

**SOLUCIONES EXCLUSIVAS  
PARA COCINAS PROFESIONALES  
TARIFA HOSTELERÍA 2024**



**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.

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

### 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.

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

### 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.

### 2019

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.

### 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.

### 2022

Nueva aplicación almacenes.

Lanzamiento canal venta Amazon

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

# Unidades de negocio

## Transporte



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



Inventor del sistema de refrigeración para transporte.



La solución verde.



Pionero en contenedores móviles refrigerados.

## Electrodomésticos



Frigicoll ofrece el equipamiento completo para la cocina doméstica de alta gama a través de las marcas Liebherr y De Dietrich, líderes en refrigeración, cocción y extracción de aire. Las dos 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.



Más de 60 años liderando el mundo del frío.



Expertos en cocción desde 1684.



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.



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



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



Amplia gama de productos y alta innovación tecnológica.

\* 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:

**FIREX**

**SILCO**

**ALPHATECH**

**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 2.500m<sup>2</sup>.
- 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

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.

## SILKO

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

## LAINOX®

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.

.....



## ALPHATECH

La gama de productos **Alphatech** es el resultado de la experiencia de más de cuarenta años en el diseño y la producción de hornos profesionales. Alphatech satisface todo tipo de necesidad, a partir de los productos entry level, para quienes se acercan por primera vez al mundo de la restauración o la pastelería, hasta los productos heavy duty para responder a las expectativas más exigentes de la restauración comercial y colectiva.

.....



## COMENDA

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

.....



## FIREX

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



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

<b>LAINOX</b> Hornos de alta velocidad, mixtos y bakery	12
<b>ALPHATECH</b> Hornos mixtos y convección	56
<b>MENUMASTER</b> <small>Commercial</small> Hornos microondas	78

### Cocinas - Cocción horizontal

<b>FIREX</b> Maquinaria de catering	88
<b>SILKO</b> Cocinas industriales	126
Gama Drop-in	194
<b>ambach</b> Cocinas industriales Elite	200



## EQUIPOS DE LAVADO

<b>COMENDA</b> <small>TO CLEAN. WITH CARE.</small> Lavavajillas y lavautensilios	208
<b>GRANULDISK</b> Lavavajillas y lavautensilios	262



## EQUIPOS DE FRÍO

<b>LIEBHERR</b> Refrigeradores y congeladores	278
<b>LAINOX</b> Abatidores de temperatura	334
<b>hiber</b> <small>THE FUTURE OF CHILLING</small> Abatidores de temperatura	348

# Hornos mixtos y convección

## LAINOX®

frigicoll

NOVEDADES  
Naboo 5.0



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES



INTUITIVOS/  
FÁCIL USO



DISEÑO  
ELEGANTE Y  
DE CALIDAD



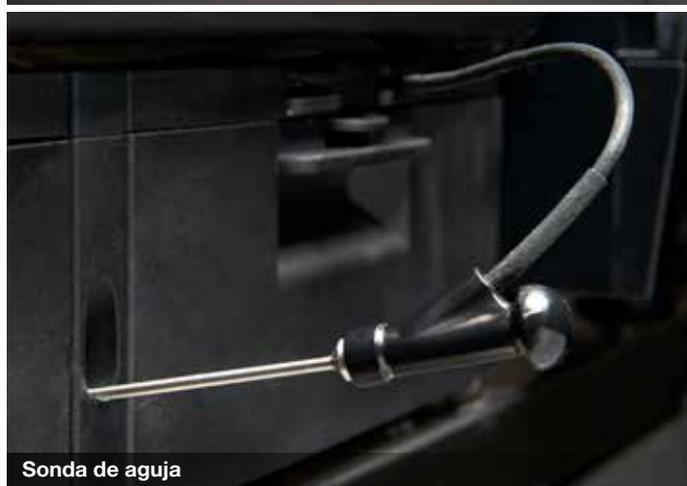
Cajón smoke



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 <b>NOVEDAD</b>	15
---	--	----

## HORNOS MIXTOS GASTRONORM

	NABOO 5.0: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo <b>NOVEDAD</b>	20
	SAPIENS: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	24
	COMPACT: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	28

## HORNOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

	AROMA: Hornos mixtos vapor directo	32
	PUFF: Hornos mixtos vapor directo <b>NOVEDAD</b>	34

## ACCESORIOS

	Accesorios NABOO/SAPIENS/AROMA: hornos mixtos	38
	Accesorios COMPACT: hornos mixtos	42
	MULTIGRILL: bandejas Gastronorm	44

## HORNOS REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO

	ARMARIOS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO CALIENTE	46
---	---	----

## ABATIDORES

	NEO24 hours: Abatidores	50
---	-------------------------	----

## 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

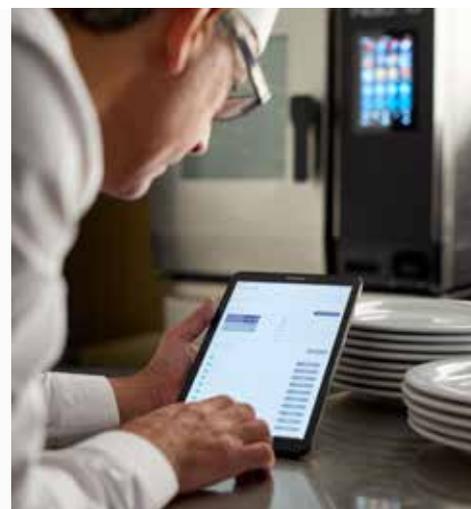
Para gestionar de la mejor manera posible tu negocio y optimizar tus ganancias, Nabook te ofrece la posibilidad de obtener exactamente los costes de los alimentos de tus recetas y tus menús.

## 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](http://nabook.cloud)).



LAINOX **máximas prestaciones, alto rendimiento**

NOVEDAD



**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  
ORACBBXL **NOVEDAD**

ORACRS  
ORACRB  
ORACRBXL **NOVEDAD**

ORACGS  
ORACGB  
ORACGBXL **NOVEDAD**



Caja de teflón extraíble

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



VELOCIDAD  
EN ESTADO  
PURO

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

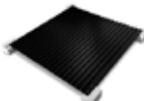
**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Potencia total (kW)	Alimentación (V - 50 Hz)	Consumo (A)	Color	Precio
<b>ESTÁNDAR</b>							
ORACGS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	Gris	8.508 €
ORACRS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	Rojo	8.782 €
ORACBS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	Negro	8.782 €
<b>BOOSTED</b>							
ORACGB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	Gris	8.782 €
ORACRB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	Rojo	9.057 €
ORACBB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	Negro	9.057 €
<b>BOOSTED XL</b>							
<b>NOVEDAD</b> ORACGBXL	577x797xh630	460x440xh180	6	3N-AC 400	18	Gris	12.442 €
<b>NOVEDAD</b> ORACRBXL	577x797xh630	460x440xh180	6	3N-AC 400	18	Rojo	12.716 €
<b>NOVEDAD</b> ORACBBXL	577x797xh630	460x440xh180	6	3N-AC 400	18	Negro	12.716 €

NOVEDAD



ACCESORIOS

	<b>OPC10B</b>	Placa de cocción 300 x 295 x 20 mm	210 €		<b>OPFA</b>	Paleta para horno en aluminio 190 x 330 x 50 mm	136 €
	<b>OPC10BX</b>	Placa de cocción 420 x 442 x 28 mm	238 €		<b>OPFAX</b>	Paleta para horno en aluminio 570 x 420 x 100 mm	142 €
	<b>OPRGB</b>	Plancha 286 x 300 x 11 mm	263 €		<b>OKRI</b>	Revestimiento adhesivo interior	29 €
	<b>OPRGBX</b>	Plancha 445 x 430 x 28 mm	293 €		<b>OSOCL</b>	Detergente horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.	186 €
	<b>OCTL1</b>	Cesta en teflón liso (2 pz) 140 x 286 x 19 mm	175 €		<b>OSOPR</b>	Protección horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.	151 €
	<b>OCTL2</b>	Cesta en teflón liso (2 pz) 286 x 286 x 13 mm	185 €		<b>OPSAB</b>	Estante superior de apoyo 467 x 555 x 66 mm	194 €
	<b>OCTL3</b>	Cesta en teflón liso (2 pz) 400 x 400 x 19 mm	252 €		<b>OPSABX</b>	Estante superior de apoyo 695 x 580 x 66 mm	238 €
	<b>OCTF1</b>	Cesta en teflón perforado (2 pz) 140 x 286 x 19 mm	164 €		<b>OPCPB</b>	Panel de cubierta trasero 560 x 465 x 100 mm	192 €
	<b>OCTF2</b>	Cesta en teflón perforado (2 pz) 286 x 286 x 13 mm	175 €		<b>OPCPBX</b>	Panel de cubierta trasero 560 x 575 x 100 mm	238 €
	<b>OCTF3</b>	Cesta en teflón perforado (2 pz) 400 x 400 x 13 mm	242 €		<b>OWB</b>	Oracle washable box 305 x 322 x 180 mm	265 €
	<b>OPPC</b>	Plancha en piedra 280 x 280 x 15 mm	228 €		<b>OWBX</b>	Oracle washable box 440 x 450 x 185 mm	311 €
	<b>OPPCX</b>	Plancha en piedra 400 x 400 x 15 mm	238 €				

NOVEDAD



LAINOX®

COCCIÓN  
HORNO

ACCESORIOS

	<b>OKP150</b>	Kit pies de horno	137 €		<b>OMTT119</b>	Bandeja redonda de teflón multicapa	206 €
	<b>OPL</b>	Patas niveladoras	32 €		<b>OMTTGN13</b>	Bandeja de teflón multicapa 320 x 175 x 60 mm	256 €
	<b>KPF002</b>	Kit de sujeción de pies	51 €		<b>OMTTGN16</b>	Bandeja de teflón multicapa 175 x 160 x 60 mm	215 €
	<b>OKSV</b>	Kit de sobreposición	38 €		<b>OMTT4</b>	Bandeja de teflón multicapa - 4 moldes 250 x 250 x 20 mm	256 €
	<b>OSR50</b>	Base de acero con patas 480 x 560 x 550 mm	622 €		<b>OMTT4J</b>	Bandeja de teflón multicapa - 4 moldes 235 x 235 x 33 mm	215 €
	<b>OSR50X</b>	Base de acero con patas 700 x 590 x 550 mm	640 €		<b>OWDC</b>	Protección interna de la puerta extraíble y lavable 366 x 241 x 20 mm	137 €
	<b>OMP47</b>	Repisa de pared 465 x 615 x 302 mm	505 €		<b>OWDCX</b>	Protección interna de la puerta extraíble y lavable 500 x 245 x 25 mm	156 €
	<b>OMP58</b>	Repisa de pared 575 x 754 x 302 mm	595 €				
	<b>OSTKB</b>	Kit arranque bandejas	512 €				
	<b>OSR85</b>	Base de acero inoxidable con patas regulables y estante bajo 480 x 560 x 850 mm	805 €				
	<b>OSR85X</b>	Base de acero inoxidable con patas regulables y estante bajo 700 x 590 x 850 mm	842 €				



## 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.

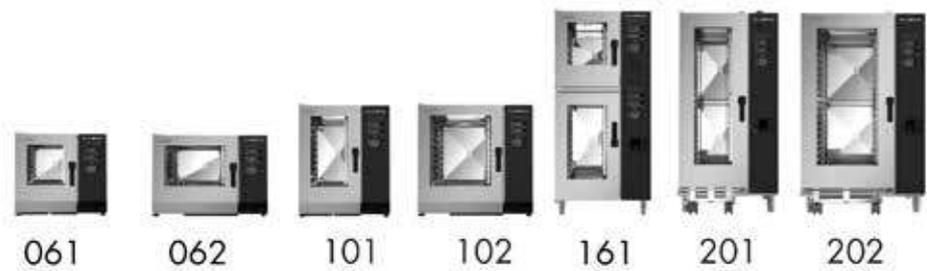


Hornos mixtos y convección

**NOVEDAD**  
Naboo 5.0



Sapiens  
boosted



Compact  
Naboo 5.0  
Sapiens



Aroma  
Naboo 5.0  
Sapiens  
boosted



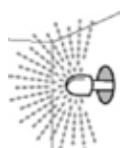
Neo24  
hours



NOVEDAD

# Hornos mixtos Naboo® 5.0

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Sistema de lavado automático VCS. Vapor Cleaning System.



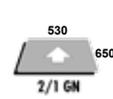
Modelo 061



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 (€)	9.764 €	14.336 €	15.243 €	20.274 €
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 (€)	11.648 €	16.625 €	17.689 €	23.520 €
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

## CON GENERADOR DE VAPOR



### VERSIÓN ELÉCTRICA

	OB061E	OB101E	OB062E	OB102E
Precio (€)	10.526 €	14.818 €	16.259 €	21.626 €



### VERSIÓN GAS

	OB061G	OB101G	OB062G	OB102G
Precio (€)	12.557 €	17.185 €	18.868 €	25.088 €
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

## EQUIPAMIENTO OPCIONAL Naboo® 5.0

NOVEDAD

### Smart Lighting System

Nueva comunicación visual con tonalidad RGB. Te permite detectar a través de la luz, cuando es necesaria una intervención operativa.

137 €

### Smart Chemicals Control

Sensores inteligentes posicionados en el sistema de lavado que permiten controlar el consumo de detergente avisando cuando se está agotando y sugiriendo el lavado adecuado con la cantidad de detergente residual.

Vapor directo 114 €

Con boiler 178 €



Modelo 201



Modelo 202



Modelo 161



Modelo 161 M<sup>(1)</sup>



**\*** 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

**NAE201B**

**23.734 €**

37,2

3N AC 400

**NAE202B**

**34.019 €**

73,2

3N AC 400

**NAE161B**

**22.889 €**

30,2

3N AC 400

**NAE161B**

**24.384 €**

30,2

3N AC 400

**NAG201B**

**26.812 €**

1,3

44 / 37.840

AC 230

**NAG202B**

**38.437 €**

1,4

80 / 68.800

AC 230

**NAG161B**

**26.786 €**

1,4

35 / 30.100

AC 230

**NAG161B**

**29.330 €**

1,4

35 / 30.100

AC 230

**OB201E**

**25.086 €**

37,2

52 / 44.720

**OB202E**

**36.287 €**

73,2

90 / 77.400

**OB161E**

**25.390 €**

30,2

40 / 34.400

**OM161E\***

**25.390 €**

30,2

40 / 34.400

Horno superior con Boiler  
Horno inferior con Boiler

Horno superior vapor directo  
Horno inferior con Boiler

**OB201G**

**28.340 €**

37,2

52 / 44.720

**OB202G**

**40.999 €**

73,2

90 / 77.400

**OB161G**

**30.973 €**

30,2

40 / 34.400

**OM161G\***

**30.973 €**

30,2

40 / 34.400

**NOVEDAD**

## Naboo® 5.0

**Equipamiento de serie**

- **Smart Diagnostic System:** tecnología que te permite realizar un diagnóstico de averías en 11 puntos funcionales para tener siempre tus aparatos en los máximos rendimientos, avisándote en el caso de anomalías.
- **Nueva estructura de guías de doble uso:** compatibilidad de con bandejas de Gastronomía GN 1/1 (530x325) y de Pastelería (600x400).
- **Alimentación Switch Mode:** Activación y desactivación del equipo en 5 segundos. Desaparece el pulsador star/stop.

**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.

**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).

### Black Edition

Nuevos modelos disponibles en negro. Sólo disponible en los modelos de mesa.

**BLK06 823 €**

**BLK10 915 €**

# Hornos mixtos Naboo® 5.0 / Aroma

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](http://www.energystar.gov)

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

# Hornos mixtos Sapiens<sup>®</sup> boosted

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



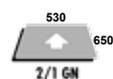
Modelo 061



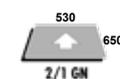
Modelo 101



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 (€)	7.680 €	11.267 €	11.988 €	15.940 €
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 (€)	9.155 €	13.072 €	13.904 €	18.479 €
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

## CON BOILER



VERSIÓN ELÉCTRICA	OB061E	OB101E	OB062E	OB102E
Precio (€)	8.280 €	11.647 €	12.787 €	17.003 €



VERSIÓN GAS	OB061G	OB101G	OB062G	OB102G
Precio (€)	9.959 €	13.622 €	14.875 €	19.771 €
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 709 €	BSR011 709 €	BSR021 800 €	BSR021 800 €
Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas	BSP011 1.453 €	BSP011 1.453 €	BSP021 1.623 €	BSP021 1.623 €
Puerta con bisagra a la derecha	NPSB 419 €	NPSB 419 €	NPSB 419 €	NPSB 419 €
Soporte base en acero inox por inclusión abatidor - Full AISI 304	BSA011 823 €	-	BSA021 926 €	-
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSK011 1.577 €	-	BSK021 1.818 €	-
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 134 €	APDS 134 €	APDS 134 €	APDS 134 €



Modelo 201



20 x 1 / 1

63

892 x 862 x 1812h



Modelo 202



20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1

63

1102 x 932 x 1812 h



Modelo 161



6 x 1/1 + 10 x1/1

70

852 x 795 x 1840h



Modelo 161 M<sup>(1)</sup>



6 x 1/1 + 10 x1/1

70

852 x 795 x 1840h

\* AÑADIENDO OM161,  
POSIBILIDAD DE:

(1) HORNO SUPERIOR /  
VAPOR DIRECTO

(1) HORNO INFERIOR /  
GENERADOR DE VAPOR

**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 de 990 gr).
- Sonda al corazón multipunto fija (Ø 3 mm).
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

**Equipamiento de serie**

Mod. 201 - 202 - 161

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

SAE201B

20.404 €

37,2

3N AC 400

SAE202B

29.239 €

73,2

3N AC 400

SAE161B

18.562 €

30,2

3N AC 400

SAE161B

18.562 €

30,2

3N AC 400

SAG201B

23.045 €

1,3

44 / 37.840

AC 230

SAG202B

29.239 €

1,4

80 / 68.800

AC 230

SAG161B

22.578 €

1,4

35 / 30.100

AC 230

SAG161B

22.578 €

1,4

35 / 30.100

AC 230

OB201E

21.567 €

37,2

52 / 44.720

OB202E

31.188 €

73,2

90 / 77.400

OB161E

21.063 €

30,2

40 / 34.400

OM161E\*

21.063 €

30,2

40 / 34.400

OB201G

24.532 €

37,2

52 / 44.720

OB202G

31.126 €

73,2

90 / 77.400

OB161G

26.765 €

30,2

40 / 34.400

OM161G\*

26.765 €

30,2

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<sup>(1)</sup>

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

NPS2 838 €

NPS2 838 €

-

-

-

-

-

-

-

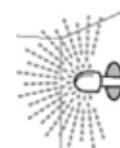
-

-

-

APDS2 270 €

APDS2 270 €



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](http://www.energystar.gov)

# Hornos mixtos COMPACT

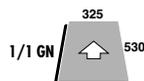
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



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 (€)	<b>7.804 €</b>	<b>8.929 €</b>	<b>10.969 €</b>
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 (€)	<b>5.800 €</b>	<b>6.477 €</b>	<b>8.380 €</b>
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 730 €	CSR101 730 €
Portabandejas (a añadir a CSR)	-	CPT061 370 €	CPT061 370 €
Armario neutro con portabandejas (a añadir a CSR)	-	CAN061R 1.009 €	CAN061R 1.009 €
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 251 €	KSC004R 251 €	KSC004R 251 €
Ducha lavado	ICLD 203 €	ICLD 203 €	ICLD 203 €
*Suplemento optimización energética	SN 260 €	SN 260 €	SN 260 €
*Sistema de lavado automático líquido. (Sapiens)	ILCS1 717 €	ILCS1 717 €	ILCS1 717 €

\* Solicitar con el pedido del horno.



Modelo 061



**Caldera**

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

**CBEN061R**

**10.347 €**

8,25  
3N AC 400



Modelo 061



**Vapor directo**

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

**CVEN061R**

**9.505 €**

8,25  
3N AC 400

**CVGN061R**

**11.069 €**

0,5  
8,5 / 7.310  
AC 230

**CBES061R**

**7.300 €**

8,25  
3N AC 400

**CVES061R**

**6.404 €**

8,25  
3N AC 400

**CVGS061R**

**8.096 €**

0,5  
8,5 / 7.310  
AC 230

**Modelo 061**

**NSR061** 730 €  
**KPT061** 370 €  
**NAN061R** 1.633 €

**KSM 002** 566 €

**KSC004R** 251 €

**ICLD** 203 €

**SN** 260 €

**ILCS1** 717 €

**Modelo 061**

**NSR061** 730 €  
**KPT061** 370 €  
**NAN061R** 1.633 €

**KSM 002** 566 €

**KSC004R** 251 €

**ICLD** 203 €

**SN** 260 €

**ILCS1** 717 €

**Equipamiento de serie**

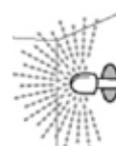
Compact by Naboo

- Sistema de lavado automático LCS - en dotación 1 envase de cartucho detergente líquido CDL05 - 990 gr.
- Sistema antical calout para los modelos con caldera - en dotación producto antical
- Sonda al corazón multipunto ø 3 mm.
- Conexión a la red wi-fi
- Conexión usb
- 2 velocidades de ventilación: normal / reducida

**Equipamiento de serie**

Compact by Sapiens

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



**Sistema de lavado**

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

# 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 termorefléctante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.

# Hornos mixtos

## COMPACT by Sapiens

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con 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 (€)

**10.813 €**

**13.411 €**

**23.310 €**

**23.465 €**

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 (€)

**12.716 €**

**15.378 €**

**27.454 €**

**26.393 €**

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	<b>BSR011</b> 709 €	<b>BSR011</b> 709 €	-	-
Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas	<b>BSP064</b> 1.497 €	<b>BSP064</b> 1.497 €	-	-
Puerta con bisagra a la derecha	<b>NPSB</b> 419 €	<b>NPSB</b> 419 €	<b>NPS2</b> 838 €	-
Soporte base en acero inox por inclusión abatidor - Full AISI 304	<b>BSA011</b> 823 €	-	-	-
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	<b>BSK064</b> 1.738 €	-	-	-
Seguridad apertura puerta con doble resorte	<b>APDS</b> 134 €	<b>APDS</b> 134 €	<b>APDS2</b> 270 €	-



Modelo 054



5

90

852 x 797 x 775 h



Modelo 084



8

90

852 x 797 x 1055 h



Modelo 134



5+8

90

852 x 795 x 1840 h



Modelo 154



15

89

892 x 862 x 1812 h

**ARES054B**

**8.407 €**

11,6

3N AC 400

**ARES084B**

**10.694 €**

18,7

3N AC 400

**ARES134B**

**18.864 €**

30,2

3N AC 400

**ARES154B**

**20.053 €**

37,2

3N AC 400

**ARGS054B**

**10.383 €**

0,7

13 / 11.180

AC 230

**ARGS084B**

**12.835 €**

0,8

22 / 18.920

AC 230

**ARGS134B**

**22.889 €**

1,4

35 / 30.100

AC 230

**ARGS154B**

**24.234 €**

1,3

44 / 37.840

AC 230

Modelo 054

**BSR011 709 €**

**BSP064 1.497 €**

**NPSB 419 €**

**BSA011 823 €**

**BSK064 1.738 €**

**APDS 134 €**

Modelo 084

**BSR011 709 €**

**BSP064 1.497 €**

**NPSB 419 €**

-

-

**APDS 134 €**

Modelo 134

-

-

**NPS2 838 €**

-

-

**APDS2 270 €**

Modelo 154

-

-

-

-

-

-

### 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)



Sistema de lavado automático VCS. Vapor Cleaning System.

NOVEDAD

# Hornos para pastelería y panadería

**PUFF**  
EASY BAKING



# PUFF

## El socio eficaz y fiable en tu panadería y pastelería.

De la investigación Lainox sobre el estudio de los flujos de aire caliente nace **PUFF**, equipado con el nuevo sistema **Bake Air Control**, que garantiza una perfecta uniformidad de cocción en todo momento.

Los productos delicados como los fermentados, gracias al **Autoclima** y velocidad variable del ventilador, siempre estarán perfectamente cocinados y con el grado de dorado adecuado.

Fácil e intuitivo, con la tecnología **One Touch**, en un solo toque puede elegir entre un gran número de recetas preestablecidas y ampliamente probadas con los mejores resultados.

Con la conexión WI-FI de serie puedes acceder al **Cloud Nabook de Lainox** (completamente gratuito) para organizar mejor tu actividad, ya sea que tengas una sola unidad o varias, como una cadena de locales; **se pueden sincronizar y vincular a la misma cuenta.**



Modelo 044



Modelo 064



Modelo 084



Tiempo de cocción \*

		Modelo 044	Modelo 064	Modelo 084	Tiempo de cocción *
BAGUETTE da 290 g		20 pzas.	30 pzas.	40 pzas.	20'
MINI BAGUETTE da 90 g		60 pzas.	90 pzas.	120 pzas.	18'
MINI STRUDEL		80 pzas.	120 pzas.	160 pzas.	20'
CRUASÁN		60 pzas.	90 pzas.	120 pzas.	25'
PAIN AU CHOCOLAT		48 pzas.	72 pzas.	96 pzas.	22'
MUFFIN		96 pzas.	144 pzas.	192 pzas.	20'
PIZZA EN TROZOS da 650 g		8 pzas.	12 pzas.	16 pzas.	20'
FOCACCIA de 1200 g		4 pzas.	6 pzas.	8 pzas.	24'
SALADITOS		96 pzas.	144 pzas.	192 pzas.	22'

\* Tiempo referido a productos congelados.

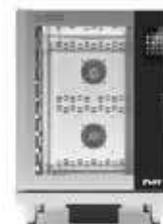
**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**



**Modelo 044**



**Modelo 064**



**Modelo 084**



**MODELO**

Capacidad (60 x 40)	4	6	8
Distancia entre guías (mm)	90	90	90
Dimensiones exteriores (mm)	777 x 744 x 722 h	777 x 744 x 887 h	777 x 744 x 1097 h

**VAPOR DIRECTO**



**VERSIÓN ELÉCTRICA**

**PFEN044**

**PFEN064**

**PFEN084**

Precio (€)	<b>6.850 €</b>	<b>8.350 €</b>	<b>9.580 €</b>
Potencia eléctrica total (kW)	7,25	12,5	14,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400 (*)	3N AC 400	3N AC 400

(\*) Este modelo también se puede conectar a 1N AC 220

**ACCESORIOS**

	Modelo 044	Modelo 064	Modelo 084
Soporte de acero inoxidable	<b>PSR044</b> 530 €	<b>PSR064</b> 510 €	<b>PSR084</b> 520 €
Campana de Aspiración con Condensador de Aire. Sólo para Modelos eléctricos Ya predispuestos.	<b>PKC04</b> 2.750 €	<b>PKC04</b> 2.750 €	<b>PKC04</b> 2.750 €
Campana de aspiración Flat con Condensador por Aire. Sólo para Modelos eléctricos Ya predispuestos	<b>PKC04F</b> 2.690 €	<b>PKC04F</b> 2.690 €	<b>PKC04F</b> 2.690 €

**SUPERPOSICIONES**

¿Espacios operativos reducidos y necesidad al mismo tiempo de una gran diversidad y cantidad de producción?  
Ningún problema, la solución se obtiene con las sobre posiciones en las siguientes combinaciones.

1835 mm  
Última bandeja H 1670 mm

044 + 044  
4 + 4 Bandejas EN1  
(600 x 400 mm)

1830 mm  
Última bandeja H 1665 mm

044 + 064  
4 + 6 Bandejas EN1  
(600 x 400 mm)

1890 mm  
Última bandeja H 1725 mm

044 + 084  
4 + 8 Bandejas EN1  
(600 x 400 mm)

1835 mm  
Última bandeja H 1680 mm

044 + 084  
6 + 6 Bandejas EN1  
(600 x 400 mm)

# Hornos para pastelería y panadería

## PUFF Easy Baking

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual con tres modalidades de cocción: convección de 30°C a 260°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado de 30°C a 260°C.
- Autoclima® - sistema que gestiona automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- Multilevel plus - el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva (patentado).
- Modalidad multinivel y JIT.
- 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.
- 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.

#### CONECTIVIDAD AL CLOUD LAINOX - WI-FI O ETHERNET

- Sistema de aviso actualización software automático.
- Diagnóstico remoto a través del portal nabook por los centros de servicio lainox.
- Control haccp continuo incluso desde remoto a través del portal nabook.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta (patentado).
- Organización de la lista de compras exportable en formato word.
- Cálculo de los costes de los alimentos de las recetas y los menús por cada ración.
- Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizados.
- Acceso directo del dispositivo de cocción a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga (patentado).
- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.

#### DOTACIONES DE CONTROL

- Monitoreo y control de la eficiencia y mantenimiento del ablandador de agua externo (ablandador opcional).
- 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.
- 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.
- Ecospeed - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- Autodiagnóstico para la verificación del funcionamiento antes del uso, con señalización descriptiva y acústica de cualquier anomalía.
- Energy monitor - monitoreo de los consumos de energía, gas, agua y detergentes.
- Predisposición al sistema de optimización energética sn (opcional).
- Posibilidad de configurar el apagado del combi al final del programa de lavado automático.

- Conexión usb para descargar los datos haccp, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- 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.
- Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.
- Fácil acceso a los parámetros de usuario programables para personalizar los ajustes del equipo.
- Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema DELTA T.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.

#### FABRICACIÓN

- Puerta con cerradura giratoria.
- Doble conexión de entrada de agua (normal y descalcificada).
- Cubeta que recoge la condensación bajo la puerta y la conduce directamente al desagüe, incluso con la puerta abierta.
- Nueva junta frontal del horno adaptable a la cola de golondrina con ensamblaje de enclavamiento, fabricada en caucho de silicona resistente al calor y al envejecimiento, y fácilmente sustituible.
- 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.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Vidrio interno con apertura de libro para una limpieza y mantenimiento fácil.
- 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.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.

#### FUNCIONAMIENTO

- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico haccp.
- Pantalla a color de 7 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "pantalla táctil".
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Organización de las recetas en carpetas con vista previa dando a cada carpeta su propio nombre.
- Inicio de una cocción automática (ICS) "One Touch".
- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.

#### FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO

- Sistema de calefacción de la cámara de cocción mediante resistencias blindadas de acero inoxidable.

# Hornos para pastelería y panadería

## PUFF Easy Baking

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### DOTACIÓN DE SEGURIDAD

- Micropuerta mecánico.
- Sistema de enfriamiento de los componentes ventilado, con visualización de control electrónico de temperatura elevada.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Térmico de seguridad del motor.
- Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado manual con ducha de mano externa (ducha de mano opcional).
- Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) con depósito integrado y dosificación automática.
- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador después del inicio: Manual - Aclarado - Soft - Hard - Hard Plus - Eco - Grill.
- Limpieza externa sencilla debido a superficies perfectamente lisas en acero inoxidable y vidrio, y a la clase de protección contra los chorros de agua IPX3.

#### INSTALACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

- Embalaje reciclable al 100%.
- Porcentaje de reciclaje de producto: 90%.
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO14001.

## TECHNICALS



Sistema de **lavado automático LCS** con detergente líquido en cartucho reciclable al 100%, incluido en el compartimiento específico



**Pantalla a color** de 7 pulgadas LCD capacitiva de alta definición, con elección de funciones "pantalla táctil" colocada en el panel de la puerta.



Control de la temperatura en el corazón del producto con **sonda de 4 puntos de detección**, Ø 3 mm. (Opcional)



El sistema **Autoclima**® de LAINOX gestiona automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción. Temperatura y control automático de la humedad siempre ideales de acuerdo al alimento que se debe cocinar.



Gracias a la **conexión WI-FI de serie** PUFF se coloca por derecho entre los equipos de la industria 4.0; por lo tanto, puedes acceder al cloud Nabook de Lainox, tu asistente virtual que te ayuda a organizar y gestionar tu cocina, completo y gratuito.



**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.

# Accesorios hornos mixtos

## NABOO / SAPIENS / AROMA

### BSC



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	<b>BSC011</b>	<b>1.692 €</b>	mod. 061/101
850 x 730 x 950h 12 + 12 x 1/1 GN 55	<b>BSC110</b>	<b>1.898 €</b>	mod. 061
1070 x 840 x 670h 7 x 1/1 GN + 7 x 2/1 GN 55	<b>BSC021</b>	<b>1.886 €</b>	mod. 062/102
1070 x 840 x 950h 12 x 1/1 GN + 12 x 2/1 GN 55	<b>BSC210</b>	<b>2.114 €</b>	mod. 062
860 x 730 x 670h 6 + 6 x EN (600 x 400) 174	<b>BSC064</b>	<b>2.342 €</b>	mod. 061/101
860 x 730 x 950h 9 + 9 x EN (600 x 400) 180	<b>BSC640</b>	<b>2.830 €</b>	mod. 062

### BSR



Soporte base en acero inox.FULL AISI 304 - con estante

900 x 710 x 960h	<b>BSR011</b>	<b>709 €</b>	mod. 061/101
1070 x 835 x 960h	<b>BSR021</b>	<b>800 €</b>	mod. 062/102

### BSP



Soporte base en acero inox. FULL AISI 304 - con rack con rieles portabandejas

850 x 730 x 670h 7 + 7 x GN 1/1 155	<b>BSP011</b>	<b>1.453 €</b>	mod. 061/101
1070 x 840 x 670h 7 x GN 1/1 + 7 x GN 2/1 155	<b>BSP021</b>	<b>1.623 €</b>	mod. 062/102
860 x 730 x 670h 6 + 6 x EN (600 x 400) 174	<b>BSP064</b>	<b>1.497 €</b>	mod. 061/101

### BSK



Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana

850 x 730 x 950h 12 + 12 x GN 1/1 155	<b>BSK011</b>	<b>1.577 €</b>	mod. 061
1070 x 840 x 950h 12 x GN 1/1 + 12 x GN 2/1 155	<b>BSK021</b>	<b>1.818 €</b>	mod. 062
860 x 730 x 950h 9 + 9 x EN (600 x 400) 180	<b>BSK064</b>	<b>1.738 €</b>	mod. 061

### BSA



Soporte base en acero inox por inclusión abatidor - FULL AISI 304

900 x 710 x 960h	<b>BSA011</b>	<b>823 €</b>	mod. 061
1070 x 835 x 960h	<b>BSA021</b>	<b>926 €</b>	mod. 062

### NPS

Puerta con bisagra a la derecha

<b>NPSB</b>	<b>419 €</b>	mod. 061/101/ 062/ 102
<b>NPS2</b>	<b>838 €</b>	mod. 161

### NSG

Innovador smokegrill para sistema barbacoa.

<b>NSGB</b>	<b>340 €</b>	mod. 061/101/ 062/ 102
<b>NSGB200</b>	<b>403 €</b>	mod. 201/202
<b>NSGB161</b>	<b>636 €</b>	mod. 161

**MCR**



Armario de mantenimiento estático y lenta cocción - consoda al corazón

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

**BKC**



BKC011

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

852 x 1082 x 320h	<b>BKC011</b>	<b>3.304 €</b>	mod. 061/101
1075 x 1195 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	<b>BKC021</b>	<b>3.567 €</b>	mod. 062/102
852 x 1152 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	<b>BKC161</b>	<b>3.922 €</b>	mod. 161
895 x 1150 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	<b>BKC201</b>	<b>3.567 €</b>	mod. 201
1105 x 1220 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	<b>BKC202</b>	<b>3.978 €</b>	mod. 202



CCE

Colector campana para conexión externa - Ø 150

Predisposición para conexión de la campana de aspiración

<b>CCE</b>	<b>304 €</b>
------------	--------------

<b>NPK</b>	<b>135 €</b>
------------	--------------

**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	<b>SBE061</b>	<b>663 €</b>
375,5 x 561,5 x 736h 10 x 1/1 GN 63	<b>SBE101</b>	<b>777 €</b>
593 x 721,5 x 459h 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN 61	<b>SBE062</b>	<b>1.052 €</b>
593 x 721,5 x 736h 20 x 1/1 GN - 10 x 2/1 GN 64	<b>SBE102</b>	<b>1.086 €</b>

**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	<b>BCR011S</b>	<b>1.520 €</b>	mod. 061/101
630 x 983,5 x 1261h	<b>BCR021S</b>	<b>1.813 €</b>	mod. 062/102
548 x 1077 x 1376h	<b>BCR161S</b>	<b>2.738 €</b>	mod. 161

**BTL**



BTL011

Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurreplatos

<b>BTL011</b>	<b>206 €</b>	mod. 061/101
<b>BTL021</b>	<b>218 €</b>	mod. 062/102
<b>BCR161L</b>	<b>2.738 €</b>	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.

<b>BRP04</b>	<b>343 €</b>
--------------	--------------

**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)

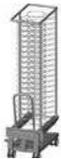
470 x 715 x 1706h 20 x 1/1 GN 63	<b>NKS201</b>	<b>2.080 €</b>
470 x 715 x 1706h 15 x 1/1 GN 83	<b>NKS201S</b>	<b>2.057 €</b>
470 x 745 x 1735h 15 x (600 x 400) ENI 89	<b>NKS154</b>	<b>2.525 €</b>
694 x 835 x 1706h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 63	<b>KKS202</b>	<b>2.344 €</b>
694 x 835 x 1706h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 63	<b>KKS202HD</b>	<b>3.029 €</b> (220 kg - 40 kg/bandeja)
694 x 835 x 1706h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN 83	<b>KKS202S</b>	<b>2.286 €</b>

# Accesorios hornos mixtos

## NABOO / SAPIENS / AROMA

ACCESORIOS  
BAJO PEDIDO

### NKP / KKP



NKP201

Carro monobloque portaplatos

470 x 700 x 1725h n. 60 - Ø 310 MM ± 60	<b>NKP201</b>	<b>3.144 €</b>
694 x 926 x 1724h n. 100 - Ø 310 MM ± 73	<b>KKP202</b>	<b>3.727 €</b>

### RIC



RIC201

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

<b>RIC201</b>	<b>1.399 €</b>
<b>RIC202</b>	<b>1.749 €</b>

### NCP / KCP



KCP202

Cobertura térmica para estructuras con carros

<b>NCP201R</b>	<b>927 €</b>
<b>KCP202R</b>	<b>1.138 €</b>

### 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	<b>RTP20E</b>	<b>13.759 €</b>	mod. 201
1150 x 1100 x 1950h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 23 Kw 3N AC 400 V	<b>RFP40E</b>	<b>15.250 €</b>	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	<b>MFP40E</b>	<b>11.701 €</b>	mod. 202
--	---------------	-----------------	----------

### OTROS ACCESORIOS

Preparación conexión rápida para sonda al corazón mediante conector externo. Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm incluida 85,00nps	<b>KSCBO</b>	<b>91 €</b>	Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm.	<b>KSC004R</b>	<b>251 €</b>
Suplemento para conexión a red ethernet (Naboo)	<b>NETH</b>	<b>303 €</b>	Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. Ø 3 mm, largo aguja 180 mm.	<b>KSC180</b>	<b>327 €</b>
Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos	<b>SN</b>	<b>260 €</b>	Sonda al corazón con aguja Ø 1 mm.	<b>KSA001</b>	<b>234 €</b>
Protección de pantalla-mandos	<b>DSP</b>	<b>58 €</b>	Sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. Ø 3 mm (Naboo)	<b>KSM002</b>	<b>518 €</b>
	<b>MK061B</b>	<b>848 €</b>		<b>BAP061</b>	<b>160 €</b>
	<b>MK101B</b>	<b>954 €</b>		<b>BAP101</b>	<b>183 €</b>
	<b>MK062B</b>	<b>954 €</b>		<b>BAP062</b>	<b>195 €</b>
Versión para buques	<b>MK102B</b>	<b>1.059 €</b>	Protección anticolor de acero inox, para pared lateral	<b>BAP102</b>	<b>218 €</b>
	<b>MK161B</b>	<b>1.695 €</b>			
	<b>MK201B</b>	<b>1.272 €</b>			
	<b>MK202B</b>	<b>1.483 €</b>			

**KIT POLLOGRILL PROFESIONAL**

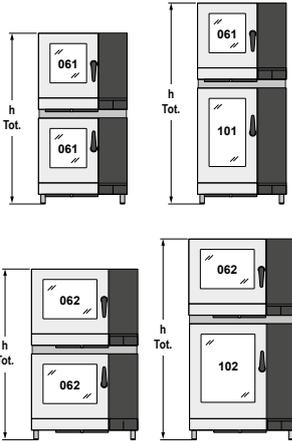


<b>BGRT061</b>	A consultar
<b>BGRT101</b>	A consultar
<b>BGRT062</b>	A consultar
<b>BGRT102</b>	A consultar

**COMPOSICIÓN KIT:**

- Predisposición del horno con lavado y drenaje.
- Válvula descarga motorizada.
- Filtro grasas.

