

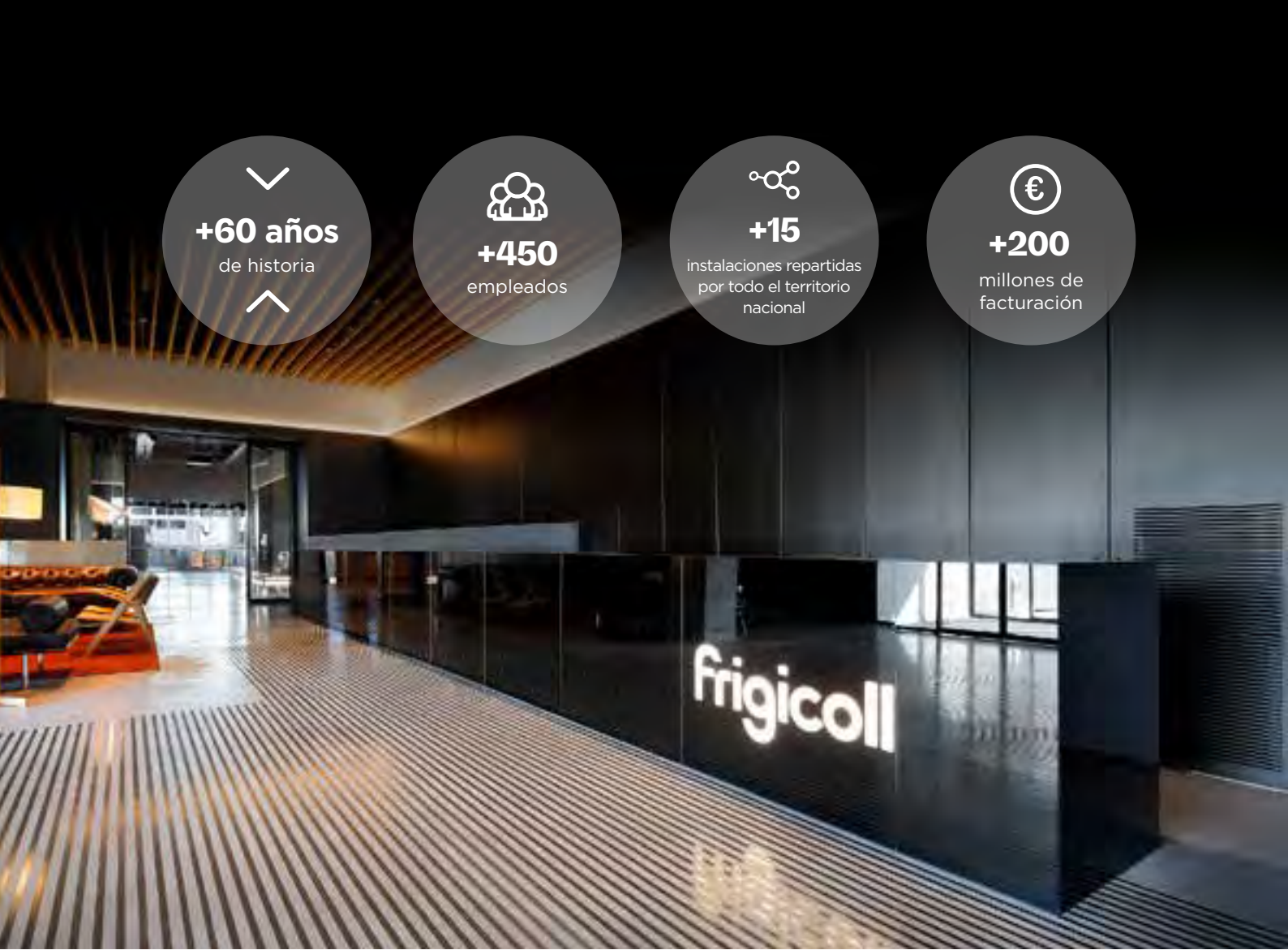
TARIFA HOSTELERÍA 2025

SOLUCIONES EXCLUSIVAS PARA COCINAS PROFESIONALES



frigicoll

frigicoll



∨
+60 años
de historia
∧


+450
empleados


+15
instalaciones repartidas
por todo el territorio
nacional

€
+200
millones de
facturación

frigicoll

| ¿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.

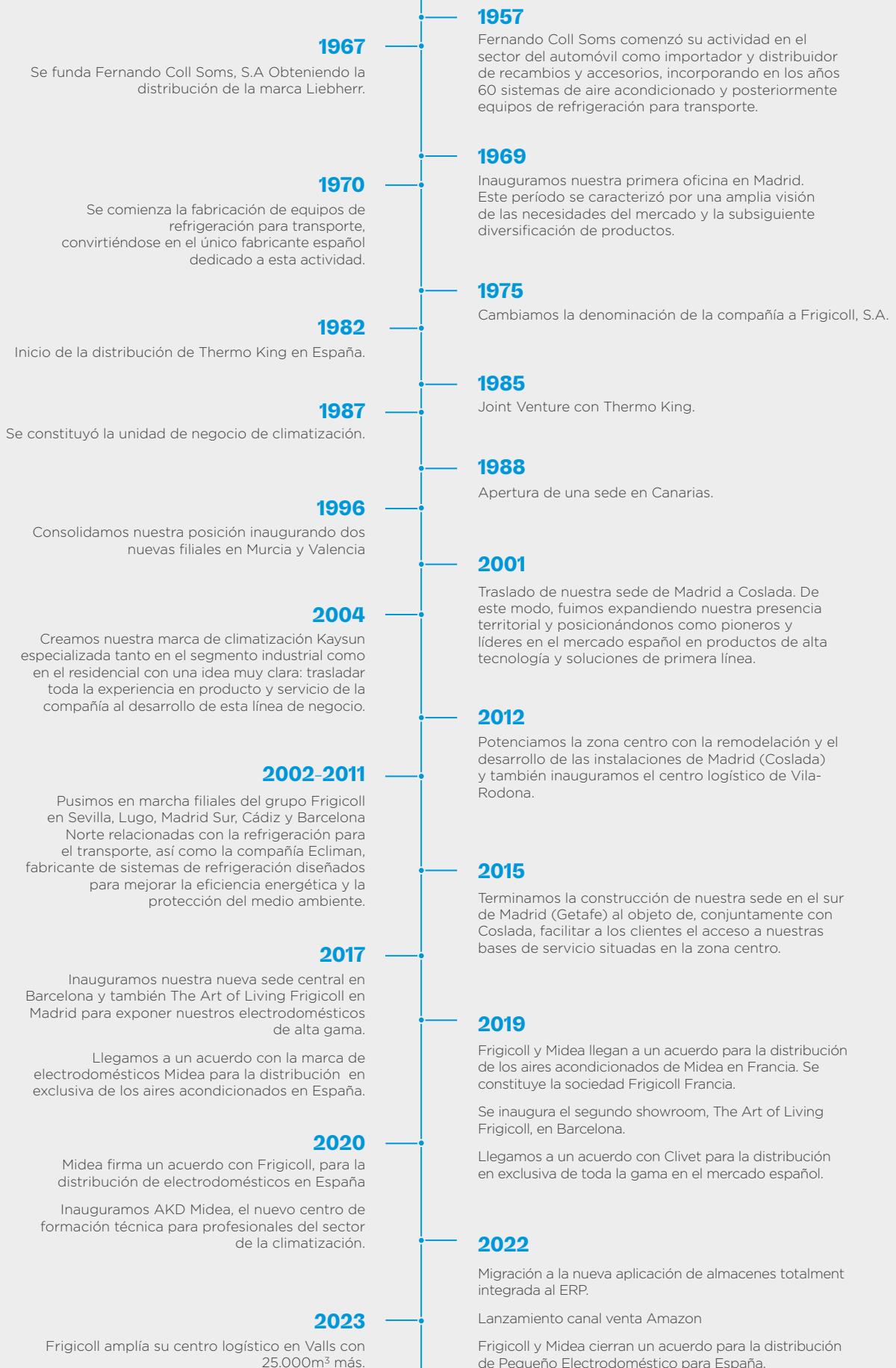
Nuestros valores

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.

ESTA ES NUESTRA HISTORIA



UNIDADES DE NEGOCIO

Transporte



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



Inventor del sistema de refrigeración para transporte.

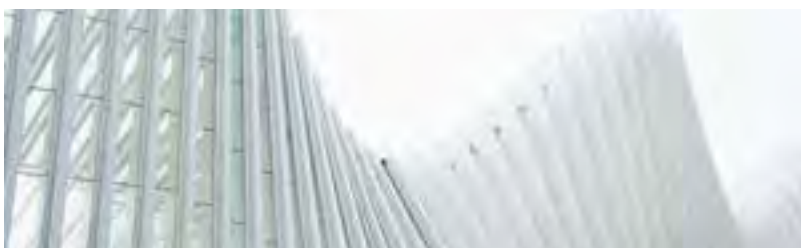


La solución verde.



Pionero en contenedores móviles refrigerados.

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.

Electrodomésticos



Frigicoll ofrece el equipamiento completo para la cocina doméstica de alta gama a través de las marcas Liebherr, De Dietrich y Falmec, líderes en refrigeración, cocción y extracción de aire. Las tres marcas son una alianza perfecta de diseño, calidad y tecnología, convirtiendo cada cocina en un espacio único y garantizando las mejores prestaciones para el cliente. Midea es una de las marcas más grandes a nivel global, que ofrece la selección más completa de productos para satisfacer plenamente las necesidades de la vida diaria en el hogar.



Expertos en cocción desde 1684.



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

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.

Y las siguientes marcas:

FIREX

SILCO

ambach

MENUMASTER
Commercial

hiber

ALPHATECH

NORDISK

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.

Post-venta



Y para asegurar la calidad de servicio a lo largo de toda su cadena de valor, Frigicoll cuenta con una área de post-venta con un equipo técnico altamente especializado, para favorecer la resolución ágil y eficaz de cualquier incidencia.

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.

FIREX

Sistemas de cocción para la industria alimentaria y para la restauración colectiva.

Refrigeración

Frigicoll

Gama completa de soluciones de frío comercial.

DORIN

Gama completa de compresores de refrigeración de alta calidad.

Recambios originales Frigicoll

- Almacén logístico automatizado de 2.500m².
- 30.000 referencias en stock.
- + 200 expediciones diarias.
- + 400.000 piezas entregadas al año.

Post-venta Frigicoll

- Certificados ISO 9001 y ISO 14001.
- +170 puntos de asistencia técnica. Distribuidos por toda la península, Canarias y Portugal, además de 11 bases de servicio.
- Servicio ininterrumpido todo el año (24/7 en la unidad de transporte).



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



LAINOX

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

SILCO

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

LAINOX

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



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

LAINOX Hornos de alta velocidad, mixtos y bakery	12
ALPHATECH Hornos mixtos y convección	60
MENUMASTER Commercial Hornos microondas	82

Cocinas - Cocción horizontal

FIREX Maquinaria de catering	92
SILCO Cocinas industriales	130
Gama Drop-in	198
ambach Cocinas industriales Elite	204



LAVAVAJILLAS, LAVAUTENSILIOS Y TÚNELES DE LAVADO

COMENDA Lavavajillas y lavautensilios	212
----------------------------------------------	-----



EQUIPOS DE FRÍO

LIEBHERR Refrigeradores y congeladores	282
LAINOX Abatidores de temperatura	338
hiber Abatidores de temperatura	352

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	15
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	----




HORNOS MIXTOS GASTRONORM

	NABOO 5.0: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo NOVEDAD	20
	SAPIENS: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	24
	COMPACT: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	28
	FOODY: Hornos mixtos vapor directo NOVEDAD	32

HORNOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

	PUFF: Hornos mixtos vapor directo	36
	AROMA: Hornos mixtos vapor directo	40

HORNOS REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO

	MULTIGRILL	48
	ARMARIOS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO CALIENTE	48
	CARRS DE REGENERACIÓN	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).



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 de fácil limpieza

*Se puede solicitar caja de teflón extraíble HD de serie bajo pedido



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

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
ESTÁNDAR							
ORACGS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	Gris	8.636 €
ORACRS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	Rojo	8.910 €
ORACBS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	Negro	8.910 €
BOOSTED							
ORACGB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	Gris	8.910 €
ORACRB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	Rojo	9.194 €
ORACBB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	Negro	9.194 €
BOOSTED XL							
NOVEDAD ORACGBXL	577x797xh630	460x440xh180	6	3N-AC 400	18	Gris	12.625 €
NOVEDAD ORACRBXL	577x797xh630	460x440xh180	6	3N-AC 400	18	Rojo	12.908 €
NOVEDAD ORACBBXL	577x797xh630	460x440xh180	6	3N-AC 400	18	Negro	12.908 €

NOVEDAD



ACCESORIOS

	OPC10B	Placa de cocción 300 x 295 x 20 mm	214 €
	OPC10BX	Placa de cocción 420 x 442 x 28 mm	241 €
	OPRGB	Plancha 286 x 300 x 11 mm	266 €
	OPRGBX	Plancha 445 x 430 x 28 mm	297 €
	OCTL1	Cesta en teflón liso (2 pz) 140 x 286 x 19 mm	177 €
	OCTL2	Cesta en teflón liso (2 pz) 286 x 286 x 13 mm	188 €
	OCTL3	Cesta en teflón liso (2 pz) 400 x 400 x 19 mm	255 €
	OCTF1	Cesta en teflón perforado (2 pz) 140 x 286 x 19 mm	166 €
	OCTF2	Cesta en teflón perforado (2 pz) 286 x 286 x 13 mm	177 €
	OCTF3	Cesta en teflón perforado (2 pz) 400 x 400 x 13 mm	246 €
	OPPC	Plancha en piedra 280 x 280 x 15 mm	231 €
	OPPCX	Plancha en piedra 400 x 400 x 15 mm	241 €

	OPFA	Paleta para horno en aluminio 190 x 330 x 50 mm	138 €
	OPFAX	Paleta para horno en aluminio 570 x 420 x 100 mm	144 €
	OKRI	Revestimiento adhesivo interior	30 €
	OSOCL*	Detergente horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.	137 €
	OSOPR*	Protección horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.	121 €
	OPSAB	Estante superior de apoyo 467 x 555 x 66 mm	197 €
	OPSABX	Estante superior de apoyo 695 x 580 x 66 mm	241 €
	OWBHD	Oracle washable box HD	530 €
	OWBHDX	Oracle washable box HD XL	882 €
	OWB	Oracle washable box 305 x 322 x 180 mm	269 €
	OWBX	Oracle washable box 440 x 450 x 185 mm	316 €

* Detergentes: condiciones de descuento sujetas a la unidad de negocio de recambios.

NOVEDAD



ACCESORIOS

	OKP150	Kit pies de horno	139 €		OMTT119	Bandeja redonda de teflón multicapa	209 €
	OPL	Patas niveladoras	32 €		OMTTGN13	Bandeja de teflón multicapa 320 x 175 x 60 mm	260 €
	KPF002	Kit de sujeción de pies	52 €		OMTTGN16	Bandeja de teflón multicapa 175 x 160 x 60 mm	218 €
	OKSV	Kit de sobreposición	39 €		OMTT4	Bandeja de teflón multicapa - 4 moldes 250 x 250 x 20 mm	260 €
	OSR50	Base de acero con patas 480 x 560 x 550 mm	631 €		OMTT4J	Bandeja de teflón multicapa - 4 moldes 235 x 235 x 33 mm	218 €
	OSR50X	Base de acero con patas 700 x 590 x 550 mm	650 €		OWDC	Protección interna de la puerta extraíble y lavable 366 x 241 x 20 mm	139 €
	OMP47	Repisa de pared 465 x 615 x 302 mm	513 €		OWDCX	Protección interna de la puerta extraíble y lavable 500 x 245 x 25 mm	158 €
	OMP58	Repisa de pared 575 x 754 x 302 mm	604 €		OPCPB	Panel de cubierta trasero 560 x 465 x 100 mm	195 €
	OSTKB	Kit arranque bandejas	520 €		OPCPBX	Panel de cubierta trasero 560 x 575 x 100 mm	241 €
	OSR85	Base de acero inoxidable con patas regulables y estante bajo 480 x 560 x 850 mm	817 €		OPPRS	Panini Stone Press	1.653€
	OSR85X	Base de acero inoxidable con patas regulables y estante bajo 700 x 590 x 850 mm	854 €				



LAINOX. Hornos profesionales para cocinas de última generación.



Amplia gama

La gama más amplia del mercado.



Reducción de consumo eléctrico

Y por lo tanto, el gasto.



Cocción de calidad

Recetas disponibles en la nube.



Garantiza resultados impecables.



Fácil manejo

Diversidad de funciones:

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



Limpieza automática

Reducción del esfuerzo y tiempo del cocinero.



Hornos mixtos y convección

Naboo 5.0



Sapiens
BOOSTED



Compact
Naboo 5.0
Sapiens



FOODY



PUFF



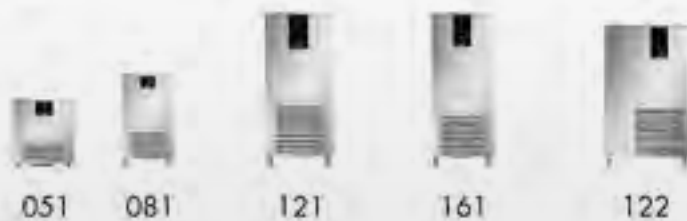
Aroma
Naboo 5.0
Sapiens
BOOSTED



Neo24
HOURS



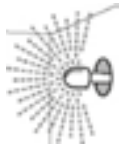
Zoom



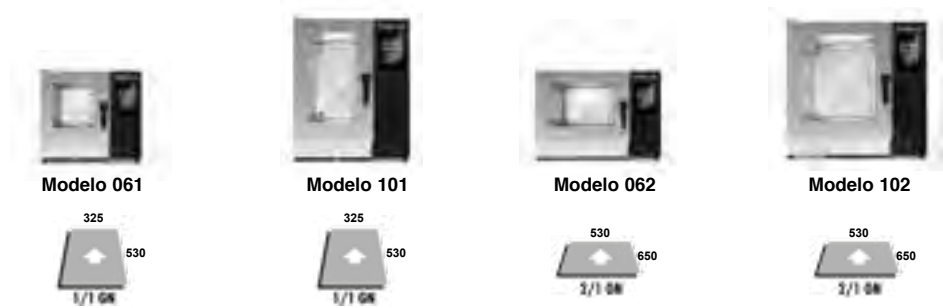
NOVEDAD

Hornos mixtos Naboo® 5.0

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Sistema de lavado automático VCS. Vapor Cleaning System.



MODELO

Capacidad (GN)	6 x 1/1 GN y 6 x 60x40 EN	10 x 1/1 GN y 10 x 60x40 EN	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 (€)	9.910 €	14.552 €	15.472 €	20.581 €
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 (€)	11.821 €	16.876 €	17.953 €	23.871 €
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 (€)	10.686 €	15.043 €	16.506 €	21.947 €



VERSIÓN GAS

	OB061G	OB101G	OB062G	OB102G
Precio (€)	12.749 €	17.443 €	19.149 €	25.469 €
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.

139 € NAE061B / NAE062B
 223 € NAE101B / NAE102B
 242 € NAE161B / NAE201B / NAE202B

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.

116 € Vapor directo (SLCV)
 242 € Con boiler (SLCS)
 NAE161B 209 € / 367€



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 + 10x 1/1 y 6 x 1/1 GN y 6 x 60x40 EN + 10 x 1/1 GN y 10 x 60x40 EN

70

852 x 795 x 1840h

***** POSIBILIDAD DE GENERADOR DE VAPOR EN 1 CÁMARA O EN LAS DOS

NAE201B

24.090 €

37,2

3N AC 400

NAE202B

34.528 €

73,2

3N AC 400

NAE161B

23.237 €

30,2

3N AC 400

NAG201B

27.217 €

1,3

44 / 37.840

AC 230

NAG202B

39.016 €

1,4

80 / 68.800

AC 230

NAG161B

27.189 €

1,4

35 / 30.100

AC 230

OB201E

25.459 €

37,2

52 / 44.720

OB202E

36.836 €

73,2

90 / 77.400

OB161E

25.771 €

30,2

40 / 34.400

OB201G

28.766 €

37,2

52 / 44.720

OB202G

41.617 €

73,2

90 / 77.400

OB161G

31.434 €

30,2

40 / 34.400

Horno superior con Boiler, horno inferior con Boiler

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 anticall CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación, 1 bote de producto anticall 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 anticall CALOUT para modelos con generador de vapor.
- (En dotación, 1 depósito de producto anticall 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 836 €

BLK10 929 €

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.

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.

- 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.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

INSTALACIÓN Y AMBIENTE

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

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

Hornos mixtos Sapiens[®] boosted

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 061



Modelo 101



Modelo 062



Modelo 102



MODELO

Modelo	Modelo 061	Modelo 101	Modelo 062	Modelo 102
Capacidad (GN)	6 x 1/1 GN y 6 x 60x40 EN	10 x 1/1 GN y 10 x 60x40 EN	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 (€)	7.793 €	11.433 €	12.163 €	16.176 €
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 (€)	9.289 €	13.271 €	14.114 €	18.758 €
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 (€)	8.404 €	11.820 €	12.977 €	17.259 €



VERSIÓN GAS

	OB061G	OB101G	OB062G	OB102G
Precio (€)	10.111 €	13.828 €	15.099 €	20.066 €
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 720 €	BSR011 720 €	BSR021 812 €	BSR021 812 €
Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas	BSP011 1.475 €	BSP011 1.475 €	BSP021 1.647 €	BSP021 1.647 €
Puerta con bisagra a la derecha	NPSB 425 €	NPSB 425 €	NPSB 425 €	NPSB 425 €
Soporte base en acero inox por inclusión abatidor - Full AISI 304	BSA011 836 €	-	BSA021 940 €	-
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSK011 1.601 €	-	BSK021 1.845 €	-
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 136 €	APDS 136 €	APDS 136 €	APDS 136 €



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 x 1/1

70

852 x 795 x 1840h

* POSIBILIDAD DE GENERADOR DE VAPOR EN 1 CÁMARA O EN LAS DOS

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

20.708 €

37,2

3N AC 400

SAE202B

29.679 €

73,2

3N AC 400

SAE161B

18.836 €

30,2

3N AC 400

SAG201B

23.389 €

1,3

44 / 37.840

AC 230

SAG202B

29.678 €

1,4

80 / 68.800

AC 230

SAG161B

22.917 €

1,4

35 / 30.100

AC 230

OB201E

21.894 €

37,2

52 / 44.720

OB202E

31.653 €

73,2

90 / 77.400

OB161E

21.380 €

30,2

40 / 34.400

OB201G

24.897 €

37,2

52 / 44.720

OB202G

31.593 €

73,2

90 / 77.400

OB161G

27.171 €

30,2

40 / 34.400

Horno superior con Boiler
Horno inferior con Boiler

Modelo 201

-

-

-

-

-

-

Modelo 202

-

-

-

-

-

-

Modelo 161

-

-

NPS2 851 €

-

-

APDS2 274 €



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 anticálcico 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 anticálcico CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera, con dosificación automática.
- EMA - Easy Maintenance Access. Acceso facilitado para el mantenimiento del aparato por la parte delantera inferior y el costado derecho (Mods. con soporte).

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

INSTALACIÓN Y AMBIENTE

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

Hornos mixtos COMPACT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



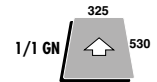
Modelo 026



Modelo 061



Modelo 101



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

VERSIÓN NABOO

VERSIÓN ELÉCTRICA	COEN026R	COEN061R	COEN101R
Precio (€)	7.922 €	9.066 €	11.134 €
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 (€)	5.892 €	6.578 €	8.508 €
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 741 €	CSR101 741 €
Portabandejas (a añadir a CSR)	-	CPT061 376 €	CPT061 376 €
Armario neutro con portabandejas (a añadir a CSR)	-	CAN061R 1.024 €	CAN061R 1.024 €
Sistema multi sonda. 2 sondas al corazón (by Naboo)	KSM 002 526 €	KSM 002 526 €	KSM 002 526 €
Sonda al corazón multipunto ø3mm (by Sapiens)	KSC004R 254 €	KSC004R 254 €	KSC004R 254 €
Ducha lavado	ICLD 206 €	ICLD 206 €	ICLD 206 €
*Suplemento optimización energética	SN 264 €	SN 264 €	SN 272 €
*Sistema de lavado automático líquido. (Sapiens)	ILCS1 728 €	ILCS1 728 €	ILCS1 728 €

* Solicitar con el pedido del horno.



Modelo 061



Caldera

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



Modelo 061



Vapor directo

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

CBEN061R

10.502 €

8,25
3N AC 400

CVEN061R

9.651 €

8,25
3N AC 400

CVGN061R

11.234 €

0,5
8,5 / 7.310
AC 230

CBES061R

7.410 €

8,25
3N AC 400

CVES061R

6.504 €

8,25
3N AC 400

CVGS061R

8.215 €

0,5
8,5 / 7.310
AC 230

Modelo 061

NSR061 741 €
KPT061 376 €
NAN061R 1.657 €

KSM 002 526 €

KSC004R 254 €

ICLD 206 €

SN 272 €

ILCS1 728 €

Modelo 061

NSR061 741 €
KPT061 376 €
NAN061R 1.657 €

KSM 002 526 €

KSC004R 254 €

ICLD 206 €

SN 272 €

ILCS1 728 €

Equipamiento de serie

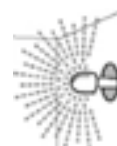
Compact by Naboo

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

Hornos mixtos

COMPACT by Sapiens

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con 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 favoritos, 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.

NOVEDAD

Horno mixto para restauración

FOODY



El combi versátil y fiable para tu restaurante o tu gastronomía/asador.

Para mejorar la eficiencia en la cocina y la calidad de la cocción, hoy está disponible Foody el combi de la nueva gama de Lainox Premium Budget.

Equipado con la tecnología **One Touch** ofrece la máxima versatilidad en la elección de las recetas preconfiguradas probadas y verificadas por LAINOX o de las personalizadas.

Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.

Además, gracias a las exclusivas funciones **Multinivel y Jit** permite cocinar al mismo tiempo de varios productos de diferentes tipos (carne, pescado, verduras, etc.).

Otra exclusiva Lainox de la que está dotado Foody es el **Autoclima** que controla y regula el perfecto porcentaje de humedad en la cámara de cocción garantizando siempre platos jugosos y suaves o gratinados en el punto justo. Completa la dotación la sonda al corazón Multipunto que da la certeza de las cocciones en el punto justo.

Con la conexión WI-FI de serie puedes acceder al **Cloud Nabook de Lainox** completamente gratis para organizar mejor la actividad, ya sea un único local o una cadena **se pueden sincronizar y vincular a la misma cuenta.**

FOODY



Modelo 051



Modelo 071



Modelo 101



Tiempo de cocción *

Salmón en trozos de 200 g		30 pzas.	42 pzas.	60 pzas.	10'
Pollo abierto de 600 g		15 pzas.	21 pzas.	30 pzas.	45'
Chuleta a la milanesa de 70 g		45 pzas.	63 pzas.	90 pzas.	10'
Pastel gratinado de 150 g		30 pzas.	42 pzas.	60 pzas.	35'
Gambas		50 pzas.	70 pzas.	100 pzas.	8'
Pollo asado de 1200 g		8 pzas.	16 pzas.	24 pzas.	55'
Brochetas de carne con verduras		36 pzas.	48 pzas.	72 pzas.	18'
Canelones rellenos de 50 g		100 pzas.	140 pzas.	200 pzas.	35'
Muslos de pollo de 150 g		80 pzas.	112 pzas.	160 pzas.	30'

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 051



Modelo 071



Modelo 101



MODELO

MODELO	Modelo 051	Modelo 071	Modelo 101
Capacidad (60 x 40)	5	7	10
Distancia entre guías (mm)	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	777 x 744 x 723 h	777 x 744 x 887 h	777 x 744 x 1097 h

VAPOR DIRECTO



VERSIÓN ELÉCTRICA

	FOEN051	FOEN071	FOEN101
Precio (€)	7.210 €	8.730 €	9.980 €
Potencia eléctrica total (kW)	7,25	12,5	14,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400 (*)	3N AC 400	3N AC 400

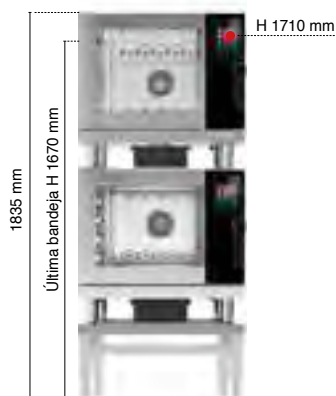
(*) Este modelo también se puede conectar a 1N AC 220

ACCESORIOS

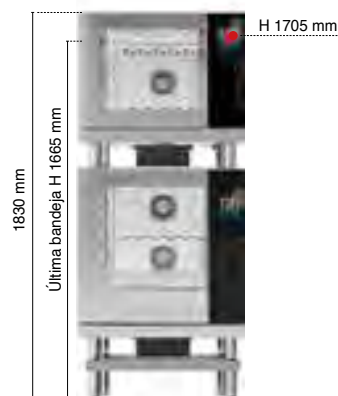
	Modelo 044	Modelo 064	Modelo 084
Soporte de acero inoxidable	PSR044 530 €	PSR064 510 €	PSR084 520 €
Campana de Aspiración con Condensador de Aire. Sólo para Modelos eléctricos Ya predispuestos.	PKC04 2.750 €	PKC04 2.750 €	PKC04 2.750 €
Campana de aspiración Flat con Condensador por Aire. Sólo para Modelos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

SUPERPOSICIONES

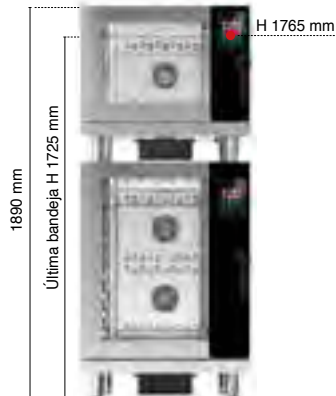
¿Espacios operativos reducidos y necesidad al mismo tiempo de una gran diversidad y cantidad de producción?
Ningún problema, la solución se obtiene con las sobre posiciones en las siguientes combinaciones.



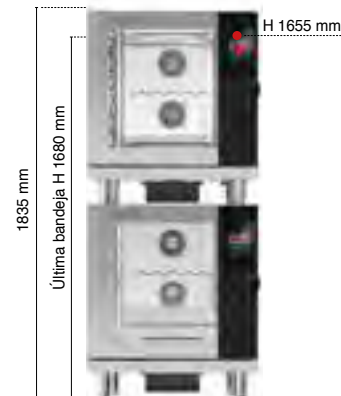
051 + 051
5 + 5 Bandejas
GN1/1 – EN1 (600 x 400 mm)



051 + 071
5 + 7 Bandejas
GN1/1 – EN1 (600 x 400 mm)



051 + 101
5 + 10 Bandejas
GN1/1 – EN1 (600 x 400 mm)



071 + 071
7 + 7 Bandejas
GN1/1 – EN1 (600 x 400 mm)

Hornos para pastelería y panadería

FOODY

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 cruja 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

FOODY

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.

INSTALACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

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

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.

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.

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 (€)

6.950 €

8.480 €

9.720 €

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

PSR044 530 €

PSR064 510 €

PSR084 520 €

Campana de Aspiración con Condensador de Aire. Sólo para Modelos eléctricos Ya predispuestos.

PKC04 2.750 €

PKC04 2.750 €

PKC04 2.750 €

Campana de aspiración Flat con Condensador por Aire. Sólo para Modelos eléctricos Ya predispuestos

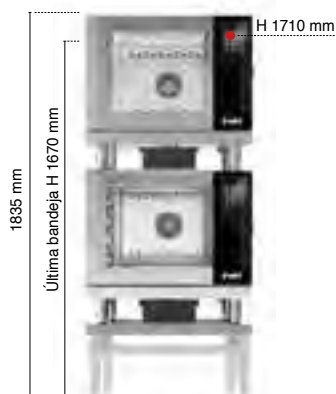
PKC04F 2.690 €

PKC04F 2.690 €

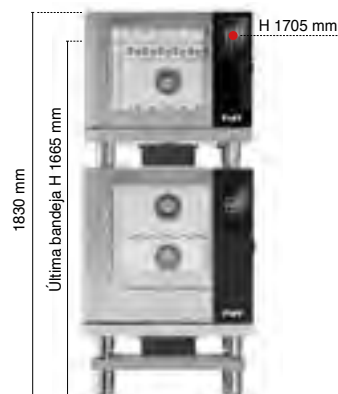
PKC04F 2.690 €

SUPERPOSICIONES

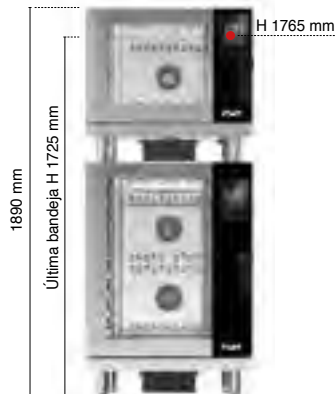
¿Espacios operativos reducidos y necesidad al mismo tiempo de una gran diversidad y cantidad de producción?
Ningún problema, la solución se obtiene con las sobre posiciones en las siguientes combinaciones.



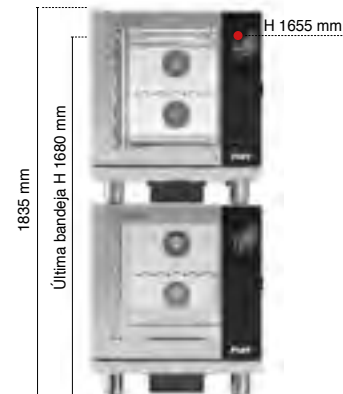
044 + 044
4 + 4 Bandejas EN1
(600 x 400 mm)



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



044 + 084
4 + 8 Bandejas EN1
(600 x 400 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.

Hornos para pastelería y panadería

Aroma
Naboo 5.0

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 (€)

10.978 €

13.613 €

23.658 €

23.813 €

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 (€)

12.908 €

15.607 €

27.866 €

26.786 €

Potencia eléctrica total (kW)

0,7

0,8

1,4

1,3

Potencia térmica nominal (kW/kcal)

13 / 11.180

22 / 18.920

35 / 30.100

44 / 37.840

Alimentación (V - 50 Hz)

AC 230

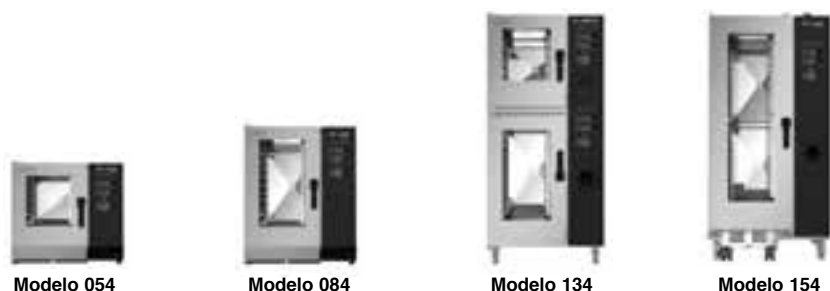
AC 230

AC 230

AC 230

ACCESORIOS

	Modelo 054	Modelo 084	Modelo 134	Modelo 154
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con estante	BSR011 720 €	BSR011 720 €	-	-
Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas	BSP064 1.519 €	BSP064 1.519 €	-	-
Puerta con bisagra a la derecha	NPSB 425 €	NPSB 425 €	NPS2 851 €	-
Soporte base en acero inox por inclusión abatidor - Full AISI 304	BSA011 836 €	-	-	-
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSK064 1.764 €	-	-	-
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 136 €	APDS 136 €	APDS2 274 €	-



Modelo 054	Modelo 084	Modelo 134	Modelo 154
5	8	5+8	15
90	90	90	89
852 x 797 x 775 h	852 x 797 x 1055 h	852 x 795 x 1840 h	892 x 862 x 1812 h

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)

ARES054B	ARES084B	ARES134B	ARES154B
8.535 €	10.859 €	19.147 €	20.355 €

11,6	18,7	30,2	37,2
------	------	------	------

3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
-----------	-----------	-----------	-----------

ARGS054B	ARGS084B	ARGS134B	ARGS154B
10.539 €	13.027 €	23.237 €	24.600 €

0,7	0,8	1,4	1,3
-----	-----	-----	-----

13 / 11.180	22 / 18.920	35 / 30.100	44 / 37.840
-------------	-------------	-------------	-------------

AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
--------	--------	--------	--------

Modelo 054	Modelo 084	Modelo 134	Modelo 154
BSR011 720 €	BSR011 720 €	-	-
BSP064 1.519 €	BSP064 1.519 €	-	-
NPSB 425 €	NPSB 425 €	NPS2 851 €	-
BSA011 836 €	-	-	-
BSK064 1.764 €	-	-	-
APDS 136 €	APDS 136 €	APDS2 274 €	-



Sistema de lavado automático VCS. Vapor Cleaning System.

