

TARIFA HOSTELERÍA 2020

frigicoll

SOLUCIONES INTEGRALES
PARA COCINAS PROFESIONALES

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.



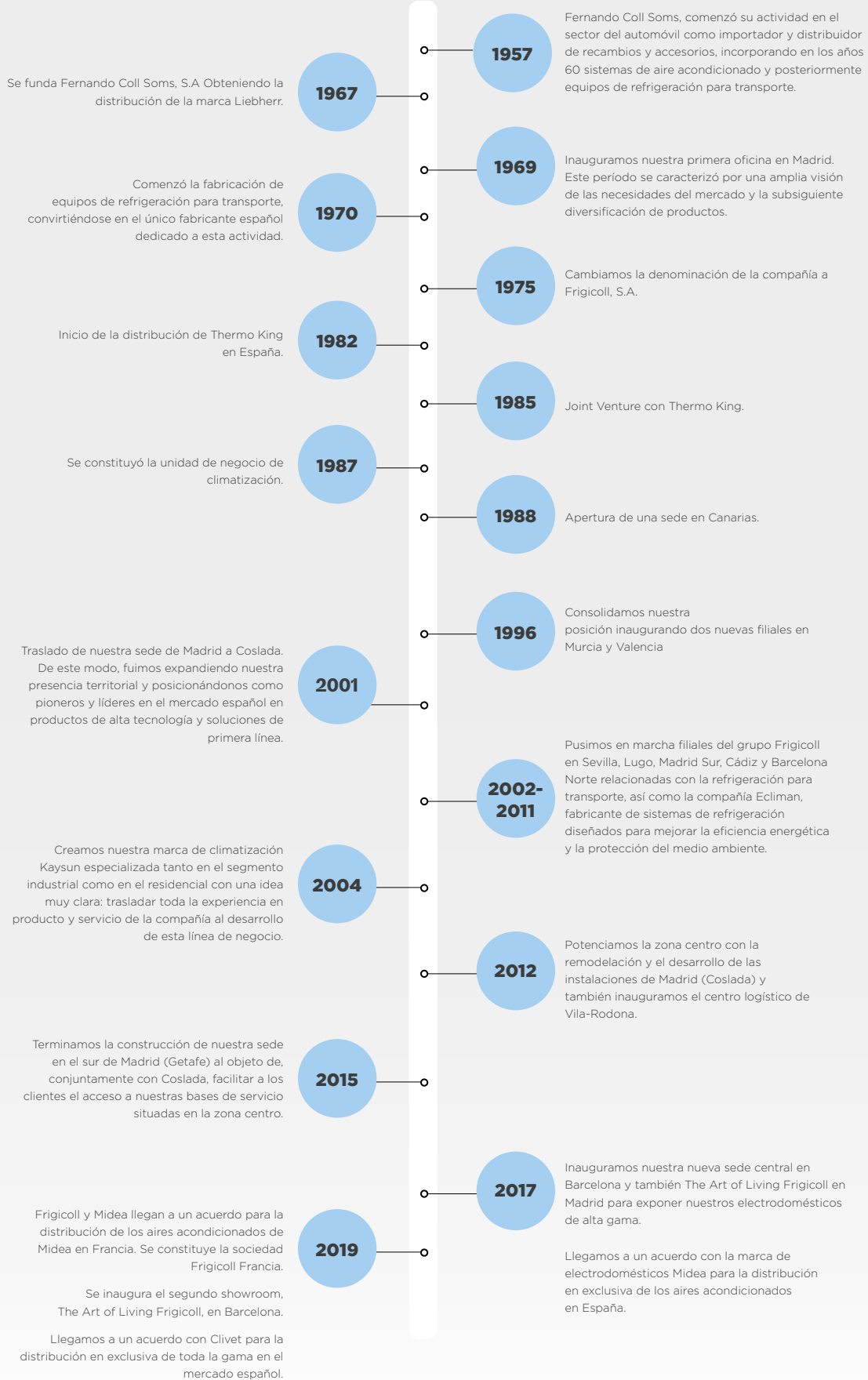
Nuestros valores

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.

Ésta es nuestra historia



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.



Inventor del sistema de refrigeración para transporte.



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.



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.



Las campanas más silenciosas del mercado (tecnología NRS).



Climatización

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



Fabricante de uno de cada cinco aparatos de aire acondicionado en el mundo.



Expertos en enfriadoras, bombas de calor, rooftops, aire primario, compactos agua aire y sistemas exclusivos para viviendas.



Amplia gama de productos y alta innovación tecnológica.



Hostelería y Refrigeración

Suminramos maquinaria de alta calidad y con una tecnología puntera para la exposición y almacenamiento de productos perecederos así como equipamiento de cocina profesional para el sector de la restauración y colectividades.

Y las siguientes marcas:



Hostelería

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.

Refrigeración

Frigicoll

Gama completa de soluciones de frío comercial.

DORIN

Gama completa de compresores de refrigeración de alta calidad.

LIEBHERR

Mobiliario especializado para supermercados, con gas refrigerante R290.



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 2.500m²
- 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.

SILKO

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

DEVICE FOR COOKING

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



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



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



FIREX

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



hiber
THE FUTURE OF CHILLING

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



MENUMASTER® Commercial

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



ADVENTYS

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



ambach®

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



LIEBHERR

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

	Placas y woks de inducción	153	12
	Cocinas industriales	153	18
	Gama Drop-in	153	100
	Maquinaria de catering	153	106
	Cocinas industriales Elite	100	142

COCCIÓN HORNOS

	Hornos mixtos, convección y pastelería	153	150
	Hornos para pizza y pastelería	153	192
	Hornos microondas	153	224

LAVADO VAJILLA

	Lavavajillas y lavautensilios	153	236
	Lavavajillas y lavautensilios	104	274

FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES

LIEBHERR	Refrigeradores y congeladores 103	288
-----------------	-----------------------------------	-----

MÁQUINAS DE HIELO

frigicoll	Máquinas de hielo 104	338
------------------	-----------------------	-----

ABATIDORES DE TEMPERATURA

hiber <small>THE FUTURE OF CHILLING</small>	Abatidores de temperatura 153	350
---	-------------------------------	-----

CÁMARAS MODULARES

frigicoll	Cámaras frigoríficas modulares EXPRESS 104	364
------------------	--	-----

frigicoll	Complementos de hostelería 104	376
------------------	--------------------------------	-----

Placas y woks de inducción **ADVENTYS**



PLACAS Y WOKS DE INDUCCIÓN

16

Placas y woks de inducción

frigicoll

COCCIÓN
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.



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.



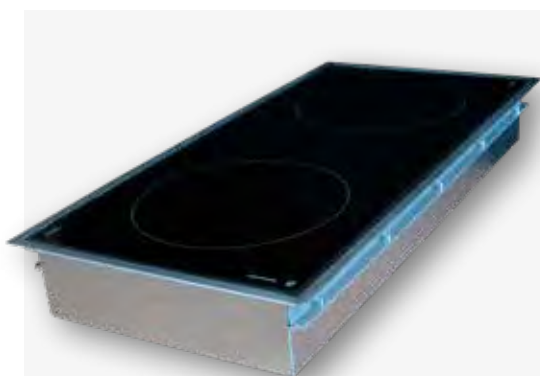
Placas, woks y grill de inducción

Libre colocación

- **Placas** de inducción: GL 1500 Pastry, GL3500, GL2 6000 F (Geoline)
- BRIC3000, BRIC3600



BRIC 3600



GL2 6000 ENC

Encastrables:

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

Integrables

- **Placas** de inducción: KT2IC 10000
- **Woks:** KTWIC 6000



KTWIC 6000



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



BRIC 3600

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gama	Modelo	Zonas	Voltaje	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Diametro inductor
Inducción de sobremesa						
Geoline	GL 1500 Pastry	1 Placa	230//50hz.	280x367x73	1500	180
Geoline	GL 3500	1 Placa	230//50hz.	390x450x72	3500	210
Geoline	GL2 6000 F	2 Placas	230//50hz.	370X730x138	2x3000	210 x2
Bioline	BRIC 3000	1 Placa	230//50hz.	526x392x96	1x3000	280
Bioline	BRIC 3600	1 Placa	230//50hz.	526x392x96	1x3600	280

Placas, Woks y Grill

Inducción encastrable e integrable



Geoline: **+30°C/+250°C**
 Bioline: **+50°C/+270°C**
 Integrables: **hasta +360°C**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior en acero inox 304
- 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 eléctricas



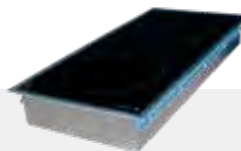
KTWIC 6000



D2IM 6000



DRIC 3600



GL2 6000 ENC



DWIC 3600

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gama	Modelo	Zonas	Voltaje	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Diametro inductor
Inducción encastrable						
Geoline	GL 3000 ENC	1 Placa	230/I/50hz.	230X340	3000	210
Geoline	GL2 6000 ENC	2 Placas	230/I/50hz.	350X700	2x3000	210 x2
Bioline	DRIC 3600	1 Placa	230/I/50hz.	440X580	3600	280
Bioline	D2RIC 3600	2 Placas	230/I/50hz.	440X580	2x3000	160/180
Bioline	DTIC 6000	1 Placa	400/III/50Hz.	440X580	6000	230
Bioline	D2IM 6000	2 Placas	230/I/50hz.	440X580	2X3000	210 x2
Bioline	D2IC 6000	2 Placas	230/I/50hz.	440X580	2X3000	210 x2
Bioline	DWIC 3600	1 Wok	230/I/50hz.	440X580	3600	280
Inducción integrable						
Integrable	KT2IC 10000	2 Placas	400/III/50Hz.	690x360	2x5000	230 x2
Integrable	KTWIC 6000	1 Wok	400/III/50Hz.	360x360	6000	280

Cocinas industriales **SILKO**

	<p>SERIE 650 SNACK COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS, FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS FREIDORAS, PARRILLAS, COCEDOR DE PASTA, MANTENEDOR DE FRITOS, SARTÉN, COCEDOR DE SALCHICHA Y NEUTRO BAÑO MARÍA, BASES INFERIORES REFRIGERADAS Y DE MANTENIMIENTO, CONGELADOS Y BASES NEUTRAS</p>	22
	<p>SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC 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>	32
	<p>SERIE 700 TOP THE ESSENCE DYNAMIC COCINAS A GAS, ELÉCTRICAS, PLANCHAS RADIANTES, FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS FREIDORA, BAÑO MARÍA, MANTENEDOR DE FRITOS Y NEUTROS BASES INFERIORES REFRIGERADAS, BASES INFERIORES NEUTRAS Y BASTIDORES SOPORTE</p>	46
	<p>SERIE 900 THE ESSENCE DYNAMIC 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>	58
	<p>SERIE 900 TOP THE ESSENCE DYNAMIC COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS, PLANCHAS RADIANTES FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS BAÑO MARÍA Y NEUTROS BASTIDORES SOPORTE</p>	74
	<p>SERIE 1100 THE ESSENCE COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS, PLANCHAS RADIANTES, FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS</p>	82
	<p>SERIE 1100 TOP THE ESSENCE COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS, PLANCHAS RADIANTES, FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS BAÑO MARÍA Y NEUTROS</p>	90
	<p>ACCESORIOS SERIE 650</p>	93
	<p>ACCESORIOS SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC</p>	94
	<p>ACCESORIOS SERIE 900 THE ESSENCE DYNAMIC</p>	96
	<p>ACCESORIOS SERIE 1100 THE ESSENCE</p>	98

Cocinas industriales

frigicoll

COCIÓN
COCINAS

SILKO



CONSUMO
ENERGÉTICO
RESPONSABLE



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



TECNOLÓGICAS



DISEÑO



AMPLIA
GAMA

Calidad
TOP
para los
mejores
Chefs.





SILKO 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.

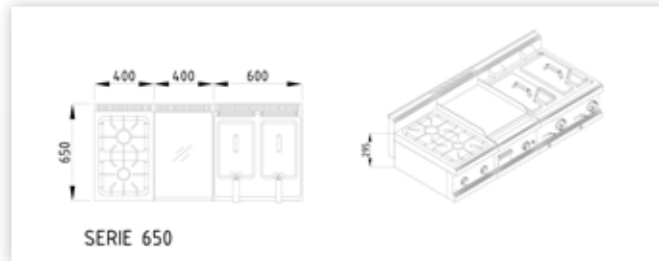
- Regulación de la energía.
- Optimización de los consumos.
- Eliminación de los desperdicios.



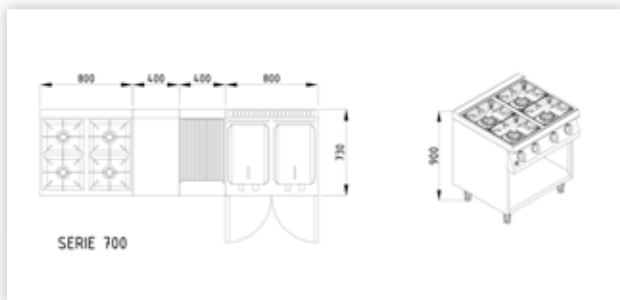
Cocinas industriales

Soluciones modulares para todo tipo de espacios

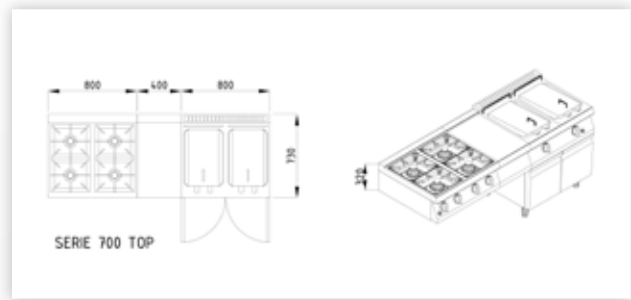
Elige la serie en función de la amplitud de tu cocina. 650, 700, 900 o 1100 marcan el fondo de tu encimera. Selecciona el tamaño y busca los módulos que más se adaptan a las necesidades de tu servicio.



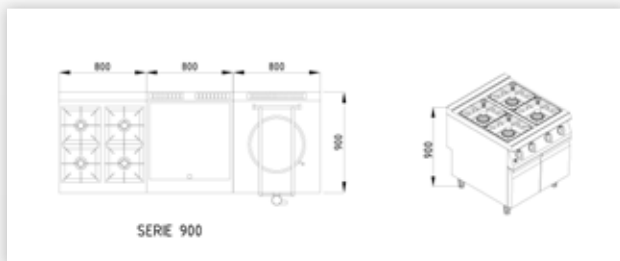
SERIE 650 SNACK



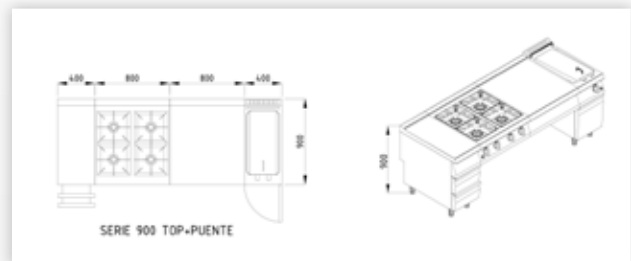
SERIE 700 THE ESSENCE DYNAMIC



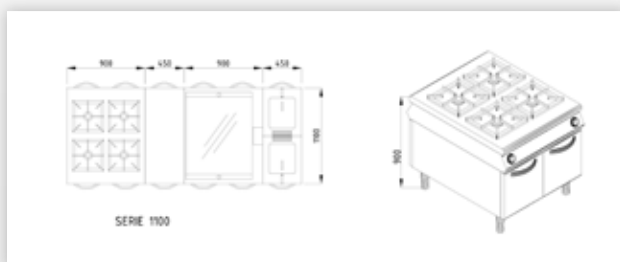
SERIE 700 TOP THE ESSENCE DYNAMIC



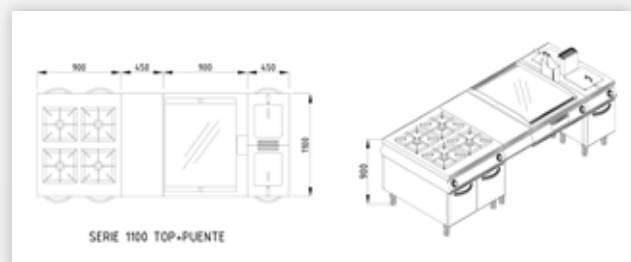
SERIE 900 THE ESSENCE DYNAMIC



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			
Cocina a gas						
T ECG 62 T	400 x 650 x 295	1	1	-	9,5	
T ECG 64 T	700 x 650 x 295	2	2	-	19	
F ECG 64 F	700 x 650 x 850	2	2	5	24	
F 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)	
Cocina eléctrica con placas redondas						
T ECE 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,5 kW y 1 x 2,6 kW		-	4,1	
T ECE 64 T	700 x 650 x 295	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW		-	8,2	
ES ECE 64 ES	700 x 650 x 850	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW		4,2	12,4	
Cocina eléctrica con plano vitrocerámico						
T ECV 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,8 kW y 1 x 2,5 kW		-	4,3	
T 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 93

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)	
Fry-top a gas						
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	-	
Fry-top eléctrico						
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 93

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

Ver accesorios página 93

Serie 650 THE ESSENCE

Cocedores de pasta, mantenedor de fritos, sartén y neutros

INOX
AISI 304

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)	
Cocedor de pasta eléctrico				
EDE 62120T	400 x 650 x 295	20	5,67	
Mantenedor de fritos eléctrico				
ERP 62 T	400 x 650 x 295	GN 1/1	2	
Sartén multifunción eléctrica				
ECM 62G	400 x 650 x 850	13	4,05	
Elementos neutros				
EEN 60 T	100 x 650 x 295	-	-	
EEN 62 T	400 x 650 x 295	-	-	
EEN 62 TC	400 x 650 x 295	GN 1/1	-	
EEN 63 T	600 x 650 x 295	-	-	
EEN 63 TC	600 x 650 x 295	GN 1/1	-	
EEL 63 T	600 x 650 x 295	-	-	

Para cocedores de pasta y sartén eléctrica de 600 mm, consultar precios. Ver accesorios página 93

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

Modelo	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº puertas	Nº cajones	Potencia Total eléctrica (kW)
Bases inferiores para mantenimiento de refrigerados					
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
Bases inferiores para mantenimiento de congelados					
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 93

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 93

Nueva Serie 700 The Essence Dynamic



Bloque de la serie 700 Essence Dynamic: Plano único



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.

+
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

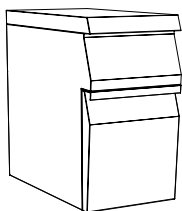
La gama DYNAMIC puede aportar diversas soluciones, según modelos y aplicaciones:

Cajoneras opcionales en series 700 y 900.

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

PARA DIMENSIONES: FRONTAL 400/600/800

1 cajón



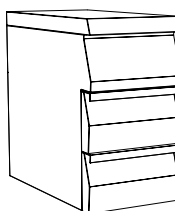
Modelo

MÓDULO 400

MÓDULO 600

MÓDULO 800

2 cajones



Modelo

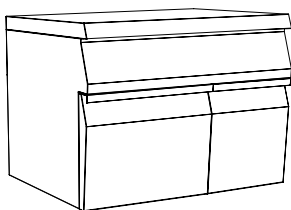
MÓDULO 400

MÓDULO 600

MÓDULO 800

PARA DIMENSIONES: FRONTAL 1200

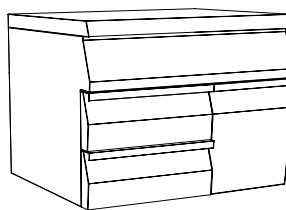
2 cajones



Modelo

MÓDULO 1200

2 + 1 cajones

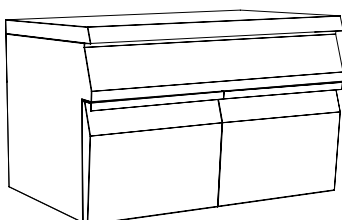


Modelo

MÓDULO 1200

PARA DIMENSIONES: FRONTAL 1600

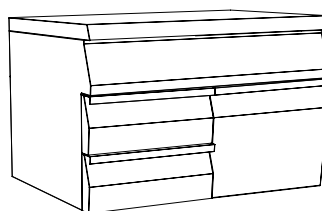
2 cajones



Modelo

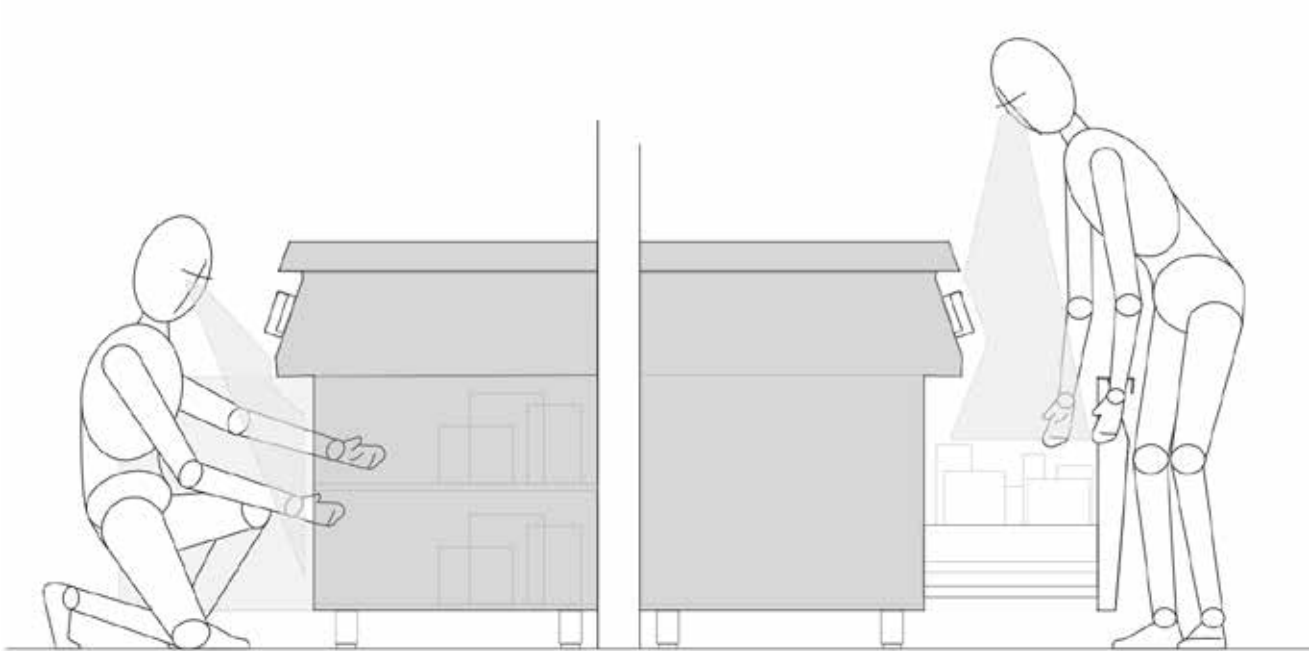
MÓDULO 1600

2 + 1 cajones



Modelo

MÓDULO 1600



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

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.
Ver precios de puertas en páginas 94-95. Ver accesorios páginas 94-95.

Serie 700 THE ESSENCE DYNAMIC

Cocinas eléctricas

SILCO

COCIÓN
COCINAS

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)	
Cocinas eléctricas con planchas cuadradas					
GQ NECE 72 GQ	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	
GQ NECE 74 GQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	
EQ NECE 74 EQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	
Cocinas eléctricas con planchas redondas					
G NECE 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	
G NECE 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	
E NECE 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico					
G NECV 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,5 kW	-	5	
G NECV 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	-	10	
E 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 30.
Ver precios de puertas en páginas 94-95. Ver accesorios páginas 94-95..

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)	
Plancha radiante eléctrica						
G NETE 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	-	10	
E NETE 74 E	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	6	16	
Cocinas de inducción						
G NECI 72 G	400 x 730 x 900	-	2 X 3,5kw	-	7	
G NECI 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 3,5kw	-	14	
Wok de inducción						
G NECIW 72 G	400 x 730 x 900	30	1 X 5kw	-	5	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30. Ver precios de puertas en páginas 94-95. Ver accesorios páginas 94-95.

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)	
Planchas radiantes					
G NETG 74 G	800 x 730 x 900	1 plancha radiante	-	9	
GL GR NETG 74 GL-GR	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos	-	18	
F NETG 74 F	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	8	17	
FL FR NETG 74 FL-FR	800 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 fuegos abiertos	8	26	
FC NETG 76 FC	1200 x 730 x 900	6 quemadores: 1 radiante + 2 abiertos izq + 2 abiertos der. + 1 horno	8	38	
FL NETG 76 FL	1200 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 abiertos derecha	8	29	
GL 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)	
Parrilla a gas			
NEGVG 72	400 x 730 x 900	7,5	
NEGVG 74	800 x 730 x 900	15	
Parrilla eléctrica			
NEGVE 72 R	400 x 730 x 900	4,8	
NEGVE 74 R	800 x 730 x 900	8,16	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.
Ver precios de puertas y accesorios en pág. 94-95.

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**

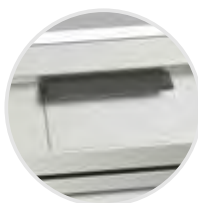
Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.



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)	
Fry-tops a gas						
NEBG 72 GL	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa	6	-	
NEBG 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	7	-	
NEBG 72 GR	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada	6	-	
NEBG 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	7	-	
NEBG 74 GL	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa	12	-	
NEBG 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	14	-	
NEBG 74 GLR	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta	12	-	
NEBG 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	14	-	
NEBG 74 GR	800 x 730 x 900	735 x 530	rallada	12	-	
Fry-tops eléctricos						
NEBE 72 GL	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa	-	5,4	
NEBE 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	
NEBE 72 GR	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada	-	5,4	
NEBE 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	-	5,4	
NEBE 74 GL	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa	-	10,8	
NEBE 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	
NEBE 74 GLR	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta	-	10,8	
NEBE 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	
NEBE 74 GR	800 x 730 x 900	735 x 530	rallada	-	10,8	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.
Ver precios de puertas y accesorios en pág. 94-95.

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)	
Freidoras a gas					
NEFG 72110	400 x 730 x 900	10	10	-	
NEFG 72115	400 x 730 x 900	15	14	-	
NEFG 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	20	-	
NEFG 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	28	-	
Freidoras eléctricas					
NEFE 72110	400 x 730 x 900	10	-	9	
NEFE 72115	400 x 730 x 900	15	-	12	
NEFE 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	-	18	
NEFE 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	-	24	
Wok a gas					
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	-	
Mantenedores fritos					
NERP 72 G	400x730x320	GN1/1 (h=150mm)	-	2(1+1)	

Veer accesorios página 94-95.

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)

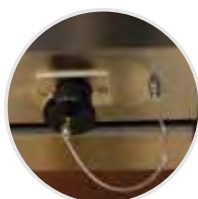
- Cubas (GN 1/1 y GN 2/1) estampadas con ángulos redondeados, adaptados para contener recipientes gastronorm (h=150 mm).
- Vano inferior abierto (NEME7. G).
- Carga automática de agua.
- Calentamiento mediante grupo de resistencias instaladas en la superficie externa del fondo de la cuba.

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)	
Cocedores de pasta					
NEDG 72128	400 x 730 x 900	28	10,5	0,1	
NEDG 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	21	0,1	
NEDE 72128	400 x 730 x 900	28	-	5,7	
NEDE 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	-	11,4	
Baño maría					
NEME 72 G	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	1,8	
NEME 74 G	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	5,4	
Elementos neutros					
NEEN 71 G	200 x 730 x 900	-	-	-	
NEEN 72 G	400 x 730 x 900	-	-	-	
NEEN 72 GC	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	-	
NEEN 74 G	800 x 730 x 900	-	-	-	
NEEN 74 GC	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	-	

Para cocedores de pasta y elementos neutros de 600 mm, consultar precios.
 Para mantenedor de fritos, consultar precios.
 Los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.
 Ver precio de puertas y accesorios pág. 94-95.

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)	
Sartenes basculantes					
NESG 74 FRM	800 x 730 x 900	60	14	-	
NESG 74 CRM	800 x 730 x 900	60	14	-	
NESE 74 FRM	800 x 730 x 900	60	-	9,9	
NESE 74 CRM	800 x 730 x 900	60	-	9,9	
Marmitas					
NEPG 7 D05	600 x 730 x 900	50	10,5	-	
NEPG 7 I05	600 x 730 x 900	50	10,5	-	
NEPE 7 I05	600 x 730 x 900	50	-	9,6	
NEPG 7 D08	800 x 730 x 900	80	17	-	
NEPG 7 I08	800 x 730 x 900	80	17	-	
NEPE 7 I08	800 x 730 x 900	80	-	16,8	

Ver accesorios página 94-95.

Serie 700 Top THE ESSENCE DYNAMIC

Cocinas, planchas radiantes 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):

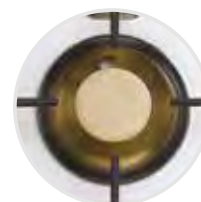
- Planchas de cocción rápida en fundición de 22 x 22 cm.

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)	
Cocinas a gas				
NECG 72 T	400 x 730 x 320	2	12	
NECG 74 T	800 x 730 x 320	4	24	
NECG 76 T	1.200 x 730 x 320	6	36	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia total gas (kW)	
Plancha radiante				
NETG 74 T	800 x 730 x 320	1 plancha radiante	9	
NETG 74 TL-TR	800 x 730 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha o izq	18	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia total eléctrica (kW)	
Cocinas eléctricas con planchas redondas				
NECE 72 T	400 x 730 x 320	2 x 2,6 kW	5,2	
NECE 74 T	800 x 730 x 320	4 x 2,6 k	10,4	
Cocinas eléctricas con planchas cuadradas				
NECE 72 TQ	400 x 730 x 320	2 x 2,6 kW	5,2	
NECE 74 TQ	800 x 730 x 320	4 x 2,6 kW	10,4	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico				
NECV 72 T	400 x 730 x 320	2 x 2,5 kW	5	
NECV 74 T	800 x 730 x 320	4 x 2,5 kW	10	
Cocinas de inducción				
NECI 72 T	400 x 730 x 320	2 x 3,5 kW	7	
NECI 74 T	800 x 730 x 320	4 x 3,5 kW	14	
Wok inducción				
NECIW 72 T	400 x 730 x 320	1 x 5 kW	5	

Consultar accesorios página 94-95.

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.

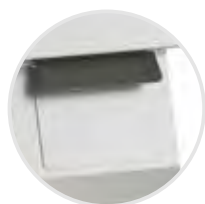


NEBE72TL













NEBE74TL

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



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)	
Fry-tops a gas							
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	-	
Fry-tops eléctricos							
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 94-95.

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)	
Parrilla piedra lávica					
NEGL 72 T	400 x 730 x 320	-	7	-	
NEGL 74 T	800 x 730 x 320	-	14	-	
Freidoras					
NEFG 72108 T	400 x 730 x 320	8	7	-	
ENFG 73208 T	600 x 730 x 320	8 + 8	14	-	
NEFE 72110 T	400 x 730 x 320	10	-	9	
NEFE 73210 T	600 x 730 x 320	10 + 10	-	18	
Mantenedor de fritos					
NERP 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	2	
Baño maría					
NEME 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	1,8	
NEME 74 T	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	5,4	
Elementos neutros					
NEEN 71 T	200 x 730 x 320	-	-	-	
NEEN 72 T	400 x 730 x 320	-	-	-	
NEEN 72 TC	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	
NEEN 73 T	600 x 730 x 320	-	-	-	
NEEN 73 TC	600 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	
NEEN 74 T	800 x 730 x 320	-	-	-	
NEEN 74 TC	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	-	

Ver accesorios página 94-95.

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)	
Bases inferiores para mantenimiento refrigerados						
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	
Bases inferiores para mantenimiento congelados						
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 94-95.

Serie 700 Top THE ESSENCE DYNAMIC

Bases inferiores neutras y bastidores soporte

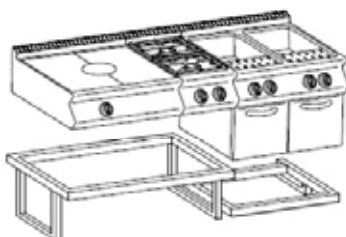
INOX
AISI 304

Según
necesidades del
usuario final.

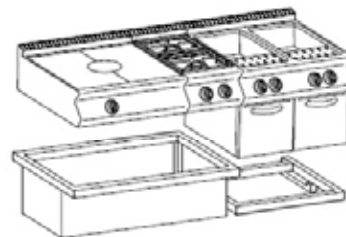
CARACTERÍSTICAS GENERALES

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.



NSTE 71F



NSPE 71F

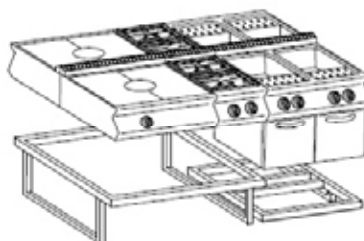
Bastidores soporte:

NSTE 71F:

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

NSTE 72F:

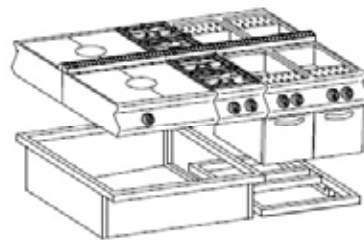
- Estructura central en tubo de acero inox, sobre pavimento.



