

Maquinaria de catering

firex

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



AMPLIA
GAMA

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



Maquinaria de catering **FIREX**

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



[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)
Sartenes mixer gas				
CBT G 070 V1	Gas	16	1000x830x940	70
CBT G 090 V1	Gas	22	1445x1290x1285h	90
CBT G 130 (A) V1	Gas	28	1455x1290x1285h	130
CBT G 180 (A) V1	Gas	33	1665x1505x1285h	180
CBT G 310 (A) V1	Gas	49	1755x1560x1285h	310
Sartenes mixer eléctricas				
CBTE 030 V1	Eléctrica	6,2	800x677x970	30
CBT E 070 V1	Eléctrica	9,6	1000x715x940	70
CBT E 090 V1	Eléctrica	13,5	1445x1290x1285h	90
CBT E 130 (A) V1	Eléctrica	13,5	1455x1290x1285h	130
CBT E 180 (A) V1	Eléctrica	21	1665x1505x1285h	180
CBT E 310 (A) V1	Eléctrica	29	1755x1560x1285h	310

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)
CUCIMIX Major line - Eléctrico	
CBT E 030 V1	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
Autoclave	
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 (€)
CUCIMIX Major line - Gas	
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
Autoclave	
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
Cocedor Multifuncional eléctrico						
DFI E 100 V2	Eléctrica	24	1296x960x1151	2	102	No
DFI E 150 V2	Eléctrica	38,5	1648x960x1151	3	157	No
DFI E 100-D V2	Eléctrica	24	1296x960x1151	2	102	Sí
DFI E 150-D V2	Eléctrica	38,5	1648x960x1151	3	157	Sí
Cocedor Multifuncional eléctrico con autoclave						
DFI E 100A V2	Eléctrica	24	1296x960x1151	2	102	No
DFI E 150A V2	Eléctrica	38,5	1648x960x1151	3	157	No
DFI E 100A-D V2	Eléctrica	24	1296x960x1151	2	102	Sí
DFI E 150A-D V2	Eléctrica	38,5	1648x960x1151	3	157	Sí

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)
FIGARO Major line - Eléctrico	
DFI E 100 V2	24.885,00
DFI E 150 V2	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)
Sartenes basculantes suspendidas					
DBR G/DBR E110 (A) V1	Gas/Eléctrica	28/17	1470x1125x1285h	110	52
DBR G/DBR E145 (A) V1	Gas/Eléctrica	35/20	1725x1125x1285h	145	69
DBR G/DBR E180 (A) V1	Gas/Eléctrica	42/27	2000x1125x1285h	180	87
DBR G/DBR E220 V1	Gas/Eléctrica	52,5/30	2255x1125x1285h	220	103
Sartenes basculantes con patas					
DBR G/DBR E110 (A)(C) V1	Gas/Eléctrica	28/17	1470x1125x1285h	110	52
DBR G/DBR E145 (A)(C) V1	Gas/Eléctrica	35/20	1725x1125x1285h	145	69
DBR G/DBR E180 (A)(C) V1	Gas/Eléctrica	42/27	2000x1125x1285h	180	87
DBR G/DBR E220 (C) V1	Gas/Eléctrica	52,5/30	2255x1125x1285h	220	103

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)
Gas con patas	
DBR G 110 V1	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 (€)
Eléctricas con patas	
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 (€)
Gas con patas autoclave	
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 (€)
Eléctricas con patas autoclave	
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 (€)
Gas con patas elevación automática de cestas	
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 (€)
Eléctricas con patas elevación automática de cestas	
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 (€)
Gas con patas autoclave elevación automática de cestas	
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 (€)
Eléctricas con patas autoclave elevación automática de cestas	
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
Sartenes basculantes a gas				
BR8G080I	20	800x900x900	60 / 81	Inox
BR9G090I	20	900x900x900	70 / 92	Inox
BR1G120I	30	1200x900x900	100 / 127	Inox
BR1G150I	30	1200x900x950	128 / 150	Inox
BR1G200I	40	1600x900x950	170 / 205	Inox
Sartenes basculantes eléctricas				
BR8E080I	10	800x900x900	60 / 81	Inox
BR9E090I	10	900x900x900	70 / 92	Inox
BR1E120I	15	1200x900x900	100 / 127	Inox
BR1E150I	15	1200x900x950	128 / 150	Inox
BR1E200I	25	1600x900x950	170 / 205	Inox