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	BSC011	1.717 €	mod. 061/101
850 x 730 x 950h 12 + 12 x 1/1 GN 55	BSC110	1.927 €	mod. 061
1070 x 840 x 670h 7 x 1/1 GN + 7 x 2/1 GN 55	BSC021	1.915 €	mod. 062/102
1070 x 840 x 950h 12 x 1/1 GN + 12 x 2/1 GN 55	BSC210	2.146 €	mod. 062
860 x 730 x 670h 6 + 6 x EN (600 x 400) 174	BSC064	2.377 €	mod. 061/101/054/084
860 x 730 x 950h 9 + 9 x EN (600 x 400) 180	BSC640	2.872 €	mod. 061/054

BSR



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

900 x 710 x 960h	BSR011	720 €	mod. 061/101
1070 x 835 x 960h	BSR021	812 €	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	BSP011	1.475 €	mod. 061/101
1070 x 840 x 670h 7 x GN 1/1 + 7 x GN 2/1 155	BSP021	1.647 €	mod. 062/102
860 x 730 x 670h 6 + 6 x EN (600 x 400) 174	BSP064	1.519 €	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	BSK011	1.601 €	mod. 061
1070 x 840 x 950h 12 x GN 1/1 + 12 x GN 2/1 155	BSK021	1.845 €	mod. 062
860 x 730 x 950h 9 + 9 x EN (600 x 400) 180	BSK064	1.764 €	mod. 061

BSA



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

900 x 710 x 960h	BSA011	836 €	mod. 061
1070 x 835 x 960h	BSA021	940 €	mod. 062

NPS

Puerta con bisagra a la derecha

NPSB	425 €	mod. 061/101/ 062/ 102
NPS2	851 €	mod. 161

NSG

Innovador smokegrill para sistema barbacoa.

NSGB	345 €	mod. 061/101/ 062/ 102
NSGB200	409 €	mod. 201/202
NSGB161	636 €	mod. 161

MCR



MCR031B

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	MCR031B	2.386 €	mod. 061/101
450 x 660 x 565h 5 x 1/1 GN 75 1 kW AC 230V	MCR051B	2.656 €	mod. 061
655 x 765 x 565h 5 x 2/1 GN - 10 x 1/1 GN 75 1,5 Kw AC 230 V	KMC052B	3.696 €	mod. 062

BKC



BKC011

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

852 x 1082 x 320h	BKC011	3.354 €	mod. 061/101
1075 x 1195 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC021	3.620 €	mod. 062/102
852 x 1152 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC161	3.981 €	mod. 161
895 x 1150 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC201	3.620 €	mod. 201
1105 x 1220 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC202	4.037 €	mod. 202



CCE

Colector campana para conexión externa - Ø 150

Predisposición para conexión de la campana de aspiración

CCE	308 €
------------	--------------

NPK	137 €
------------	--------------

SBE



SBE101

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

375,5 x 561,5 x 459h 6 x 1/1 GN	SBE061	673 €
375,5 x 561,5 x 736h 10 x 1/1 GN 63	SBE101	788 €
593 x 721,5 x 459h 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN 61	SBE062	1.068 €
593 x 721,5 x 736h 20 x 1/1 GN - 10 x 2/1 GN 64	SBE102	1.102 €

BCR



BCR011S

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

425 x 823,5 x 1261h	BCR011S	1.543 €	mod. 061/101
630 x 983,5 x 1261h	BCR021S	1.840 €	mod. 062/102
548 x 1077 x 1376h	BCR161S	2.779 €	mod. 161

BTL



BTL011

Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurreplatos

BTL011	209 €	mod. 061/101
BTL021	221 €	mod. 062/102
BCR161L	2.779 €	mod. 161

KIT RUEDAS



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

BRP04	348 €
--------------	--------------

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	NKS201	2.112 €
470 x 715 x 1706h 15 x 1/1 GN 83	NKS201S	2.088 €
470 x 745 x 1735h 15 x (600 x 400) ENI 89	NKS154	2.563 €
694 x 835 x 1706h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 63	KKS202	2.379 €
694 x 835 x 1706h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 63	KKS202HD	3.074 € (220 kg - 40 kg/bandeja)
694 x 835 x 1706h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN 83	KKS202S	2.320 €

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	NKP201	3.191 €
694 x 926 x 1724h n. 100 - Ø 310 MM ± 73	KKP202	3.783 €

RIC



RIC201

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

RIC201	1.420 €
RIC202	1.775 €

NCP / KCP



KCP202

Cobertura térmica para estructuras con carros

NCP201R	941 €
KCP202R	1.155 €

RTP / MTP / MFP



RTP20

Armarios de puesta en temperatura de pavimento

940 x 1020 x 1950h 20 x 1/1 GN 12,5 Kw 3N AC 400 V	RTP20E	13.969 €	mod. 201
1150 x 1100 x 1950h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 23 Kw 3N AC 400 V	RFP40E	15.479 €	mod. 202

Armarios de mantenimiento de pavimento

1150 x 1100 x 1950h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 7,8 kW 3N AC 400 V	MFP40E	11.875 €	mod. 202
------------------------------------------------------------------	---------------	-----------------	----------

OTROS ACCESORIOS

Preparación conexión rápida para sonda al corazón mediante conector externo. Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm incluida 85,00nps	KSCBO	93 €	Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm.	KSC004R	254 €
Suplemento para conexión a red ethernet (Naboo)	NETH	307 €	Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. Ø 3 mm, largo aguja 180 mm.	KSC180	331 €
Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos	SN	264 €	Sonda al corazón con aguja Ø 1 mm.	KSA001	238 €
Protección de pantalla-mandos	DSP	58 €	Sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. Ø 3 mm (Naboo)	KSM002	526 €
	MK061B	861 €		BAP061	162 €
	MK101B	968 €		BAP101	186 €
	MK062B	968 €		BAP062	198 €
Versión para buques	MK102B	1.075 €	Protección anticolor de acero inox, para pared lateral	BAP102	221 €
	MK161B	1.721 €			
	MK201B	1.291 €			
	MK202B	1.505 €			

KIT POLLOGRILL PROFESIONAL

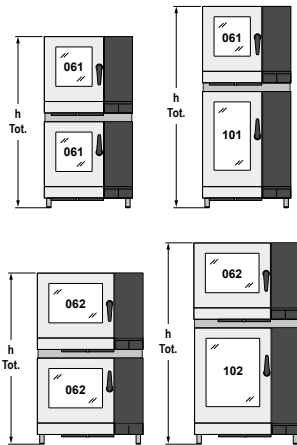


BGRT061	A consultar
BGRT101	A consultar
BGRT062	A consultar
BGRT102	A consultar

COMPOSICIÓN KIT:

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

KIT DE SOBREPOSICIÓN



Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit	
061	Electrico	Electrico o Gas	BKE011P	991 €
061	Gas	Electrico o Gas	BKG011P	1.283 €
061	Electrico	Electrico o Gas	BKE011P	991 €
101	Gas	Electrico o Gas	BKG011P	1.283 €
062	Electrico	Electrico o Gas	BKE021P	1.051 €
062	Gas	Electrico o Gas	BKG021P	1.405 €
062	Electrico	Electrico o Gas	BKE021P	1.051 €
102	Gas	Electrico o Gas	BKG021P	1.405 €

FILTRO GRASAS



ICFX01	127 €	
NFX02	279 €	mod.161/201/202

KIT DE CONEXIÓN HIDRÁULICA



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















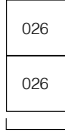
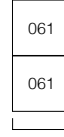
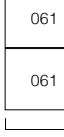
KNCI	84 €
-------------	-------------

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 kg. cada uno)	CDL05B	85 €* 	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 kg. cada uno)	CCF05B	60 €* 	
Detergente para sistema de lavado automático LM/VCS (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DL010B	85 €* 	
Antical CALFREE Exclusivo para sistema CAL-OUT (Incluye 1 depósito de 10 kg.)	CF010B	60 €* 	
Antical para modelos con generador de vapor COMBIBOILER (Incluye 1 depósito de 10 kg.)	DS010	106 €* 	
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	37 €	
Pulverizador para detergente 5 l.	PL005	72 €	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 kg. cada uno	CD002	973 €	
Set de cabezal para filtro Purity C Steam.	PCSK	178 €	
Contenedor detergente – Capacidad 1 tanque de 10kg – Para ser instalado en la pared Acero inoxidable – Malla cuadrada – Dimensiones (mm): 284 x 245 x 193 h	SPDP	90 €	

* Detergentes: condiciones de descuento sujetas a la unidad de negocio de recambios.

Accesorios hornos mixtos COMPACT





NSR		NAL	
	Soporte base en acero inox. 875 x 525 x 910 h NSR061 741 € (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - NAL061 - CBES061 - CVGS061)		Armario neutro con puerta (A añadir al NSR) NAL061R 679 € (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)
KPT		CAN	
	Portabandejas (A añadir al NSR) 10 x 1/1 GN KPT061 376 € (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)		Armario neutro con portabandejas (A añadir al CSR) 10 X 1/1 GN CAN061R 1.024 € (Mod. 061, 101)
NAN		CPD	
	Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR) 10 x 1/1 GN NAN061R 1.657 € (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)		Plano de apoyo de acero inox (A añadir al CSR) CPD061 250 € (Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)
MCR E		CKC I CKO	
	Armario de mantenimiento y cocción lenta (A añadir al NSR) 450 x 635 x 405 h MCR031E 2.458 € MCR051E 2.656 € 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 CKV061 2.986 € (Mod. CBEN061, CVEN061, CBES061, CVES061)	
RP			
	Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno RP04 348 €	510 x 1033 x 300 h 0,3 kW AC 230 V - 50 Hz CKO061 2.682 € (Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)	
CSR			
	Soporte base de acero inox 510 x 648 x 860 h CSR061 741 € (Mod. COEN061-COES061) 510 x 648 x 710 h CSR101 741 € (Mod. COEN101-COES101)	510 x 860 x 300 h 0,3 kW AC 230 V - 50 Hz CKO026 2.378 € (Mod. COEN026 y COES026)	
CPT			
	Portabandejas (A añadir al CSR) 10 x 1/1 GN CPT061 376 € (Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)	*Preparación para conexión campana de aspiración (obligatorio para instalar campana en horno) NPK mod. 026 - 061 - 101 137 € CCE 308 €	
CPT		NNR	
	Portabandejas (A añadir al CSR) 10 x 1/1 GN CPT061 376 € (Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)	Marco de superposición para ajuste de altura, en la instalación de horno con campana 839 x 480 x 150 h NNR061 250 € (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)	
KCOE I KCVE I KCVG I KCBE			
			Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos (Incluye soporte inferior)
026	061	061	
026	061	061	
510 mm	510 mm	875 mm	
Horno inferior y superior eléctrico		Hornos vapor directo; inferior a gas y superior eléctrico o gas	
KCOE026	881 €	KCVG061	1.644 €
KCOE061	998 €	KCBE061	1.408 €

OTROS ACCESORIOS

*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	SN mod. 026 - 061 - 101	272 €	Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN NABOO	KSM002 mod. 026 - 061 - 101	526 €
*Cambio sentido de puerta	NPS mod. 026 - 061 - 101	425 €	Ducha de lavado con tubo flexible de acero inox - 2,5 m.	ICLD mod. 026 - 061 - 101	206 €
*Preparación para conexión campana de aspiración	NPK mod. 026 - 061 - 101	137 €	Estante de acero inox 510 x 615 x 303h	SM026 mod. 026	528 €
*Sonda al corazón multipunto - Ø3mm. VERSIÓN SAPIENS	KSC004R mod. 026-061-101	254 €	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	PAC026 mod. 026	137 €
Sistema de lavado automático (1 envase de 990 gr VERSIÓN SAPIENS)	ILCS1 mod. 026 - 061 - 101	728 €		PAC061 mod. 061	164 €
Filtro grasas	ICFX01 mod. 026 - 061 - 101	127 €		PAC101 mod. 101	189 €
Sonda al corazón de aguja - Ø1 mm (sólo en hornos dotados de sonda al corazón)	KSA001 mod. 026 - 061 - 101	245 €	Kit patas (h - 150 mm)	KP004 mod. 026, 061 y 101	175 €

*Solicitar con el pedido del horno.

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 kg. cada uno)	CDL05	85 €* 
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 kg. cada uno)	CCF05	60 €* 
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	37 € 
Pulverizador para detergente 5 l.	PL005	73 € 

* Detergentes: condiciones de descuento sujetas a la unidad de negocio de recambios.

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	88 €	
Bandeja lisa	Acero Inox T	20 mm	T2302	47 €	T1102	53 €	T2102	101 €	
		40 mm	T2304	56 €	T1104	67 €	T2104	110 €	
		65 mm	T2306	62 €	T1106	73 €	T2106	124 €	
Bandeja perforada	Acero Inox F	20 mm	F2302	56 €	F1102	64 €	F2102	145 €	
		40 mm	F2304	64 €	F1104	74 €	F2104	155 €	
		65 mm	F2306	75 €	F1106	98 €	F2106	190 €	
		100 mm	-	-	F1110	124 €	F2110	240 €	
		150 mm	-	-	F1115	184 €	F2115	354 €	
Plancha aluminio acum. calor	Lisa/Rayada AP	-	-	-	APLR11	272 €	-	-	
Bandeja esmaltada	S	20 mm	-	-	S1102	72 €	S2102	112 €	
		40 mm	-	-	S1104	84 €	S2104	125 €	
		65 mm	-	-	S1106	95 €	S2106	140 €	
Cesta red metalica	Acero Inox R	1 Kg	R230	84 €	R1104	114 €	-	-	
		3 Kg	-	-	-	-	R2104	228 €	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Lisa ATL	-	ATL23	59 €	AT11	71 €	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Perforada ATF	-	ATF23	71 €	AF11	76 €	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Teflonada AT	20 mm	AT230	56 €	AT02	78 €	-	-	
		40 mm	-	-	AT04	97 €	-	-	
		65 mm	-	-	AT06	101 €	-	-	
Rejilla para verduras	Aluminio GV	-	GV230	88 €	GV110	136 €	-	-	
Rejilla para pinchos de 52 cm	Acero Inox GS	-	-	-	GS111	67 €	-	-	
Pincho 52 cm	Acero Inox SD	52 cm	-	-	SD052	26 €	-	-	
Rejilla para pinchos pequeños	Acero Inox GS	-	GS230	47 €	GS112	74 €	-	-	
Rejilla carne o pescado	GC	-	GC230	178 €	GC113	185 €	-	-	
Bandeja antiaherente tortillas	Aluminio TF	6 piezas	-	-	TF106	102 €	-	-	
		12 piezas	-	-	-	-	TF112	235 €	
Rejilla para pollos	Acero Inox P	4 piezas	P230	64 €	-	-	-	-	
		8 piezas	-	-	P1108	71 €	-	-	
Rejilla de chapa y teflón antiadherente	-	1 pieza	TF123	83 €	-	-	-	-	
		2 piezas	-	-	TF223	102 €	-	-	
		6 piezas	-	-	-	-	TF623	188 €	

Kits multigrill promocional

KIT RESTAURANTE: (SG11C)	MSK11R	604 €
KIT RESTAURANTE: (SG11L)	MSK21R	604 €

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

KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA (SG11C)	MSK11S	899 €
KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA (SG11L)	MSK21S	899 €

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

Hasta 98 pollos en tan solo 30 minutos*

*Pollos de 950g



Speedy Chicken

Mod. PS1108

249 €

Asado perfecto simultáneo en ambos lados

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



Speedy Grill

Mod. SG11C (apertura longitudinal)

338 €

Mod SG11L (apertura transversal)

338 €



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	11.875 €
RTP 20 E	Táctil con humidificador	570/860/1860h	940/1020/1950h	kW12,5 3N AC 400 V	13.969 €
RFP 40 E	Táctil con humidificador	780/965/1860h	1150/1100/1950h	kW23 3N AC 400 V	15.479 €

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

Carros de regeneración y mantenimiento para banquetes

INOX
AISI 304



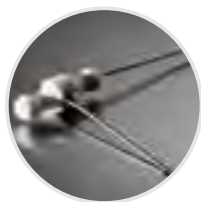
Temperatura:
de +30°C/+160°C

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.



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.



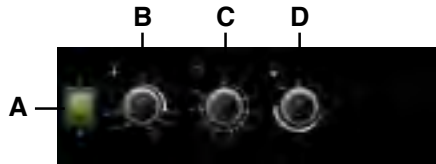
Mod. KRC 061E



Mod. KRC 101E

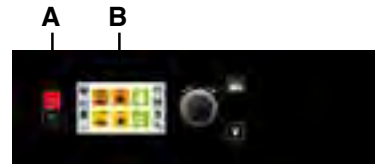


Mod. KRC 153E



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

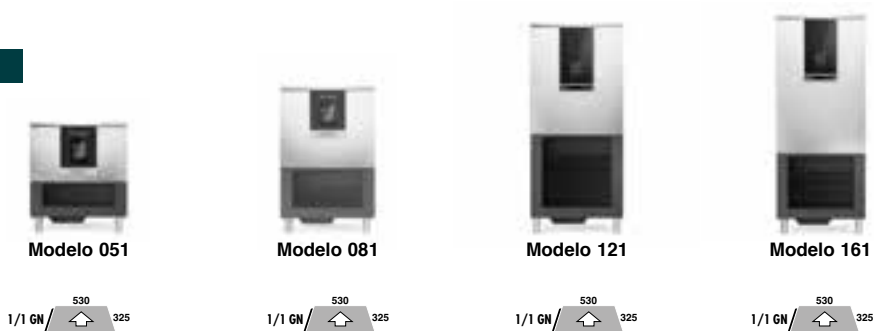
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Versión	Capacidad	Dimensiones (mm)	Potencia	Precio (€)
KRC061M	Electromecánico con humidificador	6 GN1/1	890x815x1010h	kW 3,45 1N AC 230V	5.690 €
KRC061E	Táctil con humidificador	6 GN1/1	890x815x1010h	kW 3,45 1N AC 230V	6.404 €
KRC101M	Electromecánico con humidificador	10 GN1/1	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V	6.596 €
KRC101E	Táctil con humidificador	10 GN1/1	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V	7.264 €
KRC153M	Electromecánico con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 10,15 3N AC 400V	9.642 €
KRC153E	Táctil con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 10,15 3N AC 400V	10.502 €

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 (€)	10.283 €	13.018 €	15.644 €	16.376 €
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.

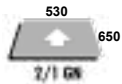
Modelo	BLKN051	BLKN081	BLKN121	BLKN161
Precio (€)	11.072 €	13.947 €	16.711 €	17.490 €

ACCESORIOS	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
Ruedas, de las cuales dos con freno	RTZ64 138 €	RTZ84 211 €	RTZ84 211 €	RTZ64 138 €
Ducha de lavado	DE5 206 €	DE5 206 €	DE5 206 €	DE5 206 €
Esterilizador	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €
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
24.426 €	48.587 €	53.884 €
100	150	180
60	100	120
3619	6890	9290
1600	4500	4500
4688	6188	6188
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

Equipamiento de serie

NEO 24hours

- Sonda al corazón multipunto (calentada), con 4 puntos de medición.
- Conexión USB.
- Paneles portaparrillas. (Armarios)
- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Conexión a Wifi para monitorizar procesos.
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros HACCP y actualización de software (en cámaras)
- Rampa incluida (en cámaras)
- Kit de invierno por unidad remota hasta -10°C (en cámaras)
- Cámaras equipadas con unidad condensadora remota.

Modelo 122	Modelo 201	Modelo 202
RTZ85 262 €		
DE5 206 €		
SXIA3 467 €	SXIA5 1.083 €	SXIA5 1.083 €
-	201 TRP 1.939 €	202 TRP 1.427 €

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 multivel 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 IC2 ya no hay necesidad de supervisar el tiempo, la temperatura, la humedad. Neoboo 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, Neoboo le da la posibilidad de llegar a la cocina por la mañana encontrando asados, estufados y piezas grandes ya hechos.

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

Para que los tiempos recuperen la temperatura de servicio adecuada se ofrece la función.

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	62
	ICON: Hornos mixtos de vapor directo	70
	ICON51: Hornos mixtos de vapor directo	76



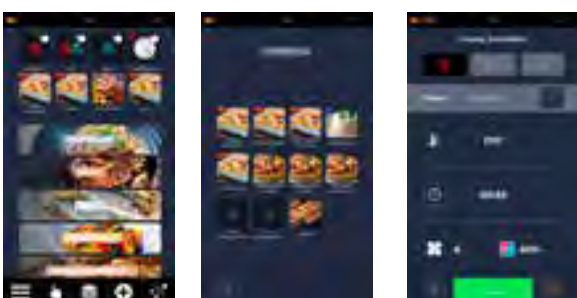
El anillo de enlace entre tu idea de cocina y tu cliente

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.





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 061



Modelo 101



Modelo 062



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)	6 x 1/1 GN y 6 x 60x40 EN	10 x 1/1 GN y 10 x 60x40 EN	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 (€)	9.261 €	13.586 €	14.455 €
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 (€)	11.039 €	15.762 €	16.765 €
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 (€)	9.984 €	14.044 €	15.419 €
------------	---------	----------	----------



VERSIÓN GAS

OB061G

OB101G

OB062G

Precio (€)	12.009 €	16.426 €	17.937 €
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



Modelo 161
325
530
1/1 GN



Modelo 201
325
530
1/1 GN



Modelo 202
530
650
2/1 GN

10 x 2/1 - 20 x 1/1	6 x 1/1 + 10 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
70	70	63	63
1072 x 907 x 1055h	852 x 795 x 1840h	892 x 862 x 1812 h	1102 x 932 x 1812h

SYE102B

19.221 €

31

3N AC 400

SYE161B

23.000 €

25,5

3N AC 400

SYE201B

23.465 €

31,8

3N AC 400

SYE202B

33.625 €

61,8

3N AC 400

SYG102B

22.282 €

0,8

42 / 36.120

1N AC 230

SYG161B

26.973 €

1,4

44 / 37.840

1N AC 230

SYG201B

26.502 €

1,3

80 / 68.800

1N AC 230

SYG202B

33.454 €

1,4

35 / 30.100

1N AC 230

OB102E

20.502 €

0,8

50 / 43.000

OB161E

25.858 €

1,4

40 / 34.400

OB201E

24.802 €

1,3

52 / 44.720

OB202E

35.867 €

1,4

90 / 77.400

OB102G

23.840 €

0,8

50 / 43.000

OB161G

31.758 €

1,4

40 / 34.400

OB201G

28.212 €

1,3

52 / 44.720

OB202G

37.532 €

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 pollo grill 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	NPSB mod. 061 - 101 - 062 - 102	465 €
	NPS2 mod. 161	930 €
Ahumador con alimentación externa	AFFE mod. 061 - 101 - 062 - 102 - 161 - 201 - 202	964 €
Ducha de lavado con conexiones y enganches	ICLD mod. 061 - 101 - 062 - 102 - 161 - 201 - 202	787 €
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS mod. 026-061-101	149 €
	APDS2 mod. 161	299 €

Hornos mixtos SYNAPSY

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



ACCESORIOS	Modelo 061	Modelo 101	Modelo 062
SopORTE base en acero inox. Con estante	BSR011 787 €	BSR011 787 €	BSR021 888 €
SopORTE base en acero inox por inclusión abatidor	BSA011 914 €	-	BSA021 1.027 €
SopORTE base en acero inox. Con rack con rieles portabandejas	BSP011 1.612 €	BSP011 1.612 €	BSP021 1.801 €
SopORTE base en acero inox. Con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSK011 1.750 €	-	BSK021 2.017 €
Armario en acero inox. Con puertas y rack con rieles portabandejas	BSC011 1.877 €	BSC011 1.877 €	BSC021 2.093 €
Armario en acero inox. Con puertas y rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSC110 2.106 €	-	BSC210 2.346 €
Armario de mantenimiento estático y lenta cocción - con sonda al corazón	MCR031B 2.609 €	MCR031B 2.609 €	MCR052B 4.040 €
Armario de mantenimiento estático y lenta cocción - con sonda al corazón 450 x 660 x 565 h 5 x 1/1 GN	MCR051B 2.903 €	-	-
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.	BKC011 3.666 €	BKC011 3.666 €	BKC011 3.666 €
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	BKC011F 3.361 €	BKC011F 3.361 €	-
Colector campana para conexión externa - Ø 150 mm	CCE 337 €	CCE 337 €	CCE 337 €
Colector campana para conexión externa, completo con conector de 90° - Ø 150 mm	CCER90 534 €	CCER90 534 €	-
Cobertura térmica para estructuras con carros	-	-	-
Kit banquetes - NKP201 + NCP201R	-	-	-
Estructura portabandejas extraíble Versión GN	SBE061 736 €	SBE101 862 €	SBE062 1.167 €
Estructura portabandejas extraíble Versión EN (600x400)	SBE564 736 €	SBE864 862 €	-
Estructura portabandejas extraíble Versión GN (SBE061/ SBE091/ SBE102) + Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurrer platos (BTL011/ BTL021)	SSB061 577 €	SSB101 600 €	SSB062 775 €
Estructura portabandejas extraíble para kit pollogrill profesional (SBE091/ SBE092) + Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurrer platos (BTL011/ BTL021)	-	SSB091 600 €	-
Kit pollo grill profesional	KGP011 975 €	KGP011 975 €	KGP021 1.076 €
Bandeja recolectora de grasa	-	BSGP11 227 €	-
Bandeja recoge grasa Kit pollogrill	-	-	-
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	BCR011S 1.687 €	BCR011S 1.687 €	BCR021S 2.012 €
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.	BRP04 381 €	BRP04 381 €	BRP04 381 €


Modelo 102
Modelo 161
Modelo 201
Modelo 202
BSR021 888 €

-

-

-

-

-

BSP021 1.801 €

-

-

-

-

-

BSC021 2.093 €

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

NKS201 2.308 €
(20 x 1/1 GN)

NKS201S 2.283 €
(15 x 1/1 GN)

-

NKS154 2.801 €

NKP201 3.489 €

RIC201 1.552 €

BKC201 3.957 €

BKC161 4.351 €

BKC161F 4.109 €

-

CCE 337 €

CCE 337 €

CCE 337 €

CCE 337 €

CCER90 534 €

-

NCP201R 1.028 €

BKQ201 4.114 €

KCP202R 1.263 €

BKQ202 4.990 €

SBE102 1.205 €

SBE061 736 €

SBE101 862 €

-

-

SBE564 736 €

SBE864 862 €

-

SSB102 775 €

-

-

SSB092 775 €

-

-

KGP021 1.076 €

KGP161 2.730 €

KGP201 1.594 €

KGP202 1.644 €

BSGP21 353 €

-

-

BSGP201 315 €

BSGP202 386 €

BCR021S 2.012 €

BCR161S 3.038 €

BCR161L 3.038 €

-

BRP04 381 €

-

-

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.



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 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.



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 (€)	4.283 €	5.349 €	5.623 €
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 (€)	6.425 €	7.359 €	7.755 €
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 796 €	
Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - Version T		ISC04 359 €	
Sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - Version T		ISA01 359 €	
Cambio sentido puerta	IPS051 131 €	IPS051 131 €	IPS071 131 €
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 149 €	APDS 149 €	APDS 149 €
Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos	SN 288 €	SN 288 €	SN 288 €
Predisposición para conexión de la campana de aspiración	NPK 150 €	NPK 150 €	NPK 150 €
Suplemento para mamparo portabandejas - versión en (600 x 400) - IGP464	ISP864 108 €	ISP864 108 €	ISP864 108 €
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 451 €	CSA 451 €	CSA 451 €
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 240 €	OCBM4 240 €	OCBM4 240 €



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

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

ICET071E

6.831 €

12,5

3 AC 230 / 3N AC 400

ICEM101E

6.466 €

14,5

3 AC 230 / 3N AC 400

ICET101E

7.684 €

14,5

3 AC 230 / 3N AC 400

ICGT071E

8.546 €

0,5

12 / 10.320

1N AC 230

ICGM101E

8.932 €

0,5

16 / 13.760

1N AC 230

ICGT101E

10.211 €

0,5

16 / 13.760

1N AC 230

Modelo T071

Modelo M101

Modelo T101

ILCS2 796 €

ILCS2 796 €

ISC04 359 €

ISC04 359 €

ISA01 359 €

ISA01 359 €

IPS071 131 €

IPS101 155 €

IPS101 155 €

APDS 149 €

APDS 149 €

APDS 149 €

SN 288 €

SN 288 €

SN 288 €

NPK 150 €

NPK 150 €

NPK 150 €

ISP864 108 €

ISP864 108 €

ISP864 108 €

CSA 451 €

CSA 451 €

CSA 451 €

CAV101 207 €

CAV101 207 €

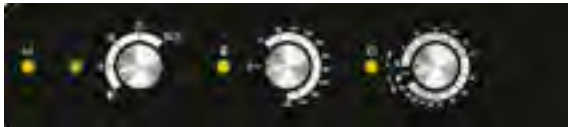
OCBM4 240 €

OCBM4 240 €

OCBM4 240 €

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 termoreflor, 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 favoritos, 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 (€)

5.684 €

6.435 €

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 796 €

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

KSC004F 359 €

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

KSA001F 359 €

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

KSC004C 354 €

Puerta con bisagra a la derecha

NPS 465 €

NPS 465 €

Seguridad apertura puerta con doble resorte

APDS 149 €

APDS 149 €

Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos

SN 288 €

SN 288 €

Predisposición para conexión de la campana de aspiración

NPK 150 €

NPK 150 €

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 451 €

CSA 451 €

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

MKC026 810 €

MKC026 810 €



Modelo M061



1/1 GN

6 x 1/1

60

510 x 800 x 880 h

ICCM061E

6.293 €

7,75

3N AC 400



Modelo T061



1/1 GN

6 x 1/1

60

510 x 800 x 880 h

ICCM061E

7.186 €

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 796 €

KSC004F 359 €

KSA001F 359 €

KSC004C 354 €

NPS 465 €

NPS 465 €

APDS 149 €

APDS 149 €

SN 288 €

SN 288 €

NPK 150 €

NPK 150 €

CSA 451 €

CSA 451 €

MKC061 937 €

MKC061 937 €

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

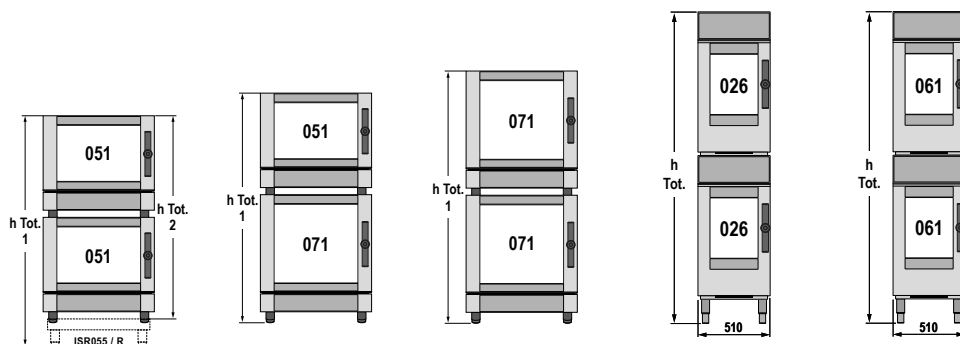
- Cámara de cocción perfectamente uniforme y hermética con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma 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	667 €
051	Gas	Electrico o Gas	IKG051	874 €
071	Electrico	Electrico o Gas	IKE051	667 €
071	Gas	Electrico o Gas	IKG051	874 €
071	Electrico	Electrico o Gas	IKE071	667 €
071	Gas	Electrico o Gas	IKG071	667 €
026	Electrico	Electrico o Gas	KCOE026	963 €
061	Electrico	Electrico o Gas	KCOE061	1.090 €

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (bajo pedido)

Sistema de lavado automático LCS. En dotación 1 envase de cartucho detergente líquido CDL05B, 990 gr. - Version T	ILCS1 mod. 051 - 026 - 061	796 €
	ILCS2 mod. 071 - 101	796 €
Puerta con bisagra a la derecha	NPS mod. 026 - 061	465 €
Ducha de lavado con conexiones y enganches	ICLD mod. 051 - 071 - 101 - 026 - 061	222 €
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS mod. 051 - 071 - 101 - 026 - 061	149 €
Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm - version T	ISC04 mod. 051 - 071 - 101	359 €
	KSC004F mod. 026 - 061 (sonda fija)	359 €
Sonda al corazón con aguja Ø 1 mm - version T	ISA01 mod. 051 - 071 - 101	359 €
	KSA001F mod. 026 - 061 (sonda fija)	359 €

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 752 €	ISR071E 752 €	ISR071E 752 €	ISR071E 752 €	-	-
Soporte base en acero inox. 690 x 700 x 595 h	-	-	-	-	ISR101E 752 €	ISR101E 752 €
Soporte base en acero inox. 875 x 774 x 950 h	ISR071S 752 €	ISR071S 752 €	ISR071S 752 €	ISR071S 752 €	-	-
Portabandejas - Insertable en soporte. Acero inox 367 x 670 x 460 h 9 x 1/1 GN	NPT071 399 €	NPT071 399 €	NPT071 399 €	NPT071 399 €	NPT071 399 €	NPT071 399 €
Portabandejas - Insertable en soporte. Acero inox 439 x 670 x 460 h 7 x (600 x 400) EN	NPT064 411 €	NPT064 411 €	NPT064 411 €	NPT064 411 €	NPT064 411 €	NPT064 411 €
Par mamparos - 600 x 400	IGP464 207 €	IGP464 207 €	IGP664 248 €	IGP664 248 €	IGP864 273 €	IGP864 273 €
Armario de fermentación - Mandos de control electrónico - Puertas de vidrio	ILV126 2.854 €	ILV126 2.854 €	ILV126 2.854 €	ILV126 2.854 €	-	-
Kit pies con arandelas para soportes, para instalaciones navales	NPF04 139 €	NPF04 139 €	NPF04 139 €	NPF04 139 €	NPF04 139 €	NPF04 139 €
Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno	RP04 381 €	RP04 381 €	RP04 381 €	RP04 381 €	RP04 381 €	RP04 381 €
Campana de aspiración, con condensador de aire. Sólo para los modelos eléctricos. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos	IKKV51 2.824 €	IKKV51 2.824 €	IKKV51 2.824 €	IKKV51 2.824 €	IKKV51 2.824 €	IKKV51 2.824 €
Colector campana para conexión externa - Ø 150 mm	CCE 337 €	CCE 337 €	CCE 337 €	CCE 337 €	CCE 337 €	CCE 337 €
Filtro grasas	ICFX01 139 €	ICFX01 139 €	-	-	-	-
Filtro grasas (2 piezas)	-	-	ICFX02 241 €	ICFX02 241 €	ICFX02 241 €	ICFX02 241 €
Kit de sujeción de pies	KFP002 57 €	KFP002 57 €	KFP002 57 €	KFP002 57 €	KFP002 57 €	KFP002 57 €

ACCFESORIOS ICON51

ACCESORIOS	Modelo M026	Modelo T026	Modelo M061	Modelo T061
Soporte base en acero inox.	-	-	CSR061 810 €	CSR061 810 €
Portabandejas - insertable en soporte. Acero inox 367 x 595 x 505 h 10 x 1/1 GN	-	-	CPT061 411 €	CPT061 411 €
Armario neutro con portabandejas - insertable en soporte. Acero inox 403 x 609 x 550 h 10 x 1/1 GN	-	-	CAN061 933 €	CAN061 933 €
Plano de apoyo de acero inox - insertable en soporte	-	-	CPD061 273 €	CPD061 273 €
Campana de aspiración, con condensador de aire. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos - Utilice el colector CCE para conexión externa	CKO026E 2.599 €	CKO026E 2.599 €	CKO061E 2.931 €	CKO061E 2.931 €
Colector campana para conexión externa - Ø 150 mm	CCE 337 €	CCE 337 €	CCE 337 €	CCE 337 €
Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno	-	-	RP04 381 €	RP04 381 €
Protección anticador de acero inox, para pared lateral 559 x 40 x 860 h	PAC026 149 €	PAC026 149 €	-	-
Protección anticador de acero inox, para pared lateral 734 x 40 x 860 h	-	-	PAC061 149 €	PAC061 149 €
Filtro grasas	ICFX01 139 €	ICFX01 139 €	ICFX01 139 €	ICFX01 139 €
Conductor de aire de refrigeración para la instalación empotrable. Acero inox - dimensiones máximas generales 510 x 725 x 940 h	CIN026 399 €	CIN026 399 €	-	-
Conductor de aire de refrigeración para la instalación empotrable. Acero inox - dimensiones máximas generales 510 x 900 x 940 h	-	-	CIN061 426 €	CIN061 426 €
Repisa de pared en acero inox	SM026 578 €	SM026 578 €	-	-

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

87



HORNOS MICROONDAS INDUSTRIALES. USO LIGERO - USO MEDIO

88



HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES. USO INTENSIVO

90



Hornos microondas de última generación.

