

SOLUCIONES EXCLUSIVAS
PARA **COCINAS PROFESIONALES**

TARIFA HOSTELERÍA

Noviembre 2023



frigicoll

frigicoll




+60 años
 de historia



+450
 empleados


+15
 instalaciones
 repartidas por
 todo el territorio
 nacional


+200
 millones de
 facturación

Esta es nuestra historia

1957

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

1969

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

1975

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

1985

Joint Venture con Thermo King.

1988

Apertura de una sede en Canarias.

2001

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

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

1967

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

1970

Inicio de la distribución de Thermo King en España.

1982

Se constituyó la unidad de negocio de climatización.

1987

Consolidamos nuestra posición inaugurando dos nuevas filiales en Murcia y Valencia

1996

¿Quiénes 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.

2002-2011

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

2012

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

2017

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

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

2020

Midea firma un acuerdo con Frigicoll, para la distribución de electrodomésticos en España

Inauguramos AKD Midea, el nuevo centro de formación técnica para profesionales del sector de la climatización.

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

2004

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

2015

Frigicoll y Midea llegan a un acuerdo para la distribución de los aires acondicionados de Midea en Francia. Se constituye la sociedad Frigicoll Francia.

Se inaugura el segundo showroom, The Art of Living Frigicoll, en Barcelona.

Llegamos a un acuerdo con Clivet para la distribución en exclusiva de toda la gama en el mercado español.

2019

Nueva aplicación almacenes.

Lanzamiento canal venta Amazon

Frigicoll y Midea cierran un acuerdo para la distribución de Pequeño Electrodoméstico para España.

2022

Unidades de negocio

Transporte



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

THERMO KING

Inventor del sistema de refrigeración para transporte.

FRIGOBLOCK

La solución verde.

COLDTAINER

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 extracción de aire. 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. Midea es una de las marcas más grandes a nivel global, que ofrece la selección más completa de productos para satisfacer plenamente las necesidades de la vida diaria en el hogar.

LIEBHERR

Más de 60 años liderando el mundo del frío.

De Dietrich

Expertos en cocción desde 1684.

falmec

Las campanas más silenciosas del mercado (tecnología NRS).

Midea

Marca líder del sector de los electrodomésticos y la climatización posicionada en el ranking Top500 de Forbes

Climatización



Frigicoll tiene en España y Francia una alianza con Midea, marca líder del sector de los electrodomésticos y la climatización posicionada en el ranking Top500 de Forbes, 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. A día de hoy Kaysun está presente en 43 países en 4 continentes.

Midea

Marca N°1 mundial en ventas de electrodomésticos para el tratamiento de aire*

CLIVET A Group Company of

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

Kaysun

Amplia gama de productos y alta innovación tecnológica.

* Fuente Euromonitor International (Shanghai) Limited; Electrodomésticos de consumo ed2022 volumen de ventas minoristas, datos de 2021.

Hostelería y Refrigeración



Suministramos 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.

Hostelería

LAINOX

Hornos mixtos con la gama más amplia y tecnológicamente avanzada del mercado.

COMENDA

Uno de los líderes mundiales en lavavajillas profesionales.

LIEBHERR

Especialista en refrigeradores y congeladores profesionales de máxima calidad, entre los cuales cabe destacar su gama de laboratorio.

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 R-290.

Y las siguientes marcas:

ADVENTYS

FIREX

MORETTI FORNI

SILCO

MENUMASTER Commercial

hiber

ambach

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



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).

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.



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



LAINOX

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

SILCO

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

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 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.



Posibilidad de crear **proyectos personalizados**



+30 años en el sector de la hostelería



Garantía Frigicoll



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.



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.





EQUIPOS DE COCCIÓN

Hornos - Cocción vertical

LAINOX	Hornos de alta velocidad, mixtos, de pastelería	12
MORETTI FORMI	Hornos para pizza y pastelería	50
MENUMASTER Commercial	Hornos microondas	88

Cocinas - Cocción horizontal

FIREX	Maquinaria de catering	98
SILKO	Cocinas industriales	136
	Gama Drop-in	204
ambach	Cocinas industriales Elite	210



EQUIPOS DE LAVADO

COMENOR INDUSTRIAL WASH FLARE	Lavavajillas y lavautensilios	218
GRANULDISK	Lavavajillas y lavautensilios	270



EQUIPOS DE FRÍO

LIEBHERR	Refrigeradores y congeladores	286
LAINOX	Abatidores de temperatura	342
hiber THE FUTURE OF CHILLING	Abatidores de temperatura	356

Hornos mixtos y convección

LAINOX®

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



INTUITIVOS/
FÁCIL USO



DISEÑO
ELEGANTE Y
DE CALIDAD



Cajón smoke



Zócalos laterales



Filtro



Sonda de aguja



Cajones portadetergentes



Panel de mandos

Hornos mixtos y convección **LAINOX**

HORNOS HIGH SPEED

	ORACLE: Hornos microondas de alta velocidad	15
---	---	----

HORNOS MIXTOS GASTRONORM

	NABOO: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	18
	SAPIENS: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	22
	COMPACT: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	26

HORNOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

	AROMA: Hornos mixtos vapor directo	30
---	------------------------------------	----

ACCESORIOS

	Accesorios NABOO/SAPIENS/AROMA: hornos mixtos	32
	Accesorios COMPACT: hornos mixtos	36
	MULTIGRILL: bandejas Gastronorm	38

HORNOS REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO

	ARMARIOS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO CALIENTE	40
---	---	----

ABATIDORES

	NEO24 hours: Abatidores	44
---	-------------------------	----

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 Naboo 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**



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable
- Cámara de cocción diamantada en acero inox AISI 304.
- Velocidad de ventilación automática para modo High Speed Oven.
- MCS (Microwave Cooking System) Sistema de cocción automático.
- Modo manual con tres modos de cocción con inicio inmediato: convección, microondas o combinado de convección+microondas.
- Acceso directo de Oracle a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga. (Patentado)
- Sincronización de varios Oracle conectados a la misma cuenta. (Patentado)
- Modelos ESTÁNDAR: Microondas (1 kW). Aire ciclónico (3 kW)
- Modelos BOOSTED: Microondas (2 kW). Aire ciclónico (3 kW)
- Caja de teflón extraíble apta para lavavajillas



ORACBS
ORACBB

ORACRS
ORACRB

ORACGS
ORACGB



Caja de teflón
extraíble



VELOCIDAD
EN ESTADO
PURO

Tipo de alimento	Cocción tradicional	ORACLE
Pizza congelada	6:00	1:35
Sandwich gourmet	8:00	0:30
Salmón 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

Precios incluyen placa de cocción, caja de teflón y paleta de aluminio.

Modelo	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Potencia total (kW)	Alimentación (V - 50 Hz)	Consumo (A)	Color	Precio
ESTÁNDAR							
ORACGS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	Gris	9.300 €
ORACRS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	Fojo	9.600 €
ORACBS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	Negro	9.600 €
BOOSTED							
ORACGB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	Gris	9.600 €
ORACRB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	Fojo	9.900 €
ORACBB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	Negro	9.900 €

ACCESORIOS

OPC10	Placa de cocción lisa	247 €		OPFA	Paleta para horno en aluminio	149 €	
OPRG	Plancha rallada para asar	310 €		OKRA	Revestimiento interior antiadherente	32 €	
OCTL2	Cesta en teflón liso (2 pz) 286 x 286 x 19 h	202 €		OSOCL	Detergente horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.	146 €	
OCTL1	Cesta en teflón liso (2 pz) 140 x 286 x 19 h	191 €		OSOPR	Protección horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.	131 €	
OCTF2	Cesta en teflón perforado (2 pz) 286 x 286 x 19 h	191 €		OPSA	Estante superior de apoyo	197 €	
OCTF1	Cesta en teflón perforado (2 pz) 140 x 286 x 19 h	179 €		OPCP	Panel de cubierta trasero	149 €	
OPPC	Plancha en piedra 280 x 280 x 15 h	249 €		OSR85	Soporte en acero inox. con patas ajustables/ruedas. Abierto, con estante bajo (para ser ensamblado)	760 €	



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 menús.
- Crear y organizar carpetas para las recetas personales.
- Multinivel.
- Just in Time.



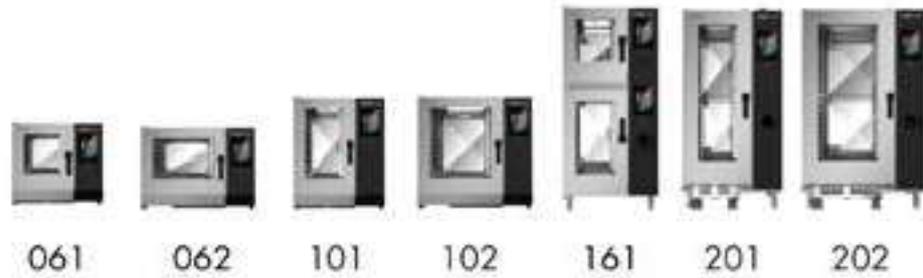
Limpieza automática

Reducción del esfuerzo y tiempo del cocinero.

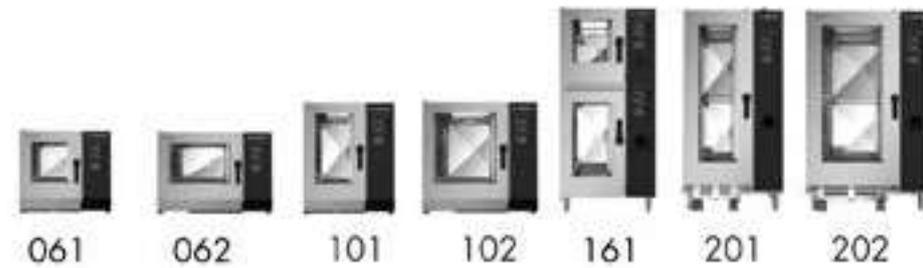


Hornos mixtos y convección

Naboo
boosted



Sapiens
boosted



Compact
Naboo
Sapiens



Aroma
Naboo
Sapiens
boosted



Neo24
hours



Hornos mixtos Naboo[®] boosted

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 061



Modelo 101



Modelo 062



Modelo 102



MODELO

Capacidad (GN)	6 x 1 / 1	10 x 1 / 1	6 x 2 / 1 - 12 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	852 x 797 x 775h	852 x 797 x 1055h	1072 x 907 x 775h	1072 x 907 x 1055h

VAPOR DIRECTO



VERSIÓN ELÉCTRICA	NAE061B	NAE101B	NAE062B	NAE102B
Precio (€)	11.410 €	14.570 €	15.960 €	19.810 €
Potencia eléctrica total (kW)	11,6	18,7	22,2	36,7
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400



VERSIÓN GAS	NAG061B	NAG101B	NAG062B	NAG102B
Precio (€)	13.440 €	16.570 €	18.050 €	22.760 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,7	0,8	0,8	0,8
Potencia térmica nominal gas kW / kcal	13 / 11.180	22 / 18.920	26 / 22360	42 / 36.120
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

GENERADOR DE VAPOR OPCIONAL (añadir al precio del horno vapor directo)



VERSIÓN ELÉCTRICA	OB061E	OB101E	OB062E	OB102E
Precio (€)	1.100 €	1.634 €	1.820 €	3.070 €



VERSIÓN GAS	OB061G	OB101G	OB062G	OB102G
Precio (€)	1.797 €	2.780 €	2.977 €	3.708 €
Potencia eléctrica total (con caldera) kW	11,6	18,7	22,2	36,7
Potencia térmica nominal gas (con caldera) kW / kcal	15 / 12.900	25 / 21.500	30 / 25.800	50 / 43.000

ACCESORIOS

	Modelo 061	Modelo 101	Modelo 062	Modelo 102
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con estante	BSR011 775 €	BSR011 775 €	BSR021 875 €	BSR021 875 €
Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas	BSP011 1.588 €	BSP011 1.588 €	BSP021 1.774 €	BSP021 1.774 €
Puerta con bisagra a la derecha	NPSB 458 €	NPSB 458 €	NPSB 458 €	NPSB 458 €
Innovador smokegrill para sistema barbacoa.	NSGB 372 €	NSGB 372 €	NSGB 372 €	NSGB 372 €
Soporte base en acero inox por inclusión abatidor - Full AISI 304	BSA011 900 €	-	BSA021 1.012 €	-
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSK011 1.724 €	-	BSK021 1.987 €	-
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 147 €	APDS 147 €	APDS 147 €	APDS 147 €



Modelo 201



Modelo 202



Modelo 161



Modelo 161 M⁽¹⁾



* AÑADIENDO OM161,
POSIBILIDAD DE:

(1) HORNO SUPERIOR /
VAPOR DIRECTO

(1) HORNO INFERIOR /
GENERADOR DE VAPOR

20 x 1 / 1	20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1	6 x 1/1 + 10 x1/1	6 x 1/1 + 10 x1/1
63	63	70	70
892 x 862 x 1812h	1102 x 932 x 1812 h	852 x 795 x 1840h	852 x 795 x 1840h

Equipamiento de serie

Mod. 061 - 101 - 062 - 102

- Nuevo sistema de lavado automático VCS, Vapor Cleaning System (en dotación 1 envase de detergente líquido 990 gr).
- Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación, 1 bote de producto antical líquido CCF05 - 990 gr).
- Conexión en red Wi-Fi.
- Sonda al corazón multipunto fija (Ø 3 mm).
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

NAE201B	NAE202B	NAE161B	NAE161B
25.330 €	34.080 €	25.020 €	25.020 €
37,2	73,2	30,2	30,2
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

NAG201B	NAG202B	NAG161B	NAG161B
28.480 €	38.470 €	29.280 €	29.280 €
1,3	1,4	1,4	1,4
44 / 37.840	80 / 68.800	35 / 30.100	35 / 30.100
AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

Equipamiento de serie

Mod. 201 - 202 - 161

- Nuevo sistema de lavado automático VCS, Vapor Cleaning System (En dotación, 1 envase de detergente líquido de 990 gr).
- Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor.
- (En dotación, 1 depósito de producto antical CF010 de 990 gr)
- Apertura de la puerta con maneta.
- Conexión en red Wi-Fi.
- Sonda al corazón multipunto con conector externo (Ø 3 mm).
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible.
- Carro portabandejas (En mods. 201-202).

OB201E	OB202E	OB161E	OM161E*
3.245 €	4.773 €	2.734 €	1.634 €
OB201G	OB202G	OB161G	OM161G*
3.834 €	5.793 €	4.577 €	2.780 €
37,2	73,2	30,2	30,2
52 / 44.720	90 / 77.400	40 / 34.400	40 / 34.400

Horno superior con Boiler
Horno inferior con Boiler

Horno superior vapor directo
Horno inferior con Boiler

Modelo 201	Modelo 202	Modelo 161	Modelo 161 M⁽¹⁾
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	NPS2 916 €	NPS2 916 €
NSGB200 440 €	NSGB200 440 €	NSGB161 695 €	NSGB161 695 €
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	APDS2 295 €	APDS2 295 €



Sistema de lavado automático VCS.
Vapor Cleaning System.

Hornos mixtos Naboo[®] / Aroma[®]

boosted Naboo[®]
boosted

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas italianas e internacionales, completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación fotográfica del plato.
- Modalidad manual con tres modalidades de cocción y puesta en marcha inmediata: convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°C.
- Exclusividad de Naboo boosted. Precalentamiento hasta 320°C.
- Modalidad programable: posibilidad de programar y guardar en la memoria procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) asignando a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.
- Modalidad MULTINIVEL: posibilidad de cocinar simultáneamente alimentos distintos con tiempos de cocción diferentes.
- MULTILEVEL PLUS: el duplicar producto en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva (patentado).
- Modalidad JUST IN TIME (JIT): permite sacar diferentes alimentos del horno todos al mismo tiempo. Todo con la máxima organización y los mejores resultados siempre garantizados (patentado).
- Autoclima[®] Sistema que garantiza automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- Fast-Dry Boosted[®] Sistema automático de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Innovador Smokegrill para sistema de barbacoa (patentado). Dispensador del smokeessence reciclable de material blando, con alojamiento dedicado y cargado frontal (opcional).
- Cocción nocturna. La cocción nocturna a baja temperatura y el sucesivo mantenimiento, garantizan una perfecta maduración de la carne con la mínima disminución de peso y bajos consumos de energía.

CONECTIVIDAD WI-FI/ETHERNET NABOOK

- Nabook. Gracias al acceso al Cloud, se puede acceder a Nabook, el asistente virtual en la cocina (más información en nabook.cloud, registro gratuito).
- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.
- Acceso directo del dispositivo de cocción a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga (patentado).
- 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 compras exportable en formato Word.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta (patentado).
- Control HACCP continuo, incluso desde remoto a través del portal Nabook.
- Diagnóstico remoto a través del portal Nabook por parte del Service Center Lainox.
- Sistema de aviso actualización software automático.
- Control de consumos desde remoto.
- Lainox Multidisplay System. Gracias al portal Nabook y al nuevo LMS puedes configurar tus dispositivos y sincronizar tus recetas de forma independiente para cada Naboo boosted.

- Posibilidad de descargar recetas desde el portal Nabook según el país.
- Posibilidad de iniciar la actualización software de forma automática y para más dispositivos simultáneamente.

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".
- Precalentamiento Boosted. Posibilidad de precalentar la cámara de cocción hasta 320°C para reducir los tiempos de cocción hasta un 10% menos en caso de cargas completas.
- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.
- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.
- Reinicio automático de la cocción en caso de que se produzca una interrupción de la alimentación eléctrica.
- Enfriamiento rápido con eventual inyección de agua en la cámara de cocción.
- Humidificador manual.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- En Naboo están disponibles 227 recetas, y accediendo al portal Nabook están disponibles otros cientos de recetas, en constante aumento. Cada receta ha sido probada para garantizar un resultado ideal. ideal (en Aroma Naboo están disponibles 60 recetas).
- Naboo coach. Asistente virtual que proporciona consejos sobre las cocciones, sobre el lavado más ideal y avisa cuando es necesario realizar un mantenimiento.

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.
- 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 de aguja multipunto fija, Ø 3 mm (mods. con soporte).
- Conexión rápida de sonda de aguja a través de conector externo de la cámara de cocción (OPCIONAL).
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar recetas de cocción.
- Bloqueo del perfil de usuario (función específica para Quick Service Restaurant - QSR).
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa Service.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo.
- IES, Intelligent Energy System - En base a la cantidad y al tipo de producto, el horno optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura adecuada 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 (para modelo con caldera).
- Energy Monitor - Monitoreo de los consumos de energía, gas, agua y detergentes.
- Descarga y lavado automático diario del generador de vapor, con temperatura del agua por debajo de los 60°C.
- Sistema antical CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en el generador de vapor.

DOTACIÓN DE SEGURIDAD

- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores.
- Presostato de seguridad señalización de falta de gas.
- Temperatura externa de la puerta 65°C máx.
- Conforme a los estándares nacionales e internacionales para el funcionamiento en seguridad en caso de uso sin plantón directo por parte del operador.
- Altura máxima estante última bandeja 160 cm. (Para los modelos de banco utilizando el soporte específico).
- En el caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante el lavado, la higiene queda siempre garantizada dado que el ciclo de lavado se reinicia de modo automático.

FABRICACIÓN

- Combi full Aisi 304.
- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con crujía de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Vidrio interno con apertura de libro para una limpieza y mantenimiento fácil.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.
- Zócalo lateral inferior de enganche magnético para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Long Life Component LLC - Uso de nuevos componentes de larga duración.

Funcionamiento eléctrico

- Sistema de calentamiento cámara de cocción mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800.

Funcionamiento a gas

- Encendido automático de los quemadores con generador electrónico de descarga de alta frecuencia.
- Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores modulantes y premezcla de aire forzado, de alto rendimiento.

GENERACIÓN DE VAPOR DIRECTO

- Sistema de producción de vapor de tipo directo en la cámara de cocción mediante inyección de agua directamente en el ventilador y evaporación en los elementos de calentamiento. Ventajas: disponibilidad inmediata de vapor en la cámara de cocción. Ahorro de agua y detergentes para el mantenimiento normal de la caldera.

GENERACIÓN DE VAPOR INDIRECTO (CON CALDERA) - Opcional

- Nuevo generador de vapor de alto rendimiento de acero inox Aisi 304 de aislamiento térmico elevado (modelos eléctricos).
- Calentamiento generador de vapor a través de resistencias eléctricas acorazadas de acero inox INCOLOY 800.
- Nuevo generador de vapor de acero inox AISI 316 de alto aislamiento térmico (modelos a gas).
- Precalentamiento automático de agua en el generador de vapor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- VCS - Vapor Cleaning System. Nuevo sistema de lavado automático, con vaporización del detergente en la cámara de cocción. Permite una notable reducción de los consumos de detergente de hasta 30% menos.
- Sistema antical CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en el generador de vapor, con dosificación automática.
- WMS - Wash Management System. Sistema que permite planificar los programas de lavado según el uso del combi.
- EMA - Easy Maintenance Access. Acceso facilitado para el mantenimiento del aparato por la parte delantera inferior y el costado derecho (Mods. con soporte).
- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador posteriormente al inicio: Manual - Enjuague - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavado ultrarápido FAST de 10' de duración. Interrupciones mínimas de los ciclos de trabajo, y limpieza siempre óptima.
- Limpieza externa sencilla debido a superficies perfectamente lisas en acero inoxidable y vidrio, y a la clase de protección contra los chorros de agua IPX5.

INSTALACIÓN Y AMBIENTE

- Embalaje reciclable al 100%.
- LCP - Life cycle perspective: consumo de CO2 - 380KgCO2 eq/año.*
- *El cálculo ha sido realizado tomando como referencia el mod. NAE101BS suponiendo un uso típico del restaurante y considerando 8 horas al día 3,5 días a la semana, por 48 semanas al año.
- Porcentaje de reciclaje de producto: 90%.
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO14001.
- Funcionamiento sin instalación de ablandador de agua y desincrustación (modelo con caldera).
- Cumple parámetros ENERGY STAR. Publicación en www.energystar.gov

Información adicional se muestra en la ficha técnica de cada modelo.

Hornos mixtos Sapiens[®] boosted

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



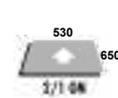
Modelo 061



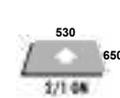
Modelo 101



Modelo 062



Modelo 102



MODELO

Capacidad (GN)	6 x 1 / 1	10 x 1 / 1	6 x 2 / 1 - 12 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	852 x 797 x 775h	852 x 797 x 1055h	1072 x 907 x 775h	1072 x 907 x 1055h

VAPOR DIRECTO



VERSIÓN ELÉCTRICA	SAE061B	SAE101B	SAE062B	SAE102B
Precio (€)	8.860 €	11.530 €	12.990 €	16.200 €
Potencia eléctrica total (kW)	11,6	18,7	22,2	36,7
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400



VERSIÓN GAS	SAG061B	SAG101B	SAG062B	SAG102B
Precio (€)	10.900 €	13.780 €	15.210 €	19.190 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,7	0,8	0,8	0,8
Potencia térmica nominal gas kW / kcal	13 / 11.180	22 / 18.920	26 / 22.360	42 / 36.120
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

BOILER OPCIONAL (añadir al precio del horno vapor directo)



VERSIÓN ELÉCTRICA	OB061E	OB101E	OB062E	OB102E
Precio (€)	1.100 €	1.634 €	1.820 €	3.070 €



VERSIÓN GAS	OB061G	OB101G	OB062G	OB102G
Precio (€)	1.797 €	2.780 €	2.977 €	3.708 €
Potencia eléctrica total (con caldera) kW	11,6	18,7	22,2	36,7
Potencia térmica nominal gas (con caldera) kW / kcal	15 / 12.900	25 / 21.500	30 / 25.800	50 / 43.000

ACCESORIOS

	Modelo 061	Modelo 101	Modelo 062	Modelo 102
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con estante	BSR011 775 €	BSR011 775 €	BSR021 875 €	BSR021 875 €
Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas	BSP011 1.588 €	BSP011 1.588 €	BSP021 1.774 €	BSP021 1.774 €
Puerta con bisagra a la derecha	NPSB 458 €	NPSB 458 €	NPSB 458 €	NPSB 458 €
Soporte base en acero inox por inclusión abatidor - Full AISI 304	BSA011 900 €	-	BSA021 1.012 €	-
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSK011 1.724 €	-	BSK021 1.987 €	-
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 147 €	APDS 147 €	APDS 147 €	APDS 147 €



* AÑADIENDO OM161,
POSIBILIDAD DE:

(1) HORNO SUPERIOR /
VAPOR DIRECTO

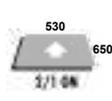
(1) HORNO INFERIOR /
GENERADOR DE VAPOR

Modelo 201

Modelo 202

Modelo 161

Modelo 161 M⁽¹⁾



20 x 1 / 1

20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1

6 x 1/1 + 10 x1/1

6 x 1/1 + 10 x1/1

63

63

70

70

892 x 862 x 1812h

1102 x 932 x 1812 h

852 x 795 x 1840h

852 x 795 x 1840h

SAE201B

SAE202B

SAE161B

SAE161B

21.470 €

29.930 €

20.290 €

20.290 €

37,2

73,2

30,2

30,2

3N AC 400

3N AC 400

3N AC 400

3N AC 400

SAG201B

SAG202B

SAG161B

SAG161B

26.180 €

34.650 €

24.680 €

24.680 €

1,3

1,4

1,4

1,4

44 / 37.840

80 / 68.800

35 / 30.100

35 / 30.100

AC 230

AC 230

AC 230

AC 230

OB201E

OB202E

OB161E

OM161E*

3.245 €

4.773 €

2.734 €

1.634 €

OB201G

OB202G

OB161G

OM161G*

3.834 €

5.793 €

4.577 €

2.780 €

37,2

73,2

30,2

30,2

52 / 44.720

90 / 77.400

40 / 34.400

40 / 34.400

Horno superior con Boiler
Horno inferior con Boiler

Horno superior vapor directo
Horno inferior con Boiler

Modelo 201

Modelo 202

Modelo 161

Modelo 161 M⁽¹⁾

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

NPS2 916 €

NPS2 916 €

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

APDS2 295 €

APDS2 295 €



Sistema de lavado automático VCS.
Vapor Cleaning System.

Hornos mixtos Sapiens® / Aroma

boosted Sapiens®
boosted

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con 95 programas de cocción probados y memorizados, incluidos programas para la reposición en temperatura en el plato y en la bandeja. (Sapiens boosted/Compact Sapiens).
- Automático con 64 programas de cocción probados y memorizados, incluidos programas para la reposición en temperatura en el plato y la bandeja. (Aroma Sapiens).
- 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 de inicio inmediato: convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°C.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.
- Autoclima® - Sistema que maneja automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- Fast-Dry Boosted® - Sistema automático de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla alfanumérica 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 3,5 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mandos SCROLLER PLUS 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.
- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.
- Reinicio automático de la cocción en caso de que se produzca una interrupción de la alimentación eléctrica.
- Enfriamiento rápido con eventual inyección de agua en la cámara de cocción.
- Humidificador manual.
- Señalización acústica y visual durante las distintas fases de cocción, con parpadeo de luces de fin de ciclo.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- Posibilidad de visualizar y cambiar en cualquier momento la receta.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Condensación de vapor regulada automáticamente.
- 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. (Sapiens boosted/ Aroma Sapiens boosted)
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.

Para cocciones particulares se puede poner la velocidad a intermitencia (Compact Sapiens).

- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Sonda de aguja multipunto fija, Ø 3 mm.
- 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 SERVICIO.
- 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.
- Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto.
- IES, Intelligent Energy System - En base a la cantidad y al tipo de producto, el horno optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la temperatura de cocción justa evitando las oscilaciones.

FABRICACIÓN

- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con crujía de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Vidrio interno con apertura en libro para una fácil limpieza y mantenimiento.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.
- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.
- Horno full Aisi 304.
- Zócalo lateral inferior de enganche magnético para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Sistema de enfriamiento de componentes electrónicos por ventilación forzada, con filtro de protección en acero inoxidable de malla microestirada, de extracción sencilla, que se puede lavar también en el lavavajillas (no disponible para mods. 201 y 202).
- Long Life Component LLC. Uso de nuevos componentes de larga duración.

Funcionamiento eléctrico

- Sistema de calentamiento cámara de cocción mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800.

Funcionamiento a gas

- Encendido automático de los quemadores con generador electrónico de descarga de alta frecuencia.
- Control de la llama electrónico y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido.
- Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores premezclados modulantes de aire impulsado, de alto rendimiento.
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

GENERACIÓN DE VAPOR DIRECTO

- Sistema de producción de vapor de tipo directo en la cámara de cocción mediante inyección de agua directamente en el ventilador y evaporación en los elementos de calentamiento.
Ventaja: disponibilidad inmediata de vapor en la cámara de cocción.

GENERACIÓN DE VAPOR INDIRECTO (CON CALDERA)

- Opcional

- Nueva caldera de alto rendimiento en acero inoxidable AISI 304 y alto aislamiento térmico. (Para modelos eléctricos).
- Calentamiento de la caldera mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inox INCOLOY 800.
- Nueva caldera en acero inox AISI 316 de alto aislamiento térmico (Para modelos a gas).
- Sistema de calentamiento de la caldera de gas de tipo indirecto con nuevos quemadores modulantes de aire impulsado de alto rendimiento.
- Precalentamiento automático del agua en la caldera.
- Programa semi-automático para la desincrustación de la caldera.
- Alarma automática para la desincrustación de la caldera.
- Sistema anticálcáreo CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera.

DOTACIONES DE SEGURIDAD

- Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción.
- Dispositivo de seguridad contra el exceso de presión y la depresión en la cámara de cocción.
- Térmico de seguridad motor.
- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Sistema de enfriamiento (ventilación) de los componentes, con visualización de control electrónico de temperatura elevada.
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores.
- Presostato de seguridad señalación falta de gas.
- Válvulas de gas de control electrónico de dos etapas.
- Limitador de temperatura de seguridad caldera.
- Presostato de seguridad falta de gas.
- Freno motor ventilador.
- Temperatura externa de la puerta de 65°C máx.
- En el caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante el lavado, la higiene queda siempre garantizada dado que el ciclo de lavado se reinicia de modo automático.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- VCS - Vapor Cleaning System. Nuevo sistema de lavado automático, con vaporización del detergente en la cámara de cocción. Detergente líquido CombiClean en cartuchos reciclables al 100%. Permite una notable reducción de los consumos de detergente hasta el 30% menos (patentado).
- Sistema anticálcáreo CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera, con dosificación automática.
- EMA - Easy Maintenance Access. Acceso facilitado para el mantenimiento del aparato por la parte delantera inferior y el costado derecho (Mods. con soporte).

- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador después del inicio: Manual - Enjuague - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavado ultrarápido FAST con duración de 10'. Interrupciones mínimas de los ciclos de trabajo, y limpieza siempre óptima.
- Clase de protección contra los chorros de agua IPX5.

INSTALACIÓN Y AMBIENTE

- Embalaje reciclable al 100%.
- PCP - Life cycle perspective: consumo de CO2 - 380 KgCO2 eq/año*.
* El cálculo ha sido realizado tomando como referencia el modelo NAE101BS hipotetizando un uso típico del restaurante y considerando 8 horas al día durante 3,5 días a la semana, durante 48 semanas al año.
- Porcentaje reciclado del producto. 90%
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO 14001.
- Cumple los parámetros ENERGY STAR. Publicación en www.energystar.gov

Hornos mixtos COMPACT

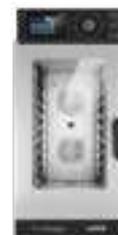
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



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 (€)	8.530 €	9.760 €	11.990 €
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 (€)	6.340 €	7.080 €	9.160 €
Potencia eléctrica total (kW)	5,25	7,75	15,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

VERSIÓN A GAS

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

ACCESORIOS	Modelo 026	Modelo 061	Modelo 101
Soporte base en Acero Inox	-	CSR061 798 €	CSR101 798 €
Portabandejas (a añadir a CSR)	-	CPT061 405 €	CPT061 405 €
Armario neutro con portabandejas (a añadir a CSR)	-	CAN061R 1.103 €	CAN061R 1.103 €
Sistema multi sonda. 2 sondas al corazón (by Naboo)	KSM 002 566 €	KSM 002 566 €	KSM 002 566 €
Sonda al corazón multipunto ø3mm (by Sapiens)	KSC004R 274 €	KSC004R 274 €	KSC004R 274 €
Ducha lavado	ICLD 222 €	ICLD 222 €	ICLD 222 €
*Suplemento optimación energética	SN 293 €	SN 293 €	SN 293 €
*Sistema de lavado automático líquido. (Sapiens)	ILCS1 784 €	ILCS1 784 €	ILCS1 784 €

* Solicitar con el pedido del horno.



Modelo 061



Caldera

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

CBEN061R

11.310 €

8,25
3N AC 400



Modelo 061



Vapor directo

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

CVEN061R

10.390 €

8,25
3N AC 400

CVGN061R

12.100 €

0,5
8,5 / 7.310
AC 230

CBES061R

7.980 €

8,25
3N AC 400

CVES061R

7.000 €

8,25
3N AC 400

CVGS061R

8.850 €

0,5
8,5 / 7.310
AC 230

Modelo 061

NSR061 798 €
KPT061 405 €
NAN061R 1.785 €

KSM 002 566 €

KSC004R 274 €

ICLD 222 €

SN 293 €

ILCS1 784 €

Modelo 061

NSR061 798 €
KPT061 405 €
NAN061R 1.785 €

KSM 002 566 €

KSC004R 274 €

ICLD 222 €

SN 293 €

ILCS1 784 €



Sistema de lavado

LCS.
Mod. 026 - 061 - 101
Sistema de lavado automático
(Opcional by Sapiens)

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

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 PLUS: el duplicar producto 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

- 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. (Opcional)
- Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción. (Opcional)
- 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 compartimiento ventilador.

Hornos mixtos

COMPACT by Sapiens

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con 95 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.
- 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 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 LED en la cámara de cocción.
- 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.
- Manilla con apertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.

Hornos para pastelería y panadería

Aroma
Naboo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 054



Modelo 084



Modelo 134



Modelo 154



MODELO

MODELO	Modelo 054	Modelo 084	Modelo 134	Modelo 154
Capacidad (60 x 40)	5	8	5+8	15
Distancia entre guías (mm)	90	90	90	89
Dimensiones exteriores (mm)	852 x 797 x 775 h	852 x 797 x 1055	852 x 795 x 1840 h	892 x 862 x 1812 h

VAPOR DIRECTO



VERSIÓN ELÉCTRICA

AREN054B

AREN084B

AREN134B

AREN154B

Precio (€)

11.820 €

14.660 €

25.480 €

25.650 €

Potencia eléctrica total (kW)

11,6

18,7

30,2

37,2

Alimentación (V - 50 Hz)

3N AC 400

3N AC 400

3N AC 400

3N AC 400



VERSIÓN GAS

ARGN054B

ARGN084B

ARGN134B

ARGN154B

Precio (€)

13.900 €

16.810 €

30.010 €

28.850 €

Potencia eléctrica total (kW)

0,7

0,8

1,4

1,3

Potencia térmica nominal (kW/kcal)

13 / 11.180

22 / 18.920

35 / 30.100

44 / 37.840

Alimentación (V - 50 Hz)

AC 230

AC 230

AC 230

AC 230

ACCESORIOS

	Modelo 054	Modelo 084	Modelo 134	Modelo 154
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con estante	BSR011 775 €	BSR011 775 €	-	-
Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas	BSP064 1.636 €	BSP064 1.636 €	-	-
Puerta con bisagra a la derecha	NPSB 458 €	NPSB 458 €	NPS2 916 €	-
Soporte base en acero inox por inclusión abatidor - Full AISI 304	BSA011 900 €	-	-	-
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSK064 1.900 €	-	-	-
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 147 €	APDS 147 €	APDS2 295 €	-



Modelo 054



Modelo 084



Modelo 134



Modelo 154



5	8	5+8	15
90	90	90	89
852 x 797 x 775 h	852 x 797 x 1055 h	852 x 795 x 1840 h	892 x 862 x 1812 h

ARES054B

9.190 €

11,6

3N AC 400

ARES084B

11.690 €

18,7

3N AC 400

ARES134B

20.620 €

30,2

3N AC 400

ARES154B

21.920 €

37,2

3N AC 400

ARGS054B

11.350 €

0,7

13 / 11.180

AC 230

ARGS084B

14.030 €

0,8

22 / 18.920

AC 230

ARGS134B

25.020 €

1,4

35 / 30.100

AC 230

ARGS154B

26.490 €

1,3

44 / 37.840

AC 230

Equipamiento de serie

- Conexión en red Wi-Fi. (sólo mod. Naboo boosted)
- Sistema de lavado automático VCS. Vapor Cleaning System (en dotación 1 envase de detergente líquido 990 gr).
- Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm). Ducha de lavado integrada con tubo flexible.
- Carro portabandejas NKS154 (mod. 154)

Modelo 054	Modelo 084	Modelo 134	Modelo 154
BSR011 775 €	BSR011 775 €	-	-
BSP064 1.636 €	BSP064 1.636 €	-	-
NPSB 458 €	NPSB 458 €	NPS2 916 €	-
BSA011 900 €	-	-	-
BSK064 1.900 €	-	-	-
APDS 147 €	APDS 147 €	APDS2 295 €	-



Sistema de lavado automático VCS. Vapor Cleaning System.

Accesorios hornos mixtos

NABOO / SAPIENS / AROMA

BSC



BSC021

Armario en acero inox. FULL AISI 304 - con puertas y rack con rieles portabandejas - 1/1GN

850 x 730 x 670h 7 + 7 x 1/1 GN 55	BSC011	1.849 €	mod. 061/101
850 x 730 x 950h 12 + 12 x 1/1 GN 55	BSC110	2.075 €	mod. 061
1070 x 840 x 670h 7 x 1/1 GN + 7 x 2/1 GN 55	BSC021	2.062 €	mod. 062/102
1070 x 840 x 950h 12 x 1/1 GN + 12 x 2/1 GN 55	BSC210	2.311 €	mod. 062

MCR



MCR031B

Armario de mantenimiento estático y lenta cocción - consola al corazón

450 x 660 x 415h 3 x 1/1 GN 75 0,7 kW AC 230 V	MCR031B	2.570 €	mod. 061/101
450 x 660 x 565h 5 x 1/1 GN 75 1 kW AC 230V	MCR051B	2.860 €	mod. 061
655 x 765 x 565h 5 x 2/1 GN - 10 x 1/1 GN 75 1,5 Kw AC 230 V	KMC052B	3.980 €	mod. 062

BKC



BKC011

Campana de aspiración, con condensador de aire. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

852 x 1082 x 320h	BKC011	3.612 €	mod. 061/101
1075 x 1195 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC021	3.899 €	mod. 062/102
852 x 1152 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC161	4.287 €	mod. 161
895 x 1150 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC201	3.899 €	mod. 201
1105 x 1220 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC202	4.348 €	mod. 202



CCE

Colector campana para conexión externa - Ø 150

CCE **332 €**

Predisposición para conexión de la campana de aspiración

NPK **148 €**

SBE



SBE101

Estructura portabandejas extraíble - Se debe usar con bastidor de introducción - Versión GN

375,5 x 561,5 x 459h 6 x 1/1 GN	SBE061	725 €
375,5 x 561,5 x 736h 10 x 1/1 GN 63	SBE101	849 €
593 x 721,5 x 459h 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN 61	SBE062	1.150 €
593 x 721,5 x 736h 20 x 1/1 GN - 10 x 2/1 GN 64	SBE102	1.187 €

BCR



BCR011S

Carro de altura regulable, para la extracción de estructuras con bandeja de recogida y con sistema de enganche y desenganche de la cámara de cocción del horno - altura mín 911 mm - altura máx 1261 mm

425 x 823,5 x 1261h	BCR011S	1.662 €	mod. 061/101
630 x 983,5 x 1261h	BCR021S	1.982 €	mod. 062/102
548 x 1077 x 1376h	BCR161S	2.993 €	mod. 161

BTL



BTL011

Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurreplatos

BTL011	225 €	mod. 061/101
BTL021	238 €	mod. 062/102
BCR161L	2.993 €	mod. 161

KIT RUEDAS



Kit ruedas, de las cuales 2 confreno, para soportes y armarios - no compatible con el uso de estructuras extraíble - aumento altura + 83mm. Para los modelos BSR - BSC- BSK - BSP.

BRP04	375 €
--------------	--------------

NKS / KKS



NKS201

Carro monobloque porta bandejas y bandeja recogegotas - carga máxima 90 kg (201) y 180 kg (202) - carga máxima por bandeja 25 kg (201 y 202)

470 x 715 x 1706h 20 x 1/1 GN \pm 63	NKS201	2.274 €
470 x 715 x 1706h 15 x 1/1 GN \pm 83	NKS201S	2.249 €
470 x 745 x 1735h 15 x (600 x 400) EN \pm 89	NKS154	2.760 €
694 x 835 x 1706h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN \pm 63	KKS202	2.562 €
694 x 835 x 1706h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN \pm 63	KKS202HD	3.311 € (220 kg - 40 kg/bandeja)
694 x 835 x 1706h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN \pm 83	KKS202S	2.499 €

NKP / KKP



NKP201

Carro monobloque portaplatos

470 x 700 x 1725h n. 60 - \varnothing 310 MM \pm 60	NKP201	3.437 €
694 x 926 x 1724h n. 100 - \varnothing 310 MM \pm 73	KKP202	4.074 €

RIC



RIC201

Rampa en acero inoxidable para la introducción del carro, ayuda a nivelar los pisos hasta con un 3% de desnivelación

RIC201	1.529 €
RIC202	1.912 €

NCP / KCP



KCP202

Cobertura térmica para estructuras con carros

NCP201R	1.013 €
KCP202R	1.244 €

RTP / MTP / MFP



RTP20

Armarios de puesta en temperatura de pavimento

940 x 1020 x 1950h 20 x 1/1 GN 12,5 Kw 3N AC 400 V	RTP20E	15.040 €	mod. 201
1150 x 1100 x 1950h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 23 Kw 3N AC 400 V	RFP40E	16.670 €	mod. 202

Armarios de mantenimiento de pavimento

1150 x 1100 x 1950h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 7,8 kW 3N AC 400 V	MFP40E	12.790 €	mod. 202
--	---------------	-----------------	----------

Accesorios hornos mixtos

NABOO / SAPIENS / AROMA

ACCESORIOS
BAJO PEDIDO

OTROS ACCESORIOS

Preparación conexión rápida para sonda al corazón mediante conector externo. Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm incluida 85,00nps	KSCB0	100 €	Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm.	KSC004R	274 €
Suplemento para conexión a red ethernet (Naboo)	NETH	331 €	Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. Ø 3 mm, largo aguja 180 mm.	KSC180	357 €
Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos	SN	293 €	Sonda al corazón con aguja Ø 1 mm.	KSA001	264 €
Protección de pantalla-mandos	DSP	63 €	Sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. Ø 3 mm (Naboo)	KSM002	566 €
	MK061B	927 €		BAP061	175 €
	MK101B	1.043 €		BAP101	200 €
	MK062B	1.043 €		BAP062	213 €
Versión para buques	MK102B	1.158 €	Protección anticolor de acero inox, para pared lateral	BAP102	238 €
	MK161B	1.853 €			
	MK201B	1.390 €			
	MK202B	1.621 €			

KIT POLLOGRILL PROFESIONAL

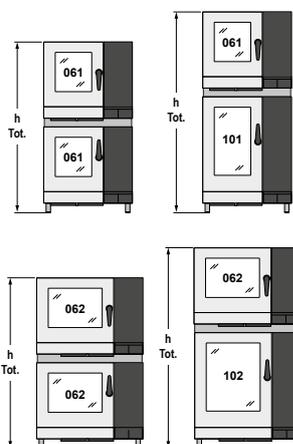


BGRT061	3.523 €
BGRT101	3.523 €
BGRT062	4.020 €
BGRT102	4.020 €

COMPOSICIÓN KIT:

- Predisposición del horno con lavado y drenaje.
- Soporte con armario neutro.
- Válvula descarga motorizada.
- Recogedor recoge grasas desmontable con filtro.
- Espacio neutro separado.
- Filtro grasas.

KIT DE SOBREPOSICIÓN



Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit	
061	Electrico	Electrico o Gas	BKE011P	1.067 €
061	Gas	Electrico o Gas	BKG011P	1.382 €
061	Electrico	Electrico o Gas	BKE011P	1.067 €
101	Gas	Electrico o Gas	BKG011P	1.382 €
062	Electrico	Electrico o Gas	BKE021P	1.132 €
062	Gas	Electrico o Gas	BKG021P	1.513 €
062	Electrico	Electrico o Gas	BKE021P	1.132 €
102	Gas	Electrico o Gas	BKG021P	1.513 €

FILTRO GRASAS



NFX02

ICFX01	137 €	
NFX02	300 €	mod.161/201/202

KIT DE CONEXIÓN HIDRÁULICA



KNCI

Compuesto por 2 tubos de carga, 2 m y tuberías de descarga Ø 50

KNCI	91 €
------	------

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)	CDL05B	96 €	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 kg. cada uno)	CCF05B	68 €	
Detergente para sistema de lavado automático SCS (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	SCL01	260 €	
Detergente para sistema de lavado automático LM/VCS (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DL010B	96 €	
Antical SOLID CAL (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	SCA01	212 €	
Antical CALFREE Exclusivo para sistema CAL-OUT (Incluye 1 depósito de 10 kg.)	CF010B	68 €	
Antical para modelos con generador de vapor COMBIBOILER (Incluye 1 depósito de 10 kg.)	DS010	112 €	
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	40 €	
Pulverizador para detergente 5 l.	PL005	79 €	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 kg. cada uno	CD002	1.064 €	
Purity C Steam 1100 Cartucho PCSF Filtro Capacidad del filtro 7.907 litros (a 10º dH de dureza de carbonatos)	PCSF	426 €	
Contenedor detergente – Capacidad 1 tanque de 10kg – Para ser instalado en la pared Acero inoxidable – Malla cuadrada – Dimensiones (mm): 284 x 245 x 193 h	SPDP	90 €	

Accesorios hornos mixtos

COMPACT

<p>NSR</p>  <p>Soporte base en acero inox.</p> <table border="1"> <tr> <td>875 x 525 x 910 h</td> <td>NSR061</td> <td>798 €</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - NAL061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> </table>	875 x 525 x 910 h	NSR061	798 €	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - NAL061 - CBES061 - CVGS061)			<p>NAL</p>  <p>Armario neutro con puerta (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>NAL061R</td> <td>731 €</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> </table>		NAL061R	731 €	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)																	
875 x 525 x 910 h	NSR061	798 €																										
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - NAL061 - CBES061 - CVGS061)																												
	NAL061R	731 €																										
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)																												
<p>KPT</p>  <p>Portabandejas (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>10 x 1/1 GN</td> <td>KPT061</td> <td>405 €</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> </table>	10 x 1/1 GN	KPT061	405 €	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)			<p>CAN</p>  <p>Armario neutro con portabandejas (A añadir al CSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>10 X 1/1 GN</td> <td>CAN061R</td> <td>1.103 €</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. 061, 101)</td> </tr> </table>	10 X 1/1 GN	CAN061R	1.103 €	(Mod. 061, 101)																	
10 x 1/1 GN	KPT061	405 €																										
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)																												
10 X 1/1 GN	CAN061R	1.103 €																										
(Mod. 061, 101)																												
<p>NAN</p>  <p>Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>10 x 1/1 GN</td> <td>NAN061R</td> <td>1.785 €</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> </table>	10 x 1/1 GN	NAN061R	1.785 €	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)			<p>CPD</p>  <p>Plano de apoyo de acero inox (A añadir al CSR)</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>CPD061</td> <td>269 €</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)</td> </tr> </table>		CPD061	269 €	(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)																	
10 x 1/1 GN	NAN061R	1.785 €																										
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)																												
	CPD061	269 €																										
(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)																												
<p>MCR E</p>  <p>Armario de mantenimiento y cocción lenta (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>450 x 635 x 405 h</td> <td>MCR031E</td> <td>2.647 €</td> </tr> <tr> <td>3 x 1/1 GN</td> <td>MCR051E</td> <td>2.860 €</td> </tr> <tr> <td>0,7 kW</td> <td colspan="2">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> <tr> <td>AC 230 V - 50 HZ</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>	450 x 635 x 405 h	MCR031E	2.647 €	3 x 1/1 GN	MCR051E	2.860 €	0,7 kW	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)		AC 230 V - 50 HZ			<p>CKC I CKO</p> <p>Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados). Añadir accesorio NPK</p> <table border="1"> <tr> <td>877 x 877 x 250 h</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,3 kW</td> <td>CKV061</td> <td>3.216 €</td> </tr> <tr> <td>AC 230 V - 50 Hz</td> <td colspan="2">(Mod. CBEN061, CVEN061, CBES061, CVES061)</td> </tr> </table>	877 x 877 x 250 h			0,3 kW	CKV061	3.216 €	AC 230 V - 50 Hz	(Mod. CBEN061, CVEN061, CBES061, CVES061)							
450 x 635 x 405 h	MCR031E	2.647 €																										
3 x 1/1 GN	MCR051E	2.860 €																										
0,7 kW	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)																											
AC 230 V - 50 HZ																												
877 x 877 x 250 h																												
0,3 kW	CKV061	3.216 €																										
AC 230 V - 50 Hz	(Mod. CBEN061, CVEN061, CBES061, CVES061)																											
<p>RP</p>  <p>Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>RP04</td> <td>375 €</td> </tr> </table>		RP04	375 €	<p>CKO061</p>  <table border="1"> <tr> <td>510 x 1033 x 300 h</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,3 kW</td> <td>CKO061</td> <td>2.888 €</td> </tr> <tr> <td>AC 230 V - 50 Hz</td> <td colspan="2">(Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)</td> </tr> </table>	510 x 1033 x 300 h			0,3 kW	CKO061	2.888 €	AC 230 V - 50 Hz	(Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)																
	RP04	375 €																										
510 x 1033 x 300 h																												
0,3 kW	CKO061	2.888 €																										
AC 230 V - 50 Hz	(Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)																											
<p>CSR</p>  <p>Soporte base de acero inox</p> <table border="1"> <tr> <td>510 x 648 x 860 h</td> <td>CSR061</td> <td>775 €</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. COEN061-COES061)</td> </tr> <tr> <td>510 x 648 x 710 h</td> <td>CSR101</td> <td>775 €</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. COEN101-COES101)</td> </tr> </table>	510 x 648 x 860 h	CSR061	775 €	(Mod. COEN061-COES061)			510 x 648 x 710 h	CSR101	775 €	(Mod. COEN101-COES101)			<p>CKO026</p>  <table border="1"> <tr> <td>510 x 860 x 300 h</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,3 kW</td> <td>CKO026</td> <td>2.561 €</td> </tr> <tr> <td>AC 230 V - 50 Hz</td> <td colspan="2">(Mod. COEN026 y COES026)</td> </tr> </table> <p>*Preparación para conexión campana de aspiración (obligatorio para instalar campana en horno)</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>NPK</td> <td>148 €</td> </tr> <tr> <td colspan="3">mod. 026 - 061 - 101</td> </tr> </table>	510 x 860 x 300 h			0,3 kW	CKO026	2.561 €	AC 230 V - 50 Hz	(Mod. COEN026 y COES026)			NPK	148 €	mod. 026 - 061 - 101		
510 x 648 x 860 h	CSR061	775 €																										
(Mod. COEN061-COES061)																												
510 x 648 x 710 h	CSR101	775 €																										
(Mod. COEN101-COES101)																												
510 x 860 x 300 h																												
0,3 kW	CKO026	2.561 €																										
AC 230 V - 50 Hz	(Mod. COEN026 y COES026)																											
	NPK	148 €																										
mod. 026 - 061 - 101																												
<p>CPT</p>  <p>Portabandejas (A añadir al CSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>10 x 1/1 GN</td> <td>CPT061</td> <td>405 €</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)</td> </tr> </table>	10 x 1/1 GN	CPT061	405 €	(Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)			<p>CCE</p>  <table border="1"> <tr> <td></td> <td>CCE</td> <td>332 €</td> </tr> </table>		CCE	332 €																		
10 x 1/1 GN	CPT061	405 €																										
(Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)																												
	CCE	332 €																										
<p>NNR</p>  <p>Marco de superposición para ajuste de altura, en la instalación de horno con campana</p> <table border="1"> <tr> <td>839 x 480 x 150 h</td> <td>NNR061</td> <td>269 €</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> </table>	839 x 480 x 150 h	NNR061	269 €	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)																								
839 x 480 x 150 h	NNR061	269 €																										
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)																												
<p>KCOE I KCVE I KCVG I KCBE</p>																												
   <p>510 mm 510 mm 875 mm</p>	<p>Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos (Incluye soporte inferior)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Horno inferior y superior eléctrico</th> <th>Hornos vapor directo; inferior a gas y superior eléctrico o gas</th> <th>Hornos con boiler; inferior eléctrico y superior eléctrico o gas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>KCOE026 949 €</td> <td>KCVG061 1.770 €</td> <td>KCBE061 1.516 €</td> </tr> <tr> <td>KCOE061 1.074 €</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Horno inferior y superior eléctrico	Hornos vapor directo; inferior a gas y superior eléctrico o gas	Hornos con boiler; inferior eléctrico y superior eléctrico o gas	KCOE026 949 €	KCVG061 1.770 €	KCBE061 1.516 €	KCOE061 1.074 €																				
Horno inferior y superior eléctrico	Hornos vapor directo; inferior a gas y superior eléctrico o gas	Hornos con boiler; inferior eléctrico y superior eléctrico o gas																										
KCOE026 949 €	KCVG061 1.770 €	KCBE061 1.516 €																										
KCOE061 1.074 €																												

OTROS ACCESORIOS

*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	SN mod. 026 - 061 - 101	293 €	Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN NABOO	KSM002 mod. 026 - 061 - 101	566 €
*Cambio sentido de puerta	NPS mod. 026 - 061 - 101	458 €	Ducha de lavado con tubo flexible de acero inox - 2,5 m.	ICLD mod. 026 - 061 - 101	222 €
*Preparación para conexión campana de aspiración	NPK mod. 026 - 061 - 101	148 €	Estante de acero inox 510 x 615 x 303h	SM026 mod. 026	569 €
*Sonda al corazón multipunto - Ø3mm. VERSIÓN SAPIENS	KSC004R mod. 026-061-101	274 €	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	147 €
Sistema de lavado automático (1 envase de 990 gr VERSIÓN SAPIENS)	ILCS1 mod. 026 - 061 - 101	784 €		PAC061 mod. 061	176 €
Filtro grasas	ICFX01 mod. 026 - 061 - 101	137 €		PAC101 mod. 101	204 €
Sonda al corazón de aguja - Ø1 mm (sólo en hornos dotados de sonda al corazón)	KSA001 mod. 026 - 061 - 101	264 €	Kit patas (h - 150 mm)	KP004 mod. 026, 061 y 101	188 €

*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	96 €	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 kg. cada uno)	CCF05	70 €	
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	40 €	
Pulverizador para detergente 5 l.	PL005	79 €	

Multigrill Bandejas Gastronorm

Lista de precios

Modelo	Acabado	Altura	2/3 GN (352 x 325 mm)		1/1 GN (530 x 325 mm)		2/1 GN (530 x 650 mm)		
			Código	Euros	Código	Euros	Código	Euros	
Rejilla	Acero Inox X	-	X2300	40 €	X1100	51 €	X2100	95 €	
Bandeja lisa	Acero Inox T	20 mm	T2302	51 €	T1102	57 €	T2102	109 €	
		40 mm	T2304	60 €	T1104	72 €	T2104	119 €	
		65 mm	T2306	67 €	T1106	79 €	T2106	134 €	
Bandeja perforada	Acero Inox F	20 mm	F2302	60 €	F1102	69 €	F2102	156 €	
		40 mm	F2304	69 €	F1104	80 €	F2104	167 €	
		65 mm	F2306	81 €	F1106	106 €	F2106	205 €	
		100 mm	-	-	F1110	134 €	F2110	259 €	
Bandeja perforada	Acero Inox F	150 mm	-	-	F1115	198 €	F2115	381 €	
Plancha aluminio acum. calor	Lisa/Rallada AP	-	-	-	APLR11	293 €	-	-	
Bandeja esmaltada	S	20 mm	-	-	S1102	78 €	S2102	121 €	
		40 mm	-	-	S1104	91 €	S2104	135 €	
		65 mm	-	-	S1106	102 €	S2106	151 €	
Cesta red metalica	Acero Inox R	1 Kg	R230	91 €	R1104	123 €	-	-	
		3 Kg	-	-	-	-	R2104	246 €	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Lisa ATL	-	ATL23	64 €	AT11	77 €	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Perforada ATF	-	ATF23	77 €	AF11	82 €	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Teflonada AT	20 mm	AT230	60 €	AT02	84 €	-	-	
		40 mm	-	-	AT04	104 €	-	-	
		65 mm	-	-	AT06	109 €	-	-	
Rejilla para verduras	Aluminio GV	-	GV230	95 €	GV110	147 €	-	-	
Rejilla para pinchos de 52 cm	Acero Inox GS	-	-	-	GS111	72 €	-	-	
Pincho 52 cm	Acero Inox SD	52 cm	-	-	SD052	28 €	-	-	
Rejilla para pinchos pequeños	Acero Inox GS	-	GS230	51 €	GS112	80 €	-	-	
Rejilla carne o pescado	GC	-	GC230	192 €	GC113	199 €	-	-	
Bandeja antiaherente tortillas	Aluminio TF	6 piezas	-	-	TF106	110 €	-	-	
		12 piezas	-	-	-	-	TF112	253 €	
Rejilla para pollos	Acero Inox P	4 piezas	P230	69 €	-	-	-	-	
		8 piezas	-	-	P1108	77 €	-	-	
Rejilla de chapa y teflón antiadherente	-	1 pieza	TF123	89 €	-	-	-	-	
		2 piezas	-	-	TF223	110 €	-	-	
		6 piezas	-	-	-	-	TF623	203 €	

Kits multigrill promocional

KIT RESTAURANTE: (SG11C)	MSK11R	650 €
KIT RESTAURANTE: (SG11L)	MSK21R	650 €

1 x SG11C / SG11L	2 x AT11	1 x S1102	1 x R1104	1 x GV110
				
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	FINGER GRILL Bandeja antiadherente, con lados abiertos. aluminio revestido con teflón. 1/1 GN - LISA	STEW PAN Bandeja esmaltada. aleación metálica, revestimiento de cerámica. 1/1 GN - h 20 mm	FRY BASKET Cesta de red para prefritos. Acero inox. 1/1 GN - 1,5 kg	SQUARE GRILL Parrilla especial para cocción de verduras. Aluminio. 1/1 GN

KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA (SG11C)	MSK11S	968 €
KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA (SG11L)	MSK21S	968 €

1 x SG11C / SG11L	2 x PS1108	1 x GS112	1 x GV110	2 x AT11
				
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	SPEEDY CHICKEN Bandeja especial antiadherente para pollos. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. H 145 mm - 1/1 GN - 8 pz	SKEWER GRILL 23 Cocción de brochetas carnes y pescados. Acero inox. 1/1 GN - largo brochetas 23 cm	SQUARE GRILL Parrilla especial para cocción de verduras. Aluminio. 1/1 GN	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

268 €

Asado perfecto simultáneo en ambos lados

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



Speedy Grill

Mod. SG11C (apertura longitudinal)

364 €

Mod SG11L (apertura transversal)

364 €



HORNOS 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.