**KIT DE SOBREPOSICIÓN**



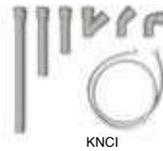
Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit	
<b>061</b>	Electrico	Electrico o Gas	<b>BKE011P</b>	976 €
<b>061</b>	Gas	Electrico o Gas	<b>BKG011P</b>	1.264 €
<b>061</b>	Electrico	Electrico o Gas	<b>BKE011P</b>	976 €
<b>101</b>	Gas	Electrico o Gas	<b>BKG011P</b>	1.264 €
<b>062</b>	Electrico	Electrico o Gas	<b>BKE021P</b>	1.036 €
<b>062</b>	Gas	Electrico o Gas	<b>BKG021P</b>	1.384 €
<b>062</b>	Electrico	Electrico o Gas	<b>BKE021P</b>	1.036 €
<b>102</b>	Gas	Electrico o Gas	<b>BKG021P</b>	1.384 €

**FILTRO GRASAS**



<b>ICFX01</b>	125 €	
<b>NFX02</b>	274 €	mod.161/201/202

**KIT DE CONEXIÓN HIDRÁULICA**



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

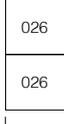
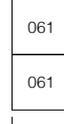
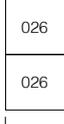
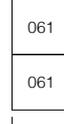
<b>KNCI</b>	83 €
-------------	------

**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)	<b>CDL05B</b>	122 €	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 kg. cada uno)	<b>CCF05B</b>	87 €	
Detergente para sistema de lavado automático SCS (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	<b>SCL01</b>	331 €	
Detergente para sistema de lavado automático LM/VCS (Incluye 1 depósito de 10 l.)	<b>DL010B</b>	96 €	
Antical SOLID CAL (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	<b>SCA01</b>	270 €	
Antical CALFREE Exclusivo para sistema CAL-OUT (Incluye 1 depósito de 10 kg.)	<b>CF010B</b>	68 €	
Antical para modelos con generador de vapor COMBIBOILER (Incluye 1 depósito de 10 kg.)	<b>DS010</b>	112 €	
Pulverizador para detergente 2 l.	<b>PL002</b>	37 €	
Pulverizador para detergente 5 l.	<b>PL005</b>	72 €	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 kg. cada uno	<b>CD002</b>	973 €	
Purity C Steam 1100 Cartucho PCSF FiltroCapacidad del filtro 7.907 litros (a 10° dH de dureza de carbonatos)	<b>PCSF</b>	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	<b>SPDP</b>	90 €	

# Accesorios hornos mixtos

## COMPACT

<b>NSR</b>		<b>NAL</b>	
	Soporte base en acero inox. 875 x 525 x 910 h <b>NSR061</b> 730 € (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - NAL061 - CBES061 - CVGS061)		Armario neutro con puerta (A añadir al NSR) <b>NAL061R</b> 669 € (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)
<b>KPT</b>		<b>CAN</b>	
	Portabandejas (A añadir al NSR) 10 x 1/1 GN <b>KPT061</b> 370 € (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)		Armario neutro con portabandejas (A añadir al CSR) 10 X 1/1 GN <b>CAN061R</b> 1.009 € (Mod. 061, 101)
<b>NAN</b>		<b>CPD</b>	
	Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR) 10 x 1/1 GN <b>NAN061R</b> 1.633 € (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)		Plano de apoyo de acero inox (A añadir al CSR) <b>CPD061</b> 246 € (Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)
<b>MCR E</b>		<b>CKC I CKO</b>	
	Armario de mantenimiento y cocción lenta (A añadir al NSR) 450 x 635 x 405 h <b>MCR031E</b> 2.351 € <b>MCR051E</b> 2.616 € 3 x 1/1 GN (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061) 0,7 kW AC 230 V - 50 HZ		Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados). Añadir accesorio NPK 877 x 877 x 250 h 0,3 kW AC 230 V - 50 Hz <b>CKV061</b> 2.942 € (Mod. CBEN061, CVEN061, CBES061, CVES061)
<b>RP</b>			
	Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno <b>RP04</b> 343 €	510 x 1033 x 300 h 0,3 kW AC 230 V - 50 Hz <b>CKO061</b> 2.642 € (Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)	
<b>CSR</b>			
	Soporte base de acero inox 510 x 648 x 860 h <b>CSR061</b> 730 € (Mod. COEN061-COES061) 510 x 648 x 710 h <b>CSR101</b> 730 € (Mod. COEN101-COES101)	510 x 860 x 300 h 0,3 kW AC 230 V - 50 Hz <b>CKO026</b> 2.343 € (Mod. COEN026 y COES026)	
<b>CPT</b>			
	Portabandejas (A añadir al CSR) 10 x 1/1 GN <b>CPT061</b> 370 € (Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)	*Preparación para conexión campana de aspiración (obligatorio para instalar campana en horno) <b>NPK</b> mod. 026 - 061 - 101 135 € <b>CCE</b> 304 €	
<b>KCOE I KCVE I KCVG I KCBE</b>		<b>NNR</b>	
			Marco de superposición para ajuste de altura, en la instalación de horno con campana 839 x 480 x 150 h <b>NNR061</b> 246 € (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)
		Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos (Incluye soporte inferior)	
510 mm	510 mm	875 mm	
<b>Horno inferior y superior eléctrico</b>		<b>Hornos vapor directo; inferior a gas y superior eléctrico o gas</b>	
<b>KCOE026</b> 868 €	<b>KCOE061</b> 983 €	<b>KCVG061</b> 1.619 €	<b>KCBE061</b> 1.387 €
<b>Hornos con boiler; inferior eléctrico y superior eléctrico o gas</b>			

## OTROS ACCESORIOS

*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	<b>SN</b> mod. 026 - 061 - 101	260 €	Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN NABOO	<b>KSM002</b> mod. 026 - 061 - 101	518 €
*Cambio sentido de puerta	<b>NPS</b> mod. 026 - 061 - 101	419 €	Ducha de lavado con tubo flexible de acero inox - 2,5 m.	<b>ICLD</b> mod. 026 - 061 - 101	203 €
*Preparación para conexión campana de aspiración	<b>NPK</b> mod. 026 - 061 - 101	135 €	Estante de acero inox 510 x 615 x 303h	<b>SM026</b> mod. 026	520 €
*Sonda al corazón multipunto - Ø3mm. VERSIÓN SAPIENS	<b>KSC004R</b> mod. 026-061-101	251 €	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	<b>PAC026</b> mod. 026	135 €
Sistema de lavado automático (1 envase de 990 gr VERSIÓN SAPIENS)	<b>ILCS1</b> mod. 026 - 061 - 101	717 €		<b>PAC061</b> mod. 061	161 €
Filtro grasas	<b>ICFX01</b> mod. 026 - 061 - 101	125 €		<b>PAC101</b> mod. 101	187 €
Sonda al corazón de aguja - Ø1 mm (sólo en hornos dotados de sonda al corazón)	<b>KSA001</b> mod. 026 - 061 - 101	241 €	Kit patas (h - 150 mm)	<b>KP004</b> mod. 026, 061 y 101	172 €

\*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)	<b>CDL05</b>	122 €	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 kg. cada uno)	<b>CCF05</b>	87 €	
Pulverizador para detergente 2 l.	<b>PL002</b>	37 €	
Pulverizador para detergente 5 l.	<b>PL005</b>	72 €	

# 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	37 €	X1100	47 €	X2100	87 €	
Bandeja lisa	Acero Inox T	20 mm	T2302	47 €	T1102	52 €	T2102	100 €	
		40 mm	T2304	55 €	T1104	66 €	T2104	109 €	
		65 mm	T2306	61 €	T1106	72 €	T2106	123 €	
Bandeja perforada	Acero Inox F	20 mm	F2302	55 €	F1102	63 €	F2102	143 €	
		40 mm	F2304	63 €	F1104	73 €	F2104	153 €	
		65 mm	F2306	74 €	F1106	97 €	F2106	188 €	
		100 mm	-	-	F1110	123 €	F2110	237 €	
		150 mm	-	-	F1115	181 €	F2115	349 €	
Plancha aluminio acum. calor	Lisa/Rayada AP	-	-	-	APLR11	268 €	-	-	
Bandeja esmaltada	S	20 mm	-	-	S1102	71 €	S2102	111 €	
		40 mm	-	-	S1104	83 €	S2104	124 €	
		65 mm	-	-	S1106	93 €	S2106	138 €	
Cesta red metalica	Acero Inox R	1 Kg	R230	83 €	R1104	113 €	-	-	
		3 Kg	-	-	-	-	R2104	225 €	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Lisa ATL	-	ATL23	59 €	AT11	70 €	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Perforada ATF	-	ATF23	70 €	AF11	75 €	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Teflonada AT	20 mm	AT230	55 €	AT02	77 €	-	-	
		40 mm	-	-	AT04	95 €	-	-	
		65 mm	-	-	AT06	100 €	-	-	
Rejilla para verduras	Aluminio GV	-	GV230	87 €	GV110	134 €	-	-	
Rejilla para pinchos de 52 cm	Acero Inox GS	-	-	-	GS111	66 €	-	-	
Pincho 52 cm	Acero Inox SD	52 cm	-	-	SD052	26 €	-	-	
Rejilla para pinchos pequeños	Acero Inox GS	-	GS230	47 €	GS112	73 €	-	-	
Rejilla carne o pescado	GC	-	GC230	176 €	GC113	182 €	-	-	
Bandeja antiaherente tortillas	Aluminio TF	6 piezas	-	-	TF106	101 €	-	-	
		12 piezas	-	-	-	-	TF112	231 €	
Rejilla para pollos	Acero Inox P	4 piezas	P230	63 €	-	-	-	-	
		8 piezas	-	-	P1108	70 €	-	-	
Rejilla de chapa y tefión antiadherente	-	1 pieza	TF123	81 €	-	-	-	-	
		2 piezas	-	-	TF223	101 €	-	-	
		6 piezas	-	-	-	-	TF623	186 €	

# Kits multigrill promocional

**KIT RESTAURANTE: (SG11C)** **MSK11R** **595 €**

**KIT RESTAURANTE: (SG11L)** **MSK21R** **595 €**

1 x SG11C / SG11L



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

2 x AT11



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

1 x S1102



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

1 x R1104



**FRY BASKET**  
Cesta de red para prefritos.  
Acero inox.  
1/1 GN - 1,5 kg

1 x GV110



**SQUARE GRILL**  
Parrilla especial para cocción de verduras.  
Aluminio.  
1/1 GN

**KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA (SG11C)** **MSK11S** **886 €**

**KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA (SG11L)** **MSK21S** **886 €**

1 x SG11C / SG11L



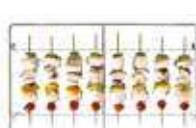
**SPEEDY GRILL**  
Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas.  
1/1 GN

2 x PS1108



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

1 x GS112



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

1 x GV110



**SQUARE GRILL**  
Parrilla especial para cocción de verduras.  
Aluminio.  
1/1 GN

2 x AT11



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

Hasta 98 pollos en tan solo 35 minutos\*

\*Pollos de 950g



Speedy Chicken

Mod. PS1108

245 €

Asado perfecto simultáneo en ambos lados

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



Speedy Grill

Mod. SG11C (apertura longitudinal)

333 €

Mod SG11L (apertura transversal)

333 €



## 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.

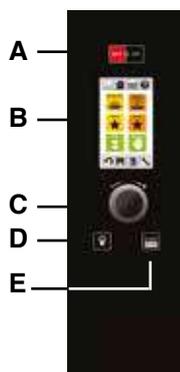
### DOTACIONES FUNCIONALES

- 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.



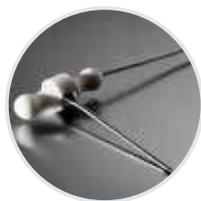
Mod. KRC 061E



Mod. KRC 101E



Cavidad con iluminación interior (opcional)



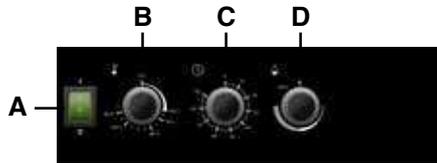
Sonda al corazón para una mayor precisión con los alimentos (opcional en versiones E)



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

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

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Versión	Capacidad	Dimensiones (mm)	Potencia	Precio (€)
<b>KRC061M</b>	Electromecánico con humidificador	6 GN1/1	890x815x1010h	kW 3,45 1N AC 230V	<b>5.608 €</b>
<b>KRC061E</b>	Táctil con humidificador	6 GN1/1	890x815x1010h	kW 3,45 1N AC 230V	<b>6.312 €</b>
<b>KRC101M</b>	Electromecánico con humidificador	10 GN1/1	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V	<b>6.495 €</b>
<b>KRC101E</b>	Táctil con humidificador	10 GN1/1	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V	<b>7.154 €</b>
<b>KRC153M</b>	Electromecánico con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 10,15 3N AC 400V	<b>9.496 €</b>
<b>KRC153E</b>	Táctil con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 10,15 3N AC 400V	<b>10.347 €</b>

# 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 (€)	10.127 €	12.826 €	15.415 €	16.138 €
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



### Black Edition

Nuevos modelos disponibles en negro.

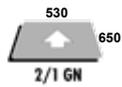
	BLKN051	BLKN081	BLKN121	BLKN161
	10.905 €	13.741 €	16.467 €	17.236 €

ACCESORIOS	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
Ruedas, de las cuales dos con freno	RTZ64 136 €	RTZ84 208 €	RTZ84 208 €	RTZ64 136 €
Ducha de lavado	DE5 203 €	DE5 203 €	DE5 203 €	DE5 203 €
Esterilizador	SXIA3 460 €	SXIA3 460 €	SXIA3 460 €	SXIA3 460 €
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.



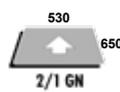
Modelo 122



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**

**24.069 €**

100

60

3619

1600

4688

3N AC 400

**NEO201TR**

**47.739 €**

150

100

6890

4500

6188

3N AC 400

**NEO202TR**

**53.004 €**

180

120

9290

4500

6188

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**

**RTZ85 258 €**

**DE5 203 €**

**SXIA3 460 €**

-

**Modelo 201**

**SXIA5 1.067 €**

**201 TRP 1.912 €**

**Modelo 202**

**SXIA5 1.067 €**

**202 TRP 1.409 €**

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 steriox (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 steriox (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.



Modelo Black Edition

**COOK AND SERVE**



**COCCIÓN**

**SERVICIO**

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

**COOK AND HOLD**



**COCCIÓN**

**MANTENIMIENTO**

**SERVICIO**

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

La capacidad de mantenimiento de 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 mixtos y convección

frigicoll

 ALPHATECH



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES



INTUITIVOS/  
FÁCIL USO



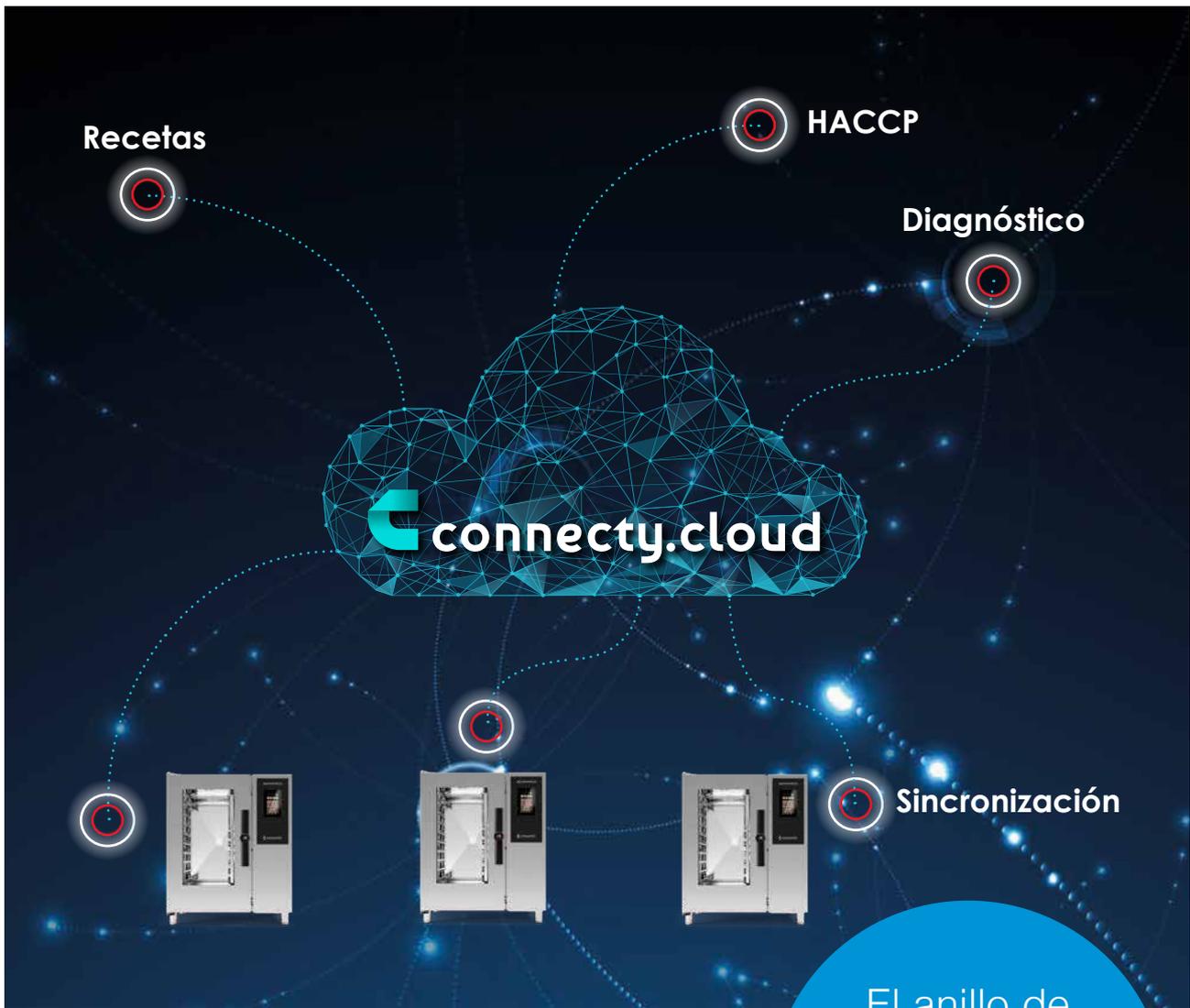
DISEÑO  
ELEGANTE Y  
DE CALIDAD

NOVEDAD



Hornos mixtos y convección **ALPHATECH****HORNOS MIXTOS**

	SYNAPSY: Combi para la restauración y grandes negocios	60
	ICON: Hornos mixtos de vapor directo	68
	ICON51: Hornos mixtos de vapor directo	72



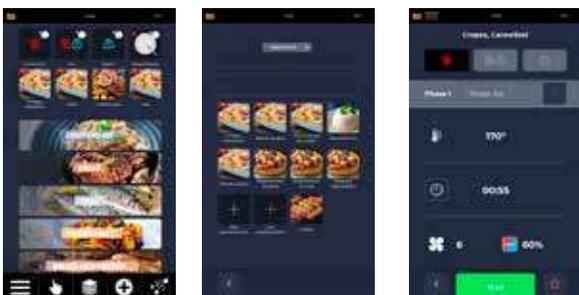
## Connecty.cloud

La plataforma completamente gratuita siempre a tu disposición.

**Synapsy**, gracias a la conexión WIFI de serie, está siempre conectado al cloud. Por lo tanto a través de PC, Smartphone o Tablet se puede acceder en cualquier momento a la plataforma **Connecty.cloud** para crear nuevas recetas, elaborar nuevos programas de cocción a descargar luego directamente desde el cloud a tu **Synapsy**. Además es posible descargar los datos Haccp y realizar el diagnóstico de funcionamiento.

Otra gran ventaja de **Connecty.cloud** es la sincronización de datos, programas y recetas entre varios dispositivos instalados incluso a miles de kilómetros de distancia. Ideal para cadenas hoteleras, QSR, GDO, etc.

El anillo de enlace entre tu idea de cocina y tu cliente





### AUTOMATIC COOKING

95 recetas probadas disponibles en cualquier momento

La cocción **Automatic Cooking** con la que está equipado **Synapsy** te permite seleccionar con facilidad la receta deseada entre las 95 disponibles, delegando así al horno la configuración correcta del modo de cocción, de la temperatura, de la humedad y velocidad de ventilación que son controladas constantemente para garantizar siempre el mejor resultado. Las recetas preestablecidas pueden copiarse, reelaborarse según tus deseos y volver a prepararse con la máxima facilidad.



### MULTICOOKING

Organización perfecta para el servicio

La función **Multicooking** permite la cocción de diferentes tipos de alimentos simultáneamente, con tiempos diferentes. Esta es una ventaja, que permite durante el servicio, un ahorro considerable de tiempo y energía en comparación con el uso de equipos tradicionales: parrillas y freidoras con una calidad siempre constante en el tiempo. Además el sistema **Multicooking** de **Synapsy** te sugiere cuáles recetas se pueden realizar juntas.



### PREFERIDOS

Tus recetas al alcance de un clic

Un espacio personal donde subir tus recetas, fruto de tu experiencia, y tenerlas disponibles siempre que quieras con un clic. Es suficiente seleccionar la receta deseada y **Synapsy** la realiza con resultados siempre excelentes.



### CLIMA SMART

El Clima ideal para cada producto

El nuevo sistema de control Inteligente de la humedad en la cámara de cocción **CLIMA SMART**, según el tipo de alimento introducido y el resultado deseado, garantiza la ternura, jugosidad y lo crujiente de cada producto con una pérdida de peso mínima.



### REGENERACION DE LA TEMPERATURA

Servicio rápido siempre excelente

La preparación diferida en el tiempo para optimizar la producción es ventajosa si el plato se sirve a la temperatura y humedad adecuadas. **Synapsy** gracias al programa de reposición en temperatura con el que está equipado garantiza siempre un excelente servicio.



### AHUMADO

Nuevo sabor a tus platos

Con la nueva aplicación **AT-Smoker** (opcional), fácil de instalar incluso a posteriori, puedes ahumar en frío carnes, pescados y quesos o utilizarlo en cocina para dar un sabor único a tus platos.



## Sistema de lavado

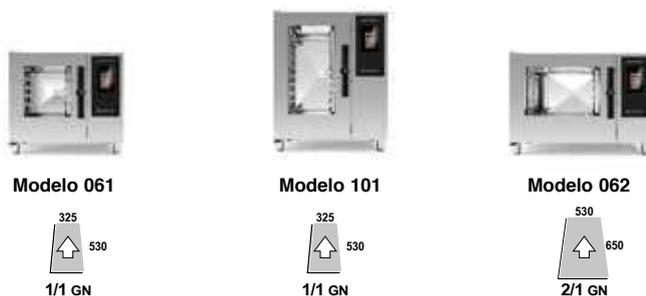
El sistema de lavado automático te permite elegir entre 7 programas de lavado. Desde el manual hasta el Grill, adecuado después de una cocción a alta temperatura con residuos duros a eliminar.

El lavado **Eco**, por su parte, optimiza el consumo de agua y detergente.

El detergente **COMBICLEAN** garantiza higiene máxima. Se suministra en prácticos bidones 100% reciclables y no es necesaria ninguna manipulación peligrosa o trasvases peligrosos de producto.

# Hornos mixtos SYNAPSY

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO	Modelo 061	Modelo 101	Modelo 062
Capacidad (GN)	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 2/1 - 12 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	852 x 795 x 775h	852 x 795 x 1055h	1072 x 907 x 775h

## VAPOR DIRECTO

VERSIÓN ELÉCTRICA	SYE061B	SYE101B	SYE062B
Precio (€)	9.124 €	13.385 €	14.241 €
Potencia eléctrica total (kW)	9,5	16	19
Alimentación (V - 50/60 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
VERSIÓN GAS	SYG061B	SYG101B	SYG062B
Precio (€)	10.876 €	15.530 €	16.517 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,7	0,8	0,8
Potencia térmica nominal gas kW / kcal	13 / 11.180	22 / 18.920	26 / 22360
Alimentación (V - 50 Hz)	1N AC 230	1N AC 230	1N AC 230

## CON GENERADOR DE VAPOR

VERSIÓN ELÉCTRICA	OB061E	OB101E	OB062E
Precio (€)	9.836 €	13.836 €	15.191 €
VERSIÓN GAS	OB061G	OB101G	OB062G
Precio (€)	11.832 €	16.183 €	17.672 €
Potencia eléctrica total (con caldera) kW	0,7	0,8	0,8
Potencia térmica nominal gas (con caldera) kW / kcal	15 / 12.900	25 / 21.500	30 / 25.800

### Voltajes y frecuencias especiales bajo pedido

- Se recomienda que la instalación del aparato sea llevada a cabo por un Service Center autorizado. Se recomienda que el mantenimiento programado periódico sea llevado a cabo por un Service Center, de acuerdo con lo recomendado por el fabricante e indicado en el manual de mantenimiento y la garantía.

### Equipamiento de serie

- Sistema de lavado automático
- Sistema anticalcalout para los modelos con caldera. En dotación producto antical
- Conexión a la red wi-fi
- Conexión usb
- Paneles portaparrillas (no disponible en modelos 201, 202)
- Carro portabandejas NKS201 - KKS202 (disponible solo en modelos 201, 202).

- Sonda al corazón multipunto  $\varnothing$  3 mm. Sonda fija (excluidos mod. 161, 201, 202).
- Sonda al corazón multipunto con conector externo,  $\varnothing$  3 mm. (opcional en modelos 061, 101, 062, 102).
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón mediante conector externo (opcional en modelos 061, 101, 062, 102).



**Modelo 102**  
530  
650  
2/1 GN

10 x 2/1 - 20 x 1/1  
70  
1072 x 907 x 1055h



**Modelo 161**  
325  
530  
1/1 GN

6 x 1/1 + 10 x 1/1  
70  
852 x 795 x 1840h



**Modelo 201**  
325  
530  
1/1 GN

20 x 1/1  
63  
892 x 862 x 1812 h



**Modelo 202**  
530  
650  
2/1 GN

20 x 2/1 - 40 x 1/1  
63  
1102 x 932 x 1812h

**SYE102B**

**18.937 €**

31  
3N AC 400

**SYE161B**

**22.660 €**

25,5  
3N AC 400

**SYE201B**

**23.118 €**

31,8  
3N AC 400

**SYE202B**

**33.128 €**

61,8  
3N AC 400

**SYG102B**

**21.953 €**

0,8  
42 / 36.120  
1N AC 230

**SYG161B**

**26.574 €**

1,4  
44 / 37.840  
1N AC 230

**SYG201B**

**26.110 €**

1,3  
80 / 68.800  
1N AC 230

**SYG202B**

**32.960 €**

1,4  
35 / 30.100  
1N AC 230

**OB102E**

**20.199 €**

0,8  
50 / 43.000

**OB161E**

**25.476 €**

1,4  
40 / 34.400

**OB201E**

**24.435 €**

1,3  
52 / 44.720

**OB202E**

**35.337 €**

1,4  
90 / 77.400

**OB102G**

**23.488 €**

0,8  
50 / 43.000

**OB161G**

**31.288 €**

1,4  
40 / 34.400

**OB201G**

**27.795 €**

1,3  
52 / 44.720

**OB202G**

**36.977 €**

1,4  
90 / 77.400

**Equipamiento opcional (bajo pedido)**

- Ducha de lavado externa
- Caldera
- Suplemento para conexión a red ethernet
- Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos
- Predisposición para conexión de la campana de aspiración
- Protección de pantalla-mandos
- AT smoker para sistema barbacoa
- Puerta con bisagra a la derecha, dotada de sonda al corazón multipunto con conector externo, Ø 3 mm (excluidos mod. 201, 202).

- Seguridad apertura puerta con doble resorte (excluidos mod. 201, 202).
- Suplemento para estructura extraíble (excluidos mod. 201, 202).
- Suplemento para mamparo portabandejas - versión en (600 x 400) (excluidos mod. 201, 202).
- Kit pollogrill profesional (excluidos mod. 161, 201, 202).
- Chimenea antiviento para los modelos de gas (excluidos mod. 161, 202).
- Suplemento para carro monoblock - mod. NKS201S - NKS154 - KKS202HD - KKS202S - NKS154 (disponible en mod. 201, 202).

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL (bajo pedido)**

Puerta con bisagra a la derecha, dotada de sonda al corazón multipunto con conector externo, Ø 3 mm	<b>NPSB</b> mod. 061 - 101 - 062 - 102	<b>458 €</b>
	<b>NPS2</b> mod. 161	<b>916 €</b>
Ahumador con alimentación externa	<b>AFFE</b> mod. 061 - 101 - 062 - 102 - 161 - 201 - 202	<b>950 €</b>
Ducha de lavado con conexiones y enganches	<b>ICLD</b> mod. 061 - 101 - 062 - 102 - 161 - 201 - 202	<b>222 €</b>
Seguridad apertura puerta con doble resorte	<b>APDS</b> mod. 026-061-101	<b>147 €</b>
	<b>APDS2</b> mod. 161	<b>295 €</b>



## ACCESORIOS

	Modelo 061	Modelo 101	Modelo 062
Soporte base en acero inox. Con estante	<b>BSR011</b> 775 €	<b>BSR011</b> 775 €	<b>BSR021</b> 875 €
Soporte base en acero inox por inclusión abatidor	<b>BSA011</b> 900 €	-	<b>BSA021</b> 1.012 €
Soporte base en acero inox. Con rack con rieles portabandejas	<b>BSP011</b> 1.588 €	<b>BSP011</b> 1.588 €	<b>BSP021</b> 1.774 €
Soporte base en acero inox. Con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	<b>BSK011</b> 1.724 €	-	<b>BSK021</b> 1.987 €
Armario de mantenimiento estático y rack con rieles portabandejas	<b>BSC011</b> 1.849 €	<b>BSC011</b> 1.849 €	<b>BSC021</b> 2.062 €
Armario en acero inox. Con puertas y rack con rieles portabandejas - para horno con campana	<b>BSC110</b> 2.075 €	-	<b>BSC210</b> 2.311 €
Armario de mantenimiento estático y lenta cocción - con sonda al corazón	<b>MCR031B</b> 2.570 €	<b>MCR031B</b> 2.570 €	<b>MCR052B</b> 3.980 €
Armario de mantenimiento estático y lenta cocción - con sonda al corazón 450 x 660 x 565 h 5 x 1/1 GN	<b>MCR051B</b> 2.860 €	-	-
Carro monobloque porta bandejas y bandeja recoge gotas	-	-	-
Carro monobloque heavy duty, porta bandejas y bandeja recoge gotas	-	-	-
Carro monobloque porta bandejas 600 x 400 - Versión pastelería	-	-	-
Carro monobloque portaplatos	-	-	-
Rampa en acero inoxidable para la introducción del carro	-	-	-
Campana de aspiración con condensador de aire. Sólo para los modelos eléctricos. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos. Utilice el colector cce para conexión externa.	<b>BKC011</b> 3.612 €	<b>BKC011</b> 3.612 €	<b>BKC011</b> 3.899 €
Campana de aspiración flat, con condensador por aire. Sólo para los modelos eléctricos. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos. Utilice el colector CCER90 para conexión externa	<b>BKC011F</b> 3.311 €	<b>BKC011F</b> 3.311 €	-
Colector campana para conexión externa - Ø 150 mm	<b>CCE</b> 332 €	<b>CCE</b> 332 €	<b>CCE</b> 332 €
Colector campana para conexión externa, completo con conector de 90° - Ø 150 mm	<b>CCER90</b> 526 €	<b>CCER90</b> 526 €	-
Cobertura térmica para estructuras con carros	-	-	-
Kit banquetes - NKP201 + NCP201R	-	-	-
Armarios de puesta en temperatura de pavimento	-	-	-
Armarios de mantenimiento de pavimento	-	-	-
Estructura portabandejas extraíble Versión GN	<b>SBE061</b> 725 €	<b>SBE101</b> 849 €	<b>SBE062</b> 1.150 €
Estructura portabandejas extraíble Versión EN (600x400)	<b>SBE564</b> 725 €	<b>SBE864</b> 849 €	-
Estructura portabandejas extraíble para kit pollogrill profesional	-	<b>SBE091</b> 849 €	-
Bandeja recolectora de grasa	-	<b>BSGP11</b> 224 €	-
Par mamparos - Versión EN (600x400)	<b>BGP564</b> 363 €	<b>BGP864</b> 482 €	-
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	<b>BCR011S</b> 1.662 €	<b>BCR011S</b> 1.662 €	<b>BCR021S</b> 1.982 €
Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurrer platos	<b>BTL011</b> 225 €	<b>BTL011</b> 225 €	<b>BTL021</b> 238 €
Kit ruedas, de las cuales 2 con freno, para soportes y armarios - no compatible con el uso de estructuras extraíble - aumento altura + 83 mm. Para los modelos BSR - BSC - BSK - BSP.	<b>BRP04</b> 375 €	<b>BRP04</b> 375 €	<b>BRP04</b> 375 €
Recipiente para detergentes -capacidad 2 bidones de 10 kg.	-	-	-
Recipiente para detergentes -capacidad 1 bidone de 10 kg. - A instalar en pared	-	-	-


**Modelo 102**
**Modelo 161**
**Modelo 201**
**Modelo 202**

<b>BSR021</b> 875 €	-	-	-
-	-	-	-
<b>BSP021</b> 1.774 €	-	-	-
-	-	-	-
<b>BSC021</b> 2.062 €	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	<b>NKS201</b> 2.274 € (20 x 1/1 GN)	<b>KKS202</b> 2.562 € (20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN)
-	-	<b>NKS201S</b> 2.249 € (15 x 1/1 GN)	<b>KKS202S</b> 2.499 € (15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN)
-	-	-	<b>KKS202HD</b> 3.311 €
-	-	<b>NKS154</b> 2.760 €	-
-	-	<b>NKP201</b> 3.437 €	<b>KKP202</b> 4.074 €
-	-	<b>RIC201</b> 1.529 €	<b>RIC202</b> 1.912 €
<b>BKC021</b> 3.899 €	<b>BKC161</b> 4.287 €	<b>BKC201</b> 3.899 €	<b>BKC202</b> 4.348 €
-	<b>BKC161F</b> 4.048 €	-	-
<b>CCE</b> 332 €	<b>CCE</b> 332 €	<b>CCE</b> 332 €	<b>CCE</b> 332 €
-	<b>CCER90</b> 526 €	-	-
-	-	<b>NCP201R</b> 1.013 €	<b>KCP202R</b> 1.244 €
-	-	<b>BKQ201</b> 4.053 €	<b>BKQ202</b> 4.916 €
-	-	<b>RTP20E</b> 15.040 €	<b>RFP40E</b> 16.670 €
-	-	-	<b>MFP40E</b> 12.790 €
<b>SBE102</b> 1.187 €	<b>SBE061</b> 725 € <b>SBE101</b> 849 €	-	-
-	<b>SBE564</b> 725 € <b>SBE864</b> 849 €	-	-
<b>SBE092</b> 1.187 €	-	-	-
<b>BSGP21</b> 348 €	-	-	-
-	<b>BGP564</b> 363 € <b>BGP864</b> 482 €	-	-
<b>BCR021S</b> 1.982 €	<b>BCR161S</b> 2.993 € <b>BCR161L</b> 2.993 €	-	-
<b>BTL021</b> 238 €	<b>BTL011</b> 225 €	-	-
<b>BRP04</b> 375 €	-	-	-
-	<b>CPD20</b> 624 €	<b>CPD20</b> 624 €	<b>CPD20</b> 624 €
-	<b>SPDP</b> 90 €	<b>SPDP</b> 90 €	<b>SPDP</b> 90 €

# Hornos mixtos SYNAPSY

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### MODALIDAD DE COCCIÓN

- AC (Automatic Cooking) sistema automático de cocción para recetas italianas e internacionales, programa automático de cocción y presentación fotográfica del plato.
- Modalidad manual con tres modalidades de cocción y puesta en marcha inmediata: convección de 30°C a 270°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 270°C.
- Precalentamiento hasta 300°C.
- Modo Multicocción - Posibilidad de cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo con diferentes tiempos de cocción.
- Clima Smart - Sistema que gestiona automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- AT Smoker, con ahumador externo (opcional, solicitar por pedido).

### CONECTIVIDAD DE SYNAPSY AL CONNECTY.CLOUD - WI-FI O ETHERNET

- Gracias al acceso al Cloud, se puede acceder a Connecty.cloud.
- Creación de recetas con foto ilustrativa.
- Acceso directo a la base de datos de recetas.
- Sincronización de los hornos conectados a la misma cuenta.
- Monitoreo HACCP continuo incluso a distancia a través del portal Connecty.cloud.
- Diagnóstico remoto a través del portal Connecty.cloud.

### FUNCIONAMIENTO

- Inicio de una cocción automática (AC) "one touch".
- Organización de las recetas en categorías con vista previa.
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Pantalla a color de 7 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- 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.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 6 idiomas.
- En Synapsy hay disponibles 95 recetas. Cada receta ha sido probada para garantizar un óptimo resultado.
- 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.
- Control paralelo de la temperatura en la cámara y en el corazón.
- Condensación de vapor regulada automáticamente.
- Fácil acceso a los parámetros de usuario programables para personalizar los ajustes del equipo.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación. 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 al corazón multipunto fija, ø 3 mm (no disponible en modelos 161, 201, 202).

- Conexión sonda al corazón mediante conector externo a la cámara de cocción (opcional en modelos 061, 101, 062, 102).
- Sonda al corazón multipunto con conector externo, ø 3 mm (opcional en modelos 061, 101, 062, 102).
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Posibilidad de configurar el apagado del horno al final del programa de lavado automático.
- Bloqueo perfil usuario (función específica para Quick Service Restaurant).
- Sistema de optimización de energía SN (modelos eléctricos) pre configurado (opcional).
- Programa de SERVICE: Prueba las funciones de la tarjeta electrónica - Visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Iluminación LED para cámara de cocción de bajo consumo. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto.
- Sistema externo de control de la eficiencia del ablandador de agua (ablandador de agua opcional).
- Función recordatorio de la limpieza de los filtros de aire.

### FABRICACIÓN

- 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.
- Puerta con cierre a presión y manija con apertura derecha e izquierda (no disponible en modelos 201, 202).
- Puerta con sistema de ajuste de cierre en tres puntos. Freno tirador en posición de puerta abierta (no disponible en modelos 061, 101, 062, 102, 161).
- Bisagras regulables para óptima hermeticidad de puerta.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.
- Nuevo empaque de silicona de puerta adaptable, resistente al calor y al deterioro, y de fácil sustitución.
- Cubeta que recoge la condensación bajo la puerta y la conduce directamente al desagüe, incluso con la puerta abierta (no disponible en modelos 201, 202).
- Motores compactos de accionamiento magnético brushless (sin escobillas).
- Relé de estado sólido para la optimización y modulación de la potencia.
- 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

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

en el lavavajillas (no disponible en modelos 201, 202).

### Funcionamiento eléctrico

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

### Funcionamiento a gas

- Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores premezclados modulantes de aire impulsado, de alto rendimiento.
- 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.
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario.

### 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 nebulización en los elementos de calentamiento. Ventaja: disponibilidad inmediata de vapor en la cámara de cocción.

### GENERACIÓN DE VAPOR INDIRECTO

- Generador de vapor de alto rendimiento en acero inox AISI 304 y elevado aislamiento térmico (modelos eléctricos).
- Calentamiento generador de vapor a través de resistencias eléctricas acorazadas de acero inox INCOLOY 800.
- Generador de vapor de acero inox AISI 316 de alto aislamiento térmico (modelos a gas).
- Sistema calentamiento del generador de vapor a gas de tipo indirecto con quemadores de llama moduladora de aire impulsado de alto rendimiento (modelo a gas).
- Precalentamiento automático de agua en el generador de vapor.
- Descarga y lavado automático diario del generador de vapor, con temperatura del agua por debajo de los 60°C.
- Señalización automática para la desincrustación de la caldera.
- Programa semi automático para la desincrustación de la caldera.
- Sistema antisarro CALOUT que evita la formación y la acumulación de cal en la caldera.

### DOTACIÓN 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 del 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 de los componentes ventilado, 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 señalización de falta de gas.
- 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 de última bandeja 160 cm, utilizando el soporte específico

de cada modelo (no disponible en modelos 161, 201, 202).

- Altura máxima estante última bandeja 160 cm (no disponible en modelos 061, 101, 062, 102, 161).
- Altura máxima estante última bandeja 160 cm (con opción rodillos) (disponible solo para modelo 161).
- 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

- Sistema de lavado automático. Recipiente separado del detergente con dosificación automática.
- Sistema antical CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en el generador de vapor (para modelo con generador de vapor).
- Recipiente separado y dosificación automática antical.
- Acceso facilitado para el mantenimiento del aparato por el costado derecho.
- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador después del inicio: Manual - Aclarado - Soft - Eco - Hard - Hard Plus - Grill.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (ducha opcional).
- Fácil limpieza externa gracias a superficies en acero inox y vidrio, y a la clase de protección contra los chorros de agua IPX4 (modelos de barra) e IPX5 (modelos de suelo).

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



**GAMA ICON**  
Todo a la vista,  
limpieza incluida

## Calidad al mejor precio

### Diseño elegante y funcional

Con un presupuesto limitado tendrás la posibilidad de tener a tu disposición todas las funciones y las prestaciones de los mejores hornos de la gama con la firma de calidad Lainox.

Con ICON, gracias a un sistema de control sencillo e intuitivo, podrás dar rienda suelta a tu creatividad en la cocina. Cada plato es una obra de arte: de la cocción al vapor, a las frituras, la cocción a la parrilla... puedes crear y servir todo lo que tu imaginación te sugiere, dulce o salado.

### Sistema de lavado

Hemos adoptado el exclusivo sistema de lavado automático con detergente líquido en cartucho desechable (patentado) en un específico cajón abatible.

Ya no se necesitan manipulaciones ni trasvases peligrosos de producto. Basta con seleccionar el ciclo de lavado deseado e ICON se limpia automáticamente sin ninguna necesidad de intervención.



