-15:** Patas de soporte con ruedas.
- Cuadro eléctrico extraíble para un fácil mantenimiento.
- 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.



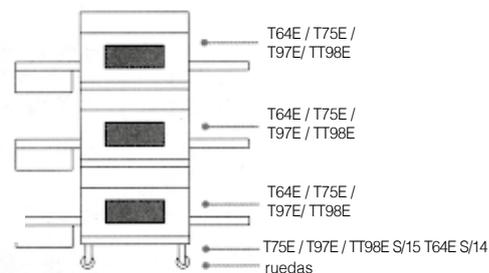
Horno a cinta T75 E



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
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 255

# Horno para pizza a cinta de funcionamiento a gas

Gama SerieT T64G/T75G/T97G/TT98G

INOX  
AISI 304



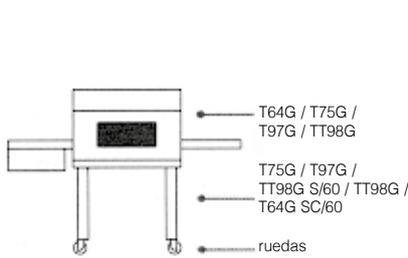
T75 y T97: 400°C  
T64 y TT98: 320°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

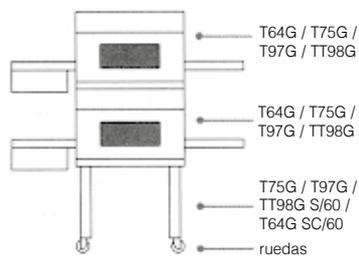
- Horno de cinta a gas modular.
- **TG1-TG2-TG3:** Composición formada por 1, 2 o 3 cámaras de cocción.
- **T64G/T75G/T97G/TT98G:** Cámara de cocción con control eléctrico.
- **T64G SC/60-S/14 y T75G/T97G/TT98G: S/60-15:** Patas de soporte con ruedas.
- Cuadro eléctrico extraíble para un fácil mantenimiento.
- 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.



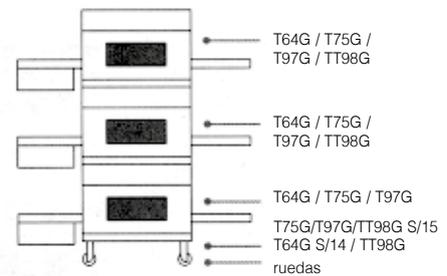
Horno a cinta T97 G



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
Comp TG1/S T64G	1	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1080	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 1560	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 255

# Horno a convección rotativo

SerieR R14E y R14G

# Horno a convección

SerieF F30E, F60E



R 14E/G: 270°C  
F30-60: 270°C

## 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.

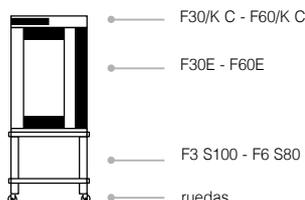
### F30E - F60E

- 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.



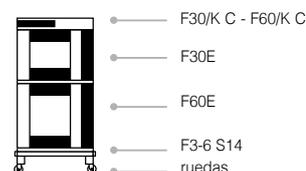
R14G



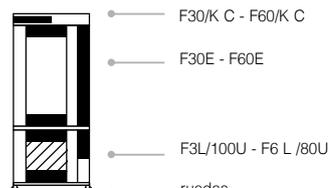
COMP F-1/S



COMP F-2/S



COMP F-21/S



COMP F-1/L

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext (mm)	Capacidad (600x400)	Potencia (kW)
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/1/50-60 Hz.

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

Para ver accesorios página 255

# Horno a convección

Serie F45E/F50E/F100E/F55E/F105E

INOX  
AISI 304



F45-50-100-55-105:  
270°C

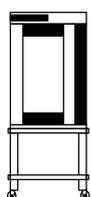
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### 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.

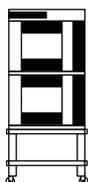


Serie F45E



- 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 (600x400)	Potencia (kW)
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 ver accesorios página 255

# NEAPOLIS

## Horno de cúpula eléctrico para pizza



INOX  
VINTAGE



Suelo de **pedra refractaria**



Temperatura  
máxima: 510°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### Construcción

- Inox vintage.
- Interior con suelo y paredes de piedra refractaria.
- Resistencia de alambre en forma de espiral en techo y suelo.
- Losas de 5,5cm de grosor.

#### Funciones

- Se calienta vía resistencias de alambre en forma de espiral de techo y suelo.
- Máxima temperatura: 510°C.
- Control de temperatura de la cúpula patentada.
- Control de mandos electrónico.
- Temperatura de ajuste independientemente de techo y suelo.
- Corriente de vapor ajustable vía válvula manual.



La tapa ayuda al ahorro de energía y a que la temperatura se mantenga en el interior.

Cielo de piedra  
Biscotto de Sorrento.  
Perfecto para altas  
temperaturas y potencia  
los sabores de la pizza.



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones ext (mm)	Potencia	Nº Pizzas	Superficie de cocción (m2)
NEAPOLIS	1	1084/1786/2220h	12,9	6	0,84
Armario neutro c/ruedas (sin calor)	1				
Armario fermentación c/ruedas	1				

\*El precio del NEAPOLIS no incluye el armario neutro ni de fermentación.

\*\* No admite separar horno de armario inferior

# Accesorios

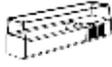
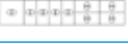
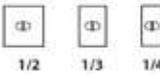
## Gama iDECK

ACCESORIOS	
Modelo	Horno compatible
<b>Gama iDeck</b>	
<b>Campanas</b>	
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
<b>Caballote sin portabandejas</b>	
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
<b>Caballote con ruedas y guías portabandejas</b>	
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
<b>Cámara de fermentación</b>	
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
L 105.105 / h 100	PD / PM 105.105 - iD 105.105D/M

Para saber qué accesorio corresponde a cada composición, ver esquemas en la página 226.

# Accesorios

## Gama iDECK

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

Para saber qué accesorio corresponde a cada composición, ver esquemas en la página 227.

# Accesorios

## Gama PROFESIONAL

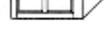
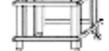
### ACCESORIOS

Modelo

#### Gama SERIE P - P60E - P80E

<b>Campana</b> P60 K P80 K	
<b>Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR</b> P60 C/18Z P80 C/18Z	
<b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b> P60 C/18 P P80 C/18 P	
<b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b> P60 C/30 P P80 C/30 P	
<b>Base o cierre inferior</b> P60 B P80 B	
<b>Caballote con ruedas sin guías portabandejas.</b> P60-80 S/60-95, P80 S80 P60 S/80	
<b>Caballote con ruedas y guías portabandejas.</b> P60-80 SP/60 P80 SP/80, P60-80 SP/95 P60 SP/80	
<b>Armario de fermentación con ruedas</b> P60 L/60* P80 L/60* P60 L/80 P80 L/80 - P80 L/80 Pas P60 L/80 Pas	
<b>Humidificador para horno de pastelería</b>	

#### Gama SERIE P - P120E

<b>Campana</b> P120 K-A P120 K-B P120 K-C	
<b>Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR</b> P120 C/18 Z-A P120 C/18 Z-B P120 C/18 Z-C	
<b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b> P120 C/18 P-A P120 C/18 P-B P120 C/18 P-C	
<b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b> P120 C/30 P-A P120 C/30 P-B P120 C/30 P-C	
<b>Base o cierre inferior</b> P120 B-A P120 B-B P120 B-C	
<b>Caballote con ruedas sin guías portabandejas.</b> P120 S/60-80-95-A P120 S/60-80-95-B P120 S/60-80-95-C	
<b>Caballote con ruedas y guías portabandejas.</b> P120 SP/80-95-A / B / C P120 SP/60-A-B-C	
<b>Armario de fermentación con ruedas</b> PAS L/80-A PAS L/80-B PAS L/80-C	
<b>Humidificador para horno de pastelería</b>	

Para saber qué accesorio corresponde a cada composición, ver esquemas en las páginas: 232 a 235 y 242 a 245.

# Accesorios

## Gama PROFESIONAL

ACCESORIOS	
Modelo	
<b>Gama SERIE P - AMALFI</b>	
<b>Campana</b> AMALFI K A AMALFI K B AMALFI K C AMALFI K D	
<b>Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR</b> AMALFI C/18Z-A AMALFI C/18Z-B AMALFI C/18Z-C AMALFI C/18Z-D	
<b>Base o cierre inferior</b> AMALFI B-A AMALFI B-B AMALFI B-C AMALFI B-D	
<b>Caballete con ruedas sin guías portabandejas</b> AMALFI S/60-80-95-A AMALFI S/60-80-95-B AMALFI S/60-80-95-C	
<b>Caballete con ruedas y guías portabandejas</b> AMALFI SP/60-A AMALFI SP/60-B / C / D AMALFI SP/80-95-A AMALFI SP/80-95-B / C / D	
<b>Armario de fermentación con ruedas</b> AMALFI L/80-A AMALFI L/80-B AMALFI L/80-C AMALFI L/80-D	
<b>Gama SERIE P - P110G - P150G</b>	
<b>Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario</b> P 110 GC / A P 110 GC /B P 150 GC	
<b>Horno con dos cámaras de cocción con superficie de material refractario</b> P 110 GC/2-A P 110 GC/2- B P 150 GC/2	
<b>Horno con tres cámaras de cocción con superficie de material refractario</b> P 110 GC/3-A P 110 GC/3-B P 150 GC/3	
<b>Caballete con ruedas sin guías portabandejas.</b> P 110 S/40-80-95 / A P 110 S/40-80-95 / B	
<b>Caballete con ruedas y guías portabandejas.</b> P 110 SP/40- A / B P 110 SP/80-95-A / B	
<b>Caballete cerrado</b> P 150 SC/401	
<b>Armario de fermentación con ruedas</b> 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 236 a 239

# Accesorios

## Gama PROFESIONAL

### ACCESORIOS

Modelo

#### 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 alomhadillada**

S 100 C/16P

S 120 C/16P

S 100 C/30P

S 120 C/30P

S 125 C/16P

S 125 C/30P



**Caballote con ruedas sin guías portabandejas**

S 100 S/40-95

S 120 S/40-95

S 125 S/40-95



**Caballote 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

S 120 L/60

S 125 L/60

S 100 L/80

S 120 L/80

S 125 L/80



**Campana**

S 100 KK

S 120 KK

S 125 KK



**Base o cierre inferior**

S 100 B

S 120 B

S 125 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



**Caballote 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

TT98G



**Patas de soporte con ruedas**

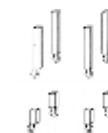
T64 SC/60

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: 230 a 231, 240 a 241 y 246 a 249.

# Hornos microondas **MENUMASTER**

CÓMO SELECCIONAR SU MICROONDAS

260



HORNOS MICROONDAS INDUSTRIALES. USO LIGERO - USO MEDIO

262



HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES. USO INTENSIVO

264



HORNOS COMBINADOS DE ALTA VELOCIDAD

266

---

Hornos microondas

frigicoll

**MENUMASTER®**  
Commercial



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES

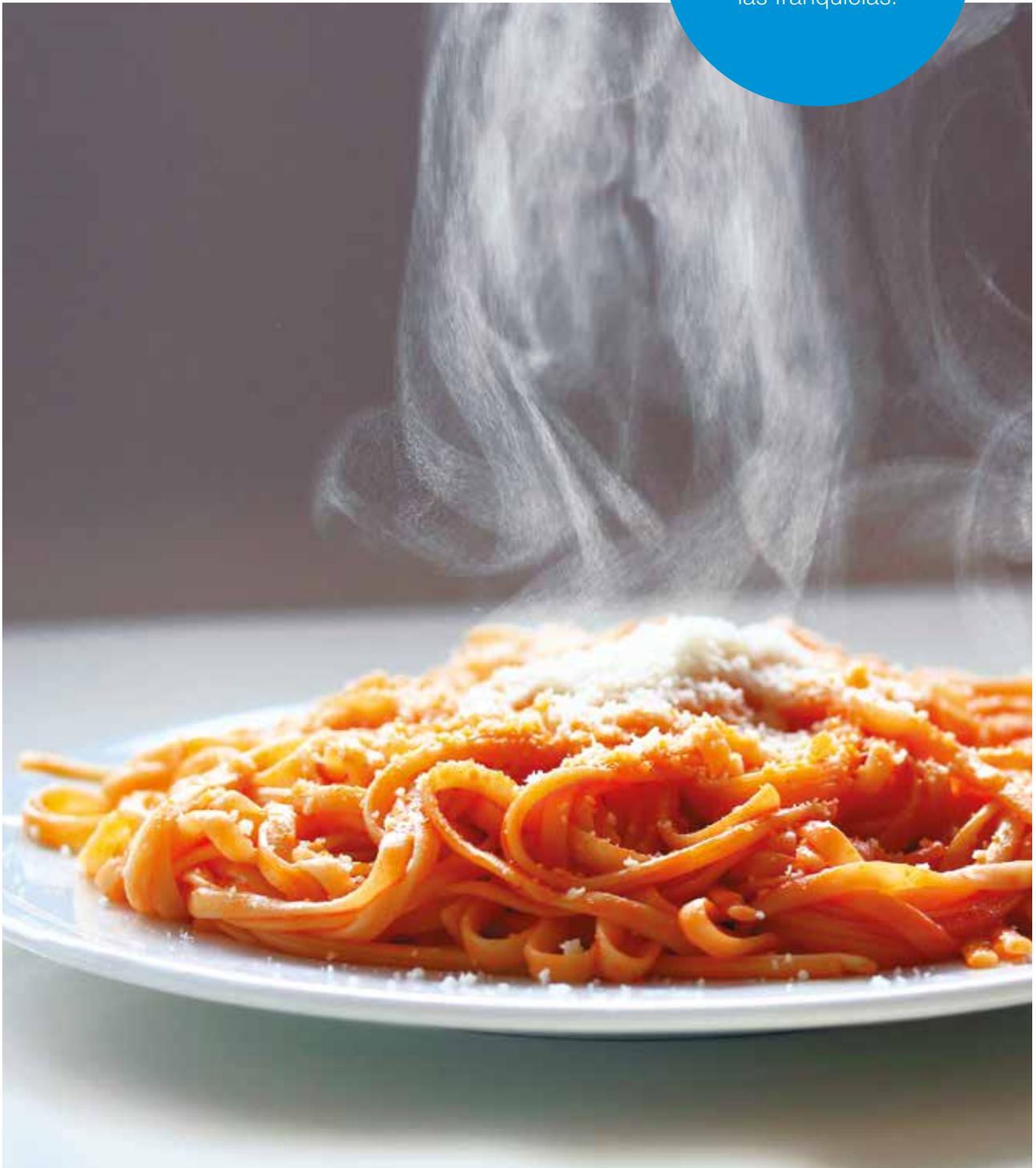


AMPLIA  
GAMA



ROBUSTEZ

La marca  
en la que confían la  
mayoría de  
las franquicias.



COCCIÓN  
HORNO



## MENUMASTER. Los creadores del microondas.



### Pioneros

40 años de trayectoria.



### Velocidad

Velocidad de hasta 4 veces más rápido que un horno mixto, gracias a su gama de hornos de cocción ultra rápida.



### Máxima calidad y durabilidad

Tranquilidad y aumento de rentabilidad.



### Servicio Excelente

Gracias a la red de SAT's en todo el territorio nacional.



## Hornos microondas

### Industriales

Gama con una relación calidad/precio excelente y necesario para todo negocio que requiera de un microondas que aguante las exigencias del mundo de la gastronomía.



### Profesionales

Equipos preparados para un uso intensivo sin interrupción en ningún momento del día. Microondas robustos para aguantar una larga vida útil.

### Alta velocidad

Equipos ideales para negocios con mucha afluencia de clientes en un corto periodo de tiempo, donde se sirven porciones individuales, consiguiendo una calidad constante en todo momento.



# Como seleccionar su microondas, según gama y potencia

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

## 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		INFRARROJOS RADIANTES
	1.400 W	1.900 W	2.200 W	2.000 W	2.700 W	3.000 W
 <b>JETWAVE</b>	514	5192			514 5192	
 <b>MXP</b>			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 vatios = 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

INOX  
AISI 304



1 magnetrón

### 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 DS

#### RMS 510 TS

- Acabado exterior en acero inox.
- Mandos electrónicos.
- Mandos sensitivos en braille.
- 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 TS



INTERIOR INOX  
RMS-510 DS / RMS-510 TS

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext/Int	Puerta
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

**MENUMASTER®**  
Commercial

INOX  
AISI 304



1 y 2 magnetrones

### 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 ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext/Int	Puerta
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

INOX  
AISI 304



2 magnetrones

### 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



DEC

#### 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.



MOC 5241

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext/Int	Puerta
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

INOX  
AISI 304



4 magnetrones

#### 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



Capacidad para bandejas GN 1/1

## 4 Magnetrones

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext/Int	Puerta
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

# Hornos combinados de alta velocidad

Hornos microondas/convección profesionales



INOX  
AISI 304



2 magnetrones  
+ convección

## 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.



**JETWAVE**  
JET 514 y JET 514V  
JET 5192 y JET 519V2

### 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.



**MXP 5221T / 5223T**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext/Int	Puerta
<b>JET 514</b>	489 x 676 x h460	330 x 381 x 267	34	1.400 / 2.700	Electrónico	Inox / Inox	INOX
<b>JET 514 V*</b>	489 x 676 x h460	330 x 381 x 267	34	1.400 / 2.700	Electrónico	Inox / Inox	INOX
<b>JET 5192</b>	489 x 676 x h460	330 x 381 x 267	34	1.900 / 2.700	Electrónico	Inox / Inox	INOX
<b>JET 519V2 *</b>	489 x 676 x h460	330 x 381 x 267	34	1.900 / 2.700	Electrónico	Inox / Inox	INOX
<b>MXP 5221T / 5223T</b>	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

## ACCESORIOS

### Accesorios



#### Panini press

Perfecto para marcar bocadillos y sándwiches

PRS10 para MXP



#### Piedra refractaria pizzas

Para pizzas y panes criskeados y dorados

ST10C para JET  
ST10X para MXP



#### Panini grill

Facilita el marcado grill en bocadillos (como un panini grill)

GR10



#### Equipamineto: 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

Modelo	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

## Lavavajillas y lavautensilios **COMENDA**

	SERIE WASH LINE. LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS	272
	SERIE PRIME: LAVAVASOS, LAVAVAJILLAS FRONTALES Y DE CÚPULA	276
	SERIE HI-LINE: LAVAVASOS, LAVAVAJILLAS FRONTALES Y DE CÚPULA	278
	SERIE GF Y GE: LAVABANDEJAS Y LAVAUTENSILIOS	282
	TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE AC2	284
	TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE AC2E Y AC2AE	286
	TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE AC3	290
	TÚNELES DE LAVADO DE CINTA SERIE NE1	292
	TÚNELES DE LAVADO DE CINTA SERIE NE2	294
	TÚNELES DE LAVADO DE CINTA SERIE NE3	296
	TÚNELES DE LAVACACEROLAS DE CINTA SERIE NG	298
	ACCESORIOS	300
	CESTAS	304

# Lavavajillas y lavautensilios

frigicoll



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



HIGIENE  
ESTRICTA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES

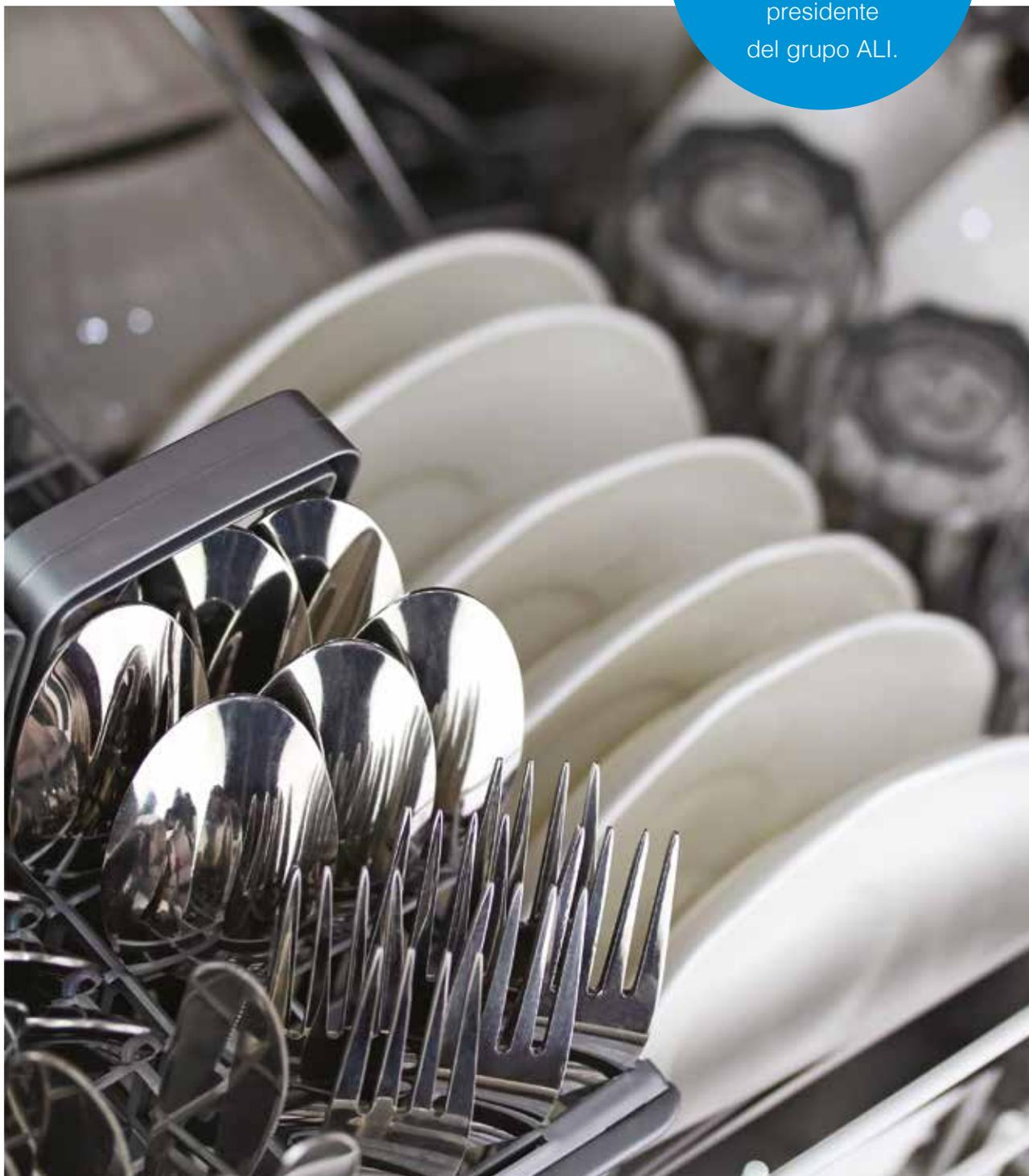


SILENCIOSO



AMPLIA  
GAMA

Fabricando  
equipos de lavado  
**desde 1963**. Fundada  
por Luciano Berti,  
presidente  
del grupo ALI.



LAVADO  
VAJILLA



5 razones  
para usar  
**COMENDA**

## COMENDA. El lavado de vanguardia para la restauración y colectividades.



### Calidad Premium

- Rendimiento inigualable.
- Acabados excelentes.



Máxima calidad



### 50 % de ahorro

Ciclo interno de reaprovechamiento energético.



Permite reducir el consumo de detergente, agua y electricidad a la mitad.



### Amplia gama

- Más de 200 soluciones de lavado: tanto pequeños lavavasos como grandes sistemas automáticos con alimentación.



### Tecnología silenciosa

Reducción del ruido y transferencia de calor.



Sitio de trabajo más habitable.



### Higiene estricta

Reducción de agua y detergente.



- Mantenimiento higiene perfecta.
- Costes operativos más bajos.



## Lavavajillas y lavautensilios

### Lavavasos

- **Serie Wash Line:** V350, V400
- **Serie Prime:** PB 24, PB 34
- **Serie Hi-line:** HB 34, HB 34 R, HB 35 R, HB 35 RO



### Lavavajillas frontales

- **Serie Wash Line:** P500
- **Serie Prime:** PF 45, PF 45 R
- **Serie Hi-line:** HF 45 R



### Lavavajillas de cúpula

- **Serie Wash-line:** C500
- **Serie Prime:** PC 07, PC 07 R, PC 09, PC 09 R, PC 12, PC 12 R
- **Serie Hi-line:** HC 10 R, HC 14 R, HCXL R



### Lavabandejas y lavautensilios

- **Serie GF:** GF 70, GFS 90
- **Serie GE:** [Frontales](#) GE 50E RCD, GE 605E RCD, GE 805E RCD, GE 1005E RCD  
[Frontales alto rendimiento](#) GE 655E RCD, GE 1155E RCD  
[Pasantes](#) GE 755ECD, GE 1255E RCD



### Túneles de lavado de arrastre

- **Serie AC2:** AC2, AC 2X, AC 2P
- **Serie AC 2E:** AC 2E, AC 2EP5, AC 2EP6, AC 2EP9
- **Serie AC 2AE:** AC 2AE, AC 2AEP5, AC 2AEP6, AC 2AEP9
- **Serie AC3:** AC3-20, AC3-25, AC3-30, AC3-35, AC3-40, AC3-45



### Túneles de lavado de cinta

- **Serie NE1:** NE1, NE 1P6, NE 1P9,  
[Modelos XL:](#) NE 1XL, NE 1P6XL
- **Serie NE2:** NE21-P6, NE21-P9, NE21-P12, NE22-P9, NE22-P12  
[Modelos XL:](#) NE21- P6XL, NE21-P9XL, NE21-P12XL, NE22-P9XL,  
NE22-P12XL
- **Serie NE3:** NE31-P6, NE31-P9, NE31-P12, NE32-P9, NE32-P12, NE33-P12  
[Modelos XL:](#) NE31-P6XL, NE31-P9XL, NE31-P12XL, NE32-P9XL,  
NE32-P12XL, NE33-P12XL
- **Serie NG:** NGR 602, NGR 902, NG 602, NG 902



# 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 las bandejas 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.
- Opcional: Bomba de desagüe (P500), ref. 21320965. Consultar precio al dept. recambios.



MODELO V350



MODELO V400

Micro puerta de seguridad y valvula antivaciado.

### 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)
<b>Serie Wash Line</b>								
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.



Control de mandos de fácil uso.

Incluyen dispositivo de seguridad de la temperatura de aclarado.