MODELOS	APLICACIONES	TEMPERATURA	TIPO	CAPACIDADES
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

 INOX
AISI 304


+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.

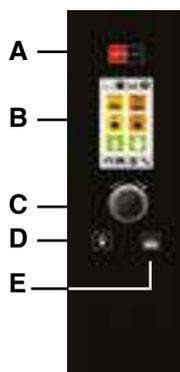
DOTACIONES FUNCIONALES

- 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. MFP)
- +30°C / +160 °C. (mod. RTP y RFP)
- Respiradero automático para la salida de la humedad en exceso.
- 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.



MFP 40 E

Modelo RTP: dimensiones de cámara más estrechas: 570x860x1860h



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	Precio (€)
MFP 40 E	Táctil con humidificador	780/965/1860h	1150/1100/1950h	kW7,8 3N AC 400 V	12.790 €
RTP 20 E	Táctil con humidificador	570/860/1860h	940/1020/1950h	kW12,5 3N AC 400 V	15.040 €
RFP 40 E	Táctil con humidificador	780/965/1860h	1150/1100/1950h	kW23 3N AC 400 V	16.670 €

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

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)



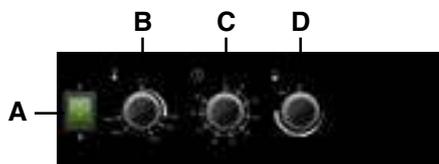
Sonda al corazón para una mayor precisión con los alimentos (opcional en versiones E)



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

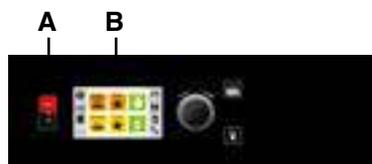


Mod. KRC 153E



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 via CLIMAcHeF system
- I**
 - Múltiples funciones: programación de encendido de arranque, bloqueo, multinivel, sistema HACCP...

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

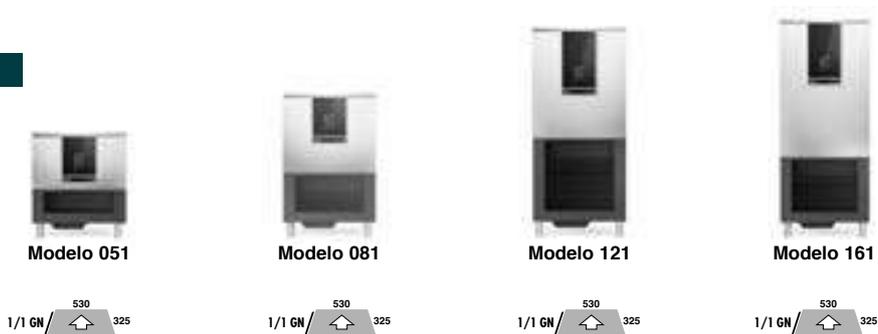
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Versión	Capacidad	Dimensiones (mm)	Potencia	Precio (€)
KRC061M	Electromecánico con humidificador	6 GN1/1	890x815x1010h	kW 3,45 1N AC 230V	6.130,00
KRC061E	Táctil con humidificador	6 GN1/1	890x815x1010h	kW 3,45 1N AC 230V	6.900,00
KRC101M	Electromecánico con humidificador	10 GN1/1	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V	7.100,00
KRC101E	Táctil con humidificador	10 GN1/1	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V	7.820,00
KRC153M	Electromecánico con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 10,15 3N AC 400V	10.380,00
KRC153E	Táctil con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 10,15 3N AC 400V	11.310,00

Abatidores

NEO24 hours

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO

MODELO		Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
Capacidad	GN	5 x 1/1	8 x 1/1	12 x 1/1	16 x 1/1
	600x400	5 x (600 x 400)	8 x (600 x 400)	12 x (600 x 400)	16 x (600 x 400)
Distancia entre guías	mm GN	70	75	73	56
	mm 600X400	70	75	73	56
Dimensiones exteriores (mm)		790 x 820 x 900 h	790 x 870 x 1460 h	790 x 870 x 1810 h	790 x 870 x 1960 h
Dimensión cámara					

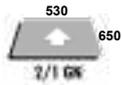
MODELO	NEO051TA	NEO081TA	NEO121TA	NEO161TA
Precio (€)	11.070 €	14.020 €	16.850 €	17.640 €
Capacidad abatimiento positivo (kg) +90°C / +3°C	35	50	70	90
Capacidad congelación (kg) +90°C / -18°C	25	35	50	70
Potencia frigorífica (W)	1.127	1.230	1.940	2.724
Potencia calentamiento (W)	800	800	1600	2.400
Potencia eléctrica total (W)	1.927	2.159	3.428	5.075
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	3N AC 400	3N AC 400

ACCESORIOS	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
Ruedas, de las cuales dos con freno	RTZ64 148 €	RTZ84 228 €	RTZ84 228 €	RTZ64 148 €
Ducha de lavado	DE5 221 €	DE5 221 €	DE5 221 €	DE5 221 €
Esterilizador	SXIA3 503 €	SXIA3 503 €	SXIA3 503 €	SXIA3 503 €
Suplemento por cámara con 2 puertas pasantes (TRP)	-	-	-	-

Bajo pedido puerta contraria, sin ningún suplemento de precio.
 Unidad condensadora remota o unidad condensada por agua, consultar precio.
 Tensión y frecuencia especial, consultar precio.



Modelo 122



Modelo 201



Modelo 202



24 x 1/1 - 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1
12 x (600 x 400)	15 x (600 x 400)	15 x (600 x 400)
57	-	-
57	-	-
1100 x 1080 x 1860 h	1300 x 1330 x 2200 h	1500 x 1530 x 2200 h
	700 x 1020 x 1820 h	880 x 1220 x 1820 h

NEO122TA	NEO201TR	NEO202TR
26.310 €	52.824 €	57.939 €
100	150	180
60	100	120
3619	6890	9290
1600	4500	4500
4688	6188	6188
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

Equipamiento de serie

NEO 24hours

- Sonda al corazón multipunto (calentada), con 4 puntos de medición.
- Conexión USB.
- Paneles portaparrillas. (Armarios)
- 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.
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros HACCP y actualización de software (en cámaras)
- Rampa incluida (en cámaras)
- Kit de invierno por unidad remota hasta -10°C (en cámaras)
- Cámaras equipadas con unidad condensadora remota.

Modelo 122	Modelo 201	Modelo 202
RTZ85 282 €		
DE5 221 €		
SXIA3 503 €	SXIA5 1.166 €	SXIA5 1.166 €
-	201 TRP 2.090 €	202 TRP 1.540 €

Bajo pedido puerta contraria, sin ningún suplemento de precio. (Armarios)
 Unidad condensadora remota o unidad condensada por agua, consultar precio. (Armarios)
 Tensión y frecuencia especial, consultar precio.

Abatidores

NEO24 hours

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.



Máxima flexibilidad, de -40°C a +85°C, elige cómo utilizarlo.



Confía en el Know How de Lainox, utilizando cientos de recetas automáticas Cook&Chill.



Cualquiera que sea el tamaño del producto para descongelar por la mañana, estará listo para el uso.



Déjate inspirar por cientos de recetas que los chefs de Lainox han preparado para ti o crea y guarda tus propias recetas.



Dile a Neo 24 horas a qué hora quieres que tu producto esté fermentado y listo para cocinar y él se encargará del resto.



Crea tu página de inicio. Haz que tu Neo 24 hours sea único destacando sólo lo que utilizas.



El Multinivel te permite organizar el trabajo según las necesidades durante la mise en place gestionando varios productos al mismo tiempo.



Nabook, la nube de Lainox. Transforma tu cocina en una cocina 4.0 y accede a contenidos exclusivos de Nabook.

Armarios y Cámaras de abatimiento

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE USO

- Abatimiento positivo +90°C / +3°C en el corazón.
- Congelación rápida +90°C / -18°C en el corazón.
- Descongelación a temperatura y humedad controladas.
- Leudado con inyección de humedad en la cámara.
- Cocción lenta a baja temperatura hasta +85°C.
- Mantenimiento en temperatura +65°C.
- Mantenimiento refrigerado +6°C.
- Mantenimiento freeze -10°C.

ARMARIOS DE ABATIMIENTO

FABRICACIÓN:

- Encimera de acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1 mm de espesor.
- Laterales exteriores y puerta de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 0,8 mm de espesor.
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable aisi 304 18/10.
- Fondo interior de contención estampado.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (aprox. 42 Kg/m3) sin HCFC.
- Resistencia anticondensación, colocada en el marco del bastidor debajo del batiente de la junta magnética.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Sistema de descongelación por gas caliente, patentado.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta.
- Sistema patentado de inyección de humedad en la cámara.
- Soportes porta-guías extraíbles en acero inoxidable AISI 304 18/10, que se pueden colocar de manera sencilla para acoger bandejas 1/1 GN o 600 x 400.
- Guías extraíbles en "z" de acero inoxidable AISI 304, para colocar bandejas de 1/1 GN o 600 x 400.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "pantalla táctil". Todos los procesos se visualizan mediante iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.
- Sonda de aguja calentada multipunto, (4 puntos de medición).
- Conexión wi-fi para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión Ethernet para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión USB para cargar y descargar recetas, parámetros, HACCP, y actualización software.
- Ciclos de descongelación automáticos.
- Recetario integrado "My Nabook".
- Esterilización con sterilox (opcional).
- Preenfriamiento cámara.
- Secado.
- Función multinivel.
- Conservación automática al final del ciclo de abatimiento.
- Lavado manual con ducha externa de enganche rápido (opcional).
- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.

CÁMARAS DE ABATIMIENTO

FABRICACIÓN

- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (aprox. 42 Kg/m3) sin HCFC.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Sistema de descongelación por ventilación.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Construcción en paneles.
- Paneles de acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (42 kg/m3) de 80 mm de espesor, sin HCFC.
- Pavimento interno antiresbalante con acabado 5 WL.
- Resistencia anticondensación, montada en la puerta debajo de la junta.
- Puerta con junta rasante.
- Puerta con cierre magnético dotada de bisagras con rampa de cierre
- Tirador ergonómico vertical.
- Rampa de acceso (INCLUIDA).
- Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa (opcional).
- Tope interno de acero inoxidable de gran espesor para evitar daños por parte del carro.
- Tope externo para proteger el panel de mandos.
- Regulación de la velocidad de los ventiladores.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "pantalla táctil". Todos los procesos se visualizan mediante iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.
- Sonda de aguja calentada multipunto, (4 puntos de medición).
- Conexión wi-fi para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión Ethernet para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión USB para cargar y descargar recetas, parámetros, HACCP, y actualización software (opcional).
- Ciclos de descongelación automáticos.
- Recetario integrado "My Nabook".
- Esterilización con sterilox (opcional).
- Sistema de esterilización con lámpara germicida de rayos (opcional).
- Preenfriamiento cámara.
- Secado.
- Función multinivel.
- Conservación automática al final del ciclo de abatimiento.
- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.



COOK
AND
SERVE



COCCIÓN

SERVICIO

Las funciones multi-rival 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 cocción y se encarga de todo.

La capacidad de mantenimiento de Neo24 hours 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.

Neo24 hours permite enfriar o ultracongelar alimentos cocinados anteriormente para poder utilizar sólo cuando se necesitan.

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

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.



Hornos para pizza y pastelería **MORETTI FORNI**

	NEAPOLIS	54
	GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO GAMA SERIE X - X50E / X100E NOVEDAD GAMA SERIE S - S50E / S100E / S105E / S120E / S125E GAMA SERIE P - AMALFI GAMA SERIE P - P60E / P80E GAMA SERIE P - P120E	56
	GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO A GAS GAMA SERIE P P110G GAMA SERIE P P150G	68
	GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA A CINTA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO Y GAS GAMA SERIE T T64E / T75E / TT96E / TT98E GAMA SERIE T T64G / T75G / TT96G / TT98G	70
	HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO GAMA IDECK	72
	EQUIPAMIENTO PARA ELABORACIÓN MASA GAMA IDECK	73
	EQUIPAMIENTO PARA PREPARACIÓN DE PRODUCTO GAMA IDECK	75
	GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PASTELERÍA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO GAMA SERIE S - S50E PAS / S100E PAS / S105E PAS / S120E PAS / S125E PAS	76
	GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PASTELERÍA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO GAMA SERIE P P60E PAS / P80E PAS GAMA SERIE P P120E PAS	80
	GAMA PROFESIONAL DE HORNOS A CONVECCIÓN GAMA SERIE F - F45E / F50E / F100E GAMA SERIE R - R14E / R14G	84
	ACCESORIOS GAMA IDECK	86



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

La Universidad de la Pizza, 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 ó 2 ó 3 cámaras de cocción, con un consumo bajo pero que nunca podrá llegar a grandes producciones de pizza.



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 HORNOS 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.

Horno de cúpula eléctrico para pizza

Neapolis



INOX
VINTAGE



Suelo de **piedra refractaria**



Temperatura máxima: **510°C**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción

- Cámara de cocción realizada en material refractario.
- Frontal acabado en Inox Vintage.
- Panel de mandos digital posicionado en el frontal y oculto con panel deslizante.
- Protección refractaria lateral en la zona de la boca.
- Iluminación mediante dobles lámparas halógenas ocultas.
- Cámara de fermentación inferior con guías portabandejas.

Funciones

- Calentamiento mediante resistencias en forma de espiral, para un equilibrio térmico optimizado.
- Máxima temperatura 510°C.
- Deflectores internos basculantes patentados, colocados en la bóveda de la cámara de cocción para minimizar la dispersión térmica y mantener los flujos térmicos uniformes.
- Gestión electrónica de la temperatura, con regulación independiente del techo y el suelo.



COMP N6



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



Panel de mandos



Puerta con cristal
(Opcional)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 33 cm	Precio (€)
COMP N6	1	750x1120x150/1090x1790x2000	16,2	6	24.279,00*
COMP N9	1	1120x1120x150/1470x1850x2000	23,4	9	30.274,00*

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

Horno de cúpula eléctrico para pizza

Neapolis

Haga su propia composición:

Gama NEAPOLIS	Precio (€)
Horno con una cámara de cocción enteramente en material refractario y campana canalizada	
NEAP 6C	18.949,00
NEAP 9C	23.686,00
Base o cierre inferior	
B Neapolis 6	459,00
B Neapolis 9	593,00
Armario de fermentación con ruedas	
NEAP 6 L/105	5.330,00
NEAP 9 L/105	6.588,00



Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie X
X50E - X100E

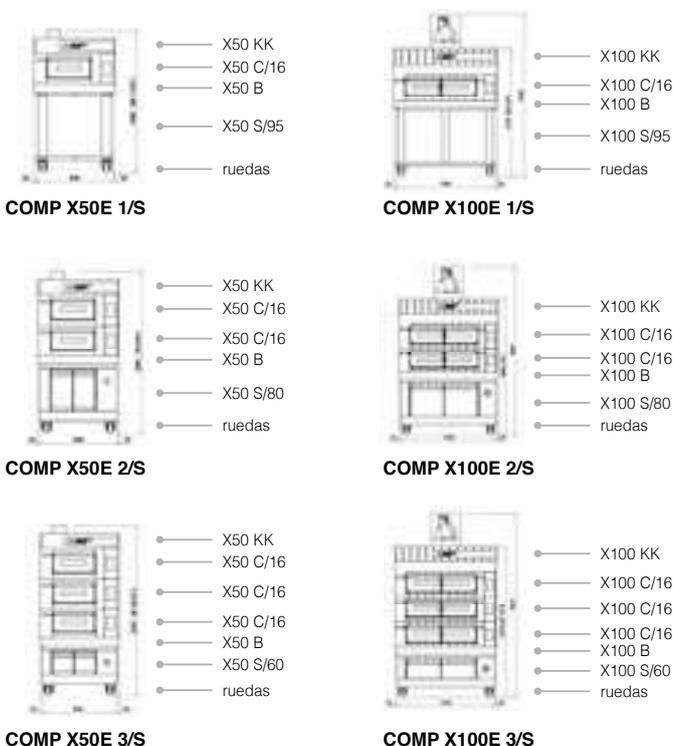


NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada.
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.
- **X/S:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- **X/L:** Armario de fermentación con ruedas.

Composiciones tipo:



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 35 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Precio (€)
1 CÁMARA	COMP X50 1/S	1	94 x 117 x 177	4,4	2	1	18.784,00
	COMP X50 1/L	1	94 x 117 x 162	5,9	2	1	20.739,00
2 CÁMARA	COMP X50 2/S	2	94 x 117 x 198	10,2	4	2	32.722,00
	COMP X50 2/L	2	94 x 117 x 198	11,7	4	2	34.677,00
3 CÁMARA	COMP X50 3/S	3	94 x 117 x 214	15,3	6	3	46.660,00
	COMP X50 3/L	3	94 x 117 x 214	16,8	6	3	48.447,00
1 CÁMARA	COMP X100 1/S	1	142 x 117 x 177	8,8	4	2	21.689,00
	COMP X100 1/L	1	142 x 117 x 162	10,3	4	2	25.557,00
2 CÁMARA	COMP X100 2/S	2	142 x 117 x 198	17,6	8	8	37.666,00
	COMP X100 2/L	2	142 x 117 x 198	19,1	4	4	41.534,00
3 CÁMARA	COMP X100 3/S	3	142 x 117 x 214	26,4	12	12	53.642,00
	COMP X100 3/L	3	142 x 117 x 214	27,9	6	6	57.092,00

Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie X
X50E - X100E

INOX
AISI 304

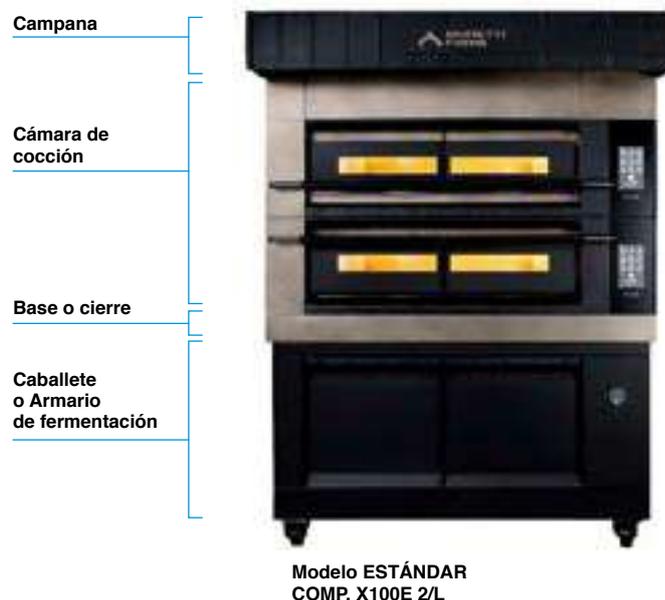
Haga su propia composición:

Gama SERIE X X50E	Precio (€)
Campana X 50 KK	2.123,00
Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario X 50 C/16	13.938,00
Base o cierre inferior X 50 B	1.438,00
Armario de fermentación con ruedas X 50 L/60	3.072,00
Armario de fermentación con ruedas X 50 L/80	3.240,00
Soporte X 50 XX	1.285,00

Gama SERIE X X100E	Precio (€)
Campana X 100 KK	2.472,00
Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario X 100 C/16 V400 3N	15.977,00
Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario X 100 C/16 V230 3	16.885,00
Base o cierre inferior X 100 B	1.676,00
Armario de fermentación con ruedas X 100 L/60	5.014,00
Armario de fermentación con ruedas X 100 L/80	5.433,00
Soporte X 100 XX	1.564,00

ACCESORIOS SERIE X	Precio (€)
Kit Sonda al corazón 4 puntos X50 X100 H16	1.187,00
X50v Suplemento Boiler (Vap. 1200w)	1.802,00
X100v Suplemento Boiler (Vap. 1600w)	2.207,00
Serie X Kit de extracción campana	1.564,00
Serie X Tecnología Industria 4.0	1.187,00

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



Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S
S50E



CARACTERÍSTICAS GENERALES

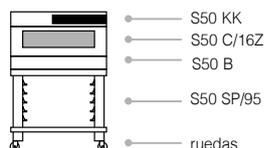
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada.
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.

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

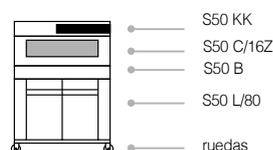
• **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.

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

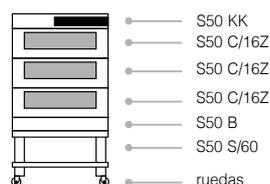
Composiciones tipo:



COMP S50 1/SP



COMP S50 1/L



COMP S50 3/S

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 35 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Precio (€)
1 CÁMARA	COMP S50 1/S	1	470x730x160 / 890x1210x1660	5,1	2	1	12.517,00
	COMP S50 1/SP	1	470x730x160 / 890x1210x1660	5,1	2	1	12.854,00
	COMP S50 1/L	1	470x730x160 / 890x1210x1510	6,6	2	1	13.867,00
2 CÁMARA	COMP S50 2/S	2	470x730x160 / 890x1210x1870	10,2	4	2	21.856,00
	COMP S50 2/SP	2	470x730x160 / 890x1210x1870	10,2	4	2	22.193,00
	COMP S50 2/L	2	470x730x160 / 890x1210x1870	11,7	4	2	23.205,00
3 CÁMARA	COMP S50 3/S	3	470x730x160 / 890x1210x2030	15,3	6	3	31.193,00
	COMP S50 3/SP	3	470x730x160 / 890x1210x2030	15,3	6	3	31.531,00
	COMP S50 3/L	3	470x730x160 / 890x1210x2030	16,8	6	3	32.416,00

Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S
S50E

INOX
AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE S S50E		Precio (€)
	Campana S 50 KK	1.111,00
	Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario S50 C/16Z	9.339,00
	Horno con una cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada S50 C/16P	9.831,00
	S50 C/30P	10.168,00
	Base o cierre inferior S 50 B	858,00
	Caballete con ruedas sin guías portabandejas S 50 S/40-60-80-95-105	1.210,00
	Caballete con ruedas y guías portabandejas S 50 SP60-95-105	1.548,00
	Armario de fermentación con ruedas S 50 L/60	2.433,00
	S 50 L/80	2.560,00

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

Campana

Cámara de cocción

Base o cierre

Caballete o Armario de fermentación



Modelo ESTÁNDAR
COMP. S50E 2/L



Modelo ESPECIAL - ICON
COMP. S50E-I 2/L
(Consultar precio)

Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S

S100E - S105E - S120E - S125E



CARACTERÍSTICAS GENERALES

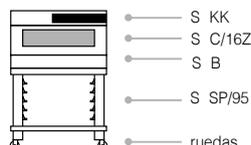
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa alhoadillada.
- **1 - 3**: Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.

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

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

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

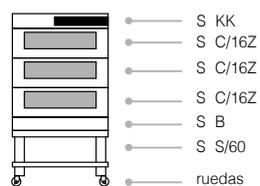
Composiciones tipo:



COMP S100 1/SP - S105 1/SP - S120 1/SP - S125 1/SP



COMP S100 1/L - S105 1/L - S120 1/L - S125 1/L



COMP S100 3/S - S105 3/S - S120 3/S - S125 3/S

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 35 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Precio (€)
1 CÁMARA	COMP S100 1/S	1	950x730x160/1370x1210x1660	9,0	4	2	14.781,00
	COMP S105 1/S	1	950x1260x160/1370x1740x1660	13,2	8	5	16.511,00
	COMP S120 1/S	1	1240x730x160/1660x1210x1660	12,0	6	3	15.723,00
	COMP S125 1/S	1	1240x1260x160/1660x1740x1660	17,3	10	6	17.664,00
	COMP S100 1/SP	1	950x730x160/1370x1210x1660	9,0	4	2	15.456,00
	COMP S105 1/SP	1	950x1260x160/1370x1740x1660	13,2	8	5	17.186,00
	COMP S120 1/SP	1	1240x730x160/1660x1210x1660	12,0	6	3	16.399,00
	COMP S125 1/SP	1	1240x1260x160/1660x1740x1660	17,3	10	6	18.340,00
	COMP S100 1/L	1	950x730x160/1370x1210x1510	10,5	4	2	17.144,00
	COMP S105 1/L	1	950x1260x160/1370x1740x1510	14,7	8	5	19.042,00
COMP S120 1/L	1	1240x730x160/1660x1210x1510	13,5	6	3	18.142,00	
COMP S125 1/L	1	1240x1260x160/1660x1740x1510	18,8	10	6	20.393,00	
2 CÁMARA	COMP S100 2/S	2	950x730x160/1370x1210x1870	18,0	8	4	25.652,00
	COMP S105 2/S	2	950x1260x160/1370x1740x1870	26,4	16	10	28.690,00
	COMP S120 2/S	2	1240x730x160/1660x1210x1870	24,0	12	6	27.340,00
	COMP S125 2/S	2	1240x1260x160/1660x1740x1870	34,6	20	12	30.757,00
	COMP S100 2/SP	2	950x730x160/1370x1210x1870	18,0	8	4	26.328,00
	COMP S105 2/SP	2	950x1260x160/1370x1740x1870	26,4	16	10	29.365,00
	COMP S120 2/SP	2	1240x730x160/1660x1210x1870	24,0	12	6	28.015,00
	COMP S125 2/SP	2	1240x1260x160/1660x1740x1870	34,6	20	12	31.433,00
	COMP S100 2/L	2	950x730x160/1370x1210x1870	19,5	8	4	28.015,00
	COMP S105 2/L	2	950x1260x160/1370x1740x1870	27,9	16	10	31.222,00
COMP S120 2/L	2	1240x730x160/1660x1210x1870	25,5	12	6	29.759,00	
COMP S125 2/L	2	1240x1260x160/1660x1740x1870	36,1	20	12	33.486,00	
3 CÁMARA	COMP S100 3/S	3	950x730x160/1370x1210x2030	28,5	12	6	36.524,00
	COMP S105 3/S	3	950x1260x160/1370x1740x2030	39,6	24	15	40.869,00
	COMP S120 3/S	3	1240x730x160/1660x1210x2030	37,5	18	9	38.957,00
	COMP S125 3/S	3	1240x1260x160/1660x1740x2030	51,9	30	18	43.851,00
	COMP S100 3/SP	3	950x730x160/1370x1210x2030	28,5	12	6	37.198,00
	COMP S105 3/SP	3	950x1260x160/1370x1740x2030	39,6	24	15	41.544,00
	COMP S120 3/SP	3	1240x730x160/1660x1210x2030	37,5	18	9	39.632,00
	COMP S125 3/SP	3	1240x1260x160/1660x1740x2030	51,9	30	18	44.526,00
	COMP S100 3/L	3	950x730x160/1370x1210x2030	30,0	12	6	38.618,00
	COMP S105 3/L	3	950x1260x160/1370x1740x2030	41,1	24	15	43.091,00
	COMP S120 3/L	3	1240x730x160/1660x1210x2030	39,0	18	9	41.095,00
	COMP S125 3/L	3	1240x1260x160/1660x1740x2030	53,4	30	18	46.256,00

Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S

S100E - S105E - S120E - S125E

Haga su propia composición:

Gama SERIE S - S100E - S105E - S120E - S125E		Precio (€)
	Campana S 100 KK S105 KK S 120 KK S 125 KK	1.392,00 1.576,00 1.491,00 1.660,00
	Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario S 100 C/16Z S105 C/16Z S 120 C/16Z S 125 C/16Z	10.872,00 12.180,00 11.617,00 13.094,00
	Horno con una cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada S 100 C/16P S105 C/16P S 120 C/16P S 125 C/16P S 100 C/30P S105 C/30P S 120 C/30P S 125 C/30P	11.856,00 13.333,00 12.207,00 13.699,00 12.250,00 13.699,00 12.587,00 14.121,00
	Base o cierre inferior S 100 B S105 B S 120 B S 125 B	1.041,00 1.140,00 1.084,00 1.210,00
	Caballete con ruedas sin guías portabandejas S100 S/40-60-80-95-105 S105 S/40-60-80-95-105 S120 S/40-60-80-95-105 S125 S/40-60-80-95-105	1.477,00 1.618,00 1.533,00 1.702,00
	Caballete con ruedas y guías portabandejas S100 SP/60-80-95-105 S105 SP/60-80-95-105 S120 SP/60-80-95-105 S125 SP/60-80-95-105	2.152,00 2.293,00 2.208,00 2.377,00
	Armario de fermentación con ruedas S 100 L/60 S105 L/60 S 120 L/60 S 125 L/60 S 100 L/80 S105 L/80 S 120 L/80 S 125 L/80	3.573,00 3.840,00 3.671,00 4.107,00 3.840,00 4.149,00 3.952,00 4.430,00

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



Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP

AMALFI



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con cámara de cocción completamente de material refractario.
- A1-A2-A3:** Composición "Amalfi" formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.

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

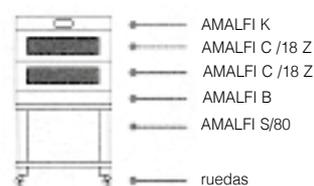
- X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.

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

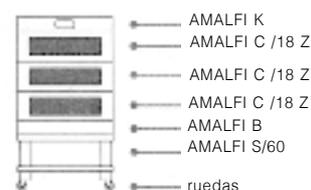
Composiciones tipo:



COMP 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)	Precio (€)
1 CÁMARA	Comp A1/S-A	1	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1600	7,1	6	2	2	12.236,00
	Comp A1/S-B	1	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1600	7,1	6	2	2	12.602,00
	Comp A1/S-C	1	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1600	9,6	9	4	3	13.417,00
	Comp A1/S-D	1	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1600	12,6	12	5	4	15.667,00
	Comp A1/SP-A	1	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1600	7,1	6	2	2	12.573,00
	Comp A1/SP-B	1	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1600	7,1	6	2	2	13.276,00
	Comp A1/SP-C	1	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1600	9,6	9	4	3	14.092,00
	Comp A1/SP-D	1	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1600	12,6	12	5	4	16.343,00
	Comp A1/L-A	1	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1450	8,6	6	2	2	14.458,00
	Comp A1/L-B	1	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1450	8,6	6	2	2	14.739,00
Comp A1/L-C	1	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1450	11,1	9	4	3	15.639,00	
Comp A1/L-D	1	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1450	14,1	12	5	4	18.410,00	
2 CÁMARA	Comp A2/S-A	2	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1850	14,2	12	4	4	20.871,00
	Comp A2/S-B	2	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1850	14,2	12	4	4	21.461,00
	Comp A2/S-C	2	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1850	19,2	18	8	6	22.910,00
	Comp A2/S-D	2	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1850	25,2	24	10	8	26.735,00
	Comp A2/SP-A	2	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1850	14,2	12	4	4	21.208,00
	Comp A2/SP-B	2	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1850	14,2	12	4	4	22.136,00
	Comp A2/SP-C	2	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1850	19,2	18	8	6	23.585,00
	Comp A2/SP-D	2	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1850	25,2	24	10	8	27.410,00
	Comp A2/L-A	2	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1850	15,7	12	4	4	23.093,00
	Comp A2/L-B	2	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1850	15,7	12	4	4	23.599,00
Comp A2/L-C	2	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1850	20,7	18	8	6	25.132,00	
Comp A2/L-D	2	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1850	26,7	24	10	8	29.478,00	
3 CÁMARA	Comp A3/S-A	3	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 2050	21,3	18	6	6	29.506,00
	Comp A3/S-B	3	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 2050	21,3	18	6	6	30.322,00
	Comp A3/S-C	3	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 2050	28,8	27	12	9	32.403,00
	Comp A3/S-D	3	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 2050	37,8	36	15	12	37.803,00
	Comp A3/SP-A	3	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 2050	21,3	18	6	6	29.844,00
	Comp A3/SP-B	3	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 2050	21,3	18	6	6	30.996,00
	Comp A3/SP-C	3	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 2050	28,8	27	12	9	33.078,00
Comp A3/SP-D	3	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 2050	37,8	36	15	12	38.478,00	

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

Haga su propia composición:

Gama SERIE P - AMALFI		Precio (€)
	Campana	
	AMALFI K A	1.125,00
	AMALFI K B	1.140,00
	AMALFI K C	1.224,00
	AMALFI K D	1.435,00
	Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR	
	AMALFI C/18Z-A	8.635,00
	AMALFI C/18Z-B	8.860,00
	AMALFI C/18Z-C	9.494,00
	AMALFI C/18Z-D	11.068,00
	Base o cierre inferior	
	AMALFI B-A	1.028,00
	AMALFI B-B	1.041,00
	AMALFI B-C	1.084,00
	AMALFI B-D	1.309,00
	Caballete con ruedas sin guías portabandejas	
	AMALFI S/60-80-95-A	1.450,00
	AMALFI S/60-80-95-B	1.562,00
	AMALFI S/60-80-95-C	1.618,00
	AMALFI S/60-80-95-D	1.857,00
	Caballete con ruedas y guías portabandejas	
	AMALFI SP/60-80-95 A	1.787,00
	AMALFI SP/60-80-95 B	2.237,00
	AMALFI SP/60-80-95 C	2.293,00
	AMALFI SP/60-80-95 D	2.532,00
	Armario de fermentación con ruedas	
	AMALFI L/80-A	3.671,00
	AMALFI L/80-B	3.699,00
	AMALFI L/80-C	3.840,00
	AMALFI L/80-D	4.599,00

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

Gama SerieP

P60E - P80E



CARACTERÍSTICAS GENERALES

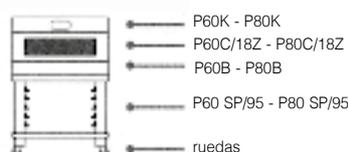
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.

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

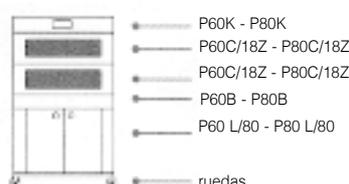
• **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.

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

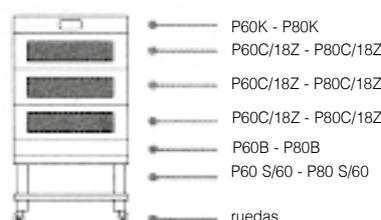
Composiciones tipo:



COMP 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)	Precio (€)
1 CÁMARA	Comp P60 1/S	1	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1570	7,9	4	1	2	9.353,00
	Comp P80 1/S	1	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1570	11	9	3	4	10.394,00
	Comp P60 1/SP	1	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1570	7,9	4	1	2	9.690,00
	Comp P80 1/SP	1	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1570	11	9	3	4	10.731,00
	Comp P60 1/L	1	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1420	9,4	4	1	2	10.886,00
	Comp P80 1/L	1	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1420	12,5	9	3	4	12.180,00
2 CÁMARA	Comp P60 2/S	2	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790	15,8	8	2	4	15.526,00
	Comp P80 2/S	2	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790	22	18	6	8	17.285,00
	Comp P60 2/SP	2	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790	15,8	8	2	4	15.864,00
	Comp P80 2/SP	2	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790	22	18	6	8	17.622,00
	Comp P60 2/L	2	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790	17,3	8	2	4	17.059,00
	Comp P80 2/L	2	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790	23,5	18	6	8	19.071,00
3 CÁMARA	Comp P60 - 3/S	3	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960	23,7	12	3	6	21.701,00
	Comp P80 - 3/S	3	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960	33	27	9	12	24.176,00
	Comp P60 - 3/SP	3	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960	23,7	12	3	6	22.038,00
	Comp P80 - 3/SP	3	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960	33	27	9	12	24.513,00
	Comp P60 - 3/L	3	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960	25,2	12	3	6	22.938,00
	Comp P80 - 3/L	3	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960	34,5	27	9	12	25.765,00

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

Haga su propia composición:

Gama SERIE P - P60E - P80E		Precio (€)
	Campana P60 K P80 K	943,00 1.084,00
	Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR P60 C/18Z P80 C/18Z	6.174,00 6.892,00
	Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR P60 C/18 P P80 C/18 P	6.076,00 6.779,00
	Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR P60 C/30 P P80 C/30 P	6.301,00 7.018,00
	Base o cierre inferior P60 B P80 B	873,00 999,00
	Caballete con ruedas sin guías portabandejas. P60 S30-40-60-80-95 P80 S40-60-80-95	1.365,00 1.421,00
	Caballete con ruedas y guías portabandejas. P60 SP60-80-95 P80 SP60-80-95	1.702,00 1.758,00
	Armario de fermentación con ruedas P60 L/60 P80 L/60 P60 L/80 P80 L/80	2.602,00 3.010,00 2.897,00 3.207,00
	Humidificador para horno de pastelería	2.096,00

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



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada.
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.

.....

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

.....

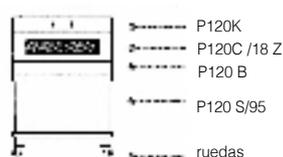
- **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.

.....

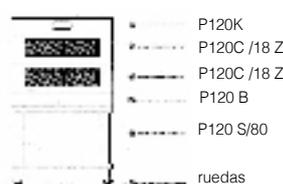
- **X/L:** Armario de fermentación con ruedas.

.....

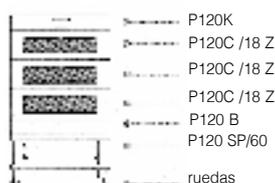
Composiciones tipo:



COMP 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)	Precio (€)
1 CÁMARA	Comp P120 1/S-A	1	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1600	8,6	8	2	3	11.786,00
	Comp P120 1/S-B	1	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1600	9,3	11	4	4	12.461,00
	Comp P120 1/S-C	1	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1600	15,5	16	6	6	13.670,00
	Comp P120 1/SP-A	1	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1600	8,6	8	2	3	12.461,00
	Comp P120 1/SP-B	1	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1600	9,3	11	4	4	13.136,00
	Comp P120 1/SP-C	1	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1600	15,5	16	6	6	14.345,00
	Comp P120 1/L-A	1	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1600	10,1	8	2	3	13.726,00
	Comp P120 1/L-B	1	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1600	10,8	11	4	4	14.781,00
	Comp P120 1/L-C	1	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1600	17	16	6	6	16.329,00
2 CÁMARA	Comp P120 2/S-A	2	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850	17,2	16	4	6	20.209,00
	Comp P120 2/S-B	2	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850	18,6	22	8	8	21.419,00
	Comp P120 2/S-C	2	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850	31	32	12	12	23.683,00
	Comp P120 2/SP-A	2	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850	17,2	16	4	6	20.885,00
	Comp P120 2/SP-B	2	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850	18,6	22	8	8	22.094,00
	Comp P120 2/SP-C	2	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850	31	32	12	12	24.358,00
	Comp P120 2/L-A	2	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850	18,7	16	4	6	22.150,00
	Comp P120 2/L-B	2	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850	20,1	22	8	8	23.739,00
	Comp P120 2/L-C	2	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850	32,5	32	12	12	26.341,00
3 CÁMARA	Comp P120 3/S-A	3	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 2050	25,8	24	6	9	28.634,00
	Comp P120 3/S-B	3	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 2050	27,9	33	12	12	30.378,00
	Comp P120 3/S-C	3	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 2050	46,5	48	18	18	33.697,00
	Comp P120 3/SP-A	3	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 2050	25,8	24	6	9	29.308,00
	Comp P120 3/SP-B	3	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 2050	27,9	33	12	12	31.053,00
		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 funcinamiento eléctrico

Gama SerieP
P120E

INOX
AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE P - P120E		Precio (€)
	Campana	
	P120 K-A	1.069,00
	P120 K-B	1.140,00
	P120 K-C	1.196,00
	Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR	
	P120 C/18 Z-A	8.424,00
	P120 C/18 Z-B	8.959,00
	P120 C/18 Z-C	10.013,00
	Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR	
	P120 C/18 P-A	8.242,00
	P120 C/18 P-B	8.720,00
	P120 C/18 P-C	9.676,00
	Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR	
	P120 C/30 P-A	8.467,00
	P120 C/30 P-B	8.973,00
	P120 C/30 P-C	9.999,00
	Base o cierre inferior	
	P120 B-A	900,00
	P120 B-B	957,00
	P120 B-C	1.013,00
	Caballote con ruedas sin guías portabandejas.	
	P120 S40-60-72-80-95 A	1.392,00
	P120 S40-60-72-80-95 B	1.407,00
	P120 S40-60-72-80-95 C	1.450,00
	Caballote con ruedas y guías portabandejas.	
	P120 SP60-80-95 A	2.067,00
	P120 SP60-80-95 B	2.082,00
	P120 SP60-80-95 C	2.124,00
	Armario de fermentación con ruedas	
	PAS L/80-A	3.333,00
	PAS L/80-B	3.727,00
	PAS L/80-C	4.107,00
	Humidificador para horno de pastelería	2.532,00

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

Campana

Cámara de cocción

Base o cierre

Caballote o Armario de fermentación



Ideal para multifunción. Panadería & pizzería.



Detalle del plano de cocción refractario y de las resistencias blindadas

Composición P120 2/L con armario fermentación

Horno para pizza de funcionamiento a gas

Gama SerieP

P110 y P150 GAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

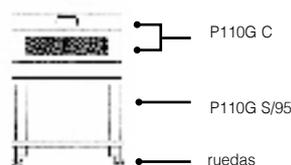
- Horno a gas con superficie de cocción de material refractario.
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.

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

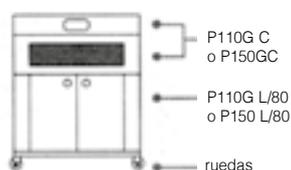
- **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.

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

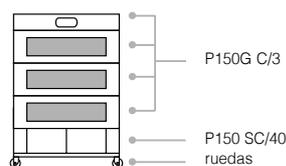
Composiciones tipo:



COMP P110 1/S



COMP P110-150 1/L



COMP P150-3/SC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia gas (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
1 CÁMARA	Comp P110 1/S-A	1	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2480	21,5	6	2	2	10.787,00
	Comp P110 1/S-B	1	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 2480	29,0	9	5	4	12.489,00
	Comp P110 1/SP-A	1	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2480	21,5	6	2	2	11.238,00
	Comp P110 1/SP-B	1	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 2480	29,0	9	5	4	12.939,00
	Comp P110 1/L-A	1	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2330	21,5	6	2	2	13.150,00
	Comp P110 1/L-B	1	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 2330	29,0	9	5	4	15.161,00
	Comp P150-1/L	1	1470 x 850 x 180 / 2000 x 1340 x 2330	32,5	12	5	3	19.000,00
2 CÁMARA	Comp P110 2/S-A	2	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2820	43,0	12	4	4	19.170,00
	Comp P110 2/S-B	2	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 2820	58,0	18	10	8	22.432,00
	Comp P110 2/SP-A	2	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2820	43,0	12	4	4	19.619,00
	Comp P110 2/SP-B	2	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 2820	58,0	18	10	8	22.882,00
	Comp P110 2/L-A	2	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2820	43,0	12	4	4	21.531,00
	Comp P110 2/L-B	2	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 2820	58,0	18	10	8	25.103,00
	Comp P150 2/L	2	1470 x 850 x 180 / 2000 x 1340 x 2820	63,5	24	10	6	31.911,00
3 CÁMARA	Comp P110 3/S-A	3	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 3100	64,5	18	6	6	27.551,00
	Comp P110 3/S-B	3	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 3100	87,0	27	15	12	32.375,00
	Comp P110 3/SP-A	3	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 3100	64,5	18	6	6	28.001,00
	Comp P110 3/SP-B	3	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 3100	87,0	27	15	12	32.824,00
	Comp P150 3/L	3	1470 x 850 x 180 / 2000 x 1340 x 3100	93,0	36	15	9	42.669,00

Alimentación estándar: 230V/1N/50-60Hz.

* 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

Haga su propia composición:

Gama SERIE P - P110G - P150G		Precio (€)
	Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario	
	P 110 GC / A	9.831,00
	P 110 GC /B	11.491,00
	Horno con dos cámaras de cocción con superficie de material refractario	
	P 110 GC/2-A	18.212,00
	P 110 GC/2- B	21.434,00
	Horno con tres cámaras de cocción con superficie de material refractario	
	P 110 GC/3-A	26.595,00
	P 110 GC/3-B	31.376,00
	Caballete con ruedas sin guías portabandejas.	
	P110 S/40-60-80-95 A	957,00
	Caballete con ruedas y guías portabandejas.	
	P110 SP/40-80-95 A	1.407,00
	Caballete cerrado	
	P 150 SC/40	1.969,00
	Armario de fermentación con ruedas	
	P110 L/60 A	3.193,00
	P110 L/60 B	3.530,00
	P110 L/80 A	3.319,00
	P110 L/80 B	3.671,00
	P150 L/80	4.121,00

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

Cámara de cocción con campana y base incorporada

Caballete o Armario de fermentación



Hasta 20 programas de cocción.

COMP. P150 2/L con armario fermentación

Horno para pizza a cinta de funcionamiento eléctrico o a gas

Gama SerieT

T64 - T75 - TT96 - TT98



INOX
AISI 304



T75: 400°C
T64 - TT96 - TT98: 320°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

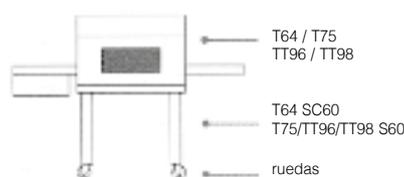
ELÉCTRICO

- Horno de cinta eléctrico modular.
- **TE1-TE2-TE3:** Composición formada por 1, 2 ó 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: 320°C (Excepto T75: 400°C).
- Display gráfico de cristal líquido retroiluminado.

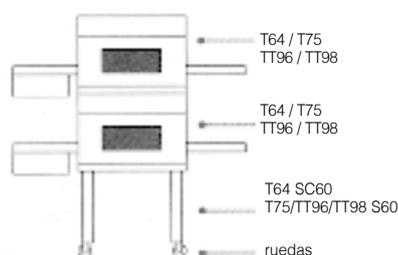
A GAS

- Horno de cinta a gas modular.
- **TG1-TG2-TG3:** Composición formada por 1, 2 ó 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: 320°C (Excepto T75: 400°C).
- Display gráfico de cristal líquido retroiluminado.

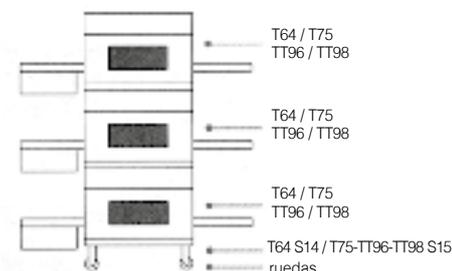
Composiciones tipo:



COMP TE1/S - TE1/SC



COMP TE2/S - TE2/SC



COMP TE3/S

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas/h ø 33 cm	Nº Pizzas/h ø 45 cm	Precio (€)
Eléctrico							
1 CÁMARA	Comp TE1/SC T64E	1	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1080	6,9	25	-	10.857,00
	Comp TE1/S T75E	1	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1160	16,5	48	25	19.900,00
	Comp TE1/S TT96E	1	1160 x 650 x 80 / 2050 x 1180 x 1220	17,8	100	38	24.865,00
	Comp TE1/S TT98E	1	1160 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1220	21,8	125	48	28.887,00
2 CÁMARA	Comp TE2/SC T64E	2	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1560	13,8	50	-	20.801,00
	Comp TE2/S T75E	2	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1720	33,1	96	50	38.887,00
	Comp TE2/S TT96E	2	1160 x 650 x 80 / 2050 x 1180 x 1840	35,6	200	76	48.675,00
	Comp TE2/S TT98E	2	1160 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1840	43,6	250	96	56.719,00
3 CÁMARA	Comp TE3/S T64E	3	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1580	20,7	75	-	30.322,00
	Comp TE3/S T75E	3	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1820	49,6	144	75	57.422,00
	Comp TE3/S TT96E	3	1160 x 650 x 80 / 2050 x 1180 x 2010	53,4	300	114	71.893,00
	Comp TE3/S TT98E	3	1160 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 2010	65,4	375	144	84.156,00
A gas							
1 CÁMARA	Comp TG1/SC T64G	1	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1080	9,9	25	-	12.461,00
	Comp TG1/S T75G	1	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1160	17	48	25	21.995,00
	Comp TG1/S TT96G	1	1160 x 650 x 80 / 2050 x 1290 x 1220	22,0	100	38	27.481,00
	Comp TG1/S TT98G	1	1160 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1220	30	125	48	30.757,00
2 CÁMARA	Comp TG2/SC T64G	2	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1560	19,8	50	-	24.007,00
	Comp TG2/S T75G	2	910 x 500 x 80 / 1780 x 1280 x 1720	34	96	50	43.077,00
	Comp TG2/S TT96G	2	1160 x 650 x 80 / 2050 x 1290 x 1840	44	200	76	53.906,00
	Comp TG2/S TT98G	2	1160 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1840	60	250	96	60.460,00
3 CÁMARA	Comp TG3/S T64G	3	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1580	29,7	75	-	35.131,00
	Comp TG3/S T75G	3	910 x 500 x 80 / 1780 x 1280 x 1830	51	144	75	63.709,00
	Comp TG3/S TT96G	3	1160 x 650 x 80 / 2050 x 1290 x 2010	66	300	114	79.740,00
	Comp TG3/S TT98G	3	1160 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 2010	90	375	144	89.768,00

Alimentación estándar en equipos eléctricos: 400V/3N/50-60 Hz. / Alimentación estándar en equipos a gas: 230V/1N/50-60Hz.
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

T64 - T75 - TT96 - TT98

INOX
AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE T - T64 - T75 - TT96 - TT98		Precio (€)
Cámara de cocción control electrónico		
	T64E	9.943,00
	T75E	18.986,00
	TT96E	23.810,00
	TT98E	27.832,00
	T64G	11.547,00
	T75G	21.082,00
	TT96G	26.426,00
	TT98G	29.703,00
Soporte con ruedas		
	T64 SC/60	914,00
	T75 SC/60	914,00
	TT96 S/60	1.055,00
	TT98 S/60	1.055,00
	T64 S/14	492,00
	T75 S/15	465,00
	TT96 S/15	465,00
	TT98 S/15	662,00



Comp. TE2/S T75E



Comp. TE1/S TT98E



Comp. TE3/S T64E

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



PM 105.65 + campana + soporte

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



Display iDECK electrónico

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones int. (mm)	Dimensiones ext. (mm)	Núm. cámaras	Núm. Pizzas ø 30cm	Alimentación (V/Hz)	Potencia Total (kW)	Peso (kg)	Precio (€)	
PM 60.60 iD 60.60 M	614x660x140	850x921x482	1	4	400/3N/50-60	4,2	80	2.541,00 3.154,00	
PD 60.60 iD 60.60 D	(614x660x140) x2	850x921x778	2	8	400/3N/50-60	8,4	133	4.035,00 5.249,00	
PM 65.105 iD 65.105 M	660x1056x140	924x1425x463	1	6	400/3N/50-60	7,7	118	3.498,00 4.546,00	
PD 65.105 iD 65.105 D	(660x1056x140) x2	924x1425x760	2	12	400/3N/50-60	15,4	208	5.798,00 7.228,00	
PM 72.72 iD 72.72 M	720x720x140	988x1082x463	1	4 (Ø35cm)	400/3N/50-60	6	105	3.141,00 3.690,00	
PD 72.72 iD 72.72 D	(720x720x140) x2	988x1082x760	2	8 (Ø35cm)	400/3N/50-60	12	175	5.044,00 5.874,00	
PM 105.65 iD 105.65 M	(1056x660x140)	1320x1025x463	1	6	400/3N/50-60	8,2	123	3.831,00 4.776,00	
PD 105.65 iD 105.65 D	(1056x660x140) x2	1320x1025x760	2	12	400/3N/50-60	16,3	200	6.117,00 8.058,00	
PM 105.105 iD 105.105 M	1056x1056x140	1320x1425x463	1	9	400/3N/50-60	11,6	164	4.674,00 6.423,00	
PD 105.105 iD 105.105 D	(1056x1056x140) x2	1320x1425x760	2	18	400/3N/50-60	23,1	282	7.699,00 10.917,00	

Equipamiento para elaboración de masa

Gama iDECK

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Amasadora (iM)

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

Amasadora (iK)

- Amasadora en horquilla; la forma de la horquilla asegura una temperatura baja y constante de la masa durante el proceso.
- Homogeneidad y oxigenación de la masa por el movimiento giratorio combinado.



iM R



iK

La doble velocidad es idónea para masas de mucha hidratación.



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)	Precio (€)
iM 8	230/1N/50 Hz	0,37	10/8	1	260/200	280x543x547	1.574,00
iM 12	400/3N/50 Hz	0,75	15/12	1	320/210	350x664x680	1.994,00
iM 18	400/3N/50 Hz	0,75	20/18	1	360/210	380x680x680	2.118,00
iM 25	400/3N/50 Hz	1,1	33/25	1	400/260	430x748x760	2.676,00
iM 38	400/3N/50 Hz	1,5	40/38	1	450/260	450x805x760	2.998,00
iM 44	400/3N/50 Hz	1,5	50/44	1	500/270	530x831x760	3.271,00
iM 25/2	400/3N/50 Hz	1,4	33/25	2	400/260	450x750x777	2.973,00
iM 38/2	400/3N/50 Hz	2,2	40/38	2	450/260	480x810x777	3.345,00
iM 44/2	400/3N/50 Hz	2,2	50/44	2	500/270	550x825x777	3.567,00
iM R 25/2	400/3N/50 Hz	1,4	33/25	2	400/260	450x750x777	3.530,00
iM R 38/2	400/3N/50 Hz	2,2	40/38	2	450/260	480x810x777	3.901,00
iM R 44/2	400/3N/50 Hz	2,2	50/44	2	500/270	550x825x777	4.125,00
iK 25/2	400/3N/50 Hz	1,1	35/25	2	500/200	550x850x880	6.751,00
iK 35/2	400/3N/50 Hz	1,1	43/35	2	550/200	580x865x880	7.060,00



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.

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)	Precio (€)
Prensa a rodillos							
IF 30	230/1N/50	0,38	30	80 - 210	35	420 x 450 x 650	1.784,00
IF 40	230/1N/50	0,38	40	80 - 400	45	520 x 450 x 712	1.945,00
IF 40P	230/1N/50	0,38	40	100 - 700	45	520 x 450 x 750	2.193,00

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Diámetro plato conformado (mm)	Espesor (mm)	Producción (pizzas/h)	Dimensiones ext. (mm)	Precio (€)
Prensa mecánica							
iPs 33	400/3N/50-60	3,6	330	2 - 16	300	430 x 560 x 750	6.428,00
iPs 45	400/3N/50-60	5,6	450	2 - 16	300	550 x 670 x 860	7.246,00

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Producción (pizzas/h)	Tamaño bolas (gramos)	Capacidad (kg)	Dimensiones ext. porción/boleadora (mm)	Precio (€)
Prensa mecánica							
iR 260/15	400/3N/50	1,3	1800	100-360	1,5/5,5	750x700x1450	17.240,00

Equipamiento para preparación de producto

Gama iDECK



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 R290.
- Combinado con vitrinas refrigeradas no incluidas en el precio.
- Temperatura funcionamiento: 0°C/+8°C
- Desescarche automático.

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



IG 160/2 + iG 160/RK



Compartimentos para los distintos alimentos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Vanos refrigerados/ N° cajones sobre motor	Dimensiones ext. (mm)	Precio (€)
IG 160/2	230/1N/50 Hz	0,36	2 / 3	1600 x 800 x 830	6.552,00
IG 200/3	230/1N/50 Hz	0,48	3 / 1	1980 x 880 x 830	7.010,00
IG 200/2C	230/1N/50 Hz	0,36	2 / 7	1980 x 800 x 830	7.419,00
IG 160/RK	230/1N/50 Hz	0,24	KIT Refrigerado	1600 x 390 x 390	2.415,00
IG 200/RK	230/1N/50 Hz	0,24	KIT Refrigerado	1980 x 390 x 390	2.763,00

Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

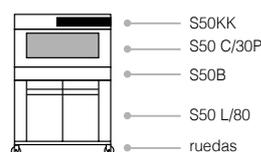
Gama Serie S
S50E Pas



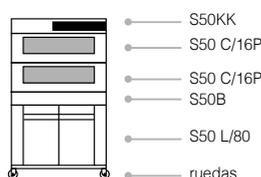
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material almohadillado.
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.
- **X/L:** Armario de fermentación con ruedas.
- **Opcional con superficie de cocción de material refractario.**

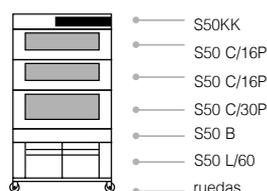
Composiciones tipo:



COMP. S50P 1A/L



COMP S50P 2/L



COMP S50P 21A/L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

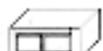
	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)	Precio (€)
1 CÁMARA	COMP S50P 1/L	1	470x730x160 / 890x1210x1510	6,6	1	13.867,00
	COMP S50P 1A/L	1	470x730x300 / 890x1210x1650	6,6	1	14.204,00
2 CÁMARA	COMP S50P 2/L	2	470x730x160 / 890x1210x1870	11,7	2	23.205,00
	COMP S50P 2A/L	2	470x730x300 / 890x1210x2150	11,7	2	23.880,00
	COMP S50P 11A/L	2	470x730x160-300 / 890x1210x2010	11,7	2	23.543,00
3 CÁMARA	COMP S50P 3/L	3	470x730x160 / 890x1210x2030	16,8	3	32.416,00
	COMP S50P 21A/L	3	470x730x160-300 / 890x1210x2170	16,8	3	32.754,00

Horno para pastelería de funcinamiento eléctrico

Gama Serie S
S50E Pas

INOX
AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE S - S50E Pas	Precio (€)
 Campana S50 KK	1.111,00
 Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario S50 C/16Z	9.339,00
 Horno con una cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada S50 C/16P S50 C/30P	9.831,00 10.168,00
 Base o cierre inferior S50 B	858,00
 Caballete con ruedas sin guías portabandejas S50 S/40-60-80-95-105	1.210,00
 Caballete con ruedas y guías portabandejas S50 SP/60-80-95-105	1.547,00
 Armario de fermentación con ruedas S50 L/60 S50 L/80	2.433,00 2.560,00

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

Campana

Cámara de cocción

Base o cierre

Caballete o Armario de fermentación



Modelo ESPECIAL - ICON
COMP S50 P-I 1/L
(Consultar precio)



Modelo ESTÁNDAR
COMP. S50 P 1/L

Horno para pastelería de funcinamiento eléctrico

Gama Serie S

S100E Pas - S105E Pas -
S120E Pas - S125E Pas



INOX
AISI 304



450°C

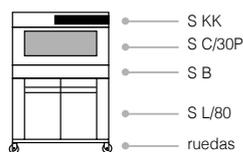
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material alomhadillado.
- 1 - 3:** Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.