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Sartenes basculantes a gas		Sartenes basculantes eléctricas	
BR8G080I	8.211,00	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 (€)
Sartenes basculantes motorizadas a gas		Sartenes basculantes motorizadas eléctricas	
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
Marmitas basculantes gas						
PR IG 105 (M) V1	Gas	25		1355x1200x1030	105	Indirecto
PR IG 130 (M) V1	Gas	30		1355x1250x1030	130	Indirecto
PR IG 180 (M) V1	Gas	40		1455x1310x1030	180	Indirecto
PR IG 250 (M) V1	Gas	48		1555x1390x1030	242	Indirecto
PR IG 320 (M) V1	Gas	48		1655x1490x1030	301	Indirecto
PR IG 500 (M) V1	Gas	58		1755x1590x1180	487	Indirecto
Marmitas basculantes eléctricas y vapor						
PR IE/IV 105 (M) V1	Eléctrica/Vapor		18/52	1355x1200x1030	105	Indirecto
PR IE/IV 130 (M) V1	Eléctrica/Vapor		24/56	1355x1250x1030	130	Indirecto
PR IE/IV 180 (M) V1	Eléctrica/Vapor		32/72	1455x1310x1030	180	Indirecto
PR IE/IV 250 (M) V1	Eléctrica/Vapor		36/90	1555x1390x1030	242	Indirecto
PR IE/IV 320 (M) V1	Eléctrica/Vapor		36/105	1655x1490x1030	301	Indirecto
PR IE/IV 500 (M) V1	Eléctrica/Vapor		36/120	1755x1590x1180	487	Indirecto
Marmitas basculantes eléctricas y vapor con autoclave						
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 (€)
Gas calentamiento indirecto		Gas calentamiento indirecto	
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 (€)
Eléctricas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
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
Marmitas basculantes a gas					
PMK DG/IG 100	Gas	21	1445x1180x1090	100	Directo/Indirecto
PMK DG/IG 150	Gas	21	1445x1180x1090	150	Directo/Indirecto
PMK DG/IG 200	Gas	34,5	1596x1310x1090	230	Directo/Indirecto
PMK DG/IG 300	Gas	48	1726x1380x1090	330	Directo/Indirecto
PMK IG 500	Gas	48	1726x1460x1140	496	Indirecto
Modelo	Alimentación	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
Marmitas basculantes eléctricas y vapor					
PMK IE/IV 100	Eléctrica/Vapor	16/50	1445x1180x1090	100	Indirecto
PMK IE/IV 150	Eléctrica/Vapor	18/60	1445x1180x1090	150	Indirecto
PMK IE/IV 200	Eléctrica/Vapor	32/80	1596x1310x1090	230	Indirecto
PMK IE/IV 300	Eléctrica/Vapor	36/100	1726x1380x1090	330	Indirecto
PMK IE/IV 500	Eléctrica/Vapor	36/120	1726x1460x1090	496	Indirecto
Modelo	Alimentación	Dimensiones (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia (kW)	Presión (bar)
CPE 080 (M)	Eléctrica	1000x715x940	80	16/16,6	1,5

LISTA DE PRECIOS

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

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento directo		Eléctricas calentamiento indirecto	
PF DG 100	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
Gas calentamiento directo autoclave		Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	
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
Gas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
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
Gas calentamiento indirecto autoclave		Vapor calentamiento indirecto autoclave	
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
Kit de pasteurización*			
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
Marmitas cilíndricas gas, eléctricas y vapor						
PMR DG 200/G 200 (A)	Gas	34,5		1175x1130x900	220	Directo/Indirecto
PMR DG 300/G 300 (A)	Gas	48		1305x1255x900	362	Directo/Indirecto
PMR DG 500/G 500 (A)	Gas	58		1305x1255x950	496	Directo/Indirecto
PMR IE 200/IV 200 (A)	Eléctrica/Vapor		32/80	1175/1000x1000x900	220	Indirecto
PMR IE 300/IV 300 (A)	Eléctrica/Vapor		36/100	1130x1130x900	362	Indirecto
PMR IE 500/IV 500 (A)	Eléctrica/Vapor		36/120	1130x1130x950	496	Indirecto

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento directo		Eléctricas calentamiento indirecto	
PMR DG 200	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
Gas calentamiento directo autoclave		Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	
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
Gas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
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
Gas calentamiento indirecto autoclave		Vapor calentamiento indirecto autoclave	
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).