## GAMA ICON



### EL VAPOR TRABAJA POR TI

Crea tu obra de arte a mano alzada

Solamente el vapor necesario para la cocción perfecta de tus platos. El sabor, el color y la consistencia de los alimentos son acentuados por la generosa producción de vapor de ICON. El ajuste automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción permite precisión máxima y por tanto ningún desperdicio.



### COCCIONES PERFECTAS

Reproduce tu obra de arte

ICON te garantiza siempre una cocción uniforme constante, gracias al sistema CLIMA: temperatura y ajuste automático de humedad siempre ideales dependiendo del alimento a cocinar. Incluso con cargas completas se pueden obtener cocciones perfectamente crujientes, gratinado de fritos, alimentos a la parrilla, postres y pan. Jugosidad y blandura aseguradas también para la puesta en temperatura de productos cocinados anteriormente.



### ENERGÍA EFICIENTE Y SOSTENIBLE

Sistema de modulación del consumo energético

El Sistema Ecospeed Dynamic regula la energía según la cantidad de comida que tienes que cocinar, optimizando los consumos y eliminando los desperdicios. La temperatura permanece constante y sin variaciones.

Para los hornos a gas, gracias al sistema Green Fine Tuning de modulación del quemador y al intercambiador patentado de alta eficiencia, se evitan los derroches de potencia y se reducen las emisiones nocivas.



### COCCIONES AUTOMÁTICAS ICS

Déjate guiar

ICON cuenta con una serie de programas guardados en la memoria y probados por Alphatech para ayudarte en la elección de tus menús.

Elige el programa y todas las funciones estarán controladas en todo momento, cualquier cosa tú estés cocinando.

ICON ajusta constantemente la cocción de modo automático para ofrecer siempre la preparación ideal: carnes jugosas, salteados y doradas excelentes, postres o panes fragantes, fritos secos y crujientes, excelentes platos gratinados.

## GAMA ICON51



51 cm

La gama de hornos mixtos convección-vapor súper compactos de mostrador es el resultado de nuestra experiencia.

Las 2 capacidades, 6 fuentes 2/3GN y 6 fuentes 1/1GN permiten satisfacer todo requisito de cocción.

### Ventajas exclusivas

Las cocinas pequeñas y oficinas con espacios reducidos para una restauración que aspira a ser dinámica, rápida con un abanico cada vez más amplio de propuestas innovadoras, encuentran la mejor respuesta a sus necesidades en los varios modelos de la gama ICON51.

# Hornos mixtos ICON

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo M051



Modelo T051



Modelo M071



MODELO	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Capacidad (GN)	5 x 1 / 1	5 x 1 / 1	7 x 1 / 1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	777 x 729 x 777h	777 x 729 x 777h	777 x 729 x 942h

## VAPOR DIRECTO



VERSIÓN ELÉCTRICA	ICEM051E	ICET051E	ICEM071E
Precio (€)	4.220 €	5.270 €	5.540 €
Potencia eléctrica total (kW)	7,25	7,25	12,5
Alimentación (V - 50 Hz)	1N AC 230 / 3 AC 230 / 3N AC 400	1N AC 230 / 3 AC 230 / 3N AC 400	3 AC 230 / 3N AC 400



VERSIÓN GAS	ICGM051E	ICGT051E	ICGM071E
Precio (€)	6.330 €	7.250 €	7.640 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,25	0,25	0,5
Potencia térmica nominal gas kW / kcal	8,5 / 7.310	8,5 / 7.310	12 / 10.320
Alimentación (V - 50 Hz)	1N AC 230	1N AC 230	1N AC 230

## EQUIPAMIENTO OPCIONAL (BAJO PEDIDO)

	Modelo M051	Modelo T051	Modelo M071
Sistema de lavado automático lcs. En dotación 1 envase de cartucho detergente líquido cdl05b, 990 gr. - Version T		ILCS1 784 €	
Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - Version T		ISC04 354 €	
Sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - Version T		ISA01 354 €	
Cambio sentido puerta	IPS051 129 €	IPS051 129 €	IPS071 129 €
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 147 €	APDS 147 €	APDS 147 €
Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos	SN 284 €	SN 284 €	SN 284 €
Predisposición para conexión de la campana de aspiración	NPK 148 €	NPK 148 €	NPK 148 €
Suplemento para mamparo portabandejas - versión en (600 x 400) - IGP464	ISP864 106 €	ISP864 106 €	ISP864 106 €
Tanque incorporado con reserva de 5 litros. Se puede utilizar en ausencia de conexión hídrica para cocinado a vapor o mixto con una autonomía hasta 60 minutos. No disponible con sistema de lavado automático	CSA 444 €	CSA 444 €	CSA 444 €
Chimenea antiviento para los modelos de gas - mod. 101 de vapor directo			
Transformador de aislamiento para conexión bifásica/monofásica para modelos a gas 2AC 220-240V/1n ac 230V	OCBM4 236 €	OCBM4 236 €	OCBM4 236 €



Modelo T071



1/1 GN

7 x 1 / 1

70

777 x 729 x 942h



Modelo M101



1/1 GN

10 x 1 / 1

70

777 x 729 x 1152 h



Modelo T101



1/1 GN

10 x 1 / 1

70

777 x 729 x 1152h

ICET071E

6.730 €

12,5

3 AC 230 / 3N AC 400

ICEM101E

6.370 €

14,5

3 AC 230 / 3N AC 400

ICET101E

7.570 €

14,5

3 AC 230 / 3N AC 400

ICGT071E

8.420 €

0,5

12 / 10.320

1N AC 230

ICGM101E

8.800 €

0,5

16 / 13.760

1N AC 230

ICGT101E

10.060 €

0,5

16 / 13.760

1N AC 230

**Equipamiento de serie**

- Preparado para ser configurable con las siguientes tensiones: 1N AC 230 V - 3 AC 230 V (Mod. 051), AC 230 V (Mod. 071), 3 AC 230 V (Mod. 101). Sólo para los modelos eléctricos
- 2 Velocidades de ventilación: normal / reducida - Version T
- Conexión USB - Version T
- Paneles portaparrillas

**Accesorios extra instalables después de la compra**

- Kit para sistema de lavado automático LCS. En dotación 1 envase de cartucho detergente líquido CDL05B, 990 gr. - Version T
- Kit para sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - Version T
- Kit para sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - Version T
- Kit para cambio sentido puerta
- Ducha de lavado con conexiones y enganches
- Barra resistente a golpes

Modelo T071

Modelo M101

Modelo T101

ILCS2 784 €

ILCS2 784 €

ISC04 354 €

ISC04 354 €

ISA01 354 €

ISA01 354 €

IPS071 129 €

IPS101 153 €

IPS101 153 €

APDS 147 €

APDS 147 €

APDS 147 €

SN 284 €

SN 284 €

SN 284 €

NPK 148 €

NPK 148 €

NPK 148 €

ISP864 106 €

ISP864 106 €

ISP864 106 €

CSA 444 €

CSA 444 €

CSA 444 €

CAV101 204 €

CAV101 204 €

OCBM4 236 €

OCBM4 236 €

OCBM4 236 €

# Hornos mixtos ICON

## CARACTERÍSTICAS GENERALES



## ICEM / ICGM

### Mandos electromecánicos - M

#### MODALIDAD DE COCCIÓN

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

#### FUNCIONAMIENTO

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

#### DOTACIONES DE CONTROL

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

#### FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente uniforme y hermética con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado termorelector, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX3.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

## Ventajas exclusivas GAMA ICON

	Pantallas alfanuméricas de LED de alta visibilidad HVS (High Visibility System).		Sistema de lavado automático LCS con detergente líquido en cartucho reciclable al 100%, incluido en el compartimiento específico (opcional).
	Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación variable, lavado automático, menú, ajustes.		Conexión USB para la descarga de datos HACCP, actualización software, carga / descarga de programas de cocción.
	Ventilación de 2 velocidades. Para las cocciones especiales está disponible la función ventilación intermitente.		Sonda de aguja multipunto disponible a petición (opcional).

## CARACTERÍSTICAS GENERALES



## ICET / ICGT

### Versión de control electrónico - T

#### 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) asignando el nombre y el icono correspondiente.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción de activación inmediata: convección de 30°C a 260°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 260°C.
- **Clima®** - Sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.

#### FUNCIONAMIENTO

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

#### DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control automático respiradero cámara.
- Humidificador manual.
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- 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 al corazón opcional).
- Sonda al corazón con aguja  $\varnothing$  1 mm, para cocción al vacío y pequeños tamaños (opcional).
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).

- Programa de SERVICE: Prueba de las funciones ficha electrónica - Visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Iluminación cámara de cocción de led.
- **EcoSpeed** - En base a la cantidad y el tipo de producto en cocción, el horno 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** (modelos a gas) - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

#### FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente uniforme y hermética con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX3.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) (opcional), con tanque integrado y dosificación automática (detergente líquido CombiClean Boosted en envases reciclables al 100%. En dotación 1 envase de cartucho detergente líquido CDL05B - 990 gr.).
- 7 programas de lavado automático.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (ducha opcional).

# Hornos mixtos compactos ICON51

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo M026



2/3 GN



Modelo T026



2/3 GN

### MODELO

Capacidad (GN)	6 x 2/3	6 x 2/3
Distancia entre guías (mm)	60	60
Dimensiones exteriores (mm)	510 x 625 x 880 h	510 x 625 x 880 h

## VAPOR DIRECTO



### VERSIÓN ELÉCTRICA

ICCM026E

ICCT026E

Precio (€)

5.600 €

6.340 €

Potencia eléctrica total (kW)

5,25

5,25

Alimentación (V - 50 Hz)

3N AC 400

3N AC 400

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (BAJO PEDIDO)

Modelo M026

Modelo T026

Sistema de lavado automático lcs. En dotación 1 envase de cartucho detergente líquido cdl05b, 990 gr. - Versión T

ILCS1 784 €

Sonda al corazón multipunto ø 3 mm - sonda fija - Versión T

KSC004F 354 €

Sonda al corazón con aguja ø 1 mm - sonda fija - Versión T

KSA001F 354 €

Sonda al corazón multipunto ø 3 mm. Con conector externo, para forno empotrado - Versión T

KSC004C 354 €

Puerta con bisagra a la derecha

NPS 458 €

NPS 458 €

Seguridad apertura puerta con doble resorte

APDS 147 €

APDS 147 €

Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos

SN 284 €

SN 284 €

Predisposición para conexión de la campana de aspiración

NPK 148 €

NPK 148 €

Tanque incorporado con reserva de 5 litros. Se puede utilizar en ausencia de conexión hídrica para cocinado a vapor o mixto con una autonomía hasta 60 minutos. No disponible con sistema de lavado automático

CSA 444 €

CSA 444 €

Versión para buques - campana de aspiración y predisposición para conexión npk, no se pueden instalar

MKC026 798 €

MKC026 798 €



Modelo M061



1/1 GN



Modelo T061



1/1 GN

6 x 1/1

60

510 x 800 x 880 h

6 x 1/1

60

510 x 800 x 880 h

ICCM061E

6.200 €

7,75

3N AC 400

ICCM061E

7.080 €

7,75

3N AC 400

**Equipamiento de serie**

- 2 Velocidades de ventilación: normal / reducida - Versión T
- Conexión USB - Versión T
- Paneles portaparrillas

**Accesorios extra instalables después de la compra**

- Kit para sonda al corazón multipunto Ø 3 mm - sonda fija - Versión T
- Kit para sonda al corazón con aguja Ø 1 mm - sonda fija - Versión T
- Kit para sonda al corazón multipunto Ø 3 mm - con conector externo, para horno empotrado - Versión T
- Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm. - Versión T
- Sonda al corazón con aguja Ø 1 mm. - Versión T
- Ducha de lavado con conexiones y enganches
- Kit pies para horno. 150 Mm h - incluye sujeciones de pies
- Kit para horno empotrable extraíble, con campana de aspiración integrada 1N-AC 230 V - 0,3 kw

Modelo M061

Modelo T061

ILCS1 784 €

KSC004F 354 €

KSA001F 354 €

KSC004C 354 €

NPS 458 €

APDS 147 €

SN 284 €

NPK 148 €

CSA 444 €

NPS 458 €

APDS 147 €

SN 284 €

NPK 148 €

CSA 444 €

MKC061 923 €

MKC061 923 €

# Hornos mixtos compactos ICON51

## CARACTERÍSTICAS GENERALES



## ICCM

### Mandos electromecánicos - M

#### MODALIDAD DE COCCIÓN

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

#### FUNCIONAMIENTO

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

#### DOTACIONES DE CONTROL

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

#### FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente uniforme y hermética con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflexor, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX4.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

## Ventajas exclusivas GAMA ICON51

VOLUMEN MÍNIMO	MÁXIMA CAPACIDAD DE COCCIÓN	INFINITAS COCCIONES	CONTROLES DE MÁXIMA PRECISIÓN	COSTES DE FUNCIONAMIENTO MÍNIMOS	LAVADO AUTOMÁTICO

## CARACTERÍSTICAS GENERALES



## ICCT

### Versión de control electrónico - T

#### 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) asignando el nombre y el icono correspondiente.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción de activación inmediata: convección de 30°C a 260°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 260°C.
- **Clima®** - Sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- **Fast-Dry®** - Sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.

#### FUNCIONAMIENTO

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

#### DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Control automático respiradero cámara.
- Humidificador manual.
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- 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 al corazón opcional).
- Sonda al corazón con aguja  $\varnothing$  1 mm, para cocción al vacío y pequeños tamaños (opcional).

- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE: Prueba de las funciones ficha electrónica - Visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Iluminación cámara de cocción de led.
- **EcoSpeed** - En base a la cantidad y el tipo de producto en cocción, el horno 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.

#### FABRICACIÓN

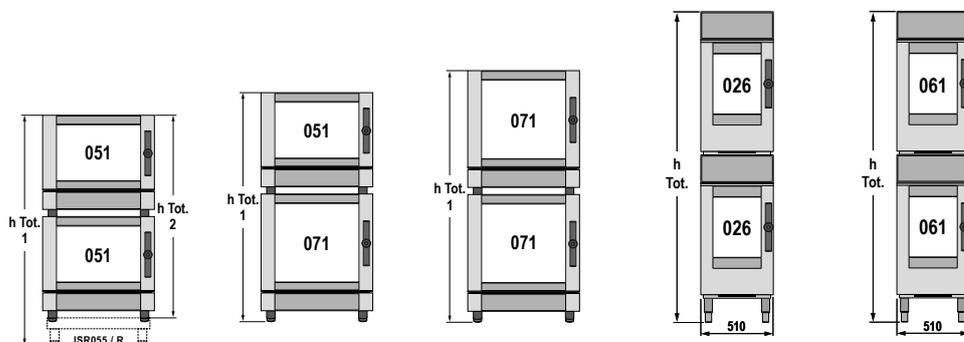
- Cámara de cocción perfectamente uniforme y hermética con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX4.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) (opcional), con tanque integrado y dosificación automática (detergente líquido CombiClean Boosted en envases reciclables al 100%. En dotación 1 envase de cartucho detergente líquido CDL05B - 990 gr.).
- 7 programas de lavado automático.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (ducha opcional).

# Accesorios hornos mixtos ICON - ICON51

## KIT DE SOBREPOSICIÓN



Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit	
051	Electrico	Electrico o Gas	IKE051	657 €
051	Gas	Electrico o Gas	IKG051	861 €
071	Electrico	Electrico o Gas	IKE051	657 €
071	Gas	Electrico o Gas	IKG051	861 €
071	Electrico	Electrico o Gas	IKE071	657 €
071	Gas	Electrico o Gas	IKG071	861 €
026	Electrico	Electrico o Gas	KCOE026	949 €
061	Electrico	Electrico o Gas	KCOE061	1.074 €

## EQUIPAMIENTO OPCIONAL (bajo pedido)

Sistema de lavado automático LCS. En dotación 1 envase de cartucho detergente líquido CDL05B, 990 gr. - Version T	<b>ILCS1</b> mod. 051 - 026 - 061	784 €
	<b>ILCS2</b> mod. 071 - 101	784 €
Puerta con bisagra a la derecha	<b>NPS</b> mod. 026 - 061	458 €
Ducha de lavado con conexiones y enganches	<b>ICLD</b> mod. 051 - 071 - 101 - 026 - 061	222 €
Seguridad apertura puerta con doble resorte	<b>APDS</b> mod. 051 - 071 - 101 - 026 - 061	147 €
Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm - version T	<b>ISC04</b> mod. 051 - 071 - 101	354 €
	<b>KSC004F</b> mod. 026 - 061 (sonda fija)	354 €
Sonda al corazón con aguja Ø 1 mm - version T	<b>ISA01</b> mod. 051 - 071 - 101	354 €
	<b>KSA001F</b> mod. 026 - 061 (sonda fija)	354 €

**ACCFESORIOS ICON**

ACCESORIOS	Modelo M051	Modelo T051	Modelo M071	Modelo T071	Modelo M101	Modelo T101
Soporte base en acero inox. 690 x 700 x 775 h	ISR071E 741 €	ISR071E 741 €	ISR071E 741 €	ISR071E 741 €	-	-
Soporte base en acero inox. 690 x 700 x 595 h	-	-	-	-	ISR101E 741 €	ISR101E 741 €
Soporte base en acero inox. 875 x 774 x 950 h	ISR071S 741 €	ISR071S 741 €	ISR071S 741 €	ISR071S 741 €	-	-
Portabandejas - Insertable en soporte. Acero inox 367 x 670 x 460 h 9 x 1/1 GN	NPT071 393 €					
Portabandejas - Insertable en soporte. Acero inox 439 x 670 x 460 h 7 x (600 x 400) EN	NPT064 405 €					
Par mamparos - 600 x 400	IGP464 204 €	IGP464 204 €	IGP664 244 €	IGP664 244 €	IGP864 269 €	IGP864 269 €
Armario de fermentación - Mandos de control electrónico - Puertas de vidrio	ILV126 2.812 €	ILV126 2.812 €	ILV126 2.812 €	ILV126 2.812 €	-	-
Kit pies con arandelas para soportes, para instalaciones navales	NPF04 137 €					
Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno	RP04 375 €					
Campana de aspiración, con condensador de aire. Sólo para los modelos eléctricos. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos	IKKV51 2.782 €					
Colector campana para conexión externa - Ø 150 mm	CCE 332 €					
Filtro grasas	ICFX01 137 €	ICFX01 137 €	-	-	-	-
Filtro grasas (2 piezas)	-	-	ICFX02 237 €	ICFX02 237 €	ICFX02 237 €	ICFX02 237 €
Kit de sujeción de pies	KFP002 56 €					

**ACCFESORIOS ICON51**

ACCESORIOS	Modelo M026	Modelo T026	Modelo M061	Modelo T061
Soporte base en acero inox.	-	-	CSR061 798 €	CSR061 798 €
Portabandejas - insertable en soporte. Acero inox 367 x 595 x 505 h 10 x 1/1 GN	-	-	CPT061 405 €	CPT061 405 €
Armario neutro con portabandejas - insertable en soporte. Acero inox 403 x 609 x 550 h 10 x 1/1 GN	-	-	CAN061 919 €	CAN061 919 €
Plano de apoyo de acero inox - insertable en soporte	-	-	CPD061 269 €	CPD061 269 €
Campana de aspiración, con condensador de aire. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos - Utilice el colector CCE para conexión externa	CKO026E 2.561 €	CKO026E 2.561 €	CKO061E 2.888 €	CKO061E 2.888 €
Colector campana para conexión externa - Ø 150 mm	CCE 332 €	CCE 332 €	CCE 332 €	CCE 332 €
Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno	-	-	RP04 375 €	RP04 375 €
Protección anticador de acero inox, para pared lateral 559 x 40 x 860 h	PAC026 147 €	PAC026 147 €	-	-
Protección anticador de acero inox, para pared lateral 734 x 40 x 860 h	-	-	PAC061 176 €	PAC061 176 €
Filtro grasas	ICFX01 137 €	ICFX01 137 €	ICFX01 137 €	ICFX01 137 €
Conductor de aire de refrigeración para la instalación empotrable. Acero inox - dimensiones máximas generales 510 x 725 x 940 h	CIN026 393 €	CIN026 393 €	-	-
Conductor de aire de refrigeración para la instalación empotrable. Acero inox - dimensiones máximas generales 510 x 900 x 940 h	-	-	CIN061 420 €	CIN061 420 €
Repisa de pared en acero inox	SM026 569 €	SM026 569 €	-	-

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

83



HORNOS MICROONDAS INDUSTRIALES. USO LIGERO - USO MEDIO

84



HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES. USO INTENSIVO

86



## Hornos microondas de última generación.

4 razones  
para usar

**MENUMASTER**<sup>®</sup>  
Commercial

**LAINOX**<sup>®</sup>  
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

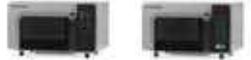
Equipos preparados para un uso intensivo sin interrupción en ningún momento del día. Microondas robustos para aguantar una larga vida útil.





# Como seleccionar su microondas, según gama y potencia



POTENCIA	SÓLO MICROONDAS			
	INDUSTRIALES		PROFESIONALES	
	RMS	RCS / RFS	DEC	MOC / MSO
1.000 W	 <b>RMS 510 DS2</b> <b>RMS 510TS2</b>			
1.100 W		 <b>RCS 511 DSE</b> <b>RCS 511 TS</b>		
1.400 W			 <b>DEC 14 E2</b>	
1.800 W		 <b>RFS 518 TS</b>	 <b>DEC 18 E2</b>	
2.100 W			 <b>DEC 21 E2</b>	 <b>MSO 5211</b>
2.400 W				 <b>MOC 5241</b>
3.500 W				 <b>MSO 5351</b>
	<b>USO LIGERO</b>	<b>USO MEDIO</b>	<b>USO INTENSIVO</b>	
	<p>Ideal para estaciones de servicio, cafeterías, pequeño supermercado y áreas de vending</p>	<p>Perfecto para estaciones de servicio, cafeterías y gran volumen de lugares de vending</p>	<p>Ideal para porciones individuales, colocados en locales de alimentos a gran escala</p>	

# 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.
- NO tiene función descongelación.



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

**MENUMASTER®**  
Commercial

COCCIÓN  
HORNO

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><b>SARTENES BASCULANTES POLIVALENTES CON MIXER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CUCIMIX (MAJOR LINE)</li> </ul>	92
	<p><b>COCEDOR MULTIFUNCIONAL ELÉCTRICO</b> <span style="background-color: #f96; padding: 2px;">NOVEDAD</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FÍGARO (MAJOR LINE)</li> </ul>	94
	<p><b>SARTENES BASCULANTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BETTER PAN (MAJOR LINE)</li> <li>• EASY BRATT (MEDIUM LINE)</li> </ul>	96
	<p><b>MARMITAS</b></p> <p>MARMITAS BASCULANTES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BASKETT (MAJOR LINE)</li> <li>• EASYBASKETT (MEDIUM LINE)</li> </ul> <p>MARMITAS CILÍNDRICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FIXPAN (MAJOR LINE)</li> <li>• EASYPAN (MEDIUM LINE)</li> </ul> <p>MARMITAS FIJAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EASYPAN (MEDIUM LINE) <ul style="list-style-type: none"> <li>• MARMITAS A GAS</li> <li>• MARMITAS ELÉCTRICAS Y VAPOR</li> <li>• MARMITAS GASTRONORM</li> </ul> </li> </ul>	100
	<p><b>COCEDORES DE PASTA</b></p> <p>MULTICOOKER (MAJOR LINE)</p>	114
	<p><b>COOK &amp; CHILL</b></p> <p>COOK &amp; CHILL (PROCESS LINE) COCINAR Y ENFRIAR</p>	116
	<p><b>LAVAVERDURAS</b></p>	120
	<p><b>ACCESORIOS</b></p>	122



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

INOX  
AISI 304

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

### 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)
<b>Sartenes mixer gas</b>				
CBT G 070 V1	Gas	16	1000x830x940	70
CBT G 090 V1	Gas	22	1445x1290x1285h	90
CBT G 130 (A) V1	Gas	28	1455x1290x1285h	130
CBT G 180 (A) V1	Gas	33	1665x1505x1285h	180
CBT G 310 (A) V1	Gas	49	1755x1560x1285h	310
<b>Sartenes mixer eléctricas</b>				
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 (€)
<b>CUCIMIX Major line - Eléctrico</b>	
CBT E 030 V1	18.693,00
CBT E 070 V1	31.765,00
CBT E 090 V1	50.437,00
CBT E 130 V1	55.949,00
CBT E 180 V1	75.093,00
CBT E 310 V1	114.048,00
CBTE030C_V1	21.689,00
CBTE070C_V1	37.056,00
CBTE090C_V1	56.973,00
CBTE130C_V1	64.423,00
CBTE180C_V1	82.359,00
CBTE310C_V1	124.220,00
<b>Autoclave</b>	
CBT E 130 A V1	71.789,00
CBT E 180 A V1	97.235,00
CBT E 310 A V1	141.610,00
CBTE130AC_V1	79.049,00
CBTE180AC_V1	101.441,00
CBTE310AC_V1	152.279,00

Modelo	Precio (€)
<b>CUCIMIX Major line - Gas</b>	
CBT G 070 V1	35.112,00
CBT G 090 V1	52.451,00
CBT G 130 V1	59.483,00
CBT G 180 V1	82.526,00
CBT G 310 V1	118.238,00
<b>Autoclave</b>	
CBT G 130 A V1	75.640,00
CBT G 180 A V1	101.117,00
CBT G 310 A V1	146.006,00



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](#) | [freír](#) | [presión](#) | [cocina al vacío](#) | [lavado](#)

### 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 de serie

- 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
<b>Cocedor Multifuncional eléctrico</b>						
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
<b>Cocedor Multifuncional eléctrico con autoclave</b>						
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 (€)
<b>FIGARO Major line - Eléctrico</b>	
DFI E 100 V2	24.885,00
DFI E 150 V2	31.541,00
DFI E 100-D V2	26.920,00
DFI E 150-D V2	33.397,00
DFI E 100 (A) V2	30.265,00
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 (disponible únicamente en versión "A")



Contenedor para cocinar al vapor o hervir



Colador para drenaje completo de líquidos



Cesta para freír



Espátula para tortilla



# SARTENES BASCULANTES BETTERPAN major line

INOX  
AISI 304

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

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba de cocción en AISI 304 (fondo espesor 15 mm) con esquinas redondeadas. Recipiente con basculación motorizada en el eje anterior.
- Tapa aislada de doble capa en AISI 304 equilibrada mediante muelles de gas.
- Armazón autoportante en AISI 304 (espesor 40/10).
- Revestimientos exteriores en AISI 304 finamente satinado.
- Patas de acero inox AISI 304 de diferentes alturas ajustables.

**Algunas aplicaciones:** Salsas para primeros platos, arroz, pollo, escalopín, guiso de carne, embuchado de carne de cerdo, costillas, albóndigas, tortilla, legumbres, hinojo, patatas, espinacas, zanahorias.

### Autoclave (A):

- Tapa con doble capa reforzada, equilibrada mediante muelles de gas.
- Sistema de bloqueo mecánico en cuatro puntos.
- Junta de goma de silicona alimentaria con un único punto de junta.
- Sistema de cierre/apertura de doble maniobra para garantizar la máxima seguridad.
- Válvula de seguridad ajustada a 0,35 bar.
- Tercera sonda para la lectura de la temperatura en el corazón del producto (bajo pedido en versión no autoclave).
- Filtros internos de protección amovibles para las operaciones de limpieza.
- Descargador automático del agua de condensación al final del ciclo de condensación.

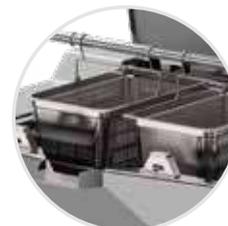
### Gas (G):

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

### Eléctricas (E):

- Calentamiento controlado por la tarjeta electrónica con sistema de termopares para garantizar una lectura precisa y una elevada velocidad de reacción del sistema de calentamiento.
- Resistencias blindadas de aleación "Incoloy 800", fijadas en fondo termodifusor de aluminio.

### Elevación automática de cestas (C)



Sistema de elevador de cestas



Nuevo control electrónico táctil



Dispone de un fácil acceso a los controles técnicos

**DBRE145A-C\_V1**  
+ cestas (opcional)

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Superficie (dmq)
<b>Sartenes basculantes suspendidas</b>					
DBR G/DBR E110 (A) V1	Gas/Eléctrica	28/17	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
<b>Sartenes basculantes con patas</b>					
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 (€)
<b>Gas con patas</b>	
DBR G 110 V1	35.001,00
DBR G 145 V1	39.534,00
DBR G 180 V1	46.002,00
DBR G 220 V1	50.268,00

Modelo	Precio (€)
<b>Eléctricas con patas</b>	
DBR E 110 V1	28.140,00
DBR E 145 V1	31.600,00
DBR E 180 V1	39.855,00
DBR E 220 V1	45.354,00

Modelo	Precio (€)
<b>Gas con patas autoclave</b>	
DBR G 110 A V1	49.388,00
DBR G 145 A V1	56.868,00
DBR G 180 A V1	64.572,00

Modelo	Precio (€)
<b>Eléctricas con patas autoclave</b>	
DBR E 110 A V1	41.110,00
DBR E 145 A V1	47.165,00
DBR E 180 A V1	59.305,00

Modelo	Precio (€)
<b>Gas con patas elevación automática de cestas</b>	
DBR G 110 C V1	40.773,00
DBR G 145 C V1	46.386,00
DBR G 180 C V1	52.474,00
DBR G 220 C V1	58.031,00

Modelo	Precio (€)
<b>Eléctricas con patas elevación automática de cestas</b>	
DBR E 110 C V1	33.486,00
DBR E 145 C V1	37.808,00
DBR E 180 C V1	47.165,00
DBR E 220 C V1	52.666,00

Modelo	Precio (€)
<b>Gas con patas autoclave elevación automática de cestas</b>	
DBR G 110 AC V1	55.416,00
DBR G 145 AC V1	63.718,00
DBR G 180 AC V1	72.633,00

Modelo	Precio (€)
<b>Eléctricas con patas autoclave elevación automática de cestas</b>	
DBR E 110 AC V1	46.850,00
DBR E 145 AC V1	53.296,00
DBR E 180 AC V1	65.793,00

\*No están incluidas las cestas en dotación.

# SARTENES BASCULANTES

## EASYBRATT medium line



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

### 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
<b>Sartenes basculantes a gas</b>				
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
<b>Sartenes basculantes eléctricas</b>				
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 (€)
<b>Sartenes basculantes a gas</b>		<b>Sartenes basculantes eléctricas</b>	
BR8G080I	8.211,00	BR8E080I	8.685,00
BR9G090I	9.085,00	BR9E090I	9.218,00
BR1G120I	12.962,00	BR1E120I	13.055,00
BR1G150I	14.679,00	BR1E150I	14.690,00
BR1G200I	23.770,00	BR1E200I	23.737,00
Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
<b>Sartenes basculantes motorizadas a gas</b>		<b>Sartenes basculantes motorizadas eléctricas</b>	
BR8G080I.M	10.417,00	BR8E080I.M	10.775,00
BR9G090I.M	11.031,00	BR9E090I.M	11.252,00
BR1G120I.M	15.031,00	BR1E120I.M	14.996,00
BR1G150I.M	16.612,00	BR1E150I.M	16.536,00
BR1G200I.M	26.271,00	BR1E200I.M	25.771,00

I: Fondo cuba en acero inoxidable

# MARMITAS BASCULANTES BASKETT major line



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

## 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)



Mezclador incorporado en dotación

Predisposición para enfriamiento de la camisa

PRIG320M\_V1

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Potencia / consumo (kW) / (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
<b>Marmitas basculantes gas</b>						
PR IG 105 (M) V1	Gas	25		1355x1200x1030	105	Indirecto
PR IG 130 (M) V1	Gas	30		1355x1250x1030	130	Indirecto
PR IG 180 (M) V1	Gas	40		1455x1310x1030	180	Indirecto
PR IG 250 (M) V1	Gas	48		1555x1390x1030	242	Indirecto
PR IG 320 (M) V1	Gas	48		1655x1490x1030	301	Indirecto
PR IG 500 (M) V1	Gas	58		1755x1590x1180	487	Indirecto
<b>Marmitas basculantes eléctricas y vapor</b>						
PR IE/IV 105 (M) V1	Eléctrica/Vapor		18/52	1355x1200x1030	105	Indirecto
PR IE/IV 130 (M) V1	Eléctrica/Vapor		24/56	1355x1250x1030	130	Indirecto
PR IE/IV 180 (M) V1	Eléctrica/Vapor		32/72	1455x1310x1030	180	Indirecto
PR IE/IV 250 (M) V1	Eléctrica/Vapor		36/90	1555x1390x1030	242	Indirecto
PR IE/IV 320 (M) V1	Eléctrica/Vapor		36/105	1655x1490x1030	301	Indirecto
PR IE/IV 500 (M) V1	Eléctrica/Vapor		36/120	1755x1590x1180	487	Indirecto
<b>Marmitas basculantes eléctricas y vapor con autoclave</b>						
PR IE 180 HMA V1	Eléctrica	34.0		1455x1310x1335	180	Indirecto
PR IE 320 HMA V1	Eléctrica	39.0		1655x1490x1335	301	Indirecto
PR IE 500 HMA V1	Eléctrica	39.0		1755x1650x1485	467	Indirecto
PR IV 180 HMA V1	Vapor			1455x1310x1335	180	Indirecto
PR IV 320 HMA V1	Vapor			1655x1490x1335	301	Indirecto
PR IV 500 HMA V1	Vapor			1755x1650x1485	500	Indirecto

\*Para modelos con mixer, consultar potencia eléctrica

**LISTA DE PRECIOS**

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
<b>Gas calentamiento indirecto</b>		<b>Gas calentamiento indirecto</b>	
PR IG 105 V1	43.245,00	PR IG 250 V1	55.746,00
PR IG 105 M V1	66.717,00	PR IG 250 M V1	83.875,00
PR IG 130 V1	47.168,00	PR IG 320 V1	59.030,00
PR IG 130 M V1	71.412,00	PR IG 320 M V1	92.032,00
PR IG 180 V1	50.959,00	PR IG 500 V1	79.422,00
PR IG 180 M V1	77.915,00	PR IG 500 M V1	121.202,00

...M: Mixer

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>		<b>Vapor calentamiento indirecto</b>	
PR IE 105 V1	37.086,00	PR IV 105 V1	34.725,00
PR IE 105 M V1	53.418,00	PR IV 105 M V1	52.407,00
PR IE 130 V1	41.339,00	PR IV 130 V1	39.305,00
PR IE 130 M V1	59.619,00	PR IV 130 M V1	59.248,00
PR IE 180 V1	44.831,00	PR IV 180 V1	43.009,00
PR IE 180 M V1	64.149,00	PR IV 180 M V1	62.388,00
PR IE 250 V1	47.027,00	PR IV 250 V1	46.498,00
PR IE 250 M V1	68.633,00	PR IV 250 M V1	69.334,00
PR IE 320 V1	54.613,00	PR IV 320 V1	49.408,00
PR IE 320 M V1	72.697,00	PR IV 320 M V1	72.907,00
PR IE 500 V1	70.787,00	PR IV 500 V1	66.159,00
PR IE 500 M V1	104.398,00	PR IV 500 M V1	99.492,00
PR IE 180 HMA V1	89.722,00	PR IV 600 M V1	118.173,00
PR IE 320 HMA V1	109.157,00	PR IV 180 HMA V1	87.168,00
PR IE 500 HMA V1	155.232,00	PR IV 320 HMA V1	109.484,00
		PR IV 500 HMA V1	147.773,00

# MARMITAS BASCULANTES

EASYBASKETT medium line

BASKETT major line



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

## 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
<b>Marmitas basculantes a gas</b>					
PMK DG/IG 100	Gas	21	1445x1180x1090	100	Directo/Indirecto
PMK DG/IG 150	Gas	21	1445x1180x1090	150	Directo/Indirecto
PMK DG/IG 200	Gas	34,5	1596x1310x1090	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
<b>Marmitas basculantes eléctricas y vapor</b>					
PMK IE/IV 100	Eléctrica/Vapor	16/50	1445x1180x1090	100	Indirecto
PMK IE/IV 150	Eléctrica/Vapor	18/60	1445x1180x1090	150	Indirecto
PMK IE/IV 200	Eléctrica/Vapor	32/80	1596x1310x1090	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 (€)
<b>Gas calentamiento directo</b>		<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>	
PMK DG 100	21.857,00	PMK IE 100	21.585,00
PMK DG 150	22.485,00	PMK IE 150	22.721,00
PMK DG 200	25.816,00	PMK IE 200 + PAAR1015	28.416,00
PMK DG 300	29.144,00	PMK IE 300 + PAAR1015	33.348,00
		PMK IE 500 + PAAR1015	43.534,00
Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
<b>Gas calentamiento indirecto</b>		<b>Vapor calentamiento indirecto</b>	
PMK IG 100 + PAAR1013	26.626,00	PMK IV 100	19.618,00
PMK IG 150 + PAAR1013	27.506,00	PMK IV 150	20.561,00
PMK IG 200 + PAAR1013	31.790,00	PMK IV 200	25.618,00
PMK IG 300 + PAAR1013	34.935,00	PMK IV 300	29.216,00
PMK IG 500 + PAAR1013	45.666,00	PMK IV 500	39.154,00
Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
<b>Basket</b>			
CPE 080 V1	27.604,00	CPE 080 M V1	40.894,00



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 | lavado

## 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
<b>Marmitas cilíndricas gas</b>					
PFDG/IG 100 (A)	Gas	21	1050x950x900	100	Directo/Indirecto
PFDG/IG 150 (A)	Gas	21	1050x950x900	150	Directo/Indirecto
PFDG/IG 200 (A)	Gas	34,5	1205x1130x900	230/220	Directo/Indirecto
PFDG/IG 300 (A)	Gas	48	1340x1255x900	362/342	Directo/Indirecto
PFDG/IG 500 (A)	Gas	58	1340x1255x1050	480	Directo/Indirecto
<b>Marmitas cilíndricas eléctricas</b>					
PF IE 100 (A)	Eléctrica	16	1050x850x900	100	Indirecto
PF IE 150 (A)	Eléctrica	18	1050x850x900	150	Indirecto
PF IE 200 (A)	Eléctrica	32	1205x1000x900	220	Indirecto
PF IE 300 (A)	Eléctrica	36	1340x1130x900	325	Indirecto
PF IE 500 (A)	Eléctrica	36	1340x1130x1050	480	Indirecto
<b>Marmitas cilíndricas vapor</b>					
PF IV 100 (A)	Vapor	40-50	1050x850x900	100	Indirecto
PF IV 150 (A)	Vapor	50-60	1050x850x900	150	Indirecto
PF IV 200 (A)	Vapor	60-80	1205x1000x900	220	Indirecto
PF IV 300 (A)	Vapor	80-100	1340x1130x900	325	Indirecto
PF IV 500 (A)	Vapor	100-120	1340x1130x1050	480	Indirecto

**LISTA DE PRECIOS**

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
<b>Gas calentamiento directo</b>		<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>	
PF DG 100	17.163,00	PF IE 100	18.866,00
PF DG 150	17.446,00	PF IE 150	19.708,00
PF DG 200	23.013,00	PF IE 200	25.624,00
PF DG 300	25.938,00	PF IE 300	29.284,00
PF DG 500	30.936,00	PF IE 500	36.512,00
<b>Gas calentamiento directo autoclave</b>		<b>Eléctricas calentamiento indirecto autoclave</b>	
PF DG 100 A	19.940,00	PF IE 100 A	21.639,00
PF DG 150 A	20.223,00	PF IE 150 A	22.484,00
PF DG 200 A	26.186,00	PF IE 200 A	28.796,00
PF DG 300 A	29.655,00	PF IE 300 A	33.001,00
PF DG 500 A	34.655,00	PF IE 500 A	40.229,00
<b>Gas calentamiento indirecto</b>		<b>Vapor calentamiento indirecto</b>	
PF IG 100	21.786,00	PF IV 100	17.446,00
PF IG 150	22.636,00	PF IV 150	18.298,00
PF IG 200	28.296,00	PF IV 200	21.598,00
PF IG 300	31.880,00	PF IV 300	23.957,00
PF IG 500	39.897,00	PF IV 500	30.184,00
<b>Gas calentamiento indirecto autoclave</b>		<b>Vapor calentamiento indirecto autoclave</b>	
PF IG 100 A	24.562,00	PF IV 100 A	20.223,00
PF IG 150 A	25.411,00	PF IV 150 A	21.071,00
PF IG 200 A	31.470,00	PF IV 200 A	24.773,00
PF IG 300 A	35.597,00	PF IV 300 A	27.674,00
PF IG 500 A	43.616,00	PF IV 500 A	33.901,00
<b>Kit de pasteurización*</b>			
PAPT0010	7.458,00		