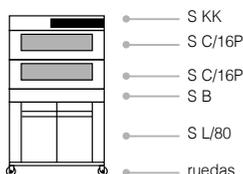
- X/L:** Armario de fermentación con ruedas.

- Opcional con superficie de cocción de material refractario.

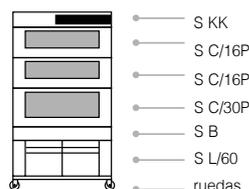
Composiciones tipo:



COMP S P - 1A/L



COMP S P - 2/L



COMP S P - 21A/L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)	Precio (€)
1 CÁMARA	COMP S100P 1/L	1	950x730x160/1370x1210x1510	10,5	2	17.144,00
	COMP S105P 1/L	1	950x1260x160 / 1370x1740x1510	14,7	4	19.042,00
	COMP S120P 1/L	1	1240x730x160/1660x1210x1510	13,5	3	18.142,00
	COMP S125P 1/L	1	1240x1260x160/1660x1740x1660	18,8	6	20.393,00
	COMP S100P 1A/L	1	950x730x300/1370x1210x1650	10,5	2	17.538,00
	COMP S105P 1A/L	1	950x1260x300 / 1370x1740x1650	14,7	4	19.408,00
	COMP S120P 1A/L	1	1240x730x300/1660x1210x1650	13,5	3	18.522,00
	COMP S125P 1A/L	1	1240x1260x300/1660x1740x1800	18,8	6	20.815,00
2 CÁMARA	COMP S100P 2/L	2	950x730x160/1370x1210x1870	19,5	4	28.015,00
	COMP S105P 2/L	2	950x1260x160 / 1370x1740x1870	27,9	8	31.222,00
	COMP S120P 2/L	2	1240x730x160/1660x1210x1870	25,5	6	29.759,00
	COMP S125P 2/L	2	1240x1260x160/1660x1740x1870	36,1	12	33.486,00
	COMP S100P 2A/L	2	950x730x300/1370x1210x2150	19,5	4	28.803,00
	COMP S105P 2A/L	2	950x1260x300 / 1370x1740x2150	27,9	8	31.953,00
	COMP S120P 2A/L	2	1240x730x300/1660x1210x2150	25,5	6	30.518,00
	COMP S125P 2A/L	2	1240x1260x300/1660x1740x2150	36,1	12	34.330,00
	COMP S100P 11A/L	2	950x730x160-300/1370x1210x2010	19,5	4	28.408,00
	COMP S105P 11A/L	2	950x1260x160-300 / 1370x1740x2010	27,9	8	31.587,00
3 CÁMARA	COMP S120P 11A/L	2	1240x730x160-300/1660x1210x2010	25,5	6	30.138,00
	COMP S125P 11A/L	2	1240x1260x160-300/1660x1740x2010	36,1	12	33.908,00
	COMP S100P 3/L	3	950x730x160/1370x1210x2030	28,5	6	38.618,00
	COMP S105P 3/L	3	950x1260x160 / 1370x1740x2030	41,1	12	43.091,00
	COMP S120P 3/L	3	1240x730x160/1660x1210x2030	39,0	9	41.095,00
	COMP S125P 3/L	3	1240x1260x160/1660x1740x2030	53,4	18	46.256,00
	COMP S100P 21A/L	3	950x730x160-300/1370x1210x2170	28,5	6	39.013,00
	COMP S105P 21A/L	3	950x1260x160-300 / 1370x1740x2170	41,1	12	43.456,00
COMP S120P 21A/L	3	1240x730x160-300/1660x1210x2170	39,0	9	41.474,00	
COMP S125P 21A/L	3	1240x1260x160-300/1660x1740x2170	53,4	18	46.678,00	

Horno para pastelería de funcinamiento eléctrico

Gama Serie S

S100E Pas - S105E Pas - S120E Pas - S125E Pas

Haga su propia composición:

Gama SERIE S - S100E Pas - S105E Pas - S120E Pas - S125E Pas		Precio (€)
	Campana	
	S 100 KK	1.392,00
	S 105 KK	1.576,00
	S 120 KK	1.491,00
	S 125 KK	1.660,00
	Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario	
	S 100 C/16Z	10.872,00
	S 105 C/16Z	12.180,00
	S 120 C/16Z	11.617,00
	S 125 C/16Z	13.094,00
	Horno con una cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada	
	S 100 C/16P	11.856,00
	S 105 C/16P	13.333,00
	S 120 C/16P	12.207,00
	S 125 C/16P	13.699,00
	S 100 C/30P	12.250,00
	S 105 C/30P	13.699,00
	S 120 C/30P	12.587,00
	S 125 C/30P	14.121,00
		Base o cierre inferior
S 100 B		1.041,00
S 105 B		1.140,00
S 120 B		1.084,00
S 125 B		1.210,00
	Caballete con ruedas sin guías portabandejas	
	S 100 S/40-60-80-95-105	1.477,00
	S 105 S/40-60-80-95-105	1.618,00
	S 120 S/40-60-80-95-105	1.533,00
	S 125 S/40-60-80-95-105	1.702,00
	Caballete con ruedas y guías portabandejas	
	S 100 SP/60-80-95-105	2.152,00
	S 105 SP/60-80-95-105	2.293,00
	S 120 SP/60-80-95-105	2.208,00
	S 125 SP/60-80-95-105	2.377,00
	Armario de fermentación con ruedas	
	S 100 L/60	3.573,00
	S 105 L/60	3.840,00
	S 120 L/60	3.671,00
	S 125 L/60	4.107,00
	S 100 L/80	3.840,00
	S 105 L/80	4.149,00
S 120 L/80	3.952,00	
S 125 L/80	4.430,00	

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

Campana

Cámara de cocción

Base o cierre

Caballete o Armario de fermentación



Modelo ESPECIAL - ICON
COMP S100P-I 3/L
(Consultar precios)



Modelo ESTÁNDAR
COMP S100P 2/L

Hasta un 35% de ahorro energético y con una velocidad de cocción incrementada un 20%

Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP

P60E Pas - P80E Pas



CARACTERÍSTICAS GENERALES

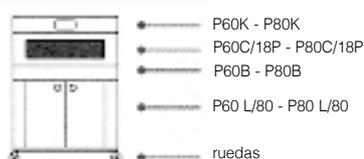
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada.
- Opcional con superficie de cocción de material refractario.
- Horno disponible con el frontal negro o inox.

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

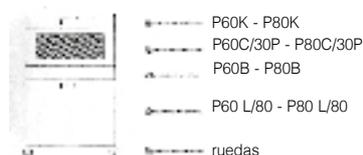
• **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.

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

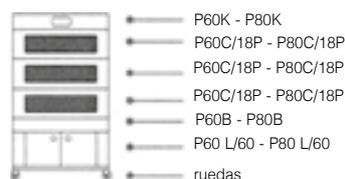
Composiciones tipo:



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)	Precio (€)
1 CÁMARA	Comp P60P 1/L	1	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1420	7,5	2	10.787,00
	Comp P80P 1/L	1	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1420	10	4	12.066,00
	Comp P60P 1A/L	1	600 x 830 x 300 / 970 x 1290 x 1540	7,5	2	11.012,00
	Comp P80P 1A/L	1	800 x 1250 x 300 / 1170 x 1690 x 1540	10	4	12.306,00
2 CÁMARA	Comp P60P 2/L	2	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790	13,5	4	16.863,00
	Comp P80P 2/L	2	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790	18,5	8	18.845,00
	Comp P60P 2A/L	2	600 x 830 x 300 / 970 x 1290 x 2030	13,5	4	17.312,00
	Comp P80P 2A/L	2	800 x 1250 x 300 / 1170 x 1690 x 2030	18,5	8	19.323,00
	Comp P60P 11A/L	2	600 x 830 x (1 de 180 + 1 de 300) / 970 x 1290 x 1910	13,5	4	17.088,00
	Comp P80P 11A/L	2	800 x 1250 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1170 x 1690 x 1910	18,5	8	19.085,00
3 CÁMARA	Comp P60P 3/L	3	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960	19,5	6	22.643,00
	Comp P80P 3/L	3	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960	27	12	25.428,00
	Comp P60P 21A/L	3	600 x 830 x (2 de 180 + 1 de 300) / 970 x 1290 x 2080	19,5	6	22.868,00
	Comp P80P 21A/L	3	800 x 1250 x (2 de 180 + 1 de 300) / 1170 x 1690 x 2080	27	12	25.666,00

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 Pas - P80E Pas		Precio (€)
	Campana	
	P60 K	943,00
	P80 K	1.084,00
	Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR	
	P60 C/18Z	5.824,00
	P80 C/18Z	6.501,00
	Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR	
	P60 C/18 P	6.174,00
	P80 C/18 P	6.892,00
	Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR	
	P60 C/30 P	6.301,00
	P80 C/30 P	7.018,00
	Base o cierre inferior	
	P60 B	873,00
	P80 B	999,00
	Caballete con ruedas sin guías portabandejas.	
	P60 S30-40-60-80-95	1.365,00
	P80 S40-60-80-95	1.421,00
	Caballete con ruedas y guías portabandejas.	
	P60 SP/60-80-95	1.702,00
	P80 SP/60-80-95	1.758,00
	Armario de fermentación con ruedas	
	P60 L/60*	2.602,00
	P80 L/60*	3.010,00
	P60 L/80	2.897,00
	P80 L/80	3.207,00
Humidificador para horno de pastelería		2.096,00

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

COMP P60P 2A/L

Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP

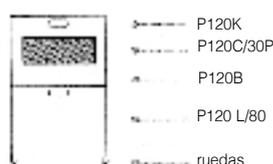
P120E Pas



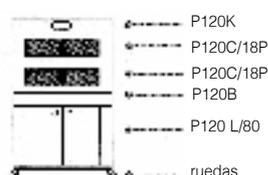
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada.
- Opcional con superficie de cocción de material refractario.
- Horno disponible con el frontal en negro o inox.
- **1 - 2:** Composición "P120E" formada por 1 ó 2 cámaras de cocción.
- **C/18 P:** altura interior de la cámara de 18cm.
- **C/30 P:** altura interior de la cámara de 30 cm.
- **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 P120P 1A/L



COMP P120P 2/L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)	Precio (€)
1 CÁMARA	Comp P120P 1/L-A	1	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1450	10,1	3	13.544,00
	Comp P120P 1/L-B	1	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1450	10,8	4	14.543,00
	Comp P120P 1/L-C	1	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1450	13	6	15.991,00
	Comp P120P 1A/L-A	1	1240 x 650 x 300 / 1610 x 1060 x 1570	10,1	3	13.769,00
	Comp P120P 1A/L-B	1	1240 x 850 x 300 / 1610 x 1260 x 1570	10,8	4	14.795,00
	Comp P120P 1A/L-C	1	1240 x 1300 x 300 / 1610 x 1660 x 1570	13	6	16.314,00
2 CÁMARA	Comp P120P 2/L-A	2	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850	18,7	6	21.785,00
	Comp P120P 2/L-B	2	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850	20,1	8	23.261,00
	Comp P120P 2/L-C	2	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850	24,5	12	25.666,00
	Comp P120P 2A/L-A	2	1240 x 650 x 300 / 1610 x 1060 x 2090	18,7	6	22.235,00
	Comp P120P 2A/L-B	2	1240 x 850 x 300 / 1610 x 1260 x 2090	20,1	8	23.768,00
	Comp P120P 2A/L-C	2	1240 x 1300 x 300 / 1610 x 1660 x 2090	24,5	12	26.313,00
	Comp P120P 11/L-A	2	1240 x 650 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1610 x 1060 x 1970	18,7	6	22.010,00
	Comp P120P 11/L-B	2	1240 x 850 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1610 x 1260 x 1970	20,1	8	23.514,00
	Comp P120P 11/L-C	2	1240 x 1300 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1610 x 1660 x 1970	24,5	12	25.990,00

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.

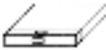
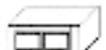
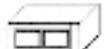
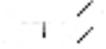
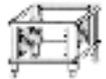
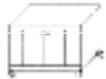
Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP

P120E Pas

INOX
AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE P - P120E Pas	Precio (€)
 Campana P120 K-A P120 K-B P120 K-C	1.069,00 1.140,00 1.196,00
 Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR P120 C/18 Z-A P120 C/18 Z-B P120 C/18 Z-C	8.424,00 8.959,00 10.013,00
 Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR P120 C/18 P-A P120 C/18 P-B P120 C/18 P-C	8.242,00 8.720,00 9.676,00
 Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR P120 C/30 P-A P120 C/30 P-B P120 C/30 P-C	8.467,00 8.973,00 9.999,00
 Base o cierre inferior P120 B-A P120 B-B P120 B-C	900,00 957,00 1.013,00
 Caballete con ruedas sin guías portabandejas. P120 S/40-60-72-80-95 A P120 S/40-60-72-80-95 B P120 S/40-60-72-80-95 C	1.392,00 1.407,00 1.450,00
 Caballete con ruedas y guías portabandejas. P120 SP/60-80-95 A P120 SP/60-80-95 B P120 SP/60-80-95 C	2.067,00 2.082,00 2.124,00
 Armario de fermentación con ruedas PAS L/80-A PAS L/80-B PAS L/80-C	3.333,00 3.727,00 4.107,00
Humidificador para horno de pastelería	2.532,00

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

Campana

Cámara de cocción

Base o cierre

Caballete o Armario de fermentación



Ideal para grandes producciones de pan y bollería.



Detalle del plano de cocción con las resistencias blindadas

COMP P120P 2A/L-A
+ Manilla puerta (opcional)

Horno a convección

Gama SerieF

F45E - F50E - F100E



CARACTERÍSTICAS GENERALES

F45E, F50E, F100E

- Horno a convección eléctrico.
- Control electrónico de la temperatura.
- Interior en inox
- Sistema de ventilación con uno o dos ventiladores centrífugos, según modelo.
- 100 programas personalizables.

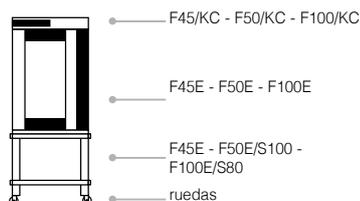
F100E



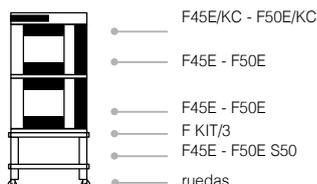
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext (mm)	Capacidad (600x400)	Potencia (kW)	Precio (€)
COMP F45E -1/S	850X980X1940	5	7,5	9.746,00
COMP F50E -1/S	850X980X1940	5	9,3	11.828,00
COMP F100E -1/S	850X980X2150	10	18,5	14.402,00
COMP F45E + F45E - 2/S	850X980X2140	5+5	15,0	17.749,00
COMP F50E + F50E - 2/S	850X980X2140	5+5	18,6	21.912,00
COMP F45E -1/LUM	850X980X1940	5	8,7	11.940,00
COMP F50E -1/LUM	850X980X1940	5	10,5	14.022,00
COMP F100E -1/LUM	850X980X2150	10	19,7	16.596,00

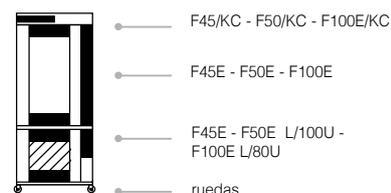
Composiciones tipo:



COMP F-1/S



COMP F-2/S



COMP F-1/LUM

Haga su propia composición:

Gama SERIE F - F45E - F50E - F100E		Precio (€)
	Campana F45-50-100/KC	1.013,00
	Horno a convección con ventilación alternada + nebulizador F45E F50E F100E	7.834,00 9.916,00 12.489,00
	Armario de fermentación con ruedas F45 - 50 L/60U F45 - 50 L/80U F100 L/100U	2.940,00 3.095,00 3.095,00
	Caballote con ruedas sin guías portabandejas F45-50-100 S14 F45-50-100 S50/S80/S100	563,00 900,00
	Kit para sobreposición por 3 hornos F KIT/3	169,00

Horno a convección rotativo

Gama SerieR

R14E - R14G



CARACTERÍSTICAS GENERALES

R14

- 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.



R14E



R14G

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext (mm)	Capacidad (600x400)	Potencia (kW)	Precio (€)
R14E/14	1150x1500x2490	14	25,5	31.011,00
R14E/18	1150x1500x2490	18	25,5	31.011,00
R14G/14	1120x1500x2630	14	40,0	35.145,00
R14G/18	1120x1500x2630	18	40,0	35.145,00

Accesorios

Gama iDECK

ACCESORIOS

Modelo	Horno compatible	Precio (€)	
Campanas			
K60.60	PD/PM 60.60 - iD 60.60 D/M	396,00	
K72.72	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	537,00	
K65.105	PD/PM 65.105 - iD 65.105 D/M	703,00	
K105.65	PD/PM 105.65 - iD 105.65 D/M	703,00	
K105.105	PD/PM 105.105 - iD 105.105 D/M	869,00	
Soporte sin portabandejas			
S60.60 / h40-60-70-90	PD/PM 60.60 - iD 60.60D/M	562,00	
S 72.72 / h60-70-90	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	575,00	
S65.105 / h60-70-90	PD/PM 65.105 - iD 65.105D/M	600,00	
S105.65 / h60-70-90	PD/PM 105.65 - iD 105.65D/M	600,00	
S105.105 / h60-70-90	PD/PM 105.105 - iD 105.105D/M	792,00	
Soporte con ruedas y guías portabandejas			
S-PT 60.60 / h 100	PD/PM 60.60 - iD 60.60D/M	1.329,00	
S-PT 72.72 / h 100	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	1.341,00	
S-PT 65.105 / h 100	PD/PM 65.105 - iD 65.105D/M	1.162,00	
S-PT 105.65 / h 100	PD/PM 105.65 - iD 105.65D/M	1.469,00	
S-PT 105.105 / h 100	PD/PM 105.105 - iD 105.105D/M	1.660,00	
Armario de fermentación			
L 60.60 / h 100	PD/PM60.60 - iD 60.60D/M	2.248,00	
L 72.72 / h 100	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	2.465,00	
L 65.105 / h 100	PD / PM 65.105 - iD 65.105D/M	2.643,00	
L 105.65 / h 100	PD / PM 105.65 - iD 105.65D/M	2.848,00	
L 105.105 / h 100	PD / PM 105.105 - iD 105.105D/M	3.065,00	

Accesorios

Gama iDECK



ACCESORIOS		Precio (€)	
Modelo			
Accesorios generales iDECK			
Kit 4 ruedas		256,00	
Dos guías portabandejas (L60.60)		102,00	
Kit sobreposición hornos (horno pizza 60.60)		154,00	
Accesorios prensas			
Mando de pedal para iF 30-40-40P		99,00	
Caballote h 80 cm. para iP 33-45		1.574,00	
Accesorios iG			
iG 160/RK Kit vitrina refrigerada con protección de vidrio 1600 x 380 x 430 mm.		2.415,00	
iGRK-160 Cubetas + tapa de acero inox AISI 804		595,00	
iG 200/RK Kit vitrina refrigerada con protección de vidrio 2000 x 380 x 430 mm.		2.763,00	
iGRK-200 Cubetas + tapa de acero inox AISI 804		781,00	
IG Suplementos al pedido			
iG GR SX Grupo a la izquierda		281,00	
GD para 160/2, 200/3, 200/2C 2 guías para banco de pizza		57,00	
KV para 160/RK, 200/RK Cubetas + tapa de acero inox AISI 340		1/2= 127,00 1/3= 99,00 1/4=85,00	
GD 160/2, 200/3, 200/2C Contenedor de Polietileno		7CM= 29,00 10CM= 43,00 13CM= 57,00	
Accesorios generales			
Pala de aluminio 32 x 32 cm - 1200 mm.		85,00	
Pala para girar o sacar la pizza del horno ø 20 cm - 1200 mm.		70,00	
Gancho para hacer orificios en la pizza.		57,00	

Hornos microondas

frigicoll

MENUMASTER®
Commercial



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES

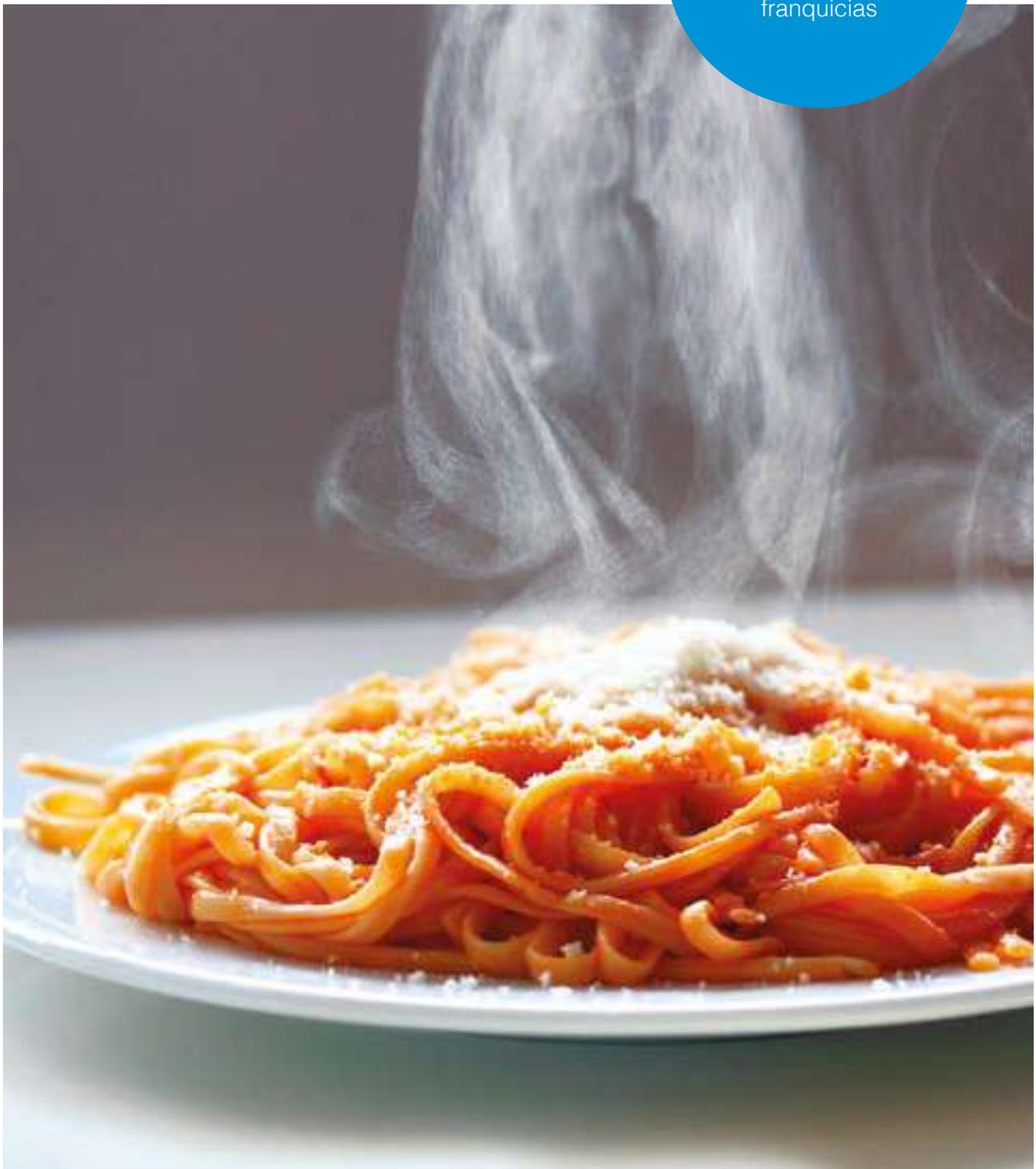


AMPLIA
GAMA



ROBUSTEZ

Las marcas
en las que confían
la mayoría de las
franquicias



Hornos microondas **MENUMASTER**

CÓMO SELECCIONAR SU MICROONDAS

93



HORNOS MICROONDAS INDUSTRIALES. USO LIGERO - USO MEDIO

94



HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES. USO INTENSIVO

96



Hornos microondas de última generación.

4 razones
para usar

MENUMASTER[®]
Commercial

LAINOX
DEVICE FOR COOKING



Amplia gama

La gama más amplia del mercado.



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

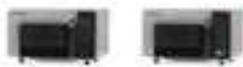
Equipos preparados para un uso intensivo sin interrupción en ningún momento del día. Microondas robustos para aguantar una larga vida útil.





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>	

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

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



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	Precio (€)
RMS 510 DS2	508 x 419 x h311	330 x 330 x h197	23	1.000	Mecánico	Inox / Inox	ABS	774,00
RMS 510 TS2	508 x 419 x h311	330 x 330 x h197	23	1.000	Electrónico	Inox / Inox	ABS	803,00

Uso medio

Hornos microondas industriales

MENUMASTER®
Commercial

COCCIÓN
HORNO

INOX
AISI 304



1 y 2 magnetrones



CARACTERÍSTICAS GENERALES

RCS 511DSE

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

RCS 511TS

- Acabado exterior e interior en acero inoxidable.
- Mandos electrónicos.
- Mandos sensitivos en braille.
- Máximo tiempo de cocción: 60 minutos.
- Capacidad interior: 34 litros.
- 10 niveles de programación y 100 ajustes de programa.
- Función de descongelación.
- La puerta permite la visión interior. Interior con luz.
- Potencia de cocción: 1.100 W.
- 5 niveles de potencia.

RFS 518TS

- Acabado exterior e interior en acero inoxidable.
- Mandos electrónicos.
- Mandos sensitivos en braille.
- Máximo tiempo de cocción: 60 minutos.
- Capacidad interior: 34 litros.
- 10 niveles de programación y 100 ajustes de programa.
- Función de descongelación.
- La puerta permite la visión interior. Interior con luz.
- Potencia de cocción: 1.800 W.
- 5 niveles de potencia.



RCS-511DSE



RCS-511TS



RFS-518TS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext/Int	Puerta	Precio (€)
RCS 511 DSE	559 x 483 x h352	368 x 381 x h216	34	1.100	Mecánico	Inox / Inox	INOX	994,00
RCS 511 TS	559 x 483 x h352	368 x 381 x h216	34	1.100	Electrónico	Inox / Inox	INOX	1.217,00
RFS 518 TS	552 x 514 x h362	362 x 416 x h226	34	1.800	Electrónico	Inox / Inox	INOX	2.814,00

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



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	Precio (€)
DEC 14E2	419 x 549 x h343	330 x 305 x h171	17	1.400	Electrónico	Inox / Inox	INOX	3.020,00
DEC 18E2	419 x 549 x h343	330 x 305 x h171	17	1.800	Electrónico	Inox / Inox	INOX	3.683,00
DEC 21E2	419 x 549 x h343	330 x 305 x h171	17	2.100	Electrónico	Inox / Inox	INOX	3.931,00
MOC 5241	352 x 486 x h451	298 x 254 x h136	9	2.400	Electrónico	Inox / Inox	INOX	6.349,00

Uso intensivo

Hornos microondas profesionales

INOX
AISI 304



4 magnetrones



CARACTERÍSTICAS GENERALES

MSO 5351/5211

- Acabado interior y exterior en acero inoxidable.
- Mandos electrónicos.
- Máximo tiempo de cocción: 60 minutos.
- 10 niveles de potencia.
- Capacidad interior: 45 litros.
- Apilable.
- 2 niveles de cocción, extraíble el estante intermedio.
- 4 magnetrones.
- Potencia de cocción:
MSO 5351= 3.500 W
MSO 5211= 2.100 W
- Emisión de ondas desde arriba y abajo.
- Capacidad para bandejas GN 1/1.
- 4 etapas de cocción: permite cambiar el nivel de potencia en cada una de ellas.
- 100 programas.



MSO 5351 / 5211



Capacidad para bandejas GN 1/1

4 Magnetrones

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext/Int	Puerta	Precio (€)
MSO 5211**	650 x 597 x h472	535 x 330 x h251	45	2.100	Electrónico	Inox / Inox	INOX	9.699,00
MSO 5351*	650 x 597 x h472	535 x 330 x h251	45	3.500	Electrónico	Inox / Inox	INOX	11.660,00

* MSO 5353: 400V, 50Hz, 16 A trifásico. Disponible bajo pedido

** Bajo pedido

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.



Maquinaria de catering **FIREX**

	<p>SARTENES BASCULANTES POLIVALENTES CON MIXER</p> <ul style="list-style-type: none"> • CUCIMIX (MAJOR LINE) 	102
	<p>COCEDOR MULTIFUNCIONAL ELÉCTRICO NOVEDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> • FÍGARO (MAJOR LINE) 	104
	<p>SARTENES BASCULANTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • BETTER PAN (MAJOR LINE) • EASY BRATT (MEDIUM LINE) 	106
	<p>MARMITAS</p> <p>MARMITAS BASCULANTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • BASKETT (MAJOR LINE) • EASYBASKETT (MEDIUM LINE) <p>MARMITAS CILÍNDRICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • FIXPAN (MAJOR LINE) • EASYPAN (MEDIUM LINE) <p>MARMITAS FIJAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • EASYPAN (MEDIUM LINE) <ul style="list-style-type: none"> • MARMITAS A GAS • MARMITAS ELÉCTRICAS Y VAPOR • MARMITAS GASTRONORM 	110
	<p>COCEDORES DE PASTA</p> <p>MULTICOOKER (MAJOR LINE)</p>	124
	<p>COOK & CHILL</p> <p>COOK & CHILL (PROCESS LINE) COCINAR Y ENFRIAR</p>	126
	<p>LAVAVERDURAS</p>	130
	<p>ACCESORIOS</p>	132



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.



Cocedor multifuncional eléctrico

Figaro (Major Line)

Sirve como sartén para estofar, hervidor de agua, cocedor de pasta, vaporera (incluida la presión), olla a presión, freidora, plancha para freír, máquina sous-vide y cocina tradicional.



Marmitas

BASCULANTES

Marmitas cilíndricas: Basket (Major Line), Easybaskett (Medium Line)

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

CILÍNDRICAS

Easypan (Medium Line), Fixpan (Major Line)

Adecuadas para ser posicionadas en zonas de paso de dimensiones reducidas en las que aparatos de superficies anguladas pueden crear problemas ergonómicos y de movimiento.

FIJAS

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.



SARTÉN BASCULANTE POLIVALENTE CON MIXER

CUCIMIX - major line



[hervir](#) | [estofar](#) | [pasteurizar](#) | [bascular](#) | [mezclador](#) | [enfriar](#) | [freír](#) | [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.



CBTE030 V1
soporte y ruedas (en dotación)



CBTG310 V1
grifo (de serie)



CBTE070 V1

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	Precio (€)
CUCIMIX Major line - Eléctrico	
CBT E 030 V1	20.256,00
CBT E 070 V1	34.420,00
CBT E 090 V1	54.653,00
CBT E 130 V1	60.626,00
CBT E 180 V1	81.370,00
CBT E 310 V1	123.582,00
CBTE030C_V1	23.940,00
CBTE070C_V1	40.719,00
CBTE090C_V1	62.345,00
CBTE130C_V1	70.525,00
CBTE180C_V1	90.180,00
CBTE310C_V1	135.653,00
Autoclave	
CBT E 130 A V1	74.155,00
CBT E 180 A V1	100.439,00
CBT E 310 A V1	146.277,00
CBTE130AC_V1	82.371,00
CBTE180AC_V1	105.721,00
CBTE310AC_V1	158.348,00

Modelo	Precio (€)
CUCIMIX Major line - Gas	
CBT G 070 V1	38.047,00
CBT G 090 V1	56.836,00
CBT G 130 V1	64.455,00
CBT G 180 V1	89.425,00
CBT G 310 V1	128.121,00
Autoclave	
CBT G 130 A V1	78.133,00
CBT G 180 A V1	104.450,00
CBT G 310 A V1	150.817,00



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

COCEDOR MULTIFUNCIONAL ELÉCTRICO

FIGARO - major line



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

NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

FIGARO: Major Line

- Tamaño compacto.
- Disponible en versión cocción a presión (A).

Algunas aplicaciones:

- Sirve como sartén para estofar, hervidor de agua, cocedor de pasta, vaporera (incluida la presión), olla a presión, freidora, plancha, máquina sous-vide y cocina tradicional.

Calentamiento inteligente

- 6 a 8 zonas de calentamiento, cubriendo toda la superficie inferior del tanque, controladas automáticamente por la placa electrónica.
- Alcanza la temperatura extremadamente rápido.
- El calor se apaga en áreas donde no hay producto presente
- Máximo ahorro de energía.

Control de la presión (A)

- El control inteligente del sistema de calefacción garantiza una gestión más eficiente también de la presión en el tanque.
- Reducción del desperdicio de agua y del consumo de energía gracias a las funciones automáticas de cocción a presión.
- Software completo y seguridad mecánica.

Placa electrónica V2

- Control táctil fácil de usar.
- Cree y guarde fácilmente programas de cocina completos y personalizados.
- Control de temperatura de precisión.
- Resultados perfectamente uniformes.

Contador de litros automático

- Grifo incorporado de serie en el depósito para llenado automático de agua fría y caliente.

Nueva ducha. Como estándar

- Interno, con junta flexible y tubo exterior, con electroválvula de control operada por placa FTC, asegurando un uso más práctico.
- Mayor seguridad gracias al agua bloqueada automáticamente cuando el modo de cocción está configurado para freír.

Descarga de la cuba (D)

Válvula de drenaje

- Válvula de descarga integrada en el tanque.
- Permite operaciones de descarga y limpieza con una mínima inclinación del recipiente.
- Mayor seguridad.
- Operación de vaciado más rápida.

Sondas de temperatura

- Sonda de temperatura en el interior de la máquina.
- Sonda central en el centro debajo de la tapa.
- Perfecto control de la temperatura del fondo del tanque.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Nº cestas	Capacidad (litros)	Descarga
Cocedor Multifuncional eléctrico						
DFI E 100 V2	Eléctrica	24	1296x960x1151	2	102	No
DFI E 150 V2	Eléctrica	38,5	1648x960x1151	3	157	No
DFI E 100-D V2	Eléctrica	24	1296x960x1151	2	102	Sí
DFI E 150-D V2	Eléctrica	38,5	1648x960x1151	3	157	Sí
Cocedor Multifuncional eléctrico con autoclave						
DFI E 100A V2	Eléctrica	24	1296x960x1151	2	102	No
DFI E 150A V2	Eléctrica	38,5	1648x960x1151	3	157	No
DFI E 100A-D V2	Eléctrica	24	1296x960x1151	2	102	Sí
DFI E 150A-D V2	Eléctrica	38,5	1648x960x1151	3	157	Sí

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)
FIGARO Major line - Eléctrico	
DFI E 100 V2	24.885,00
DFI E 150 V2	30.265,00
DFI E 100-D V2	26.920,00
DFI E 150-D V2	33.397,00
DFI E 100 (A) V2	31.541,00
DFI E 150 (A) V2	37.750,00
DFI E 100A-D V2	32.289,00
DFI E 150A-D V2	39.542,00



Placa electrónica de nueva generación



Cocción más rápida con presión (A)

ACCESORIOS



Juego de ruedas



Sistema automático de elevación de cestas



Contenedor para cocinar al vapor o hervir



Colador para drenaje completo de líquidos



Cesta para freír



Espátula para tortilla



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	Precio (€)
Gas con patas	
DBR G 110 V1	37.927,00
DBR G 145 V1	42.838,00
DBR G 180 V1	49.847,00
DBR G 220 V1	54.469,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas	
DBR E 110 V1	30.492,00
DBR E 145 V1	34.241,00
DBR E 180 V1	43.185,00
DBR E 220 V1	49.145,00

Modelo	Precio (€)
Gas con patas autoclave	
DBR G 110 A V1	53.516,00
DBR G 145 A V1	61.621,00
DBR G 180 A V1	69.970,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas autoclave	
DBR E 110 A V1	44.548,00
DBR E 145 A V1	51.107,00
DBR E 180 A V1	64.263,00

Modelo	Precio (€)
Gas con patas elevación automática de cestas	
DBR G 110 C V1	44.181,00
DBR G 145 C V1	50.263,00
DBR G 180 C V1	56.860,00
DBR G 220 C V1	62.883,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas elevación automática de cestas	
DBR E 110 C V1	36.285,00
DBR E 145 C V1	40.969,00
DBR E 180 C V1	51.107,00
DBR E 220 C V1	57.069,00

Modelo	Precio (€)
Gas con patas autoclave elevación automática de cestas	
DBR G 110 AC V1	60.049,00
DBR G 145 AC V1	69.045,00
DBR G 180 AC V1	78.705,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas autoclave elevación automática de cestas	
DBR E 110 AC V1	50.766,00
DBR E 145 AC V1	57.751,00
DBR E 180 AC V1	71.293,00

*No están incluidas las cestas en dotación.

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	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Sartenes basculantes a gas		Sartenes basculantes eléctricas	
BR8G080I	8.897,00	BR8E080I	9.410,00
BR9G090I	9.846,00	BR9E090I	9.989,00
BR1G120I	14.045,00	BR1E120I	14.147,00
BR1G150I	15.906,00	BR1E150I	15.918,00
BR1G200I	25.758,00	BR1E200I	25.721,00
Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Sartenes basculantes motorizadas a gas		Sartenes basculantes motorizadas eléctricas	
BR8G080I.M	11.288,00	BR8E080I.M	11.676,00
BR9G090I.M	11.953,00	BR9E090I.M	12.192,00
BR1G120I.M	16.288,00	BR1E120I.M	16.248,00
BR1G150I.M	18.000,00	BR1E150I.M	17.919,00
BR1G200I.M	28.467,00	BR1E200I.M	27.925,00

I: Fondo cuba en acero inoxidable

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	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento indirecto		Eléctricas calentamiento indirecto	
PR IG 105 V1	46.859,00	PR IE 105 V1	40.186,00
PR IG 105 M V1	69.832,00	PR IE 105 M V1	55.421,00
PR IG 130 V1	51.110,00	PR IE 130 V1	44.795,00
PR IG 130 M V1	74.920,00	PR IE 130 M V1	62.141,00
PR IG 180 V1	55.218,00	PR IE 180 V1	48.579,00
PR IG 180 M V1	81.966,00	PR IE 180 M V1	67.050,00
PR IG 250 V1	60.405,00	PR IE 250 V1	50.958,00
PR IG 250 M V1	88.425,00	PR IE 250 M V1	71.908,00
PR IG 320 V1	63.964,00	PR IE 320 V1	59.178,00
PR IG 320 M V1	97.263,00	PR IE 320 M V1	76.311,00
PR IG 500 V1	86.061,00	PR IE 500 V1	76.704,00
PR IG 500 M V1	128.871,00	PR IE 500 M V1	110.663,00
		Vapor calentamiento indirecto	
		PR IV 105 V1	37.626,00
		PR IV 105 M V1	54.326,00
		PR IV 130 V1	42.590,00
		PR IV 130 M V1	61.738,00
		PR IV 180 V1	46.603,00
		PR IV 180 M V1	65.141,00
		PR IV 250 V1	50.385,00
		PR IV 250 M V1	72.668,00
		PR IV 320 V1	53.538,00
		PR IV 320 M V1	76.540,00
		PR IV 500 V1	69.228,00
		PR IV 500 M V1	105.346,00
		PR IV 600 M V1	125.590,00

...M: Mixer



Mezclador incorporado en dotación



Predisposición para enfriamiento de la camisa

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)	Presión (bar)
CPE 080 (M)	Eléctrica	1000x715x940	80	16/16,6	1,5

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento directo		Eléctricas calentamiento indirecto	
PMK DG 100	23.685,00	PMK IE 100	22.930,00
PMK DG 150	24.365,00	PMK IE 150	24.137,00
PMK DG 200	27.974,00	PMK IE 200 + PAAR1015	30.240,00
PMK DG 300	31.581,00	PMK IE 300 + PAAR1015	35.480,00
		PMK IE 500 + PAAR1015	46.301,00
Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
PMK IG 100 + PAAR1013	28.346,00	PMK IV 100	21.259,00
PMK IG 150 + PAAR1013	29.282,00	PMK IV 150	22.280,00
PMK IG 200 + PAAR1013	33.833,00	PMK IV 200	27.759,00
PMK IG 300 + PAAR1013	37.174,00	PMK IV 300	31.658,00
PMK IG 500 + PAAR1013	48.575,00	PMK IV 500	42.426,00
Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Baskett			
CPE 080 V1	29.912,00	CPE 080 M V1	44.313,00



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 sin 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 (lacticinios), 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)

Máquina 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



PFIE 150A + PASC0000

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	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento directo		Eléctricas calentamiento indirecto	
PF DG 100	18.598,00	PF IE 100	20.443,00
PF DG 150	18.904,00	PF IE 150	21.355,00
PF DG 200	24.936,00	PF IE 200	27.766,00
PF DG 300	28.106,00	PF IE 300	31.732,00
PF DG 500	33.523,00	PF IE 500	39.563,00
Gas calentamiento directo autoclave		Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	
PF DG 100 A	21.607,00	PF IE 100 A	23.448,00
PF DG 150 A	21.913,00	PF IE 150 A	24.364,00
PF DG 200 A	28.375,00	PF IE 200 A	31.203,00
PF DG 300 A	32.134,00	PF IE 300 A	35.760,00
PF DG 500 A	37.551,00	PF IE 500 A	43.591,00
Gas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
PF IG 100	23.607,00	PF IV 100	18.904,00
PF IG 150	24.528,00	PF IV 150	19.827,00
PF IG 200	30.662,00	PF IV 200	23.403,00
PF IG 300	34.544,00	PF IV 300	25.959,00
PF IG 500	43.233,00	PF IV 500	32.706,00
Gas calentamiento indirecto autoclave		Vapor calentamiento indirecto autoclave	
PF IG 100 A	26.616,00	PF IV 100 A	21.913,00
PF IG 150 A	27.535,00	PF IV 150 A	22.832,00
PF IG 200 A	34.101,00	PF IV 200 A	26.843,00
PF IG 300 A	38.572,00	PF IV 300 A	29.987,00
PF IG 500 A	47.261,00	PF IV 500 A	36.734,00
Kit de pasteurización*			
PAPT0010	8.890,00		

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

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 cilíndricas gas, eléctricas y vapor						
PMR DG 200/G 200 (A)	Gas	34,5		1175x1130x900	220	Directo/Indirecto
PMR DG 300/G 300 (A)	Gas	48		1305x1255x900	362	Directo/Indirecto
PMR DG 500/G 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	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento directo		Eléctricas calentamiento indirecto	
PMR DG 200	15.504,00	PMR IE 200 + PAAR1014	21.925,00
PMR DG 300	18.104,00	PMR IE 300 + PAAR1014	25.175,00
PMR DG 500	22.373,00	PMR IE 500 + PAAR1014	31.862,00
Gas calentamiento directo autoclave		Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	
PMR DG 200 A	18.688,00	PMR IE 200 A + PAAR1014	25.111,00
PMR DG 300 A	21.834,00	PMR IE 300 A + PAAR1014	28.906,00
PMR DG 500 A	26.105,00	PMR IE 500 A + PAAR1014	35.591,00
Gas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
PMR IG 200 + PAAR1010	22.392,00	PMR IV 200	14.204,00
PMR IG 300 + PAAR1010	25.995,00	PMR IV 300	16.431,00
PMR IG 500 + PAAR1010	33.381,00	PMR IV 500	22.001,00
Gas calentamiento indirecto autoclave		Vapor calentamiento indirecto autoclave	
PMR IG 200 A + PAAR1010	25.578,00	PMR IV 200 A	17.390,00
PMR IG 300 A + PAAR1010	29.728,00	PMR IV 300 A	20.163,00
PMR IG 500 A + PAAR1010	37.113,00	PMR IV 500 A	25.733,00

*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, PAAR1014), no se pueden solicitar sin él.

MARMITAS A GAS

EASYPAN medium line



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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

Gas (G):

- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox.

Autoclave (A):

- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica con empaquetadura de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con sujeción por medio de mordazas.
- Válvula de depresión y manómetro para mods. de 200/300/500 litros.

Indirecto (I):

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

Directo (D).



Sistema de control del nivel de agua de la camisa



PM1 IG 300



PM8 IG 150

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
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	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Calentamiento directo		Calentamiento indirecto	
PM 8 DG 100	8.009,00	PM 7 IG 050 + PAAR1010	12.348,00
PM 8 DG 150	8.298,00	PM 8 IG 100 + PAAR1010	14.454,00
PM 8 DG 200	9.375,00	PM 8 IG 150 + PAAR1010	15.124,00
PM 1 DG 200	15.201,00	PM 1 IG 200 + PAAR1010	21.828,00
PM 1 DG 300	17.781,00	PM 1 IG 300 + PAAR1010	24.847,00
PM 1 DG 500	21.989,00	PM 1 IG 500 + PAAR1010	31.819,00
Calentamiento directo autoclave		Calentamiento indirecto autoclave	
PM 8 DG 100 A	10.794,00	PM 8 IG 100 A + PAAR1010	17.239,00
PM 8 DG 150 A	11.084,00	PM 8 IG 150 A + PAAR1010	17.907,00
PM 8 DG 200 A	12.559,00	PM 1 IG 200 A + PAAR1010	25.015,00
PM 1 DG 200 A	18.385,00	PM 1 IG 300 A + PAAR1010	28.579,00
PM 1 DG 300 A	21.514,00	PM 1 IG 500 A + PAAR1010	35.551,00
PM 1 DG 500 A	25.719,00		

*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 sin 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)



PM1 IE 300



PM8 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 x700 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	Precio (€)
Eléctricas calentamiento indirecto	
PM 7 IE 050 + PAAR1014	12.058,00
PM 8 IE 100 + PAAR1014	14.277,00
PM 8 IE 150 + PAAR1014	14.862,00
PM 1 IE 200 + PAAR1014	21.534,00
PM 1 IE 300 + PAAR1014	24.470,00
PM 1 IE 500 + PAAR1014	30.737,00

Modelo	Precio (€)
Vapor calentamiento indirecto	
PM 8 IV 100	8.885,00
PM 8 IV 150	9.555,00
PM 1 IV 200	13.958,00
PM 1 IV 300	16.061,00
PM 1 IV 500	21.603,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	
PM 8 IE 100 A + PAAR1014	16.857,00
PM 8 IE 150 A + PAAR1014	17.428,00
PM 1 IE 200 A + PAAR1014	24.718,00
PM 1 IE 300 A + PAAR1014	28.200,00
PM 1 IE 500 A + PAAR1014	34.471,00

Modelo	Precio (€)
Vapor calentamiento indirecto autoclave	
PM 8 IV 100 A	11.672,00
PM 8 IV 150 A	12.340,00
PM 1 IV 200 A	17.143,00
PM 1 IV 300 A	19.793,00
PM 1 IV 500 A	25.336,00

*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 sin él.

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	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento indirecto		Eléctricas calentamiento indirecto	
PM9 IG 170 GN + PAAR1012	26.310,00	PM9 IE 170 GN + PAAR1016	27.150,00
PM9 IG 270 GN + PAAR1012	29.578,00	PM9 IE 270 GN + PAAR1016	30.789,00
PM9 IG 370 GN + PAAR1012	36.016,00	PM9 IE 370 GN + PAAR1016	35.361,00

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

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 volcán 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	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas			
CPM DG 1-12	39.748,00	CPM DE 1-12	37.020,00
CPM DG 1-18	48.155,00	CPM DE 1-18	46.176,00
CPM DG 1-24	57.433,00	CPM DE 1-24	54.848,00
CPM DG 2-12	78.231,00	CPM DE 2-12	72.484,00
CPM DG 2-18	92.601,00	CPM DE 2-18	89.826,00
CPM DG 2-24	109.489,00	CPM DE 2-24	106.193,00
Vapor			
CPM IV 1-12	38.326,00		
CPM IV 1-18	45.048,00		
CPM IV 1-24	53.491,00		
CPM IV 2-12	75.993,00		
CPM IV 2-18	87.034,00		
CPM IV 2-24	102.984,00		

COOK & CHILL

PROCESS LINE

cocinar y enfriar

INOX
AISI 304

hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | 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



Cocción (hervir)

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



Enfriadora móvil

Puede ser conectada a agua corriente, agua refrigerada o agua con hielo. Con el enfriamiento, el alimento puede alcanzar una temperatura máxima de 3°C sobre la temperatura del agua.



Carro de almacenamiento

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

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	Precio (€)		
Abatidor por inmersión		1 ^{er} paso	Cocción del producto
LPCG 1-18	A consultar	2 ^o paso	Enfriamiento
LPCG 1-24	A consultar	3 ^{er} paso	Almacenaje
LPCE 1-18	A consultar		
LPCE 1-24	A consultar		
LPCV 1-18	A consultar		
LPCV 1-24	A consultar		

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	Espagueti	5-6 min	12	24	18	36	24	48	3
11-13 min	Linguine	6-7 min	12	24	18	36	24	48	3
10-12 min	Bucatini	5-6 min	12	24	18	36	24	48	3
10-12 min	Penne	5-6 min	15	30	20	40	30	60	3
11-12 min	Fusili	6-7 min	15	30	20	40	30	60	3
12-13 min	Rigatoni	6-7 min	15	30	20	40	30	60	3

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

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

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

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

enfriamiento 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



SRB16-46G

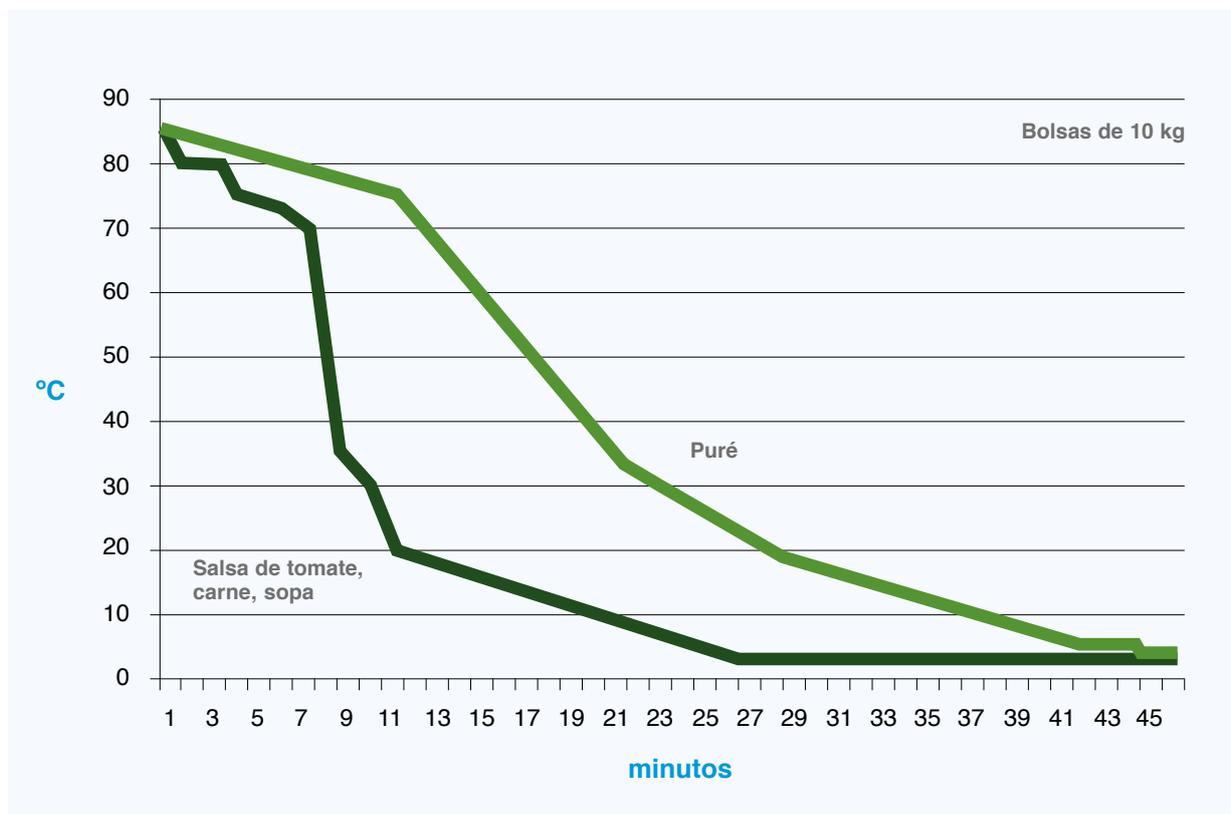
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia frigorífica (Kw)	Potencia (kW)	Capacidad (kg)	Capacidad útil (l)	Dimensiones externas	Elevador automático
Enfriamiento 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	Precio (€)		
Enfriamiento por inmersión		1 ^{er} paso	Cocción del producto
SRB 16-46G	A consultar	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	Precio (€)
LWD-2	13.706,00
LWD-3	16.291,00
LWD-4	19.274,00



Cuba
moduable

Accesorios

Lista de precios

ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)
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)	1.307,00
PAC 10610R. Cestos 150 lts. ø 560 x h 470 mm. (PF / PM). Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm (PMK)	1.446,00
PAC 10620R. Cestos 200 lts. ø 560 x h 630 mm. (PM8-9)	1.537,00
PAC 10710R. Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1/ PMR). Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm. (PMK)	1.793,00
PAC 10900R. Cestos 300 lts. ø 860 x h 450 mm. (PF / PM). Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)	1.872,00
PAC 11000R. Cestos 500 lts. ø 860 x h 680 mm. (PF / PM1 / PMR)	2.933,00
PAC 20600R. Cestos 100 lts. ø 560 x h 380 mm. (PF / PM). Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm (PMK)	1.744,00
PAC 20610R. Cestos 150 lts. ø 560 x h 490 mm. (PF / PM). Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm (PMK)	2.121,00
PAC 20710R. Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1 / PMR). Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm (PMK)	2.804,00
PAC 20900R. Cestos 300 lts. ø 860 x h 430 mm. (PF / PM). Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)	3.347,00
PAC 21000R. Cestos 500 lts. ø 860 x h 660 mm. (PF / PM1 / PMR)	4.247,00
PAC 30600R. Cestos 100 lts. ø 560 x h 380 mm. (PF / PM) Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm. (PMK)	2.021,00
PAC 30610R. Cestos 150 lts. ø 560 x h 490 mm. (PF / PM) Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm. (PMK)	2.551,00
PAC 30710R. Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1 / PMR) Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm (PMK)	2.933,00
PAC 30900R. Cestos 300 lts. ø 860 x h 430 mm. (PF / PM) Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)	3.541,00
PAC 31000R. Cestos 500 lts. ø 860 x h 660 mm. (PF / PM1 / PMR)	4.781,00



Accesorios

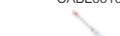
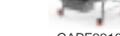
Lista de precios

ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios Easybaskett-Easypan-Fixpan		
PACC 0600	Accesorio para couscous 100-150 lts. ø 650 x h 300 mm. (PF / PMR / PM9..200 / PMK)	1.744,00
PACC 0710	Accesorio para couscous 200 lts. ø 800 x h 300 mm. (PF / PMR / PM1 / PMK)	2.121,00
PACC 0900	Accesorio para couscous 300-500 lts. ø 950 x h 300 mm. (PMR / PMK / PF)	2.602,00
PAF 2012	(Válvula descarga mariposa)	933,00
Accesorios Easybaskett		
PAG 0600	(Filtro boca superior. 100/150 lts.)	1.032,00
PAG 0700	(Filtro boca superior. 200 lts.)	1.149,00
PAG 0900	(Filtro boca superior. 300 lts.)	1.400,00
PAF 2000	(Válvula frontal vaciado)	2.528,00
PAF 2022	(Válvula descarga a esfera DN 50 en AISI 304)	2.978,00
Accesorios Fixpan		
PASC0000	(Sonda para la pasteurización)	1.477,00
Accesorios Baskett		
PAF 0600	(Filtro boca superior. 600x300xh40 mm. PR...105-130)	1.199,00
PAF 0700	(Filtro boca superior. 700x350xh40 mm. PR...180)	1.328,00
PAF 0800	(Filtro boca superior. 800x400xh40 mm. PR...250)	1.410,00
PAF 0900	(Filtro boca superior. 900x450xh40 mm. PR...320)	1.634,00
PAF 1000	(Filtro boca superior. 1000x500xh40 mm. PR...500)	1.808,00
PAF 2000	(Válvula frontal vaciado)	2.781,00
D150	(Kit 4 ruedas)	1.135,00
CADE0010	(Ducha)	2.208,00
DAPC0230	(Toma corriente 230 V)	393,00
SCT 2	(Predisposición para enfriamiento camisa con circuito agua fría; - PRI..M) De 100°C a 20°C	A consultar
PAF3020	Válvula DIN65 -no CBT...A- (Ø int 50 mm)	7.524,00
PAF2022	Válvula de descarga DN50	3.276,00
PAF2032	Válvula de descarga DN60	3.907,00
Mixer supletorio para cremas		
PAMA105/130	PR..105M - 130M	5.217,00
PAMA180	PR..180M	5.366,00
PAMA250	PR..25M	5.443,00
PAMA320	PR..320M	5.540,00
PAMA500	PR..500M	6.141,00
Mixer supletorio para purés de patata		
PAMP105/130	PR..105M - 130M	4.269,00
PAMP180	PR..180M	4.467,00
PAMP250	PR..25M	4.570,00
PAMP320	PR..320M	4.668,00
PAMP500	PR..500M	4.964,00
Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión		
PAMZ105/130	PR..105M - 130M	1.376,00
PAMZ180	PR..180M	1.525,00
PAMZ250	PR..25M	1.651,00
PAMZ320	PR..320M	1.830,00
PAMZ500	PR..500M	2.078,00
Accesorios Cucimix		
CAPV1010	Paletas laterales (CBT..090)	718,00
CAPV1020	Paletas laterales (CBT..130)	1.040,00
CAPV1030	Paletas laterales (CBT..180)	968,00
CAPV1040	Paletas laterales (CBT..310)	1.135,00
CAMC091	Mixer suplementario para masas: CBT...090	4.641,00
CAMC131	Mixer suplementario para masas: CBT...130	4.766,00
CAMC181	Mixer suplementario para masas: CBT...180	5.264,00
CAMC311	Mixer suplementario para masas: CBT...310 XXX	5.685,00

Accesorios

Lista de precios

ACCESORIOS		
Modelo		Precio (€)
Accesorios Cucimix		
PAF 0701	(filtro boca superior. CBT...090-130)	1.311,00
PAF 0702	(filtro boca superior. CBT...090A-130A)	1.311,00
PAF 0901	(filtro boca superior. CBT...180)	1.634,00
PAF 0902	(filtro boca superior. CBT...180A)	1.634,00
PAF 1001	(filtro boca superior. CBT...310)	1.808,00
PAF 1002	para CBT...310A	1.808,00
PAF3020	válvula DIN65 -no CBT...A- (Ø int 50 mm)	7.524,00
CAPM0010	Kit espátulas ajustables (2 piezas): CBT...090 - 130	440,00
CAPM0020	Kit espátulas ajustables (2 piezas): CBT...180 - 310	494,00
Accesorios Basket y Cucimix		
D 150	(kit 4 ruedas diámetro 150)	1.135,00
CADE 0010	(ducha para lavado)	2.208,00
DAPC 0230	(toma de corriente 230 V)	393,00
Accesorios Betterpan		
DASS 0010	(kit sujeción a pared, 2 unidades)	1.307,00
DASC 0030	(carro engancha cestos)	3.476,00
DABF 0000	(cubeta perforada GN 1/1)	562,00
DACF 0000	(cesta para freír GN 1/1)	629,00
DADE 0010	(ducha para lavado)	2.009,00
DAPO 1000	(espátula para tortillas)	108,00
D 150	(kit 4 ruedas diámetro 150)	1.032,00
BACP 1010	(carro portacubetas GN 6 (1/1) cubetas no incluidas)	2.548,00
BACF 0010	(carro filtración aceite)	7.783,00
DAPC 0230	(Toma de corriente 230 V)	358,00
DSAC 0000	(Sonda corazón) De serie en los modelos con autoclave DBR...A	834,00
DAF 0110	(filtro boca superior DBR..110)	1.128,00
DAF 0145	(filtro boca superior DBR..145)	1.281,00
DAF 0180	(filtro boca superior DBR..180)	1.420,00
DAF 0220	(filtro boca superior DBR..220)	1.557,00
Accesorios Cucimix		
CAMR 0020	Kit 4 ruedas (CBTE030)	864,00
CAPV 0030	Paletas laterales (CBTE030)	1.040,00
PAF 0451	Filtro boca superior (CBTE030)	395,00
CAMR0020	Kit 4 ruedas (CBTE070)	864,00
PAF 0602	Filtro boca superior (CBT..070)	924,00
CACP0010	Kit para hervir (cestas incl.): CBTE030 V1	1.425,00
CACS0010	Cesta giratoria para subdividir: CBTE030 V1	1.945,00
CAPV0020	Paletas laterales: CBTX070	1.187,00
CABE0010	Cuba GN 1/1 para volcado	1.562,00
PASC0000	Sonda	1.477,00
CAMP030	Kit espátulas para la limpieza de cuba	2.337,00



Accesorios

Lista de precios

ACCESORIOS			
Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios Multicooker			
BACC 0010	(carro aislado GN 2 (1/1))	4.741,00	
BACC 1010	(carro aislado GN 3 (1/1))	5.632,00	
BACR 0010	(carro caliente GN 2 (1/1))	5.900,00	
BACR 1010	(carro caliente GN 3 (1/1))	6.995,00	
BACP 0010	(carro porta cubetas GN 2 (1/1))	2.287,00	
BACP 0020	(carro porta cubetas GN 3 (1/1))	2.762,00	
BACT 0010	(carro basculante. 150 lts.)	5.032,00	
Accesorios Dreener line (Lavaverduras)			
LWAC0010	(Cesta con vuelco manual)	1.934,00	
Carros			
BACC 0000	(carro aislado GN 2 (1/1))	3.712,00	
BACC 1000	(carro aislado GN 3 (1/1))	4.403,00	
BACR 0000	(carro caliente GN 2 (1/1))	4.661,00	
BACR 1000	(carro caliente GN 3 (1/1))	5.682,00	
BACE 0010	(carro con cuba elevable y móvil 2 GN 1/1)	6.889,00	
BACE 0020	(carro con cuba elevable y móvil motorizado)	9.213,00	

Cocinas industriales

frigicoll

SILKO



CONSUMO
ENERGÉTICO
RESPONSABLE



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



TECNOLÓGICAS



DISEÑO



AMPLIA
GAMA

Calidad
TOP
para los
mejores
Chefs.