NSTE 72F

NSPE 71F:

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



NSPE 72F

NSPE 72F:

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	
Bases inferiores neutras		
NEBVH 72	400 x 660 x 620	
NEBVH 73	600 x 660 x 620	
NEBVH 74	800 x 660 x 620	
Bastidores soporte		
NSTE 71F		
NSPE 71F		
NSTE 72F		
NSPE 72F		

Serie 900: Nuevos controles electrónicos

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



Dedicada al maestro culinario



+
capacidad
de almacenaje

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

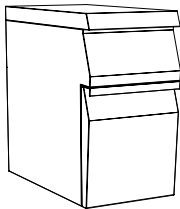
La gama DYNAMIC puede aportar diversas soluciones, según modelos y aplicaciones:

Cajoneras opcionales en series 700 y 900.

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

PARA DIMENSIONES: FRONTAL 400/600/800

1 cajón



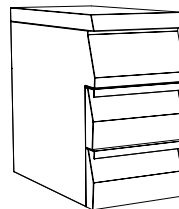
Modelo

MÓDULO 400

MÓDULO 600

MÓDULO 800

2 cajones



Modelo

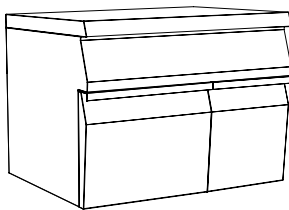
MÓDULO 400

MÓDULO 600

MÓDULO 800

PARA DIMENSIONES: FRONTAL 1200

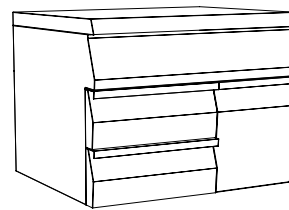
2 cajones



Modelo

MÓDULO 1200

2 + 1 cajones

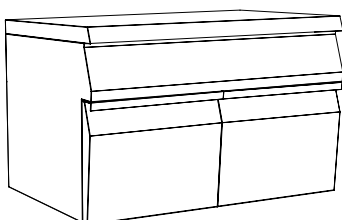


Modelo

MÓDULO 1200

PARA DIMENSIONES: FRONTAL 1600

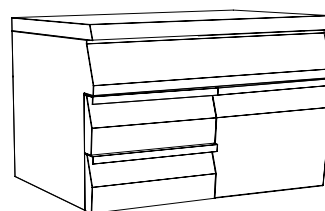
2 cajones



Modelo

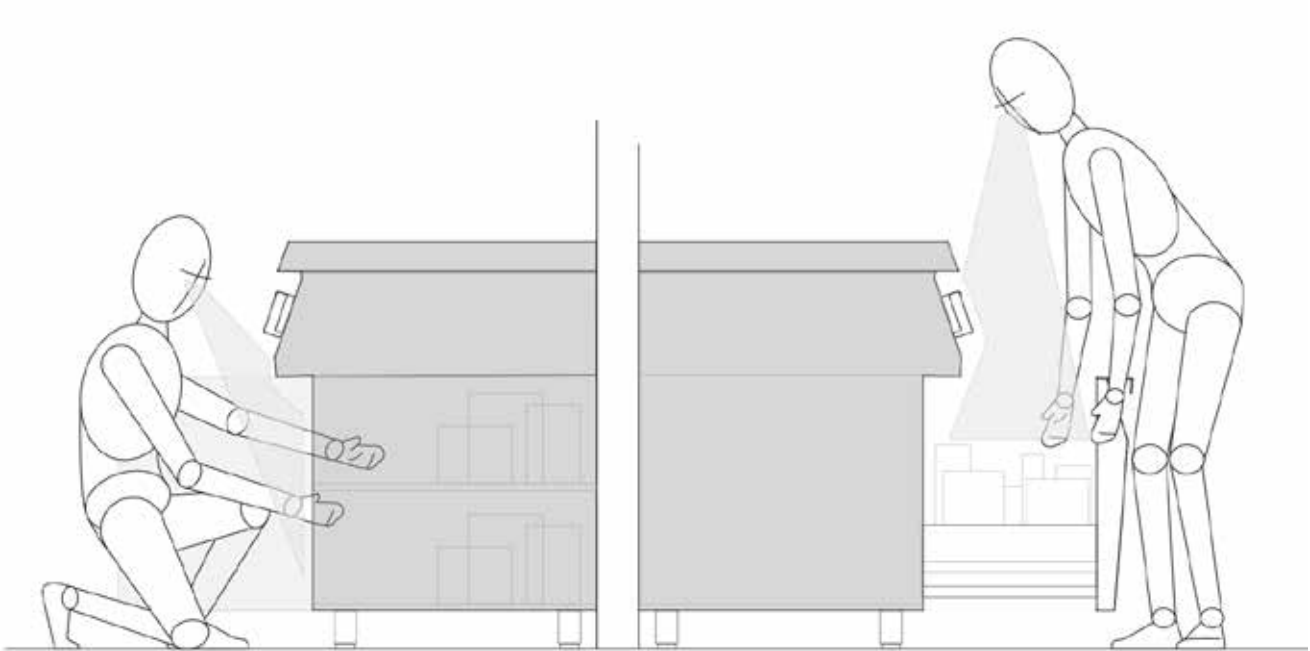
MÓDULO 1600

2 + 1 cajones



Modelo

MÓDULO 1600



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		Potencia horno gas (kW)	Potencia total gas (kW)	Potencia horno eléctrico	Nº de hornos	
			6 Kw	9 Kw					
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 56. Ver precios de puertas en pág. 96-97. Ver accesorios página 96-97.

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)	
G NECIT 92 G	400 x 900 x 900	2 X 7kw	14	
GE NECIT 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 7kw	14	
G NECIT 94 G	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	
GE NECIT 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 56.
Ver precios de puertas en pág. 96-97. Ver accesorios página 96-97.

Serie 900

THE ESSENCE DYNAMIC

Cocinas eléctricas, Woks y Parrillas

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)	
Parrilla piedra lávica					
G NECE 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	
G NECE 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	
E NECE 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	
Vitrocerámica					
G NECV 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	
GE NECV 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	
G NECV 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	
GE NECV 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	
E NECV 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	
Cocina eléctrica con plano de inducción					
G NECI 92 G	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	
GE NECI 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	
G NECI 94 G	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	
GE NECI 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	
Wok					
G NECIW 92 G	400 x 900 x 900	1 x 5 kW	-	5	
GE 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 56.
Ver precios de puertas en pág. 96-97.
Ver accesorios página 96-97.

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)	
Plancha radiante a gas					
G NETG 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	14	-	
F 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	-	
F NETG 98 F	1.600 x 900 x 900	1 plancha + 2 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	60	-	
Plancha radiante eléctrica					
G NETE 92 G	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	
GE NETE 92 GE	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	
G NETE 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	
GE 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 56.
Ver accesorios página 96-97.

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)		
Fry-tops a gas							
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	-	
Fry-tops eléctricos							
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 56.
Ver precios de puertas pág. 96-97.
Ver accesorios página 96-97.
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)	
Freidoras a gas					
NEFG 92123	400 x 900 x 900	23	21	-	
NEFG 92115	400 x 900 x 900	15	14	-	
S 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	-	
S NEFG 94215 S	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	
NEFG 94223	800 x 900 x 900	23 + 23	42	-	
Freidoras eléctricas					
NEFE 92122	400 x 900 x 900	22	-	18	
E NEFE 92122 E	400 x 900 x 900	22	-	18	
NEFE 92115	400 x 900 x 900	15	-	12	
E NEFE 92115 E	400 x 900 x 900	15	-	12	
NEFE 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	
E NEFE 93210 E	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	
NEFE 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	
E NEFE 94215 E	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	
NEFE 94222	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	
E NEFE 94222 E	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	

Ver accesorios página 96-97.

Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC

Parrillas y Woks

INOX
AISI 304

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)	
Parrilla a gas vapor				
NEGVG 92	400 x 900 x 900	11	-	
NEGVG 94	800 x 900 x 900	22	-	
Parrilla a gas				
NEGVG 96 G	1200 x 900 x 900	33	-	
Parrilla eléctrica				
NEGVE 92 R	400 x 900 x 900	5,41	-	
NEGVG 94 R	800 x 900 x 900	10,83	-	
Parrilla de piedra lávica				
NEGL 92 G	400 X 900 X 900	12,5	2 x 4 kg	
NEGL 94 G	800 x 900 x 900	25	4 x 4 kg	
Woks a gas				
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)
Cocedor de pasta				
NEDG 92142	400 x 900 x 900	42	14	-
NEDG 93142	600 x 900 x 900	42	14	-
NEDG 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	28	-
NEDE 92142	400 x 900 x 900	42	-	8,5
E NEDE 92142 E	400 x 900 x 900	42	-	8,5
NEDE 93142	600 x 900 x 900	42	-	9
E NEDE 93142 E	600 x 900 x 900	42	-	9
NEDE 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17
E NEDE 94242 E	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17

Ver accesorios página 96-97.

Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC

Baño maría y elementos neutros

INOX
AISI 304

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)
Baño maría				
NEME 92 G	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	1,8
NEME 94 G	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	5,4
Elementos neutros				
NEEN 91 G	200 x 900 x 900	-	-	-
NEEN 92 G	400 x 900 x 900	-	-	-
NEEN 92 GC	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	-
NEEN 93 G	600 x 900 x 900	-	-	-
NEEN 93 GC	600 x 900 x 900	GN 1/1	-	-
NEEN 94 G	800 x 900 x 900	-	-	-
NEEN 94 GC	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	-

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 56.
Para mantenedor de fritos, consultar precios
Ver precios de puertas en pág. 96-97.

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 96-97.

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 9 115

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 96-97.

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



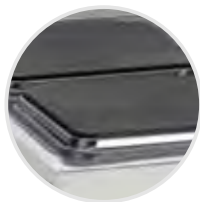
NECG 94 T



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

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia total (kW)	
		6 kW	9 kW		
Cocinas eléctricas con placas cuadradas					
NECE 92 T	400 x 900 x 320	2 x 4 kW		8	
NECE 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW		16	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico					
NECV 92 T	400 x 900 x 320	2 x 4 kW		8	
NECV 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW		16	

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)	
Plancha radiante a gas						
NETG 94 T	800 x 900 x 320	1 plancha radiante	-	-	14	
NETG 94 TL	800 x 900 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha	-	-	22	
Plancha radiante eléctrica						
NETE 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas	8	-	-	
NETE 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas	16	-	-	
Cocinas de inducción						
NECI 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas de 5Kw	10	-	-	
NECI 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas de 5Kw	20	-	-	
Cocinas de inducción total						
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	-	-	
Wok de inducción						
NECIW 92 T	400 x 900 x 320	1 zona de 5Kw	5	-	-	
Parrilla de piedra lávica						
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	
Parrilla						
NEGVG 96 T	1200 x 900 x 320	-	-	-	33kw	

Ver accesorios página 96-97.

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)	
Fry-tops a gas						
TL NEBG 92 TL	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa	7	-	
TLC NEBG 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	
TR NEBG 92 TR	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada	7	-	
TLR NEBG 92 TLR	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada cromada	7	-	
TL NEBG 93 TL	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa	11	-	
TLC NEBG 93 TLC	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	11	-	
TLR NEBG 93 TLR	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta	11	-	
TMC NEBG 93 TMC	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	11	-	
TL NEBG 94 TL	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa	14	-	
TLC NEBG 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	21	-	
TR 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)		
Fry-tops a gas							
TLR	NEBG 94 TLR	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta	14	-	
TMC	NEBG 94 TMC	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	21	-	
TL	NEBG 96 TL	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa	31,5	-	
TLC	NEBG 96 TLC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa cromo	31,5	-	
TR	NEBG 96 TLR	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta	31,5	-	
TMC	NEBG 96 TMC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta cromo	31,5	-	
Fry-tops eléctricos							
TL	NEBE 92 TL	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa	-	7,5	
TLC	NEBE 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	
TR	NEBE 92 TR	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada	-	7,5	
TL	NEBE 93 TL	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa	-	10,5	
TLC	NEBE 93 TLC	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	-	10,5	
TLR	NEBE 93 TLR	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta	-	10,5	
TMC	NEBE 93 TMC	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	-	10,5	
TL	NEBE 94 TL	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa	-	15	
TLC	NEBE 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	-	15	
TR	NEBE 94 TR	800 x 900 x 320	745 x 700	rallada	-	15	
TLR	NEBE 94 TLR	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta	-	15	
TMC	NEBE 94 TMC	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	-	15	
TL	NEBE 96 TL	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa	-	22,5	
TLC	NEBE 96 TLC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa cromo	-	22,5	
TLR	NEBE 96 TLR	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta	-	22,5	
TMC	NEBE 96 TMC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta cromo	-	22,5	

Para fry-tops de 600 mm y fry-tops rallados de cromo duro, consultar precios.
Ver accesorios página 96-97.

Serie 900 Top

THE ESSENCE DYNAMIC

Baño maría y elementos neutros



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Baño María (NEME)

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Calentamiento mediante resistencias en contacto con la superficie exterior del fondo de la cuba.



NEME 92 T

Elemento neutro (NEEN)

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Modelos TC con cajón.



NEEN 92 T



Divisores para los distintos alimentos cocinados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	
Baño maría					
NEME 92 T	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	1,8	
NEME 94 T	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	5,4	
Elementos neutros					
NEEN 91 T	200 x 900 x 320	-	-	-	
NEEN 92 T	400 x 900 x 320	-	-	-	
NEEN 92 TC	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	-	
NEEN 93 T	600 x 900 x 320	-	-	-	
NEEN 93 TC	600 x 900 x 320	GN	-	-	
NEEN 94 T	800 x 900 x 320	-	-	-	
NEEN 94 TC	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	-	

Para mantenedor de fritos, consultar precios.
Ver accesorios página 96-97.

Serie 900 Top THE ESSENCE DYNAMIC

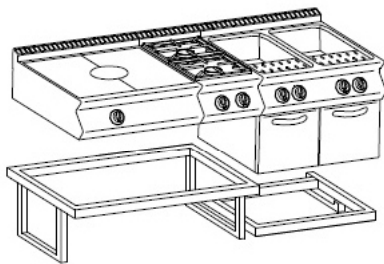
Bastidores soporte

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

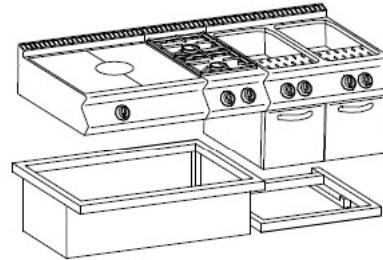
STE 1F:

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



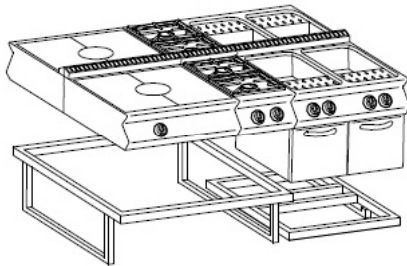
SPE 1F:

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



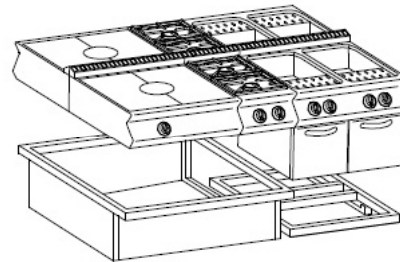
STE 2F:

- 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	ECGT 2 G	900 x 550 x 900	1	1	-	15	-	-	
Cocina a gas									
G	ECGP 2 G	450 x 1100 x 900	1	1	-	15	-	-	
G	ECGP 4 G	900 x 1100 x 900	2	2	-	30	-	-	
F	ECGP 4 F	900 x 1100 x 900	2	2	11	41	-	1	
E	ECGP 4 E	900 x 1100 x 900	2	2	-	30	9	1	
G	ECGP 6 G	1.350 x 1100 x 900	3	3	-	45	-	-	
F	ECGP 6 F	1.350 x 1100 x 900	3	3	11	56	-	1	
E	ECGP 6 E	1.350 x 1100 x 900	3	3	-	45	9	1	
Plancha radiante a gas									
G	ETGP 4 G	900 x 1100 x 900	1 x 14 kW		-	14	-	-	
F	ETGP 4 F	900 x 1100 x 900	1 x 14 kW		11	25	-	1	
E	ETGP 4 E	900 x 1100 x 900	1 x 14 kW		-	14	9	1	
Plancha radiante eléctrica									
G	ETEP 4 G	900 x 1100 x 900	4 zonas x 4 kW		-	-	16	-	
E	ETEP 4 E	900 x 1100 x 900	4 zonas x 4 kW		-	-	25	1	

Ver accesorios página 98-99.

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)
Cocina vitrocerámica				
G ECVP 2 G	450 x 1100 x 900	2 x 3,4 kW	-	6,8
A ECVP 2 A	450 x 1100 x 900	2 x 3,4 kW	-	6,8
G ECVT 2 G	900 x 1100 x 900	2 x 3,4 kW	-	6,8
A ECVT 2 A	900 x 1100 x 900	2 x 3,4 kW	-	6,8
G ECVP 4 G	900 x 1100 x 900	4 x 3,4 kW	-	13,6
A ECVP 2 A	900 x 1100 x 900	4 x 3,4 kW	-	13,6
E ECVP 4 E	900 x 1100 x 900	4 x 3,4 kW	9	22,6
Cocina inducción				
G ECIT 2 G	900 x 550 x 900	2 x 5 kW	10	-
A ECIT 2 A	900 x 550 x 900	2 x 5 kW	10	-
G ECIP 2 G	450 x 1100 x 900	2 x 5 kW	10	-
A ECIP 2 A	450 x 1100 x 900	2 x 5 kW	10	-
G ECIP 4 G	900 x 1100 x 900	4 x 5 kW	20	-
A ECIP 4 A	900 x 1100 x 900	4 x 5 kW	20	-

Posibilidad de pedir modelos, con armario bajo.
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)
Woks a gas			
NEWKP 2 G 210	450 x 1100 x 900	9,5	-
NEWKP 2 G 214	450 x 1100 x 900	19	-
NEWKP 4 G 410	900 x 1100 x 900	-	9
NEWKP 4 G 414	900 x 1100 x 900	-	18

Posibilidad de pedir modelos, con armario bajo.
Ver accesorios página 98-99.

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)		
Fry-tops transversales a gas						
GLC	EBGT 4 GLC	900 x 550 x 900	lisa cromo	9,5	-	
GMC	EBGT 4 GMC	900 x 550 x 900	mixta cromo	9,5	-	
Fry-tops a gas						
GLL	EBGP 4 GLL	900 x 1100 x 900	lisa	15	-	
GLC	EBGP 4 GLC	900 x 1100 x 900	lisa cromo	15	-	
GLR	EBGP 4 GLR	900 x 1100 x 900	mixta	15	-	
GMC	EBGP 4 GMC	900 x 1100 x 900	mixta cromo	15	-	
GRR	EBGP 4 GRR	900 x 1100 x 900	rallada	15	-	
	EBGP 4 GRC	900 x 1100 x 900	rallada cromo	15	-	
	EBGP 4 FLL	900 x 1100 x 900	lisa + horno gas	26	-	
	EBGP 4 ELL	900 x 1100 x 900	lisa + horno eléctrico	15	9	
Fry-tops transversales eléctricos						
GLC	EBET 4 GLC	900 x 550 x 900	lisa cromo	-	7,2	
GMC	EBET 4 GMC	900 x 550 x 900	mixta cromo	-	7,2	
Fry-tops eléctricos						
GLL	EBEP 4 GLL	900 x 1100 x 900	lisa	-	20	
GLC	EBEP 4 GLC	900 x 1100 x 900	lisa cromo	-	20	
GLR	EBEP 4 GLR	900 x 1100 x 900	mixta	-	20	
GMC	EBEP 4 GMC	900 x 1100 x 900	mixta cromo	-	20	
GRR	EBEP 4 GRR	900 x 1100 x 900	rallada	-	20	
	EBEP 4 GRC	900 x 1100 x 900	rallada cromo	-	20	
	EBEP 4 ELL	900 x 1100 x 900	lisa + horno eléctrico	-	29	

Para modelos transversales con plancha lisa, plancha rallada y plancha mixta en fundición, consultar precios.
Ver accesorios páginas 98-99.
Ver precios de puertas en página 98-99.

Serie 1100 THE ESSENCE

Freidoras y cocedoras de pasta

INOX
AISI 304

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)	
Freidoras 1 frente					
EFGT 2110	450 x 550 x 900	10	9,5	-	
EFGT 4210	900 x 550 x 900	10 + 10	19	-	
EFET 2110	450 x 550 x 900	10	-	9	
EFET 4210	900 x 550 x 900	10 + 10	-	18	
Cocedores de pasta 1 frente					
EDGT 2126	450 x 550 x 900	26	13	-	
EDGT 4226	900 x 550 x 900	26 + 26	26	-	
EDET 2126	450 x 550 x 900	26	-	7,5	
EDET 4226	900 x 550 x 900	26 + 26	-	15	

Ver accesorios páginas 98-99.

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)	
Baño maría a gas				
G EMGP 2 G	450 x 1100 x 900	-	3,6	
Baño maría eléctrico				
G EMEP 2 G	450 x 1100 x 900	2,2	-	
Elementos neutros				
G EENP 2 G	450 x 1100 x 900	-	-	
EENP 2 G2C	450 x 1100 x 900	-	-	
G EENP 4 G	900 x 1100 x 900	-	-	
EENP 4 G4C	900 x 1100 x 900	-	-	
Elementos neutros 1 frente				
G EENT 2 G	450 x 550 x 900	-	-	
EENT 2 G1C	450 x 550 x 900	-	-	
G EENT 4 G	900 x 550 x 900	-	-	
EENT 4 G2C	900 x 550 x 900	-	-	

Ver accesorios página 98-99.



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		
Cocina transversal a gas					
ECGT 2 T	900 x 550 x 280	1	1	15	-
Cocina a gas					
ECGP 2 T	450 x 1100 x 280	1	1	15	-
ECGP 4 T	900 x 1100 x 280	2	2	30	-
ECGP 6 T	1.350 x 1100 x 280	3	3	45	-
Cocinas con plano vitrocerámico					
ECVP 2 T	450 x 1100 x 280	2 zonas x 3,4 kW		-	6,8
ECVP 4 T	900 x 1100 x 280	4 zonas x 3,4 kW		-	13,6

Ver accesorios páginas 98-99.

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)
Fry-tops transversales a gas				
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	-
Fry-tops a gas				
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	-
Fry-tops transversales eléctricos				
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
Fry-tops eléctricos				
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 98-99.
Ver precios de puertas en página 98-99.

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)
Baño maría a gas			
EMGP 2T	450 x 1100 x 280	-	3,6
Baño maría eléctrico			
EMEP 2T	450 x 1100 x 280	2,2	-
Elementos neutros			
EENP 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	-	-
Elementos neutros 1 frente			
EENT 2 T	450 x 550 x 280	-	-
EENT 2 T1C	450 x 550 x 280	-	-
EENT 4 T	900 x 550 x 280	-	-
EENT 4 T2C	900 x 550 x 280	-	-

Ver accesorios páginas 98-99.

Accesorios

Serie 650 THE ESSENCE

ACCESORIOS

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

Accesorios









Serie 700 - 700 Top THE ESSENCE DYNAMIC

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

Accesorios

Serie 700 - 700 Top THE ESSENCE DYNAMIC












ACCESORIOS

Modelo	Descripción	
Accesorios baño maría		
EXB-TB	Separador	
0102289	Tapa cubeta GN 1/6	
0102290	Tapa cubeta GN 1/4	
0102291	Tapa cubeta GN 1/3	
0102292	Tapa cubeta GN 1/2	
0102294	Tapa cubeta GN 1/1	
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm	
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm	
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm	
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm	
0102266	Cubeta GN 1/1 h= 150 mm	
Accesorios generales		
SX7CA	Columna de agua	
	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	
EKCM	Pasamanos (precio por metro). Diámetro 30 mm	
KR9	Kit ruedas	
* A (KBVP4)	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	
* A (KBVP6)	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	
* A (KBVP4)	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	
EKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	
EKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	
EKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	
EKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	
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	
Accesorios cocina		
EGG9	Rejilla en fundición	
EGHL	Plancha lisa para un fuego abierto	
EGHR	Plancha rallada para un fuego abierto	
GF 21	Rejilla horno GN 2/1.	
EGFMX	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm.	
ELBF	Bandeja horno GN 2/1.	
ELBMX	Bandeja maxi horno. 930 x 620 x 160	
	Suplemento por sustitución de rejilla en fundición a inox (precio por fuego)	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 8 fuegos	
EXSCA	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	
EXSCA	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos - 8 fuegos	
Accesorios fry-top		
RBLR	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rallada	
KFTP41	Peto antisalpicador módulo de 40 cm	
KFTP61	Peto antisalpicador módulo de 60 cm	
KFTP81	Peto antisalpicador módulo de 80 cm	
Accesorios cocedor de pasta		
SXPCF13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	
SXPCL13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	
SXPCC9	Tapa para cuba.	
EDSC9	Módulo elevador de cestas N°3x1/3 - N°3x1/6	
Accesorios freidora		
ECF 22	Cesto de 1/1 para cuba 22 y 23 l. 315 x 360 x 120 mm	
ECF 15 M	Cesto de 1/2 para cuba 15 l. 110 x 360 x 120 mm	
ECF 15 MS	Cesto de 1/2 para cuba de 15 l. 120 x 290 x 120 mm	
EBAC9	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 - 22 l.)	

Accesorios

Serie 900 - 900 Top THE ESSENCE DYNAMIC

ACCESORIOS





Modelo	Descripción	
Accesorios baño maría		
EXB-TB	Separador	
0102289	Tapa cubeta GN 1/6.	
0102290	Tapa cubeta GN 1/4.	
0102291	Tapa cubeta GN 1/3.	
0102292	Tapa cubeta GN 1/2.	
0102294	Tapa cubeta GN 1/1.	
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm.	
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm.	
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm.	
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm.	
0102266	Cubeta GN 1/1 h= 150 mm.	
Accesorios generales		
SX9CA	Columna de agua	
	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	
EKCM	Pasamanos (precio por metro)	
KR9	Kit ruedas	
* A (KBVP4)	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	
* A (KBVP6)	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	
* A (KBVP4)	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	
EKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	
EKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	
EKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	
EKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	
EKP 12	Kit puente interno L= 1.200 mm	
EKP 14	Kit puente interno L= 1.400 mm	
EKP 16	Kit puente interno L= 1.600 mm	
KFC 2	Kit fondo caliente para vanos de 40 cm, incluye guías portabandejas	
KFC 4	Kit fondo caliente para vanos de 80 cm, incluye guías portabandejas	
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	
Accesorios generales		
	Rejilla para horno	
KRP	Kit ruedas	
KSC	Soporte columna de agua. 200 x 1.100 mm	
KCP	Columna de agua	
KCM	Grifo para estantería	
* A (KPP)	Puerta para elemento de 45 (1 ud)	
* A (KPP)	Puertas para elemento de 90 (2 uds)	
KCF 90	Pasamanos frontal. 900 x h60 mm	
KCF 135	Pasamanos frontal. 1350 x h60 mm	
KCF 180	Pasamanos frontal. 1800 x h60 mm.	
KCF 225	Pasamanos frontal. 2250 x h60 mm	
KCF 270	Pasamanos frontal. 2700 x h60 mm	
GPT 90	Estantería superior. 900 x 60 mm (Imprescindible montates de sujeción)	
GPT 135	Estantería superior. 1350 x 60 mm (Imprescindible montates de sujeción)	
GPT 180	Estantería superior. 1800 x 60 mm (Imprescindible montates de sujeción)	
GPT 225	Estantería superior. 2250 x 60 mm (Imprescindible montates de sujeción)	
GPT 270	Estantería superior. 2700 x 60 mm (Imprescindible montates de sujeción)	
SMN	Montante para sujeción del estante superior (Imprescindible estante superior)	
Accesorios cocina		
EGT9	Rejilla en inox (precio por fuego)	
EGG9	Rejilla en fundición (precio por fuego)	
EGHL	Plancha lisa para fuego abierto	
EGHR	Plancha rallada para fuego abierto	

* Sustituir la terminación del modelo G por A





Accesorios

Serie 1100 - 1100 Top
THE ESSENCE

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 **SILKO**

	DROP-IN. COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	102
	DROP-IN. FRY-TOPS ELÉCTRICOS	103
	DROP-IN. FRY-TOPS VITROCERÁMICOS Y FREIDORAS ELÉCTRICOS	104
	DROP-IN. SARTÉN MULTIFUNCIÓN, COCEDORES DE PASTA Y BAÑO MARÍA	105

Gama Drop-in



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.

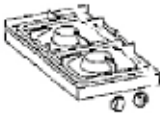


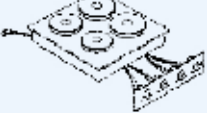


COCINAS A GAS:

- 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)
	CG62D	400 x 600 x 270	1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW	9,0
	Cocina de dos fuegos a gas			
	CG64D	600 x 600 x 270	2 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW	18,0
	Cocina de cuatro fuegos a gas			
	CE62DB	400 x 600 x 260	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1
	Cocina con dos placas eléctricas			
	CE64DB	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			
	CV62DB	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			
	CV64DB	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)
	BE62DB	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9
	Fry-top eléctrico con plancha lisa de acero especial			
	BE64DB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8
	Fry-top eléctrico con plancha lisa de acero especial			
	BE64DMB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8
	Fry-top eléctrico con plancha mixta de acero especial			
	BE62DCB	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9
	Fry-top eléctrico con plancha lisa de cromo duro			
	BE64DCB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,0
	Fry-top eléctrico con plancha lisa de cromo duro			
	BE64DMCB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8
	Fry-top eléctrico con plancha mixta de cromo duro			

DROP IN

Fry-tops vitrocerámicos y freidoras eléctricas



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable.
 - Plano superior estampado y con borde contra derrames.
 - 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)
	BE62DVB	400 x 600 x 260	230V/1N/50-60Hz	2,5
	Fry-top eléctrico con plancha vitrocerámica			
	BE64DVB	600 x 600 x 260	400V/3N/50-60Hz	4,0
	Fry-top eléctrico con plancha vitrocerámica			
	FE62DB	400 x 600 x 356	10	5,5
	Freidora eléctrica de 1 cuba			
	FE64DB	600 x 600 x 356	10 + 10	11,0
	Freidora eléctrica de 2 cubas			
	FE62DPB	400 x 600 x 356	10	7,25
	Freidora eléctrica de 1 cuba			
	FE64DPB	600 x 600 x 356	10 + 10	14,5
	Freidora eléctrica de 2 cubas			

DROP IN

Multifunción, cocedor de pasta y baño maría eléctricos



CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

MULTIFUNCIÓN:

- Multifunción de funcionamiento eléctrico.
- Con cuba en acero de 13 y 21 litros, según modelo.
- Con caja de mandos.

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO:




- Capacidad de la cuba 28 litros.
- Grifo de vaciado.
- Con cestos y tapa incluidos.
- Con mandos de control.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO:








- Con falso fondo agujereado y grifo de vaciado.

- Termostato de control de temperatura 30 - 90°C.
- Dimensiones de la cuba de 305x510 mm en mod. 400 mm y de 490x510 mm en mod. 600 mm.
- Con caja de mandos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Maquinaria de catering **FIREX**

	SARTENES BASCULANTES EASYBRATT (MEDIUM LINE) BETTERPAN (MAJOR LINE)	110
	SARTENES BASCULANTES CON MIXER CUCIMIX (MAJOR LINE)	114
	MARMITAS MARMITAS FIJAS • EASYPAN (MEDIUM LINE) MARMITAS A GAS • EASYPAN (MEDIUM LINE) MARMITAS ELÉCTRICAS Y VAPOR MARMITAS CILÍNDRICAS • EASYPAN (MEDIUM LINE) • FIXPAN (MAJOR LINE) MARMITAS GASTRONORM • EASYPAN (MEDIUM LINE) MARMITAS BASCULANTES • EASYBASKETT (MEDIUM LINE) • BASKETT (MAJOR LINE)	116
	COCEDORES DE PASTA MULTICOOKER (MAJOR LINE)	130
	COOK & CHILL COOK & CHILL (PROCESS LINE) COCINAR Y ABATIR	132
	LAVAVERDURAS	136
	ACCESORIOS	138

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 autoclave.

↓
Permite alcanzar altas temperaturas.



Maquinaria de catering

Sartenes

**CON MEZCLADOR
Cucimix (Major Line)**

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

**RECTANGULARES
Betterpan (Major 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.



Cook & Chill

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



Lavaverduras

Dispone de la carga y descarga del agua de la cuba, totalmente automático, controlado por sonda nivel que actúa sobre electroválvula.



SARTENES BASCULANTES

EASYBRATT medium line



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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

EASYBRATT (BR...)

- 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 BR1... están dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.

- Dispositivo de basculación motorizado bajo pedido. (terminación en "M": ej. BR...M)
- 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.