4 razones
para usar

MENUMASTER[®]
Commercial

LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING



Amplia gama

La gama más amplia del mercado.



Velocidad

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



Máxima calidad y durabilidad

Tranquilidad y aumento de rentabilidad.



Servicio Excelente

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



Hornos microondas

Industriales

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



Profesionales










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





Como seleccionar su microondas, según gama y potencia



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

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

INOX
AISI 304

COCCIÓN
HORNO



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

INOX
AISI 304

COCCIÓN
HORNO



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**

	SARTENES BASCULANTES POLIVALENTES CON MIXER <ul style="list-style-type: none"> • CUCIMIX (MAJOR LINE) 	96
	COCEDOR MULTIFUNCIONAL ELÉCTRICO NOVEDAD <ul style="list-style-type: none"> • FÍGARO (MAJOR LINE) 	98
	SARTENES BASCULANTES <ul style="list-style-type: none"> • BETTER PAN (MAJOR LINE) • EASY BRATT (MEDIUM LINE) 	100
	MARMITAS MARMITAS BASCULANTES <ul style="list-style-type: none"> • BASKETT (MAJOR LINE) • EASYBASKETT (MEDIUM LINE) MARMITAS CILÍNDRICAS <ul style="list-style-type: none"> • FIXPAN (MAJOR LINE) • EASYPAN (MEDIUM LINE) MARMITAS FIJAS <ul style="list-style-type: none"> • EASYPAN (MEDIUM LINE) <ul style="list-style-type: none"> • MARMITAS A GAS • MARMITAS ELÉCTRICAS Y VAPOR • MARMITAS GASTRONORM 	104
	COCEDORES DE PASTA MULTICOOKER (MAJOR LINE)	118
	COOK & CHILL COOK & CHILL (PROCESS LINE) COCINAR Y ENFRIAR	120
	LAVAVERDURAS	124
	ACCESORIOS	125





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.



Sartenes

CON MEZCLADOR

Cucimix (Major Line)

Cocedor multifunción para cocer a presión y mezclar salsas, mermeladas, carnes con salsa 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 enfriamiento.



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.

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.

Kit para Caramelo (C):

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

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Eléctricas (E):

- Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas de aleación "Incoloy 800".

Gas (G):

- Calentamiento mediante quemadores tubulares de alto rendimiento en inox.



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	18.973,00
CBT E 070 V1	32.241,00
CBT E 090 V1	51.193,00
CBT E 130 V1	56.788,00
CBT E 180 V1	76.219,00
CBT E 310 V1	115.759,00
CBTE030C_V1	22.014,00
CBTE070C_V1	37.612,00
CBTE090C_V1	57.827,00
CBTE130C_V1	65.390,00
CBTE180C_V1	83.594,00
CBTE310C_V1	126.083,00
Autoclave	
CBT E 130 A V1	72.866,00
CBT E 180 A V1	98.694,00
CBT E 310 A V1	143.734,00
CBTE130AC_V1	80.235,00
CBTE180AC_V1	102.963,00
CBTE310AC_V1	154.564,00

Modelo	Precio (€)
CUCIMIX Major line - Gas	
CBT G 070 V1	35.639,00
CBT G 090 V1	53.238,00
CBT G 130 V1	60.375,00
CBT G 180 V1	83.764,00
CBT G 310 V1	120.012,00
Autoclave	
CBT G 130 A V1	76.774,00
CBT G 180 A V1	102.634,00
CBT G 310 A V1	148.196,00



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	23.869,00
DFI E 150 V2	30.253,00
DFI E 100-D V2	25.822,00
DFI E 150-D V2	32.034,00
DFI E 100 (A) V2	30.719,00
DFI E 150 (A) V2	36.209,00
DFI E 100A-D V2	30.971,00
DFI E 150A-D V2	37.928,00



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



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	35.526,00
DBR G 145 V1	40.127,00
DBR G 180 V1	46.692,00
DBR G 220 V1	51.022,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas	
DBR E 110 V1	28.563,00
DBR E 145 V1	32.074,00
DBR E 180 V1	40.452,00
DBR E 220 V1	46.035,00

Modelo	Precio (€)
Gas con patas autoclave	
DBR G 110 A V1	50.128,00
DBR G 145 A V1	57.721,00
DBR G 180 A V1	65.540,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas autoclave	
DBR E 110 A V1	41.727,00
DBR E 145 A V1	47.873,00
DBR E 180 A V1	60.194,00

Modelo	Precio (€)
Gas con patas elevación automática de cestas	
DBR G 110 C V1	41.385,00
DBR G 145 C V1	47.082,00
DBR G 180 C V1	53.261,00
DBR G 220 C V1	58.902,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas elevación automática de cestas	
DBR E 110 C V1	33.988,00
DBR E 145 C V1	38.376,00
DBR E 180 C V1	47.873,00
DBR E 220 C V1	53.456,00

Modelo	Precio (€)
Gas con patas autoclave elevación automática de cestas	
DBR G 110 AC V1	56.247,00
DBR G 145 AC V1	64.674,00
DBR G 180 AC V1	73.722,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas autoclave elevación automática de cestas	
DBR E 110 AC V1	47.553,00
DBR E 145 AC V1	54.095,00
DBR E 180 AC V1	66.780,00

*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	8.334,00	BR8E080I	8.815,00
BR9G090I	9.222,00	BR9E090I	9.356,00
BR1G120I	13.156,00	BR1E120I	13.251,00
BR1G150I	14.899,00	BR1E150I	14.910,00
BR1G200I	24.126,00	BR1E200I	24.093,00
Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Sartenes basculantes motorizadas a gas		Sartenes basculantes motorizadas eléctricas	
BR8G080I.M	10.573,00	BR8E080I.M	10.937,00
BR9G090I.M	11.197,00	BR9E090I.M	11.420,00
BR1G120I.M	15.257,00	BR1E120I.M	15.221,00
BR1G150I.M	16.861,00	BR1E150I.M	16.785,00
BR1G200I.M	26.665,00	BR1E200I.M	26.157,00

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.

Baskett también está disponible en una versión con una presión de cavidad de 1,5 bares, que permite temperaturas más altas, de hasta 120 °C en las paredes. En este caso, el vapor es más rápido en llevar el producto a ebullición. En las versiones equipadas con el sistema Cook&Chill, el enfriamiento también será más rápido, debido a la mayor presión de circulación del agua de refrigeración.



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	467	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	467	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	55.0		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	43.894,00	PR IG 250 V1	56.582,00
PR IG 105 M V1	67.717,00	PR IG 250 M V1	85.133,00
PR IG 130 V1	47.875,00	PR IG 320 V1	59.915,00
PR IG 130 M V1	72.484,00	PR IG 320 M V1	93.412,00
PR IG 180 V1	51.724,00	PR IG 500 V1	80.613,00
PR IG 180 M V1	79.084,00	PR IG 500 M V1	123.020,00

...M: Mixer

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Eléctricas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
PR IE 105 V1	37.642,00	PR IV 105 V1	35.246,00
PR IE 105 M V1	54.219,00	PR IV 105 M V1	53.193,00
PR IE 130 V1	41.959,00	PR IV 130 V1	39.895,00
PR IE 130 M V1	60.513,00	PR IV 130 M V1	60.136,00
PR IE 180 V1	45.503,00	PR IV 180 V1	43.654,00
PR IE 180 M V1	65.112,00	PR IV 180 M V1	63.324,00
PR IE 250 V1	47.732,00	PR IV 250 V1	47.196,00
PR IE 250 M V1	69.662,00	PR IV 250 M V1	70.374,00
PR IE 320 V1	55.432,00	PR IV 320 V1	50.149,00
PR IE 320 M V1	73.787,00	PR IV 320 M V1	74.001,00
PR IE 500 V1	71.849,00	PR IV 500 V1	67.152,00
PR IE 500 M V1	105.964,00	PR IV 500 M V1	100.984,00
PR IE 180 HMA V1	91.068,00	PR IV 600 M V1	119.945,00
PR IE 320 HMA V1	110.795,00	PR IV 180 HMA V1	88.476,00
PR IE 500 HMA V1	157.560,00	PR IV 320 HMA V1	111.127,00
		PR IV 500 HMA V1	149.990,00

MARMITAS BASCULANTES

EASYBASKETT medium line

BASKETT major line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freír | 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, varias recetas de pastelería.



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	22.185,00	PMK IE 100	21.908,00
PMK DG 150	22.822,00	PMK IE 150	23.061,00
PMK DG 200	26.203,00	PMK IE 200 + PAAR1015	28.842,00
PMK DG 300	29.581,00	PMK IE 300 + PAAR1015	33.849,00
		PMK IE 500 + PAAR1015	44.187,00
Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
PMK IG 100 + PAAR1013	27.025,00	PMK IV 100	19.912,00
PMK IG 150 + PAAR1013	27.918,00	PMK IV 150	20.870,00
PMK IG 200 + PAAR1013	32.266,00	PMK IV 200	26.002,00
PMK IG 300 + PAAR1013	35.459,00	PMK IV 300	29.654,00
PMK IG 500 + PAAR1013	46.351,00	PMK IV 500	39.741,00
Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Baskett			
CPE 080 V1	28.018,00	CPE 080 M V1	41.507,00



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	17.421,00	PF IE 100	19.149,00
PF DG 150	17.708,00	PF IE 150	20.003,00
PF DG 200	23.358,00	PF IE 200	26.009,00
PF DG 300	26.327,00	PF IE 300	29.723,00
PF DG 500	31.400,00	PF IE 500	37.060,00
Gas calentamiento directo autoclave		Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	
PF DG 100 A	20.239,00	PF IE 100 A	21.964,00
PF DG 150 A	20.526,00	PF IE 150 A	22.822,00
PF DG 200 A	26.579,00	PF IE 200 A	29.228,00
PF DG 300 A	30.100,00	PF IE 300 A	33.496,00
PF DG 500 A	35.175,00	PF IE 500 A	40.833,00
Gas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
PF IG 100	22.113,00	PF IV 100	17.708,00
PF IG 150	22.975,00	PF IV 150	18.572,00
PF IG 200	28.721,00	PF IV 200	21.922,00
PF IG 300	32.358,00	PF IV 300	24.316,00
PF IG 500	40.496,00	PF IV 500	30.636,00
Gas calentamiento indirecto autoclave		Vapor calentamiento indirecto autoclave	
PF IG 100 A	24.931,00	PF IV 100 A	20.526,00
PF IG 150 A	25.792,00	PF IV 150 A	21.387,00
PF IG 200 A	31.942,00	PF IV 200 A	25.145,00
PF IG 300 A	36.131,00	PF IV 300 A	28.089,00
PF IG 500 A	44.270,00	PF IV 500 A	34.409,00
Kit de pasteurización*			
PAPT0010	8.327,00		

*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):

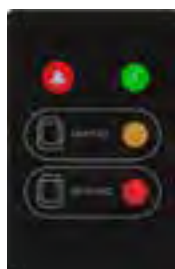
- Intercambiador construido en AISI 304.
- Control de presión intercambiador mediante válvula de seguridad 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica.
- Carga automática de la camisa, de serie, excepto en los modelos a vapor

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/IG 200 (A)	Gas	34,5		1175x1130x900	220	Directo/Indirecto
PMR DG 300/IG 300 (A)	Gas	48		1305x1255x900	362	Directo/Indirecto
PMR DG 500/IG 500 (A)	Gas	58		1305x1255x950	496	Directo/Indirecto
PMR IE 200/IV 200 (A)	Eléctrica/Vapor		32/80	1175/1000x1000x900	220	Indirecto
PMR IE 300/IV 300 (A)	Eléctrica/Vapor		36/100	1130x1130x900	362	Indirecto
PMR IE 500/IV 500 (A)	Eléctrica/Vapor		36/120	1130x1130x950	496	Indirecto

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento directo		Eléctricas calentamiento indirecto	
PMR DG 200	14.523,00	PMR IE 200 + PAAR1014B	20.892,00
PMR DG 300	16.958,00	PMR IE 300 + PAAR1014B	23.998,00
PMR DG 500	20.957,00	PMR IE 500 + PAAR1014B	30.387,00
Gas calentamiento directo autoclave		Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	
PMR DG 200 A	17.506,00	PMR IE 200 A + PAAR1014B	23.936,00
PMR DG 300 A	20.452,00	PMR IE 300 A + PAAR1014B	27.563,00
PMR DG 500 A	24.452,00	PMR IE 500 A + PAAR1014B	33.948,00
Gas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
PMR IG 200 + PAAR1010B	21.339,00	PMR IV 200	13.306,00
PMR IG 300 + PAAR1010B	24.781,00	PMR IV 300	15.391,00
PMR IG 500 + PAAR1010B	31.837,00	PMR IV 500	20.609,00
Gas calentamiento indirecto autoclave		Vapor calentamiento indirecto autoclave	
PMR IG 200 A + PAAR1010B	24.382,00	PMR IV 200 A	16.290,00
PMR IG 300 A + PAAR1010B	28.347,00	PMR IV 300 A	18.887,00
PMR IG 500 A + PAAR1010B	35.403,00	PMR IV 500 A	24.104,00

*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.

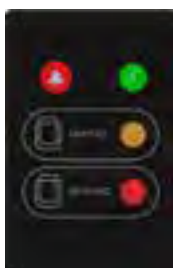
Autoclave (A):

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

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Calentamiento directo		Calentamiento indirecto	
PM 8 DG 100	7.501,00	PM 7 IG 050 + PAAR1010	11.567,00
PM 8 DG 150	7.772,00	PM 8 IG 100 + PAAR1010	13.756,00
PM 8 DG 200	8.782,00	PM 8 IG 150 + PAAR1010	14.395,00
PM 1 DG 200	14.239,00	PM 1 IG 200 + PAAR1010B	20.800,00
PM 1 DG 300	16.656,00	PM 1 IG 300 + PAAR1010B	23.683,00
PM 1 DG 500	20.597,00	PM 1 IG 500 + PAAR1010B	30.346,00
Calentamiento directo autoclave		Calentamiento indirecto autoclave	
PM 8 DG 100 A	10.111,00	PM 8 IG 100 A + PAAR1010	16.417,00
PM 8 DG 150 A	10.383,00	PM 8 IG 150 A + PAAR1010	17.054,00
PM 8 DG 200 A	11.764,00	PM 1 IG 200 A + PAAR1010B	23.844,00
PM 1 DG 200 A	17.222,00	PM 1 IG 300 A + PAAR1010B	27.249,00
PM 1 DG 300 A	20.153,00	PM 1 IG 500 A + PAAR1010B	33.911,00
PM 1 DG 500 A	24.091,00		

*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 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

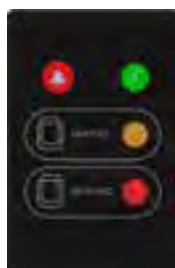
Vapor (V)



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 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 (€)
Eléctricas calentamiento indirecto	
PM 7 IE 050 + PAAR1014	11.295,00
PM 8 IE 100 + PAAR1014	13.585,00
PM 8 IE 150 + PAAR1014	14.144,00
PM 1 IE 200 + PAAR1014C	20.519,00
PM 1 IE 300 + PAAR1014C	23.323,00
PM 1 IE 500 + PAAR1014C	29.312,00

Modelo	Precio (€)
Vapor calentamiento indirecto	
PM 8 IV 100	8.323,00
PM 8 IV 150	8.951,00
PM 1 IV 200	13.074,00
PM 1 IV 300	15.044,00
PM 1 IV 500	20.235,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	
PM 8 IE 100 A + PAAR1014	16.246,00
PM 8 IE 150 A + PAAR1014	16.805,00
PM 1 IE 200 A + PAAR1014C	23.562,00
PM 1 IE 300 A + PAAR1014C	26.887,00
PM 1 IE 500 A + PAAR1014C	32.879,00

Modelo	Precio (€)
Vapor calentamiento indirecto autoclave	
PM 8 IV 100 A	10.932,00
PM 8 IV 150 A	11.559,00
PM 1 IV 200 A	16.058,00
PM 1 IV 300 A	18.540,00
PM 1 IV 500 A	23.732,00

*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	24.645,00	PM9 IE 170 GN + PAAR1016	25.432,00
PM9 IG 270 GN + PAAR1012	27.705,00	PM9 IE 270 GN + PAAR1016	28.840,00
PM9 IG 370 GN + PAAR1012	33.736,00	PM9 IE 370 GN + PAAR1016	33.123,00

*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 20-30/10.
- 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

Nuevos modelos ahora equipados con pantalla táctil (FTC), el mismo que Cucimix, Baskett y Betterpan.



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

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas			
CPM DG 1-12	38.045,00	CPM DE 1-12	35.527,00
CPM DG 1-18	45.803,00	CPM DE 1-18	43.978,00
CPM DG 1-24	54.366,00	CPM DE 1-24	51.980,00
CPM DG 2-12	74.923,00	CPM DE 2-12	69.619,00
CPM DG 2-18	88.183,00	CPM DE 2-18	85.623,00
CPM DG 2-24	103.769,00	CPM DE 2-24	100.728,00
Vapor			
CPM IV 1-12	36.733,00		
CPM IV 1-18	42.936,00		
CPM IV 1-24	50.728,00		
CPM IV 2-12	72.857,00		
CPM IV 2-18	83.047,00		
CPM IV 2-24	97.765,00		

COOK & CHILL

PROCESS LINE

cocinar y enfriar

INOX
AISI 304

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



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 porcionar 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 (€)	Modelo	Precio (€)
Abatidor por inmersión		Abatidor por inmersión	
LPCG 1-18	A consultar	LPCV 1-18	A consultar
LPCG 1-24	A consultar	LPCV 1-24	A consultar
LPCG2-18	A consultar	LPCV2-18	A consultar
LPCG2-24	A consultar	LPCV2-24	A consultar
LPCE 1-18	A consultar		
LPCE 1-24	A consultar	1 ^{er} paso	Cocción del producto
LPCE2-18	A consultar	2 ^o paso	Enfriamiento
LPCE2-24	A consultar	3 ^{er} paso	Almacenaje

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

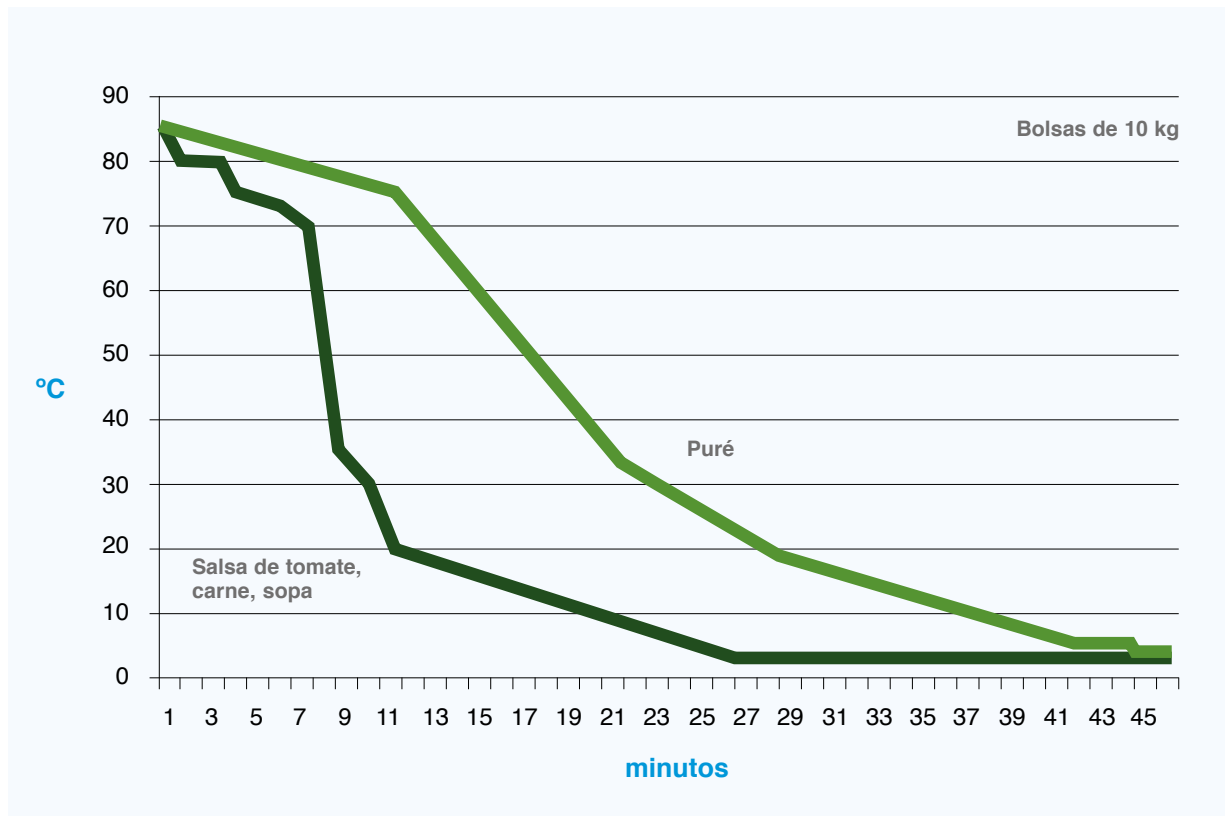
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia frigorífica (Kw)	Potencia (kW)	Capacidad (kg)	Capacidad útil (l)	Dimensiones externas	Elevador automático
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			
SRB 16-46G	A consultar	1 ^{er} paso	Cocción del producto
		2 ^o paso	Rellenado y sellado
		3 ^{er} paso	Enfriamiento



LAVAVERDURAS



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

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	12.839,00
LWD-3	15.260,00
LWD-4	18.054,00



LAVAVERDURAS LWD 3

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)	1.347,00	
PAC 10610R	Cestos 150 lts. ø 560 x h 470 mm. (PF / PM). Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm (PMK)	1.490,00	
PAC 10710R	Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1/ PMR). Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm. (PMK)	1.679,00	
PAC 10900R	Cestos 300 lts. ø 860 x h 450 mm. (PF / PM). Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)	1.753,00	
PAC 11000R	Cestos 500 lts. ø 860 x h 680 mm. (PF / PM1 / PMR)	2.747,00	
PAC 20600R	Cestos 100 lts. ø 560 x h 380 mm. (PF / PM). Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm (PMK)	1.634,00	
PAC 20610R	Cestos 150 lts. ø 560 x h 490 mm. (PF / PM). Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm (PMK)	1.986,00	
PAC 20710R	Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1 / PMR). Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm (PMK)	2.627,00	
PAC 20900R	Cestos 300 lts. ø 860 x h 430 mm. (PF / PM). Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)	3.135,00	
PAC 21000R	Cestos 500 lts. ø 860 x h 660 mm. (PF / PM1 / PMR)	3.979,00	
PAC 30600R	Cestos 100 lts. ø 560 x h 380 mm. (PF / PM) Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm. (PMK)	1.893,00	
PAC 30610R	Cestos 150 lts. ø 560 x h 490 mm. (PF / PM) Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm. (PMK)	2.389,00	
PAC 30710R	Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1 / PMR) Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm (PMK)	2.747,00	
PAC 30900R	Cestos 300 lts. ø 860 x h 430 mm. (PF / PM) Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)	3.316,00	
PAC 31000R	Cestos 500 lts. ø 860 x h 660 mm. (PF / PM1 / PMR)	4.479,00	
Accesorios Easybaskett-Fixpan			
PACC 0600	Accesorio para couscous 100-150 lts. ø 650 x h 300 mm. (PF / PMR / PM9..200 / PMK)	1.634,00	
PACC 0710	Accesorio para couscous 200 lts. ø 800 x h 300 mm. (PF / PMR / PM1 / PMK)	1.986,00	
PACC 0900	Accesorio para couscous 300-500 lts. ø 950 x h 300 mm. (PMR / PMK / PF)	2.437,00	
Accesorios Cucimix - Baskett			
OPC. PAF 2020	Válvula descarga DN50/DN65	3.555,00	
OPC. PAF 2030	Válvula descarga DN50/DN65	4.469,00	
OPC. PAF 3020	Válvula de purga DN50/DN65	7.048,00	
OPC. CADE 0012	Ducha	2.068,00	
OPC. CARD 0010	Ducha	1.299,00	
OPC. DAPF 0030	Patas extensibles	1.859,00	
OPC. DAPF 0032	Patas extensibles	1.859,00	
OPC. DAPF 0040	Estructura completa	4.649,00	
OPC. DAPF 0042	Estructura completa	4.649,00	
Accesorios Cucimix - Betterpan - Baskett			
OPC. CACT 0010	Protector para pantalla FTC - Plexiglass	1.378,00	
OPC. DAPC 0230	Enchufe eléctrico 230V 2P+T 16A	369,00	
OPC. DAPF 0012	Patas con bridas	901,00	
Accesorios Cucimix - Betterpan			
OPC. D 150	Kit de ruedas	1.064,00	

Accesorios

Lista de precios




































ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios Figaro			
D 125	Kit de ruedas Figaro (Diámetro 125mm)	1.368,00	
DAPC 0230	Corriente 230V 2P+T 16A	369,00	
DAP 01000	Espátula para tortilla	111,00	
DABF 0020	Cesta para hervir o cocinar al vapor GN 1/1 Figaro	567,00	
DACF 0020	Cesta para freír	535,00	
DASC 0100	Kit de elevación de cestas Figaro (disponible únicamente en versión "A")	784,00	
DASC 0150	Kit de elevación de cestas Figaro	846,00	
DAP 01110	Pala	538,00	
DAP 01120	Pala perforada	584,00	
DAF 0100	Filtro en el borde 100	553,00	
DAF 0150	Filtro en el borde 150	738,00	
DAFF 0010	Falso fondo	306,00	
BACF 0050R	Carrito para filtrar el aceite	8.071,00	
DAP 01140	Pala con mango largo	383,00	
DAF 0100-D	Colador para desagüe 100	280,00	
DAF 0150-D	Colador para desagüe 150	320,00	
DAPB 0100	Bastidor para bandejas GN (DFIE 100)	100,00	
DAPB 0150	Bastidor para bandejas GN (DFIE 150)	131,00	
Accesorios Easybaskett			
PAG 0600	(Filtro boca superior. 100/150 lts.)	1.064,00	
PAG 0700	(Filtro boca superior. 200 lts.)	1.184,00	
PAG 0900	(Filtro boca superior. 300 lts.)	1.442,00	
OPC. PAF 2000	Válvula de desagüe de latón de 2 pulgadas	2.604,00	
Accesorios Betterpan			
OPC. DSAC 0000	(Sonda corazón) De serie en los modelos con autoclave DBR....A	859,00	
OPC. DADE 0012	Ducha	2.069,00	
OPC. DAF 0110	(filtro boca superior DBR..110+)	1.162,00	
OPC. DAF 0145	(filtro boca superior DBR..145)	1.321,00	
OPC. DAF 0180	(filtro boca superior DBR..180)	1.464,00	
OPC. DAF 0220	(filtro boca superior DBR..220)	1.604,00	
OPC. DASS 0010	(kit sujeción a pared, 2 unidades)	1.347,00	
DABF 0000	Cesta GN1/1	578,00	
DACF 0000	(cesta para freír GN 1/1)	647,00	
DASC 0030	(carro engancha cestos)	3.582,00	
BACP 1010	(carro portacubetas GN 6 (1/1) cubetas no incluidas)	2.624,00	
BACF 0010	(carro filtración aceite)	8.019,00	
DAP 01000	(espátula para tortillas)	111,00	
Accesorios Fixpan			
OPC. PASC 0000	Sonda de temperatura	1.384,00	
OPC. PF..100A	Tapa hermética	415,00	
OPC. PF..150A	Tapa hermética	415,00	
OPC. PF..200A	Tapa hermética	569,00	
OPC. PF..300A	Tapa hermética	692,00	
OPC. PF..500A	Tapa hermética	692,00	
OPC. PAPT 0010	Kit de pasteurización	8.327,00	

Accesorios

Lista de precios



















ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)		
Accesorios Multicooker				
OPC.	CADE 0020	Ducha para equipos de gas directo	2.068,00	
OPC.	CADE 0022	Ducha para equipos de calentamiento eléctrico	2.068,00	
OPC.	CADE 0024	Ducha para equipos de vapor indirecto	2.068,00	
	BACC 0010	Carro aislado GN 2 (1/1)	4.442,00	
	BACC 1010	Carro aislado GN 3 (1/1)	5.275,00	
	BACR 0010	Carro caliente para baño maria GN 2 (1/1)	5.526,00	
	BACR 1010	Carro caliente para baño maria GN 3 (1/1)	6.553,00	
	BACP 0010	Carro porta cubetas GN 2 (1/1)	2.142,00	
	BACP 1010	Carro porta cubetas GN 3 (1/1)	2.624,00	
	BACT 0010	Carro basculante manual 150 lts.	4.714,00	
Accesorios Dreener Line (Lavaverduras)				
	LWAC 0010	Cestas basculantes manuales. Diámetro 5,5mm	1.811,00	
	LWAC 0020	Cestas basculantes manuales. Diámetro 5,5mm	2.278,00	
Accesorios Cucimix				
OPC.	PACT 0700	Tapa simple con tolva (Ø 400 mm) / escape de vapor.	4.186,00	
OPC.	PACT 0900	Tapa simple con tolva (Ø 400 mm) / escape de vapor.	4.186,00	
OPC.	PACT 1000	Tapa simple con tolva (Ø 400 mm) / escape de vapor.	4.263,00	
OPC.	CAPK 090	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	394,00	
OPC.	CAPK 090C	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	572,00	
OPC.	CAPK 130	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	394,00	
OPC.	CAPK 130C	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	672,00	
OPC.	CAPK 180	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	652,00	
OPC.	CAPK 180C	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	876,00	
OPC.	CAPK 310	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	652,00	
OPC.	CAPK 310C	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	984,00	
	PAFT 010	Tapón de orificio para el vaciado	709,00	
	PAFT 020	Tapón de orificio para el vaciado	826,00	
	PAF 0701	Colador (filtro boca superior. CBT...090-130)	1.228,00	
	PAF 0901	Colador (filtro boca superior. CBT...180)	1.531,00	
	PAF 1001	Colador (filtro boca superior. CBT...310)	1.694,00	
	CAMCR 090	Mixer supletorio de teflon	4.660,00	
	CAMCR 130	Mixer supletorio de teflon	4.874,00	
	CAMCR 180	Mixer supletorio de teflon	5.413,00	
	CAMCR 310	Mixer supletorio de teflon	5.878,00	
	CAMCR 090P	Mixer supletorio de PEEK	5.054,00	
	CAMCR 130P	Mixer supletorio de PEEK	5.267,00	
	CAMCR 180P	Mixer supletorio de PEEK	6.065,00	
	CAMCR 310P	Mixer supletorio de PEEK	6.534,00	
	CAGM 092	Rejilla mezcladora	1.384,00	
	CAGM 132	Rejilla mezcladora	1.554,00	
	CAGM 182	Rejilla mezcladora	1.740,00	
	CAGM 312	Rejilla mezcladora	1.943,00	
	CABE 0010	Cuba GN1/1 extraible h 150 mm para descargar el producto acabado.	1.464,00	
	PASC 0000	Sonda de temperatura	1.384,00	
	CAMP 030	Mixer de limpieza	2.189,00	










Accesorios

Lista de precios

ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios Cucimix			
CAPV 2030	Rascador de teflon adicional para el mixer	673,00	
CAPV 2040	Rascador de teflon adicional para el mixer	973,00	
CAPV 2050	Rascador de teflon adicional para el mixer	907,00	
CAPV 2060	Rascador de teflon adicional para el mixer	1.064,00	
CAPV 2030P	Rascador de PEEK adicional para el mixer	852,00	
CAPV 2040P	Rascador de PEEK adicional para el mixer	1.251,00	
CAPV 2050P	Rascador de PEEK adicional para el mixer	1.130,00	
CAPV 2060P	Rascador de PEEK adicional para el mixer	1.394,00	
PAF 0451	Colador para Cucimix 30	371,00	
CAMR 0020	Kit de ruedas para Baskett CPE 080	809,00	
CACP 0010	Kit de ebullición	1.334,00	
CACS 0010	Cesta multifuncional	1.822,00	
Accesorios Baskett			
OPC. PAF 4020	Válvula automática controlada por la pantalla FTC	9.792,00	
OPC. PAF 4030	Válvula automática controlada por la pantalla FTC	11.907,00	
PAF 0602	Filtro boca superior (CBT..070)	866,00	
PAF 0600	(Filtro boca superior. 600x300xh40 mm. PR...105-130)	1.122,00	
PAF 0700	(Filtro boca superior. 700x350xh40 mm. PR...180)	1.244,00	
PAF 0800	(Filtro boca superior. 800x400xh40 mm. PR...250)	1.321,00	
PAF 0900	(Filtro boca superior. 900x450xh40 mm. PR...320)	1.531,00	
PAF 1000	(Filtro boca superior. 1000x500xh40 mm. PR...500)	1.694,00	
PAFT 010	Tapón de orificio para el vaciado	709,00	
PAFT 012	Tapón de orificio para el vaciado	709,00	
PAFT 020	Tapón de orificio para el vaciado	826,00	
PAMA 105/130	Mixer adicional para flanes y cremas - PR..105M - 130M	4.886,00	
PAMA 180	Mixer adicional para flanes y cremas - PR..180M	5.026,00	
PAMA 250	Mixer adicional para flanes y cremas - PR..25M	5.098,00	
PAMA 320	Mixer adicional para flanes y cremas - PR..320M	5.189,00	
PAMA 500	Mixer adicional para flanes y cremas - PR..500M	5.752,00	
PAMP 105/130	Mixer supletorio para purés de patata - PR..105M - 130M	3.999,00	
PAMP 180	Mixer supletorio para purés de patata - PR..180M	4.183,00	
PAMP 250	Mixer supletorio para purés de patata - PR..25M	4.282,00	
PAMP 320	Mixer supletorio para purés de patata - PR..320M	4.372,00	
PAMP 500	Mixer supletorio para purés de patata - PR..500M	4.649,00	
PAMZ 105/130	Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión - PR..105M - 130M	1.288,00	
PAMZ 180	Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión - PR..180M	1.428,00	
PAMZ 250	Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión - PR..25M	1.547,00	
PAMZ 320	Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión - PR..320M	1.714,00	
PAMZ 500	Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión - PR..500M	1.946,00	
OPC. PACF 0600	Tapa doble con orificio	2.325,00	
OPC. PACF 0700	Tapa doble con orificio	2.325,00	
OPC. PACF 0800	Tapa doble con orificio	2.325,00	
OPC. PACF 0900	Tapa doble con orificio	2.325,00	
OPC. PACF 1000	Tapa doble con orificio	2.325,00	
OPC. PACT 0600	Tapa simple con tolva	4.186,00	
OPC. PACT 0700	Tapa simple con tolva	4.186,00	
OPC. PACT 0800	Tapa simple con tolva	4.186,00	
OPC. PACT 0900	Tapa simple con tolva	4.186,00	
OPC. PACT 1000	Tapa simple con tolva	4.263,00	
OPC. SCT 2.01	Predisposición para enfriamiento camisa con circuito agua fría; - PRI..M) 100°C - 20°C A	8.236,00	
OPC. KPRIE-HP	Presión 1,5 bar - eléctrica	6.073,00	
OPC. KPRIV-HP	Presión 1,5 bar - vapor	4.443,00	
OPC. KRPM-105	Aumento velocidad Mixer	3.305,00	
OPC. KRPM-130	Aumento velocidad Mixer	3.305,00	
OPC. KRPM-180	Aumento velocidad Mixer	3.305,00	
OPC. KRPM-250	Aumento velocidad Mixer	3.305,00	
OPC. KRPM-320	Aumento velocidad Mixer	3.305,00	
OPC. KRPM-500	Aumento velocidad Mixer	3.305,00	

ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios Easybratt			
OPC. BAR 0010	Kit de ruedas	946,00	
OPC. BAR 0020	Kit de ruedas	1.421,00	
OPC. KPFA-104	Pies con brida	58,00	
OPC. KPFA-105	Pies con brida	85,00	
OPC. BAM 0010	Bypass de inclinación	3.099,00	
Accesorios Generales			
BACR 0000	Carro con aislamiento en la pared para mantener la temperatura largo tiempo (2xGN 1/1 h 200)	4.366,00	
BACR 1000	Carro con aislamiento en la pared para mantener la temperatura largo tiempo (3xGN 1/1 h 200)	5.323,00	
BACE 0010	Carro con cubeta GN elevable y extraíble GN 2/1	6.453,00	
BACE 0020	Carro con cubeta GN elevable y extraíble GN 2/1	8.630	

Cocinas industriales

frigicoll

SILKO



CONSUMO
ENERGÉTICO
RESPONSABLE



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



TECNOLÓGICAS



DISEÑO



AMPLIA
GAMA





Calidad
TOP
para los
mejores
Chefs.