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>	140
	<p>SERIE 700 THE ESSENCE 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>	146
	<p>SERIE 700 TOP THE ESSENCE 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>	162
	<p>SERIE 900 THE ESSENCE 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>	170
	<p>SERIE 900 TOP THE ESSENCE COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS, PLANCHAS RADIANTES FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS BAÑO MARÍA Y NEUTROS BASTIDORES SOPORTE</p>	190
	<p>ACCESORIOS SERIE 650</p>	199
	<p>ACCESORIOS SERIE 700 THE ESSENCE</p>	200
	<p>ACCESORIOS SERIE 900 THE ESSENCE</p>	202



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.



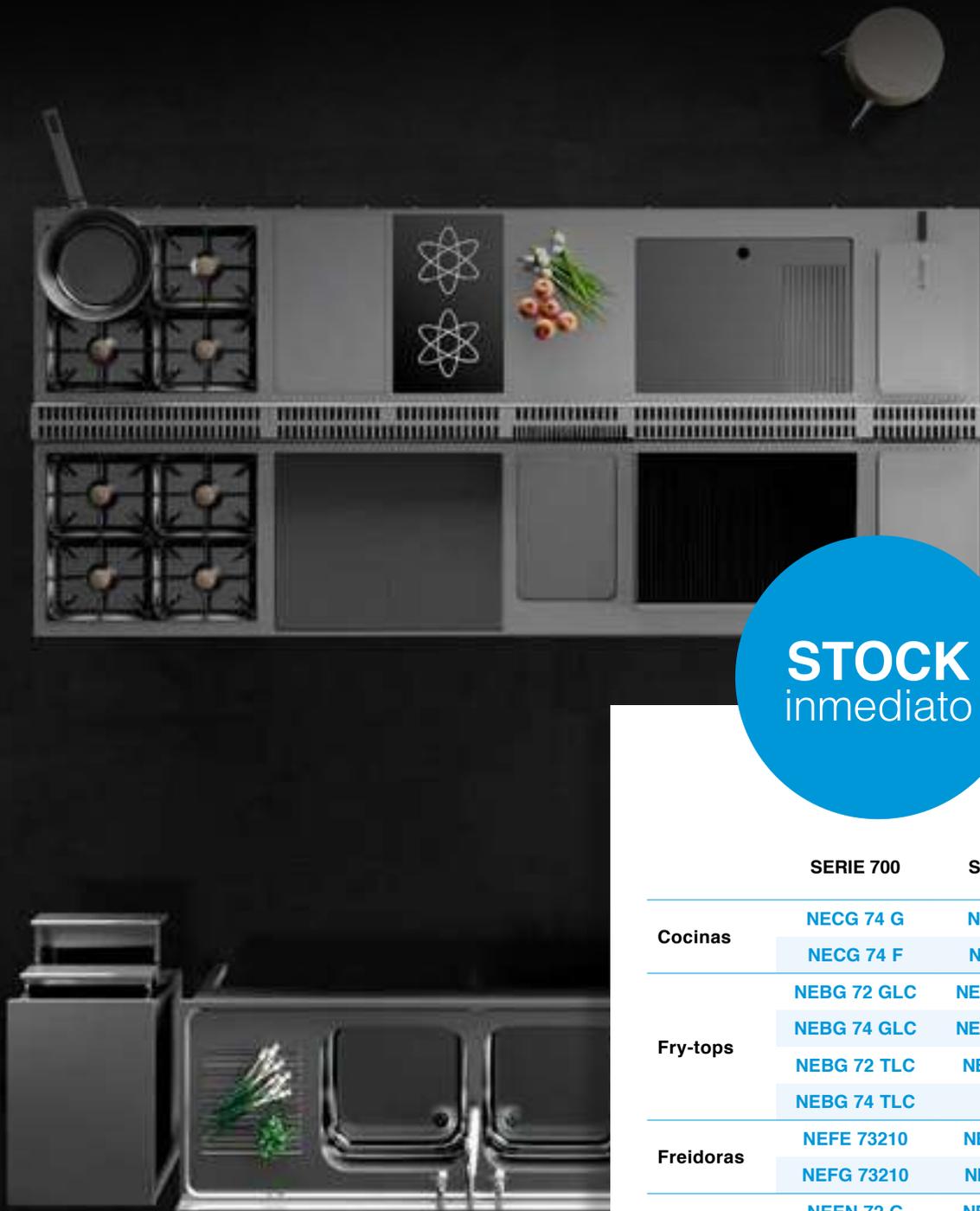
Ahorro energético

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



SILKO

Construye tu cocina horizontal



STOCK
inmediato

	SERIE 700	SERIE 900
Cocinas	NECG 74 G	NECG 94 G
	NECG 74 F	NECG 94 F
Fry-tops	NEBG 72 GLC	NEBG 92 GLC
	NEBG 74 GLC	NEBG 94 GLC
	NEBG 72 TLC	NEBG 94 GL
	NEBG 74 TLC	-
Freidoras	NEFE 73210	NEFG 94223
	NEFG 73210	NEFE 94222
Elementos neutros	NEEN 72 G	NEEEN 92 G
	NEEN72 T	NEEN 94 G

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



ECV 62 T



ECG 62 T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº quemadores		Potencia Horno gas (kW)	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)	
		3,5 kW	6 kW				
Cocina a gas							
T ECG 62 T	400 x 650 x 295	1	1	-	9,5	1.125,00	
T ECG 64 T	700 x 650 x 295	2	2	-	19	1.721,00	
F ECG 64 F	700 x 650 x 850	2	2	5	24	3.779,00	
F ECG 65 F	1100 x 650 x 850	3	3	5	33,5	4.778,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
T ECE 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,5 kW y 1 x 2,6 kW	-	4,1	1.220,00	
T ECE 64 T	700 x 650 x 295	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	-	8,2	1.785,00	
ES ECE 64 ES	700 x 650 x 850	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	4,2	12,4	3.752,00	
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	2.320,00	
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	3.424,00	

Para cocinas de inducción, consultar precios. Ver accesorios página 199

Serie 650

THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

SILCO

COCCIÓN
COCINAS

INOX
AISI 304

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.



EBG64TLR

Terminación **TLX**

Con plancha lisa AISI 340.

Terminación **TRX**

Con plancha rallada AISI 340.

Terminación **TLRX**

Con plancha mixta AISI 340, 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)	Precio (€)	
Fry-top a gas						
TLX EBG 62 TLX	400 x 650 x 295	lisa AISI 340	5	-	2.715,00	
TLC EBG 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	5	-	2.811,00	
TRX EBG 62 TRX	400 x 650 x 295	rallada AISI 340	5	-	2.757,00	
TLX EBG 63 TLX	600 x 650 x 295	lisa AISI 340	10	-	3.973,00	
TLC EBG 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	10	-	4.161,00	
TLRX EBG 63 TLRX	600 x 650 x 295	mixta AISI 340	10	-	4.068,00	
TLX EBG 64 TLX	800 x 650 x 295	lisa AISI 340	12,5	-	4.704,00	
TLC EBG 64 TLC	800 x 650 x 295	lisa cromo	12,5	-	4.894,00	
TLRX EBG 64 TLRX	800 x 650 x 295	mixta AISI 340	12,5	-	4.848,00	
Fry-top eléctrico						
TLX EBE 62 TLX	400 x 650 x 295	lisa AISI 340	-	3,9	2.671,00	
TLC EBE 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	-	3,9	2.766,00	
TRX EBE 62 TRX	400 x 650 x 295	rallada AISI 340	-	3,9	2.798,00	
TLX EBE 63 TLX	600 x 650 x 295	lisa AISI 340	-	7,8	3.543,00	
TLC EBE 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	-	7,8	3.731,00	
TLRX EBE 63 TLRX	600 x 650 x 295	mixta AISI 340	-	7,8	5.130,00	
TLX EBE 65 TLX	1000 x 650 x 295	lisa AISI 340	-	11,7	5.159,00	
TLC EBE 65 TLC	1000 x 650 x 295	lisa cromo	-	11,7	5.439,00	
TLRX EBE 65 TLRX	1000 x 650 x 295	mixta AISI 340	-	11,7	5.311,00	

Ver accesorios página 199

Serie 650 THE ESSENCE

Freidoras y parrillas de piedra lávica



CARACTERÍSTICAS GENERALES

FREIDORAS (EFG Y EFE)

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

PARRILLA PIEDRA LÁVICA A GAS (EGL)

- Construida en acero inoxidable.
- Funcionamiento a gas.
- Calentamiento mediante quemadores de alta potencia.

- En dotación rejilla de pescado.
- ### PARRILLA ELÉCTRICA (ECW)
- 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)	Precio (€)	
Freidoras a gas						
EFG 62108T	400 x 650 x 295	8	7	-	2.809,00	
EFG 63208T	600 x 650 x 295	8 + 8	14	-	4.795,00	
Freidoras eléctricas						
EFE 62110TP	400 x 650 x 295	10	-	9	2.339,00	
EFE 63210TP	600 x 650 x 295	10 + 10	-	18	4.118,00	
Parrilla piedra lávica a gas						
EGL 62 T	400 x 650 x 295		7	-	2.314,00	
EGL 64 T	800 x 650 x 295		14	-	3.376,00	
Parrilla eléctrica						
ECW 62 T	400 x 650 x 295		-	4,08	3.150,00	
ECW 64 T	800 x 650 x 295		-	8,16	4.431,00	

Ver accesorios página 199

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)	Precio (€)	
Cocedor de pasta eléctrico					
EDE 62120T	400 x 650 x 295	20	5,67	3.144,00	
Mantenedor de fritos eléctrico					
ERP 62 T	400 x 650 x 295	GN 1/1	2	1.643,00	
Sartén multifunción eléctrica					
ECM 62G	400 x 650 x 850	13	4,05	3.790,00	
Elementos neutros					
EEN 60 T	100 x 650 x 295	-	-	515,00	
EEN 62 T	400 x 650 x 295	-	-	645,00	
EEN 62 TC	400 x 650 x 295	GN 1/1	-	946,00	
EEN 63 T	600 x 650 x 295	-	-	763,00	
EEN 63 TC	600 x 650 x 295	GN 1/1	-	1.101,00	
EEL 63 T	600 x 650 x 295	-	-	1.435,00	

Para cocedores de pasta y sartén eléctrica de 600 mm, consultar precios. Ver accesorios página 199

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)	Precio (€)			
Baño María eléctrico							
EME 62 T	400 x 650 x 295	GN	1	1.591,00			
EME 63 T	600 x 650 x 295	GN	1,8	2.003,00			
EME 64 T	800 x 650 x 295	GN	2	2.225,00			
Modelo	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº puertas	Nº cajones	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Bases inferiores para mantenimiento de refrigerados							
APP BR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109	5.520,00	
APC BR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109	6.506,00	
ACC BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109	7.492,00	
APP BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	6.506,00	
APC BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	7.492,00	
Bases inferiores para mantenimiento de congelados							
APP BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	6.022,00	
APP BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	6.881,00	

Ver accesorios página 199

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)	Precio (€)	
BV 64	400 x 535 x 600	433,00	
BV 66	600 x 535 x 600	469,00	
BV 67	700 x 535 x 600	507,00	
BV 68	800 x 535 x 600	587,00	
BV 610	1000 x 535 x 600	614,00	

Ver accesorios página 199

Serie 700 The Essence



Bloque de la serie 700 The Essence Con 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

Serie 700

THE ESSENCE

Cocinas a gas



CARACTERÍSTICAS GENERALES

COCINAS A GAS

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

Terminación G

Vano inferior abierto.

Terminación F

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

Terminación E

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



NECG74G + cajones (NEX4D)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores 6 kW	Potencia Horno gas (kW)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Horno eléctrico (kW)	Precio (€)		
Cocinas a gas con vano inferior abierto								
G	NECG 72 G	400 x 730 x 900	2	-	12	-	2.365,00	
G	NECG 74 G	800 x 730 x 900	4	-	24	-	3.162,00	
G	NECG 76 G	1.200 x 730 x 900	6	-	36	-	5.027,00	
Cocinas a gas con horno a gas								
F	NECG 74 F	800 x 730 x 900	4	8	32	-	4.582,00	
F	NECG 76 F	1.200 x 730 x 900	6	8	44	-	6.992,00	
H	NECG 76 H	1.200 x 730 x 900	6	10	46	-	7.328,00	
Cocinas a gas con horno eléctrico								
E	NECG 74 E	800 x 730 x 900	4	-	24	6	5.910,00	
E	NECG 76 E	1.200 x 730 x 900	6	-	36	6	7.679,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 200-201. Ver accesorios páginas 200-201.

Serie 700

THE ESSENCE

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.



NECE74CQ
(modelo con cajonera)

Terminación **GQ**
Vano inferior abierto.

Terminación **G**
Vano inferior abierto.

Terminación **EQ**
Horno inferior eléctrico.

Terminación **E**
Horno inferior eléctrico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
Cocinas eléctricas con planchas cuadradas						
GQ NECE 72 GQ	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	2.744,00	
GQ NECE 74 GQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	4.401,00	
EQ NECE 74 EQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	6.842,00	
Cocinas eléctricas con planchas redondas						
G NECE 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	2.062,00	
G NECE 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	2.965,00	
E NECE 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	5.270,00	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico						
G NECV 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,5 kW	-	5	3.197,00	
G NECV 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	-	10	4.787,00	
E NECV 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	6	16	6.797,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 200-201. Ver accesorios páginas 200-201.

Serie 700

THE ESSENCE

Plancha radiante eléctrica, cocinas y wok de inducción



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidos en acero inoxidable 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 **E**

Horno inferior eléctrico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Diámetro (cm)	Nº zonas de cocción x Potencia	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
Plancha radiante eléctrica							
G NETE 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	-	10	6.531,00	
E NETE 74 E	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	6	16	8.947,00	
Cocinas de inducción							
G NECI 72 G	400 x 730 x 900	-	2 X 3,5kw	-	7	11.645,00	
G NECI 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 3,5kw	-	14	17.807,00	
Wok de inducción							
G NECIW 72 G	400 x 730 x 900	30	1 X 5kw	-	5	7.395,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 200-201. Ver accesorios páginas 200-201.

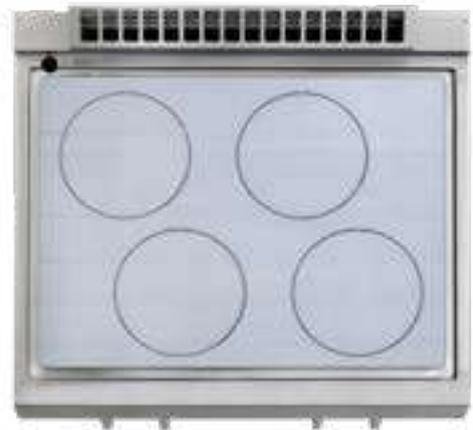
Tapa de vidrio templado,
6 mm de espesor,
herméticamente sellada.



NECIW 72 A



NECI 74A



NETE 74 E

Serie 700 THE ESSENCE

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 - NEGVRE)

- 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. NEGVRE).

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 CL
(modelo con cajonera)



Parrilla
de carne



NEGVRE72G



NEGVG 72



Parrilla para pescado
(solicitar bajo pedido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº fuegos	Potencia Horno Gas (kW)	Potencia Total Gas (kW)	Precio (€)	
Planchas radiantes						
G NETG 74 G	800 x 730 x 900	1 plancha radiante	-	9	3.667,00	
GL GR NETG 74 GL-GR	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos	-	18	4.057,00	
F NETG 74 F	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	8	17	5.434,00	
FL FR NETG 74 FL-FR	800 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 fuegos abiertos	8	26	6.028,00	
FC NETG 76 FC	1200 x 730 x 900	6 quemadores: 1 radiante + 2 abiertos izq + 2 abiertos der. + 1 horno	8	38	8.411,00	
FL NETG 76 FL	1200 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 abiertos derecha	8	29	7.110,00	
GL NETG 76 GL	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 2 fuegos abiertos	-	15	5.092,00	
NETG 76 GC	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 4 fuegos abiertos	-	30	6.308,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
Parrilla a gas				
NEGVG 72	400 x 730 x 900	7,5	3.536,00	
NEGVG 74	800 x 730 x 900	15	5.472,00	
Parrilla eléctrica				
NEGVRE 72 G	400 x 730 x 900	4,8	3.690,00	
NEGVRE 74 G	800 x 730 x 900	8,16	5.737,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas y accesorios en página 200-201.

Serie 700

THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 15/10.
- Temperatura controlada manualmente de 200°C a 400 °C, excepto los modelos de cromo duro y los modelos eléctricos que tienen una regulación termostática de 110 °C a 280 °C.

Terminación GLX
Con plancha lisa AISI 340.

Terminación GRX
Con plancha rallada AISI 340.

Terminación GLRX
Con plancha mixta AISI 340.

Terminación GLC
Con plancha lisa en cromo duro.

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



NEBG74CL
(modelo con cajonera)



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)	Precio (€)	
Fry-tops a gas							
NEBG 72 GLX	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa AISI 340	6	-	3.323,00	
NEBG 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	7	-	3.180,00	
NEBG 72 GRX	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada AISI 340	6	-	3.468,00	
NEBG 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	7	-	3.775,00	
NEBG 74 GLX	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa AISI 340	12	-	4.699,00	
NEBG 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	14	-	4.665,00	
NEBG 74 GLRX	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta AISI 340	12	-	4.768,00	
NEBG 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	14	-	5.388,00	
NEBG 74 GRX	800 x 730 x 900	735 x 530	rallada AISI 340	12	-	4.958,00	
Fry-tops eléctricos							
NEBE 72 GLX	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa AISI 340	-	5,4	3.326,00	
NEBE 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	3.614,00	
NEBE 72 GRX	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada AISI 340	-	5,4	3.502,00	
NEBE 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	-	5,4	3.792,00	
NEBE 74 GLX	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa AISI 340	-	10,8	4.456,00	
NEBE 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	5.055,00	
NEBE 74 GLRX	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta AISI 340	-	10,8	4.539,00	
NEBE 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	5.151,00	
NEBE 74 GRX	800 x 730 x 900	735 x 530	rallada AISI 340	-	10,8	4.659,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas y accesorios en página 200-201.

Serie 700

THE ESSENCE

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 72115



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)	Precio (€)	
Freidoras a gas						
NEFG 72110	400 x 730 x 900	10	10	-	4.042,00	
NEFG 72115	400 x 730 x 900	15	14	-	4.469,00	
NEFG 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	20	-	5.669,00	
NEFG 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	28	-	7.550,00	
Freidoras eléctricas						
NEFE 72110	400 x 730 x 900	10	-	9	3.380,00	
NEFE 72115	400 x 730 x 900	15	-	12	3.889,00	
NEFE 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	-	18	4.633,00	
NEFE 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	-	24	6.585,00	
Wok a gas						
NEWk 73 G 110	600 x 730 x 900	-	10	-	3.800,00	
NEWk 73 G 114	600 x 730 x 900	-	14	-	3.840,00	
NEWk 75 G 210	1000 x 730 x 900	-	20	-	5.296,00	
NEWk 75 G 214	1000 x 730 x 900	-	28	-	5.345,00	
Mantenedores fritos						
NERP 72 G	400x730x320	GN1/1 (h=150mm)	-	2	3.086,00	

Ver accesorios página 200-201.

Serie 700

THE ESSENCE

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 en el panel de mandos.
- Vano inferior abierto (Mods NEEN 7. G).
- Vano inferior con puertas (Mods NEEN 7. A).



NEEN72 A



Posibilidad de incluir sonda externa. (opcional)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Cocedores de pasta						
NEDG 72128	400 x 730 x 900	28	10,5	0,1	4.974,00	
NEDG 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	21	0,1	8.316,00	
NEDE 72128	400 x 730 x 900	28	-	5,7	5.059,00	
NEDE 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	-	11,4	8.177,00	
Baño maría						
NEME 72 G	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	1,8	2.871,00	
NEME 74 G	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	5,4	3.688,00	
Elementos neutros						
NEEN 71 G	200 x 730 x 900	-	-	-	1.169,00	
NEEN 72 G	400 x 730 x 900	-	-	-	1.171,00	
NEEN 72 GC	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	-	1.595,00	
NEEN 74 G	800 x 730 x 900	-	-	-	1.763,00	
NEEN 74 GC	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	-	2.082,00	

Para cocedores de pasta y elementos neutros de 600 mm, consultar precios.
 Para mantenedor de fritos, consultar precios.
 Para elementos con cajones, consultar precios.
 Ver precio de puertas y accesorios página 200-201.

Serie 700 THE ESSENCE

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.
- NESG 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)	Precio (€)	
Sartenes basculantes						
NESG 74 CRM	800 x 730 x 900	60	14	-	7.458,00	
NESE 74 CRM	800 x 730 x 900	60	-	9,9	7.754,00	
Marmitas						
NEPG 7 D05	600 x 730 x 900	50	10,5	0,15	6.389,00	
NEPG 7 I05	600 x 730 x 900	50	10,5	0,2	8.678,00	
NEPE 7 I05	600 x 730 x 900	50	-	9,8	9.033,00	
NEPG 7 D08	800 x 730 x 900	80	17	0,2	7.063,00	
NEPG 7 I08	800 x 730 x 900	80	17	0,28	10.111,00	
NEPE 7 I08	800 x 730 x 900	80	-	16,8	10.025,00	

Ver accesorios página 200-201.

Serie 700 Top THE ESSENCE

Cocinas, planchas radiantes y woks



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cocinas a gas (NECG)

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

Plancha radiante (NETG)

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

Cocinas eléctricas (NECE y NECV)

Cocina eléctrica con placas redondas (NECE__T):

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

Cocina eléctrica con placas cuadradas (NECE__TQ):

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

Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (NECV):

- Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.

Cocinas de inducción (NECI)

- 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.



NECI 74T



NECG72T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores 6 kW	Potencia total gas (kW)	Precio (€)	
Cocinas a gas					
NECG 72 T	400 x 730 x 320	2	12	2.041,00	
NECG 74 T	800 x 730 x 320	4	24	3.062,00	
NECG 76 T	1.200 x 730 x 320	6	36	4.304,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia total gas (kW)	Precio (€)	
Plancha radiante					
NETG 74 T	800 x 730 x 320	1 plancha radiante	9	3.028,00	
NETG 74 TL-TR	800 x 730 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha o izq	18	3.598,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Cocinas eléctricas con planchas redondas					
NECE 72 T	400 x 730 x 320	2 x 2,6 kW	5,2	1.622,00	
NECE 74 T	800 x 730 x 320	4 x 2,6 kW	10,4	2.379,00	
Cocinas eléctricas con planchas cuadradas					
NECE 72 TQ	400 x 730 x 320	2 x 2,6 kW	5,2	2.377,00	
NECE 74 TQ	800 x 730 x 320	4 x 2,6 kW	10,4	3.921,00	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico					
NECV 72 T	400 x 730 x 320	2 x 2,5 kW	5	2.782,00	
NECV 74 T	800 x 730 x 320	4 x 2,5 kW	10	4.536,00	
Cocinas de inducción					
NECI 72 T	400 x 730 x 320	2 x 3,5 kW	7	11.195,00	
NECI 74 T	800 x 730 x 320	4 x 3,5 kW	14	17.481,00	
Wok inducción					
NECIW 72 T	400 x 730 x 320	1 x 5 kW	5	6.964,00	

Consultar accesorios página 200-201.

Serie 700 Top THE ESSENCE

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 TLX

Con plancha lisa AISI 340.

Terminación TRX

Con plancha rallada AISI 340.

Terminación TLRX

Con plancha mixta AISI 340,
2/3 lisa, 1/3 rallada.

Terminación TLC

Con plancha lisa en cromo duro.

Terminación TMC

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

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



NEBG72TL



NEBE74TL



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Dim. plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-tops a gas								
TLX	NEBG 72 TLX	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa AISI 340	6	-	2.925,00	
TLC	NEBG 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	7	-	2.872,00	
TRX	NEBG 72 TRX	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada AISI 340	6	-	3.181,00	
TLX	NEBG 74 TLX	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa AISI 340	12	-	4.019,00	
TLC	NEBG 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	14	-	4.080,00	
TRX	NEBG 74 TRX	800 x 730 x 320	735 x 530	rallada AISI 340	12	-	4.169,00	
TLRX	NEBG 74 TLRX	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta AISI 340	12	-	4.073,00	
TMC	NEBG 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	14	-	4.687,00	
Fry-tops eléctricos								
TLX	NEBE 72 TLX	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa AISI 340	-	5,4	2.986,00	
TLC	NEBE 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	3.251,00	
TRX	NEBE 72 TRX	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada AISI 340	-	5,4	3.125,00	
TLX	NEBE 74 TLX	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa AISI 340	-	10,8	3.797,00	
TLC	NEBE 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	4.424,00	
TRX	NEBE 74 TRX	800 x 730 x 320	735 x 530	rallada AISI 340	-	10,8	4.079,00	
TLRX	NEBE 74 TLRX	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta AISI 340	-	10,8	3.993,00	
TMC	NEBE 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	4.620,00	

Para Fry-tops de longitud 600 mm consultar precios.
Para Fry-tops con plancha rallada de cromo duro, consultar precios.
Ver accesorios página 200-201.

Serie 700 Top THE ESSENCE

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



NEEN74T



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)	Precio (€)	
Parrilla piedra lávica						
NEGL 72 T	400 x 730 x 320	-	7	-	2.967,00	
NEGL 74 T	800 x 730 x 320	-	14	-	4.398,00	
Freidoras						
NEFG 72108 T	400 x 730 x 320	8	7	-	3.389,00	
NEFG 73208 T	600 x 730 x 320	8 + 8	14	-	5.152,00	
NEFE 72110 T	400 x 730 x 320	10	-	9	3.012,00	
NEFE 73210 T	600 x 730 x 320	10 + 10	-	18	5.063,00	
Mantenedor de fritos						
NERP 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	2	2.362,00	
Baño maría						
NEME 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	1,8	2.499,00	
NEME 74 T	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	5,4	3.237,00	
Elementos neutros						
NEEN 71 T	200 x 730 x 320	-	-	-	760,00	
NEEN 72 T	400 x 730 x 320	-	-	-	780,00	
NEEN 72 TC	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	1.126,00	
NEEN 73 T	600 x 730 x 320	-	-	-	1.009,00	
NEEN 73 TC	600 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	1.304,00	
NEEN 74 T	800 x 730 x 320	-	-	-	1.144,00	
NEEN 74 TC	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	-	1.494,00	

Ver accesorios página 200-201.

Serie 700 Top THE ESSENCE

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.
- BR: Temperatura de refrigeración -2°C / +8°C.
- BF: Temperatura para mantenimiento de congelados: -15°C / -20°C.

Terminación APP
Zona inferior con puertas.

Terminación APC
Zona inferior con puertas y cajones.

Terminación ACC
Zona inferior con cajones.

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



BR 76 APP

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº Puertas	Nº Cajones	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Bases inferiores para mantenimiento refrigerados							
APP BR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109	5.520,00	
APC BR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109	6.506,00	
ACC BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109	7.492,00	
APP BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	6.506,00	
APC BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	7.492,00	
Bases inferiores para mantenimiento congelados							
APP BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	6.022,00	
APP BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	6.881,00	

Ver accesorios página 200-201.

Serie 700 Top THE ESSENCE

Bases inferiores neutras
y bastidores soporte

INOX
AISI 304

Según
necesidades del
usuario final.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Bases inferiores neutras:

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

Bastidores soporte:

STE 71F:

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

STE 72F:

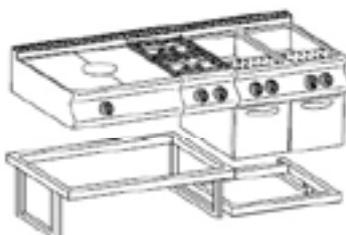
- Estructura central en tubo de acero inox, sobre pavimento.

SPE 71F:

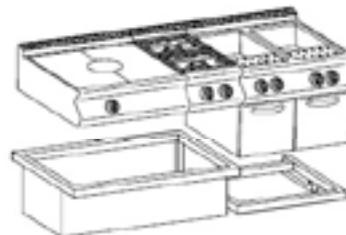
- Estructura mural sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.

SPE 72F:

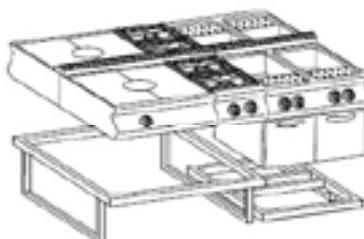
- Estructura central sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



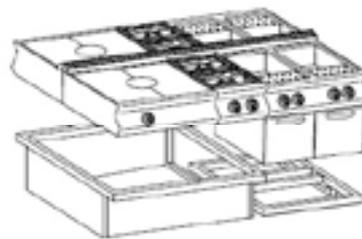
STE 71F



SPE 71F



STE 72F



SPE 72F

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Precio (€)	
Bases inferiores neutras			
NBH72	400 x 660 x 620	1.214,00	
NBH73	600 x 660 x 620	1.340,00	
NBH74	800 x 660 x 620	1.504,00	
Modelo		Precio/ml (€)	
Bastidores soporte			
STE 71F		2.361,00	
SPE 71F		3.183,00	
STE 72F		3.095,00	
SPE 72F		4.525,00	

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 cocción The Essence con 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

Serie 900

THE ESSENCE

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.



Superficies con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

NECG 94 E

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	Precio (€)	
			6 Kw	9 Kw						
G	NECG 92 G	400 x 900 x 900	1	1	-	15	-	-	2.763,00	
G	NECG 94 G	800 x 900 x 900	2	2	-	30	-	-	3.808,00	
G	NECG 96 G	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	-	-	5.896,00	
F	NECG 94 F	800 x 900 x 900	2	2	8	38	-	1	5.364,00	
F	NECG 96 F	1.200 x 900 x 900	3	3	8	53	-	1	8.201,00	
F	NECG 98 F	1.600 x 900 x 900	4	4	16	76	-	2	11.670,00	
E	NECG 94 E	800 x 900 x 900	2	2	-	30	6	1	6.926,00	
E	NECG 96 E	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	6	1	8.939,00	
H	NECG 96 H	1.200 x 900 x 900	3	3	12	57	-	1	8.862,00	
G	NECG 98 G	1.600 x 900 x 900	4	4	-	60	-	-	8.238,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en página 202-203. Ver accesorios página 202-203.

Serie 900 THE ESSENCE

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.
- Superficie de vidrio 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.

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



NECIT 94C
(modelo con cajonera)



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)	Precio (€)	
G NECIT 92 G	400 x 900 x 900	2 X 7kw	14	18.140,00	
GE NECIT 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 7kw	14	19.218,00	
G NECIT 94 G	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	34.697,00	
GE NECIT 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	35.607,00	

Para los modelos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en página 202-203. Ver accesorios página 202-203.

Serie 900 THE ESSENCE

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 92A



Cocinas eléctricas de fácil limpieza.



NECI 94A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia total (kW)	Precio (€)	
Cocina eléctrica con placas cuadradas						
G NECE 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	3.564,00	
G NECE 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	5.750,00	
E NECE 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	7.961,00	
Vitrocerámica						
G NECV 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	4.254,00	
GE NECV 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	5.232,00	
G NECV 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	6.688,00	
GE NECV 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	8.378,00	
E NECV 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	8.877,00	
Cocina eléctrica con plano de inducción						
G NECI 92 G	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	13.126,00	
GE NECI 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	13.947,00	
G NECI 94 G	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	20.775,00	
GE NECI 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	22.393,00	
Wok						
G NECIW 92 G	400 x 900 x 900	1 x 5 kW	-	5	7.898,00	
GE NECIW 92 GE	400 x 900 x 900	1 x 5 kW	-	5	8.545,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en página 202-203.
Ver accesorios página 202-203.

Serie 900 THE ESSENCE

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 94G
+ cajones (NEX4D)



NETE 94C
(modelo con cajonera)

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)	Precio (€)	
Plancha radiante a gas						
G NETG 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	14	-	4.410,00	
F NETG 94 F	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	22	-	6.350,00	
NETG 94 GL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha	22	-	5.934,00	
NETG 94 FL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	30	-	7.980,00	
NETG 96 FL	1.200 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	37	-	8.968,00	
NETG 96 FC	1.200 x 900 x 900	1 plancha + 1 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	45	-	10.292,00	
F NETG 98 F	1.600 x 900 x 900	1 plancha + 2 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	60	-	12.819,00	
Plancha radiante eléctrica						
G NETE 92 G	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	5.659,00	
GE NETE 92 GE	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	5.740,00	
G NETE 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	8.399,00	
GE NETE 94 GE	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	10.127,00	
NETE 94 E	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 horno	-	22	10.718,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver accesorios página 202-203.

Serie 900 THE ESSENCE

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 **GLX**

Con plancha lisa AISI 340.

Terminación **GRX**

Con plancha rallada AISI 340.

Terminación **GLRX**

Con plancha mixta AISI 340, 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



NEBE96GLR

La combinación de lisa y rallada 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)	Precio (€)		
Fry-tops a gas								
GLX	NEBG 92 GLX	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa AISI 340	7	-	4.009,00	
GLC	NEBG 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	3.802,00	
GRX	NEBG 92 GRX	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada AISI 340	7	-	4.221,00	
GLX	NEBG 94 GLX	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa AISI 340	14	-	4.912,00	
GLC	NEBG 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	21	-	5.454,00	
GRX	NEBG 94 GRX	800 x 900 x 900	745 x 700	rallada AISI 340	14	-	5.950,00	
GMC	NEBG 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	21	-	6.409,00	
GLRX	NEBG 94 GLRX	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta AISI 340	14	-	5.766,00	
GLX	NEBG 96 GLX	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa AISI 340	31,5	-	8.089,00	
GLC	NEBG 96 GLC	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa cromo	31,5	-	9.120,00	
GLRX	NEBG 96 GLRX	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta AISI 340	31,5	-	8.335,00	
GMC	NEBG 96 GMC	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta cromo	31,5	-	9.309,00	
Fry-tops eléctricos								
GLX	NEBE 92 GLX	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa AISI 340	-	7,5	3.935,00	
GLC	NEBE 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	4.242,00	
GRX	NEBE 92 GRX	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada AISI 340	-	7,5	4.124,00	
GLX	NEBE 94 GLX	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa AISI 340	-	15	5.812,00	
GLC	NEBE 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	-	15	6.476,00	
GRX	NEBE 94 GRX	800 x 900 x 900	745 x 700	rallada AISI 340	-	15	6.207,00	
GMC	NEBE 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	-	15	6.730,00	
GLRX	NEBE 94 GLRX	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta AISI 340	-	15	6.056,00	
GLX	NEBE 96 GLX	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa AISI 340	-	22,5	7.862,00	
GLC	NEBE 96 GLC	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa cromo	-	22,5	8.756,00	
GLRX	NEBE 96 GLRX	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta AISI 340	-	22,5	8.093,00	
GMC	NEBE 96 GMC	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta cromo	-	22,5	8.977,00	

Para fry-tops de 600 mm y fry-tops rallados de cromo duro, consultar precios.
 Para los elementos con cajones, consultar precios.
 Ver precios de puertas páginas 202-203.
 Ver accesorios página 202-203.
 Todos los modelos eléctricos, se pueden solicitar con mandos electrónicos.

Serie 900 THE ESSENCE

Freidoras EVO de alta producción

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Freidoras de alta producción con control digital.
- Cesto y tapa incluidos.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inox (mods. NEFEP)
- Encendido piezoeléctrico (mods. NEFGP)
- Posibilidad de establecer ciclos de limpieza del depósito, precalentar y mantener el aceite a temperatura y programar numerosos programas automáticos de cocción, pudiendo elegir entre los prealmacenados o creados por el usuario. Con la función específica Oil Care, Fryer Evo comprueba el estado del aceite en función de su tiempo de uso.

Terminación **A**

Sistema automático de elevación de cestas.

Terminación **F**

Con filtrado de aceite.

Terminación **FA**

Con filtrado de aceite y elevación automática de cestas.



Todo al alcance, todo bajo control.



Intuitiva, inteligente
y práctica

Un nuevo modo
de trabajar

NEFGP9123FA



Posibilidad de gestionar de forma simple y eficaz, no sólo la temperatura de cocción, sino también las alarmas HACCP.



NEFGP 9123A



NEFGP 9123FA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Freidoras a gas						
NEFGP9123	400x900xh900	23	25	-	8.893,00	
A NEFGP9123A	400x900xh900	23	25	-	11.945,00	
F NEFGP9123F	400x900xh900	23	25	-	13.433,00	
FA NEFGP9123FA	400x900xh900	23	25	-	16.139,00	
Freidoras eléctricas						
NEFEP9122	400x900xh900	22	-	22	6.716,00	
A NEFEP9122A	400x900xh900	22	-	22	10.187,00	
F NEFEP9122F	400x900xh900	22	-	22	11.748,00	
FA NEFEP9122FA	400x900xh900	22	-	22	14.387,00	

Serie 900

THE ESSENCE

Freidoras a gas y eléctricas

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

Terminación E
Con control electrónico.

Terminación S
Con intercambiador interno en la cuba.



NEFG 92123

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)
Freidoras a gas					
NEFG 92123	400 x 900 x 900	23	21	-	5.413,00
NEFG 92115	400 x 900 x 900	15	14	-	4.722,00
S NEFG 92115 S	400 x 900 x 900	15	14	-	4.215,00
NEFG 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	20	-	7.158,00
NEFG 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	7.983,00
S NEFG 94215 S	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	6.994,00
NEFG 94223	800 x 900 x 900	23 + 23	42	-	8.234,00
Freidoras eléctricas					
NEFE 92122	400 x 900 x 900	22	-	18	4.562,00
E NEFE 92122 E	400 x 900 x 900	22	-	18	5.220,00
NEFE 92115	400 x 900 x 900	15	-	12	4.110,00
E NEFE 92115 E	400 x 900 x 900	15	-	12	4.763,00
NEFE 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	5.755,00
E NEFE 93210 E	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	6.760,00
NEFE 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	6.933,00
E NEFE 94215 E	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	7.881,00
NEFE 94222	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	6.769,00
E NEFE 94222 E	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	8.640,00

Ver accesorios página 202-203.

Serie 900

THE ESSENCE

Parrillas y Woks

SILKO

COCIÓN
COCINAS

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.



Rejillas de cocción reversible, en fundición.

Quemadores y anillo de apoyo acabados en hierro fundido.

NEGVG 92

NEWK 95G 210

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia total (kW)	Paquetes x Piedra lávica (Kg)	Precio (€)	
Parrilla a gas vapor					
NEGVG 92	400 x 900 x 900	11	-	4.329,00	
NEGVG 94	800 x 900 x 900	22	-	6.408,00	
Parrilla a gas vapor					
NEGVG 96 G	1200 x 900 x 900	33	-	7.995,00	
Parrilla eléctrica					
NEGVRE 92 G	400 x 900 x 900	5,41	-	4.742,00	
NEGVRG 94 G	800 x 900 x 900	10,83	-	7.159,00	
Parrilla de piedra lávica					
NEGL 92 G	400 X 900 X 900	12,5	2 x 4 kg	4.308,00	
NEGL 94 G	800 x 900 x 900	25	4 x 4 kg	6.098,00	
Woks a gas					
NEWK 93 G 110	600 X 900 X 900	10	-	3.964,00	
NEWK 93 G 114	600 x 900 x 900	14	-	4.007,00	
NEWK 95 G 210	1000 x 900 x 900	20	-	5.518,00	
NEWK 95 G 214	1000 x 900 x 900	28	-	5.575,00	

Serie 900

THE ESSENCE

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)



NEDE 92142

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)
Cocedor de pasta					
NEDG 92142	400 x 900 x 900	42	14	-	5.561,00
NEDG 93142	600 x 900 x 900	42	14	-	6.111,00
NEDG 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	28	-	9.331,00
NEDE 92142	400 x 900 x 900	42	-	8,5	5.436,00
E NEDE 92142 E	400 x 900 x 900	42	-	8,5	6.627,00
NEDE 93142	600 x 900 x 900	42	-	9	6.007,00
E NEDE 93142 E	600 x 900 x 900	42	-	9	7.219,00
NEDE 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	9.262,00
E NEDE 94242 E	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	11.363,00

Ver accesorios página 202-203.

Serie 900 THE ESSENCE

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 en el panel de mandos.
- Vano inferior abierto.



Separadores para distintos productos.



NEME 92 G



NEEN 94G + cajones (NEX4D)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)
Baño maría					
NEME 92 G	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	1,8	3.265,00
NEME 94 G	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	5,4	4.268,00
Elementos neutros					
NEEN 91 G	200 x 900 x 900	-	-	-	1.374,00
NEEN 92 G	400 x 900 x 900	-	-	-	1.271,00
NEEN 92 GC	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	1.762,00
NEEN 93 G	600 x 900 x 900	-	-	-	1.754,00
NEEN 93 GC	600 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	2.138,00
NEEN 94 G	800 x 900 x 900	-	-	-	1.719,00
NEEN 94 GC	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	-	2.357,00

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Para mantenedor de fritos, consultar precios
Ver precios de puertas en páginas 202-203.

Serie 900

THE ESSENCE

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 **CRM**

Basculación manual.

Terminación **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)	Precio (€)	
CRM	NESE 94 CRM	800 x 900 x 900	80	20	0,2	10.010,00	
CRA	NESE 94 CRA	800 x 900 x 900	80	20	0,3	11.141,00	
CRA	NESE 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	24	0,3	13.476,00	
CRM	NESE 94 CRM	800 x 900 x 900	80	-	15	10.184,00	
E	NESE 94 CRM E	800 x 900 x 900	80	-	15	10.787,00	
CRA	NESE 94 CRA	800 x 900 x 900	80	-	15	11.616,00	
E	NESE 94 CRA E	800 x 900 x 900	80	-	15	12.307,00	
CRA	NESE 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	-	19	14.069,00	
E	NESE 96 CRA E	1.200 x 900 x 900	120	-	19	14.781,00	

Ver accesorios página 202-203.

Serie 900

THE ESSENCE

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 con quemadores en inox AISI 304 externos a la cuba.

- **NEPE:** marmita de funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante resistencias en inox AISI 309 externas a la cuba.

Terminación **E**
Control electrónico.



Fácil vaciado.



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

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



NEPE 9 I15

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
NEPG 9 D10	800 x 900 x 900	100	21	-	8.284,00	
NEPG 9 D15	800 x 900 x 900	150	24	-	9.036,00	
NEPG 9 D10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	10.866,00	
NEPG 9 D15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	11.451,00	
NEPG 9 I10	800 x 900 x 900	100	21	-	11.448,00	
NEPG 9 I15	800 x 900 x 900	150	24	-	12.005,00	
NEPG 9 I10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	13.016,00	
NEPG 9 I15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	13.497,00	
NEPE 9 D10	800 x 900 x 900	100	-	21	8.404,00	
E NEPE 9 D10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	8.826,00	
NEPE 9 D15	800 x 900 x 900	150	-	21	8.609,00	
E NEPE 9 D15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	9.241,00	
NEPE 9 I10	800 x 900 x 900	100	-	21	11.505,00	
E NEPE 9 I10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	12.051,00	
NEPE 9 I15	800 x 900 x 900	150	-	21	11.962,00	
E NEPE 9 I15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	12.503,00	

Ver accesorios página 202-203.

Serie 900 Top THE ESSENCE

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.



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.



NECV 92 T



NECG 94 T



NECE 94 T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia total (kW)	Precio (€)	
		6 kW	9 kW			
Cocinas a gas						
NECG 92 T	400 x 900 x 320	1	1	15	2.277,00	
NECG 94 T	800 x 900 x 320	2	2	30	3.672,00	
NECG 96 T	1.200 x 900 x 320	3	3	45	5.102,00	
Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia total (kW)	Precio (€)	
		6 kW	9 kW			
Cocinas eléctricas con placas cuadradas						
NECE 92 T	400 x 900 x 320	2 x 4 kW		8	3.091,00	
NECE 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW		16	5.119,00	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico						
NECV 92 T	400 x 900 x 320	2 x 4 kW		8	4.171,00	
NECV 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW		16	6.573,00	

Serie 900 Top THE ESSENCE

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



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 (NECIW):

- 30 cm de diámetro.

Cocinas de inducción (NECI):

- Preparado para cocinar con ollas y sartenes.
- Las zonas están definidas por bordes impresos y equipadas con luces indicadoras.
- Superficie de vidrio 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 (NEG):

- 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)	Precio (€)	
Plancha radiante a gas							
NETG 94 T	800 x 900 x 320	1 plancha radiante	-	-	14	3.714,00	
TL NETG 94 TL	800 x 900 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha.	-	-	22	5.267,00	
Plancha radiante eléctrica							
NETE 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas	8	-	-	5.446,00	
NETE 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas	16	-	-	7.999,00	
Cocinas de inducción							
NECI 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas de 5Kw	10	-	-	12.540,00	
NECI 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas de 5Kw	20	-	-	20.171,00	
Cocinas de inducción total							
NECIT 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas de 7Kw	14	-	-	17.452,00	
NECIT 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas de 7Kw	28	-	-	33.974,00	
Wok de inducción							
NECIW 92 T	400 x 900 x 320	1 zona de 5Kw	5	-	-	7.345,00	
Parrilla de piedra lávica							
NEGL 92 T	400 x 900 x 320	-	-	2 x 4kg	12,5kw	3.851,00	
NEGL 94 T	800 x 900 x 320	-	-	4 x 4kg	25kw	5.423,00	
Parrilla							
NEGVG 96 T	1200 x 900 x 320	-	-	-	33kw	7.148,00	

Ver accesorios página 202-203.

Serie 900 Top THE ESSENCE

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.

Terminación TLX
Con plancha lisa AISI 340.

Terminación TRX
Con plancha rallada AISI 340.

Terminación TLRX
Con plancha mixta AISI 340, 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.



NEBG 94TL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)
Fry-tops a gas						
TLX NEBG 92 TLX	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa AISI 340	7	-	3.519,00
TLC NEBG 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	3.844,00
TRX NEBG 92 TRX	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada AISI 340	7	-	3.742,00
NEBG 92 TRC	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada cromada	7	-	4.022,00
TLX NEBG 93 TLX	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa AISI 340	11	-	4.475,00
TLC NEBG 93 TLC	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	11	-	4.819,00
TLRX NEBG 93 TLRX	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta AISI 340	11	-	4.722,00
TMC NEBG 93 TMC	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	11	-	5.021,00
TLX NEBG 94 TLX	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa AISI 340	14	-	5.008,00
TLC NEBG 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	21	-	5.562,00
TRX NEBG 94 TRX	800 x 900 x 320	745 x 700	rallada AISI 340	14	-	6.070,00



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)		
Fry-tops a gas								
TLRX	NEBG 94 TLRX	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta AISI 340	14	-	5.130,00	
TMC	NEBG 94 TMC	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	21	-	5.777,00	
TLX	NEBG 96 TLX	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa AISI 340	31,5	-	7.285,00	
TLC	NEBG 96 TLC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa cromo	31,5	-	8.244,00	
TLRX	NEBG 96 TLRX	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta AISI 340	31,5	-	7.550,00	
TMC	NEBG 96 TMC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta cromo	31,5	-	8.496,00	
Fry-tops eléctricos								
TLX	NEBE 92 TLX	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa AISI 340	-	7,5	3.460,00	
TLC	NEBE 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	3.782,00	
TRX	NEBE 92 TRX	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada AISI 340	-	7,5	3.638,00	
TLX	NEBE 93 TLX	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa AISI 340	-	10,5	4.638,00	
TLC	NEBE 93 TLC	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	-	10,5	4.930,00	
TLRX	NEBE 93 TLRX	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta AISI 340	-	10,5	4.844,00	
TMC	NEBE 93 TMC	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	-	10,5	5.156,00	
TLX	NEBE 94 TLX	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa AISI 340	-	15	5.501,00	
TLC	NEBE 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	-	15	5.874,00	
TRX	NEBE 94 TRX	800 x 900 x 320	745 x 700	rallada AISI 340	-	15	5.875,00	
TLRX	NEBE 94 TLRX	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta AISI 340	-	15	5.749,00	
TMC	NEBE 94 TMC	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	-	15	6.026,00	
TLX	NEBE 96 TLX	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa AISI 340	-	22,5	7.10,00	
TLC	NEBE 96 TLC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa cromo	-	22,5	7.917,00	
TLRX	NEBE 96 TLRX	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta AISI 340	-	22,5	7.179,00	
TMC	NEBE 96 TMC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta cromo	-	22,5	8.162,00	

Para fry-tops de 600 mm y fry-tops rallados de cromo duro, consultar precios.
Ver accesorios página 202-203.

Serie 900 Top THE ESSENCE

Baño maría y elementos neutros



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Baño María (NEME)

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

Elemento neutro (NEEN)

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



Divisores para los distintos alimentos cocinados.



NEME 92 T



NEEN 92 T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Baño maría						
NEME 92 T	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	1,8	2.732,00	
NEME 94 T	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	5,4	3.543,00	
Elementos neutros						
NEEN 91 T	200 x 900 x 320	-	-	-	890,00	
NEEN 92 T	400 x 900 x 320	-	-	-	990,00	
NEEN 92 TC	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	-	1.247,00	
NEEN 93 T	600 x 900 x 320	-	-	-	1.184,00	
NEEN 93 TC	600 x 900 x 320	GN	-	-	1.560,00	
NEEN 94 T	800 x 900 x 320	-	-	-	1.321,00	
NEEN 94 TC	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	-	1.658,00	

Para mantenedor de fritos, consultar precios.
Ver accesorios página 202-203.