MODELO P500

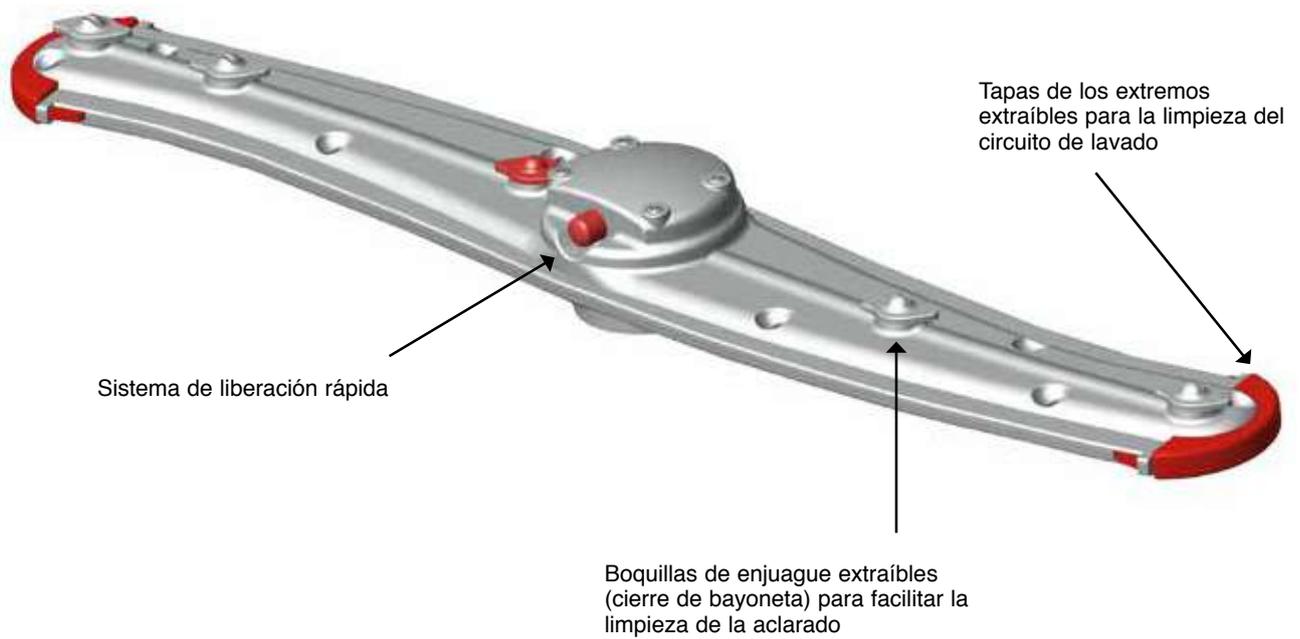


MODELO C500

# 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!



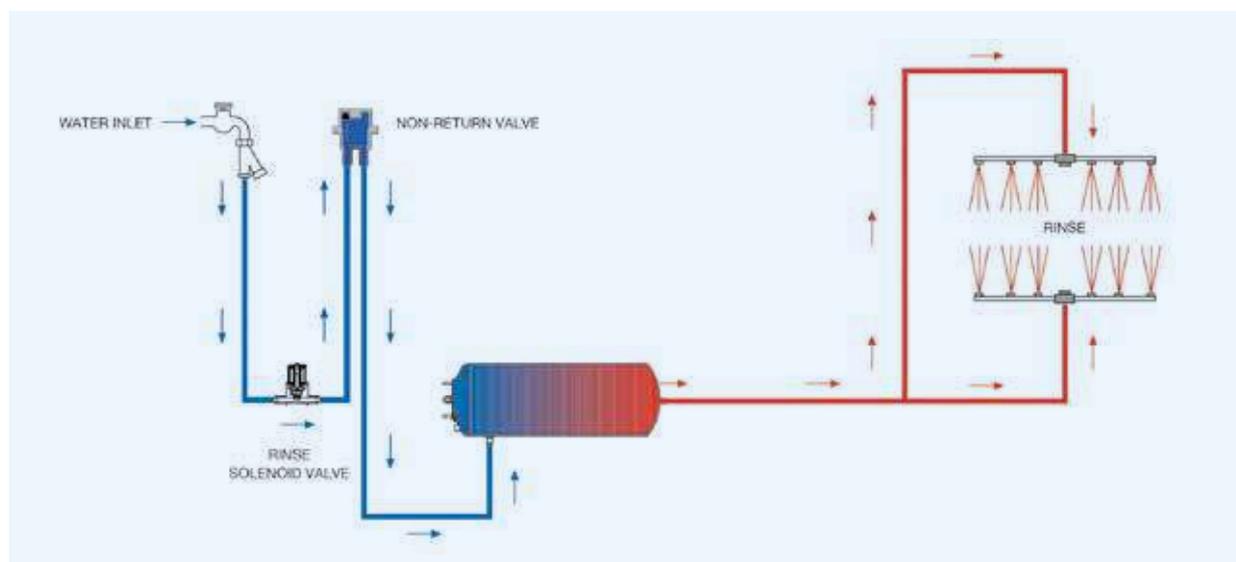
### RCD (Rinse Control Device)

- 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.

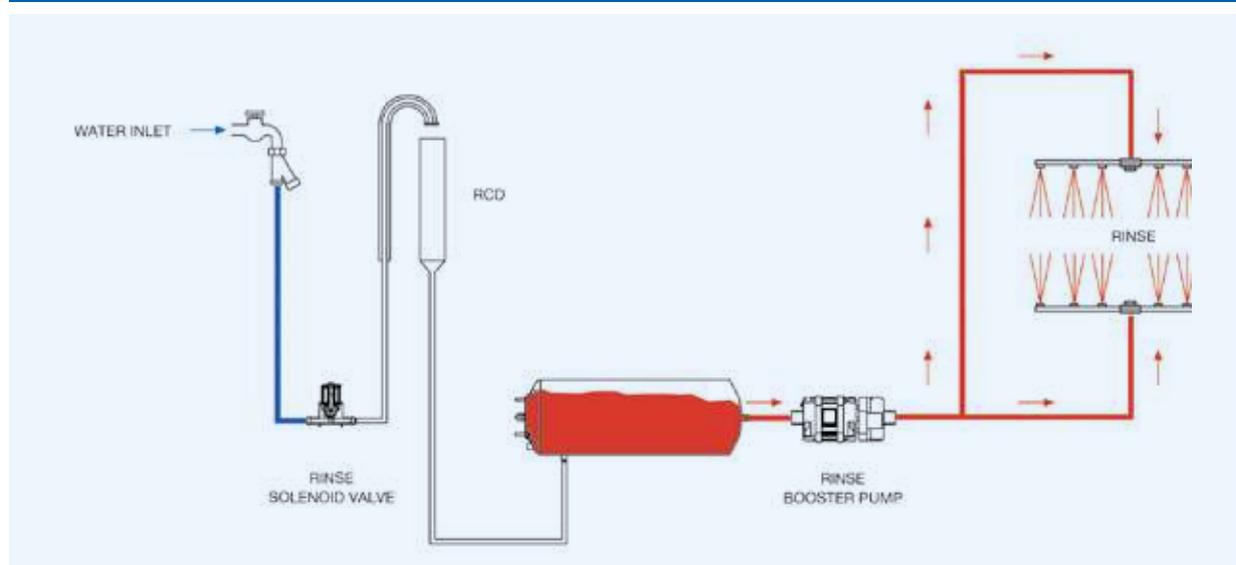
### Ventajas RCD

- 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.



Reducción del consumo hasta un -25%.



Filtro múltiple de bomba y de la superficie de cuba en dotación (mod. PC07-09-12).

## Accesorios PB, PF y PC

Suplemento bomba de desagüe incorporada

Dosificador de detergente peristáltico incorporado

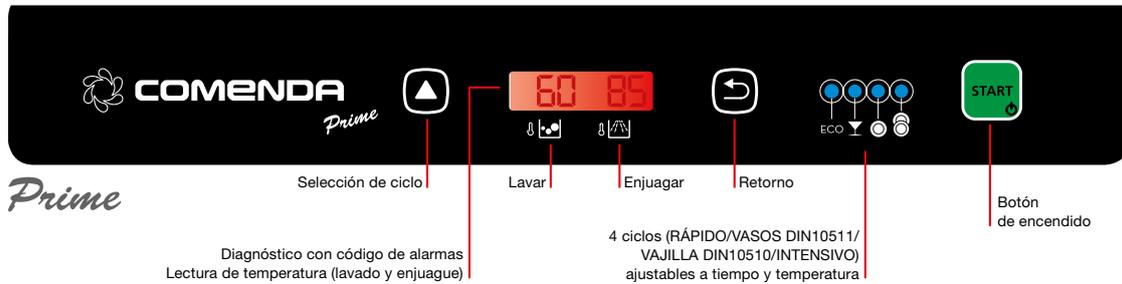
Suplemento boiler 7kW -PF45-

**680930** CRC2: Condensador/Recuperador de calor -PC-

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)
<b>Lavavasos</b>						
<b>PB 24</b>	460/521/h618	40	400 x 400	220	12	2,87
<b>PB 34</b>	460/521/h680	40	400 x 400	270	12	2,87
<b>Lavavajillas Frontales</b>						
<b>PF 45</b>	600/626/h825	40 / 60	500 x 500	360	21	5,45
<b>PF 45 R</b>	600/626/h825	40 / 60	500 x 500	360	21	5,45
<b>Lavavajillas De Cúpula</b>						
<b>PC 07</b>	624/740/h1460	40	500 x 500	440	42	7,7
<b>PC 07 R</b>	624/740/h1460	40	500 x 500	440	42	7,7
<b>PC 09</b>	624/740/h1460	48	500 x 500	440	42	10,1
<b>PC 09 R</b>	624/740/h1460	48	500 x 500	440	42	10,1
<b>PC 12</b>	624/740/h1460	65	500 x 500	440	42	10,5
<b>PC 12 R</b>	624/740/h1460	65	500 x 500	440	42	10,5

Todos los modelos se pueden solicitar con descalcificador.  
R=RCD



MODELO PB 24



MODELO PF 45



MODELO PC 09

4 ciclos prefijados  
(ECO / vasos /  
platos / intensivo) con  
duraciones  
y temperatura  
personalizables.

# Lavavasos, lavavajillas frontales y de cúpula

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).

## CONTROL DE MANDOS ELECTRÓNICO:

- Botón START multifunción y multicolor.
- Visualización de la temperatura (lavado y aclarado).
- 5 ciclos (RÁPIDO/VASOS DIN10511/VAJILLA DIN10510/INTENSIVO/ECO2) ajustables a tiempo y temperatura. Descripción de alarma (multi-lengua)
- Indicación del progreso del ciclo
- Diagnóstico codificados para alarmas.
- Display alfanumérico multi-idiomias.
- Conectividad USB y Wi-Fi (opcional).



Brazos de acero inoxidable.



RCD: Aclara incluso con presión de red baja (0,5 bar).

## Accesorios HB, HF y HC

	Suplemento boiler 7kW: HB35R, HB35RA, HF45
<b>680930</b>	CRC2: Condensador/Recuperador de calor (HC10 y HC14)
<b>680931</b>	CRC2: Condensador/Recuperador de calor (HCXL)
<b>621120</b>	Suplemento boiler de carga para agua fría,9kW para PC07
<b>621121</b>	Suplemento boiler de carga para agua fría,14kW

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cúbica (litros)	Potencia máx (KW)
<b>Lavavasos</b>						
<b>HB 34</b>	480/530/h715	40	400 X 400	270	12	5,37
<b>HB 34 R</b>	600/600/h720	40	400 X 400	270	12	5,37
<b>HB 35 R</b>	600/600/h720	40 / 60	500 X 500	300	10	5,7
<b>Lavavajillas Frontal</b>						
<b>HF 45 R</b>	600/600/h820	40 / 60	500 X 500	400	10	5,7
<b>Lavavajillas De Capota</b>						
<b>HC 10 R</b>	624/740/h1537	55	500 X 500	440	42	10,1
<b>HC 14 R</b>	624/740/h1537	75	500 X 500	440	42	10,5
<b>HCXL R</b>	724/740/h1637	75	500 X 600	540	42	11,2

Todos los modelos se pueden solicitar con descalcificador.  
R=RCD  
RO=RCD+Osmosis



## Hi-Line

5 ciclos (RÁPIDO/VASOS DIN10511/VAJILLA DIN10510/INTENSIVO/ECO2) ajustables a tiempo y temperatura. Descripción de alarma (multi-lengua)

Selección de ciclos

Lectura de temperatura (lavado y enjuague).  
Visualización del ciclo

Return

Botón de encendido



MODELO HB 34



MODELO HF 45



MODELO HC 10 R

5 ciclos (RÁPIDO/VASOS DIN10511/VAJILLA DIN10510/INTENSIVO/ECO2) ajustables a tiempo y temperatura. Descripción de alarma (multi-lengua).

# Características y ventajas de la Osmosis, mejorando la calidad del agua para resultados brillantes

Para un buen funcionamiento de la OSMOSIS es imprescindible la alimentación con agua fría. De este modo, las impurezas no traspasan la membrana y conseguiremos un resultado perfecto en nuestra cristalería. El lavado con OSMOSIS nos ahorra la ardua tarea de repasar vasos, copas y platos una vez finalizado el lavado.

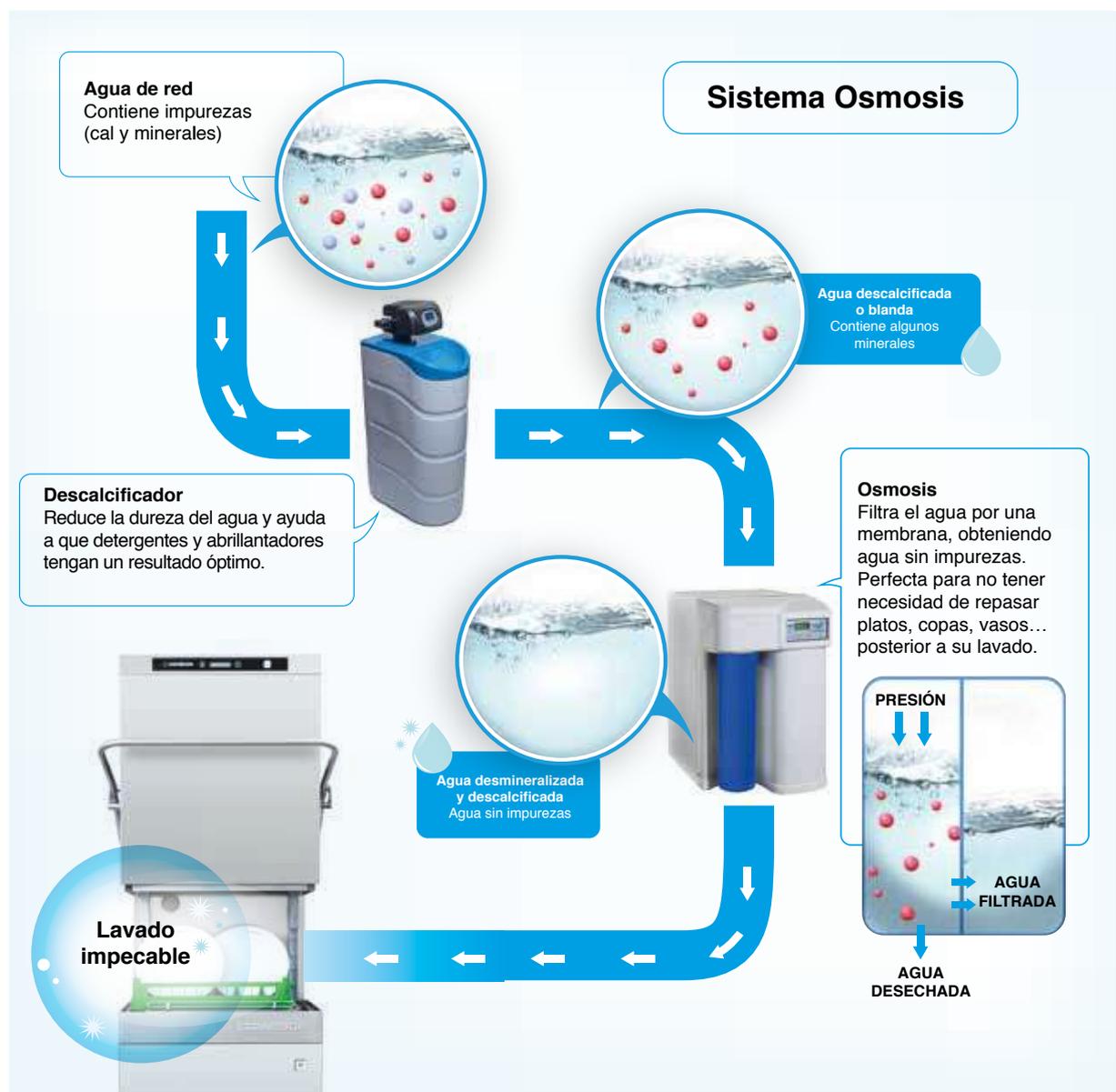
## GRACIAS A LA OSMOSIS CONSEGUIMOS:

**Extender la vida útil** del lavavajillas. Reduciendo todos los gastos asociados (servicio, inactividad, inversión, etc).

**Reducimos el consumo de detergente y abrillantador** optimizando su acción de lavado.

**Evitamos depósitos de cal** donde se acumulan bacterias y suciedad.

Gráfico del proceso de OSMOSIS:



\*Mantenimiento: Es necesario y de gran importancia realizar un mantenimiento sobre los sistemas de OSMOSIS para su correcto funcionamiento. La gran mayoría tienen un avisador, recordando la supervisión de dichos sistemas.

# Soluciones Comenda con tecnología **Osmosis**

## Serie *Prime*

Modelo	Potencia	Producción
<b>LAVAVAJILLAS FRONTALES</b>		
PF 45 RO	Multipower	15
<b>LAVAVAJILLAS DE CÚPULA</b>		
PC 07 RO	Multipower	23
PC 09 RO	Multipower	27
PC 12 RO	Multipower	27

## Serie **Hi-Line**

Modelo	Potencia	Producción
<b>LAVAVASOS</b>		
HB 34 RO	Multipower	15
HB 35 RO	Multipower	15/18
<b>LAVAVAJILLAS FRONTALES</b>		
HF 45 RO	Multipower	15/18
<b>LAVAVAJILLAS DE CÚPULA</b>		
HC 10 RO	Multipower	27
HC 14 RO	Multipower	27
HCXL RO	Multipower	27



AQUA ES -frontal-



AQUA EB

SISTEMAS DE OSMOSIS - Modelo	Rendimiento (litros/h)
<b>LAVAVAJILLAS DE CÚPULA</b>	
AQUA ES (120 l/h)	120
AQUA EB (240 l/h)	240
AQUA HB (500 l/h)	420

# Lavavasos, lavautensilios

## Serie GF y GE



### 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)
<b>Serie GF</b>							
<b>GF 70</b>	600 x 695 x h830	30/20	120/180	500 x 600	400	23	6,75
<b>GFS 90</b>	620 x 742 x h1495	40/30/20/8	90/120/180/480	510 x 610	500	42	7,50
<b>SERIE GE</b>							
Frontales							
<b>GE 50E RCD</b>	700 x 810 x h1850	30/15/10/6	120/240/360/600	550 x 660	850	42	7,50
<b>GE 605E RCD</b>	830 x 900 x h1930	30/15/10/6	120/240/360/480	650 x 700	650*	60	9,0
<b>GE 805E RCD</b>	990 x 900 x h1930	30/15/10/6	120/240/360/480	810 x 700	650*	60	9,0
<b>GE 1005E RCD</b>	1500 x 900 x h1930	30/15/10/6	120/240/360/480	1320 x 700	650*	100	15,0
Frontales alto rendimiento							
<b>GE 655E RCD</b>	830 x 900 x h1930	30/15/10/6	120/240/360/600	650 x 700	650*	85	9,0
<b>GE 1155E RCD</b>	1500 x 900 x h1930	30/15/10/6	120/240/360/600	1320 x 700	650*	120	15,0
Pasantes							
<b>GE 755E RCD</b>	860 x 1020 x h1900	30/15/10/6	120/240/360/480	700 x 700	620	90	9,0
<b>GE 1255E RCD</b>	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

## ACCESORIOS

### Modelo

#### 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 GFS90

Bomba aumento de presión para GFS90

CRC: Recuperador de calor para GFS90 (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 inyectores 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).

Colectores de lavado de acero inoxidable superior e inferior con chorros antigoteo impresos en negativo y tapón de inspección.



MOD. AC2



MOD. AC2 P

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)
<b>Serie AC2</b>					
AC 2	1150x840xh1460	70/100	Lavado-Aclarado	80	19,04
AC 2X	1350x840xh1460	70/140	Antisalpicador-Lavado-Aclarado	80	23,03
AC 2P	1650x840xh1460	100/150	Prelavado-Lavado-Aclarado	125	23,74
<b>Serie AC2 en ángulo</b>					
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

## ACCESORIOS

### Modelo

#### Túneles de lavado de arrastre de cestas AC2

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 inyectores 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)
<b>Serie AC 2E</b>					
AC 2E	1750x840xh1670	105/140	Lavado-Eco2rinse	94	22,02
AC 2EP5	2250x840xh1670	130/195	Prelavado P5-Lavado-Eco2rinse	139	25,72
AC 2EP6	2350x840xh1670	140/205	Prelavado P6-Lavado-Eco2rinse	139	25,88
AC 2EP9	2650x840xh1670	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

## ACCESORIOS

### Modelo

#### Túneles de lavado de arrastre de cestas

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 salida

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

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

**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 en ángulo de arrastre de cestas

Serie AC 2AE



## 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 inyectores 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.

El sistema PRS (Aclarado proporcional), que permite un ahorro del 33%.



MOD. AC 2AE



MOD. AC 2AEP5

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)
<b>Serie AC 2AE, en ángulo</b>					
AC 2AE	1750x840xh1670	105/140	Lavado-Eco2rinse	94	22,02
AC 2AEP5	2250x840xh1670	130/195	Prelavado P5-Lavado-Eco2rinse	139	25,72
AC 2AEP6	2350x840xh1670	140/205	Prelavado P6-Lavado-Eco2rinse	139	25,88
AC 2AEP9	2650x840xh1670	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

## ACCESORIOS

### Modelo

#### Túneles de lavado de arrastre de cestas

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 salida

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

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

**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 inyectores 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.

Gracias al MULTIRINSE, lava 200 cestas/hora, con solo 100 litros.



Modelo AC3-30 + Antisalpicador salida + Mesas salida y entrada

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)
<b>Serie AC3</b>					
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

## ACCESORIOS

### Modelo

#### Túneles de lavado de arrastre de cestas

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 (H2040 mm)

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, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)

WP8: Bomba de calor, calentamiento para dos cubas y precalentamiento en el aclarado. (para AC3-35,40 y 45). (H2090 mm)

Antisalpicador de 200 mm, en la salida

RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado

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

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

Suplemento para entrada de agua fría

Voltaje especial

Suplemento por entrega del túnel en dos partes

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.



Con la segunda velocidad se asegura un aumento del 35% de producción.

Modelo NE 1P6

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)
NE 1	4200/890/2085h	1550	L + A	110	31,9
NE 1P6	4800/890/2085h	2150	P <sub>600</sub> + L <sub>1200</sub> + A	170	37,4
NE 1P9	5100/890/2085h	2450	P <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + A	210	40,6
<b>Modelos XL</b>					
NE 1XL	4200/1110/2085h	2325	L + A	110	38,9
NE 1P6XL	4800/1110/2085h	3225	P <sub>600</sub> + L <sub>1200</sub> + A	170	46,4

P= Prelavado de 600mm o 900mm, L=Lavado de 1200mm, A= Aclarado  
 Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

## ACCESORIOS

Modelo	Dimensiones	
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	<b>Rinse Control Device:</b> Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C. A consultar en el aclarado	
RAH	<b>Homogenizador abrillantador:</b> 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.