Vuelco manual y grifo de llenado de agua en cuba



BR1G200I.M



BR8G080I

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad útil/bruta (litros)	Fondo cuba
Sartenes basculantes a gas				
BR8G080I	20	800x900x900	60 / 81	Inox
BR9G090I	20	900x900x900	70 / 92	Inox
BR1G120I	30	1200x900x900	100 / 127	Inox
BR1G150I	30	1200x900x950	128 / 150	Inox
BR1G200I	40	1600x900x950	170 / 205	Inox
Sartenes basculantes eléctricas				
BR8E080I	10	800x900x900	60 / 81	Inox
BR9E090I	10	900x900x900	70 / 92	Inox
BR1E120I	15	1200x900x900	100 / 127	Inox
BR1E150I	15	1200x900x950	128 / 150	Inox
BR1E200I	25	1600x900x950	170 / 205	Inox

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Modelo
Sartenes basculantes a gas	
BR8G080I	BR8E080I
BR9G090I	BR9E090I
BR1G120I	BR1E120I
BR1G150I	BR1E150I
BR1G200I	BR1E200I
Sartenes basculantes motorizadas a gas	
BR8G080I.M	BR8E080I.M
BR9G090I.M	BR9E090I.M
BR1G120I.M	BR1E120I.M
BR1G150I.M	BR1E150I.M
BR1G200I.M	BR1E200I.M
Sartenes basculantes motorizadas eléctricas	

I: Fondo cuba en acero inoxidable

SARTENES BASCULANTES BETTERPAN major line



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)
Sartenes basculantes suspendidas					
DBR G/DBR E110 (A) V1	Gas/Eléctrica	28/17	1470x1125x1285h	110	52
DBR G/DBR E145 (A) V1	Gas/Eléctrica	35/20	1725x1125x1285h	145	69
DBR G/DBR E180 (A) V1	Gas/Eléctrica	42/27	2000x1125x1285h	180	87
DBR G/DBR E220 V1	Gas/Eléctrica	52,5/30	2255x1125x1285h	220	103
Sartenes basculantes con patas					
DBR G/DBR E110 (A)(C) V1	Gas/Eléctrica	28/17	1470x1125x1285h	110	52
DBR G/DBR E145 (A)(C) V1	Gas/Eléctrica	35/20	1725x1125x1285h	145	69
DBR G/DBR E180 (A)(C) V1	Gas/Eléctrica	42/27	2000x1125x1285h	180	87
DBR G/DBR E220 (C) V1	Gas/Eléctrica	52,5/30	2255x1125x1285h	220	103

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Modelo
Gas con patas	
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
Modelo	
Gas con patas autoclave	
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
Modelo	
Gas con patas elevación automática de cestas	
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
Modelo	
Gas con patas autoclave elevación automática de cestas	
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



[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.

CUCIMIX: 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.

Kit para Caramelo (C):

- Calentamiento de las paredes en 3 niveles (max. 130°C).
- Raspador de teflon adicional para pared lateral.



Cucimix 30 ETC
soporte y ruedas (en dotación)



CBTG180_V1
grifo (de serie)



Cucimix 70 ETC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)
Sartenes mixer gas				
CBT G 070 V1	Gas	16	1000x830x940	70
CBT G 090 V1	Gas	22	1445x1290x1285h	90
CBT G 130 (A) V1	Gas	22	1455x1290x1285h	130
CBT G 180 (A) V1	Gas	33	1665x1505x1285h	180
CBT G 310 (A) V1	Gas	49	1755x1560x1285h	310
Sartenes mixer eléctricas				
CBTE 030 V1	Eléctrica	6,2	800x677x970	30
CBT E 070 V1	Eléctrica	9,6	1000x715x940	70
CBT E 090 V1	Eléctrica	13,5	1445x1290x1285h	90
CBT E 130 (A) V1	Eléctrica	13,5	1455x1290x1285h	130
CBT E 180 (A) V1	Eléctrica	21	1665x1505x1285h	180
CBT E 310 (A) V1	Eléctrica	29	1755x1560x1285h	310

LISTA DE PRECIOS

Modelo
CUCIMIX Major line - Eléctrico
CBT E 030 V1
CBT E 070 V1
CBT E 090 V1
CBT E 130 V1
CBT E 180 V1
CBT E 310 V1
CBTE030C_V1
CBTE070C_V1
CBTE090C_V1
CBTE130C_V1
CBTE180C_V1
CBTE310C_V1
Autoclave
CBT E 130 A V1
CBT E 180 A V1
CBT E 310 A V1
CBTE130AC_V1
CBTE180AC_V1
CBTE310AC_V1

Modelo
CUCIMIX Major line - Gas
CBT G 070 V1
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



CBTG180A_V1
El autoclave mejora la calidad y reduce los tiempos de cocción

MARMITAS A GAS

EASYPAN medium line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freír | 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 1 IG 200



PM 8 IG 150

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Fondo cuba
Marmitas rectangulares a gas					
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 8 DG 200 (A)	Gas	32	800x900x950	200	Directo
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
Calentamiento directo	
PM 8 DG 100	PM 7 IG 050 + PAAR1010
PM 8 DG 150	PM 8 IG 100 + PAAR1010
PM 8 DG 200	PM 8 IG 150 + PAAR1010
PM 1 DG 200	PM 1 IG 200 + PAAR1010
PM 1 DG 300	PM 1 IG 300 + PAAR1010
PM 1 DG 500	PM 1 IG 500 + PAAR1010
Calentamiento directo autoclave	
PM 8 DG 100 A	PM 8 IG 100 A + PAAR1010
PM 8 DG 150 A	PM 8 IG 150 A + PAAR1010
PM 8 DG 200 A	PM 1 IG 200 A + PAAR1010
PM 1 DG 200 A	PM 1 IG 300 A + PAAR1010
PM 1 DG 300 A	PM 1 IG 500 A + PAAR1010
PM 1 DG 500 A	

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

*Los equipos que incluyen la carga automática de la camisa (PAAR1010), no se pueden solicitar si él.

MARMITAS ELÉCTRICAS Y VAPOR

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.

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

Vapor (V)



PM 1 IE 200



PM 8 IE 150



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad	Calentamiento
Marmitas rectangulares eléctricas y vapor					
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

LISTA DE PRECIOS

Modelo

Eléctricas calentamiento indirecto

PM 7 IE 050 + PAAR1014

PM 8 IE 100 + PAAR1014

PM 8 IE 150 + PAAR1014

PM 1 IE 200 + PAAR1014

PM 1 IE 300 + PAAR1014

PM 1 IE 500 + PAAR1014

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 + PAAR1014

PM 8 IE 150 A + PAAR1014

PM 1 IE 200 A + PAAR1014

PM 1 IE 300 A + PAAR1014

PM 1 IE 500 A + PAAR1014

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

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

*Los equipos que incluyen la carga automática de la camisa (PAAR1014), no se pueden solicitar si 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 500



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
Marmitas rectangulares eléctricas y vapor						
PMR DG 200/IG 200 (A)	Gas	34,5		1175x1130x900	220	Directo/Indirecto
PMR DG 300/IG 300 (A)	Gas	48		1305x1255x900	362	Directo/Indirecto
PMR DG 500/IG 500 (A)	Gas	58		1305x1255x950	496	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	362	Indirecto
PMR IE 500/IV 500 (A)	Eléctrica/Vapor		36/120	1130x1130x950	496	Indirecto

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Modelo
Gas calentamiento directo	Eléctricas calentamiento indirecto
PMR DG 200	PMR IE 200 + PAAR1014
PMR DG 300	PMR IE 300 + PAAR1014
PMR DG 500	PMR IE 500 + PAAR1014
Gas calentamiento directo autoclave	Eléctricas calentamiento indirecto autoclave
PMR DG 200 A	PMR IE 200 A + PAAR1014
PMR DG 300 A	PMR IE 300 A + PAAR1014
PMR DG 500 A	PMR IE 500 A + PAAR1014
Gas calentamiento indirecto	Vapor calentamiento indirecto
PMR IG 200 + PAAR1010	PMR IV 200
PMR IG 300 + PAAR1010	PMR IV 300
PMR IG 500 + PAAR1010	PMR IV 500
Gas calentamiento indirecto autoclave	Vapor calentamiento indirecto autoclave
PMR IG 200 A + PAAR1010	PMR IV 200 A
PMR IG 300 A + PAAR1010	PMR IV 300 A
PMR IG 500 A + PAAR1010	PMR IV 500 A

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

*Los equipos que incluyen la carga automática de la camisa (PAAR1010), no se pueden solicitar si él.

MARMITAS CILÍNDRICAS FIXPAN major line

INOX
AISI 304

hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | 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
Marmitas cilíndricas gas					
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	58	1340x1255x1050	480	Directo/Indirecto
Marmitas cilíndricas eléctricas					
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
Marmitas cilíndricas vapor					
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
Gas calentamiento directo	
PF DG 100	
PF DG 150	
PF DG 200	
PF DG 300	
PF DG 500	
Gas calentamiento directo autoclave	
PF DG 100 A	
PF DG 150 A	
PF DG 200 A	
PF DG 300 A	
PF DG 500 A	
Gas calentamiento indirecto	
PF IG 100	
PF IG 150	
PF IG 200	
PF IG 300	
PF IG 500	
Gas calentamiento indirecto autoclave	
PF IG 100 A	
PF IG 150 A	
PF IG 200 A	
PF IG 300 A	
PF IG 500 A	
Kit de pasteurización*	
PAPT0010	
Eléctricas calentamiento indirecto	
PF IE 100	
PF IE 150	
PF IE 200	
PF IE 300	
PF IE 500	
Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	
PF IE 100 A	
PF IE 150 A	
PF IE 200 A	
PF IE 300 A	
PF IE 500 A	
Vapor calentamiento indirecto	
PF IV 100	
PF IV 150	
PF IV 200	
PF IV 300	
PF IV 500	
Vapor calentamiento indirecto autoclave	
PF IV 100 A	
PF IV 150 A	
PF IV 200 A	
PF IV 300 A	
PF IV 500 A	

*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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad	Calentamiento
Marmitas gastronorm					
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	49	1800x900x900	370	Indirecto
PM 9 IE 170 GN	Eléctrica	24	1000x900x900	170	Indirecto
PM 9 IE 270 GN	Eléctrica	32	1400x900x900	270	Indirecto
PM 9 IE 370 GN	Eléctrica	36	1800x900x900	370	Indirecto

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Modelo
Gas calentamiento indirecto	
PM9 IG 170 GN + PAAR1012	PM9 IE 170 GN + PAAR1016
PM9 IG 270 GN + PAAR1012	PM9 IE 270 GN + PAAR1016
PM9 IG 370 GN + PAAR1012	PM9 IE 370 GN + PAAR1016

*Los equipos que incluyen la carga automática de la camisa (PAAR1012 y PAAR1016), no se pueden solicitar si él.



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



PM9 IG 270 GN

MARMITAS BASCULANTES

EASYBASKETT medium line

BASKETT major 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 (PAAR 1013 o 1015), excepto en los modelos a vapor y en mod. 100 y 150 eléctricos.

Directo (D)

BASKETT (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 150



PMK IE 300



CPE 080M

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento		
Marmitas basculantes a gas							
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	230	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		
Marmitas basculantes eléctricas y vapor							
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	230	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 080 (M)	Eléctrica	1000x715x940	80	16/16,6		1,5	

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Modelo
Gas calentamiento directo	
PMK DG 100	
PMK DG 150	
PMK DG 200	
PMK DG 300	
Eléctricas calentamiento indirecto	
	PMK IE 100
	PMK IE 150
	PMK IE 200 + PAAR1015
	PMK IE 300 + PAAR1015
	PMK IE 500 + PAAR1015
Modelo	Modelo
Gas calentamiento indirecto	
	PMK IG 100 + PAAR1013
	PMK IG 150 + PAAR1013
	PMK IG 200 + PAAR1013
	PMK IG 300 + PAAR1013
	PMK IG 500 + PAAR1013
Vapor calentamiento indirecto	
	PMK IV 100
	PMK IV 150
	PMK IV 200
	PMK IV 300
	PMK IV 500
Modelo	Modelo
Baskett	
	CPE 080 V1
	CPE 080 M V1



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

*Los equipos que incluyen la carga automática de la camisa (PAAR1013 o PAAR1015), no se pueden solicitar si él.

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 1,5 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)



PRIG320M_V1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Potencia / consumo (kW) / (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
Marmitas basculantes gas						
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
Marmitas basculantes eléctricas y vapor						
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	Modelo
Gas calentamiento indirecto	
PR IG 105 V1	PR IE 105 V1
PR IG 105 M V1	PR IE 105 M V1
PR IG 130 V1	PR IE 130 V1
PR IG 130 M V1	PR IE 130 M V1
PR IG 180 V1	PR IE 180 V1
PR IG 180 M V1	PR IE 180 M V1
PR IG 250 V1	PR IE 250 V1
PR IG 250 M V1	PR IE 250 M V1
PR IG 320 V1	PR IE 320 V1
PR IG 320 M V1	PR IE 320 M V1
PR IG 500 V1	PR IE 500 V1
PR IG 500 M V1	PR IE 500 M V1
	Vapor calentamiento indirecto
	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 M V1

...M: Mixer



Mezclador incorporado en dotación



Predisposición para enfriamiento de la camisa

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



CPMDG2-12

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Número de cubas/cestos	Calentamiento
Cocedores de pasta a gas							
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
Cocedores de pasta eléctricos							
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
Cocedores de pasta vapor							
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

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 porcionarlo 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		
Abatidor por inmersión	1 ^{er} paso	Cocción del producto
LPCG 1-18	2 ^o paso	Enfriamiento
LPCG 1-24	3 ^{er} 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

abatidor por inmersión



hervir | embasar | pasteurizar | bascular | mezclador | **enfriar** | freir | 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.



SRB16-46G

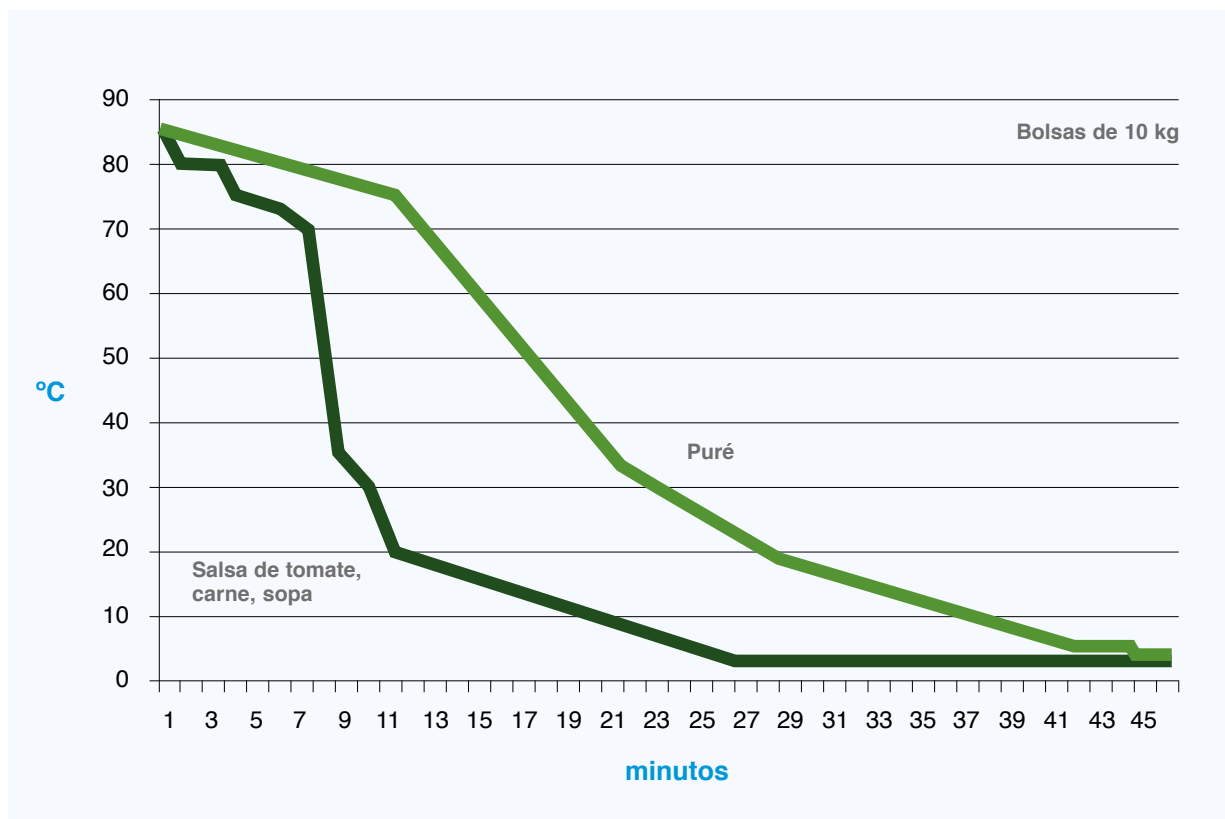
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia frigorífica (Kw)	Potencia (kW)	Capacidad (kg)	Capacidad útil (l)	Dimensiones externas	Elevador automático
Abatidor por inmersión							
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

LISTA DE PRECIOS

Modelo		
Abatidor por inmersión		
SRB 16-46G	1 ^{er} paso	Cocción del producto
	2 ^o paso	Rellenado y sellado
	3 ^{er} paso	Enfriamiento



LAVAVERDURAS

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



LAVAVERDURAS LWD 3

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

LISTA DE PRECIOS

Modelo
LWD-2
LWD-3
LWD-4



Cuba moduable

Accesorios

Lista de precios

ACCESORIOS

Modelo

Accesorios Easybaskett-Easypan-Fixpan

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

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

PAC 10620R. Cestos 200 lts. ø 560 x h 630 mm. (PM8-9)

PAC 10710R. Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1 / PMR). Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm. (PMK)

PAC 10900R. Cestos 300 lts. ø 860 x h 450 mm. (PF / PM). Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)

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

PAC 20600R. Cestos 100 lts. ø 560 x h 380 mm. (PF / PM). Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm (PMK)

PAC 20610R. Cestos 150 lts. ø 560 x h 490 mm. (PF / PM). Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm (PMK)

PAC 20710R. Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1 / PMR). Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm (PMK)

PAC 20900R. Cestos 300 lts. ø 860 x h 430 mm. (PF / PM). Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)

PAC 21000R. Cestos 500 lts. ø 860 x h 660 mm. (PF / PM1 / PMR)

PAC 30600R. Cestos 100 lts. ø 560 x h 380 mm. (PF / PM) Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm. (PMK)

PAC 30610R. Cestos 150 lts. ø 560 x h 490 mm. (PF / PM) Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm. (PMK)

PAC 30710R. Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1 / PMR) Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm (PMK)

PAC 30900R. Cestos 300 lts. ø 860 x h 430 mm. (PF / PM) Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)

PAC 31000R. Cestos 500 lts. ø 860 x h 660 mm. (PF / PM1 / PMR)



Accesorios

Lista de precios

ACCESORIOS

Modelo	Descripción	
Accesorios Easybaskett-Easypan-Fixpan		
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)	
PAF 2012	(Válvula descarga mariposa)	
Accesorios Easybaskett		
PAG 0600	(Filtro boca superior. 100/150 lts.)	
PAG 0700	(Filtro boca superior. 200 lts.)	
PAG 0900	(Filtro boca superior. 300 lts.)	
PAF 2000	(Válvula frontal vaciado)	
PAF 2022	(Válvula descarga a esfera DN 50 en AISI 304)	
Accesorios Fixpan		
PASC0000	(Sonda para la pasteurización)	
Accesorios Baskett		
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	
PAF3020	Válvula DIN65 -no CBT...A- (Ø int 50 mm)	
PAF2022	Válvula de descarga DN50	
PAF2032	Válvula de descarga DN60	
Mixer supletorio para cremas		
PAMA105/130	PR..105M - 130M	
PAMA180	PR..180M	
PAMA250	PR..25M	
PAMA320	PR..320M	
PAMA500	PR..500M	
Mixer supletorio para purés de patata		
PAMP105/130	PR..105M - 130M	
PAMP180	PR..180M	
PAMP250	PR..25M	
PAMP320	PR..320M	
PAMP500	PR..500M	
Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión		
PAMZ105/130	PR..105M - 130M	
PAMZ180	PR..180M	
PAMZ250	PR..25M	
PAMZ320	PR..320M	
PAMZ500	PR..500M	
Accesorios Cucimix		
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 Cucimix

PAF 0701	(filtro boca superior. CBT...090-130)
PAF 0702	(filtro boca superior. CBT...090A-130A)
PAF 0901	(filtro boca superior. CBT...180)
PAF 0902	(filtro boca superior. CBT...180A)
PAF 1001	(filtro boca superior. CBT...310)
PAF 1002	para CBT...310A
PAF3020	válvula DIN65 -no CBT...A- (Ø int 50 mm)
CAPM0010	Kit espátulas ajustables (2 piezas): CBT...090 - 130
CAPM0020	Kit espátulas ajustables (2 piezas): CBT...180 - 310



Accesorios Basket y Cucimix

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



Accesorios Betterpan

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



Accesorios Cucimix

CAMR 0020	Kit 4 ruedas (CBTE030)
CAPV 0030	Paletas laterales (CBTE030)
PAF 0451	Filtro boca superior (CBTE030)
CAMR0020	Kit 4 ruedas (CBTE070)
PAF 0602	Filtro boca superior (CBT..070)
CACP0010	Kit para hervir (cestas incl.): CBTE030 V1
CACS0010	Cesta giratoria para subdividir: CBTE030 V1
CAPV0020	Paletas laterales: CBTX070
CABE0010	Cuba GN 1/1 para volcado
PASC0000	Sonda
CAMP030	Kit espátulas para la limpieza de cuba



CAMR0020



CACS0010



CACP0010



CABE0010



CABE0010

















PASC0000



CAMP030

Accesorios

Lista de precios

ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	
Accesorios Multicooker		
BACC 0010	(carro aislado GN 2 (1/1))	
BACC 1010	(carro aislado GN 3 (1/1))	
BACR 0010	(carro caliente GN 2 (1/1))	
BACR 1010	(carro caliente GN 3 (1/1))	
BACP 0010	(carro porta cubetas GN 2 (1/1))	
BACP 0020	(carro porta cubetas GN 3 (1/1))	
BACT 0010	(carro basculante. 150 lts.)	
Accesorios Dreener line (Lavaverduras)		
LWAC0010	(Cesta con vuelco manual)	
Carros		
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)	

Cocinas industriales Elite **AMBACH**

SYSTEM 900	146
SYSTEM 900 COLGANTE	146
DOBLE SERVICIO	146
SYSTEM 700	146
CHEF 850	146

Cocinas industriales Elite ambach®

frigicoll

COCIÓN
COCINAS



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES

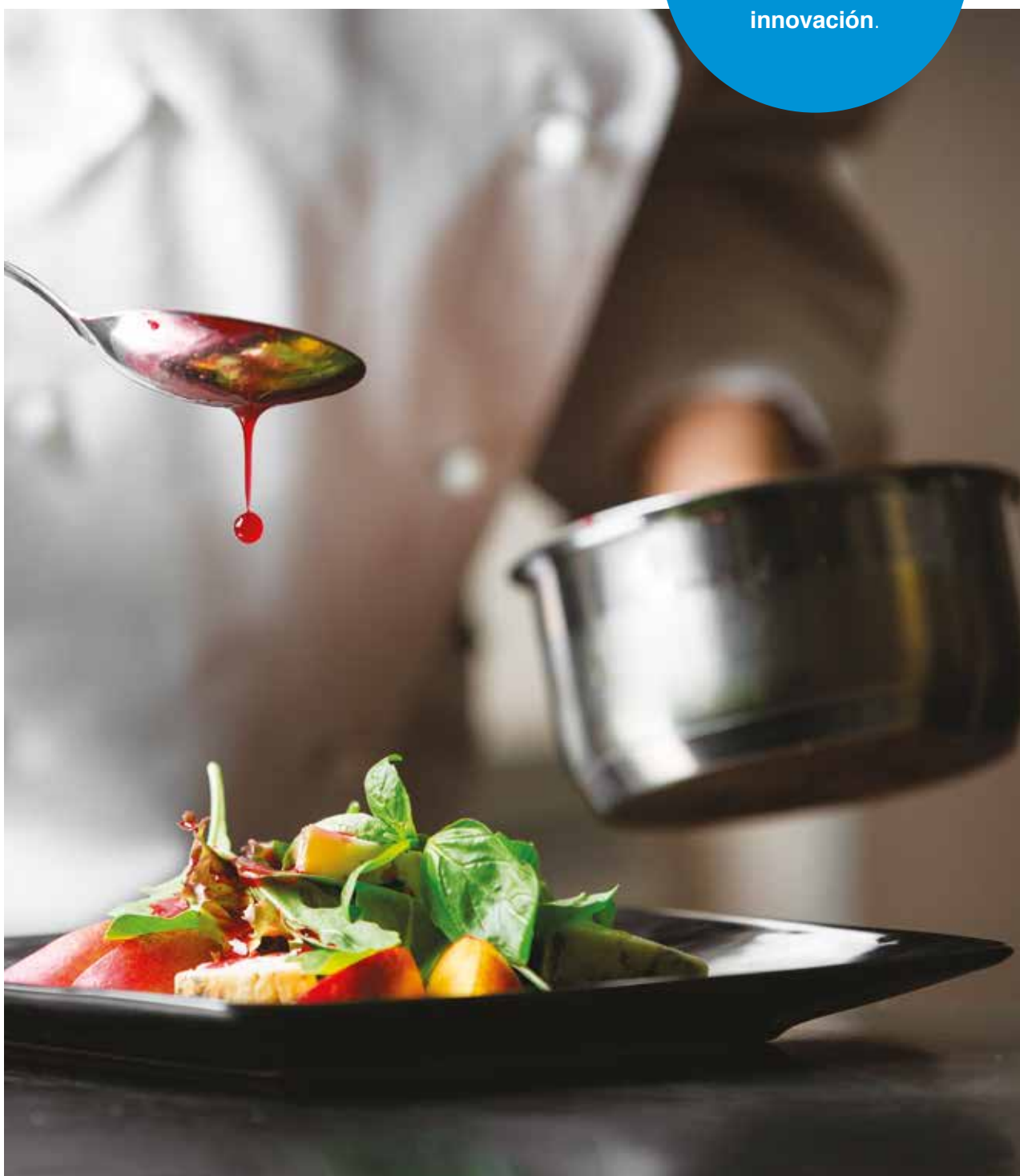


FÁCIL
INSTALACIÓN



AMPLIA
GAMA

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





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.

IQ850, TU ALIADO COMPACTO EN COCINA.



SUPER COMPACTO

- Solo en 800 mm de ancho

MODULAR

- Posición en línea de cocción, o en isla conjunta con otro equipamiento complementario de la gama Chef 850

FÁCIL DE LIMPIAR

- Spray de manguera para limpieza manual
- Programa de limpieza semi-automática AACCS
- Una pieza de plano higiénico con tapa y sistema único de lavado

SUPERFICIE DE COCCIÓN CON ACABADO ESPEJO

- Excelente distribución del calor y máxima superficie de cocción
- Doble compound con acabado espejo y capa anti-adherente
- Reducción de la dispersión de calor

SISTEMA MULTI-ZONA

- Dos zonas independientes de cocción que le permiten cambiar rápidamente las cocciones
- Distribución del calor con eficiencia energética con ahorros de hasta el 50%

CARRO

- Disponible bajo pedido
- Aporta seguridad en la carga y el transporte

FUNCIÓN ECO

- Ahorra energía cuando la máquina está inactiva

AMBACH THERMOBLOCKS 2.0

- Acabados mejorados para un menor consumo
- Potencia específica $\text{kW/dm}^2 = 0,77$

PANTALLA DE CONTROL TÁCTIL

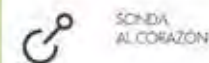
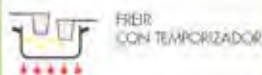
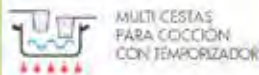
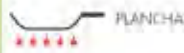
- Simple e intuitiva, un solo clic
- Posición elevada: mayor control, más comida y espacio para el chef
- Panel táctil reforzado con cristal robusto
- Visualización legible y clara desde cualquier lugar de la cocina

MANUAL/RECETAS

- Rápida configuración, excelentes resultados
- Consistente y segura en la cocción
- Más de 30 recetas preestablecidas
- Habilitada para añadir y personalizar recetas

MULTI-FUNCIONES

- Para estofar, cocinar a baja temperatura, cocinar al vapor, hervir, freír y asar a la parrilla
- Bien equipada para cocción de pasta



NOVEDAD



Potencia eléctrica: 22,4 kW
 Dimensiones de la cuba: 540 x 540 x h170 mm
 Dimensiones: 800 x 850 x h900 mm
 PVP: 18.432,00 €



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 contruido 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.



Hornos mixtos y convección **LAINOX**

HORNOS HIGH SPEED



ORACLE: Hornos microondas de alta velocidad

153

HORNOS MIXTOS GASTRONORM



NABOO: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo

156



SAPIENS: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo

160



COMPACT: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo

164

HORNOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA



AROMA: Hornos mixtos vapor directo

168

ABATIDORES



NEO: Abatidores

172

ACCESORIOS



Accesorios NABOO/SAPIENS: hornos mixtos

176



Accesorios COMPACT: hornos mixtos

178



Accesorios AROMA: hornos pastelería

180



MULTIGRILL: bandejas Gastronorm

182

HORNOS REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO



ARMARIOS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO CALIENTE

186



CARROS DE MANTENIMIENTO DE FRÍO

187



CARROS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO PARA BANQUETES

188



ARMARIOS DE MANTENIMIENTO CALIENTE

190

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).



LAINOX **máximas prestaciones, alto rendimiento**



NOVEDAD



COCCIÓN
HORNO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

ORAC1/ORAC2

- 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.
- 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 y 4 etapas de cocción.

Tipo de alimento	Cocción tradicional	ORACLE
Pizza congelada	6:00	1:35
Sandwich gourmet	8:00	0:30
Salmon a la ratatouille	12:00	2:00
Pollo con patatas gajos especiadas	11:00	2:30
Verduras a la parrilla	10:00	2:20
Pastel de queso	10:00	1:00



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Microondas / Convección (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext/Int	Puerta
ORAC1	358 x 743 x h578	312 x 312 x h178	17,2	1.000 / 3.000	Táctil	Inox / Inox	INOX
ORAC2	358 x 743 x h578	312 x 312 x h178	17,2	2.000 / 3.000	Táctil	Inox / Inox	INOX

ACCESORIOS

OPC10	Placa de cocción lisa		OPFA	Plancha para horno en aluminio	
OPRG	Plancha para asar con rayas		OKRA	Kit revestimiento interior antiadherente (confección de 4 kit)	
OCTL280	Cesta en teflón liso (2 pz) 280 x 280 x 25 h		OSOCL	Detergente horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.	
OCTL140	Cesta en teflón liso (2 pz) 140 x 280 x 25 h		OSOPR	Protección horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.	
OCTF300	Cesta en teflón perforado (2 pz) 300 x 300 x 25 h		OPSA	Estante superior de apoyo	
OCTF150	Cesta en teflón perforado (2 pz) 3150 x 300 x 25 h		OPCP	Panel de cubierta trasero	
OPPC	Plancha en piedra 280 x 280 x 13 h		OSR20	Soporte en acero inox. con patas ajustables/ruedas. Abierto, con estante bajo (para ser ensamblado)	



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



NEO









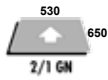
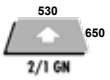
Arma
by Naboo
by Sapiens



Hornos mixtos

NABOO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

				
MODELO				
Capacidad (GN)	7 x 1 / 1	10 x 1 / 1	7 x 2 / 1 - 14 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	930 x 825 x 1.040 h	1.170 x 895 x 820 h	1.170 x 895 x 1.040 h

VERSIÓN ELÉCTRICA

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

VERSIÓN GAS

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

ACCESORIOS	Modelo 071	Modelo 101	Modelo 072	Modelo 102
SopORTE base en Acero Inox	NSR071	NSR101	NSR072	NSR102
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT071	NPT071	KPT102	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⁽¹⁾



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



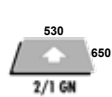
Modelo 201



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

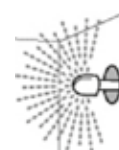
Mod. 071 - 072, 101 - 102, 171

- 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 990 gr.)
- Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor.
- (En dotación, 1 depósito de producto antical Calfree de 990 gr.)
- 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

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⁽¹⁾

-

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
MODOS 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.		✓	✓
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.		✓	✓
FUNCIONAMIENTO			
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.		✓	✓
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 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.	✓	✓
FABRICACIÓN		
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.	✓	✓
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO		
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

				
MODELO	Modelo 071	Modelo 101	Modelo 072	Modelo 102
				
Capacidad (GN)	7 x 1 / 1	10 x 1 / 1	7 x 2 / 1 - 14 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	875x825x820 h	930x825x1.040 h	1.170x895x820 h	1.170x895x1.040 h

VERSIÓN ELÉCTRICA

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

VERSIÓN GAS

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

ACCESORIOS	Modelo 071	Modelo 101	Modelo 072	Modelo 102
SopORTE base en Acero Inox	NSR071	NSR101	NSR072	NSR102
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT071	NPT071	KPT102	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⁽¹⁾



7 x 1/1 + 10 x 1/1

70

930 x 825 x 1925 h



Modelo 201



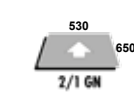
20 x 1 / 1

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⁽¹⁾

Modelo 201

Modelo 202

-

-

-

-

-

-

-

-

NPS171

NPS171

-

-

KSC004R

KSC004R

KSC004R

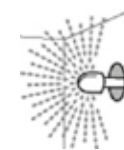
KSR004R

LM3

LM3

LM2

LM2



Sistema de lavado

LCS.

Mod. 071 - 072, 101 - 102

Sistema de lavado automático (a escoger por el usuario)

LM.

Mod. 201 - 202, 171

Sistema de lavado automático.