Cocinas industriales **SILKO**

	SERIE 650 SNACK COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS, FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS FREIDORAS, PARRILLAS, COCEDOR DE PASTA, MANTENEDOR DE FRITOS, SARTÉN, COCEDOR DE SALCHICHA Y NEUTRO BAÑO MARÍA, BASES INFERIORES REFRIGERADAS Y DE MANTENIMIENTO, CONGELADOS Y BASES NEUTRAS	134
	SERIE 700 THE ESSENCE COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS PLANCHA RADIANTE A GAS, PARRILLAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS, COCEDORES DE PASTA, BAÑO MARÍA Y ELEMENTOS NEUTROS SARTENES BASCULANTES Y MARMITAS	140
	SERIE 700 TOP THE ESSENCE COCINAS A GAS, ELÉCTRICAS, PLANCHAS RADIANTES, FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS FREIDORA, BAÑO MARÍA, MANTENEDOR DE FRITOS Y NEUTROS BASES INFERIORES REFRIGERADAS, BASES INFERIORES NEUTRAS Y BASTIDORES SOPORTE	156
	SERIE 900 THE ESSENCE COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS PLANCHA RADIANTE, FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS PARRILLAS, FREIDORAS, COCEDORES DE PASTA, BAÑO MARÍA Y NEUTROS SARTENES BASCULANTES Y MARMITAS	164
	SERIE 900 TOP THE ESSENCE COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS, PLANCHAS RADIANTES FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS BAÑO MARÍA Y NEUTROS BASTIDORES SOPORTE	184
	SERIE 1100 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	193
	ACCESORIOS SERIE 650	194
	ACCESORIOS SERIE 700 THE ESSENCE	195
	ACCESORIOS SERIE 900 THE ESSENCE	197

Gama Drop-in **SILKO**

	DROP-IN. COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	200
	DROP-IN. FRY-TOPS ELÉCTRICOS	201
	DROP-IN. FREIDORAS ELÉCTRICAS	202
	DROP-IN. SARTÉN MULTIFUNCIÓN, COCEDORES DE PASTA Y BAÑO MARÍA	203



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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº quemadores		Potencia Horno gas (kW)	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)	
		3,5 kW	6 kW				
Cocina a gas							
T ECG 62 T	400 x 650 x 295	1	1	-	9,5	1.028,00	
T ECG 64 T	700 x 650 x 295	2	2	-	19	1.573,00	
F ECG 64 F	700 x 650 x 850	2	2	5	24	3.454,00	
F ECG 65 F	1100 x 650 x 850	3	3	5	33,5	4.366,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
T ECE 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,5 kW y 1 x 2,6 kW	-	4,1	1.116,00	
T ECE 64 T	700 x 650 x 295	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	-	8,2	1.632,00	
ES ECE 64 ES	700 x 650 x 850	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	4,2	12,4	3.429,00	
Cocina eléctrica con plano vitrocerámico						
T ECV 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,8 kW y 1 x 2,5 kW	-	4,3	2.122,00	
T ECV 64 T	700 x 650 x 295	1 x 1,8 kW, 2 x 2,5 kW y 1 x 1,2 kW	-	8	3.129,00	

Para cocinas de inducción, consultar precios. Ver accesorios página 194

Serie 650 THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 430

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.



EBG64TMS

COCCIÓN
COCINAS

Terminación TLX

Con plancha lisa AISI 430.

Terminación TRX

Con plancha rallada AISI 430.

Terminación TLRX

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

Terminación TMC

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

Terminación TLC

Con plancha lisa en cromo duro.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Tipo de plancha	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-top a gas						
TLX EBG 62 TLX	400 x 650 x 295	lisa AISI 430	5	-	2.483,00	
TLC EBG 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	5	-	2.569,00	
TRX EBG 62 TRX	400 x 650 x 295	rallada AISI 430	5	-	2.519,00	
TLX EBG 63 TLX	600 x 650 x 295	lisa AISI 430	10	-	3.630,00	
TLC EBG 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	10	-	3.803,00	
TLRX EBG 63 TLRX	600 x 650 x 295	mixta AISI 430	10	-	3.718,00	
TLX EBG 64 TLX	800 x 650 x 295	lisa AISI 430	12,5	-	4.299,00	
TLC EBG 64 TLC	800 x 650 x 295	lisa cromo	12,5	-	4.473,00	
TLRX EBG 64 TLRX	800 x 650 x 295	mixta AISI 430	12,5	-	4.429,00	
Fry-top eléctrico						
TLX EBE 62 TLX	400 x 650 x 295	lisa AISI 430	-	3,9	2.441,00	
TLC EBE 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	-	3,9	2.528,00	
TRX EBE 62 TRX	400 x 650 x 295	rallada AISI 430	-	3,9	2.557,00	
TLX EBE 63 TLX	600 x 650 x 295	lisa AISI 430	-	7,8	3.238,00	
TLC EBE 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	-	7,8	3.409,00	
TLRX EBE 63 TLRX	600 x 650 x 295	mixta AISI 430	-	7,8	3.323,00	
TLX EBE 65 TLX	1000 x 650 x 295	lisa AISI 430	-	11,7	4.855,00	
TLC EBE 65 TLC	1000 x 650 x 295	lisa cromo	-	11,7	4.971,00	
TLRX EBE 65 TLRX	1000 x 650 x 295	mixta AISI 430	-	11,7	4.855,00	

Ver accesorios página 194

Serie 650 THE ESSENCE

Freidoras y parrillas de piedra lávica

CARACTERÍSTICAS GENERALES

FREIDORAS (EFG Y EFE)

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

PARRILLA PIEDRA LÁVICA A GAS (EGL)

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

- En dotación rejilla de pescado.
- ### PARRILLA ELÉCTRICA (ECW)
- Construida en acero inoxidable.
 - Funcionamiento eléctrico.
 - Rejilla con resistencia.
 - La evacuación del agua dentro de la cuba, permite la posibilidad de cocinar mediante el factor de aumento de calor.



EFG 62108T



EGL 64T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Freidoras a gas						
EFG 62108T	400 x 650 x 295	8	7	-	2.568,00	
EFG 63208T	600 x 650 x 295	8 + 8	14	-	4.382,00	
Freidoras eléctricas						
EFE 62110TP	400 x 650 x 295	10	-	9	2.137,00	
EFE 63210TP	600 x 650 x 295	10 + 10	-	18	3.763,00	
Parrilla piedra lávica a gas						
EGL 62 T	400 x 650 x 295		7	-	2.115,00	
EGL 64 T	800 x 650 x 295		14	-	3.085,00	
Parrilla eléctrica						
ECW 62 T	400 x 650 x 295		-	4,08	2.879,00	
ECW 64 T	800 x 650 x 295		-	8,16	4.048,00	

Ver accesorios página 194

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 (€)	
Cocedor de pasta eléctrico					
EDE 62120T	400 x 650 x 295	20	5,67	2.879,00	
Mantenedor de fritos eléctrico					
ERP 62 T	400 x 650 x 295	GN 1/1	2	1.501,00	
Sartén multifunción eléctrica					
ECM 62G	400 x 650 x 850	13	4,05	3.464,00	
Elementos neutros					
EEN 60 T	100 x 650 x 295	-	-	561,00	
EEN 62 T	400 x 650 x 295	-	-	591,00	
EEN 62 TC	400 x 650 x 295	GN 1/1	-	866,00	
EEN 63 T	600 x 650 x 295	-	-	698,00	
EEN 63 TC	600 x 650 x 295	GN 1/1	-	1.006,00	
EEL 63 T	600 x 650 x 295	-	-	1.313,00	

Para cocedores de pasta y sartén eléctrica de 600 mm, consultar precios. Ver accesorios página 194

Serie 650 THE ESSENCE

Baño maría, bases inferiores refrigeradoras y mantenimiento de congelados

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Baño María (EME)

- Cuba GN con falso fondo perforado, en acero inoxidable y grifo de descarga. Calentamiento mediante resistencias blindadas

Bases inferiores refrigeradas y mantenimiento de congelados (BR y BF)

- Estructura monoblock en acero inox AISI 304, con inyección de poliuretano expandido de elevada capacidad aislante.
- Compartimentos GN 1/1, con fondo perfilado y cantos redondeados.
- Juntas magnéticas en puertas.

- Guías para cajones en acero inox.
- Grupo frigorífico con compresor de alto rendimiento.
- BR: Temperatura de refrigeración -2°C / +8°C.
- BF: Temperatura para mantenimiento de congelados: -15°C / -20°C.



EME 64T

Terminación APP

Zona inferior con puertas.

Terminación APC

Zona inferior con puertas y cajones.

Terminación ACC

Zona inferior con cajones.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)			
Baño María eléctrico							
EME 62 T	400 x 650 x 295	GN	1	1.454,00			
EME 63 T	600 x 650 x 295	GN	1,8	1.830,00			
EME 64 T	800 x 650 x 295	GN	2	2.033,00			
Modelo	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº puertas	Nº cajones	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Bases inferiores para mantenimiento de refrigerados							
APP BR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109	5.046,00	
APC BR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109	5.945,00	
ACC BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109	6.847,00	
APP BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	5.945,00	
APC BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	6.847,00	
Bases inferiores para mantenimiento de congelados							
APP BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	5.504 €	
APP BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	6.287 €	

Ver accesorios página 194

Serie 650 THE ESSENCE

Bases inferiores neutras

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	396,00	
BV 66	600 x 535 x 600	429,00	
BV 67	700 x 535 x 600	463,00	
BV 68	800 x 535 x 600	536,00	
BV 610	1000 x 535 x 600	668,00	

Ver accesorios página 194

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

Terminación **G**

Vano inferior abierto.

Terminación **F**

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

Terminación **E**

Horno inferior eléctrico. Cámara de cocción GN 2/1, con estructura portabandejas (hasta 3 niveles).

Terminación **H**

Horno inferior a gas, centrado en la parte inferior (93,5 x 64 x h40 cm). Este modelo no se puede montar sobre ruedas.



NECG74G + cajones (NEX4D)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores 6 kW	Potencia Horno gas (kW)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Horno eléctrico (kW)	Precio (€)	
Cocinas a gas con vano inferior abierto							
G NECG 72 G	400 x 730 x 900	2	-	12	-	2.193,00	
G NECG 74 G	800 x 730 x 900	4	-	24	-	3.079,00	
G NECG 76 G	1.200 x 730 x 900	6	-	36	-	4.617,00	
Cocinas a gas con horno a gas							
F NECG 74 F	800 x 730 x 900	4	8	32	-	4.506,00	
F NECG 76 F	1.200 x 730 x 900	6	8	44	-	6.421,00	
H NECG 76 H	1.200 x 730 x 900	6	10	46	-	6.858,00	
Cocinas a gas con horno eléctrico							
E NECG 74 E	800 x 730 x 900	4	-	24	6	5.478,00	
E NECG 76 E	1.200 x 730 x 900	6	-	36	6	7.120,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 195-196. Ver accesorios páginas 195-196.

Serie 700 THE ESSENCE

Cocinas eléctricas

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo 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 (€)	
Cocinas eléctricas con planchas cuadradas						
GQ NECE 72 GQ	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	2.496,00	
GQ NECE 74 GQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	3.983,00	
EQ NECE 74 EQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	6.222,00	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico						
G NECV 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,5 kW	-	5	2.909,00	
G NECV 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	-	10	4.396,00	
E NECV 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	6	16	6.241,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 195-196. Ver accesorios páginas 195-196.

Serie 700

THE ESSENCE

Plancha radiante eléctrica, cocinas y wok de inducción

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable AISI 304.
- Preparado para cocinar con ollas y sartenes.
- Las zonas están definidas por bordes impresos y equipadas con luces indicadoras.
- Zonas de cocción cada una con inductor equipado con sistema de reconocimiento que se activa con la presencia de una sartén, un selector que permite el uso de 10 niveles de potencia.
- Caja de alimentación integrada con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento.





Terminación **G**

Vano inferior abierto.

Terminación **E**

Horno inferior eléctrico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Diámetro (cm)	Nº zonas de cocción x Potencia	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
Plancha radiante eléctrica							
G NETE 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	-	10	5.939,00	
E NETE 74 E	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	6	16	8.176,00	
Cocinas de inducción							
G NECI 72 G	400 x 730 x 900	-	2 X 3,5kw	-	7	10.590,00	
G NECI 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 3,5kw	-	14	15.721,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 195-196. Ver accesorios páginas 195-196.

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



NECI 74A



NETE 74 E

Serie 700 THE ESSENCE

Plancha radiante a gas y parrilla

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Planchas radiantes (NETG)

- Plano de trabajo realizado 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)

- Plano de trabajo realizado 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



Parrilla para pescado (solicitar bajo pedido)











NEGVRE72G



NEGVG 72

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº fuegos	Potencia Horno Gas (kW)	Potencia Total Gas (kW)	Precio (€)	
Planchas radiantes						
G NETG 74 G	800 x 730 x 900	1 plancha radiante	-	9	3.351,00	
GL GR NETG 74 GL-GR	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos	-	18	3.763,00	
F NETG 74 F	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	8	17	4.942,00	
FL FR NETG 74 FL-FR	800 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 fuegos abiertos	8	26	5.509,00	
FC NETG 76 FC	1200 x 730 x 900	6 quemadores: 1 radiante + 2 abiertos izq + 2 abiertos der. + 1 horno	8	38	7.686,00	
FL NETG 76 FL	1200 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 abiertos derecha	8	29	5.250,00	
GL NETG 76 GL	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 2 fuegos abiertos	-	15	4.652,00	
NETG 76 GC	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 4 fuegos abiertos	-	30	5.766,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
Parrilla a gas				
NEGVG 72	400 x 730 x 900	7,5	3.247,00	
NEGVG 74	800 x 730 x 900	15	4.976,00	
Parrilla eléctrica				
NEGVRE 72 G	400 x 730 x 900	4,8	3.389,00	
NEGVRE 74 G	800 x 730 x 900	8,16	5.243,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas y accesorios en página 195-196.

Serie 700

THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 430

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado 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 GLS

Con plancha lisa cromo satinado.

Terminación GRS

Con plancha rallada cromo satinado.

Terminación GMS

Con plancha mixta cromo satinado.

Terminación GLC

Con plancha lisa en cromo duro.

Terminación GMC

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



NEBG74GLS
(modelo GLS
con cajonera)
















Posibilidades múltiples para los cajones. (opcionales)



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dim. plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-tops a gas							
NEBG 72 GLS	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo satinado	6	-	2.993,00	
NEBG 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	7	-	3.068,00	
NEBG 72 GRS	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo satinado	6	-	3.124,00	
NEBG 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	7	-	3.451,00	
NEBG 74 GLS	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo satinado	12	-	4.232,00	
NEBG 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	14	-	4.542,00	
NEBG 74 GMS	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo satinado	12	-	4.294,00	
NEBG 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	14	-	4.947,00	
Fry-tops eléctricos							
NEBE 72 GLS	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo satinado	-	5,4	2.996,00	
NEBE 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	3.271,00	
NEBE 72 GRS	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo satinado	-	5,4	3.155,00	
NEBE 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	-	5,4	3.433,00	
NEBE 74 GLS	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo satinado	-	10,8	4.013,00	
NEBE 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	4.641,00	
NEBE 74 GMS	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo satinado	-	10,8	4.089,00	
NEBE 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	4.684,00	
NEBE 74 GRS	800 x 730 x 900	735 x 530	rallada cromo satinado	-	10,8	4.196,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas y accesorios en página 195-196.

Serie 700

THE ESSENCE

Freidoras y woks a gas

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable 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 15/10.
- Quemadores y anillo de apoyo acabados en hierro fundido.
- Amplios recipientes de recogida de líquidos.

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



NEFG 72115



NEWK 75 G 210













Quemadores del Wok a gas.



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Freidoras a gas						
NEFG 72110	400 x 730 x 900	10	10	-	3.676,00	
NEFG 72115	400 x 730 x 900	15	14	-	4.103,00	
NEFG 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	20	-	5.521,00	
NEFG 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	28	-	6.932,00	
Freidoras eléctricas						
NEFE 72110	400 x 730 x 900	10	-	9	3.103,00	
NEFE 72115	400 x 730 x 900	15	-	12	3.520,00	
NEFE 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	-	18	4.448,00	
NEFE 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	-	24	5.958,00	
Wok a gas						
NEWk 73 G 114	600 x 730 x 900	-	14	-	3.508,00	
NEWk 75 G 214	1000 x 730 x 900	-	28	-	4.884,00	
Mantenedores fritos						
NERP 72 G	400x730x320	GN1/1 (h=150mm)	-	2	2.793,00	

Ver accesorios página 195-196.

Serie 700

THE ESSENCE

Cocedores de pasta, baño maría
y elementos neutros

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

COCEDORES DE PASTA (NEDG-NEDE)

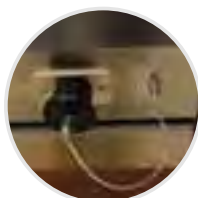
- Cuba estampada en acero inox AISI 316.
- En dotación cestas de 1/3 (mod. SXPCL13).
- NEDG funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en acero, llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad.
- NEDE funcionamiento eléctrico. Calentamiento directo mediante resistencias blindadas sumergidas en el agua.

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).



Posibilidad de incluir sonda externa. (opcional)










NEDG 72128



NEEN72 A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Cocedores de pasta						
NEDG 72128	400 x 730 x 900	28	10,5	0,1	4.606,00	
NEDG 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	21	0,1	7.634,00	
NEDE 72128	400 x 730 x 900	28	-	5,7	4.605,00	
NEDE 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	-	11,4	7.414,00	
Baño maría						
NEME 72 G	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	1,8	2.662,00	
NEME 74 G	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	5,4	3.420,00	
Elementos neutros						
NEEN 71 G	200 x 730 x 900	-	-	-	945,00	
NEEN 72 G	400 x 730 x 900	-	-	-	1.141,00	
NEEN 72 GC	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	-	1.451,00	
NEEN 74 G	800 x 730 x 900	-	-	-	1.619,00	
NEEN 74 GC	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	-	1.911,00	

Para cocedores de pasta y elementos neutros de 600 mm, consultar precios.

Para mantenedor de fritos, consultar precios.

Para elementos con cajones, consultar precios.

Ver precio de puertas y accesorios página 195-196.

Serie 700 THE ESSENCE

Sartenes basculantes y marmitas

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Sartenes basculantes (NESG y NESE)

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable AISI 304.
- 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 7105



Control de mando de fácil manejo.



Grifo con válvula.



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Sartenes basculantes						
NESG 74 CRM	800 x 730 x 900	60	14	-	6.979,00	
NESE 74 CRM	800 x 730 x 900	60	-	9,9	7.257,00	
Marmitas						
NEPG 7 D05	600 x 730 x 900	50	10,5	0,15	5.981,00	
NEPG 7 I05	600 x 730 x 900	50	10,5	0,2	8.122,00	
NEPE 7 I05	600 x 730 x 900	50	-	9,8	8.455,00	
NEPG 7 D08	800 x 730 x 900	80	17	0,2	6.610,00	
NEPG 7 I08	800 x 730 x 900	80	17	0,28	9.463,00	
NEPE 7 I08	800 x 730 x 900	80	-	16,8	9.382,00	

Ver accesorios página 195-196.

Serie 700 Top THE ESSENCE

Cocinas, planchas radiantes y woks

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cocinas a gas (NECG)

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

Plancha radiante (NETG)

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

Cocinas eléctricas (NECE y NECV)

Cocina eléctrica con placas redondas (NECE__T):

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

Cocina eléctrica con placas cuadradas (NECE__TQ):

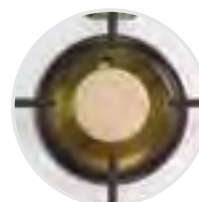
- Planchas de cocción rápida en fundición de 22 x 22 cm.

Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (NECV):

- Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.

Cocinas de inducción (NECI)

- Construidas en acero inox AISI 304.
- Preparado para cocinar con ollas y sartenes.
- Las zonas están definidas por bordes impresos y equipadas con luces indicadoras.
- Tapa de cristal templado, espesor de 6mm, sellado herméticamente.
- Zonas de cocción cada una con inductor equipado con sistema de reconocimiento que activa con la presencia de una sartén, un selector que permite el uso de 10 niveles de potencia.
- Caja de alimentación integrada con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento.
- Diámetro de 30cm (NECIW).



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








NECI 74T







NECG72T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores 6 kW	Potencia total gas (kW)	Precio (€)	
Cocinas a gas					
NECG 72 T	400 x 730 x 320	2	12	1.911,00	
NECG 74 T	800 x 730 x 320	4	24	2.813,00	
NECG 76 T	1.200 x 730 x 320	6	36	3.989,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia total gas (kW)	Precio (€)	
Plancha radiante					
NETG 74 T	800 x 730 x 320	1 plancha radiante	9	1.911,00	
NETG 74 TL-TR	800 x 730 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha o izq	18	2.813,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Cocinas eléctricas con planchas cuadradas					
NECE 72 TQ	400 x 730 x 320	2 x 2,6 kW	5,2	2.172,00	
NECE 74 TQ	800 x 730 x 320	4 x 2,6 kW	10,4	3.549,00	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico					
NECV 72 T	400 x 730 x 320	2 x 2,5 kW	5	2.579,00	
NECV 74 T	800 x 730 x 320	4 x 2,5 kW	10	4.085,00	
Cocinas de inducción					
NECI 72 T	400 x 730 x 320	2 x 3,5 kW	7	10.230,00	
NECI 74 T	800 x 730 x 320	4 x 3,5 kW	14	15.820,00	

Consultar accesorios página 195-196.

Serie 700 Top THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 430

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado 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 **TLS**

Con plancha lisa cromo satinado.

Terminación **TRS**

Con plancha rallada satinada.

Terminación **TMS**

Con plancha mixta cromo satinado.

Terminación **TLC**

Con plancha lisa en cromo duro.

Terminación **TMC**

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

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



NEBG72TLS











NEBE74TLS



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Dim. plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-tops a gas								
TLS	NEBG 72 TLS	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo satinado	6	-	2.635,00	
TLC	NEBG 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	7	-	2.771,00	
TRS	NEBG 72 TRS	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada cromo satinado	6	-	2.864,00	
TLS	NEBG 74 TLS	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo satinado	12	-	3.620,00	
TLC	NEBG 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	14	-	3.973,00	
TMS	NEBG 74 TMS	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo satinado	12	-	3.667,00	
TMC	NEBG 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	14	-	4.263,00	
Fry-tops eléctricos								
TLS	NEBE 72 TLS	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo satinado	-	5,4	2.690,00	
TLC	NEBE 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	2.943,00	
TRS	NEBE 72 TRS	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada cromo satinado	-	5,4	2.816,00	
TLS	NEBE 74 TLS	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo satinado	-	10,8	3.419,00	
TLC	NEBE 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	4.062,00	
TMS	NEBE 74 TMS	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo satinado	-	10,8	3.597,00	
TMC	NEBE 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	4.242,00	

Para Fry-tops de longitud 600 mm consultar precios.
Para Fry-tops con plancha rallada de cromo duro, consultar precios.
Ver accesorios página 195-196.

Serie 700 Top THE ESSENCE

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Parrilla piedra lávica (NEGL)

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable AISI 304.
- Calentamiento mediante quemadores de alta potencia alimentados por grifo.
- Encendido piezoeléctrico.

Freidoras a gas y eléctricas (NEFG-NEFE):

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable 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):

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable AISI 304.
- Calentamiento mediante grupo de resistencias instaladas en la superficie externa del fondo de la cuba.

Mantenedor de fritos (NERP):

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba GN 1/1 altura 150 mm., con doble fondo perforado.
- Calentamiento mediante resistencias: superior a infrarrojos e inferior en acero inox colocada bajo la cuba.

Elemento neutro (NEEN)

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Con cajón GN 1/1 (modelo NEEN 72 TC).



NEGL72T



NEEN74T



NEFE72110T



NEME72T



















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



Parrilla de carne.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Parrilla piedra lávica						
NEGL 72 T	400 x 730 x 320	-	7	-	2.776,00	
NEGL 74 T	800 x 730 x 320	-	14	-	4.117,00	
Freidoras						
NEFG 72108 T	400 x 730 x 320	8	7	-	3.081,00	
NEFG 73208 T	600 x 730 x 320	8 + 8	14	-	4.709,00	
NEFE 72110 T	400 x 730 x 320	10	-	9	2.727,00	
NEFE 73210 T	600 x 730 x 320	10 + 10	-	18	4.560,00	
Mantenedor de fritos						
NERP 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	2	2.191,00	
Baño maría						
NEME 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	1,8	2.294,00	
NEME 74 T	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	5,4	2.958,00	
Elementos neutros						
NEEN 71 T	200 x 730 x 320	-	-	-	699,00	
NEEN 72 T	400 x 730 x 320	-	-	-	767,00	
NEEN 72 TC	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	1.035,00	
NEEN 73 T	600 x 730 x 320	-	-	-	928,00	
NEEN 73 TC	600 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	1.187,00	
NEEN 74 T	800 x 730 x 320	-	-	-	1.032,00	
NEEN 74 TC	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	-	1.359,00	

Ver accesorios página 195-196.

Serie 700 Top THE ESSENCE

Bases inferiores refrigeradas
y de mantenimiento de congelados

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura monoblock en acero inox, 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.
- Fluido refrigerante R290

Terminación **APP**
Zona inferior con puertas.

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

Terminación **ACC**
Zona inferior con cajones.

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



BR 76 APP

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº Puertas	Nº Cajones	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Bases inferiores para mantenimiento refrigerados							
APP BR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109	5.046,00	
APC BR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109	5.945,00	
ACC BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109	6.847,00	
APP BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	5.945,00	
APC BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	6.847,00	
Bases inferiores para mantenimiento congelados							
APP BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	5.504,00	
APP BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	6.287,00	

Ver accesorios página 195-196.

Serie 700 Top THE ESSENCE

Bases inferiores neutras
y bastidores soporte

Según
necesidades del
usuario final.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Bases inferiores neutras:

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

Bastidores soporte:

STE 71F:

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

STE 72F:

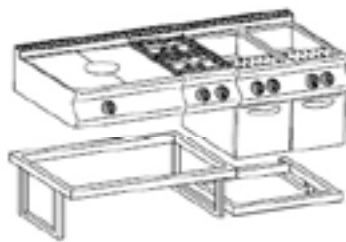
- Estructura central en tubo de acero inox, sobre pavimento.

SPE 71F:

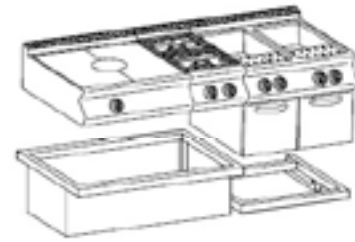
- Estructura mural sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.

SPE 72F:

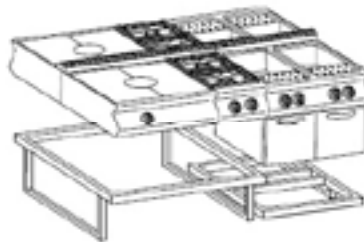
- Estructura central sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



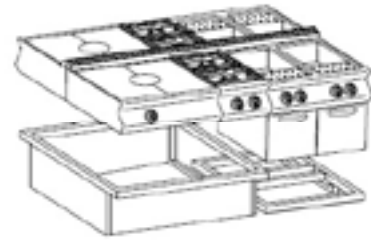
STE 71F



SPE 71F



STE 72F



SPE 72F

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Precio (€)	
Bases inferiores neutras			
NBH72	400 x 660 x 620	1.110,00	
NBH73	600 x 660 x 620	1.182,00	
NBH74	800 x 660 x 620	1.393,00	
Bastidores soporte			
STE 71F		A consultar	
SPE 71F		A consultar	
STE 72F		A consultar	
SPE 72F		A consultar	

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo 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

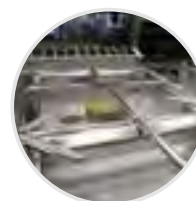
Horno inferior de funcionamiento a gas. Cámara de cocción GN 2/1 de acero inoxidable, con estructura portabandejas.

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	-	-	2.537,00	
G	NECG 94 G	800 x 900 x 900	2	2	-	30	-	-	3.675,00	
G	NECG 96 G	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	-	-	5.363,00	
F	NECG 94 F	800 x 900 x 900	2	2	8	38	-	1	5.224,00	
F	NECG 96 F	1.200 x 900 x 900	3	3	8	53	-	1	7.495,00	
F	NECG 98 F	1.600 x 900 x 900	4	4	16	76	-	2	10.517,00	
E	NECG 94 E	800 x 900 x 900	2	2	-	30	6	1	6.299,00	
E	NECG 96 E	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	6	1	8.169,00	
H	NECG 96 H	1.200 x 900 x 900	3	3	12	57	-	1	8.060,00	
G	NECG 98 G	1.600 x 900 x 900	4	4	-	60	-	-	7.566,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 197-198. Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900 THE ESSENCE

Cocinas de inducción total

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable AISI 304.
- Preparado para cocinar con ollas y sartenes.
- Las zonas están definidas por bordes impresos y equipadas con luces indicadoras.
- Superficie de vidrio templado, espesor de 6mm, sellado herméticamente.
- Zonas de cocción cada una con inductor equipado con sistema de reconocimiento que se activa con la presencia de una sartén, un selector que permite el uso de 10 niveles de potencia.
- Caja de alimentación integrada con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento.

Terminación G
Vano inferior abierto.

Terminación GE
Vano inferior abierto y Control electrónico.

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



NECIT 94C
(modelo con cajonera)



Control de mandos de fácil manejo.



Encendido de aviso según funcionamiento

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº zonas de cocción x Potencia	Potencia total (kW)	Precio (€)	
G NECIT 92 G	400 x 900 x 900	2 X 7kw	14	14.671,00	
GE NECIT 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 7kw	14	17.561,00	
G NECIT 94 G	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	26.988,00	
GE NECIT 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	32.537,00	

Para los modelos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 197-198. Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900

THE ESSENCE

Cocinas eléctricas, Woks y Parrillas

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

Cocina eléctrica con placas cuadradas (NECE):

- Placas cuadradas de hierro fundido (300x300 mm) controladas por conmutadores con selector para 7 posiciones para diferentes temperaturas.

Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (NECV):

- Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.

Cocina eléctrica con plano de inducción (NECI):

- Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.

Con el calentamiento de inducción se obtienen los rendimientos elevados y tiempos de calentamiento netos inferiores a cualquier otro sistema de cocción.

Modelo NECIW:

- Wok de inducción.

Terminación **G**

Vano inferior abierto.

Terminación **E**

Horno inferior eléctrico.

Terminación **GE**

Vano inferior abierto y Control electrónico.



Posibilidad de dotación con cajones (opcional)



NECIW 92A















Cocinas eléctricas de fácil limpieza.



NECI 94A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia total (kW)	Precio (€)	
Cocina eléctrica con placas cuadradas						
G NECE 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	3.226,00	
G NECE 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	5.203,00	
E NECE 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	7.240,00	
Vitrocerámica						
G NECV 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	3.849,00	
GE NECV 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	4.782,00	
G NECV 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	6.083,00	
GE NECV 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	7.656,00	
E NECV 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	8.151,00	
Cocina eléctrica con plano de inducción						
G NECI 92 G	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	11.821,00	
GE NECI 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	12.744,00	
G NECI 94 G	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	18.708,00	
GE NECI 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	20.462,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 197-198.
Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900 THE ESSENCE

Plancha radiante a gas y eléctrica

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Planchas radiantes (NET)

- Construidas en acero inox AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Placa de cocción de hierro fundido de gran espesor con anillo central extraíble y nervadura inferior que optimiza la distribución del calor.
- Quemador de la plancha de hierro fundido con doble corona de gran potencia (modelos a gas).
- Calentamiento mediante resistencias (modelos eléctricos).
- Los elementos con vano inferior con puertas, la terminación de los modelos será A, por ejemplo: NETG94A. Al precio de los modelos de vano abierto se le deberán sumar las puertas que figuran en accesorios.

Terminación **G**

Vano inferior abierto.

Terminación **F**

Horno inferior a gas, tamaño GN 2/1, con estructura portabandejas.

Terminación **GE**

Vano inferior abierto y Control electrónico.















NETG 94G
+ cajones (NEX4D)



NETE 94C
(modelo con cajonera)

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Plancha radiante a gas						
G NETG 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	14	-	4.011,00	
F NETG 94 F	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	22	-	5.887,00	
NETG 94 GL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha	22	-	5.423,00	
NETG 94 FL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	30	-	7.292,00	
NETG 96 FL	1.200 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	37	-	8.194,00	
NETG 96 FC	1.200 x 900 x 900	1 plancha + 1 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	45	-	9.405,00	
F NETG 98 F	1.600 x 900 x 900	1 plancha + 2 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	60	-	11.715,00	
Plancha radiante eléctrica						
G NETE 92 G	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	5.147,00	
GE NETE 92 GE	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	5.246,00	
G NETE 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	7.638,00	
GE NETE 94 GE	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	9.253,00	
NETE 94 E	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 horno	-	22	9.795,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver accesorios páginas 197-198.

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 **GLS**

Con plancha lisa cromo satinado.

Terminación **GRS**

Con plancha rallada cromo satinado.

Terminación **GMS**

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

Terminación **GLC**

Con plancha lisa en cromo duro.

Terminación **GMC**

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



NEBG94GMS

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



NEBG96GMS



Opcional incluir cajones.

















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



Trampa de grasa delantera para facilitar la limpieza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total gas (Kw)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)		
Fry-tops a gas								
GLS	NEBG 92 GLS	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo satinado	7	-	3.610,00	
GLC	NEBG 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	3.668,00	
GRS	NEBG 92 GRS	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada cromo satinado	7	-	3.801,00	
GLS	NEBG 94 GLS	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo satinado	14	-	4.692,00	
GLC	NEBG 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	21	-	5.312,00	
GRS	NEBG 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	21	-	5.828,00	
GMC	NEBG 94 GMS	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo satinado	14	-	5.192,00	
Fry-tops eléctricos								
GLS	NEBE 92 GLS	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo satinado	-	7,5	3.544,00	
GLC	NEBE 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	3.820,00	
GRS	NEBE 92 GRS	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada cromo satinado	-	7,5	3.714,00	
GLS	NEBE 94 GLS	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo satinado	-	15	5.234,00	
GLC	NEBE 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	-	15	5.947,00	
GMC	NEBE 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	-	15	6.121,00	
GMS	NEBE 94 GMS	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo satinado	-	15	5.454,00	

Para fry-tops de 600 mm y fry-tops rallados de cromo duro, consultar precios.

Para los elementos con cajones, consultar precios.

Ver precios de puertas página 197.

Ver accesorios páginas 197-198.