Esta gama puede llegar a lavar hasta **5950 platos/hora** (**8926 platos/hora** con la version XL)



Modelo NE21-P6

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (platos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)
NE 21-P6	5400/890/2085h	2750	P <sub>600</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	184	39,8
NE 21-P9	5700/890/2085h	3050	P <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	204	42
NE 21-P12	6000/890/2085h	3350	P <sub>1200</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	224	43
NE 22-P9	6600/890/2085h	3950	P <sub>900</sub> + L <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	299	53,2
NE 22-P12	6900/890/2085h	4250	P <sub>900</sub> + L <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	319	54,7
<b>Modelos XL</b>					
NE 21-P6 XL	5400/1110/2085h	4125	P <sub>600</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	184	45,8
NE 21-P9 XL	5700/1110/2085h	4575	P <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	204	48
NE 21-P12 XL	6000/1110/2085h	5026	P <sub>1200</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	224	50
NE 22-P9 XL	6600/1110/2085h	5926	P <sub>900</sub> + L <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	299	61,7
NE 22-P12 XL	6900/890/2085h	6376	P <sub>900</sub> + L <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + 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

## ACCESORIOS

Modelo	Dimensiones	
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	<b>Rinse Control Device:</b> 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	<b>Homogenizador abrillantador:</b> Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%.	
APRS	<b>Aclarado automático proporcional:</b> 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	

Posibilidad de entrega de túneles partidos: 2 partes: 1.659€ / 3 partes: 3.082€ / 4 partes: 4.505€ / 5 partes: 5.928€



# 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.

Esta gama tiene una producción de lavado hasta **7358 platos/hora** (**11037 platos/hora** por la versión XL)



Modelo NE 33-P12

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (platos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)
NE 31-P6	6200/890/2085h	3050	P600 + L1200 + Multirinse		38,3
NE 31-P9	6500/890/2085h	3350	P900 + L1200 + Multirinse		40
NE 31-P12	6800/890/2085h	3650	P1200 + L1200 + Multirinse		41
NE 32-P9	7400/890/2085h	4250	P900 + L1200 + Multirinse		48,2
NE 32-P12	7700/890/2085h	4550	P1200 + L1200 + L1200 + Multirinse		49,7
NE 33-P12	8600/890/2085h	5450	P1200 + L1200 + L1200 + L900 + Multirinse		62,4
<b>Modelos XL</b>					
NE 31-P6 XL	6200/1100/2085h	4575	P <sub>600</sub> + L <sub>1200</sub> + Multirinse		42,3
NE 31-P9 XL	6500/1100/2085h	5026	P <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + Multirinse		45
NE 31-P12 XL	6800/1100/2085h	5476	P <sub>1200</sub> + L <sub>1200</sub> + Multirinse		46
NE 32-P9 XL	7400/1100/2085h	6376	P <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + L <sub>1200</sub> + Multirinse		54,2
NE 32-P12 XL	7700/1100/2085h	6826	P <sub>1200</sub> + L <sub>1200</sub> + L <sub>1200</sub> + L <sub>900</sub> + Multirinse		56,2
NE 33-P12 XL	8600/1100/2085h	8176	P <sub>1200</sub> + L <sub>1200</sub> + L <sub>1200</sub> + L <sub>900</sub> + 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

## ACCESORIOS

Modelo	Dimensiones	
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	<b>Rinse Control Device:</b> 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 emplazado 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 cuba (litros)	Potencia máx (kW)
<b>Serie NG</b>					
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

## ACCESORIOS

### Modelo

#### 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 antisalpicador

Aplicación de collar con ventilador en antisalpicador

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 Prime / Hi-Line

## ACCESORIOS

*Prime*

Modelo	
<b>Accesorios PB</b>	
361055	Base h80mm
650631	Suplemento bomba de desagüe incorporada
686356	Dosificador de detergente peristáltico incorporado
650631K	Kit bomba de desagüe (separado)
686356K	Kit dosificador peristáltico (separado)
<b>Accesorios PF</b>	
	Suplemento boiler 7kW PF45
650632	Suplemento bomba de desagüe incorporada
686356	Dosificador de detergente peristáltico incorporado
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris <sup>o</sup> 2 en acero inox
650632K	Kit bomba de desagüe (separado)
686356K	Kit dosificador peristáltico (separado)
342298	Base h350 mm con puerta para PF 45H
660829	Kit de patas de elevación (125-165mm) para PF45
660824	Kit de elevación para base (130/180mm)
<b>Accesorios PC</b>	
621120	Suplemento boiler de carga para agua fría,9kW para PC07
621121	Suplemento boiler de carga para agua fría,14kW para PC09 y PC12
770232	Mesa con estante inferior Long. 600mm
650633	Suplemento bomba de desagüe incorporada
686356	Dosificador de detergente peristáltico incorporado
650632K	Kit bomba de desagüe (separado)
686356K	Kit dosificador peristáltico (separado)
620935	Kit acoplado a mesa de entrada y salida (no aislado)
620936	Kit acoplado a mesa de entrada y salida (aislado)
685725	Suplemento doble pared en capota
680930	CRC2: Condensador/Recuperador de calor

**HI-LINE**

Modelo	
<b>Accesorios HB</b>	
361055	Base h80mm
650636	Suplemento de brazos de lavado en acero inox
	Suplemento boiler 7kW: HB35R y HB35RA
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris <sup>o</sup> 2 en acero inox
342298	Base h350 mm con puerta para HB 35H
660824	Kit de elevación para base (130/180mm)
<b>Accesorios HF</b>	
	Suplemento boiler 7kW HF45
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris <sup>o</sup> 2 en acero inox
342298	Base h350 mm con puerta para PF 45H
660824	Kit de elevación para base (130/180mm)
<b>Accesorios HC</b>	
770232	Mesa con estante inferior Long. 600mm
770232/XL	Mesa con estante inferior frontal de 800mm
680930	CRC2: Condensador/Recuperador de calor (HC10 y HC14)
680931	CRC2: Condensador/Recuperador de calor (HCXL)
620935	Kit acoplado a mesa de entrada y salida (no aislado)
620936	Kit acoplado a mesa de entrada y salida (aislado)
621120	Suplemento boiler de carga para agua fría,9kW para PC07
621121	Suplemento boiler de carga para agua fría,14kW
685725	Suplemento doble pared en capota (HC10 y HC14)
685725/XL	Suplemento doble pared en capota (HCXL)

# Accesorios generales

## ACCESORIOS

### Modelo

<b>Mesas postcestas para series LC, C, AC2, AC2E y AC3:</b>		
Longitud 600 mm		
Longitud 800 mm		
Longitud 1.000 mm		
Longitud 1.200 mm		
Longitud 1.800 mm		
<b>Mesas de prelavado con seno y antisalpicador Series LC, C, AC2, AC2E y AC3:</b>		
Longitud 1.000 mm.		
Longitud 1.200 mm.		
Longitud 1.800 mm.		
<b>Mesas de prelavado con seno y antisalpicador y orificio descarga residuos series LC, C, AC2, AC2E y AC3:</b>		
Longitud 1.800 mm.		
<b>Mesas de enlace:</b>		
Longitud 600 mm		
Longitud 800 mm		
Longitud 1.000 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.)		
<b>Mesas de recepción y desbarazo:</b>		
Longitud 1.700 mm.		
Longitud 2.200 mm.		
Longitud 2.700 mm.		
<b>Mesas de recepción y desbarazo con portacestas bifrontal:</b>		
Longitud 1.700 mm.		
Longitud 2.200 mm.		
Longitud 2.700 mm.		



# Accesorios generales

ACCESORIOS	
Modelo	
<b>Portacestas de suelo</b>	
Longitud 1.070 mm.	
Longitud 1.570 mm.	
Longitud 2.070 mm.	
<b>Portacestas de pared:</b>	
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.	
<b>Canal recogida desperdicios en desbarazo:</b>	
Longitud 2.000 mm.	
Longitud 3.000 mm.	

# Accesorios generales

## ACCESORIOS

### Modelo

#### 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

### Modelo

#### 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

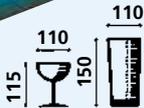
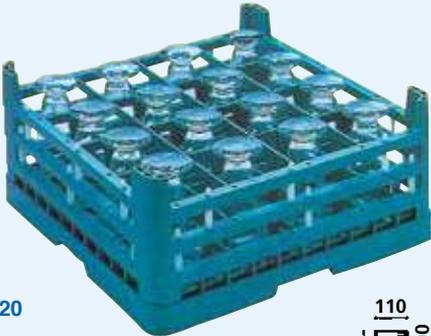
**VASOS 16 PIEZAS**



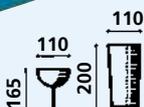
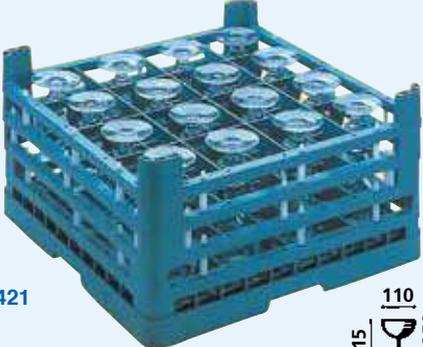
**21516423**  
B 116



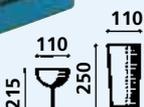

**21516424**  
B 216

**21516420**  
B 316

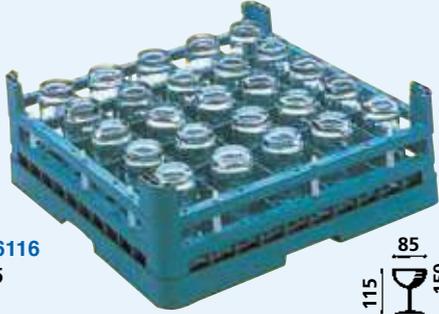
**21516421**  
B 416



**VASOS 25 PIEZAS**



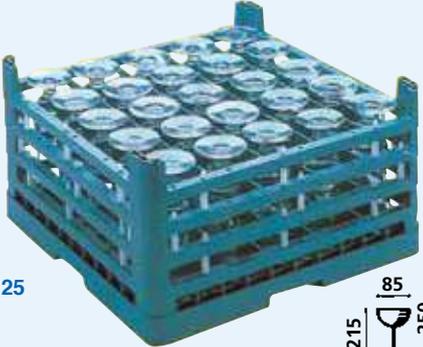
**21516115**  
B 125

**21516116**  
B 225




**21516124**  
B 325

**21516125**  
B 425



# Las cestas universales, higiénicas, apilables y con la mayor gama

Consultar condiciones particulares para cestas portes debidos

## VASOS 36 PIEZAS

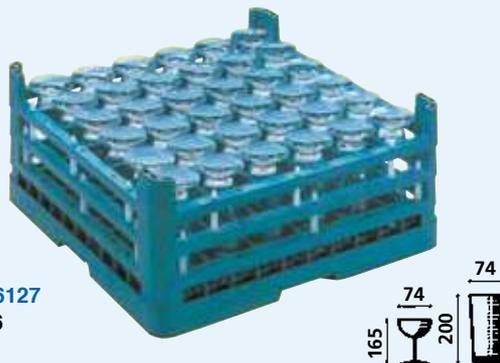
**21516126**  
**B 136**



**21516117**  
**B 236**



**21516127**  
**B 336**



**21516128**  
**B 436**



## OBJETOS VARIOS

**21516130**  
**CBR 1** objetos altura 100mm



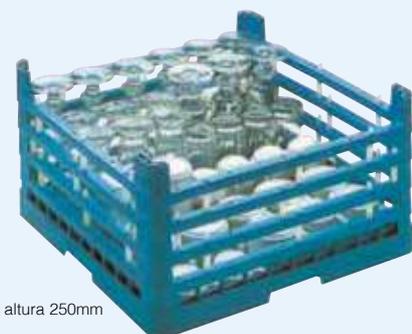
**21516131**  
**CBR 2** objetos altura 150mm



**21516132**  
**CBR 3** objetos altura 200mm



**21516133**  
**CBR 4** objetos altura 250mm



# Las cestas universales, higiénicas, apilables y con la mayor gama

Consultar condiciones particulares para cestas portes debidos

## CESTA BASE



**21516066**  
CB cesta base

## BANDEJAS



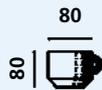
**21516422**  
CPV 7 bandejas



## TAZAS



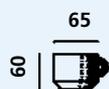
**21516135**  
CT 20 20 tazas



**21516208**  
CVA 10 bandejas



**21516070**  
CT 36 36 tazas



**21524346**  
CVT 5 bandejas isotérmicas



# Las cestas universales, higiénicas, apilables y con la mayor gama

Consultar condiciones particulares para cestas portes debidos

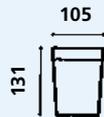
## CUBIERTOS



**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

## Lavautensilios a gránulos **GRANULDISK**

	GRANULE FLEXI	314
	GRANULE MAXI	316
	GRANULE GASTRO / GRANULE COMBI	318
	GRANULE SMART	320
	GRANULE SOLO	322

# Lavautensilios a gránulos

frigicoll

## GRANULDISK®



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



HIGIENE  
ESTRICTA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES



NO  
PRELAVADO

El lavado a gránulos consigue una **reducción de agua, de energía, de productos químicos, y elimina el prelavado manual.**



LAVADO  
VAJILLA

# SMARTER, FASTER, STRONGER.

LAVADO INTELIGENTE, SOSTENIBLE Y ECONÓMICO  
QUE ELIMINA EL REMOJOS, ESFUERZO Y PRE-LAVADO.



## AHORRE AGUA, PRODUCTOS QUÍMICOS Y ENERGÍA CON EL NO PRE-WASHING CONCEPT™ (CONCEPTO SIN PRELAVADO)

Los lava utensilios GRANULDISK® utilizan Gránulos con agua a alta presión y una pequeña cantidad de detergente para limpiar mecánicamente ollas y cacerolas.



La potencia del impacto de los gránulos se combina con altas temperaturas del agua, lavando higiénicamente en cuestión de minutos, utilizando hasta un 90% menos agua, energía y productos químicos que cualquier otro método de lavado de utensilios.



## CONDICIONES DE TRABAJO MEJORADAS.

Con la eliminación del prelavado, el personal de lavado correrá muchos menos riesgos al no entrar en contacto con el agua caliente y con productos químicos agresivos.

Además, no tendrán que pasar horas sobre los fregaderos con vapor, fregando manualmente ollas y sartenes - algo que puede ocasionar tensiones en espalda y hombros, y causar lesiones relacionadas con el trabajo.



## SEGURIDAD ALIMENTICIA.

GRANULDISK sigue estrictas normas y recomendaciones de higiene, elaboradas por la industria, normas como DIN y NSF, con el fin de asegurarse que ollas, sartenes y utensilios queden higiénicamente limpios. Con los utensilios 100% limpios puedes garantizar una seguridad alimentaria desde el inicio de la línea de producción.

Después de que los Gránulos hayan hecho su trabajo y el ciclo de enjuague final sea óptimo, el conjunto de este proceso garantiza de un lavado higiénicamente seguro.

Para ayudarle en su trabajo cotidiano, GRANULDISK® permiten la exportación fácil de datos (HACCP) de lavado a través de puerto USB incorporado.

ER,



"La nueva cocina es más sostenible y un mejor lugar para trabajar"

Jeremy BLOOR, jefe de cocina OXO Tower, Reino Unido



"No podríamos hacer frente sin ella. La olla se lava por sí sola".

Sabina TUCIC, Gerente de Cocina, Escuela Åby, Suecia

## ¿QUÉ PUEDE HACER EL NO PRE-WASHING CONCEPT PARA USTED?

Póngase en contacto con nosotros para una evaluación personal del negocio de sus ahorros potenciales con una solución de lavado GRANULDISK.



### ¡LAVE EN VIVO!

Reserve su LAVADO en VIVO en [www.granuldisk.com/livewash](http://www.granuldisk.com/livewash)

frigicoll

frio.comercial@frigicoll.es

LAVADO  
VAJILLA

## ALTA CAPACIDAD, BAJO CONSUMO.

Granule Technology™ es una alternativa sostenible a los métodos tradicionales de lavado en fregaderos, ya que utiliza la fuerza de limpieza mecánica de Gránulos (PowerGranules®) mezclada con agua a alta presión en vez de agua y productos químicos. Es tan eficiente que elimina los pasos necesarios como el remojo, el prelavado y utiliza mucho menos agua para limpiar las cosas, lo que conduce a un consumo mucho más bajo de agua, energía y productos químicos. Además, un lote de PowerGranules® dura mucho más tiempo, tanto como para limpiar hasta 20.000 GN 1/1 sartenes.



## MÁS PRODUCCIÓN EN MENOS TIEMPO.

La velocidad de los Gránulos es incomparable a la velocidad de un lavado en un lavavajillas corriente, los detergentes químicos y, por supuesto, el lavado a mano. Al dejar que los Gránulos (PowerGranules®) y el agua a alta presión trabajen juntos, las cacerolas pueden pasar de sucias a limpias en 2 minutos - no se necesita lavado previo. Sólo con raspar los alimentos sobrantes y cargarlo en la lavadora de la olla es más que suficiente.



## MENOS ESPACIO, MÁS HABITACIÓN.

El tamaño de nuestras cubas puede no diferir mucho de otras marcas, pero el secreto está en lo que nuestra cuba permite quitar en suciedad, no como el tamaño real de la máquina. Con el pre-lavado podemos decir adiós a las filas y filas de los fregaderos.



Los lavautensilios GRANULDISK® también lavan en varios niveles - algo que nos gusta referirnos como un "lavado vertical", en oposición al lavado horizontal, que es el caso, por ejemplo, de un túnel de lavado. Otro efecto secundario positivo es que las ollas y sartenes se lavan más rápidamente, de modo, que pueden volverse a utilizar en menor tiempo y no necesitará de tantas cacerolas, es decir, puede reducir el espacio de almacenamiento.



5 razones  
para usar

**GRANULDISK**

## GRANULDISK. Lavado económico sin prelavado manual.



### Ahorro de hasta un 90%

- Menos agua, energía y productos químicos.



Ahorro económico y reducción impacto medioambiental.



### Sin necesidad de prelavado

Zero contacto con el agua caliente y con productos químicos agresivos.



Menos riesgo para el personal de lavado.



### Limpieza completa

Cumplimiento estricto de normas de higiene (DIN y NSF).



Garantía de utensilios 100% limpios.



### Rapidez de limpieza

- Utensilios limpios en cuestión de minutos.



### Optimización del espacio

- Lavado rápido de utensilios.
- Lavado vertical (en varios niveles).



Uso eficiente del espacio.



## Lavautensilios a gránulos

### Granule Flexi

Lavautensilios compacto a gránulos de carga frontal con varias posiciones intercambiables.

- Capacidad para lavar 4 GN 1/1 por ciclo.
- Capacidad para lavar hasta 96 GN 1/1 o 192 GN 1/2 por hora.
- Garantiza 40-400 platos calientes por día.



### Granule Smart

La máquina de gran producción. Sólo requiere un espacio de menos de 1 m<sup>2</sup> y 2.024 mm de altura.

- Capacidad de lavado de 6 GN 1/1 por ciclo
- Capacidad de lavado de hasta 180 GN 1/1 o GN 1/2 por hora.
- Garantiza 200-1200 platos calientes por día.

### Granule Maxi

Lavautensilios de referencia a gránulos de carga frontal con una cassette de carga retráctil.

- Capacidad de lavado 8 GN 1/1 o 4 GN 2/1 por cada ciclo
- Capacidad de lavado de hasta 192 GN1/1 o 96 GN2/1 o 384 GN1/2 por hora.
- Garantiza 600-3000 platos calientes por día.



### Granule Combi

Lavautensilios a gránulos (capota) que combina la premiada tecnología para ollas, sartenes y utensilios con técnicas tradicionales de lavado de platos, cubiertos y la mayoría de tipos de vajilla.

- Capacidad de lavado 6 GN 1/1 o 1/2 por ciclo.
- Capacidad de lavado de hasta 156 GN 1/1 o 1/2 por hora.
- La primera solución 3-en-1 del mundo, con 3 posibilidades de lavado simultáneos.

### Granule Solo

El lavautensilios más rápido de España y la última novedad de GRANULDISK.

- Sin necesidad de prelavado
- Lava hasta 120 recipientes GN1/1 por hora.



# Lavautensilios GRANULE FLEXI

Lavado por chorro de gránulos



INOX  
AISI 304



Gránulos



Carga/apertura  
frontal

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- La vajilla y los utensilios se colocan directamente en el interior de la máquina.
- Contiene elementos y accesorios para lavar tanto ollas, como menaje Gastronorm y otros utensilios de gran capacidad según el paquete elegido (FLEXIBLE O GASTRONORM).
- Sistema de reducción de vapor integrado de serie.
- **GD Memo**, es una función integrada que informa al usuario sobre las necesidades más importantes de mantenimiento de la máquina. Informa de cuando se tienen que cambiar los gránulos, la agua de la cuba.
- **GDT direct**, es una función integrada para la documentación de los parámetros de funcionamiento de la máquina y para el análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP). Se extraen con una llave USB los datos de los últimos 200 lavados.



### GRAN CAPACIDAD

Lava 4 GN 1/1 por programa o hasta 96 GN 1/1 o 192 GN 1/2 por hora.



### AHORRA TIEMPO

Lava cazuelas y sartenes en 2,5 minutos, sin necesidad de prelavados previos, incluso sin el uso de los granulos.



### AHORRA AGUA

El programa ECO ahorra hasta 1.100 litros por día y hasta 330.000 litros al año en comparación con el lavado manual en fregaderos (400 comidas al día, 300 días al año).



### AHORRA DETERGENTE

Ahorra hasta 2,2 litros por día y hasta 660 litros por año en comparación con el lavado manual en fregaderos (400 comidas al día, 300 días al año).

### 1 PAQUETE FLEXIBLE

**Compuesto por:** 1x 14454, 1x 13463, 1x 6000370, 1x 21838, 1x 13424, una carga de gránulos de 6 kg.

### 2 PAQUETE GASTRONORM

**Compuesto por:** 1x 6000370, 1x 13465, 1x 13463, 1x 21838, 1x 13424, una carga de gránulos de 6 kg.



GRANULE FLEXI



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext (mm)	Volumen de carga (mm)	Cap. máx./h (unid) GN 1/1	Cap. normal/h (unid) GN 1/1	Potencia (KW)	Alimentación	Prog. lavado corto/normal/largo	Cap. gránulos (kg)	Peso (kg)
<b>GRANULE FLEXI</b> Paquete FLEXIBLE	850 x 962/1263 x 1768	600 x 530 x 650	96	84	12,3	400 V / III / T/ 50 Hz	2'30" / 4'40" / 6'40"	6	372
<b>GRANULE FLEXI</b> Paquete GASTRONORM	850 x 962/1263 x 1768	600 x 530 x 650	96	84	12,3	400 V / III / T/ 50 Hz	2'30" / 4'40" / 6'40"	6	372

# Accesorios y Opcionales GRANULE FLEXI

ACCESORIOS		
Modelo	Definición	
6001159	Colgador de accesorios	
21477	Canasta con tapa, para utensilios	
6000370	Pulverizador corto para lavar grande marmitas	
6001147	Bandeja para tapas y bandejas	
13744	Bandeja para bandejas 600 x 400 mm	
22634	Cubo de 20 kg. de gránulos	
13424 ① ②	Recogedor de gránulos. Capacidad 6 kg	
13465 ②	Bandeja para menaje GN	
14454 ①	Bandeja flexible para cacerolas y cuencos	
13463 ① ②	Bandeja universal para menaje GN y ollas grandes	
13736	Bandeja para 8 bandejas 690 x 450 mm o 8 bandejas 655x450 mm	
21838 ① ②	Raspador	

## OPCIONAL (a solicitar con la maquina a fabrica)

Modelo	Definición
23860	Modificación electrica: 3-ph/400 V/50 Hz agua fria exclusivamente, 17,3 kW, 32 A

- ① Accesorios incluidos en el modelo GRANULE FLEXI (Paquete FLEXIBLE)
- ② Accesorios incluidos en el modelo GRANULE FLEXI (Paquete GASTRONORM)

# Lavautensilios GRANULE MAXI

Lavado por chorro de gránulos



INOX  
AISI 304



Gránulos



Carga/apertura  
frontal

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Sistema de reducción de vapor integrado de serie.
- **GD Memo**, es una función integrada que informa al usuario sobre las necesidades más importantes de mantenimiento de la máquina. Informa de cuando se tienen que cambiar los gránulos, la agua de la cuba.
- **GD T direct**, es una función integrada para la documentación de los parámetros de funcionamiento de la máquina y para el análisis de peligros y puntos de control críticos (**HACCP**). Lectura en pantalla o conexión a PC. Se extraen los datos de los últimos 200 lavados que están en la memoria del equipo.



### GRAN CAPACIDAD

Lava 8 GN 1/1 o 4 GN 2/1 o 16 GN 1/2 por programa o hasta 192 GN 1/1 o 96 GN 2/1 por hora. (contenedores de hasta 200 mm de fondo).



### AHORRA TIEMPO

Lava cazuelas y sartenes en 2,5 minutos, sin necesidad de prelavados previos, incluso sin el uso de los granulos.



### AHORRA AGUA

El programa ECO ahorra hasta 4.200 litros por día y hasta 1.260.000 litros al año en comparación con el lavado manual en fregaderos (1.500 comidas al día, 300 días al año).



### AHORRA DETERGENTE

Ahorra hasta 8,4 litros por día y hasta 2.500 litros por año en comparación con el lavado manual en fregaderos (1.500 comidas al día, 300 días al año).

### 1 GRANULE MAXI COMPACT

- ▶ El menaje se carga directamente en la estructura interna.
- ▶ **Incluye los siguientes accesorios:** 1 estructura interna múltiple 14149, 1x19313, 1x21838, 2 x 11918, una carga de gránulos de 16 kg.

### 2 GRANULE MAXI FLOW

- ▶ **Incluye los siguientes accesorios:** 2 estructuras internas múltiples 14469, 2x 19313, 1x 21838, 1 x 19138, 2 juegos del mod. 10694, 2x 11918, una carga de gránulos 16 kg.

### 3 GRANULE MAXI FREEFLOW

- ▶ La estructura interna múltiple se carga directamente en el carro.
- ▶ **Incluye los siguientes accesorios:** 2 Granule Maxi múltiples 14469, 2x 19313, 1x 21838, 2x 19138, 2x 14565, 2x 11918, una carga de gránulos 16 kg (Ver descripción de accesorios en página siguiente)



GRANULE MAXI

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext (mm)	Volumen de carga (mm)	Cap. máx./h (unid) GN 1/1	Cap. normal/h (unid) GN 1/1	Potencia (KW)	Alimentación	Prog. lavado corto/normal/largo	Cap. gránulos (kg)	Peso (kg)
GRANULE MAXI Compact	1540 x 1078/1569 x 2039	540 x 680 x 1060	192	136	21	400 V / III / T/ 50 Hz	2'30" / 4'40" / 6'40"	16	666
GRANULE MAXI Flow	1540 x 1078/1569 x 2039	540 x 680 x 1060	192	144	21	400 V / III / T/ 50 Hz	2'30" / 4'40" / 6'40"	16	666
GRANULE MAXI Freeflow	1540 x 1078/1569 x 2039	540 x 680 x 1060	192	160	21	400 V / III / T/ 50 Hz	2'30" / 4'40" / 6'40"	16	666

# Accesorios y Opcionales GRANULE MAXI

## ACCESORIOS

Modelo	Definición	
14565 ③	Colgador de accesorios	
21477	Canasta con tapa, para utensilios	
10950	Sujetador de tapa	
10004	Cesta para ollas pequeñas	
10972	Porta menaje completo	
22634	Cubo de 20 kg. de gránulos	
21838 ①②③	Raspador	
11918 ①②③	Recogedor de gránulos. Capacidad 8 kg	
14565 ③	Bandeja para recoger el goteo, para carro (carro no incluido)	
10948	Colgador para GN 1/3, 1/6, 1/9	
19313 ①②③	Divisor para menaje GN (GN 1/9 a 2/3)	
10694 ②	Ganchos para estructura interna con protector de pared	
19138 ②③	Carro para estructura interna	
14469 ①②③	Estructura interna múltiple para 8 unidades menaje GN 1/1	

## OPCIONAL (a solicitar con la maquina a fabrica)

Modelo	Definición
14482	La maquina se entrega parcialmente desmontada con unas medidas de 890mm
23875	3-ph/400 V/50 Hz suministro exclusivamente de agua fría, 29 kW, 50 A
19463	Adaptación para conexión a un red vapor existente 0,3 - 2,0 bar, 3 AC 400 V
24306	Granule Maxi EcoExchanger® Sistema de recuperación de calor con reducción de vapor. Tenga en cuenta que requiere de suministro de agua fría y por lo tanto un fusible mayor: 3-ph/400V/50Hz, 29 kW, 50 A o 3- h/400V/50Hz, 29 kW, 50 A (con art. 23875)

- ① Accesorios incluidos en el modelo GRANULE MAXI (Paquete Compact System)
- ② Accesorios incluidos en el modelo GRANULE MAXI (Paquete Flow System)
- ③ Accesorios incluidos en el modelo GRANULE MAXI (Paquete FreeFlow System)

# Lavautensilios GRANULE GASTRO y GRANULE COMBI

Lavado por chorro de gránulos



INOX  
AISI 304



Gránulos



Capota motorizada,  
carga lateral

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Requieren un espacio de instalación inferior a 1 m<sup>2</sup>, por lo que se puede adaptar sin ningún problema en cocinas medianas y pequeñas.
- **GD Memo**, es una función integrada que informa al usuario sobre las necesidades más importantes de mantenimiento de la máquina. Informa de cuando se tienen que cambiar los gránulos, la agua de la cuba.
- **GDT direct**, es una función integrada para la documentación de los parámetros de funcionamiento de la máquina y para el análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP) Lectura en pantalla o conexión a PC. Se extraen los datos de los últimos 200 lavados que están en la memoria del equipo.