\*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 | lavado

### 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
<b>Marmitas cilíndricas gas, eléctricas y vapor</b>						
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 (€)
<b>Gas calentamiento directo</b>		<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>	
PMR DG 200	14.308,00	PMR IE 200 + PAAR1014B	20.583,00
PMR DG 300	16.707,00	PMR IE 300 + PAAR1014B	23.643,00
PMR DG 500	20.647,00	PMR IE 500 + PAAR1014B	29.937,00
<b>Gas calentamiento directo autoclave</b>		<b>Eléctricas calentamiento indirecto autoclave</b>	
PMR DG 200 A	17.247,00	PMR IE 200 A + PAAR1014B	23.583,00
PMR DG 300 A	20.150,00	PMR IE 300 A + PAAR1014B	27.156,00
PMR DG 500 A	24.091,00	PMR IE 500 A + PAAR1014B	33.446,00
<b>Gas calentamiento indirecto</b>		<b>Vapor calentamiento indirecto</b>	
PMR IG 200 + PAAR1010B	21.024,00	PMR IV 200	13.109,00
PMR IG 300 + PAAR1010B	24.414,00	PMR IV 300	15.164,00
PMR IG 500 + PAAR1010B	31.367,00	PMR IV 500	20.304,00
<b>Gas calentamiento indirecto autoclave</b>		<b>Vapor calentamiento indirecto autoclave</b>	
PMR IG 200 A + PAAR1010B	24.022,00	PMR IV 200 A	16.049,00
PMR IG 300 A + PAAR1010B	27.928,00	PMR IV 300 A	18.607,00
PMR IG 500 A + PAAR1010B	34.880,00	PMR IV 500 A	23.748,00

\*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 | lavado

### 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
<b>Marmitas rectangulares a gas</b>					
PM 7 IG 050	Gas	15,5	800x700x900	60	Indirecto
PM 8 DG 100 (A)	Gas	21	800x900x900	100	Directo
PM 8 IG 100 (A)	Gas	21	800x900x900	100	Indirecto
PM 8 DG 150 (A)	Gas	21	800x900x900	150	Directo
PM 8 IG 150 (A)	Gas	21	800x900x900	150	Indirecto
PM 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 (€)
<b>Calentamiento directo</b>	
PM 8 DG 100	7.390,00
PM 8 DG 150	7.658,00
PM 8 DG 200	8.652,00
PM 1 DG 200	14.029,00
PM 1 DG 300	16.410,00
PM 1 DG 500	20.293,00

Modelo	Precio (€)
<b>Calentamiento indirecto</b>	
PM 7 IG 050 + PAAR1010	11.396,00
PM 8 IG 100 + PAAR1010	13.552,00
PM 8 IG 150 + PAAR1010	14.182,00
PM 1 IG 200 + PAAR1010B	20.493,00
PM 1 IG 300 + PAAR1010B	23.333,00
PM 1 IG 500 + PAAR1010B	29.898,00

Modelo	Precio (€)
<b>Calentamiento directo autoclave</b>	
PM 8 DG 100 A	9.961,00
PM 8 DG 150 A	10.230,00
PM 8 DG 200 A	11.590,00
PM 1 DG 200 A	16.967,00
PM 1 DG 300 A	19.855,00
PM 1 DG 500 A	23.735,00

Modelo	Precio (€)
<b>Calentamiento indirecto autoclave</b>	
PM 8 IG 100 A + PAAR1010	16.174,00
PM 8 IG 150 A + PAAR1010	16.802,00
PM 1 IG 200 A + PAAR1010B	23.492,00
PM 1 IG 300 A + PAAR1010B	26.846,00
PM 1 IG 500 A + PAAR1010B	33.410,00

\*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 | freír | presión | cocina al vacío | lavado

### 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
<b>Marmitas rectangulares eléctricas y vapor</b>					
PM 7 IE 050	Eléctrica	9/-	800 x 700 x 900	60	Indirecto
PM 8 IE 100/IV 100 (A)	Eléctrica/Vapor	16/45	800 x 900 x 900	100	Indirecto
PM 8 IE 150/IV 150 (A)	Eléctrica/Vapor	18/60	800 x 900 x 900	150	Indirecto
PM 1 IE 200/IV 200 (A)	Eléctrica/Vapor	32/80	1000 x 1150 x 900	220	Indirecto
PM 1 IE 300/IV 300 (A)	Eléctrica/Vapor	36/100	1150 x 1300 x 900	342	Indirecto
PM 1 IE 500/IV 500 (A)	Eléctrica/Vapor	36/120	1150 x 1300 x 1050	480	Indirecto

**LISTA DE PRECIOS**

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>		<b>Vapor calentamiento indirecto</b>	
PM 7 IE 050 + PAAR1014	11.128,00	PM 8 IV 100	8.200,00
PM 8 IE 100 + PAAR1014	13.384,00	PM 8 IV 150	8.818,00
PM 8 IE 150 + PAAR1014	13.935,00	PM 1 IV 200	12.881,00
PM 1 IE 200 + PAAR1014C	20.216,00	PM 1 IV 300	14.822,00
PM 1 IE 300 + PAAR1014C	22.978,00	PM 1 IV 500	19.936,00
PM 1 IE 500 + PAAR1014C	28.879,00		
<b>Eléctricas calentamiento indirecto autoclave</b>		<b>Vapor calentamiento indirecto autoclave</b>	
PM 8 IE 100 A + PAAR1014	16.006,00	PM 8 IV 100 A	10.771,00
PM 8 IE 150 A + PAAR1014	16.557,00	PM 8 IV 150 A	11.388,00
PM 1 IE 200 A + PAAR1014C	23.214,00	PM 1 IV 200 A	15.820,00
PM 1 IE 300 A + PAAR1014C	26.489,00	PM 1 IV 300 A	18.266,00
PM 1 IE 500 A + PAAR1014C	32.393,00	PM 1 IV 500 A	23.382,00

\*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 | lavado

### 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
<b>Marmitas gastronorm</b>					
PM 9 IG 170 GN	Gas	30	1000x900x900	170	Indirecto
PM 9 IG 270 GN	Gas	44	1400x900x900	270	Indirecto
PM 9 IG 370 GN	Gas	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 (€)
<b>Gas calentamiento indirecto</b>		<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>	
PM9 IG 170 GN + PAAR1012	24.280,00	PM9 IE 170 GN + PAAR1016	25.056,00
PM9 IG 270 GN + PAAR1012	27.296,00	PM9 IE 270 GN + PAAR1016	28.414,00
PM9 IG 370 GN + PAAR1012	33.237,00	PM9 IE 370 GN + PAAR1016	32.633,00

\*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 | lavado

### 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
<b>Cocedores de pasta a gas</b>							
CPM DG1-12	Gas	27		800x900x900	135	1/1	Directo
CPM DG1-18	Gas	36		1000x900x900	188	1/1	Directo
CPM DG1-24	Gas	45		1200x900x900	242	1/1	Directo
CPM DG2-12	Gas	27+27		1600x900x900	135+135	2/2	Directo
CPM DG2-18	Gas	36+36		2000x900x900	188+188	2/2	Directo
CPM DG2-24	Gas	45+45		2400x900x900	242+242	2/2	Directo
<b>Cocedores de pasta eléctricos</b>							
CPM DE1-12	Eléctrica	17		800x900x900	135	1/1	Directo
CPM DE1-18	Eléctrica	25,5		1000x900x900	188	1/1	Directo
CPM DE1-24	Eléctrica	31		1200x900x900	242	1/1	Directo
CPM DE2-12	Eléctrica	17+17		1600x900x900	135+135	2/2	Directo
CPM DE2-18	Eléctrica	25,5+25,5		2000x900x900	188+188	2/2	Directo
CPM DE2-24	Eléctrica	31+31		2400x900x900	242+242	2/2	Directo
<b>Cocedores de pasta vapor</b>							
CPM IV1-12	Vapor		44-54	800x900x900	135	1/1	Indirecto
CPM IV1-18	Vapor		56-72	1000x900x900	188	1/1	Indirecto
CPM IV1-24	Vapor		68-88	1200x900x900	242	1/1	Indirecto
CPM IV2-12	Vapor		(44-54)x2	1600x900x900	135+135	2/2	Indirecto
CPM IV2-18	Vapor		(56-72)x2	2000x900x900	188+188	2/2	Indirecto
CPM IV2-24	Vapor		(68-88)x2	2400x900x900	242+242	2/2	Indirecto

**LISTA DE PRECIOS**

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
<b>Gas</b>			
CPM DG 1-12	36.682,00	CPM DE 1-12	34.164,00
CPM DG 1-18	44.440,00	CPM DE 1-18	42.615,00
CPM DG 1-24	53.003,00	CPM DE 1-24	50.617,00
CPM DG 2-12	72.197,00	CPM DE 2-12	66.892,00
CPM DG 2-18	85.457,00	CPM DE 2-18	82.897,00
CPM DG 2-24	101.043,00	CPM DE 2-24	98.001,00
<b>Eléctricos</b>			
<b>Vapor</b>			
CPM IV 1-12	35.370,00		
CPM IV 1-18	41.573,00		
CPM IV 1-24	49.364,00		
CPM IV 2-12	70.131,00		
CPM IV 2-18	80.320,00		
CPM IV 2-24	95.039,00		

# COOK & CHILL

## PROCESS LINE

cocinar y enfriar

INOX  
AISI 304

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

### 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 (€)		
<b>Abatidor por inmersión</b>		1 <sup>er</sup> paso	Cocción del producto
LPCG 1-18	A consultar	2 <sup>o</sup> paso	Enfriamiento
LPCG 1-24	A consultar	3 <sup>er</sup> 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** | freír | presión | cocina al vacío | lavado

#### 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

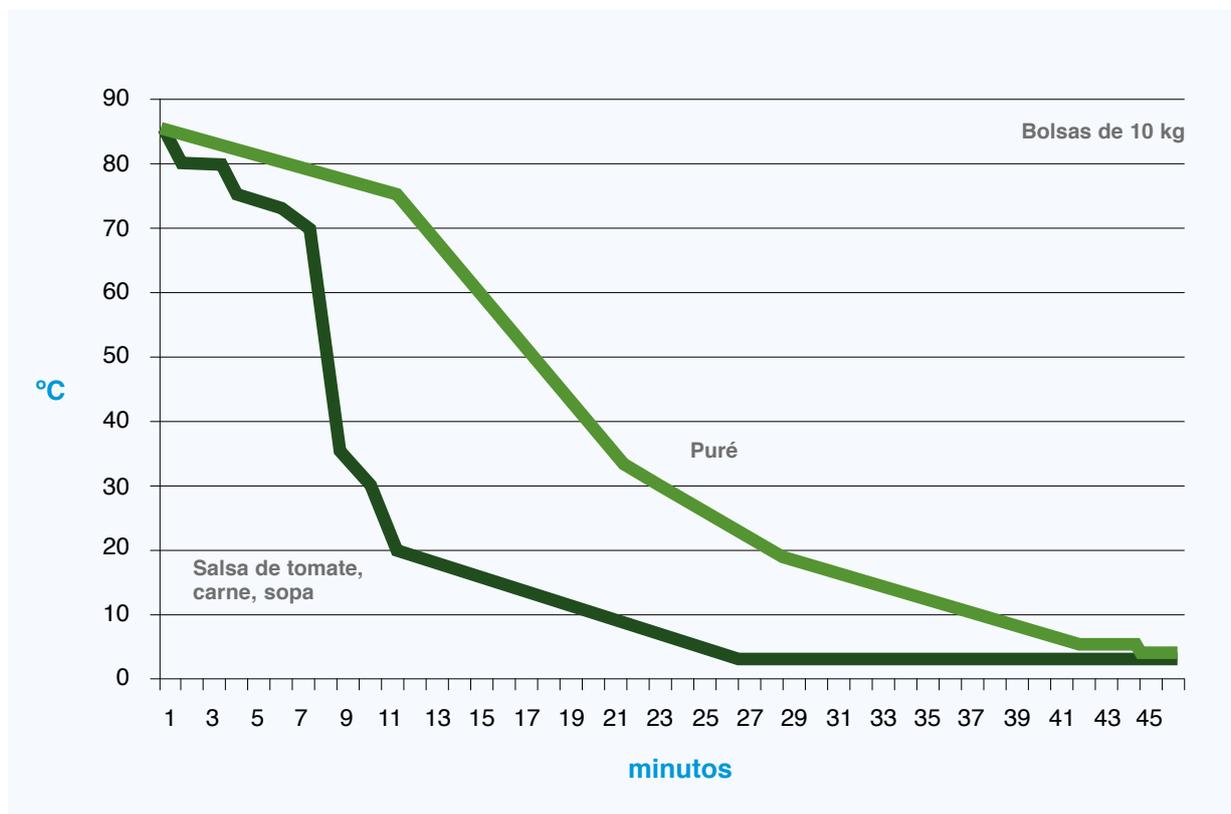
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia frigorífica (Kw)	Potencia (kW)	Capacidad (kg)	Capacidad útil (l)	Dimensiones externas	Elevador automático
<b>Enfriamiento por inmersión</b>							
<b>SRB 16-46G*</b>	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 (€)		
<b>Enfriamiento por inmersión</b>		1 <sup>er</sup> paso	Cocción del producto
<b>SRB 16-46G</b>	<b>A consultar</b>	2 <sup>o</sup> paso	Rellenado y sellado
		3 <sup>er</sup> paso	Enfriamiento



# LAVAVERDURAS

INOX  
AISI 304

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

## 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



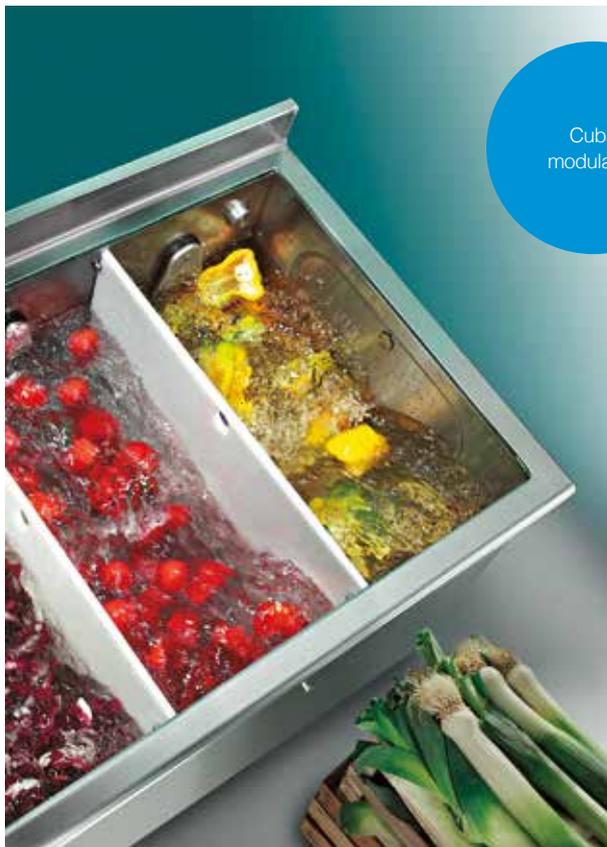
LAVAVERDURAS LWD 3

## 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	12.649,00
LWD-3	15.035,00
LWD-4	17.787,00



Cuba moduable

# Accesorios

## Lista de precios

### ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)		
<b>Accesorios Easybaskett-Easypan-Fixpan</b>				
PAC 10600R	Cestos 100 lts. ø 560 x h 345 mm. (PF / PM). Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm (PMK)	1.206 €		
PAC 10610R	Cestos 150 lts. ø 560 x h 470 mm. (PF / PM). Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm (PMK)	1.334 €		
PAC 10710R	Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1/ PMR). Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm. (PMK)	1.504 €		
PAC 10900R	Cestos 300 lts. ø 860 x h 450 mm. (PF / PM). Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)	1.570 €		
PAC 11000R	Cestos 500 lts. ø 860 x h 680 mm. (PF / PM1 / PMR)	2.461 €		
PAC 20600R	Cestos 100 lts. ø 560 x h 380 mm. (PF / PM). Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm (PMK)	1.464 €		
PAC 20610R	Cestos 150 lts. ø 560 x h 490 mm. (PF / PM). Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm (PMK)	1.779 €		
PAC 20710R	Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1 / PMR). Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm (PMK)	2.353 €		
PAC 20900R	Cestos 300 lts. ø 860 x h 430 mm. (PF / PM). Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)	2.808 €		
PAC 21000R	Cestos 500 lts. ø 860 x h 660 mm. (PF / PM1 / PMR)	3.564 €		
PAC 30600R	Cestos 100 lts. ø 560 x h 380 mm. (PF / PM) Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm. (PMK)	1.695 €		
PAC 30610R	Cestos 150 lts. ø 560 x h 490 mm. (PF / PM) Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm. (PMK)	2.140 €		
PAC 30710R	Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1 / PMR) Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm (PMK)	2.461 €		
PAC 30900R	Cestos 300 lts. ø 860 x h 430 mm. (PF / PM) Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)	2.970 €		
PAC 31000R	Cestos 500 lts. ø 860 x h 660 mm. (PF / PM1 / PMR)	4.011 €		
<b>Accesorios Easybaskett-Fixpan</b>				
PACC 0600	Accesorio para couscous 100-150 lts. ø 650 x h 300 mm. (PF / PMR / PM9..200 / PMK)	1.464 €		
PACC 0710	Accesorio para couscous 200 lts. ø 800 x h 300 mm. (PF / PMR / PM1 / PMK)	1.779 €		
PACC 0900	Accesorio para couscous 300-500 lts. ø 950 x h 300 mm. (PMR / PMK / PF)	2.183 €		
<b>Accesorios Easypan - Multicooker</b>				
OPC.	PAF 2012	Válvula de mariposa DN50/DN65	782 €	
<b>Accesorios Cucimix - Baskett</b>				
OPC.	PAF 2020	Válvula descarga DN50/DN65	3.184 €	
OPC.	PAF 2030	Válvula descarga DN50/DN65	4.003 €	
OPC.	PAF 2022	Válvula de mariposa DN50/DN65	2.749 €	
OPC.	PAF 2032	Válvula de mariposa DN50/DN65	3.279 €	
OPC.	PAF 3020	Válvula de purga DN50/DN65	6.312 €	
OPC.	CADE 0012	Ducha	1.852 €	
OPC.	CARD 0010	Ducha	1.164 €	
OPC.	DAPF 0030	Patas extensibles	1.665 €	
OPC.	DAPF 0032	Patas extensibles	1.665 €	
OPC.	DAPF 0040	Estructura completa	4.164 €	
OPC.	DAPF 0042	Estructura completa	4.164 €	
<b>Accesorios Cucimix - Betterpan - Baskett</b>				
OPC.	CACT 0010	Protector para pantalla FTC - Plexiglass	1.234 €	
OPC.	DAPC 0230	Enchufe eléctrico 230V 2P+T 16A	330 €	
OPC.	DAPF 0012	Patas con bridas	807 €	
<b>Accesorios Cucimix - Betterpan</b>				
OPC.	D 150	Kit de ruedas	953 €	

# Accesorios

## Lista de precios

### ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)	
<b>Accesorios Figaro</b>			
D 125	Kit de ruedas Figaro (Diámetro 125mm)	1236,00	
DAPC 0230	Corriente 230V 2P+T 16A	333,00	
DAP 01000	Espátula para tortilla	99,00	
DABF 0020	Cesta para hervir o cocinar al vapor GN 1/1 Figaro	512,00	
DACF 0020	Cesta para freír	574,00	
DASC 0100	Kit de elevación de cestas Figaro (disponible únicamente en versión "A")	708,00	
DAP 01110	Pala	486,00	
DAP 01120	Pala perforada	528,00	
DAF 0100	Filtro en el borde 100	500,00	
DAF 0150	Filtro en el borde 150	667,00	
DAFF 0010	Falso fondo	276,00	
BACF 0050R	Carrito para filtrar el aceite	7291,00	
DAP 01140	Pala con mango largo	346,00	
DAF 0100-D	Colador para desagüe 100	253,00	
DAF 0150-D	Colador para desagüe 150	289,00	
DAPB 0100	Bastidor para bandejas GN (DFIE 100)	90,00	
DAPB 0150	Bastidor para bandejas GN (DFIE 150)	118,00	
<b>Accesorios Easybasket</b>			
PAG 0600	(Filtro boca superior. 100/150 lts.)	953 €	
PAG 0700	(Filtro boca superior. 200 lts.)	1.060 €	
PAG 0900	(Filtro boca superior. 300 lts.)	1.292 €	
OPC. PAF 2000	Válvula de desagüe de latón de 2 pulgadas	2.333 €	
<b>Accesorios Betterpan</b>			
OPC. DSAC 0000	(Sonda corazón) De serie en los modelos con autoclave DBR....A	770 €	
OPC. DADE 0012	Ducha	1.853 €	
OPC. DAF 0110	(filtro boca superior DBR..110+)	1.041 €	
OPC. DAF 0145	(filtro boca superior DBR..145)	1.183 €	
OPC. DAF 0180	(filtro boca superior DBR..180)	1.311 €	
OPC. DAF 0220	(filtro boca superior DBR..220)	1.436 €	
OPC. DASS 0010	(kit sujeción a pared, 2 unidades)	1.206 €	
DABF 0000	Cesta GN1/1	518 €	
DACF 0000	(cesta para freír GN 1/1)	580 €	
DASC 0030	(carro engancha cestos)	3.208 €	
BACP 1010	(carro portacubetas GN 6 (1/1) cubetas no incluidas)	2.351 €	
BACF 0010	(carro filtración aceite)	7.182 €	
DAP 01000	(espátula para tortillas)	99 €	
<b>Accesorios Fixpan</b>			
OPC. PASC 0000	Sonda de temperatura	1.239 €	
OPC. PF..100A	Tapa hermética	372 €	
OPC. PF..150A	Tapa hermética	372 €	
OPC. PF..200A	Tapa hermética	509 €	
OPC. PF..300A	Tapa hermética	620 €	
OPC. PF..500A	Tapa hermética	620 €	
OPC. PAPT 0010	Kit de pasteurización	7.458 €	

# Accesorios

## Lista de precios

### ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)		
<b>Accesorios Multicooker</b>				
OPC. CADE 0020	Ducha para equipos de gas directo	1.852 €		
OPC. CADE 0022	Ducha para equipos de calentamiento eléctrico	1.852 €		
OPC. CADE 0024	Ducha para equipos de vapor indirecto	1.852 €		
BACC 0010	Carro aislado GN 2 (1/1)	3.978 €		
BACC 1010	Carro aislado GN 3 (1/1)	4.725 €		
BACR 0010	Carro caliente para baño maria GN 2 (1/1)	4.949 €		
BACR 1010	Carro caliente para baño maria GN 3 (1/1)	5.869 €		
BACP 0010	Carro porta cubetas GN 2 (1/1)	1.918 €		
BACP 1010	Carro porta cubetas GN 3 (1/1)	2.351 €		
BACT 0010	Carro basculante manual 150 lts.	4.222 €		
<b>Accesorios Dreener Line (Lavaverduras)</b>				
LWAC 0010	Cestas basculantes manuales. Diámetro 5,5mm	1.622 €		
LWAC 0020	Cestas basculantes manuales. Diámetro 5,5mm	2.041 €		
<b>Accesorios Cucimix</b>				
OPC. PACT 0700	Tapa simple con tolva (Ø 400 mm) / escape de vapor.	3.750 €		
OPC. PACT 0900	Tapa simple con tolva (Ø 400 mm) / escape de vapor.	3.750 €		
OPC. PACT 1000	Tapa simple con tolva (Ø 400 mm) / escape de vapor.	3.818 €		
OPC. CAPK 090	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	353 €		
OPC. CAPK 090C	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	512 €		
OPC. CAPK 130	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	353 €		
OPC. CAPK 130C	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	602 €		
OPC. CAPK 180	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	584 €		
OPC. CAPK 180C	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	785 €		
OPC. CAPK 310	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	584 €		
OPC. CAPK 310C	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	881 €		
PAFT 010	Tapón de orificio para el vaciado	635 €		
PAFT 020	Tapón de orificio para el vaciado	739 €		
PAF 0701	Colador (filtro boca superior. CBT...090-130)	1.100 €		
PAF 0901	Colador (filtro boca superior. CBT...180)	1.371 €		
PAF 1001	Colador (filtro boca superior. CBT...310)	1.517 €		
CAMCR 090	Mixer supletorio de teflon	4.174 €		
CAMCR 130	Mixer supletorio de teflon	4.365 €		
CAMCR 180	Mixer supletorio de teflon	4.848 €		
CAMCR 310	Mixer supletorio de teflon	5.264 €		
CAMCR 090P	Mixer supletorio de PEEK	4.526 €		
CAMCR 130P	Mixer supletorio de PEEK	4.718 €		
CAMCR 180P	Mixer supletorio de PEEK	5.432 €		
CAMCR 310P	Mixer supletorio de PEEK	5.852 €		
CAGM 092	Rejilla mezcladora	1.239 €		
CAGM 132	Rejilla mezcladora	1.392 €		
CAGM 182	Rejilla mezcladora	1.559 €		
CAGM 312	Rejilla mezcladora	1.741 €		

# Accesorios

## Lista de precios

### ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)	
<b>Accesorios Cucimix</b>			
CAPV 2030	Rascador de teflon adicional para el mixer	603 €	
CAPV 2040	Rascador de teflon adicional para el mixer	872 €	
CAPV 2050	Rascador de teflon adicional para el mixer	812 €	
CAPV 2060	Rascador de teflon adicional para el mixer	953 €	
CAPV 2030P	Rascador de PEEK adicional para el mixer	763 €	
CAPV 2040P	Rascador de PEEK adicional para el mixer	1.121 €	
CAPV 2050P	Rascador de PEEK adicional para el mixer	1.012 €	
CAPV 2060P	Rascador de PEEK adicional para el mixer	1.249 €	
<b>Accesorios Basket</b>			
OPC. PAF 4020	Válvula automática controlada por la pantalla FTC	8.770 €	
OPC. PAF 4030	Válvula automática controlada por la pantalla FTC	10.665 €	
PAF 0602	Filtro boca superior (CBT..070)	775 €	
PAF 0600	(Filtro boca superior. 600x300xh40 mm. PR...105-130)	1.005 €	
PAF 0700	(Filtro boca superior. 700x350xh40 mm. PR...180)	1.114 €	
PAF 0800	(Filtro boca superior. 800x400xh40 mm. PR...250)	1.183 €	
PAF 0900	(Filtro boca superior. 900x450xh40 mm. PR...320)	1.371 €	
PAF 1000	(Filtro boca superior. 1000x500xh40 mm. PR...500)	1.517 €	
PAFT 010	Tapón de orificio para el vaciado	635 €	
PAFT 012	Tapón de orificio para el vaciado	635 €	
PAFT 020	Tapón de orificio para el vaciado	739 €	
PAMA 105/130	Mixer adicional para flanes y cremas - PR..105M - 130M	4.376 €	
PAMA 180	Mixer adicional para flanes y cremas - PR..180M	4.501 €	
PAMA 250	Mixer adicional para flanes y cremas - PR..25M	4.566 €	
PAMA 320	Mixer adicional para flanes y cremas - PR..320M	4.647 €	
PAMA 500	Mixer adicional para flanes y cremas - PR..500M	5.151 €	
PAMP 105/130	Mixer supletorio para purés de patata - PR..105M - 130M	3.582 €	
PAMP 180	Mixer supletorio para purés de patata - PR..180M	3.747 €	
PAMP 250	Mixer supletorio para purés de patata - PR..25M	3.835 €	
PAMP 320	Mixer supletorio para purés de patata - PR..320M	3.916 €	
PAMP 500	Mixer supletorio para purés de patata - PR..500M	4.164 €	
PAMZ 105/130	Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión - PR..105M - 130M	1.154 €	
PAMZ 180	Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión - PR..180M	1.279 €	
PAMZ 250	Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión - PR..25M	1.385 €	
PAMZ 320	Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión - PR..320M	1.535 €	
PAMZ 500	Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión - PR..500M	1.743 €	
OPC. PACF 0600	Tapa doble con orificio	2.082 €	
OPC. PACF 0700	Tapa doble con orificio	2.082 €	
OPC. PACF 0800	Tapa doble con orificio	2.082 €	
OPC. PACF 0900	Tapa doble con orificio	2.082 €	
OPC. PACF 1000	Tapa doble con orificio	2.082 €	
OPC. PACT 0600	Tapa simple con tolva	3.750 €	
OPC. PACT 0700	Tapa simple con tolva	3.750 €	
OPC. PACT 0800	Tapa simple con tolva	3.750 €	
OPC. PACT 0900	Tapa simple con tolva	3.750 €	
OPC. PACT 1000	Tapa simple con tolva	3.818 €	
OPC. SCT 2.01	Predisposición para enfriamiento camisa con circuito agua fría; - PRI..M) 100°C - 20°C A	7.377 €	
<b>Accesorios Easybratt</b>			
OPC. BAR 0010	Kit de ruedas	847 €	
OPC. BAR 0020	Kit de ruedas	1.272 €	
OPC. KPFA-104	Pies con brida	52 €	
OPC. KPFA-105	Pies con brida	76 €	
OPC. BAM 0010	Bypass de inclinación	2.776 €	

# Cocinas industriales

frigicoll

## SILKO



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
RESPONSABLE



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



TECNOLÓGICAS



DISEÑO



AMPLIA  
GAMA

Calidad  
**TOP**  
para los  
mejores  
Chefs.



## Cocinas industriales **SILKO**

	<p><b>SERIE 650 SNACK</b>            COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS, FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS            FREIDORAS, PARRILLAS, COCEDOR DE PASTA, MANTENEDOR DE FRITOS, SARTÉN,            COCEDOR DE SALCHICHA Y NEUTRO            BAÑO MARÍA, BASES INFERIORES REFRIGERADAS Y DE MANTENIMIENTO,            CONGELADOS Y BASES NEUTRAS</p>	130
	<p><b>SERIE 700 THE ESSENCE</b>            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>	138
	<p><b>SERIE 700 TOP THE ESSENCE</b>            COCINAS A GAS, ELÉCTRICAS, PLANCHAS RADIANTES, FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS            FREIDORA, BAÑO MARÍA, MANTENEDOR DE FRITOS Y NEUTROS            BASES INFERIORES REFRIGERADAS, BASES INFERIORES NEUTRAS            Y BASTIDORES SOPORTE</p>	152
	<p><b>SERIE 900 THE ESSENCE</b>            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>	162
	<p><b>SERIE 900 TOP THE ESSENCE</b>            COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS, PLANCHAS RADIANTES            FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS            BAÑO MARÍA Y NEUTROS            BASTIDORES SOPORTE</p>	180
	<p>ACCESORIOS SERIE 650</p>	189
	<p>ACCESORIOS SERIE 700 THE ESSENCE</p>	190
	<p>ACCESORIOS SERIE 900 THE ESSENCE</p>	192



## 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



### 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 3,5 kW	6 kW	Potencia Horno gas (kW)	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)	
<b>Cocina a gas</b>							
<b>T</b> ECG 62 T	400 x 650 x 295	1	1	-	9,5	993,00	
<b>T</b> ECG 64 T	700 x 650 x 295	2	2	-	19	1.520,00	
<b>F</b> ECG 64 F	700 x 650 x 850	2	2	5	24	3.337,00	
<b>F</b> ECG 65 F	1100 x 650 x 850	3	3	5	33,5	4.219,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
<b>Cocina eléctrica con placas redondas</b>						
<b>T</b> ECE 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,5 kW y 1 x 2,6 kW	-	4,1	1.077,00	
<b>T</b> ECE 64 T	700 x 650 x 295	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	-	8,2	1.576,00	
<b>ES</b> ECE 64 ES	700 x 650 x 850	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	4,2	12,4	3.312,00	

<b>Cocina eléctrica con plano vitrocerámico</b>						
<b>T</b> ECV 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,8 kW y 1 x 2,5 kW	-	4,3	2.049,00	
<b>T</b> ECV 64 T	700 x 650 x 295	1 x 1,8 kW, 2 x 2,5 kW y 1 x 1,2 kW	-	8	3.023,00	

Para cocinas de inducción, consultar precios. Ver accesorios página 183

## Serie 650 THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas



### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidas en acero inoxidable.

#### FRY-TOPS A GAS (EBG):

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

#### FRY-TOPS ELÉCTRICOS (EBE):

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



EBG64TLRX

#### Terminación **TLX**

Con plancha lisa AISI 430.

#### Terminación **TRX**

Con plancha rayada AISI 430.

#### Terminación **TLRX**

Con plancha mixta AISI 430, 2/3 lisa, 1/3 rayada.

#### Terminación **TMC**

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

#### 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 (€)	
<b>Fry-top a gas</b>						
<b>TLX</b> EBG 62 TLX	400 x 650 x 295	lisa AISI 430	5	-	2.397,00	
<b>TLC</b> EBG 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	5	-	2.481,00	
<b>TRX</b> EBG 62 TRX	400 x 650 x 295	rayada AISI 430	5	-	2.434,00	
<b>TLX</b> EBG 63 TLX	600 x 650 x 295	lisa AISI 430	10	-	3.507,00	
<b>TLC</b> EBG 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	10	-	3.673,00	
<b>TLRX</b> EBG 63 TLRX	600 x 650 x 295	mixta AISI 430	10	-	3.591,00	
<b>TLX</b> EBG 64 TLX	800 x 650 x 295	lisa AISI 430	12,5	-	4.153,00	
<b>TLC</b> EBG 64 TLC	800 x 650 x 295	lisa cromo	12,5	-	4.320,00	
<b>TLRX</b> EBG 64 TLRX	800 x 650 x 295	mixta AISI 430	12,5	-	4.280,00	
<b>Fry-top eléctrico</b>						
<b>TLX</b> EBE 62 TLX	400 x 650 x 295	lisa AISI 430	-	3,9	2.358,00	
<b>TLC</b> EBE 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	-	3,9	2.442,00	
<b>TRX</b> EBE 62 TRX	400 x 650 x 295	rayada AISI 430	-	3,9	2.470,00	
<b>TLX</b> EBE 63 TLX	600 x 650 x 295	lisa AISI 430	-	7,8	3.128,00	
<b>TLC</b> EBE 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	-	7,8	3.294,00	
<b>TLRX</b> EBE 63 TLRX	600 x 650 x 295	mixta AISI 430	-	7,8	4.529,00	
<b>TLX</b> EBE 65 TLX	1000 x 650 x 295	lisa AISI 430	-	11,7	4.554,00	
<b>TLC</b> EBE 65 TLC	1000 x 650 x 295	lisa cromo	-	11,7	4.802,00	
<b>TLRX</b> EBE 65 TLRX	1000 x 650 x 295	mixta AISI 430	-	11,7	4.689,00	

Ver accesorios página 183

# 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 (€)	
<b>Freidoras a gas</b>						
EFG 62108T	400 x 650 x 295	8	7	-	2.480,00	
EFG 63208T	600 x 650 x 295	8 + 8	14	-	4.234,00	
<b>Freidoras eléctricas</b>						
EFE 62110TP	400 x 650 x 295	10	-	9	2.065,00	
EFE 63210TP	600 x 650 x 295	10 + 10	-	18	3.635,00	
Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)		
<b>Parrilla piedra lávica a gas</b>						
EGL 62 T	400 x 650 x 295	7	-	2.043,00		
EGL 64 T	800 x 650 x 295	14	-	2.980,00		
<b>Parrilla eléctrica</b>						
ECW 62 T	400 x 650 x 295	-	4,08	2.781,00		
ECW 64 T	800 x 650 x 295	-	8,16	3.912,00		

Ver accesorios página 183

## Serie 650 THE ESSENCE

Cocedores de pasta, mantenedor de fritos, sartén y neutros



### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### COCEDOR DE PASTA (EDE)

- Calentamiento mediante resistencias blindadas
- Con dos cestas y una tapa

#### MANTENEDOR DE FRITOS (ERP)

- Construido en acero inoxidable
- Cuba GN 1/1 y falso fondo agujereado con calentamiento eléctrico en el fondo y en la parte superior, mediante resistencias con infrarrojos

#### SARTÉN ELÉCTRICA (ECM)

- Fondo de la cuba pulido de espejo en acero inox
- Una zona de cocción
- Profundidad 100 mm

#### ELEMENTO NEUTRO (EEN Y EEL)

- Construidos en acero inoxidable.
- Modelos TC con cajón GN 1/1 h15 cm
- EEL: Elemento con fregadero y grifo de alimentación de agua



ECM 63 G



EEN 63 TC



EEL 63 T

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
<b>Cocedor de pasta eléctrico</b>					
<b>EDE 62120T</b>	400 x 650 x 295	20	5,67	<b>2.775,00</b>	
<b>Mantenedor de fritos eléctrico</b>					
<b>ERP 62 T</b>	400 x 650 x 295	GN 1/1	2	<b>1.450,00</b>	
<b>Sartén multifunción eléctrica</b>					
<b>ECM 62G</b>	400 x 650 x 850	13	4,05	<b>3.346,00</b>	
<b>Elementos neutros</b>					
<b>EEN 60 T</b>	100 x 650 x 295	-	-	<b>455,00</b>	
<b>EEN 62 T</b>	400 x 650 x 295	-	-	<b>569,00</b>	
<b>EEN 62 TC</b>	400 x 650 x 295	GN 1/1	-	<b>836,00</b>	
<b>EEN 63 T</b>	600 x 650 x 295	-	-	<b>674,00</b>	
<b>EEN 63 TC</b>	600 x 650 x 295	GN 1/1	-	<b>972,00</b>	
<b>EEL 63 T</b>	600 x 650 x 295	-	-	<b>1.267,00</b>	

Para cocedores de pasta y sartén eléctrica de 600 mm, consultar precios. Ver accesorios página 183

# 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 (€)			
<b>Baño María eléctrico</b>							
EME 62 T	400 x 650 x 295	GN	1	1.405,00			
EME 63 T	600 x 650 x 295	GN	1,8	1.768,00			
EME 64 T	800 x 650 x 295	GN	2	1.964,00			
Modelo	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº puertas	Nº cajones	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
<b>Bases inferiores para mantenimiento de refrigerados</b>							
APP BR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109	4.874,00	
APC BR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109	5.744,00	
ACC BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109	6.614,00	
APP BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	5.744,00	
APC BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	6.614,00	
<b>Bases inferiores para mantenimiento de congelados</b>							
APP BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	5.317,00	
APP BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	6.075,00	

Ver accesorios página 183

## 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	382,00	
BV 66	600 x 535 x 600	414,00	
BV 67	700 x 535 x 600	448,00	
BV 68	800 x 535 x 600	518,00	
BV 610	1000 x 535 x 600	542,00	

Ver accesorios página 183

## Serie 700 The Essence



## Bloque de la serie 700 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 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 (€)	
<b>Cocinas a gas con vano inferior abierto</b>							
<b>G</b> <b>NECG 72 G</b>	400 x 730 x 900	2	-	12	-	<b>2.088,00</b>	
<b>G</b> <b>NECG 74 G</b>	800 x 730 x 900	4	-	24	-	<b>2.961,00</b>	
<b>G</b> <b>NECG 76 G</b>	1.200 x 730 x 900	6	-	36	-	<b>4.438,00</b>	
<b>Cocinas a gas con horno a gas</b>							
<b>F</b> <b>NECG 74 F</b>	800 x 730 x 900	4	8	32	-	<b>4.291,00</b>	
<b>F</b> <b>NECG 76 F</b>	1.200 x 730 x 900	6	8	44	-	<b>6.173,00</b>	
<b>H</b> <b>NECG 76 H</b>	1.200 x 730 x 900	6	10	46	-	<b>6.470,00</b>	
<b>Cocinas a gas con horno eléctrico</b>							
<b>E</b> <b>NECG 74 E</b>	800 x 730 x 900	4	-	24	6	<b>5.217,00</b>	
<b>E</b> <b>NECG 76 E</b>	1.200 x 730 x 900	6	-	36	6	<b>6.780,00</b>	

Para los elementos con cajones, consultar precios.  
Ver precios de puertas en páginas 190-191. Ver accesorios páginas 190-191.

# 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 EQ**  
Horno inferior eléctrico.

**Terminación G**  
Vano inferior abierto.

**Terminación E**  
Horno inferior eléctrico.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
<b>Cocinas eléctricas con planchas cuadradas</b>						
<b>GQ</b> NECE 72 GQ	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	2.422,00	
<b>GQ</b> NECE 74 GQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	3.885,00	
<b>EQ</b> NECE 74 EQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	6.040,00	
<b>Cocinas eléctricas con planchas redondas</b>						
<b>G</b> NECE 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	1.821,00	
<b>G</b> NECE 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	2.618,00	
<b>E</b> NECE 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	4.653,00	
<b>Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico</b>						
<b>G</b> NECV 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,5 kW	-	5	2.823,00	
<b>G</b> NECV 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	-	10	4.227,00	
<b>E</b> NECV 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	6	16	6.001,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.  
Ver precios de puertas en páginas 190-191. Ver accesorios páginas 190-191.

# 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

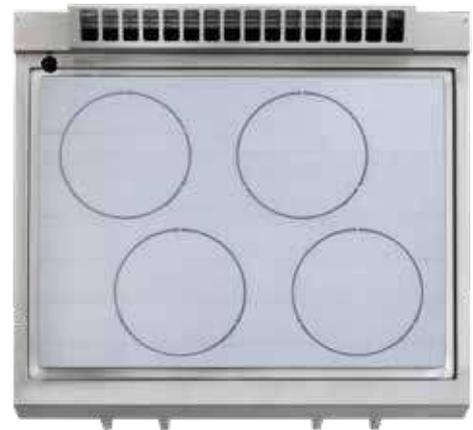
Modelo	Dimensiones (mm)	Diámetro (cm)	Nº zonas de cocción x Potencia	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
<b>Plancha radiante eléctrica</b>							
<b>G</b> NETE 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	-	10	5.766,00	
<b>E</b> NETE 74 E	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	6	16	7.899,00	
<b>Cocinas de inducción</b>							
<b>G</b> NECI 72 G	400 x 730 x 900	-	2 X 3,5kw	-	7	10.281,00	
<b>G</b> NECI 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 3,5kw	-	14	15.721,00	
<b>Wok de inducción</b>							
<b>G</b> NECIW 72 G	400 x 730 x 900	30	1 X 5kw	-	5	6.529,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.  
Ver precios de puertas en páginas 190-191. Ver accesorios páginas 190-191.