Serie 900 Top THE ESSENCE

Bastidores soporte

SILKO

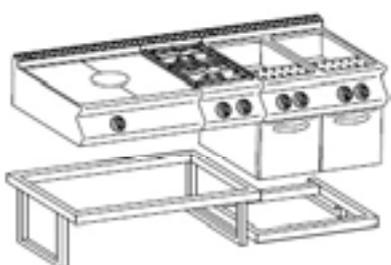
COCCIÓN
COCINAS

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

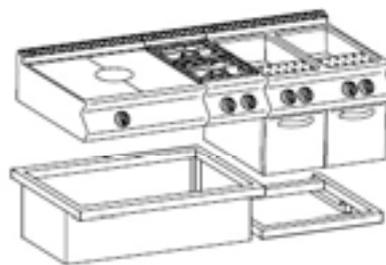
STE 1F:

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



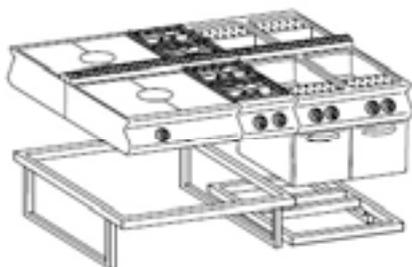
SPE 1F:

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



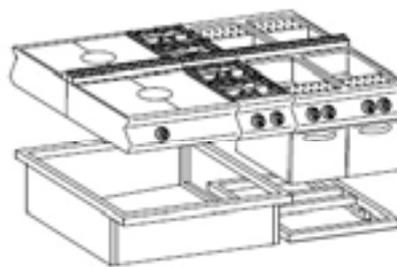
STE 2F:

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

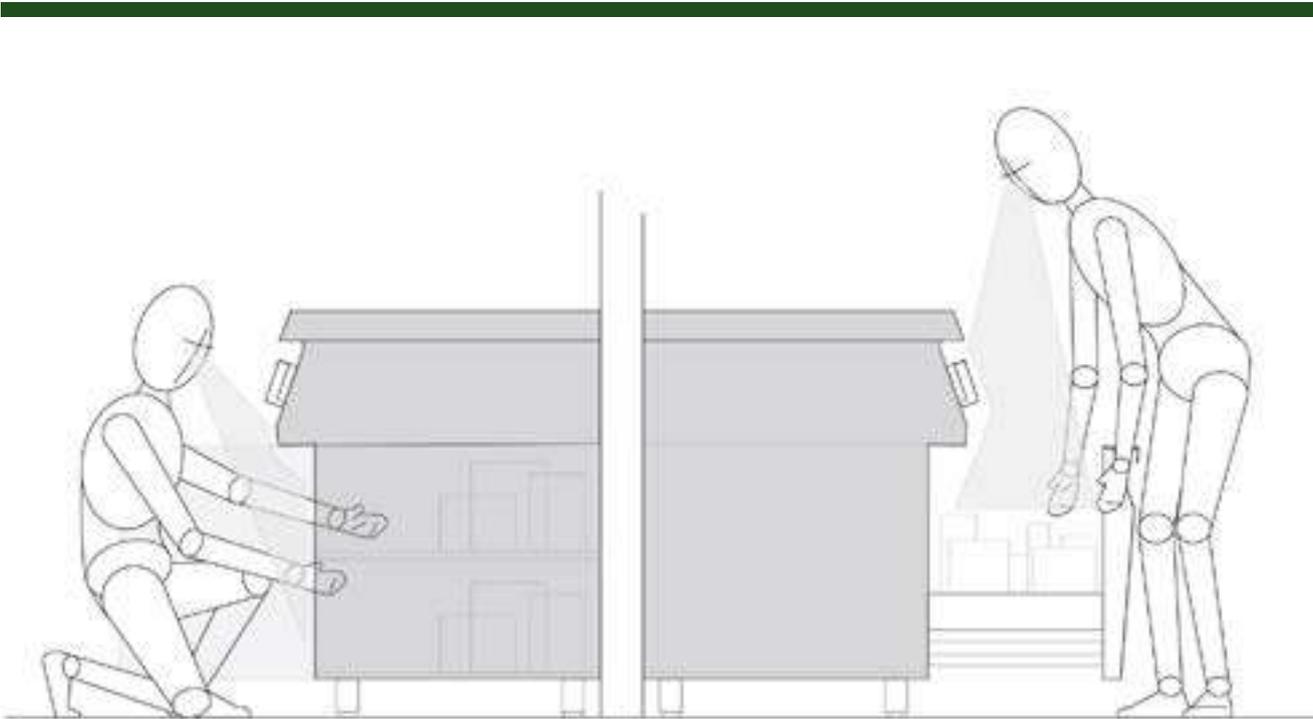


SPE 2F:

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



Modelo	Precio (€/ml)
STE 1F	2.361,00
SPE 1F	3.183,00
STE 2F	3.095,00
SPE 2F	4.525,00



Vanos con puertas

Vanos con cajonera



Accesorios

Serie 650 THE ESSENCE

SILCO

COCCIÓN
COCINAS

ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios cocina		
C70XGRFVS	Rejilla horno 530 x 470 x 12 mm	45,00
C70XTFVS	Bandeja inox 530 x 470 x 12 mm.	165,00
Accesorios parrilla		
GCG	Rejilla carne en acero inox	417,00
Accesorios Freidora		
C - 1/2M	Cesto de 100x280x115 mm para 1/2 módulo	181,00
Accesorios Cocedores de pasta		
CCP4	Cesto para módulo de 40 cm	408,00
CCP6	Cesto para módulo de 60 cm	363,00
Accesorios Neutros/Vanos inferiores		
TP40	Tajo en plástico para módulo de 40 cm	212,00
TP60	Tajo en plástico para módulo de 60 cm	313,00
CSN40	Kit cajones para vanos de 40 cm	629,00
CSN60	Kit cajones para vanos de 60 cm	801,00
P40	Puerta de 40 cm (para elementos de 40 y 80 cm - 1 ud)	184,00
P60	Puerta de 60 cm (para elementos de 60 cm y 120 cm - 1 ud)	219,00
P70	Puertas de 70 cm (para elementos de 70 cm - 2 uds)	364,00
R40	Estante para vano de 40 cm	128,00
R60	Estante para vano de 60 cm	173,00
R70	Estante para vano de 70 cm	194,00
R80	Estante para vano de 80 cm	218,00

Accesorios

Serie 700 - 700 Top

THE ESSENCE

ACCESORIOS			
Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios cocina			
EGT7	Rejilla redonda en inox (precio por fuego)	219,00	
EGG7	Rejilla en fundición (precio por fuego)	107,00	
EGHL7	Plancha lisa para un fuego abierto	164,00	
EGHR7	Plancha rallada para un fuego abierto	144,00	
GF 21	Rejilla horno GN 2/1 en acero cromado	81,00	
EGFMX	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm en acero cromado	164,00	
ELBF	Bandeja horno GN 2/1 en acero cromado	225,00	
ELBMX	Bandeja maxi horno. 930 x 620 x 16 mm	155,00	
	Suplemento por sustituir la rejilla de fundición por la de inox (precio por fuego)	111,00	
EXACEL2	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	127,00	
EXACEL4	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	164,00	
EXACEL6	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	235,00	
EXSCA2-4	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	434,00	
EXSCA6	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos	868,00	
Accesorios fry-top			
RBLR	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rallada.	164,00	
KFTP41	Peto antisalpicador, módulo de 40 cm	187,00	
KFTP61	Peto antisalpicador, módulo de 60 cm	290,00	
KFTP81	Peto antisalpicador, módulo de 80 cm	372,00	
KFTT	Tapón para la limpieza del Fry top	144,00	
Accesorios cocedor de pasta			
SXPCF13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	172,00	
SXPCL13	Cesto 1/3 con agarradores laterales. 290 x 160 x 200 mm.	191,00	
SXPCC7	Tapa para cuba.	90,00	
Accesorios freidora			
ECF 15 M	Cesto de 1/2 para cuba de 15 l.	101,00	
EBAC7	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 l.)	273,00	

Accesorios

Serie 700 - 700 Top

THE ESSENCE

ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios baño maría			
EXB-TB	Separador	46,00	
0102289	Tapa cubeta GN 1/6	38,00	
0102290	Tapa cubeta GN 1/4	39,00	
0102291	Tapa cubeta GN 1/3	43,00	
0102292	Tapa cubeta GN 1/2	54,00	
0102294	Tapa cubeta GN 1/1	81,00	
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm	75,00	
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm	81,00	
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm	97,00	
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm	110,00	
0102266	Cubeta GN 1/1 h= 150 mm	153,00	
Accesorios generales			
NX7CAM/NX9CAT	Columna de agua (Modelos con vanos / modelos Top)	634,00	
NEZML	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	164,00	
EKCM	Pasamanos (precio por metro). Imprescindible añadir mod.: NEKPCM	290,00	
NEKPCM	Predisposición para pasamanos.	173,00	
KR9	Kit ruedas	460,00	
* A (NKBVP4)	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	320,00	
* A (NKBVP6)	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	379,00	
* A (2xNKBVP4)	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	640,00	
NEKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	172,00	
NEKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	225,00	
NEKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	249,00	
NEKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	275,00	
NEKP 12	Kit puente interno L= 1.200 mm	389,00	
NEKP 14	Kit puente interno L= 1.400 mm	417,00	
NEKP 16	Kit puente interno L= 1.600 mm	442,00	
KFC 2	Kit fondo caliente para vanos de 40 cm, incluye guías portabandejas	1.134,00	
KFC 4	Kit fondo caliente para vanos de 80 cm, incluye guías portabandejas	1.560,00	

* Sustituir la terminación del modelo G por A

Accesorios

Serie 900 - 900 Top

THE ESSENCE

ACCESORIOS			
Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios cocina			
EGG9	Rejilla en fundición	155,00	
EGHL	Plancha lisa para un fuego abierto	219,00	
EGHR	Plancha rallada para un fuego abierto	197,00	
GF 21	Rejilla horno GN 2/1.	81,00	
EGFMX	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm.	164,00	
ELBF	Bandeja horno GN 2/1.	225,00	
ELBMX	Bandeja maxi horno. 930 x 620 x 160	155,00	
	Suplemento por sustitución de rejilla en fundición a inox (precio por fuego)	102,00	
EXACEL2	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	127,00	
EXACEL4	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	164,00	
EXACEL6	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	235,00	
EXACEL8	Kit encendido eléctrico para 8 fuegos	No disponible	
EXSCA2-4	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	434,00	
EXSCA6-8	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos - 8 fuegos	868,00	
Accesorios fry-top			
RBLR	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rallada	164,00	
KFTP41	Peto antisalpicador módulo de 40 cm	187,00	
KFTP61	Peto antisalpicador módulo de 60 cm	290,00	
KFTP81	Peto antisalpicador módulo de 80 cm	372,00	
Accesorios cocedor de pasta			
SXPCF13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	172,00	
SXPCL13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	191,00	
SXPCC9	Tapa para cuba.	90,00	
NEDSC9	Módulo elevador de cestas N°3x1/3 - N°3x1/6	5.435,00	
Accesorios freidora			
ECF 22	Cesto de 1/1 para cuba 22 y 23 l. 315 x 360 x 120 mm	164,00	
ECF 15 M	Cesto de 1/2 para cuba 15 l. 110 x 360 x 120 mm	101,00	
EBAC9	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 - 22 l.)	273,00	

Accesorios

Serie 900 - 900 Top

THE ESSENCE

ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios baño maría			
EXB-TB	Separador	46,00	
0102289	Tapa cubeta GN 1/6.	38,00	
0102290	Tapa cubeta GN 1/4.	39,00	
0102291	Tapa cubeta GN 1/3.	43,00	
0102292	Tapa cubeta GN 1/2.	54,00	
0102294	Tapa cubeta GN 1/1.	81,00	
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm.	75,00	
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm.	81,00	
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm.	97,00	
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm.	110,00	
Accesorios generales			
NX9CAM	Columna de agua	634,00	
NEZML	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	164,00	
NEKCM	Pasamanos (precio por metro) Imprescindible añadir el modelo NEKPCM	290,00	
NEKPCM	Predisposición para pasamanos.	173,00	
KR9	Kit ruedas	460,00	
* A (NKBVP4)	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	320,00	
* A (NKBVP6)	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	379,00	
* A (2xNKBVP4)	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	640,00	
NEKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	172,00	
NEKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	225,00	
NEKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	249,00	
NEKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	275,00	
NEKP 12	Kit puente interno L= 1.200 mm	389,00	
NEKP 14	Kit puente interno L= 1.400 mm	417,00	
NEKP 16	Kit puente interno L= 1.600 mm	442,00	
KFC 2	Kit fondo caliente para vanos de 40 cm, incluye guías portabandejas	1.134,00	
KFC 4	Kit fondo caliente para vanos de 80 cm, incluye guías portabandejas	1.560,00	

* Sustituir la terminación del modelo G por A

Gama Drop-in



CONSUMO
ENERGÉTICO
RESPONSABLE



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA

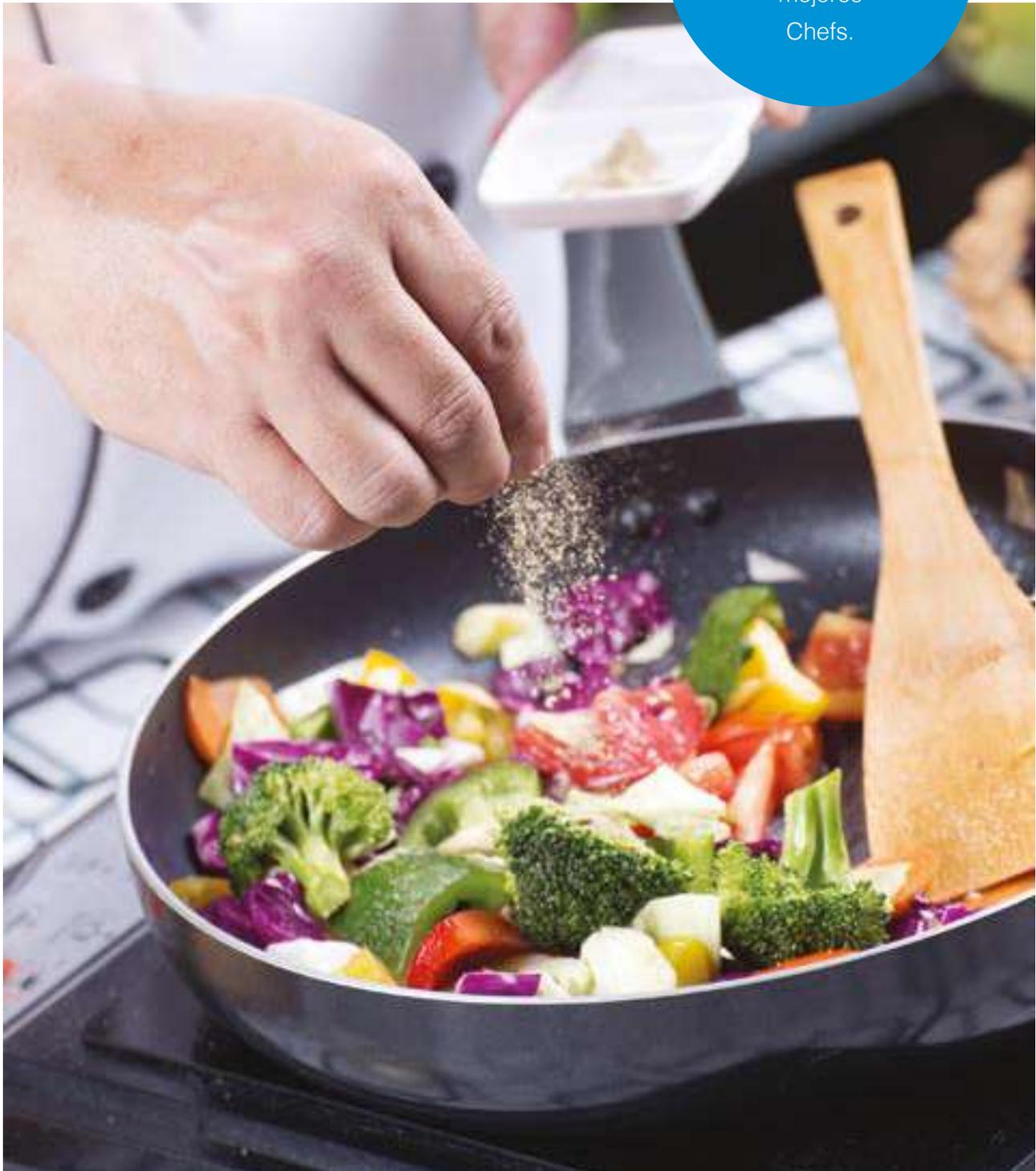


TECNOLÓGICAS



DISEÑO

Calidad
TOP
para los
mejores
Chefs.



Gama Drop-in **SILKO**

	DROP-IN. COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	206
	DROP-IN. FRY-TOPS ELÉCTRICOS	207
	DROP-IN. FREIDORAS ELÉCTRICAS	208
	DROP-IN. SARTÉN MULTIFUNCIÓN, COCEDORES DE PASTA Y BAÑO MARÍA	209

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.
 - Modelos DB, con caja de mandos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia por zona de cocción	Potencia total (kW)	Precio (€)
	CG62D	400 x 600 x 250	1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW	9,0	1.119,00
	Cocina de dos fuegos a gas				
	CG64D	600 x 600 x 250	2 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW	18,0	1.790,00
	Cocina de cuatro fuegos a gas				
	CE62DB	400 x 600 x 250	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1	900,00
	Cocina con dos placas eléctricas				
	CE64DB	600 x 600 x 250	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	8,2	1.296,00
	Cocina con cuatro placas eléctricas				
	CV62DB	400 x 600 x 250	1 x 2,4 kW 1 x 1,8 kW	4,2	1.712,00
	Cocina vitrocerámica con dos zonas de cocción				
	CV64DB	600 x 600 x 250	2 x 2,4 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	7,8	2.348,00
	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)	Precio (€)
	BE62DB	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9	No disponible
Fry-top eléctrico con plancha lisa de acero especial					
	BE64DB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	No disponible
Fry-top eléctrico con plancha lisa de acero especial					
	BE64DMB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	No disponible
Fry-top eléctrico con plancha mixta de acero especial					
	BE62DCB	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9	1.751,00
Fry-top eléctrico con plancha lisa de cromo duro					
	BE64DCB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	2.925,00
Fry-top eléctrico con plancha lisa de cromo duro					
	BE64DMCB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	2.647,00
Fry-top eléctrico con plancha mixta de cromo duro					

DROP IN

Freidoras eléctricas



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable.
- Plano superior estampado y con borde contra derrames.
- Cuba de 220x340 mm.
- Con grifo de vaciado.
- Con cesto y tapa incluidos.
- Las resistencias extraíbles.
- Con caja de mandos.
- Construidas con cuba estampada, con calentamiento mediante resistencias.
- Dotada de amplia zona fría y zona de aceite inclinada.
- Temperatura regulable de 100°C a 180°C y termostato de seguridad.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total (kW)	Precio (€)
	FE62DB	400 x 600 x 356	10	5,5	1.759,00
	Freidora eléctrica de 1 cuba				
	FE64DB	600 x 600 x 356	10 + 10	11,0	3.166,00
	Freidora eléctrica de 2 cubas				
	FE62DPB	400 x 600 x 356	10	7,25	1.804,00
	Freidora eléctrica de 1 cuba				
	FE64DPB	600 x 600 x 356	10 + 10	14,5	3.113,00
	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)	Precio (€)
	CM62DB	400 x 600 x 320	13	4,05	2.771,00
	Multifunción eléctrica				
	CM64DB	600 x 600 x 320	21	8,1	3.356,00
	Multifunción eléctrica				
	DE64DB	600 x 600 x 335	28	9,0	2.796,00
	Cocedor de pasta eléctrico de 1 cuba				
	ME62DB	400 x 600 x 260	-	2,0	1.075,00
	Baño maría eléctrico				
	ME64DB	600 x 600 x 260	-	3,0	1.217,00
	Baño maría eléctrico				

Cocinas industriales Elite **ambach**[®]

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



FÁCIL
INSTALACIÓN



AMPLIA
GAMA

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



Cocinas industriales Elite **AMBACH**

SYSTEM 700	214
SYSTEM 850	214
CHEF 850	214
SYSTEM 900	214
SYSTEM 900 BF	214
SYSTEM 850 DS (Doble servicio)	214





7 razones
para usar
ambach®

AMBACH. Versatilidad para tu cocina.



Robustez

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



Larga durabilidad de las cocinas.



Mayor flexibilidad

Diversidad de modelos para poderlos combinar según las necesidades.



Innovación

Nuestro laboratorio garantiza una evolución constante para adaptarse al mercado.



Uso sencillo

- Regulación precisa.
- Rápido acceso a la cocina.



Calidad inigualable

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



Seguridad

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



Higiene

Para una limpieza perfecta.



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

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

**ambach**[®]

SYSTEM 700

SYSTEM 850

CHEF 850

SYSTEM 900

SYSTEM 900 BF

SYSTEM 850 DS
(Doble servicio)

COCINAS INDUSTRIALES

Gama de productos

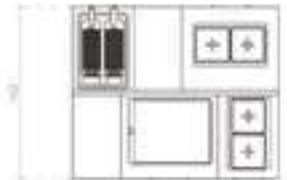
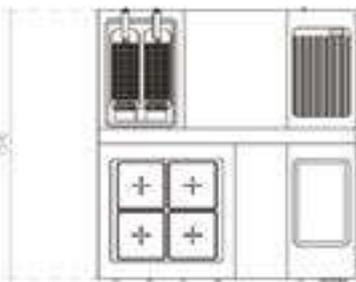
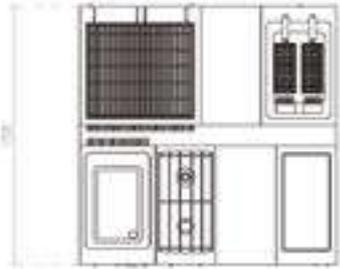
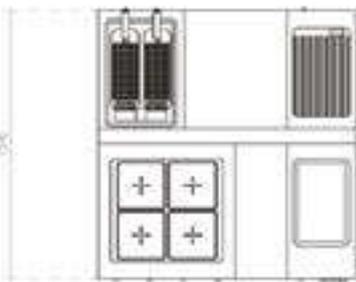
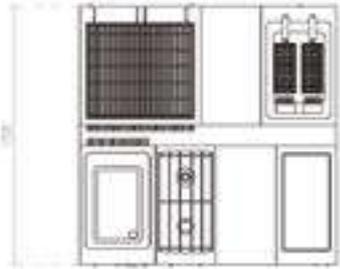
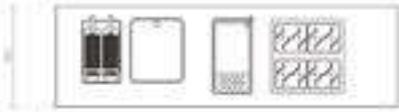
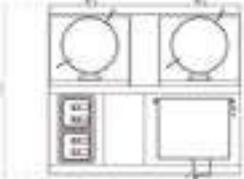
INOX
AISI 304



Por módulos
o planos únicos

Mural

<p>SYSTEM 700</p>		<p>Profundidad mínima: 700 mm (Eléctrico) Profundidad mínima: 760 mm (Gas)</p>
<p>SYSTEM 850</p>		<p>Profundidad mínima: 850 mm</p>
<p>CHEF 850</p>		
<p>SYSTEM 850 DS (Doble servicio)</p>		
<p>SYSTEM 900</p>		<p>Profundidad mínima: 920 mm</p>
<p>SYSTEM 900 BF Colgante</p>		<p>Diseños a medida</p>

Central	Combinado	Plano higiénico
<p>Profundidad mínima: 1.420 mm</p> 	<p>Profundidad mínima: 1.570 mm</p> 	<p>✓</p>
<p>Profundidad mínima: 1.720 mm</p> 		<p>✓</p>
	<p>✗</p>	<p>✗</p>
<p>Profundidad mínima: 1.000 mm</p> 	<p>✗</p>	<p>✓</p>
<p>Profundidad mínima: 1.860 mm</p> 	<p>✗</p>	<p>✓</p>
<p>Diseños a medida</p>	<p>✗</p>	<p>✓</p>

COCINAS INDUSTRIALES

Características

INOX
AISI 304



Por módulos
o planos únicos

FLEXIBILIDAD

Los módulos del sistema se pueden combinar libremente, siendo capaces de adaptarse a las necesidades de espacio y las limitaciones arquitectónicas de cualquier local, cumplimos los deseos de los cocineros más exigentes.



HIGIENE

Ambach utiliza un sistema de unión patentado, un perfecto mecanismo de unión higiénico contra líquidos y suciedad. Esta tecnología combina la máxima higiene y flexibilidad, lo que le permite cambiar la configuración del bloque de cocción incluso después de la instalación.



DURABILIDAD

Los módulos están contruidos con un marco de acero inoxidable de 2-3 mm de espesor, para garantizar una mayor resistencia y durabilidad.



TECNOLOGÍA, FIABILIDAD Y EFICIENCIA ENERGÉTICA

Todas las máquinas Ambach están diseñadas y contruidas para garantizar los máximos resultados con el mínimo consumo de energía. La línea Ambach asegura evidentes ahorros de energía al reducir los costos operativos y, por lo tanto, garantizar un retorno de la inversión más rápido, con efectos positivos también en el medio ambiente.



EXCLUSIVIDAD

Ambach ofrece un sinfín de posibilidades de personalización: paneles y puertas disponibles en una amplia gama de colores, mandos exclusivos con pasamanos combinados, acabados satinados y resistentes soportes para cacerolas hechos a medida.



Lavavajillas y lavautensilios

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



HIGIENE
ESTRICTA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



SILENCIOSO



AMPLIA
GAMA



Lavavajillas y lavautensilios **COMENDA**

	LAVAVASOS, LAVAVJILLAS FRONTALES Y DE CÚPULA <ul style="list-style-type: none">• SERIE INFINITY NOVEDAD• SERIE RED LINE• SERIE PRIME• SERIE THERMOCARE	222
	LAVABANDEJAS Y LAVAUTENSILIOS <ul style="list-style-type: none">• SERIE G-EVO NOVEDAD• SERIE PRIME	232
	TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS <ul style="list-style-type: none">• SERIE AC2• SERIE AC2 NEXT• SERIE AC2E NEXT Y AC2AE NEXT• SERIE AC3 NEXT• SERIE ACC	238
	TÚNELES DE LAVADO DE CINTA <ul style="list-style-type: none">• SERIE NE1• SERIE NE2• SERIE NE3• TÚNELES DE LAVADO DE BANDEJAS Y CUBIERTOS SERIES LAV Y LVP 252• TÚNELES DE LAVACACEROLAS DE CINTA SERIE NG	254
	TÚNELES DE LAVADO DE CINTA <ul style="list-style-type: none">• ACCESORIOS• CESTAS	264





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 Infinity:** YB 35 R, YB 35 RO
- **Serie Red Line:** RB23, RB33, RB34
- **Serie Prime:** PB 24, PB 34



Lavavajillas frontales

- **Serie Infinity:** YF 45 R
- **Serie Red Line:** RF45
- **Serie Prime:** PF 45, PF 45 R, PF45 R BGREEN
- **Serie Thermocare:** TF45 R



Lavavajillas de cúpula

- **Serie Infinity:** YC 10 R, YC 14 R, YC XL R
- **Serie Red Line:** RC07
- **Serie Prime:** PC 07, PC 07 R, PC 09, PC 09 R, PC 12, PC 12 R
- **Serie ThermoCare:** TC10R



Lavabandejas y lavautensilios

- **Serie G-EVO:** [Frontales](#) G-EVO 50, G-EVO 605 R, G-EVO 805 R, G-EVO1005 R
[Frontales alto rendimiento](#) G-EVO 655 R, G-EVO 1155 R
[Pasantes](#) G-EVO 755 R, G-EVO 1255 R
- **Serie Prime:** PF46R, PFS90R



Túneles de lavado de arrastre

- **Serie AC2:** AC2, AC2P, AC2A, AC2AP
- **Serie AC2 NEXT:** AC2 NEXT, AC2P6 NEXT, AC2P9 NEXT, AC2A NEXT, AC2AP6 NEXT, AC2AP9 NEXT
- **Serie AC2E NEXT:** AC2E NEXT, AC2EP5 NEXT, AC2EP6 NEXT, AC2EP9 NEXT, AC2E2LP6 NEXT
- **Serie AC 2AE NEXT:** AC2AE NEXT, AC2AEP5 NEXT, AC2AEP6 NEXT, AC2AEP9 NEXT, AC2AE2LP6 NEXT
- **Serie AC3 NEXT:** AC3-20 NEXT, AC3-25 NEXT, AC3-30 NEXT, AC3-35 NEXT, AC3-40 NEXT, AC3-45 NEXT
- **Serie ACC:** ACC2C, ACC3C, ACC2B, ACC3B



Túneles de lavado de cinta

- **Serie NE1:** NE1, NE 1P6, NE 1P9,
[Modelos XL:](#) NE 1XL, NE 1P6XL, NE 1P9XL
- **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 LAV:** LAV 702, LAV 1502
- **Serie LVP:** LVP 1502, LVP 1802
- **Serie NG:** NGR 602, NGR 902, NGR 1202, NG 602, NG 902, NG 1202



Lavavasos, lavavajillas frontales y de cúpula

Serie Infinity



NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

ROBUSTEZ

- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Fabricado con doble pared.

Frontal

- Panel posterior en acero inoxidable.

De cúpula

- Respaldo con capota completamente cerrado para garantizar mayor higiene.
- Capota aislada internamente para garantizar mayor aislamiento térmico y acústico.

DISPLAY

- Interfaz gráfica pantalla táctil.
- Tecla START con funcionamiento intuitivo: utiliza diferentes colores para indicar el estado de la máquina.

SISTEMA DE LAVADO Y ACLARADO

- 5 programas de lavado específicos con parámetros completamente personalizables en base a las necesidades de cada estructura.
- Dosificación de los detergentes regulable directamente desde la interfaz.
- Descarga parcial del agua antes del enjuague.
- Ciclo de autolavado.
- Bomba de lavado vertical autovaciado.
- RCD de serie en toda la gama.
- Osmosis incorporada en modelo YB 35 RO.
- Bomba de descarga, dosificadores peristálticos de serie en toda la gama.

SEGUIRIDAD

- Diagnóstico simplificado: tres colores diferentes que indican el tipo de intervención que requiere la máquina.

FLEXIBILIDAD

- Conexión Multipower (modelos YB y YF).
- Preparado para potenciar el boiler (más potencia)
- Predisposición para sistema de optimización de consumo energética.
- Filtrado múltiple (filtro de protección de bomba; filtro de superficie con cesta de recogida; microfiltro).
- Guías de cesta estampadas.
- Cuba estampada en profundidad (sin soldaduras).



Tecla START con funcionamiento intuitivo

Accesorios YB, YF y YC	Precio (€)
Suplemento boiler 7 kW -	169,00
Kit sonda nivel químico	180,00
Kit elevación de pies (YF 45 R)	157,00
Suplemento para versión agua fría 9 kW - YC -	438,00
CRC2: Condensador/recuperador calor - YC 10 R	2.630,00
CRC2XL: Condensador/recuperador calor - YC XL R	2.855,00
MOVE: Suplemento capota automática - YC -	5.058,00
CS05: Descalcificador	776,00
CS08: Descalcificador	843,00
AQUA+ES: Sistema de ósmosis inversa 140l/h - horizontal	3.451,00
AQUA+VS: Sistema de ósmosis inversa 140l/h - vertical	3.451,00
AQUA+EB: Sistema ósmosis inversa 240l/h	5.350,00

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)	Precio (€)
Lavavasos							
YB 35 R	600 x 605 x 720	40	500 x 500	300	10	6,85	5.901,00
YB 35 RO*	600 x 605 x 825	25	500 x 500	300	10	7,1	9.363,00
Lavavajillas Frontal							
YF 45 R	600 x 605 x 820	40	500 x 500	400	10	6,85	6.182,00
Lavavajillas De Cúpula							
YC 10 R	625 x 740 x 1530	55	500 x 500	440	42	10,6	10.498,00
YC 14 R	625 x 740 x 1530	75	500 x 500	440	42	11	11.464,00
YC XL R	725 x 740 x 1630	75	600 x 500	520	42	11,7	13.903,00

* Osmosis incorporada.



CONEXIÓN **BLUETOOTH, WI-FI** Y **CONTROL REMOTO**

El paquete BLUETOOTH y Wi-Fi, de serie en todos los modelos de lavavajillas Infinity, permite comunicarse con la máquina y controlar los parámetros de funcionamiento más importantes; optimizar los costes de gestión, monitorizar los consumos de agua y energía, y prevenir averías gestionando los fallos en tiempo real desde smartphone, tableta o PC.

Simple e intuitivos, te permiten:

- Controlar a distancia el lavavajillas.
- Visualizar y descargar los reportes sobre consumos totales y estadísticas de uso de la máquina.
- Visualizar y descargar los datos HACCP.
- Actualizar el Firmware y los parámetros.
- Detectar alarmas y dar soporte para la solución.
- Acceder a la documentación relativa al lavavajillas.
- Portal Web y App "Comenda Cloud Washing" para poner en marcha/ interrumpir los ciclos, visualizar y modificar todos los parámetros del lavavajillas.
- Reproducción del panel del lavavajillas en cualquier dispositivo conectado a través de App o Portal Web para garantizar un control constante en las actividades de la máquina.



5 PROGRAMAS DE LAVADO específicos con parámetros completamente personalizables en base a las necesidades de cada estructura.



YB 35



YF 45



YC 10 R

Lavavasos, lavavajillas frontales y de cúpula

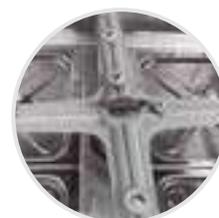
Serie Red Line



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inox AISI 304
- Panel de control electromecánico.
- Dos programas de lavado: rápido e intensivo.
- Panelación posterior.
- Diagnóstico mediante indicador luminoso.
- Cuba con fondo estampado e inclinado hacia el desagüe.
- Brazos de lavado y aclarado extraíbles, en polipropileno y en forma de cruz.
- Microinterruptor magnético que detiene el ciclo, en caso de apertura accidental de la puerta.
- Thermostop: Garantiza la correcta temperatura del aclarado.
- Regulación de la temperatura boiler/cuba mediante termostatos mecánicos.

- Filtración compacta y micro-filtro de polipropileno en la aspiración de la bomba.
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Alimentación eléctrica 230V/1N - 50 Hz (Modelos RB y RF45-1)
- Alimentación eléctrica 400V/3N-50 Hz (Modelo: RF45-3)



Brazos de lavado y aclarado y filtro de la cuba.



Cuba con fondo estampado e inclinado hacia el desagüe.

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

- Con panel de mandos electromecánico.
- Brazos rotativos de lavado y aclarado superior e inferior fácilmente extraíbles, en polipropileno.
- Filtros de la cuba en acero inox, fáciles de extraer.
- Altura útil 440 mm
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Alimentación eléctrica 400V/3N-50 Hz

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS FRONTAL

- Con panel de mandos electromecánico.
- Puerta con doble pared.
- Brazos rotativos de lavado y aclarado superiores e inferiores fácilmente extraíbles.

Accesorios RB, RF y RC

	Precio (€)
Suplemento bomba de desagüe incorporada	305,00
Display con termómetro	157,00
CRC2: Condensador / recuperador calor - RC07	2.037,00
CS05: Descalcificador para RB y RF	574,00
CS08: Descalcificador para RC	635,00

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)	Precio (€)	Precio (€) con dosificador de detergente
Lavavasos								
RB23	430 x 521 x h613	30	350x350	220	12,5	3,06	1.578,00	1.610,00
RB33	430 x 521 x h670	30	350x350	280	12,5	3,06	1.647,00	1.681,00
RB34	460 x 521 x h670	30	400x400	280	12,5	3,06	1.774,00	1.810,00
Lavavajillas Frontales								
RF45-1	600 x 605 x h820	30/40	500 x 500	360	20	3,45	2.184,00	2.228,00
RF45-3	600 x 605 x h820	30/40	500 x 500	360	20	5,45	2.286,00	2.333,00
Lavavajillas De Cúpula								
RC07	625 x 740 x h1460	40	500 x 500	440	42	9,75	4.275,00	-



RB 23



RF 45-1 / RF 45-3



RC 07

LA LÍNEA ESENCIAL
QUE TE LLEVA
DIRECTO
AL RESULTADO

LAVADO
VAJILLA

Lavavasos, lavavajillas frontales y de cúpula

Serie Prime



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Pared simple.
- Puerta de doble pared (PB y PF)
- Paneles traseros.
- Ciclo de lavado automático.
- Sistema de filtrado: filtro cuba en polipropileno + filtro de acero inoxidable.
- Sistema de lavado y aclarado WRIS2+ integrado (PB, PF Y PC07), opcional en acero inoxidable.
- 4 programas de lavado con temperaturas y tiempos personalizables.
- Display con teclado de pulsadores y visualización de temperatura.
- Diagnósticos con códigos de alarma alfanuméricos.
- Estado de avance del ciclo por cuenta regresiva alfanumérica.
- Contador total de los ciclos realizados.
- Botón START de funcionamiento intuitivo: utiliza diferentes colores para indicar el estado de la máquina.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Predisposición para la instalación del dosificador de detergente.
- Alimentación 220V/1N - 50Hz (PB)
- Alimentación Multipower (PF y PC)

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

- Sistema de lavado y aclarado Wris®2+ (PC07), opcional en acero inoxidable.
- Brazos de lavado y aclarado de acero inoxidable sobrepuestos (PC09 y PC12)
- Capota pared simple.
- Filtración múltiple: Filtro de superficie de la cuba y filtro de protección de la bomba.
- Portacestas extraíble.
- Inicio automático del ciclo cuando la campana está cerrada. (se puede deshabilitar)



Wris®2+: Reducción del consumo hasta un -25%

LAVAVAJILLAS FRONTAL - LAVADO BOTELLAS - PF45R BGREEN

- Versión desarrollada con un ciclo dedicado a la limpieza de botellas y jarras de cristal.
- Simplemente cargando la cesta para botellas, con un solo gesto y sin necesidad de quitar los brazos de lavado.
- Este modelo incluye de serie una cesta para botellas.



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

Accesorios PB, PF y PC

Accesorios PB, PF y PC	Precio (€)
Suplemento bomba de desagüe incorporada	371,00
Dosificador de detergente peristáltico incorporado	350,00
Suplemento boiler 7 kW -PF45-	159,00
Suplemento boiler 9 kW -PC07-	339,00
Suplemento boiler 14 kW -PC09 y PC12-	413,00
CRC2: Condensador/Recuperador de calor -PC-	2.480,00
CS05: Descalcificador (mods. PB y PF)	742,00
CS08: Descalcificador (mod. PC)	820,00

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)	Precio (€)
Lavavasos							
PB 24	460 x 521 x h613	40	400 x 400	220	12	2,66	2.357,00
PB 34	460 x 521 x h673	40	400 x 400	280	12	2,66	2.524,00
Lavavajillas Frontales							
PF 45	600 x 605 x h820	40 / 60*	500 x 500	360	21	5,45	3.427,00
PF 45 R	600 x 605 x h820	40 / 60*	500 x 500	360	21	5,45	3.998,00
PF 45 R BGREEN	600 x 605 x h820	40 / 60*	500 x 500	360	21	5,45	5.461,00
Lavavajillas De Cúpula							
PC 07	625 x 740 x h1460	40	500 x 500	440	42	7,7	5.489,00
PC 07 R	625 x 740 x h1460	40	500 x 500	440	42	7,7	6.104,00
PC 09	625 x 740 x h1460	48	500 x 500	440	42	10,1	6.390,00
PC 09 R	625 x 740 x h1460	48	500 x 500	440	42	10,1	7.005,00
PC 12	625 x 740 x h1460	65	500 x 500	440	42	10,5	7.185,00
PC 12 R	625 x 740 x h1460	65	500 x 500	440	42	10,5	7.800,00

* La producción teórica máx. de 60 cestos/h es para lavavajillas con boiler de 7 kW y por tanto su potencia total será de 7,45 kW.
R=RCD



Prime

Selección de ciclo

Lavar

Enjuagar

Retorno

Botón de encendido

Diagnóstico con código de alarmas
Lectura de temperatura (lavado y enjuague)

4 ciclos (RÁPIDO/VASOS DIN10511/
VAJILLA DIN10510/INTENSIVO)
ajustables a tiempo y temperatura

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



PB 24



PF 45



PC 09



PF 45R BGREEN



LAVADO
VAJILLA

Características y ventajas de COMENDA

Serie Prime e Infinity:

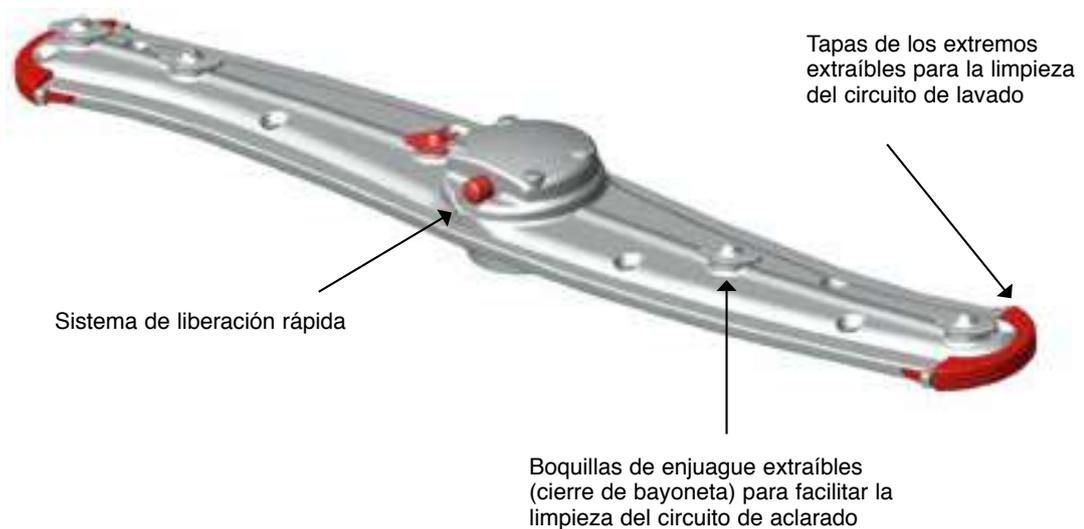
Sistema integrado de lavado y aclarado Wris®2+.

Permite reducir en un 25% el agua de aclarado, con resultados siempre impecables.

Gracias a la doble proyección de agua, el Wris®2+ aumenta el tiempo de contacto con la vajilla, permitiendo alcanzar también los puntos más críticos, con resultados siempre brillantes.

De serie en los modelos PB, PF, PC07, HB y HF.

-25% de ahorro de energía, agua y detergente, en comparación con los modelos anteriores.



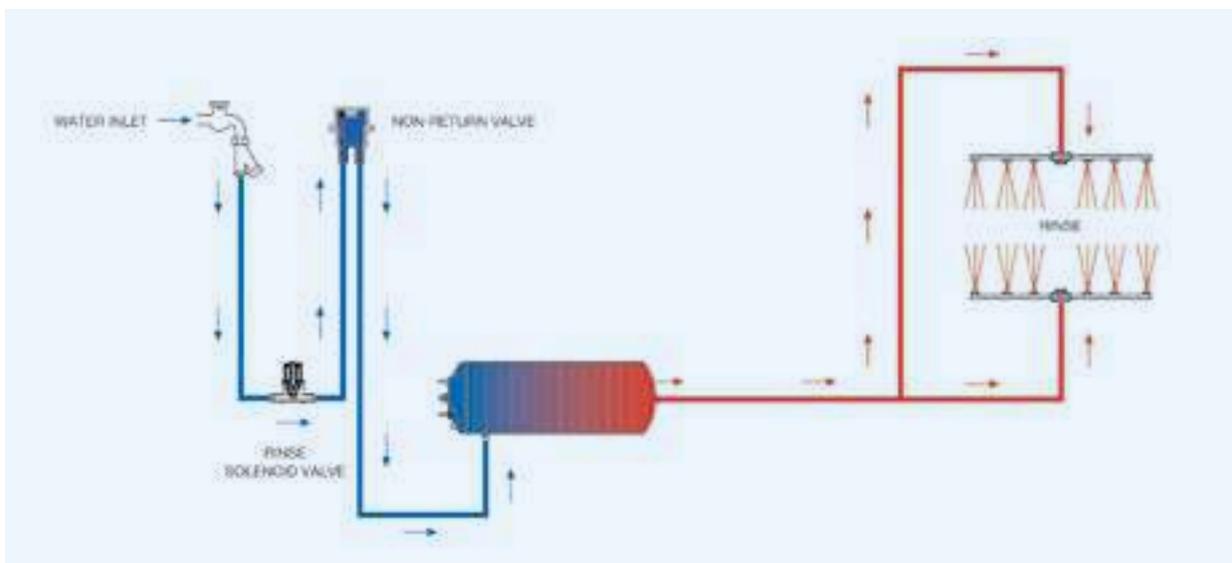
RCD (Rinse Control Device)

- 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.

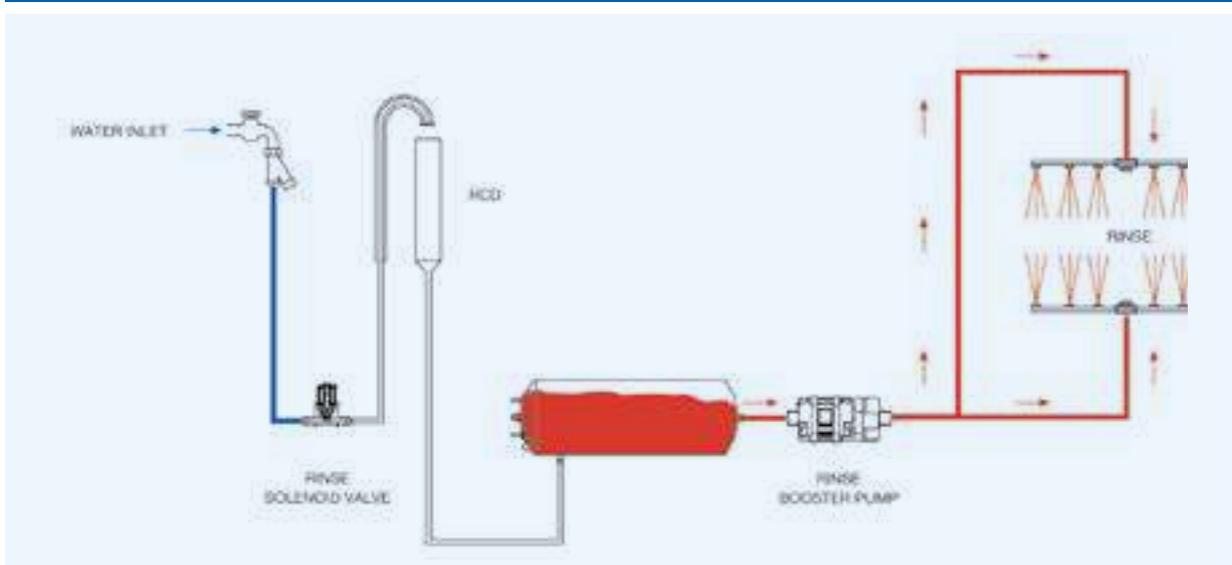
Ventajas RCD

- 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 con termodesinfección

Serie ThermoCare



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Carrocería en acero inox AISI 304.
- Estructura y puerta fabricada en doble pared (TF).
- Lavavajillas de cúpula, capota de doble pared.
- Brazos rotativos en acero inoxidable.
- Bomba de desagüe.
- Dosificador de detergente y de abrillantador de serie.
- Paneles traseros. (En acero inoxidable para TF)
- RCD de serie.
- Ciclo de autolavado.
- Cuba estampada en profundidad.
- Bomba de lavado vertical con autovaciado.
- Filtración múltiple: Protección bomba, filtro de superficie y microfiltro.
- 4 ciclos de termodesinfección y 1 ciclo conforme a los estándares de Thermo Label Test
- Valor A0 de 60 a 300 para higiene fuera de estándar.
- Display LCD alfanumérico con indicador de temperatura.
- Diagnóstico a través de descripciones.
- Dosificadores peristálticos ajustables electrónicamente en el panel de control.
- Botón START con funcionamiento intuitivo: utiliza diferentes colores para indicar el estado de la máquina.
- Alimentación 400V-3N-50Hz

VALOR A0

- Es un parámetro utilizado en el campo de la electromedicina que permite definir la capacidad de un ciclo de lavado de inactivar los microorganismos mediante un proceso de desinfección térmica.
- Mediante una fórmula matemática es posible medir la energía térmica utilizada durante la termodesinfección: Un proceso ligado a la temperatura y al tiempo de exposición de la vajilla a los chorros de agua durante el ciclo de lavado.



Brazos de acero inoxidable.

OPCIONAL - FRC / CRC2 RECUPERADORES DE CALOR

- Utilizan el calor generado para calentar el agua entrante.
- Permiten alimentar la máquina con agua fría, sin necesidad de aumentar la potencia instalada.
- Ahorro energético del -30% para el FRC y del -35% para el CRC2.



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

Accesorios TF y TC

Accesorio	Precio (€)
FRC: Condensador / recuperador de calor (TF)	1.663,00
CRC2: Condensador / recuperador de calor (TC)	2.630,00
CS05: Descalcificador (TF)	742,00
CS08: Descalcificador (TC)	820,00

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)	Precio (€)
Lavavajillas Frontal							
TF 45 R	600 x 600 x h825	20	500 X 500	400	10	9,7	5.878,00
Lavavajillas De Cúpula							
TC 10 R	625 x 740 x h1520	20	500 X 500	440	42	14,1	10.183,00

La serie ThermoCare es la solución ideal para situaciones con elevados requisitos en materia de higiene.

La acción del agua garantiza la limpieza y eliminación de suciedad de la vajilla, una combinación de temperatura elevada y tiempos de contacto prolongados ofrecen resultados todavía más drásticos en términos de reducción de la carga microbiana.



Los cuatro ciclos de termodesinfección de la serie ThermoCare garantizan valores de higiene A0 de un mínimo de 60 a un máximo de 300, para dar la máxima seguridad, flexibilidad y una higiene extrema y "fuera de lo estándar"



XPRES CARE (180")

En caso de vajilla no excesivamente sucia, este ciclo te permite reducir el tiempo de lavado y el consumo energético, manteniendo el mismo nivel de termodesinfección del ciclo Care (A0=60)



CARE (300")

Este ciclo te ofrece un resultado de higiene dos veces superior respecto a un ciclo estándar. El valor A0=60, alcanzado gracias a las altas temperaturas de aclarado y a la duración del ciclo, garantiza el adecuado nivel de desinfección de la vajilla.



EXTRA CARE (660")

Responde a los requisitos de higiene más severos. Garantizando un nivel de desinfección elevadísimo (A0=300), también en presencia de la suciedad más obstinada, alcanzando un resultado 5 veces superior respecto a los ciclos Care y Xpres Care.



THERMOLABEL (180")

Mientras se mantiene el elevado nivel de termodesinfección de un ciclo Extra Care (A0=300), este programa tiene una duración inferior, expulsando una temperatura de lavado más alta respecto a los ciclos precedentes. También satisface los requisitos del text Thermolabel, permitiendo de alcanzar una temperatura de 71°C en la superficie del plato.

*Un ciclo estándar de un lavavajillas tradicional tiene un valor A0 alrededor de 30, garantizando el nivel de desinfección de la vajilla.



TF45R



TC 10R+CRC2

Lavavajillas y lavautensilios Serie G-EVO

NUEVA GAMA DISEÑADA PARA ESPACIOS REDUCIDOS Y DE ALTO RENDIMIENTO

Nuestros lavavajillas están equipados con puertas contrapesadas y cestas deslizantes fáciles de cargar y mover.

NOVEDAD



CARACTERÍSTICAS GENERALES

ROBUSTEZ

- Estructura en acero inoxidable AISI 304 de doble pared.
- Mango ergonómico en acero inoxidable

FLEXIBILIDAD

- 8 modelos disponibles en configuración eléctrica o de vapor.
- Equipos de carga frontal o pasante para instalaciones lineales o en ángulo.
- Filtros de acero inoxidable fáciles de quitar.
- Apertura de la puerta 180° en equipos frontales (opcional).

SISTEMA DE LAVADO Y ACLARADO

- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable con boquillas antigoteo.
- Brazo de lavado de acero extraíble para facilitar la limpieza.
- Depósito con esquinas redondeadas para garantizar la máxima higiene.
- Ciclo de autolavado de serie.
- RCD de serie.

SEGURIDAD

- Microinterruptor magnético para detener el ciclo, en caso de apertura accidental de la puerta.
- ThermoStop: garantiza que se alcance la temperatura de enjuague correcta.
- Control de la temperatura de la caldera mediante sondas
- Bomba de 3kW.

DISPLAY

- Pantalla OLED con teclado pulsador y visualización de temperatura
- Barra de progreso del ciclo: 4 programas de lavado personalizables (corto - medio - largo - intensivo)
- Diagnóstico con códigos alfanuméricos y descripción.
- Contador total de ciclos realizados
- Tecla START de funcionamiento intuitivo: utiliza diferentes colores para indicar el estado de la máquina



CONEXIÓN WI-FI Y CONTROL REMOTO

El nuevo paquete Wi-Fi, de serie para todos los modelos de la serie G-Evo, permite comunicarse de forma remota con la máquina y comprobar los parámetros más importantes de operación; optimizar costes de gestión, controlar el consumo de agua y energía y prevenir posibles averías, gestionando anomalías en tiempo real desde un smartphone, tablet o PC.

Te permite:

- Encender y apagar el equipo.
- Ver y descargar registros de consumo total y estadísticas de uso de la máquina.
- Ver y descargar datos HACCP.
- Actualizar firmware y parámetros.
- Detectar alarmas y soporte en resolución.
- Acceder a la documentación de la máquina.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensión cesto (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx. (kW)	Precio (€)
SERIE G-EVO							
Frontales							
G-EVO 50 R*	751 x 810 x 1850	11/11/10/8	550 x 660	850	42	9,0	10.914,00
G-EVO 605 R*	861 x 900 x 1915	16/15/10/8	650 x 700	650	60	9,0	13.689,00
G-EVO 805 R*	1021 x 900 x 1915	16/15/10/8	810 x 700	650	60	9,0	16.196,00
G-EVO1005 R*	1531 x 900 x 1915	11/11/10/8	1320 x 700	650	100	15,0	21.074,00
Frontales alto rendimiento							
G-EVO 655 R*	861 x 900 x 1915	16/15/10/8	650 x 700	800	85	9,0	17.916,00
G-EVO 1155 R*	1531 x 900 x 1915	11/11/10/8	1320 x 700	800	120	15,0	26.537,00
Pasantes							
G-EVO 755 R*	860 x 1020 x 1900	16/15/10/8	700 x 700	620	90	9,0	20.569,00
G-EVO 1255 R*	1440 x 1020 x 1900	11/11/10/8	1320 x 700	620	125	15,0	28.785,00

*Para altura útil de 800 mm en los modelos indicados, consultar precio.

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

ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)
Lavautensilios Serie G-EVO	
Suplemento bomba de desagüe - incorporado (Gevo 50)	438,00
Suplemento bomba de desagüe - incorporado	517,00
Dispensador detergente líquido - incorporado	393,00
Dosificador de detergente peristáltico incorporado	393,00
Suplemento para versión agua fría 9 kW -	382,00
Suplemento para versión agua fría 14 kW -	461,00
CRC2: Condensador/recuperador calor - GEVO	3.990,00
WP2: Bomba de calor, con calentamiento una cuba (G-Evo 605,655,805,755)	10.194,00
WP3: Bomba de calor, con calentamiento una cuba (G-Evo 1155, 1005, 1255)	11.543,00
CS08: Descalcificador	843,00
CS12: Descalcificador	1.101,00
Mesa entrada y salida 850mm (G-Evo 755)	1.180,00
Mesa entrada y salida 1.450mm (G-Evo 1255)	2.023,00
Apertura de puerta 180°	674,00



4 brazos de lavado en acero inoxidable con boquillas incluidas



Conexión WI-FI y control remoto



G-EVO 50 / G-EVO 50 R



G-EVO 605 R/G-EVO 655 R



G-EVO 805 R



G-EVO 1005 R/G-EVO 1155 R



G-EVO 755 R



G-EVO 1255 R

Lavavajillas y lavautensilios

Serie PRIME



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE PRIME

PF46 R y PFS90 R

- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Pared simple.
- Puerta estampada en doble pared.
- Brazos rotativos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Cuba estampada autolimpiable. (PFS90R)
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Predisposición para la instalación del dosificador de detergente.
- Sistema de filtrado: filtro cuba en polipropileno + filtro de acero inoxidable.
- RCD de serie.
- 4 programas de lavado con temperaturas y tiempos personalizables.
- Display con teclado de pulsadores y visualización de temperatura.
- Diagnósticos con códigos de alarma alfanuméricos.
- Estado de avance del ciclo por cuenta regresiva alfanumérica.
- Contador total de los ciclos realizados.
- Botón START de funcionamiento intuitivo: utiliza diferentes colores para indicar el estado de la máquina.
- Alimentación Multipower.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensión cesto (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx. (kW)	Precio (€)
SERIE PRIME							
PF46R	600 x 695 x h830	30	500 x 600	400	23	7,83	5.504,00
PFS90R	620 x 742 x h1495	40	500 x 600	500	42	7,5	9.575,00

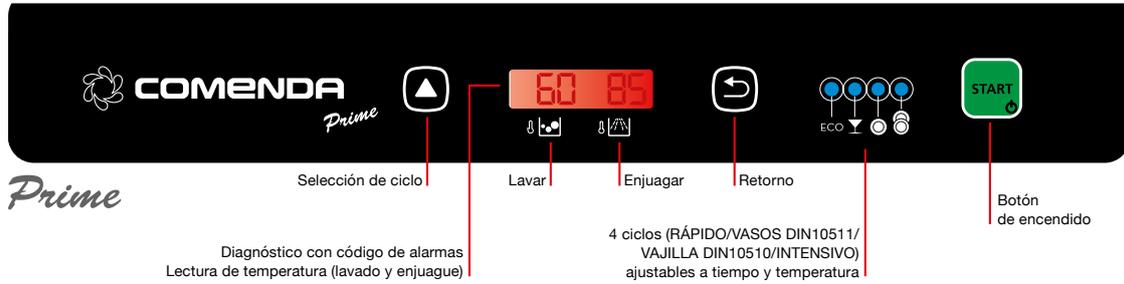
*Para altura útil de 800 mm en los modelos indicados, consultar precio.

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

ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)
Lavautensilios Serie PRIME	
Suplemento por bomba de desagüe incorporada - PF46R -	393,00
Suplemento por bomba de desagüe incorporada - PFS90R -	416,00
Suplemento por dosificador de detergente incorporado	371,00
CS08: Descalcificador	820,00
CRC: Recuperador de calor para PFS90R	2.787,00
Suplemento para versión agua fría 9 kW - PFS90R -	360,00
Accesorios	
Soporte para 8 bandejas h20 mm	326,00
Soporte para 5 bandejas h30 mm	229,00
Soporte para 4 bandejas h40 mm	219,00
Soporte para 3 bandejas h65 mm	195,00
Soporte para 2 bandejas h85 + 3 cestas pizza h100 mm	136,00
Soporte para cesta pizzería	431,00
Voltaje especial	A consultar





Prime

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



PF 46



PFS90 R

LAVADO
VAJILLA

INTERFAZ DE CONTROL C-SMART

Opcional en túneles de lavado



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Gracias a la nueva interfaz de pantalla táctil C-Smart, los túneles de arrastre y de cinta Comenda, te permiten tener en la misma máquina un sistema de control electrónico avanzado, desarrollado en colaboración con Siemens y un sistema auxiliar (EOR- Emergency OverRide System) capaz de garantizar el funcionamiento básico en cualquier situación para completar siempre el servicio, obteniendo excelentes resultados a bajos costos.

La conexión remota le permite interactuar con la máquina y controlar los principales parámetros, de acuerdo con los protocolos HACCP.

Puedes supervisar el funcionamiento de todos los componentes de la máquina, planificar su mantenimiento en función del uso real o detectar anomalías a distancia y gestionarlas en tiempo real.

¡Basta tener una tablet, un PC o un teléfono!



Simple, intuitivo y universal, EOR es un control electromecánico de activación con llave. Permite incluso al operador menos experto reducir las operaciones para configurar el lavado de forma autónoma, incluso en caso de desconocimiento total del uso de la máquina o de un mal funcionamiento electrónico.

Activando el EOR, los rendimientos de lavado están siempre protegidos, así como los objetivos mínimos de consumo, incluso en caso de emergencia, ofreciendo la posibilidad de organizar la asistencia de un operador experto, en el momento más conveniente para tu instalación.

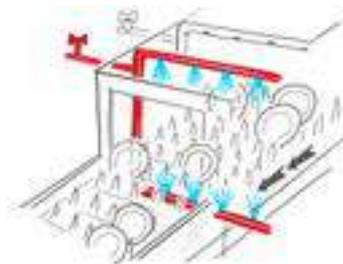
Posibilidad de instalación en los modelos:
AC2 NEXT, AC2E NEXT, AC3 NEXT, ACC, NE1, NE2, NE3, LAV, LVP, NGR, NG

BENEFICIOS DE LOS ACCESORIOS EN NUESTROS TUNELES DE LAVADO

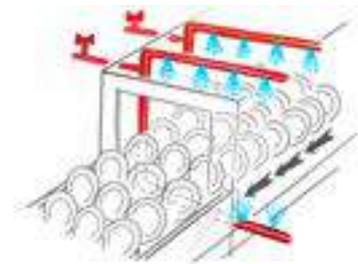
PRS® y APRS® OPTIMIZANDO LOS CONSUMOS DE AGUA SEGUN LA VELOCIDAD

Sistema patentado PRS® - Proportional Rinse System – permite controlar el consumo de agua del aclarado según la velocidad de avance de la cinta.

Reduciendo la velocidad de la cinta, podemos **ahorrar hasta un 33% de agua, energía, detergente y abrillantador.**



BAJA VELOCIDAD

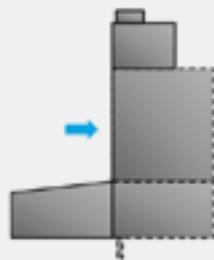


ALTA VELOCIDAD

Con el sistema de contador automático de vajilla, la función PRS se convierte en **APRS**. La versión automática gestiona de forma autónoma la velocidad de la cinta según el nivel de carga, optimizando los consumos de agua, energía, detergente y abrillantador.

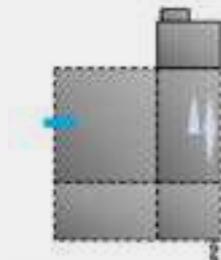
CV (Condensador de Vapores)

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%..**



ARC (Recuperador de Calor + Secado)

Reducción de la potencia de calefacción del secado hasta un 50%. Optimiza los flujos de aire caliente y húmedo que se crean dentro de la máquina y los reutiliza para el secado.



WP (Bomba de calor)

- **Reducción** de la energía de **hasta el 50%**, normalmente para calentar el agua.
- Absorbe el calor emitido por la máquina, reduciendo la carga térmica y creando un ambiente más saludable.