### GRAN CAPACIDAD

Lava 6 GN 1/1 por programa o hasta 156 GN 1/1 o 156 GN 1/2 por hora. (contenedores de hasta 65 mm de fondo).



### AHORRA TIEMPO

Lava cazuelas y sartenes en 2 minutos, sin necesidad de prelavados previos, incluso sin el uso de los granulos.



### AHORRA AGUA

El programa ECO ahorra hasta 1.600 litros por día y hasta 480.000 litros al año en comparación con el lavado manual en fregaderos (600 comidas al día, 300 días al año).



### AHORRA DETERGENTE

Ahorra hasta 3,5 litros por día y hasta 1.000 litros por año en comparación con el lavado manual en fregaderos (600 comidas al día, 300 días al año).



### GRAN CAPACIDAD

Lava 6+1 GN 1/1 por programa o hasta 161 GN 1/1 por hora.



### AHORRA TIEMPO

Lava cazuelas y sartenes en 2 minutos y 20 segundos, sin necesidad de prelavados previos, incluso sin el uso de los granulos.



### AHORRA AGUA

El programa ECO ahorra hasta 1.600 litros por día y hasta 480.000 litros al año en comparación con el lavado manual en fregaderos (600 comidas al día, 300 días al año).



### AHORRA DETERGENTE

Ahorra hasta 3,5 litros por día y hasta 1.000 litros por año en comparación con el lavado manual en fregaderos (600 comidas al día, 300 días al año).

## GRANULE GASTRO

Permite lavar recipientes GN 1/1 y de menaje normal con una fácil manipulación.

- ▶ **Incluye los siguientes accesorios:** cesta de lavado estándar para 6 cubetas GN 1/1 o equivalente (19999), recogedor de gránulos 21550, raspador (21838), una carga de gránulos de 8 kg en la máquina.

## GRANULE COMBI

Se presenta como alternativa al lavado manual de los utensilios y a la máquina de menaje tradicional, ya que detecta automáticamente si se van a lavar recipientes / ollas o vajillas.

- ▶ Se puede lavar menaje normal y artículos más delicados como vajillas y cuberterías, sin renunciar a un resultado óptimo de lavado.
- ▶ **Incluye los siguientes accesorios:** cesta de lavado estándar para 7 cubetas GN 1/1 o equivalente (19999), recogedor de gránulos 21550, raspador (21838), una carga de gránulos de 8 kg en la máquina.



GRANULE GASTRO



GRANULE COMBI

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext (mm)	Volumen de carga (mm)	Cap. máx./h (unid) GN 1/1	Alimentación	Potencia (KW)	Prog. lavado corto/normal/largo	Cap. gránulos (kg)	Peso (kg)
GRANULE GASTRO	850 x 1002 x 2339*	Ø700 x h570	156	400 V / III / T / 50 Hz	11,9	2' / 3'10" / 5'10"	8	403
GRANULE COMBI	850 x 1002 x 2339*	Ø700 x h570	161	400 V / III / T / 50 Hz	12,6	2'20" / 3'30" / 5'30"	8	416

\* Altura con la capota en posición alta

# Accesorios y Opcionales GRANULE GASTRO Y GRANULE COMBI

## ACCESORIOS GRANULE GASTRO

Modelo	Definición	
19992	Soporte multifuncional para GN 2/1 y bandejas	
24637	Carro: Maximiza la flexibilidad y el flujo. Permite trabajar de una forma ergonómica . 800 x 870 mm.	
13756	Soporte para ollas con porta cucharones	
20554	Soporte multiuso	
25188	Soporte flexible para ollas	
21838 1	Raspador.	
19570 1	Mesa plegable (instalada en el lateral o frontal)	
22634	Cubo de 20 kg. de gránulos	
21423 1	Cesta para ollas	
21550 1	Recogedor de gránulos	

## OPCIONAL (a solicitar con la maquina a fabrica)

Modelo	Definición
23908	3-ph/400 V/50Hz (32A) conexión de agua caliente 55-65 °C (todo en uno)
20870	Reducción de humedad
23902	3-ph/400 V/50Hz (32A) conexión de agua fría

1 Accesorios incluidos en la máquina estándar.

# Lavautensilios GRANULE SMART

## Lavado por chorro de gránulos



INOX  
AISI 304



Granúlos



Carga/apertura  
frontal

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Requiere un espacio de instalación inferior a 1 m<sup>2</sup>, por lo que se puede adaptar sin ningún problema en cocinas medianas y pequeñas.
- Permite lavar hasta 180 bandejas GN 1/1 a la hora, sin necesidad de prelavado. Mejora el flujo de la cocina haciéndola más eficiente y flexible.
- **GDT direct**, es una función integrada para la documentación de los parámetros de funcionamiento de la máquina y para el análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP) Lectura en pantalla o conexión a PC. Se extraen los datos de los últimos 200 lavados que están en la memoria del equipo.
- **GD Memo**, es una función integrada que informa al usuario sobre las necesidades más importantes de mantenimiento de la máquina. Informa de cuando se tienen que cambiar los gránulos, la agua de la cuba.



### GRAN CAPACIDAD

Lava 6 GN 1/1 por programa o hasta 180 GN 1/1 o GN 1/2 por hora. (contenedores de hasta 65mm de fondo).



### AHORRA TIEMPO

Lava cazuelas y sartenes en 2,5 minutos, sin necesidad de prelavados previos, incluso sin el uso de los granulos.



### AHORRA AGUA

El programa ECO ahorra hasta 2.200 litros por día y hasta 660.000 litros al año en comparación con el lavado manual en fregaderos (800 comidas al día, 300 días al año).



### AHORRA DETERGENTE

Ahorra hasta 4,5 litros por día y hasta 1.350 litros por año en comparación con el lavado manual en fregaderos (800 comidas al día, 300 días al año).



### Incluye los siguientes

**accesorios:** cesta de lavado estándar para 6 cubetas GN 1/1 o equivalente (19999), recogedor de gránulos 21550, raspador (21838), una carga de gránulos de 8 kg en la máquina

GRANULE SMART

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext (mm)	Volumen de carga (mm)	Cap. máx./h (unid) GN 1/1	Alimentación	Potencia (KW)	Prog. lavado corto/normal/largo	Cap. gránulos (kg)	Peso (kg)
GRANULE SMART	1025 x 957/1314 x 2034*	Ø700 x h570	180	400 V / III / T / 50 Hz	11,45	2' / 3' / 5'	8	381

\* Altura con el lavautensilios abierto

# Accesorios y Opcionales GRANULE SMART

## ACCESORIOS

Modelo	Definición	
19992	Soporte multifuncional para GN 2/1 y bandejas	
24637	Carro: Maximiza la flexibilidad y el flujo. Permite trabajar de una forma ergonómica . 800 x 870 mm.	
13756	Soporte para ollas con porta cucharones	
20554	Soporte multiuso	
19999 ①	Cesta de lavado estándar 6 cubetas GN 1/1 (Profundidad máx: 65 mm)	
25188	Soporte flexible para ollas	
21838 ①	Raspador.	
21550 ①	Recogedor de gránulos	
22634	Cubo de 20 kg. de gránulos	
21423 ①	Cesta para ollas	

## OPCIONAL (a solicitar con la maquina a fabrica)

Modelo	Definición
23183	3-ph/400 V/50 Hz suministro de agua fría, 16,5 kW, 32 A
22784	Reducción de humedad
24242	Sistema de recuperación de calor con reducción de vapor. Tenga en cuenta que requiere una conexión de agua fría, así como una opción eléctrica con alimentación de agua fría y, por lo tanto, un fusible más alto.

① Accesorios incluidos en la máquina estándar.

# Lavautensilios GRANULE SOLO

Lavado por chorro de gránulos



Carga/apertura frontal

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **GD Memo**, es una función integrada que informa al usuario sobre las necesidades más importantes de mantenimiento de la máquina. Informa de cuando se tienen que cambiar los gránulos, la agua de la cuba.
- **GRANULE SOLO** incluye el espacio de respiración de tipo AB, de acuerdo a la norma EN 1717.



### GRAN CAPACIDAD

Lava 6 GN 1/1 por programa o hasta 120 GN 1/1 o GN 1/2 por hora. (contenedores de hasta 65mm de fondo)



### AHORRA TIEMPO

Lava cazuelas y sartenes en 3 minutos, sin necesidad de prelavados previos, incluso sin el uso de los granulos.



### AHORRA AGUA

El programa ECO ahorra hasta 2.000 litros por día y hasta 600.000 litros al año en comparación con el lavado manual en fregaderos (800 comidas al día, 300 días al año).



### AHORRA DETERGENTE

Ahorra hasta 4 litros por día y hasta 1.300 litros por año en comparación con el lavado manual en fregaderos (800 comidas al día, 300 días al año).



GRANULE SOLO

### Equipamiento en dotación:

- ▶ 19999: Cesta de lavado estándar 6 cubetas GN 1/1
- ▶ 21838: Raspador
- ▶ 21550: Recogedor de gránulos
- ▶ Cubo de 8 kg. de gránulos

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext (mm)	Volumen de carga (mm)	Cap. máx./h (unid) GN 1/1	Alimentación	Potencia (KW)	Prog. lavado corto/normal	Cap. gránulos (kg)	Peso (kg)
GRANULE SOLO	1025 x 957/1314 x 2034	Ø700 x h570	120	400 V / III	11,7	3' / 5'	8	242

# Accesorios y Opcionales GRANULE SOLO

## ACCESORIOS

Modelo	Definición	
19992	Soporte multifuncional para GN 2/1 y bandejas	
24637	Carro: Maximiza la flexibilidad y el flujo. Permite trabajar de una forma ergonómica . 800 x 870 mm.	
13756	Soporte para ollas con porta cucharones	
20554	Soporte multiuso	
19999 ①	Cesta de lavado estándar 6 cubetas GN 1/1 (Profundidad máx: 65 mm)	
25188	Soporte flexible para ollas	
21838 ①	Raspador.	
21550 ①	Recogedor de gránulos	
22634	Cubo de 20 kg. de gránulos	
21423 ①	Cesta para ollas	

## OPCIONAL (a solicitar con la maquina a fabrica)

Modelo	Dimensiones
23183	3-ph/400 V/50 Hz suministro de agua fría, 16,5 kW, 32 A
22784	Reducción de humedad

① Accesorios incluidos en la máquina estándar.

## Frigoríficos y congeladores **LIEBHERR**

	<b>CONGELADORES HORIZONTALES</b> Conservadoras de helados Congeladores de venta por impulso	<b>328</b>
	<b>ARCONES CONGELADORES</b>	<b>330</b>
	<b>CONGELADORES VERTICALES</b> Congeladores estáticos Congeladores NO FROST Congeladores SMART FROST Congeladores ventilados / Congeladores industriales estáticos Congeladores ventilados PROFESIONALES Congeladores pastelería panadería PROFESIONALES	<b>332</b>
	<b>ARCONES FRIGORÍFICOS</b>	<b>341</b>
	<b>ARMARIOS FRIGORÍFICOS</b> Frigoríficos ventilados bajo encimera Frigoríficos ventilados Frigoríficos ventilados ALUMINIO STYLE Frigoríficos ventilados INDUSTRIALES Frigoríficos pastelería	<b>342</b>
	<b>CONJUNTO "SIDE BY SIDE"</b> <b>ARMARIOS FRIGORÍFICOS</b> Frigoríficos ventilados PROFESIONALES	<b>350</b>
	<b>ARMARIOS EXPOSITORES</b>	<b>352</b>
	<b>ARMARIOS BODEGA</b> 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	<b>354</b>
	<b>ARMARIOS FRIGORÍFICOS PARA LABORATORIO</b> Refrigeradores para farmacia Armarios frigoríficos ventilados Armarios frigoríficos estáticos	<b>360</b>
	<b>ARMARIOS CONGELADORES PARA LABORATORIO</b> Congeladores estáticos Arcones congeladores Congeladores ventilados	<b>365</b>
	<b>ARMARIOS FRIGORÍFICOS PARA LABORATORIO de uso universal</b>	<b>368</b>
	<b>ARMARIOS CONGELADORES PARA LABORATORIO de uso universal</b>	<b>369</b>
	<b>ACCESORIOS</b>	<b>370</b>

# Frigoríficos y congeladores

**LIEBHERR**  
Calidad, Diseño e Innovación

frigicoll



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES



DISEÑO



AMPLIA  
GAMA

Frigoríficos y  
congeladores LIEBHERR

**MÁXIMAS  
PRESTACIONES,  
ALTO  
RENDIMIENTO**



FRIGORÍFICOS  
Y CONGELADORES



Restaurante Enigma, Barcelona



## LIEBHERR. Especialistas en refrigeración.



### Calidad asegurada

- Componentes de primera calidad
- ISO 14001



### Diseño

- Acabados de alta calidad.
- Premiado Red Dot Award.
- Esmaltes no contaminantes.



### Tecnología puntera

- Controles electrónicos.
- Alerta de alarmas integrada.
- Iluminación LED.



### Fácil limpieza

- Cuba interior sin juntas.
- Patas regulables en altura.



### Expertos en refrigeración

- Alto rendimiento.
- Funcionamiento duradero.
- Ventilación interior para un reparto de temperatura sin oscilaciones.



### Máxima profesionalidad

- Precisión y rendimiento extraordinarios.
- Equipos tropicalizados.
- Nuevos compresores de alta eficiencia.



### Refrigerantes alternativos no contaminantes

- Gases isobutanos.
- Sin HFC.



### Eficiencia energética

- Reducción del consumo energético.
- Reconocidos en el ProCoolAward por su bajo consumo.



## Gama de frigoríficos y congeladores **LIEBHERR**



GGv 5860

### 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.

### Frigoríficos

El frío Liebherr no reseca los alimentos y conserva los alimentos en buen estado.

Los frigoríficos de Liebherr cuentan con un Display digital que controla la temperatura, puesto en el exterior del frigorífico, así como las señales ópticas y acústicas, de esta forma evita el ascenso de la temperatura de una forma incontrolada, ofreciendo una refrigeración segura y estable en sus productos almacenados.



GCv4060



WTes5872 Vinidor

### Armarios bodega

Los armarios bodega de la serie Vinidor combinan las ventajas de conservación y envejecimiento de vinos con las de acondicionamiento. Esta gama ofrece dos o tres compartimientos con regulación independiente de temperatura. Además, los estantes de madera extraíbles sobre guías telescópicas ofrecen un acceso cómodo.

### Armarios laboratorio

Liebherr tiene la gama mas amplia de equipos preparados para el sector laboratorio/hospitalario. Incluso, refrigeradores para farmacia que están diseñados para el almacenamiento seguro de los medicamentos y cumplen con la norma DIN 58345. Estos requisitos de almacenamiento y seguridad europea, garantizan la máxima protección del producto.



MKv3913 y MKUv1613

# Conservadoras de helado

## Tapa ciega / Tapa Cristal



Refrigerante  
**R600a**



Refrigeración  
**estática**



**-10°C/-24°C**  
GRADUABLE

**NOVEDAD**

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Termómetro interior.
- Apropiado para ambiente +10°C a +32°C.
- Cerradura opcional.
- Aislamiento de 62 mm. de espesor.
- Tapas en diferentes versiones.

#### Terminación 0

Tapas correderas ciegas

#### Terminación 2

Tapas correderas cristal



Todos los modelos van provistos de ruedas para un fácil desplazamiento



**GTE 3300**  
TAPA CORREDERA CIEGA  
1.045 x 661 x 916 mm

**NOVEDAD**



**GTE 1700**  
TAPA CORREDERA CIEGA  
625 x 661 x 916 mm

**NOVEDAD**



**GTE 2552**  
TAPA CORREDERA CRISTAL  
835 x 661 x 911 mm

**NOVEDAD**



**GTE 3352**  
TAPA CORREDERA CRISTAL  
1.045 x 661 x 911 mm

**NOVEDAD**



**GTE 4100**  
TAPA CORREDERA CIEGA  
1.255 x 661 x 916 mm

**NOVEDAD**



**GTE 5852**  
TAPA CORREDERA CRISTAL  
1.675 x 661 x 911 mm

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/tapa	Cerradura	Potencia (W)
0	<b>GTE 1700</b>	162/142	625 x 661 x 916	500 x 535 x 660	1,30	Blanco/Ciega	Opcional	130
0	<b>GTE 2500</b>	244/216	835 x 661 x 916	710 x 535 x 560	1,41	Blanco/Ciega	Opcional	150
0	<b>GTE 3300</b>	326/291	1045 x 661 x 916	920 x 535 x 660	1,50	Blanco/Ciega	Opcional	150
0	<b>GTE 4100</b>	409/365	1255 x 661 x 916	1130 x 535 x 660	1,60	Blanco/Ciega	Opcional	200
0	<b>GTE 4900</b>	491/439	1465 x 661 x 916	1340 x 535 x 660	2,00	Blanco/Ciega	Opcional	240
0	<b>GTE 5800</b>	573/513	1675 x 661 x 916	1550 x 535 x 600	2,55	Blanco/Ciega	Opcional	240
<b>*MODS. CON TAPA CRISTAL</b>								
2	<b>GTE 1702</b>	166/126	625 x 661 x 911	500 x 535 x 600	1,61	Blanco/Cristal	Opcional	130
2	<b>GTE 1752*</b>	166/126	625 x 661 x 911	500 x 535 x 600	1,61	Blanco/Cristal	Opcional	130
2	<b>GTE 2502</b>	250/194	835 x 661 x 911	710x 535x 560	1,70	Blanco/Cristal	Opcional	150
2	<b>GTE 2552*</b>	250/194	835 x 661 x 911	710x 535x 560	1,70	Blanco/Cristal	Opcional	150
2	<b>GTE 3302</b>	334/ 261	1045 x 661 x 911	920x 535 x 600	1,80	Blanco/Cristal	Opcional	150
2	<b>GTE 3352*</b>	334/ 261	1045 x 661 x 911	920x 535 x 600	1,80	Blanco/Cristal	Opcional	150
2	<b>GTE 4102</b>	417/328	1255 x 661 x 911	1130 x 535 x 600	2,00	Blanco/Cristal	Opcional	200
2	<b>GTE 4152*</b>	417/328	1255 x 661 x 911	1130 x 535 x 600	2,00	Blanco/Cristal	Opcional	200
2	<b>GTE 4902</b>	501/396	1465 x 661 x 911	1340 x 535 x 600	2,50	Blanco/Cristal	Opcional	240
2	<b>GTE 4952*</b>	501/396	1465 x 661 x 911	1340 x 535 x 600	2,50	Blanco/Cristal	Opcional	240
2	<b>GTE 5802</b>	585/463	1675 x 661 x 911	1550 x 535 x 600	3,05	Blanco/Cristal	Opcional	240
2	<b>GTE 5852*</b>	585/463	1675 x 661 x 911	1550 x 535 x 600	3,05	Blanco/Cristal	Opcional	240

\*Los modelos con iluminación por LEDS, se suministrarán sólo bajo pedido. ej. GTE XX52

# Conservadoras de venta por impulso

## Cristal curvo


 Refrigerante  
**R290**

 Refrigeración  
**estática**

**-10°C/-24°C**  
 GRADUABLE

**NOVEDAD**

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.

### Terminación 53

Iluminación por LEDS

### Terminación 03

Sin Iluminación


 ILUMINACIÓN  
**LED**

 Mods. con  
 terminación 53  
 Iluminación  
 por leds

### GTI 2553

 TAPA CORREDERA CRISTAL CURVO  
 835 x 661 x 913 mm

**NOVEDAD**


### GTI 1753

 TAPA CORREDERA  
 CRISTAL CURVO  
 625 x 661 x 913 mm

**NOVEDAD**


### GTI 3353

 TAPA CORREDERA  
 CRISTAL CURVO  
 1.045 x 661 x 913 mm

**NOVEDAD**


### GTI 4153

 TAPA CORREDERA  
 CRISTAL CURVO  
 1.255 x 661 x 913 mm

**NOVEDAD**


### GTI 4953

 TAPA CORREDERA  
 CRISTAL CURVO  
 1.465 x 661 x 913 mm

**NOVEDAD**


### GTI 5853

 TAPA CORREDERA  
 CRISTAL CURVO  
 1.675 x 661 x 913 mm

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/tapa	Cerradura	Potencia (W)
03 GTI 1703	164/115	625 x 661 x 913	500 x 535 x 560	1,63	Blanco/Cristal	Opcional	130
03 GTI 2503	247/178	835 x 661 x 913	710x 535x 560	1,80	Blanco/Cristal	Opcional	150
03 GTI 3303	330/241	1045 x 661 x 913	920 x 535x 560	1,90	Blanco/Cristal	Opcional	150
03 GTI 4103	413/304	1255 x 661 x 913	1130 x 535 x 560	2,20	Blanco/Cristal	Opcional	200
03 GTI 4903	495/ 367	1465 x 661 x 913	1340 x 535 x 560	3,70	Blanco/Cristal	Opcional	240
03 GTI 5803	578/430	1675 x 661 x 913	1550 x 535 x 560	4,60	Blanco/Cristal	Opcional	240
<b>*MODS. CON ILUMINACIÓN POR LEDS</b>							
53 GTI 1753	164/115	625 x 661 x 913	500 x 535 x 560	1,63	Blanco/Cristal	Opcional	130
53 GTI 2553	247/178	835 x 661 x 913	710x 535x 560	1,80	Blanco/Cristal	Opcional	150
53 GTI 3353	330/241	1045 x 661 x 913	920 x 535x 560	1,90	Blanco/Cristal	Opcional	150
53 GTI 4153	413/304	1255 x 661 x 913	1130 x 535 x 560	2,20	Blanco/Cristal	Opcional	200
53 GTI 4953	495/ 367	1465 x 661 x 913	1340 x 535 x 560	3,70	Blanco/Cristal	Opcional	240
53 GTI 5853	578/430	1675 x 661 x 913	1550 x 535 x 560	4,60	Blanco/Cristal	Opcional	240

\*Los modelos con iluminación por LEDS, se suministrarán sólo bajo pedido.

Se suministrarán los modelos 2017 hasta finalizar stock. Para más información de los modelos 2017, consúltenos.

# Arcones

## Congeladores

 Función **SuperFrost**



-14°C/-28°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Evaporador integrado en las paredes.
- Tubo evacuador del agua de desescarche (excepto mod. GT 1432)
- Procedimiento de descongelación manual.
- Iluminación interior (excepto mods: GT 2132 y GT 1432).
- Control electrónico integrado en el asa con función SuperFrost y pilotos luminosos.



Cestos colgantes de rejillas en dotación



Tiradores ergonómicos

**GT 2132**  
TAPA SUPERIOR ELEVABLE. A++  
754 x 760 x 919 mm



**GT 1432**  
TAPA SUPERIOR ELEVABLE. A++  
569 X 760 X 910 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)
<b>GT 1432</b>	145 / 137	565 x 758 x 917	441 x 526 x 746,5	149	Blanco	Opcional	0,5
<b>GT 2132</b>	206 / 193	750 x 758 x 917	626 x 526 x 746,5	172	Blanco	Opcional	0,8
<b>GT 3032</b>	301 / 284	995 x 758 x 917	871 x 526 x 746,5	209	Blanco	Opcional	0,5
<b>GT 3632</b>	343 / 324	1.129 x 758 x 917	1.005 x 526 x 746,5	225	Blanco	Opcional	0,8
<b>GT 4232</b>	403 / 380	1.285 x 758 x 917	1.161 x 526 x 746,5	247	Blanco	Opcional	0,9
<b>GT 4932</b>	475/449	1.369 x 807 x 917	1.245 x 575 x 746,5	275	Blanco	Opcional	0,8
<b>GT 6122</b>	605/572	1.644 x 807 x 917	1.520 x 575 x 746,5	412	Blanco	Opcional	1,5

# Arcones

## Congeladores



Tirador  
**robusto**



Cerradura  
**incluida** (opcional)



-14°C/-26°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Evaporador integrado en las paredes.
- Procedimiento de descongelación manual.
- Iluminación interior.
- Sistema mecánico de control de temperatura.

#### Terminación 05

Tapa superior blanca

#### Terminación 06

Tapa superior en Acero Inox.



**GTL 3005**  
998 x 725 x 917 mm

Indicador analógico de temperatura en el exterior.



**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)
05	<b>GTL 3005</b>	299/284	998 x 725 x 917	871 x 526 x 702	284	Blanco	Incluida	0,5/120
06	<b>GTL 3006</b>	299/284	998 x 725 x 908	871 x 526 x 702	284	Blanco / Inox	Incluida	0,5/120
05	<b>GTL 4905</b>	485/461	1.375 x 776 x 917	1.245 x 575 x 702	458	Blanco	Incluida	1,2/140
06	<b>GTL 4906</b>	485/461	1.372 x 776 x 908	1.245 x 575 x 702	458	Blanco / Inox	Incluida	1,2/140
05	<b>GTL 6105</b>	601/572	1.647 x 776 x 917	1.520 x 575 x 702	551	Blanco	Incluida	1,5/200
06	<b>GTL 6106</b>	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

## Bajo mostrador

 **Display digital** de temperatura

 **Cajones extraíbles**



-14°C/-28°C  
-9°C/-26°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### 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.

#### Mod. GX 823 y G 1223

- Función SuperFrost.
- Pilotos de control para funcionamiento, alarma y SuperFrost.
- 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.
- Sentido de apertura de puerta reversible.
- Patas anteriores regulables.

#### Mod. GP 1376 y GP 1486

- Función SuperFrost.
- 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.
- 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.
- Sentido de apertura de puerta reversible.
- Patas anteriores regulables.



Entre cajones, están las placas de evaporación.