PM1 IG 300



PM8 IG 150



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
Marmitas rectangulares a gas					
PM 7 IG 050	Gas	15,5	800x700x900	60	Indirecto
PM 8 DG 100 (A)	Gas	21	800x900x900	100	Directo
PM 8 IG 100 (A)	Gas	21	800x900x900	100	Indirecto
PM 8 DG 150 (A)	Gas	21	800x900x900	150	Directo
PM 8 IG 150 (A)	Gas	21	800x900x900	150	Indirecto
PM 8 DG 200 (A)	Gas	32	800x900x950	200	Directo
PM 1 DG 200/IG 200 (A)	Gas	34,5	1000x1150x900	220	Directo/Indirecto
PM 1 DG 300/IG 300 (A)	Gas	48	1150x1300x900	342	Directo/Indirecto
PM 1 DG 500/IG 500 (A)	Gas	58	1150x1300x1050	480	Directo/Indirecto

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)
Calentamiento directo	
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 (€)
Calentamiento indirecto	
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 (€)
Calentamiento directo autoclave	
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 (€)
Calentamiento indirecto autoclave	
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
Marmitas rectangulares eléctricas y vapor					
PM 7 IE 050	Eléctrica	9/-	800 x700 x 900	60	Indirecto
PM 8 IE 100/IV 100 (A)	Eléctrica/Vapor	16/45	800 x 900 x 900	100	Indirecto
PM 8 IE 150/IV 150 (A)	Eléctrica/Vapor	18/60	800 x 900 x 900	150	Indirecto
PM 1 IE 200/IV 200 (A)	Eléctrica/Vapor	32/80	1000 x 1150 x 900	220	Indirecto
PM 1 IE 300/IV 300 (A)	Eléctrica/Vapor	36/100	1150 x 1300 x 900	342	Indirecto
PM 1 IE 500/IV 500 (A)	Eléctrica/Vapor	36/120	1150 x 1300 x 1050	480	Indirecto

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)
Eléctricas calentamiento indirecto	
PM 7 IE 050 + PAAR1014	11.128,00
PM 8 IE 100 + PAAR1014	13.384,00
PM 8 IE 150 + PAAR1014	13.935,00
PM 1 IE 200 + PAAR1014C	20.216,00
PM 1 IE 300 + PAAR1014C	22.978,00
PM 1 IE 500 + PAAR1014C	28.879,00

Modelo	Precio (€)
Vapor calentamiento indirecto	
PM 8 IV 100	8.200,00
PM 8 IV 150	8.818,00
PM 1 IV 200	12.881,00
PM 1 IV 300	14.822,00
PM 1 IV 500	19.936,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	
PM 8 IE 100 A + PAAR1014	16.006,00
PM 8 IE 150 A + PAAR1014	16.557,00
PM 1 IE 200 A + PAAR1014C	23.214,00
PM 1 IE 300 A + PAAR1014C	26.489,00
PM 1 IE 500 A + PAAR1014C	32.393,00

Modelo	Precio (€)
Vapor calentamiento indirecto autoclave	
PM 8 IV 100 A	10.771,00
PM 8 IV 150 A	11.388,00
PM 1 IV 200 A	15.820,00
PM 1 IV 300 A	18.266,00
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
Marmitas gastronorm					
PM 9 IG 170 GN	Gas	30	1000x900x900	170	Indirecto
PM 9 IG 270 GN	Gas	44	1400x900x900	270	Indirecto
PM 9 IG 370 GN	Gas	49	1800x900x900	370	Indirecto
PM 9 IE 170 GN	Eléctrica	24	1000x900x900	170	Indirecto
PM 9 IE 270 GN	Eléctrica	32	1400x900x900	270	Indirecto
PM 9 IE 370 GN	Eléctrica	36	1800x900x900	370	Indirecto