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 y aisladas.
- 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 control electrónico DIGIT: Permite la visualización digital de la temperatura de varias zonas de la máquina (entrada de agua, lavado y aclarado).
- Economizador para el funcionamiento del aclarado sólo al paso de las cestas.
- Predisposición eléctrica para la instalación de los dosificadores.
- Altura útil 430 mm
- Modelos AC2A en ángulo
- Alimentación 400V/3N-50 Hz

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



AC2A + Mesas



AC2 y AC2A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
Serie AC2						
AC2	1150 x 840 x h1450	70/95	Lavado-Aclarado	80	19,03	16.555,00
AC2P	1650 x 840 x h1450	95/148	Prelavado-Lavado-Aclarado	125	23,93	25.795,00
Serie AC2A en ángulo						
AC2A	1250 x 1250 x h1450	70/95	Lavado-Aclarado	80	19,03	25.357,00
AC2AP	1250 x 1750 x h1450	95/148	Prelavado-Lavado-Aclarado	125	23,93	34.723,00
ANTISALPICADOR DE 200 mm - ENTRADA (ACONSEJADO)						887,00

A = Versión en ángulo; L=Lavado (Sup/Inf)
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)
Túneles de lavado de arrastre de cestas AC2	
Antisalpicador de 200 mm, en la entrada o en la salida	887,00
Suplemento collar para antisalpicador de 200 mm	230,00
Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm	1.025,00
Suplemento para entrada de agua fría	737,00
CS12: Descalcificador	1.101,00
AS6: Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	6.060,00
Suplemento aislamiento reforzado para AS 600 mm	1.187,00
TC 90: Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	11.843,00
TC 180: Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	16.463,00
ARC: Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	12.880,00
Suplemento aislamiento reforzado para ARC 800 mm	1.371,00
RC: Recuperador de calor (H2040 mm)	5.196,00
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	1.901,00
Autotimer: Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de estas	1.567,00
RAH (Homogenizador abrillantador): Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%	1.025,00
Bomba de desagüe con regulación de nivel y desagüe final, por cuba	1.555,00
Desagüe único centralizado	495,00
Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):	
- Instalación base en 1ª zona	634,00
- Instalación en el resto de las zonas (precio por zona)	403,00
Dosificador para sistema sanitizante	899,00
Dosificador para detergente líquido	899,00
Dosificador para abrillantador	899,00
EOR: Emergency OverRide (funcionamiento electromecánico de emergencia con llave)	392,00
Voltaje especial	A consultar
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	2.057,00
Tratamiento OSMOSIS	A consultar



Túneles de lavado de arrastre de cestas

Serie AC2 NEXT



NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Serie AC2 NEXT

- Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304.
- Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrado y aisladas.
- 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 control electrónico con visualización de la temperatura en el display digital.
- 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.
- Con antisalpicador en la entrada de 200 mm
- Altura útil: 430 mm
- Modelos AC2A NEXT en ángulo
- Alimentación: 400V/3N-50 Hz

De serie:

- Autotimer.
- 3 velocidades.
- Control de fase para su correcta instalación.
- EOR: Control electromecánico de emergencia.
- APRS: Gestiona en modo automático el aclarado proporcional



AC2 NEXT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
Serie AC2 NEXT						
AC2 NEXT	1350 x 840 x h1680	63/80/100	Lavado/Aclarado	80	19,03	20.230,00
AC2P6 NEXT	1950 x 840 x h1680	86/115/150	Prelavado P6-Lavado/Aclarado	125	24,22	29.677,00
AC2P9 NEXT	2250 x 840 x h1680	121/135/180	Prelavado P9-Lavado/Aclarado	160	30,47	33.053,00
Serie AC2A NEXT - En ángulo						
AC2A NEXT	1450 x 1250 x h1680	63/80/100	Lavado/Aclarado	80	19,03	28.998,00
AC2AP6 NEXT	2050 x 1250 x h1680	86/115/150	Prelavado P6-Lavado/Aclarado	125	24,22	38.433,00
AC2AP9 NEXT	2350 x 1250 x h1680	121/135/180	Prelavado P9-Lavado/Aclarado	160	30,47	41.797,00

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



ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)
Túneles de lavado de arrastre de cestas - AC2 NEXT	
Antisalpicador de 200 mm, en la salida.	887,00
Suplemento collar para antisalpicador de 200 mm	230,00
Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm	1.025,00
Suplemento para entrada de agua fría	737,00
CS12: Descalcificador	1.101,00
AS6: Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	6.060,00
Suplemento aislamiento reforzado para AS 600 mm	1.187,00
TC 90: Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	11.843,00
TC 180: Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	16.463,00
Suplemento aislamiento reforzado para TC90 y TC180	1.187,00
ARC: Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	12.880,00
Suplemento aislamiento reforzado para ARC 800 mm	1.371,00
RC: Recuperador de calor (H2040 mm)	5.196,00
WP7.1L: Bomba de calor, con calentamiento una cuba. Incluye Autotimer (H2090 mm)	19.988,00
WP7.1R: Bomba de calor, con precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	20.714,00
WP7.2: Bomba de calor, con calentamiento una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	24.447,00
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	3.825,00
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	1.901,00
RAH (Homogenizador abrillantador): Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%	1.025,00
Bomba de desagüe con regulación de nivel y desagüe final, por cuba	1.555,00
Desagüe único centralizado	495,00
Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):	
- Instalación base en 1ª zona	634,00
- Instalación en el resto de las zonas (precio por zona)	403,00
Dosificador para sistema sanitizante	899,00
Dosificador para detergente líquido	899,00
Dosificador para abrillantador	899,00
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN).	6.590,00
DHM2+: Módulo de prelavado automático junto con el sistema RED integrado.	14.458,00
RED: Recogedor de desperdicios externo, en el prelavado.	4.055,00
P-MAX: Módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS	18.041,00
P-MAX (AC2EP9 NEXT): Suplemento por módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS - Sustituye al P9 de 900 mm.	4.747,00
Voltaje especial	A consultar
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	2.057,00
Tratamiento OSMOSIS	A consultar



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 y aisladas.
- 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 control electrónico con visualización de la temperatura en el display digital.
- 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 (400 mm): 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 APRS (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 antisalpicator en la entrada de 200 mm.
- Altura útil: 430 mm
- Alimentación 400V/3N-50 Hz.

De serie:

- Autotimer.
- 3 velocidades.
- Control de fase para su correcta instalación.
- EOR: Control electromecánico de emergencia.
- APRS: Gestiona en modo automático el aclarado proporcional



AC2EP6 NEXT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
Serie AC2E NEXT						
AC2E NEXT	1750 x 840 x h1680	95/105/140	Lavado-Eco2rinse	94	21,90	29.159,00
AC2EP5 NEXT	2250 x 840 x h1680	117/130/195	Prelavado P5-Lavado-Eco2rinse	139	25,80	38.191,00
AC2EP6 NEXT	2350 x 840 x h1680	123/137/205	Prelavado P6-Lavado-Eco2rinse	139	26,09	39.919,00
AC2EP9 NEXT	2650 x 840 x h1680	144/160/220	Prelavado P9-Lavado-Eco2rinse	174	27,10	42.477,00
AC2E2LP6 NEXT	3250 x 840 x h1680	167/185/255	Prelavado P6 - 2L - Eco2rinse	214	39,33	55.898,00

L=Lavado (Sup/Inf), 2L=Lavado de 900+Lavado de 1150 mm, 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	Precio (€)
Túneles de lavado de arrastre de cestas AC2E NEXT	
Antisalpicador de 200 mm, en la salida	887,00
Suplemento collar para antisalpicador de 200 mm	230,00
Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm	1.025,00
Suplemento para entrada de agua fría	737,00
CS12: Descalcificador	1.101,00
AS6: Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	6.060,00
Suplemento aislamiento reforzado para AS 600 mm	1.187,00
TC 90: Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	11.843,00
TC 180: Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	16.463,00
ARC: Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	12.880,00
Suplemento aislamiento reforzado para ARC 800 mm	1.371,00
RC: Recuperador de calor (H2040 mm)	5.196,00
WP7.1L: Bomba de calor, con calentamiento una cuba. Incluye Autotimer (H2090 mm)	19.988,00
WP7.1R: Bomba de calor, precalentamiento aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	20.714,00
WP7.2: Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	24.447,00
WP7.3: Bomba de calor, con calentamiento para dos cubas y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm) - AC2E2LP6 y AC2AE2LP6.	31.221,00
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	3.825,00
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	1.901,00
RAH (Homogenizador abrillantador): Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%	1.025,00
Suplemento por bomba de desagüe con regulación de nivel y desagüe final, por cuba	1.555,00
Desagüe único centralizado	495,00
Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):	
- Instalación base en 1ª zona	634,00
- Instalación base en el resto de zonas (precio por zona)	403,00
Dosificador para sistema sanitizante	899,00
Dosificador para detergente líquido	899,00
Dosificador para abrillantador	899,00
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)	691,00
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN)	6.590,00
DHM2+: Módulo de prelavado automático junto con el sistema RED integrado.	14.458,00
RED: Sistema de filtrado externo, en el prelavado con filtro extraíble	4.055,00
P-MAX: Módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS	18.041,00
P-MAX (AC2EP9 NEXT): Suplemento por módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS - Sustituye al P9 de 900 mm.	4.747,00
Voltaje especial	A consultar
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	2.057,00
Tratamiento OSMOSIS	A consultar



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 y aisladas.
- 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 control electrónico con visualización de la temperatura en el display digital.
- 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 (400 mm): 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 APRS (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 de 200 mm.
- Altura útil 430 mm.
- Alimentación 400V/3N-50 Hz

De serie:

- Autotimer.
- 3 velocidades.
- Control de fase para su correcta instalación.
- EOR: Control electromecánico de emergencia.
- APRS: Gestiona en modo automático el aclarado proporcional



AC2AEP6 NEXT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
Serie AC2AE NEXT en ángulo						
AC2AE NEXT	1450 x 1650 x h1680	95/105/140	Lavado-Eco2rinse	94	21,90	37.834,00
AC2AEP5 NEXT	1950 x 1650 x h1680	117/130/195	Prelavado P5-Lavado-Eco2rinse	139	25,80	46.728,00
AC2AEP6 NEXT	2050 x 1650 x h1680	123/137/205	Prelavado P6-Lavado-Eco2rinse	139	26,09	49.366,00
AC2AEP9 NEXT	2350 x 1650 x h1680	144/160/220	Prelavado P9-Lavado-Eco2rinse	174	27,10	49.562,00
AC2AE2LP6 NEXT	2950 x 1650 x h1680	167/185/255	Prelavado P6 - 2L - Eco2rinse	214	39,33	A consultar

L=Lavado en ángulo (Sup/Inf), 2L=Lavado de 900+Lavado en ángulo, 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	Precio (€)	
Túneles de lavado de arrastre de cestas AC2AE NEXT		
Antisalpicador de 200 mm, en la salida	887,00	
Suplemento collar para antisalpicador de 200 mm	230,00	
Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm	1.025,00	
Suplemento para entrada de agua fría	737,00	
CS12: Descalcificador	1.101,00	
AS6: Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	6.060,00	
Suplemento aislamiento reforzado para AS 600 mm	1.187,00	
TC 90: Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	11.843,00	
TC 180: Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	16.463,00	
ARC: Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	12.880,00	
Suplemento aislamiento reforzado para ARC 800 mm	1.371,00	
RC: Recuperador de calor (H2040 mm)	5.196,00	
WP7.1L: Bomba de calor, con calentamiento una cuba. Incluye Autotimer (H2090 mm)	19.988,00	
WP7.1R: Bomba de calor, precalentamiento aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	20.714,00	
WP7.2: Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	24.447,00	
WP7.3: Bomba de calor, con calentamiento para dos cubas y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm) - AC2E2LP6 y AC2AE2LP6.	31.221,00	
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	3.825,00	
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	1.901,00	
RAH (Homogenizador abrillantador): Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%	1.025,00	
Suplemento por bomba de desagüe con regulación de nivel y desagüe final, por cuba	1.555,00	
Desagüe único centralizado	495,00	
<u>Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):</u>		
- Instalación base en 1ª zona	634,00	
- Instalación base en el resto de zonas (precio por zona)	403,00	
Dosificador para sistema sanitizante	899,00	
Dosificador para detergente líquido	899,00	
Dosificador para abrillantador	899,00	
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)	691,00	
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN)	6.590,00	
DHM2+: Módulo de prelavado automático junto con el sistema RED integrado.	14.458,00	
RED: Sistema de filtrado externo en el prelavado, con filtro extraíble	4.055,00	
P-MAX: Módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS	18.041,00	
P-MAX (AC2EP9 NEXT): Suplemento por módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS - Sustituye al P9 de 900 mm.	4.747,00	
Voltaje especial	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	2.057,00	
Tratamiento OSMOSIS	A consultar	



Túneles de lavado de arrastre de cestas

Serie AC3 NEXT 



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE AC3 NEXT

- Es el más sostenible de los lavavajillas industriales, consumiendo menos agua y menos energía.
- 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 y aisladas.
- Panel de mandos con HPS EASY y 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.
- Con antisalpicador en la entrada de 200 mm.
- Altura útil 430 mm.
- Alimentación 400V/3N-50 Hz

De serie:

- Aislamiento reforzado.
- Autotimer.
- 3 velocidades.
- Control de fase.
- EOR: Control electromecánico de emergencia.
- APRS: Gestiona en modo automático el aclarado proporcional.
- APWS: Activa un circuito adicional que eleva a 76 chorros de agua para el lavado.
- HPS EASY: Alarmas funcionales y contadores.
- RED (Excepto AC3-20 NEXT): Recogedor de desperdicios externo, en el prelavado.



AC3 30 NEXT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
Serie AC3 NEXT						
AC3-20 NEXT	2250 x 840 x h1680	122/135/182	L** + A	108	25,5	45.645,00
AC3-25 NEXT	2850 x 840 x h1680	153/170/230	P6 + L** + A	148	26,4	57.557,00
AC3-30 NEXT	3150 x 840 x h1680	171/190/257	P9 + L** + A	188	28,7	61.440,00
AC3-35 NEXT	3750 x 840 x h1680	203/225/304	P6 + L** + L + A	228	34,6	70.311,00
AC3-40 NEXT	4050 x 840 x h1680	216/240/324	P9 + L** + L + A	268	36,0	73.041,00
AC3-45 NEXT	4300 x 840 x h1680	230/255/344	P11 + L** + L + A	268	42,1	78.433,00

L=Lavado 900 mm, L**= Lavado 1150 mm (Sup/Inf/Lat), A= Aclarado (Multirinse), P6= Prelavado de 600 mm, P9= Prelavado de 900 mm, P11= Prelavado de 1120 mm (Sup/Inf)

Para túneles en ángulo, ver accesorios. Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios



ACCESORIOS

Modelo	Precio(€)	
Túneles de lavado de arrastre de cestas AC3 NEXT		
Antisalpicador de 200 mm, en la salida	887,00	
Suplemento collar para antisalpicador de 200 mm	230,00	
Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm	1.025,00	
Suplemento para entrada de agua fría	737,00	
CS12: Descalcificador	1.101,00	
Suplemento ángulo: Prelavado lineal de 900 mm a ángulo de 1200x1200 mm	10.945,00	
Suplemento ángulo: prelavado lineal de 1150 mm a ángulo de 1200x1200 mm	9.781,00	
Suplemento ángulo: Aclarado (Multirinse) de 900 mm a ángulo de 1200x1200 mm	11.106,00	
AS6: Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW. Aislamiento reforzado (H1960 mm)	7.235,00	
AS8: Túnel de secado 800 mm. 6,42 kW. Aislamiento reforzado (H2040)	11.912,00	
TC 90: Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	13.018,00	
TC 180: Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	17.650,00	
ARC: Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	14.216,00	
ARC X (WP7.x): Túnel de secado 800 mm, para WP7.x. Aislamiento reforzado (H2040)	12.673,00	
RC: Recuperador de calor (H2040 mm)	5.196,00	
WP7.1L: Bomba de calor, con calentamiento una cuba. Incluye Autotimer (H2090 mm)	19.988,00	
WP7.1R: Bomba de calor, precalentamiento aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	20.714,00	
WP7.2: Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	24.447,00	
WP7.3: Bomba de calor, calentamiento para dos cubas y precalentamiento en el aclarado. (para AC3-35,40 y 45). (H2090 mm)	31.221,00	
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	1.901,00	
RAH (Homogenizador abrillantador): Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%	1.025,00	
DHM2+: Módulo prelavado automático con sistema RED incluido	14.458,00	
SC: Desagüe único centralizado	495,00	
Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):		
- Instalación base en 1ª zona	634,00	
- Instalación en el resto de las zonas (precio por zona)	403,00	
Dosificador para sistema sanitizante	899,00	
Dosificador para detergente líquido	899,00	
Dosificador para abrillantador	899,00	
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN)	6.590,00	
P-MAX: Módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS	18.041,00	
P-MAX (Mods. P9): Suplemento por módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS - Sustituye al P9 de 900 mm.	4.747,00	
Voltaje especial	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	2.057,00	
Tratamiento OSMOSIS	A consultar	

Túneles lavacestas con cinta de arrastre.

Serie ACC 



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE ACC

- **Lavado de cestas y contenedores cerrados.**
- Flexible y potente, la serie ACC es específica para el lavado de cestas y de contenedores. Perfecta para quien necesita una solución de lavado extremadamente versátil, para responder a diferentes necesidades y cargas de lavado.
- Ideales para la industria alimentaria, el sector del vino, la panificación, la industria química / farmacéutica y el transporte / logística.
- Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304.
- Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrados y doble pared.
- 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.
- Economizador para el funcionamiento del aclarado sólo al paso de las cestas.
- El antisalpicator en la entrada y en la salida del túnel, evita la proyección del agua al exterior. (400 mm cada uno)
- Sistema de transporte idóneo para el lavado de contenedores de 400 x 600 mm, cestas de 500 x 500 mm y cestas de 500 x 600 mm.
- Paso útil de 500 x 430 mm.
- Alimentación 400V/3N-50 Hz



ACC - Brazos de lavado laterales



ACC2C + Sistema de carga de cestas (opcional)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h) (400x600 mm)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio
Serie ACC - Para cestas perforadas						
ACC2C	1950 x 840 x h1450	100/150	Lavado / Aclarado	80	21,40	A consultar
ACC3C	2550 x 840 x h1450	180/270	P6 - Lavado / Aclarado	80	26,30	A consultar
Serie ACC - Para cestas y contenedores cerrados						
ACC2B	2350 x 840 x h1450	100/150	Lavado* - Aclarado*	80	21,4	A consultar
ACC3B	3250 x 840 x h1450	180/270	P9 - Lavado* - Aclarado*	80	26,3	A consultar

Lavado (Sup-Inf) / Aclarado=Un módulo de 1150 mm, Lavado* (Sup-Inf-Lat)=1150 mm, Aclarado* (PRS)=400 mm, P6 (Sup-Inf)=600 mm, P9 (Sup-Inf)=900 mm.
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

ACCESORIOS

Modelo	Precio	
Túneles lavacestas ACC		
Suplemento para entrada de agua fría	A consultar	
CS12: Descalcificador	A consultar	
AS6: Túnel de secado de 600 mm. 6,42 kW. (H2040 mm)	A consultar	
Suplemento aislamiento reforzado AS6	A consultar	
AS8: Túnel de secado 800 mm. 6,42 kW. (H2040 mm)	A consultar	
Suplemento aislamiento reforzado AS8	A consultar	
RC: Recuperador de calor (H2040 mm)	A consultar	
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	A consultar	
EOR: Emergency OverRide (funcionamiento electromecánico de emergencia con llave)	A consultar	
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	A consultar	
Autotimer: Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de estas	A consultar	
Desagüe único centralizado	A consultar	
<u>Sistema sanitizante máquina (dosificador no incluido).</u> Instalación base 1ª zona	A consultar	
Giro de cesta (Incompatible con el C-Smart)	A consultar	
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar	
Dosificador para sistema sanitizante	A consultar	
Dosificador para detergente líquido	A consultar	
Dosificador para abrillantador	A consultar	
Voltaje especial	A consultar	



PRELAVADO DE LIBRE INSTALACIÓN

DHM LI / ALI



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- El módulo de prelavado DHM de libre instalación, funciona con potentes chorros de agua que ayudan a eliminar la suciedad de la vajilla, hace más eficaz la acción del módulo de lavado y libera al personal de las operaciones de desbarazo y prelavado manual.
- Construido en acero inox AISI 304.
- Panel de control inferior.
- Puerta aislada.
- Contacto para el final de carrera del túnel de lavado colocado a continuación de este módulo.
- Tres brazos de prelavado superiores y dos brazos inferiores en acero inoxidable.
- Cuba estampada con cantos redondeados.
- Filtros en toda la cuba en acero inoxidable y filtro de protección en la aspiración de la bomba.
- Inverter 1 velocidad (con ajustes de velocidad que dependen de la máquina a la que se añade)
- Autotimer incluido.
- El módulo DHM, es compatible con todos los túneles de arrastre de cestas de Comenda y de otros fabricantes. Posicionado a la entrada del túnel de lavado, para una acción de prelavado automático de la vajilla.
- Un prelavado eficaz de la vajilla, significa: agua más limpia en la cuba, una higiene más profunda en el interior de la zona de lavado y por tanto, mejores resultados.
- La preparación de la vajilla para su entrada al túnel de lavado, es una operación repetitiva y a menudo molesta para el operario.
- El módulo lineal (DHM LI), tiene una longitud de 1150 mm: está dotado de brazos de prelavado superiores e inferiores y de un sistema externo de recuperación de los desperdicios de 200 mm (RED) .
- Está disponible también en configuración en ángulo (DHM ALI) de 1.200x1.200 mm, para aprovechar al máximo el espacio.
- El DHM, asegura un consumo constante de agua controlado proporcional a la carga de 60 litros/hora.
- Altura útil 430 mm
- Alimentación 400V/3N-50 Hz



DHM LI / ALI



DHM ALI + Mesas rodillos

TRATAMIENTO DE AGUA

Descalcificadores

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- La calidad del agua que utiliza en sus actividades es tan importante como la maquinaria, por tanto, la pureza de ese agua es esencial para obtener resultados excepcionales. Por eso, añadir un descalcificador de agua puede ser muy útil para sus actividades.
- Además de una presentación brillante, también ayudan a simplificar sus actividades y a ahorrar en costes de equipos a largo plazo.
- El agua descalcificada, limita la acumulación de cal que puede comprometer el funcionamiento y la vida útil de sus máquinas. El tratamiento de agua no sólo mejora la higiene general y permite que los detergentes funcionen de forma más efectiva, sino también elimina la necesidad de limpiar a mano los vasos, así como la rotura que suele acompañar a esta tarea.
- El agua dura produce depósitos de cal que, con el tiempo, se convierte en un problema para cualquier proceso de trabajo. La acumulación gradual de esta sustancia calcárea, blanca y dura crea obstrucciones en tuberías, tanques y calderas, lo que impide el flujo del agua y la eficacia operativa. Estos depósitos también se convierten en un lugar propicio para la acumulación de bacterias y de suciedad, por lo tanto, no afecta sólo a su equipo, sino también a la calidad del agua. Con sólo añadir un descalcificador de agua, puede mejorar la calidad del agua y prolongar la vida útil de su lavavajillas.
- Lo que no vemos en el agua es lo que puede causar más daño con el paso del tiempo. Las impurezas que contiene el agua incluyen minerales, como el calcio y el magnesio, que producen una calidad «dura» que conduce a la acumulación de cal. La descalcificación del agua implica un proceso conocido como intercambio iónico, que mediante el uso de resinas elimina parcialmente los iones de calcio y magnesio del agua. Una vez que la resina ha agotado su capacidad de capturar los carbonatos de calcio y magnesio, se lava para eliminar los sedimentos y se regenera con agua salada para prepararse para el siguiente ciclo de descalcificación.
- Sólo después de comprobar la dureza de su agua y determinar el tipo de vajilla, cubiertos y cristalería y el volumen medio, le daremos nuestras sugerencias. Generalmente, las prioridades cambian de cliente a cliente, por eso, para nosotros es importante proporcionar una variedad de soluciones.



CS05: Lavavajillas de carga frontal

Red Line, Prime, Hi-Line
 y ThermoCare
 450 litros en 400 rpm
 700 litros en 250 rpm
 Dimensiones: 200x400xh480 mm



CS12: Lavautensilios y lavavajillas.

GE, AC2, AC NEXT, LAV y ACC
 1200 litros en 400 rpm
 1800 litros en 250 rpm
 Dimensiones: 245x440xh580 mm



CS08: Lavavajillas de campana

Red Line, Prime, Hi-Line
 y ThermoCare
 650 litros en 400 rpm
 1000 litros en 250 rpm
 Dimensiones: 240x435xh480 mm

CS18: Lavavajillas de cinta.

NE1, NE2, NE3 y NG
 2200 litros en 400 rpm
 3600 litros en 250 rpm
 Dimensiones: 320x500xh1080 mm

SISTEMAS DE LAVADO



En Frigicoll tenemos un objetivo: diseñar el mejor sistema de lavado para tu negocio. Gracias a nuestra experiencia, desarrollamos soluciones a medida eficientes y fiables.

Te ayudamos a aprovechar al máximo el espacio, automatizando tu sistema de lavado y reduciendo el consumo de agua y energía.

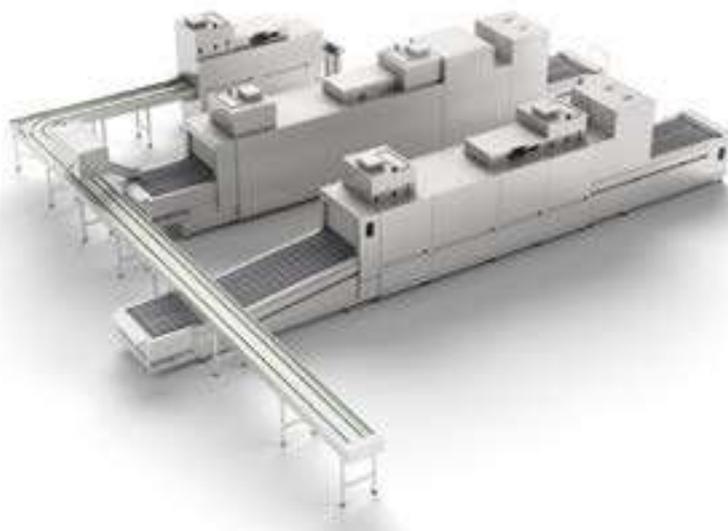
No hay dos instalaciones iguales. Cada sistema de lavado tiene características únicas, por eso estudiamos cada factor en el diseño general.

Una vez evaluamos cada parte de las operaciones, recomendamos una solución global que maximiza eficiencias, flujos logísticos, ergonomía y el respeto al resultado final.

Es una solución completa que es precisamente por qué cada vez más profesionales eligen Frigicoll para su sistema de lavado.



Proyectadas para un hospital, estas dos soluciones nos permiten gestionar un gran número de comidas. Gracias a la **cinta polycord** y nuestro **túnel LVP**, las bandejas y los cubiertos se cargan de forma automática, optimizando el personal en la cocina. La mesa de entrada rebajada del **túnel NE**, permite trabajar de una forma más cómoda.



TRATAMIENTO DE RESIDUOS

La gestión de los residuos orgánicos es un factor crítico en cualquier sistema de lavado.

Frigicoll ofrece la solución para una gestión de residuos alimentarios fiable, compacta y tecnológicamente avanzada.

Los sistemas para el tratamiento de residuos son indispensables ahí donde se generan grandes cantidades de desperdicios alimentarios.

Nuestro sistema reduce el volumen de los residuos en un -80% y por tanto su peso en un -60%.

LA ESTACIÓN COMPACTA TR30, en acero inox, reagrupa en una sola máquina todos los componentes necesarios para triturar y deshidratar los desperdicios alimentarios.

Práctica, flexible y simple de usar, evita la manipulación directa de los residuos que se recogen.

Después que los residuos hayan sido triturados y centrifugados, el líquido a la salida del extractor se dirige al desagüe y la parte sólida se recoge en un bidón con tapa, fácilmente transportable y reutilizable.

VENTAJAS PARA TI:

- Dimensiones compactas.
- Capacidad: 300 kg/h
- La red magnética situada sobre la tapa, evita que los cubiertos se introduzcan en el interior de la molidora.
- Reducción de los consumos: reutiliza el agua durante el ciclo de triturado.
- El display intuitivo facilita cada operación.
- Los residuos alimentarios se cortan directamente en la posición de colocación.



Túneles de lavado de cinta

Serie NE1



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE NE1

- Construido en acero inox AISI 304.
- Doble protección térmica.
- Doble sistema de filtros de acero inox: en la superficie de la cuba y en la aspiración de la bomba.
- Sistema economizador de energía en el módulo de aclarado.
- Colector de brazos, extraíble fácilmente. Construido completamente en acero inox.
- Cortinas de separación entre zonas.
- Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrados y doble pared.
- Canalización de vapores en toda la longitud de la máquina.
- Brazos laterales de la zona de lavado, regulables orientados hacia la entrada.
- Cinta transportadora de vajilla construida en material tecnopolímero de alta resistencia.
- Dispositivo final de carrera.
- Doble velocidad de avance de cinta.
- Cuadro eléctrico emplazado frontalmente en la zona superior de la máquina, con electrónica DIGIT EOR.
- Cubas con cantos redondeados.
- Paso útil: 620 x h430 mm
- Paso útil XL: 840 x h430 mm
- Alimentación 400V/3N-50 Hz

De serie:

- Dos velocidades
- Doble protección térmica.
- Puertas aisladas.
- EOR: Control electromecánico de emergencia.

Norma DIN10510
en 2ª velocidad:
Capacidad de
producción con 2 minutos
de contacto.



NE 1P6 + ARC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (platos/h) DIN10510	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio
NE 1	4200 x 890 x h1815	1550	L + A	110	31,9	A consultar
NE 1P6	4800 x 890 x h1815	2150	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + A	170	37,4	A consultar
NE 1P9	5100 x 890 x h1815	2450	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + A	210	40,6	A consultar
Modelos XL						
NE 1XL	4200 x 1110 x h1815	2325	L + A	110	38,9	A consultar
NE 1P6XL	4800 x 1110 x h1815	3225	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + A	170	46,4	A consultar
NE 1P9XL	5100 x 1110 x h1815	3675	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + A	210	60,6	A consultar

P6=Prelavado (Sup/Inf) de 600 mm, P9=Prelavado (Sup/Inf/Lat) de 900 mm, L=Lavado (Sup/Inf/Lat) de 1200 mm, A=Aclarado de 1200 mm
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

ACCESORIOS

Modelo	Precio	
Suplemento para entrada de agua fría	A consultar	
CS18: Descalcificador	A consultar	
AS8: Túnel de secado 800mm sobre mesa. 9kW	A consultar	
AS8 XL: Túnel de secado 800mm sobre mesa. 9kW	A consultar	
ARC8: Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
ARC8 XL: Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
RC: Recuperador de calor	A consultar	
Suplemento por collar de aspiración de Ø 242mm por la capota (salida/entrada)	A consultar	
PRS: Sistema de aclarado proporcional	A consultar	
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).	A consultar	
HPS EASY: Contador de consumo de agua y electricidad	A consultar	
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).	A consultar	
Autotimer: Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de estas.	A consultar	
RCD: Rinse Control Device: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C. A consultar en el aclarado	A consultar	
RAH: Homogenizador abrillantador: Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%.	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE1)	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE1-P6)	A consultar	
Dosificador para abrillantador (o Dosificador para sistema sanitizante)	A consultar	
Dosificador para detergente líquido	A consultar	
Desagüe único centralizado	A consultar	
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar	
RED: Sistema de filtrado externo en el prelavado, con filtro extraíble	A consultar	
RED XL: Sistema de filtrado externo en el prelavado, con filtro extraíble (Mods. XL)	A consultar	
DHM2+: Prelavado suplementario automático con filtro RED integrado extraíble frontalmente	A consultar	
DHM2+ XL: Prelavado suplementario automático con filtro RED integrado extraíble frontalmente	A consultar	
Voltaje especial	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en tres partes	A consultar	
Tratamiento OSMOSIS	A consultar	



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 y aisladas.
- Canalización de vapores en toda la longitud de la máquina.
- Cubas estampadas con ángulos redondeados.
- Panel de mandos electrónico DIGIT EOR.
- 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.
- Paso útil: 620 x h430 mm
- Paso útil XL: 840 x h430 mm
- Alimentación 400V/3N-50 Hz

De serie:

- 3 velocidades
- Doble protección térmica.
- Puertas aisladas.
- Autotimer.
- APRS: Gestiona en modo automático el aclarado proporcional.
- EOR: Control electromecánico de emergencia.
- HPS cuentalitros

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



NE21-P6 + ARC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (platos x h) DIN10510	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio
NE 21-P6	5400 x 890 x h1815	2750	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	184	39,8	A consultar
NE 21-P9	5700 x 890 x h1815	3050	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	204	42	A consultar
NE 21-P12	6000 x 890 x h1815	3350	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	224	43	A consultar
NE 22-P9	6600 x 890 x h1815	3950	P ₉₀₀ + L ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	299	53,2	A consultar
NE 22-P12	6900 x 890 x h1815	4250	P ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	319	54,7	A consultar
Modelos XL						
NE 21-P6 XL	5400 x 1110 x h1815	4125	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	184	45,8	A consultar
NE 21-P9 XL	5700 x 1110 x h1815	4575	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	204	48	A consultar
NE 21-P12 XL	6000 x 1110 x h1815	5026	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	224	50	A consultar
NE 22-P9 XL	6600 x 1110 x h1815	5926	P ₉₀₀ + L ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	299	61,7	A consultar
NE 22-P12 XL	6900 x 1110 x h1815	6376	P ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	319	62,7	A consultar

P6=Prelavado (Sup/Inf) de 600 mm, P9=Prelavado (Sup/Inf/Lat) de 900 mm, P12=Prelavado (Sup/Inf/Lat) de 1200 mm, L=Lavado (Sup/Inf/Lat) de 900 ó 1200 mm, Eco2rinse de 600 mm
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

ACCESORIOS

Modelo	Precio	
Suplemento para entrada de agua fría	A consultar	
CS18: Descalcificador	A consultar	
ARC8: Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
ARC8 XL: Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
T1 ARC: Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	A consultar	
T1 ARC XL: Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	A consultar	
WP9.2: Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer	A consultar	
WP9.3: Bomba de calor, calentamiento para dos cubas y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer.	A consultar	
ZN4: Zona neutra de 400mm con puerta	A consultar	
ZN6: Zona neutra de 600mm con puerta	A consultar	
ZN4 XL: Zona neutra de 400mm con puerta	A consultar	
ZN6 XL: Zona neutra de 600mm con puerta	A consultar	
Entrada adicional de 250mm (mod. NE)	A consultar	
Entrada adicional por metro (mod. NE)	A consultar	
Entrada adicional de 250mm (mod. NE XL)	A consultar	
Entrada adicional por metro (mod. NE XL)	A consultar	
Salida adicional por metro (mod. NE)	A consultar	
Salida adicional por metro (mod. NE XL)	A consultar	
RIB18: Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	A consultar	
RIB18 XL: Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	A consultar	
DHM2+: 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.	A consultar	
DHM2+ XL: 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.	A consultar	
VARIO POWER: para cada zona de lavado, regula la presión del agua de los colectores, aumentando o disminuyendo el caudal/presión del agua, en función del tipo de objetos a lavar.	A consultar	
RCD: Rinse Control Device: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C.	A consultar	
RAH: Homogenizador abrillantador: Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%.	A consultar	
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).	A consultar	
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE21) -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar-	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE22) -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar-	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (por cada zona adicional)	A consultar	
Bomba de refuerzo para desinfectar los tanques internos	A consultar	
Dosificador para abrillantador (Dosificador para sistema sanitizante)	A consultar	
Dosificador para detergente liquido	A consultar	
Desagüe único centralizado	A consultar	
RED: Sistema de filtrado externo en el prelavado, con filtro extraíble	A consultar	
RED XL: Sistema de filtrado externo en el prelavado, con filtro extraíble - Modelos XL.	A consultar	
Voltaje especial	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 2 partes	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 3 partes	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 4 partes	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 5 partes	A consultar	



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 y aisladas.
- 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 EOR+HPS EASY.
- Filtros de cubas en acero inox
- Brazos laterales en cada zona de lavado.
- MULTIRINSE: Sistema patentado por Comenda para un ahorro record. Reduce significativamente el consumo de agua, hasta un 75% menos respecto a una solución con aclarado estándar, ya que el agua se reutiliza hasta tres veces.
- Predisposición eléctrica para los dosificadores de detergente y abrillantador.
- Economizador para el funcionamiento del aclarado sólo al paso de las cestas.
- Paso útil: 620 x 430 mm
- Paso útil XL: 840 x 430 mm
- Alimentación 400V/3N-50 Hz

De serie:

- 3 velocidades
- Doble protección térmica.
- Puertas aisladas.
- Autotimer.
- APRS: Gestiona en modo automático el aclarado proporcional.
- EOR: Control electromecánico de emergencia.
- HPS EASY: Alarmas funcionales y contadores.
- APWS: Activa un circuito adicional que eleva a 76 chorros de agua para el lavado.
- RED: Recogedor de desperdicios externo, en el prelavado.
- RAH: Homogenizador abrillantador, ahorro del 70%.
- MULTIRINSE: Ahorro del 50% de agua en el aclarado.



NE 33-P12 + ARC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (platos/h) DIN10510	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio
NE 31-P6	6200 x 890 x h1815	3050	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse	198	38,3	A consultar
NE 31-P9	6500 x 890 x h1815	3350	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse	218	40	A consultar
NE 31-P12	6800 x 890 x h1815	3650	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse	238	41	A consultar
NE 32-P9	7400 x 890 x h1815	4250	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse	308	48,2	A consultar
NE 32-P12	7700 x 890 x h1815	4550	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse	328	49,7	A consultar
NE 33-P12	8600 x 890 x h1815	5450	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse	428	62,4	A consultar
Modelos XL						
NE 31-P6 XL	6200 x 1100 x h1815	4575	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse	198	42,3	A consultar
NE 31-P9 XL	6500 x 1100 x h1815	5026	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse	218	45	A consultar
NE 31-P12 XL	6800 x 1100 x h1815	5476	P ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse	238	46	A consultar
NE 32-P9 XL	7400 x 1100 x h1815	6376	P ₉₀₀ + L ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse	308	54,2	A consultar
NE 32-P12 XL	7700 x 1100 x h1815	6826	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse	328	56,2	A consultar
NE 33-P12 XL	8600 x 1100 x h1815	8176	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse	428	70,4	A consultar

P6=Prelavado (Sup/Inf) de 600 mm, P9=Prelavado (Sup/Inf/Lat) de 900 mm, P12=Prelavado (Sup/Inf/Lat) de 1200 mm, L=Lavado (Sup/Inf/Lat) de 900 ó 1200 mm, Multirinse=Aclarado de 900 mm
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

ACCESORIOS

Modelo	Precio	
Suplemento boiler agua fría	A consultar	
CS18: Descalcificador	A consultar	
AS10: Túnel de secado 1000mm sobre mesa. 12kW	A consultar	
AS10 XL: Túnel de secado 1000mm sobre mesa. 12kW	A consultar	
RC: Recuperador de calor	A consultar	
ARC12: Túnel de secado 1200mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
ARC12 XL: Túnel de secado 1200mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
T1 ARC: Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	A consultar	
T1 ARC XL: Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	A consultar	
WP9.2: Bomba de calor calentamiento una cuba y precalentamiento aclarado. Autotimer automático incluido.	A consultar	
WP9.3: Bomba de calor calentamiento dos cubas y precalentamiento aclarado. Autotimer automático incluido.	A consultar	
ZN4: Zona neutra de 400mm con puerta	A consultar	
ZN6: Zona neutra de 600mm con puerta	A consultar	
ZN4 XL: Zona neutra de 400mm con puerta	A consultar	
ZN6 XL: Zona neutra de 600mm con puerta	A consultar	
Entrada adicional de 250mm (mod. NE)	A consultar	
Entrada adicional por metro (mod. NE)	A consultar	
Entrada adicional de 250mm (mod. NE XL)	A consultar	
Entrada adicional por metro (mod. NE XL)	A consultar	
Salida adicional por metro (mod. NE)	A consultar	
Salida adicional por metro (mod. NE XL)	A consultar	
DHM2+: Pre-lavado suplementario automático	A consultar	
DHM2+ XL: Pre-lavado suplementario automático	A consultar	
RIB18: Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	A consultar	
RIB18 XL: Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	A consultar	
VARIO POWER: para cada zona de lavado, regula la presión del agua de los colectores, aumentando o disminuyendo el caudal/presión del agua, en función del tipo de objetos a lavar.	A consultar	
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).	A consultar	
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar	
RCD: Rinse Control Device: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C. A consultar en el aclarado	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE31) : -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar-	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE32) : -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar-	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE33) : -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar-	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (por cada zona adicional)	A consultar	
Bomba de refuerzo para desinfectar los tanques internos	A consultar	
Sistema sanitizante de la bomba de lavado	A consultar	
Dosificador para abrillantador (Dosificador para sistema sanitizante)	A consultar	
Dosificador para detergente líquido	A consultar	
Desagüe único centralizado	A consultar	
Voltaje especial	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 2 partes	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 3 partes	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 4 partes	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 5 partes	A consultar	

Túneles de lavado de bandejas y cubiertos

Serie LAV y LVP



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE LAV - LVP

- Todos los componentes internos y externos están fabricados íntegramente con materiales de primera calidad, inoxidables, resistentes a altas temperaturas e inmunes a la corrosión provocada por los agentes químicos de los detergentes.
- Cada bandeja se somete a un proceso de lavado y aclarado a 85 / 90°C, asegurando así la máxima higiene y la higienización total de la vajilla lavada.
- La posición de las bandejas en la máquina permite una fácil eliminación de eventuales residuos sólidos y un posterior aclarado completo.
- Un sistema de doble filtrado elimina los residuos del agua de lavado, manteniendo la acción detergente más eficaz, además de garantizar un agua más limpia en el depósito.
- El túnel de secado integrado permite eliminar el agua residual de la superficie de la vajilla, dejando las bandejas perfectamente secas y listas para ser apiladas o reutilizadas, sin tener que recurrir al secado manual.
- Panel de control retroiluminado. Simple, intuitivo y con un diseño

elegante, el panel de control superior le permite: intervenir en la máquina con extrema facilidad; ver temperaturas en tiempo real; seleccionar la velocidad deseada según el tipo de carga; controlar el consumo y las horas de funcionamiento.

- Paro de la cinta en presencia de objetos sobre las bandejas.



LAV-LVP

• LAV - Túneles de lavado de bandejas:

2 velocidades.
Aislamiento reforzado.
Puertas aisladas.
PRS: Sistema de aclarado proporcional.
Secado incluido.
EOR: Control electromecánico de emergencia.

• LVP - Túneles de lavado de bandejas y cubiertos:

1 velocidad
Doble pared.
Doble cinta para cubiertos.
Secado incluido.
EOR: Control electromecánico de emergencia.



LVP

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (bandejas/h)	Fases	Dimensiones máx. bandejas (mm)	Potencia máx (kW)	Precio
Serie LAV - Lavado de bandejas						
LAV702	2250 x 840 x h1670	700/1000	Lavado/Aclarado - S900	530x325/400	22	A consultar
LAV1502	2500 x 840 x h1670	1200/1800	Lavado/Aclarado - S1150	530x325/400	32	A consultar
Serie LVP - Lavado de bandejas y cubiertos						
LVP1502	6400 x 1110 x h2000	1200	P6+L900+A600+S1200	570x375	84,01	A consultar
LVP1802	8300 x 1110 x h2000	1800	P6+L900+L900+A600+S1200+S1000	570x375	130,51	A consultar

Lavado/Aclarado=1 Módulo de 1150 mm, S900=Secado de 900 mm, S1150=Secado de 1150 mm
P6=Prelavado de 600 mm, L900=Lavado de 900 mm, A600=Aclarado de 600 mm, S1200=Secado de 1200 mm, S1000=Secado de 1000 mm
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

ACCESORIOS

Modelo	Precio	
Túneles de lavado de bandejas y cubiertos - LAV / LVP		
WP7.2 (LAV): Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	A consultar	
RC (LAV): Recuperador de calor	A consultar	
C-SMART (LAV): Interfaz con "Scherma Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar	
WP9.2 (LVP): Bomba de calor calentamiento una cuba y precalentamiento aclarado. Autotimer automático incluido.	A consultar	
C-SMART (LVP): Interfaz con "Scherma Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar	
Recuperador magnético de cubiertos	A consultar	
Desmagnetizador para cubiertos para LVP	A consultar	
Cuba recogida de cubiertos para LVP a incluir en el carro CAR1/CAR2	A consultar	
Sistema sanitizante cubas internas (no incluido dosificador sanitizante) - LVP	A consultar	
Suplemento por dosificador de abrillantador (o dosificador para sistema sanitizante) - LVP	A consultar	
Suplemento por dosificador detergente líquido - LVP	A consultar	

Túneles lavacacerolas de cinta

Serie NG 



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE NG

- Construido en acero inox AISI 304.
- 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.
- Doble sistema de filtros en acero inox.
- Bombas de lavado en acero inox.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables.
- Doble protección térmica.
- Puertas aisladas.
- 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.
- Paso útil NG: 840 x h650 mm
- Paso útil NGR: 840 x h430 mm
- Alimentación 400V/3N-50 Hz.

De serie:

- 2 velocidades
- Doble protección térmica.
- Puertas aisladas.
- VARIO POWER: Colector del lavado con regulación de presión y caudal en los chorros de agua.



NG

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Velocidad (m/min)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia má x (kW)	Precio
Serie NG						
NG 602	3900 x 1105 x h2020	0,4 / 0,8	L + A	140	47,67	A consultar
NG 902	5200 x 1105 x h2020	0,6 / 1,2	L + L + A	130+140	79,67	A consultar
NG 1202	6500 x 1105 x h2020	0,8 / 1,6	L + L + L + A	120+130+140	108,67	A consultar
NGR 602	3900 x 1105 x h1800	0,4 / 0,8	L + A	140	47,12	A consultar
NGR 902	5200 x 1105 x h1800	0,6 / 1,2	L + L + A	130+140	79,12	A consultar
NGR 1202	6500 x 1105 x h1800	0,8 / 1,6	L + L + L + A	120+130+140	108,12	A consultar

L=Lavado de 900 mm, A=Aclarado de 600 mm.
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

ACCESORIOS

Modelo	Precio
Túneles de lavado de cinta NG	
Suplemento por secado superior/inferior. 18 kW	A consultar
Ecorinse 600 mm: Módulo adicional al aclarado NG	A consultar
Ecorinse 600 mm: Módulo adicional al aclarado NGR	A consultar
CS18: Descalcificador	A consultar
AS10: Túnel de secado de 1000 mm. 18 kW (NG)	A consultar
AS10: Túnel de secado de 1000 mm. 18 kW (NGR)	A consultar
T1: Túnel de secado de 800 mm + cuadro eléctrico frontal. 12 kW (NG)	A consultar
T1: Túnel de secado de 800 mm + cuadro eléctrico frontal. 12 kW (NGR)	A consultar
RC: Recuperador de calor	A consultar
ZN4: Zona neutra de 400 mm con puerta doble pared aislada	A consultar
ZN6: Zona neutra de 600 mm con puerta doble pared aislada	A consultar
Suplemento por mesa de entrada de 250 mm (Total 1.250 mm)	A consultar
Suplemento por mesa de salida de 250 mm (Total 1.250 mm)	A consultar
Suplemento por mesa de salida de 500 mm (Total 1.500 mm)	A consultar
Aplicación de collar Diám. 300 mm en antisalpicador	A consultar
Aplicación de collar con ventilador en antisalpicador	A consultar
<u>Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):</u> - Instalación base en 1ª zona con bomba aumento de presión	A consultar
- Instalación en el resto de las zonas (también zonas neutras) (precio por zona)	A consultar
Autotimer: Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de éstas	A consultar
C-SMART: Interfaz con "Scherma Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar
Desagüe centralizado	A consultar
Autolavado bombas (por cada zona)	A consultar
MWP (Lavado intermedio): Se consigue una regeneración más rápida del agua del prelavado y un ahorro de detergente considerable (sólo máquina con ecorinse)	A consultar
Dosificador para sistema sanitizante	A consultar
Dosificador para abrillantador	A consultar
Dosificador para detergente líquido	A consultar
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	A consultar
WP9.2: Bomba de calor. Incluye Autotimer	A consultar
Voltaje especial	A consultar
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	A consultar



Accesorios Red Line / Prime / Hi-Line

ACCESORIOS

Red line

Prime

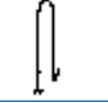
Modelo		Precio (€)
Accesorios RB, RF y RC		
342298	Base con puerta para RF	373,00
660824	Kit patas para base	116,00
770232	Mesa con estante inferior entrada/salida (precio unitario) - RC	290,00
Accesorios PB		
621149	Predisposición para optimización del consumo energético PCE	332,00
650636	Suplemento brazos de lavado en acero inox	311,00
Accesorios PF		
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris ^o 2 en acero inox	311,00
342298	Base h350 mm con puerta para PF 45	467,00
660829	Kit de patas de elevación (125-165mm) para PF45	145,00
660824	Kit de elevación para base (130/180mm)	145,00
621149	Predisposición para optimización del consumo energético PCE	332,00
Accesorios PC		
770232	Mesa con estante inferior Long. 600mm	363,00
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris ^o 2 en acero inox	311,00
620935	Kit acoplado a mesa de entrada y salida (para mod. con capota no aislada)	176,00
620936	Kit acoplado a mesa de entrada y salida (para mod. con capota aislada)	187,00
685725	Suplemento doble pared en capota	602,00
621149	Predisposición para optimización del consumo energético PCE	332,00

HI-LINE

Modelo		Precio (€)
Accesorios HB		
361055	Base h80mm (HB24-34)	202,00
342298	Base h350 mm con puerta para HB 35	506,00
660824	Kit de elevación para base (130/180mm)	157,00
650636	Suplemento de brazos de lavado Wris ^o 2 en acero inox	337,00
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris ^o 2 en acero inox para HB35R	337,00
621149	Predisposición para optimización del consumo energético PCE	360,00
Accesorios HF		
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris ^o 2 en acero inox	337,00
342298	Base h350 mm con puerta para HF45	506,00
660824	Kit de elevación para base (130/180mm)	157,00
621149	Predisposición para optimización del consumo energético PCE	360,00
Accesorios HC		
770232	Mesa con estante inferior Long. 600mm	393,00
770232/XL	Mesa con estante inferior frontal de 800mm	1.034,00
620935	Kit acoplado a mesa de entrada y salida (para mod. con capota no aislada)	191,00
620936	Kit acoplado a mesa de entrada y salida (para mod. con capota aislada)	202,00
685725	Suplemento doble pared en capota	652,00
621149	Predisposición para optimización del consumo energético PCE	360,00

Accesorios generales

ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)	
Mesas postacestas para series RC, PC, HC, TC, AC2, AC NEXT:		
Longitud 600 mm	936,00	
Longitud 800 mm	1.060,00	
Longitud 1.000 mm	1.239,00	
Longitud 1.200 mm	1.322,00	
Longitud 1.800 mm	2.203,00	
Mesas de prelavado con seno y antisalpicador		
Longitud 1.000 mm. (RC, PC, HC, TC, AC2)	2.988,00	
Longitud 1.200 mm. (RC, PC, HC, TC, AC2, AC NEXT)	3.070,00	
Longitud 1.800 mm. (RC, PC, HC, TC, AC2, AC NEXT)	3.979,00	
Mesas de prelavado con seno y antisalpicador y orificio descarga residuos		
Longitud 1.800 mm. (RC, PC, HC, TC, AC2)	4.254,00	
Longitud 1.800 mm. (AC NEXT)	4.337,00	
Mesas de enlace:		
Longitud 600 mm	358,00	
Longitud 800 mm	482,00	
Longitud 1.000 mm	509,00	
Mesa de enlace con fregadero y antisalpicador (L=1.000 mm.) (RC, PC, HC, TC, AC2)	2.988,00	
Mesa carga en ángulo 700 mm. AC2, AC NEXT	2.010,00	
Mesa descarga en ángulo 90° motorizada 700 x 700 mm. AC2, AC NEXT	7.683,00	
Ducha con brazo orientable	1.294,00	
Grupo compacto de recepción y desbarazo (L=1.070 mm.)	2.754,00	
Mesas de recepción y desbarazo:		
Longitud 1.700 mm.	3.731,00	
Longitud 2.200 mm.	4.213,00	
Longitud 2.700 mm.	4.695,00	
Mesas de recepción y desbarazo con portacestas bifrontal:		
Longitud 1.700 mm.	5.301,00	
Longitud 2.200 mm.	6.003,00	
Longitud 2.700 mm.	6.650,00	



Accesorios generales

ACCESORIOS		
Modelo	Precio (€)	
Portacestas de suelo		
Longitud 1.070 mm.	1.432,00	
Longitud 1.570 mm.	2.244,00	
Longitud 2.070 mm.	2.410,00	
Portacestas de pared:		
Longitud 1.070 mm.	1.336,00	
Longitud 1.570 mm.	1.790,00	
Longitud 2.070 mm.	2.038,00	
Plano de trabajo de 600 mm.	509,00	
Plano de desbarazo con descarga de residuos de 850 mm.	551,00	
CAR-1 carro portacestas vasos	633,00	
CAR-2 carro portacestas vasos	427,00	
CAR-3 carro transporte platos	1.542,00	
CAR-8 carro a nivel constante	6.802,00	
Carro de recogida de cubiertos (515x515x635 h)	1.721,00	
Carro desperdicios con ruedas (diámetro 370x600 h) 45 litros.	1.184,00	

Accesorios generales

ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)	
ACCESORIOS PARA EL MOVIMIENTO DE CESTAS		
Mesas a rodillos:		
Unidad lineal de 1.000 mm.	2.093,00	
Unidad lineal de 1.500 mm	3.084,00	
Curva a rodillos 90° (1.300x1.300 mm)	5.136,00	
Final de carrera para transportador a rodillos	482,00	
Curvas mecanizadas y motorizadas		
Curva mecanizada 90° (1.000x1.000 mm)	6.058,00	
Curva motorizada 90° (1.000x1.000 mm) 0,15 kW (precisar dirección máquina y si es entrada o salida de la misma)	8.440,00	
Curva motorizada 180° (1.500x1.000 mm) 0,15 kW (precisar dirección máquina y si es entrada o salida de la misma)	10.836,00	
Cintas transportadoras para cestas		
Unidad de salida (500x570x880 mm)	A consultar	
Unidad de llegada (500x570x880 mm)	A consultar	
Curva 90° (952x952xh880 mm)	A consultar	
Unidad lineal de 500 mm.	A consultar	
Unidad lineal de 1.000 mm.	A consultar	
Unidad lineal de 1.500 mm.	A consultar	
Unidad lineal de 2.000 mm.	A consultar	
Sistema de lavado automático de la cinta	A consultar	

Modelo	Precio (€)	
ACCESORIOS PARA EL MOVIMIENTO DE BANDEJAS		
Cinta Polycord		
Unidad de salida Polycord (500 mm.)	A consultar	
Unidad de llegada Polycord con final de carrera (500 mm.)	A consultar	
Unidad de llegada Polycord con descarga automática de bandejas (700 mm.)	A consultar	
Unidad lineal Polycord		
Longitud 1.000 mm.	A consultar	
Longitud 1.500 mm.	A consultar	
Longitud 2.000 mm.	A consultar	
Unidad intermedia Polycord motorizada (1.000 mm)	A consultar	
Curva Polycord a 90° (750x750)	A consultar	

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

Consultar condiciones particulares para cestas portes debidos

Modelo	Código Comenda	Descripción	Referencia Frigicoll	Precio (€)			
CB	660702	Cesta de diversos objetos 75mm h	21516066	57,00			
CBR1	660217	Cesta de diversos objetos 100mm h	21516130	61,00			
CBR2	660218	Cesta de diversos objetos 150mm h	21516131	68,00			
CBR3	660219	Cesta de diversos objetos 200mm h	21516132	87,00			
CBR4	660220	Cesta de diversos objetos 250mm h	21516133	99,00			
P12/18	660312	Cesta de 12 hondos o 18 platos llanos	21516069	57,00			
P14/14	660313	Cesta de 14 platos de pizza Ø 320 mm	21524239	81,00			
CB2	660314	Cesto básico 500 x 250 mm	21320205	A consultar			
CP2	660616	Cubertería 500 x 250 mm	21331747	A consultar			
B116	660505	Cesta para 16 vasos	☒ Ø 110 - h 65 mm	☒ Ø 110 - h 100 mm	21516423	68,00	
B216	660510	Cesta para 16 vasos	☒ Ø 110 - h 115 mm	☒ Ø 110 - h 150 mm	21516424	77,00	
B316	660511	Cesta para 16 vasos	☒ Ø 110 - h 165 mm	☒ Ø 110 - h 200 mm	21516420	96,00	
B416	660512	Cesta para 16 vasos	☒ Ø 110 - h 215 mm	☒ Ø 110 - h 250 mm	21516421	95,00	
B125	660209	Cesta para 25 vasos	☒ Ø 85 - h 65 mm	☒ Ø 85 - 100 mm	21516115	68,00	
B225	660210	Cesta para 25 vasos	☒ Ø 85 - h 115 mm	☒ Ø 85 - 150 mm	21516116	77,00	
B325	660211	Cesta para 25 vasos	☒ Ø 85 - h 165 mm	☒ Ø 85 - 200 mm	21516124	96,00	
B425	660212	Cesta para 25 vasos	☒ Ø 85 - h 215 mm	☒ Ø 85 - 250 mm	21516125	89,00	
B125I	660236	25 vasos cesta "INCLINADA"	☒ Ø 74 - h. 65 mm	☒ Ø 74 - 100 mm	21331748	152,00	
B225I	660237	25 vasos cesta "INCLINADA"	☒ Ø 74 - h. 115 mm	☒ Ø 74 - 150 mm	21524999	89,00	
B325I	660238	25 vasos cesta "INCLINADA"	☒ Ø 74 - h. 165 mm	☒ Ø 74 - 200 mm	21331749	172,00	
B136	660213	Cesta para 36 vasos	☒ Ø 74 - h 65 mm	☒ Ø 74 - 100 mm	21516126	68,00	
B236	660214	Cesta para 36 vasos	☒ Ø 74 - h 115 mm	☒ Ø 74 - 150 mm	21516117	81,00	
B336	660215	Cesta para 36 vasos	☒ Ø 74 - h 165 mm	☒ Ø 74 - 200 mm	21516127	99,00	
B436	660216	Cesta para 36 vasos	☒ Ø 74 - h 215 mm	☒ Ø 74 - 250 mm	21516128	99,00	
G	660503	Contenedor de cubiertos "godet"		21516059	A consultar		
CP	660504	Cesto plano para cubiertos		21516061	61,00		
CP8	660508	Contenedor de cubiertos 8 lugares		21516134	A consultar		
B116	660505	Cesto de cubiertos para 16 "godets"		21516423	68,00		
CG16	660507	Cesto de cubiertos para 16 "godets"		21516129	116,00		
CT20	660404	Cesta para 20 tazas		21516135	99,00		
CT36	660405	Cesta para 36 tazas		21516070	89,00		
CVA	660403	Cesta para 10 bandejas con alambre plastificado para remontarlas		21516208	89,00		
CVI	660413	Cesta para 7 bandejas con alambre plastificado para remontarlas también adecuado para el modelo PF45		21331679	89,00		
CPV	660410	Cesta para 7 bandejas para capotas y túneles		21516422	57,00		
CVT	660411	Cesta para 5 bandejas térmicas con alambre plastificado para remontarlas		21524346	99,00		
CC8	660412	Cesta para 8 copas		21331750	195,00		
LBI216	520131	Cesta vasos inclinada, con alambre plastificado. 400x400xh180 mm		21524413	A consultar		
LBI230	520134	Cesta vasos inclinada. 500x500xh180 mm		21331751	152,00		

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
RB23 RB33	660715	*a consultar	1 cesto de 350x350xh120 mm
	520621	*a consultar	1 soporte platos (15 posiciones)
	660519	*a consultar	1 godet con 2 posiciones
RB34	660717	*a consultar	2 cestas de base, 400x400x150
	H15462	*a consultar	1 soporte platos (17 posiciones)
	660519	*a consultar	2 godet con 2 posiciones
RF45-1 RF45-3 RC07	660312	21516069	1 cesta P12/18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660503	*a consultar	1 contenedor de cubiertos "godet" G
PB24- PB34	660712	*a consultar	2 cestas de base de 400x400 mm
	520621	*a consultar	1 soporte platitos
	660519	*a consultar	2 godet para 2 posiciones G2
PF45	660312	21516069	1 cesta P12/18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660503	21516059	1 recipiente para cubiertos G
PF46R	660721	*a consultar	Cesta para 24 platos XLP 500x600mm
	660720	*a consultar	Cesta base XLB de 500x600 mm
	H35236	*a consultar	1 rejilla por cesto
	660503	*a consultar	1 contenedor de cubiertos "godet" G
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 flútes
	520621	*a consultar	1 soporte platitos
	660519	*a consultar	1 godet con 2 posiciones G2
HB35, HF45, TF45	660312	21516069	2 cestas P12 / 18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660503	21516059	1 recipiente para cubiertos G
HC10, HC14, TC10	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 cesto/soporte 5 rejillas de 500x600 mm
	660503	21516059	1 contenedor de cubiertos "godet"
PFS90R	660508	*a consultar	1 contenedor de cubiertos 8 posiciones
	660720	*a consultar	1 cesta base XLB de 500x600 mm
	660721	*a consultar	1 cesta de 24 platos XLP de 500x600 mm
	H35236	*a consultar	1 rejilla por cesta
GE50RCD	520135	*a consultar	1 soporte rejilla
	H25134	*a consultar	1 contenedor de cubiertos 8 posiciones
GE805	530214	*a consultar	1 soporte para 3 rejillas
	530225	*a consultar	1 soporte para 8 rejillas
GE605, GE655, GE755	530214	*a consultar	1 soporte para 3 rejillas
GE1005, GE1155, GE1255	530214	*a consultar	2 soportes para 3 rejillas
AC2, AC NEXT	660312	21516069	3 cestas P12 / 18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660508	21516134	1 recipiente para cubiertos CP8
NE1, NE21, NE31	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
DIVA	660721	*a consultar	1 cesto base platos XLP de 500x600 mm
	660720	*a consultar	1 cesto base XLB de 500x600 mm
	520639	*a consultar	1 cesto/soporte 5 rejillas 500x600 mm

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.**



Lavautensilios a gránulos **GRANULDISK**

	X2 LEAN WASH CENTER (Lavado sin gránulos)	276
	GRANULE FLEXI	278
	GRANULE MAXI	280
	GRANULE GASTRO / GRANULE COMBI	282
	GRANULE SMART	284



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 lavautensilios 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® permite 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 OYO Tower, Reino Unido



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

Sabina TuCIC, Gerente de Cocina, Escuela Atv, 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 los utensilios, lo que conduce a un consumo mucho más bajo de agua, energía y productos químicos. Además, un lote de PowerGranules® dura mucho más tiempo, tanto como para limpiar hasta 20.000 GN 1/1 sartenes.