**GGu 1500**  
3 CAJONES  
+ 1 CESTO  
-9°C / -26°C



**GX 823**  
2 CAJONES / EF.ENERG. A+  
-14°C/-28°C



**G 1223**  
3 CAJONES / EF. ENERG. A+  
-14°C/-28°C



**GP 1376**  
4 CAJONES / EF. ENERG. A++  
-14°C/-28°C



**GP 1486**  
4 CAJONES / EF. ENERG. A+++  
-14°C/-28°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)
<b>GX 823</b>	70 / 69	553 x 624 x 631	-	181	Blanco	No disponible	0,9
<b>G 1223</b>	101 / 98	553 x 624 x 851	-	199	Blanco	No disponible	0,9
<b>GP 1376</b>	106 / 104	553 x 624 x 851	-	152	Blanco	No disponible	0,9
<b>GP 1486</b>	106 / 104	602 x 663 x 851	-	101	Blanco	No disponible	0,9
<b>GGu 1500</b>	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	262	Blanco	Incluida	0,6

# Congeladores estáticos verticales Inox

## Bajo mostrador


**Display digital**  
de temperatura

**-9°C/-26°C**  
**-14°C/-28°C**  
**-15°C/-32°C**

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### ModS. GGU/GGUesf

- Ecológicos sin CFC.
- Combinables en columna con el frigorífico FKUv1660/1610. El kit de unión se debe solicitar como accesorio (excepto GGUesf).
- 4 placas de evaporación por contacto
- Display digital de temperatura.
- Señal óptica y acústica por temperatura insuficiente.

#### Mod. GPesf 1476

- 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.


**GGu 1550 INOX**  
 4 CESTOS  
 -9°C/-26°C


Display de temperatura segmentada en los modelos GGUesf 1405 y GGUesf 1405


**GGu 1550 INOX**  
 3 CAJONES + 1 CESTA  
 -9°C/-26°C

**GPesf 1476 puerta INOX**  
 4 CAJONES / EF. ENERG= A++  
 -14°C/-28°C

**GGUesf 1405**  
 3 CAJONES + 1 CESTA  
 -15°C/-32°C

**GGUesf 1405**  
 SIN CAJONES NI CESTAS  
 -15°C/-32°C

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)
<b>GGu 1550 cestas</b>	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Inox / Inox	Incluida	0,6
<b>GGu 1550 cajones</b>	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Inox / Inox	Incluida	0,6
<b>GPesf 1476</b>	106 / 104	602 x 663 x 851	-	0,41	Plateado / Inox	No disponible	0,9
<b>GGUesf 1405 cajones</b>	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Plateado / Inox	Incluida	0,6
<b>GGUesf 1405</b>	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Plateado / Inox	Incluida	0,6

# Congeladores ventilados verticales

## No Frost

 Cajones extraíbles



-15°C/-25°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Acumuladores de frío.
- Sistema VarioSpace (el cajón y el panel intermedio son extraíbles).
- Señal óptica y acústica por temperatura insuficiente.
- Pilotos de control para funcionamiento, alarma y SuperFrost.



Display digital



**GNP 3013**  
8 CAJONES  
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++  
-15°C/-25°C



**GNP 2713**  
7 CAJONES  
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++  
-15°C/-25°C



**GNP 2313**  
6 CAJONES  
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++  
-15°C/-25°C



**GNP 1913**  
5 CAJONES  
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++  
-15°C/-25°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)
<b>GNP 1913</b>	187 / 151	600 x 630 x 1.250	-	249	Blanco	No disponible	1,3
<b>GNP 2313</b>	226 / 188	600 x 630 x 1.447	-	207	Blanco	No disponible	1,3
<b>GNP 2713</b>	265 / 224	600 x 630 x 1.644	-	227	Blanco	No disponible	1,3
<b>GNP 3013</b>	304 / 261	600 x 630 x 1.841	-	248	Blanco	No disponible	1,3

# Congeladores ventilados verticales

## No Frost y Frost

 Cajones extraíbles



**NO FROST**  
-15°C/-25°C  
-14°C/-28°C



**FROST**  
-15°C/-21°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### Mods. GN 5215 y SGNPes 4355

- Sistema VarioSpace (el cajón y el panel intermedio son extraíbles).
- 2 acumuladores de frío (mod. SGNPes 4355).
- 7 guías con ruedas en 8 de los cajones. (mod. SGNPes 4355)
- 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

- 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.



Indicación digital de la temperatura en el display MagicEye.

**NOVEDAD**



Desescarche por resistencia eléctrica

**GN 5215**  
8 cajones  
EFICIENCIA ENERGÉTICA A+++  
-15°C/-25°C

**NOVEDAD**



**SGNPes 4355 INOX**  
8 CAJONES  
EFICIENCIA ENERGÉTICA A+++  
-14°C/-28°C



**GP 2433**  
6 CAJONES  
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++  
-15°C/-25°C



**GP 2733**  
7 CAJONES  
EFICIENCIA ENERGÉTICA A++  
-15°C/-21°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)
<b>GN 5215</b>	- / 360	700 x 750 x 1950	-	201	Blanco	No disponible	-
<b>SGNPes 4355</b>	- / 268	600 x 655 x 1.850	-	168	Inox	No disponible	-
<b>GP 2433</b>	197 / 192	600 x 632 x 1.447	-	277	Blanco	No disponible	1,0
<b>GP 2733</b>	232 / 226	600 x 632 x 1.644	-	255	Blanco	No disponible	1,0

# Congeladores industriales

## Estáticos verticales



-9° C/-26° C  
-14° C/-28° C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Ecológicos sin CFC.
- 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.
- Capacidad máxima: 22 bandejas
- En dotación 20 guías regulables en L.

#### ModS. GG

- Control digital.
- Puerta con autocierre a <30°.
- Alarma acústica y visual por temperatura y puerta abierta.
- Mod. GG5210-5260 se puede suministrar con cestos o con cajones.
- Mods. GG5210-5260 patas regulables (150-180 mm).

#### Mod. G 5216

- Función SuperFrost.



**GG 5260 INOX - Estático**  
14 CESTOS / CAJONES  
-14°C/-28°C



**BG 5040**  
CONGELADOR ESTÁTICO  
-9°C/-26°C



**G 5216 - Estático**  
14 CAJONES  
-14°C/-28°C



**GG 4010 - Estático**  
3 CESTOS + 4 ESTANTES  
-14°C/-28°C



**GG 5210 - Estático**  
14 CESTOS / CAJONES  
-14°C/-28°C



**GG 4060 INOX - Estático**  
3 CESTOS + 4 ESTANTES  
-14°C/-28°C

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)
<b>BG 5040</b>	491 / 485	750 x 730 x 1.640	600 x 540 x 1.410	1,68	Blanco	Incluida	200
<b>GG 4010</b>	382 / 348	600 x 680 x 1.900	457 x 480 x 1.686	1,21	Blanco	Incluida	120
<b>GG 4060</b>	382 / 348	600 x 680 x 1.900	457 x 480 x 1.686	1,21	Inox	Incluida	120
<b>G 5216</b>	513 / 472	750 x 750 x 1.725	607 x 560 x 1.510	1,30	Blanco	No disponible	150
<b>GG 5210 cestos</b> <b>GG 5210 cajones</b>	513 / 472	750 x 750 x 1.864	607 x 560 x 1.510	1,15	Blanco	Incluida	150
<b>GG 5260 cestos</b> <b>GG 5260 cajones</b>	513 / 472	750 x 750 x 1.864	607 x 560 x 1.510	1,15	Inox	Incluida	150

# Congeladores

## Ventilados verticales



**NO FROST**  
-14° C/-28° C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Ecológicos sin CFC.
- Puerta cierre <math>\leq 30^\circ</math>.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Indicación digital de la temperatura.
- Alarma acústica y visual por temperatura y puerta abierta.
- Control electrónico.
- Tirador tubular.
- Rejillas metálicas cromadas regulables.
- Tipo de gas R-290.



Patas regulables  
(entre 150 y 180 mm).

**GGv 5860 INOX - Ventilado**  
6 ESTANTES  
-14°C/-28°C



FRIGORÍFICOS  
Y CONGELADORES



**GGv 5010 - Ventilado**  
5 ESTANTES  
-14°C/-28°C



**GGv 5060 INOX - Ventilado**  
5 ESTANTES  
-14°C/-28°C



**GGv 5810 - Ventilado**  
6 ESTANTES  
-14°C/-28°C

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (W)
<b>GGv 5010</b>	478 / 421	750 x 750 x 1.864	610 x 500 x 1.225	1,99	Blanco/Blanco	Incluida	400
<b>GGv 5810</b>	547 / 490	750 x 750 x 2.064	610 x 500 x 1.395	2,41	Blanco/Blanco	Incluida	400
<b>GGv 5060</b>	478 / 421	750 x 750 x 1.864	610 x 500 x 1.225	1,99	Inox/Inox	Incluida	400
<b>GGv 5860</b>	547 / 490	750 x 750 x 2.064	610 x 500 x 1.395	2,41	Inox/Inox	Incluida	400

# Congeladores ventilados

## Verticales Profesionales



Interior de INOX



Estantes regulables



-10°C/-35°C  
-10°C/-26°C



Capacidad para alojar bandejas GN 2/1

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Señal óptica y acústica que advierte cuando la temperatura asciende de manera incontrolada.
- Cerradura incluida.

#### Serie Profiline

##### Mod. 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.

#### Serie Profi Premium-line

##### Mod. 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.

Desescarche automático por gas caliente.



#### GGPv 1470 INOX

PROFESIONAL -10°C / -26°C  
SERIE PROFILINE

#### GGPv 1490 INOX

PROFESIONAL -10°C / -26°C  
SERIE PROFI PREMIUM-LINE



**GGPv 6570 INOX**  
PROFESIONAL -10°C / -35°C  
SERIE PROFILINE

**GGPv 6590 INOX**  
PROFESIONAL -10°C / -35°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)
70	<b>GGPv 6570</b>	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	4,50	Inox	R-290	600
90	<b>GGPv 6590</b>	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	3,40	Inox	R-290	600
70	<b>GGPv 1470</b>	1.427	1.430 x 830 x 2.150	1.240 x 650 x 1.550	8,40	Inox	R-290	700
90	<b>GGPv 1490</b>	1.427	1.430 x 830 x 2.150	1.240 x 650 x 1.550	7,90	Inox	R-290	700

Los modelos con terminación XX90 se suministrarán solamente bajo pedido.

# Congeladores verticales para pastelería y panadería Profesionales



Interior de INOX



Estantes/guías regulables



-10°C/-35°C



ESPECIAL PASTELERIA

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Refrigeración ventilada.
- 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.

### Terminación 70

Carrocería en acero inoxidable

### Terminación 20

Carrocería en blanco



Patas regulables (entre 150 y 180 mm).

**BGPv 6570 INOX**  
PROFESIONAL PASTELERÍA  
REFRIGERACIÓN VENTILADA  
-10°C / -35 °C.



FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES



**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.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/ (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Tipo Gas	Potencia (W)
20	<b>BGPv 6520</b>	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	4,51	Blanco	R-290	600
70	<b>BGPv 6570</b>	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	4,51	Inox	R-290	600
20	<b>BGPv 8420</b>	856	790 x 980 x 2.150	623 x 800 x 1.550	5,33	Blanco	R-290	600
70	<b>BGPv 8470</b>	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

**LIEBHERR**  
Calidad, Diseño e Innovación

frigicoll



Refrigerador GKv 6460

# Arcones frigoríficos

## Refrigeración estática



Refrigeración  
**estática**



Temperatura  
**graduable**



+2°C/+15°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.



Ruedas dobles  
de material  
sintético



Tapa con  
aislamiento  
térmico

**NOVEDAD**



**FT 3302**  
TAPA CORREDERA CRISTAL  
1045 X 661 X 916 MM

**NOVEDAD**



**FT 3300**  
TAPA CORREDERA CIEGA  
1045 X 661 X 916 MM

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ tapa	Cerradura	Potencia (A)
<b>FT 3300</b>	326 / 291	1.045 x 661 x 916	-	0,83	Blanca / Ciega	Opcional	1
<b>FT 3302</b>	326 / 291	1.045 x 661 x 916	-	0,83	Blanca / Cristal	Opcional	1

# Armarios frigoríficos ventilados

## Bajo encimera



+1°C/+15°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Capacidad para barril de 50 litros.
- Diseño de la puerta Hardline.
- Puerta con autocierre (burlate reemplazable).
- 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.



**FKUv 1663**

SEMI INDUSTRIAL EMPOTRABLE  
BAJO ENCIMERA

#### Terminación 63

Exterior inox puerta de cristal

#### Terminación 60

Exterior inox.

#### Terminación 13

Total blanco, puerta cristal

#### Terminación 10

Total blanco

#### Iluminación LED 2

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

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/ (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)
10	<b>FKUv 1610</b>	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,7	Blanco / Blanco	Incluida	100
13	<b>FKUv 1613</b>	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,9	Blanco / Cristal	Incluida	120
60	<b>FKUv 1660</b>	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,7	Inox / Inox	Incluida	100
63	<b>FKUv 1663</b>	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,9	Inox / Cristal	Incluida	120

# Armarios frigoríficos ventilados

## Empotrables bajo encimera

Empotrable  
altura 819

Indicador  
digital

+1°C/+15°C

Permite  
alojar GN 1/1

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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).
- Desconexión automática del ventilador con la apertura de puerta.



Puerta reversible

**FKvesf 1805**  
EMPOTRABLE BAJO ENCIMERA  
PUERTA INOX



Visualización  
temperatura digital  
(mod. FKvesf1805)



Iluminación interior,  
mod. FKvesf 1803



**FKvesf 1803**  
EMPOTRABLE BAJO ENCIMERA  
PUERTA DE CRISTAL

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/ (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)
<b>FKvesf 1805</b>	180	600x600x850-819	513 x 441 x 702	0,89	Plateado / Inox	Incluida	120
<b>FKvesf 1803</b>	180	600x600x850-819	513 x 441 x 702	1,20	Plateado / Cristal	Incluida	120

# Armarios frigoríficos ventilados

## Vertical blanco



Control mecánico



Estantes regulables



+1°C/+15°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Ecológicos sin CFC.
- Display de temperatura digital.
- 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.



Iluminación LED en mod. Fkv 2643, 3643 y 5443



**Fkv 5443**  
PUERTA DE CRISTAL



**Fkv 2640**  
PUERTA CIEGA



**Fkv 2643**  
PUERTA DE CRISTAL



**Fkv 3640**  
PUERTA CIEGA



**Fkv 3543**  
PUERTA DE CRISTAL



**Fkv 5440**  
PUERTA CIEGA

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ tapa	Cerradura	Potencia (W)
<b>Fkv 2640</b>	236/230	600 x 610 x 1.250	470 x 440 x 1.062	0,78	Blanco	Incluida	120
<b>Fkv 3640</b>	335/329	600 x 610 x 1.640	470 x 440 x 1.452	0,94	Blanco	Incluida	130
<b>Fkv 5440</b>	544/520	750 x 730 x 1.640	600 x 560 x 1.452	0,98	Blanco	Incluida	150
<b>*MODS. CON ILUMINACIÓN POR LEDS</b>							
<b>Fkv 2643</b>	236/230	600 x 610 x 1.250	470 x 440 x 1.062	1,03	Blanco / Cristal	Incluida	150
<b>Fkv 3643</b>	335/329	600 x 610 x 1.640	470 x 440 x 1.452	1,22	Blanco / Cristal	Incluida	160
<b>Fkv 5443</b>	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


**Display digital**

**Estantes regulables**

**0°C/+15°C**

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Ecológico sin CFC.
- Armarios frigoríficos con exterior en Aluminio Style con recubrimiento de aluminio blanco pulverizado, pintado de color gris.
- Desescarche automático.
- Desconexión automática del ventilador a la apertura de la puerta.

### Terminación <sup>13</sup>

Iluminación por LED y puerta de cristal


**ILUMINACIÓN LED**

Mods. con terminación 13



Visualización temperatura digital


**FKVSL 5413**  
 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

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ Puerta	Cerradura	Potencia (W)
<b>FKvsl 2610</b>	230	600 x 610 x 1.250	470 x 440 x 1.062	0,79	Plateado pulv.	Incluida	120
<b>FKvsl 3610</b>	329	600 x 610 x 1.640	470 x 440 x 1.452	0,95	Plateado pulv.	Incluida	130
<b>FKvsl 5410</b>	520	750 x 730 x 1.640	600 x 560 x 1.452	0,98	Plateado pulv.	Incluida	150

#### \*MODS. CON ILUMINACIÓN POR LEDS

<sup>13</sup> <b>FKvsl 2613*</b>	230	600 x 610 x 1.250	470 x 440 x 1.062	1,03	Plateado pulv./Cristal	Incluida	150
<sup>13</sup> <b>FKvsl 3613*</b>	329	600 x 610 x 1.640	470 x 440 x 1.452	1,22	Plateado pulv./Cristal	Incluida	160
<sup>13</sup> <b>FKvsl 5413*</b>	520	750 x 730 x 1.640	600 x 560 x 1.452	1,40	Plateado pulv./Cristal	Incluida	200

# Armarios frigoríficos ventilados Industriales

 Indicación digital

 Estantes regulables



+1°C/+15°C  
-2°C/+15°C



Capacidad para bandejas GN 2/1

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

• Ecológicos sin CFC.

### Mod. GKv

- Indicación digital de la temperatura.
- Estantes variables en altura, permitiendo alojar todo tipo de recipientes de gastronorm GN 2/1.

Terminación  

Inox.



Estantes variables en altura

**GKv 6460 INOX**  
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"  
+1°C/+15°C



**GKv 5710**  
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"  
+ 1°C / + 15°C



**GKv 5760 INOX**  
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"  
+ 1°C / + 15°C



**GKv 6460 INOX**  
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"  
+ 1°C / + 15°C

**GKv 5730**  
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"  
- 2°C / + 15°C

Mayor rango temperatura

**GKv 5790 INOX**  
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"  
- 2°C / + 15°C

Mayor rango temperatura

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)
 <b>GKv 5710</b>	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,20	Blanco / Blanca	Incluida	150
 <b>GKv 5760</b>	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,20	Inox / Inox	Incluida	150
<b>GKv 5730</b>	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,27	Blanco / Blanca	Incluida	150
 <b>GKv 5790</b>	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,27	Inox / Inox	Incluida	150
<b>GKv 6410</b>	663	750 x 750 x 2.064	650 x 581 x 1.710	1,30	Blanco / Blanca	Incluida	150
 <b>GKv 6460</b>	663	750 x 750 x 2.064	650 x 581 x 1.710	1,30	Inox / Inox	Incluida	150

# Armarios frigoríficos ventilados

Industriales / Pastelería / Combi



**INDUSTRIALES**  
+1°C/+15°C



**PASTELERÍA**  
+2°C/+15°C



**COMBI**  
+1°C/+15°C  
-14°C/-28°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Ecológicos sin CFC.
- Tirador ergonómico.

### Mod. GCv 4060

- Combinado refrigerador y congelador.
- Congelador con refrigeración estática.
- Dispone de dos circuitos de refrigeración con regulación separada.
- Estantes variables en refrigeración.

### Mod. GKvesf

- Estantes variables en altura.
- Termostato mecánico.

### Mod BKv 5040

- Capacidad máxima: 22 bandejas
- Humedad regulable (aprox. 80% / 65% h.r)
- Preparado para alojar bandejas pasteleras de 600 x 400 mm. mediante guías regulables en altura cada 25 mm.



Display temperatura segmentada



**GCv 4060**  
COMBI INDUSTRIAL  
+1°C/+15°C Y -14°C/-28°C



**GKvesf 5445**  
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"  
+1°C/+15°C



**BKv 5040**  
PROFESIONAL PASTELERÍA  
+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)
<b>GKvesf 5445<sup>1</sup></b>	554	750 x 730 x 1.640	600 x 560 x 1.452	0,98	Plateado / Inox	Incluida	150
<b>GCv 4060</b>	refrig. 254 / cong. 107	600 x 615 x 2.000	440 x 435 x 1.105	1,3	Inox / Inox	Incluida x2	200
<b>BKv 5040</b>	491	750 x 730 x 1.640	-	0,98	Blanco / Blanca	Incluida	-

<sup>1</sup>El 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

## Armarios frigoríficos ventilados



-14°C/-28°C  
+1°C/ +15°C  
-2°C /+15°C



Capacidad para  
bandejas GN 2/1

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Se debe dejar una distancia de 2 cm. entre los dos aparatos.
- Ecológicos sin CFC.
- 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.
- 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 6460 - GGv 5860  
CONJUNTO “SIDE BY SIDE” INOX



Desescarche por gas caliente:  
recupera la temperatura  
interior más rápidamente.



Perfecto para una  
limpieza correcta en cocina



Los estantes  
soportan un peso  
máximo de 60 Kg

## Solución side by side profesional: positivo y negativo en un mismo espacio



**GKv 4310 - GG 4010**  
 CONJUNTO "SIDE BY SIDE" BLANCO  
 +1°C/+15°C Y -14°C/-28°C



**GKv 6410 - GGv 5810**  
 CONJUNTO "SIDE BY SIDE" BLANCO  
 +1°C/+15°C Y -14°C/-28°C



**GKv 4360 - GG 4060**  
 CONJUNTO "SIDE BY SIDE" INOX  
 +1°C/+15°C Y -14°C/-28°C



**GKv 5710 - GKv 5730**  
**GG 5210 - GGv 5010**  
 CONJUNTO "SIDE BY SIDE" BLANCO  
 +1°C/+15°C Y -14°C/-28°C



**GKv 5760 - GKv 5790**  
**GG 5260 - GGv 5060**  
 CONJUNTO "SIDE BY SIDE" INOX  
 +1°C/+15°C Y -14°C/-28°C

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Carrocería/interior	Temperatura	Potencia (W)
<b>GKv 4310</b>	434	600 x 680 x 1.900	475 x 480 x 1.688	0,71	Blanco / Blanco	+1°C/+15°C	100
<b>GG 4010</b>	382	600 x 680 x 1.900	457 x 480 x 1.686	1,21	Blanco / Blanco	-14°C/-28°C	120
<b>GKv 4360</b>	434	600 x 680 x 1.900	475 x 480 x 1.688	0,71	Inox / Blanco	+1°C/+15°C	100
<b>GG 4060</b>	382	600 x 680 x 1.900	457 x 480 x 1.686	1,21	Inox / Blanco	-14°C/-28°C	120
<b>GKv 5710</b>	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,20	Blanco / Blanco	+1°C/+15°C	150
<b>GKv 5730</b>	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,27	Blanco / Blanco	-2°C/+15°C	150
<b>GG 5210 cajones*</b>	513	750 x 750 x 1.864	607 x 560 x 1.510	1,15	Blanco / Blanco	-14°C/-28°C	150
<b>GGv 5010</b>	478	750 x 750 x 1.864	610 x 500 x 1.225	1,99	Blanco / Blanco	-14°C/-28°C	400
<b>GKv 5760</b>	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,20	Inox / Blanco	+1°C/+15°C	150
<b>GKv 5790</b>	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,27	Inox / Blanco	-2°C/+15°C	150
<b>GG 5260 cajones*</b>	513	750 x 750 x 1.864	607 x 560 x 1.510	1,15	Inox / Blanco	-14°C/-28°C	150
<b>GGv 5060</b>	478	750 x 750 x 1.864	610 x 500 x 1.225	1,99	Inox / Blanco	-14°C/-28°C	400
<b>GKv 6410</b>	663	750 x 750 x 2.064	650 x 581 x 1.710	1,30	Blanco / Blanco	+1°C/+15°C	150
<b>GGv 5810</b>	547	750 x 750 x 2.064	610 x 500 x 1.395	2,41	Blanco / Blanco	-14°C/-28°C	400
<b>GKv 6460</b>	663	750 x 750 x 2.064	650 x 581 x 1.710	1,30	Inox / Blanco	+1°C/+15°C	150
<b>GGv 5860</b>	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, con los siguientes precios: **GG 5210**: 1.721€ y **GG5260**: 1.710€

# Armarios frigoríficos ventilados

## Profesionales

 Carrocería de inox (interior y exterior)

 Estantes regulables



+1°C/+15°C  
-2°C/+15°C



Capacidad para bandejas GN 2/1

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Señal óptica y acústica que advierte cuando la temperatura asciende de manera incontrolada.
- Modelos GKPv 1470 y 1490 con dos puertas.
- Cerradura incluida.
- 5 cm entre guías de un total de 24 posiciones.

#### Serie Profiline

##### Mod. terminación <sup>70</sup>

- 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.

#### Serie Profi Premium-line

##### Mod. terminación <sup>90</sup>

- 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 6573 INOX**  
PROFESIONAL +1°C / +15°C  
SERIE PROFILINE



**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 +1°C / +15°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)
<sup>70</sup>	<b>GKPv 6570</b>	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	1,05	Inox / Inox	R-290	250
	<b>GKPv 6573</b>	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	2,70	Inox / Cristal	R-290	250
<sup>90</sup>	<b>GKPv 6590</b>	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	0,73	Inox / Inox	R-290	250
<sup>70</sup>	<b>GKPv 1470</b>	1.427	1.430 x 830 x 2.150	1.240 x 650 x 1.550	2,32	Inox / Inox	R-290	350
<sup>90</sup>	<b>*GKPv 1490</b>	1.427	1.430 x 830 x 2.150	1.240 x 650 x 1.550	1,92	Inox / Inox	R-290	350

<sup>1</sup>Se suministrarán todos los modelos en gas R-134 hasta final de stock. Posteriormente se suministrarán con gas R-290.

<sup>\*</sup>Se suministrará el modelo GKPv 1480 hasta final de stock.

Los modelos con terminación XX90 se suministrarán solamente bajo pedido.

# Armarios frigoríficos para pastelería y panadería Profesionales

Carrocería de inox (interior y exterior)

Estantes regulables



-5°C/+15°C



ESPECIAL PASTELERÍA

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.
- Control electrónico.
- Apertura con pedal (opcional).

### Terminación 70

Carrocería en acero inoxidable

### Terminación 20

Carrocería en blanco



### BKPv 8470 INOX

PROFESIONAL PASTELERÍA  
REFRIGERACIÓN VENTILADA  
-5°C / +15 °C.



El filtro para polvo de harina consigue un aumento de la vida útil del equipo.



### BKPv 6570 INOX

PROFESIONAL PASTELERÍA  
REFRIGERACIÓN VENTILADA  
-5°C / +15 °C.