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



NECIW 72 A



NETE 74 E



NECI 74A

# 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 (€)	
<b>Planchas radiantes</b>						
<b>G</b> NETG 74 G	800 x 730 x 900	1 plancha radiante	-	9	3.237,00	
<b>GL</b> <b>GR</b> NETG 74 GL-GR	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos	-	18	3.582,00	
<b>F</b> NETG 74 F	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	8	17	4.797,00	
<b>FL</b> <b>FR</b> NETG 74 FL-FR	800 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 fuegos abiertos	8	26	5.321,00	
<b>FC</b> NETG 76 FC	1200 x 730 x 900	6 quemadores: 1 radiante + 2 abiertos izq + 2 abiertos der. + 1 horno	8	38	7.426,00	
<b>FL</b> NETG 76 FL	1200 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 abiertos derecha	8	29	6.277,00	
<b>GL</b> NETG 76 GL	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 2 fuegos abiertos	-	15	4.495,00	
NETG 76 GC	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 4 fuegos abiertos	-	30	5.569,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
<b>Parrilla a gas</b>				
NEGVG 72	400 x 730 x 900	7,5	3.121,00	
NEGVG 74	800 x 730 x 900	15	4.831,00	
<b>Parrilla eléctrica</b>				
NEGVRE 72 G	400 x 730 x 900	4,8	3.258,00	
NEGVRE 74 G	800 x 730 x 900	8,16	5.065,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.  
Ver precios de puertas y accesorios en página 184-185.

# Serie 700

## THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX  
AISI 430

### 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 430.

**Terminación GRX**  
Con plancha rayada AISI 430.

**Terminación GLRX**  
Con plancha mixta AISI 430.

**Terminación GLC**  
Con plancha lisa en cromo duro.

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



NEBG74GLX  
(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 (€)	
<b>Fry-tops a gas</b>							
NEBG 72 GLX	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa AISI 430	6	-	2.934,00	
NEBG 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	7	-	2.978,00	
NEBG 72 GRX	400 x 730 x 900	335 x 530	rayada AISI 430	6	-	3.062,00	
NEBG 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rayada cromo	7	-	3.333,00	
NEBG 74 GLX	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa AISI 430	12	-	4.149,00	
NEBG 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	14	-	4.368,00	
NEBG 74 GLRX	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta AISI 430	12	-	4.209,00	
NEBG 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	14	-	4.757,00	
NEBG 74 GRX	800 x 730 x 900	735 x 530	rayada AISI 430	12	-	4.377,00	
<b>Fry-tops eléctricos</b>							
NEBE 72 GLX	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa AISI 430	-	5,4	2.936,00	
NEBE 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	3.191,00	
NEBE 72 GRX	400 x 730 x 900	335 x 530	rayada AISI 430	-	5,4	3.092,00	
NEBE 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rayada cromo	-	5,4	3.348,00	
NEBE 74 GLX	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa AISI 430	-	10,8	3.934,00	
NEBE 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	4.463,00	
NEBE 74 GLRX	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta AISI 430	-	10,8	4.008,00	
NEBE 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	4.547,00	
NEBE 74 GRX	800 x 730 x 900	735 x 530	rayada AISI 430	-	10,8	4.114,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.  
Ver precios de puertas y accesorios en página 184-185.

# 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 (€)	
<b>Freidoras a gas</b>						
NEFG 72110	400 x 730 x 900	10	10	-	3.568,00	
NEFG 72115	400 x 730 x 900	15	14	-	3.945,00	
NEFG 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	20	-	5.308,00	
NEFG 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	28	-	6.665,00	
<b>Freidoras eléctricas</b>						
NEFE 72110	400 x 730 x 900	10	-	9	2.984,00	
NEFE 72115	400 x 730 x 900	15	-	12	3.434,00	
NEFE 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	-	18	4.338,00	
NEFE 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	-	24	5.813,00	
<b>Wok a gas</b>						
NEWk 73 G 110	600 x 730 x 900	-	10	-	3.355,00	
NEWk 73 G 114	600 x 730 x 900	-	14	-	3.390,00	
NEWk 75 G 210	1000 x 730 x 900	-	20	-	4.676,00	
NEWk 75 G 214	1000 x 730 x 900	-	28	-	4.718,00	
<b>Mantenedores fritos</b>						
NERP 72 G	400x730x320	GN1/1 (h=150mm)	-	2	2.724,00	

Ver accesorios página 184-185.

# 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 (€)	
<b>Cocedores de pasta</b>						
<b>NEDG 72128</b>	400 x 730 x 900	28	10,5	0,1	<b>4.391,00</b>	
<b>NEDG 74228</b>	800 x 730 x 900	28 + 28	21	0,1	<b>7.342,00</b>	
<b>NEDE 72128</b>	400 x 730 x 900	28	-	5,7	<b>4.466,00</b>	
<b>NEDE 74228</b>	800 x 730 x 900	28 + 28	-	11,4	<b>7.220,00</b>	
<b>Baño maría</b>						
<b>NEME 72 G</b>	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	1,8	<b>2.535,00</b>	
<b>NEME 74 G</b>	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	5,4	<b>3.256,00</b>	
<b>Elementos neutros</b>						
<b>NEEN 71 G</b>	200 x 730 x 900	-	-	-	<b>1.032,00</b>	
<b>NEEN 72 G</b>	400 x 730 x 900	-	-	-	<b>1.096,00</b>	
<b>NEEN 72 GC</b>	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	-	<b>1.408,00</b>	
<b>NEEN 74 G</b>	800 x 730 x 900	-	-	-	<b>1.557,00</b>	
<b>NEEN 74 GC</b>	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	-	<b>1.838,00</b>	

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 184-185.

# 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 (€)	
<b>Sartenes basculantes</b>						
<b>NESG 74 CRM</b>	800 x 730 x 900	60	14	-	<b>6.584,00</b>	
<b>NESE 74 CRM</b>	800 x 730 x 900	60	-	9,9	<b>6.846,00</b>	
<b>Marmitas</b>						
<b>NEPG 7 D05</b>	600 x 730 x 900	50	10,5	0,15	<b>5.641,00</b>	
<b>NEPG 7 I05</b>	600 x 730 x 900	50	10,5	0,2	<b>7.662,00</b>	
<b>NEPE 7 I05</b>	600 x 730 x 900	50	-	9,8	<b>7.975,00</b>	
<b>NEPG 7 D08</b>	800 x 730 x 900	80	17	0,2	<b>6.236,00</b>	
<b>NEPG 7 I08</b>	800 x 730 x 900	80	17	0,28	<b>8.927,00</b>	
<b>NEPE 7 I08</b>	800 x 730 x 900	80	-	16,8	<b>8.850,00</b>	

Ver accesorios página 184-185.

# Serie 700 Top THE ESSENCE

Cocinas, planchas radiantes y woks

INOX  
AISI 304

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### Cocinas a gas (NECG)

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

### Plancha radiante (NETG)

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

### Cocinas eléctricas (NECE y NECV)

#### Cocina eléctrica con placas redondas (NECE\_\_T):

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

#### Cocina eléctrica con placas cuadradas (NECE\_\_TQ):

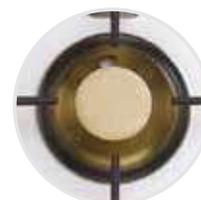
- Planchas de cocción rápida en fundición de 22 x 22 cm.

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

- Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.

### Cocinas de inducción (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 (€)	
<b>Cocinas a gas</b>					
NECG 72 T	400 x 730 x 320	2	12	1.802,00	
NECG 74 T	800 x 730 x 320	4	24	2.704,00	
NECG 76 T	1.200 x 730 x 320	6	36	3.800,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia total gas (kW)	Precio (€)	
<b>Plancha radiante</b>					
NETG 74 T	800 x 730 x 320	1 plancha radiante	9	2.673,00	
NETG 74 TL-TR	800 x 730 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha o izq	18	3.177,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
<b>Cocinas eléctricas con planchas redondas</b>					
NECE 72 T	400 x 730 x 320	2 x 2,6 kW	5,2	1.432,00	
NECE 74 T	800 x 730 x 320	4 x 2,6 kW	10,4	2.101,00	
<b>Cocinas eléctricas con planchas cuadradas</b>					
NECE 72 TQ	400 x 730 x 320	2 x 2,6 kW	5,2	2.098,00	
NECE 74 TQ	800 x 730 x 320	4 x 2,6 kW	10,4	3.462,00	
<b>Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico</b>					
NECV 72 T	400 x 730 x 320	2 x 2,5 kW	5	2.456,00	
NECV 74 T	800 x 730 x 320	4 x 2,5 kW	10	4.004,00	
<b>Cocinas de inducción</b>					
NECI 72 T	400 x 730 x 320	2 x 3,5 kW	7	9.884,00	
NECI 74 T	800 x 730 x 320	4 x 3,5 kW	14	15.433,00	
<b>Wok inducción</b>					
NECIW 72 T	400 x 730 x 320	1 x 5 kW	5	6.148,00	

Consultar accesorios página 184-185.

# Serie 700 Top THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX  
AISI 430

## 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 430.

---

#### Terminación TRX

Con plancha rayada AISI 430.

---

#### Terminación TLRX

Con plancha mixta AISI 430, 2/3 lisa, 1/3 rayada.

---

#### Terminación TLC

Con plancha lisa en cromo duro.

---

#### Terminación TMC

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

---

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



NEBG72TLX



NEBG74TLX



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 (€)	
<b>Fry-tops a gas</b>								
TLX	NEBG 72 TLX	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa AISI 430	6	-	2.583,00	
TLC	NEBG 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	7	-	2.690,00	
TRX	NEBG 72 TRX	400 x 730 x 320	335 x 530	rayada AISI 430	6	-	2.808,00	
TLX	NEBG 74 TLX	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa AISI 430	12	-	3.548,00	
TLC	NEBG 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	14	-	3.821,00	
TRX	NEBG 74 TRX	800 x 730 x 320	735 x 530	rayada AISI 430	12	-	3.680,00	
TLRX	NEBG 74 TLRX	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta AISI 430	12	-	3.595,00	
TMC	NEBG 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	14	-	4.138,00	
<b>Fry-tops eléctricos</b>								
TLX	NEBE 72 TLX	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa AISI 430	-	5,4	2.637,00	
TLC	NEBE 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	2.870,00	
TRX	NEBE 72 TRX	400 x 730 x 320	335 x 530	rayada AISI 430	-	5,4	2.759,00	
TLX	NEBE 74 TLX	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa AISI 430	-	10,8	3.352,00	
TLC	NEBE 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	3.906,00	
TRX	NEBE 74 TRX	800 x 730 x 320	735 x 530	rayada AISI 430	-	10,8	3.601,00	
TLRX	NEBE 74 TLRX	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta AISI 430	-	10,8	3.525,00	
TMC	NEBE 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	4.078,00	

Para Fry-tops de longitud 600 mm consultar precios.  
Para Fry-tops con plancha rayada de cromo duro, consultar precios.  
Ver accesorios página 184-185.

# Serie 700 Top THE ESSENCE

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

INOX  
AISI 304

## 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 (€)	
<b>Parrilla piedra lávica</b>						
NEGL 72 T	400 x 730 x 320	-	7	-	2.619,00	
NEGL 74 T	800 x 730 x 320	-	14	-	3.883,00	
<b>Freidoras</b>						
NEFG 72108 T	400 x 730 x 320	8	7	-	2.992,00	
NEFG 73208 T	600 x 730 x 320	8 + 8	14	-	4.548,00	
NEFE 72110 T	400 x 730 x 320	10	-	9	2.660,00	
NEFE 73210 T	600 x 730 x 320	10 + 10	-	18	4.470,00	
<b>Mantenedor de fritos</b>						
NERP 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	2	2.086,00	
<b>Baño maría</b>						
NEME 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	1,8	2.206,00	
NEME 74 T	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	5,4	2.857,00	
<b>Elementos neutros</b>						
NEEN 71 T	200 x 730 x 320	-	-	-	671,00	
NEEN 72 T	400 x 730 x 320	-	-	-	730,00	
NEEN 72 TC	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	994,00	
NEEN 73 T	600 x 730 x 320	-	-	-	891,00	
NEEN 73 TC	600 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	1.152,00	
NEEN 74 T	800 x 730 x 320	-	-	-	1.010,00	
NEEN 74 TC	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	-	1.319,00	

Ver accesorios página 184-185.

# 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 (€)	
<b>Bases inferiores para mantenimiento refrigerados</b>							
APP BR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109	4.874,00	
APC BR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109	5.744,00	
ACC BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109	6.614,00	
APP BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	5.744,00	
APC BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	6.614,00	
<b>Bases inferiores para mantenimiento congelados</b>							
APP BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	5.317,00	
APP BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	6.075,00	

Ver accesorios página 184-185.

## 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:

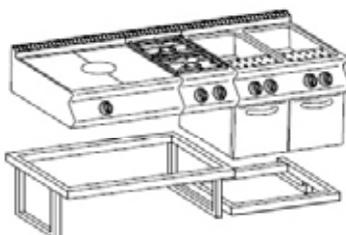
- Estructura central en tubo de acero inox, sobre pavimento.

##### SPE 71F:

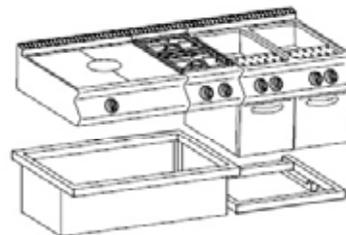
- Estructura mural sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.

##### SPE 72F:

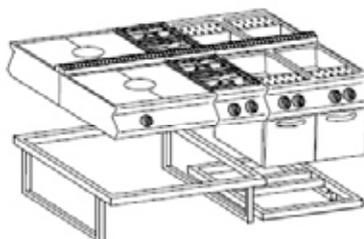
- Estructura central sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



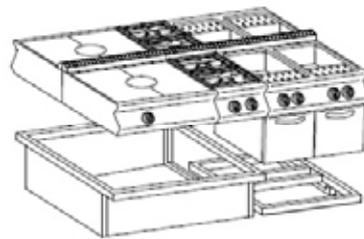
STE 71F



SPE 71F



STE 72F



SPE 72F

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Precio (€)	
<b>Bases inferiores neutras</b>			
NBH72	400 x 660 x 620	1.072,00	
NBH73	600 x 660 x 620	1.183,00	
NBH74	800 x 660 x 620	1.327,00	
Modelo		Precio/ml (€)	
<b>Bastidores soporte</b>			
STE 71F		2.084,00	
SPE 71F		2.810,00	
STE 72F		2.732,00	
SPE 72F		3.995,00	

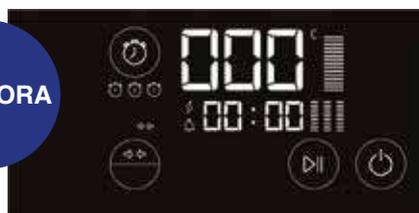
## Serie 900: Nuevos controles electrónicos

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.



NECG 94 E

Superficies con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

#### Terminación G

Vano inferior abierto.

#### Terminación F

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

#### Terminación E

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

#### Terminación H

Horno maxi inferior a gas. Cámara de cocción 93,5 x 64 x h40 cm



Kit de limpieza (opcional)

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia horno gas (kW)	Potencia total gas (kW)	Potencia horno eléctrico	Nº de hornos	Precio (€)	
			6 Kw	9 Kw						
G	NECG 92 G	400 x 900 x 900	1	1	-	15	-	-	2.440,00	
G	NECG 94 G	800 x 900 x 900	2	2	-	30	-	-	3.566,00	
G	NECG 96 G	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	-	-	5.206,00	
F	NECG 94 F	800 x 900 x 900	2	2	8	38	-	1	5.023,00	
F	NECG 96 F	1.200 x 900 x 900	3	3	8	53	-	1	7.240,00	
F	NECG 98 F	1.600 x 900 x 900	4	4	16	76	-	2	10.303,00	
E	NECG 94 E	800 x 900 x 900	2	2	-	30	6	1	6.114,00	
E	NECG 96 E	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	6	1	7.892,00	
H	NECG 96 H	1.200 x 900 x 900	3	3	12	57	-	1	7.824,00	
G	NECG 98 G	1.600 x 900 x 900	4	4	-	60	-	-	7.273,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.  
Ver precios de puertas en páginas 192-193. Ver accesorios páginas 192-193.

## 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.

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



NECIT 94C  
(modelo con cajonera)

**Terminación G**  
Vano inferior abierto.

**Terminación GE**  
Vano inferior abierto y Control electrónico.



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	16.015,00	
GE	NECIT 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 7kw	14	16.967,00	
G	NECIT 94 G	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	30.633,00	
GE	NECIT 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	31.436,00	

Para los modelos con cajones, consultar precios.  
Ver precios de puertas en páginas 192-193. Ver accesorios páginas 192-193.

# 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 (€)	
<b>Cocina eléctrica con placas cuadradas</b>						
<b>G</b> NECE 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	3.147,00	
<b>G</b> NECE 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	5.076,00	
<b>E</b> NECE 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	7.029,00	
<b>Vitrocerámica</b>						
<b>G</b> NECV 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	3.756,00	
<b>GE</b> NECV 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	4.619,00	
<b>G</b> NECV 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	5.905,00	
<b>GE</b> NECV 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	7.397,00	
<b>E</b> NECV 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	7.838,00	
<b>Cocina eléctrica con plano de inducción</b>						
<b>G</b> NECI 92 G	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	11.589,00	
<b>GE</b> NECI 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	12.313,00	
<b>G</b> NECI 94 G	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	18.342,00	
<b>GE</b> NECI 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	19.770,00	
<b>Wok</b>						
<b>G</b> NECIW 92 G	400 x 900 x 900	1 x 5 kW	-	5	6.973,00	
<b>GE</b> NECIW 92 GE	400 x 900 x 900	1 x 5 kW	-	5	7.544,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.  
Ver precios de puertas en páginas 192-193.  
Ver accesorios páginas 192-193.

# 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 (€)	
<b>Plancha radiante a gas</b>						
<b>G</b> NETG 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	14	-	3.893,00	
<b>F</b> NETG 94 F	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	22	-	5.606,00	
NETG 94 GL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha	22	-	5.239,00	
NETG 94 FL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	30	-	7.045,00	
NETG 96 FL	1.200 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	37	-	7.917,00	
NETG 96 FC	1.200 x 900 x 900	1 plancha + 1 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	45	-	9.086,00	
<b>F</b> NETG 98 F	1.600 x 900 x 900	1 plancha + 2 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	60	-	11.318,00	
<b>Plancha radiante eléctrica</b>						
<b>G</b> NETE 92 G	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	4.996,00	
<b>GE</b> NETE 92 GE	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	5.068,00	
<b>G</b> NETE 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	7.415,00	
<b>GE</b> NETE 94 GE	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	8.940,00	
NETE 94 E	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 horno	-	22	9.462,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.  
Ver accesorios páginas 192-193.

# Serie 900 THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX  
AISI 430

## 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 430.

#### Terminación GRX

Con plancha rayada AISI 430.

#### Terminación GLRX

Con plancha mixta AISI 430, 2/3 lisa, 1/3 rayada.

#### Terminación GLC

Con plancha lisa en cromo duro.

#### Terminación GMC

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



NEBG94GLRX



NEBG96GLRX

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



Opcional incluir cajones.



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



Trampa de grasa delantera para facilitar la limpieza.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total gas (Kw)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)		
<b>Fry-tops a gas</b>								
GLX	<b>NEBG 92 GLX</b>	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa AISI 430	7	-	<b>3.539,00</b>	
GLC	<b>NEBG 92 GLC</b>	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	<b>3.560,00</b>	
GRX	<b>NEBG 92 GRX</b>	400 x 900 x 900	345 x 700	rayada AISI 430	7	-	<b>3.727,00</b>	
GLX	<b>NEBG 94 GLX</b>	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa AISI 430	14	-	<b>4.600,00</b>	
GLC	<b>NEBG 94 GLC</b>	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	21	-	<b>5.107,00</b>	
GRX	<b>NEBG 94 GRX</b>	800 x 900 x 900	745 x 700	rayada AISI 430	14	-	<b>5.253,00</b>	
GMC	<b>NEBG 94 GMC</b>	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	21	-	<b>5.658,00</b>	
GLRX	<b>NEBG 94 GLRX</b>	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta AISI 430	14	-	<b>5.090,00</b>	
GLX	<b>NEBG 96 GLX</b>	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa AISI 430	31,5	-	<b>7.141,00</b>	
GLC	<b>NEBG 96 GLC</b>	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa cromo	31,5	-	<b>8.052,00</b>	
GLRX	<b>NEBG 96 GLRX</b>	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta AISI 430	31,5	-	<b>7.359,00</b>	
GMC	<b>NEBG 96 GMC</b>	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta cromo	31,5	-	<b>8.218,00</b>	
<b>Fry-tops eléctricos</b>								
GLX	<b>NEBE 92 GLX</b>	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa AISI 430	-	7,5	<b>3.474,00</b>	
GLC	<b>NEBE 92 GLC</b>	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	<b>3.745,00</b>	
GRX	<b>NEBE 92 GRX</b>	400 x 900 x 900	345 x 700	rayada AISI 430	-	7,5	<b>3.641,00</b>	
GLX	<b>NEBE 94 GLX</b>	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa AISI 430	-	15	<b>5.131,00</b>	
GLC	<b>NEBE 94 GLC</b>	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	-	15	<b>5.717,00</b>	
GRX	<b>NEBE 94 GRX</b>	800 x 900 x 900	745 x 700	rayada AISI 430	-	15	<b>5.480,00</b>	
GMC	<b>NEBE 94 GMC</b>	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	-	15	<b>5.942,00</b>	
GLRX	<b>NEBE 94 GLRX</b>	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta AISI 430	-	15	<b>5.347,00</b>	
GLX	<b>NEBE 96 GLX</b>	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa AISI 430	-	22,5	<b>6.941,00</b>	
GLC	<b>NEBE 96 GLC</b>	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa cromo	-	22,5	<b>7.730,00</b>	
GLRX	<b>NEBE 96 GLRX</b>	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta AISI 430	-	22,5	<b>7.145,00</b>	
GMC	<b>NEBE 96 GMC</b>	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta cromo	-	22,5	<b>7.926,00</b>	

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 186-187.  
 Ver accesorios páginas 192-193.  
 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 (€)	
<b>Freidoras a gas</b>						
NEFGP9123	400x900xh900	23	25	-	7.851,00	
<b>A</b> NEFGP9123A	400x900xh900	23	25	-	10.546,00	
<b>F</b> NEFGP9123F	400x900xh900	23	25	-	11.859,00	
<b>FA</b> NEFGP9123FA	400x900xh900	23	25	-	14.248,00	
<b>Freidoras eléctricas</b>						
NEFEP9122	400x900xh900	22	-	22	5.929,00	
<b>A</b> NEFEP9122A	400x900xh900	22	-	22	8.994,00	
<b>F</b> NEFEP9122F	400x900xh900	22	-	22	10.372,00	
<b>FA</b> NEFEP9122FA	400x900xh900	22	-	22	12.702,00	

# 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 (€)	
<b>Freidoras a gas</b>						
NEFG 92123	400 x 900 x 900	23	21	-	4.779,00	
NEFG 92115	400 x 900 x 900	15	14	-	4.169,00	
<b>S</b> NEFG 92115 S	400 x 900 x 900	15	14	-	3.721,00	
NEFG 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	20	-	6.319,00	
NEFG 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	7.048,00	
<b>S</b> NEFG 94215 S	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	6.174,00	
NEFG 94223	800 x 900 x 900	23 + 23	42	-	7.710,00	
<b>Freidoras eléctricas</b>						
NEFE 92122	400 x 900 x 900	22	-	18	4.028,00	
<b>E</b> NEFE 92122 E	400 x 900 x 900	22	-	18	4.609,00	
NEFE 92115	400 x 900 x 900	15	-	12	3.628,00	
<b>E</b> NEFE 92115 E	400 x 900 x 900	15	-	12	4.205,00	
NEFE 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	5.081,00	
<b>E</b> NEFE 93210 E	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	5.968,00	
NEFE 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	6.121,00	
<b>E</b> NEFE 94215 E	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	6.958,00	
NEFE 94222	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	6.339,00	
<b>E</b> NEFE 94222 E	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	7.628,00	

Ver accesorios páginas 192-193.

# Serie 900

## THE ESSENCE

### Parrillas y Woks

# SILKO

COCCIÓN  
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.



NEGVG 92



NEWK 95G 210

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia total (kW)	Paquetes x Piedra lávica (Kg)	Precio (€)	
<b>Parrilla a gas vapor</b>					
NEGVG 92	400 x 900 x 900	11	-	3.822,00	
NEGVG 94	800 x 900 x 900	22	-	5.657,00	
<b>Parrilla a gas vapor</b>					
NEGVG 96 G	1200 x 900 x 900	33	-	7.059,00	
<b>Parrilla eléctrica</b>					
NEGVRE 92 G	400 x 900 x 900	5,41	-	4.186,00	
NEGVRG 94 G	800 x 900 x 900	10,83	-	6.320,00	
<b>Parrilla de piedra lávica</b>					
NEGL 92 G	400 X 900 X 900	12,5	2 x 4 kg	3.803,00	
NEGL 94 G	800 x 900 x 900	25	4 x 4 kg	5.384,00	
<b>Woks a gas</b>					
NEWK 93 G 110	600 X 900 X 900	10	-	3.500,00	
NEWK 93 G 114	600 x 900 x 900	14	-	3.538,00	
NEWK 95 G 210	1000 x 900 x 900	20	-	4.871,00	
NEWK 95 G 214	1000 x 900 x 900	28	-	4.922,00	

# 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 (€)	
<b>Cocedor de pasta</b>						
NEDG 92142	400 x 900 x 900	42	14	-	4.909,00	
NEDG 93142	600 x 900 x 900	42	14	-	5.396,00	
NEDG 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	28	-	8.238,00	
NEDE 92142	400 x 900 x 900	42	-	8,5	4.800,00	
<b>E</b> NEDE 92142 E	400 x 900 x 900	42	-	8,5	5.850,00	
NEDE 93142	600 x 900 x 900	42	-	9	5.303,00	
<b>E</b> NEDE 93142 E	600 x 900 x 900	42	-	9	6.374,00	
NEDE 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	8.177,00	
<b>E</b> NEDE 94242 E	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	10.032,00	

Ver accesorios páginas 192-193.

## 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 (€)	
<b>Baño maría</b>						
NEME 92 G	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	1,8	2.883,00	
NEME 94 G	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	5,4	3.768,00	
<b>Elementos neutros</b>						
NEEN 91 G	200 x 900 x 900	-	-	-	1.213,00	
NEEN 92 G	400 x 900 x 900	-	-	-	1.190,00	
NEEN 92 GC	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	1.555,00	
NEEN 93 G	600 x 900 x 900	-	-	-	1.549,00	
NEEN 93 GC	600 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	1.888,00	
NEEN 94 G	800 x 900 x 900	-	-	-	1.609,00	
NEEN 94 GC	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	-	2.081,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.  
Para mantenedor de fritos, consultar precios  
Ver precios de puertas en páginas 186-187.

# Serie 900

## THE ESSENCE

Sartenes basculantes

INOX  
AISI 304

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### Sartenes basculantes (NESG-NESE)

- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- **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.

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



NESE94\_RA

**Terminación CRM**  
Basculación manual.

**Terminación CRA**  
Basculación motorizada.

**Terminación E**  
Control electrónico.



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	8.837,00	
CRA	NESE 94 CRA	800 x 900 x 900	80	20	0,3	9.836,00	
CRA	NESE 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	24	0,3	11.898,00	
CRM	NESE 94 CRM	800 x 900 x 900	80	-	15	8.991,00	
E	NESE 94 CRM E	800 x 900 x 900	80	-	15	9.524,00	
CRA	NESE 94 CRA	800 x 900 x 900	80	-	15	10.255,00	
E	NESE 94 CRA E	800 x 900 x 900	80	-	15	10.865,00	
CRA	NESE 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	-	19	12.421,00	
E	NESE 96 CRA E	1.200 x 900 x 900	120	-	19	13.049,00	

Ver accesorios páginas 192-193.

# 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	-	7.313,00	
NEPG 9 D15	800 x 900 x 900	150	24	-	7.978,00	
NEPG 9 D10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	9.593,00	
NEPG 9 D15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	10.109,00	
NEPG 9 I10	800 x 900 x 900	100	21	-	10.107,00	
NEPG 9 I15	800 x 900 x 900	150	24	-	10.599,00	
NEPG 9 I10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	11.491,00	
NEPG 9 I15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	11.916,00	
NEPE 9 D10	800 x 900 x 900	100	-	21	7.420,00	
<b>E</b> NEPE 9 D10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	7.792,00	
NEPE 9 D15	800 x 900 x 900	150	-	21	7.600,00	
<b>E</b> NEPE 9 D15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	8.158,00	
NEPE 9 I10	800 x 900 x 900	100	-	21	10.157,00	
<b>E</b> NEPE 9 I10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	10.639,00	
NEPE 9 I15	800 x 900 x 900	150	-	21	10.561,00	
<b>E</b> NEPE 9 I15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	11.039,00	

Ver accesorios páginas 192-193.

# 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			
<b>Cocinas a gas</b>						
<b>NECG 92 T</b>	400 x 900 x 320	1	1	15	<b>2.010,00</b>	
<b>NECG 94 T</b>	800 x 900 x 320	2	2	30	<b>3.242,00</b>	
<b>NECG 96 T</b>	1.200 x 900 x 320	3	3	45	<b>4.504,00</b>	
Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia total (kW)	Precio (€)	
		6 kW	9 kW			
<b>Cocinas eléctricas con placas cuadradas</b>						
<b>NECE 92 T</b>	400 x 900 x 320	2 x 4 kW		8	<b>2.729,00</b>	
<b>NECE 94 T</b>	800 x 900 x 320	4 x 4 kW		16	<b>4.519,00</b>	
<b>Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico</b>						
<b>NECV 92 T</b>	400 x 900 x 320	2 x 4 kW		8	<b>3.683,00</b>	
<b>NECV 94 T</b>	800 x 900 x 320	4 x 4 kW		16	<b>5.803,00</b>	

# 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 (€)	
<b>Plancha radiante a gas</b>							
NETG 94 T	800 x 900 x 320	1 plancha radiante	-	-	14	3.279,00	
<b>TL</b> NETG 94 TL	800 x 900 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha.	-	-	22	4.650,00	
<b>Plancha radiante eléctrica</b>							
NETE 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas	8	-	-	4.808,00	
NETE 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas	16	-	-	7.062,00	
<b>Cocinas de inducción</b>							
NECI 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas de 5Kw	10	-	-	11.071,00	
NECI 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas de 5Kw	20	-	-	17.808,00	
<b>Cocinas de inducción total</b>							
NECIT 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas de 7Kw	14	-	-	15.408,00	
NECIT 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas de 7Kw	28	-	-	29.994,00	
<b>Wok de inducción</b>							
NECIW 92 T	400 x 900 x 320	1 zona de 5Kw	5	-	-	6.485,00	
<b>Parrilla de piedra lávica</b>							
NEGL 92 T	400 x 900 x 320	-	-	2 x 4kg	12,5kw	3.400,00	
NEGL 94 T	800 x 900 x 320	-	-	4 x 4kg	25kw	4.788,00	
<b>Parrilla</b>							
NEGVG 96 T	1200 x 900 x 320	-	-	-	33kw	6.311,00	

Ver accesorios páginas 192-193.

# 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.



NEBG94TLX

**Terminación TLX**  
Con plancha lisa AISI 430.

**Terminación TRX**  
Con plancha rayada AISI 430.

**Terminación TLRX**  
Con plancha mixta AISI 430, 2/3 lisa, 1/3 rayada.

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

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

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
<b>Fry-tops a gas</b>							
<b>TLX</b> NEBG 92 TLX	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa AISI 430	7	-	3.107,00	
<b>TLC</b> NEBG 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	3.393,00	
<b>TRX</b> NEBG 92 TRX	400 x 900 x 320	345 x 700	rayada AISI 430	7	-	3.303,00	
NEBG 92 TRC	400 x 900 x 320	345 x 700	rayada cromada	7	-	3.551,00	
<b>TLX</b> NEBG 93 TLX	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa AISI 430	11	-	3.950,00	
<b>TLC</b> NEBG 93 TLC	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	11	-	4.254,00	
<b>TLRX</b> NEBG 93 TLRX	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta AISI 430	11	-	4.169,00	
<b>TMC</b> NEBG 93 TMC	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	11	-	4.433,00	
<b>TLX</b> NEBG 94 TLX	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa AISI 430	14	-	4.421,00	
<b>TLC</b> NEBG 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	21	-	4.911,00	
<b>TRX</b> NEBG 94 TRX	800 x 900 x 320	745 x 700	rayada AISI 430	14	-	5.359,00	

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)		
<b>Fry-tops a gas</b>								
<b>TLRX</b>	<b>NEBG 94 TLRX</b>	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta AISI 430	14	-	<b>4.529,00</b>	
<b>TMC</b>	<b>NEBG 94 TMC</b>	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	21	-	<b>5.100,00</b>	
<b>TLX</b>	<b>NEBG 96 TLX</b>	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa AISI 430	31,5	-	<b>6.432,00</b>	
<b>TLC</b>	<b>NEBG 96 TLC</b>	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa cromo	31,5	-	<b>7.279,00</b>	
<b>TLRX</b>	<b>NEBG 96 TLRX</b>	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta AISI 430	31,5	-	<b>6.665,00</b>	
<b>TMC</b>	<b>NEBG 96 TMC</b>	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta cromo	31,5	-	<b>7.501,00</b>	
<b>Fry-tops eléctricos</b>								
<b>TLX</b>	<b>NEBE 92 TLX</b>	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa AISI 430	-	7,5	<b>3.054,00</b>	
<b>TLC</b>	<b>NEBE 92 TLC</b>	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	<b>3.339,00</b>	
<b>TRX</b>	<b>NEBE 92 TRX</b>	400 x 900 x 320	345 x 700	rayada AISI 430	-	7,5	<b>3.212,00</b>	
<b>TLX</b>	<b>NEBE 93 TLX</b>	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa AISI 430	-	10,5	<b>4.095,00</b>	
<b>TLC</b>	<b>NEBE 93 TLC</b>	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	-	10,5	<b>4.353,00</b>	
<b>TLRX</b>	<b>NEBE 93 TLRX</b>	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta AISI 430	-	10,5	<b>4.277,00</b>	
<b>TMC</b>	<b>NEBE 93 TMC</b>	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	-	10,5	<b>4.552,00</b>	
<b>TLX</b>	<b>NEBE 94 TLX</b>	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa AISI 430	-	15	<b>4.856,00</b>	
<b>TLC</b>	<b>NEBE 94 TLC</b>	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	-	15	<b>5.186,00</b>	
<b>TRX</b>	<b>NEBE 94 TRX</b>	800 x 900 x 320	745 x 700	rayada AISI 430	-	15	<b>5.187,00</b>	
<b>TLRX</b>	<b>NEBE 94 TLRX</b>	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta AISI 430	-	15	<b>5.076,00</b>	
<b>TMC</b>	<b>NEBE 94 TMC</b>	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	-	15	<b>5.320,00</b>	
<b>TLX</b>	<b>NEBE 96 TLX</b>	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa AISI 430	-	22,5	<b>6.274,00</b>	
<b>TLC</b>	<b>NEBE 96 TLC</b>	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa cromo	-	22,5	<b>6.989,00</b>	
<b>TLRX</b>	<b>NEBE 96 TLRX</b>	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta AISI 430	-	22,5	<b>6.338,00</b>	
<b>TMC</b>	<b>NEBE 96 TMC</b>	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta cromo	-	22,5	<b>7.206,00</b>	

Para fry-tops de 600 mm y fry-tops rallados de cromo duro, consultar precios.  
Ver accesorios páginas 192-193.

# 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 (€)	
<b>Baño maría</b>						
NEME 92 T	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	1,8	2.412,00	
NEME 94 T	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	5,4	3.128,00	
<b>Elementos neutros</b>						
NEEN 91 T	200 x 900 x 320	-	-	-	786,00	
NEEN 92 T	400 x 900 x 320	-	-	-	874,00	
NEEN 92 TC	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	-	1.101,00	
NEEN 93 T	600 x 900 x 320	-	-	-	1.045,00	
NEEN 93 TC	600 x 900 x 320	GN	-	-	1.377,00	
NEEN 94 T	800 x 900 x 320	-	-	-	1.167,00	
NEEN 94 TC	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	-	1.464,00	

Para mantenedor de fritos, consultar precios.  
Ver accesorios páginas 192-193.