MÁS PRODUCCIÓN EN MENOS TIEMPO.

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



MENOS ESPACIO, MÁS HABITACIÓN.

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



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



5 razones
para usar

GRANULDISK

GRANULDISK. Lavado económico sin prelavado manual.



Ahorro de hasta un 90%

- Menos agua, energía y productos químicos.



Ahorro económico y reducción impacto medioambiental.



Sin necesidad de prelavado

Cero 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



X2 Lean wash center®

Lavavajillas y lavautensilios de cúpula, con posibilidad de apertura automática de la capota y de añadir el EcoExchanger para recuperación del calor.

- Lavado con agua a presión, sin gránulos.
- Solución universal para el lavado de utensilios de cocina y vajilla.

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.



Lavavajillas y lavautensilios X2 LEAN WASH CENTER

Lavado con agua a presión



Capota automática o manual, carga lateral.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- X2 Lean Wash Center® se diferencia del resto de productos Granuldisk, ya que funciona sólo con agua. X2 se adapta a las cocinas que preparan hasta 240 comidas y puede lavar todos los platos sucios de preparaciones, cocción y servicio. Gracias a su diseño inteligente y su sistema de lavado doble, permite alternar sin esfuerzo el lavado regular de platos con el lavado de ollas de última generación, con una necesidad mínima de prelavado.
- Concepto de mesa inteligente, reversible y modular.
- Combine su X2 Lean Wash Center® con mesas fáciles de instalar,

manteniendo su área de lavado compacta. (Mesas no incluidas).

- Cumplimiento de HACCP: La función wifi incorporada, le permite conectar cualquier dispositivo para recopilar, editar y monitorizar información como datos HACCP, consumo de productos químicos y mucho más.



EFICIENCIA SUPERIOR

X2 Lean Wash Center® es una solución versátil que lava sus ollas, sartenes, cacerolas y utensilios sucios con la misma facilidad que sus platos, tazas, tazones, cubiertos y vasos. Ciclos de lavado rápidos que van de 1 a 6 minutos.



MENOS COSTES, MÁS BENEFICIOS

Prelavado mínimo: no más grifos abiertos durante todo el día. Ahorra agua, energía, productos químicos y mano de obra. Bajo consumo: sólo 2,6 l de agua, 0,176 kWh por programa de lavado. Modo de ahorro de energía automático. Costes de mantenimiento optimizados: acceso instantáneo a documentación técnica, guías de solución de problemas e historial de mantenimiento.



“PLUG AND PLAY”

Instalación fácil: lista para usar en minutos. Opcionales mínimos: todo está incluido. Compatible con la mayoría de las mesas. (Mesas no incluidas) Panel de control ajustable a la altura de los ojos.

TIEMPOS DE LAVADO

Utensilios de cocina: 3 min.
Utensilios de cocina carbonizados: 6 min
Cristalería: 1 min.
Vajilla: 2 min.
Programa de limpieza automática.

X2 LEAN WASH CENTER® INCLUYE:

- Wifi
- Bomba de vaciado y descarga de agua hasta 80 cm.
- Capota con aislamiento térmico y sonoro.
- Dispensador de dosificador de detergente y abrillantador con bomba (preparado para instalar sensor de dosificación de detergente).
- Kit básico incluido: cesta para utensilios de cocina en acero inoxidable, cesta de PP para vajilla y cesta de PP para cristalería.

X2-28275: Elevación manual de la capota.

X2-28276: Elevación manual de la capota y EcoExchanger.

X2-28279: Elevación automática de la capota.

X2-28280: Elevación automática de la capota y EcoExchanger.

El EcoExchanger, es un sistema eficiente de reducción de vapor y recuperación de calor integrado en la capota.

NOVEDAD



X2 LEAN WASH CENTER + Mesas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos vajilla/h)	Alimentación (V/50 Hz)	Potencia (KW)	Peso (kg)	Precio (€)
X2-28275	755x840xh1500(1950)	30	400/3N	10	138	13.359,00
X2-28276	755x880xh1675(2125)	30	400/3N	10	150	16.243,00
X2-28279	755x880xh1500(1950)	30	400/3N	10	150	15.621,00
X2-28280	755x880xh1675(2125)	30	400/3N	10	162	18.505,00

Accesorios y Opcionales X2 LEAN WASH CENTER

ACCESORIOS

Modelo	Definición	Precio (€)	
28145	Descalcificador de agua (No eléctrico) 2 - 65°C. Capacidad para 8 kg de sal Dimensiones: 200x450xh500 mm	2.505,00	
28146	Limpiador de mano. Un paquete de 12 unidades.	319,00	
28147	Cesta para utensilios, en acero inox. Capacidad: 1 Olla de Ø450xh380 mm – 1xGN 1/1 h200 mm – 2xGN 1/1 h65 mm Dimensiones: 500x500xh85 mm	273,00	
28148	Cesta en polipropileno, para vajilla. Capacidad: 18 platos llanos o 12 platos hondos Ø240 mm Dimensiones: 500x500x h110 mm	61,00	
28149	Cesta en polipropileno, para vasos. Capacidad: 25 vasos x Ø90 mm Dimensiones: 500x500xh118 mm	55,00	
28150	Porta cubiertos, en polipropileno. Para insertarlo en la cesta para vajilla. Dimensiones: 105x105xh140 mm	5,00	

LAVADO
VAJILLA



X2 LEAN WASH CENTER + Mesas

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 y el 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)	Precio (€)
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	34.453,00
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	34.453,00

Accesorios y Opcionales GRANULE FLEXI

ACCESORIOS			
Modelo	Definición	Precio (€)	
6001159	Colgador de accesorios	357,00	
21477	Canasta con tapa, para utensilios	818,00	
26827	Pulverizador corto para lavar grande marmitas	568,00	
6001147	Bandeja para tapas y bandejas	1.874,00	
13736	Bandeja para bandejas de hasta 690 x 450 mm	1.412,00	
22634	Cubo de 20 kg. de gránulos	733,00	
13424 ① ②	Recogedor de gránulos. Capacidad 6 kg	393,00	
13465 ②	Bandeja para menaje GN	1.505,00	
14454 ①	Bandeja flexible para cacerolas y cuencos	1.624,00	
13463 ① ②	Bandeja universal para menaje GN y ollas grandes	2.033,00	
13744	Bandeja para bandejas de 600 x 400 mm.	1.412,00	
25189 ① ②	Raspador	105,00	

OPCIONAL (a solicitar con la maquina a fabrica)

Modelo	Definición	Precio (€)
23860	Modificación electrica: 3-ph/400 V/50 Hz agua fria exclusivamente, 17,3 kW, 32 A	634,00

- 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 y el 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)	Precio (€)
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	59.811,00
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	64.821,00
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	66.491,00

Accesorios y Opcionales GRANULE MAXI

ACCESORIOS

Modelo	Definición	Precio (€)	
10595 ③	Colgador de accesorios	411,00	
21477	Canasta con tapa, para utensilios	818,00	
10950	Sujetador de tapa	1.069,00	
10004	Cesta para ollas pequeñas	460,00	
10972	Porta menaje completo	607,00	
22634	Cubo de 20 kg. de gránulos	733,00	
25189 ①②③	Raspador	105,00	
11918 ①②③	Recogedor de gránulos. Capacidad 8 kg	577,00	
14565 ③	Bandeja para recoger el goteo, para carro (carro no incluido)	325,00	
19313 ①②③	Divisor para menaje GN (GN 1/9 a 2/3)	410,00	
10694 ②	Ganchos para estructura interna con protector de pared	85,00	
22845 ②③	Carro para estructura interna	2.508,00	
14469 ①②③	Estructura interna múltiple para 8 unidades menaje GN 1/1	3.076,00	

OPCIONAL (a solicitar con la maquina a fabrica)

Modelo	Definición	Precio (€)
14482	La maquina se entrega parcialmente desmontada con unas medidas de 890mm	Sin incremento
23875	3-ph/400 V/50 Hz suministro exclusivamente de agua fría, 29 kW, 50 A	634,00
19463	Adaptación para conexión a un red vapor existente 0,3 - 2,0 bar, 3 AC 400 V	9.742,00
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)	4.369,00

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 (26426), 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 (26426), 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)	Precio (€)
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	39.469,00
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	42.809,00

*Altura del cúpula con la capota abierta.

Accesorios y Opcionales GRANULE GASTRO Y GRANULE COMBI

ACCESORIOS GRANULE GASTRO

Modelo	Definición	Precio (€)	
19992	Soporte multifuncional para GN 2/1 y bandejas	240,00	
24637	Carro: Maximiza la flexibilidad y el flujo. Permite trabajar de una forma ergonómica . 800 x 870 mm.	1.901,00	
13756	Soporte para ollas con porta cucharones	1.096,00	
20554	Soporte multiuso	478,00	
25188	Soporte flexible para ollas	138,00	
25189 1	Raspador.	105,00	
19570	Mesa plegable (instalada en el lateral o frontal)	1.373,00	
22634	Cubo de 20 kg. de gránulos	733,00	
21423	Cesta para ollas	700,00	
21550 1	Recogedor de gránulos	577,00	
26426 1	Cesta de lavado estándar 6 cubetas GN 1/1 (Profundidad máx: 65 mm)	1.756,00	

OPCIONAL (a solicitar con la máquina a fabrica)

Modelo	Definición	Precio (€)
23908	3-ph/400 V/50Hz (32A) Conexión de agua fría - 17,6 Kw (Granule Combi)	634,00
20870	Reducción de humedad	779,00
23902	3-ph/400 V/50Hz (32A) Conexión de agua fría - 16,9 Kw (Granule Gastro)	634,00

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, y el 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 (26426), 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)	Precio (€)
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	37.489,00

* Altura con el lavautensilios abierto

Accesorios y Opcionales GRANULE SMART

ACCESORIOS

Modelo	Definición	Precio (€)	
19992	Soporte multifuncional para GN 2/1 y bandejas	240,00	
24637	Carro: Maximiza la flexibilidad y el flujo. Permite trabajar de una forma ergonómica . 800 x 870 mm.	1.901,00	
13756	Soporte para ollas con porta cucharones	1.096,00	
20554	Soporte multiuso	478,00	
26426 1	Cesta de lavado estándar 6 cubetas GN 1/1 (Profundidad máx: 65 mm)	1.756,00	
25188	Soporte flexible para ollas	138,00	
25189 1	Raspador.	105,00	
21550 1	Recogedor de gránulos	577,00	
22634	Cubo de 20 kg. de gránulos	733,00	
21423	Cesta para ollas	700,00	

OPCIONAL (a solicitar con la maquina a fabrica)

Modelo	Definición	Precio (€)
23183	3-ph/400 V/50 Hz suministro de agua fría, 16,5 kW, 32 A	634,00
22784	Reducción de humedad	779,00
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)	4.369,00

1 Accesorios incluidos en la máquina estándar.

Frigoríficos y congeladores **LIEBHERR**

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



DISEÑO



AMPLIA
GAMA

Frigoríficos y
congeladores LIEBHERR

**MÁXIMAS
PRESTACIONES,
ALTO
RENDIMIENTO**



Frigoríficos y congeladores **LIEBHERR**



GASTRONOMÍA

CONGELADORES ❄️

Bajo Encimera	296
Industriales	298
Profesionales	301
Pastelería	302

FRIGORÍFICOS 🧊

Bajo Encimera	304
Industriales	306
Profesionales	308
Pastelería	309
Expositores Verticales	311

COMBI ❄️+🧊

Uso general	314
-----------------------	-----



ARMARIOS DE BODEGA

ARMARIOS 🍷

Acondicionamiento de vinos	318
Conservación de cigarrillos y armario de vinos	323



LABORATORIO

CONGELADORES ❄️

Uso general	328
ATEX 95	330
Profesionales	331

FRIGORÍFICOS 🧊

Farmacia	332
Uso general	333
ATEX 95	335
Profesionales	336

COMBI ❄️+🧊

Uso general	337
ATEX 95	337

ULTRACONGELADORES ❄️*

Profesionales	338
Accesorios	339



8 razones
para usar
LIEBHERR

LIEBHERR. Especialistas en refrigeración.



Calidad asegurada

- Componentes de primera calidad
- ISO 14001



Diseño

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



Tecnología punta

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



Fácil limpieza

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



Expertos en refrigeración

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



Máxima profesionalidad

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



Refrigerantes alternativos no contaminantes

- Gases isobutanos.
- Sin HFC.



Eficiencia energética

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



Amplia gama de soluciones de refrigeración para refrigerar y congelar con la máxima seguridad.



Armarios para gastronomía



Armarios de bodega



Armarios especializados para laboratorios y farmacias

Leyenda nueva nomenclatura

- POSICIÓN 1**
Segmento mercado
- S** Científico
 - H** Sanidad / Farmacia
 - F** Alimentación
 - B** Pastelería
 - M** Merchandise

- POSICIÓN 3**
Diseño estructura
- F** Libre colocación
Compresor parte inferior
 - P** Libre colocación
Compresor parte superior

- POSICIÓN 5**
Ventilación
- s** Estático
 - v** Ventilado
 - f** Interior a prueba de explosiones

- DÍGITOS 1 - 2**
Volumen bruto
- 07** 70 litros
 - 15** 150 litros
 - 40** 400 litros
 - 55** 550 litros
 - 14** 1400 litros (heavyduty)

- DÍGITO 4**
Número de puertas / compartimentos
- 1** Uno
 - 2** Dos
 - 3** Tres
 - 4** Cuatro
 - 5** Cinco

F F F C v g 4 0 0 1

- POSICIÓN 2**
Temperatura
- R** Refrigeración
 - F** Congelación
 - C** Combi (R / C)
 - U** Ultra congelador
 - M** Medicina / Farmacia

- POSICIÓN 4**
Material carcasa
- Acero recubierto o plástico
 - S** Inox
 - C** Inox Cromado
 - B** Inox negro

- POSICIÓN 6**
Electrónica
- d** Control mecánico.
Display temperatura exterior digital
 - g** Electrónica básica
 - h** Electrónica avanzada

- DÍGITO 3**
Variante de puerta
- 0** Puerta ciega
 - 1** Puerta de vidrio aislante
 - 3** Vidrio / puerta ciega (combi)

NOVEDAD

SMARTMONITORING

para una seguridad y descarga de trabajo máximas

SmartMonitoring mejora aún más la seguridad de los fiables electrodomésticos de Liebherr y ofrece una mayor protección a su valioso contenido. La solución digital basada en la nube se encarga de controlar y documentar permanentemente la temperatura de almacenamiento; por lo tanto, asume las arduas tareas que a usted le roban cada día mucho tiempo y atención.

Seguridad y descarga de trabajo máximas gracias a SmartMonitoring:

- Solución de monitorización simple, fácil y cómoda para todos los electrodomésticos de Liebherr que pueden integrarse en red
- Control constante y preciso de la temperatura de almacenamiento
- Descarga de trabajo, ya que asume la documentación y los controles tediosos
- Sistemas de alarma digitales fiables
- Todos los datos relevantes a la vista en todo momento



Control continuo

SmartMonitoring controla continuamente y de forma precisa la constancia de la temperatura, incluso fuera de la jornada laboral habitual como, p. ej., en fines de semana o festivos. Y todo ello en distintas ubicaciones y para varios electrodomésticos.



Documentación completa

SmartMonitoring documenta en todo momento la temperatura y todos los parámetros de refrigeración relevantes para las sustancias almacenadas.



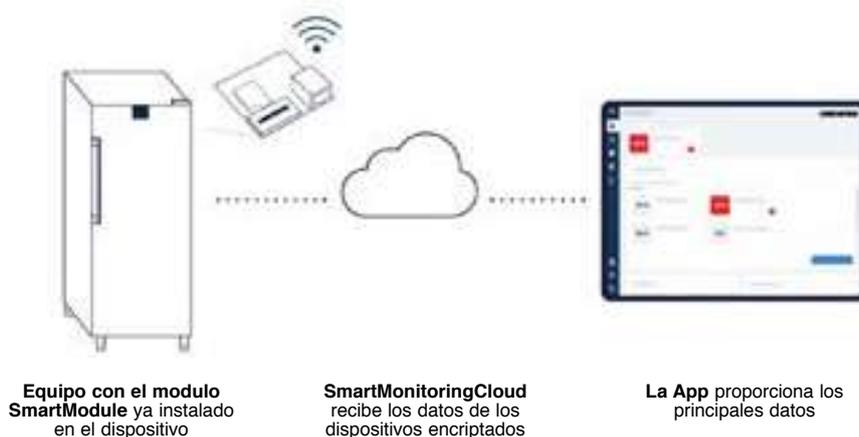
Activación inmediata de alarmas en caso de desviaciones

En caso de desviaciones de la temperatura de almacenamiento, recibirá una alarma por correo electrónico, SMS o mediante una llamada de voz. Así podrá reaccionar antes de que aparezcan los problemas.



Fácil puesta en servicio

La nueva generación de electrodomésticos para investigación, laboratorios y farmacia viene equipada de fábrica con el SmartModule o puede equiparse posteriormente e integrarse de inmediato en red con SmartMonitoring. Los modelos predecesores se integran en red cómodamente mediante SmartCoolingHub. Infórmese sobre la asistencia que puede ofrecerle el servicio de Liebherr durante los primeros pasos para obtener la máxima seguridad.





EQUIPOS DE GASTRONOMÍA

SERIE PERFORMANCE

Nuestra serie Performance se concentra en lo esencial: los aparatos de esta clase cumplen todos los requisitos para un almacenamiento seguro y estable a la temperatura. Todos los electrodomésticos Performance están hechos de acero blanco, disponibles en puerta sólida y equipados con la función SmartFrost en la variante de congelador.



Equipos de acero con pintura epoxi blanca



Electrónica básica

- Pantalla monocromática
- 3 botones táctiles



Refrigeración dinámica y congelador Smart Forst

SERIE PERFECTION

Los electrodomésticos de la serie Perfection ofrecen todo lo necesario para cumplir con los más altos estándares y requisitos del uso diario profesional. Están fabricados en acero inoxidable, están disponibles con puertas macizas o de cristal y cuentan con una iluminación óptima. Su rango de enfriamiento va desde -2 °C a +15 °C; los congeladores incluyen las funciones SmartFrost o NoFrost.



Equipos de acero inoxidable



Electrónica básica

- Pantalla monocromática
- 3 botones táctiles



Sistema de refrigeración dinámica y congelador Smart Forst o No Frost



Iluminación LED



		PERFORMANCE	PERFECTION
Temperatura	Refrigerador	+1°C a +15°C	-2°C a +15°C
	Congelador	-9°C a -26°C	-9°C a -26°C
Ventilación	Refrigerador	Dinámico	Dinámico
	Congelador	Estático / Smart Frost	Smart Frost / No Frost
Display	Electrónica	Básica	Básica
	Pantalla	Monocromática, 3 botones táctiles	Monocromática, 3 botones táctiles
	Iluminación	No	LED
	Acabado	Blanco	Acero Inoxidable
Seguridad	Control de humedad	Si	Si
	Alarma	Si	Si
	DIN EN 16825 (uso profesional)	Si	Si
Smartmonitoring		SmartModule reequipable (Puerto LAN / WIFI opcional)	SmartModule reequipable (Puerto LAN / WIFI opcional)

NOVEDADES

GASTRONOMÍA

PERFORMANCE

FRIGORÍFICOS



FRFvg 4001

Antiguo: GKv 4310



FRFvg 5501

Antiguo: GKv 5710



FRFvg 6501

Antiguo: GKv 6410

CONGELADORES



FFFsg 4001

Antiguo: GG 4010



FFFsg 5501

Antiguo: GG 5210



FFFsg 6501

PERFECTION

FRIGORÍFICOS



FRFCvg 4001

Antiguo: GKv 4360



FRFCvg 5501

Antiguo: GKv 5760

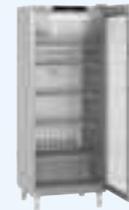


FRFCvg 5511



FRFCvg 6501

Antiguo: GKv 6460



FRFCvg 6511

PERFECTION

CONGELADORES



FFFCsg 4001

Antiguo: GG 4060



FFFCsg 5501

Antiguo: GG 5260



FFFCvg 5501

Antiguo: GGv 5060



FFFCvg 6501

Antiguo: GGv 5860

PERFORMANCE

FRIGORÍFICOS



BRFvg 5501

Antiguo: BKv 5040



BRFvg 5511

CONGELADORES



BFFsg 5501

Antiguo: BG 5040

GASTRONOMÍA

PASTELERÍA

*Se suministrarán los equipos antiguos hasta finalizar existencias.



Bajo encimera

Refrigeración estática

 **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 VarioSpace: 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 VarioSpace: 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 / -14°C/-28°C
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **F**



G 1223
3 CAJONES / -14°C/-28°C
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **F**



GP 1376
4 CAJONES / -14°C/-28°C
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**



GP 1486
4 CAJONES / -14°C/-28°C
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **D**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
GX 823	68 / -	553 x 624 x 631	199	Blanco	No disponible	1,3	681,00
G 1223	98 / -	553 x 624 x 851	213	Blanco	No disponible	1,3	477,00
GP 1376	102 / -	553 x 624 x 851	171	Blanco	No disponible	1,3	782,00
GP 1486	102 / -	602 x 628 x 851	137	Blanco	No disponible	1,3	951,00
GGu 1500	142 / 133	600 x 615 x 830	250	Blanco	Incluida	0,6	1.209,00



Bajo encimera

Refrigeración estática



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 VarioSpace: 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



GGu 1550 INOX
3 CAJONES + 1 CESTA
-9°C/-26°C



GPesf 1476 puerta INOX
4 CAJONES / -14°C/-28°C
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**



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) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
GGu 1550 cestas	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,68	Inox / Inox	Incluida	0,6	1.296,00
GGu 1550 cajones	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,68	Inox / Inox	Incluida	0,6	1.245,00
GPesf 1476	102 / -	602 x 610 x 851	-	0,47	Plateado / Inox	No disponible	1,3	1.209,00
GGUesf 1405	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Plateado / Inox	Incluida	0,6	1.130,00
GGUesf 1405 cajones	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Plateado / Inox	Incluida	0,6	1.150,00

Industriales

Refrigeración estática

 **Display digital**
de temperatura

 **-9°C/-26°C**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE PERFORMANCE**
- Ecológicos sin CFC (refrigerante R290)
- Sistema de refrigeración estático
- Temperatura ambiente +10°C a +40°C
- Display digital de temperatura
- Electrónica básica: pantalla monocromática con 3 botones
- Tirador ergonómico de aluminio
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- SmartModule reequipable
- Wifi / LAN opcional



Display electrónica básica.

NOVEDAD



FFFsg 4001
6 ESTANTERIAS

NOVEDAD



FFFsg 5501
10 CESTAS

NOVEDAD



FFFsg 6501
12 CESTAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
NOVEDAD	FFFsg 4001	316 / 237	597 x 654 x 1.884	400 x 408 x 1.588	976	Blanco	Incluida	2,0	2.033,00
NOVEDAD	FFFsg 5501	499 / 289	747 x 769 x 1.818	580 x 523 x 1.388	1234	Blanco	Incluida	2,0	2.210,00
NOVEDAD	FFFsg 6501	573 / 332	747 x 769 x 2.018	580 x 523 x 1.609	1170	Blanco	Incluida	2,0	2.291,00

Industriales

Refrigeración ventilada y estática



-9°C/-26°C

Cajones extraíbles

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE PERFECTION**
- Ecológicos sin CFC (refrigerante R290)
- Sistema de refrigeración:
 - Estático (manual):
FFFCsg 5501, FFFCsg 4001
 - Ventilado (automático):
FFFCvg 6501, FFFCvg 5501
- Eficiencia Energética Clase B
- Temperatura ambiente +10°C a +40°C
- Display digital de temperatura
- Electrónica básica: pantalla monocromática con 3 botones
- Iluminación LED interior
- Tirador ergonómico de aluminio
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- SmartModule reequipable
- Wifi / LAN opcional



NOVEDAD



FFFCsg 4001
6 ESTANTERIAS
ILUMINACIÓN LED
REFRIGERACIÓN ESTÁTICA

NOVEDAD



FFFCsg 5501
10 CESTAS
ILUMINACIÓN LED
REFRIGERACIÓN ESTÁTICA

NOVEDAD



FFFCvg 5501
4 ESTANTERIAS AJUSTABLES
REFRIGERACIÓN VENTILADA
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**

NOVEDAD



FFFCvg 6501
5 ESTANTERIAS AJUSTABLES
REFRIGERACIÓN VENTILADA
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
NOVEDAD	FFFCsg 4001	316 / 237	597 x 654 x 1.884	400 x 408 x 1.588	976	inox	Incluida	2,0	2.420,00
NOVEDAD	FFFCsg 5501	499 / 289	747 x 769 x 1.818	580 x 523 x 1.388	1234	inox	Incluida	2,0	2.406,00
NOVEDAD	FFFCvg 5501	472 / 322	747 x 769 x 1.818	600 x 510 x 1.118	1007	inox	Incluida	2,0	2.661,00
NOVEDAD	FFFCvg 6501	544 / 378	747 x 769 x 2.018	600 x 510 x 1.318	1116	inox	Incluida	2,0	2.664,00

Industriales

No Frost

 Cajones extraíbles



-15°C/-28°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Desescarche automático.
- 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.
- Sistema NoFrost
- Cajón con función de inclinación (SFNe 5227)



SFNe 5227
7 CAJONES

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**



FNe 5026
6 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**



FNe 4625
5 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**



FNe 4224
4 CAJONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
FNe 4224	160	597 x 675 x 1.255	207,6	Blanco	No disponible	1,3	1.186,00
FNe 4625	199	597 x 675 x 1.455	220,6	Blanco	No disponible	1,3	1.253,00
FNe 5026	238	597 x 675 x 1.655	234	Blanco	No disponible	1,3	1.371,00
SFNe 5227	277	597 x 675 x 1.855	247,8	Blanco	No disponible	1,3	1.537,00

Profesionales

Refrigeración ventilada



Interior de INOX



Estantes regulables



-10°C/-26°C



Capacidad para alojar bandejas GN 2/1

CARACTERÍSTICAS GENERALES

• SERIE PROFILINE

- 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
- 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
SERIE PROFILINE
(ruedas como opcional)
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **D**



GGPv 6570 INOX
SERIE PROFILINE
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

GGPv 6590 INOX
SERIE PROFI PREMIUM-LINE
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**



GGPv 1470 INOX
SERIE PROFILINE
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

GGPv 1490 INOX
SERIE PROFI PREMIUM-LINE
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Tipo Gas	Potencia (W)	Precio (€)
70	GGPv 6570	597 / 465	700 x 830 x 2.100	510 x 650 x 1.550	5,13	Inox	R-290	300	5.048,00
77	GGPv 6577	496 / 464	700 x 838 x 2.120	510 x 650 x 1.550	7,00	Inox	R-290	300	7.087,00
90	GGPv 6590	597 / 465	700 x 830 x 2.120	510 x 650 x 1.550	3,19	Inox	R-600a	250	7.181,00
70	GGPv 1470	1361 / 1.056	1.430 x 830 x 2.120	1.236 x 650 x 1.550	9,13	Inox	R-290	450	7.804,00
90	GGPv 1490	1.361 / 1.056	1.430 x 830 x 2.120	1.236 x 650 x 1.550	9,00	Inox	R-290	450	9.597,00

Industriales Pastelería

Refrigeración ventilada



-9°C/-26°C



ESPECIAL
PASTELERIA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE PERFORMANCE**
- Ecológicos sin CFC (refrigerante R290)
- Sistema de refrigeración estático Smart Frost
- Temperatura ambiente +10°C a +40°C
- Apto para bandejas de horno EURONORM
- Display digital de temperatura
- Electrónica básica: pantalla monocromática con 3 botones
- Tirador ergonómico de aluminio
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- SmartModule reequipable
- Wifi / LAN opcional



NOVEDAD

BFFsg 5501



Ruedas robustas



Bandejas euronorm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
BFFsg 5501	496 / 402	747 x 769 x 1.683	606 x 468 x 1.388	1241	inox	No disponible	2,0	2.406,00

NOVEDAD

Profesionales Pastelería

Refrigeración ventilada



-10°C/-35°C



ESPECIAL PASTELERIA



Interior de **INOX**



Estantes/guías regulables

CARACTERÍSTICAS GENERALES

• SERIE PROFILINE

- 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 120 y 170 mm).



BGPv 6570 INOX
SERIE PROFILINE
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **D**



BGPv 8420
SERIE PROFILINE
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



BGPv 6520
SERIE PROFILINE
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **D**



BGPv 8470 INOX
SERIE PROFILINE
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Tipo Gas	Potencia (W)	Precio (€)
20	BGPv 6520	602 / 365	700 x 830 x 2.120	516 x 650 x 1.550	5,13	Blanco	R-290	300	5.445,00
70	BGPv 6570	602 / 365	700 x 830 x 2.120	516 x 650 x 1.550	5,13	Inox	R-290	300	6.124,00
20	BGPv 8420	856 / 677	790 x 980 x 2.120	609 x 800 x 1.550	5,47	Blanco	R-290	350	6.619,00
70	BGPv 8470	856 / 677	790 x 980 x 2.120	609 x 800 x 1.550	5,47	Inox	R-290	350	7.942,00

Bajo encimera

Refrigeración ventilada



+1°C/+15°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Diseño de la puerta Hardline.
- Puerta con autocierre (burlete 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 1660
SEMI INDUSTRIAL EMPOTRABLE
BAJO ENCIMERA
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

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
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



FKUv 1663
SEMI INDUSTRIAL
EMPOTRABLE
BAJO ENCIMERA
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



FKUv 1613
SEMI INDUSTRIAL
EMPOTRABLE
BAJO ENCIMERA
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/ (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)	Precio (€)
10	FKUv 1610	134	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,616	Blanco / Blanco	Incluida	50	1.057,00
13	FKUv 1613	148	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,968	Blanco / Cristal	Incluida	80	1.197,00
60	FKUv 1660	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,616	Inox / Inox	Incluida	50	1.287,00
63	FKUv 1663	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,968	Inox / Cristal	Incluida	80	1.607,00

Bajo encimera

Refrigeración ventilada

Empotrable
altura 820



+1°C/+15°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Refrigeradores empotrables (altura 820 mm).
- Tipo de mando: mecánico.
- Indicador de temperatura digital, situado en el exterior (mod. FKvesf 1805).
- Indicador de temperatura analógico, situado en el interior (mod. FKvesf 1803).
- Desconexión automática del ventilador con la apertura de puerta.

Puerta reversible



FKvesf 1805
EMPOTRABLE BAJO ENCIMERA
PUERTA INOX
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



Visualización
temperatura digital
(mod. FKvesf1805)



Iluminación LED interior,
mod. FKvesf 1803



FKvesf 1803
EMPOTRABLE BAJO ENCIMERA
PUERTA DE CRISTAL
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **D**



FKv 1800
EMPOTRABLE BAJO ENCIMERA
PUERTA BLANCA
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



FKv 503
VITRINA SOBREMOSTRADOR
INOX. ILUMINACIÓN
POR LED EN TECHO
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)	Precio (€)
FKvesf 1805	171	600x600x850-820	513 x 441 x 702	0,846	Plateado / Inox	Incluida	120	1.074,00
FKvesf 1803	171	600x600x850-820	513 x 441 x 702	1,111	Plateado / Cristal	Incluida	120	1.225,00
FKv 1800	180	600x600x850	513 x 441 x 702	0,990	Blanco / Blanco	Incluida	120	909,00
FKv 503	44	425 x 450 x 612	-	0,79	Inox / Cristal	Incluida	-	1.862,00

Industriales

Refrigeración ventilada



Control electrónico



Estantes regulables



+1°C/+15°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

• SERIE PERFORMANCE

- Ecológicos sin CFC
- (refrigerante R 600a)
- Tres zonas de control de humedad
- Temperatura ambiente +10°C a +40°C
- Eficiencia Energética Clase C
- Display digital de temperatura
- Electrónica básica: pantalla monocromática con 3 botones
- Tirador ergonómico de aluminio
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- SmartModule reequipable
- Wifi / LAN opcional



NOVEDAD



FRFvg 4001
5 ESTANTERIAS REGULABLES
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

NOVEDAD



FRFvg 5501
4 ESTANTERIAS REGULABLES
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

NOVEDAD



FRFvg 6501
5 ESTANTERIAS REGULABLES
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
NOVEDAD FRFvg 4001	420 / 289	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	514	Blanco / Inox	Incluida	2,0	1.786,00
NOVEDAD FRFvg 5501	571 / 419	747 x 769 x 1.818	620 x 531 x 1.460	576	Blanco / Inox	Incluida	2,0	1.859,00
NOVEDAD FRFvg 6501	655 / 479	747 x 769 x 2.018	620 x 531 x 1.660	603	Blanco / Inox	Incluida	2,0	2.398,00

Industriales

Refrigeración ventilada

Empotrable
altura 820

+1°C/+15°C
-2°C/+15°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE PERFECTION**
- Ecológicos sin CFC (refrigerante R 600a)
- Tres zonas de control de humedad
- Temperatura ambiente +10°C a +40°C
- Eficiencia Energética Clase C / D / E (señalarlo por equipos con etiqueta)
- Display digital de temperatura
- Electrónica básica: pantalla monocromática con 3 botones
- Iluminación LED en el techo
- Tirador ergonómico de aluminio
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- SmartModule reequipable
- Wifi / LAN opcional

NOVEDAD

FRFCvg 4001
5 ESTANTERIAS REGULABLES
-2°C/+15°C
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

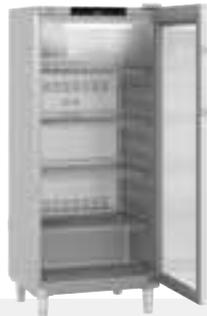


NOVEDAD



FRFCvg 5501
4 ESTANTERIAS REGULABLES
+1°C/+15°C
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

NOVEDAD



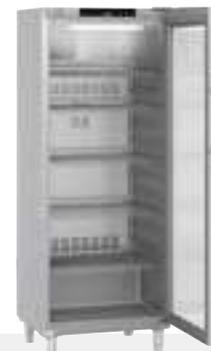
FRFCvg 5511
4 ESTANTERIAS REGULABLES
+1°C/+15°C
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**

NOVEDAD



FRFCvg 6501
5 ESTANTERIAS REGULABLES
-2°C/+15°C
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

NOVEDAD



FRFCvg 6511
5 ESTANTERIAS REGULABLES
+1°C/+15°C
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **D**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
FRFCvg 4001	420 / 289	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.642	540	Inox	Incluida	2,0	2.187,00
FRFCvg 5501	571 / 419	747 x 769 x 1.818	620 x 531 x 1.442	620	Inox	Incluida	2,0	2.145,00
FRFCvg 5511	600 / 418	747 x 769 x 1.818	620 x 531 x 1.442	1041	Inox / Cristal	Incluida	2,0	2.434,00
FRFCvg 6501	655 / 479	747 x 769 x 2.018	620 x 531 x 1.660	635	Inox	Incluida	2,0	2.347,00
FRFCvg 6511	688 / 478	747 x 769 x 2.018	620 x 531 x 1.642	984	Inox / Cristal	Incluida	2,0	2.636,00

Profesionales

Refrigeración ventilada



+1°C/+15°C
-2°C/+15°C



Capacidad para bandejas GN 2/1

Carrocería de inox (interior y exterior)

Estantes regulables

CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE PROFILINE

- 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
-2°C / +15°C
SERIE PROFILINE
(ruedas como opcional)
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



GKPv 6570 INOX
-2°C / +15°C
SERIE PROFILINE
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**



GKPv 6573 INOX
+1°C / +15°C
SERIE PROFILINE
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



GKPv 1470 INOX
-2°C / +15°C
SERIE PROFILINE
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

GKPv 6590 INOX
-2°C / +15°C
SERIE PROFI PREMIUM-LINE
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **A**

GKPv 1490 INOX
-2°C / +15°C
SERIE PROFI PREMIUM-LINE
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Tipo gas	Potencia (W)	Precio (€)
70	GKPv 6570	597 / 465	700 x 830 x 2.120	510 x 650 x 1.550	1,11	Inox / Inox	R-290	150	4.159,00
73	GKPv 6573	597 / 465	700 x 830 x 2.120	510 x 650 x 1.500	1,58	Inox / Cristal	R-290	180	5.196,00
77	GKPv 6577	596 / 464	700 x 830 x 2.120	510 x 650 x 1.550	1,58	Inox / Inox	R-290	150	5.754,00
90	GKPv 6590	597 / 465	700 x 830 x 2.120	510 x 650 x 1.550	0,92	Inox / Inox	R-290	150	6.316,00
70	GKPv 1470	1.361 / 1.056	1.430 x 830 x 2.120	1.236 x 650 x 1.550	2,82	Inox / Inox	R-290	250	6.882,00
90	*GKPv 1490	1.361 / 1.056	1.430 x 830 x 2.120	1.236 x 650 x 1.550	2,97	Inox / Inox	R-290	250	8.665,00

Los modelos con terminación XX90 se suministrarán solamente bajo pedido.

Industriales Pastelería

Refrigeración ventilada



+1°C/+15°C



ESPECIAL PASTELERIA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE PERFORMANCE**
- Ecológicos sin CFC (refrigerante R 600a)
- Temperatura ambiente +10°C a +40°C
- Eficiencia Energética Clase C / D
- Apto para bandejas de horno EURONORM
- Display digital de temperatura
- Electrónica básica: pantalla monocromática con 3 botones
- Tirador ergonómico de aluminio
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- SmartModule reequipable
- Wifi / LAN opcional



NOVEDAD

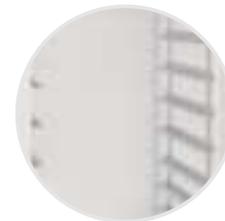


BRFvg 5501
ILUMINACIÓN INTERIOR LED
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **D**

NOVEDAD



BRFvg 5511
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



Bandejas pastelería euronorm



Rieles de apoyo en forma de L, de acero al cromo-níquel.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
BRFvg 5501	496 / 361	747 x 769 x 1.684	606 x 468 x 1.388	443	blanco	No disponible	2,0	2.145,00
BRFvg 5511	533 / 360	747 x 769 x 1.684	606 x 468 x 1.371	881	blanco / cristal	No disponible	2,0	2.434,00

NOVEDAD

NOVEDAD

Profesionales Pastelería

Refrigeración ventilada

Carrocería de inox
(interior y exterior)

Estantes regulables



-5°C/+15°C



ESPECIAL
PASTELERIA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE PROFILINE

- 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

SERIE PROFILINE

EFICIENCIA ENERGÉTICA: C



El filtro para polvo de harina consigue un aumento de la vida útil del equipo. (Opcional)



BKPv 6570 INOX

SERIE PROFILINE

EFICIENCIA ENERGÉTICA: C



BKPv 6520 BLANCO/INOX

SERIE PROFILINE

EFICIENCIA ENERGÉTICA: C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Tipo gas	Potencia (W)	Precio (€)
70	* BKPv 6570	602 / 365	700 x 830 x 2.120	410 x 650 x 1.550	1,48	Inox	R-290	250	5.344,00
20	* BKPv 6520	602 / 365	700 x 830 x 2.120	410 x 650 x 1.550	1,48	Blanco	R-290	250	4.832,00
70	* BKPv 8470	856 / 677	790 x 980 x 2.120	609 x 800 x 1.550	2,10	Inox	R-290	350	7.006,00

Expositores

Refrigeración ventilada



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
- Control de temperatura mecánico.
- Puerta con cierre automático

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.



ILUMINACIÓN LED

Modelos terminación 3



FKDV 4203
ARMARIO VITRINA
ILUMINACIÓN POR LED EN TECHO
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



FKDV 4503
ARMARIO VITRINA
ILUMINACIÓN POR LED EN TECHO Y LONGITUDINAL
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
FKDV 4203	403 / 385	600 x 687 x 2.010	456 x 516 x 1.660	1,44	Blanco/Cristal	Incluida	1,5	1.360,00
FKDV 4503	441 / 422	600 x 696 x 2.027	456 x 516 x 1.800	1,68	Plateada pulv. /Cristal	Incluida	1,5	1.671,00

Expositores

Refrigeración ventilada



+2°C/+9°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE PERFORMANCE**
- Control analógico de temperatura
- Indicación de la temperatura analógica
- Tirador empotrado en la puerta
- Iluminación por LED situada en el techo y con puerta de cristal en los modelos XX11
- Modelos XX01 sin iluminación y con puerta ciega.



Indicador de temperatura analógico en el interior del equipo



Terminación **01**
Puerta ciega

Terminación **11**
Puerta de cristal

MRFvc 3511

PUERTA DE CRISTAL

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



MRFvc 3501
PUERTA CIEGA
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



MRFvc 4001
PUERTA CIEGA
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



MRFvc 4011
PUERTA DE CRISTAL
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



MRFvc 5501
PUERTA CIEGA
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**



MRFvc 5511
PUERTA DE CRISTAL
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/ Puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
01	MRFvc 3501	327 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	367	Blanco/Ciega	Incluida	2,0	1.167,00
01	MRFvc 4001	377 / 246	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	390	Blanco/Ciega	Incluida	2,0	1.242,00
01	MRFvc 5501	544 / 434	747 x 769 x 1.684	625 x 539 x 1.459	383	Blanco/Ciega	Incluida	2,0	1.391,00
11	MRFvc 3511	347 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	538	Blanco/Cristal	Incluida	2,0	1.391,00
11	MRFvc 4011	400 / 246	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	566	Blanco/Cristal	Incluida	2,0	1.461,00
11	MRFvc 5511	569 / 432	747 x 769 x 1.684	625 x 539 x 1.459	536	Blanco/Cristal	Incluida	2,0	1.607,00

Expositores

Refrigeración ventilada



Display digital



Estantes regulables



1°C/+15°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE PERFORMANCE**
- Control analógico de temperatura
- Indicación de la temperatura digital
- Tirador empotrado en la puerta
- Iluminación por LED en el techo para los modelos XX01 y en el lateral para los modelos: XX11.
- Puerta de cristal en los modelos XX11



Indicador de temperatura digital exterior.



MRFvd 4011
PUERTA DE CRISTAL
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

Terminación **01**
Puerta ciega

Terminación **11**
Puerta de cristal



MRFvd 3501
PUERTA CIEGA
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



MRFvd 3511
PUERTA DE CRISTAL
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



MRFvd 4001
PUERTA CIEGA
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



MRFvd 5501
PUERTA CIEGA
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**



MRFvd 5511
PUERTA DE CRISTAL
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/ Puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
01	MRFvd 3501	327 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	373	Aluminio Style/Ciega	Incluida	2,0	1.391,00
01	MRFvd 4001	377 / 286	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	396	Aluminio Style/Ciega	Incluida	2,0	1.461,00
01	MRFvd 5501	544 / 434	747 x 769 x 1.684	625 x 536 x 1.459	388	Aluminio Style/Ciega	Incluida	2,0	1.607,00
11	MRFvd 3511	347 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	436	Aluminio Style/Cristal	Incluida	2,0	1.607,00
11	MRFvd 4011	400 / 246	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	566	Aluminio Style/Cristal	Incluida	2,0	1.680,00
11	MRFvd 5511	569 / 434	747 x 769 x 1.684	625 x 536 x 1.459	535	Aluminio Style/Cristal	Incluida	2,0	1.823,00

❄️ + 🌡️ COMBI

Uso general

Refrigeración ventilada y estática

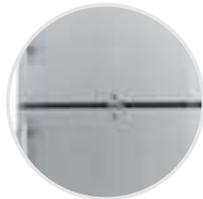
👆 Control mecánico

🔧 Estantes regulables

❄️ +1°C/+15°C
-14°C/-28°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Ecológicos sin CFC.
- Tirador ergonómico.
- Combinado refrigerador y congelador.
- Congelador con refrigeración estática.
- Dispone de dos circuitos de refrigeración con regulación separada.
- Estantes variables en refrigeración.



Las áreas de refrigeración y congelación se pueden cerrar por separado.



Doble potencia frigorífica



GCv 4010
3 ESTANTES REGULABLES
3 CAJONES



GCv 4060
3 ESTANTES REGULABLES
3 CAJONES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
GCv 4010	Refrig. 240 Cong. 105	597 x 665 x 2.003	440 x 441 x 1.105 433 x 433 x 597	529	Blanco	-	1,5	2.151,00
GCv 4060	Refrig. 240 Cong. 105	597 x 665 x 2.003	440 x 441 x 1.105 433 x 433 x 597	529	Inox	Incluida x2	1,5	2.605,00



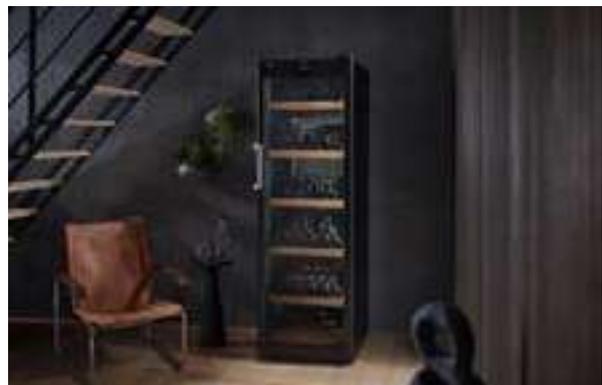
SERIES ARMARIOS DE BODEGA

GRAND CRU / GRAND CRU SELECTION

Los armarios para vino de la serie GrandCru ofrecen las mismas condiciones de las bodegas. La temperatura se puede ajustar en la totalidad del espacio interior según las necesidades entre +5 °C y +20 °C. Por eso, resultan ideales para el almacenamiento prolongado o el envejecimiento de vinos. La iluminación LED integrada a nivel añade además una puesta en escena perfecta para los vinos.



1 temperatura



1 temperatura

PERFECTION

Los nuevos armarios para vino de Liebherr para un verdadero disfrute del vino. Estos frigoríficos de nuevo desarrollo satisfacen todos los requisitos de los expertos en vinos y de los propios vinos en cuanto a almacenamiento y atemperado. Descubra las cualidades de nuestros armarios Perfection.



1 temperatura

VINIDOR

Equipados con dos o tres compartimentos separados regulables independientemente de forma precisa a entre +5 °C y +20 °C, los modelos Vinidor ofrecen la máxima flexibilidad. Así, en un solo aparato con tres compartimentos se pueden almacenar simultáneamente tintos, blancos y cavas a su respectiva temperatura ideal de degustación.



2 o 3 temperaturas



	GRAND CRU	GRAND CRU SELECTION	PERFECTION
Zonas de temperatura	1 zona	1 zona	1 zona
Rango de temperatura	+5°C a +20°C	+5°C a +20°C	+5°C a +20°C
Display	<ul style="list-style-type: none"> • Electrónica básica • Tirador negro • Puerta ciega / cristal • Cerradura mecánica opcional 	<ul style="list-style-type: none"> • Electrónica básica • Tirador aluminio • Puerta ciega / cristal • Cerradura mecánica incorporada 	<ul style="list-style-type: none"> • Electrónica avanzada • Tirador aluminio con mecanismo apertura • Puerta de cristal • Cerradura con electrónica • eDoorLock: bloqueo con código
Características	<ul style="list-style-type: none"> • TempProtect Plus • Filtro Carbón FreshAir • UVProtect Plus • Humidity Select 	<ul style="list-style-type: none"> • TempProtect Plus • Filtro Carbón FreshAir • UVProtect Plus • Humidity Select 	<ul style="list-style-type: none"> • TempProtect Plus • Filtro Carbón FreshAir • UVProtect Plus • Humidity Select • PowerChill
Conectividad	SmartDeviceBox (Wifi)	SmartDeviceBox (Wifi)	SmartDeviceBox (Wifi)



Acondicionamiento de vinos

1 temperatura



+5°C/+20°C



Compresor
antivibración



Cristal de
protección
a rayos
ultra violeta

CARACTERÍSTICAS GENERALES

• SERIE GRAND CRU

- Refrigeración ventilada.
- 1 zona de temperatura.
- Puerta con cerradura opcional.
- 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 **WP**

Puerta de cristal

Terminación **WS**

Puerta ciega

NOVEDAD

WPbi 4201

141 BOTELLAS

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**



NOVEDAD



WPbi 4601

166 BOTELLAS

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **F**

NOVEDAD



WPbi 5001

196 BOTELLAS

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **F**

NOVEDAD



WSbi 4201

141 BOTELLAS

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **D**

NOVEDAD



WSbi 4601

166 BOTELLAS

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**

NOVEDAD



WSbi 5001

196 BOTELLAS

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Nº de botellas	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
NOVEDAD	WPbi 4201	141	597 x 763 x 1284	0,24	Negro / Cristal	Opcional	1,5	1.584,00
NOVEDAD	WPbi 4601	166	597 x 763 x 1484	0,30	Negro / Cristal	Opcional	1,5	1.828,00
NOVEDAD	WPbi 5001	196	597 x 763 x 1484	0,30	Negro / Cristal	Opcional	1,5	2.072,00
NOVEDAD	WSbi 4201	141	597 x 763 x 1284	0,19	Negro / Puerta ciega	Opcional	1,5	1.461,00
NOVEDAD	WSbi 4601	166	597 x 763 x 1484	0,23	Negro / Puerta ciega	Opcional	1,5	1.705,00
NOVEDAD	WSbi 5001	196	597 x 763 x 1684	0,24	Negro / Puerta ciega	Opcional	1,5	1.949,00

Acondicionamiento de vinos

1 temperatura



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE GRAND CRU SELECTION**
- Refrigeración ventilada.
- 1 zona de temperatura.
- 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.

Terminación **WP**
Puerta de cristal

Terminación **WS**
Puerta ciega

NOVEDAD

WPbli 5031
196 BOTELLAS
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **F**



NOVEDAD



WPbli 5231
229 BOTELLAS
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **F**

NOVEDAD



WSbli 5031
196 BOTELLAS
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**

NOVEDAD



WSbli 5231
229 BOTELLAS
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**

NOVEDAD



WSbli 7731
324 BOTELLAS
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Nº de botellas	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
WPbli 5031	196	597 x 763 x 1684	0,29	Negro / Cristal	Incorporada	1,5	2.375,00
WPbli 5231	229	597 x 763 x 1884	0,32	Negro / Cristal	Incorporada	1,5	2.619,00
WSbli 5031	196	597 x 763 x 1684	0,29	Negro / Puerta ciega	Incorporada	1,5	2.255,00
WSbli 5231	229	597 x 763 x 1884	0,24	Negro / Puerta ciega	Incorporada	1,5	2.499,00
WSbli 7731	324	747 x 763 x 2044	0,27	Negro / Puerta ciega	Incorporada	1,5	2.838,00



Acondicionamiento de vinos

1 temperatura



+5°C/+20°C



Compresor antivibración



Cristal de protección a rayos ultra violeta

CARACTERÍSTICAS GENERALES

• SERIE PERFECTION

- Electrónica avanzada (pantalla a color 2,4", "Touch and swipe")
- Tirador aluminio con mecanismo apertura
- Puerta de cristal
- Cerradura electrónica
- eDoorLock: bloqueo con código
- Pared trasera metal gris grafito
- Estanterías de madera y metal (7)
- Bandeja de Servicio: cesta extraíble para botellas ajustable
- Iluminación ambos lados
- TempProtect Plus: dos sensores de temperatura por zona
- Filtro Carbón FreshAir
- Humidity Select
- Cierre automático puerta 90°
- PowerChill: enfría de forma rápida optimización consumo
- Conectividad: SmartDeviceBox – Wifi

GAMA PARA VINOS PROFESIONAL

NOVEDAD

WFbli 5041

158 BOTELLAS

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **F**



Cesta extraíble para botellas ajustable

NOVEDAD



WFbli 5241

188 BOTELLAS

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **F**

NOVEDAD



WFbli 7741

284 BOTELLAS

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Nº de botellas	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
NOVEDAD	WFbli 5041	158	597 x 763 x 1684	0,30	Negro / Cristal	Incluida	1,5	2.468,00
NOVEDAD	WFbli 5241	188	597 x 763 x 1884	0,32	Negro / Cristal	Incluida	1,5	2.692,00
NOVEDAD	WFbli 7741	284	747 x 763 x 2044	-	Negro / Cristal	Incluida	-	3.029,00



Acondicionamiento de vinos

2 temperaturas



+5°C/+20°C

Compresor
antivibraciónCristal de
protección
a rayos
ultra violeta

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Refrigeración ventilada.
- 2 zonas de temperatura.
- 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.



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) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Conexión eléctrica (A)	Precio (€)
2 WTes 1672	34	598 x 575 x 822	-	0,40	Acero inox. / Cristal	Incluida	1,5	3.345,00
2 WTes 5972	211	700 x 742 x 1.920	-	0,52	Acero inox. / Cristal	Integrada	1,0	5.951,00

Acondicionamiento de vinos

3 temperaturas



+5°C/+20°C



Compresor
antivibración



Cristal de
protección
a rayos
ultra violeta

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Refrigeración ventilada.
- 3 zonas de temperatura.
- 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. botellas (0,75)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
WTes 5872	178	700 x 742 x 1.920	-	0,56	Acero inox. / Cristal	Integrada	1,5	6.368,00



Conservación de cigarros 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
12 BOTELLAS 75 CC.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
ZKes 453	39	425 x 478 x 612	-	0,44	Inox / Cristal	Incluida	0,5	3.724,00
WKes 653	38	425 x 478 x 612	-	0,21	Inox / Cristal	Incluida	1,0	2.448,00

EQUIPOS DE LABORATORIO

Exclusividad en dos series

Nuestra gama de productos abarca modelos para todo tipo de necesidades, tanto para grandes centros de investigación, pequeños laboratorios, consultas médicas, establecimientos asistenciales como farmacias. A pesar de la gran variedad de electrodomésticos, hay algo que todos comparten: su excelente calidad.

La constancia de la temperatura es esencial a la hora de almacenar sustancias sensibles. Esto es aplicabl especialmente al trabajo en laboratorios, donde las mínimas desviaciones pueden poner en peligro la calidad de los resultados de la investigación. Por ello, Liebherr ha desarrollado nuevos frigoríficos y congeladores especiales para este sector, que aúnan una potencia frigorífica máxima y una óptima estabilidad de la temperatura.

Las características de seguridad innovadoras con funciones de monitorización y alarma ofrecen una excelente protección en caso de cualquier tipo de averías.

— SERIE PERFORMANCE —

— SERIE PERFECTION —



Iluminación LED interior



Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura



Iluminación LED vertical



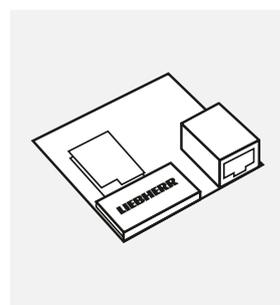
LightAlarm y SmartLock



Estabilidad de la temperatura óptima



Electrónica básica
• Pantalla monocromática
• 3 botones táctiles



Puerto LAN/WiFi integrado para, entre otros, SmartMonitoring



Electrónica avanzada
• Pantalla a color 2,4"
• Táctil - tocar y deslizar



		MEDILINE	PERFORMANCE	PERFECTION
Temperatura	Refrigerador	+3°C a +16°C	+3°C a +16°C	+3°C a +16°C
	Congelador	-9°C a -26 / -30 / -35°C	-9°C a -30°C	-9°C a -35°C
Ventilación	Refrigerador	Dinámico	Dinámico	Dinámico
	Congelador	Estático	Estático / Smart Frost	SmartFrost / NoFrost (para general)
Display	Electrónica	-	Básica	Avanzada
	Pantalla	LED de 7 segmentos con teclas	Monocromática, 3 botones táctiles	Color 2,4", "Touch and swipe"
	Iluminación	Iluminación LED (techo)	Iluminación LED (techo)	Iluminación LED (vertical)
Smartmonitoring		SmartCoolingHub reequipable (Puerto RS485)	SmartModule reequipable (Puerto LAN / WIFI opcional)	SmartModule integrado (Puerto LAN / WIFI integrado)

LABORATORIO

USO GENERAL

PERFORMANCE

FRIGORÍFICOS

CONGELADORES



SRFvfg 3501 **SRFvfg 3511** **SRFvfg 4001** **SRFvfg 4011** **SRFvfg 5501** **SRFvfg 5511** **SFFfsg 4001** **SFFfsg 5501**
 Antiquo: LKV 3910 Antiquo: LKV 3913 Antiquo: LKV 5710

PERFECTION

FRIGORÍFICOS

CONGELADORES



SRFvfh 4001 **SRFvfh 4011** **SRFvfh 5501** **SRFvfh 5511** **SFFvfh 5501**
 Antiquo: LGv 5010

ATEX 95

PERFORMANCE

FRIGORÍFICOS

CONGELADORES



SRFvfg 3501 **SRFvfg 4001** **SRFvfg 5501** **SFFvfg 4001** **SFFvfg 5501**
 Antiquo: LKexv 3600 / 2600 Antiquo: LKexv 3910 Antiquo: LKexv 5400 Antiquo: LGex 3410

FARMACIA

PERFECTION

FRIGORÍFICOS



HMFvfh 4001 **HMFvfh 4011** **HMFvfh 5501** **HMFvfh 5511**
 Antiquo: MKv 3910 001 Antiquo: MKv 3913 001 Antiquo: MKv 5710

*Se suministrarán los equipos antiguos hasta finalizar existencias.