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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Freidoras a gas							
A	NEFGP9123A	400x900xh900	23	25	-	10.915,00	
F	NEFGP9123F	400x900xh900	23	25	-	12.216,00	
FA	NEFGP9123FA	400x900xh900	23	25	-	15.104,00	
Freidoras eléctricas							
A	NEFEP9122A	400x900xh900	22	-	22	9.310,00	
F	NEFEP9122F	400x900xh900	22	-	22	10.891,00	
FA	NEFEP9122FA	400x900xh900	22	-	22	13.338,00	
F	NEFEP9222F*	800x900x900	2x22 (2 cestas)	-	44	16.994,00	
FA	NEFEP9222FA**	800x900x900	2x22 (2 cestas)	-	44	21.991,00	

* Con filtrado de aceite

** Con filtrado de aceite y elevación de cestas automático



NEFGP 9123A



NEFGP 9123FA



NEFEP 9222F

Serie 900

THE ESSENCE

Freidoras a gas y eléctricas

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

Terminación E
Con control electrónico.

Terminación S
Con intercambiador interno en la cuba.



NEFG 92123

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Freidoras a gas						
NEFG 92123	400 x 900 x 900	23	21	-	4.922,00	
NEFG 92115	400 x 900 x 900	15	14	-	4.293,00	
NEFG 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	20	-	6.477,00	
NEFG 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	7.261,00	
NEFG 94223	800 x 900 x 900	23 + 23	42	-	7.942,00	
Freidoras eléctricas						
NEFE 92122	400 x 900 x 900	22	-	18	4.130,00	
E NEFE 92122 E	400 x 900 x 900	22	-	18	4.770,00	
NEFE 92115	400 x 900 x 900	15	-	12	3.738,00	
E NEFE 92115 E	400 x 900 x 900	15	-	12	4.352,00	
NEFE 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	5.234,00	
E NEFE 93210 E	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	6.178,00	
NEFE 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	6.305,00	
E NEFE 94215 E	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	7.202,00	
NEFE 94222	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	6.497,00	
E NEFE 94222 E	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	7.896,00	

Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900 THE ESSENCE

Parrillas y Woks

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Parrilla

- Peto perimetral en los tres lados, altura 135 mm, en acero inox AISI 304.
- La evacuación del agua dentro de la cuba, permite la posibilidad de cocinar mediante el factor de aumento de calor.
- El agua permite el enfriamiento de las grasas de cocción.

Woks (NEWk)

- Fabricado en acero inoxidable de espesor 20/10.
- Amplios recipientes de recogida de líquidos.

Rejillas de cocción reversible, en fundición.



NEGVG 92

Quemadores y anillo de apoyo acabados en hierro fundido.



NEWK 95G 210

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia total (kW)	Paquetes x Piedra lávica (Kg)	Precio (€)	
Parrilla a gas vapor					
NEGVG 92	400 x 900 x 900	11	-	3.918,00	
NEGVG 94	800 x 900 x 900	22	-	5.799,00	
Parrilla a gas vapor					
NEGVG 96 G	1200 x 900 x 900	33	-	7.306,00	
Parrilla eléctrica					
NEGVRE 92 G	400 x 900 x 900	5,41	-	4.333,00	
NEGVRG 94 G	800 x 900 x 900	10,83	-	6.511,00	
Parrilla de piedra lávica					
NEGL 92 G	400 X 900 X 900	12,5	2 x 4 kg	3.918,00	
NEGL 94 G	800 x 900 x 900	25	4 x 4 kg	5.520,00	
Woks a gas					
NEWK 93 G 114	600 x 900 x 900	14	-	3.662,00	
NEWK 95 G 214	1000 x 900 x 900	28	-	5.095,00	

Serie 900

THE ESSENCE

Cocedores de pasta

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cocedores de pasta (NEDG-NEDE):

- En dotación cestos de 1/3 (mod. SXPCL13 y mod. SXPCF13 para los módulos de 600 mm).
- **NEDG:** Funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en acero y llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad.
- **NEDE:** Funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante resistencias blindadas situadas en el interior de la cuba para optimizar el rendimiento.

Terminación **E**
Control electrónico.

Alternativa
para grandes
producciones.
(ref. NEDG94242)



NEDE 92142

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)
Cocedor de pasta					
NEDG 92142	400 x 900 x 900	42	14	-	5.106,00
NEDG 93142	600 x 900 x 900	42	14	-	5.590,00
NEDG 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	28	-	8.495,00
NEDE 92142	400 x 900 x 900	42	-	8,5	4.948,00
E NEDE 92142 E	400 x 900 x 900	42	-	8,5	6.057,00
NEDE 93142	600 x 900 x 900	42	-	9	5.665,00
E NEDE 93142 E	600 x 900 x 900	42	-	9	6.653,00
NEDE 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	8.430,00
E NEDE 94242 E	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	10.387,00

Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900 THE ESSENCE

Baño maría y elementos neutros

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

Baño María (NEME)

- Calentamiento mediante resistencias en contacto con la superficie exterior del fondo de la cuba.
- Vano inferior abierto.

Elemento neutro (NEEN)

- Modelos GC, con cajón en el panel de mandos.
- Vano inferior abierto.



Separadores para distintos productos.



NEME 92 G



NEEN 94G + cajones (NEX4D)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Baño maría						
NEME 92 G	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	1,8	3.027,00	
NEME 94 G	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	5,4	3.882,00	
Elementos neutros						
NEEN 91 G	200 x 900 x 900	-	-	-	1.143,00	
NEEN 92 G	400 x 900 x 900	-	-	-	1.250,00	
NEEN 92 GC	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	1.618,00	
NEEN 93 G	600 x 900 x 900	-	-	-	1.642,00	
NEEN 93 GC	600 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	1.944,00	
NEEN 94 G	800 x 900 x 900	-	-	-	1.675,00	
NEEN 94 GC	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	-	2.145,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Para mantenedor de fritos, consultar precios
Ver precios de puertas en página 197.

Serie 900

THE ESSENCE

Sartenes basculantes

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.

Terminación CRM
Basculación manual.

Terminación CRA
Basculación motorizada.

Terminación E
Control electrónico.

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



NESE94_RA



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




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



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
CRM	NESE 94 CRM	800 x 900 x 900	80	20	0,2	9.369 €	
CRA	NESE 94 CRA	800 x 900 x 900	80	20	0,3	10.427 €	
CRA	NESE 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	24	0,3	12.613 €	
CRM	NESE 94 CRM	800 x 900 x 900	80	-	15	9.532 €	
E	NESE 94 CRM E	800 x 900 x 900	80	-	15	10.095 €	
CRA	NESE 94 CRA	800 x 900 x 900	80	-	15	10.870 €	
E	NESE 94 CRA E	800 x 900 x 900	80	-	15	11.518 €	
CRA	NESE 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	-	19	13.167 €	
E	NESE 96 CRA E	1.200 x 900 x 900	120	-	19	13.832 €	

Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900

THE ESSENCE

Marmitas

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	-	7.753,00	
NEPG 9 D15	800 x 900 x 900	150	24	-	8.457,00	
NEPG 9 D10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	10.168,00	
NEPG 9 D15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	10.716,00	
NEPG 9 I10	800 x 900 x 900	100	21	-	10.714,00	
NEPG 9 I15	800 x 900 x 900	150	24	-	11.235,00	
NEPG 9 I10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	12.181,00	
NEPG 9 I15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	12.632,00	
NEPE 9 D10	800 x 900 x 900	100	-	21	7.867,00	
E NEPE 9 D10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	8.260,00	
NEPE 9 D15	800 x 900 x 900	150	-	21	8.057,00	
E NEPE 9 D15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	8.648,00	
NEPE 9 I10	800 x 900 x 900	100	-	21	10.767,00	
E NEPE 9 I10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	11.279,00	
NEPE 9 I15	800 x 900 x 900	150	-	21	11.195,00	
E NEPE 9 I15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	11.701,00	

Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900 Top THE ESSENCE

Cocinas a gas y eléctricas

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

Cocinas a gas (NECG):

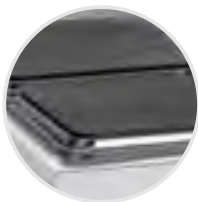
- La llama se ajusta por medio de mandos equipados con válvulas de seguridad con termopar y quemador piloto.
- Rejillas en fundición.
- Entrada y salida automática de agua (opcional).

Cocinas eléctricas (NECE, NECV):

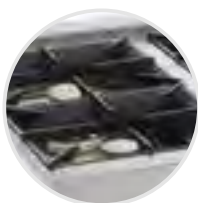
- Cocina eléctrica con placas cuadradas (NECE): Placas de hierro fundido (300 x 300 mm) controladas por conmutadores con selector para 7 posiciones para diferentes temperaturas.
- Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (NECV): Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.



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



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



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



NECV 92 T












NECG 94 T



NECE 94 T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia total (kW)	Precio (€)	
		6 kW	9 kW			
Cocinas a gas						
NECG 92 T	400 x 900 x 320	1	1	15	2.092,00	
NECG 94 T	800 x 900 x 320	2	2	30	3.371,00	
NECG 96 T	1.200 x 900 x 320	3	3	45	4.641,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia total (kW)	Precio (€)	
		6 kW	9 kW			
Cocinas eléctricas con placas cuadradas						
NECE 92 T	400 x 900 x 320	2 x 4 kW		8	2.825,00	
NECE 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW		16	4.678,00	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico						
NECV 92 T	400 x 900 x 320	2 x 4 kW		8	3.775,00	
NECV 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW		16	5.949,00	

Serie 900 Top THE ESSENCE

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Plancha radiante (NET):

- Construidas en acero inox AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Placa de cocción de hierro fundido de gran espesor con anillo central extraíble y nervadura inferior que optimiza la distribución del calor.
- Quemador de la plancha de hierro fundido con doble corona de gran potencia (modelo gas).
- Calentamiento mediante resistencias (modelos eléctricos).

Wok de inducción (NECIW):

- 30 cm de diámetro.

Cocinas de inducción (NECI):

- Preparado para cocinar con ollas y sartenes.
- Las zonas están definidas por bordes impresos y equipadas con luces indicadoras.
- Superficie de vidrio templado, espesor de 6mm, sellado herméticamente.
- Zonas de cocción cada una con inductor equipado con sistema de reconocimiento que se activa con la presencia de una sartén, un selector que permite el uso de 10 niveles de potencia.
- Caja de alimentación integrada con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento.

Parrillas y parrillas de piedra lávica (NEG):

- Rejillas de cocción reversible, en fundición.
- Peto perimetral en los tres lados, altura 135 mm, en acero inox AISI 304.



NECIW 92 T



NETG74T













NEGL 92 T

Terminación TL

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia total eléctrica (kW)	Paquetes x Piedra lávica (kg)	Potencia total Gas (kW)	Precio (€)	
Plancha radiante a gas							
NETG 94 T	800 x 900 x 320	1 plancha radiante	-	-	14	3.394,00	
TL NETG 94 TL	800 x 900 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha.	-	-	22	4.815,00	
Plancha radiante eléctrica							
NETE 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas	8	-	-	4.977,00	
NETE 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas	16	-	-	7.309,00	
Cocinas de inducción							
NECI 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas de 5Kw	10	-	-	11.459,00	
NECI 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas de 5Kw	20	-	-	18.164,00	
Cocinas de inducción total							
NECIT 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas de 7Kw	14	-	-	14.128,00	
NECIT 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas de 7Kw	28	-	-	26.036,00	
Parrilla de piedra lávica							
NEGL 92 T	400 x 900 x 320	-	-	2 x 4kg	12,5kw	3.521,00	
NEGL 94 T	800 x 900 x 320	-	-	4 x 4kg	25kw	4.932,00	
Parrilla							
NEGVG 96 T	1200 x 900 x 320	-	-	-	33kw	6.533,00	

Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900 Top THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable AISI 304.
- Planchas de trabajo rebajadas 4 cm respecto al plano de trabajo, soldado herméticamente.
 - Fry-tops a gas (NEBG).
- Quemadores piloto con encendido piezoeléctrico.
 - Fry-tops eléctricos (NEBE).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas en contacto directo con la plancha.

Terminación TLS
Con plancha lisa cromo satinado.

Terminación TRS
Con plancha rallada cromo satinado.

Terminación TMS
Con plancha mixta cromo satinado, 2/3 lisa, 1/3 rallada.

Terminación TLC
Con plancha lisa en cromo duro.

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



NEBG94TLS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-tops a gas							
TLS NEBG 92 TLS	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo satinado	7	-	3.170,00	
TLC NEBG 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	3.529,00	
TRS NEBG 92 TRS	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada cromo satinado	7	-	3.371,00	
NEBG 92 TRC	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada cromada	7	-	3.676,00	
TLS NEBG 93 TLS	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo satinado	11	-	4.031,00	
TLC NEBG 93 TLC	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	11	-	4.340,00	
TMS NEBG 93 TMS	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo satinado	11	-	4.253,00	
TMC NEBG 93 TMC	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	11	-	4.590,00	
TLS NEBG 94 TLS	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo satinado	14	-	4.510,00	
TLC NEBG 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	21	-	5.059,00	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)		
Fry-tops a gas								
TMS	NEBG 94 TMS	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo satinado	14	-	4.621,00	
TMC	NEBG 94 TMC	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	21	-	5.279,00	
Fry-tops eléctricos								
TLS	NEBE 92 TLS	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo satinado	-	7,5	3.115,00	
TLC	NEBE 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	3.422,00	
TRS	NEBE 92 TRS	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada cromo satinado	-	7,5	3.277,00	
TLS	NEBE 93 TLS	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo satinado	-	10,5	4.177,00	
TLC	NEBE 93 TLC	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	-	10,5	4.440,00	
TMS	NEBE 93 TMS	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo satinado	-	10,5	4.362,00	
TMC	NEBE 93 TMC	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	-	10,5	4.712,00	
TLS	NEBE 94 TLS	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo satinado	-	15	4.954,00	
TLC	NEBE 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	-	15	5.290,00	
TMS	NEBE 94 TMS	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo satinado	-	15	5.178,00	
TMC	NEBE 94 TMC	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	-	15	5.454,00	

Para fry-tops de 600 mm y fry-tops rallados de cromo duro, consultar precios.
Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900 Top THE ESSENCE

Baño maría y elementos neutros

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Baño María (NEME)

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

Elemento neutro (NEEN)

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



Divisores para los distintos alimentos cocinados.



NEME 92 T



NEEN 92 T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Baño maría						
NEME 92 T	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	1,8	2.533,00	
NEME 94 T	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	5,4	3.238,00	
Elementos neutros						
NEEN 91 T	200 x 900 x 320	-	-	-	825,00	
NEEN 92 T	400 x 900 x 320	-	-	-	928,00	
NEEN 92 TC	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	-	1.168,00	
NEEN 93 T	600 x 900 x 320	-	-	-	1.097,00	
NEEN 93 TC	600 x 900 x 320	GN	-	-	1.428,00	
NEEN 94 T	800 x 900 x 320	-	-	-	1.208,00	
NEEN 94 TC	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	-	1.538,00	

Para mantenedor de fritos, consultar precios.
Ver accesorios páginas 197-198.

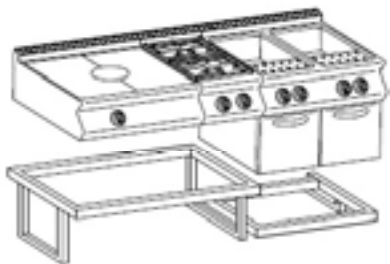
Serie 900 Top THE ESSENCE

Bastidores soporte

CARACTERÍSTICAS GENERALES

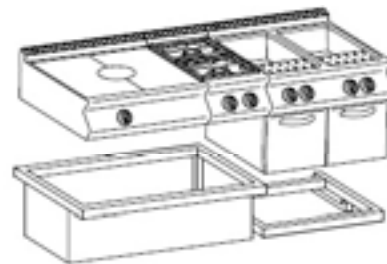
STE 1F:

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



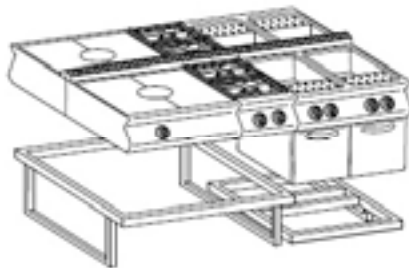
SPE 1F:

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



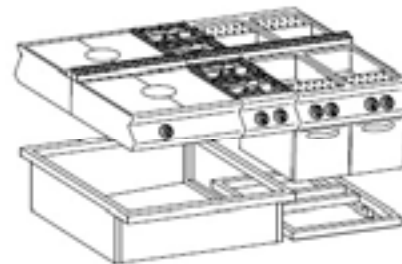
STE 2F:

- 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

A consultar

SPE 1F

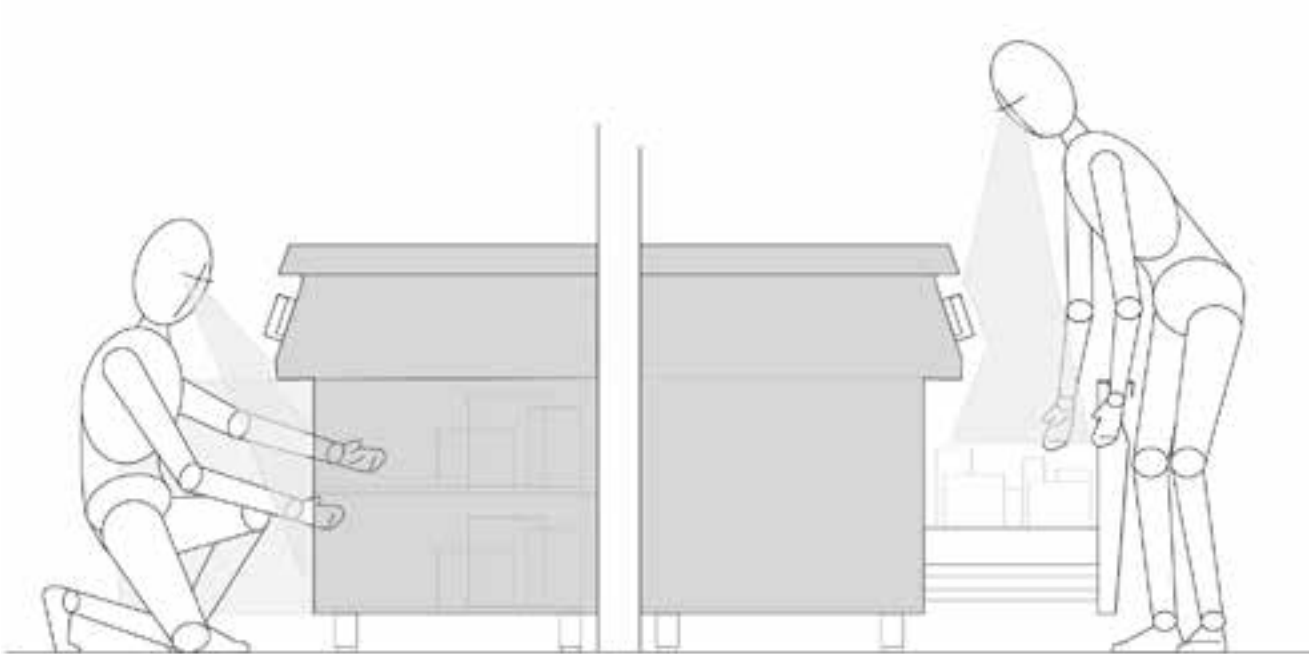
A consultar

STE 2F

A consultar

SPE 2F

A consultar



Vanos con puertas

Vanos con cajonera



SILCO

SERIE 1100









Consulta nuestros precios



COCCIÓN
COCINAS

Accesorios

Serie 650 THE ESSENCE

ACCESORIOS			
Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios cocina			
C70XGRFVS	Rejilla horno 530 x 470 x 12 mm	42,00	
C70XTFVS	Bandeja inox 530 x 470 x 12 mm.	151,00	
Accesorios parrilla			
GCG	Rejilla carne en acero inox	382,00	
Accesorios Freidora			
C - 1/2M	Cesto de 100x280x115 mm para 1/2 módulo	A consultar	
Accesorios Cocedores de pasta			
CCP4	Cesto para módulo de 40 cm	186,00	
CCP6	Cesto para módulo de 60 cm	166,00	
Accesorios Neutros/Vanos inferiores			
TP40	Tajo en plástico para módulo de 40 cm	195,00	
TP60	Tajo en plástico para módulo de 60 cm	288,00	
CSN40	Kit cajones para vanos de 40 cm	576,00	
CSN60	Kit cajones para vanos de 60 cm	733,00	
P40	Puerta de 40 cm (para elementos de 40 y 80 cm - 1 ud)	168,00	
P60	Puerta de 60 cm (para elementos de 60 cm y 120 cm - 1 ud)	200,00	
P70	Puertas de 70 cm (para elementos de 70 cm - 2 uds)	334,00	
R40	Estante para vano de 40 cm	118,00	
R60	Estante para vano de 60 cm	159,00	
R70	Estante para vano de 70 cm	178,00	
R80	Estante para vano de 80 cm	199,00	

Accesorios

Serie 700 - 700 Top

THE ESSENCE

ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios cocina			
EGT7	Rejilla redonda en inox (precio por fuego)	200,00	
EGG7	Rejilla en fundición (precio por fuego)	100,00	
EGHL7	Plancha lisa para un fuego abierto	150,00	
EGHR7	Plancha rallada para un fuego abierto	133,00	
GF 21	Rejilla horno GN 2/1 en acero cromado	75,00	
EGFMX	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm en acero cromado	150,00	
ELBF	Bandeja horno GN 2/1 en acero cromado	207,00	
ELBMX	Bandeja maxi horno. 930 x 620 x 16 mm	142,00	
EXACEL2	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	117,00	
EXACEL4	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	150,00	
EXACEL6	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	215,00	
EXSCA2-4	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	397,00	
EXSCA6	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos	793,00	
Accesorios fry-top			
RBLR	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rallada.	150,00	
KFTP41	Peto antisalpicador, módulo de 40 cm	172,00	
KFTP61	Peto antisalpicador, módulo de 60 cm	265,00	
KFTP81	Peto antisalpicador, módulo de 80 cm	340,00	
KFTT	Tapón para la limpieza del Fry top	133,00	
Accesorios cocedor de pasta			
SXPCF13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	157,00	
SXPCL13	Cesto 1/3 con agarradores laterales. 290 x 160 x 200 mm.	176,00	
SXPCC7	Tapa para cuba.	82,00	
Accesorios freidora			
ECF 15 M	Cesto de 1/2 para cuba de 15 l.	92,00	
EBAC7	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 l.)	249,00	

Accesorios

Serie 700 - 700 Top THE ESSENCE







ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios baño maría		
EXB-TB	Separador	43,00
0102289	Tapa cubeta GN 1/6	35,00
0102290	Tapa cubeta GN 1/4	37,00
0102291	Tapa cubeta GN 1/3	41,00
0102292	Tapa cubeta GN 1/2	49,00
0102294	Tapa cubeta GN 1/1	75,00
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm	70,00
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm	75,00
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm	89,00
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm	102,00
0102266	Cubeta GN 1/1 h= 150 mm	141,00
Accesorios generales		
NX7CAM/NX9CAT	Columna de agua (Modelos con vanos / modelos Top)	580,00
NEZML	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	A consultar
EKCM	Pasamanos (precio por metro). Imprescindible añadir mod.: NEKPCM	A consultar
NEKPCM	Predisposición para pasamanos.	167,00
KR9	Kit ruedas	396,00
* A (NKBVP4)	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	293,00
* A (NKBVP6)	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	346,00
* A (2xNKBVP4)	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	586,00
NEKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	391,00
NEKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	398,00
NEKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	410,00
NEKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	421,00
NEKP 12	Kit puente interno L= 1.200 mm	431,00
NEKP 14	Kit puente interno L= 1.400 mm	442,00
NEKP 16	Kit puente interno L= 1.600 mm	453,00
NKFC 2	Kit fondo caliente para vanos de 40 cm, incluye guías portabandejas	1.036,00
NKFC 4	Kit fondo caliente para vanos de 80 cm, incluye guías portabandejas	1.428,00

* Sustituir la terminación del modelo G por A

Accesorios

Serie 900 - 900 Top
THE ESSENCE

ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios cocina			
EGG9	Rejilla en fundición	142,00	
EGHL	Plancha lisa para un fuego abierto	200,00	
EGHR	Plancha rallada para un fuego abierto	181,00	
GF 21	Rejilla horno GN 2/1.	75,00	
EGFMX	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm.	150,00	
ELBF	Bandeja horno GN 2/1.	207,00	
ELBMX	Bandeja maxi horno. 930 x 620 x 160	142,00	
EXACEL2	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	117,00	
EXACEL4	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	150,00	
EXACEL6	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	215,00	
EXACEL8	Kit encendido eléctrico para 8 fuegos	-	
EXSCA2-4	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	397,00	
EXSCA6-8	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos - 8 fuegos	793,00	
Accesorios fry-top			
RBLR	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rallada	150,00	
KFTP41	Peto antisalpicator módulo de 40 cm	172,00	
KFTP61	Peto antisalpicator módulo de 60 cm	265,00	
KFTP81	Peto antisalpicator módulo de 80 cm	340,00	
Accesorios cocedor de pasta			
SXPCF13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	157,00	
SXPCL13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	176,00	
SXPCC9	Tapa para cuba.	82,00	
Accesorios freidora			
ECF 22	Cesto de 1/1 para cuba 22 y 23 l. 315 x 360 x 120 mm	150,00	
ECF 15 M	Cesto de 1/2 para cuba 15 l. 110 x 360 x 120 mm	92,00	
EBAC9	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 - 22 l.)	249,00	

Accesorios

Serie 900 - 900 Top

THE ESSENCE

ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios baño maría		
EXB-TB	Separador	43,00
0102289	Tapa cubeta GN 1/6.	35,00
0102290	Tapa cubeta GN 1/4.	37,00
0102291	Tapa cubeta GN 1/3.	41,00
0102292	Tapa cubeta GN 1/2.	49,00
0102294	Tapa cubeta GN 1/1.	75,00
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm.	70,00
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm.	75,00
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm.	89,00
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm.	102,00
Accesorios generales		
NEZML	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	A consultar
NEKCM	Pasamanos (precio por metro) Imprescindible añadir el modelo NEKPCM	A consultar
NEKPCM	Predisposición para pasamanos.	167,00
KR9	Kit ruedas	396,00
* A (NKBVP4)	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	293,00
* A (NKBVP6)	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	346,00
* A (2xNKBVP4)	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	586,00
NEKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	391,00
NEKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	398,00
NEKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	410,00
NEKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	421,00
NEKP 12	Kit puente interno L= 1.200 mm	431,00
NEKP 14	Kit puente interno L= 1.400 mm	442,00
NEKP 16	Kit puente interno L= 1.600 mm	453,00
NKFC 2	Kit fondo caliente para vanos de 40 cm, incluye guías portabandejas	1.036,00
NKFC 4	Kit fondo caliente para vanos de 80 cm, incluye guías portabandejas	1.428,00

* Sustituir la terminación del modelo G por A

Gama Drop-in



CONSUMO
ENERGÉTICO
RESPONSABLE



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA

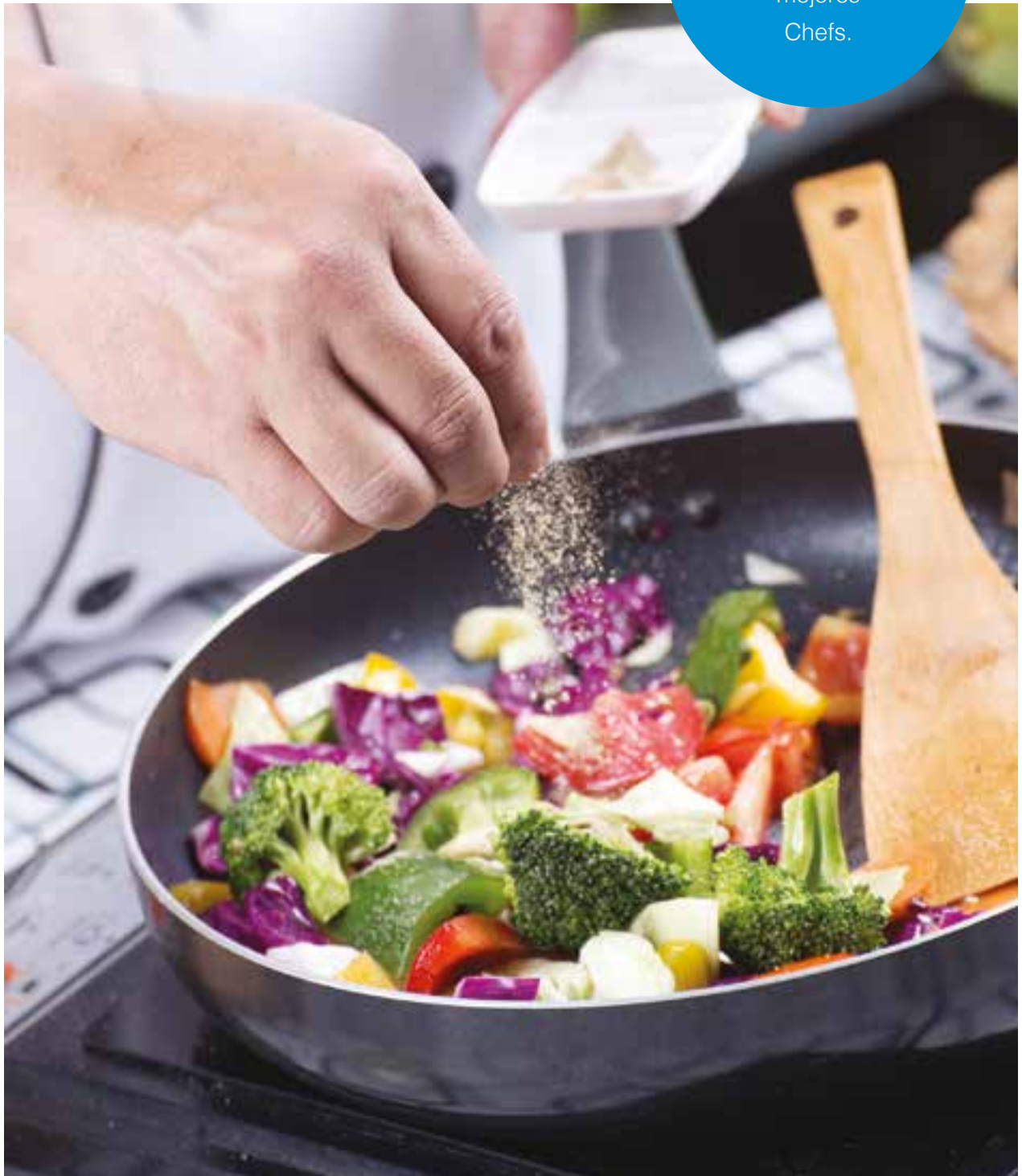


TECNOLÓGICAS



DISEÑO

Calidad
TOP
para los
mejores
Chefs.



COCCIÓN
COCINAS

DROP IN

Cocinas a gas y eléctricas



CARACTERÍSTICAS GENERALES

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







COCINAS A GAS:

- Cocinas a gas con quemadores de potencia elevada.
- Disponibles dos modelos: uno de 400 mm y otro de 600 mm.
- Quemadores de 3,5 y 5,5 kW.

COCINAS ELÉCTRICAS:

- Disponibles cuatro modelos:
 - Dos modelos con placas: de diámetro 22 y 18 cm.
 - Placas eléctricas fijadas con sistema impermeable, con seis regulaciones de temperatura por cada placa.
- Con caja de mandos:
 - Dos modelos con planos vitrocerámicos: con zonas de diámetro 24 y 18 cm.
 - Con caja de mandos.
 - Regulación de temperatura para cada zona.
 - Indicador del calor residual.
 - Modelos DB, con caja de mandos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia por zona de cocción	Potencia total (kW)	Precio (€)
	CG62D	400 x 600 x 250	1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW	9,0	1.119,00
	Cocina de dos fuegos a gas				
	CG64D	600 x 600 x 250	2 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW	18,0	1.790,00
	Cocina de cuatro fuegos a gas				
	CE62DB	400 x 600 x 250	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1	900,00
	Cocina con dos placas eléctricas				
	CE64DB	600 x 600 x 250	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	8,2	1.296,00
	Cocina con cuatro placas eléctricas				
	CV62DB	400 x 600 x 250	1 x 2,4 kW 1 x 1,8 kW	4,2	1.712,00
	Cocina vitrocerámica con dos zonas de cocción				
	CV64DB	600 x 600 x 250	2 x 2,4 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	7,8	2.348,00
	Cocina vitrocerámica con cuatro zonas de cocción				

DROP IN

Fry-tops eléctricos



CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

FRY-TOP DE ACERO

ESPECIAL:

- Fry-tops de funcionamiento eléctrico.
- Planchas en acero especial, con caja de mandos.







- Termostato de control de temperatura 50 - 320 °C.
- Disponibles tres modelos: Dos modelos con plancha lisa. Un modelo con plancha mixta (1/2 lisa y 1/2 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 (€)
	BE62DB	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9	No disponible
Fry-top eléctrico con plancha lisa de acero especial					
	BE64DB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	No disponible
Fry-top eléctrico con plancha lisa de acero especial					
	BE64DMB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	No disponible
Fry-top eléctrico con plancha mixta de acero especial					
	BE62DCB	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9	1.751,00
Fry-top eléctrico con plancha lisa de cromo duro					
	BE64DCB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	2.925,00
Fry-top eléctrico con plancha lisa de cromo duro					
	BE64DMCB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	2.647,00
Fry-top eléctrico con plancha mixta de cromo duro					

DROP IN

Freidoras eléctricas



CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total (kW)	Precio (€)
	FE62DB	400 x 600 x 356	10	5,5	1.759,00
	Freidora eléctrica de 1 cuba				
	FE64DB	600 x 600 x 356	10 + 10	11,0	3.166,00
	Freidora eléctrica de 2 cubas				
	FE62DPB	400 x 600 x 356	10	7,25	1.804,00
	Freidora eléctrica de 1 cuba				
	FE64DPB	600 x 600 x 356	10 + 10	14,5	3.113,00
	Freidora eléctrica de 2 cubas				

DROP IN

Multifunción, cocedor de pasta y baño maría eléctricos

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

MULTIFUNCIÓN:

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

COCEDOR DE PASTA

ELÉCTRICO:

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

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO:

- Con falso fondo agujereado y grifo de vaciado.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Precio (€)
	CM62DB	400 x 600 x 320	13	4,05	2.771,00
	Multifunción eléctrica				
	CM64DB	600 x 600 x 320	21	8,1	3.356,00
	Multifunción eléctrica				
	DE64DB	600 x 600 x 335	28	9,0	2.796,00
	Cocedor de pasta eléctrico de 1 cuba				
	ME62DB	400 x 600 x 260	-	2,0	1.075,00
	Baño maría eléctrico				
	ME64DB	600 x 600 x 260	-	3,0	1.217,00
	Baño maría eléctrico				

Cocinas industriales Elite —ambach®

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES

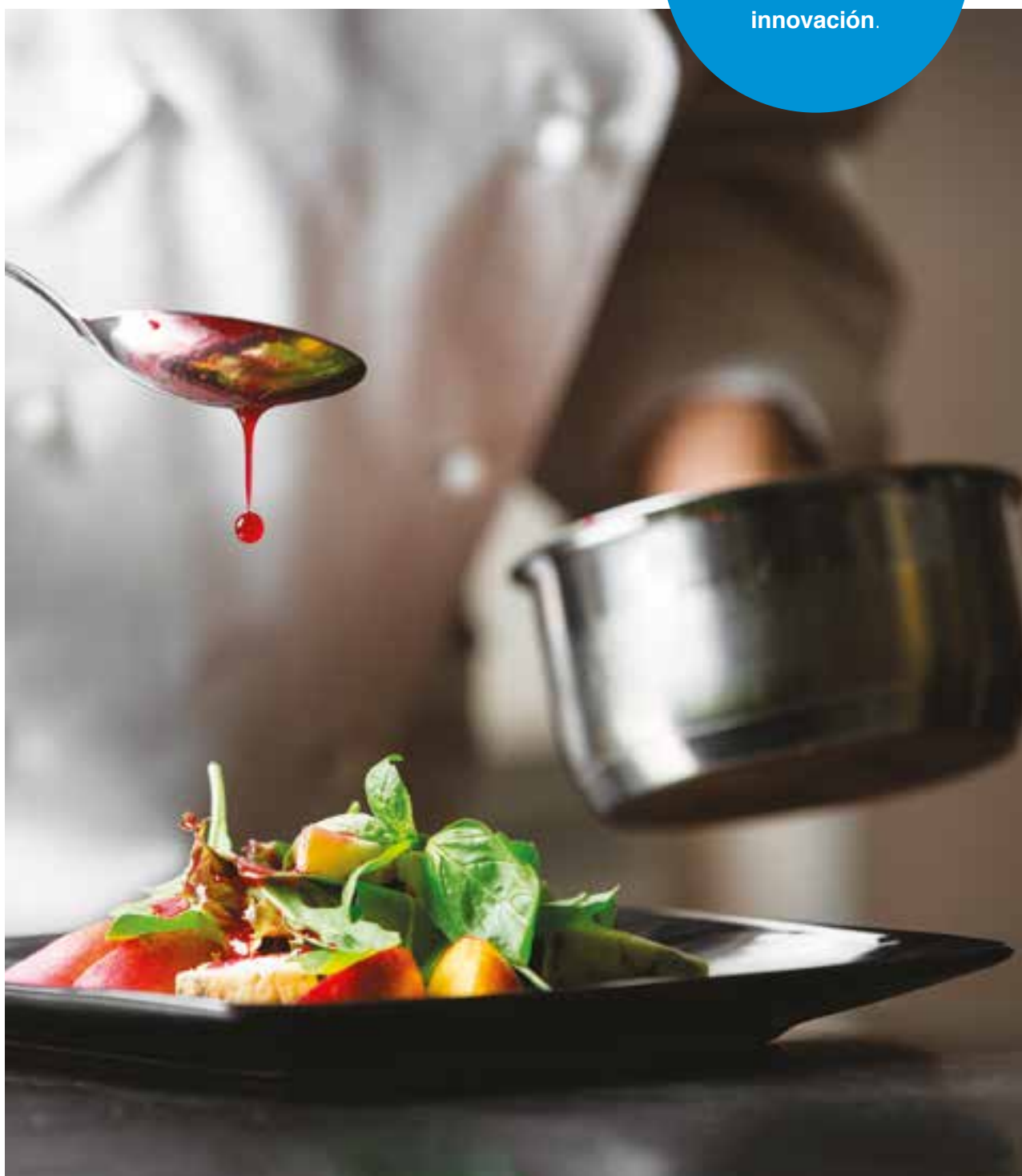


FÁCIL
INSTALACIÓN



AMPLIA
GAMA

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



Cocinas industriales Elite **AMBACH**

SYSTEM 700	208
SYSTEM 850	208
CHEF 850	208
SYSTEM 900	208
SYSTEM 900 BF	208
SYSTEM 850 DS (Doble servicio)	208





AMBACH. Versatilidad para tu cocina.