Hornos mixtos

SAPIENS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

	Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
MODOS DE COCCIÓN			
Automático con más de 90 programas de cocción probados y 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.		✓	✓
FUNCIONAMIENTO			
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.		✓	✓
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.		✓	✓

CARACTERÍSTICAS GENERALES

	Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
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 operación de limpieza del compartimiento ventilador.		✓	✓
Protección contra los chorros de agua IPX5.		✓	✓
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 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



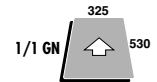
Modelo 026



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)

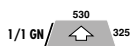
ACCESORIOS

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 (a añadir a CSR)	-	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	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

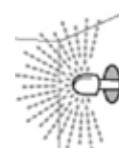
Compact by Naboo

- 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 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				
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
NSR101	NSR101		-
NSR101S	NSR101S		-
NPT064	NPT064		-
NLV084	NLV084		-
LCS	LCS	LM3	LM2
KSC180	KSC180	KSC180	KSC180

Equipamiento de serie

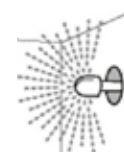
Aroma by Naboo

- 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
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
- Precaentamiento 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.

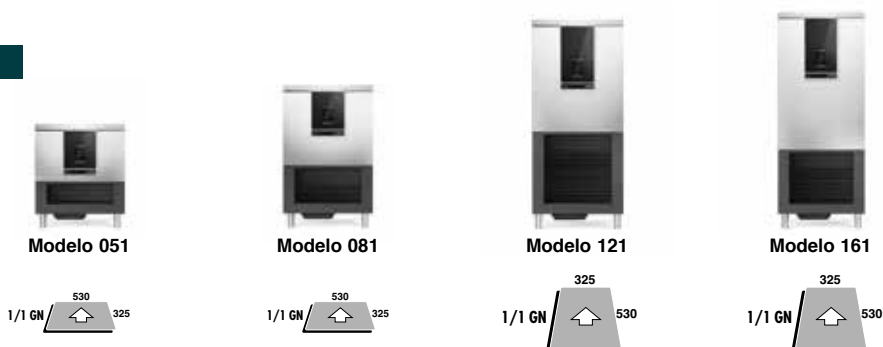
- Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción (sonda al corazón opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- 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

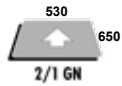
VERSIÓN PASTELERÍA

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



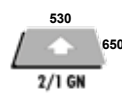
Modelo 122



Modelo C02



Modelo C40



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

NEOG122

NEOGC02

NEOGC40

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

NEOP122

NEOPC02

NEOPC40

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

Modelo 122

Modelo c02

Modelo c40

VH122

CAM04

URM07

RT85

DE5

SXM

SXM

SXM

Equipamiento de serie

NEO

- Sonda al corazón multipunto (calentada) (excepto en modelos C02 y C40)
- Conexión USB.
- Paneles portaparrillas.
- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Conexión a Wifi para monitorizar procesos.

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

Accesorios Extras

Modelos c02 y c40

- Suplemento sonda de temperatura con 4 puntos de lectura:
SP4C20 223 €
SP4C40 223 €
- Suplemento sonda de temperatura con 4 puntos de lectura (calefactada):
SM4C20 319 €
SM4C40 319 €

Abatidores

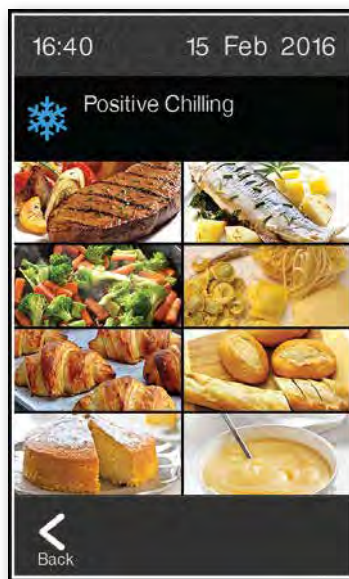
NEO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

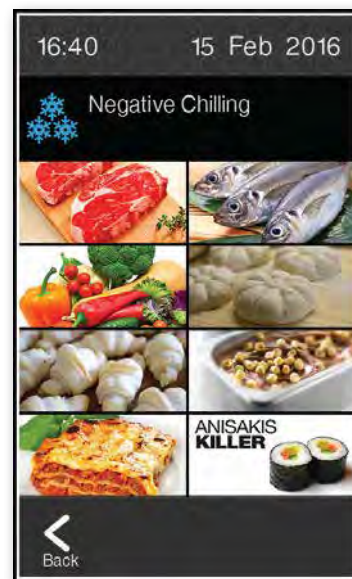
Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil". Todos los procesos se pueden visualizar mediante los iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando 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/m³) 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

NSR S



NSR071S

Soporte base en acero inox. para abatidor (mod. 050 - 051)

900 x 750 x 910 h [NSR071S \(mod. 064\)](#)

930 x 750 x 910 h [NSR101S \(mod. 084\)](#)

NGP I NGP



NGP864

Versión pastelería: conjunto de guías

6 x (600 x 400) \varnothing 87 mm [NGP664 \(071\)](#)

8 x (600 x 400) \varnothing 90 mm [NGP864 \(101\)](#)

NKS I KKS



NKS201

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas

490 x 715 x 1.710 h
20 x 1/1 GN \varnothing 63 mm [NKS201 \(1 EN DOTACIÓN\) \(201\)](#)

690 x 835 x 1.710 h
20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN \varnothing 63 mm [KKS202 \(1 EN DOTACIÓN\) \(202\)](#)

NSP



NSP101

Suplemento para estructura portaplatos extraíble con estructura de inserción

390 x 660 x 510 h [NSP071](#)

20 platos \varnothing 310 mm

390 x 660 x 730 h [NSP101](#)

30 platos \varnothing 310 mm

650 x 700 x 510 h [NPP072](#)

32 platos \varnothing 310 mm

650 x 700 x 730 h [KSP102](#)

49 platos \varnothing 310 mm

396 x 673 x 736 h [NPP101](#)

29 platos \varnothing 310 mm

NCP I KCP



NCP201

Manta térmica para estructuras extraíbles

[NCP071](#)

[NCP101](#)

[KCP072](#)

[KCP102](#)

[NCP201](#)

[KCP202](#)

NGR



Kit POLLOGRILL

Incluye:

- Recipiente en acero inox para la recuperación de aceites, con grifo.
- Barril de recogida de aceite de plástico, capacidad 50 litros.
- Extensión de goma para el grifo.
- Filtro de grasa.

Para modelos 1/1 GN [NRG11](#)

Para modelos 2/1 GN [NRG12](#)



NKC I KKC I NPK



NKC071

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

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

*Preparación para conexión campana de aspiración (obligatorio para instalar campana en horno)

[NPK](#)

[NPK171](#)



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)

NKS S I KKS S



NKS 201S

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas

490 x 715 x 1.710 h
15 x 1/1 GN \varnothing 83 mm [NKS201 S](#)

690 x 835 x 1.710 h
15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN \varnothing 83 mm [KKS202 S](#)

NKP I KKP



NKP201

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas

490 x 715 x 1.730 h
60 platos \varnothing 310 mm [NKP201](#)

690 x 835 x 1.730 h
100 platos \varnothing 310 mm [KKP202](#)

KEB I KGB

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos








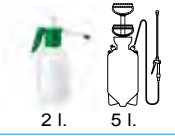


Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit
071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB071P
071	Gas	Eléctrico o Gas	KGB071P
071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB101P
101	Gas	Eléctrico o Gas	KGB101P
072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB072P
072	Gas	Eléctrico o Gas	KGB072P
072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB072P
102	Gas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

OTROS ACCESORIOS

*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGB y SAGB	CAM101 (mod. 101)	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	NPA071
	CAM102 (mod. 072 - 102)		NPA101
	CAMT21		NPA072
*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGV y SAGV - Ø15cm	CAV101 (mod. 101)		NPA102
	CAV102 (mod. 072 - 102)		NPA171
	CAV 201		NPK
Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm.	KSA001	*Preparación para conexión campana de aspiración	NPK171
*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. SAPIENS	KSC004R	*SMOKEGRILL - 3 in 1 - Sistema Barbacoa / Ahumado / Aromatización NABOO	NSG
Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. NABOO	KSM002	*Suplemento para optimización energética (solo para modelos eléctricos)	SN
*Suplemento para conexión a la red Ethernet NABOO	NETH	*Sistema de lavado automático SCS Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente de 1 kg cada uno) mod. 071 - 072 - 101 - 102	SCS
Filtro grasas	NFX01	Sistema de lavado automático LCS Liquid Clean System (En dotación 2 envases de detergente de 5kg cada uno) SAPIENS mod. 071-072-101-102)	LCS
		*Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros) SAPIENS mod. 171 -201 - 202	LM2














*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 kg. cada uno)	CDL05	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 kg. cada uno)	CCF05	
Detergente para sistema de lavado automático SCS mod. 071 - 101 - 072 - 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	SCL01	
Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DL010	
Antical SOLID CAL mod. 071 - 072 - 101- 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	SCA01	
Antical CALFREE Exclusivo para sistema CAL-OUT mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 kg.)	CF010	
Antical para modelos con generador de vapor COMBIBOILER mod. 201 - 202 - 171 (Incluye 1 depósito de 10 kg.)	DS010	
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	 2 l. 5 l.
Pulverizador para detergente 5 l.	PL005	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 kg. cada uno	CD002	
Esencias para Smoke	NSG	Grill Vino Blanco Limón Romero 

Accesorios hornos mixtos

COMPACT





<p>NSR</p>  <p>Soporte base en acero inox.</p> <p>875 x 525 x 910 h NSR061</p> <p>(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - NAL061 - CBES061 - CVGS061)</p>	<p>NAL</p>  <p>Armario neutro con puerta (A añadir al CSR)</p> <p>NAL061</p> <p>(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</p>												
<p>KPT</p>  <p>Portabandejas (A añadir al NSR)</p> <p>10 x 1/1 GN KPT061</p> <p>(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</p>	<p>CAN</p>  <p>Armario neutro con portabandejas (A añadir al CSR)</p> <p>10 X 1/1 GN CAN061</p>												
<p>NAN</p>  <p>Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR)</p> <p>10 x 1/1 GN NAN061</p> <p>(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</p>	<p>CPD</p>  <p>Plano de apoyo de acero inox (A añadir al CSR)</p> <p>CPD061</p> <p>(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)</p>												
<p>MCR E</p>  <p>Armario de mantenimiento y cocción lenta (A añadir al NSR)</p> <p>450 x 630 x 400 h MCR031E MCR051E</p> <p>3 x 1/1 GN (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061) 0,7 kW AC 230 V - 50 HZ</p>	<p>CKC CKO</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 CKV061 AC 230 V - 50 Hz</p> <p>(Mod. CBEN061, CVEN061, CVGN061, CBES061, CVES061 y CVGS 061)</p>												
<p>RP</p>  <p>Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno</p> <p>RP04</p>	<p>CKO061</p>  <p>510 x 1025 x 250 h 0,3 kW CKO061 AC 230 V - 50 Hz</p> <p>(Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)</p>												
<p>CSR</p>  <p>Soporte base de acero inox</p> <p>510 x 648 x 860 h CSR061</p> <p>(Mod. COEN061-COES061)</p> <p>510 x 648 x 710 h CSR101</p> <p>(Mod. COEN101-COES101)</p>	<p>CKO026</p> <p>510 x 850 x 250 h 0,3 kW CKO026 AC 230 V - 50 Hz</p> <p>(Mod. COEN026 y COES026)</p> <p>*Preparación para conexión campana de aspiración (obligatorio para instalar campana en horno)</p> <p>NPK mod. 026 - 061 - 101</p> <p>CCE</p> 												
<p>CPT</p>  <p>Portabandejas (A añadir al NSR)</p> <p>10 x 1/1 GN CPT061</p> <p>(Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)</p>	<p>NNR</p>  <p>Marco de superposición para ajuste de altura, en la instalación de horno con campana</p> <p>839 x 480 x 150 h NNR061</p> <p>(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</p>												
<p>KCOE KCVE KCVG KCBE</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">026</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">061</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">061</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">026</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">061</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">061</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> 510 mm 510 mm 875 mm </div> <p>Kit de sobreposición. 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>KCOE026</td> <td>KCVG061</td> <td>KCBE061</td> </tr> <tr> <td>KCOE061</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>KCVE061</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Horno inferior eléctrico	Horno inferior a gas	Horno inferior con boiler	KCOE026	KCVG061	KCBE061	KCOE061			KCVE061		
Horno inferior eléctrico	Horno inferior a gas	Horno inferior con boiler											
KCOE026	KCVG061	KCBE061											
KCOE061													
KCVE061													

OTROS ACCESORIOS

*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	SN mod. 026 - 061 - 101	Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN NABOO	KSM002 mod. 026 - 061 - 101
*Cambio sentido de puerta	NPS mod. 026 - 061 - 101	Ducha de lavado con tubo flexible de acero inox - 2,5 m.	ICLD mod. 026 - 061 - 101
*Preparación para conexión campana de aspiración	NPK mod. 026 - 061 - 101	Estante de acero inox	SM026 mod. 026
*Sonda al corazón multipunto - Ø3mm. VERSIÓN SAPIENS	KSC004R mod. 026-061-101	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	PAC026 mod. 026
Sistema de lavado automático (1envase de 4,5kg VERSIÓN SAPIENS)	ILCS1 mod. 026 - 061 - 101		PAC061 mod. 061
Filtro grasas	ICFX01 mod. 026 - 061 - 101		PAC101 mod. 101
Sonda al corazón de aguja - Ø1 mm (sólo en hornos dotados de sonda al corazón)	KSA001 mod. 026 - 061 - 101	Kit patas (h - 150 mm)	NPF04 mod. 061

*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 kg. cada uno)	CDL05	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 kg. cada uno)	CCF05	
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	
Pulverizador para detergente 5 l.	PL005	

PL002

PL005

Accesorios hornos Pastelería

AROMA

<p>NSR</p>  <p>NSR071</p> <p>Soporte base en acero inox.</p> <table border="1"> <tr> <td>875 x 750 x 860 h</td> <td>NSR071 (mod. 064)</td> </tr> <tr> <td>930 x 750 x 710 h</td> <td>NSR101 (mod. 084)</td> </tr> </table>	875 x 750 x 860 h	NSR071 (mod. 064)	930 x 750 x 710 h	NSR101 (mod. 084)	<p>NSR S</p>  <p>NSR071S</p> <p>Soporte base en acero inox. para abatidor (mod. 050 - 051)</p> <table border="1"> <tr> <td>900 x 750 x 910 h</td> <td>NSR071S (mod. 064)</td> </tr> <tr> <td>930 x 750 x 910 h</td> <td>NSR101S (mod. 084)</td> </tr> </table>	900 x 750 x 910 h	NSR071S (mod. 064)	930 x 750 x 910 h	NSR101S (mod. 084)
875 x 750 x 860 h	NSR071 (mod. 064)								
930 x 750 x 710 h	NSR101 (mod. 084)								
900 x 750 x 910 h	NSR071S (mod. 064)								
930 x 750 x 910 h	NSR101S (mod. 084)								
<p>NPT</p>  <p>NAL071</p> <p>Portabandejas (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>8 x (600 x 400) † 55 mm</td> <td>NPT064 (mod. 064 - 084)</td> </tr> </table>	8 x (600 x 400) † 55 mm	NPT064 (mod. 064 - 084)	<p>KP</p>  <p>Kit patas con brida para soportes h 150 mm.</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>KP004</td> </tr> </table>		KP004				
8 x (600 x 400) † 55 mm	NPT064 (mod. 064 - 084)								
	KP004								
<p>NLV</p>  <p>NLV084</p> <p>Armario de fermentación con humidificador, control digital y programables</p> <table border="1"> <tr> <td>12 x (600 x 400) 2,6 kW - AC230 V - 50 Hz 930 x 855 x 855 h</td> <td>NLV084 (mod. 064-084)</td> </tr> </table>	12 x (600 x 400) 2,6 kW - AC230 V - 50 Hz 930 x 855 x 855 h	NLV084 (mod. 064-084)	<p>RP</p>  <p>Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>RP04</td> </tr> </table>		RP04				
12 x (600 x 400) 2,6 kW - AC230 V - 50 Hz 930 x 855 x 855 h	NLV084 (mod. 064-084)								
	RP04								
<p>NAL I KAL</p>  <p>NAL071</p> <p>Armario neutro con puerta (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>NAL071 (mod. 064)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>KAL101 (mod. 084)</td> </tr> </table>		NAL071 (mod. 064)		KAL101 (mod. 084)	<p>NAN</p>  <p>NAN064</p> <p>Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>7 x (600 x 400)</td> <td>NAN064</td> </tr> <tr> <td>7 x (600 x 400)</td> <td>NAN084</td> </tr> </table>	7 x (600 x 400)	NAN064	7 x (600 x 400)	NAN084
	NAL071 (mod. 064)								
	KAL101 (mod. 084)								
7 x (600 x 400)	NAN064								
7 x (600 x 400)	NAN084								
<p>NSS I NTL</p>  <p>NSE564</p> <p>Estructura portabandejas extraíble con estructura de inserción</p> <table border="1"> <tr> <td>Estructura de inserción</td> <td>NTL071 (mod. 071)</td> </tr> <tr> <td>5 x (600 x 400) † 90 mm 430 x 600 x 510 h</td> <td>NSE564 (mod. 064)</td> </tr> <tr> <td>8 x (600 x 400) † 85 mm 430 x 600 x 730 h</td> <td>NSE864 (mod. 084)</td> </tr> </table>	Estructura de inserción	NTL071 (mod. 071)	5 x (600 x 400) † 90 mm 430 x 600 x 510 h	NSE564 (mod. 064)	8 x (600 x 400) † 85 mm 430 x 600 x 730 h	NSE864 (mod. 084)	<p>NCR</p>  <p>NCR071S</p> <p>Carro para extracción estructuras con bandeja de recogegotas</p> <table border="1"> <tr> <td>400 x 771 x 911 h</td> <td>NCR071S (mod. 064-084)</td> </tr> </table>	400 x 771 x 911 h	NCR071S (mod. 064-084)
Estructura de inserción	NTL071 (mod. 071)								
5 x (600 x 400) † 90 mm 430 x 600 x 510 h	NSE564 (mod. 064)								
8 x (600 x 400) † 85 mm 430 x 600 x 730 h	NSE864 (mod. 084)								
400 x 771 x 911 h	NCR071S (mod. 064-084)								
<p>NKS</p>  <p>NKS154</p> <p>Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas</p> <table border="1"> <tr> <td>490 x 715 x 1.710 h 15 x (600 x 400) † 89 mm</td> <td>NKS154 (1 EN DOTACIÓN)</td> </tr> </table>	490 x 715 x 1.710 h 15 x (600 x 400) † 89 mm	NKS154 (1 EN DOTACIÓN)	<p>NKC I KCC</p>  <p>NKC071</p> <p>Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados - Accesorio NPK).</p> <table border="1"> <tr> <td>875 x 1.050 x 300 h</td> <td>NKC071 (mod. 064)</td> </tr> <tr> <td>930 x 1.050 x 300 h</td> <td>NKC101 (mod. 084)</td> </tr> <tr> <td>960 x 1.050 x 300 h</td> <td>NKC201 (mod. 154)</td> </tr> </table> <p>0,25 kW - AC 230 V - 50 Hz</p>	875 x 1.050 x 300 h	NKC071 (mod. 064)	930 x 1.050 x 300 h	NKC101 (mod. 084)	960 x 1.050 x 300 h	NKC201 (mod. 154)
490 x 715 x 1.710 h 15 x (600 x 400) † 89 mm	NKS154 (1 EN DOTACIÓN)								
875 x 1.050 x 300 h	NKC071 (mod. 064)								
930 x 1.050 x 300 h	NKC101 (mod. 084)								
960 x 1.050 x 300 h	NKC201 (mod. 154)								
	<p>CCE 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> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>CCE</td> </tr> </table>		CCE						
	CCE								

KEB | KGB

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos.



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

OTROS ACCESORIOS

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

*Solicitar con el pedido del horno.

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

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

Multigrill Bandejas Gastronorm

Lista de precios

Modelo	Acabado	Altura	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	
			(352 x 325 mm)	(530 x 325 mm)	(530 x 650 mm)	
			Código	Código	Código	
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/Rallada AP	-	-	APLR11	-	
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 teflón antiadherente	-	1 pieza	TF123			
		2 piezas		TF223		
		6 piezas			TF623	

Kits multigrill promocional

KIT RESTAURANTE: 1/1 GN

MSK11R

KIT RESTAURANTE: 2/1 GN

MSK21R

1 x SG11C / SG12C



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 - 2/1 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 prefritos. 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

KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA

MSK21S

1 x SG11C / SG12C



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 - 2/1 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. SG11C
(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.

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 frío

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.



MODELOS	APLICACIONES	TEMPERATURA	TIPO	CAPACIDADES
MTP MFP	REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO	+30°C / +120°C +30°C / +90°C	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
RTP RFP			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
KMD KMR	MANTENIMIENTO FRIO	0°C / +5°C	ARMARIOS	de 26 GN 1/1 o 13 GN 2/1 de 20 GN 1/1 o 10 GN 2/1
KMS	MANTENIMIENTO	+30°C / +120°C	ARMARIOS	desde 8 GN 1/1 hasta 32 GN 1/1 desde 5 GN 2/1 hasta 16 GN 2/1
KRC	REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO	+30°C / +160°C	ARMARIOS	desde 6 GN 1/1 hasta 16 GN 1/1 desde 10 GN 2/1 hasta 16 GN 2/1

Armarios de regeneración y mantenimiento caliente



+30°C/+90°C
+30°C/+160°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 / +90°C. (mod. MTP y MFP)
+30°C / +160 °C. (mod. RTP y RFP)
- 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.

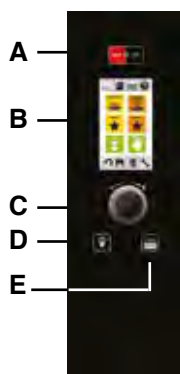


MTP 20 E



MFP 40 E

Modelos MTP y RTP: 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
MTP 20 E	Táctil con humidificador	570/805/1860h	940/940/1950h	kW6,2 3N AC 400 V
MTP 22 E	Táctil con humidificador	570/805/1860h	940/940/1950h	kW6,2 3N AC 400 V
MFP 40 E	Táctil con humidificador	780/695/1860h	1150/830/1950h	kW7,5 3N AC 400 V
MFP 42 E	Táctil con humidificado	780/695/1860h	1150/830/1950h	kW7,5 3N AC 400 V
RTP 20 E	Táctil con humidificador	570/805/1860h	940/940/1950h	kW12,5 3N AC 400 V
RTP 22 E	Táctil con humidificador	570/805/1860h	940/940/1950h	kW12,5 3N AC 400 V
RFP 40 E	Táctil con humidificador	780/695/1860h	1150/830/1950h	kW23 3N AC 400 V
RFP 42 E	Táctil con humidificador	780/695/1860h	1150/830/1950h	kW23 3N AC 400 V

*Los modelos RRF y RRFT no incluyen carro porta bandejas en dotación.
Modelos 22 y 42: el carro entra por ambos lados.

186 Modelos 20 y 40: entran los carros por un solo lado.

Carros de mantenimiento de frío

INOX
AISI 304



Temperatura:
de 0°C /+5°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CONSTRUCCIÓN

- Parachoques perimetrales de caucho.
- Aislamiento térmico de la cámara de 70 mm con estructura inyectada con poliuretano expandido sin CFC.
- Tirador de la puerta ergonómico y totalmente integrado con cierre magnético.
- Grupo compresor tipo ecológico, con gas R404A.
- Cuatro ruedas de diámetro 150 mm, dos con freno.
- Cableados y componentes situados de manera de facilitar cualquier trabajo de mantenimiento

EQUIPAMIENTO FUNCIONAL

- Temperatura de funcionamiento: +0°C/+5°C
- Cubeta de evaporación del condensado.



VERS. E

Control electrónico

- Pulsador ON / OFF
- Pulsador FUNCIONES
- Pulsador "ENTER"
- Pulsador aumentar / disminuir o ingresar menús de función
- Visualizador



KMD122E



KMD123E



KMR122E



KMR123E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Versión	Dimensiones cámara (mm)	Dimensiones (mm)	Potencia V/50 Hz
KMD122E	Electromecánico	26 x 1/1 o 13 x 2/1	800 x 890 x 1840 h	Kw 0,65 3N AC 230
KMD123E	Electromecánico	20 x 1/1 o 10 x 2/1	800 x 890 x 1840 h	Kw 0,65 3N AC 230
KMR122E	Electromecánico	26 x 1/1 o 13 x 2/1	800 x 890 x 1840 h	Kw 1,05 3N AC 230
KMR123E	Electromecánico	20 x 1/1 o 10 x 2/1	800 x 890 x 1840 h	Kw 1,05 3N AC 230

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 KRC**
- 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.



Mod. KRC 061E



Mod. KRC 101E



Cavidad con iluminación interior (opcional)



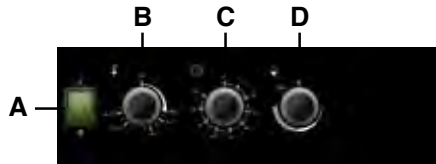
Sonda al corazón para una mayor precisión con los alimentos (opcional en versiones E)



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



Mod. KRC 153E



VERS. M
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. E
Control electromecánico con programador

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

Todo regulado desde el botón/Scroll giratorio o vía táctil para las distintas opciones descritas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Versión	Capacidad	Dimensiones (mm)	Potencia
KRC061M	Electromecánico con humidificador	6 GN1/1 or 60x40	890x815x1010h	kW 3,2 3N AC 400V
KRC061E	Táctil con humidificador	6 GN1/1 or 60x40	890x815x1010h	kW 3,2 3N AC 400V
KRC101M	Electromecánico con humidificador	10 GN1/1 or 60x40	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V
KRC101E	Táctil con humidificador	10 GN1/1 or 60x40	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V
KRC161M	Electromecánico con humidificador	16 GN1/1 or 60x40	890x815x1820h	kW 6,5 3N AC 400V
KRC161E	Táctil con humidificador	16 GN1/1 or 60x40	890x815x1820h	kW 6,5 3N AC 400V
KRC112M	Electromecánico con humidificador	10 GN2/1-20 GN1/1	1010x855x1130h	kW 6,5 3N AC 400V
KRC112E	Táctil con humidificador	10 GN2/1-20 GN1/1	1010x855x1130h	kW 6,5 3N AC 400V
KRC153M	Electromecánico con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 9,6 3N AC 400V
KRC153E	Táctil con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 9,6 3N AC 400V
KRC162M	Electromecánico con humidificador	16 GN2/1	950x965x1920h	kW 9,6 3N AC 400V
KRC162E	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 KMS:

- 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.



KMS052E



KMS081E



KMS082E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Versión	Capacidad	Dimensiones (mm)	Potencia
KMS081E	Electrónica	8 GN1/1	550x735x1010h	kW 1 AC 230V
KMS052E	Electrónica	5 GN2/1 - 10 GN1/1	755x855x790h	kW 1,5 AC 230V
KMS082E	Electrónica	8 GN2/1 - 16 GN1/1	755x855x1010h	kW 1,5 AC 230V
KMS162E	Electrónica	16 GN2/1 - 32 GN1/1	765x845x1760h	kW 3 AC 230V
KMS282E	Electrónica	8+8 GN2/1 - 16+16 GN1/1	765x845x1760h	kW 1,5+1,5 AC 230V



KMS162E



VERS. E
Control electrónico

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



KMS282E

Hornos para pizza y pastelería **MORETTI FORNI**

	HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO GAMA IDECK	196
	EQUIPAMIENTO PARA ELABORACIÓN MASA GAMA IDECK	197
	EQUIPAMIENTO PARA PREPARACIÓN DE PRODUCTO GAMA IDECK	199
	GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO GAMA SERIES S100E / S120E / S125E GAMA SERIEP P60E / P80E GAMA SERIEP P120E GAMA SERIEP AMALFI	200
	GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO A GAS GAMA SERIEP P110G GAMA SERIEP P150G	208
	GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO GAMA SERIES S100E PAS / S120E PAS / S125E PAS	210
	GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PASTELERÍA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO GAMA SERIEP P60E PAS / P80E PAS GAMA SERIEP P120E PAS	212
	GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA A CINTA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO Y GAS GAMA SERIET T64E / T75E / T97E/ TT98E GAMA SERIET T64G / T75G / T97G	216
	GAMA PROFESIONAL DE HORNOS A CONVECCIÓN GAMA SERIER R14E / R14G GAMA SERIEF F45E / F50E / F100E	218
	NEAPOLIS	220
	ACCESORIOS GAMA IDECK	221

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 (**T75**). 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 233-234

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)
Prensa a rodillos						
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)
Prensa mecánica						
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)
Prensa mecánica						
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/m³.
- Guías internas amovibles.
- Compresor hermético monofásico.
- Refrigerante R404.
- Combinado con vitrinas refrigeradas no incluidas en el precio.
- Ver accesorios página 192.
- Temperatura funcionamiento: -2°C/+8°C.
- Desescarche automático.

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/ Nº 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 alomhadillada.
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 o 3 cámaras de cocción.
- **X/S:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.
- **X/L:** Armario de fermentación con ruedas.

Composiciones tipo:



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



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



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS







	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm
1 CÁMARA	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	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	2
	COMP S120 1/L	1	1240x730x160/1660x1210x1510	13,5	8	3
	COMP S125 1/L	1	1240x1260x160/1660x1740x1510	18,8	16	6
2 CÁMARA	COMP S100 2/S	2	950x730x160/1370x1210x1870	18,0	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	4
	COMP S120 2/SP	2	1240x730x160/1660x1210x1870	24,0	16	6
	COMP S125 2/SP	2	1240x1260x160/1660x1740x1870	34,6	32	12
	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
3 CÁMARA	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

Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S S100E-S120E-S125E

INOX
AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE S - S100E - S120E - S125E	
	Campana S 100 KK S 120 KK S 125 KK
	Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario S 100 C/16Z S 120 C/16Z S 125 C/16Z Horno con una cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada S 100 C/16P S 120 C/16P S 125 C/16P S 100 C/30P S 120 C/30P S 125 C/30P
	Base o cierre inferior S 100 B S 120 B S 125 B
	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

*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballote o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedara incompleto.

Campana

Cámara de cocción

Base o cierre

Caballote o Armario de fermentación



Modelo S100E 2/SP

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.

.....

- **X/S:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.

.....

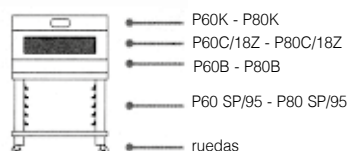
- **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.

.....

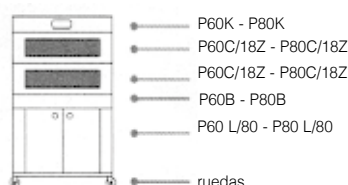
- **XL:** Armario de fermentación con ruedas.

.....

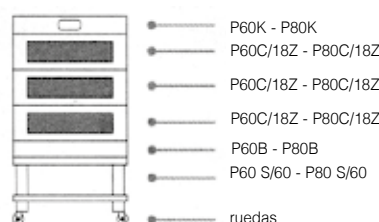
Composiciones tipo:



COMP P60 1/SP - P80 1/SP



COMP P60 2/L - P80 2/L



COMP P60 3/S - P80 3/S

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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



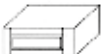




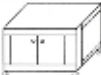
Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP P60E - P80E

INOX
AISI 304

COCCIÓN
HORNO

Haga su propia composición:

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

*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballete o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedara incompleto.

Campana

Cámara de cocción

Base o cierre

Caballete o Armario de fermentación



Control de mandos electrónico



Detalle del plano de cocción refractario y de las resistencias blindadas

Composición P60 2/L con armario fermentación

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.

.....

- **X/S:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.

.....

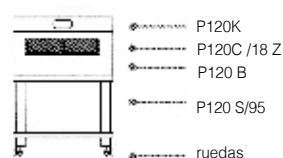
- **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.

.....

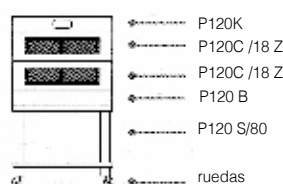
- **X/L:** Armario de fermentación con ruedas.

.....

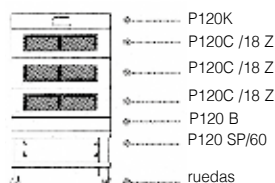
Composiciones tipo:



COMP P120 1/S



COMP P120 2/S



COMP P120 3/SP

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP P120E

INOX
AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE P - P120E	
	Campana P120 K-A P120 K-B P120 K-C
	Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR P120 C/18 Z-A P120 C/18 Z-B P120 C/18 Z-C
	Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR P120 C/18 P-A P120 C/18 P-B P120 C/18 P-C
	Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR P120 C/30 P-A P120 C/30 P-B P120 C/30 P-C
	Base o cierre inferior P120 B-A P120 B-B P120 B-C
	Caballote con ruedas sin guías portabandejas. P120 S/60-80-95-A P120 S/60-80-95-B P120 S/60-80-95-C
	Caballote con ruedas y guías portabandejas. P120 SP/80-95-A / B / C P120 SP/60-A-B-C
	Armario de fermentación con ruedas PAS L/80-A PAS L/80-B PAS L/80-C
Humidificador para horno de pastelería	

*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballote o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedara incompleto.

Campana

Cámara de cocción

Base o cierre

Caballote o Armario de fermentación



Ideal para multifunción. Panadería & pizzeria.



Detalle del plano de cocción refractario y de las resistencias blindadas

Composición P120 2/L con armario fermentación

Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP AMALFI

INOX
AISI 304



AMALFI:
450°C

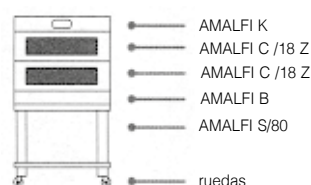
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con cámara de cocción completamente de material refractario.
- **A1-A2:** Composición "Amalfi" formada por 1 o 2 cámaras de cocción.
- **X/S:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.
- **X/L:** Armario de fermentación con ruedas.