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento indirecto		Eléctricas calentamiento indirecto	
PM9 IG 170 GN + PAAR1012	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
Cocedores de pasta a gas							
CPM DG1-12	Gas	27		800x900x900	135	1/1	Directo
CPM DG1-18	Gas	36		1000x900x900	188	1/1	Directo
CPM DG1-24	Gas	45		1200x900x900	242	1/1	Directo
CPM DG2-12	Gas	27+27		1600x900x900	135+135	2/2	Directo
CPM DG2-18	Gas	36+36		2000x900x900	188+188	2/2	Directo
CPM DG2-24	Gas	45+45		2400x900x900	242+242	2/2	Directo
Cocedores de pasta eléctricos							
CPM DE1-12	Eléctrica	17		800x900x900	135	1/1	Directo
CPM DE1-18	Eléctrica	25,5		1000x900x900	188	1/1	Directo
CPM DE1-24	Eléctrica	31		1200x900x900	242	1/1	Directo
CPM DE2-12	Eléctrica	17+17		1600x900x900	135+135	2/2	Directo
CPM DE2-18	Eléctrica	25,5+25,5		2000x900x900	188+188	2/2	Directo
CPM DE2-24	Eléctrica	31+31		2400x900x900	242+242	2/2	Directo
Cocedores de pasta vapor							
CPM IV1-12	Vapor		44-54	800x900x900	135	1/1	Indirecto
CPM IV1-18	Vapor		56-72	1000x900x900	188	1/1	Indirecto
CPM IV1-24	Vapor		68-88	1200x900x900	242	1/1	Indirecto
CPM IV2-12	Vapor		(44-54)x2	1600x900x900	135+135	2/2	Indirecto
CPM IV2-18	Vapor		(56-72)x2	2000x900x900	188+188	2/2	Indirecto
CPM IV2-24	Vapor		(68-88)x2	2400x900x900	242+242	2/2	Indirecto

LISTA DE PRECIOS

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

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

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

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

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

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

	Minutos
Tiempo necesario para tener lista la maquina (sólo en el 1er ciclo)	40
Tiempo de carga	5
Tiempo de enfriamiento	3
Tiempo de pre cocción	6
Temperatura de agua para cocción	10
Tiempo total	24
n° remesa/hora	2,5

COOK & CHILL

PROCESS LINE

enfriamiento por inmersión



hervir | embasar | pasteurizar | bascular | mezclador | **enfriar** | freir | presión | cocina al vacío | 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

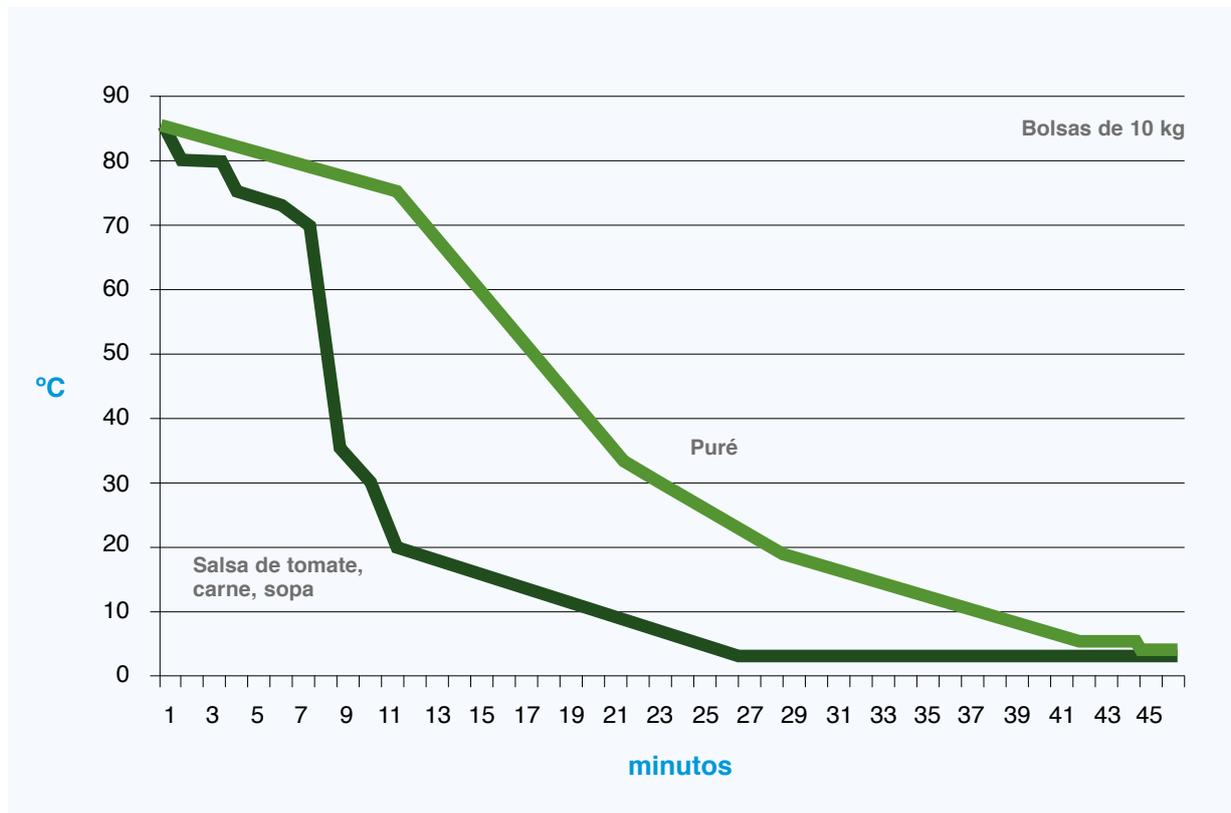
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