# Serie 900 Top THE ESSENCE

## Bastidores soporte

# SILKO

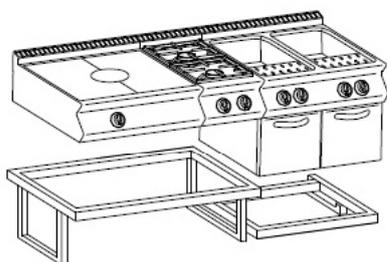
COCCIÓN  
COCINAS

INOX  
AISI 304

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

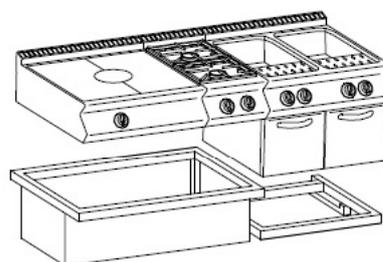
#### STE 1F:

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



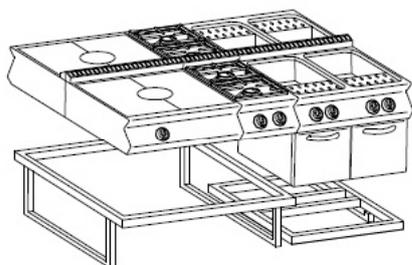
#### SPE 1F:

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



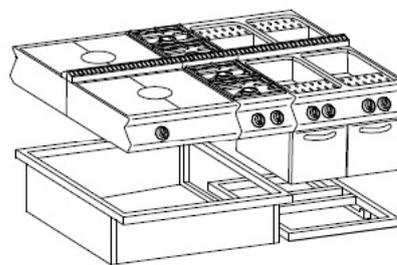
#### STE 2F:

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

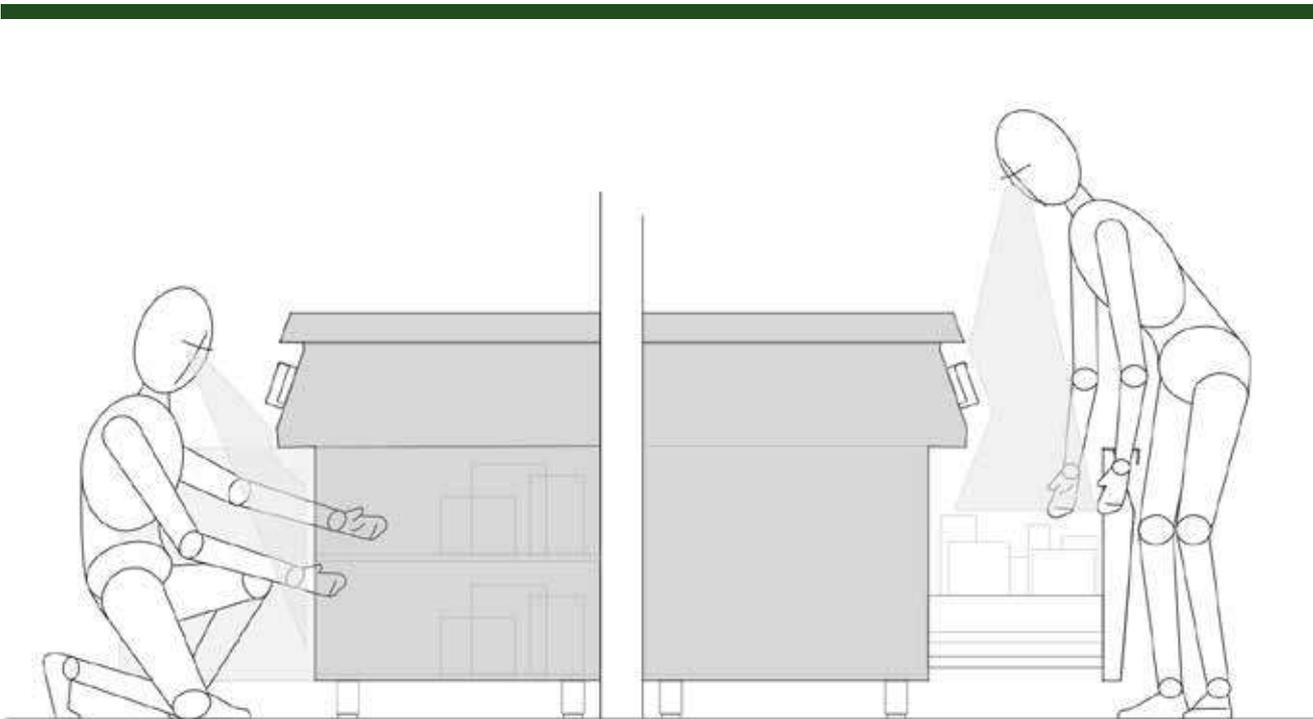


#### SPE 2F:

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



Modelo	Precio (€/ml)
STE 1F	2.084,00
SPE 1F	2.810,00
STE 2F	2.732,00
SPE 2F	3.995,00



Vanos con puertas

Vanos con cajonera



# Accesorios

## Serie 650 THE ESSENCE

# SILCO

COCCIÓN  
COCINAS

ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	Precio (€)
<b>Accesorios cocina</b>		
C70XGRFVS	Rejilla horno 530 x 470 x 12 mm	39,00
C70XTFVS	Bandeja inox 530 x 470 x 12 mm.	146,00
<b>Accesorios parrilla</b>		
GCG	Rejilla carne en acero inox	368,00
<b>Accesorios Freidora</b>		
C - 1/2M	Cesto de 100x280x115 mm para 1/2 módulo	160,00
<b>Accesorios Cocedores de pasta</b>		
CCP4	Cesto para módulo de 40 cm	360,00
CCP6	Cesto para módulo de 60 cm	321,00
<b>Accesorios Neutros/Vanos inferiores</b>		
TP40	Tajo en plástico para módulo de 40 cm	187,00
TP60	Tajo en plástico para módulo de 60 cm	277,00
CSN40	Kit cajones para vanos de 40 cm	556,00
CSN60	Kit cajones para vanos de 60 cm	707,00
P40	Puerta de 40 cm (para elementos de 40 y 80 cm - 1 ud)	162,00
P60	Puerta de 60 cm (para elementos de 60 cm y 120 cm - 1 ud)	193,00
P70	Puertas de 70 cm (para elementos de 70 cm - 2 uds)	322,00
R40	Estante para vano de 40 cm	113,00
R60	Estante para vano de 60 cm	153,00
R70	Estante para vano de 70 cm	171,00
R80	Estante para vano de 80 cm	192,00

# Accesorios

## Serie 700 - 700 Top

### THE ESSENCE

ACCESORIOS			
Modelo	Descripción	Precio (€)	
<b>Accesorios cocina</b>			
EGT7	Rejilla redonda en inox (precio por fuego)	193,00	
EGG7	Rejilla en fundición (precio por fuego)	95,00	
EGHL7	Plancha lisa para un fuego abierto	145,00	
EGHR7	Plancha rayada para un fuego abierto	127,00	
GF 21	Rejilla horno GN 2/1 en acero cromado	72,00	
EGFMX	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm en acero cromado	145,00	
ELBF	Bandeja horno GN 2/1 en acero cromado	199,00	
ELBMX	Bandeja maxi horno. 930 x 620 x 16 mm	137,00	
	Suplemento por sustituir la rejilla de fundición por la de inox (precio por fuego)	98,00	
EXACEL2	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	112,00	
EXACEL4	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	145,00	
EXACEL6	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	207,00	
EXSCA2-4	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	383,00	
EXSCA6	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos	766,00	
<b>Accesorios fry-top</b>			
RBLR	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rayada.	145,00	
KFTP41	Peto antisalpicador, módulo de 40 cm	166,00	
KFTP61	Peto antisalpicador, módulo de 60 cm	256,00	
KFTP81	Peto antisalpicador, módulo de 80 cm	329,00	
KFTT	Tapón para la limpieza del Fry top	127,00	
<b>Accesorios cocedor de pasta</b>			
SXPCF13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	152,00	
SXPCL13	Cesto 1/3 con agarradores laterales. 290 x 160 x 200 mm.	169,00	
SXPCC7	Tapa para cuba.	80,00	
<b>Accesorios freidora</b>			
ECF 15 M	Cesto de 1/2 para cuba de 15 l.	89,00	
EBAC7	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 l.)	241,00	

## Accesorios

### Serie 700 - 700 Top

### THE ESSENCE

#### ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)	
<b>Accesorios baño maría</b>			
EXB-TB	Separador	41,00	
0102289	Tapa cubeta GN 1/6	34,00	
0102290	Tapa cubeta GN 1/4	35,00	
0102291	Tapa cubeta GN 1/3	38,00	
0102292	Tapa cubeta GN 1/2	47,00	
0102294	Tapa cubeta GN 1/1	72,00	
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm	66,00	
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm	72,00	
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm	86,00	
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm	97,00	
0102266	Cubeta GN 1/1 h= 150 mm	135,00	
<b>Accesorios generales</b>			
NX7CAM/NX9CAT	Columna de agua (Modelos con vanos / modelos Top)	560,00	
NEZML	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	145,00	
EKCM	Pasamanos (precio por metro). Imprescindible añadir mod.: NEKPCM	256,00	
NEKPCM	Predisposición para pasamanos.	153,00	
KR9	Kit ruedas	406,00	
* A (NKBVP4)	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	282,00	
* A (NKBVP6)	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	334,00	
* A (2xNKBVP4)	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	565,00	
NEKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	152,00	
NEKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	199,00	
NEKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	220,00	
NEKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	243,00	
NEKP 12	Kit puente interno L= 1.200 mm	344,00	
NEKP 14	Kit puente interno L= 1.400 mm	368,00	
NEKP 16	Kit puente interno L= 1.600 mm	390,00	
KFC 2	Kit fondo caliente para vanos de 40 cm, incluye guías portabandejas	1.001,00	
KFC 4	Kit fondo caliente para vanos de 80 cm, incluye guías portabandejas	1.377,00	

\* Sustituir la terminación del modelo G por A

# Accesorios

## Serie 900 - 900 Top

### THE ESSENCE

ACCESORIOS			
Modelo	Descripción	Precio (€)	
<b>Accesorios cocina</b>			
EGG9	Rejilla en fundición	137,00	
EGHL	Plancha lisa para un fuego abierto	193,00	
EGHR	Plancha rayada para un fuego abierto	174,00	
GF 21	Rejilla horno GN 2/1.	72,00	
EGFMX	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm.	145,00	
ELBF	Bandeja horno GN 2/1.	199,00	
ELBMX	Bandeja maxi horno. 930 x 620 x 160	137,00	
	Suplemento por sustitución de rejilla en fundición a inox (precio por fuego)	90,00	
EXACEL2	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	112,00	
EXACEL4	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	145,00	
EXACEL6	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	207,00	
EXACEL8	Kit encendido eléctrico para 8 fuegos	-	
EXSCA2-4	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	383,00	
EXSCA6-8	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos - 8 fuegos	766,00	
<b>Accesorios fry-top</b>			
RBLR	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rayada	145,00	
KFTP41	Peto antisalpicador módulo de 40 cm	166,00	
KFTP61	Peto antisalpicador módulo de 60 cm	256,00	
KFTP81	Peto antisalpicador módulo de 80 cm	329,00	
<b>Accesorios cocedor de pasta</b>			
SXPCF13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	152,00	
SXPCL13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	169,00	
SXPCC9	Tapa para cuba.	80,00	
NEDSC9	Módulo elevador de cestas N°3x1/3 - N°3x1/6	4.798,00	
<b>Accesorios freidora</b>			
ECF 22	Cesto de 1/1 para cuba 22 y 23 l. 315 x 360 x 120 mm	145,00	
ECF 15 M	Cesto de 1/2 para cuba 15 l. 110 x 360 x 120 mm	89,00	
EBAC9	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 - 22 l.)	241,00	

# Accesorios

## Serie 900 - 900 Top

### THE ESSENCE

#### ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)	
<b>Accesorios baño maría</b>			
EXB-TB	Separador	41,00	
0102289	Tapa cubeta GN 1/6.	34,00	
0102290	Tapa cubeta GN 1/4.	35,00	
0102291	Tapa cubeta GN 1/3.	38,00	
0102292	Tapa cubeta GN 1/2.	47,00	
0102294	Tapa cubeta GN 1/1.	72,00	
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm.	66,00	
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm.	72,00	
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm.	86,00	
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm.	97,00	
<b>Accesorios generales</b>			
NX9CAM	Columna de agua	560,00	
NEZML	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	145,00	
NEKCM	Pasamanos (precio por metro) Imprescindible añadir el modelo NEKPCM	256,00	
NEKPCM	Predisposición para pasamanos.	153,00	
KR9	Kit ruedas	406,00	
* A (NKBVP4)	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	282,00	
* A (NKBVP6)	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	334,00	
* A (2xNKBVP4)	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	565,00	
NEKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	152,00	
NEKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	199,00	
NEKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	220,00	
NEKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	243,00	
NEKP 12	Kit puente interno L= 1.200 mm	344,00	
NEKP 14	Kit puente interno L= 1.400 mm	368,00	
NEKP 16	Kit puente interno L= 1.600 mm	390,00	
KFC 2	Kit fondo caliente para vanos de 40 cm, incluye guías portabandejas	1.001,00	
KFC 4	Kit fondo caliente para vanos de 80 cm, incluye guías portabandejas	1.377,00	

\* Sustituir la terminación del modelo G por A

## Gama Drop-in



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
RESPONSABLE



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA

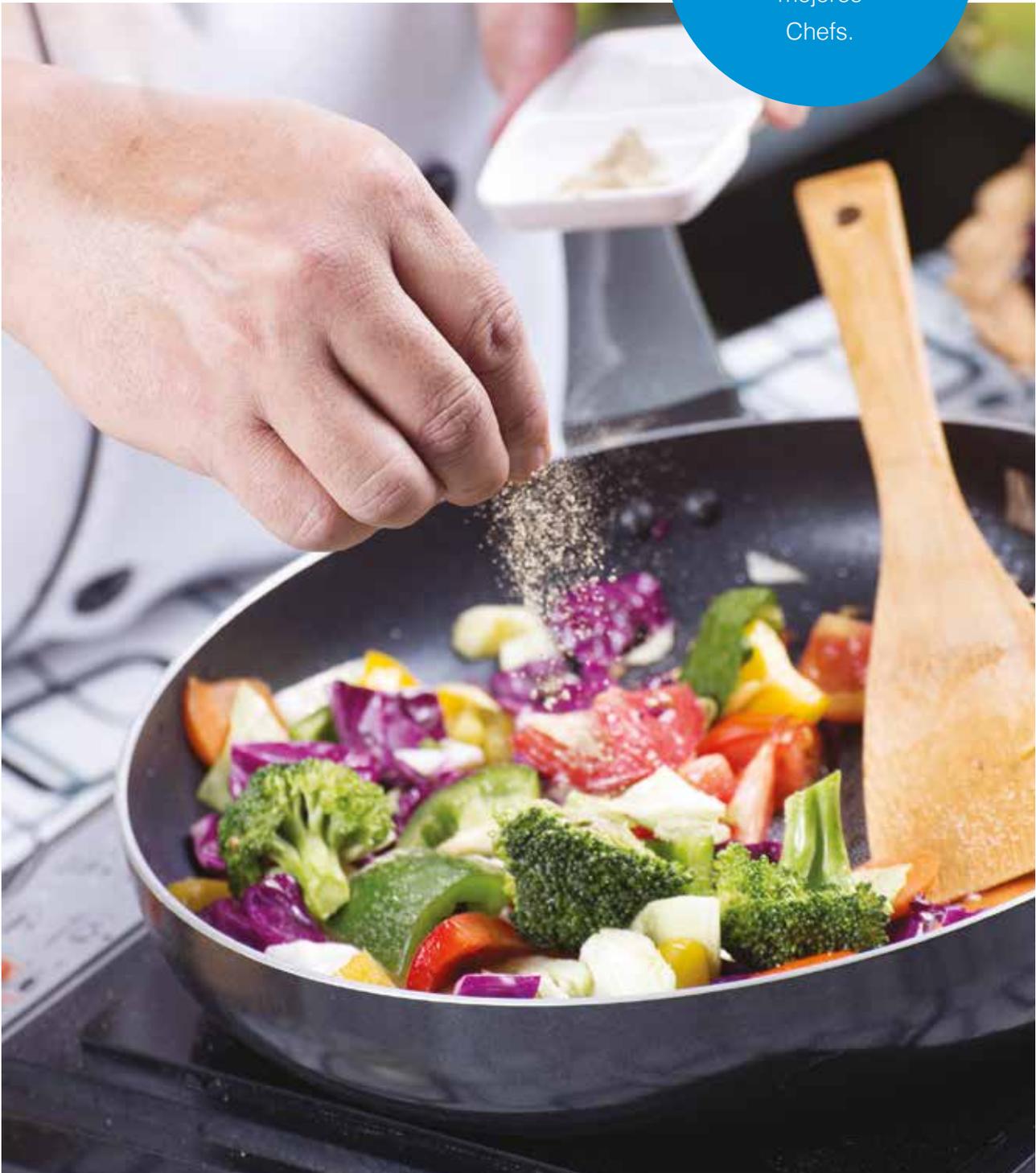


TECNOLÓGICAS



DISEÑO

Calidad  
**TOP**  
para los  
mejores  
Chefs.



## Gama Drop-in **SILKO**

	DROP-IN. COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	196
	DROP-IN. FRY-TOPS ELÉCTRICOS	197
	DROP-IN. FREIDORAS ELÉCTRICAS	198
	DROP-IN. SARTÉN MULTIFUNCIÓN, COCEDORES DE PASTA Y BAÑO MARÍA	199

# DROP IN

## Cocinas a gas y eléctricas



### CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

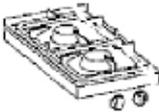
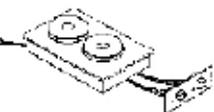
#### COCINAS A GAS:

- 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 (€)
	<b>CG62D</b>	400 x 600 x 250	1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW	9,0	<b>1.119,00</b>
	Cocina de dos fuegos a gas				
	<b>CG64D</b>	600 x 600 x 250	2 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW	18,0	<b>1.790,00</b>
	Cocina de cuatro fuegos a gas				
	<b>CE62DB</b>	400 x 600 x 250	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1	<b>900,00</b>
	Cocina con dos placas eléctricas				
	<b>CE64DB</b>	600 x 600 x 250	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	8,2	<b>1.296,00</b>
	Cocina con cuatro placas eléctricas				
	<b>CV62DB</b>	400 x 600 x 250	1 x 2,4 kW 1 x 1,8 kW	4,2	<b>1.712,00</b>
	Cocina vitrocerámica con dos zonas de cocción				
	<b>CV64DB</b>	600 x 600 x 250	2 x 2,4 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	7,8	<b>2.348,00</b>
	Cocina vitrocerámica con cuatro zonas de cocción				

## DROP IN Fry-tops eléctricos

INOX  
AISI 304

### 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.

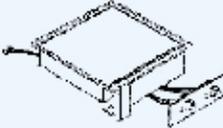
- Termostato de control de temperatura 50 - 320 °C.
- Disponibles tres modelos: Dos modelos con plancha lisa. Un modelo con plancha mixta (1/2 lisa y 1/2 rayada).

#### 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 rayada).

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Alimentación	Potencia (kW)	Precio (€)
	<b>BE62DB</b>	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9	No disponible
Fry-top eléctrico con plancha lisa de acero especial					
	<b>BE64DB</b>	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	No disponible
Fry-top eléctrico con plancha lisa de acero especial					
	<b>BE64DMB</b>	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	No disponible
Fry-top eléctrico con plancha mixta de acero especial					
	<b>BE62DCB</b>	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9	1.751,00
Fry-top eléctrico con plancha lisa de cromo duro					
	<b>BE64DCB</b>	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	2.925,00
Fry-top eléctrico con plancha lisa de cromo duro					
	<b>BE64DMCB</b>	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 (€)
	<b>FE62DB</b>	400 x 600 x 356	10	5,5	<b>1.759,00</b>
	Freidora eléctrica de 1 cuba				
	<b>FE64DB</b>	600 x 600 x 356	10 + 10	11,0	<b>3.166,00</b>
	Freidora eléctrica de 2 cubas				
	<b>FE62DPB</b>	400 x 600 x 356	10	7,25	<b>1.804,00</b>
	Freidora eléctrica de 1 cuba				
	<b>FE64DPB</b>	600 x 600 x 356	10 + 10	14,5	<b>3.113,00</b>
	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:

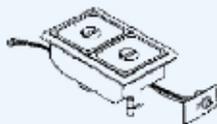
- Capacidad de la cuba 28 litros.
- Grifo de vaciado.
- Con cestos y tapa incluidos.
- Con mandos de control.

#### 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 (€)
	<b>CM62DB</b>	400 x 600 x 320	13	4,05	2.771,00
	Multifunción eléctrica				
	<b>CM64DB</b>	600 x 600 x 320	21	8,1	3.356,00
	Multifunción eléctrica				
	<b>DE64DB</b>	600 x 600 x 335	28	9,0	2.796,00
	Cocedor de pasta eléctrico de 1 cuba				
	<b>ME62DB</b>	400 x 600 x 260	-	2,0	1.075,00
	Baño maría eléctrico				
	<b>ME64DB</b>	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

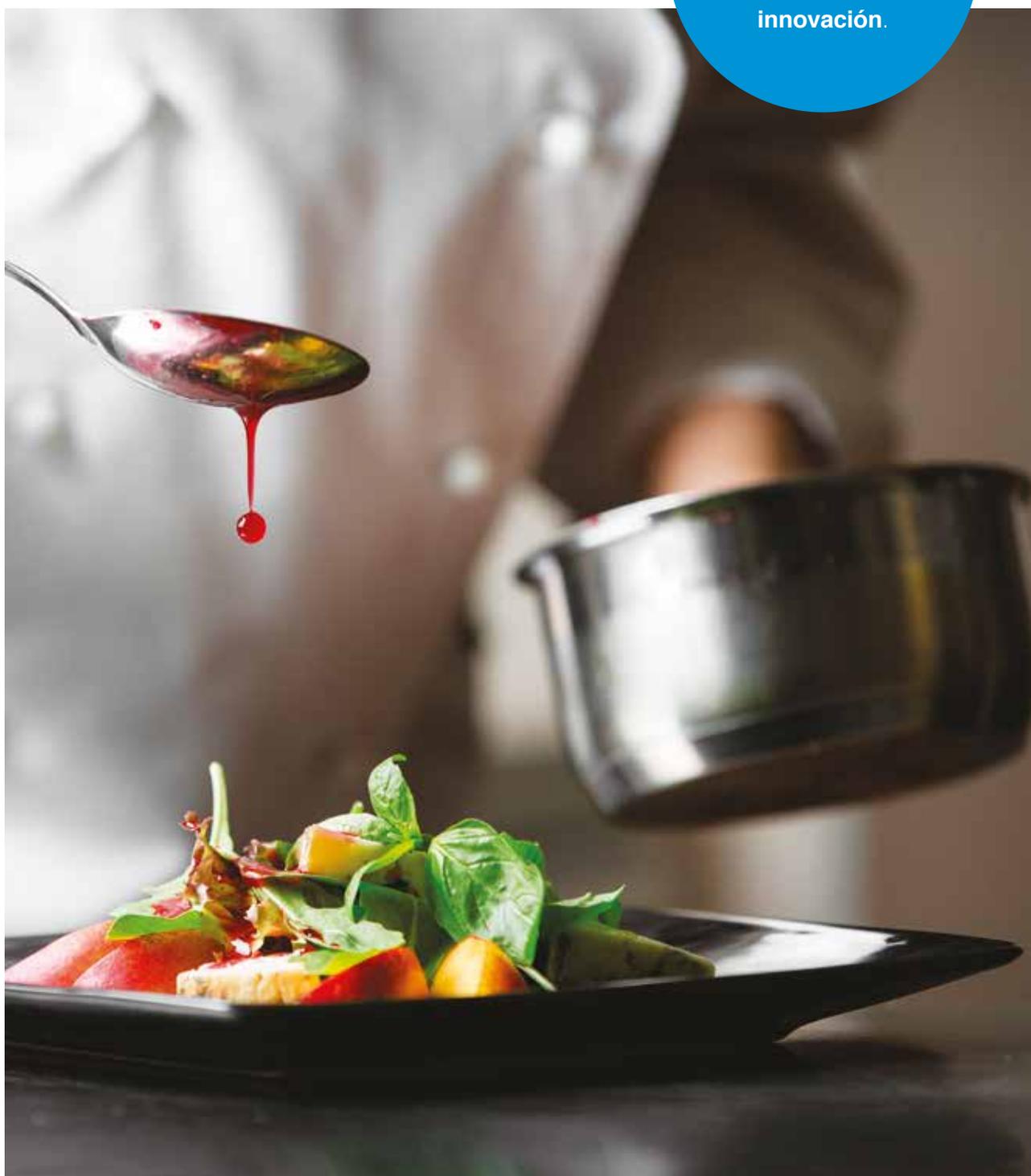


FÁCIL  
INSTALACIÓN



AMPLIA  
GAMA

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



## Cocinas industriales Elite **AMBACH**

SYSTEM 700	204
SYSTEM 850	204
CHEF 850	204
SYSTEM 900	204
SYSTEM 900 BF	204
SYSTEM 850 DS (Doble servicio)	204





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

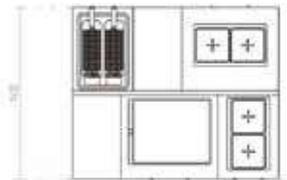
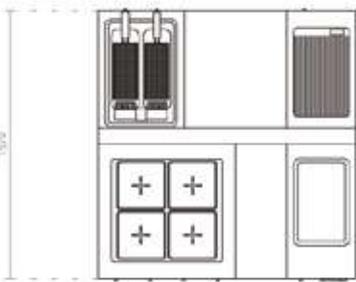
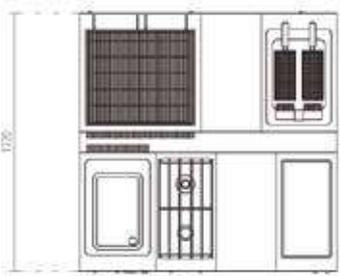
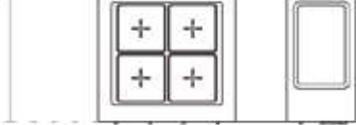
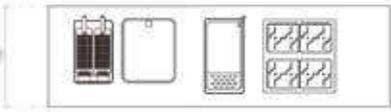
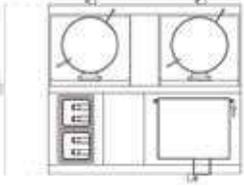
INOX  
AISI 304



Por módulos  
o planos únicos

## Mural

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

	<b>LAVAVASOS, LAVAVJILLAS FRONTALES Y DE CÚPULA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• SERIE INFINITY <b>NOVEDAD</b></li><li>• SERIE RED LINE</li><li>• SERIE PRIME</li><li>• SERIE THERMOCARE</li></ul>	212
	<b>LAVABANDEJAS Y LAVAUTENSILIOS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• SERIE G-EVO <b>NOVEDAD</b></li><li>• SERIE PRIME</li></ul>	222
	<b>TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• SERIE AC2</li><li>• SERIE AC2 NEXT</li><li>• SERIE AC2E NEXT Y AC2AE NEXT</li><li>• SERIE AC3 NEXT</li><li>• SERIE ACC</li></ul>	230
	<b>TÚNELES DE LAVADO DE CINTA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• SERIE NE1</li><li>• SERIE NE2</li><li>• SERIE NE3</li><li>• TÚNELES DE LAVADO DE BANDEJAS Y CUBIERTOS SERIES LAV Y LVP 252</li><li>• TÚNELES DE LAVACACEROLAS DE CINTA SERIE NG</li></ul>	246
	<b>TÚNELES DE LAVADO DE CINTA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ACCESORIOS</li><li>• CESTAS</li></ul>	256





**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.

#### SEGURIDAD

- 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 (€)
<b>Lavavasos</b>							
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
<b>Lavavajillas Frontal</b>							
YF 45 R	600 x 605 x 820	40	500 x 500	400	10	6,85	6.182,00
<b>Lavavajillas De Cúpula</b>							
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 R



YF 45 R



YC 10 R

# Lavavasos, lavavajillas frontales y de cúpula

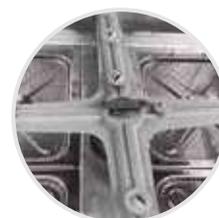
Serie Red Line



## 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

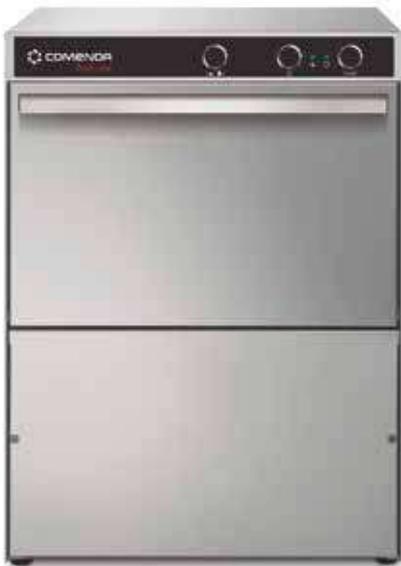
- Con panel de mandos electromecánico.
- Puerta con doble pared.
- Brazos rotativos de lavado y aclarado superiores e inferiores fácilmente extraíbles.

### 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
<b>Lavavasos</b>								
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 h698	30	400x400	280	12,5	3,06	1.774,00	1.810,00
<b>Lavavajillas Frontales</b>								
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
<b>Lavavajillas De Cúpula</b>								
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

	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 (€)
<b>Lavavasos</b>							
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
<b>Lavavajillas Frontales</b>							
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
<b>Lavavajillas De Cúpula</b>							
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:

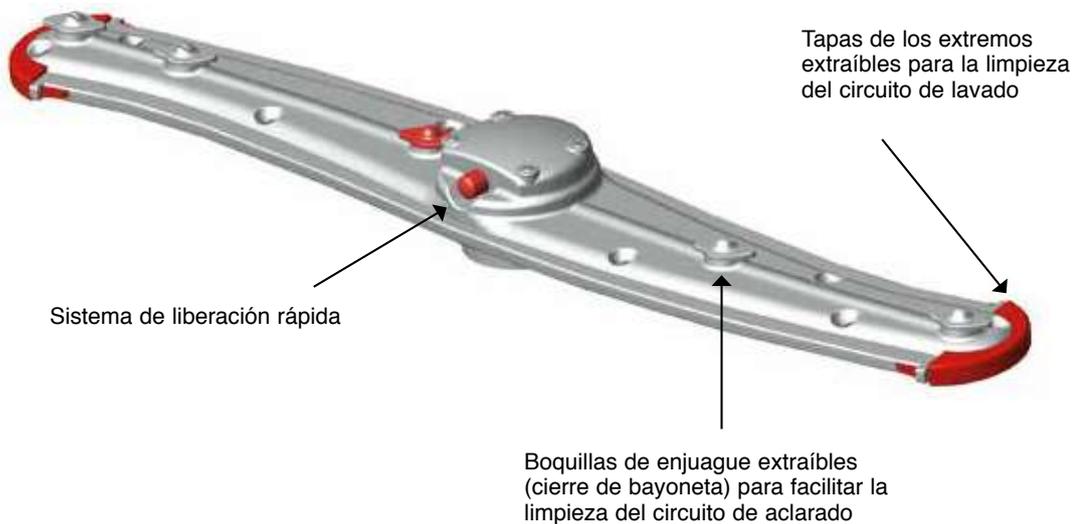
### Sistema integrado de lavado y aclarado Wris®2+.

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.



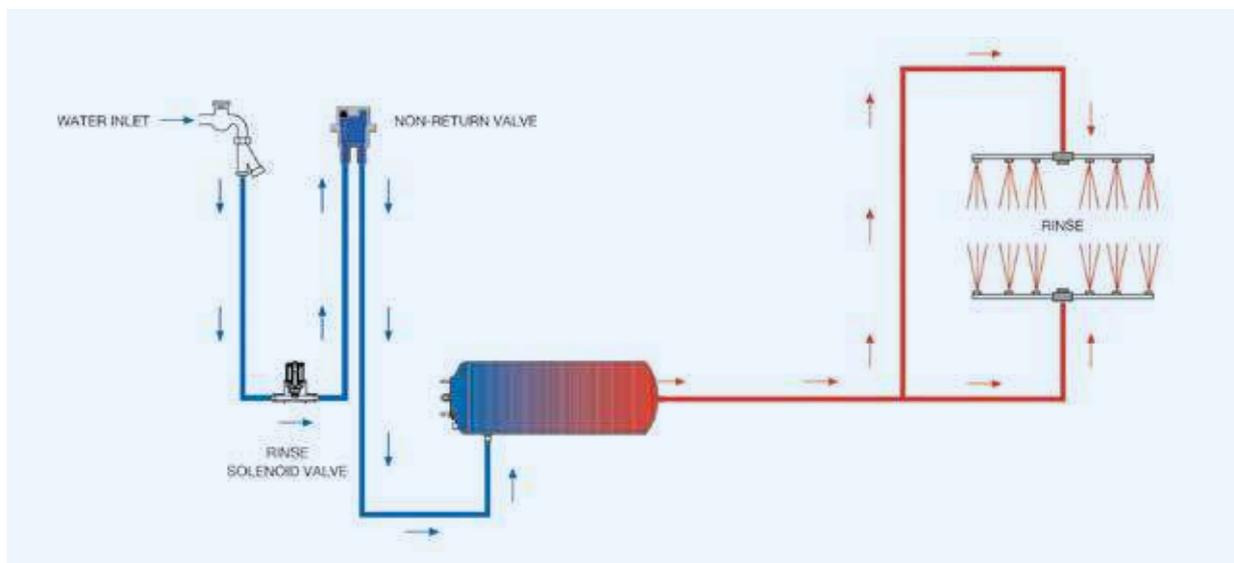
### RCD (Rinse Control Device)

- 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.

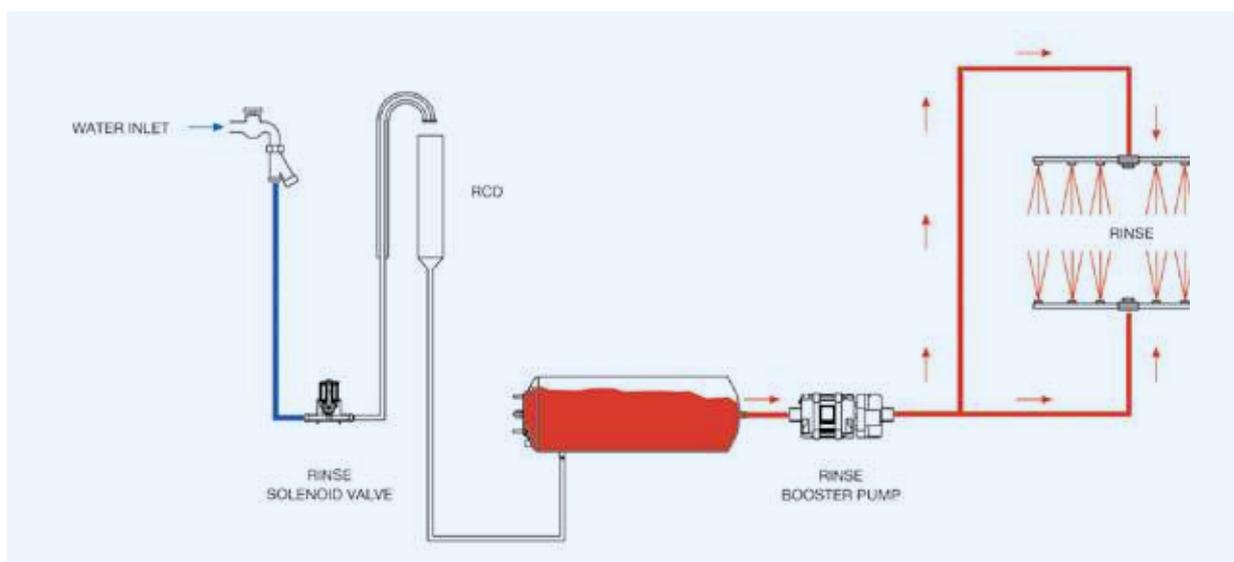
### Ventajas RCD

- 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

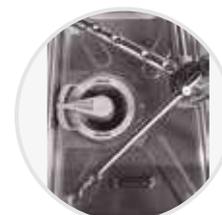


### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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).

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

#### Accesorios TF y TC

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

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 (€)
<b>SERIE G-EVO</b>							
Frontales							
G-EVO 50 R*	751 x 810 x 1850	11/11/10/8	550 x 660	850	42	9,0	14.064,00
G-EVO 605 R*	861 x 900 x 1915	16/15/10/8	650 x 700	650	60	9,0	17.520,00
G-EVO 805 R*	1021 x 900 x 1915	16/15/10/8	810 x 700	650	60	9,0	20.667,00
G-EVO1005 R*	1531 x 900 x 1915	11/11/10/8	1320 x 700	650	100	15,0	26.764,00
Frontales alto rendimiento							
G-EVO 655 R*	861 x 900 x 1915	16/15/10/8	650 x 700	800	85	9,0	22.817,00
G-EVO 1155 R*	1531 x 900 x 1915	11/11/10/8	1320 x 700	800	120	15,0	33.593,00
Pasantes							
G-EVO 755 R*	860 x 1020 x 1900	16/15/10/8	700 x 700	620	90	9,0	25.711,00
G-EVO 1255 R*	1440 x 1020 x 1900	11/11/10/8	1320 x 700	620	125	15,0	35.981,00

\*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 (€)
<b>Lavautensilios Serie G-EVO</b>	
Apertura de puerta 180°	843,00
Suplemento bomba de desagüe - incorporado (Gevo 50)	548,00
Suplemento bomba de desagüe - incorporado	646,00
Dispensador detergente líquido - incorporado	492,00
Dosificador de detergente peristáltico incorporado	492,00
Suplemento para versión agua fría 9 kW -	478,00
Suplemento para versión agua fría 14 kW -	576,00
CRC2: Condensador/recuperador calor - GEVO	4.988,00
WP2: Bomba de calor, con calentamiento una cuba (G-Evo 605,655,805,755)	12.743,00
WP3: Bomba de calor, con calentamiento una cuba (G-Evo 1155, 1005, 1255)	14.429,00
CS08: Descalcificador	1.054,00
CS12: Descalcificador	1.377,00
Suplemento altura 800m - 605 R	2.009,00
Suplemento altura 800m - 805 R	2.079,00
Suplemento altura 800m - 1005 R	2.136,00
Mesa entrada y salida 850mm ( G-Evo 755)	1.475,00
Mesa entrada y salida 1.450mm ( G-Evo 1255)	2.529,00



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 (€)
<b>SERIE PRIME</b>							
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

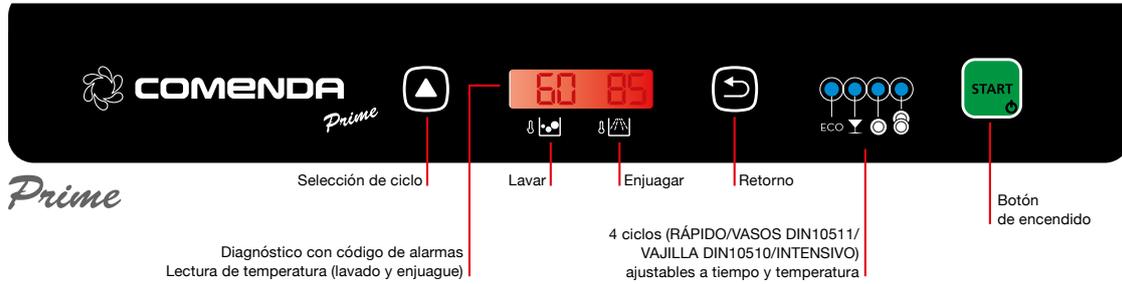
\*Para altura útil de 800 mm en los modelos indicados, consultar precio.

\*\*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 (€)
<b>Lavautensilios Serie PRIME</b>	
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
<b>Accesorios</b>	
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.

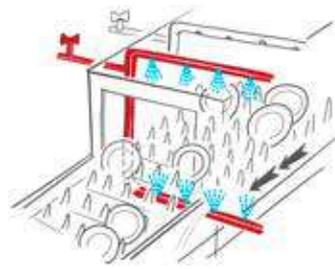
Posibilidad de instalación en los modelos:  
AC2 NEXT, AC2E NEXT, AC3 NEXT, ACC, NE1, NE2, NE3, LAV, LVP, NGR, NG

**BENEFICIOS DE LOS ACCESORIOS EN NUESTROS TUNELES DE LAVADO**

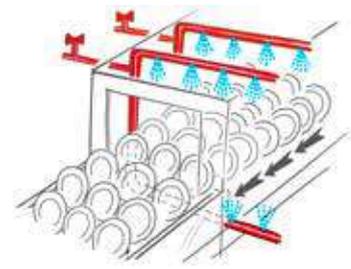
**PRS® y APRS® OPTIMIZANDO LOS CONSUMOS DE AGUA SEGUN LA VELOCIDAD**

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

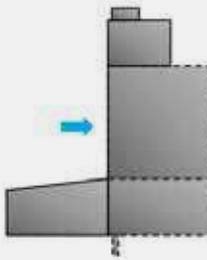


ALTA VELOCIDAD

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.

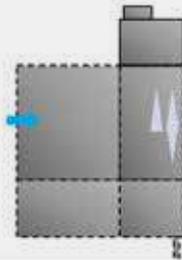
**CV (Condensador de Vapores)**

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



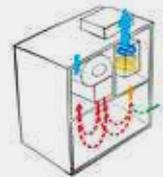
**RC (Recuperación de Calor)**

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 (€)
<b>Serie AC2</b>						
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
<b>Serie AC2A en ángulo</b>						
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
<b>ANTISALPICADOR DE 200 mm - ENTRADA (ACONSEJADO)</b>						887,00

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

## ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)
<b>Túneles de lavado de arrastre de cestas AC2</b>	
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
<b>AS6:</b> Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	6.060,00
Suplemento aislamiento reforzado para AS 600 mm	1.187,00
<b>TC 90:</b> Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	11.843,00
<b>TC 180:</b> Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	16.463,00
<b>ARC:</b> Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	12.880,00
Suplemento aislamiento reforzado para ARC 800 mm	1.371,00
<b>RC:</b> Recuperador de calor (H2040 mm)	5.196,00
<b>RCD:</b> Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	1.901,00
<b>Autotimer:</b> Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de estas	1.567,00
<b>RAH (Homogenizador abrillantador):</b> 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
<b>EOR:</b> 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



# NUNCA MÁS SIN.... EL PRELAVADO

La preparación de las vajillas para su entrada en la máquina es una operación repetitiva, a menudo fastidiosa y pesada para el operador y que debe realizarse con método.

Es importante que el operador esté sensibilizado sobre la importancia de este procedimiento y se forme adecuadamente en la correcta manipulación de la vajilla y en el uso del arcaduz, evitando pérdidas innecesarias de agua y tiempo.

## PORQUÉ ESCOGER EL PRELAVADO

Un prelavado eficaz de las vajillas significa un agua más limpia en la cubeta y una higiene más profunda en el interior de la cámara de lavado y, por tanto, mejores resultados.

El módulo de prelavado libera los platos del sucio, haciendo más eficaz la acción del lavado.

Actúa con la fuerza de potentes chorros superiores e inferiores y gracias a la baja temperatura, mejora la remoción de residuos de las vajillas.



### LAS VENTAJAS DEL PRELAVADO

#### ERGONOMÍA

Garantiza beneficios para el personal, confort para el operador, prevención de la aparición de MSD y otros trastornos relacionados con la insalubridad de la zona de lavado.

#### AUTOMATIZACIÓN

Acción mecánica controlada, no sujeta a la variable operador. El personal puede dedicarse a otras actividades mientras la máquina se encarga de lavar las vajillas.

#### AHORRO DE TIEMPO

Acelera las operaciones de carga y garantiza operaciones fluidas y sin interrupciones hasta el final del servicio.

#### TO CLEAN. WITH CARE.

Agua más limpia en la cubeta de lavado. Esto garantiza resultados impecables y un menor consumo de detergente.

#### AHORRO DE AGUA

Consumo controlado de agua. Las tecnologías dentro de los lavavajillas de arrastre Comenda regulan los consumos en base a la carga, optimizando el uso de los recursos.

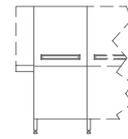
### ESTÁNDAR AUTOTIMER

Esta tecnología es estándar para todos los modelos AC2 Next Comenda: te ayuda a ahorrar energía, agua y detergente, deteniendo las bombas y el sistema de transporte en ausencia de vajillas.

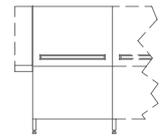


**No todas las operaciones de prelavado son iguales. Es por esto que hemos diseñado diversos módulos, que responden a diferentes exigencias.**

Ofrecemos la posibilidad de combinar a la máquina **tecnologías adicionales** como el módulo **DHM2+**, el sistema **RED** (Recuperación Externa Detritos) y la tecnología **P-MAX**.



**P6**  
Prelavado de 600 mm



**P9**  
Prelavado de 900 mm

OPCIONAL

## RED\*

### RECUPERACIÓN EXTERNA DETRITOS

El dispositivo de filtrado externo, completamente realizado en acero inox AISI 304, permite transportar los residuos de alimentos liberados durante el ciclo de lavado a un filtro ubicado en el lado inferior de la máquina.

El filtro puede extraerse y vaciarse incluso con la máquina en marcha, para garantizar operaciones de lavado siempre fluidas.