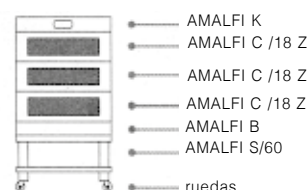
Composiciones tipo:



COMP A1/S



COMP A2/S



COMP A3 / S

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP AMALFI

INOX
AISI 304

COCCIÓN
HORNO

Haga su propia composición:

Gama SERIE P - AMALFI	
	Campana AMALFI K A AMALFI K B AMALFI K C AMALFI K D
	Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR AMALFI C/18Z-A AMALFI C/18Z-B AMALFI C/18Z-C AMALFI C/18Z-D
	Base o cierre inferior AMALFI B-A AMALFI B-B AMALFI B-C AMALFI B-D
	Caballete con ruedas sin guías portabandejas AMALFI S/60-80-95-A AMALFI S/60-80-95-B AMALFI S/60-80-95-C AMALFI S/60-80-95-D
	Caballete con ruedas y guías portabandejas AMALFI SP/60-A AMALFI SP/60-B / C / D AMALFI SP/80-95-A AMALFI SP/80-95-B / C / D
	Armario de fermentación con ruedas AMALFI L/80-A AMALFI L/80-B AMALFI L/80-C AMALFI L/80-D

*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballete o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedara incompleto.

Campana

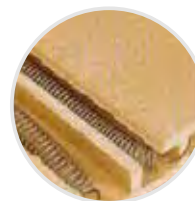
Cámara de cocción

Base o cierre

Caballete o Armario de fermentación



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



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

Composición A2/L con armario fermentación

Horno para pizza de funcionamiento a gas

Gama SerieP P110 y P150 GAS

INOX
AISI 304



P110-150:
450°C

Composiciones tipo:

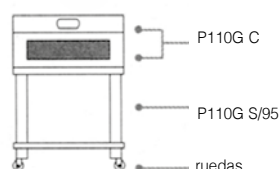
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno a gas con superficie de cocción de material refractario.
- **1 - 2:** Composición formada por 1 o 2 cámaras de cocción.

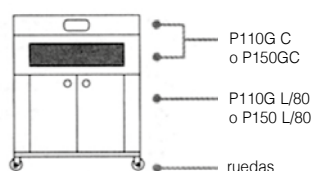
• **X/S:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.

• **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.

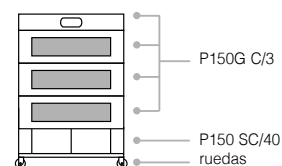
• **X/L:** Armario de fermentación con ruedas.



COMP P110 1/S

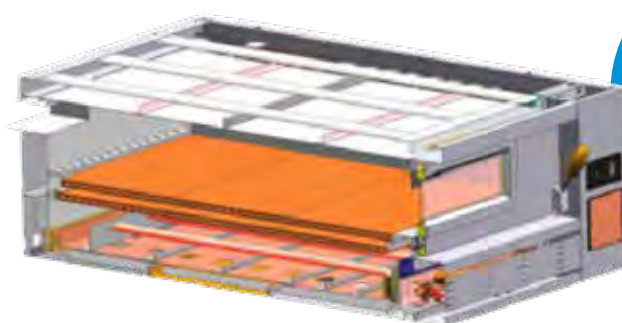


COMP P110-150 1/L



COMP P150-3/SC

Sección cámara de cocción



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia gas (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)
1 CÁMARA	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
2 CÁMARA	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
	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
3 CÁMARA	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/1/50-60 Hz.

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

Horno para pizza de funcionamiento a gas

Gama SerieP P110 y P150 GAS

INOX
AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE P - P110G - P150G	
	Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario P 110 GC / A P 110 GC /B P 150 GC
	Horno con dos cámaras de cocción con superficie de material refractario P 110 GC/2-A P 110 GC/2- B P 150 GC/2
	Horno con tres cámaras de cocción con superficie de material refractario P 110 GC/3-A P 110 GC/3-B P 150 GC/3
	Caballete con ruedas sin guías portabandejas. P 110 S/40-80-95 / A P 110 S/40-80-95 / B
	Caballete con ruedas y guías portabandejas. P 110 SP/40- A / B P 110 SP/80-95-A / B
	Caballete cerrado P 150 SC/401
	Armario de fermentación con ruedas P 110 L/60-80 / A P 110 L/60-80 / B P150 L/80

*Toda composición tiene que constar de: Camara (incluye campana y base) + Caballete o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedara incompleto.

Camara de cocción con campana y base incorporada

Caballete o Armario de fermentación



Hasta 20 programas de cocción.

Composición P110 L/80 con armario fermentación

Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S S100E pas - S120E pas - S125E pas

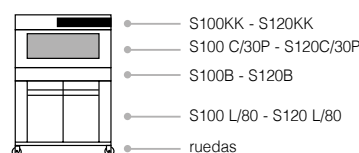


S100-120-125:
450°C

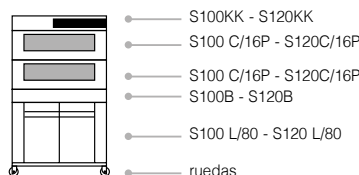
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.

Composiciones tipo:



COMP S-1A/L



COMP S 2/L



COMP S100-120- 21A/L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia gas (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm
1 CÁMARA	COMP S100 1/L	1	950x730x160/1370x1210x1510	10,5	6	2
	COMP S120 1/L	1	1240x730x160/1660x1210x1510	13,5	8	3
	COMP S125 1/L	1	1240x1260x160/1660x1210x1510	18,8	10	6
	COMP S100 1A/L	1	950x730x300/1370x1210x1650	10,5	6	2
	COMP S120 1A/L	1	1240x730x300/1660x1210x1650	13,5	8	3
	COMP S125 1A/L	1	1240x1260x300/1660x1740x1800	18,8	10	6
2 CÁMARA	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	20	12
	COMP S100 2A/L	2	950x730x300/1370x1210x2150	19,5	12	4
	COMP S120 2A/L	2	1240x730x300/1660x1210x2150	25,5	16	6
	COMP S125 2A/L	2	1240x1260x300/1660x1740x2150	36,1	20	6
	COMP S100 11A/L	2	950x730x160-300/1370x1210x2010	19,5	12	4
	COMP S120 11A/L	2	1240x730x160-300/1660x1210x2010	25,5	16	6
	COMP S125 11A/L	2	1240x1260x160-300/1660x1740x2010	36,1	20	12
3 CÁMARA	COMP S100 3/L	3	950x730x160/1370x1210x2030	30,0	18	6
	COMP S120 3/L	3	1240x730x160/1660x1210x2030	39,0	24	12
	COMP S125 3/L	3	1240x1260x160/1660x1740x2030	53,4	30	18
	COMP S100 21A/L	3	950x730x160-300/1370x1210x2170	30,0	18	6
	COMP S120 21A/L	3	1240x730x160-300/1660x1210x2170	39,0	24	12
	COMP S125 21A/L	3	1240x1260x160-300/1660x1740x2170	53,4	30	18

Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S S100E pas - S120E pas - S125E pas

INOX
AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE S - S100E - S120E - S125E	
	Campana S 100 KK S 120 KK S 125 KK
	Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario S 100 C/16Z S 120 C/16Z S 125 C/16Z Horno con una cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada S 100 C/16P S 120 C/16P S 125 C/16P S 100 C/30P S 120 C/30P S 125 C/30P
	Base o cierre inferior S 100 B S 120 B S 125 B
	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

*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballote o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedara incompleto.

Campana

Cámara de cocción

Base o cierre

Caballote o Armario de fermentación



Hasta un 35% de ahorro energético.

Composición S100 11A/L

Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP P60E pas - P80E pas



P60-80:
450°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

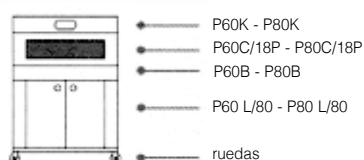
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada.
- Opcional con superficie de cocción de material refractario.
- Horno disponible con el frontal negro o inox.

• **X/S:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.

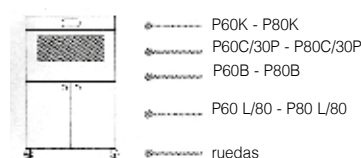
• **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.

• **X/L:** Armario de fermentación con ruedas.

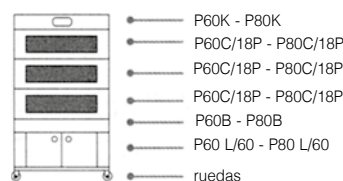
Composiciones tipo:



COMP P60 1/L - P80 1/L



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



COMP P60 3/L - P80 3/L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP P60E pas - P80E pas

INOX
AISI 304

Haga su propia composición:

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

*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballete o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedara incompleto.

Campana

Cámara de cocción

Base o cierre

Caballete o Armario de fermentación



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



Detalle del plano de cocción con las resistencias blindadas

Composición P60 11A/L

Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP P120E Pas

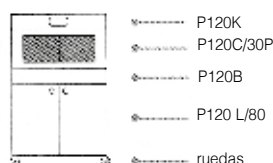


P120E:
450°C

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.
- **C/18 P:** altura interior de la cámara de 18cm.
- **C/30 P:** altura interior de la cámara de 18cm.
- **X/S:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.
- **X/L:** Armario de fermentación con ruedas.

Composiciones tipo:



COMP P120 1A/L



COMP P120 2/L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP P120E Pas

INOX
AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE P - P120E	
	Campana P120 K-A P120 K-B P120 K-C
	Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR P120 C/18 Z-A P120 C/18 Z-B P120 C/18 Z-C
	Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR P120 C/18 P-A P120 C/18 P-B P120 C/18 P-C
	Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR P120 C/30 P-A P120 C/30 P-B P120 C/30 P-C
	Base o cierre inferior P120 B-A P120 B-B P120 B-C
	Caballote con ruedas sin guías portabandejas. P120 S/60-80-95-A P120 S/60-80-95-B P120 S/60-80-95-C
	Caballote con ruedas y guías portabandejas. P120 SP/80-95-A / B / C P120 SP/60-A-B-C
	Armario de fermentación con ruedas PAS L/80-A PAS L/80-B PAS L/80-C
Humidificador para horno de pastelería	

*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballote o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedara incompleto.

Campana

Cámara de cocción

Base o cierre

Caballote o Armario de fermentación



Ideal para grandes producciones de pan y bollería.



Detalle del plano de cocción con las resistencias blindadas

Composición P120 11A/L-A con armario fermentación

Horno para pizza a cinta de funcionamiento eléctrico o a gas

Gama SerieT T64E/T75E/TT98E

y SerieT T64G/T75G/TT98G



T75: 400°C
T64 y TT98: 320°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

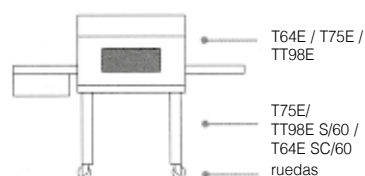
ELÉCTRICO

- Horno de cinta eléctrico modular.
- **TE1-TE2-TE3**: Composición formada por 1, 2 o 3 cámaras de cocción.
- 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.

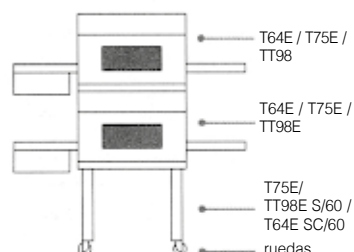
A GAS

- Horno de cinta a gas modular.
- **TG1-TG2-TG3**: Composición formada por 1, 2 o 3 cámaras de cocción.
- 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.

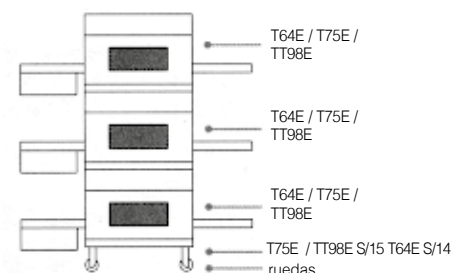
Composiciones tipo:



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
Eléctrico						
1 CÁMARA	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 TT98E	1	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1220	21,8	125	48
2 CÁMARA	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 TT98E	2	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1840	43,6	250	96
3 CÁMARA	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 TT98E	3	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 2010	65,4	375	144
A gas						
1 CÁMARA	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 TE1/S TT98G	1	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1220	30	125	48
2 CÁMARA	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 TE2/S TT98G	2	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1840	60	250	96
3 CÁMARA	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 TE3/S TT98G	3	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 2010	90	375	114

Alimentación estándar en equipos eléctricos: 400V/3N/50-60 Hz. / Alimentación estándar en equipos a gas: 230V/I/50-60 Hz.
Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

Horno para pizza a cinta de funcionamiento eléctrico o a gas

Gama SerieT T64E/T75E/TT98E
y SerieT T64G/T75G/TT98G

INOX
AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE T - T64E - T75E - TT98E - T64G - T75G - T97G



Cámara de cocción control electrónico

T64E

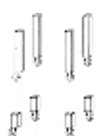
T75E

TT98E

T64G

T75G

TT98G



Patas de soporte con ruedas

T64 SC/60

T75 - TT98 SC/60

T64 S/14

T75 S/15

TT98 S/15

Caballete cerrado con ruedas

T64 SC/60



Horno a cinta T75 E



Horno de cinta T64G

Horno a convección rotativo

Serie R R14E y R14G

INOX
AISI 304



R 14E/G: 270°C

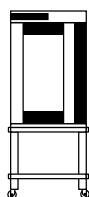
CARACTERÍSTICAS GENERALES

R14G

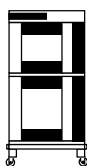
- Horno a convección rotativo eléctrico o gas.
- Con un carro en dotación.
- Ventilación interior doble, control electrónico con panel de mandos plano para una limpieza más fácil, display gráfico LCD, vaporización regulable, cristal panorámico.
- **R14E/14:** Horno eléctrico con un carro para 14 bandejas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



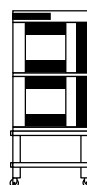
R14G



COMP F-1/S



COMP F-21/S



COMP F-2/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

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.

Horno a convección

Serie F45E/F50E/F100E

INOX
AISI 304



F45-50-100: 270°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

F50E, F45E, F50E, F100E

- Horno a convección eléctrico.
- Control electrónico de la temperatura.
- Interior en inox, doble ventilador y doble termopar para la máxima uniformidad de la cocción.

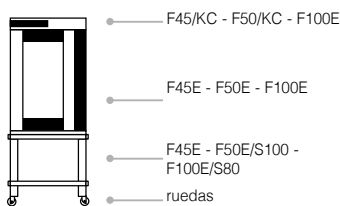


Serie F45E

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 F45E + F45E - 2/S	850X980X2140	5+5 (600x400)	15,0
COMP F50E + F50E - 2/S	850X980X2140	5+5 (600x400)	18,6
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

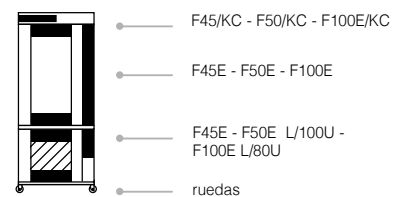
Composiciones tipo:



COMP F-1/S



COMP F-2/S



COMP F-1/LU

Haga su propia composición:

Gama SERIE F - F45E - F50E - F100E

	Campana F45-50-100/KC
	Horno a convección con ventilación alternada + nebulizador F45E F50E F100E
	Armario de fermentación con ruedas F45-50/100U F100/80U
	Caballote con ruedas sin guías portabandejas F45-50-100 S14 F45-50-100 S50/S80/S100

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.
- Cámara de fermentación inferior con 8 guías portabandejas (mod. N6) y 16 guías portabandejas (mod. N9).

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.



COMP N6

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones ext (mm)	Potencia	Nº Pizzas ø 33 cm	Superficie de cocción (m ²)
COMP N6	1	1009/1790/2000h	14,7+1,5	6	0,84
COMP N9	1	1470/1850/2000h	21,9+1,5	9	1,27

* Incluye la cámara de fermentación con 4 guías (ref. OA000340).

Accesorios

Gama iDECK

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

Accesorios generales iDECK

Kit 4 ruedas



Dos guías portabandejas



Kit sobreposición hornos (iB con horno pizza 60.60)



Accesorios prensas

Mando de pedal para iF 30-40-40P



Caballote h 80 cm. para iP 33-45



Accesorios iG

iG 160/RK

Kit vitrina refrigerada con protección de vidrio
1600 x 380 x 430 mm.

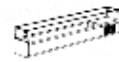


iGRK-160

Contenedores + tapa de acero inox AISI 804

iG 200/RK

Kit vitrina refrigerada con protección de vidrio
2000 x 380 x 430 mm.



iGRK-200

Contenedores + tapa de acero inox AISI 804



IG Suplementos al pedido

iG GR SX

Grupo a la izquierda



GD para 160/2, 200/3, 200/2C

2 guías para banco de pizza



KV para 160/RK, 200/RK

Contenedor + tapa de acero inox AISI 340

1/2

1/3

1/4



GD 160/2, 200/3, 200/2C

Contenedor de Polietileno

h 7cm

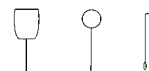
h 10cm

h 13cm



Accesorios 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.





Un maestro pizzero a tu disposición

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

¡Pizzas perfectas
con tu
horno Moretti!



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

www.morettiforni.com

Hornos microondas **MENUMASTER**

CÓMO SELECCIONAR SU MICROONDAS

228



HORNOS MICROONDAS INDUSTRIALES. USO LIGERO - USO MEDIO

230



HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES. USO INTENSIVO

232



HORNOS COMBINADOS DE ALTA VELOCIDAD

234

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	  RMS 510 DS2 RMS 510TS2			
1.100 W		  RCS 511 DSE RCS 511 TS		
1.400 W			 DEC 14 E2	
1.800 W		 RFS 518 TS	 DEC 18 E2	
2.100 W			 DEC 21 E2	 MSO 5211
2.400 W				 MOC 5241
3.500 W				 MSO 5351
	USO LIGERO	USO MEDIO	USO INTENSIVO	
	<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	
	1.000 W	1.400 W	1.900 W	2.000 W	2.200 W	2.000 W	2.700 W	3.000 W	3.000 W
 JETWAVE		514	5192				514 5192		
 MRX	51			523				51 523	
 MXP					5221 T 5223 T	5221 T 5223 T			5221 T 5223 T

4x

Cocina hasta 4 veces más rápido que los hornos convencionales

15x

Cocina hasta 15 veces más rápido que los hornos convencionales

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 DS2

- 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 DS2

NOVEDAD

RMS 510 TS2

- 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 TS2

NOVEDAD



INTERIOR INOX
RMS 510 DS2 / RMS 510 TS2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext/Int	Puerta
RMS 510 DS2	508 x 419 x h311	330 x 330 x h197	23	1.000	Mecánico	Inox / Inox	ABS
RMS 510 TS2	508 x 419 x h311	330 x 330 x h197	23	1.000	Electrónico	Inox / Inox	ABS

*Se suministrarán los modelos predecesores hasta liquidar el stock.

Uso medio

Hornos microondas industriales

MENUMASTER®
Commercial

INOX
AISI 304



1 y 2 magnetrones



COCCIÓN
HORNO

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 interfaz del horno y el software de programación son compatibles con 24 idiomas
 - Norma de conectividad USB inteligente
 - La puerta permite la visión interior. Interior con luz.
 - 11 niveles de potencia.
 - Función de descongelación.
 - Fácil limpieza tanto interior como exterior.
- DEC 14E2
- Potencia de cocción: 1.400 W
- DEC 18E2
- Potencia de cocción: 1.800 W
- DEC 21E2
- Potencia de cocción: 2.100 W

NOVEDAD



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

*Se suministrarán los modelos predecesores hasta liquidar el stock.

Uso intensivo

Hornos microondas profesionales

MENUMASTER®
Commercial

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



**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.
- Movimiento del aire de convección por medio de un ventilador.
- Potencia de cocción convección: 2.700 W (65°C - 250°C).
- 11 niveles de potencia y 4 etapas de cocción.



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



MRX 51 / MRX 523

MRX 51 / MRX 523

- Acabado exterior e interior en acero inoxidable.
- Pantalla táctil: control intuitivo y de fácil acceso (hasta 25 idiomas)
- Velocidad de ventilador fácil de ajustar de 0 %-100 %.
- El rango de temperatura 95 °C - 270 °C (convección)
- Conectividad estándar: Wi-Fi, Ethernet y USB Smart estándar
- 11 niveles de potencia y 4 etapas de cocción.

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.
- 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 y 4 etapas de cocción.



MXP 5221T / 5223T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Microondas / Convección (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext/Int	Puerta
JET 514	489 x 676 x h460	330 x 381 x 267	34	1.400 / 2.700	Electrónico	Inox / Inox	INOX
JET 514 V*	489 x 676 x h460	330 x 381 x 267	34	1.400 / 2.700	Electrónico	Inox / Inox	INOX
JET 5192	489 x 676 x h460	330 x 381 x 267	34	1.900 / 2.700	Electrónico	Inox / Inox	INOX
JET 519V2 *	489 x 676 x h460	330 x 381 x 267	34	1.900 / 2.700	Electrónico	Inox / Inox	INOX
MRX 51	358 x 743 x h578	312 x 312 x h178	17,2	1.000 / 3.000	Táctil	Inox / Inox	INOX
MRX 523	358 x 743 x h578	312 x 312 x h178	17,2	2.000 / 3.000	Táctil	Inox / Inox	INOX
MXP 5221T / 5223T	638 x 699 x h518	406 x 381 x h254	30	2.200 / 2.000	Táctil	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

**Se suministrarán los modelos predecesores del modelo MXP 5221T / 5223T hasta liquidar el stock.



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
ST10R para MRX



Panini grill

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

GR10 (MRX)
JR10 (JET)
RGR10 (MRX)



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.

NB10 MEDidas: 25 x 343 x 292 mm (1" x 13½" x 11½"). Superficie sólida.

TB10
TB10S
SB10
OB10
SB10S
MB10S
NB10



Revestimiento antiadherente

Para una fácil limpieza y protección de los componentes

TL10
TL12
TL10R
TL10T



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 para MXP/JET
PA10R para MRX



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



Panel Cubierta Trasera

BC10R



Estante para bandejas de Cocina

CP10



Carro para apilar

SC10R



Estante de almacenamiento superior

TS10R



Soluciones de Limpieza

CL10W
PR10W

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	240
	SERIE PRIME: LAVAVASOS, LAVAVAJILLAS FRONTALES Y DE CÚPULA	244
	SERIE HI-LINE: LAVAVASOS, LAVAVAJILLAS FRONTALES Y DE CÚPULA	246
	SERIE PFS Y GE: LAVABANDEJAS Y LAVAUTENSILIOS	248
	TRITURADOR DE RESIDUOS: SERIE TR30	250
	TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE AC2	252
	TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE AC2E Y AC2AE	254
	TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE AC3	258
	TÚNELES DE LAVADO DE CINTA SERIE NE1	260
	TÚNELES DE LAVADO DE CINTA SERIE NE2	262
	TÚNELES DE LAVADO DE CINTA SERIE NE3	264
	TÚNELES DE LAVACACEROLAS DE CINTA SERIE NG	266
	ACCESORIOS	268
	CESTAS	272

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



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 Prime:** PF46R, PFS90R
- **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, AC2X, AC2P
- **Serie AC2E NEXT:** AC2E NEXT, AC2EP5 NEXT, AC2EP6 NEXT, AC2EP9 NEXT
- **Serie AC 2AE NEXT:** AC2AE NEXT, AC2AEP5 NEXT, AC2AEP6 NEXT, AC2AEP9 NEXT
- **Serie AC3 NEXT:** AC3-20 NEXT, AC3-25 NEXT, AC3-30 NEXT, AC3-35 NEXT, AC3-40 NEXT, AC3-45 NEXT



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.

- Bomba monobloc:
2 funciones: desagüe y lavado.
- Resistencia de la cuba de 2800W.

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.

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

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 (C500), ref. 21331481. Consultar precio al dept. recambios.

Micro puerta de seguridad y válvula antivaciado.



MODELO V350



MODELO V400

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)
Serie Wash Line								
V350	430 x 521 x h610	350 x 350	220	30	120	12,5	2,75	2
V400	460 x 521 x h670	400 x 400	280	30	120	12,5	2,75	2
P500	600 x 600 x h810	500 x 500	330	30	120	20	3,45	3,5
C500	710 x 680 x h1520*	500 x 500	420	30	120	42	6,75	3,5

*Altura indicada de la máquina con la capota cerrada.



Control de mandos de fácil uso.

Incluyen dispositivo de seguridad de la temperatura de aclarado.



MODELO P500

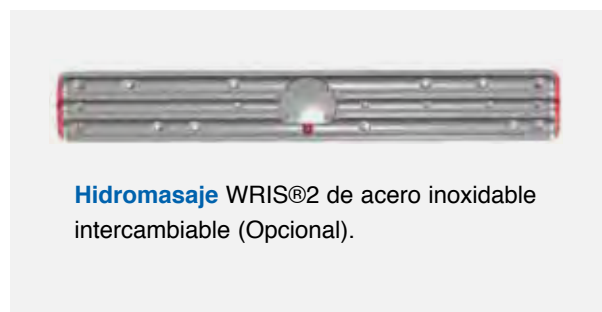
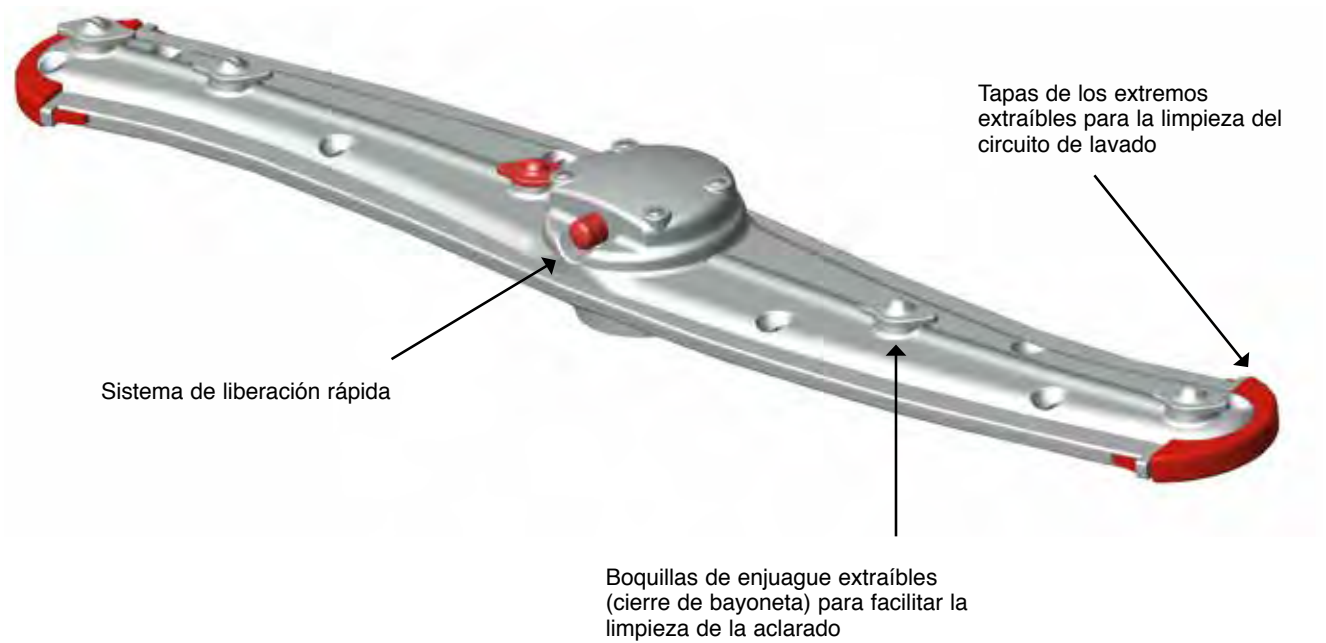


MODELO C500

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!



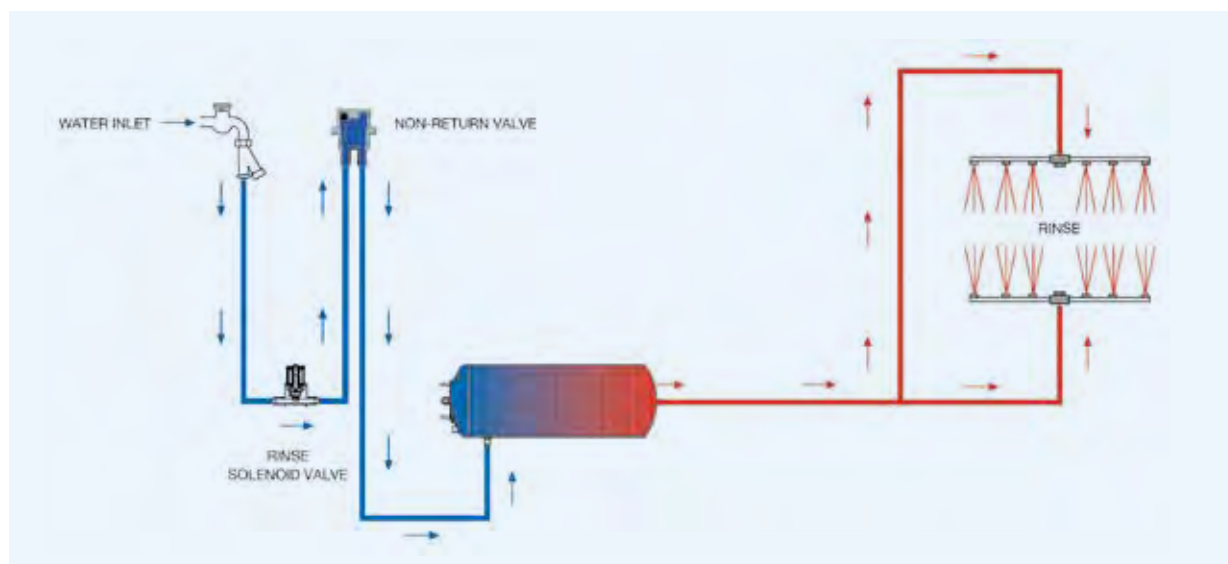
RCD (Rinse Control Device)

- 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.

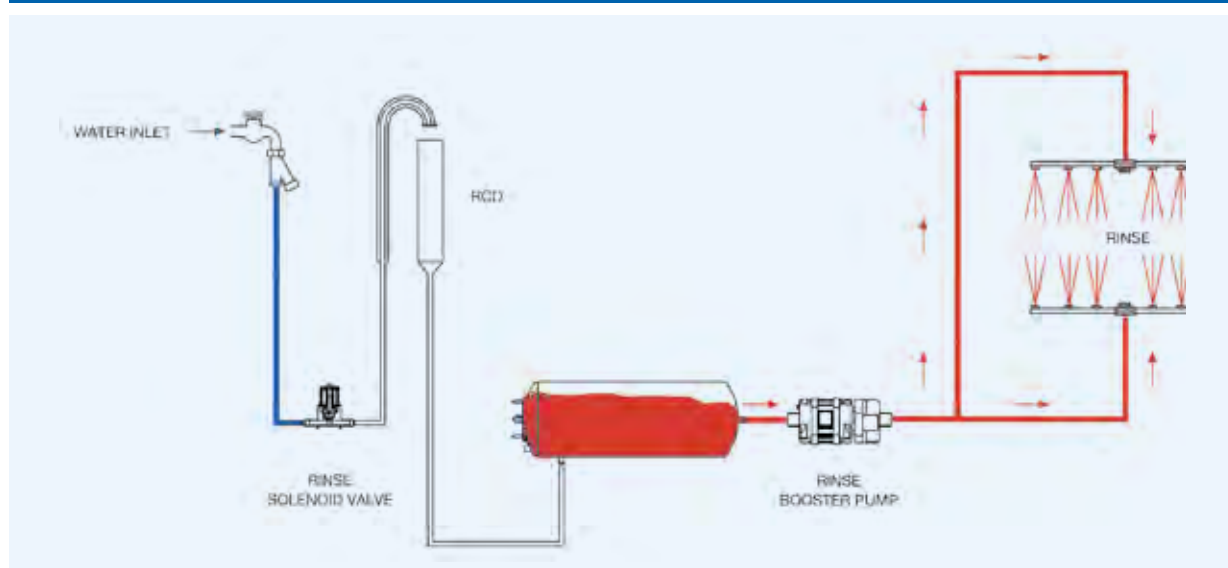
Ventajas RCD

- 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

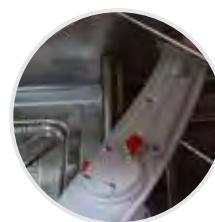
- Carrocería en acero inox AISI 304 finamente satinado.
- Puerta de doble pared.
- Patas regulables en altura.
- Micro puerta.
- Llenado automático.
- Control constante del nivel del agua.
- Fondo de la cuba estampado para el alojamiento del filtro.
- Brazos rotativos de lavado y aclarado superiores 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

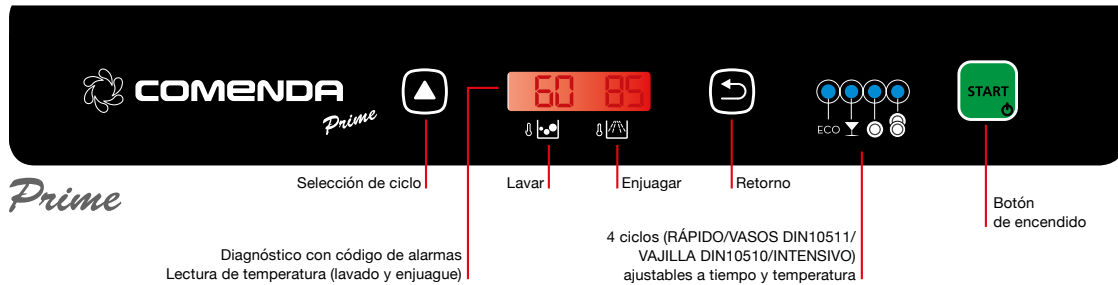
Suplemento boiler 7kW -PF45-

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)
Lavavasos						
PB 24	460/521/h618	40	400 x 400	220	12	2,87
PB 34	460/521/h680	40	400 x 400	270	12	2,87
Lavavajillas Frontales						
PF 45	600/626/h825	40 / 60	500 x 500	360	21	5,45
PF 45 R	600/626/h825	40 / 60	500 x 500	360	21	5,45
Lavavajillas De Cúpula						
PC 07	624/740/h1460	40	500 x 500	440	42	7,7
PC 07 R	624/740/h1460	40	500 x 500	440	42	7,7
PC 09	624/740/h1460	48	500 x 500	440	42	10,1
PC 09 R	624/740/h1460	48	500 x 500	440	42	10,1
PC 12	624/740/h1460	65	500 x 500	440	42	10,5
PC 12 R	624/740/h1460	65	500 x 500	440	42	10,5

Todos los modelos se pueden solicitar con descalcificador.
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
680930	CRC2: Condensador/Recuperador de calor (HC10 y HC14)
680931	CRC2: Condensador/Recuperador de calor (HCXL)
621120	Suplemento boiler de carga para agua fría,9kW para PC07
621121	Suplemento boiler de carga para agua fría,14kW

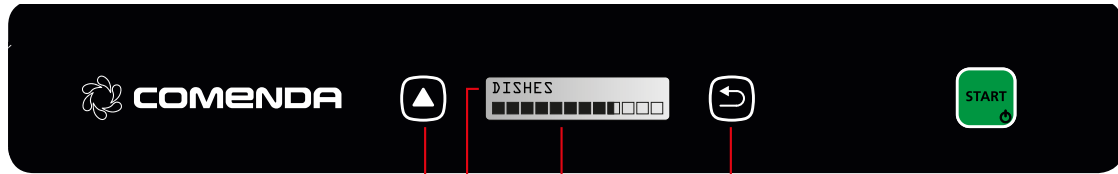
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Todos los modelos se pueden solicitar con descalcificador.