Robustez

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



Larga durabilidad de las cocinas.



Mayor flexibilidad

Diversidad de modelos para poderlos combinar según las necesidades.



Innovación

Nuestro laboratorio garantiza una evolución constante para adaptarse al mercado.



Uso sencillo

- Regulación precisa.
- Rápido acceso a la cocina.



Calidad inigualable

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



Seguridad

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



Higiene

Para una limpieza perfecta.



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

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



ambach[®]

SYSTEM 700

SYSTEM 850

CHEF 850

SYSTEM 900

SYSTEM 900 BF

SYSTEM 850 DS
(Doble servicio)

COCINAS INDUSTRIALES

Gama de productos

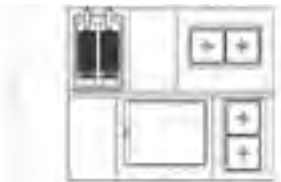
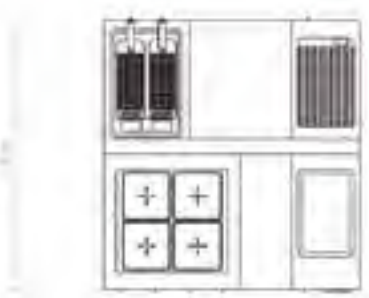
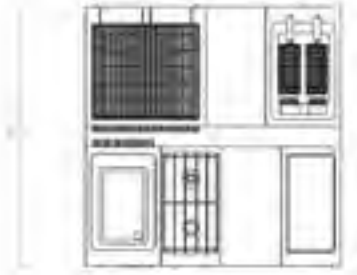
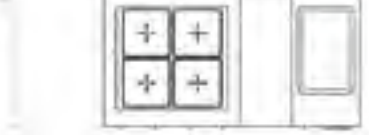
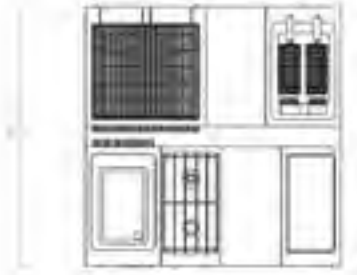

INOX
AISI 304



Por módulos
o planos únicos

Mural

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

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

COCINAS INDUSTRIALES

Características

INOX
AISI 304



Por módulos
o planos únicos

FLEXIBILIDAD

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



HIGIENE

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



DURABILIDAD

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



TECNOLOGÍA, FIABILIDAD Y EFICIENCIA ENERGÉTICA

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



EXCLUSIVIDAD

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




Gama de lavado

frigicoll



Gama de lavado **COMENDA**

Lavavasos, lavavajillas y lavautensilios

	<ul style="list-style-type: none">• SERIE EQUILYBRA• SERIE PRIME LINE• SERIE INFINITY• SERIE G-EVO	214
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Túneles de lavado

	TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE <ul style="list-style-type: none">• SERIE ACE• SERIE ACR	232
	TÚNELES LAVACESTAS CON CINTA DE ARRASTRE <ul style="list-style-type: none">• SERIE ACC XL	248
	TÚNELES DE LAVADO DE CINTA <ul style="list-style-type: none">• SERIE NE	251
	TÚNELES DE LAVAUTENSILIOS DE CINTA <ul style="list-style-type: none">• SERIE NG	262
	TÚNELES DE LAVADO DE BANDEJAS Y CUBIERTOS <ul style="list-style-type: none">• SERIE LAV Y LAV-P DN	267

Tratamientos y accesorios

	<ul style="list-style-type: none">• TRATAMIENTO DE AGUA• TRATAMIENTO DE RESIDUOS• ACCESORIOS GENERALES	271
-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Lavavasos, lavavajillas y lavautensilios





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.



Lavavasos, lavavajillas y lavautensilios

Equilybra

Descubre nuestra **nueva gama Equilybra**, un equilibrio perfecto entre tecnología, funcionalidad y rendimiento.

Todos los modelos están equipados con cuba de lavado de acero AISI 304, puerta de doble pared y panelado trasero.



Prime Line

Una gama completa, diseñada para configurar el producto según sus necesidades.

Esto significa tener un lavavajillas al que puedes añadir las tecnologías que necesitas o ahorrar en aquellas que no todos los modelos bajo mostrador están fabricados en acero inoxidable AISI 304, con puerta contrapesada de doble pared y panelado trasero.

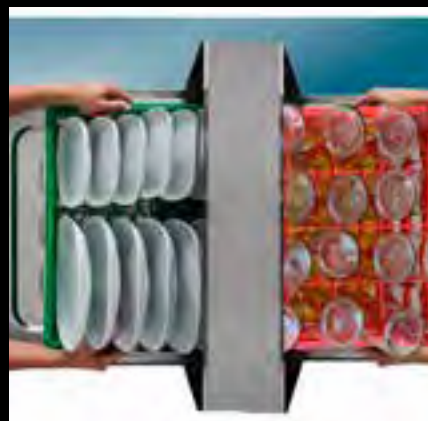


Lavabotellas y lavavajillas 2 en 1

El modelo PF45 R en ejecución B-Green es la solución ideal para las diversas necesidades de lavado durante el servicio.

Con los cestos Comenda 500x500 mm podrás lavar vajilla, platos y cubiertos. ¡Si utilizas botellas y garrafas de vidrio, estas máquinas son la solución perfecta!

Gracias a las cestas dedicadas con sistema de liberación rápida y sensores de detección, la máquina selecciona automáticamente el programa dedicado para una limpieza óptima sin cambiar los ajustes.



Infinity

INFINITY redefine el concepto de lavado profesional, combinando diseño innovador, máxima fiabilidad y prestaciones sin precedentes.

Una gama completa diseñada para mejorar la experiencia del operador y simplificar las intervenciones de asistencia técnica, gracias al control remoto accesible en cualquier lugar, desde cualquier dispositivo.

Cada modelo cuenta con una estructura de acero inoxidable AISI 304 de doble pared, puerta contrapesada de doble pared, manija de acero inoxidable y paneles traseros.

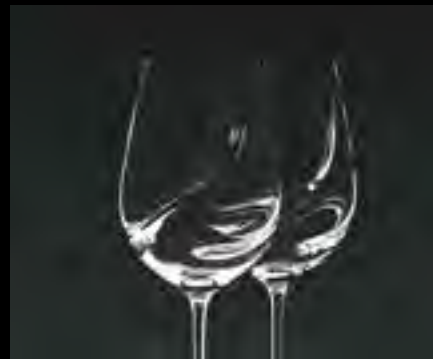


Soluciones con ósmosis inversa integrada

Cuando sólo tienes una oportunidad de causar una buena primera impresión, asegúrate de que sea brillante.

Descubre los modelos con sistema de ósmosis inversa integrado: son la solución ideal para una cocina brillante e impecable.

Ejecución disponible en modelos seleccionados de lavavasos de las gamas Hi Line e Infinity.



GEvo

Los lavautensilios **G-Evo** combinan practicidad, dimensiones compactas y elevadas prestaciones, ideales para eliminar incluso las incrustaciones más difíciles y garantizar una completa higienización de los objetos tratados.

Disponibles en versiones de carga frontal o de paso, con alimentación eléctrica o a vapor, todas ellas están fabricadas en acero inoxidable AISI 304 de doble pared, sinónimo de robustez y durabilidad.



Lavavasos, lavavajillas frontales y de cúpula

Serie Equilybra

INOX
AISI 304

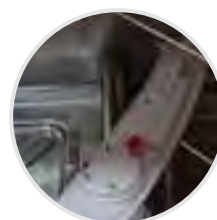
NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba con fondo embutida en acero inox. AISI 304.
- Panel de control electromecánico: intuitivo y universal, permite escoger entre dos ciclos de lavado: corto o intenso, según el nivel de suciedad.
- Pantalla con termómetros digitales: temperaturas de lavado y aclarado.
- Brazos de lavado y aclarado WRIS2+ fácilmente desmontables.
- Microinterruptor magnético para detener el ciclo en caso de apertura accidental de la puerta
- ThermoStop: Garantiza la correcta temperatura de aclarado.
- Dosificador peristáltico de detergente y abrillantador incorporado.

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

- Con panel de mandos electromecánico.
- Soporte cestos extraíbles.
- Triple sistema de filtrado: en la superficie de la cuba, filtros de recogida en el tanque y filtro de aspiración de la bomba en polipropileno
- Altura útil 440 mm
- Alimentación eléctrica 400V/3N-50 Hz



Brazos de lavado y aclarado y filtro de la cuba.



Panel con termómetro incorporado

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS FRONTAL

- Revestimiento trasero.
- Puerta de doble pared en acero AISI 304 satinado
- Maneta ergonómica de polipropileno
- Doble sistema de filtrado: filtro en cuba y aspiración de bomba.
- Guías de cestas planas para facilitar la limpieza.

Accesorios EB, EF y EC

Accesorios EB, EF y EC	Precio
Kit de bomba de drenaje (por separado)	191 €
Soporte (peana) abierto h.450 para lavavajillas de 500x500	434 €
Suplemento CRC2: recuperador de calor (EC44)	2.480 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h) *	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)	Precio	Precio con bomba de desagüe incorporada	Precio con descalcificador incorporado
Lavavasos									
EB25	425 x 515 x 600	40	350 x 350	250	9,5	2,76	1.845 €	2.034 €	2.118 €
EB28	460 x 515 x 630	40	400 x 400	280	10,5	2,76	2.076 €	2.264 €	2.348 €
Lavavajillas Frontales									
EF36 M	570 x 610 x 820	40	500 x 500	360	20	3,16	2.558 €	2.747 €	2.831 €
EF36 T	570 x 610 x 820	40	500 x 500	360	20	5,66	2.673 €	3.051 €	3.135 €
Lavavajillas De Cúpula									
EC44	595 x 740 x 1465	40	500 x 500	440	32	7,66	4.990 €	5.179 €	-

* Producción (cestos/ h) conexión de agua caliente.



EB 25



EF 36



EC 44

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 peristáltico de detergente y abrillantador incorporado.
- Alimentación 230V/1N - 50Hz (PB)
- Alimentación Multipower (PF y PC):
 - Potencia 400V 3N ~ 50Hz de serie.
 - Potencia: 230V ~ 50Hz.

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 B-GREEN

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



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

Accesorios PB, PF y PC

Accesorios PB, PF y PC	Precio
Suplemento bomba de desagüe incorporada	376 €
Suplemento boiler 7 kW -PF45-	161 €
Suplemento boiler 9 kW -PC07-	344 €
Suplemento boiler 14 kW -PC09 y PC12-	419 €
CRC2: Condensador/Recuperador de calor -PC-	2.517 €
RCD: Aclarado a presión constante	559 €

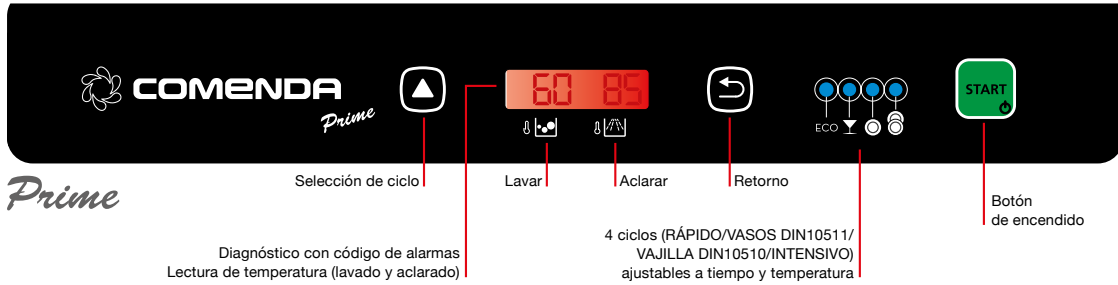
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)	Precio	Precio con descalcificador
Lavavasos								
PB 24	460 x 521 x h613	40	400 x 400	220	12	2,66	2.406 €	2.660 €
PB 34	460 x 521 x h698	40	400 x 400	280	12	2,66	2.575 €	2.819 €
Lavavajillas Frontales								
PF 45	600 x 605 x h820	40 / 60*	500 x 500	360	21	5,45	3.529 €	5.394 €**
PF 45 R B-GREEN***	600 x 605 x h820	40 / 60*	500 x 500	360	21	7,45	5.542 €	-
Lavavajillas De Cúpula								
PC 07	625 x 740 x h1460	40	500 x 500	440	42	7,7	5.839 €	7.111 €
PC 09	625 x 740 x h1460	48	500 x 500	440	42	10,1	6.740 €	8.012 €
PC 12	625 x 740 x h1460	65	500 x 500	440	42	10,5	7.535 €	8.806 €

* 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

** Los modelos PF45 con descalcificador integrado sólo están disponibles en versión RCD. El precio incluye ambas opciones.

*** En el pedido, indicar preferencia de cesta (9 jarras/ 16 botellas)



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



PB 24



PF 45



PC 09



Cesta para jarras
(9 uds)

Cesta para botellas
(16 uds)

PF 45R BGREEN



LAVADO
VAJILLA

Lavavasos, lavavajillas frontales y de cúpula

Serie Infinity



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 aclarado.
- 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

Accesorios YB, YF y YC	Precio
Suplemento boiler 7 kW -	171 €
Kit sonda nivel químico	183 €
Kit elevación de pies (YF45 R)	160 €
Suplemento para versión agua fría 9 kW - YC -	445 €
CRC2: Condensador/recuperador calor - YC10R	2.670 €
CRC2XL : Condensador/recuperador calor - YCXL R	2.898 €
MOVE: Suplemento capota automática - YC -	5.134 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)	Precio
Lavavasos							
YB 35 R	600 x 605 x 720	40	500 x 500	300	10	6,85	6.081 €
YB 35 RO*	600 x 605 x 825	40	500 x 500	300	10	6,85	9.542 €
Lavavajillas Frontal							
YF 45 R	600 x 605 x 820	40	500 x 500	400	10	6,85	6.362 €
Lavavajillas De Cúpula							
YC 10 R	625 x 740 x 1530	55	500 x 500	440	42	10,6	10.678 €
YC 14 R	625 x 740 x 1530	75	500 x 500	440	42	11	11.644 €
YC XL R	725 x 740 x 1630	75	600 x 500	520	42	11,7	14.083 €

* Osmosis incorporada. Conexión a agua fría.



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

Lavabotellas y lavavajillas 2 en 1

Las versiones PF45 R B-Green de Comenda están diseñadas para reducir el consumo de plástico, gracias a un ciclo específico para la limpieza de botellas y jarras de vidrio.

El proceso es sencillo: basta con introducir la cesta específica con enganche rápido, que activa un ciclo de lavado con detergente y agua a 55-65° C. Luego, un circuito hidráulico separado dirige el agua a las boquillas ubicadas dentro de la cesta, realizando un aclarado interno de las botellas a 80-85 °C.

Finalmente, el ciclo de aclarado final elimina completamente el detergente, dejando las botellas perfectamente limpias.

¡Sin modificar los ajustes de la máquina, también podrás lavar platos, vasos y cubiertos, utilizando cestas específicas!



Descubre la versión con paso útil de 400 mm y cesta de 500 x 600 mm



PF45 R B-GREEN - BOTELLA ⁽¹⁾

DURACIÓN DEL CICLO DE LAVADO (seg)	90/90/120/260
PRODUCTIVIDAD TEÓRICA MÁXIMA (cestas/h) CONEXIÓN DE AGUA CALIENTE •	40 •
RESISTENCIA DE LA CALDERA (kW)	7
POTENCIA INSTALADA (kW)	7,45
TIPO DE CESTA	16 botellas

PF45 R B-GREEN - JARRA ⁽¹⁾

DURACIÓN DEL CICLO DE LAVADO (seg)	90/90/120/260
PRODUCTIVIDAD TEÓRICA MÁXIMA (cestas/h) CONEXIÓN DE AGUA CALIENTE •	40 •
RESISTENCIA DE LA CALDERA (kW)	7
POTENCIA INSTALADA (kW)	7,45
TIPO DE CESTA	9 jarras

⁽¹⁾ Versión disponible sólo con RCD integrado. No disponible con modelos RA (suavizador de agua integrado)

Características y ventajas de COMENDA

Serie Equilybra e Infinity:

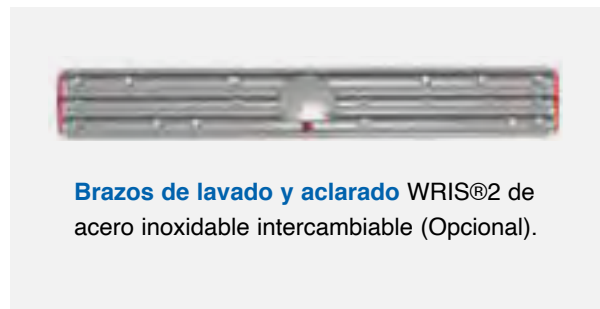
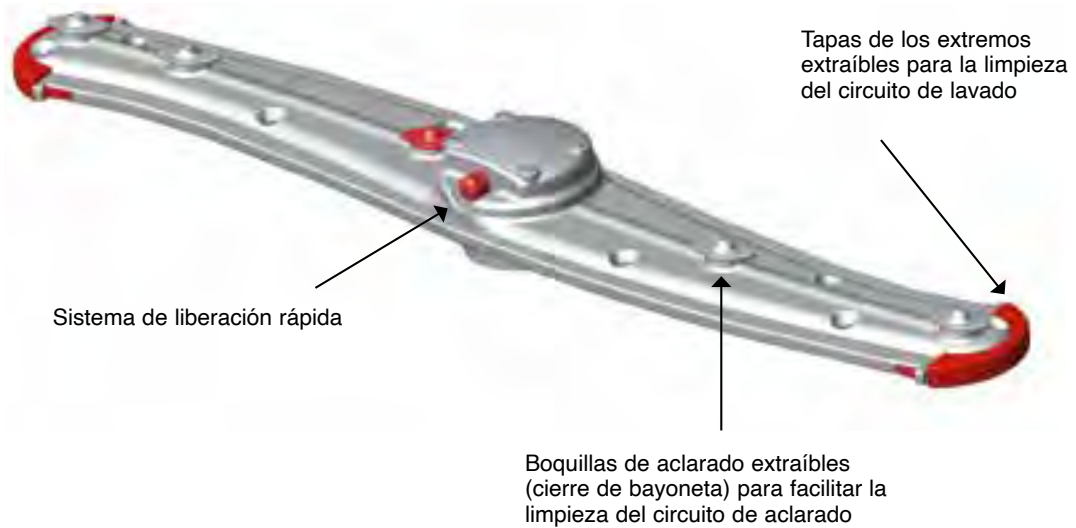
Sistema integrado de lavado y aclarado Wris®2+.

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 EB, EF, EC, PB, PF, PC07, YB, YF e YC.

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



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.

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 aclarado 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

GAMA HEAVY DUTY (655 – 1155). CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

- Brazos de lavado extralargos
- Capacidad de la cuba superior.
- Bomba de acero inoxidable



CONEXIÓN WI-FI Y CONTROL REMOTO

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

Te permite:

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensión cesto (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx. (kW) ***	Precio
SERIE G-EVO							
Frontales							
G-EVO 50 R*	751 x 810 x 1850	11/11/10/8	550 x 660	850	42	9,0	12.251 €
G-EVO 605 R*	861 x 900 x 1915	16/15/10/8	650 x 700	650	60	9,0	18.054 €
G-EVO 805 R*	1021 x 900 x 1915	16/15/10/8	810 x 700	650	60	9,0	21.299 €
G-EVO1005 R*	1531 x 900 x 1915	11/11/10/8	1320 x 700	650	100	15,0	27.579 €
Frontales alto rendimiento							
G-EVO 655 R*	861 x 900 x 1915	16/15/10/8	650 x 700	650	85	9,0	23.505 €
G-EVO 1155 R*	1531 x 900 x 1915	11/11/10/8	1320 x 700	650	120	15,0	34.604 €
Pasantes							
G-EVO 755 R*	860 x 1020 x 1900	16/15/10/8	700 x 700	620	90	9,0	26.483 €
G-EVO 1255 R*	1440 x 1020 x 1900	11/11/10/8	1320 x 700	620	125	15,0	37.063 €

*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.

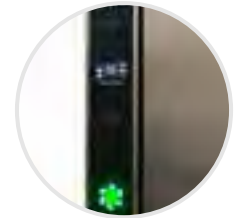
***Potencia máxima de 9kw con entrada de agua caliente.

ACCESORIOS

Modelo	Precio
Lavautensilios Serie G-EVO	
Apertura de puerta 180°	856 €
Suplemento bomba de desagüe - incorporado (G-Evo 50)	556 €
Suplemento bomba de desagüe - incorporado	656 €
Kit de Dosificador de detergente y abrillantador peristáltico incorporado	784 €
Suplemento para versión agua fría 9 kW -	485 €
Suplemento para versión agua fría 14 kW -	585 €
CRC2: Condensador/recuperador calor - GEVO	5.062 €
WP2: Bomba de calor, con calentamiento una cuba (G-Evo 605,655,805,755)	12.934 €
WP3: Bomba de calor, con calentamiento una cuba (G-Evo 1155, 1005, 1255)	14.645 €
CS08: Descalcificador	1.070 €
CS12: Descalcificador	1.398 €
Suplemento altura 800m - 605 R	2.039 €
Suplemento altura 800m - 805 R	2.111 €
Suplemento altura 800m - 1005 R	2.168 €
Mesa entrada y salida 850mm (G-Evo 755)	1.497 €
Mesa entrada y salida 1.450mm (G-Evo 1255)	2.567 €



4 brazos de lavado en acero inoxidable con boquillas incluidas



Conexión WI-FI y control remoto



G-EVO 50 / G-EVO 50 R



G-EVO 605 R/G-EVO 655 R



G-EVO 805 R



G-EVO 1005 R/G-EVO 1155 R



G-EVO 755 R



G-EVO 1255 R

Lavavajillas y lavautensilios

Serie PRIME



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE PRIME

PF46 R y PFS90 R

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensión cesto (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx. (kW)	Precio
SERIE PRIME							
PF46R	600 x 695 x h830	30	500 x 600	400	23	7,83	5.587 €
PFS90R	620 x 742 x h1495	40	500 x 600	500	42	7,5	9.719 €

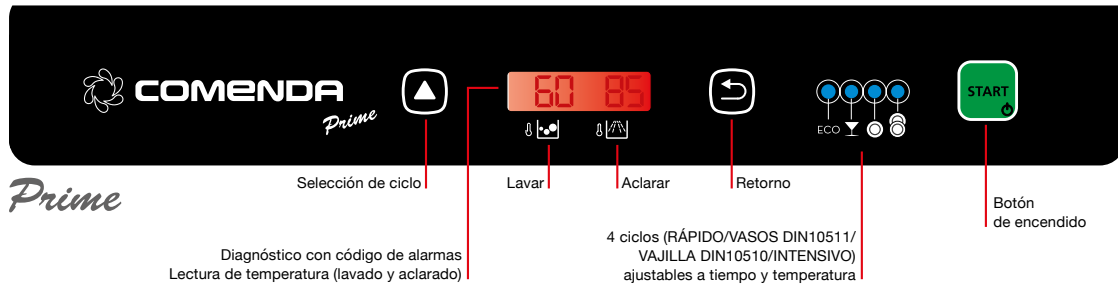
*Para altura útil de 800 mm en los modelos indicados, consultar precio.

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

ACCESORIOS

Modelo	Precio
Lavautensilios Serie PRIME	
Suplemento por bomba de desagüe incorporada - PF46R -	399 €
Suplemento por bomba de desagüe incorporada - PFS90R -	422 €
Suplemento por dosificador de detergente incorporado	376 €
Descalcificador CS08	833 €
CRC: Recuperador de calor para PFS90R	2.829 €
Suplemento para versión agua fría 9 kW - PFS90R -	365 €
Accesorios G-Evo	
Soporte para 8 bandejas h20 mm	261 €
Soporte para 5 bandejas h30 mm	183 €
Soporte para 4 bandejas h40 mm	175 €
Soporte para 3 bandejas h65 mm	1.562 €





Prime

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



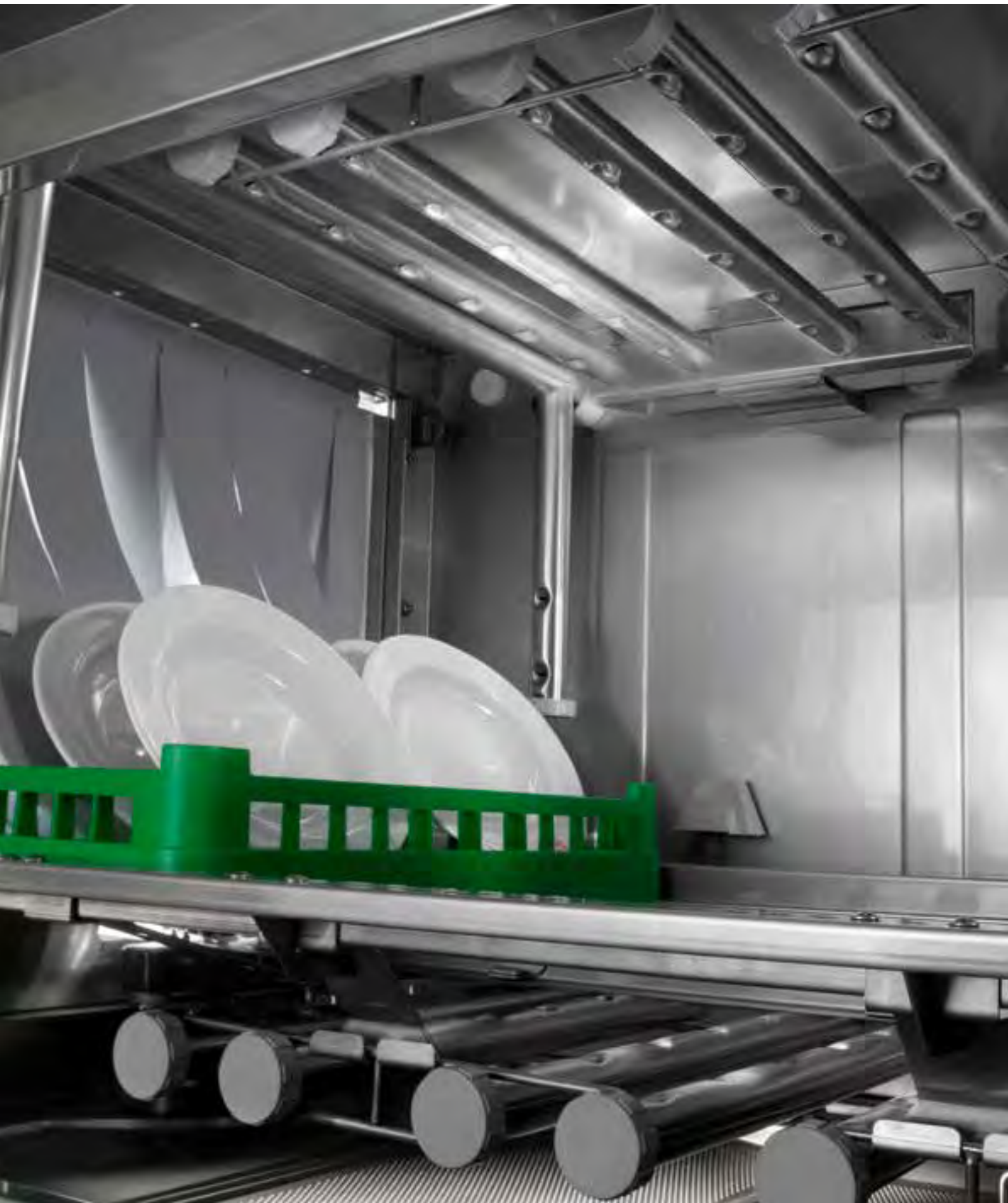
PF 46



PFS90 R

LAVADO
VAJILLA

Túneles de lavado



Túneles de lavado de arrastre

- **Serie ACE:** ACE, ACE100 NEXT, ACE120 NEXT, ACE150 NEXT, ACE180 NEXT, ACE135 DR NEXT, ACE145 DR NEXT, ACE205 DR NEXT, ACE225 DR NEXT
- **Serie ACR1:** ACR11, ACR11 P6, ACR11 P9, ACR11 P11,
- **Serie ACR2:** ACR21, ACR21 P6, ACR21 P9, ACR21 P11, ACR22 P6, ACR22 P9, ACR22 P11,
- **Serie ACR3:** ACR31, ACR31 P6, ACR31 P9, ACR31 P11, ACR32 P6, ACR32 P9, ACR32 P11



Túneles lavacestas con cinta de arrastre

- **Serie ACC XL:** ACC1 XL, ACC1 P9 XL, ACC2 XL, ACC2 P9 XL



Túneles de lavado de cinta

- **Serie NE1:** NE11, NE11 P6, NE11 P9
- **Serie NE2:** NE21 P6, NE21 P9, NE21 P12, NE22 P6, NE22 P9, NE22 P12
- **Serie NE3:** NE31 P6, NE31 P9, NE31 P12, NE32 P6, NE32 P9, NE32 P12



Túneles de lavautensilios de cinta

- **Serie NG:**
Altura útil de 650 mm: DE 602, DE 902, DE 1202;
Altura útil de 430 mm: DE 602, DE 902, DE 1202.



Túneles de lavado de bandejas y cubiertos

- **Serie LAV:** LAV 702, LAV 1502, LAV 2202, LAV-P1502 DN



Túneles de lavado de arrastre

Serie ACE

ACE es la gama básica de Comenda, diseñada para garantizar una alta productividad con una inversión limitada. Un lavavajillas esencial y sencillo que combina la fiabilidad de la marca con la eficiencia necesaria en contextos de carga media-alta.

Está disponible en diferentes configuraciones:

- Módulo de lavado + aclarado integrado, para soluciones compactas.
- Módulo EcoRinse con tecnología de doble aclarado para reducir el consumo.
- 3 módulos de prelavado disponibles, incluido el nuevo P4, una zona de rehidratación activa de 400 mm. En esta etapa, los chorros de agua actúan sobre los residuos, ablandándolos, para facilitar su eliminación y maximizar la eficacia del ciclo de lavado.

ACE es la elección ideal para quienes buscan simplicidad, rendimiento y calidad.



Serie ACR

Las gamas de lavavajillas con transportador de cestas ACR1, ACR2 y ACR3 representan lo mejor de la tecnología Comenda aplicada al lavado profesional.

Diseñados para grandes volúmenes, estos lavavajillas combinan ergonomía, automatización y sostenibilidad en un único sistema inteligente.



EOR - sistema de anulación de emergencia

Un control electromecánico con activación por llave que permite incluso al operador menos experimentado completar las operaciones de lavado sin interrupciones en caso de un mal funcionamiento electrónico.

Al activar el EOR, el rendimiento está siempre salvaguardado, 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 horario más conveniente para su instalación.



La tecnología ACR

Tres prelavados

Dentro de la gama ACR es posible elegir entre tres módulos de prelavado diferentes:

- P6 - 600 mm - Prelavado esencial
- P9 - 900 mm - Prelavado reforzado
- P11 - 1150 mm - Prelavado intensivo

Todos los módulos de prelavado están equipados con un sistema RED integrado. Esta tecnología permite transportar los residuos de alimentos fuera de la máquina, eliminándolos del tanque de prelavado y garantizando una mayor eficiencia durante las operaciones de lavado.



Tres lavados

Hay tres configuraciones de 1150 mm para elegir.

- ACR1 - Módulo de lavado + aclarado integrado: solución compacta y eficiente;
- ACR2 - Módulo de lavado con zona de goteo neutro integrada: equipado con bomba de alto caudal y sistema de colector de acero inoxidable con brazos de chorro moldeados negativamente, para una máxima eficacia en la eliminación de residuos;
- ACR3 - Módulo de lavado con tecnología APWS: activa un circuito adicional en función de la velocidad de trabajo, elevando los jets activos hasta 76 para un resultado impecable incluso en las cargas más exigentes.



Tres aclarados

Para garantizar la máxima eficiencia y sostenibilidad, los lavavajillas de la gama ACR ofrecen tres soluciones de aclarado avanzadas.

- ACR1 - Sistema de doble aclarado con tecnología PRS (módulo de 1150 mm)
- ACR2 - Sistema de triple aclarado ECO2RINSE con PRS y bomba de preaclarado. Reduce el consumo de agua hasta un 55%⁽¹⁾, gracias a una zona de goteo intermedia que ayuda a la vajilla a liberarse de los restos de detergente (módulo de 400 mm);
- ACR3 - MULTIRINSE®, aclarado multietapa con PRS y doble bomba de prelavado: reutiliza el agua limpia hasta tres veces, garantizando un ahorro de hasta el 75%⁽¹⁾ y un consumo mínimo de 0,5 litros por cesto (módulo de 900 mm).