Uso general

Refrigeración estática

 **Display digital**
de temperatura

 **-9°C/-30°C**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE PERFORMANCE**
- Ecológicos sin CFC (refrigerante R 290)
- Sistema de refrigeración estático
- Procedimiento manual de descongelación
- Temperatura ambiente +10°C a +35°C
- Carcasa y puerta de acero blanco
- Display digital de temperatura
- Electrónica básica: pantalla monocromática con 3 botones
- Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- SmartModule reequipable
- Wifi / LAN opcional



Display electrónica básica.



Luz LED frontal

NOVEDAD



SFFsg 5501
4 ESTANTES
-9°C / -30°C

NOVEDAD



SFFsg 4001
6 ESTANTES
-9°C / -30°C

NOVEDAD



SFFsg 4001 cajones
6 CAJONES
-9°C / -30°C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
NOVEDAD SFFsg 4001 estantes	316 / 242	597 x 654 x 1884	403 x 408 x 1588	385	Blanco	No disponible	2,0	2.723,00
NOVEDAD SFFsg 4001 cajones	316 / 190	597 x 654 x 1884	403 x 408 x 1588	385	Blanco	No disponible	2,0	2.977,00
NOVEDAD SFFsg 5501	499 / 394	747 x 769 x 1684	588 x 523 x 1388	501	Blanco	No disponible	2,0	3.197,00

Uso general

Refrigeración ventilada



Display digital de temperatura



-9°C/-35°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE PERFECTION**
- Ecológicos sin CFC (refrigerante R 290)
- Sistema de refrigeración ventilado
- Procedimiento automático de descongelación
- Temperatura ambiente +10°C a +35°C
- Carcasa y puerta de acero blanco
- Display digital de temperatura
- Electrónica avanzada: pantalla táctil a color de 2,4"
- Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura
- Iluminación LED interior
- Ruedas dirección con freno estacionamiento. Ruedas fijas detrás
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- Alarma corte eléctrico inmediata con conexión a la corriente durante 12 horas
- SmartModule integrado, desmontable
- Wifi / LAN integrado
- Registro de datos integrado con interfaz USB



Display electrónica avanzada



Luz LED vertical

NOVEDAD



SFFVh 5501
4 ESTANTES REGULABLES
6 CAJONES / 2 CESTOS
-9°C / -30°C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
NOVEDAD SFFVh 5501	472 / 257	747 x 769 x 1793	603 x 510 x 1118	540	Blanco	No disponible	2,0	3.870,00

Interior protegido contra explosiones - ATEX95

Refrigeración estática



Control electrónico
COMFORT



Termostato
de seguridad



-9°C/-26°C
-9°C/-30°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

• SERIE PERFORMANCE

- Ecológicos sin CFC (refrigerante R 290)
- Sistema de refrigeración estático SmartFrost
- Procedimiento manual de descongelación
- Temperatura ambiente +10°C a +35°C
- Cumplimiento de la directiva ATEX, son apropiados para sustancias inflamables en recipientes cerrados que podrían formar atmósferas explosivas.
- Carcasa y puerta de acero blanco
- Display digital de temperatura
- Electrónica básica: pantalla monocromática con 3 botones
- Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- SmartModule reequipable
- Wifi / LAN opcional

LGUex 1500:

- 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.

El **certificado contra explosiones ATEX 95** acredita que los frigoríficos y congeladores con protección contra explosiones de Liebherr son apropiados para el almacenamiento de materiales explosivos y fácilmente inflamables en el sentido de la Directiva de la UE 2014/34/UE (ATEX), de semana o festivos. Y todo ello en distintas ubicaciones y para varios electrodomésticos.

NOVEDAD

SFFfg 4001
5 ESTANTES REGULABLES
-9°C/-30°C



NOVEDAD



SFFfg 4001 cajones
6 CAJONES
-9°C/-30°C

NOVEDAD



SFFfg 5501
4 ESTANTES REGULABLES
-9°C/-30°C



LGUex 1500
3 CAJONES / 1 CESTO
-9°C/-26°C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta / útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
LGUex 1500	139/129	601 x 618 x 820	454 x 450 x 663	294	Blanco	Incluida	1,0	1.915,00
SFFfg 4001 estantes	316/242	597 x 654 x 1.884	403 x 402 x 1.588	384	Blanco	Incluida	2,0	2.799,00
SFFfg 4001 cajones	316/242	597 x 654 x 1.884	403 x 402 x 1.588	384	Blanco	Incluida	2,0	3.056,00
SFFfg 5501	499/394	747 x 769 x 1.684	588 x 517 x 1.388	516	Blanco	Incluida	2,0	3.273,00

NOVEDAD

NOVEDAD

NOVEDAD

Profesionales

Refrigeración ventilada



-9°C/-35°C
-9°C/-26°C



Paso de sensor externo



Cuba de acero Inox

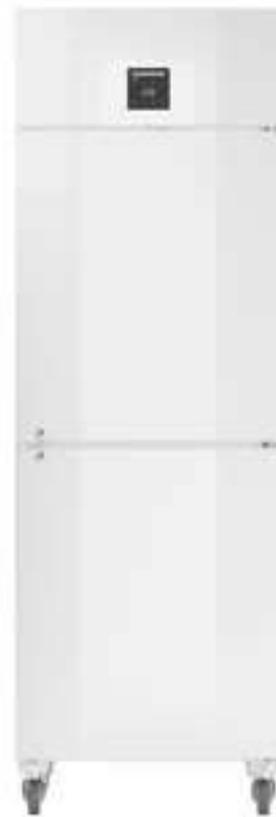
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.
- Conector RS485

Opcional

- Interfaz infrarroja
- Kit RS485; convertidor a señal RS232 y adaptable a PC.

LGPv 6527
CONGELADOR DE LABORATORIO VENTILADO -9°C/-35°C



Dos ruedas con freno de estacionamiento



LGPv 8420
CONGELADOR DE LABORATORIO VENTILADO -9°C/-35°C



LGPv 6520
CONGELADOR DE LABORATORIO VENTILADO -9°C/-35°C



LGPv 1420
CONGELADOR DE LABORATORIO VENTILADO -9°C/-26°C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta / útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Tipo de gas	Potencia (A)	Precio (€)
LGPv 6520	602/430	700 x 830 x 2.160	3,74	Blanco	R-290	4,0	8.621,00
LGPv 6527	598/429	700 x 830 x 2.160	5,53	Blanco	R-290	4,0	8.835,00
LGPv 8420	855/629	790 x 980 x 2.160	4,76	Blanco	R-290	4,0	8.538,00
LGPv 1420	1366/980	1.430 x 830 x 2.160	7,27	Blanco	R-290	4,5	13.408,00

Farmacia

Refrigeración ventilada



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE PERFECTION

- Ecológicos sin CFC (refrigerante R 600a)
- Diseñado para el almacenamiento seguro de los productos de farmacia que cumplan con la norma DIN 13277
- Termostato de seguridad para evitar temperaturas inferiores a +2°C.
- Temperatura ambiente +10°C a +35°C
- Carcasa y puerta de acero blanco o vidrio
- Display digital de temperatura
- Electrónica avanzada: pantalla táctil a color de 2,4"
- Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura
- Iluminación LED a la izquierda
- Ruedas dirección con freno estacionamiento. Ruedas fijas detrás
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- Alarma corte eléctrico inmediata con conexión a la corriente durante 12 horas
- SmartModule integrado, desmontable
- Wifi / LAN integrado
- Registro de datos integrado con interfaz USB



Alarma visual y acústica por temperaturas altas/bajas.

NOVEDAD

HMFVh 4001
ILUMINACIÓN LED
6 ESTANTES
(5 REGULABLES)

NOVEDAD



HMFVh 4011
ILUMINACIÓN LED
6 ESTANTES
(5 REGULABLES)

NOVEDAD



HMFVh 5501
ILUMINACIÓN LED
6 ESTANTES
(5 REGULABLES)

NOVEDAD



HMFVh 5511
ILUMINACIÓN LED
6 ESTANTES
(5 REGULABLES)



MKUv 1610
4 ESTANTES
(3 REGULABLES)



MKUv 1613
ILUMINACIÓN LED
4 ESTANTES
(3 REGULABLES)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
MKUv 1610	142 / 76	601 x 618 x 820	440 x 435 x 670	273	Blanco	Incluida	1,0	2.337,00
MKUv 1613	152 / 76	601 x 618 x 820	440 x 435 x 670	408	Blanco / Cristal	Incluida	1,0	2.438,00
NOVEDAD HMFVh 4001	361 / 202	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	172	Blanco	Incluida	2,0	3.304,00
NOVEDAD HMFVh 4011	386 / 201	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	389	Blanco / Cristal	Incluida	2,0	3.549,00
NOVEDAD HMFVh 5501	583 / 449	747 x 769 x 1.793	600 x 536 x 1.460	171	Blanco	Incluida	2,0	3.778,00
NOVEDAD HMFVh 5511	588 / 435	747 x 769 x 1.793	600 x 536 x 1.460	360	Blanco / Cristal	Incluida	2,0	4.084,00

Uso general

Refrigeración ventilada



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Mod. LKUv y SRFvg

• SERIE PERFORMANCE

- Ecológicos sin CFC (refrigerante R 600a)
- Sistema de refrigeración dinámico
- Procedimiento automático de descongelación
- Temperatura ambiente +10°C a +35°C
- Carcasa y puerta de acero blanco o vidrio
- Display digital de temperatura
- Electrónica básica: pantalla monocromática con 3 botones
- Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura
- Iluminación LED de techo sólo referencias con puerta de vidrio (SRFvg 5511, 4011, 3511)
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- SmartModule reequipable
- Wifi / LAN opcional

NOVEDAD



SRFvg 3501
4 ESTANTES REGULABLES

NOVEDAD



SRFvg 3511
ILUMINACIÓN LED
4 ESTANTES REGULABLES

NOVEDAD

NOVEDAD

NOVEDAD

NOVEDAD



LKUv 1610
3 ESTANTES
REGULABLES



LKUv 1613
ILUMINACIÓN LED
3 ESTANTES
REGULABLES



SRFvg 4001
5 ESTANTES
REGULABLES



SRFvg 4011
ILUMINACIÓN LED
5 ESTANTES
REGULABLES



SRFvg 5501
5 ESTANTES
REGULABLES



SRFvg 5511
ILUMINACIÓN LED
5 ESTANTES
REGULABLES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
LKUv 1610	142/133	601 x 618 x 820	440 x 435 x 670	273	Blanco	Incluida	1,0	1.872,00
LKUv 1613	152/132	601 x 618 x 820	440 x 435 x 670	369	Blanco / Cristal	Incluida	1,0	1.970,00
NOVEDAD SRFvg 3501	344/261	597 x 654 x 1.684	460 x 423 x 1.460	226	Blanco	Incluida	2,0	2.356,00
NOVEDAD SRFvg 3511	367/260	597 x 654 x 1.684	460 x 423 x 1.442	393	Blanco / Cristal	Incluida	2,0	2.600,00
NOVEDAD SRFvg 4001	394/298	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	245	Blanco	Incluida	2,0	2.576,00
NOVEDAD SRFvg 4011	420/297	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.642	431	Blanco / Cristal	Incluida	2,0	2.876,00
NOVEDAD SRFvg 5501	558/441	747 x 769 x 1.684	606 x 536 x 1.460	250	Blanco	Incluida	2,0	2.922,00
NOVEDAD SRFvg 5511	588/440	747 x 769 x 1.684	606 x 536 x 1.442	433	Blanco / Cristal	Incluida	2,0	3.227,00

Uso general

Refrigeración ventilada



+3°C/+16°C



Alarma visual



Acústica por temperatura

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE PERFECTION**
- Ecológicos sin CFC (refrigerante R 600a)
- Sistema de refrigeración dinámico
- Procedimiento automático de descongelación
- Temperatura ambiente +10°C a +35°C
- Carcasa y puerta de acero blanco o vidrio
- Display digital de temperatura
- Electrónica avanzada: pantalla táctil a color de 2,4"
- Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura
- Iluminación LED a la izquierda
- Ruedas dirección con freno estacionamiento. Ruedas fijas detrás
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- Alarma corte eléctrico inmediata con conexión a la corriente durante 12 horas
- SmartModule integrado, desmontable
- Wifi / LAN integrado
- Registro de datos integrado con interfaz USB



Alarma visual y acústica por temperaturas altas/bajas.



Display electrónica avanzada



Luz LED vertical

NOVEDAD



SRFvh 4001
ILUMINACIÓN LED
5 ESTANTES
REGULABLES

NOVEDAD



SRFvh 4011
ILUMINACIÓN LED
5 ESTANTES
REGULABLES

NOVEDAD



SRFvh 5501
ILUMINACIÓN LED
5 ESTANTES
REGULABLES

NOVEDAD



SRFvh 5511
ILUMINACIÓN LED
5 ESTANTES
REGULABLES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
NOVEDAD	SRFvh 4001	394 / 298	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	172	Blanco	Incluida	2,0	3.059,00
NOVEDAD	SRFvh 4011	420 / 297	597 x 654/1.884	460 x 423 x 1.660	389	Blanco / Cristal	Incluida	2,0	3.304,00
NOVEDAD	SRFvh 5501	558 / 441	747 x 769 x 1.793	606 x 536 x 1.460	171	Blanco	Incluida	2,0	3.533,00
NOVEDAD	SRFvh 5511	588 / 440	747 x 769 x 1.793	606 x 536 x 1.460	360	Blanco / Cristal	Incluida	2,0	3.839,00

Interior protegido contra explosiones - ATEX95

Refrigeración ventilada



+1°C/+15°C
+3°C/+16°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE PERFORMANCE**
- Ecológicos sin CFC (refrigerante R 600a)
- Sistema de refrigeración dinámico
- Procedimiento automático de descongelación
- Temperatura ambiente +10°C a +35°C
- Carcasa y puerta de acero blanco
- Display digital de temperatura
- Electrónica básica: pantalla monocromática con 3 botones
- Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- SmartModule reequipable
- Wifi / LAN opcional



NOVEDAD

SRFFG 3501
4 ESTANTES
REGULABLES
+3°C/+16°C



Baldas de cristal resistentes.

NOVEDAD

NOVEDAD



LKexv 1800
3 ESTANTES
REGULABLES
+1°C/+15°C



LKUexv 1610
3 ESTANTES
REGULABLES
+3°C/+16°C



SRFFg 4001
5 ESTANTES
REGULABLES
+3°C/+16°C



SRFFg 5501
5 ESTANTES
REGULABLES
+3°C/+16°C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
LKexv 1800	180 / 160	600 x 600 x 860	513 x 441 x 702	328	Blanco	Incluida	1,0	1.618,00
LKUexv 1610	141 / 130	601 x 618 x 820	440 x 435 x 670	315	Blanco	Incluida	1,0	1.924,00
NOVEDAD SRFFg 3501	344 / 261	597 x 654 x 1.684	460 x 537 x 1.460	406	Blanco	Incluida	2,0	2.432,00
NOVEDAD SRFFg 4001	333 / 307	597 x 654 x 1.884	460 x 422 x 1.660	454	Blanco	Incluida	2,0	2.619,00
NOVEDAD SRFFg 5501	554 / 520	747 x 769 x 1.684	600 x 537 x 1.460	408	Blanco	Incluida	2,0	2.998,00

Profesionales

Refrigeración ventilada



-2°C/+16°C
0°C/+16°C



Paso de
sensor externo



Cuba de
acero Inox

CARACTERÍSTICAS GENERALES

• SERIE SCIENTIFIC LINE

- 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
- Conector RS485

Terminación 23

Aparato con puerta de cristal aislante con iluminación interior de conexión adicional.

Terminación 20

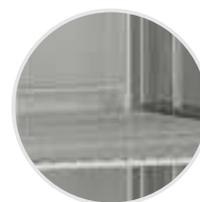
- Puerta ciega

Opcional

- Interfaz infrarroja
- Kit RS485; convertidor a señal RS232 y adaptable a PC.



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/ útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Tipo de gas	Potencia (A)	Precio (€)
20 LKPv 6520	602 / 430	700 x 830 x 2.160	1,36	Blanco	R-290	2,0	7.663,00
23 LKPv 6523	617 / 430	700 x 830 x 2.160	1,56	Blanco/Cristal	R-290	2,0	8.667,00
LKPv 6527	598 / 429	700 x 830 x 2.160	1,9	Blanco	R-290	2,0	7.871,00
20 LKPv 8420	855 / 629	790 x 980 x 2.160	1,65	Blanco	R-290	2,0	7.789,00
20 LKPv 1420	1.366 / 980	1.430 x 830 x 2.160	1,96	Blanco	R-290	2,5	12.130,00
23 LKPv 1423	1.397 / 980	1.430 x 830 x 2.160	2,24	Blanco/Cristal	R-290	3,0	14.084,00

Uso general / ATEX95

Refrigeración ventilada y estática



+3°C/+16°C
-9°C a -30°C

Dos circuitos de refrigeración con regulación separada.



Control electrónico
COMFORT



Termostato
de seguridad

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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).

Mod. LCvexv 4010:

- **SERIE ATEX 95**
- 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 y temperatura de -9°C hasta -30°C.



LCv 4010
4 ESTANTES REGULABLES
3 CAJONES



LCvexv 4010
4 ESTANTES REGULABLES
3 CAJONES
ATEX 95

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
LCv 4010	Refrig. 240 Cong. 105	601 x 618 x 2.003	440 x 441 x 1.105 433 x 433 x 597	1,8	Blanco	Incluida	1,5	3.402,00
LCvexv 4010	Refrig. 240 Cong. 105	601 x 618 x 2.003	440 x 441 x 1.105 433 x 433 x 597	1,8	Blanco	Incluida	1,5	3.438,00

Profesionales

Refrigeración estática

Cuba de acero Inox

-40°C/-86°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE SCIENTIFIC LINE**
- Sistema de refrigeración estático
- Salida del sistema de calor: Refrigeración por aire*
- Mensajes de alarma y notificaciones
- El interior, las zonas de estanterías y las puertas interiores están hechas de acero inoxidable a prueba de óxido
- Contacto de alarma libre de tensión
- 2 sensores de alimentación, de 28 mm
- Ajuste de temperatura precisa a 1/10°C
 - Válvula de compensación de presión
- Cerradura mecánica con llaves
- Doble compresor en cascada (R290 / R170) -refrigerantes ecológicos, sin CFC-
- Alarma por fallo de alimentación (durante 72h)
- Registrador de datos interfaz USB integrado
- Interfaz LAN (Ethernet)
- Capacidad de estructuras por estante: 4 (mod.5001) y 6 (mod. 7001)
- Máximo. número de cryoboxes, 50 mm/ 75 mm: 352/224 (mod.5001) y 528/336 (mod.7001)
- Ruedas con freno en la parte delantera, ruedas fijas en la parte trasera
- Alimentación de sensor: 2 x Ø 28 mm



SUFsg 5001



SUFsg 7001

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. Útil/bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365días)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
SUFsg 5001	491 / 477	921 x 1.085 x 1.966	606 x 605 x 1.300	2884	Blanca/ciega	Incluida	7	29.259,00
SUFsg 7001	728 / 700	1205 x 1.085 x 1.966	890 x 605 x 1.300	2957	Blanca/ciega	Incluida	7	32.185,00

*Ambos modelos, también están disponibles en refrigeración por agua. Precios a consultar.



Accesorios

Racks para CryoBoxes

Código Descripción

7790003	Estructura de aluminio rack 5 x 4
7790014	Estructura de aluminio rack 6 x 4
7790015	Estructura de aluminio rack 5 x 4 + CryoBox
7790025	Estructura de aluminio rack 6 x 4 + CryoBox
7790029	Estructura de acero inoxidable rack 5 x 4 + CryoBox
7790030	Estructura de acero inoxidable rack 6 x 4 + CryoBox

Código Descripción

7790027	Estructura de acero inoxidable rack 5 x 4
7790028	Estructura de acero inoxidable rack 6 x 4
7790031	Estructura de acero inoxidable rack 5 x 4 + cajones
7790032	Estructura de acero inoxidable rack 6 x 4 + cajones
7790033	Estructura de acero inoxidable rack 5 x 4 + cajones
7790036	Estructura de acero inoxidable rack 6 x 4 + cajones



CryoBoxes

Código Descripción

7790038	CryoBoxes, kits de 36
---------	-----------------------



Cubierta para el interruptor principal

Código Descripción

7790051	Cubierta para el interruptor principal, incluye el cierre con llave
---------	---



Salida analógica de 4-20mA

Código Descripción

7790042	Salida analógica de 4-20mA
---------	----------------------------

Sistema de copia de seguridad de CO₂

Código Descripción

7790048	Sistema de copia de seguridad de CO ₂
---------	--



Estante de almacenamiento de acero inoxidable / Puertas interiores de espuma

Código Descripción

7790049	Estante de almacenamiento de acero inoxidable SUFsg 50
7790050	Estante de almacenamiento de acero inoxidable SUFsg 70
7790070	Puertas interiores de espuma SUFsg 50
7790127	Puertas interiores de espuma SUFsg 70

* Para precios, descuentos y plazos de entrega consultar con el departamento de recambios. Tlf. 93 480 33 22 o recambios@frigicoll.es

Accesorios

SmartMonitoring

Código	Descripción	Precio (€)
6125784	Smart Cooling Hub (incluida licencia para 36 meses)	349,00
6145269	CM066 - Módulo Retrofit	99,00
7080648	Licencia para 36 meses (física)	179,00
7080652	Add-On SMS llamada de voz (licencia 36 meses) (física)	169,00

LICENCIAS



Clave de licencia de SmartMonitoring

(36 meses)



SmartMonitoring Mensaje de texto / Llamada de voz Tarifa plana de empresa

(36 meses)

SMART COOLING HUB

Instalación

- Realizado por un especialista capacitado.
- Información sobre el servicio de instalación.

Incluye

Incluye todos los componentes de hardware para conectar un dispositivo Liebherr con capacidad de red al concentrador:

- 1x concentrador de refrigeración inteligente
- 1x unidad de fuente de alimentación enchufable
- 1x cable de conexión RS 485
- 2x conector RS 485
- Incluye licencia de 36 meses para 1 dispositivo





Abatidores de temperatura **LAINOX**

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



INTUITIVOS/
FÁCIL USO



DISEÑO
ELEGANTE Y
DE CALIDAD



Descongelación



Fermentación controlada



Abatimiento



Mantenimiento



Ultracongelación rápida



Cocción lenta

Abatidores de temperatura **LAINOX**



NEO24 hours

344



ZOOM

348

Abatidores

NEO24 hours

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO

MODELO		Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
Capacidad	GN	5 x 1/1	8 x 1/1	12 x 1/1	16 x 1/1
	600x400	5 x (600 x 400)	8 x (600 x 400)	12 x (600 x 400)	16 x (600 x 400)
Distancia entre guías	mm GN	70	75	73	56
	mm 600X400	70	75	73	56
Dimensiones exteriores (mm)		790 x 820 x 900 h	790 x 870 x 1460 h	790 x 870 x 1810 h	790 x 870 x 1960 h
Dimensión cámara					

MODELO	NEO051TA	NEO081TA	NEO121TA	NEO161TA
Precio (€)	11.070 €	14.020 €	16.850 €	17.640 €
Capacidad abatimiento positivo (kg) +90°C / +3°C	35	50	70	90
Capacidad congelación (kg) +90°C / -18°C	25	35	50	70
Potencia frigorífica (W)	1.127	1.230	1.940	2.724
Potencia calentamiento (W)	800	800	1600	2.400
Potencia eléctrica total (W)	1.927	2.159	3.428	5.075
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	3N AC 400	3N AC 400

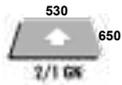
ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
Ruedas, de las cuales dos con freno	RTZ64 148 €	RTZ84 228 €	RTZ84 228 €	RTZ64 148 €
Ducha de lavado	DE5 221 €	DE5 221 €	DE5 221 €	DE5 221 €
Esterilizador	SXIA3 503 €	SXIA3 503 €	SXIA3 503 €	SXIA3 503 €
Suplemento por cámara con 2 puertas pasantes (TRP)	-	-	-	-

Bajo pedido puerta contraria, sin ningún suplemento de precio.
 Unidad condensadora remota o unidad condensada por agua, consultar precio.
 Tensión y frecuencia especial, consultar precio.



Modelo 122



Modelo 201



Modelo 202



24 x 1/1 - 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1
12 x (600 x 400)	15 x (600 x 400)	15 x (600 x 400)
57	-	-
57	-	-
1100 x 1080 x 1860 h	1300 x 1330 x 2200 h	1500 x 1530 x 2200 h
	700 x 1020 x 1820 h	880 x 1220 x 1820 h

NEO122TA	NEO201TR	NEO202TR
26.310 €	52.824 €	57.939 €
100	150	180
60	100	120
3619	6890	9290
1600	4500	4500
4688	6188	6188
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

Equipamiento de serie

NEO 24hours

- Sonda al corazón multipunto (calentada), con 4 puntos de medición.
- Conexión USB.
- Paneles portaparrillas. (Armarios)
- 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.
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros HACCP y actualización de software (en cámaras)
- Rampa incluida (en cámaras)
- Kit de invierno por unidad remota hasta -10°C (en cámaras)
- Cámaras equipadas con unidad condensadora remota.

Modelo 122	Modelo 201	Modelo 202
RTZ85 282 €		
DE5 221 €		
SXIA3 503 €	SXIA5 1.166 €	SXIA5 1.166 €
-	201 TRP 2.090 €	202 TRP 1.540 €

Bajo pedido puerta contraria, sin ningún suplemento de precio. (Armarios)
 Unidad condensadora remota o unidad condensada por agua, consultar precio. (Armarios)
 Tensión y frecuencia especial, consultar precio.

Abatidores

NEO24 hours

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.



Máxima flexibilidad, de -40°C a +85°C, elige cómo utilizarlo.



Confía en el Know How de Lainox, utilizando cientos de recetas automáticas Cook&Chill.



Cualquiera que sea el tamaño del producto para descongelar por la mañana, estará listo para el uso.



Déjate inspirar por cientos de recetas que los chefs de Lainox han preparado para ti o crea y guarda tus propias recetas.



Dile a Neo 24 horas a qué hora quieres que tu producto esté fermentado y listo para cocinar y él se encargará del resto.



Crea tu página de inicio. Haz que tu Neo 24 hours sea único destacando sólo lo que utilizas.



El Multinivel te permite organizar el trabajo según las necesidades durante la mise en place gestionando varios productos al mismo tiempo.



Nabook, la nube de Lainox. Transforma tu cocina en una cocina 4.0 y accede a contenidos exclusivos de Nabook.

Armarios y Cámaras de abatimiento

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE USO

- Abatimiento positivo +90°C / +3°C en el corazón.
- Congelación rápida +90°C / -18°C en el corazón.
- Descongelación a temperatura y humedad controladas.
- Leudado con inyección de humedad en la cámara.
- Cocción lenta a baja temperatura hasta +85°C.
- Mantenimiento en temperatura +65°C.
- Mantenimiento refrigerado +6°C.
- Mantenimiento freeze -10°C.

ARMARIOS DE ABATIMIENTO

FABRICACIÓN:

- Encimera de acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1 mm de espesor.
- Laterales exteriores y puerta de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 0,8 mm de espesor.
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable aisi 304 18/10.
- Fondo interior de contención estampado.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (aprox. 42 Kg/m3) sin HCFC.
- Resistencia anticorrosión, colocada en el marco del bastidor debajo del batiente de la junta magnética.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Sistema de descongelación por gas caliente, patentado.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta.
- Sistema patentado de inyección de humedad en la cámara.
- Soportes porta-guías extraíbles en acero inoxidable AISI 304 18/10, que se pueden colocar de manera sencilla para acoger bandejas 1/1 GN o 600 x 400.
- Guías extraíbles en "z" de acero inoxidable AISI 304, para colocar bandejas de 1/1 GN o 600 x 400.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "pantalla táctil". Todos los procesos se visualizan mediante iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.
- Sonda de aguja calentada multipunto, (4 puntos de medición).
- Conexión wi-fi para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión Ethernet para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión USB para cargar y descargar recetas, parámetros, HACCP, y actualización software.
- Ciclos de descongelación automáticos.
- Recetario integrado "My Nabook".
- Esterilización con sterilox (opcional).
- Preenfriamiento cámara.
- Secado.
- Función multinivel.
- Conservación automática al final del ciclo de abatimiento.
- Lavado manual con ducha externa de enganche rápido (opcional).
- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.

CÁMARAS DE ABATIMIENTO

FABRICACIÓN

- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (aprox. 42 Kg/m3) sin HCFC.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Sistema de descongelación por ventilación.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Construcción en paneles.
- Paneles de acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (42 kg/m3) de 80 mm de espesor, sin HCFC.
- Pavimento interno antiresbalante con acabado 5 WL.
- Resistencia anticorrosión, montada en la puerta debajo de la junta.
- Puerta con junta rasante.
- Puerta con cierre magnético dotada de bisagras con rampa de cierre
- Tirador ergonómico vertical.
- Rampa de acceso (INCLUIDA).
- Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa (opcional).
- Tope interno de acero inoxidable de gran espesor para evitar daños por parte del carro.
- Tope externo para proteger el panel de mandos.
- Regulación de la velocidad de los ventiladores.

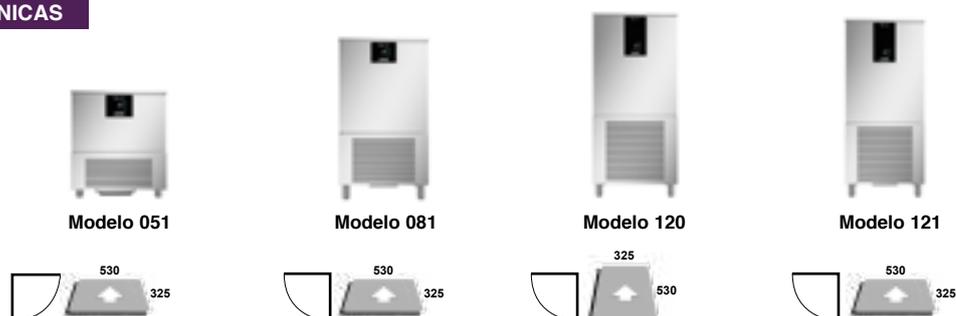
FUNCIONAMIENTO

- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "pantalla táctil". Todos los procesos se visualizan mediante iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.
- Sonda de aguja calentada multipunto, (4 puntos de medición).
- Conexión wi-fi para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión Ethernet para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión USB para cargar y descargar recetas, parámetros, HACCP, y actualización software (opcional).
- Ciclos de descongelación automáticos.
- Recetario integrado "My Nabook".
- Esterilización con sterilox (opcional).
- Sistema de esterilización con lámpara germicida de rayos (opcional).
- Preenfriamiento cámara.
- Secado.
- Función multinivel.
- Conservación automática al final del ciclo de abatimiento.
- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.



Armarios de abatimiento Zoom

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO

MODELO	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 120	Modelo 121
Capacidad (GN)	5 x 1/1	9 x 1/1	11 x 1/1	12 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	70	73	75	73
Dimensiones exteriores (mm)	790 x 820 x h900	790 x 870 x h1.460	850 x 870 x h1.860	790 x 870 x h1.810

ESTÁNDAR

	ZO051SA	ZO081SA	ZO120SA	ZO121SA
Precio (€)	5.930 €	7.850 €	11.910 €	11.040 €
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	25	30	55	55
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	15	20	35	35
Potencia frigorífica (W)	814	1.212	1.230	1.230
Potencia eléctrica total (W)	1.380	1.730	2.290	2.290
Alimentación (V- 50Hz)	1N-AC 230	1N-AC 230	1N-AC 230	1N-AC 230

BOOSTER

	ZO051BA	ZO081BA	ZO120BA	ZO121BA
Precio (€)	6.530 €	8.600 €	12.540 €	11.880 €
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	30	40	65	65
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	20	25	45	45
Potencia frigorífica (W)	814	1.212	1.940	1.940
Potencia eléctrica total (W)	1.380	1.730	2.790	2.790
Alimentación (V- 50Hz)	1N-AC 230	1N-AC 230	3N-AC 400	3N-AC 400

ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 120	Modelo 121
Conexión bluetooth activable; Para monitorizar y descargar datos HACCP	BTCON 431 €	BTCON 431 €	BTCON 431 €	BTCON 431 €
Esterilizador removible	SXIA3 503 €	SXIA3 503 €	SXIA3 503 €	SXIA3 503 €
Kit ruedas, de las cuales 2 con freno	RTZ64 148 €	RTZ84 228 €	RTZ64 148 €	RTZ84 228 €
Predisposición para insertar la estructura portabandejas extraíble. (*)	-	-	SSEL11 591 € (Compatible con horno Lainox 061-101)	-

Bajo pedido puerta contraria sin ningún incremento de precio.
 Para armarios condensados por agua o con unidad remota, consultar precio.
 Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.
 (*) SOLICITAR CON EL PEDIDO DEL ARMARIO.



Modelo 161



14 x 1 / 1

73

790 x 870 x h1.960



Modelo 122



11 x 2/1 - 22 x 1/1

75

1.100 x 1.080 x h1.860



Equipamiento de serie

Mod. 051 - 081 - 120 - 121 - 161 - 122

- Sonda de aguja calentada, con 1 punto de medición.
- Soportes de guía removibles en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Guías removibles en "Z" en acero inox AISI 304, para albergar bandejas 1/1 GN o 600 x 400
- Interfaz con mandos digitales y pantalla gráfica de 2,8"

ZO161SA

12.440 €

75

50

1.940

2.890

3N-AC 400

ZO122SA

16.530 €

75

50

2.724

3.740

3N-AC 400

ZO161BA

13.800 €

80

60

2.724

3.840

3N-AC 400

ZO122BA

22.230 €

80

55

3.307

4.740

3N-AC 400

Modelo 161

BTCON 431 €

SXIA3 503 €

RTZ64 148 €

-

Modelo 122

BTCON 431 €

SXIA3 503 €

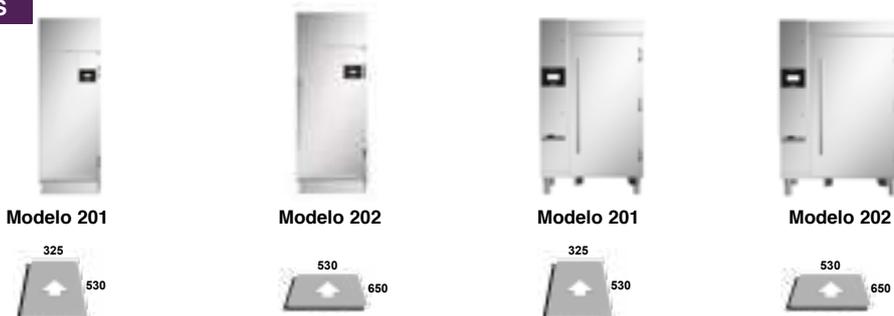
RTZ85 282 €

-

Bajo pedido puerta contraria sin ningún incremento de precio.
Para armarios condensados por agua o con unidad remota, consultar precio.
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.

Cámaras de abatimiento Zoom

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO

Modelo	Modelo 201	Modelo 202	Modelo 201	Modelo 202
Capacidad (GN)	20 x 1/1	20 x 2/1 – 40 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 – 40 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	63	63	63	63
Dimensiones exteriores (mm)	890x1.350xh2.400	1.100x1.630xh2.400	1.300x1.275xh2.203	1.500x1.475x2.203

ESTÁNDAR

	ZO201PAL	ZO202PAL	ZO201SF	ZO202SF
Precio (€)	26.506 €	30.036 €	38.541 €	44.270 €
Unidad condensadora	Incorporada	Incorporada	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	90	110	100	130
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	50	60	70	90
Potencia frigorífica (W)	4920	6950	6690	9030
Potencia eléctrica total (W)	4565	6155	825+9020	825+15900
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400	3N-AC 400	3N-AC 400

BOOSTER

Precio (€)				
Unidad condensadora				
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)				
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)				
Potencia frigorífica (W)				
Potencia eléctrica total (W)				
Alimentación (V- 50Hz)				

ACCESORIOS	Modelo 201	Modelo 202	Modelo 201	Modelo 202
Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa	RAG009 1.636 €	RAG008 1.636 €	-	-
Esterilizador removible	SXIA5 1.166 €	SXIA5 1.166 €	SXIA5 1.166 €	SXIA5 1.166 €
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	-	-	WK30028 285 €	WK30001 321 €
Suplemento por cámara pasante (SP)	-	-	-	-
Suplemento por cámara pasante (BP)	-	-	-	-

Para cámaras condensadas por agua o con unidad remota (Mods. PAL) consultar precio.
 Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada (Mods. SF) consultar precio.
 Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.



Modelo 201



Modelo 202



20 x 1/1
63
1.300x1.275xh2.200

20 x 2/1 – 40 x 1/1
63
1.500x1.475xh2.200

ZO201S

39.344 €

Remota

120

80

6690

825+9020

3N-AC 400

ZO202S

45.389 €

Remota

150

100

9030

825+15900

3N-AC 400

ZO201B

42.924 €

Remota

150

100

6690

2115+9020

3N-AC 400

ZO202B

50.099 €

Remota

180

120

9030

2115+15900

3N-AC 400

Modelo 201

RAG004 1.583 €

SXIA5 1.166 €

WK30028 285 €

201 SP 1.170 €

201 BP 1.140 €

Modelo 202

RAG005 1.769 €

SXIA5 1.166 €

WK30001 321 €

202 SP 1.200 €

202 BP 1.210 €

Equipamiento de serie

Mod. 201 - 202

- Sonda de aguja calentada multipunto, con 4 puntos de medición
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros, HACCP y actualización software.
- Pantalla táctil capacitiva de alta definición de 5" (mods. PAL) y de 7" para el resto de modelos.
- Kit de invierno hasta -10°C, para modelos con grupo remoto.
- Una rampa de acceso, con rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado.

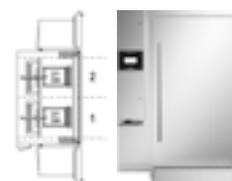
Una rampa de acceso incluida en el precio.
Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

Cámaras de abatimiento Zoom

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 401



Modelo 402



MODELO

Capacidad (GN)	2 carros 20 x 1/1	2 carros 20 x 2/1 – 40 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	63	63
Dimensiones exteriores (mm)	1.300x2.325xh2.200	1.500x2.725xh2.200

ESTÁNDAR

	ZO401SP	ZO402SP
Precio (€)	58.442 €	71.849 €
Unidad condensadora	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	240	300
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	160	200
Potencia frigorífica (W)	12620	18410
Potencia eléctrica total (W)	3660+15900	3660+23900
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400

BOOSTER

	ZO401BP	ZO402BP
Precio (€)	63.372 €	86.129 €
Unidad condensadora	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	300	360
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	200	240
Potencia frigorífica (W)	12620	18410
Potencia eléctrica total (W)	4080+15900	4080+23900
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400

ACCESORIOS

	Modelo 401	Modelo 402
Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa	RAG004 1.583 €	RAG005 1.769 €
Esterilizador removible	SXIA5 1.166 €	SXIA5 1.166 €
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	WK30003 358 €	WK30029 572 €

Una rampa de acceso incluida en el precio.
 Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.
 Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido



Modelo 601



Modelo 602



3 carros 20 x 1/1
63
1.300x3.225xh2.200

3 carros 20 x 2/1 – 40 x 1/1
63
1.500x3.825xh2.200

ZO601SP

85.697 €

Remota

360

240

20490

5325+28200

3N-AC 400

ZO602SP

92.581 €

Remota

450

300

26840

5325+34200

3N-AC 400

ZO601BP

92.897 €

Remota

450

300

20490

5955+28200

3N-AC 400

ZO602BP

108.931 €

Remota

540

360

26840

5955+34200

3N-AC 400

Modelo 601

RAG004 1.583 €

SXIA5 1.166 €

WK30030 572 €

Modelo 602

RAG005 1.769 €

SXIA5 1.166 €

WK30005 596 €

Equipamiento de serie

Mod. 201 - 202 - 401 - 402 - 601 - 602 - 801 - 802

- Sonda de aguja calentada multipunto, con 4 puntos de medición.
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros, HACCP y actualización software.
- Pantalla táctil capacitiva de alta definición de 5" (mods. PAL) y de 7" para el resto de modelos.
- Kit de invierno hasta -10°C, para modelos con grupo remoto.
- Una rampa de acceso, con rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado.

Una rampa de acceso incluida en el precio.
Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

Cámaras de abatimiento Zoom

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 801



Modelo 802



MODELO

Capacidad (GN)	4 carros 20 x 1/1	4 carros 20 x 2/1 – 40 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	63	63
Dimensiones exteriores (mm)	1.300x3.825xh2.200	1.500x4.925xh2.200

ESTÁNDAR

	ZO801SP	ZO802SP
Precio (€)	111.576 €	143.127 €
Unidad condensadora	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	480	600
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	320	400
Potencia frigorífica (W)	30220	37300
Potencia eléctrica total (W)	6990+37500	6990+49000
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400

BOOSTER

	ZO801BP	ZO802BP
Precio (€)	119.236 €	167.197 €
Unidad condensadora	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	600	720
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	400	480
Potencia frigorífica (W)	30220	37300
Potencia eléctrica total (W)	7830+37500	7830+49000
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400

ACCESORIOS

	Modelo 801	Modelo 802
Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa	RAG004 1.583 €	RAG005 1.769 €
Esterilizador removible	SXIA5 1.166 €	SXIA5 1.166 €
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	WK30006 777 €	WK30007 860 €

Una rampa de acceso incluida en el precio.
 Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.
 Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.

Armarios y Cámaras de abatimiento

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE ABATIMIENTO

- Abatimiento positivo +90 / +3°C al corazón SOFT y HARD.
- Conservación a +3°C al final del ciclo.
- Ultracongelación rápida +90 / -18°C al corazón SOFT y HARD.
- Conservación a -18°C al final del ciclo.
- Ciclo automático esterilización pescado.
- Ciclo automático endurecimiento helado.

ARMARIOS DE ABATIMIENTO

FUNCIONAMIENTO

- Mandos digitales con pantalla de visualización de los valores configurados y leídos.
- Pantalla gráfica a colores de 2,8" con teclas capacitivas, protección IPX5.
- N° 7 Recetas listas para el uso. N°20 programas personalizables para las propias recetas.
- Conexión bluetooth activable a través de la aplicación gratuita para monitorear y descargar los datos HACCP (opcional, instalable incluso después de la compra del equipo).
- Sonda de aguja calentada, con 1 punto de medición.
- Preenfriamiento.
- Esterilización mediante Sterilox SXIA3 (opcional).
- Descongelación manual y automática.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.

FABRICACIÓN

- Laterales externos, parte superior y puerta en acero inox Aisi 304.
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable Aisi 304.
- Fondo interior de contención estampado.
- Aislamiento en poliuretano expandido de alta densidad (42 kg/m3) con espesor de 60 mm, libre de HCFC.
- Resistencia anticóndensación, 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.
- Soportes de guía removibles en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Guías removibles en "Z" en acero inox AISI 304, para albergar bandejas 1/1 GN o 600 x 400.
- Dispositivo de descongelación y evaporación del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.



CÓMODO, FÁCIL, PRÁCTICO

Los modelos de armario disponen de una práctica interfaz de mandos colocada en la puerta, que en el caso del modelo 051 lo hace particularmente ergonómico. La selección de todas las funciones es a través de teclas digitales de capacidad y los valores de los datos configurados y detectados se visualizan en una pantalla gráfica a colores de 2,8 pulgadas. Desde el menú es posible seleccionar una de las 7 recetas preconfiguradas o seleccionar una de las 20 recetas personales a memorizar en base a las propias necesidades.

CÁMARAS DE ABATIMIENTO

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla Táctil capacitiva de alta definición de 5" y 7" de acuerdo al modelo.
- N° 8 Recetas de gastronomía listas para el uso identificables mediante foto.
- N° 8 Recetas de pastelería listas para el uso identificables mediante foto.
- MIS RECETAS Una sección que puede contener hasta 300 recetas personales memorizables y modificables.
- Ciclo continuo con multinivel, posibilidad de activar hasta 8 temporizadores y asignar a cada nivel el tiempo de permanencia en el interior de la cámara.
- Sonda de aguja calentada multipunto, con 4 puntos de medición.
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros, HACCP, y actualización software.
- Preenfriamiento.
- Esterilización mediante Sterilox SXIA5 (opcional).
- Descongelación automática y manual.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.

FABRICACIÓN

- Construcción con paneles.
- Paneles en acero inox Aisi 304.
- Aislamiento en poliuretano expandido de alta densidad (42 kg/m3) con espesor de 80 mm, libre de HCFC.
- Pavimento interno antiresbalante con acabado 5 WL.
- Resistencia anticóndensación, montada en la puerta debajo de la junta.
- Puerta con junta rasante.
- Puerta con cierre magnético dotada de bisagra con rampa de cierre.
- Tirador ergonómico vertical.
- Rampa de acceso (INCLUIDA).
- Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa (opcional).
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Tope interno en acero inox de gran espesor para evitar daños por parte del carro.
- Tope externo para proteger el panel de mandos.
- Regulación velocidad de los ventiladores.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.



ONE TOUCH, TECNOLOGIA USER FRIENDLY

Para las cámaras hay disponible una pantalla táctil capacitiva a colores, de alta definición. Fácil de usar porque es intuitiva, gracias a los iconos con un simple toque se puede seleccionar la modalidad de abatimiento, pasar a la selección de una de las 16 recetas predefinidas de gastronomía y pastelería o a una de las cientos de recetas personales que se pueden configurar y memorizar.

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**

	ABATIDORES MULTIFUNCIÓN	360
	ARMARIO DE MADURACIÓN	361
	ABATIDORES DE TEMPERATURA	362
	ACCESORIOS	365



HIBER. La mejor opción para el procesamiento alimentario a gran escala.



Rapidez

Abatidores rápidos y eficaces

- Elaboración de calidad constante.
- Sin riesgo de contaminación.



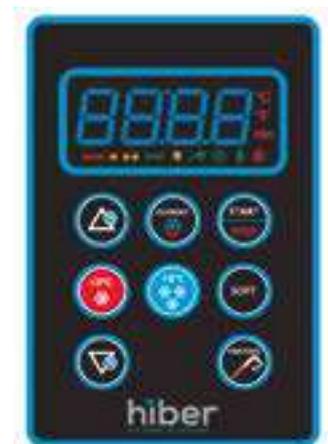
Higiene máxima

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

Abatidores Multifunción

Equipos para facilitar el día a día en cocina, ya que combinan a la perfección la innovación tecnológica y el diseño de elegancia minimalista. Incluyen hasta 5 funciones:

- Abatimiento Positivo +90 / +3°C.
- Congelación +90 / -18°C.
- Descongelación.
- Fermentación controlada.
- Cocción lenta.



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.

Abatidores Multifunción

The One PRO



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido



De -18°C
hasta +90°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inox AISI 304.
- Puerta en acero inox AISI 304 de espesor 8 mm (satinada Scotch-Brite)
- Revestimiento interno completamente con cantos redondeados.
- Aislamiento en poliuretano expandido de alta densidad (cerca de 42 kg/m³), libre de HCFC.
- Resistencia anticondensación.
- Ventiladores electrónicos de última generación.
- Sonda al corazón recalentada, con 4 puntos de medida.
- Tipo de refrigerante: R290a
- Desescarche eléctrico.
- 10 funciones base de trabajo.
- 190 recetas precargadas.
- Más de 20 ciclos combinados precargados.
- Combinación infinita de funciones en ciclos combinados de trabajo.
- Gestión de la humedad en todas las fases de trabajo.
- Display TOUCH de 7" en alta definición
- Wi-Fi integrado.
- Conectividad Bi-Direccional 4.0.
- Puerto USB para descarga de los ciclos, upload/download de recetas, etc.

FUNCIONES

- Abatimiento positivo +3°C
- Abatimiento negativo -18°C
- Descongelación de producto a temperatura y humedad controlada.
- Fermentación
- Cocción lenta hasta +90°C



TOP 05



TOP 10



TOP 16

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Alimentación (V-50Hz)	Potencia máx. eléctrica (W)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
TOP 05	5 GN1/1-EN1	230/1N	2100	790x970xh850	10.201,00
TOP 10	10 GN1/1-EN1	230/1N	4290	790x1030xh1800	16.721,00
TOP 16	16 GN1/1-EN1	230/1N	6250	790x1030xh1950	19.402,00

Armario para maduración

Maduración de carne, embutidos y quesos



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido



-5°C /+30°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inox AISI 304 18/10.
- Motor incorporado tropicalizado.
- Regulación de la humedad relativa mediante sonda y generador de vapor.
- Evaporación automática del agua de condensación con sistema por gas caliente.
- Aislamiento de los paneles de 60 mm de espesor.
- Renovaciones de aire controladas mediante extracción automática y temporizada.
- 10 programas con 6 fases, cada uno para controlar temperatura, humedad y tiempo.
- Control con microprocesador, equipado con sonda para la cámara, sonda para el evaporador, sonda para el condensador y sonda de humedad.
- Control de la humedad entre 30 y 95% HR.
- En dotación: 4 pares de guías "C" y 12 ganchos, grupo incorporado condensado por aire.



HAS EN2- VTR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación (V-50Hz)	Potencia eléct. (W)	Tipo Gas	Color / Puerta	Dimensiones ext.	Precio (€)
HAS EN2	230/1N	1182	R290a	Inox / Ciega	740x1010x2070h	10.274,00
HAS EN2 - VTR	230/1N	1182	R290a	Inox / Vidrio	740x1010x2070h	11.515,00

Abatidores rápidos de temperatura

Serie HIELO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido completamente en acero inox AISI 304 18/10, acabado externo tipo "scotch-Brite".
- Sonda de temperatura con calefacción en dotación
- El grupo frigorífico incorporado con gas refrigerante R452 A.
- Aislamiento de PU libre de CFC y HCFC, con 42 kg/m3 de densidad.
- Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Desescarche por aire.
- Ventiladores electrónicos con flujo indirecto al producto.
- Evaporador con gran superficie de intercambio, para una alta eficiencia del sistema frigorífico.
- Control electrónico de fácil acceso.
- Producción indicada según EN17032 - Refrigeración: de +65°C a +10°C
- Producción indicada según EN17032 - Congelación: de +65°C a -18°C
- Alimentación: 230V/1/50 Hz (Excepto mods. HR12, HR24 y HR16 que será 380V/3/50Hz)
- Modelos HR062 y HR24, capacidad GN 2/1, resto de modelos GN 1/1.



HR05



Panel de mandos Serie HIELO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
H323	3xGN2/3	700	8	5	600 x 605 x h400	4.091,00
H311	3xGN1/1	700	8	5	600 x 805 x h400	4.469,00
HR05 ECO	5xGN1/1-60x40	827	15	10	790 x 700 x h850	5.311,00
HR05-700	5xGN1/1	1523	20	12	790 x 700 x h850	6.257,00
HR05	5xGN1/1-60x40	1523	20	12	790 x 800 x h850	6.362,00
HR062	6xGN2/1	-	18	14	1.040 x 900 x h930	8.697,00
HR08	8xGN1/1-60x40	1960	32	24	790 x 850 x h1.450	8.991,00
HR12	12xGN1/1-60x40	2805	44	32	790 x 850 x h1.800	13.092,00
HR24	12xGN2/1-60x80	-	50	32	1.100 x 1.054 x h1.800	20.927,00
HR16	16xGN1/1-60x40	3158	70	54	790 x 850 x h1.950	14.249,00

Abatidores rápidos de temperatura

Serie FREEO



INOX
AISI 304



Grupo
Incorporado

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Abatidores de temperatura: Enfriamiento positivo (+3°C), enfriamiento negativo (-40°C) y descongelación sin uso de resistencia eléctricas (+50°C).
- Construido completamente en acero inox AISI 304 18/10, acabado externo tipo "scotch-Brite".
- Sonda de temperatura con calefacción con 4 puntos, en dotación
- El grupo frigorífico incorporado con gas refrigerante R452 A.
- Aislamiento de PU libre de CFC y HCFC, con 42 kg/m3 de densidad.
- Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Desescarche PATENTADO ULTRARÁPIDO por gas caliente.
- Ventiladores electrónicos de bajo consumo.
- Compresor Scroll para los modelos trifásicos.
- Pantalla de control táctil capacitiva.
- Conectividad IOT 4.0 LAN: cambio de los parámetros a distancia, diagnóstico, descarga de datos HACCP y mucho más.
- Producción indicada según EN17032 - Refrigeración: de +65°C a +10°C
- Producción indicada según EN17032 - Congelación: de +65°C a -18°C
- Alimentación: 230V/1/50 Hz (Excepto mods.FR12.21, FR15.11 y FR19.11 que serán 380V/3/50Hz)
- Modelos FR06.21 y FR12.21, capacidad GN 2/1, resto de modelos GN 1/1.



FR 19.11

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
FR06.11-700	6xGN1/1	1634	23	15	790 x 700 x h850	9.412,00
FR06.11-800	6xGN1/1-60x40	1634	23	15	790 x 700 x h850	9.885,00
FR06.21	6xGN2/1	-	24	16	1.040 x 900 x h930	12.199,00
FR12.11	12xGN1/1-60x40	3153	34	25	790 x 850 x h1.450	12.199,00
FR15.11	15xGN1/1-60x40	4066	47	35	790 x 850 x h1.800	16.142,00
FR19.11	19xGN1/1-60x40	4242	73	60	790 x 850 x h1.950	17.772,00
FR12.21	12xGN2/1-60x80	4320	79	62	1.100 x 1.030 x h1.800	22.609,00

Abatidores rápidos de temperatura

Serie HD



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inox AISI 304
- 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 en los modelos HD100 y HD130, en el resto de modelos 70 mm.
- Sonda de núcleo de 4 puntos con calefacción incluida en dotación
- Pantalla táctil completa de 7 " con función HACCP
- Desescarche gas caliente.
- La producción indicada según EN17032 (de +65°C a +10°C y de +65°C a -18°C) para los modelos HD100 y HD130, en el resto de modelos de +90°C a +3°C y de +90°C a -18°C.
- Gas refrigerante R452A
- Unidad condensadora incluida.
- Suelo y rampa incluidos.
- Alimentación estándar: 400V/3N/50Hz



Paragolpes en los 4 laterales interiores



HD100
Compact

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad (carros)	Producción refrig. (kg) +65°C/+10°C	Producción cong. (kg) +65°C/-18°C	Dimensiones interiores (mm)	Dimensiones exteriores (mm)	Precio (€)
HD100 Compact	Incorporada	1xGN1/1 ó 1xGN2/1	90	65	843x915	1.050x1.375xh2.450	22.265,00
HD100 Large	Incorporada	2xGN1/1 ó 1xGN2/1	90	65	843x1.115	1.050x1.575xh2.450	22.807,00
HD130	Remota	1xGN1/1	130	110	700x880	1.300x1.250xh2.100	41.714,00
HD13.1	Remota	1xGN2/1	130	110	843x915	1.300x1.250xh2.100	44.845,00

NOVEDAD

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad (carros)	Producción Refrig. (kg) +90°C/+3°C	Producción Cong. (kg) +90°C/-18°C	Dimensiones interiores (mm)	Dimensiones exteriores (mm)	Precio (€)
HD20.1	Remota	1xGN2/1	140	125	870 x 970	1.415 x 1.225 x h2.360	46.481,00
HD20.2	Remota	1xGN2/1	200	175	920 x 1.130	1.580 x 1.390 x h2.350	57.316,00
HD40.2	Remota	2xGN2/1	390	365	940 x 1.480	1.780 x 1.790 x h2.410	73.622,00
HDR20.1	Remota	1xGN1/1	110	95	540 x 710	1.040 x 1.029 x h2.275	41.995,00
HDR20.2	Remota	1xGN2/1	200	175	950 x 1.110	1.580 x 1.390 x h2.585	64.098,00

ACCESORIOS HIELO

Descripción	Precio (€)
Kit 4 ruedas. WH1-BN219900 (06-12-15-19)	242,00
Rejilla de acero inox GN 2/3. GRGN23ACC	74,00
Rejilla de acero inox GN 1/1. GRGN11ACC	95,00
Rejilla de acero inox GN 2/1. GRGN21ACC	126,00
Bandeja de acero inox H=20. GN1/1H20	84,00
Bandeja de acero inox H=40. GN1/1H40	95,00
Bandeja de acero inox H=20. GN2/1H20	137,00
Bandeja de acero inox H=40. GN2/1H40	137,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XM (FR996420)	568,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XL (FR996A03)	1.409,00

ACCESORIOS FREEO

Descripción	Precio (€)
Kit 4 ruedas. WH1-BN219900 (06-12-15-19)	242,00
Kit 5 ruedas. WH2-BN219902 (12.21)	294,00
Rejilla de acero inox GN 2/3. GRGN23ACC	74,00
Rejilla de acero inox GN 1/1. GRGN11ACC	95,00
Rejilla de acero inox GN 2/1. GRGN21ACC	126,00
Bandeja de acero inox H=20. GN1/1H20	84,00
Bandeja de acero inox H=40. GN1/1H40	95,00
Bandeja de acero inox H=20. GN2/1H20	137,00
Bandeja de acero inox H=40. GN2/1H40	137,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XL (FR996a03)	1.409,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XM (FR996420)	568,00
Suscripción a IOT anual. IOTCLOUD (RF47Z00001)	451,00

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: 93 490 33 22
Fax: Frio cial: 93 371 59 10
frio.comercial@frigicoll.es

www.frigicoll.com

CENTRO
Senda Galliana, 1
28820 Coslada (Madrid)
Tel: 91 669 97 01
Fax: 93 371 59 10
Fax: trasg./rec.: 91 672 99 96
madrid@frigicoll.es

TENERIFE
C/La campona, s/n
Pol. Ind. San Isidro
38109 El Rosario
(Sta. Cruz de Tenerife)
Tel: 922 626 441 - 654 68 01 95
Fax: 922 624 604
giselle.garcia@frigicoll.es

THE ART OF LIVING
Madrid
Calle Villaverde, 36
28001 Madrid
Tel: 917 819 188

THE ART OF LIVING
Barcelona
Blasco de Garay, 4-6
08960 Sant Just Desvern
theartofliving@frigicoll.es

BALEARES
Tarongers, 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: 635 43 64 37
Fax: 93 371 59 10
luis.fuente@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: 657 43 45 55
ivan.lucas@frigicoll.es
Tel: 685 02 06 94
jaimelopez1@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
lelpe.bonilla@frigicoll.es

www.frigicoll.es/division/hosteleria/

[Hosteleria y Refrigeración Frigicoll](#)

[@hosteleriafrigicoll](#)

[Hosteleria y Refrigeración Frigicoll](#)