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).

Lavavajillas y lavautensilios

Serie GE, PRIME y DIVA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE PRIME

PF46 R

- 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 acero inox
- Regulación automática de la temperatura
- Potencia instalada reducida, gracias a las resistencias en conmutación
- Válvula anti-vaciado
- Termostop
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Predisposición para la instalación del dosificador de detergente

PFS90 R

- Control de mandos electrónicos superior

- Carrocería en acero inox AISI 304 finamente satinado, con puerta de doble pared
- Cuba estampada autolimpiable
- 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 el aspiración de la bomba
- Microinterruptor de seguridad para evitar la apertura fortuita de la puerta durante el funcionamiento.
- Dosificador de abrillantador incorporado

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.

SERIE DIVA: LAVAVAJILLAS MULTIFUNCIÓN

- 2 cestas superpuestas permiten lavar una mayor cantidad de platos.
- Panel de mandos electromecánico.
- Brazos de aclarado y lavado de inox.
- Cuba estampada con doble pared.

SERIE DIVA TOP

- En dotación: Bomba de desagüe, EOR, RED, termómetros digitales, brazos de aclarado y lavado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Ciclo (segundos)	Dimensión cesto (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx. (kW)
SERIE PRIME							
PF46R	600 x 695 x 830	30	120	500 x 600	400	23	7,83
PFS59R	620 x 742 x 1495	40	90	500 x 600	500	42	7,5
SERIE GE							
Frontales							
GE 50E RCD	700 x 810 x h1850	30/15/10/6	120/240/360/600	550 x 660	850	42	7,50
GE 605E RCD	830 x 900 x h1930	30/15/10/6	120/240/360/480	650 x 700	650*	60	9,0
GE 805E RCD	990 x 900 x h1930	30/15/10/6	120/240/360/480	810 x 700	650*	60	9,0
GE 1005E RCD	1500 x 900 x h1930	30/15/10/6	120/240/360/480	1320 x 700	650*	100	15,0
Frontales alto rendimiento							
GE 655E RCD	830 x 900 x h1930	30/15/10/6	120/240/360/600	650 x 700	650*	85	9,0
GE 1155E RCD	1500 x 900 x h1930	30/15/10/6	120/240/360/600	1320 x 700	650*	120	15,0
Pasantes							
GE 755E RCD	860 x 1020 x h1900	30/15/10/6	120/240/360/480	700 x 700	620	90	9,0
GE 1255E RCD	1480 x 1020 x h1900	30/15/10/6	120/240/360/480	1320 x 700	620	125	15,0
SERIE DIVA							
DIVA	900 x 780 x 1800	60	120/240	2 x (500 x 600)	905/430/350**	46	10,5
DIVA PRO	900 x 780 x 1800	60	120/240	2 x (500 x 600)	905/430/350**	46	10,5

*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.

**La altura útil se compone de 905 de toda la boca de la maquina. Dividido por cesta inferior 430 y cesta superior 350.

ACCESORIOS

Modelo

Lavautensilios Serie PRIME

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 PF46R

Kit bomba desagüe para PFS90R

Suplemento dispensador de detergente peristáltico incorporado para PF45 y PF46

Dispensador de detergente líquido incorporado para PFS90R

CRC: Recuperador de calor para PFS90R (H2010 mm)

Suplemento para versión de agua fría de 9kW para PFS90R

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



NOVEDAD

MODELO PF590R



MODELO GE605



NOVEDAD

MODELO DIVA



Triturador de Residuos

TR 30

INOX
AISI 304

NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Carroceria en acero inox 304.
- Control automatico del agua.
- Boton de emergencia, sistema sensible de bloqueo e interruptor de retardo.
- Control IP65 impermeable.

TR 30



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Consumo de agua (l)	Potencia (Kw)
TR 30	1000/700/900	8/ciclo	4,4



Recuperador de calor (CRC/CRC2)

Mejora el ambiente de trabajo, reduciendo la salida de vapores.

CRC2 (PC)

CRC2 (HC10/HC14)

CRC2 (HCXLR)

CRC (lavautensilios)

*Siempre que tenga una alimentación de agua fría.



RED para modelos Cúpula HC

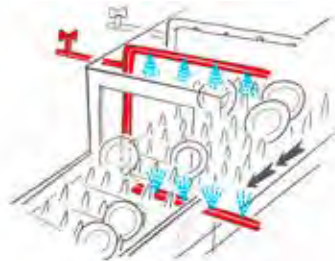
RED para maquinas de arrastre (AC2E NEXT-AC3 NEXT)

BENEFICIOS DE LOS ACCESORIOS EN NUESTROS TUNELES DE LAVADO

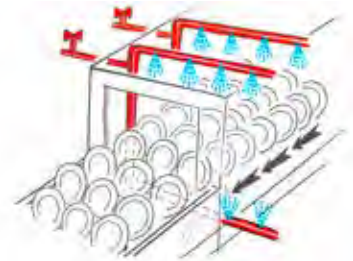
PRS® y APRS® OPTIMIZANDO LOS CONSUMOS DE AGUA SEGUN LA VELOCIDAD

El exclusivo sistema PRS® - Proportional Rinse System – permite de controlar el consumo de agua del aclarado segun la velocidad de avance de la cinta.

Reduciendo la velocidad se puede **ahorrar hasta un 33% de agua, energia, detergente y abrillantador.**



BAJA VELOCIDAD



ALTA VELOCIDAD

CV (Condensador de Vapores)

No es un sistema de recuperación, pero es capaz de reducir el calor latente y sensible emitida desde el lavavajillas.



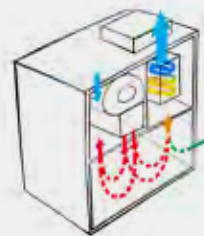
RC (Recuperación de Calor)

40% de ahorro de energía utilizada para calentar el agua de aclarado. **Reducción** de la potencia instalada **hasta un 20%**. instalada **hasta un 30%**.



ARC (Recuperador de Calor + Secado)

Reducción de la potencia de calefacción del secado hasta un 50%.



WP (Bomba de calor)

- **Reducción** de la potencia instalada de **hasta el 50%**.
- Reducción significativa de las emisiones de calor de la unidad.



Interfaz C-SMART

Nueva electrónica avanzada y sistema auxiliar capaz de garantizar, en cada situación, una operación básica para completar el servicio.



Interfaz C-SMART

Túneles de lavado de arrastre de cestas

Serie AC2 

 INOX AISI 304

 ECO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE AC2

- 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).



MOD. AC2

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)
Serie AC2					
AC2	1150x840xh1460	70/100	Lavado-Aclarado	80	19,04
AC2X	1350x840xh1460	70/140	Antisalpicador-Lavado-Aclarado	80	23,03
AC2P	1650x840xh1460	100/150	Prelavado-Lavado-Aclarado	125	23,74
Serie AC2 en ángulo					
AC2A	1250x1250xh1460	70/100	Lavado-Aclarado	80	19,04
AC2AP	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 AC2E NEXT 



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE AC2E NEXT

- 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.
- Filtró 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.

- Autotimer incluido.
- 3 velocidades estándar.
- Control de fase para su correcta instalación.



MOD. AC2AE P6

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)
Serie AC2E NEXT					
AC2E NEXT	1750x840x1670	105/140	Lavado-Eco2rinse	94	22,02
AC2EP5 NEXT	2250x840x1670	130/195	Prelavado P5-Lavado-Eco2rinse	139	25,72
AC2EP6 NEXT	2350x840x1670	140/205	Prelavado P6-Lavado-Eco2rinse	139	25,88
AC2EP9 NEXT	2650x840x1670	160/220	Prelavado P9-Lavado-Eco2rinse	174	27,26

L=Lavado (Sup/Inf), P5=Prelavado de 500 mm, P6=Prelavado de 600 mm y P9=Prelavado de 900 mm
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

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



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%

DHM2+: Prelavado suplementario de 600 mm con bomba y brazo DHM + cajón de desechos externo + sistema de recirculación.

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

C- Smart: Nueva electrónica avanzada y sistema auxiliar capaz de garantizar, en cada situación, una operación básica para completar el servicio.

RED: Recogedor de sólidos en el prelavado en los modelos P6 o P9



Túneles de lavado en ángulo de arrastre de cestas

Serie AC2AE NEXT 



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE AC2AE NEXT

- 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.

- Autotimer incluido.
- 3 velocidades estandar.
- Control de fase para su correcta instalación.



MOD. AC2AEP6

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)
Serie AC2AE NEXT en ángulo					
AC2AE NEXT	1750x840xh1670	105/140	Lavado-Eco2rinse	94	22,02
AC2AEP5 NEXT	2250x840xh1670	130/195	Prelavado P5-Lavado-Eco2rinse	139	25,72
AC2AEP6 NEXT	2350x840xh1670	140/205	Prelavado P6-Lavado-Eco2rinse	139	25,88
AC2AEP9 NEXT	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



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%



DHM2+: Prelavado suplementario de 600 mm con bomba y brazo DHM + cajón de desechos externo + sistema de recirculación.

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 pre-lavado y un ahorro de detergente considerable (sólo para máquinas con Eco2rinse y prelavado, no para el AC2E)

Tratamiento OSMOSIS

C-Smart: Nueva electrónica avanzada y sistema auxiliar capaz de garantizar, en cada situación, una operación básica para completar el servicio.

RED: Recogedor de sólidos en el prelavado en los modelos P6 o P9

Túneles de lavado de arrastre de cestas

Serie AC3 NEXT 



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE AC3 NEXT

- 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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)
Serie AC3 NEXT					
AC3-20 NEXT	2250x840xh1680	135/182	L* + A	108	23,92
AC3-25 NEXT	2850x840xh1680	170/230	P6 + L** + A	148	25,70
AC3-30 NEXT	3150x840xh1680	190/257	P9 + L** + A	188	28,10
AC3-35 NEXT	3750x840xh1680	225/304	P6 + L** + L + A	228	32,86
AC3-40 NEXT	4050x840xh1680	240/324	P9 + L** + L + A	268	34,60

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%



DHM2+: Prelavado suplementario de 600 mm con bomba y brazo DHM + cajón de desechos externo + sistema de recirculación.

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

C-Smart: Nueva electrónica avanzada y sistema auxiliar capaz de garantizar, en cada situación, una operación básica para completar el servicio.

RED: Recogedor de sólidos en el prelavado en los modelos P6 o P9 (excepto mod. AC3-20 NEXT)



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 (platos/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 ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + A	170	37,4
NE 1P9	5100/890/2085h	2450	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + A	210	40,6
Modelos XL					
NE 1XL	4200/1110/2085h	2325	L + A	110	38,9
NE 1P6XL	4800/1110/2085h	3225	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + A	170	46,4

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

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	Rinse Control Device: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C. A consultar en el aclarado	
RAH	Homogenizador abrillantador: Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%.	
Autolavado	Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE1)	
Autolavado	Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE1-P6)	
	Dosificador para abrillantador (Dosificador para sistema sanitizante)	
	Dosificador para detergente líquido	
	Desagüe único centralizado	
C- Smart	Nueva electrónica avanzada y sistema auxiliar capaz de garantizar, en cada situación, una operación básica para completar el servicio.	



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 versión 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 ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	184	39,8
NE 21-P9	5700/890/2085h	3050	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	204	42
NE 21-P12	6000/890/2085h	3350	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	224	43
NE 22-P9	6600/890/2085h	3950	P ₉₀₀ + L ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	299	53,2
NE 22-P12	6900/890/2085h	4250	P ₉₀₀ + L ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	319	54,7
Modelos XL					
NE 21-P6 XL	5400/1110/2085h	4125	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	184	45,8
NE 21-P9 XL	5700/1110/2085h	4575	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	204	48
NE 21-P12 XL	6000/1110/2085h	5026	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	224	50
NE 22-P9 XL	6600/1110/2085h	5926	P ₉₀₀ + L ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	299	61,7
NE 22-P12 XL	6900/890/2085h	6376	P ₉₀₀ + L ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	319	62,7

P= Prelavado de 600mm, 900mm o 1200mm, L=Lavado de 900mm o 1200mm, Eco2rinse= ofrece una zona de escurrido entre el lavado y ECORINSE. Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

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	Rinse Control Device: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C. A consultar en el aclarado	
Autotimer	Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de éstas.	
RAH	Homogenizador abrillantador: Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%.	
APRS	Aclarado automático proporcional: Permite un ahorro del 33%, adaptando el consumo de energía, agua y detergente a la velocidad de avance de la cinta (incluye Autotimer).	
HPS Easy	Contador de consumo de agua y electricidad	
HPS Easy Plus	Sistema HACCP para almacenar el consumo, las temperaturas y las alarmas. Los datos son visibles en la pantalla HPS FÁCIL, extraíble por medio de USB en formato de texto o mediante la conexión a través del PC (RS485, adaptador USB del PC es necesario - RS485).	
C- Smart	Nueva electrónica avanzada y sistema auxiliar capaz de garantizar, en cada situación, una operación básica para completar el servicio.	
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
Modelos XL					
NE 31-P6 XL	6200/1100/2085h	4575	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse		42,3
NE 31-P9 XL	6500/1100/2085h	5026	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse		45
NE 31-P12 XL	6800/1100/2085h	5476	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse		46
NE 32-P9 XL	7400/1100/2085h	6376	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse		54,2
NE 32-P12 XL	7700/1100/2085h	6826	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse		56,2
NE 33-P12 XL	8600/1100/2085h	8176	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse		70,4

P= Prelavado de 600mm, 900mm o 1200mm, L=Lavado de 900mm o 1200mm, Multirinse= ofrece hasta un 50% de ahorro en agua -33 litros por cada 1000 platos-.

Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

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).	
C- Smart	Nueva electrónica avanzada y sistema auxiliar capaz de garantizar, en cada situación, una operación básica para completar el servicio.	
RCD	Rinse Control Device: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C. A consultar en el aclarado	
Autolavado	Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE31) -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar	
	Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE32) -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar	
	Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE33) -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar	
	Sistema sanitizante en el interno de la cuba (por cada zona adicional)	
	Bomba de refuerzo para desinfectar los tanques internos	
Autolavado Bomba	Sistema sanitizante de la bomba de lavado	
	Dosificador para abrillantador (Dosificador para sistema sanitizante)	
	Dosificador para detergente líquido	
	Desagüe único centralizado	



Túneles lavacacerolas de cinta

Serie NG 



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE NG

- Construido en acero inox.
- Doble velocidad de funcionamiento.
- Pulsadores paro/marcha en la zona de entrada y salida.
- Dispositivo de final de carrera (mecánico o fotocélula).
- Cortinas de separación entre zonas.
- Grandes dimensiones de lavado.
- Bombas de lavado en acero inox.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables.
- Doble protección térmica.
- Circuito de maniobra de baja tensión (24 Volts).
- Resistencias fabricadas en "Incoloy 800".
- Motor reductor con fricción.
- Cuba autovaciante.
- Bomba de aclarado (mod NG).
- Amplias puertas para inspección.
- Regulación automática del nivel del agua.
- Cuadro eléctrico 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)
Serie NG					
NGR 602	3900x1105xh2020	0,4 / 0,8	L + A	140	47,12
NGR 902	5200x1105xh2020	0,6 / 1,2	L + L + A	130+140	79,12
NG 602	3900x1105xh1820	0,4 / 0,8	L + A	140	47,67
NG 902	5200x1105xh1820	0,6 / 1,2	L + L + A	130+140	79,67

L= Lavado, A= Aclarado

Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

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: Higiene 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

E5: Electrónica con PLC con panel eléctrico superior

Conexión remota E5



Accesorios Prime / Hi-Line

ACCESORIOS

Prime

Modelo	
Accesorios PB	
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)
Accesorios PF	
	Suplemento boiler 7kW PF45
650632	Suplemento bomba de desagüe incorporada
686356	Dosificador de detergente peristáltico incorporado
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris ^o 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)
Accesorios PC	
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










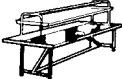
HI-LINE

Modelo	
Accesorios HB	
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 ^o 2 en acero inox
342298	Base h350 mm con puerta para HB 35H
660824	Kit de elevación para base (130/180mm)
Accesorios HF	
	Suplemento boiler 7kW HF45
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris ^o 2 en acero inox
342298	Base h350 mm con puerta para PF 45H
660824	Kit de elevación para base (130/180mm)
Accesorios HC	
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

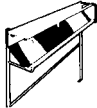









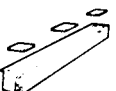
ACCESORIOS

Modelo

Mesas postcestas para series PC, HC, AC2 (AC2, AC2E NEXT y AC3 NEXT):		
Longitud 600 mm		
Longitud 800 mm		
Longitud 1.000 mm		
Longitud 1.200 mm		
Longitud 1.800 mm		
Mesas de prelavado con seno y antisalpicador Series AC2, AC2E NEXT y AC3 NEXT:		
Longitud 1.000 mm.		
Longitud 1.200 mm.		
Longitud 1.800 mm.		
Mesas de prelavado con seno y antisalpicador y orificio descarga residuos series AC2, AC2E NEXT y AC3 NEXT:		
Longitud 1.800 mm.		
Mesas de enlace:		
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.)		
Mesas de recepción y desbarazo:		
Longitud 1.700 mm.		
Longitud 2.200 mm.		
Longitud 2.700 mm.		
Mesas de recepción y desbarazo con portacestas bifrontal:		
Longitud 1.700 mm.		
Longitud 2.200 mm.		
Longitud 2.700 mm.		



Accesorios generales

ACCESORIOS	
Modelo	
Portacestas de suelo	
Longitud 1.070 mm.	
Longitud 1.570 mm.	
Longitud 2.070 mm.	
Portacestas de pared:	
Longitud 1.070 mm.	
Longitud 1.570 mm.	
Longitud 2.070 mm.	
Plano de trabajo de 600 mm.	
Plano de desbarazo con descarga de residuos de 850 mm.	
CAR-1 carro portacestas	
CAR-2 carro portacestas	
CAR-3 carro transporte platos	
CAR-8 carro a nivel constante	
Carro de recogida de cubiertos (515x515x635 h)	
Carro desperdicios con ruedas (diámetro 370x600 h) 45 litros.	
Canal recogida desperdicios en desbarazo:	
Longitud 2.000 mm.	
Longitud 3.000 mm.	

Accesorios generales

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





Modelo	Código Comenda	Descripción	Referencia Frigicoll	
CB	660702	Cesta de diversos objetos 75mm h	21516066	
CBR1	660217	Cesta de diversos objetos 100mm h	21516130	
CBR2	660218	Cesta de diversos objetos 150mm h	21516131	
CBR3	660219	Cesta de diversos objetos 200mm h	21516132	
CBR4	660220	Cesta de diversos objetos 250mm h	21516133	
P12/18	660312	Cesta de 12 hondos o 18 platos llanos	21516069	
P14	660313	Cesta de 14 platos de pizza Ø 320 mm	21524239	
CB2	660314	Cesto básico 500 x 250 mm	21320205	
CP2	660616	Cubertería 500 x 250 mm	*a consultar	
B116	660505	Cesta para 16 vasos  Ø 110 - h 65 mm  Ø 110 - h 100 mm	21516423	
B216	660510	Cesta para 16 vasos  Ø 110 - h 115 mm  Ø 110 - h 150 mm	21516424	
B316	660511	Cesta para 16 vasos  Ø 110 - h 165 mm  Ø 110 - h 200 mm	21516420	
B416	660512	Cesta para 16 vasos  Ø 110 - h 215 mm  Ø 110 - h 250 mm	21516421	
B125	660209	Cesta para 25 vasos  Ø 85 - h 65 mm  Ø 85 - 100 mm	21516115	
B225	660210	Cesta para 25 vasos  Ø 85 - h 115 mm  Ø 85 - 150 mm	21516116	
B325	660211	Cesta para 25 vasos  Ø 85 - h 165 mm  Ø 85 - 200 mm	21516124	
B425	660212	Cesta para 25 vasos  Ø 85 - h 215 mm  Ø 85 - 250 mm	21516125	
B125I	660236	25 vasos cesta "INCLINADA"  Ø 74 - h. 65 mm  Ø 74 - 100 mm	*a consultar	
B225I	660237	25 vasos cesta "INCLINADA"  Ø 74 - h. 115 mm  Ø 74 - 150 mm	21524999	
B325I	660238	25 vasos cesta "INCLINADA"  Ø 74 - h. 165 mm  Ø 74 - 200 mm	*a consultar	
B136	660213	Cesta para 36 vasos  Ø 74 - h 65 mm  Ø 74 - 100 mm	21516126	
B236	660214	Cesta para 36 vasos  Ø 74 - h 115 mm  Ø 74 - 150 mm	21516117	
B336	660215	Cesta para 36 vasos  Ø 74 - h 165 mm  Ø 74 - 200 mm	21516127	
B436	660216	Cesta para 36 vasos  Ø 74 - h 215 mm  Ø 74 - 250 mm	21516128	
G	660503	Contenedor de cubiertos "godet"	21516059	
660504	660504	Cesto plano para cubiertos	21516061	
660508	660508	Contenedor de cubiertos 8 lugares	21516134	
660505	660505	Cesto de cubiertos para 16 "godets"	21516423	
660507	660507	Cesto de cubiertos para 16 "godets"	21516129	
660404	660404	Cesta para 20 tazas	21516135	
660405	660405	Cesta para 36 tazas	21516070	
CVA	660403	Cesta para 10 bandejas con alambre plastificado para remontarlas	21516208	
CVI	660413	Cesta para 7 bandejas con alambre plastificado para remontarlas también adecuado para el modelo PF45	*a consultar	
CPV	660410	Cesta para 7 bandejas para capotas y túneles	21516422	
CVT	660411	Cesta para 5 bandejas térmicas con alambre plastificado para remontarlas	21524346	
CVXL	660409	Cesta para 12 bandejas de 630 mm con alambre plastificado para remontarlas	21524602	
CC8	660412	Cesta para 8 copas	*a consultar	

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

Consultar condiciones particulares para cestas portes debidos

Dotación de cestos por modelos	Código Comenda	Código Frigicoll	Descripción
V350	660715	*a consultar	2 cestas de bases
	520621	*a consultar	1 platillo
	660519	*a consultar	1 godet con 2 asientos
V400	660717	*a consultar	2 cestas de base, 400x400x150
	15462	*a consultar	1 platillo
	660519	*a consultar	1 godet con 2 asientos
P500	660312	21516069	2 cestas P12 / 18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	H25134	*a consultar	1 contenedor de cubiertos 8 lugares
C500	660312	21516069	2 cestas P12 / 18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	H25134	*a consultar	1 contenedor de cubiertos 8 lugares
PB24- PB34	660712	*a consultar	2 cestas de bases
	520621	*a consultar	1 platillo
	660519	*a consultar	1 godet con 2 asientos
PF45	660312	21516069	1 cesta P12 / 18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660503	21516059	1 recipiente para cubiertos G
PF46	660721	*a consultar	Cesta para 24 platos XLP 500x600mm
	660720	*a consultar	Base de cesta XLB 500x600mm
	H25134	*a consultar	1 contenedor de cubiertos para 8 lugares
PC07, PC09, PC12	660312	21516069	2 cestas P12 / 18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660503	21516059	1 recipiente para cubiertos G
HB34	660712	*a consultar	2 cestas de bases
	520611	*a consultar	1 inserto de flûtes
	520621	*a consultar	1 platillo
	660519	*a consultar	1 godet con 2 asientos
HB35, HF45	660312	21516069	2 cestas P12 / 18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660503	21516059	1 recipiente para cubiertos G
HC10, HC14	660312	21516069	2 cestas P12 / 18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660503	21516059	1 recipiente para cubiertos G
HCXL R	660720	*a consultar	1 cesta base XL-B
	660721	*a consultar	1 cesta 24 platos XL-P
	520639	*a consultar	1 canasta con 5 bandejas de acero inoxidable
	660503	21516059	1 recipiente para cubiertos G
PF590 R	660702	21516066	1 canasta básica CB
	660410	21516422	1 cesta de bandejas CPV
	H25134	*a consultar	1 contenedor de cubiertos 8 lugares
GE50ERCD	520135	*a consultar	1 bandeja insertada
	H25134	*a consultar	1 contenedor de cubiertos 8 lugares
GE805E	530214	*a consultar	1 inserto x 3 bandejas
	530225	*a consultar	1 inserto x 8 bandejas
GE605E, GE655E, GE755E	530214	*a consultar	1 inserto x 3 bandejas
GE1005E, GE1155E, GE1255E	530214	*a consultar	2 insertos x 3 bandejas
AC2, AC2E NEXT, AC3 NEXT	660312	21516069	3 cestas P12 / 18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660508	21516134	1 recipiente para cubiertos CP8
NE1, NE2, NE3	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660508	21516134	2 recipientes para cubiertos CP8
NE22, NE32, NE33	660702	21516066	2 cestas de bases CB
	660508	21516134	2 recipientes para cubiertos CP8

Lavautensilios a gránulos **GRANULDISK**

	GRANULE FLEXI	280
	GRANULE MAXI	282
	GRANULE GASTRO / GRANULE COMBI	284
	GRANULE SMART	286

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

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 lavautensillos 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 m² 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.



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 (20715)

Compuesto por: 1x 14454,
1x 13463, 1x 6000370,
1x 25189, 1x 13424,
una carga de gránulos
de 6 kg.

2 PAQUETE GASTRONORM (20716)

Compuesto por:
1x 13465, 1x 13463,
1x25189, 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)
GRANULE FLEXI 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
GRANULE FLEXI 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	
25189 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.
- **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 via USB 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 (20721)

► El menaje se carga directamente en la estructura interna.

► Incluye los siguientes accesorios:

1 estructura interna múltiple 14149, 1x19313, 1x 25189, 2 x 11918, una carga de gránulos de 16 kg.

2 GRANULE MAXI FLOW (20722)

► Incluye los siguientes accesorios:

2 estructuras internas múltiples 14469, 2x 19313, 1x 25189, 1 x 22845, 2 juegos del mod. 10694, 2x 11918, una carga de gránulos 16 kg.

GRANULE MAXI FREEFLOW (20723)

3

► La estructura interna múltiple se carga directamente en el carro.

► Incluye los siguientes accesorios:

2 estructuras internas múltiples 14469, 2x 19313, 1x 25189, 2x 22845, 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	
10595 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	
25189 ①②③	Raspador	
11918 ①②③	Recogedor de gránulos. Capacidad 8 kg	
14565 ③	Bandeja para recoger el goteo, para carro (carro no incluido)	
19313 ①②③	Divisor para menaje GN (GN 1/9 a 2/3)	
10694 ②	Ganchos para estructura interna con protector de pared	
22845 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 (obligatorio pedir 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 m², 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 via USB 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 (20717)

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 (25189), una carga de gránulos de 8 kg en la máquina.

GRANULE COMBI (20719)

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 (25189), 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	
25189 ①	Raspador.	
19570	Mesa plegable (instalada en el lateral o frontal)	
22634	Cubo de 20 kg. de gránulos	
21423	Cesta para ollas	
21550 ①	Recogedor de gránulos	
19999 ①	Cesta de lavado estándar 6 cubetas GN 1/1 (Profundidad máx: 65 mm)	

OPCIONAL (a solicitar con la maquina a fabrica)

Modelo	Definición
23908	3-ph/400 V/50Hz (32A) Conexión de agua fría - 17,6 Kw (Granule Combi)
20870	Reducción de humedad
23902	3-ph/400 V/50Hz (32A) Conexión de agua fría - 16,9 Kw (Granule Gastro)

① Accesorios incluidos en la máquina estándar.

Lavautensilios GRANULE SMART

Lavado por chorro de gránulos



INOX
AISI 304



Gránulos



Carga/apertura
frontal

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Requiere un espacio de instalación inferior a 1 m², 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 via USB 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 (24097): cesta de lavado estándar para 6 cubetas GN 1/1 o equivalente (19999), recogedor de gránulos 21550, raspador (25189), 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	
25189 1	Raspador.	
21550 1	Recogedor de gránulos	
22634	Cubo de 20 kg. de gránulos	
21423	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. (requiere añadir del modelo 23183)

1 Accesorios incluidos en la máquina estándar.

Frigoríficos y congeladores **LIEBHERR**

	CONGELADORES HORIZONTALES Conservadoras de helados Congeladores de venta por impulso	292
	ARCONES CONGELADORES	296
	CONGELADORES VERTICALES Congeladores estáticos Congeladores NO FROST Congeladores SMART FROST Congeladores ventilados / Congeladores industriales estáticos Congeladores ventilados PROFESIONALES Congeladores pastelería panadería PROFESIONALES	298
	ARCONES FRIGORÍFICOS	307
	ARMARIOS FRIGORÍFICOS Frigoríficos ventilados bajo encimera Frigoríficos ventilados Frigoríficos ventilados ALUMINIO STYLE Frigoríficos ventilados INDUSTRIALES Frigoríficos pastelería	308
	CONJUNTO "SIDE BY SIDE" ARMARIOS FRIGORÍFICOS Frigoríficos ventilados PROFESIONALES	314
	ARMARIOS EXPOSITORES	318
	ARMARIOS BODEGA Conservación y envejecimiento VINO THEK Acondicionamiento de vinos VINO THEK Conservación y envejecimiento GRAND CRU Acondicionamiento de vinos VINIDOR Armarios de conservación de cigarrillos - armarios de vinos	320
	ARMARIOS FRIGORÍFICOS PARA LABORATORIO Refrigeradores para farmacia Armarios frigoríficos ventilados Armarios frigoríficos estáticos	326
	ARMARIOS CONGELADORES PARA LABORATORIO Congeladores estáticos Arcones congeladores Congeladores ventilados	331
	ARMARIOS FRIGORÍFICOS PARA LABORATORIO de uso universal	334
	ARMARIOS CONGELADORES PARA LABORATORIO de uso universal	335
	ACCESORIOS	336

Frigoríficos y congeladores **LIEBHERR**



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



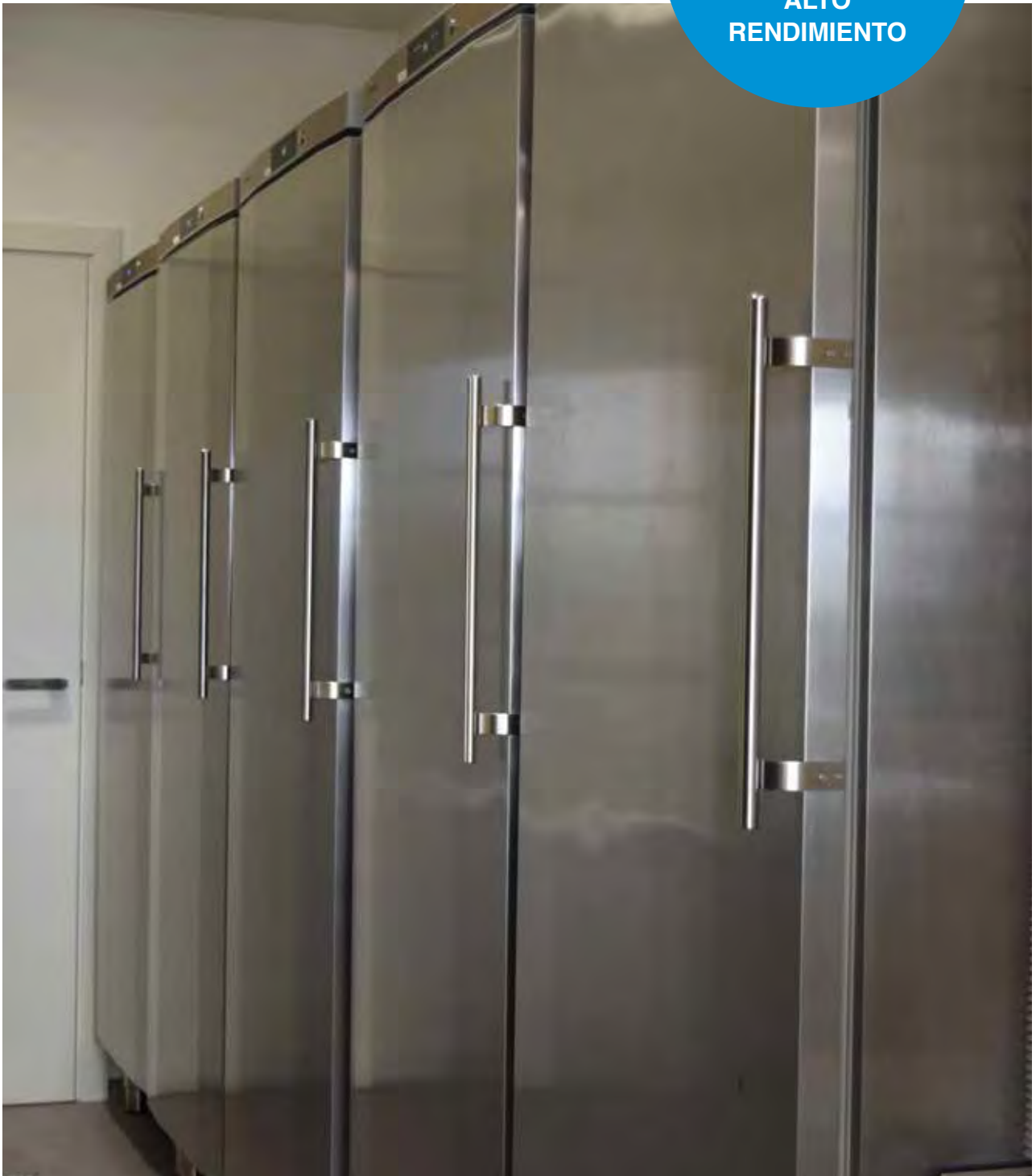
DISEÑO



AMPLIA
GAMA

Frigoríficos y
congeladores LIEBHERR

**MÁXIMAS
PRESTACIONES,
ALTO
RENDIMIENTO**





8 razones
para usar

LIEBHERR
Calidad, Diseño e Innovación

LIEBHERR. Especialistas en refrigeración.