### BKPv 6520 INOX

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)
70	* BKPv 6570	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	0,91	Inox	R-290	250
20	* BKPv 6520	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	0,91	Blanco	R-290	250
70	* 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



Cerradura



Control electrónico



**NO FROST**  
-10° C/-25° C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.



ILUMINACIÓN  
**LED**

Iluminación por LED en ambos laterales del interior



**FDv 4613**  
VITRINA EXPOSITORA



**FDv 3613**  
VITRINA EXPOSITORA



**SOLICITE SU DISEÑO Y PERSONALICE SU EQUIPO**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (W)
<b>FDv 4613</b>	461 / 307	670 x 730 x 1.999	532 x 568 x 1.275	9,77	Blanca / Cristal	Incluida	775
<b>Fv 3613*</b>	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

## Puerta de cristal


**Cerradura**

**Estantes regulables**

**+2°C / +12°C**  
**+1°C / +15°C**

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Ecológicos sin CFC.
- Puerta reversible.
- 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. FKDV 4203

- Temperatura graduable de +2°C hasta +12°C.
- Indicación de la temperatura analógica en el interior.

#### Mod. FKDV 4503

- Temperatura graduable de +2°C hasta +12°C.
- Indicación de la temperatura analógica en el interior.

#### Mod. FKvsl 4113

- Temperatura graduable de +1°C a +15°C, en el exterior de forma digital.

#### Mod. BCDv 1003

- Sin indicador de temperatura.
- Tirador empotrado.

#### Mod. FKv 503

- Sin indicador de temperatura.
- Iluminación interior atenuable.



Modelos terminación 3

**NOVEDAD**

**FKDV 4203**  
 ARMARIO VITRINA  
 ILUMINACIÓN POR LED

 FRIGORÍFICOS  
 Y CONGELADORES

**BCDv 1003**  
 ARMARIO EXPOSITOR  
 +2°C/+12°C

**FKDV 4503**  
 ARMARIO VITRINA  
 ILUMINACIÓN POR LED

**NOVEDAD**

**FKv 503**  
 VITRINA SOBREMOSTRADOR  
 INOX. ILUMINACIÓN POR LED  
 +2°C/+12°C

**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	Cerradura	Potencia (W)
<b>FKDV 4203</b>	412/-	600 x 687 x 2.010	456 x 516 x 1.660	1,9	Blanco/Cristal	Incluida	1,5 (A)
<b>FKDV 4503</b>	449/-	600 x 696 x 2.027	456 x 516 x 1.800	1,9	Plateada pulv. /Cristal	Incluida	1,5 (A)
<b>FKvsl 4113</b>	365/346	600 x 610 x 1.800	470 x 440 x 1.612	1,3	Plateada pulv./Cristal	Incluida	180
<b>BCDv 1003</b>	85/77	497 x 548 x 816	430 x 360 x 544	1,3	Alum. Blanco pulv. / Cristal	Incluida	130
<b>FKv 503</b>	45/42	425 x 450 x 612	338 x 270 x 516	0,8	Inox/Cristal	Incluida	130

# Armarios bodega para conservación y envejecimiento de vinos Vinothek

## 1 temperatura



+5°C/+20°C

### 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.

**Terminación 1**  
Exterior en negro, puerta ciega en color tinto

**Terminación 2**  
Exterior en negro, puerta cristal



Filtro de carbón activo FreshAir



Compresor antivibración



Cristal de protección a rayos ultra violeta



**WKb 1812 VINOHEK**  
66 BOTELLAS 75 CC..



**WKr 1811 VINOHEK**  
66 BOTELLAS 75 CC.



**Wkb 3212 VINOHEK**  
164 BOTELLAS 75 CC.



**WKr 3211 VINOHEK**  
164 BOTELLAS 75 CC.



**Wkb 4212 VINOHEK**  
200 BOTELLAS 75 CC.



**WKr 4211 VINOHEK**  
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)
1	<b>WKr 1811</b>	66	600 x 613 x 890	-	0,4	Negro / Tinto	Opcional	1,0
2	<b>Wkb 1812</b>	66	600 x 613 x 890	-	0,4	Negro / Cristal	Opcional	1,0
2	<b>Wkb 3212</b>	164	600 x 739 x 1.350	-	0,4	Negro / Cristal	Opcional	1,0
1	<b>WKr 3211</b>	164	600 x 739 x 1.350	-	0,4	Negro / Tinto	Opcional	1,0
2	<b>Wkb 4212</b>	200	600 x 739 x 1.650	-	0,5	Negro / Cristal	Opcional	1,2
1	<b>WKr 4211</b>	200	600 x 739 x 1.650	-	0,4	Negro / Tinto	Opcional	1,2

# Armarios para acondicionamiento y servicio de vinos Vinothek

## Multitemperatura



Compresor antivibración



Cristal de protección a rayos ultra violeta



+5°C/+18°C

### 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.
- 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.



Se puede aumentar la humedad del aire con la piedra de lava.



Se pueden regular las temperaturas en la parte inferior entre +5°C y +7°C, en la parte superior entre +16°C y +18°C, y en la parte central se van formando diferentes franjas de temperaturas.



**WTr 4211 VINOHEK**  
182 BOTELLAS 75 CC.



**WTb 4212 VINOHEK**  
200 BOTELLAS 75 CC.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (W)
<b>WTb 4212</b>	200	600 x 739 x 1.650	-	0,5	Negro / Cristal	Opcional	1,2
<b>WTr 4211</b>	200	600 x 739 x 1.650	-	0,5	Negro / Tinto	Opcional	1,2

# Armarios bodega para conservación y envejecimiento de vinos Grand Cru

1 temperatura



Compresor antivibración



Cristal de protección a rayos ultra violeta



+5°C/+20°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Iluminación interior con interruptor independiente en mods. con puerta de cristal.
- Purificación del aire mediante filtro de carbón activo.
- Compresor especial para evitar vibraciones.
- Las temperaturas son visualizadas en el display digital del control electrónico.
- Refrigeración ventilada.

### Terminación ②

Puerta de cristal.

### Terminación ①

Puerta ciega.



**WKt 6451 GRAND CRU**  
312 BOTELLAS 75 cc



**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

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. botellas (0,75 litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)
②	<b>WKes 4552</b>	201	700 x 742 x 1.650	-	0,5	Acero inox / Cristal	Integrada	1,2
②	<b>WKt 4552</b>	201	700 x 742 x 1.650	-	0,5	Tierra / Cristal	Integrada	1,2
①	<b>WKt 5551</b>	253	700 x 742 x 1.920	-	0,4	Tierra	Integrada	1,5
②	<b>WKt 5552</b>	253	700 x 742 x 1.920	-	0,5	Tierra / Cristal	Integrada	1,5
①	<b>WKt 6451</b>	312	747 x 759 x 1.930	-	0,4	Tierra	Integrada	2,0

# Armario para acondicionamiento de vinos Vinidor

## 2 temperaturas



Compresor  
antivibración



Cristal de  
protección  
a rayos  
ultra violeta



+5°C/+20°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.

### Terminación ②

Inox con puerta de cristal.

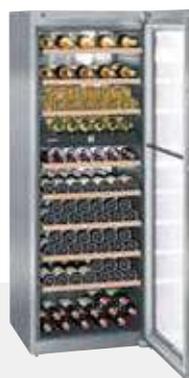


2 estantes  
extraíbles para  
botellas  
en vertical.

**WTPes 5972 VINIDOR**  
INOX  
155 BOTELLAS 75 cc



**WTes 1672 VINIDOR**  
LIBRE INSTALACIÓN  
34 BOTELLAS 75 cc



**WTes 5972 VINIDOR**  
INOX  
211 BOTELLAS 75 cc

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. botellas (0,75)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Conexión eléctrica (A)
②	<b>WTes 1672</b>	34	600 x 570 x 822	-	0,37	Acero inox. / Cristal	Incluida	0,8
②	<b>WTes 5972</b>	211	700 x 742 x 1.920	-	0,7	Acero inox. / Cristal	Integrada	1,0
②	<b>WTPes 5972</b>	155	700 x 777 x 1.920	-	0,7	Acero inox. / Cristal	Incluida	1,0

# Armario para conservación de vinos Vinidor

## 3 temperaturas



### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Refrigeración ventilada.
- 3 zonas de temperatura.
- Desescarche automático con evaporación de agua.
- Regulador electrónico de temperatura para modificación de zonas.
- Alarma de temperatura y puerta abierta.
- Purificación del aire mediante filtro de carbón activo.
- Iluminación interior mediante LEDs.
- Control de humedad mediante ventilación de activación (opcional).
- Puerta de cristal tintado.
- Visualización externa de temperaturas.
- Carrocería en acero inoxidable.



**WTes 5872 VINIDOR**  
INOX  
178 BOTELLAS 75 cc



Estantes de madera, extraíbles.



El sistema de atenuación de cierre SoftSystem



El moderno sistema electrónico

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)
WTes 5872	178	700 x 742 x 1.920	-	0,7	Acero inox. / Cristal	Integrada	1,0

# Armario para conservación de cigarrros y armario de vinos 1 temperatura



Compresor  
antivibración



Cristal de  
protección  
a rayos  
ultra violeta



Cigarrros: +16°C/+20°C  
Vinos: +5°C/+20°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Los cigarrros 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).
- Alarma visual y acústica en caso de anomalía o puerta abierta.
- Puerta de cristal.
- Iluminación interior: LED.
- Control electrónico.
- Indicación de la temperatura digital.
- Protección niños.
- Filtro de carbón activo.

Exterior  
de acero  
inoxidable



**ZKes 453 HUMIDOR**  
INOX  
+16°C/+20°C



Filtro de carbón  
activo FreshAir



Sistema de atenuación  
de cierre SoftSystem.



**WKes 653 GRAND CRU**  
INOX  
+5°C/+20°C

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (W)
<b>ZKes 453</b>	39	425 x 478 x 612	300 x 274 x 340	0,51	Inox / Cristal	Incluida	100
<b>WKes 653</b>	38	425 x 478 x 612	350 x 310 x 370	0,33	Inox / Cristal	Incluida	80



# Refrigeradores para farmacia

## Norma DIN 58345



Alarma visual



Acústica por temperatura



+5°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Ecológicos sin CFC.
- Diseñado para el almacenamiento seguro de los productos de farmacia que cumplan con la norma DIN 58345.
- La norma DIN 58345 afecta a los frigoríficos para medicamentos, que sirven para almacenar medicamentos a una temperatura de servicio que oscila entre los 2 °C y los 8 °C.
- Termostato de seguridad para evitar temperaturas inferiores a +2°C.
- 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.



Alarma visual y acústica por temperaturas altas/bajas.

**MKv 3913**  
REFRIGERADOR FARMACIA



**MKUv 1610**  
REFRIGERADOR FARMACIA



**MKUv 1613**  
REFRIGERADOR FARMACIA



**MKv 3910**  
REFRIGERADOR FARMACIA

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)
<b>MKUv 1610</b>	141	600 x 615 x 820	440 x 435 x 670	0,70	Blanco	Incluida	1,0
<b>MKUv 1613</b>	141	600 x 615 x 820	440 x 435 x 670	1,00	Blanco / Cristal	Incluida	1,0
<b>MKv 3910</b>	360	600 x 615 x 1.840	440 x 435 x 1.635	0,80	Blanco	Incluida	1,5
<b>MKv 3913</b>	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

#### Mod. LKv 5710

- 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).
- Ruedas en dotación.

#### 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).

NOVEDAD



Incorpora 5 estantes con capacidad de carga hasta 60Kg

**LKv 5710**  
REFRIGERADOR  
LABORATORIO



**LCv 4010**  
COMBI LABORATORIO

FRIGORÍFICOS  
Y CONGELADORES

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)
<b>LKV 5710</b>	437	747 x 750 x 1844	-	1,2	Blanco	Incluida	1,0
<b>LCv 4010</b>	Refrig.	240	455 x 435 x 1.110	1,8	Blanco	Incluida	1,5
	Cong.	105	431 x 435 x 597				

# Frigoríficos ventilados

## Mediline



+3°C/+16°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### Mod. 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 <sup>13</sup>

Puerta de cristal e iluminación LED interior.



**LKv 3913**  
REFRIGERADOR  
LABORATORIO



**LKUv 1610**  
REFRIGERADOR  
LABORATORIO



**LKv 3910**  
REFRIGERADOR  
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)
	<b>LKUv 1610</b>	130	600 x 615 x 820	455 x 435 x 669	0,7	Blanco	Incluida	1,0
<sup>13</sup>	<b>LKUv 1613</b>	130	600 x 615 x 820	455 x 435 x 669	1,0	Blanco / Cristal	Incluida	1,0
	<b>LKv 3910</b>	344	600 x 615 x 1.840	455 x 435 x 1.650	0,8	Blanco	Incluida	1,5
<sup>13</sup>	<b>LKv 3913</b>	344	600 x 615 x 1.840	455 x 435 x 1.650	1,3	Blanco / Cristal	Incluida	1,5

# Frigoríficos ventilados para laboratorio

## Mediline Atex 95


**Control electrónico COMFORT**

**Termostato de seguridad**

**+3°C/+16°C**

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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°.
- Sin CFC - Refrigerante R-600a.
- Con cerradura.

#### Mod. LKexv 3910

- Cinco estantes de cristal.

#### Mod. LKUexv 1610

- Tres estantes de cristal.

#### Mod. LCexv 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.

Transferencia de las señales de aviso.



**LKUexv 1610**  
REFRIGERADOR DE LABORATORIO ESTÁTICO



**LKexv 3910**  
REFRIGERADOR DE LABORATORIO ESTÁTICO



**LCexv 4010**  
REFRIGERADOR 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)
<b>LKUexv 1610</b>	130	600 x 615 x 820	455 x 435 x 669	0,9	Blanco	Incluida	1,0
<b>LKexv 3910</b>	344	600 x 615 x 1.840	455 x 435 x 1.650	0,9	Blanco	Incluida	1,5
<b>LCexv 4010</b>	Refrig.	240	455 x 435 x 1.110	1,8	Blanco	Incluida	1,5
	Cong.	105	431 x 435 x 597				

# Armarios frigoríficos ventilados para laboratorio

## Atex 95

Control electrónico  
**COMFORT**

Termostato  
**de seguridad**



+1°C/+15°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Recipiente interior de plástico sin fugas.
- Tubo evacuador del agua del desescarche cerrado.
- Tirador.
- Bandeja colectora del agua de desescarche.
- Baldas con regulación vertical.
- 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



**LKexv 2600**  
REFRIGERADOR DE LABORATORIO



Baldas de cristal resistentes.



**LKexv 1800**  
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)
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 y ventilados para laboratorio

## Mediline Atex 95

Control electrónico  
**COMFORT**

Termostato  
**de seguridad**

 -9°C/-26°C  
-9°C/-30°C  
-9°C/-35°C

**NOVEDAD**

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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).
- Refrigeración estática (mod. LGUEx 1500 y LGex 3410).
- 10 cajones en dotación (mod. LGv 5010)
- Ruedas en dotación (mod. LGv 5010).



Memoria integrada de datos: solamente las 3 últimas señales aviso



Transferencia de las señales de aviso.



**LGv 5010**  
CONGELADOR DE LABORATORIO VENTILADO  
-9°C/-35°C



**LGuEx 1500**  
CONGELADOR DE LABORATORIO ESTÁTICO  
-9°C/-26°C



**LGex 3410**  
CONGELADOR DE LABORATORIO ESTÁTICO  
-9°C/-30°C

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)
<b>LGUex 1500</b>	129	600 x 615 x 820	454 x 450 x 663	0,9	Blanco	Incluida	1,0
<b>LGex 3410</b>	284	600 x 615 x 1.840	420 x 400 x 1.587	1,3	Blanco	Incluida	1,5
<b>LGv 5010</b>	337	747 x 750 x 1844	-	3,4	Blanco	Incluida	3,0

# Arcón congelador para laboratorio

## Mediline

Control electrónico  
**COMFORT**

Termostato  
**de seguridad**



-10°C/-45°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.
- 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.

Paso para sensor externo de temp.



Luz interior integrada en la tapa



**LGT 4725**  
ARCÓN CONGELADOR PARA LABORATORIO



**LGT 2325**  
ARCÓN CONGELADOR PARA LABORATORIO



**LGT 3725**  
ARCÓN CONGELADOR PARA LABORATORIO

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)
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

Apertura en 90°  
Cierre automático en 60°



### ILUMINACIÓN LED + CERRADURA



CALIBRACIÓN  
**+/- 0,1°C**  
TEMPERATURA

DESESCARCHE  
**ELÉCTRICO**  
TEMPERATURA

PASO DE  
**SONDA NTC**  
10 mm

DESESCARCHE  
**GAS CALIENTE**  
10 min

**2.800**  
REGISTROS  
TEMPERATURA

**BATERÍA 72 HORAS**  
FALLO  
CORRIENTE



## 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 de compresor	✓
X	Batería 72h de autonomía en caso de fallo de corriente	✓
X	Doble ventilador de refrigeración	✓
1 sonda interior	MEdición de temperatura	3 sondas interiores
+/-0,11°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 para 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

# Armarios frigoríficos ventilados de laboratorio

Uso universal

 Paso de sensor externo

 Carrocería de acero Inox

 -2°C/+16°C  
0°C/+16°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.
- Señal de aviso acústica y óptica a causa de temperatura inadecuada y/o puerta abierta.
- Desescarche automático por gas caliente.

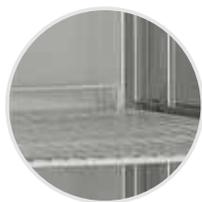
### Terminación <sup>23</sup>

Aparato con cristal aislante con iluminación interior de conexión adicional.

### Terminación <sup>20</sup>

#### Opcional

- Interfaz infrarroja
- Interfaz en serie RS 485 para la documentación externa de la temperatura.



Rejillas revestidas de plástico y recipiente interior liso de acero al cromo-níquel



**LKPv 1423**  
REFRIGERADOR DE LABORATORIO VENTILADO 0°C/+16°C



**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

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Tipo de gas	Potencia (W)
<sup>20</sup> LKPv 6520	601	700 x 830 x 2.150	1,8	Blanco	R-290	250
<sup>23</sup> LKPv 6523	601	700 x 830 x 2.150	2,7	Blanco/Cristal	R-290	300
<sup>20</sup> LKPv 8420	856	790 x 980 x 2.150	1,5	Blanco	R-290	250
<sup>20</sup> LKPv 1420	1427	1.430 x 830 x 2.150	3,3	Blanco	R-290	350
<sup>23</sup> LKPv 1423	1427	1.430 x 830 x 2.150	3,9	Blanco/Cristal	R-290	400

# Armarios congeladores ventilados de laboratorio

## Uso universal

 Paso de sensor externo

 Carrocería de acero Inox


-10°C/-26°C  
-10°C/-35°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Control electrónico con indicador de texto en lenguaje claro y reloj en tiempo real.
- 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.

#### 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



Dos ruedas con freno de estacionamiento



**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)
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 Fkvsf 54xx
9086321	Plataforma con ruedas Fkvis 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 infrarroja 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](mailto: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](http://www.frigicoll.es)  
[laboratorio@frigicoll.es](mailto:laboratorio@frigicoll.es)

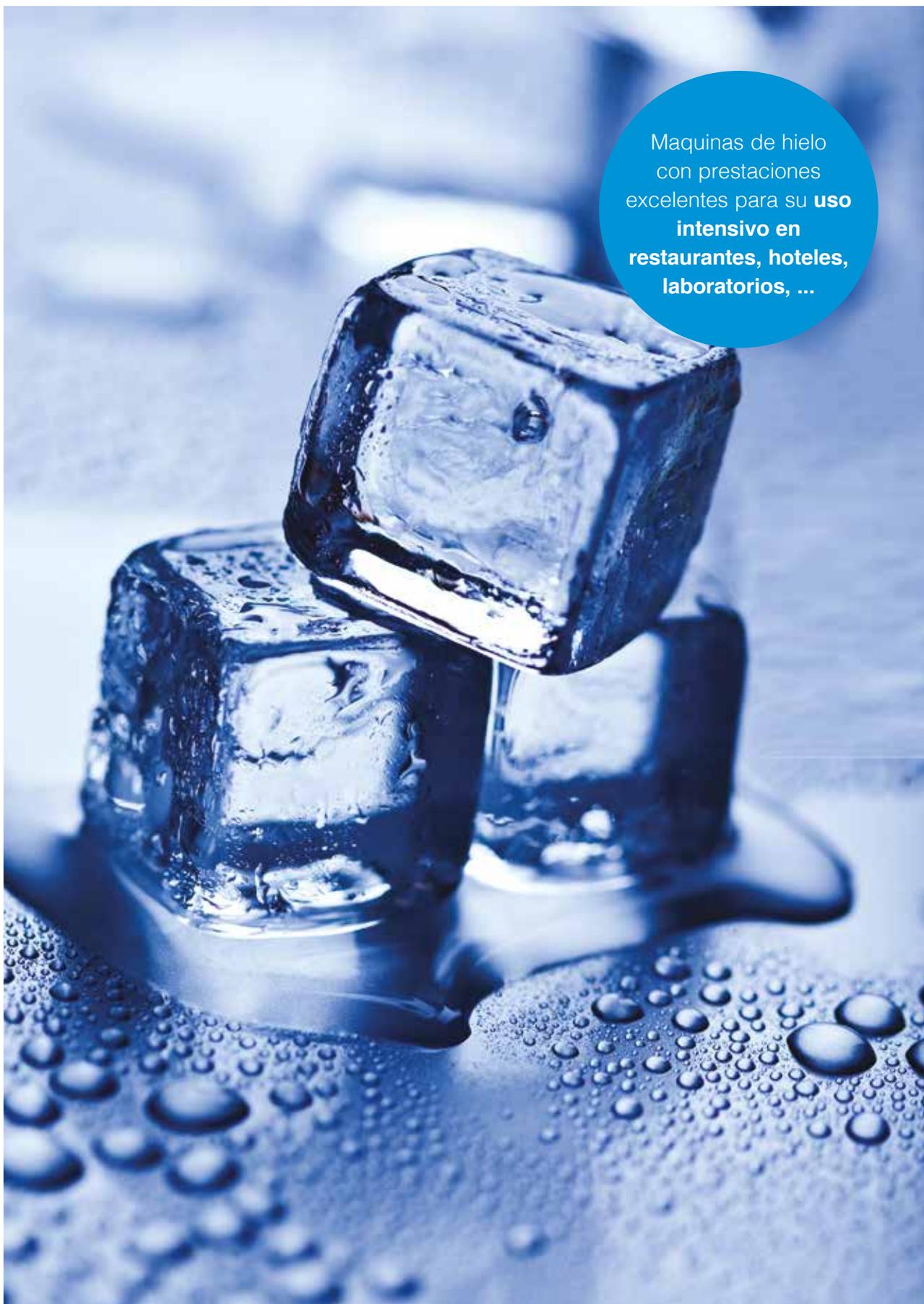


[www.lab.liebherr.com](http://www.lab.liebherr.com)

# LIEBHERR

## Máquinas de hielo **FRIGICOLL**

	FABRICADOR COMPACTO DE CUBITO MACIZO	376
	FABRICADOR MODULAR DE CUBITO MACIZO (42 gramos)	377
	FABRICADOR MODULAR DE CUBITO MACIZO (fast food)	378
	FABRICADOR COMPACTO DE HIELO TRITURADO Y ESCAMA "NUGGET"	379
	FABRICADOR MODULAR DE HIELO TRITURADO	380
	FABRICADOR MODULAR DE ESCAMAS PLANAS	382



Maquinas de hielo  
con prestaciones  
excelentes para su **uso**  
**intensivo en**  
**restaurantes, hoteles,**  
**laboratorios, ...**



6 razones  
para usar  
**frigicoll**

## FRIGICOLL. **Vocación de servicio.**



### Calidad

- Acabados en AISI 304
- Temperaturas ambiente hasta +43°C
- Eficiente almacenaje:  
1m<sup>3</sup>=550kg y 1m<sup>3</sup> = 450kg.



### Vocación de Servicio

Extensa red de asistencia técnica en todo el territorio nacional.



### Durabilidad

Evaporador no giratorio.



Evitamos fugas de refrigerante.



### Fácil uso

Electromecánicos.



### Solidez

Aislamiento de calidad tanto en puerta como en depósitos.



### Ahorro

- 1 litro de agua = 1 kg de hielo
- Sin mermas



## Campos de aplicación



## Tipología de cubitos



# Fabricador compacto

## Cubito macizo

INOX  
AISI 304

+43°  
cLT Clase tropicalizada:  
+43°C



42 gr

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricador automático de cubitos de hielo con sistema rociado de agua.
- El hielo producido cae en un depósito de recogida situado en el interior de la máquina



Mejora la limpieza en su establecimiento y ayuda al uso de está.

Los cubitos fabricados, son cristalinos y compactos, tienen forma de cono con los lados del tronco ligeramente chafados.



FCC 45 AW

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo Fabricador	Producción (kg/24h)	Depósito (kg)	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Tipo refrigeración	Peso del cubito (g)	Peso neto (kg)	
FCC 20 A	21	4	355x404x590	320	Aire Agua	13	27,5	
FCC 20 W								
FCC 25 A	24	6	390x460x610	350	Aire Agua	33	35	
FCC 25 W								
FCC 30 A	28	9	390x460x690	370	Aire Agua	33	37	
FCC 30 W								
FCC 40 A	42	16	500x580x690*	450	Aire Agua	42	52	
FCC 40 W								
FCC 45 A	46	25	500x580x800*	500	Aire Agua	42	56	
FCC 45 W								
FCC 65 A	65	40	738x600x920*	650	Aire Agua	42	77	
FCC 65 W								
FCC 85 A	80	40	738x600x920*	800	Aire Agua	42	86	
FCC 85 W								
FCC 95 A	90	55	738x600x1020*	850	Aire Agua	42	89	
FCC 95 W								
FCC 160 A	155	65	840x740x1075*	1400	Aire Agua	42	118	
FCC 160 W								

\*Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 150 mm.

# Fabricador modular

## Cubito macizo

INOX  
AISI 304

+43°  
cLT Clase tropicalizada:  
+43°C



42 gr

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### FABRICADOR:

- 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.

#### DEPÓSITO:

- BIN y Doble Roller BIN son los depósitos de recogida de hielo que se acoplan a los fabricantes de hielo modular.