\*Disponible para los modelos con prelavado P6 y P9

OPCIONAL

## DHM2+

### PRELAVADO AUTOMÁTICO DE 600 mm CON SISTEMA RED

Los 3 brazos superiores con chorros diferenciados, combinados con el brazo de lavado inferior con 6 boquillas, simulan la acción del prelavado manual eliminando energicamente la suciedad.

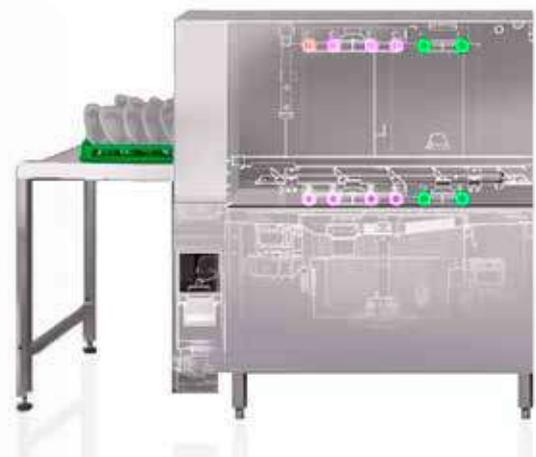
El módulo DHM2+ asegura un consumo de agua controlado, **reduciendo el consumo de agua en aproximadamente tres veces en comparación con un grifo de ducha.**

OPCIONAL

## P-MAX

### PRELAVADO AUTOMÁTICO DE 1150 mm CON DHM Y RED INTEGRADOS

Los 8 brazos superiores e inferiores con chorros multidireccionales y diferentes ángulos de proyección, atacan a los residuos alimentarios a través de 3 acciones diferentes: Hidratación - Desprendimiento - Eliminación. Los 4 brazos PWS remueven completamente el sucio de las vajillas preparándolas para la acción desengrasante del lavado. Luego, los residuos son transportados fuera de la máquina y recogidos en el filtro RED. **El módulo P-MAX garantiza un consumo de agua controlado y proporcional a la carga (60 l/h velocidad II DIN 10534) sin requerir el uso del arcaduz (consumo estimado 780 l/h).**



LEYENDA:

- Brazos DHM
- Brazos de prelavado con chorros multidireccionales
- Brazos PWS

# 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 (€)
<b>Serie AC2 NEXT</b>						
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
<b>Serie AC2A NEXT - En ángulo</b>						
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 (€)
<b>Túneles de lavado de arrastre de cestas - AC2 NEXT</b>	
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
<b>AS6:</b> Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	6.060,00
Suplemento aislamiento reforzado para AS 600 mm	1.187,00
<b>TC 90:</b> Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	11.843,00
<b>TC 180:</b> 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
<b>ARC:</b> Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	12.880,00
Suplemento aislamiento reforzado para ARC 800 mm	1.371,00
<b>RC:</b> Recuperador de calor (H2040 mm)	5.196,00
<b>WP7.1L:</b> Bomba de calor, con calentamiento una cuba. Incluye Autotimer (H2090 mm)	19.988,00
<b>WP7.1R:</b> Bomba de calor, con precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	20.714,00
<b>WP7.2:</b> Bomba de calor, con calentamiento una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	24.447,00
<b>HPS EASY</b> 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
<b>RCD:</b> Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	1.901,00
<b>RAH</b> (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
<b>C-SMART:</b> Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN).	6.590,00
<b>DHM2+:</b> Módulo de prelavado automático junto con el sistema RED integrado.	14.458,00
<b>RED:</b> Recogedor de desperdicios externo, en el prelavado.	4.055,00
<b>P-MAX:</b> Módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS	18.041,00
<b>P-MAX (AC2EP9 NEXT):</b> 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 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



AC2EP6 NEXT

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
<b>Serie AC2E NEXT</b>						
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 (€)
<b>Túneles de lavado de arrastre de cestas AC2E NEXT</b>	
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
<b>AS6:</b> Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	6.060,00
Suplemento aislamiento reforzado para AS 600 mm	1.187,00
<b>TC 90:</b> Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	11.843,00
<b>TC 180:</b> Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	16.463,00
<b>ARC:</b> Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	12.880,00
Suplemento aislamiento reforzado para ARC 800 mm	1.371,00
<b>RC:</b> Recuperador de calor (H2040 mm)	5.196,00
<b>WP7.1L:</b> Bomba de calor, con calentamiento una cuba. Incluye Autotimer (H2090 mm)	19.988,00
<b>WP7.1R:</b> Bomba de calor, precalentamiento aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	20.714,00
<b>WP7.2:</b> Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	24.447,00
<b>WP7.3:</b> Bomba de calor, con calentamiento para dos cubas y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm) - AC2E2LP6 y AC2AE2LP6.	31.221,00
<b>HPS EASY</b> 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
<b>RCD:</b> Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	1.901,00
<b>RAH</b> (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):	634,00
- Instalación base en 1ª zona	
- 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
<b>MWP (Lavado intermedio):</b> 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
<b>C-SMART:</b> Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN)	6.590,00
<b>DHM2+:</b> Módulo de prelavado automático junto con el sistema RED integrado.	14.458,00
<b>RED:</b> Sistema de filtrado externo, en el prelavado con filtro extraíble	4.055,00
<b>P-MAX:</b> Módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS	18.041,00
<b>P-MAX (AC2EP9 NEXT):</b> 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 (€)
<b>Serie AC2AE NEXT en ángulo</b>						
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 (€)	
<b>Túneles de lavado de arrastre de cestas AC2AE NEXT</b>		
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	
<b>AS6:</b> Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	6.060,00	
Suplemento aislamiento reforzado para AS 600 mm	1.187,00	
<b>TC 90:</b> Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	11.843,00	
<b>TC 180:</b> Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	16.463,00	
<b>ARC:</b> Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	12.880,00	
Suplemento aislamiento reforzado para ARC 800 mm	1.371,00	
<b>RC:</b> Recuperador de calor (H2040 mm)	5.196,00	
<b>WP7.1L:</b> Bomba de calor, con calentamiento una cuba. Incluye Autotimer (H2090 mm)	19.988,00	
<b>WP7.1R:</b> Bomba de calor, precalentamiento aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	20.714,00	
<b>WP7.2:</b> Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	24.447,00	
<b>WP7.3:</b> Bomba de calor, con calentamiento para dos cubas y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm) - AC2E2LP6 y AC2AE2LP6.	31.221,00	
<b>HPS EASY alarmas funcionales y contadores:</b> Nos informa de la hora de encendido, lavado y aclarado y de los consumos de energía y de agua	3.825,00	
<b>RCD:</b> Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	1.901,00	
<b>RAH (Homogenizador abrillantador):</b> 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	
<b>MWP (Lavado intermedio):</b> 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	
<b>C-SMART:</b> Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN)	6.590,00	
<b>DHM2+:</b> Módulo de prelavado automático junto con el sistema RED integrado.	14.458,00	
<b>RED:</b> Sistema de filtrado externo en el prelavado, con filtro extraíble	4.055,00	
<b>P-MAX:</b> Módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS	18.041,00	
<b>P-MAX (AC2EP9 NEXT):</b> 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 (€)
<b>Serie AC3 NEXT</b>						
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(€)	
<b>Túneles de lavado de arrastre de cestas AC3 NEXT</b>		
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	
<b>AS6:</b> Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW. Aislamiento reforzado (H1960 mm)	7.235,00	
<b>AS8:</b> Túnel de secado 800 mm. 6,42 kW. Aislamiento reforzado (H2040)	11.912,00	
<b>TC 90:</b> Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	13.018,00	
<b>TC 180:</b> Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	17.650,00	
<b>ARC:</b> Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	14.216,00	
<b>ARC X (WP7.x):</b> Túnel de secado 800 mm, para WP7.x. Aislamiento reforzado (H2040)	12.673,00	
<b>RC:</b> Recuperador de calor (H2040 mm)	5.196,00	
<b>WP7.1L:</b> Bomba de calor, con calentamiento una cuba. Incluye Autotimer (H2090 mm)	19.988,00	
<b>WP7.1R:</b> Bomba de calor, precalentamiento aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	20.714,00	
<b>WP7.2:</b> Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	24.447,00	
<b>WP7.3:</b> Bomba de calor, calentamiento para dos cubas y precalentamiento en el aclarado. (para AC3-35,40 y 45). (H2090 mm)	31.221,00	
<b>RCD:</b> Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	1.901,00	
<b>RAH (Homogenizador abrillantador):</b> Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%	1.025,00	
<b>DHM2+:</b> Módulo prelavado automático con sistema RED incluido	14.458,00	
<b>SC:</b> Desagüe único centralizado	495,00	
<b>Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):</b>		
- 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	
<b>C-SMART:</b> Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN)	6.590,00	
<b>P-MAX:</b> Módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS	18.041,00	
<b>P-MAX (Mods. P9):</b> 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
<b>Serie ACC - Para cestas perforadas</b>						
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
<b>Serie ACC - Para cestas y contenedores cerrados</b>						
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	
<b>Túneles lavacestas ACC</b>		
Suplemento para entrada de agua fría	A consultar	
<b>CS12:</b> Descalcificador	A consultar	
<b>AS6:</b> Túnel de secado de 600 mm. 6,42 kW. (H2040 mm)	A consultar	
Suplemento aislamiento reforzado AS6	A consultar	
<b>AS8:</b> Túnel de secado 800 mm. 6,42 kW. (H2040 mm)	A consultar	
Suplemento aislamiento reforzado AS8	A consultar	
<b>RC:</b> Recuperador de calor (H2040 mm)	A consultar	
<b>HPS EASY</b> 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	
<b>EOR:</b> Emergency OverRide (funcionamiento electromecánico de emergencia con llave)	A consultar	
<b>RCD:</b> Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	A consultar	
<b>Autotimer:</b> 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	
<b>C-SMART:</b> 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.

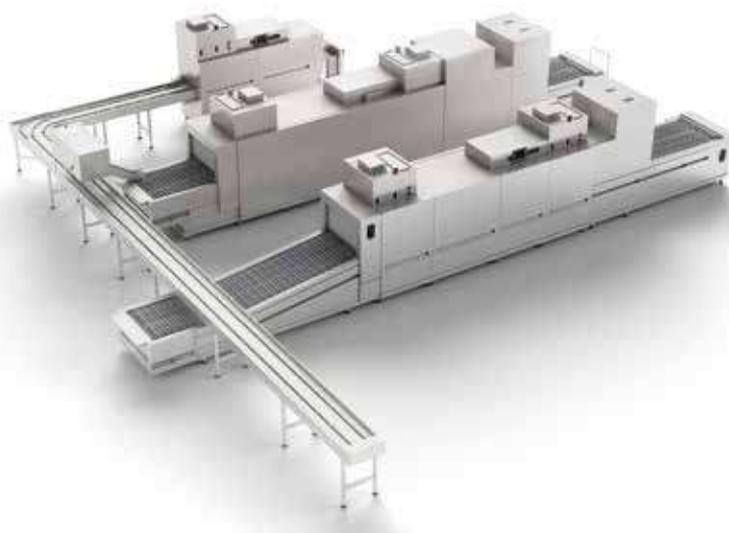
No hay dos instalaciones iguales. Cada sistema de lavado tiene características únicas, por eso estudiamos cada factor en el diseño general.

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 <sub>600</sub> + L <sub>1200</sub> + A	170	37,4	A consultar
NE 1P9	5100 x 890 x h1815	2450	P <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + A	210	40,6	A consultar
<b>Modelos XL</b>						
NE 1XL	4200 x 1110 x h1815	2325	L + A	110	38,9	A consultar
NE 1P6XL	4800 x 1110 x h1815	3225	P <sub>600</sub> + L <sub>1200</sub> + A	170	46,4	A consultar
NE 1P9XL	5100 x 1110 x h1815	3675	P <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + 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	
<b>CS18:</b> Descalcificador	A consultar	
<b>AS8:</b> Túnel de secado 800mm sobre mesa. 9kW	A consultar	
<b>AS8 XL:</b> Túnel de secado 800mm sobre mesa. 9kW	A consultar	
<b>ARC8:</b> Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
<b>ARC8 XL:</b> Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
<b>RC:</b> Recuperador de calor	A consultar	
Suplemento por collar de aspiración de Ø 242mm por la capota (salida/entrada)	A consultar	
<b>PRS:</b> Sistema de aclarado proporcional	A consultar	
<b>APRS:</b> 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	
<b>HPS EASY:</b> Contador de consumo de agua y electricidad	A consultar	
<b>HPS EASY PLUS:</b> 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	
<b>Autotimer:</b> Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de estas.	A consultar	
<b>RCD:</b> Rinse Control Device: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C. A consultar en el aclarado	A consultar	
<b>RAH:</b> 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	
<b>C-SMART:</b> Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar	
<b>RED:</b> Sistema de filtrado externo en el prelavado, con filtro extraíble	A consultar	
<b>RED XL:</b> Sistema de filtrado externo en el prelavado, con filtro extraíble (Mods. XL)	A consultar	
<b>DHM2+:</b> Prelavado suplementario automático con filtro RED integrado extraíble frontalmente	A consultar	
<b>DHM2+ XL:</b> 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 <sub>600</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	184	39,8	<a href="#">A consultar</a>
NE 21-P9	5700 x 890 x h1815	3050	P <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	204	42	<a href="#">A consultar</a>
NE 21-P12	6000 x 890 x h1815	3350	P <sub>1200</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	224	43	<a href="#">A consultar</a>
NE 22-P9	6600 x 890 x h1815	3950	P <sub>900</sub> + L <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	299	53,2	<a href="#">A consultar</a>
NE 22-P12	6900 x 890 x h1815	4250	P <sub>1200</sub> + L <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	319	54,7	<a href="#">A consultar</a>
<b>Modelos XL</b>						
NE 21-P6 XL	5400 x 1110 x h1815	4125	P <sub>600</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	184	45,8	<a href="#">A consultar</a>
NE 21-P9 XL	5700 x 1110 x h1815	4575	P <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	204	48	<a href="#">A consultar</a>
NE 21-P12 XL	6000 x 1110 x h1815	5026	P <sub>1200</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	224	50	<a href="#">A consultar</a>
NE 22-P9 XL	6600 x 1110 x h1815	5926	P <sub>900</sub> + L <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	299	61,7	<a href="#">A consultar</a>
NE 22-P12 XL	6900 x 1110 x h1815	6376	P <sub>1200</sub> + L <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + Eco2rinse	319	62,7	<a href="#">A consultar</a>

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	
<b>CS18:</b> Descalcificador	A consultar	
<b>ARC8:</b> Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
<b>ARC8 XL:</b> Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
<b>T1 ARC:</b> Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	A consultar	
<b>T1 ARC XL:</b> Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	A consultar	
<b>WP9.2:</b> Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer	A consultar	
<b>WP9.3:</b> Bomba de calor, calentamiento para dos cubas y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer.	A consultar	
<b>ZN4:</b> Zona neutra de 400mm con puerta	A consultar	
<b>ZN6:</b> Zona neutra de 600mm con puerta	A consultar	
<b>ZN4 XL:</b> Zona neutra de 400mm con puerta	A consultar	
<b>ZN6 XL:</b> 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	
<b>RIB18:</b> Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	A consultar	
<b>RIB18 XL:</b> Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	A consultar	
<b>DHM2+:</b> 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	
<b>DHM2+ XL:</b> 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	
<b>VARIO POWER:</b> 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	
<b>RCD:</b> Rinse Control Device: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C.	A consultar	
<b>RAH:</b> Homogenizador abrillantador: Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%.	A consultar	
<b>HPS EASY PLUS:</b> 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	
<b>C-SMART:</b> 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	
<b>RED:</b> Sistema de filtrado externo en el prelavado, con filtro extraíble	A consultar	
<b>RED XL:</b> 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 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 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 <sub>600</sub> + L <sub>1200</sub> + Multirinse	198	38,3	A consultar
NE 31-P9	6500 x 890 x h1815	3350	P <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + Multirinse	218	40	A consultar
NE 31-P12	6800 x 890 x h1815	3650	P <sub>1200</sub> + L <sub>1200</sub> + Multirinse	238	41	A consultar
NE 32-P9	7400 x 890 x h1815	4250	P <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + L <sub>900</sub> + Multirinse	308	48,2	A consultar
NE 32-P12	7700 x 890 x h1815	4550	P <sub>1200</sub> + L <sub>1200</sub> + L <sub>900</sub> + Multirinse	328	49,7	A consultar
NE 33-P12	8600 x 890 x h1815	5450	P <sub>1200</sub> + L <sub>1200</sub> + L <sub>900</sub> + L <sub>900</sub> + Multirinse	428	62,4	A consultar
<b>Modelos XL</b>						
NE 31-P6 XL	6200 x 1100 x h1815	4575	P <sub>600</sub> + L <sub>1200</sub> + Multirinse	198	42,3	A consultar
NE 31-P9 XL	6500 x 1100 x h1815	5026	P <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + Multirinse	218	45	A consultar
NE 31-P12 XL	6800 x 1100 x h1815	5476	P <sub>1200</sub> + L <sub>900</sub> + Multirinse	238	46	A consultar
NE 32-P9 XL	7400 x 1100 x h1815	6376	P <sub>900</sub> + L <sub>900</sub> + L <sub>1200</sub> + Multirinse	308	54,2	A consultar
NE 32-P12 XL	7700 x 1100 x h1815	6826	P <sub>1200</sub> + L <sub>1200</sub> + L <sub>900</sub> + Multirinse	328	56,2	A consultar
NE 33-P12 XL	8600 x 1100 x h1815	8176	P <sub>1200</sub> + L <sub>1200</sub> + L <sub>900</sub> + L <sub>900</sub> + 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	
<b>CS18:</b> Descalcificador	A consultar	
<b>AS10:</b> Túnel de secado 1000mm sobre mesa. 12kW	A consultar	
<b>AS10 XL:</b> Túnel de secado 1000mm sobre mesa. 12kW	A consultar	
<b>RC:</b> Recuperador de calor	A consultar	
<b>ARC12:</b> Túnel de secado 1200mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
<b>ARC12 XL:</b> Túnel de secado 1200mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
<b>T1 ARC:</b> Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	A consultar	
<b>T1 ARC XL:</b> Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	A consultar	
<b>WP9.2:</b> Bomba de calor calentamiento una cuba y precalentamiento aclarado. Autotimer automático incluido.	A consultar	
<b>WP9.3:</b> Bomba de calor calentamiento dos cubas y precalentamiento aclarado. Autotimer automático incluido.	A consultar	
<b>ZN4:</b> Zona neutra de 400mm con puerta	A consultar	
<b>ZN6:</b> Zona neutra de 600mm con puerta	A consultar	
<b>ZN4 XL:</b> Zona neutra de 400mm con puerta	A consultar	
<b>ZN6 XL:</b> 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	
<b>DHM2+:</b> Pre-lavado suplementario automático	A consultar	
<b>DHM2+ XL:</b> Pre-lavado suplementario automático	A consultar	
<b>RIB18:</b> Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	A consultar	
<b>RIB18 XL:</b> Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	A consultar	
<b>VARIO POWER:</b> 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	
<b>HPS EASY PLUS:</b> 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	
<b>C-SMART:</b> Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar	
<b>RCD:</b> 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



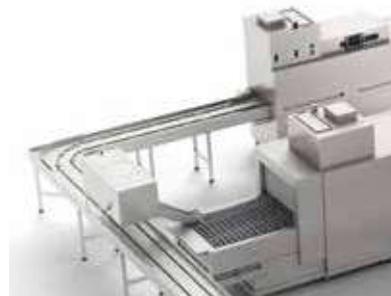
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### 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
<b>Serie LAV - Lavado de bandejas</b>						
LAV702	2250 x 840 x h1670	700/1000	Lavado/Aclarado - S900	530x325/400	22	<a href="#">A consultar</a>
LAV1502	2500 x 840 x h1670	1200/1800	Lavado/Aclarado - S1150	530x325/400	32	<a href="#">A consultar</a>
<b>Serie LVP - Lavado de bandejas y cubiertos</b>						
LVP1502	6400 x 1110 x h2000	1200	P6+L900+A600+S1200	570x375	84,01	<a href="#">A consultar</a>
LVP1802	8300 x 1110 x h2000	1800	P6+L900+L900+A600+S1200+S1000	570x375	130,51	<a href="#">A consultar</a>

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
<b>Túneles de lavado de bandejas y cubiertos - LAV / LVP</b>	
<b>WP7.2 (LAV):</b> Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	A consultar 
<b>RC (LAV):</b> Recuperador de calor	A consultar 
<b>C-SMART (LAV):</b> Interfaz con "Scherma Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar
<b>WP9.2 (LVP):</b> Bomba de calor calentamiento una cuba y precalentamiento aclarado. Autotimer automático incluido.	A consultar 
<b>C-SMART (LVP):</b> 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
<b>Serie NG</b>						
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
<b>Túneles de lavado de cinta NG</b>	
Suplemento por secado superior/inferior. 18 kW	A consultar
<b>Ecorinse 600 mm:</b> Módulo adicional al aclarado NG	A consultar
<b>Ecorinse 600 mm:</b> Módulo adicional al aclarado NGR	A consultar
<b>CS18:</b> Descalcificador	A consultar
<b>AS10:</b> Túnel de secado de 1000 mm. 18 kW (NG)	A consultar
<b>AS10:</b> Túnel de secado de 1000 mm. 18 kW (NGR)	A consultar
<b>T1:</b> Túnel de secado de 800 mm + cuadro eléctrico frontal. 12 kW (NG)	A consultar
<b>T1:</b> Túnel de secado de 800 mm + cuadro eléctrico frontal. 12 kW (NGR)	A consultar
<b>RC:</b> Recuperador de calor	A consultar
<b>ZN4:</b> Zona neutra de 400 mm con puerta doble pared aislada	A consultar
<b>ZN6:</b> 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
<b>Autotimer:</b> Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de éstas	A consultar
<b>C-SMART:</b> 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
<b>MWP (Lavado intermedio):</b> 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
<b>RCD:</b> Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	A consultar
<b>WP9.2:</b> 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

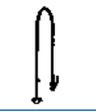
Modelo		Precio (€)
<b>Accesorios RB, RF y RC</b>		
342298	Base con puerta para RF	373,00
660824	Kit patas para base	116,00
770232	Mesa con estante inferior entrada/salida (precio unitario) - RC	290,00
<b>Accesorios PB</b>		
621149	Predisposición para optimización del consumo energético PCE	332,00
650636	Suplemento brazos de lavado en acero inox	311,00
<b>Accesorios PF</b>		
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris <sup>o</sup> 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
<b>Accesorios PC</b>		
770232	Mesa con estante inferior Long. 600mm	363,00
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris <sup>o</sup> 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 (€)
<b>Accesorios HB</b>		
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 <sup>o</sup> 2 en acero inox	337,00
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris <sup>o</sup> 2 en acero inox para HB35R	337,00
621149	Predisposición para optimización del consumo energético PCE	360,00
<b>Accesorios HF</b>		
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris <sup>o</sup> 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
<b>Accesorios HC</b>		
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 (€)		
<b>Mesas postacestas para series RC, PC, HC, TC, AC2, AC NEXT:</b>			
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		
<b>Mesas de prelavado con seno y antisalpicador</b>			
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		
<b>Mesas de prelavado con seno y antisalpicador y orificio descarga residuos</b>			
Longitud 1.800 mm. (RC, PC, HC, TC, AC2)	4.254,00		
Longitud 1.800 mm. (AC NEXT)	4.337,00		
<b>Mesas de enlace:</b>			
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		
<b>Mesas de recepción y desbarazo:</b>			
Longitud 1.700 mm.	3.731,00		
Longitud 2.200 mm.	4.213,00		
Longitud 2.700 mm.	4.695,00		
<b>Mesas de recepción y desbarazo con portacestas bifrontal:</b>			
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 (€)	
<b>Portacestas de suelo</b>		
Longitud 1.070 mm.	1.432,00	
Longitud 1.570 mm.	2.244,00	
Longitud 2.070 mm.	2.410,00	
<b>Portacestas de pared:</b>		
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 (€)	
<b>ACCESORIOS PARA EL MOVIMIENTO DE CESTAS</b>		
<b>Mesas a rodillos:</b>		
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	
<b>Curvas mecanizadas y motorizadas</b>		
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	
<b>Cintas transportadoras para cestas</b>		
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 (€)	
<b>ACCESORIOS PARA EL MOVIMIENTO DE BANDEJAS</b>		
<b>Cinta Polycord</b>		
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	
<b>Unidad lineal Polycord</b>		
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	∅ 110 - h 65 mm	∅ 110 - h 100 mm	21516423	68,00	
B216	660510	Cesta para 16 vasos	∅ 110 - h 115 mm	∅ 110 - h 150 mm	21516424	77,00	
B316	660511	Cesta para 16 vasos	∅ 110 - h 165 mm	∅ 110 - h 200 mm	21516420	96,00	
B416	660512	Cesta para 16 vasos	∅ 110 - h 215 mm	∅ 110 - h 250 mm	21516421	95,00	
B125	660209	Cesta para 25 vasos	∅ 85 - h 65 mm	∅ 85 - 100 mm	21516115	68,00	
B225	660210	Cesta para 25 vasos	∅ 85 - h 115 mm	∅ 85 - 150 mm	21516116	77,00	
B325	660211	Cesta para 25 vasos	∅ 85 - h 165 mm	∅ 85 - 200 mm	21516124	96,00	
B425	660212	Cesta para 25 vasos	∅ 85 - h 215 mm	∅ 85 - 250 mm	21516125	89,00	
B125I	660236	25 vasos cesta "INCLINADA"	∅ 74 - h. 65 mm	∅ 74 - 100 mm	21331748	152,00	
B225I	660237	25 vasos cesta "INCLINADA"	∅ 74 - h. 115 mm	∅ 74 - 150 mm	21524999	89,00	
B325I	660238	25 vasos cesta "INCLINADA"	∅ 74 - h. 165 mm	∅ 74 - 200 mm	21331749	172,00	
B136	660213	Cesta para 36 vasos	∅ 74 - h 65 mm	∅ 74 - 100 mm	21516126	68,00	
B236	660214	Cesta para 36 vasos	∅ 74 - h 115 mm	∅ 74 - 150 mm	21516117	81,00	
B336	660215	Cesta para 36 vasos	∅ 74 - h 165 mm	∅ 74 - 200 mm	21516127	99,00	
B436	660216	Cesta para 36 vasos	∅ 74 - h 215 mm	∅ 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 cesta 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)	268
	GRANULE FLEXI	270
	GRANULE MAXI	272
	GRANULE GASTRO / GRANULE COMBI	274
	GRANULE SMART	276



# 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 OXO Tower, Reino Unido



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

Sabina TUCIC, Gerente de Cocina, Escuela Åby, Suecia

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

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



### ¡LAVE EN VIVO!

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

frigicoll

frio.comercial@frigicoll.es

LAVADO  
VAJILLA

## ALTA CAPACIDAD, BAJO CONSUMO.

Granule Technology™ es una alternativa sostenible a los métodos tradicionales de lavado en fregaderos, ya que utiliza la fuerza de limpieza mecánica de Gránulos (PowerGranules®) mezclada con agua a alta presión en vez de agua y productos químicos. Es tan eficiente que elimina los pasos necesarios como el remojo, el prelavado y utiliza mucho menos agua para limpiar 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 m<sup>2</sup> y 2.024 mm de altura.

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

### Granule Maxi

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

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



### Granule Combi

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

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

# 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, 1x25189, 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	<b>Sin incremento</b>
23875	3-ph/400 V/50 Hz suministro exclusivamente de agua fría, 29 kW, 50 A	<b>634,00</b>
19463	Adaptación para conexión a un red vapor existente 0,3 - 2,0 bar, 3 AC 400 V	<b>9.742,00</b>
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)	<b>4.369,00</b>

① Accesorios incluidos en el modelo GRANULE MAXI (Paquete Compact System)

② Accesorios incluidos en el modelo GRANULE MAXI (Paquete Flow System)

③ Accesorios incluidos en el modelo GRANULE MAXI (Paquete FreeFlow System)

# Lavautensilios GRANULE GASTRO y GRANULE COMBI

Lavado por chorro de gránulos



INOX  
AISI 304



Gránulos



Capota motorizada,  
carga lateral

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

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



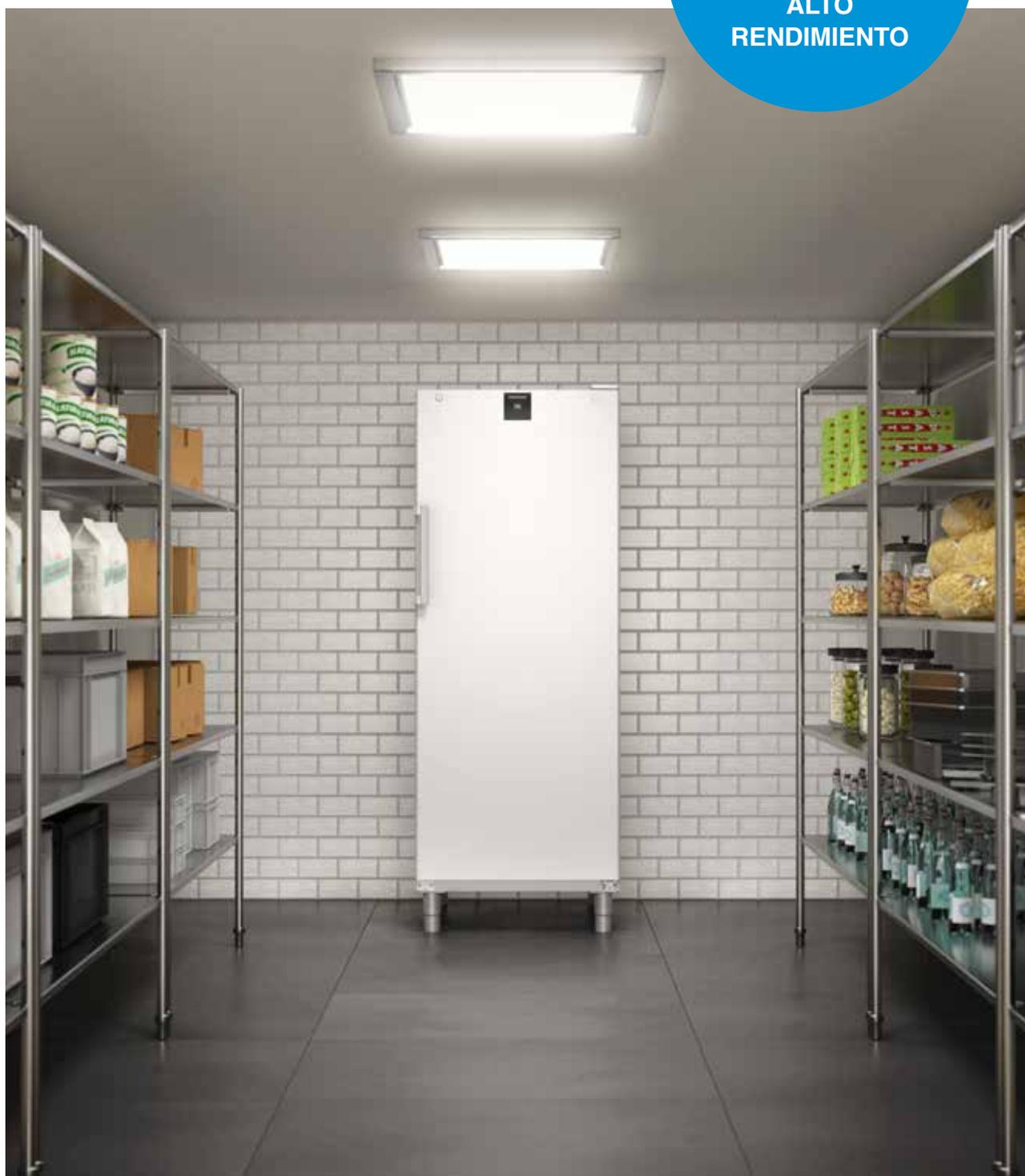
DISEÑO



AMPLIA  
GAMA

Frigoríficos y  
congeladores LIEBHERR

**MÁXIMAS  
PRESTACIONES,  
ALTO  
RENDIMIENTO**



# Frigoríficos y congeladores **LIEBHERR**



## GASTRONOMÍA

### CONGELADORES ❄️

Bajo Encimera . . . . .	288
Industriales . . . . .	290
Profesionales . . . . .	293
Pastelería . . . . .	294

### FRIGORÍFICOS 🌡️

Bajo Encimera . . . . .	296
Industriales . . . . .	298
Profesionales . . . . .	300
Pastelería . . . . .	301
Expositores Verticales . . . . .	303

### COMBI ❄️+🌡️

Uso general . . . . .	306
-----------------------	-----



## ARMARIOS DE BODEGA

### ARMARIOS 🍷

Acondicionamiento de vinos . . . . .	310
Conservación de cigarrillos y armario de vinos . . . . .	315



## LABORATORIO

### CONGELADORES ❄️

Uso general . . . . .	320
ATEX 95 . . . . .	322
Profesionales . . . . .	323

### FRIGORÍFICOS 🌡️

Farmacia . . . . .	324
Uso general . . . . .	325
ATEX 95 . . . . .	327
Profesionales . . . . .	328

### COMBI ❄️+🌡️

Uso general . . . . .	329
ATEX 95 . . . . .	329

### ULTRACONGELADORES ❄️\*

Profesionales . . . . .	330
Accesorios . . . . .	331



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**

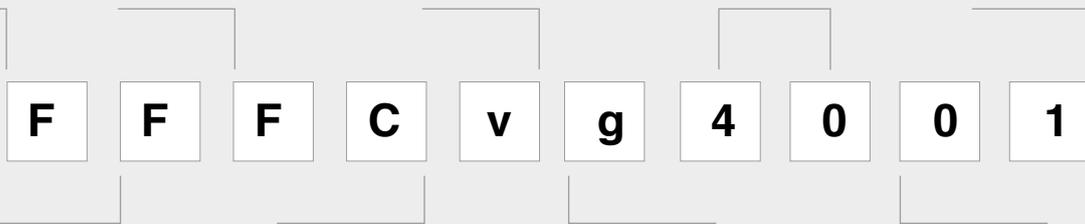
- POSICIÓN 1**  
**Segmento mercado**
- S** Científico
  - H** Sanidad / Farmacia
  - F** Alimentación
  - B** Pastelería
  - M** Merchandise

- 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



- 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.



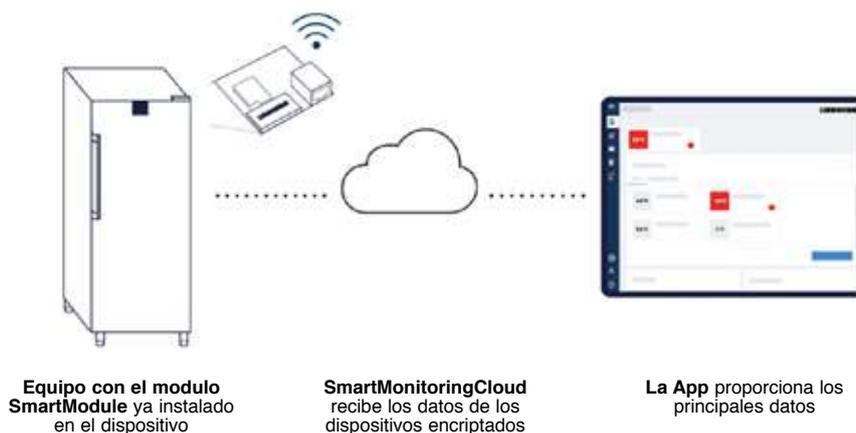
### Activación inmediata de alarmas en caso de desviaciones

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.



**LIEBHERR**



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

NOVEDADES

# GASTRONOMÍA

## PERFORMANCE

FRIGORÍFICOS



**FRFvg 4001**   **FRFvg 5501**   **FRFvg 6501**  
 Antiguo: GKv 4310   Antiguo: GKv 5710   Antiguo: GKv 6410

CONGELADORES



**FFFsg 4001**   **FFFsg 5501**   **FFFsg 6501**  
 Antiguo: GG 4010   Antiguo: GG 5210

COMBI



**FCFvg 4002**  
 Antiguo: GCv 4010

## PERFECTION

FRIGORÍFICOS



**FRFCvg 4001**   **FRFCvg 5501**   **FRFCvg 5511**   **FRFCvg 6501**   **FRFCvg 6511**  
 Antiguo: GKv 4360   Antiguo: GKv 5760   Antiguo: GKv 6460

## PERFECTION

CONGELADORES



**FFFCsg 4001**   **FFFCsg 5501**   **FFFCvg 5501**   **FFFCvg 6501**  
 Antiguo: GG 4060   Antiguo: GG 5260   Antiguo: GGv 5060   Antiguo: GGv 5860

COMBI



**FCFCvg 4002**   **FCFCvg 4032**  
 Antiguo: GCv 4060

## PERFORMANCE

FRIGORÍFICOS



**BRFvg 5501**   **BRFvg 5511**  
 Antiguo: BKv 5040

CONGELADORES



**BFFsg 5501**  
 Antiguo: BG 5040

GASTRONOMÍA

PASTELERÍA

\*Se suministrarán los equipos antiguos hasta finalizar existencias.

**LIEBHERR**



# 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. Fe 1003 y Fe 1404

- 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. Fc 1404 y Fci 1624

- 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



**Fe 1003**  
3 CAJONES / -14°C/-28°C  
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**



**Fe 1404**  
4 CAJONES / -14°C/-28°C  
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**



**Fc 1404**  
4 CAJONES / -14°C/-28°C  
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



**Fci 1624**  
4 CAJONES / -14°C/-28°C  
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

## 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 (€)
<b>Fe 1003</b>	75 / -	550 x 607 x 680	163	Blanco	✗	1,3	555 €
<b>Fe 1404</b>	107 / -	550 x 607 x 850	172	Blanco	✗	1,3	538 €
<b>Fc 1404</b>	107 / -	550 x 607 x 850	110	Blanco	✗	1,3	673 €
<b>Fci 1624</b>	107 / -	600 x 607 x 850	110	Blanco	✗	1,3	830 €
<b>GGu 1500</b>	142 / 133	600 x 615 x 830	250	Blanco	✓	0,6	1.245 €



# 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



**FNsddi 1624**  
4 CAJONES / -16°C/-28°C  
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **D**



**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 (€)
<b>GGu 1550 cestos</b>	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,68	Inox / Inox	✓	0,6	1.334 €
<b>GGu 1550 cajones</b>	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,68	Inox / Inox	✓	0,6	1.282 €
<b>FNsddi 1624</b>	92 / -	600 x 607 x 850	-	0,40	Plateado / Inox	✗	1,4	976 €
<b>GGUesf 1405</b>	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Plateado / Inox	✓	0,6	1.164 €
<b>GGUesf 1405 cajones</b>	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Plateado / Inox	✓	0,6	1.184 €

# 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 (€)
<b>NOVEDAD</b>	<b>FFFsg 4001</b>	316 / 237	597 x 654 x 1.884	400 x 408 x 1.588	976	Blanco	✓	2,0	<b>2.062 €</b>
<b>NOVEDAD</b>	<b>FFFsg 5501</b>	499 / 289	747 x 769 x 1.818	580 x 523 x 1.388	1234	Blanco	✓	2,0	<b>2.210 €</b>
<b>NOVEDAD</b>	<b>FFFsg 6501</b>	573 / 332	747 x 769 x 2.018	580 x 523 x 1.609	1170	Blanco	✓	2,0	<b>2.360 €</b>

# Industriales

Refrigeración ventilada y estática



-9°C/-26°C



## 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**

### NOVEDAD



**FFFCvg 4001**  
6 ESTANTERIAS  
AJUSTABLES  
REFRIGERACIÓN  
VENTILADA  
EFICIENCIA  
ENERGÉTICA: **B**

### NOVEDAD



**FFFBvg 5501**  
4 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	<b>FFFCsg 4001</b>	316 / 237	597 x 654 x 1.884	400 x 408 x 1.588	976	inox	✓	2,0	2.420 €
NOVEDAD	<b>FFFCsg 5501</b>	499 / 289	747 x 769 x 1.818	580 x 523 x 1.388	1234	inox	✓	2,0	2.478 €
NOVEDAD	<b>FFFCvg 4001</b>	273 / 210	597 x 654 x 1.884	420 x 400 x 1.400	698	inox	✓	2,0	2.418 €
NOVEDAD	<b>FFFCvg 5501</b>	472 / 322	747 x 769 x 1.818	600 x 510 x 1.118	1007	inox	✓	2,0	2.661 €
NOVEDAD	<b>FFFCvg 6501</b>	544 / 378	747 x 769 x 2.018	600 x 510 x 1.318	1116	inox	✓	2,0	2.744 €
NOVEDAD	<b>FFFBvg 5501</b>	472 / 322	747 x 769 x 1.818	600 x 510 x 1.118	1007	Negro	✓	2,0	2.740 €

# 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)



**SFNd 5227**  
7 CAJONES

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **D**



**FNd 5026**  
6 CAJONES

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **D**



**FNd 4625**  
5 CAJONES

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **D**



**FNd 4224**  
4 CAJONES

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **D**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
<b>FNd 4224</b>	160	597 x 675 x 1.255	207,6	Blanco	X	1,3	1.038 €
<b>FNd 4625</b>	199	597 x 675 x 1.455	220,6	Blanco	X	1,3	1.178 €
<b>FNd 5026</b>	238	597 x 675 x 1.655	234	Blanco	X	1,3	1.141 €
<b>SFNd 5227</b>	277	597 x 675 x 1.855	247,8	Blanco	X	1,3	1.245 €

# Profesionales

Refrigeración ventilada



Interior de INOX



Estantes regulables



-10°C/-26°C



GN 2/1

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 (€)
<b>70</b>	<b>GGPv 6570</b>	597 / 465	700 x 830 x 2.100	510 x 650 x 1.550	5,13	Inox	R-290	300	5.199 €
<b>77</b>	<b>GGPv 6577</b>	496 / 464	700 x 838 x 2.120	510 x 650 x 1.550	7,00	Inox	R-290	300	7.299 €
<b>90</b>	<b>GGPv 6590</b>	597 / 465	700 x 830 x 2.120	510 x 650 x 1.550	3,19	Inox	R-600a	250	7.397 €
<b>70</b>	<b>GGPv 1470</b>	1361 / 1.056	1.430 x 830 x 2.120	1.236 x 650 x 1.550	9,13	Inox	R-290	450	8.038 €
<b>90</b>	<b>GGPv 1490</b>	1.361 / 1.056	1.430 x 830 x 2.120	1.236 x 650 x 1.550	9,00	Inox	R-290	450	9.885 €

# Industriales Pastelería

Refrigeración estática



-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	✗	2,0	2.478 €

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	<b>BGPv 6520</b>	602 / 365	700 x 830 x 2.120	516 x 650 x 1.550	5,13	Blanco	R-290	300	<b>5.608 €</b>
70	<b>BGPv 6570</b>	602 / 365	700 x 830 x 2.120	516 x 650 x 1.550	5,13	Inox	R-290	300	<b>6.308 €</b>
20	<b>BGPv 8420</b>	856 / 677	790 x 980 x 2.120	609 x 800 x 1.550	5,47	Blanco	R-290	350	<b>6.818 €</b>
70	<b>BGPv 8470</b>	856 / 677	790 x 980 x 2.120	609 x 800 x 1.550	5,47	Inox	R-290	350	<b>8.180 €</b>

# Bajo encimera

Refrigeración ventilada



Control electrónico



Estantes regulables



+1°C/+15°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Diseño de la puerta Hardline.
- Puerta con autocierre (burlate reemplazable).
- 3 estantes ajustables en altura.
- Piloto indicador de conexión.
- Sistema de control electrónico con display de temperatura digital.
- Alarma de puerta abierta (inicio al cabo de 60 segundos).
- Estantes extraíbles con apertura de puerta de 90°.
- Combinable en columna con el congelador GGu 1550. El kit de unión se debe utilizar como accesorio.