Calidad asegurada

- Componentes de primera calidad
- ISO 14001



Expertos en refrigeración

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



Diseño

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



Máxima profesionalidad

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



Tecnología puntera

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



Refrigerantes alternativos no contaminantes

- Gases isobutanos.
- Sin HFC.



Fácil limpieza

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



Eficiencia energética

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



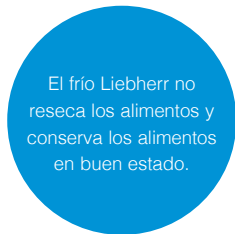
Gama de frigoríficos y congeladores **LIEBHERR**



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.



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

Frigoríficos

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.



GKvbs 5760



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 compartimentos 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.



MKUv1613 y MKv3913

Conservadoras de helado

Tapa ciega / Tapa Cristal



Refrigerante
R600a



Refrigeración
estática



-10°C/-24°C
GRADUABLE

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



GTE 1700
TAPA CORREDERA CIEGA
625 x 661 x 916 mm



GTE 2502
TAPA CORREDERA CRISTAL
835 x 661 x 911 mm



GTE 3302
TAPA CORREDERA CRISTAL
1.045 x 661 x 911 mm



GTE 4100
TAPA CORREDERA CIEGA
1.255 x 661 x 916 mm



GTE 5802
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	GTE 1700	162/142	625 x 661 x 916	500 x 535 x 660	1,30	Blanco/Ciega	Opcional	130
0	GTE 2500	244/216	835 x 661 x 916	710 x 535 x 560	1,41	Blanco/Ciega	Opcional	150
0	GTE 3300	326/291	1045 x 661 x 916	920 x 535 x 660	1,50	Blanco/Ciega	Opcional	150
0	GTE 4100	409/365	1255 x 661 x 916	1130 x 535 x 660	1,60	Blanco/Ciega	Opcional	200
0	GTE 4900	491/439	1465 x 661 x 916	1340 x 535 x 660	2,00	Blanco/Ciega	Opcional	240
0	GTE 5800	573/513	1675 x 661 x 916	1550 x 535 x 600	2,55	Blanco/Ciega	Opcional	240
*MODS. CON TAPA CRISTAL								
2	GTE 1702	166/126	625 x 661 x 911	500 x 535 x 600	1,61	Blanco/Cristal	Opcional	130
2	GTE 2502	250/194	835 x 661 x 911	710x 535x 560	1,70	Blanco/Cristal	Opcional	150
2	GTE 3302	334/ 261	1045 x 661 x 911	920x 535 x 600	1,80	Blanco/Cristal	Opcional	150
2	GTE 4102	417/328	1255 x 661 x 911	1130 x 535 x 600	2,00	Blanco/Cristal	Opcional	200
2	GTE 4902	501/396	1465 x 661 x 911	1340 x 535 x 600	2,50	Blanco/Cristal	Opcional	240
2	GTE 5802	585/463	1675 x 661 x 911	1550 x 535 x 600	3,05	Blanco/Cristal	Opcional	240

Estos equipos se suministrarán hasta finalizar stock. Solicitar disponibilidad.

Conservadoras de venta por impulso

Cristal curvo


 Refrigerante
R290

 Refrigeración
estática

-10°C/-24°C
GRADUABLE

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


GTI 1753

 TAPA CORREDERA
CRISTAL CURVO
625 x 661 x 913 mm


GTI 3353

 TAPA CORREDERA
CRISTAL CURVO
1.045 x 661 x 913 mm


GTI 4153

 TAPA CORREDERA
CRISTAL CURVO
1.255 x 661 x 913 mm


GTI 4953

 TAPA CORREDERA
CRISTAL CURVO
1.465 x 661 x 913 mm


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
*MODS. CON ILUMINACIÓN POR LEDS							
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.
Estos equipos se suministrarán hasta finalizar stock. Solicitar disponibilidad.

Conservadoras de venta por impulso

Cristal curvo



Refrigerante
R600a



Refrigeración
estática



-10°C/-24°C
GRADUABLE

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cerradura opcional
- Aislamiento de 60 mm. de espesor
- Iluminación LED
- Ruedas giratorias
- Termómetro interior



Todos los modelos van **provistos de ruedas** para un fácil desplazamiento



EFI 1403
Tapa Corredera Cristal Curvo
625 x 661 x 825 mm

NOVEDAD



EFI 2103
Tapa Corredera
Cristal Curvo
835 x 661 x 825 mm

NOVEDAD



EFI 2803
Tapa Corredera
Cristal Curvo
1045 x 661 x 825 mm

NOVEDAD



EFI 3503
Tapa Corredera
Cristal Curvo
1255 x 661 x 825 mm

NOVEDAD



EFI 4403
Tapa Corredera
Cristal Curvo
1465 x 661 x 825 mm

NOVEDAD



EFI 4803
Tapa Corredera
Cristal Curvo
1675 x 661 x 825 mm

NOVEDAD



EFI 5603
Tapa Corredera
Cristal Curvo
1885 x 661 x 825 mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (kW/24h)	Color carrocería/tapa	Cerradura	Potencia (A)	Núm. de cestas
EFI 1403	135/91	625 x 661 x 825	-	1101	Blanco/Cristal	Opcional	1,5	2
EFI 2103	206/145	835 x 661 x 825	-	1288	Blanco/Cristal	Opcional	1,5	3
EFI 2803	276/197	1045 x 661 x 825	-	1625	Blanco/Cristal	Opcional	1,5	4
EFI 3503	347/250	1255 x 661 x 825	-	1989	Blanco/Cristal	Opcional	1,5	5
EFI 4403	417/303	1465 x 661 x 825	-	2094	Blanco/Cristal	Opcional	2,5	6
EFI 4803	488/356	1675 x 661 x 825	-	2704	Blanco/Cristal	Opcional	2,5	7
EFI 5603	558/408	1885 x 661 x 825	-	3302	Blanco/Cristal	Opcional	2,5	8

*Estos equipos no se suministrarán hasta que se finalice el stock de los modelos predecesores GTI.

*Estos equipos solo se suministrarán bajo pedido.

Conservadoras de helado

Tapa Ciega/Tapa Cristal


 Refrigerante
R600a

 Refrigeración
estática

-10°C/-24°C
 GRADUABLE

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cerradura Opcional
- Tapas en diferentes versiones
- Ruedas giratorias
- Aislamiento de 60 mm de espesor, excepto efe 1102 con 70mm
- Sin iluminación


 Todos los modelos van **provistos de ruedas** para un fácil desplazamiento

NOVEDAD
EFE 1102
 Tapa Corredera Cristal
 751 x 481 x 825 mm

NOVEDAD

EFE 1502
 Tapa Corredera Cristal
 625 x 661 x 825 mm

NOVEDAD

EFE 2202
 Tapa Corredera Cristal
 835 x 661 x 825 mm

NOVEDAD

EFE 3000
 Tapa Corredera Ciega
 1045 x 661 x 825 mm

NOVEDAD

EFE 4602
 Tapa Corredera Cristal
 1465 x 661 x 825 mm

NOVEDAD

EFE 3800
 Tapa Corredera Ciega
 1255 x 661 x 825 mm

NOVEDAD

EFE 3002
 Tapa Corredera Cristal
 1045 x 661 x 825 mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (kW/24h)	Color carrocería/tapa	Cerradura	Potencia (A)
EFE 1102	108/84	751/481/825	-	886	Blanco/Cristal	Opcional	1,5
EFE 1502	145/105	625/661/825	-	1011	Blanco/Cristal	Opcional	1,5
EFE 2202	220/163	835/661/825	-	1155	Blanco/Cristal	Opcional	1,5
EFE 3002	294/222	1045/661/825	-	1447	Blanco/Cristal	Opcional	1,5
EFE 3802	369/280	1255/661/825	-	1698	Blanco/Cristal	Opcional	1,5
EFE 4602	444/340	1465/661/825	-	2055	Blanco/Cristal	Opcional	2,5
EFE 5102	510	1675/661/825	-	2491	Blanco/Cristal	Opcional	2,5
EFE 6002	593/457	1885/661/825	-	3044	Blanco/Cristal	Opcional	2,5
EFE 1500	145	625/661/825	-	1011	Blanco/Ciega	Opcional	1,5
EFE 2200	220	835/661/825	-	1155	Blanco/Ciega	Opcional	1,5
EFE 3000	294/251	1045/661/825	-	986	Blanco/Ciega	Opcional	1,5
EFE 3800	369/316	1255/661/825	-	1032	Blanco/Ciega	Opcional	1,5
EFE 4600	455	1465/661/825	-	2055	Blanco/Ciega	Opcional	2,5
EFE 5100	510	1657/661/825	-	1613	Blanco/Ciega	Opcional	1,5

*Estos equipos no se suministrarán hasta que se finalice el stock de los modelos predecesores GTE.

**Los modelos EFE 5102 y 5100 no estarán disponibles hasta Abril/Mayo 2020.

Arcones

Congeladores

 Función **Superfrost**



-14°C/-28°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Evaporador integrado en las paredes.
- Tubo evacuador del agua de desescarche.
- Procedimiento de descongelación manual.
- Iluminación interior.
- Control electrónico integrado en el asa con función SuperFrost y pilotos luminosos.



Tiradores ergonómicos



Cestos colgantes de rejillas en dotación

GT 4932
TAPA SUPERIORELEVABLE. A++
1.372 x 776 x 908 mm



GT 3632
TAPA SUPERIOR ELEVABLE. A++
1.133 x 760 x 919 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)
GT 3632	343 / 324	1.129 x 758 x 917	1.005 x 526 x 746,5	225	Blanco	Opcional	0,8
GT 4932	475/449	1.369 x 807 x 917	1.245 x 575 x 746,5	275	Blanco	Opcional	0,8
GT 6122	605/572	1.644 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 GTL 3005	299/284	998 x 725 x 917	871 x 526 x 702	284	Blanco	Incluida	0,5/120
06 GTL 3006	299/284	998 x 725 x 908	871 x 526 x 702	284	Blanco / Inox	Incluida	0,5/120
05 GTL 4905	485/461	1.375 x 776 x 917	1.245 x 575 x 702	458	Blanco	Incluida	1,2/140
06 GTL 4906	485/461	1.372 x 776 x 908	1.245 x 575 x 702	458	Blanco / Inox	Incluida	1,2/140
05 GTL 6105	601/572	1.647 x 776 x 917	1.520 x 575 x 702	551	Blanco	Incluida	1,5/200
06 GTL 6106	601/572	1.647 x 776 x 908	1.520 x 575 x 702	551	Blanco / Inox	Incluida	1,5/200

Congeladores estáticos verticales blancos

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)
GX 823	70 / 69	553 x 624 x 631	-	181	Blanco	No disponible	0,9
G 1223	101 / 98	553 x 624 x 851	-	199	Blanco	No disponible	0,9
GP 1376	106 / 104	553 x 624 x 851	-	152	Blanco	No disponible	0,9
GP 1486	106 / 104	602 x 663 x 851	-	101	Blanco	No disponible	0,9
GGu 1500	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	262	Blanco	Incluida	0,6

Congeladores estáticos verticales Inox

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)
GGu 1550 cestas	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Inox / Inox	Incluida	0,6
GGu 1550 cajones	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Inox / Inox	Incluida	0,6
GPesf 1476	106 / 104	602 x 663 x 851	-	0,41	Plateado / Inox	No disponible	0,9
GGUesf 1405 cajones	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Plateado / Inox	Incluida	0,6
GGUesf 1405	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Plateado / Inox	Incluida	0,6

Congeladores ventilados verticales

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)
GNP 1913	187 / 151	600 x 630 x 1.250	-	249	Blanco	No disponible	1,3
GNP 2313	226 / 188	600 x 630 x 1.447	-	207	Blanco	No disponible	1,3
GNP 2713	265 / 224	600 x 630 x 1.644	-	227	Blanco	No disponible	1,3
GNP 3013	304 / 261	600 x 630 x 1.841	-	248	Blanco	No disponible	1,3

Congeladores ventilados verticales

No Frost y Frost

 Cajones extraíbles

 **NO FROST**
-15°C/-25°C
-14°C/-28°C

 **FROST**
-15°C/-21°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Mods. GN 5235 y SGNes 4375

- Sistema VarioSpace (el cajón y el panel intermedio son extraíbles).
- 2 acumuladores de frío + cubitera con tapa (mod. SGNes 4375).
- 7 guías telescópicas (mod. SGNes 4375).
- 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.

Desescarche por resistencia eléctrica

NOVEDAD

GN 5235
8 cajones
EFICIENCIA ENERGÉTICA A+++
-15°C/-25°C



SGNes 4375 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

NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)
GN 5235	- / 360	700 x 750 x 1950	-	201	Blanco	No disponible	-
SGNes 4375	- / 268	600 x 655 x 1.850	-	168	Inox	No disponible	-
GP 2433	197 / 192	600 x 632 x 1.447	-	277	Blanco	No disponible	1,0
GP 2733	232 / 226	600 x 632 x 1.644	-	255	Blanco	No disponible	1,0

Congeladores industriales

Estáticos verticales



-9° C/-26° C
-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)
BG 5040	491 / 485	750 x 730 x 1.640	600 x 540 x 1.410	1,68	Blanco	Incluida	200
GG 4010	382 / 348	600 x 680 x 1.900	457 x 480 x 1.686	1,18	Blanco	Incluida	120
GG 4060	382 / 348	600 x 680 x 1.900	457 x 480 x 1.686	1,18	Inox	Incluida	120
G 5216	513 / 472	750 x 750 x 1.725	607 x 560 x 1.510	1,05	Blanco	No disponible	150
GG 5210 cestos GG 5210 cajones	513 / 472	750 x 750 x 1.864	607 x 560 x 1.510	1,20	Blanco	Incluida	150
GG 5260 cestos GG 5260 cajones	513 / 472	750 x 750 x 1.864	607 x 560 x 1.510	1,20	Inox	Incluida	150

Congeladores

Ventilados verticales



NO FROST
-14° C/-28° C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Ecológicos sin CFC.
- Puerta cierre $\leq 30^\circ$.
- 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).

NOVEDAD

GGvbs 5060 Blacksteel - Ventilado
5 ESTANTES
-14°C/-28°C



FRIGORÍFICOS
Y CONGELADORES



GGv 5860 INOX - Ventilado
6 ESTANTES
-14°C/-28°C



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)
GGv 5010	478 / 421	750 x 750 x 1.864	610 x 500 x 1.225	3,40	Blanco/Blanco	Incluida	400
GGv 5810	547 / 490	750 x 750 x 2.064	610 x 500 x 1.395	3,70	Blanco/Blanco	Incluida	400
GGv 5060	478 / 421	750 x 750 x 1.864	610 x 500 x 1.225	3,40	Inox/Inox	Incluida	400
GGv 5860	547 / 490	750 x 750 x 2.064	610 x 500 x 1.395	3,70	Inox/Inox	Incluida	400
GGvbs 5060	478 / 421	750 x 750 x 1.864	610 x 500 x 1.225	3,40	Black steel/Gris	Incluida	400

Congeladores ventilados

Verticales Profesionales



Interior de INOX



Estantes regulables



-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** **77**

- Regulación de temperatura mod. 6570 entre -10°C y -26°C / mod. 1470 y 6577 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 -26°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.
- Convertidor conexión serial con software.

Desescarche automático por gas caliente.



GGPv 6577 INOX
PROFESIONAL -10°C / -26°C
SERIE PROFILINE
(ruedas como opcional)



GGPv 6570 INOX
PROFESIONAL -10°C / -26°C
SERIE PROFILINE

GGPv 6590 INOX
PROFESIONAL -10°C / -26°C
SERIE PROFI PREMIUM-LINE



GGPv 1470 INOX
PROFESIONAL -10°C / -26°C
SERIE PROFILINE

GGPv 1490 INOX
PROFESIONAL -10°C / -26°C
SERIE PROFI PREMIUM-LINE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/ (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Tipo Gas	Potencia (W)
70	GGPv 6570	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	5,13	Inox	R-290	600
77	GGPv 6577	596/464	700 x 830 x 2.120	510 x 650 x 1.550	7,08	Inox	R-290	700
90	GGPv 6590	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	3,19	Inox	R-290	600
70	GGPv 1470	1.427	1.430 x 830 x 2.150	1.240 x 650 x 1.550	9,13	Inox	R-290	700
90	GGPv 1490	1.427	1.430 x 830 x 2.150	1.240 x 650 x 1.550	9,00	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	BGPv 6520	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	5,13	Blanco	R-290	600
70	BGPv 6570	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	5,13	Inox	R-290	600
20	BGPv 8420	856	790 x 980 x 2.150	623 x 800 x 1.550	5,47	Blanco	R-290	600
70	BGPv 8470	856	790 x 980 x 2.150	623 x 800 x 1.550	5,47	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**

frigicoll



Refrigerador GKv 6460

Arcones frigoríficos

Refrigeración estática

Refrigeración estática

Temperatura graduable



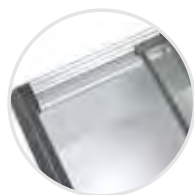
+2°C/+15°C

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



FT 3302
TAPA CORREDERA CRISTAL
1045 X 661 X 916 MM



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)
FT 3300	326 / 291	1.045 x 661 x 916	-	0,83	Blanca / Ciega	Opcional	1
FT 3302	326 / 291	1.045 x 661 x 916	-	0,83	Blanca / Cristal	Opcional	1

*Estos equipos se suministrarán hasta finalizar stock.

Armarios frigoríficos ventilados

Bajo encimera



Control electrónico



Estantes regulables



+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	FKUv 1610	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,7	Blanco / Blanco	Incluida	100
13	FKUv 1613	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,9	Blanco / Cristal	Incluida	120
60	FKUv 1660	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,7	Inox / Inox	Incluida	100
63	FKUv 1663	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

Puerta reversible

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.



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)
FKvesf 1805	180	600x600x850-819	513 x 441 x 702	1,12	Plateado / Inox	Incluida	120
FKvesf 1803	180	600x600x850-819	513 x 441 x 702	1,85	Plateado / Cristal	Incluida	120

FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES

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 3643
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)
FKv 2640	236/230	600 x 610 x 1.250	470 x 440 x 1.062	0,78	Blanco	Incluida	120
FKv 3640	335/329	600 x 610 x 1.640	470 x 440 x 1.452	0,94	Blanco	Incluida	130
FKv 5440	544/520	750 x 730 x 1.640	600 x 560 x 1.452	0,98	Blanco	Incluida	150
*MODS. CON ILUMINACIÓN POR LEDS							
FKv 2643	236/230	600 x 610 x 1.250	470 x 440 x 1.062	1,03	Blanco / Cristal	Incluida	150
FKv 3643	335/329	600 x 610 x 1.640	470 x 440 x 1.452	1,22	Blanco / Cristal	Incluida	160
FKv 5443	544/520	750 x 730 x 1.640	600 x 560 x 1.452	1,36	Blanco / Cristal	Incluida	200

Armarios frigoríficos ventilados

Aluminio Style



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 ¹³

Iluminación por LEDS 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)
FKvsl 2610	230	600 x 610 x 1.250	470 x 440 x 1.062	0,79	Plateado pulv.	Incluida	120
FKvsl 3610	329	600 x 610 x 1.640	470 x 440 x 1.452	0,95	Plateado pulv.	Incluida	130
FKvsl 5410	520	750 x 730 x 1.640	600 x 560 x 1.452	0,98	Plateado pulv.	Incluida	150

*MODS. CON ILUMINACIÓN POR LEDS

¹³ FKvsl 2613*	230	600 x 610 x 1.250	470 x 440 x 1.062	1,03	Plateado pulv./Cristal	Incluida	150
¹³ FKvsl 3613*	329	600 x 610 x 1.640	470 x 440 x 1.452	1,22	Plateado pulv./Cristal	Incluida	160
¹³ FKvsl 5413*	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 y GKvbs

- Indicación digital de la temperatura.
- Estantes variables en altura, permitiendo alojar todo tipo de recipientes de gastronorm GN 2/1.

Terminación 60 90

Inox.



Estantes variables en altura

NOVEDAD

GKvbs 5760
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"
+1°C/+15°C



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

GKv 5790 INOX
INDUSTRIAL "GASTRO LINE"
- 2°C / + 15°C

Mayor rango temperatura

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)
GKv 5710	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,76	Blanco / Blanca	Incluida	150
GKv 5760	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,76	Inox / Inox	Incluida	150
GKv 5730	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,78	Blanco / Blanca	Incluida	150
GKv 5790	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,78	Inox / Inox	Incluida	150
GKv 6410	663	750 x 750 x 2.064	650 x 581 x 1.710	1,93	Blanco / Blanca	Incluida	150
GKv 6460	663	750 x 750 x 2.064	650 x 581 x 1.710	1,93	Inox / Inox	Incluida	150
GKvbs 5760	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,76	Blacksteel / Gris	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

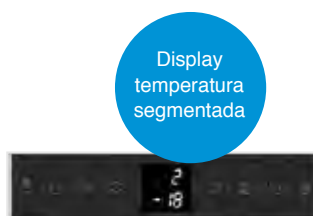
- Ecológicos sin CFC.
- Tirador ergonómico.

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 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



Bandejas pasteleras (400x600) en mod. BKv 5040



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)
GCv 4060	refrig. 254 / cong. 107	600 x 615 x 2.000	440 x 435 x 1.105	1,45	Inox / Inox	Incluida x2	200
BKv 5040	491	750 x 730 x 1.640	-	2,06	Blanco / Blanca	Incluida	-

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 <30°.
- Alarma acústica y visual; por temperatura y puerta abierta.
- Cerradura integrada.

Mod. GKv y GKvbs (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



NOVEDAD

GGvbs 5060 - GKvbs 5760
CONJUNTO “SIDE BY SIDE” BLACKSTEEL



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 6460 - GGv 5860
CONJUNTO "SIDE BY SIDE" INOX



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)
GKv 4310	434	600 x 680 x 1.900	475 x 480 x 1.688	2,03	Blanco / Blanco	+1°C/+15°C	100
GG 4010	382	600 x 680 x 1.900	457 x 480 x 1.686	1,18	Blanco / Blanco	-14°C/-28°C	120
GKv 4360	434	600 x 680 x 1.900	475 x 480 x 1.688	2,03	Inox / Blanco	+1°C/+15°C	100
GG 4060	382	600 x 680 x 1.900	457 x 480 x 1.686	1,18	Inox / Blanco	-14°C/-28°C	120
GKv 5710	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,76	Blanco / Blanco	+1°C/+15°C	150
GKv 5730	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,78	Blanco / Blanco	-2°C/+15°C	150
GG 5210 cestos*	513	750 x 750 x 1.864	607 x 560 x 1.510	1,20	Blanco / Blanco	-14°C/-28°C	150
GGv 5010	478	750 x 750 x 1.864	610 x 500 x 1.225	3,40	Blanco / Blanco	-14°C/-28°C	400
GKv 5760	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,76	Inox / Blanco	+1°C/+15°C	150
GKv 5790	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,78	Inox / Blanco	-2°C/+15°C	150
GG 5260 cestos*	513	750 x 750 x 1.864	607 x 560 x 1.510	1,20	Inox / Blanco	-14°C/-28°C	150
GGv 5060	478	750 x 750 x 1.864	610 x 500 x 1.225	3,40	Inox / Blanco	-14°C/-28°C	400
GKv 6410	663	750 x 750 x 2.064	650 x 581 x 1.710	1,93	Blanco / Blanco	+1°C/+15°C	150
GGv 5810	547	750 x 750 x 2.064	610 x 500 x 1.395	3,70	Blanco / Blanco	-14°C/-28°C	400
GKv 6460	663	750 x 750 x 2.064	650 x 581 x 1.710	1,93	Inox / Blanco	+1°C/+15°C	150
GGv 5860	547	750 x 750 x 2.064	610 x 500 x 1.395	3,70	Inox / Blanco	-14°C/-28°C	400
GKvbs 5760	583	750 x 750 x 1.864	650 x 581 x 1.510	1,76	Blacksteel / Gris	Incluida	150
GGvbs 5060	478/421	750 x 750 x 1.864	610 x 500 x 1.225	3,40	Blacksteel / Gris	Incluida	400

*Estos modelos se pueden suministrar con cajones, con los siguientes precios: **GG 5210**: 1.900€ y **GG5260**: 1.811€

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 **70** **77**

- 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 **90**

- 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.
- Convertidor conexión serial con software.



GKPv 6577 INOX
PROFESIONAL -2°C / +15°C
SERIE PROFILINE
(ruedas como opcional)



GKPv 6570 INOX
PROFESIONAL
-2°C / +15°C
SERIE PROFILINE



GKPv 6573 INOX
PROFESIONAL
+1°C / +15°C
SERIE PROFILINE



GKPv 1470 INOX
PROFESIONAL
-2°C / +15°C
SERIE PROFILINE

GKPv 6590 INOX
PROFESIONAL
-2°C / +15°C
SERIE PROFI PREMIUM-LINE

GKPv 1490 INOX
PROFESIONAL
-2°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)
70	GKPv 6570	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	1,11	Inox / Inox	R-290	250
	GKPv 6573	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	1,58	Inox / Cristal	R-290	250
	GKPv 6577	596/464	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	1,61	Inox / Inox	R-290	308
90	GKPv 6590	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	0,92	Inox / Inox	R-290	250
70	GKPv 1470	1.427	1.430 x 830 x 2.150	1.240 x 650 x 1.550	2,82	Inox / Inox	R-290	350
90	*GKPv 1490	1.427	1.430 x 830 x 2.150	1.240 x 650 x 1.550	2,97	Inox / Inox	R-290	350

¹Se suministrarán todos los modelos en gas R-134 hasta final de stock. Posteriormente se suministrarán con gas R-290.

^{*}Se suministrará el modelo GKPv 1480 hasta final de stock.

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	1,48	Inox	R-290	250
20	* BKPv 6520	601	700 x 830 x 2.150	510 x 650 x 1.550	1,48	Blanco	R-290	250
70	* BKPv 8470	856	790 x 980 x 2.150	623 x 800 x 1.550	2,10	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 4643

- Display con acabado en antracita.
- 4 rejillas galvanizadas regulables.
- Display luminoso en la parte superior.

MOD. Fv 3643

- 3 rejillas / estantes galvanizados regulables.



ILUMINACIÓN
LED

Iluminación por LED en ambos laterales del interior



FDv 4643
VITRINA EXPOSITORA



Fv 3643
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)
FDv 4643	461 / 307	670 x 730 x 1.999	532 x 568 x 1.275	3,98	Blanca / Cristal	Incluida	775
Fv 3643*	365 / 231	670 x 730 x 1.659	532 x 568 x 969	3,77	Blanca / Cristal	Incluida	775

*El modelo Fv 3643 se suministrará sólo bajo pedido mínimo de 57 unidades.

**Se suministrara el modelo FDv 4613 hasta finalizar stock.

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. FKv 503

- Sin indicador de temperatura.
- Iluminación interior atenuable.



Modelos terminación 3

FKDV 4203
ARMARIO VITRINA
ILUMINACIÓN POR LED



FKDV 4503
ARMARIO VITRINA
ILUMINACIÓN POR LED



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)
FKDV 4203	412/-	600 x 687 x 2.010	456 x 516 x 1.660	1,56	Blanco/Cristal	Incluida	1,5 (A)
FKDV 4503	449/-	600 x 696 x 2.027	456 x 516 x 1.800	1,9	Plateada pulv. /Cristal	Incluida	1,5 (A)
FKvsl 4113	365/346	600 x 610 x 1.800	470 x 440 x 1.612	1,3	Plateada pulv./Cristal	Incluida	180
FKv 503	45/42	425 x 450 x 612	338 x 270 x 516	0,76	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	WKr 1811	66	600 x 613 x 890	-	0,4	Negro / Tinto	Opcional	1,0
2	Wkb 1812	66	600 x 613 x 890	-	0,4	Negro / Cristal	Opcional	1,0
2	Wkb 3212	164	600 x 739 x 1.350	-	0,4	Negro / Cristal	Opcional	1,0
1	WKr 3211	164	600 x 739 x 1.350	-	0,4	Negro / Tinto	Opcional	1,0
2	Wkb 4212	200	600 x 739 x 1.650	-	0,5	Negro / Cristal	Opcional	1,2
1	WKr 4211	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



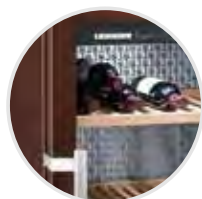
+5°C/+18°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Temperatura graduable de +5°C a +20°C.
- Control electrónico.
- Refrigeración estática.
- 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)
WTb 4212	200	600 x 739 x 1.650	-	0,5	Negro / Cristal	Opcional	1,2
WTr 4211	200	600 x 739 x 1.650	-	0,5	Negro / Tinto	Opcional	1,2

Armarios bodega para conservación y envejecimiento de vinos Grand Cru

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	WKes 4552	201	700 x 742 x 1.650	-	0,5	Acero inox / Cristal	Integrada	1,2
②	WKt 4552	201	700 x 742 x 1.650	-	0,5	Tierra / Cristal	Integrada	1,2
①	WKt 5551	253	700 x 742 x 1.920	-	0,4	Tierra	Integrada	1,5
②	WKt 5552	253	700 x 742 x 1.920	-	0,5	Tierra / Cristal	Integrada	1,5
①	WKt 6451	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



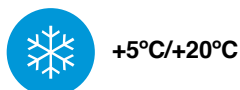
WTes 5972 VINIDOR
INOX
211 BOTELLAS 75 cc

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 WTes 1672	34	600 x 570 x 822	-	0,37	Acero inox. / Cristal	Incluida	0,8
② WTes 5972	211	700 x 742 x 1.920	-	0,7	Acero inox. / Cristal	Integrada	1,0
② WTPes 5972	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

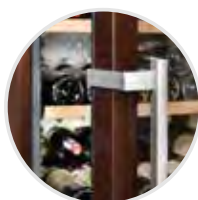
- Refrigeración ventilada.
- 3 zonas de temperatura.
- Desescarche automático con evaporación de agua.
- Regulador electrónico de temperatura para modificación de zonas.
- Alarma de temperatura y puerta abierta.
- Purificación del aire mediante filtro de carbón activo.
- Iluminación interior mediante 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



Cigarros: +16°C/+20°C
Vinos: +5°C/+20°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Los cigarros se pueden ordenar con un sistema variable de clasificación. (mod. ZKes 453)
- Dos cajas de presentación en madera (mod. ZKes 453).
- Dos estantes de madera (mod. ZKes 453).
- 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)
ZKes 453	39	425 x 478 x 612	300 x 274 x 340	0,51	Inox / Cristal	Incluida	100
WKes 653	38	425 x 478 x 612	350 x 310 x 370	0,33	Inox / Cristal	Incluida	80



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



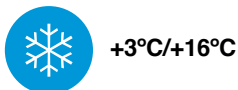
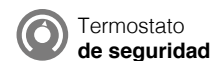
MKv 3910
REFRIGERADOR FARMACIA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)
MKUv 1610	141	600 x 615 x 820	440 x 435 x 670	0,75	Blanco	Incluida	1,0
MKUv 1613	141	600 x 615 x 820	440 x 435 x 670	1,01	Blanco / Cristal	Incluida	1,0
MKv 3910	360	600 x 615 x 1.840	440 x 435 x 1.635	0,85	Blanco	Incluida	1,5
MKv 3913	360	600 x 615 x 1.840	440 x 435 x 1.635	1,31	Blanco / Cristal	Incluida	1,5

Frigoríficos ventilados y combi para laboratorio

Mediline



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).