⁽¹⁾ Comparado con un aclarado estándar



Túneles de lavado de arrastre

Serie ACE






NOVEDAD

	Panel inferior	Panel superior		
				
	ACE	ACE100 NEXT	ACE120 NEXT	ACE150 NEXT
DIMENSIONES EXTERNAS (Largo x Ancho x Alto mm)	1150 x 790 x 1450/2000 ⁽¹⁾	1350 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	1550 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	1950 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾
MÓDULOS (mm)	1150 Lavado + aclarado	200 Antisalpicador 1150 Lavado + aclarado	400 Prelavado P4 1150 Lavado + aclarado	200 Antisalpicador 600 Prelavado P6 1150 Lavado + aclarado
PASO ÚTIL (LxAI mm)	500 x 430	500 x 430	500 x 430	500 x 430
VELOCIDAD	2	2	2	2
PRODUCTIVIDAD TEÓRICA MÁXIMA (cestas/h) Conexión de agua caliente •	70 ⁽²⁾ /100 •	80 ⁽²⁾ /105 •	95 ⁽²⁾ /120 •	115 ⁽²⁾ /150 •
DIRECCIÓN DE AVANCE	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
SISTEMA DE LAVADO Y ACLARADO	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable
PANEL DE CONTROL	Electrónico con teclado pulsador	Electrónico con teclado de pulsadores - superior	Electrónico con teclado de pulsadores - superior	Electrónico con teclado de pulsadores - superior
FUENTE DE ALIMENTACIÓN (V)	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
CONEXIÓN	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
POTENCIA INSTALADA • (kW)	19,03 •	19,03 •	21,03 •	24,02 •
CONSUMO DE AGUA ACLARADO (l/hora)	220	220	250	300
AISLAMIENTO REFORZADO	Puerta	Puerta	Puerta	Puerta
PCE - Sistema de optimización del consumo energético	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
CÓDIGO PRECIO	602E06300 16.555 €	6FDE00300 19.574 €	6FDE01300 20.726 €	6FDE03300 27.074 €

ACCESORIOS OPCIONALES

Modelo	Descripción	Código	Precio
	Suplemento para conversión de módulo de lavado de esquina 1200 x 1200 mm	604EA501L	8.813 €
AS6	Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	602EA040	6.060 €
	Túnel de secado 600 mm. 9,42 kW (H1960 mm)	602EA041	6.544 €
TC 90	Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	602EA270	11.105 €
TC 180	Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	602EA280	15.829 €
RC	Recuperador de calor (H2040 mm)	602EA030	5.196 €
	Antisalpicador de 200 mm, en la entrada (modelo ACE)	602EA010	887 €
	Antisalpicador de 200 mm, en la salida (modelo ACE)	602EA020	887 €
	Antisalpicador de entrada y salida de fácil ajuste	602EA000	1.048 €

Panel superior

				
ACE180 NEXT	ACE135 DR NEXT	ACE145 DR NEXT	ACE205 DR NEXT	ACE225 DR NEXT
2250 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	1750 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	1950 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	2350 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	2650 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾
200 Antisalpicador 900 Prelavado P9 1150 Lavado + aclarado	200 Antisalpicador 1150 Lavado 400 ECO2Rinse	400 Prelavado P4 1150 Lavado 400 ECO2Rinse	200 Antisalpicador 600 Prelavado P6 1150 Lavado 400 ECO2Rinse	200 Antisalpicador 900 Prelavado P9 1150 Lavado 400 ECO2Rinse
500 x 430	500 x 430	500 x 430	500 x 430	500 x 430
2	2	2	2	2
135 ⁽²⁾ /180 •	105 ⁽²⁾ /135 •	120 ⁽²⁾ /145 •	140 ⁽²⁾ /205 •	160 ⁽²⁾ /220 •
sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable
Electrónico con teclado de pulsadores - superior	Electrónico con teclado de pulsadores - superior	Electrónico con teclado de pulsadores - superior	Electrónico con teclado de pulsadores - superior	Electrónico con teclado de pulsadores - superior
380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
30 •	21,90 •	22,90 •	25,90 •	27,14 •
390	200	220	280	300
Puerta	Puerta	Puerta	Puerta	Puerta
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
6FDE05300 30.184 €	6FEE00300 27.074 €	6FEE01300 28.226 €	6FEE03300 35.599 €	6FEE05300 38.709 €

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ Velocidad conforme a EN17735

Modelo	Descripción	Código	Precio
	Suplemento collar para antisalpicador de 200 mm (h 1550)	602EA120L	230 €
	Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm (h. 1740)	602EA130	1.025 €
	Suplemento para entrada de agua fría	602EA150L	737 €
	Dispensador de detergente con sonda y dosificador de abrillantador 2 en 1	602EA221	1.475 €
	Suplemento por bomba de desagüe con regulación de nivel y vaciado, por cuba	602EA100	1.429 €
	Suplemento por bomba de desagüe final, por cuba	602EA10D	1.555 €
	Desagüe único centralizado	602EA110	495 €
AUTOTIMER	Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de estas	602EA171	899 €
PCE	Sistema de optimización del consumo energético	601EA340	657 €
	Ejecución a vapor (STEAM)	-	A consultar





Túneles de lavado de arrastre



Túneles de lavado de arrastre

Serie ACR1

Sistema RED integrado

	 ACR11	 ACR11 P6	 ACR11 P9	 ACR11 P11
DIMENSIONES EXTERNAS (Largo x Ancho x Alto mm)	1350 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	1950 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	2250 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	2500 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾
MÓDULOS (mm)	200 Antisalpicator 1150 Lavado + aclarado	200 Antisalpicator + RED 600 Prelavado P6 1150 Lavado + aclarado	200 Antisalpicator + RED 900 Prelavado P9 1150 Lavado + aclarado	200 Antisalpicator + RED 1150 Prelavado P11 1150 Lavado + aclarado
PASO ÚTIL (LxAI mm)	500 x 430	500 x 430	500 x 430	500 x 430
VELOCIDAD	3	3	3	3
PRODUCTIVIDAD TEÓRICA MÁXIMA (cestas/h) Conexión de agua caliente •	70/80(2)/105 •	100/110(2)/150 •	120/135(2)/180 •	135/150 (2)/195 •
DIRECCIÓN DE AVANCE	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
SISTEMA DE LAVADO Y ACLARADO	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable
PANEL DE CONTROL	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR
FUENTE DE ALIMENTACIÓN (V)	380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
CONEXIÓN	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
POTENCIA INSTALADA • (kw)	19,03 •	23,93 •	31,32 •	33,32 •
CONSUMO DE AGUA ACLARADO (l/hora)	1,8	1,8	1,8	1,8
AISLAMIENTO REFORZADO	Puerta	Puerta	Puerta	Puerta
RCD	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
PRUEBA DE ETIQUETA TÉRMICA	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
WIFI - APLICACIÓN	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
CONTROL DE FASE	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
AUTOLAVADO	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
REMOLQUE REFORZADO	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
RED - Recuperación de escombros externos	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
AUTOTIMER - Sistema de parada de bomba en caso de ausencia de cestas - Ahorro energético	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
APRS - Sistema automático de aclarado proporcional	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
EOR - Control electromecánico con activación por llave	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
CONTADORES DE LITROS	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
HPS EASY - Medidor de sistema HACCP, medidor de caudal y contador de energía	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
HPS EASY PLUS - Sistema HACCP Para almacenar consumos, temperaturas y alarmas	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
PST - Disposición para sistema de gestión de velocidad de transporte externo	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
PCE - Sistema de optimización del consumo energético	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
CÓDIGO PRECIO	6FAE00300 20.841 €	6FAE03300 30.576 €	6FAE04300 34.055 €	6FAE08300 34.746 €


⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ Velocidad conforme a EN17735

Túneles de lavado de arrastre

Serie ACR2

Sistema RED integrado

	 ACR21	 ACR21 P6	 ACR21 P9
DIMENSIONES EXTERNAS (Largo x Ancho x Alto mm)	1750 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	2350 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	2650 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾
MÓDULOS (mm)	200 Antisalpicador 1150 Lavado 400 ECO2Rinse	200 Antisalpicador + RED 600 Prelavado P6 1150 Lavado 400 ECO2Rinse	200 Antisalpicador + RED 900 Prelavado P9 1150 Lavado 400 ECO2Rinse
PASO ÚTIL (LxD mm)	500 x 430	500 x 430	500 x 430
VELOCIDAD	3	3	3
PRODUCTIVIDAD TEÓRICA MÁXIMA (cestas/h) Conexión de agua caliente •	95/105(2)/140 •	125/140(2)/205 •	145/160 (2)/220 •
DIRECCIÓN DE AVANCE	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
SISTEMA DE LAVADO Y ACLARADO	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable
PANEL DE CONTROL	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR
FUENTE DE ALIMENTACIÓN (V)	380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
CONEXIÓN	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
POTENCIA INSTALADA • (kw)	21,90 •	25,80 •	27,14 •
CONSUMO DE AGUA ACLARADO (l/hora)	1,25	1,25	1,25
 AISLAMIENTO REFORZADO	Puerta	Puerta	Puerta
RCD	Opcional	Opcional	Opcional
PRUEBA DE ETIQUETA TÉRMICA	Opcional	Opcional	Opcional
WIFI - APLICACIÓN	Opcional	Opcional	Opcional
CONTROL DE FASE	Estándar	Estándar	Estándar
AUTOLAVADO	Opcional	Opcional	Opcional
REMOLQUE REFORZADO	Estándar	Estándar	Estándar
RED - Recuperación de escombros externos	Opcional	Opcional	Opcional
AUTOTIMER - Sistema de parada de bomba en caso de ausencia de cestas - Ahorro energético	Estándar	Estándar	Estándar
APRS - Sistema automático de aclarado proporcional	Estándar	Estándar	Estándar
EOR - Control electromecánico con activación por llave	Estándar	Estándar	Estándar
CONTADORES DE LITROS	Estándar	Estándar	Estándar
HPS EASY - Medidor de sistema HACCP, medidor de caudal y contador de energía	Opcional	Opcional	Opcional
HPS EASY PLUS - Sistema HACCP Para almacenar consumos, temperaturas y alarmas	Opcional	Opcional	Opcional
PST - Disposición para sistema de gestión de velocidad de transporte externo	Estándar	Estándar	Estándar
PCE - Sistema de optimización del consumo energético	Opcional	Opcional	Opcional
CÓDIGO	6FBE00300	6FBE03300	6FBE04300
PRECIO	30.034 €	41.117 €	43.755 €

Sistema RED integrado



ACR21 P11



ACR22 P6



ACR22 P9



ACR22 P11

2900 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	3250 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	3550 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	3800 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾
200 Antisalpicator + RED 1150 Prelavado P11 1150 Lavado 400 ECO2Rinse	200 Antisalpicator + RED 600 Prelavado P6 900 1er Lavado 1150 2do Lavado 400 ECO2Rinse	200 Antisalpicator + RED 900 Prelavado P9 900 1er Lavado 1150 2do Lavado 400 ECO2Rinse	200 Antisalpicator + RED 1150 Prelavado P11 900 1er Lavado 1150 2do Lavado 400 ECO2Rinse
500 x 430	500 x 430	500 x 430	500 x 430
3	3	3	3
160/175(2)/235 •	180/195(2)/260 •	195/215 (2)/285 •	205/230(2)/305 •
sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable
Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR
380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
27,64 •	37,54 •	39,38 •	40,38 •
1,25	1,25	1,25	1,25
Puerta	Puerta	Puerta	Puerta
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
6FBE00300 44.447 €	6FBE03300 57.580 €	6FBE04300 60.218 €	6FBE08300 60.898 €




⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ Velocidad conforme a EN17735





Túneles de lavado de arrastre

Serie ACR3

Sistema RED integrado

	 ACR31	 ACR31 P6	 ACR31 P9
DIMENSIONES EXTERNAS (Largo x Ancho x Alto mm)	2250 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	2850 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	3150 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾
MÓDULOS (mm)	200 Antisalpicador 1150 Lavado 90 MultiRinse	200 Antisalpicador + RED 600 Prelavado P6 1150 Lavado 90 MultiRinse	200 Antisalpicador + RED 900 Prelavado P9 1150 Lavado 90 MultiRinse
PASO ÚTIL (LxAl mm)	500 x 430	500 x 430	500 x 430
VELOCIDAD	3	3	3
PRODUCTIVIDAD TEÓRICA MÁXIMA (cestas/h) Conexión de agua caliente •	120/135(2)/180 •	150/170(2)/225 •	170/190 (2)/250 •
DIRECCIÓN DE AVANCE	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
SISTEMA DE LAVADO Y ACLARADO	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable
PANEL DE CONTROL	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR
FUENTE DE ALIMENTACIÓN (V)	380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
CONEXIÓN	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
POTENCIA INSTALADA • (kw)	34,84 •	35,79 •	38,13 •
CONSUMO DE AGUA ACLARADO (l/hora)	0,5	0,5	0,5
 AISLAMIENTO REFORZADO	Total - Estándar	Total - Estándar	Total - Estándar
RCD	Opcional	Opcional	Opcional
PRUEBA DE ETIQUETA TÉRMICA	Opcional	Opcional	Opcional
WIFI - APLICACIÓN	Opcional	Opcional	Opcional
CONTROL DE FASE	Estándar	Estándar	Estándar
AUTOLAVADO	Estándar	Estándar	Estándar
REMOLQUE REFORZADO	Estándar	Estándar	Estándar
RED - Recuperación de escombros externos	Opcional	Estándar	Estándar
AUTOTIMER - Sistema de parada de bomba en caso de ausencia de cestas - Ahorro energético	Estándar	Estándar	Estándar
APRS - Sistema automático de aclarado proporcional	Estándar	Estándar	Estándar
EOR - Control electromecánico con activación por llave	Estándar	Estándar	Estándar
CONTADORES DE LITROS	Estándar	Estándar	Estándar
HPS EASY - Medidor de sistema HACCP, medidor de caudal y contador de energía	Estándar	Estándar	Estándar
HPS EASY PLUS - Sistema HACCP Para almacenar consumos, temperaturas y alarmas	Opcional	Opcional	Opcional
PST - Disposición para sistema de gestión de velocidad de transporte externo	Estándar	Estándar	Estándar
PCE - Sistema de optimización del consumo energético	Opcional	Opcional	Opcional
CÓDIGO	6FCE00100	6FCE01100	6FCE02100
PRECIO	47.016 €	59.285 €	63.283 €

Sistema RED integrado

			
3400 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	3750 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	4050 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	4300 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾
200 Antisalpicator + RED 1150 Prelavado P11 1150 Lavado 900 MultiRinse	200 Antisalpicator + RED 600 Prelavado P6 1150 1er Lavado 900 2do Lavado 900 MultiRinse	200 Antisalpicator + RED 900 Prelavado P9 1150 1er Lavado 900 2do Lavado 900 MultiRinse	200 Antisalpicator + RED 1150 Prelavado P11 1150 1er Lavado 900 2do Lavado 900 MultiRinse
500 x 430	500 x 430	500 x 430	500 x 430
3	3	3	3
185/205(2)/265 •	200/225 (2)/300 •	215/240 (2)/320 •	235/260 (2)/350 •
sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable
Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR
380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
38,32 •	44,03 •	45,37 •	48,37 •
0,5	0,5	0,5	0,5
Total - Estándar	Total - Estándar	Total - Estándar	Total - Estándar
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
6FCE06100 63.974 €	6FCE03100 72.430 €	6FCE04100 75.241 €	6FCE05100 80.794 €

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ Velocidad conforme a EN17735

Túneles de lavado de arrastre

ACCESORIOS OPCIONALES SERIE ACR1, ACR2 Y ACR3

Modelo	Descripción	Código	Precio
MÓDULOS ADICIONALES			
	Antisalpicador de 200 mm, en la salida.	602EA020	887 €
	Antisalpicador de entrada y salida de fácil ajuste	602EA000	1.048 €
	Antisalpicador de entrada y salida de 400 mm	602EA011	2.327 €
P4	P4: zona de rehidratación activa de 400m	604EA013	2.880 €
	Suplemento collar antisalpicador de 200 mm	602EA120L	225 €
	Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm (h. 1740)	602EA130	1.025 €
RED	Recogedor de desperdicios externo, en el prelavado.	601EA048	4.055 €
DHM2+	Módulo de prelavado automático junto con el sistema RED integrado	601EA046L	14.458 €
P11 + WS	Suplemento para añadir brazos PWS al modulo de prelavado (P11 STD)	604EA230	4.090 €
P-MAX	Módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS y RED integrado	604EA231L	18.041 €
OSMORINSE	Tratamiento de osmosis	604EA360	A consultar

⁽¹⁾ Debe entenderse como un módulo adicional al cuerpo de la cámara.

MÓDULOS ADICIONALES			
AS6	Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	602EA040	6.060 €
	Túnel de secado 600 mm. 9,42 kW (H1960 mm)	602EA041	6.544 €
AS8	Túnel de secado 800 mm. 6,42 kW (H2040 mm)	601EA412	7.684 €
	Túnel de secado 800 mm. 9,42 kW (H2040 mm)	601EA414	8.168 €
TC90	Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	602EA270	11.382 €
	Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 9,42 kW	602EA420	11.866 €
TC180	Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 9,42 kW	602EA280	15.829 €
	Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,53 kW	602EA440	16.313 €
ARC8	Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm 6,53kw (H2040 mm)	601EA410	12.880 €
	Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm 9,53kw (H2040 mm)	601EA133	13.364 €
ARC X WP	Túnel de secado de 800mm para bomba de calor WP7-X (6,42kw)	601EA411	8.583 €
	Túnel de secado de 800mm para bomba de calor WP7-X (9,42kw)	601EA134	9.067 €

⁽¹⁾ El valor puede variar dependiendo del modelo de bomba de calor (WP) combinado.

ACCESORIOS PARA RECUPERACIÓN DE CALOR ACTIVA Y PASIVA

RC	Recuperador de calor	602EA030	5.196 €
WP7.1L	Bomba de calor, con calentamiento una cuba. Incluye Autotimer (H2090 mm)	604EA121	A consultar
WP7.1R	Bomba de calor, con precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	604EA124	20.714 €
WP7.2	Bomba de calor, con calentamiento una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	604EA122	24.447 €
WP7.3	Bomba de calor, con calentamiento DOS cubas y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	601EA081	31.221 €
	Bateria en ACERO INOX para bomba de calor	604EA126L	5.553 €

ACCESORIOS OPCIONALES SERIE ACR1, ACR2 Y ACR3

Modelo	Descripción	Código	Precio
VARIOS ACCESORIOS			
	Suplemento para puertas (módulos 900 y 1150mm)	683561	2.362 €
	Suplemento para puertas (módulos 600 y 400mm)	683563	2.051 €
HPS EASY	Sistema HACCP (con SMART)	604EA301	2.523 €
HPS EASY+	Alarmas funcionales y contadores: Nos informa de la hora de encendido, lavado y aclarado y de los consumos de energía y de agua	604EA311	3.825 €
C-SMART	Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN)	65C00735B	6.590 €
RCD	Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	602EA160	1.901 €
	Suplemento para entrada de agua fría	602EA150L	737 €
	Suplemento de calefacción P6 o DHM	604EA261	611 €
	AUTOLAVADO de 1 zona	602EA180	634 €
	Instalación base en el resto de zonas	602EA181	403 €
	Dosificador para sistema sanitizante	602EA200	1.106 €
	Dosificador de detergente con sonda y dosificador de abrillantador 2 en 1	602EA221	1.475 €
	Suplemento por bomba de desagüe con regulación de nivel y vaciado, por cuba	602EA100	1.429 €
	Suplemento por bomba de desagüe final, por cuba	602EA10D	1.555 €
	Desagüe único centralizado	602EA110	495 €
MWP	Lavado medio plus para equipos con Eco2rinse y prelavado. Sólo disponible en serie ACR2 (menos AC21)	604EA140	691 €
RAH	Homogenizador abrillantador	602EA330	1.025 €
PCE	Sistema de optimización del consumo energético	601EA340	657 €

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.

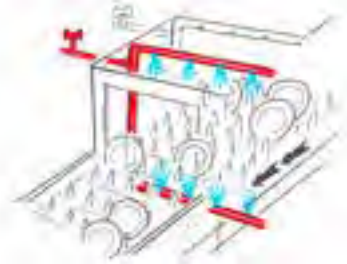
Activando el EOR, los rendimientos de lavado están siempre protegidos, así como los objetivos mínimos de consumo, incluso en caso de emergencia, ofreciendo la posibilidad de organizar la asistencia de un operador experto, en el momento más conveniente para tu instalación.

BENEFICIOS DE LOS ACCESORIOS EN NUESTROS TUNELES DE LAVADO

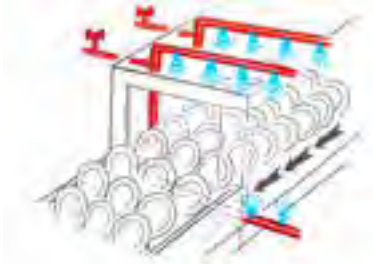
PRS® y APRS® OPTIMIZANDO LOS CONSUMOS DE AGUA SEGUN LA VELOCIDAD

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

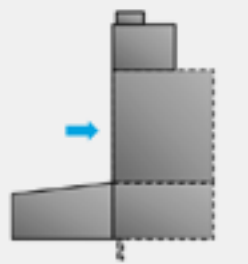


ALTA VELOCIDAD

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.



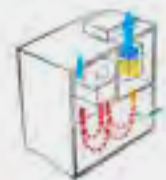
RC (Recuperación de Calor)

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.



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.

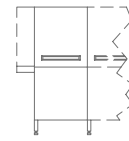
ESTÁNDAR AUTOTIMER

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.

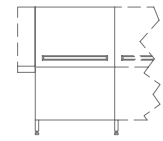


No todas las operaciones de prelavado son iguales. Es por esto que hemos diseñado diversos módulos, que responden a diferentes exigencias.

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 lavacestas con cinta de arrastre

Serie ACC XL

Serie ACC XL

Las lavadoras de cestas de la Serie ACC XL garantizan la máxima higiene, la higienización completa de cajas y contenedores y un consumo de agua constantemente controlado. Alivian y agilizan el trabajo del operario, garantizando una zona de lavado seca y un ambiente de trabajo saludable.

Gracias al práctico paso de lavado XL 530 x 430 mm, con altura extensible hasta 700 mm (opcional), todos los modelos son ideales para lavar:

- Recipientes cerrados y cestas perforadas 600 x 400 mm
- GN 1/1 y GN 2/1.
- Cestas de 500 x 500 mm.
- Cestas de 500 x 600 mm.

La Serie ACC XL también es un excelente aliado para el lavado de herramientas y utensilios de cocina.



GIRO DE CESTAS

Con la incorporación del volteador de cestas opcional puede cargar las cestas desde arriba, ¡no necesitará estantes en la zona de entrada!





Simplemente coloque las cestas en las guías situadas encima de la máquina, que procederá automáticamente a la carga.

Permite optimizar el trabajo de su personal, reduciendo el número de operadores involucrados en las operaciones de lavado.



Túneles lavacestas con cinta de arrastre

Serie ACC XL

	Copas perforadas		Cestas cerradas	
				
	ACC1 XL	ACC1 P9 XL	ACC2 XL	ACC2 P9 XL
DIMENSIONES EXTERNAS (Largo x Ancho x Alto mm)	1950 x 790 x 1450/2000 ⁽¹⁾	2850 x 790 x 1450/2000 ⁽¹⁾	2350 x 790 x 1450/2000 ⁽¹⁾	3250 x 790 x 1450/2000 ⁽¹⁾
MÓDULOS (mm)	400 Antisalpicator 1150 Lavado + aclarado 400 Antisalpicator	400 Antisalpicator 900 Prelavado P9 1150 Lavado + aclarado 400 Antisalpicator	400 Antisalpicator 1150 Lavado + aclarado 400 ECO2Rinse 400 Antisalpicator	400 Antisalpicator 900 Prelavado P9 1150 Lavado + aclarado 400 ECO2Rinse 400 Antisalpicator
PASO ÚTIL (LxAI mm)	530 x 430/700 ⁽²⁾	530 x 430/700 ⁽²⁾	530 x 430/700 ⁽²⁾	530 x 430/700 ⁽²⁾
VELOCIDAD	2	2	2	2
PRODUCTIVIDAD TEÓRICA MÁXIMA (cestas/h) Conexión de agua caliente •	350 •	500 •	450 •	600 •
DIRECCIÓN DE AVANCE	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
SISTEMA DE LAVADO Y ACLARADO	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable
PANEL DE CONTROL	Electrónico con teclado pulsador	Electrónico con teclado pulsador	Electrónico con teclado pulsador	Electrónico con teclado pulsador
FUENTE DE ALIMENTACIÓN (V)	380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
CONEXIÓN	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
POTENCIA INSTALADA • (kw)	21,4 •	26,7 •	21,4 •	26,7 •
CONSUMO DE AGUA ACLARADO (l/hora)	220	300	260	350
 AISLAMIENTO REFORZADO	Puerta	Puerta	Puerta	Puerta
RCD	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
WIFI - APLICACIÓN	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
RED - Recuperación de escombros externos	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
AUTOTIMER - Sistema de parada de bomba en caso de ausencia de cestas - Ahorro energético	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
EOR - Control electromecánico con activación por llave	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
PST - Disposición para sistema de gestión de velocidad de transporte externo	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
PCE - Sistema de optimización del consumo energético	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
CÓDIGO	607E0045XL	607E0065XL	607E0055XL	607E0075XL
PRECIO	A consultar	A consultar	A consultar	A consultar

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ VERSIÓN "H" - Pasaje útil extra grande

Túneles lavacestas con cinta de arrastre

Serie ACC XL

ACCESORIOS OPCIONALES

Modelo	Descripción	Código	Precio
MÓDULOS ADICIONALES			
BASKET RIDE	Sistema de carga directa de cestas	606EA100	A consultar
	Suplemento collar para antisalpicador de 200 mm	602EA120L	A consultar
	Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm)	602EA130	A consultar
RED	Recogedor de desperdicios externo	601EA048	A consultar
ZN20	Zona neutra sin puerta 200mm	601EA066	A consultar
ZN40	Zona neutra con puerta 400mm	601EA060	A consultar
ZN60	Zona neutra con puerta de 600mm	601EA050	A consultar
<small>(1) La altura de la máquina aumenta en 270 mm. (2) No compatible con los códigos 602EA240 - 604EA311 - 65C00735B - 602EA030 - 602EA033 - 604EA121 - 604EA124 - 604EA122 - 602EA471L</small>			
TÚNEL DE SECADO			
AS6	Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	602EA040	A consultar
	Túnel de secado 600 mm. 9,42 kW (H1960 mm)	602EA041	A consultar
AS8	Túnel de secado 800 mm. 6,42 kW (H2040 mm)	601EA412	A consultar
	Túnel de secado 800 mm. 9,42 kW (H2040 mm)	601EA414	A consultar
AS8 DOBLE	Túnel de secado 800 mm. 6,42 kW + 6,42kw (superior e inferior)	604EA132A	A consultar
AS8 TRIPLE	Túnel de secado 800 mm con chorros de aire superiores y laterales (DX y SX)	6206EM0A	A consultar
AS11 MULTI	Túnel de secado de 1150 mm con chorros de aire superiores y laterales	604EA240	A consultar
ACCESORIOS PARA RECUPERACIÓN DE CALOR ACTIVA Y PASIVA			
RC	Recuperador de calor (H2040 mm)	602EA030	A consultar
RC25	Recuperador de calor: salida de aire a 25°	602EA033	A consultar
WP7.1L	Bomba de calor, con calentamiento una cuba. Incluye Autotimer (H2090 mm)	604EA121	A consultar
WP7.1R	Bomba de calor, precalentamiento aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	604EA124	A consultar
WP7.2	Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	604EA122	A consultar
	Batería en ACERO INOX para bomba de calor	604EA126L	A consultar
VARIOS ACCESORIOS			
HPS EASY	Sistema HACCP (con SMART)	602EA240	A consultar
HPS EASY+	Alarmas funcionales y contadores: Nos informa de la hora de encendido, lavado y aclarado y de los consumos de energía y de agua	604EA311	A consultar
C-SMART	Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN)	65C00735B	A consultar
RCD	Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	602EA160	A consultar
	Suplemento para entrada de agua fría	602EA150L	A consultar
	Cuadro eléctrico superior (obligatorio con accesorio WP)	602EA471L	A consultar
	Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador): Instalación base en 1ª zona	602EA180	A consultar
	Instalación base en el resto de zonas	602EA181	A consultar
	Dosificador para sistema sanitizante	602EA200	A consultar
	Dosificador de detergente con sonda y dosificador de abrillantador 2 en 1	602EA221	A consultar
	Suplemento por bomba de desagüe con regulación de nivel y vaciado, por cuba	602EA100	A consultar
	Suplemento por bomba de desagüel final, por cuba	602EA10D	A consultar
	Desagüe único centralizado	602EA110	A consultar
PCE	Sistema de optimización del consumo energético	601EA340	A consultar
ACC1	Aislamiento reforzado total	606I0000	A consultar
ACC1 P9	Aislamiento total	606I0200	A consultar
ACC2	Aislamiento total	606I0300	A consultar
ACC2 P9	Aislamiento total	606I0400	A consultar
ZN2	Aislamiento total	601EA069	A consultar
ZN4	Aislamiento total	601EA070	A consultar
ZN6	Aislamiento total	601EA030	A consultar
AS6	Aislamiento total	602EA090	A consultar
AS8	Aislamiento total	604EA170	A consultar

Túneles de lavado de cinta



Túneles de lavado de cinta

Serie NE

¿Grandes volúmenes y picos de trabajo? Los túneles de lavado de cinta transportadora de la línea Comenda NE son la respuesta adecuada.

Robustas, fiables y rápidas, están diseñadas para superar cualquier desafío de lavado, garantizando excelentes prestaciones y la máxima higiene.

Gracias a su flexibilidad, la gama NE -también disponible en la versión XL con CINTA XLARGE de 840 mm de ancho- responde a cualquier necesidad en términos de espacio, volumen y prestaciones.



CINTAS ESPECIALES

En Comenda cada cinturón es completamente personalizable: adaptamos el tamaño, la forma y la configuración en función de los objetos que se quieren higienizar, garantizando siempre un posicionamiento estable y un lavado óptimo.

También tenemos la flexibilidad de modular el paso de las puntas a 60/70/80/120/140 mm, siguiendo exactamente sus necesidades operativas.

No necesita adaptarse a la máquina: su flujo de trabajo guiará nuestra configuración de cinta.

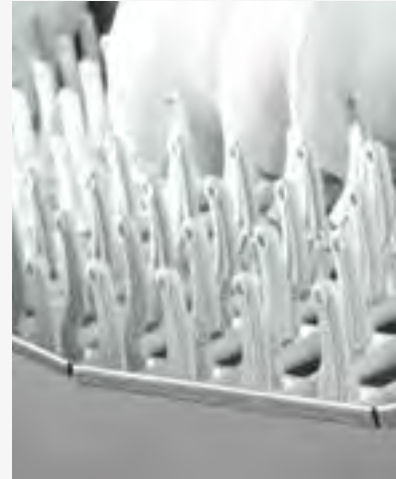


Tecnología NE

Cuatro prelavados

Un prelavado eficaz garantiza una vajilla más limpia y optimiza el rendimiento del lavado final. Los módulos disponibles se diferencian en tamaño, número de brazos y tecnologías, ofreciendo soluciones adecuadas para cada contexto.

- P6 - 600 mm - Prelavado esencial
- P9 - 900 mm - Prelavado reforzado
- P12 - 1200 mm - Prelavado intensivo con zona de goteo de salida diseñada para recoger agua y residuos con el fin de reducir su presencia en el módulo de lavado.
- P12+ - 1200 mm - Prelavado intensivo de tormenta con circuito de brazos adicional con tecnología APWS excluyente del panel para crear una zona neutra, específicamente indicada para el lavado de bandejas.



Tres lavados

Durante el lavado, los restos de alimentos se eliminan mediante la acción combinada del agua y el detergente.

- NE1 - 1200 mm: las zonas de lavado y aclarado están encerradas dentro de un único módulo de 1200 mm;
- NE2 - 1200 mm: lavado con zona de goteo neutro para evitar la contaminación del agua entre los módulos de lavado y aclarado;
- NE3 - 1200 mm: lavado con tecnología APWS. Ajusta automáticamente el caudal de agua de los chorros de lavado, en función de la velocidad de la cinta. Permite optimizar el consumo energético a bajas velocidades.



Tres aclarados

Los platos se aclaran con agua limpia a alta temperatura. La dosis correcta de abrillantador garantiza resultados óptimos y ayuda a secar la vajilla.

- NE1 - 1200 mm: las zonas de lavado y aclarado están encerradas dentro de un único módulo de 1200 mm. El módulo está equipado con un economizador, que permite reducir el consumo de agua y energía activando el aclarado sólo cuando hay vajilla;
- NE2 - 600 mm: gracias a la tecnología ECO2RINSE, los dos brazos de detergente de la vajilla, reutilizando el agua y permitiendo un menor consumo. Una vez pasada una zona de goteo, los 2 brazos de aclarado y el brazo con tecnología APRS finalmente liberan la vajilla del agua cargada de detergente;
- NE3 - 900 mm: Aclarador MULTIRINSE® con pH decreciente con dos tanques activos separados por una zona de goteo, donde el agua se reutiliza tres veces, permitiendo un ahorro del 75% de agua y en consecuencia también de detergente y abrillantador⁽¹⁾!