- **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

Los cubitos fabricados, son cristalinos y compactos, tienen forma de cono con los lados del tronco ligeramente chafados.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo Fabricador	Producción (kg/24h)	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Tipo refrigeración	Peso del cubito (g)	Peso neto (kg)
FMC 150 A	155	862x555x720	1400	Aire	42	118
FMC 150 W				Agua		
FMC 300 A	300	1250x580x848	2600	Aire	42	152
FMC 300 W				Agua		

Modelo Depósito	Fabricador compatible	Capacidad reserva (kg)	Cap. carros (kg x nº carros)	Dimensiones (mm)	Peso (kg)
BIN 20	FMC80/150	200	—	870x790x1000*	74
BIN 25PE	FMC80/150	240	—	942x795x1053**	61
BIN 35	FMC 150	350	—	1250x795x1000*	105
	FMC 300				
Doble Roller BIN 100	FMC150	50	108 x2	1560x1060x1483	135
	FMC300				

\*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

## Cubito macizo (fast food)

INOX  
AISI 304

+43°  
cLT Clase tropicalizada:  
+43°C



7 gr

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### FABRICADOR:

- Fabricadores automáticos de cubito plano en forma de tronco piramidal.
- Puerta en acero inox en el mod. FCV 30 A/W.
- **FCV 30** (Fabricador compacto); el hielo producido cae en el depósito interno de la máquina.
- **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).

#### 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



Facilidad para el traslado de hielo de un lugar a otro.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo Fabricador	Producción (kg/24h)	Depósito (kg)	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Tipo refrigeración	Peso del cubito (g)	Peso neto (kg)
<b>FCV 30 A</b> <b>FCV 30 W</b>	105	35	738x600x980*	850	Aire Agua	7	75
<b>FCV 40 A</b> <b>FCV 40 W</b>	140	-	540x544x707	1400	Aire Agua	7	85
<b>FCV 50 A</b> <b>FCV 50 W</b>	200	-	770x550x805	1600	Aire Agua	7	90
<b>FCV 100 A</b> <b>FCV 100 W</b>	400	-	770x550x805	3000	Aire Agua	7	113

Modelo Depósito	Fabricador compatible	Capacidad reserva (kg)	Cap. carros (kg x nº carros)	Dimensiones (mm)	Peso (kg)
<b>BIN 20</b>	FCV 40 / 50 / 100	200	-	870x790x1.000*	74
<b>BIN 25PE</b>	FCV 40 / 50 / 100	240	-	942x795x1053**	61
<b>BIN 35</b>	FCV 50 / 100	350	-	1.250x795x1000*	105
<b>Doble Roller BIN 100</b>	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

### Hielo triturado / Escama "nugget"

INOX  
AISI 304

+43°  
cLT Clase tropicalizada:  
+43°C



A granel

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- El hielo producido cae en un depósito de recogida, situado en el interior de la máquina.
- Tipo de refrigeración: por agua o por aire.

#### Hielo en escamas granuladas:

- Efecto refrigerante rápido y eficaz.



Filtro  
antical



Fácil  
uso



FSC 140 AW

Ideal  
para su utilización  
en los **sectores**  
**químicos**  
y **farmacéuticos**.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Producción (kg/24h)	Depósito (kg)	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Tipo refrigeración	Peso neto (kg)
<b>HIELO TRITURADO</b>						
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	
<b>ESCAMA "NUGGET"</b>						
FSC 85 A	85	20	500x660x690*	550	Aire	59
FSC 85 W					Agua	
FSC 140 A	140	50	738x690x1020*	650	Aire	94
FSC 140 W					Agua	

\*Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 150 mm.

# Fabricador modular

## Hielo triturado



INOX  
AISI 304



Clase tropicalizada:  
+43°C



A granel

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.)
- **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.



Evaporador en acero inox

FPT 1000 A/W



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Producción (kg/24h)	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Tipo refrigeración	Peso neto (kg)	
FPT 160 A	160	560x569x600	650	Aire Agua	63	
FPT 160 W						
FPT 280 A	280	560x569x695	1050	Aire Agua	83	
FPT 280 W						
FPT 510 A	510	560x569x695	1700	Aire Agua	102	
FPT 510 W						
FPT 1000 A	1000	934x684x700	3200	Aire Agua	172	
FPT 1000 W						

### 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 Hielo triturado

INOX  
AISI 304

+43°  
cLT Clase tropicalizada:  
+43°C



A granel

### 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**: Parte interior realizada en polietileno.
- 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.



Mejora la limpieza en su establecimiento y ayuda al uso de está.



Facilita la movilidad de los depósitos



BIN 550 V DS

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo Depósito	Fabricador Compatible	Capacidad reserva (kg)	Capacidad carros (kg x nº carros)	Dimensiones (mm)	Peso neto (kg)	
<b>BIN 20</b>	FPT 180 / 250 / 500	200	-	870x790x1.000*	74	
<b>BIN 25 PE</b>	FPT 250 / 500	240	-	942x795x1053**	61	
<b>BIN 35</b>	FPT 250 / 500	350	-	1250x790x1000*	105	
<b>BIN 55 VDS</b>	FPT 1000 DOBLE FPT 250 / 500	550	-	1110x1060x1915	163	
<b>Doble Roller BIN 100</b>	FPT 250 / 500 DOBLE FPT 250 / 500	50	108 x 2	1560x1060x1484	135	
<b>Doble Roller BIN 500</b>	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

## Escamas planas



INOX  
AISI 304



Clase tropicalizada:  
+43°C



A granel

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Modelos modulares sin depósito interno de recogida de hielo. Se pueden acoplar a los depósitos Bin o Doble Roller (disponibles en diversos modelos).
- **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.



FME 1500 A

Ideal para la elaboración, transporte y conservación de **productos alimenticios**



Evaporador fijo vertical en las unidades condensadoras a distancia.



Filtro de aire extraíble para facilitar su limpieza.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Producción (kg/24h)	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Tipo refrigeración	Peso neto (kg)
<b>FME 350 A</b>	400	900x588x705	2100	Aire	137
<b>FME 350 W</b>				Agua	
<b>FME 600 A</b>	620	900x588x705	3000	Aire	151
<b>FME 800 A</b>	900	1107x700x880	4600	Aire	241
<b>FME 800 W</b>				Agua	
<b>FME 1500 A</b>	1500	1107x700x970	6000	Aire	306
<b>FME 2000 A</b>	2200	1062x832x1423	7000	Aire	460

#### Fabricadores con unidad condensadora a distancia

<b>*FME 350 SPLIT</b>	400	495x588x705	180	-	66
<b>*FME 600 SPLIT</b>	620	495x588x705	180	-	73
<b>*FME 800 SPLIT</b>	900	604x700x880	180	-	138
<b>*FME 1500 SPLIT</b>	1500	604x700x970	180	-	144
<b>*FME 2000 SPLIT</b>	2200	736x832x1075	180	-	300

\*Unidad condensadora no incluida, consultar precio.

# Depósitos para fabricantes

## Escamas planas

INOX  
AISI 304

+43°  
cLT Clase tropicalizada:  
+43°C



A granel

### 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.



DOBLE ROLLER BIN 500



Facilidad para el traslado de hielo de un lugar a otro.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo Depósito	Fabricador Compatible	Capacidad reserva (kg)	Capacidad carros (kg x nº carros)	Dimensiones (mm)	Peso neto (kg)	
<b>BIN 20</b>	FME 350	200	-	870x790x1000*	74	
<b>BIN 35</b>	FME 350 / 800 600 / 1500	350	-	1250x790x1000*	105	
<b>BIN 55 V DS</b>	FME 350 / 800 600 / 1500	550	-	1110x1060x1915	163	
<b>Doble Roller BIN 100</b>	FME 350 / 600 FME 800 / 1500	50	108 kg x2	1560x1060x1484	135	
<b>Doble Roller BIN 500</b>	FME 800 / 1500	300	108 kg x2	1560x1145x1780	129	

\*Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 150 mm.

## Abatidores de temperatura **HIBER**

	DISPOSITIVOS MULTIFUNCIÓN	388
	ABATIDORES DE TEMPERATURA	390
	ACCESORIOS	394

# Abatidores de temperatura

frigicoll

hiber  
THE FUTURE OF CHILLING



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES



DISEÑO

Conseguimos  
**mayor organización**  
y estandarizamos  
procesos de cocción  
**(cook & chill)**.



ABATIDORES  
DE TEMPERATURA



**HIBER. La mejor opción para el procesamiento alimentario a gran escala.**



### Rapidez

Abatidores rápidos y eficaces

- Elaboración de calidad constante.
- Sin riesgo de contaminación.



### Higiene máxima

Con la propia velocidad del abatimiento conseguimos cumplir con las leyes vigentes de sanidad.



### Alta eficiencia

- Ahorro de tiempo de trabajo.
- Reducción del consumo de energía.



## Abatidores de temperatura

SOLIDEZ,  
RENDIMIENTO  
Y FIABILIDAD

### Dispositivos Multifunción

Equipos para facilitar el día a día en cocina, ya sea en pequeños establecimientos (equipos de 5x GN1/1) hasta en las grandes colectividades (equipos para carros GN 2/1), con hasta 6 funciones:

- Abatimiento Positivo +90 / +3°C.
- Congelación +90 / -18°C.
- Descongelación.
- Fermentación controlada.
- Cocción lenta.
- Mantenimiento a temperatura +40°C/+85°C.



Mayor valor que un simple abatidor.



### Abatidores de temperatura

Cada día más importantes en el mundo de la cocina para poder prolongar la vida útil de todos sus platos. Esta nueva organización ayuda a:

- Reducir costes/mermas de alimentos.
- Reducir horas de trabajo.
- La calidad invariable en el tiempo de los platos.



Mayor valor añadido a tu negocio.

# Dispositivos Multifunción: THE ONE



Desde **-45°C**  
hasta **+85°C**

## 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.

## 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

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Alimentación (V-50Hz)	Potencia frigorífica (W) Hz	Potencia en Calentamiento o (W)	Dimensiones (mm)
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

Dispone de un programa específico para el **Anisakis**



H 505TS



H 509TS



H 512TS



H 517TS



H 524TS

# Abatidores rápidos de temperatura

Capacidad 3 GN 2/3, 3,5 y 8 GN 1/1



Hasta -45°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.).



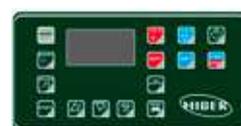
RDR 051 S

### Dotación versiones

Descripción	S	T
Abatimiento positivo	•	•
Abatimiento negativo	•	•
Abatimiento rápido (HARD)	•	•
Memorización ciclos	-	•
Possibilidad 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

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)
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)
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)
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

Capacidad 12 GN 2/1, 12, 16 y 24 GN 1/1



Hasta -45°C

## 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

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción refriger. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)
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 refriger. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)
RCR 012 S	12 x GN 1/1	2.100	36	-	790 x 800 x 1.800
RCM 012 S	12 x GN 1/1	3.500	36	24	790 x 800 x 1.800
RCR 012 T	12 x GN 1/1	2.100	36	-	790 x 800 x 1.800
RCM 012 T	12 x GN 1/1	3.500	36	24	790 x 800 x 1.800

Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción refriger. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)
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 refriger. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)
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

Capacidad 20 GN 2/1, 20 y 40 GN 1/1

INOX  
AISI 304

Grupo remoto  
incluido



Hasta -45°C

- 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

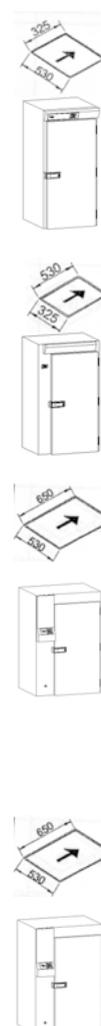
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad	Potencia eléct. (kW)	Producción refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)
RDRC 20 T	AU2-H300CC	20 x GN 1/1	5,2	70	-	890 x 1220 x 2180
RDMC 20 T	AU2-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)
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)
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)
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

Capacidad 40 GN 1/1 ó 20 y 40 GN 2/1



INOX  
AISI 304



Grupo remoto  
incluido



Hasta -45°C

- 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



RDRC 83 T



Control de mandos T

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad	Potencia eléct. (kW)	Producción refriger. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)
<b>RDRC 82 T</b>	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
<b>*RDMC 82 T</b>	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
<b>RCRC 82 T</b>	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
<b>*RCMC 82 T</b>	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 refriger. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)
<b>RDRC 83 T</b>	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
<b>*RDMC 83 T</b>	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
<b>RCRC 83 T</b>	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
<b>*RCMC 83 T</b>	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

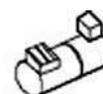


\* Los armarios indicados son aptos para carros pasteleros, precio a consultar.  
Unidades condensadoras calculadas para una temperatura ambiente de +30°C  
Ver accesorios páginas 352-353.

# Accesorios

## ACCESORIOS

Descripción	Modelo accesorio	Abatidor compatible
Apertura puerta sentido contrario		
Sonda con calefacción (abatidor mixto)		
	CAR02/CAM02	RDR051S/RDM051S
	CAR03/CAM03	RCR051S/RCM051S
	CAR04/CAM04	RCR081S-T/RCM081S-T
		RDR121S/RDM121S
Suplemento condensador por agua	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
	SM4-C80	R..C82T y C83T
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
<b>Bandeja acero inox</b>	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)	
<b>*Suplemento por estructura extraíble de inserción</b>	SU101	R..121
	SU102	R..122
<b>Carro para extracción de estructura</b>	KCR101	R..121
	KCR102	R..122



\*Para hacer compatibles los abatidores con los hornos LAINOX, se debe añadir la estructura extraíble al abatidor.

## Cámaras frigoríficas modulares **EXPRESS**

	COMPOSICIÓN ESTÁNDAR CÁMARAS EXPRESS	400
	CONSERVACIÓN DE REFRIGERADOS 70MM CON SUELO REFORZADO	402
	CONSERVACIÓN DE CONGELADOS 100MM CON SUELO REFORZADO	403
	CONSERVACIÓN DE REFRIGERADOS 70MM SIN SUELO	404
	CONSERVACIÓN DE REFRIGERADOS 100MM SIN SUELO	405
	OTROS OPCIONALES	406

# Cámaras frigoríficas modulares EXPRESS

frigicoll



CONSUMO ENERGÉTICO REDUCIDO



AISLAMIENTO PREMIUM



REDUCCIÓN TIEMPO DE MONTAJE



SOSTENIBILIDAD CON EL MEDIO AMBIENTE



FÁCIL INSTALACIÓN

Cámaras modulares con 24.000 versiones posibles.





6 razones  
para usar  
**frigicoll**

## CÁMARAS EXPRESS. **Vocación de servicio.**



### Aislamiento

- Panel sandwich de poliuretano inyectado de 70 mm o 100 mm según modelo.
- Con chapa protector de polietileno.
- Suelo de 100 mm para todos los espesores de cámara.



### Seguridad

- Puerta pivotante medida luz 800 x 1850, de diseño exclusivo, cierre con llave y sistema de desbloqueo interior.
- El marco incorpora el mismo sistema de unión que el resto de paneles permitiendo un fácil montaje.



### Kit de unión fácil

Sistema de unión exclusivo.



### Polivalentes

Posibilidad de situar la puerta en distintas posiciones.



### Protección

Embalaje protector.



### Rapidez de suministro

Salida de nuestro almacén.



Cámaras frigoríficas modulares EXPRESS

EL MEJOR PLAZO DE ENTREGA DEL MERCADO

Compromiso Garantizado

Máximo aislamiento. Juntas herméticas

Todos los tamaños y temperaturas

Inoxidable y autocentrador

Conserva la máxima calidad de las mercancías

Desmontables, apilables, trasladables.

Barrera antivapor

Reducción del tiempo de montaje

Evita pérdidas de peso

Higiénico y de fácil limpieza.

Las puertas incluyen de serie cerradura con llave

Sin silicona. No necesita sellado.

Coefficiente de conductividad 0,0232 W/mK

Sistema de unión exclusivo

Espesores que permiten ahorrar energía

**ENTREGAS EN 24h\***

*\*Entregas en 24 horas con pedidos recibidos antes de las 12h*

# Composición estándar cámaras Express



Temperaturas  
positivas



Temperaturas  
negativas



Panel inyectado  
de poliuretano:  
70 o 100 mm

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Lista de Precios I.V.A NO INCLUIDO.
- **EXPRESS: 24h salida Fábrica antes de las 12:00 h**
- **67 modelos de cámaras.**
- **3 alturas**, medidas interiores: **1900mm, 2280mm y 2660mm.**
- La más **pequeña** medidas interiores **740x1500** y la más **grande 3400x6440.**
- Densidad del núcleo aislante PIR 40+-2 Kg/ m<sup>3</sup>.
- **Modulación cada 380mm.**
- **Espesor de la chapa estándar 0,5 mm.**
- Panel sandwich de poliuretano inyectado de **70 mm o 100 mm** según modelo. Con chapa de acero galvanizado lacado blanco, con film protector de polietileno
- **Suelo de 100 mm para todos los espesores de cámara.**
- **Incluido Embalaje protector.**

## PUERTA PIVOTANTE

- **Incluida Puerta pivotante medida luz 800 x 1850hmm.** Hoja semiencajada de diseño exclusivo, **cierre con llave** y sistema de desbloqueo interior, **sentido de apertura según pedido.** El marco incorpora el mismo sistema de unión que el resto de paneles permitiendo un fácil montaje.
  - **Posibilidad de situar la puerta en distintas posiciones.**
  - **El espesor de hoja de la puerta pivotante es de 75 mm para todas.**
- **En el P.V. de las cámaras para CONSERVACIÓN de CONGELADOS** la puerta estándar de 800 x 1850hmm **incluye: RESISTENCIA y VÁLVULA DE PRESIÓN.**

## OPCIONALES

- **Perfil Sanitario PVC**
- **Tabique Divisorio 70mm y 100mm**
- **Puerta Adicional 70mm y 100mm**
- **Puerta Adicional Otras medidas 70mm y 100mm**
- **RAMPA ACCESO 800x100x600, 4mm**
- **ALARMA y HACHA REGLAMENTARIA**
- **CORTINA LAMAS, PVC, 3mm ESTANTERÍAS**

## MONTAJE DE PANELES

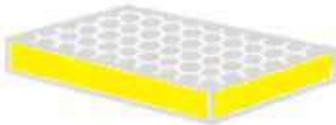
- **No Incluido, consultar**

## GRUPO/S de FRIO

- **No Incluido, consultar**

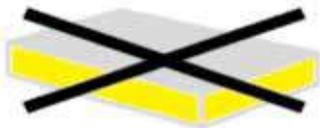


## CÁMARAS CON SUELO REFORZADO



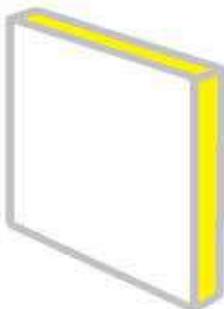
- Suelo reforzado antideslizante de 100mm de espesor.
- Carga admisible estática de 8.000 kg/m<sup>2</sup> y carga admisible dinámica de 400Kg distribuidos en 4 puntos de rodadura (**sólo permite carretillas manuales, no transpaletas**).

## CÁMARAS SIN SUELO



- Perfil "U" en chapa para fijación panel vertical al suelo.
- Perfil PVC cóncavo para remate sanitario en perímetro interior del suelo.
- Las cámaras **SIN SUELO**, Espesor **100mm SOLO PUEDEN SER** para **CONSERVACIÓN de REFRIGERADOS**, para **CONSERVACIÓN de CONGELADOS**, [consultar](#).

## TABIQUE DIVISORIO



- 70 mm y 100 mm
- Añada tantos tabiques separadores necesite en cualquier posición
- Fijación mediante perfilera sanitaria de PVC

**Ejemplo: Cálculo de una cámara de 3540 x 2020 x 2450hmm, espesor 70 mm, con tabique de 70 mm de 2020 x 2450hmm y una puerta pivotante suplementaria.**

### NOTA IMPORTANTE: SIEMPRE MEDIDAS EXTERIORES

- Precio cámara
- M<sup>2</sup> Tabique: (2,02 x 2,45hm) = **4,95m<sup>2</sup>**  
**Total Precio Tabique: 4,95m<sup>2</sup> x Precio M2 Divisoria 70mm**
- Precio Puerta Adicional
- ML Perfil sanitario Divisoria = ((2,02 x 4) + (2,45hm x 4)) = **17,88ml**  
**Total Precio Perfil Sanitario Divisoria: 17,88ml x Precio ML PERFIL SANITARIO PVC (Divisoria)**
- **TOTAL cámara \* = Precio Cámara + Total Precio Tabique + Precio Puerta Adicional + Total Precio Perfil Sanitario Divisoria.**

\* Se recomienda Incluir Perfil Sanitario en el interior de la cámara (P.V. Sanitario **OPCIONAL**).

## PUERTA PIVOTANTE (OPCIONAL)



- **Opcional Puerta de Medida Luz 950 x 1850hmm, (Consultar plazo entrega).**
- **Otros tipos de puertas y dimensiones, consultar.**
- Para sustituir la puerta Pivotante estándar de Luz 850mm (incluida en el precio de la cámara) por la puerta Pivotante de luz 950mm, **descontar del precio de la cámara el precio de la puerta (Adicional) indicado en Otros OPCIONALES y sumar el precio de la puerta 950mm al precio de la cámara.**

# Conservación de refrigerados

## 70mm con suelo reforzado

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Espesor Panel Cámara de 70mm.
- Espesor Panel Suelo Reforzado de 100mm.
- Incluye Puerta Pivotante: Luz 800 x 1850h mm, 75mm.
- Opcional Perfil Sanitario.

### SUELO REFORZADO

- Suelo reforzado antideslizante de 100mm de espesor.
- Carga admisible estática de 8.000 kg/m<sup>2</sup> y carga admisible dinámica de 400Kg distribuidos en 4 puntos de rodadura (sólo permite carretillas manuales, no transpaletas).

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ancho Int (mm)	Fondo Int (mm)	Ancho Ext (mm)	Fondo Int (mm)	Alto Int 1900mm		Alto Int 2280mm		Alto Int 2660mm	
				Alto Ext 2070mm	Vol. M3	Alto Ext 2450mm	Vol. M3	Alto Ext 2830mm	Vol. M3
740	1500	880	1640		2,11		2,53		2,95
740	1880	880	2020		2,64		3,17		3,70
740	2260	880	2400		3,18		3,81		4,45
1120	1500	1260	1640		3,19		3,83		4,47
1120	1880	1260	2020		4,00		4,80		5,60
1120	2260	1260	2400		4,81		5,77		6,73
1120	2640	1260	2780		5,62		6,74		7,87
1120	3020	1260	3160		6,43		7,71		9,00
1500	1500	1640	1640		4,28		5,13		5,99
1500	1880	1640	2020		5,36		6,43		7,50
1500	2260	1640	2400		6,44		7,73		9,02
1500	2640	1640	2780		7,52		9,03		10,53
1500	3020	1640	3160		8,61		10,33		12,05
1500	3400	1640	3540		9,69		11,63		13,57
1500	3780	1640	3920		10,77		12,93		15,08
1880	1880	2020	2020		6,72		8,06		9,40
1880	2260	2020	2400		8,07		9,69		11,30
1880	2640	2020	2780		9,43		11,32		13,20
1880	3020	2020	3160		10,79		12,94		15,10
1880	3400	2020	3540		12,14		14,57		17,00
1880	3780	2020	3920		13,50		16,20		18,90
1880	4160	2020	4300		14,86		17,83		20,80
1880	4540	2020	4680		16,22		19,46		22,70
1880	4920	2020	5060		17,57		21,09		24,60
1880	5300	2020	5440		18,93		22,72		26,50
2260	2260	2400	2400		9,70		11,65		13,59
2260	2640	2400	2780		11,34		13,60		15,87
2260	3020	2400	3160		12,97		15,56		18,16
2260	3400	2400	3540		14,60		17,52		20,44
2260	3780	2400	3920		16,23		19,48		22,72
2260	4160	2400	4300		17,86		21,44		25,01
2260	4540	2400	4680		19,49		23,39		27,29
2260	4920	2400	5060		21,13		25,35		29,58
2260	5300	2400	5440		22,76		27,31		31,86
2260	5680	2400	5820		24,39		29,27		34,15
2260	6060	2400	6200		26,02		31,23		36,43
2260	6440	2400	6580		27,65		33,18		38,71
2640	2640	2780	2780		13,24		15,89		18,54
2640	3020	2780	3160		15,15		18,18		21,21
2640	3400	2780	3540		17,05		20,47		23,88
2640	3780	2780	3920		18,96		22,75		26,54
2640	4160	2780	4300		20,87		25,04		29,21
2640	4540	2780	4680		22,77		27,33		31,88
2640	4920	2780	5060		24,68		29,61		34,55
2640	5300	2780	5440		26,58		31,90		37,22
2640	5680	2780	5820		28,49		34,19		39,89
2640	6060	2780	6200		30,40		36,48		42,56
2640	6440	2780	6580		32,30		38,76		45,22
3020	3020	3160	3160		17,33		20,79		24,26
3020	3400	3160	3540		19,51		23,41		27,31
3020	3780	3160	3920		21,69		26,03		30,37
3020	4160	3160	4300		23,87		28,64		33,42
3020	4540	3160	4680		26,05		31,26		36,47
3020	4920	3160	5060		28,23		33,88		39,52
3020	5300	3160	5440		30,41		36,49		42,58
3020	5680	3160	5820		32,59		39,11		45,63
3020	6060	3160	6200		34,77		41,73		48,68
3020	6440	3160	6580		36,95		44,34		51,73
3400	3400	3540	3540		21,96		26,36		30,75
3400	3780	3540	3920		24,42		29,30		34,19
3400	4160	3540	4300		26,87		32,25		37,62
3400	4540	3540	4680		29,33		35,19		41,06
3400	4920	3540	5060		31,78		38,14		44,50
3400	5300	3540	5440		34,24		41,09		47,93
3400	5680	3540	5820		36,69		44,03		51,37
3400	6060	3540	6200		39,15		46,98		54,81
3400	6440	3540	6580		41,60		49,92		58,24

### OTROS OPCIONALES

#### Descripción

Puerta Piv. Luz: 800 x 1850hmm TN (Adicional)

Puerta Piv. Luz: 950 x 1850hmm TN

M2 Divisoria 70mm

M2 Divisoria 100mm

ML PERFIL SANITARIO PVC (Divisoria)

CORTINA LAMAS, PVC, 3mm

RAMPA ACCESO ALUM 800x100x600, 4mm

# Conservación de congelados

## 100mm con suelo reforzado

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **Espesor Panel Cámara de 100mm**
- **Espesor Panel Suelo Reforzado de 100mm**
- **Incluye Puerta Pivotante: Luz 800 x 1850h mm, 75mm**
- **Incluido Resistencia Puerta OPC**
- **Incluido Vácula Equilibrio**
- **Opcional Perfil Sanitario**

### SUELO REFORZADO

- Suelo reforzado antideslizante de 100mm de espesor.
- Carga admisible estática de 8.000 kg/m<sup>2</sup> y carga admisible dinámica de 400Kg distribuidos en 4 puntos de rodadura (sólo permite carretillas manuales, no transpaletas).