**FKUv 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	<b>FKUv 1610</b>	134	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,616	Blanco / Blanco	✓	50	1.089 €
13	<b>FKUv 1613</b>	148	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,968	Blanco / Cristal	✓	80	1.233 €
60	<b>FKUv 1660</b>	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,616	Inox / Inox	✓	50	1.326 €
63	<b>FKUv 1663</b>	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,968	Inox / Cristal	✓	80	1.655 €

# 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 (€)
<b>FKvesf 1805</b>	171	600x600x850-820	513 x 441 x 702	0,846	Plateado / Inox	✓	120	1.106 €
<b>FKvesf 1803</b>	171	600x600x850-820	513 x 441 x 702	1,111	Plateado / Cristal	✓	120	1.262 €
<b>FKv 1800</b>	180	600x600x850	513 x 441 x 702	0,990	Blanco / Blanco	✓	120	936 €
<b>FKv 503</b>	44	425 x 450 x 612	-	0,79	Inox / Cristal	✓	-	1.918 €

# 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**

NOVEDAD



**FRFBvg 5501**  
4 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 (€)
<b>FRFvg 4001</b>	420 / 289	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	514	Blanco / Inox	✓	2,0	1.797 €
<b>FRFvg 5501</b>	571 / 419	747 x 769 x 1.818	620 x 531 x 1.460	576	Blanco / Inox	✓	2,0	1.915 €
<b>FRFvg 6501</b>	655 / 479	747 x 769 x 2.018	620 x 531 x 1.660	603	Blanco / Inox	✓	2,0	2.398 €
<b>FRFBvg 5501</b>	571 / 419	747 x 769 x 1.818	620 x 531 x 1.442	620	Negro / Inox	✓	2,0	2.423 €

# 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 (señalizarlo 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



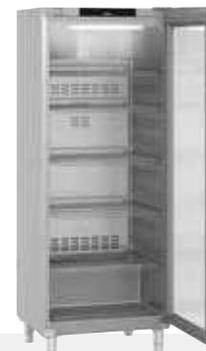
**FRFCvg 5511**  
4 ESTANTERIAS REGULABLES  
+1°C/+15°C  
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**

### 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 (€)
NOVEDAD	<b>FRFCvg 4001</b>	420 / 289	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.642	540	Inox	✓	2,0	2.187 €
NOVEDAD	<b>FRFCvg 5501</b>	571 / 419	747 x 769 x 1.818	620 x 531 x 1.442	620	Inox	✓	2,0	2.210 €
NOVEDAD	<b>FRFCvg 5511</b>	600 / 418	747 x 769 x 1.818	620 x 531 x 1.442	1041	Inox / Cristal	✓	2,0	2.507 €
NOVEDAD	<b>FRFCvg 6501</b>	655 / 479	747 x 769 x 2.018	620 x 531 x 1.660	635	Inox	✓	2,0	2.418 €
NOVEDAD	<b>FRFCvg 6511</b>	688 / 478	747 x 769 x 2.018	620 x 531 x 1.642	984	Inox / Cristal	✓	2,0	2.715 €

# 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	<b>GKPv 6570</b>	597 / 465	700 x 830 x 2.120	510 x 650 x 1.550	1,11	Inox / Inox	R-290	150	4.284 €
73	<b>GKPv 6573</b>	597 / 465	700 x 830 x 2.120	510 x 650 x 1.500	1,58	Inox / Cristal	R-290	180	5.352 €
77	<b>GKPv 6577</b>	596 / 464	700 x 830 x 2.120	510 x 650 x 1.550	1,58	Inox / Inox	R-290	150	5.927 €
90	<b>GKPv 6590</b>	597 / 465	700 x 830 x 2.120	510 x 650 x 1.550	0,92	Inox / Inox	R-290	150	6.506 €
70	<b>GKPv 1470</b>	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	7.088 €
90	<b>*GKPv 1490</b>	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	8.925 €

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 (€)
<b>BRFvg 5501</b>	496 / 361	747 x 769 x 1.684	606 x 468 x 1.388	443	blanco	X	2,0	2.210 €
<b>BRFvg 5511</b>	533 / 360	747 x 769 x 1.684	606 x 468 x 1.371	881	blanco / cristal	X	2,0	2.507 €

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	5.504 €
20	* BKPv 6520	602 / 365	700 x 830 x 2.120	410 x 650 x 1.550	1,48	Blanco	R-290	250	4.977 €
70	* BKPv 8470	856 / 677	790 x 980 x 2.120	609 x 800 x 1.550	2,10	Inox	R-290	350	7.216 €

# Expositores

Refrigeración ventilada



Cerradura



Estantes regulables



+2°C / +12°C  
+1°C / +15°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

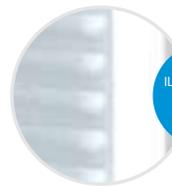
- Ecológicos sin CFC.
- Puerta reversible.
- Iluminación por LED conectable junto o por separado del Display
- Control de temperatura mecánico.
- Puerta con cierre automático

### 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	✓	1,5	1.401 €
FKDV 4503	441 / 422	600 x 696 x 2.027	456 x 516 x 1.800	1,68	Plateada pulv. /Cristal	✓	1,5	1.721 €

# 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



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

**Terminación 01**  
Puerta ciega

**Terminación 11**  
Puerta de cristal



**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	<b>MRFvc 3501</b>	327 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	367	Blanco/Ciega	✓	2,0	1.202 €
01	<b>MRFvc 4001</b>	377 / 246	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	390	Blanco/Ciega	✓	2,0	1.280 €
01	<b>MRFvc 5501</b>	544 / 434	747 x 769 x 1.684	625 x 539 x 1.459	383	Blanco/Ciega	✓	2,0	1.433 €
11	<b>MRFvc 3511</b>	347 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	538	Blanco/Cristal	✓	2,0	1.433 €
11	<b>MRFvc 4011</b>	400 / 246	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	566	Blanco/Cristal	✓	2,0	1.505 €
11	<b>MRFvc 5511</b>	569 / 432	747 x 769 x 1.684	625 x 539 x 1.459	536	Blanco/Cristal	✓	2,0	1.655 €

# 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	<b>MRFvd 3501</b>	327 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	373	Aluminio Style/Ciega	✓	2,0	1.433 €
01	<b>MRFvd 4001</b>	377 / 286	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	396	Aluminio Style/Ciega	✓	2,0	1.505 €
01	<b>MRFvd 5501</b>	544 / 434	747 x 769 x 1.684	625 x 536 x 1.459	388	Aluminio Style/Ciega	✓	2,0	1.655 €
11	<b>MRFvd 3511</b>	347 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	436	Aluminio Style/Cristal	✓	2,0	1.655 €
11	<b>MRFvd 4011</b>	400 / 246	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	566	Aluminio Style/Cristal	✓	2,0	1.730 €
11	<b>MRFvd 5511</b>	569 / 434	747 x 769 x 1.684	625 x 536 x 1.459	535	Aluminio Style/Cristal	✓	2,0	1.877 €

❄️ + 🌡️ COMBI

# Uso general

Refrigeración ventilada y estática

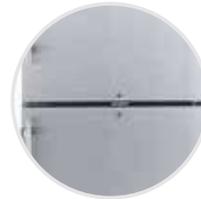
👆 Control mecánico

🔧 Estantes regulables

❄️ +1°C/+15°C  
-9°C/-26°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

NOVEDAD



**FCFvg 4002**  
3 ESTANTES REGULABLES  
3 CAJONES

NOVEDAD



**FCFCvg 4002**  
3 ESTANTES REGULABLES  
3 CAJONES

NOVEDAD



**FCFCvg 4032**  
3 ESTANTES REGULABLES  
3 CAJONES  
PUERTA DE CRISTAL

## 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 (€)
NOVEDAD	FCFvg 4002	Refrig. 187 Cong. 45	597 x 654 x 2.044	460 x 423 x 1.037 406 x 292 x 614	525	Blanco	✓	2,0	2.423 €
NOVEDAD	FCFCvg 4002	Refrig. 187 Cong. 45	597 x 654 x 2.044	460 x 423 x 1.037 406 x 292 x 614	457	Inox	✓	2,0	2.726 €
NOVEDAD	FCFCvg 4032	Refrig. 187 Cong. 45	597 x 654 x 2.044	460 x 423 x 1.037 406 x 292 x 614	819	inox / cristal	✓	2,0	2.897 €



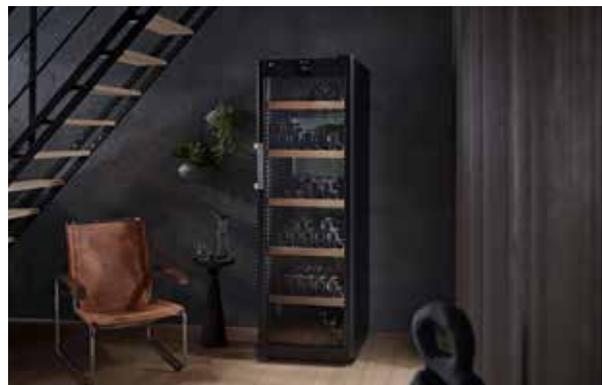
# SERIES ARMARIOS DE BODEGA

## 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



	<b>GRAND CRU</b>	<b>GRAND CRU SELECTION</b>	<b>PERFECTION</b>
<b>Zonas de temperatura</b>	1 zona	1 zona	1 zona
<b>Rango de temperatura</b>	+5°C a +20°C	+5°C a +20°C	+5°C a +20°C
<b>Display</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Electrónica básica</li> <li>• Tirador negro</li> <li>• Puerta ciega / cristal</li> <li>• Cerradura mecánica opcional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Electrónica básica</li> <li>• Tirador aluminio</li> <li>• Puerta ciega / cristal</li> <li>• Cerradura mecánica incorporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Electrónica avanzada</li> <li>• Tirador aluminio con mecanismo apertura</li> <li>• Puerta de cristal</li> <li>• Cerradura con electrónica</li> <li>• eDoorLock: bloqueo con código</li> </ul>
<b>Características</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TempProtect Plus</li> <li>• Filtro Carbón FreshAir</li> <li>• UVProtect Plus</li> <li>• Humidity Select</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TempProtect Plus</li> <li>• Filtro Carbón FreshAir</li> <li>• UVProtect Plus</li> <li>• Humidity Select</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TempProtect Plus</li> <li>• Filtro Carbón FreshAir</li> <li>• UVProtect Plus</li> <li>• Humidity Select</li> <li>• PowerChill</li> </ul>
<b>Conectividad</b>	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.

## NOVEDAD

**WPbi 4201**  
141 BOTELLAS  
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **E**



Terminación **WP**  
Puerta de cristal

Terminación **WS**  
Puerta ciega

## 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**



**WKb 1812**  
60 BOTELLAS  
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **G**



**WKr 1811**  
60 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	<b>WPbi 4201</b>	141	597 x 763 x 1284	0,24	Negro / Cristal	Opcional	1,5	1.481 €
NOVEDAD	<b>WPbi 4601</b>	166	597 x 763 x 1484	0,30	Negro / Cristal	Opcional	1,5	1.739 €
NOVEDAD	<b>WPbi 5001</b>	196	597 x 763 x 1684	0,30	Negro / Cristal	Opcional	1,5	1.997 €
NOVEDAD	<b>WSbi 4201</b>	141	597 x 763 x 1284	0,19	Negro / Puerta ciega	Opcional	1,5	1.402 €
NOVEDAD	<b>WSbi 4601</b>	166	597 x 763 x 1484	0,23	Negro / Puerta ciega	Opcional	1,5	1.626 €
NOVEDAD	<b>WSbi 5001</b>	196	597 x 763 x 1684	0,24	Negro / Puerta ciega	Opcional	1,5	1.907 €
	<b>WKb 1812</b>	66	600 x 613 x 890	0,33	Negro / Cristal	Opcional	2	1.413 €
	<b>WKr 1811</b>	66	600 x 613 x 890	0,20	Negro / Puerta ciega	Opcional	2	1.290 €

# Acondicionamiento de vinos

1 temperatura

+5°C/+20°C

Compresor antivibración

Cristal de protección a rayos ultra violeta

## 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	✓	1,5	2.378 €
WPbli 5231	229	597 x 763 x 1884	0,32	Negro / Cristal	✓	1,5	2.524 €
WSbli 5031	196	597 x 763 x 1684	0,29	Negro / Puerta ciega	✓	1,5	2.243 €
WSbli 5231	229	597 x 763 x 1884	0,24	Negro / Puerta ciega	✓	1,5	2.356 €
WSbli 7731	324	747 x 763 x 2044	0,27	Negro / Puerta ciega	✓	1,5	2.692 €



# 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	<b>WFbli 5041</b>	158	597 x 763 x 1684	0,30	Negro / Cristal	✓	1,5	2.542 €
NOVEDAD	<b>WFbli 5241</b>	188	597 x 763 x 1884	0,32	Negro / Cristal	✓	1,5	2.773 €
NOVEDAD	<b>WFbli 7741</b>	284	747 x 763 x 2044	-	Negro / Cristal	✓	-	3.119 €

# Acondicionamiento de vinos

2 temperaturas

+5°C/+20°C

Compresor antivibración

Cristal 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



NOVEDAD

**WPgbi 7472 VINIDOR**  
204 BOTELLAS 75 CC  
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **F**

## 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 <b>WTes 1672</b>	34	598 x 575 x 822	-	0,40	Acero inox. / Cristal	✓	1,5	3.152 €
2 <b>WPgbi 7472</b>	204	697 x 764 x 2.013	-	0,39	Negro / Cristal	✓	1,2	5.025 €

NOVEDAD

# 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.



### NOVEDAD

**WPgbi 7483 VINIDOR**  
145 BOTELLAS 75 cc  
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **F**



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 (€)
<b>NOVEDAD</b> WPgbi 7483	145	697 x 764 x 2.013	-	0,39	Negro / Cristal	✓	1,2	6.057 €



# 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	✓	0,5	3.724 €
WKes 653	38	425 x 478 x 612	-	0,21	Inox / Cristal	✓	1,0	1.929 €

# 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**



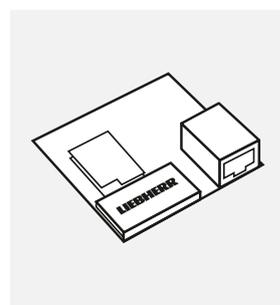
**LightAlarm y SmartLock**



**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
<b>Temperatura</b>	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
<b>Ventilación</b>	Refrigerador	Dinámico	Dinámico	Dinámico
	Congelador	Estático	Estático / Smart Frost	SmartFrost / NoFrost (para general)
<b>Display</b>	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)
<b>Smartmonitoring</b>		SmartCoolingHub reequipable (Puerto RS485)	SmartModule reequipable (Puerto LAN / WIFI opcional)	SmartModule integrado (Puerto LAN / WIFI integrado)

# LABORATORIO

USO GENERAL

## PERFORMANCE

FRIGORÍFICOS

CONGELADORES



**SRFvg 3501**   **SRFvg 3511**   **SRFvg 4001**   **SRFvg 4011**   **SRFvg 5501**   **SRFvg 5511**   **SFFsg 4001**   **SFFsg 5501**

Antiguo: LKV 3910   Antiguo: LKV 3913   Antiguo: LKV 5710

## PERFECTION

FRIGORÍFICOS

CONGELADORES

COMBI



**SRFvh 4001**   **SRFvh 4011**   **SRFvh 5501**   **SRFvh 5511**   **SFFvh 5501**   **SCFvh 4002**   **SCFvh 4032**

Antiguo: LGv 5010   Antiguo: LCv 4010

ATEX 95

## PERFORMANCE

FRIGORÍFICOS

CONGELADORES

COMBI



**SRFfg 3501**   **SRFfg 4001**   **SRFfg 5501**   **SFFfg 4001**   **SFFfg 5501**   **SCFfg 4002**

Antiguo: LKexv 3600 / 2600   Antiguo: LKexv 3910   Antiguo: LKexv 5400   Antiguo: LGex 3410   Antiguo: LCexv 4010

FARMACIA

## PERFECTION

FRIGORÍFICOS



**HMFvh 4001**   **HMFvh 4011**   **HMFvh 5501**   **HMFvh 5511**

Antiguo: MKv 3910 001   Antiguo: MKv 3913 001   Antiguo: 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 5501 cajones**  
8 CAJONES + 2 CESTAS  
-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 (€)
<b>NOVEDAD</b>	<b>SFFsg 4001 estantes</b>	316 / 242	597 x 654 x 1884	403 x 408 x 1588	385	Blanco	✓	2,0	2.804 €
<b>NOVEDAD</b>	<b>SFFsg 4001 cajones</b>	316 / 190	597 x 654 x 1884	403 x 408 x 1588	385	Blanco	✓	2,0	3.066 €
<b>NOVEDAD</b>	<b>SFFsg 5501 estantes</b>	499 / 394	747 x 769 x 1684	588 x 523 x 1388	501	Blanco	✓	2,0	3.293 €
<b>NOVEDAD</b>	<b>SFFsg 5501 cajones</b>	499 / 394	747 x 769 x 1684	588 x 523 x 1388	501	Blanco	✓	2,0	3.643 €

# 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 (€)
<b>NOVEDAD</b> SFFVh 5501	472 / 257	747 x 769 x 1793	603 x 510 x 1118	540	Blanco	✓	2,0	3.986 €

# 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

**NOVEDAD**



**SFFfg 5501 cajones**  
8 CAJONES  
-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	✓	1,0	1.972 €
<b>NOVEDAD</b> SFFfg 4001 estantes	316/242	597 x 654 x 1.884	403 x 402 x 1.588	384	Blanco	✓	2,0	2.883 €
<b>NOVEDAD</b> SFFfg 4001 cajones								3.148 €
<b>NOVEDAD</b> SFFfg 5501 estantes	499/394	747 x 769 x 1.684	588 x 517 x 1.388	516	Blanco	✓	2,0	3.372 €
<b>NOVEDAD</b> SFFfg 5501 cajones								3.677 €

# 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	8.879 €
LGPv 6527	598/429	700 x 830 x 2.160	5,53	Blanco	R-290	4,0	9.100 €
LGPv 8420	855/629	790 x 980 x 2.160	4,76	Blanco	R-290	4,0	8.794 €
LGPv 1420	1366/980	1.430 x 830 x 2.160	7,27	Blanco	R-290	4,5	13.811 €

# 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 (€)
<b>MKUv 1610</b>	142 / 76	601 x 618 x 820	440 x 435 x 670	273	Blanco	✓	1,0	2.407 €
<b>MKUv 1613</b>	152 / 76	601 x 618 x 820	440 x 435 x 670	408	Blanco / Cristal	✓	1,0	2.511 €
<b>NOVEDAD HMFvh 4001</b>	361 / 202	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	172	Blanco	✓	2,0	3.403 €
<b>NOVEDAD HMFvh 4011</b>	386 / 201	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	389	Blanco / Cristal	✓	2,0	3.655 €
<b>NOVEDAD HMFvh 5501</b>	583 / 449	747 x 769 x 1.793	600 x 536 x 1.460	171	Blanco	✓	2,0	3.891 €
<b>NOVEDAD HMFvh 5511</b>	588 / 435	747 x 769 x 1.793	600 x 536 x 1.460	360	Blanco / Cristal	✓	2,0	4.207 €

# 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



**LKUv 1610**  
3 ESTANTES  
REGULABLES



**LKUv 1613**  
ILUMINACIÓN LED  
3 ESTANTES  
REGULABLES



**SRFvg 4001**  
5 ESTANTES  
REGULABLES



**SRFvg 4011**  
ILUMINACIÓN LED  
5 ESTANTES  
REGULABLES

NOVEDAD

NOVEDAD



**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	✓	1,0	1.928 €
LKUv 1613	152/132	601 x 618 x 820	440 x 435 x 670	369	Blanco / Cristal	✓	1,0	2.029 €
NOVEDAD SRFvg 3501	344/261	597 x 654 x 1.684	460 x 423 x 1.460	226	Blanco	✓	2,0	2.426 €
NOVEDAD SRFvg 3511	367/260	597 x 654 x 1.684	460 x 423 x 1.442	393	Blanco / Cristal	✓	2,0	2.678 €
NOVEDAD SRFvg 4001	394/298	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	245	Blanco	✓	2,0	2.576 €
NOVEDAD SRFvg 4011	420/297	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.642	431	Blanco / Cristal	✓	2,0	2.876 €
NOVEDAD SRFvg 5501	558/441	747 x 769 x 1.684	606 x 536 x 1.460	250	Blanco	✓	2,0	3.009 €
NOVEDAD SRFvg 5511	588/440	747 x 769 x 1.684	606 x 536 x 1.442	433	Blanco / Cristal	✓	2,0	3.324 €

# 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	<b>SRFvh 4001</b>	394 / 298	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	172	Blanco	✓	2,0	3.151 €
NOVEDAD	<b>SRFvh 4011</b>	420 / 297	597 x 654/1.884	460 x 423 x 1.660	389	Blanco / Cristal	✓	2,0	3.403 €
NOVEDAD	<b>SRFvh 5501</b>	558 / 441	747 x 769 x 1.793	606 x 536 x 1.460	171	Blanco	✓	2,0	3.639 €
NOVEDAD	<b>SRFvh 5511</b>	588 / 440	747 x 769 x 1.793	606 x 536 x 1.460	360	Blanco / Cristal	✓	2,0	3.954 €

# Interior protegido contra explosiones - ATEX95

Refrigeración ventilada



## 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 (€)
<b>LKexv 1800</b>	180 / 160	600 x 600 x 860	513 x 441 x 702	328	Blanco	✓	1,0	1.667 €
<b>LKUexv 1610</b>	141 / 130	601 x 618 x 820	440 x 435 x 670	315	Blanco	✓	1,0	1.982 €
<b>NOVEDAD SRFFg 3501</b>	344 / 261	597 x 654 x 1.684	460 x 537 x 1.460	406	Blanco	✓	2,0	2.505 €
<b>NOVEDAD SRFFg 4001</b>	333 / 307	597 x 654 x 1.884	460 x 422 x 1.660	454	Blanco	✓	2,0	2.619 €
<b>NOVEDAD SRFFg 5501</b>	554 / 520	747 x 769 x 1.684	600 x 537 x 1.460	408	Blanco	✓	2,0	3.088 €

# 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 <sup>23</sup>

Aparato con puerta de cristal aislante con iluminación interior de conexión adicional.

### Terminación <sup>20</sup>

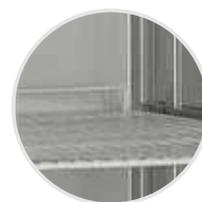
- Puerta ciega

### Opcional

- Interfaz infrarroja
- Kit RS485; convertidor a señal RS232 y adaptable a PC.



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



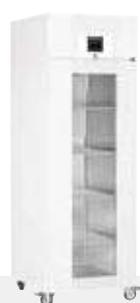
Rejillas revestidas de plástico y recipiente interior liso de acero al cromo-níquel



**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 (€)
<sup>20</sup> LKPv 6520	602 / 430	700 x 830 x 2.160	1,36	Blanco	R-290	2,0	7.893 €
<sup>23</sup> LKPv 6523	617 / 430	700 x 830 x 2.160	1,56	Blanco/Cristal	R-290	2,0	8.927 €
LKPv 6527	598 / 429	700 x 830 x 2.160	1,9	Blanco	R-290	2,0	8.107 €
<sup>20</sup> LKPv 8420	855 / 629	790 x 980 x 2.160	1,65	Blanco	R-290	2,0	8.022 €
<sup>20</sup> LKPv 1420	1.366 / 980	1.430 x 830 x 2.160	1,96	Blanco	R-290	2,5	12.493 €
<sup>23</sup> LKPv 1423	1.397 / 980	1.430 x 830 x 2.160	2,24	Blanco/Cristal	R-290	3,0	14.507 €

# 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. SCFvh 4002:

- 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. SCFfg 4002:

- **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 (-9°C a -30°C).

### Mod. SCFvh 4032:

- 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).

## NOVEDAD

### NOVEDAD



**SCFvh 4002**  
4 ESTANTES  
REGULABLES  
3 CAJONES

### ATEX95

Proteccion contra explosiones



**SCFfg 4002**  
4 ESTANTES  
REGULABLES  
3 CAJONES  
ATEX 95

### NOVEDAD



**SCFvh 4032**  
4 ESTANTES  
REGULABLES  
3 CAJONES  
PUERTA CRISTAL

## 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 (€)
<b>NOVEDAD</b> SCFvh 4002	Refrig. 206 Cong. 58	597 x 654 x 2.044	460 x 423 x 1.037 406 x 292 x 595	277	Blanco	✓	1,5	4.368 €
<b>NOVEDAD</b> SCFfg 4002	Refrig. 199 Cong. 62	597 x 654 x 2.044	460 x 422 x 1.037 406 x 292 x 614	390	Blanco	✓	1,5	3.931 €
<b>NOVEDAD</b> SCFvh 4032	Refrig. 206 Cong. 58	597 x 654 x 2.044	460 x 423 x 1.037 406 x 292 x 595	409	crystal / inox	✓	1,5	4.589 €

# 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

## NOVEDAD



SUFsg 3501



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 (€)
<b>SUFsg 3501</b>	402 / 382	797 x 1082 x 1.966	466 x 605 x 1.300	2738	Blanca/ciega	✓		19.494 €
<b>SUFsg 5001</b>	491 / 477	921 x 1.085 x 1.966	606 x 605 x 1.300	2884	Blanca/ciega	✓	7	24.011 €
<b>SUFsg 7001</b>	728 / 700	1205 x 1.085 x 1.966	890 x 605 x 1.300	2957	Blanca/ciega	✓	7	25.655 €

\*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 CO<sub>2</sub>

**Código Descripción**

7790048	Sistema de copia de seguridad de CO <sub>2</sub>
---------	--



## 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](mailto:recambios@frigicoll.es)

# Accesorios

## SmartMonitoring

Código	Descripción	Precio (€)
6125784	Smart Cooling Hub (incluida licencia para 36 meses)	349 €
6145269	CM066 - Módulo Retrofit	99 €
7080648	Licencia para 36 meses (física)	179 €
7080652	Add-On SMS llamada de voz (licencia 36 meses) (física)	169 €

### 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

336



ZOOM

340

# 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 (€)	10.127 €	12.826 €	15.415 €	16.138 €
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



### Black Edition

Nuevos modelos disponibles en negro.

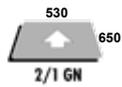
Modelo	BLKN051	BLKN081	BLKN121	BLKN161
Precio (€)	10.905 €	13.741 €	16.467 €	17.236 €

ACCESORIOS	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
Ruedas, de las cuales dos con freno	RTZ64 136 €	RTZ84 208 €	RTZ84 208 €	RTZ64 136 €
Ducha de lavado	DE5 203 €	DE5 203 €	DE5 203 €	DE5 203 €
Esterilizador	SXIA3 460 €	SXIA3 460 €	SXIA3 460 €	SXIA3 460 €
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.



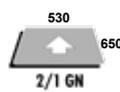
Modelo 122



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
<b>24.069 €</b>	<b>47.739 €</b>	<b>53.004 €</b>
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
<b>RTZ85 258 €</b>		
<b>DE5 203 €</b>		
<b>SXIA3 460 €</b>	<b>SXIA5 1.067 €</b>	<b>SXIA5 1.067 €</b>
-	<b>201 TRP 1.912 €</b>	<b>202 TRP 1.409 €</b>

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.

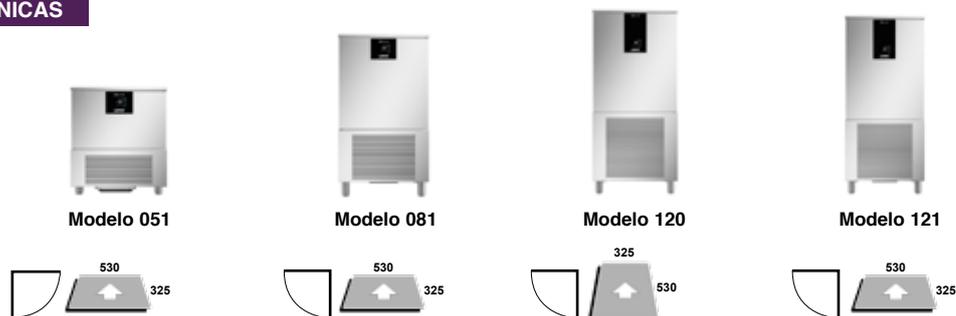
### FUNCIONAMIENTO

- 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.



# 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 (€)	5.425 €	7.181 €	10.896 €	10.100 €
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 (€)	5.974 €	7.868 €	11.472 €	10.868 €
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 394 €	BTCON 394 €	BTCON 394 €	BTCON 394 €
Esterilizador removible	SXIA3 460 €	SXIA3 460 €	SXIA3 460 €	SXIA3 460 €
Kit ruedas, de las cuales 2 con freno	RTZ64 136 €	RTZ84 208 €	RTZ64 136 €	RTZ84 208 €
Predisposición para insertar la estructura portabandejas extraíble. (*)	-	-	SSEL11 541 € (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

**11.381 €**

75

50

1.940

2.890

3N-AC 400

### ZO122SA

**15.122 €**

75

50

2.724

3.740

3N-AC 400

### ZO161BA

**12.625 €**

80

60

2.724

3.840

3N-AC 400

### ZO122BA

**20.337 €**

80

55

3.307

4.740

3N-AC 400

### Modelo 161

**BTCON 394 €**

**SXIA3 460 €**

**RTZ64 136 €**

-

### Modelo 122

**BTCON 394 €**

**SXIA3 460 €**

**RTZ85 258 €**

-

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 201



Modelo 202



Modelo 201



Modelo 202



### 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 (€)	24.249 €	27.478 €	35.259 €	38.331 €
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 1.496 €	RAG008 1.496 €	-	-
Esterilizador removible	SXIA5 1.067 €	SXIA5 1.067 €	SXIA5 1.067 €	SXIA5 1.067 €
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	-	-	WK30028 261 €	WK30001 294 €
Suplemento por cámara pasante (SP)	-	-	-	-
Suplemento por cámara pasante (BP)	-	-	-	-

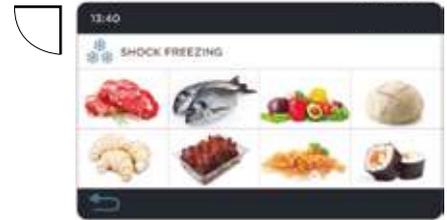
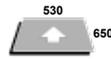
Para cámaras condensadas por agua o con unidad remota (Mods. PAL) consultar precio.  
 Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada (Mods. SF) consultar precio.  
 Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.



**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**

**35.993 €**

Remota

120

80

6690

825+9020

3N-AC 400

**ZO202S**

**39.950 €**

Remota

150

100

9030

825+15900

3N-AC 400

**ZO201B**

**39.268 €**

Remota

150

100

6690

2115+9020

3N-AC 400

**ZO202B**

**45.832 €**

Remota

180

120

9030

2115+15900

3N-AC 400

**Modelo 201**

**RAG004 1.448 €**

**SXIA5 1.067 €**

**WK30028 261 €**

**201 SP 1.070 €**

**201 BP 1.043 €**

**Modelo 202**

**RAG005 1.618 €**

**SXIA5 1.067 €**

**WK30001 294 €**

**202 SP 1.098 €**

**202 BP 1.210 €**

**Equipamiento de serie**

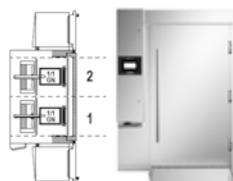
Mod. 201 - 202

- 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.

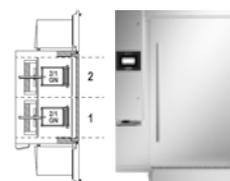
Una rampa de acceso incluida en el precio.  
Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.  
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

# Cámaras de abatimiento Zoom

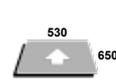
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



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 (€)	<b>53.465 €</b>	<b>57.103 €</b>
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

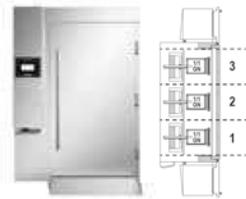
### BOOSTER

	ZO401BP	ZO402BP
Precio (€)	<b>57.975 €</b>	<b>78.794 €</b>
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

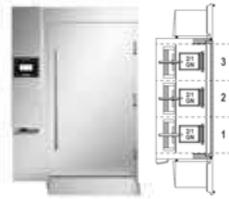
### ACCESORIOS

	Modelo 401	Modelo 402
Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa	<b>RAG004 1.448 €</b>	<b>RAG005 1.618 €</b>
Esterilizador removible	<b>SXIA5 1.067 €</b>	<b>SXIA5 1.067 €</b>
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	<b>WK30003 328 €</b>	<b>WK30029 523 €</b>

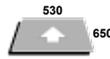
Una rampa de acceso incluida en el precio.  
 Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.  
 Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido



**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**

**75.568 €**

Remota

360

240

20490

5325+28200

3N-AC 400

**ZO602SP**

**80.038 €**

Remota

450

300

26840

5325+34200

3N-AC 400

**ZO601BP**

**81.057 €**

Remota

450

300

20490

5955+28200

3N-AC 400

**ZO602BP**

**99.654 €**

Remota

540

360

26840

5955+34200

3N-AC 400

**Modelo 601**

**RAG004 1.448 €**

**SXIA5 1.067 €**

**WK30030 523 €**

**Modelo 602**

**RAG005 1.618 €**

**SXIA5 1.067 €**

**WK30005 546 €**

**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.

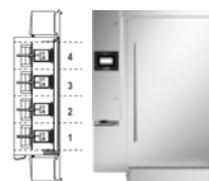
Una rampa de acceso incluida en el precio.  
Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.  
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

# 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 (€)	<b>97.460 €</b>	<b>103.595 €</b>
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 (€)	<b>109.081 €</b>	<b>152.957 €</b>
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	<b>RAG004 1.448 €</b>	<b>RAG005 1.618 €</b>
Esterilizador removible	<b>SXIA5 1.067 €</b>	<b>SXIA5 1.067 €</b>
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	<b>WK30006 710 €</b>	<b>WK30007 787 €</b>

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.

### 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.

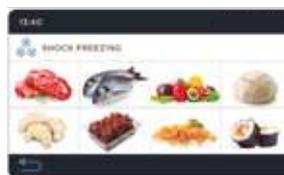
#### FABRICACIÓN

- 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.



### 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.



### 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	352
	ARMARIO DE MADURACIÓN	353
	ABATIDORES DE TEMPERATURA	354
	ACCESORIOS	357



**HIBER. La mejor opción para el procesamiento alimentario a gran escala.**



### Rapidez

Abatidores rápidos y eficaces

- Elaboración de calidad constante.
- Sin riesgo de contaminación.



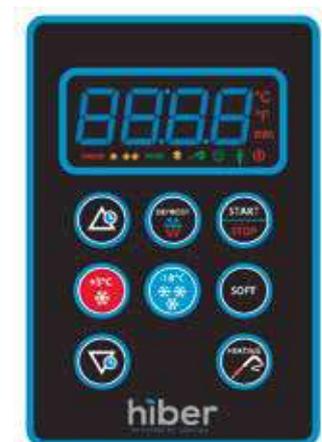
### Higiene máxima

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/m<sup>3</sup>), 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 BK



**NOVEDAD**

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Controles táctiles suaves
- Nueva placa electrónica con comandos: intuitivo y fácil de usar con todas las funciones necesarias para varios procesos de fabricación
- Ventilador con aspas de resina anticorrosión
- Sonda de aguja cónica
- Tipo de refrigerante R290.

### Opcional

- Ozono - Esterilización O3
- Grabadora USB
- Juego de ruedas
- Estructura especial para pastelería con 10 mm. paso ajustable
- 1 par de guías de acero inoxidable para variable estructura de paso (10 mm)

Panel de control BK05 1/1



Panel de control BK10 / BK15



BK05 1/1



BK10



BK15

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
NOVEDAD	BK05 1/1	5xGN1/1	1264	14	10	730 x 660 x h896	5.064,00
NOVEDAD	BK10	10xGN1/1	3219	32	22	800 x 700 x h1544	9.271,00
NOVEDAD	BK15	15xGN1/1	5443	40	28	800 x 800 x h1950	9.907,00

# 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	1448	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

Blasco de Garay, 4-6  
08960 Sant Just Desvern  
(Barcelona)

Tel. 93 480 33 22

Fax. Frio cial. 93 371 59 10  
frio.comercial@frigicoll.es

[www.frigicoll.com](http://www.frigicoll.com)

## THE ART OF LIVING

Madrid  
Calle Villanueva, 36  
28001 Madrid  
Tel.: 917 819 188

## THE ART OF LIVING

Barcelona  
Blasco de Garay, 4-6  
08960 Sant Just Desvern  
theartoflivingfrigicoll.es

 [www.frigicoll.es/division/hosteleria/](http://www.frigicoll.es/division/hosteleria/)

 **Hostelería y Refrigeración Frigicoll**

 **@hosteleriafrigicoll**

 **Hostelería y Refrigeración Frigicoll**

## CENTRO

Senda Galiana, 1  
28820 Coslada (Madrid)  
Tel.: 91 669 97 01 - 629 33 77 25  
Fax. trasp./rec.: 91 672 99 96  
madrid@frigicoll.es  
david.duran@frigicoll.es

## CATALUÑA NORTE

Tel.: 680 40 89 83  
Fax: 93 371 59 10  
sergio.fernandez@frigicoll.es

## CATALUÑA - ARAGÓN - SORIA

Tel.: 625 551 386  
Fax: 93 371 59 10  
rafael.varo@frigicoll.es

## PAIS VASCO - CANTABRIA BURGOS - LA RIOJA - NAVARRA

Tel.: 635 43 64 37  
Fax: 93 371 59 10  
luis.fuente@frigicoll.es

## GALICIA - CASTILLA LEÓN - ASTURIAS

Tel.: 619 70 61 73  
Fax: 93 371 59 10  
antonio.lopez@frigicoll.es

## COMUNIDAD VALENCIANA - CUENCA

Tel.: 657 41 45 95  
ivan.lucas@frigicoll.es  
Tel.: 685 02 06 94  
jaime.lopez1@frigicoll.es

## CÁDIZ - CÓRDOBA - HUELVA SEVILLA - EXTREMADURA

Tel.: 619 71 02 87  
Fax: 93 371 59 10  
agustin.moyano@frigicoll.es

## JAEN - ALMERÍA - MÁLAGA ALBACETE - MURCIA - GRANADA

Tel.: 660 00 51 59  
Fax: 93 371 59 10  
felipe.bonilla@frigicoll.es

## BALEARES

Taronger, 15  
07008 Palma de Mallorca  
Tel.: 971 47 85 62 - 971 47 57 46  
Fax: 971 47 48 03  
codisa@codisa.es

## LAS PALMAS

Polígono Industrial Las Majoreras  
C/ Los Llanillos, parcela 19  
Apartado de correos 004  
35240 El Carrizal - Ingenio (Las Palmas)  
Tel.: 928 73 41 80 - 654 680 195  
Fax: 928 73 41 77  
giselle.garcia@frigicoll.es

## TENERIFE

C/La campana, 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