Incorpora 5 estantes con capacidad de carga hasta 60Kg

LKv 5710
REFRIGERADOR
LABORATORIO



LCv 4010
COMBI LABORATORIO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)
LKV 5710	437	747 x 750 x 1844	-	1,2	Blanco	Incluida	1,0
LCv 4010	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

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)
LKUv 1610	130	600 x 615 x 820	455 x 435 x 669	0,7	Blanco	Incluida	1,0
LKUv 1613	130	600 x 615 x 820	455 x 435 x 669	1,0	Blanco / Cristal	Incluida	1,0
LKv 3910	344	600 x 615 x 1.840	455 x 435 x 1.650	0,8	Blanco	Incluida	1,5
LKv 3913	344	600 x 615 x 1.840	455 x 435 x 1.650	1,3	Blanco / Cristal	Incluida	1,5

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



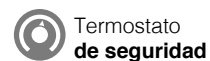
LCexv 4010
REFRIGERADOR DE LABORATORIO ESTÁTICO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)
LKUexv 1610	130	600 x 615 x 820	455 x 435 x 669	0,9	Blanco	Incluida	1,0
LKexv 3910	344	600 x 615 x 1.840	455 x 435 x 1.650	0,9	Blanco	Incluida	1,5
LCexv 4010	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



+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

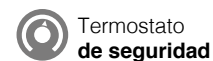
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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



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).

Mod. LGv 5010:

- Congelador ventilado
- NO es ATEX 95
- 8 cajones + 2 cestas (mod. LGv 5010)
- Ruedas en dotación (mod. LGv 5010).



LGv 5010
 CONGELADOR DE LABORATORIO VENTILADO
 -9°C/-35°C



Memoria integrada de datos: solamente las 3 últimas señales aviso



Transferencia de las señales de aviso.



LGex 3410
 CONGELADOR DE LABORATORIO ESTÁTICO
 -9°C/-30°C



LGUex 1500
 CONGELADOR DE LABORATORIO ESTÁTICO
 -9°C/-26°C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)
LGUex 1500	129	600 x 615 x 820	454 x 450 x 663	0,9	Blanco	Incluida	1,0
LGex 3410	284	600 x 615 x 1.840	420 x 400 x 1.587	1,3	Blanco	Incluida	1,5
LGv 5010	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

	Memoria interna de alarmas (fecha, hora, motivo de la alarma, temperatura máxima y mínima)	
3 últimas alarmas	Memoria interna de registro de temperatura	30 últimas alarmas
X		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

Profesionales



-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 23

Aparato con cristal aislante con iluminación interior de conexión adicional.

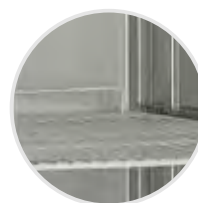
Terminación 20

Opcional

- Interfaz infrarroja
- Interfaz en serie RS 485 para la documentación externa de la temperatura.



LKPv 6527
REFRIGERADOR DE LABORATORIO VENTILADO -2°C/+16°C



Rejillas revestidas de plástico y recipiente interior liso de acero al cromo-níquel



LKPv 6520 - LKPv 8420
REFRIGERADOR DE LABORATORIO VENTILADO -2°C/+16°C



LKPv 1420
REFRIGERADOR DE LABORATORIO VENTILADO -2°C/+16°C



LKPv 6523
REFRIGERADOR DE LABORATORIO VENTILADO 0°C/+16°C



LKPv 1423
REFRIGERADOR DE LABORATORIO VENTILADO 0°C/+16°C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Tipo de gas	Potencia (W)
20 LKPv 6520	601	700 x 830 x 2.150	1,36	Blanco	R-290	250
23 LKPv 6523	601	700 x 830 x 2.150	1,56	Blanco/Cristal	R-290	300
LKPv 6527	596/464	700 x 830 x 2.160	1,9	Blanco	R-290	300
20 LKPv 8420	856	790 x 980 x 2.150	1,65	Blanco	R-290	250
20 LKPv 1420	1427	1.430 x 830 x 2.150	1,96	Blanco	R-290	350
23 LKPv 1423	1427	1.430 x 830 x 2.150	2,24	Blanco/Cristal	R-290	400

Armarios congeladores ventilados de laboratorio

Profesionales



-10°C/-26°C
-10°C/-35°C
-9°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 6527
CONGELADOR DE LABORATORIO VENTILADO -9°C/-35°C



Dos ruedas con freno de estacionamiento



LGPv 8420
CONGELADOR DE LABORATORIO VENTILADO -10°C/-35°C



LGPv 6520
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	3,74	Blanco	R-290	600
LGPv 6527	596/464	700 x 830 x 2160	5,6	Blanco	R-290	616
LGPv 8420	856	790 x 980 x 2.150	4,76	Blanco	R-290	-
LGPv 1420	1427	1.430 x 830 x 2.150	7,27	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 FkvsI 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
9590233	Patatas regulables LKexv 5400 - LKexv 3600 - LKexv 2600
9086365	Plataforma con ruedas LKexv 5400
9086323	Plataforma con ruedas LKexv 3600 - LKexv 2600
9591493	Sonda de producto NTC LGv 5010




ACCESORIOS COMPATIBLES CON TODOS LOS PRODUCTOS

Código	Descripción
21311960	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

MÁXIMA PRECISIÓN Y ESTABILIDAD DE TEMPERATURA.



-  Termostato de seguridad.
-  Posibilidad de conexión al ordenador (Interfaz en serie RS 485).
-  Alarma visual y acústica de temperatura, puerta abierta y salto de tensión.

 Para más información contactar con:
frio.comercial@frigicoll.es

Frigorífico **LKv5710**







Rango de Tª: +3°C / -16°C

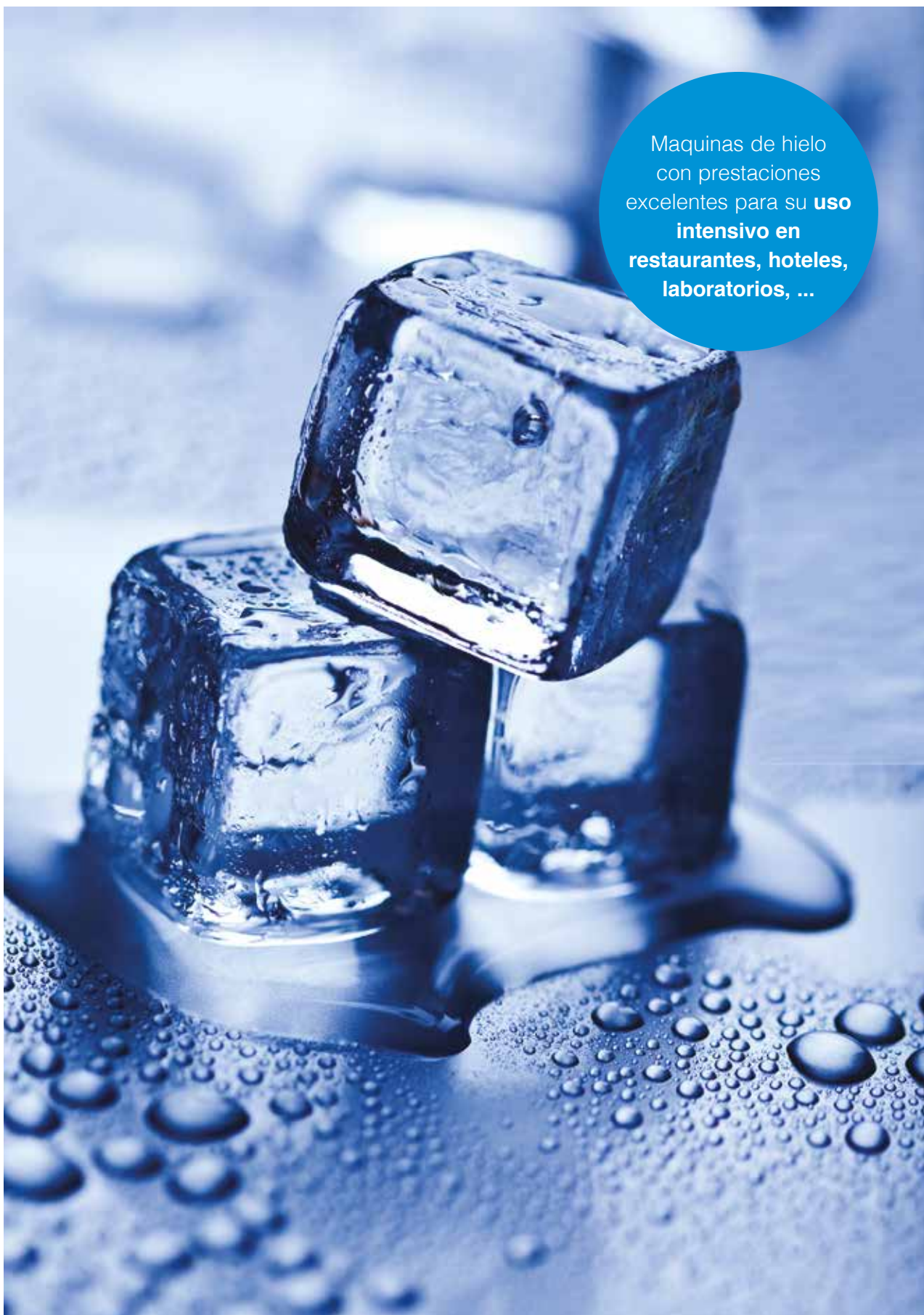
Congelador **LGv5010**

Rango de Tª: +3°C / -16°C



Máquinas de hielo **FRIGICOLL**

	FABRICADOR COMPACTO DE CUBITO MACIZO	342
	FABRICADOR MODULAR DE CUBITO MACIZO (42 gramos)	343
	FABRICADOR MODULAR DE CUBITO MACIZO (fast food)	344
	FABRICADOR COMPACTO DE HIELO TRITURADO Y ESCAMA "NUGGET"	345
	FABRICADOR MODULAR DE HIELO TRITURADO	346
	FABRICADOR MODULAR DE ESCAMAS PLANAS	348



Maquinas de hielo
con prestaciones
excelentes para su **uso**
intensivo en
restaurantes, hoteles,
laboratorios, ...

MÁQUINAS
DE HIELO



6 razones
para usar
frigicoll

FRIGICOLL. **Vocación de servicio.**



Calidad

- Acabados en AISI 304
- Temperaturas ambiente hasta +43°C
- Eficiente almacenaje:
1m³=550kg y 1m³ = 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

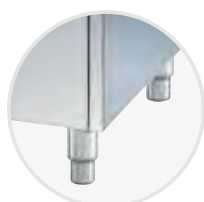
+43°
cLT Clase tropicalizada:
+43°C



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:

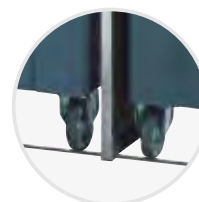
- Fabricadores automáticos de cubito plano en forma de tronco piramidal.
- Puerta en acero inox en el mod. FCV 30 A/W.
- **FCV 30** (Fabricador compacto); el hielo producido cae en el depósito interno de la máquina.
- **FCV 40, 50 y 100** (Fabricador modular); sin depósito interno de recogida de hielo. 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)	
FCV 30 A	105	35	738x600x980*	850	Aire Agua	7	75	
FCV 30 W								
FCV 40 A	140	-	540x544x707	1400	Aire Agua	7	85	
FCV 40 W								
FCV 50 A	200	-	770x550x805	1600	Aire Agua	7	90	
FCV 50 W								
FCV 100 A	400	-	770x550x805	3000	Aire Agua	7	113	
FCV 100 W								

Modelo Depósito	Fabricador compatible	Capacidad reserva (kg)	Cap. carros (kg x nº carros)	Dimensiones (mm)	Peso (kg)
BIN 20	FCV 40 / 50 / 100	200	-	870x790x1.000*	74
BIN 25PE	FCV 40 / 50 / 100	240	-	942x795x1053**	61
BIN 35	FCV 50 / 100	350	-	1.250x795x1000*	105
Doble Roller BIN 100	FCV 50 / 100	50	108 x 2	1560x1060x1484	135

*Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 150 mm.

**Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 100 mm.

Fabricador compacto

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)
HIELO TRITURADO						
FCT 60 A	60	9	450x620x680*	420	Aire	56
FCT 60 W					Agua	
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	
ESCAMA "NUGGET"						
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

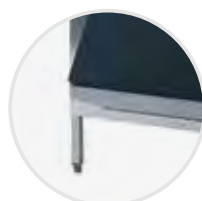
+43°
cLT Clase tropicalizada:
+43°C



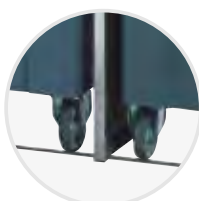
A granel

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)	
BIN 20	FPT 180 / 250 / 500	200	-	870x790x1.000*	74	
BIN 25 PE	FPT 250 / 500	240	-	942x795x1053**	61	
BIN 35	FPT 250 / 500	350	-	1250x790x1000*	105	
BIN 55 VDS	FPT 1000 DOBLE FPT 250 / 500	550	-	1110x1060x1915	163	
Doble Roller BIN 100	FPT 250 / 500 DOBLE FPT 250 / 500	50	108 x 2	1560x1060x1484	135	
Doble Roller BIN 500	DOBLE FPT 500 /1000	300	108 x 2	1560x1145x1780	129	

*Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 150 mm.
**Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 100 mm.

Fabricador modular

Escamas planas

INOX
AISI 304

+43°
cLT 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)
FME 350 A	400	900x588x705	2100	Aire	137
FME 350 W				Agua	
FME 600 A	620	900x588x705	3000	Aire	151
FME 800 A	900	1107x700x880	4600	Aire	241
FME 800 W				Agua	
FME 1500 A	1500	1107x700x970	6000	Aire	306
FME 2000 A	2200	1062x832x1423	7000	Aire	460

Fabricadores con unidad condensadora a distancia

*FME 350 SPLIT	400	495x588x705	180	-	66
*FME 600 SPLIT	620	495x588x705	180	-	73
*FME 800 SPLIT	900	604x700x880	180	-	138
*FME 1500 SPLIT	1500	604x700x970	180	-	144
*FME 2000 SPLIT	2200	736x832x1075	180	-	300

*Unidad condensadora no incluida, consultar precio.

Depósitos para fabricantes 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)	
BIN 20	FME 350	200	-	870x790x1000*	74	
BIN 35	FME 350 / 800 600 / 1500	350	-	1250x790x1000*	105	
BIN 55 V DS	FME 350 / 800 600 / 1500	550	-	1110x1060x1915	163	
Doble Roller BIN 100	FME 350 / 600 FME 800 / 1500	50	108 kg x2	1560x1060x1484	135	
Doble Roller BIN 500	FME 800 / 1500	300	108 kg x2	1560x1145x1780	129	

*Altura indicada sin patas, si se quiere con patas sumar 150 mm.

Abatidores de temperatura **HIBER**

	DISPOSITIVOS MULTIFUNCIÓN	354
	ARMARIO SECADERO	357
	ABATIDORES DE TEMPERATURA	358
	ACCESORIOS	362

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 -40°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 polícromática 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

Ver accesorios páginas 362-363.

Dispone de un programa específico para el **Anisakis**



H 505TS



H 509TS



H 512TS



H 517TS



H 524TS

Dispositivos Multifunción

THE ONE



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido



Desde -40°C
hasta +85°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Aptos para contener carros con estructura portabandejas (carro no incluido en el precio).
- Estándar: condensación por aire. Agua bajo pedido.
- Aislamiento de las paredes con espesor de 80mm
- Sonda de núcleo de 4 puntos con calefacción incluida en dotación
- Pantalla táctil completa de 7 " con función HACCP , conexión a internet y bluetooth. Multilingüe.
- Resistencia en el desagüe del agua de descongelación para evitar la obstrucción debido al hielo.
- Versiones disponibles con una o dos puertas de paso.
- Control remoto a través del portal CLOUD, puede descargar fácilmente diagramas operativos y alarmas o controlar el rendimiento del equipo directamente en línea.
- Terminación -2D: Equipo pasante



Logo:
Paragolpes en los 4 laterales interiores



Rampa con rejilla en la unión de descarga en dotación.



H 201TS -2D



H 202TS -2D

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad	Potencia eléct. (kW)**	Producción refrig. (+90° +3°) (Kg)	Producción Cong. (+90° -18°) (Kg)	Dimensiones (mm)
H 201TS	E-AU2-H1001CS	20 x GN 1/1	7.575	150	100	1500 x 1330 x 2300h
H 201TS -2D	E-AU2-H1001CS	20 x GN 1/1	7.665	150	100	1500 x 1460 x 2300h
H 202TS	E-AU2-H1501CS	20 x GN 2/1	7.575	300	200	1700 x 1530 x 2300h
H 202TS -2D	E-AU2-H1501CS	20 x GN 2/1	7.665	300	200	1700 x 1660 x 2300h
H 402TS	E-AU4-H3500CS	2 x 20 x GN 2/1	15.000	600	600	1700 x 2750 x 2300h
H 602TS	RU-H5000CS +Cond. Distancia	3 x 20 x GN 2/1	22.335	900	900	1700 x 3850 x 2300h



* Equipos disponibles a 60Hz con un incremento en el precio de +5%.

**La Potencia eléctrica (kW) es únicamente la potencia del abatidor sin tener en cuenta la potencia de la unidad condensadora.

Armario Secadero

Maduración de charcutería, embutidos y fiambres / Asentamiento de carnes



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido



-5°C /+30°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en Acero Inox AISI 304
- Interior en acero electrogalvanizado
- 4 guías por nivel, con 12 ganchos regulables
- Temperatura: -5°C/+30°C
- Alimentación ((V/-Hz):230/1/50
- Max potencia (W/A):1182/6,2
- Gas refrigerante: R134

Opcionales:

- Predisposición para grupo a distancia
- Ruedas

Funciones:

- 10 programas con 6 fases:
Microclimas para controlar temperatura, humedad y tiempo:
- Asentamiento, Secado, Maduración y Mantenedor
- Control de Humedad relativa entre el 30-95%
- Microprocesador dotado de sonda en cámara, en evaporador, en condensador y sonda de HR%
- Señal de alarmas
- Control electrónico con HACCP y memoria.
- Posibilidad de conexión a ordenador



HAS EN2- VTR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad	Potencia eléct. (kW)	Tipo Gas	Color / Puerta	Dimensiones ext.
HAS EN2	4 guías / 12 ganchos	AC 230V	1182	R-134	Inox / Ciega	740x1010x2070h
HAS EN2 - VTR	4 guías / 12 ganchos	AC 230V	1182	R-134	Inox / Vidrio	740x1010x2070h

Abatidores rápidos de temperatura

Capacidad 3 GN 2/3, 3,5 y 8 GN 1/1



Hasta -40°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.).

Dotación versiones

Descripción	S	T
Abatimiento positivo	•	•
Abatimiento negativo	•	•
Abatimiento rápido (HARD)	•	•
Memorización ciclos	-	•
Posibilidad de instalar hasta 4 sondas a "spillone" o sonda "spillone" a 4 puntos	-	•
Memorización alarmas (HACCP)	-	•
Desescarche manual	•	•
Sonda con calefacción para versión mixta	•	•
Esterilizador (bajo pedido)	•	•
Sistema activador esterilizador	-	•



RDM 051 S



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 -40°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 refrig. (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 refrig. (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 refrig. (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 refrig. (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 362-363.



Abatidores rápidos de temperatura

Capacidad 20 GN 1/1



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido



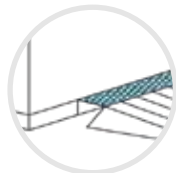
Hasta -40°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Aptos para contener carros con estructura portabandejas (carro no incluido en el precio).
- Estándar: condensación por aire. Agua bajo pedido.
- Aislamiento de las paredes con espesor de 80mm
- Sonda de núcleo de 4 puntos con calefacción incluida en dotación
- Pantalla táctil completa de 7 " con función HACCP , conexión a internet y bluetooth. Multilingüe.
- Resistencia en el desagüe del agua de descongelación para evitar la obstrucción debido al hielo.
- Versiones disponibles con una o dos puertas de paso.
- Opcional: Control remoto a través del portal CLOUD, puede descargar fácilmente diagramas operativos y alarmas o controlar el rendimiento del equipo directamente en línea.
- Terminación -2D: Equipo pasante



Logo:
Paragolpes en los 4 laterales interiores



Rampa con rejilla en la unión de descarga en dotación.



HDP-20.1R

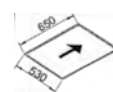
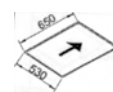
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad	Potencia eléct. (kW)**	Producción refrig. (+90° +3°) (Kg)	Producción Cong. (+90° -18°) (Kg)	Dimensiones (mm)
HD-R20.1R	E-AU2-H705CC	20 x GN 1/1	1,725	150	-	1500 x 1330 x 2100h
HDP-20.1M	E-AU2-H1001CS	20 x GN 1/1	1,725	150	100	1500 x 1330 x 2100h
HD-R20.1R-2D	E-AU2-H705CC	20 x GN 1/1	1,725	150	-	1500 x 1460 x 2100h
HD-R20.1M-2D	E-AU2-H1001CS	20 x GN 1/1	1,725	150	100	1500 x 1460 x 2100h

con patas:

HDR-20.1FR	E-AU2-H381CC	20 x GN 1/1	0,795	150	-	1500 x 1330 x 2230h
HDR-20.1FM	E-AU2-H751CS	20 x GN 1/1	0,795	150	100	1500 x 1330 x 2230h

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad	Potencia eléct. (kW)	Producción refrig. (+90° +3°) (Kg)	Producción Cong. (+90° -18°) (Kg)	Dimensiones (mm)
HD-R40.1R	E-AU2-H2001CC	2 x 20 x GN 1/1	3,3	300	-	1500 x 2380 x 2100h
HD-R40.1M	E-AU4-H3000CS	2 x 20 x GN 1/1	3,3	300	200	1500 x 2380 x 2100h
HD-R60.1R	RU-H4500CS +CHN603P	3x 20 x GN 1/1	4,785	450	-	1500 x 3280 x 2100h
HD-R60.1M	RU-H4500CS +CHN603P	3x 20 x GN 1/1	4,785	450	300	1500 x 3280 x 2100h



* Equipos disponibles a 60Hz con un incremento en el precio de +5%.

**La Potencia eléctrica (kW) es únicamente la potencia del abatidor sin tener en cuenta la potencia de la unidad condensadora. Unidades condensadora estándar, calculadas para R452A, T^{evap}:-25°C y T^{amb}: 36°C

Abatidores rápidos de temperatura

Capacidad 20 GN 2/1



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido



Hasta -40°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Aptos para contener carros con estructura portabandejas (carro no incluido en el precio).
- Estándar: condensación por aire. Agua bajo pedido.
- Aislamiento de las paredes con espesor de 80mm.
- Sonda de núcleo de 4 puntos con calefacción incluida en dotación
- Pantalla táctil completa de 7 " con función HACCP , conexión a internet y bluetooth. Multilingüe.
- Resistencia en el desagüe del agua de descongelación para evitar la obstrucción debido al hielo.
- Versiones disponibles con una o dos puertas de paso.
- Opcional: Control remoto a través del portal CLOUD, puede descargar fácilmente diagramas operativos y alarmas o controlar el rendimiento del equipo directamente en línea.
- Terminación -2D: Equipo pasante



Logo:
Paragolpes en los 4 laterales interiores



Rampa con rejilla en la unión de descarga en dotación.



HDP-60.2R



HDP-40.2R

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad	Potencia eléct. (kW)**	Producción refrig. (+90° +3°) (Kg)	Producción Cong. (+90° -18°) (Kg)	Dimensiones (mm)
HD-R20.2R	E-AU2-H755CC	20 x GN 2/1	1,725	300	-	1700 x 1530 x 2100h
HD-R20.2M	E-AU2-H1501CS	20 x GN 2/1	1,725	300	200	1700 x 1530 x 2100h
HD-R20.2R-2D	E-AU2-H755CC	20 x GN 2/1	1,815	300	-	1700 x 1660 x 2100h
HD-R20.2M-2D	E-AU2-H1501CS	20 x GN 2/1	1,815	300	200	1700 x 1660 x 2100h
con patas:						
HD-R20.2FR	E-AU2-H705CC	20 x GN 2/1	0,795	300	-	1700 x 1530 x 2230h
HD-R20.2FM	E-AU2-H851CS	20 x GN 2/1	0,795	300	200	1700 x 1530 x 2230h
Modelo	Unidad condensadora	Capacidad	Potencia eléct. (kW)	Producción refrig. (+90° +3°) (Kg)	Producción Cong. (+90° -18°) (Kg)	Dimensiones (mm)
HD-R40.2R	E-AU4-H2500CC	2 x 20 x GN 2/1	3,3	600	-	1700 x 2750 x 2100h
HD-R40.2M	E-AU4-H3000CS	2 x 20 x GN 2/1	3,3	600	400	1700 x 2750 x 2100h
HD-R60.2R	RU-H5000CS +Cond. Distancia	3 x 20 x GN 2/1	4,785	900	-	1700 x 3850 x 2100h
HD-R60.2M	RU-H5000CS +Cond. Distancia	3 x 20 x GN 2/1	4,785	900	600	1700 x 3850 x 2100h
HD-R80.2R	RU-H7501CS +Cond. Distancia	4 x 20 x GN 2/1	6,27	1200	-	1700 x 4950 x 2100h
HD-R80.2M	RU-H7501CS +Cond. distancia	4 x 20 x GN 2/1	6,27	1200	800	1700 x 4950 x 2100h



* Equipos disponibles a 60Hz con un incremento en el precio de +5%.

**La Potencia eléctrica (kW) es únicamente la potencia del abatidor sin tener en cuenta la potencia de la unidad condensadora. Unidades condensadora estándar, calculadas para R452A, T°evap:-25°C y T°amb: 36°C

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.
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.
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



ACCESORIOS

Descripción	Modelo accesorio	Abatidor compatible
Bandeja acero inox	T1102 (GN 1/1 H=20 mm)	Todos los modelos
	T1104 (GN 1/1 H=40 mm)	
	T2102 (GN 2/1 H=20 mm)	
	T2104 (GN 2/1 H=40 mm)	
*Suplemento por estructura extraíble de inserción	SU101	R..121
	SU102	R..122
Carro para extracción de estructura	KCR101	R..121
	KCR102	R..122



*Para hacer compatibles los abatidores con los hornos LAINOX, se debe añadir la estructura extraíble al abatidor.

ACCESORIOS THE ONE

Descripción	Modelo accesorio	Abatidor compatible
Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno	FR920595	(mod. H505TS)
Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno	FR920017	(mod. H 509-512-517)
Kit de 5 ruedas, 2 de ellas con freno	FR965868	(mod. H524TS)
Ducha de lavado	FR614B870	
Kit de sobreposición	FRCP18AB046	(mod. H505TS)
Esterilizador extraíble STERIOX	STERIOX XM	FR996420
Esterilizador extraíble STERIOX	STERIOX XL	FR996A03

Cámaras frigoríficas modulares **EXPRESS**

	COMPOSICIÓN ESTÁNDAR CÁMARAS EXPRESS	368
	CONSERVACIÓN DE REFRIGERADOS 70MM CON SUELO REFORZADO	370
	CONSERVACIÓN DE CONGELADOS 100MM CON SUELO REFORZADO	371
	CONSERVACIÓN DE REFRIGERADOS 70MM SIN SUELO	372
	CONSERVACIÓN DE REFRIGERADOS 100MM SIN SUELO	373
	OTROS OPCIONALES	374

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

SALIDA DE FÁBRICA EN 24h*

**Salida de fábrica 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/ m³.
- **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/m² 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
- M² Tabique: (2,02 x 2,45hm) = **4,95m²**
Total Precio Tabique: 4,95m² 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/m² 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 Ext (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 Válvula Equilibrio
- Opcional Perfil Sanitario

SUELO REFORZADO

- Suelo reforzado antideslizante de 100mm de espesor.
- Carga admisible estática de 8.000 kg/m² 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 Ext (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 Ext (mm)	Alto Int 1900mm	Alto Int 2280mm	Alto Int 2660mm
				Alto Ext 1970mm	Alto Ext 2350mm	Alto Ext 2730mm
				Vol. M3	Vol. M3	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 Ext (mm)	Alto Int 2280mm		Alto Int 2660mm	
				Alto Ext 2380mm	Vol. M3	Alto Ext 2760mm	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





ESTANTERÍAS PARA CÁMARAS REFRIGERADAS Y ALMACÉN

378

Complementos de hostelería

frigicoll

frigicoll



ROBUSTEZ



VERSATILIDAD



FÁCIL
INSTALACIÓN

La mejor dotación
para **complementar**
nuestras Cámaras
EXPRESS.



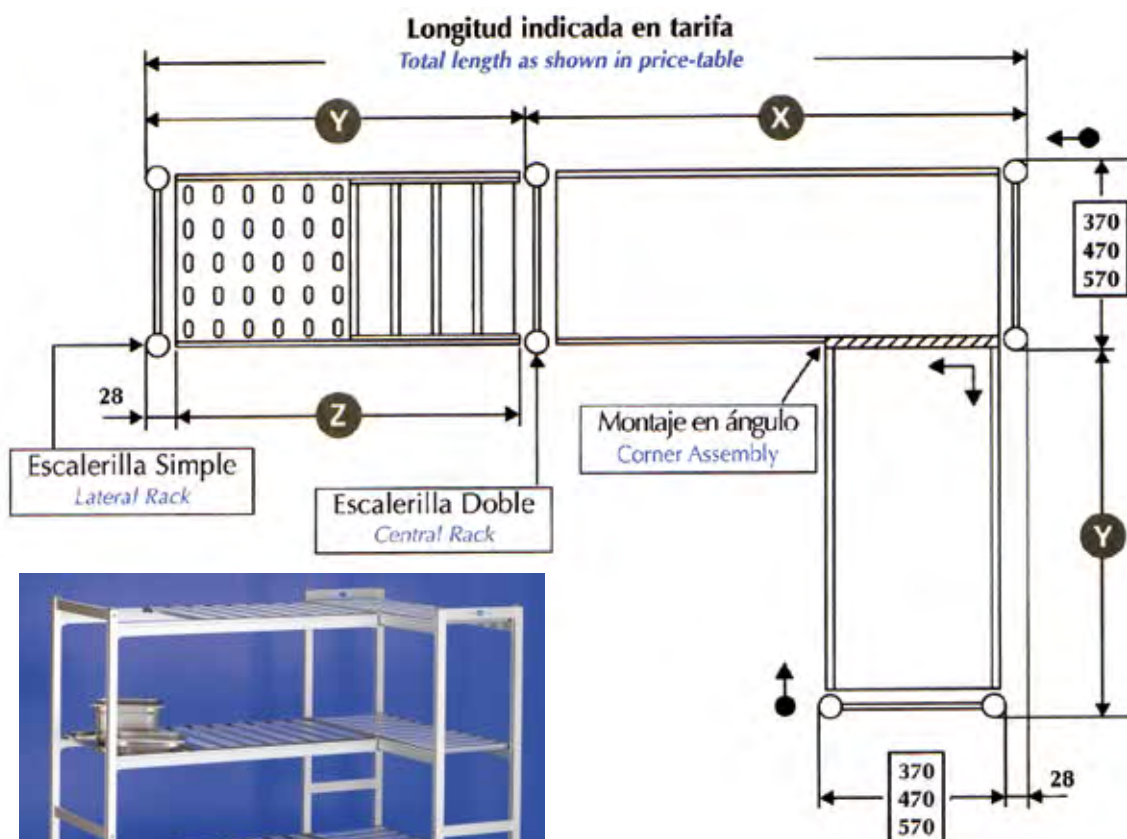
Estanterías para cámaras refrigeradas y almacén

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, amoviles y lavables en lavavajillas.
 - Estantes regulables en altura cada 150 mm.
 - Composiciones modulares adaptables a todos los espacios:
- Modulación en longitud cada 80 mm
 - 2 profundidades: 370 (*) y 470 mm / (* proporcional a gastronorm)
 - Homologación NF de higiene alimentaria.
 - Especialmente aptas para USO DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS tanto para temperaturas positivas (conservación) como negativas (congelación).
- ALTURA DE LAS ESTANTERÍAS 1.700 mm.
 - Estanterías en aluminio homologadas, con parrillas en polipropileno.
 - En el fondo 370 mm, las parrillas pueden sustituirse por cubetas GN.
 - Montajes en ángulo: Facilitan el acceso a las esquinas permitiendo una mayor capacidad de mercancía.
 - Parrillas en duraluminio, consultar.



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

THE ART OF LIVING Madrid

Calle Villanueva, 36
28001 Madrid
Tel. 917 819 188

THE ART OF LIVING Barcelona

Blasco de Garay, 4-6
08960 Sant Just Desvern
theartoflivingfrigicoll.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: 685 02 06 94
Fax: 93 371 59 10
miquel.lajarin@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

www.frigicoll.com

<https://www.frigicoll.es/division/refrigeracion/>