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ancho Int (mm)	Fondo Int (mm)	Ancho Ext (mm)	Fondo Int (mm)	Alto Int 1900mm		Alto Int 2280mm		Alto Int 2660mm	
				Alto Ext 2100mm	Vol. M3	Alto Ext 2480mm	Vol. M3	Alto Ext 2880mm	Vol. M3
740	1500	940	1700		2,11		2,53		2,95
740	1880	940	2080		2,64		3,17		3,70
740	2260	940	2460		3,18		3,81		4,45
1120	1500	1320	1700		3,19		3,83		4,47
1120	1880	1320	2080		4,00		4,80		5,60
1120	2260	1320	2460		4,81		5,77		6,73
1120	2640	1320	2840		5,62		6,74		7,87
1120	3020	1320	3220		6,43		7,71		9,00
1500	1500	1700	1700		4,28		5,13		5,99
1500	1880	1700	2080		5,36		6,43		7,50
1500	2260	1700	2460		6,44		7,73		9,02
1500	2640	1700	2840		7,52		9,03		10,53
1500	3020	1700	3220		8,61		10,33		12,05
1500	3400	1700	3600		9,69		11,63		13,57
1500	3780	1700	3980		10,77		12,93		15,08
1880	1880	2080	2080		6,72		8,06		9,40
1880	2260	2080	2460		8,07		9,69		11,30
1880	2640	2080	2840		9,43		11,32		13,20
1880	3020	2080	3220		10,79		12,94		15,10
1880	3400	2080	3600		12,14		14,57		17,00
1880	3780	2080	3980		13,50		16,20		18,90
1880	4160	2080	4360		14,86		17,83		20,80
1880	4540	2080	4740		16,22		19,46		22,70
1880	4920	2080	5120		17,57		21,09		24,60
1880	5300	2080	5500		18,93		22,72		26,50
2260	2260	2460	2460		9,70		11,65		13,59
2260	2640	2460	2840		11,34		13,60		15,87
2260	3020	2460	3220		12,97		15,56		18,16
2260	3400	2460	3600		14,60		17,52		20,44
2260	3780	2460	3980		16,23		19,48		22,72
2260	4160	2460	4360		17,86		21,44		25,01
2260	4540	2460	4740		19,49		23,39		27,29
2260	4920	2460	5120		21,13		25,35		29,58
2260	5300	2460	5500		22,76		27,31		31,86
2260	5680	2460	5880		24,39		29,27		34,15
2260	6060	2460	6260		26,02		31,23		36,43
2260	6440	2460	6640		27,65		33,18		38,71
2640	2640	2840	2840		13,24		15,89		18,54
2640	3020	2840	3220		15,15		18,18		21,21
2640	3400	2840	3600		17,05		20,47		23,88
2640	3780	2840	3980		18,96		22,75		26,54
2640	4160	2840	4360		20,87		25,04		29,21
2640	4540	2840	4740		22,77		27,33		31,88
2640	4920	2840	5120		24,68		29,61		34,55
2640	5300	2840	5500		26,58		31,90		37,22
2640	5680	2840	5880		28,49		34,19		39,89
2640	6060	2840	6260		30,40		36,48		42,56
2640	6440	2840	6640		32,30		38,76		45,22
3020	3020	3220	3220		17,33		20,79		24,26
3020	3400	3220	3600		19,51		23,41		27,31
3020	3780	3220	3980		21,69		26,03		30,37
3020	4160	3220	4360		23,87		28,64		33,42
3020	4540	3220	4740		26,05		31,26		36,47
3020	4920	3220	5120		28,23		33,88		39,52
3020	5300	3220	5500		30,41		36,49		42,58
3020	5680	3220	5880		32,59		39,11		45,63
3020	6060	3220	6260		34,77		41,73		48,68
3020	6440	3220	6640		36,95		44,34		51,73
3400	3400	3600	3600		21,96		26,36		30,75
3400	3780	3600	3980		24,42		29,30		34,19
3400	4160	3600	4360		26,87		32,25		37,62
3400	4540	3600	4740		29,33		35,19		41,06
3400	4920	3600	5120		31,78		38,14		44,50
3400	5300	3600	5500		34,24		41,09		47,93
3400	5680	3600	5880		36,69		44,03		51,37
3400	6060	3600	6260		39,15		46,98		54,81
3400	6440	3600	6640		41,60		49,92		58,24

### OTROS OPCIONALES

#### Descripción

- Puerta Piv. Luz: 800 x 1850hmm TN
- Puerta Piv. Luz: 800 x 1850hmm BT (Adicional)
- Puerta Piv. Luz: 950 x 1850hmm TN
- Puerta Piv. Luz: 950 x 1850hmm BT
- M2 Divisoria 70mm
- M2 Divisoria 100mm
- ML PERFIL SANITARIO PVC (Divisoria)
- ALARMA
- HACHA
- CORTINA LAMAS, PVC, 3mm
- RAMPA ACCESO ALUM 800x100x600, 4mm

# Conservación de refrigerados

## 70mm sin suelo

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **Espesor Panel Cámara de 70mm**
  - **Sin suelo**
  - **Incluye Puerta Pivotante:**  
Luz 800 x 1850h mm, 75mm
  - **Opcional Perfil Sanitario**
- SIN SUELO**
- Perfil "U" en chapa para fijación panel vertical al suelo.
  - Perfil PVC cóncavo para remate sanitario en perímetro interior del suelo.

### OTROS OPCIONALES

#### Descripción

- Puerta Piv. Luz:  
800 x 1850hmm TN (Adicional)
- Puerta Piv. Luz: 950 x 1850hmm TN
- M2 Divisoria 70mm
- M2 Divisoria 100mm
- ML PERFIL SANITARIO PVC (Divisoria)
- CORTINA LAMAS, PVC, 3mm

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ancho Int (mm)	Fondo Int (mm)	Ancho Ext (mm)	Fondo Int (mm)	Alto Int 1900mm		Alto Int 2280mm		Alto Int 2660mm	
				Alto Ext 1970mm	Vol. M3	Alto Ext 2350mm	Vol. M3	Alto Ext 2730mm	Vol. M3
740	1500	880	1640		2,11		2,53		2,95
740	1880	880	2020		2,64		3,17		3,70
740	2260	880	2400		3,18		3,81		4,45
1120	1500	1260	1640		3,19		3,83		4,47
1120	1880	1260	2020		4,00		4,80		5,60
1120	2260	1260	2400		4,81		5,77		6,73
1120	2640	1260	2780		5,62		6,74		7,87
1120	3020	1260	3160		6,43		7,71		9,00
1500	1500	1640	1640		4,28		5,13		5,99
1500	1880	1640	2020		5,36		6,43		7,50
1500	2260	1640	2400		6,44		7,73		9,02
1500	2640	1640	2780		7,52		9,03		10,53
1500	3020	1640	3160		8,61		10,33		12,05
1500	3400	1640	3540		9,69		11,63		13,57
1500	3780	1640	3920		10,77		12,93		15,08
1880	1880	2020	2020		6,72		8,06		9,40
1880	2260	2020	2400		8,07		9,69		11,30
1880	2640	2020	2780		9,43		11,32		13,20
1880	3020	2020	3160		10,79		12,94		15,10
1880	3400	2020	3540		12,14		14,57		17,00
1880	3780	2020	3920		13,50		16,20		18,90
1880	4160	2020	4300		14,86		17,83		20,80
1880	4540	2020	4680		16,22		19,46		22,70
1880	4920	2020	5060		17,57		21,09		24,60
1880	5300	2020	5440		18,93		22,72		26,50
2260	2260	2400	2400		9,70		11,65		13,59
2260	2640	2400	2780		11,34		13,60		15,87
2260	3020	2400	3160		12,97		15,56		18,16
2260	3400	2400	3540		14,60		17,52		20,44
2260	3780	2400	3920		16,23		19,48		22,72
2260	4160	2400	4300		17,86		21,44		25,01
2260	4540	2400	4680		19,49		23,39		27,29
2260	4920	2400	5060		21,13		25,35		29,58
2260	5300	2400	5440		22,76		27,31		31,86
2260	5680	2400	5820		24,39		29,27		34,15
2260	6060	2400	6200		26,02		31,23		36,43
2260	6440	2400	6580		27,65		33,18		38,71
2640	2640	2780	2780		13,24		15,89		18,54
2640	3020	2780	3160		15,15		18,18		21,21
2640	3400	2780	3540		17,05		20,47		23,88
2640	3780	2780	3920		18,96		22,75		26,54
2640	4160	2780	4300		20,87		25,04		29,21
2640	4540	2780	4680		22,77		27,33		31,88
2640	4920	2780	5060		24,68		29,61		34,55
2640	5300	2780	5440		26,58		31,90		37,22
2640	5680	2780	5820		28,49		34,19		39,89
2640	6060	2780	6200		30,40		36,48		42,56
2640	6440	2780	6580		32,30		38,76		45,22
3020	3020	3160	3160		17,33		20,79		24,26
3020	3400	3160	3540		19,51		23,41		27,31
3020	3780	3160	3920		21,69		26,03		30,37
3020	4160	3160	4300		23,87		28,64		33,42
3020	4540	3160	4680		26,05		31,26		36,47
3020	4920	3160	5060		28,23		33,88		39,52
3020	5300	3160	5440		30,41		36,49		42,58
3020	5680	3160	5820		32,59		39,11		45,63
3020	6060	3160	6200		34,77		41,73		48,68
3020	6440	3160	6580		36,95		44,34		51,73
3400	3400	3540	3540		21,96		26,36		30,75
3400	3780	3540	3920		24,42		29,30		34,19
3400	4160	3540	4300		26,87		32,25		37,62
3400	4540	3540	4680		29,33		35,19		41,06
3400	4920	3540	5060		31,78		38,14		44,50
3400	5300	3540	5440		34,24		41,09		47,93
3400	5680	3540	5820		36,69		44,03		51,37
3400	6060	3540	6200		39,15		46,98		54,81
3400	6440	3540	6580		41,60		49,92		58,24

# Conservación de refrigerados

## 100mm sin suelo

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Espesor Panel Cámara de 70mm
- Sin suelo
- Incluye Puerta Pivotante:  
Luz 800 x 1850h mm, 75mm  
**(Puerta Sin Resistencia,  
NO PUEDE SER BT)**
- Opcional Perfil Sanitario

### SIN SUELO

- Perfil "U" en chapa para fijación panel vertical al suelo.
- Perfil PVC cóncavo para remate sanitario en perímetro interior del suelo.

### OTROS OPCIONALES

#### Descripción

- Puerta Piv. Luz:  
800 x 1850hmm TN **(Adicional)**
- Puerta Piv. Luz:  
950 x 1850hmm TN
- M2 Divisoria 70mm
- M2 Divisoria 100mm
- ML PERFIL SANITARIO PVC  
(Divisoria)
- CORTINA LAMAS, PVC, 3mm

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ancho Int (mm)	Fondo Int (mm)	Ancho Ext (mm)	Fondo Int (mm)	Alto Int 2280mm		Alto Int 2660mm	
				Alto Ext 2380mm		Alto Ext 2760mm	
				Vol. M3		Vol. M3	
740	1500	940	1700		2,53		2,95
740	1880	940	2080		3,17		3,70
740	2260	940	2460		3,81		4,45
1120	1500	1320	1700		3,83		4,47
1120	1880	1320	2080		4,80		5,60
1120	2260	1320	2460		5,77		6,73
1120	2640	1320	2840		6,74		7,87
1120	3020	1320	3220		7,71		9,00
1500	1500	1700	1700		5,13		5,99
1500	1880	1700	2080		6,43		7,50
1500	2260	1700	2460		7,73		9,02
1500	2640	1700	2840		9,03		10,53
1500	3020	1700	3220		10,33		12,05
1500	3400	1700	3600		11,63		13,57
1500	3780	1700	3980		12,93		15,08
1880	1880	2080	2080		8,06		9,40
1880	2260	2080	2460		9,69		11,30
1880	2640	2080	2840		11,32		13,20
1880	3020	2080	3220		12,94		15,10
1880	3400	2080	3600		14,57		17,00
1880	3780	2080	3980		16,20		18,90
1880	4160	2080	4360		17,83		20,80
1880	4540	2080	4740		19,46		22,70
1880	4920	2080	5120		21,09		24,60
1880	5300	2080	5500		22,72		26,50
2260	2260	2460	2460		11,65		13,59
2260	2640	2460	2840		13,60		15,87
2260	3020	2460	3220		15,56		18,16
2260	3400	2460	3600		17,52		20,44
2260	3780	2460	3980		19,48		22,72
2260	4160	2460	4360		21,44		25,01
2260	4540	2460	4740		23,39		27,29
2260	4920	2460	5120		25,35		29,58
2260	5300	2460	5500		27,31		31,86
2260	5680	2460	5880		29,27		34,15
2260	6060	2460	6260		31,23		36,43
2260	6440	2460	6640		33,18		38,71
2640	2640	2840	2840		15,89		18,54
2640	3020	2840	3220		18,18		21,21
2640	3400	2840	3600		20,47		23,88
2640	3780	2840	3980		22,75		26,54
2640	4160	2840	4360		25,04		29,21
2640	4540	2840	4740		27,33		31,88
2640	4920	2840	5120		29,61		34,55
2640	5300	2840	5500		31,90		37,22
2640	5680	2840	5880		34,19		39,89
2640	6060	2840	6260		36,48		42,56
2640	6440	2840	6640		38,76		45,22
3020	3020	3220	3220		20,79		24,26
3020	3400	3220	3600		23,41		27,31
3020	3780	3220	3980		26,03		30,37
3020	4160	3220	4360		28,64		33,42
3020	4540	3220	4740		31,26		36,47
3020	4920	3220	5120		33,88		39,52
3020	5300	3220	5500		36,49		42,58
3020	5680	3220	5880		39,11		45,63
3020	6060	3220	6260		41,73		48,68
3020	6440	3220	6640		44,34		51,73
3400	3400	3600	3600		26,36		30,75
3400	3780	3600	3980		29,30		34,19
3400	4160	3600	4360		32,25		37,62
3400	4540	3600	4740		35,19		41,06
3400	4920	3600	5120		38,14		44,50
3400	5300	3600	5500		41,09		47,93
3400	5680	3600	5880		44,03		51,37
3400	6060	3600	6260		46,98		54,81
3400	6440	3600	6640		49,92		58,24

# Otros Opcionales



## RASTREL DE AIREACIÓN

- Se suministra en tiras de 4 metros (40x40).
- De PVC.



## PUERTAS PIVOTANTES, PORTILLONES

- Estructura en perfil de PVC blanco, con interior reforzado en madera seca.
- Canalón desmontable de aluminio fijo al PVC por encaje, para colocación de resistencias.
- Vano puerta cubierto con chapa de acero AISI 304 DEC3 de espesor 0,7 mm, con medidas adecuadas al espesor de los paneles.



## PUERTAS CORREDERAS

- Apertura manual o automática.
- Marco de puerta en perfil tubular en PVC, reforzado interiormente.
- Mirilla rectangular opcional.



## PUERTAS VAIVEN

- 1 ó 2 hojas de 12, 20 o 40 mm de espesor.
- Acabado lacado o polietileno.
- Bisagras inox o polipropileno con o sin retención a 90°.
- Mirilla incluida.



## PUERTAS SERVICIOS

- 1 ó 2 hojas.
- Acabado lacado, PVC, poliéster.
- Marco de aluminio, enrasado (salas blancas).
- Mirilla opcional.



## ESTANTERÍAS

- Altura de las estanterías 1.700 mm.
- Estanterías en aluminio homologadas, con parrillas en polipropileno.
- 2 profundidades: 370 (\*) y 470 mm (\* proporcional a Gastronorm).
- Homologación NF de higiene alimentaria.
- Opcional Parrillas en duraluminio.



## VENTANILLOS

- Hoja semiencajada o superpuesta.
- Marco inyectado (aluminio con corte de frío).
- Acabado lacado, PVC, acero inox, poliéster.



## DISPLAY

- Hoja acristalada, cristal doble, triple o calefactado según temperatura.
- Marco aluminio con corte de frío.
- Accesorios (iluminación, estanterías, portaprecios, etc.).



## CRISTALERAS

- Marco de PVC o aluminio con corte de frío.
- Cristal doble, triple o calefactado según temperatura.
- Hojas fijas, oscilobatientes o correderas.



## PUERTAS RAPIDAS Y SECCIONALES

- Lona de PVC ignífuga disponible en varios colores.
- Velocidad de apertura 1m/s y de cierre 0.5m/s.
- Barrera de fotocélulas. Diferentes opciones apertura.



## PUERTAS SECCIONALES

- Puertas Seccionales para temperaturas de trabajo 12°C y para zonas de carga.
- Espesor 40mm, con acabado interior y exterior prelacado.
- Cierre con llave.
- Opcional Automatismo con botonera.



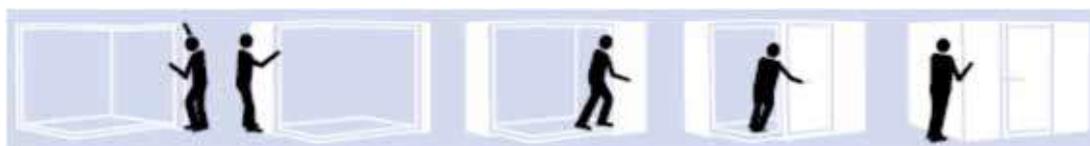
## AMPLIACIONES

- Amplíe la cámara en cualquier momento y dimensión.
- Aprovechando todos los paneles
- Sin pérdidas de frío. Máxima hermeticidad.
- Acabado impecable.
- Sin perfilera adicional.
- 100% modular.

## OTROS SERVICIOS

### MONTAJE PANELES BAJO PEDIDO

Servicio especializado en MONTAJE DE PANELES



## Complementos de hostelería **FRIGICOLL**



ESTANTERÍAS PARA CÁMARAS REFRIGERADAS Y ALMACÉN

410

---

# frigicoll



ROBUSTEZ



VERSATILIDAD



FÁCIL  
INSTALACIÓN

La mejor dotación  
para **complementar**  
nuestras Cámaras  
**EXPRESS.**



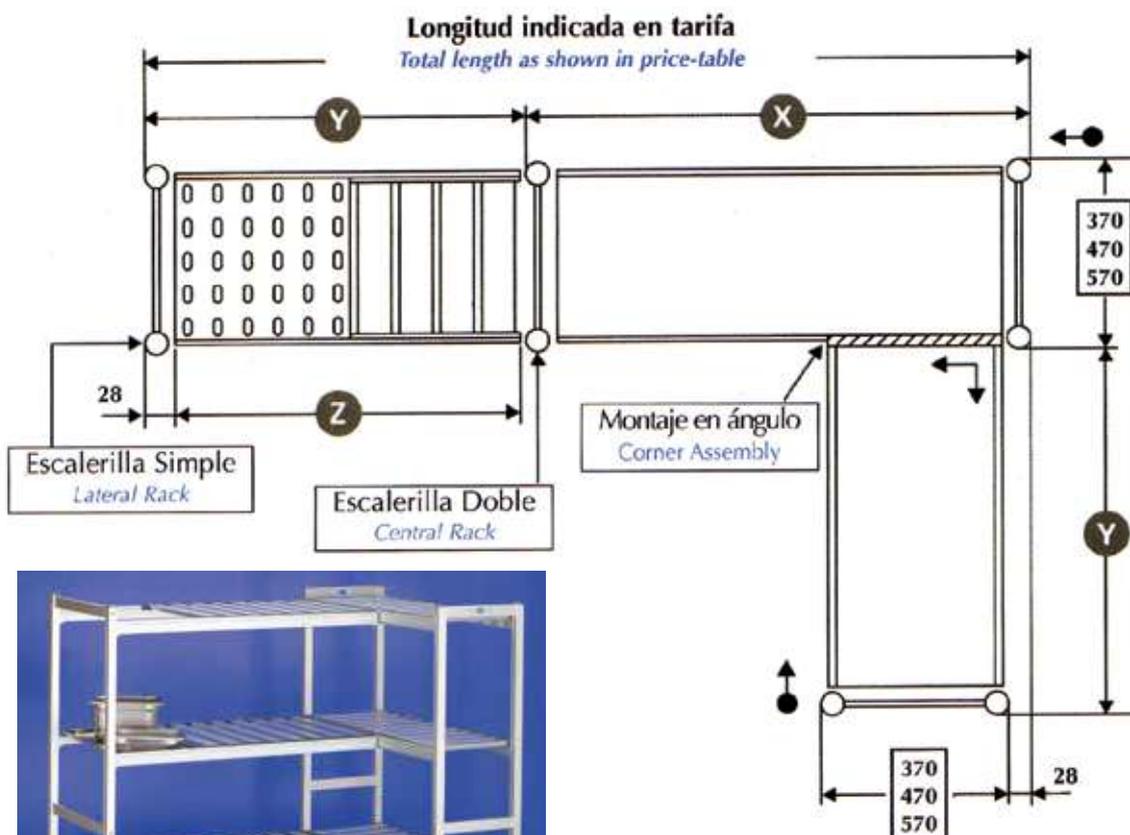
# Estanterías para cámaras refrigeradas y almacén

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, amovibles 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.



## LISTA DE PRECIOS

Long. (mm)	Composición	Escal.	370 mm		470 mm	
			4 Niveles	5 Niveles	4 Niveles	5 Niveles
			Código	Código	Código	Código
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
SOPORTE ÁNGULO	370	EECS337
	470	EECS347
ESCALERILLA SIMPLE	370	EECS131
	470	EECS141
ESCALERILLA DOBLE	370	EECS231
	470	EECS241

\* Para otras dimensiones, consultar precios

## 1.- PEDIDOS

Se considera pedido la recepción del documento escrito (Vía mail, fax o correo ordinario) que incorpore la descripción de los materiales solicitados, referencia de pedido, plazo de entrega solicitado, lugar de entrega previsto y cualquier dato que pueda precisarse para su correcta validación en su proceso de aceptación de la factura.

En los pedidos telefónicos la entrega de los materiales estará sujeta a la recepción de la confirmación por escrito del pedido con los datos anteriormente descritos.

Para pedidos de materiales o equipos de fabricación especial no disponible en stock de forma habitual, será imprescindible la entrega a cuenta del 30% del importe del precio final del equipo como requisito previo a su fabricación.

## 2.- ANULACIONES DE PEDIDOS

Solo serán aceptadas aquellas anulaciones que sean notificadas por escrito previo al suministro de la mercancía.

En ningún caso podrán ser anulados los pedidos de materiales o equipos de fabricación especial no disponibles en stock de forma habitual, así como el comprador renuncia a reclamar la devolución del 30% del importe del precio final del equipo facturado previo a su fabricación.

## 3.- PRECIOS

Los precios publicados en tarifa incluyen portes del material suministrado desde nuestros almacenes a, los almacenes o locales del comprador o bien sobre camión a pie de obra en el ámbito de la península. Fuera de este ámbito se procederá a cargar el importe de transporte en función del lugar de entrega.

Todos los datos citados en este catálogo pueden sufrir variaciones sin previo aviso, incluidos los posibles errores tipográficos.

Los precios no incluyen impuestos de valor añadido (IVA), RAE para máquinas que así lo precisen o cualquier otro impuesto en vigor y serán siempre a cuenta del comprador.

## 4.- PLAZOS DE ENTREGA

El comprador indicará los plazos de entrega de los materiales que solicite. Cuando alguno de los materiales no se disponga en stock se informará de la previsión de entrega prevista de forma orientativa y en ningún caso su incumplimiento podrá ser causa de reclamación por parte del comprador.

## 5.- CONDICIONES DE ENTREGA

Los materiales solicitados se podrán entregar en nuestros almacenes, los almacenes o locales del comprador o bien sobre camión a pie de obra, siempre en horario comercial, y en el ámbito de la península o baleares.

No podrán atenderse las entregas por nuestros medios a horas concretas del día de la mercancía, siendo a cuenta del comprador dicho tipo de entregas con los medios que estime oportunos.

Las reclamaciones sobre el material o equipos entregados con defectos derivados del transporte deberán efectuarse en el plazo de 24 horas tras su recepción, quedando exentas de reclamación aquellas realizadas en plazos superiores.

## 6.- DEVOLUCIONES

El comprador podrá solicitar devolución de aquellos equipos y materiales por causas externas a su voluntad siempre que se encuentren en perfecto estado de conservación, embalaje y funcionamiento para su aprobación por Frigicoll SA. y posterior devolución de los mismos tras aceptación escrita y firmada y dotada de número de devolución.

Sera imprescindible la autorización escrita y numerada de Frigicoll para la recepción de la mercancía en nuestras dependencias y siempre a cargo del comprador los portes originados de la citada devolución. Aplicándose un demérito del 15% del valor de la venta.

Si una vez inspeccionado el material no cumple dichos requisitos se efectuara una devaluación de su abono que podrá ser hasta el total del valor original facturado en su pedido.

## 7.- GARANTIAS

Los equipos suministrados tendrán una garantía de 1 año contra defecto de fabricación siempre que su instalación y su uso se ajuste al adecuado, no siendo en ningún caso imputable a garantía fallos derivados por instalación indebida, uso anormal, tensión eléctrica inadecuada, mantenimiento defectuoso, utilización de materiales no homologados por Frigicoll SA, y manipulación por personas no autorizadas a tal efecto.

La garantía cubrirá la sustitución de las piezas y componentes en mal estado por otras nuevas y en ningún caso la mano de obra destinada a tal efecto.

## 8.- JURISDICCIÓN

Las condiciones generales de venta se entenderán por aceptadas por el comprador al realizar el pedido.

Ante cualquier discrepancia que pudiera surgir entre las partes, estas se comprometen expresamente ante los tribunales de Barcelona con renuncia expresa de cualquier otro fuero que pudiera corresponder.

## 9.- ESPECIFICACIONES E IMÁGENES

El fabricante se reserva el derecho a cambiar las especificaciones del producto y las imágenes sin previo aviso.







# frigicoll

**Oficina central -  
CATALUÑA**

Blasco de Garay, 4-6  
08960 Sant Just Desvern  
(Barcelona)

Tel. 93 480 33 22  
Fax. Frío cial. 93 371 59 10  
frío.comercial@frigicoll.es

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



[hostelería.frigicoll.es](http://hostelería.frigicoll.es)

**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**

Taronger, 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