* Requiere de un sistema elevador externo

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)		
Enfriamiento por inmersión		1 ^{er} paso	Cocción del producto
SRB 16-46G	A consultar	2 ^o paso	Rellenado y sellado
		3 ^{er} paso	Enfriamiento



LAVAVERDURAS

INOX
AISI 304

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



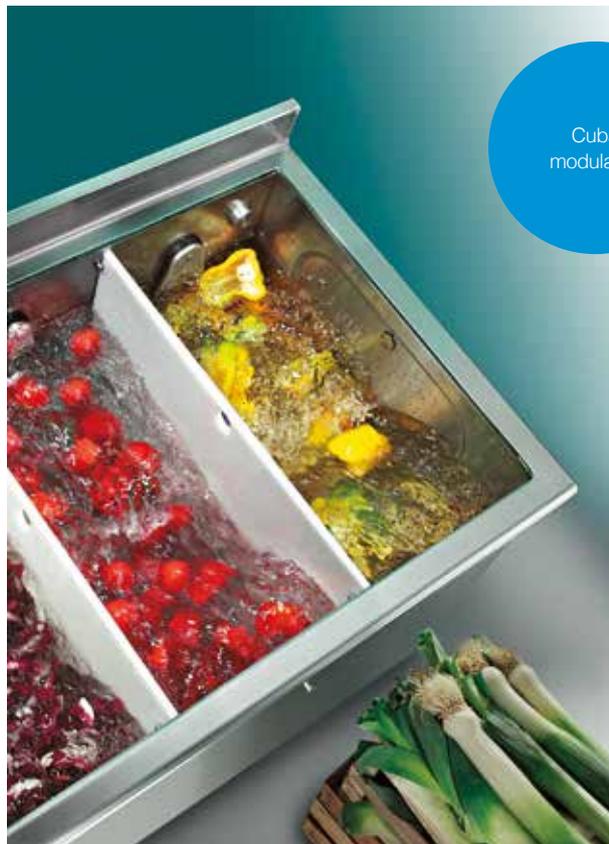
LAVAVERDURAS LWD 3

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 (€)		
Accesorios Easybaskett-Easypan-Fixpan				
PAC 10600R	Cestos 100 lts. ø 560 x h 345 mm. (PF / PM). Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm (PMK)	1.206 €		
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 €		
Accesorios Easybaskett-Fixpan				
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 €		
Accesorios Easypan - Multicooker				
OPC. PAF 2012	Válvula de mariposa DN50/DN65	782 €		
Accesorios Cucimix - Baskett				
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 €		
Accesorios Cucimix - Betterpan - Baskett				
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 €		
Accesorios Cucimix - Betterpan				
OPC. D 150	Kit de ruedas	953 €		

Accesorios

Lista de precios

ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios Figaro			
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	
Accesorios Easybasket			
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 €	
Accesorios Betterpan			
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 €	
Accesorios Fixpan			
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 (€)		
Accesorios Multicooker				
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 €		
Accesorios Dreener Line (Lavaverduras)				
LWAC 0010	Cestas basculantes manuales. Diámetro 5,5mm	1.622 €		
LWAC 0020	Cestas basculantes manuales. Diámetro 5,5mm	2.041 €		
Accesorios Cucimix				
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 (€)	
Accesorios Cucimix			
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 €	
Accesorios Basket			
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 €	
Accesorios Easybratt			
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 €	