⁽¹⁾ Comparado con un aclarado estándar

Túneles de lavado de cinta



Túneles de lavado de cinta

Serie NE1

Aclarado único



NE11



NE11 P6



NE11 P9

	NE11	NE11 P6	NE11 P9
DIMENSIONES EXTERNAS (Largo x Ancho x Alto mm)	4200 x 890 x 1815/2290 ⁽¹⁾	4800 x 890 x 1815/2290 ⁽¹⁾	5100 x 890 x 1815/2290 ⁽¹⁾
MÓDULOS (mm)	1000 Estante de entrada+Antisalpicador 1200 Lavado + Aclarado Estante de salida 2000	1000 Estante de entrada+Antisalpicador 600 Prelavado P6 1200 Lavado + Aclarado Estante de salida 2000	1000 Estante de entrada+Antisalpicador 900 Prelavado P9 1200 Lavado + Aclarado Estante de salida 2000
PASO ÚTIL (LxAI mm)	620 x 430	620 x 430	620 x 430
VELOCIDAD	3	3	3
PRODUCTIVIDAD TEÓRICA MÁXIMA (cestas/h) Conexión de agua caliente •	1395/1550(2)/2093 •	1935/2150(2)/2903 •	2205/2450 (2)/3308 •
DIRECCIÓN DE AVANCE	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
SISTEMA DE LAVADO Y ACLARADO	Brazos superiores, inferiores y laterales (3) en acero inoxidable	Brazos superiores, inferiores y laterales (3) en acero inoxidable	Brazos superiores, inferiores y laterales (3) en acero inoxidable
PANEL DE CONTROL	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR
FUENTE DE ALIMENTACIÓN (V)	380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
CONEXIÓN	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
POTENCIA INSTALADA • (kw)	31,9 •	37,4 •	40,6 •
CONSUMO DE AGUA ACLARADO (l/hora)	3,45	4,45	4,88
AISLAMIENTO REFORZADO	Estándar	Estándar	Estándar
RCD	Opcional	Opcional	Opcional
PRUEBA DE ETIQUETA TÉRMICA	Opcional	Opcional	Opcional
WIFI - APLICACIÓN	Opcional	Opcional	Opcional
CONTROL DE FASE	Estándar	Estándar	Estándar
AUTOLAVADO	Opcional	Opcional	Opcional
REMOLQUE REFORZADO	Opcional	Opcional	Opcional
RED - Recuperación de escombros externos	Opcional	Opcional	Opcional
AUTOTIMER - Sistema de parada de bomba en caso de ausencia de cestas - Ahorro energético	Estándar	Estándar	Estándar
APRS - Sistema automático de aclarado proporcional	Estándar	Estándar	Estándar
EOR - Control electromecánico con activación por llave	Estándar	Estándar	Estándar
CONTADORES DE LITROS	Estándar	Estándar	Estándar
HPS EASY - Medidor de sistema HACCP, medidor de caudal y contador de energía	Opcional	Opcional	Opcional
HPS EASY PLUS - Sistema HACCP Para almacenar consumos, temperaturas y alarmas	Opcional	Opcional	Opcional
PCE - Sistema de optimización del consumo energético	Opcional	Opcional	Opcional
CÓDIGO	65AE01100	6FCE01100	6FCE02100
PRECIO	A consultar	A consultar	A consultar

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ Velocidad conforme a EN17735

⁽³⁾ Brazos laterales presentes únicamente en los módulos de lavado

Túneles de lavado de cinta

Serie NE2

Aclarado único



NE21 P6



NE21 P9



NE21 P12

	NE21 P6	NE21 P9	NE21 P12
DIMENSIONES EXTERNAS (Largo x Ancho x Alto mm)	5400 x 890 x 1815/2290 ⁽¹⁾	5700 x 890 x 1815/2290 ⁽¹⁾	6000 x 890 x 1815/2290 ⁽¹⁾
MÓDULOS (mm)	1000 Estante de entrada + Filtros + Antisalpicador 600 Prelavado P6 1200 Lavados 600 ECO2Rinse Estante de salida 2000	1000 Estante de entrada + Filtros + Antisalpicador 900 Prelavado P9 1200 Lavados 600 ECO2Rinse Estante de salida 2000	1000 Estante de entrada + Filtros + Antisalpicador 1200 Prelavado 12 1200 Lavados 600 ECO2Rinse Estante de salida 2000
PASO ÚTIL (LxAI mm)	620 x 430	620 x 430	620 x 430
VELOCIDAD	3	3	3
PRODUCTIVIDAD TEÓRICA MÁXIMA (cestas/h) Conexión de agua caliente •	2475/2750(2)/3850 •	2745/3050 (2)/4270 •	3015/3350 (2)/4960 •
DIRECCIÓN DE AVANCE	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
SISTEMA DE LAVADO Y ACLARADO	Brazos superiores, inferiores y laterales (3) en acero inoxidable	Brazos superiores, inferiores y laterales (3) en acero inoxidable	Brazos superiores, inferiores y laterales (3) en acero inoxidable
PANEL DE CONTROL	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR
FUENTE DE ALIMENTACIÓN (V)	380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
CONEXIÓN	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
POTENCIA INSTALADA • (kw)	39,80 •	42,0 •	43,0 •
CONSUMO DE AGUA ACLARADO (l/hora)	3,45	2,75	3
 AISLAMIENTO REFORZADO	Estándar	Estándar	Estándar
RCD	Opcional	Opcional	Opcional
PRUEBA DE ETIQUETA TÉRMICA	Opcional	Opcional	Opcional
WIFI - APLICACIÓN	Opcional	Opcional	Opcional
CONTROL DE FASE	Estándar	Estándar	Estándar
AUTOLAVADO	Opcional	Opcional	Opcional
REMOLQUE REFORZADO	Opcional	Opcional	Opcional
RED - Recuperación de escombros externos	Opcional	Opcional	Opcional
AUTOTIMER - Sistema de parada de bomba en caso de ausencia de cestas - Ahorro energético	Estándar	Estándar	Estándar
APRS - Sistema automático de aclarado proporcional	Estándar	Estándar	Estándar
EOR - Control electromecánico con activación por llave	Estándar	Estándar	Estándar
CONTADORES DE LITROS	Estándar	Estándar	Estándar
HPS EASY - Medidor de sistema HACCP, medidor de caudal y contador de energía	Opcional	Opcional	Opcional
HPS EASY PLUS - Sistema HACCP Para almacenar consumos, temperaturas y alarmas	Opcional	Opcional	Opcional
PCE - Sistema de optimización del consumo energético	Opcional	Opcional	Opcional
CÓDIGO	652E01100	652E02100	652E03100
PRECIO	A consultar	A consultar	A consultar

Aclarado único



NE22 P6

NE22 P9

NE22 P12

6300 x 890 x 1815/2290 ⁽¹⁾	6600 x 890 x 1815/2290 ⁽¹⁾	6900 x 890 x 1815/2290 ⁽¹⁾
1000 Estante de entrada + Filtros + Antisalpicador 600 Prelavado P6 1200 Lavados 900 MultiRinse 2500 Estante de salida	1000 Estante de entrada + Filtros + Antisalpicador 900 Prelavado P9 1200 Lavados 900 MultiRinse 2500 Estante de salida	1000 Estante de entrada + Filtros + Antisalpicador 1200 Prelavado P12 1200 Lavados 900 MultiRinse 2500 Estante de salida
620 x 430	620 x 430	620 x 430
3	3	3
2745/3050(2)/4118 •	3015/3350 (2)/4523 •	3285/3650 (2)/4928 •
sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
Brazos superiores, inferiores y laterales (3) en acero inoxidable	Brazos superiores, inferiores y laterales (3) en acero inoxidable	Brazos superiores, inferiores y laterales (3) en acero inoxidable
Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR
380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
38,3 •	40,0 •	41,0 •
1,53	1,68	1,83
Estándar	Estándar	Estándar
Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional
Estándar	Estándar	Estándar
Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional
Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar
Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional
652E06100 A consultar	652E04100 A consultar	652E05100 A consultar

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ Velocidad conforme a EN17735

⁽³⁾ Brazos laterales presentes únicamente en los módulos de lavado

Túneles de lavado de cinta

Serie NE3

Triple aclarado



	NE31 P6	NE31 P9	NE31 P12
DIMENSIONES EXTERNAS (Largo x Ancho x Alto mm)	6200 x 890 x 1815/2290 ⁽¹⁾	6500 x 890 x 1815/2290 ⁽¹⁾	6800 x 890 x 1815/2290 ⁽¹⁾
MÓDULOS (mm)	1000 Estante de entrada + Filtros + Antisalpicator 600 Prelavado P6 1200 Lavados 900 MultiRinse 2500 Estante de salida	1000 Estante de entrada + Filtros + Antisalpicator 900 Prelavado P9 1200 Lavados 900 MultiRinse 2500 Estante de salida	1000 Estante de entrada + Filtros + Antisalpicator 1200 Prelavado 12 1200 Lavados 900 MultiRinse 2500 Estante de salida
PASO ÚTIL (LxAI mm)	620 x 430	620 x 430	620 x 430
VELOCIDAD	3	3	3
PRODUCTIVIDAD TEÓRICA MÁXIMA (cestas/h) Conexión de agua caliente •	2745/3050(2)/4118 •	3015/3350 (2)/4523 •	3285/3650 (2)/4928 •
DIRECCIÓN DE AVANCE	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
SISTEMA DE LAVADO Y ACLARADO	Brazos superiores, inferiores y laterales (3) en acero inoxidable	Brazos superiores, inferiores y laterales (3) en acero inoxidable	Brazos superiores, inferiores y laterales (3) en acero inoxidable
PANEL DE CONTROL	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR
FUENTE DE ALIMENTACIÓN (V)	380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
CONEXIÓN	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
POTENCIA INSTALADA • (kw)	38,3 •	40,0 •	41,0 •
CONSUMO DE AGUA ACLARADO (l/hora)	1,53	1,68	1,83
 AISLAMIENTO REFORZADO	Estándar	Estándar	Estándar
RCD	Opcional	Opcional	Opcional
PRUEBA DE ETIQUETA TÉRMICA	Opcional	Opcional	Opcional
WIFI - APLICACIÓN	Opcional	Opcional	Opcional
CONTROL DE FASE	Estándar	Estándar	Estándar
AUTOLAVADO	Opcional	Opcional	Opcional
REMOLQUE REFORZADO	Opcional	Opcional	Opcional
RED - Recuperación de escombros externos	Estándar	Estándar	Estándar
AUTOTIMER - Sistema de parada de bomba en caso de ausencia de cestas - Ahorro energético	Estándar	Estándar	Estándar
APRS - Sistema automático de aclarado proporcional	Estándar	Estándar	Estándar
EOR - Control electromecánico con activación por llave	Estándar	Estándar	Estándar
CONTADORES DE LITROS	Estándar	Estándar	Estándar
HPS EASY - Medidor de sistema HACCP, medidor de caudal y contador de energía	Estándar	Estándar	Estándar
HPS EASY PLUS - Sistema HACCP Para almacenar consumos, temperaturas y alarmas	Opcional	Opcional	Opcional
PCE - Sistema de optimización del consumo energético	Opcional	Opcional	Opcional
CÓDIGO PRECIO	653E01100 A consultar	653E02100 A consultar	653E03100 A consultar

Triple aclarado



NE32 P9

NE32 P12

NE33 P12

7400 x 890 x 1815/2290 ⁽¹⁾	7700 x 890 x 1815/2290 ⁽¹⁾	8600 x 890 x 1815/2290 ⁽¹⁾
1000 Estante de entrada + Filtros + Antisalpicador 900 Prelavado P9 1200 1er lavado 900 2do lavado 900 MultiRinse 2500 Estante de salida	1000 Estante de entrada + Filtros + Antisalpicador 1200 Prelavado P12 1200 1er lavado 900 2do lavado 900 MultiRinse 2500 Estante de salida	1000 Estante de entrada + Filtros + Antisalpicador 1200 Prelavado P12 1200 1er lavado 900 2do lavado 900 3er lavado 900 MultiRinse 2500 Estante de salida
620 x 430	500 x 430	500 x 430
3	3	3
3825/4250(2)/5738 •	4095/4550(2)/6143 •	4905/5450 (2)/7358 •
sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
Brazos superiores, inferiores y laterales (3) en acero inoxidable	Brazos superiores, inferiores y laterales (3) en acero inoxidable	Brazos superiores, inferiores y laterales (3) en acero inoxidable
Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR
380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
48,2 •	49,7 •	62,4 •
2,13	2,28	2,73
Estándar	Estándar	Estándar
Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional
Estándar	Estándar	Estándar
Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional
Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar
Estándar	Estándar	Estándar
Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional
653E04100 A consultar	653E05100 A consultar	653E06100 A consultar

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ Velocidad conforme a EN17735

⁽³⁾ Brazos laterales presentes únicamente en los módulos de lavado

Túneles de lavado de cinta

ACCESORIOS OPCIONALES SERIE NE1, NE2 Y NE3

Modelo	Descripción	Código	Precio
MÓDULOS ADICIONALES			
	Protección contra salpicaduras en estante de salida de 300 mm	680872L	A Consultar
	Collar suplementario para protección contra salpicaduras de 350 mm ø 242 mm para campana de entrada y/o salida (h. 1675) - cada uno	65C0C001	A Consultar
RED	Sistema de recuperación de escombros externos RED	65C0DRED	A Consultar
DHM2+	Prelavado adicional automático de 600 mm con filtro RED integrado extraíble desde la parte frontal	65C1D600	A Consultar
	Complemento para añadir brazos PWS al módulo de prelavado P12 estándar	65C0PPWS	A Consultar
	Zona Neutral con puerta de 400 mm	65C0ZN40	A Consultar
	Zona Neutral con puerta de 600 mm	65C0ZN60	A Consultar
OSMORINSE	Zona de aclarado adicional con 600 mm de agua osmotizada (disponible sólo para máquinas con RCD)	65C0EO60	A Consultar
	Entrada NE adicional 250 mm	650256/4	A Consultar
	Entrada NE adicional por metro lineal	650256	A Consultar
	Salida NE adicional por metro lineal	650259	A Consultar
	Módulo inclinado para balda rebajada NE con pulsadores de marcha/paro/emergencia de 1800 mm	65C00718	A Consultar

• Equipamiento estándar

TÚNEL DE SECADO

AS8	9,42 kW - Túnel de secado 800 mm sobre estante - h.2000 mm	65C0050009	A Consultar
	12,42 kW - Túnel de secado 800 mm sobre estante - h.2000 mm	65C0050012	A Consultar
AS10	13,1 kW - Túnel de secado 1000 mm con puerta - h.2000 mm	65C0051212	A Consultar
AS10 DOBLE	Desviación inferior para túnel de secado 1000 mm	65C00515	A Consultar
AS12	9,42 kW - Túnel de secado 1200 mm sobre estante - h.2000 mm	65C0050109	A Consultar
	12,42 kW - Túnel de secado 1200 mm sobre estante - h.2000 mm	65C0050112	A Consultar
ARC8	Túnel de secado de 9,53 kW - 800 mm sobre estantería con recuperación de calor integrada - h.2085 mm	65C0050409	A Consultar
	Túnel de secado de 12,53 kW - 800 mm sobre estantería con recuperación de calor integrada - h.2085 mm	65C0050412	A Consultar
ARC12	Túnel de secado de 9,53 kW - 1200 mm sobre estantería con recuperación de calor integrada - h.2085 mm	65C0050509	A Consultar
	Túnel de secado de 12,53 kW - 1200 mm sobre estantería con recuperación de calor integrada - h.2085 mm	65C0050512	A Consultar
ARC8 (WP9.X)	9,42 kW (1) - Túnel de secado de 800 mm sobre estante para WP9.X - h.2100 mm	65C0050809	A Consultar
	12,42 kW (1) - Túnel de secado de 800 mm sobre estante para WP9.X - h.2100 mm	65C0050812	A Consultar
ARC12 (WP9.X)	9,42 kW (1) - Túnel de secado de 1200 mm sobre estante para WP9.X - h.2100 mm	65C0050909	A Consultar
	12,42 kW (1) - Túnel de secado de 1200 mm sobre estante para WP9.X - altura 2100 mm	65C0050912	A Consultar
Arco T1	Túnel de secado de 9,53 kW - 800 mm con cuadro eléctrico frontal y cuadro de mandos con recuperación de calor integrada - h.2000 mm	65C0050609	A Consultar
	Túnel de secado de 12,53 kW - 800 mm con cuadro eléctrico frontal y cuadro de mandos con recuperación de calor integrada - h.2000 mm	65C0050612	A Consultar
Arco T2	Túnel de secado de 9,53 kW - 1200 mm con cuadro eléctrico frontal y cuadro de mandos con recuperación de calor integrada - h.2000 mm	65C0050709	A Consultar
	Túnel de secado de 12,53 kW - 1200 mm con cuadro eléctrico frontal y cuadro de mandos con recuperación de calor integrada - h.2000 mm	65C0050712	A Consultar

⁽¹⁾ El valor puede variar dependiendo del modelo de bomba de calor (WP) combinado

ACCESORIOS PARA RECUPERACIÓN DE CALOR ACTIVA Y PASIVA

RC	Unidad de recuperación de calor	65C00601	A Consultar
	Batería de acero inoxidable para recuperación de calor	65C00605	A Consultar
WP9.2	Bomba de calor que calienta una tina y precalienta el aclarado	65C00602	A Consultar
WP9.3	Bomba de calor que calienta dos tanques y precalienta el aclarado - para máquinas con doble tanque de lavado	65C00603	A Consultar
	Batería de acero inoxidable para bomba de calor	65C00609	A Consultar

ACCESORIOS OPCIONALES SERIE NE1, NE2 Y NE3

Modelo	Descripción	Código	Precio
VARIOS ACCESORIOS			
	Suplemento para puertas plegables para módulos de 900 y 1200 mm	683582	A Consultar
	Suplemento para puertas plegables para módulos de 600 mm	683584	A Consultar
HPS EASY	Medidor de sistema HACCP, medidor de caudal y medidor de energía	604EA301	A Consultar
HPS EASY+	Sistema HACCP para el almacenamiento de consumos, temperaturas y alarmas	604EA311	A Consultar
C-SMART	Interfaz de pantalla táctil, EOR integrado (control electromecánico con activación por llave) y conexión remota (cable Wi-Fi/LAN)	65C00735B	A Consultar
RCD	Aclarado a temperatura y presión constantes	650618	A Consultar
	Suplemento de caldera para conexión de agua fría	65C0C002	A Consultar
	Suplemento de calefacción P6 o DHM para máquinas de agua fría	65C0C005	A Consultar
TLT	Ejecución de la prueba de etiqueta térmica	604EA370	A Consultar
TD	Área de desinfección térmica	65C0TD12	A Consultar
AUTO-LIMPIEZA	Sistema de desinfección de tina interna NE11 ⁽¹⁾	65C1SS10	A Consultar
	Sistema de desinfección de tina interna NE21 ⁽¹⁾	65C2SS21	A Consultar
	Sistema de desinfección de tina interna NE22 ⁽¹⁾	65C2SS22	A Consultar
	Sistema de desinfección de tina interna NE31 ⁽¹⁾	65C3SS31	A Consultar
	Sistema de desinfección de tina interna NE32 ⁽¹⁾	65C3SS32	A Consultar
	Sistema de desinfección de tina interna NE33 ⁽¹⁾	65C3SS33	A Consultar
	Sistema de desinfección de tina interna para cada zona adicional	65C0SS01	A Consultar
	Bomba de refuerzo de presión para sistema de desinfección de tanque interno	65C0SS02	A Consultar
	Sistema Sanitizante Bombas de lavado/prelavado cada una	65C0SS03	A Consultar
	Dispensador de desinfectante para lavado de autos	602EA200	A Consultar
	Dispensador de detergente con sonda y dosificador de abrillantador 2 en 1	602EA221	A Consultar
	Suplemento para bomba de vaciado con regulación de nivel y vaciado final, para módulo depósito	602EA100	A Consultar
	Suplemento para bomba de drenaje para drenaje final, al módulo del tanque	602EA10D	A Consultar
	Escape centralizado único integrado en el chasis	650620	A Consultar
VARIO POWER	Sistema que desactiva selectivamente algunas boquillas durante lavado y prelavado, manteniendo constante el caudal y la presión general, redistribuidos entre las boquillas activas - cada una.	650615	A Consultar
	Tanques de acero inoxidable 316	621164	A Consultar
	Bombas de acero inoxidable Complemento cada uno	621184	A Consultar
RAH	Homogeneizador de abrillantador	602EA330	A Consultar
MWP	Lavado medio plus para máquinas con Eco2rinse y prelavado	621101	A Consultar
PCE	Sistema de optimización del consumo energético	601EA340	A Consultar
	Cambio de sentido	650614	A Consultar
	Versión "XL" - paso útil 840x430 mm ⁽²⁾	65X0C000	Bajo pedido
	Ejecución de Steam		A petición
	Voltajes especiales		A Consultar

⁽¹⁾ Dispensador de desinfectante excluido, mín. Presión de la red de agua 2 bar.

⁽²⁾ Esta ejecución provoca una variación respecto al modelo estándar en los datos de: profundidad de la máquina, volumen del tanque de lavado, consumo y productividad. Porcentaje a aplicar sobre el total de la máquina con solo accesorios estructurales.

- Equipamiento estándar

Túneles de lavautensilios de cinta



Túneles de lavautensilios de cinta

Serie NG

La línea Comenda NG está diseñada para garantizar un excelente rendimiento. Diseñado específicamente para operaciones de gran escala y gran volumen: ideal para lavar ollas, sartenes y recipientes grandes. Garantiza la máxima flexibilidad y los más altos niveles de higiene, ergonomía y seguridad.

¡También disponible en versión vapor y con dos útiles pasos de lavado (430 o 650 mm)!

Todos los módulos de la serie NG están equipados con zonas neutras de 400 mm, que facilitan el goteo de la vajilla durante el proceso de lavado y evitan el riesgo de contaminación del agua entre las diferentes zonas.

Los estantes y mesas de rodillos de acero inoxidable disponibles para la serie NG están diseñados para minimizar el riesgo de contaminación entre sucio y limpio durante las fases de servicio.



Túneles de lavautensilios de cinta

Serie NG

Altura útil 650 mm



DE 602



DE 902



DE 1202

DIMENSIONES EXTERNAS (Largo x Ancho x Alto mm)	1350 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	1950 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾	2250 x 790 x 1680/2000 ⁽¹⁾
MÓDULOS (mm)	1000 Estante de entrada+Antisalpicador 900 Lavados 400 Zona neutral 600 aclarados 1000 Estante de salida+Antisalpicador	1000 Estante de entrada+Antisalpicador 900 1er lavado 400 Zona neutral 900 2do lavado 400 Zona neutral 600 aclarados 1000 Estante de salida+Antisalpicador	1000 Estante de entrada+Antisalpicador 900 1er lavado 400 Zona neutral 900 2do lavado 400 Zona neutral 900 2do lavado 400 Zona neutral 600 aclarados 1000 Estante de salida+Antisalpicador
PASO ÚTIL (LxAI mm)	840 x 650	840 x 650	840 x 650
VELOCIDAD	0,4/0,6/0,8	0,6/0,9/1,2	0,8/1,2/1,6
DIRECCIÓN DE AVANCE	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
SISTEMA DE LAVADO Y ACLARADO	Brazos superiores, inferiores y laterales de acero inoxidable.	Brazos superiores, inferiores y laterales de acero inoxidable.	Brazos superiores, inferiores y laterales de acero inoxidable.
PANEL DE CONTROL	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR
FUENTE DE ALIMENTACIÓN (V)	380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
CONEXIÓN	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
POTENCIA INSTALADA • (kw)	47,67 •	49,67 •	108,67 •
AISLAMIENTO REFORZADO	Estándar	Estándar	Estándar
RCD	Opcional	Opcional	Opcional
WIFI - APLICACIÓN	Opcional	Opcional	Opcional
CONTROL DE FASE	Estándar	Estándar	Estándar
AUTOLAVADO	Opcional	Opcional	Opcional
CINTA PERSONALIZADA	Opcional	Opcional	Opcional
AUTOTIMER - Sistema de parada de bomba en caso de ausencia de cestas - Ahorro energético	Opcional	Opcional	Opcional
EOR - Control electromecánico con activación por llave	Estándar	Estándar	Estándar
CONTADORES DE LITROS	Estándar	Estándar	Estándar
HPS EASY - Medidor de sistema HACCP, medidor de caudal y contador de energía	Opcional	Opcional	Opcional
HPS EASY PLUS - Sistema HACCP Para almacenar consumos, temperaturas y alarmas	Opcional	Opcional	Opcional
PCE - Sistema de optimización del consumo energético	Opcional	Opcional	Opcional
CÓDIGO	611E01100	611E11100	611E21100
PRECIO	A consultar	A consultar	A consultar

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

Altura útil 430 mm



DE 602



DE 902



DE 1202

	DE 602	DE 902	DE 1202
DIMENSIONES EXTERNAS (Largo x Ancho x Alto mm)	3900 x 1105 x 1800/2330 ⁽¹⁾	5200 x 1105 x 1800/2330 ⁽¹⁾	6500 x 1105 x 1800/2330 ⁽¹⁾
MÓDULOS (mm)	1000 Estante de entrada+Antisalpicador 900 Lavados 400 Zona neutral 600 aclarados 1000 Estante de salida+Antisalpicador	1000 Estante de entrada+Antisalpicador 900 1er lavado 400 Zona neutral 900 2do lavado 400 Zona neutral 600 aclarados 1000 Estante de salida+Antisalpicador	1000 Estante de entrada+Antisalpicador 900 1er lavado 400 Zona neutral 900 2do lavado 400 Zona neutral 900 2do lavado 400 Zona neutral 600 aclarados 1000 Estante de salida+Antisalpicador
PASO ÚTIL (LxAI mm)	840 x 430	840 x 430	840 x 430
VELOCIDAD	0,4/0,6/0,8	0,6/0,9/1,2	0,8/1,2/1,6
DIRECCIÓN DE AVANCE	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
SISTEMA DE LAVADO Y ACLARADO	Brazos superiores, inferiores y laterales (2) en acero inoxidable	Brazos superiores, inferiores y laterales (2) en acero inoxidable	Brazos superiores, inferiores y laterales (2) en acero inoxidable
PANEL DE CONTROL	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR
FUENTE DE ALIMENTACIÓN (V)	380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
CONEXIÓN	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
POTENCIA INSTALADA • (kw)	47,12 •	79,12 •	108,12 •
 AISLAMIENTO REFORZADO	Estándar	Estándar	Estándar
RCD	Opcional	Opcional	Opcional
WIFI - APLICACIÓN	Opcional	Opcional	Opcional
CONTROL DE FASE	Estándar	Estándar	Estándar
AUTOLAVADO	Opcional	Opcional	Opcional
CINTA PERSONALIZADA	Opcional	Opcional	Opcional
AUTOTIMER - Sistema de parada de bomba en caso de ausencia de cestas - Ahorro energético	Opcional	Opcional	Opcional
EOR - Control electromecánico con activación por llave	Estándar	Estándar	Estándar
CONTADORES DE LITROS	Estándar	Estándar	Estándar
HPS EASY - Medidor de sistema HACCP, medidor de caudal y contador de energía	Opcional	Opcional	Opcional
HPS EASY PLUS - Sistema HACCP Para almacenar consumos, temperaturas y alarmas	Opcional	Opcional	Opcional
PCE - Sistema de optimización del consumo energético	Opcional	Opcional	Opcional
CÓDIGO	611E03100	611E13100	611E23100
PRECIO	A consultar	A consultar	A consultar

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ Brazos laterales presentes únicamente en los módulos de lavado

Túneles de lavautensilios de cinta

Serie NG

ACCESORIOS OPCIONALES

Modelo	Descripción	Código	Precio
MÓDULOS ADICIONALES			
	Suplemento collarín protector contra salpicaduras de 300 mm ø242 mm para capó de entrada y/o salida - cada uno	65C0C001	A consultar
ZN4 DE	Zona Neutral con puerta de 400 mm	620568	A consultar
ZN4 NGR	Zona Neutral con puerta de 400 mm	620568R	A consultar
ZN6 DE	Zona Neutral con puerta de 600 mm	620569	A consultar
ZN6 NGR	Zona Neutral con puerta de 600 mm	620569R	A consultar
ECORINSE DE	Módulo adicional de prelavado 600 mm	620564	A consultar
ECORINSE NGR	Módulo adicional de prelavado 600 mm	620582	A consultar
	Suplemento para balda de entrada de 250 mm (Total 1250)	620578	A consultar
	Suplemento para estante de salida de 250 mm (Total 1250)	620579	A consultar
	Suplemento para estante de salida de 500 mm (Total 1550)	620580	A consultar
TÚNEL DE SECADO			
AS10	19,1 kW - Túnel de secado 1000 mm con puerta - h.2770 mm	620565	A consultar
	19,1 kW - Túnel de secado 1000 mm con puerta - h.2330 mm	620583	A consultar
T1 AS	Túnel de secado de 13,1 kW - 800 mm con cuadro eléctrico frontal y cuadro de mandos - h.2220 mm	620570	A consultar
	Túnel de secado de 13,1 kW - 800 mm con cuadro eléctrico frontal y cuadro de mandos - h.2000 mm	620572	A consultar
T2 AS	13,1 kW - Túnel de secado 1200 mm con cuadro eléctrico frontal y cuadro de mandos - h.2220 mm	620574	A consultar
	13,1 kW - Túnel de secado 1200 mm con cuadro eléctrico frontal y cuadro de mandos - h.2000 mm	620576	A consultar
ARC8	Complemento para secado superior/inferior para combinar con módulo	621103	A consultar
ACCESORIOS PARA RECUPERACIÓN DE CALOR ACTIVA Y PASIVA			
RC	Unidad de recuperación de calor	65C00601	A consultar
	Batería de acero inoxidable para recuperación de calor	65C00605	A consultar
WP9.2⁽¹⁾	Bomba de calor que calienta una tina y precalienta el aclarado	65C00602	A consultar
	Batería de acero inoxidable para bomba de calor	65C00609	A consultar
⁽¹⁾ Accesorio disponible solo para modelos con códigos 620564 o 620582.			
MÓDULOS ADICIONALES			
HPS EASY	Medidor de sistema HACCP, medidor de caudal y medidor de energía	604EA301	A consultar
HPS EASY+	Sistema HACCP para almacenar consumos, temperaturas y alarmas	604EA311	A consultar
C-SMART	Interfaz de pantalla táctil, EOR integrado (control electromecánico con activación por llave) y conexión remota (cable Wi-Fi/LAN)	65C00735B	A consultar
RCD	Aclarado a temperatura y presión constantes	650618	A consultar
	Suplemento de caldera para conexión de agua fría	65C0C002	A consultar
	AUTOLAVADO Básico - 1 Zona	650302	A consultar
	AUTOLAVADO Cada área adicional	650301/1	A consultar
	Bomba de refuerzo de presión para sistema de desinfección de tanque interno	650303	A consultar
	Sistema Sanitizante Bombas de lavado cada una	65C0SS03	A consultar
	Dispensador de desinfectante para AUTOLAVADO	440629	A consultar
	Dispensador de detergente con sonda y dosificador de abrillantador 2 en 1	602EA221	A consultar
	Suplemento para bomba de vaciado con regulación de nivel y vaciado final, para módulo depósito	602EA100	A consultar
	Suplemento para bomba de drenaje para drenaje final, al módulo del tanque	602EA10D	A consultar
	Escape centralizado único integrado en el chasis	650620	A consultar
	Tanques de acero inoxidable 316	621164	A consultar
PCE	Sistema de optimización del consumo energético	601EA340	A consultar
	Ejecución de Steam	650614	A consultar
	Voltajes especiales		A consultar
	Tanques de acero inoxidable 316		A consultar

Túneles de lavado de bandejas y cubiertos



Túneles de lavado de bandejas y cubiertos

Serie LAV

Las lavadoras de bandejas de la línea Comenda LAV son soluciones totalmente automatizadas diseñadas para garantizar la higienización y el secado eficiente de las bandejas.

Ideales para entornos de alta productividad, combinan una higiene impecable, facilidad de uso y bajos costos de gestión, ofreciendo un rendimiento confiable y un mantenimiento simple e inmediato.



Tecnología LAV

SISTEMA DE AVANCE DE BANDEJAS

Una correa interna inclinada de polycord asegura un deslizamiento suave e higiénico, favoreciendo el drenaje natural del agua.

- Módulo de lavado y aclarado integrado: el agua mezclada con detergente se rocía desde los brazos superiores e inferiores para eliminar la suciedad sin sombras. Aclarar con agua a 85°C para eliminar cualquier residuo de detergente.
- Módulos de secado: aspas de aire caliente (70°C) soplan sobre ambas superficies de las bandejas. El número de brazos varía según el modelo, garantizando un secado completo e inmediato.



LAV 702

Túnel de secado de 900 mm: equipado con 2 brazos de soplado superiores y 2 inferiores de acero inoxidable, asegura un secado eficaz para volúmenes medios.

LAV 1502

Túnel de secado de 1150 mm: ofrece 3 brazos de soplado superiores y 3 inferiores, ideal para entornos de alta productividad que requieren un secado más intensivo.

- Túnel de 900 mm: 1 brazo de soplado superior y 1 inferior en acero inoxidable.
- Túnel de 1150 mm: 3 brazos de soplado superiores y 3 inferiores para un máximo rendimiento de secado.

ACUMULADOR DE BANDEJAS

Situado a la salida, se activa automáticamente para recoger hasta 5 bandejas durante los cambios de carro, manteniendo el flujo operativo sin interrupciones.



Serie LAV-P DN

Descubre el innovador modelo de lavabandejas y cubiertos con doble pista superpuesta.

Permite lavar y secar bandejas y cubiertos al mismo tiempo de forma completamente automatizada: desde la entrada en la máquina con un recogedor de cubiertos magnético, hasta la salida con un sistema automático de descarga de bandejas y el canal de caída de cubiertos dedicado.



La tecnología LAV-P DN





- Estante de entrada de 2000 mm con recogedor de cubiertos magnético. Permite capturar automáticamente los cubiertos (magnéticos) en las bandejas. Estos últimos son atraídos hacia el imán y transportados hacia la cinta dedicada dentro del lavavajillas.
- Lavado de bandejas/cubiertos y aclarado de cubiertos - 1150 mm
- Secado de bandejas - 1150 mm
- Secado de cubiertos - 600 mm.
- Descargador de cubiertos: un canal inclinado permite la salida de los cubiertos de forma totalmente automática. Limpios y secos, se acumularán dentro del Carro Compartimentado dedicado (CAR-P).
- Acumulador de Bandejas: situado a la salida de los modelos de lavadoras de bandejas, el sistema de acumulación sale cuando es necesario, por ejemplo durante la sustitución del carro, permitiendo recibir hasta un máximo de 5 bandejas a la espera de un nuevo carro.

Esta solución asegura un flujo operativo continuo e ininterrumpido, mejorando la eficiencia durante las operaciones de lavado.



Túneles de lavado de bandejas y cubiertos

Serie LAV y LAV-P DN

	Lavadoras de bandejas			Lavadoras de bandejas y cubiertos
				
	LAV 702	LAV 1502	LAV 2202	LAV-P1502 DN
DIMENSIONES EXTERNAS (Largo x Ancho x Alto mm)	2250 x 840 x 1670/2000 ⁽¹⁾	2500 x 840 x 1670/2000 ⁽¹⁾	3400 x 840 x 1670/2000 ⁽¹⁾	5400 x 1030 x 2200/2525 ⁽¹⁾
MÓDULOS (mm)	1150 Lavar y aclarar 900 Secado	1150 Lavar y aclarar 1150 Secado	1150 Lavar y aclarar 900 1er secado 1150 2do Secado	2000 Estante de entrada + Colector de cubiertos magnético 1150 Lavado de bandejas y cubiertos + Aclarado de cubiertos 400 Bandejas de aclarado 1150 Secado en bandeja 600 Secado de cubiertos
PASO ÚTIL (LxAl mm)	400 x 30	400 x 30	400 x 30	400 x 30
VELOCIDAD	2	2	2	2
PRODUCTIVIDAD TEÓRICA MÁXIMA (cestas/h) - Conexión de agua caliente •	700/1000 •	1200/1800 •	1500/2200 •	1200/1800 •
PRODUCTIVIDAD TEÓRICA MÁXIMA (cestas/h) - Conexión de agua caliente •	-	-	-	3600/5400 •
DIRECCIÓN DE AVANCE	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx	sx → dx dx → sx
SISTEMA DE LAVADO Y ACLARADO	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable	Brazos superiores e inferiores de acero inoxidable
EL SECADO	Soplador superior. + inf.	Soplador superior. + inf.	Soplador superior. + inf.	Soplador superior. + inf. (bandeja) Abanico superior (cubierto)
PANEL DE CONTROL	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR	Retroiluminación electrónica + EOR
FUENTE DE ALIMENTACIÓN (V)	380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
CONEXIÓN	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Opcional)
POTENCIA INSTALADA • (kw)	22 •	32 •	41,98 •	52,32 •
CONSUMO DE AGUA ACLARADO (l/hora)	160	300	370	400
 AISLAMIENTO REFORZADO	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
RCD	Opcional	Opcional	Opcional	Estándar
WIFI - APLICACIÓN	Estándar	Estándar	Estándar	Opcional
CONTROL DE FASE	Opcional	Opcional	Opcional	Estándar
AUTOLAVADO	Estándar	Estándar	Estándar	Opcional
AUTOTIMER - Sistema de parada de bomba en caso de ausencia de cestas - Ahorro energético	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
EOR - Control electromecánico con activación por llave	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
CONTADORES DE LITROS	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
HPS EASY - Medidor de sistema HACCP, medidor de caudal y contador de energía	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
HPS EASY PLUS - Sistema HACCP Para almacenar consumos, temperaturas y alarmas	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
PST - Disposición para sistema de gestión de velocidad de transporte externo	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
PCE - Sistema de optimización del consumo energético	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
CARRITOS	Opcional	Opcional	Opcional	CAR-8 (bandejas) -CAR-P (cubiertos)
ACUMULADOR DE BANDEJAS	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
CÓDIGO PRECIO	605E0110 A consultar	605E0210 A consultar	605E03100 A consultar	605E05100 A consultar

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

Tratamientos y accesorios generales



Tratamiento de agua

Calidad y tratamiento del agua

La calidad del agua es esencial para una higiene perfecta. El agua del grifo contiene impurezas y minerales. Por eso en Comenda ofrecemos soluciones de tratamiento de agua y ponemos a disposición de nuestros clientes kits para medir la dureza y el pH del agua.

La combinación de un descalcificador de agua y una unidad de ósmosis inversa Comenda con la máquina permite suavizar y purificar el agua, eliminando las vetas y manchas que comprometen vasos y cubiertos, prolongando la vida de tu vajilla.



Las tres “E” del tratamiento del agua

ECONOMÍA

Permite utilizar menor cantidad de detergente y abrillantador. Evite utilizar descalcificadores para eliminar los depósitos de cal en la cuba. Ayuda a reducir los costes de mantenimiento evitando intervenciones técnicas provocadas por depósitos calcáreos con el consiguiente riesgo de parada de la máquina.

ECOLOGÍA

Ayuda a reducir la calidad de los productos químicos vertidos al medio ambiente.

ESTÉTICA

Acelera el secado y aporta brillo a tu vajilla, mejora la higiene y reduce el riesgo de rotura por pulido manual.



DESCALCIFICADORES

Modelo	Dimensiones externo (Largo x Ancho x Alto mm)	Peso (Kg)	Volumen de agua tratada antes de la regeneración	Código	Precio
Lavavasos					
CS05	200 x 400 x 480	5	450 litros a 40°F - 22°D - 400 ppm 700 litros a 25°F - 14°d - 250 ppm	640251	909 €
CS08	240 x 435 x 480	9	650 litros a 40°F - 22°D - 400 ppm 1.000 litros a 25°F - 14°D - 250 ppm	640252	1.005 €

La dureza del agua se mide en grados franceses: agua ligeramente dura (0-15 °f / 0-8 °d / 0-150 ppm), agua medianamente dura (15-25 °f / 8-14 °d / 150-250 ppm), agua dura (más de 25 °f / 14 °f / 250 ppm)

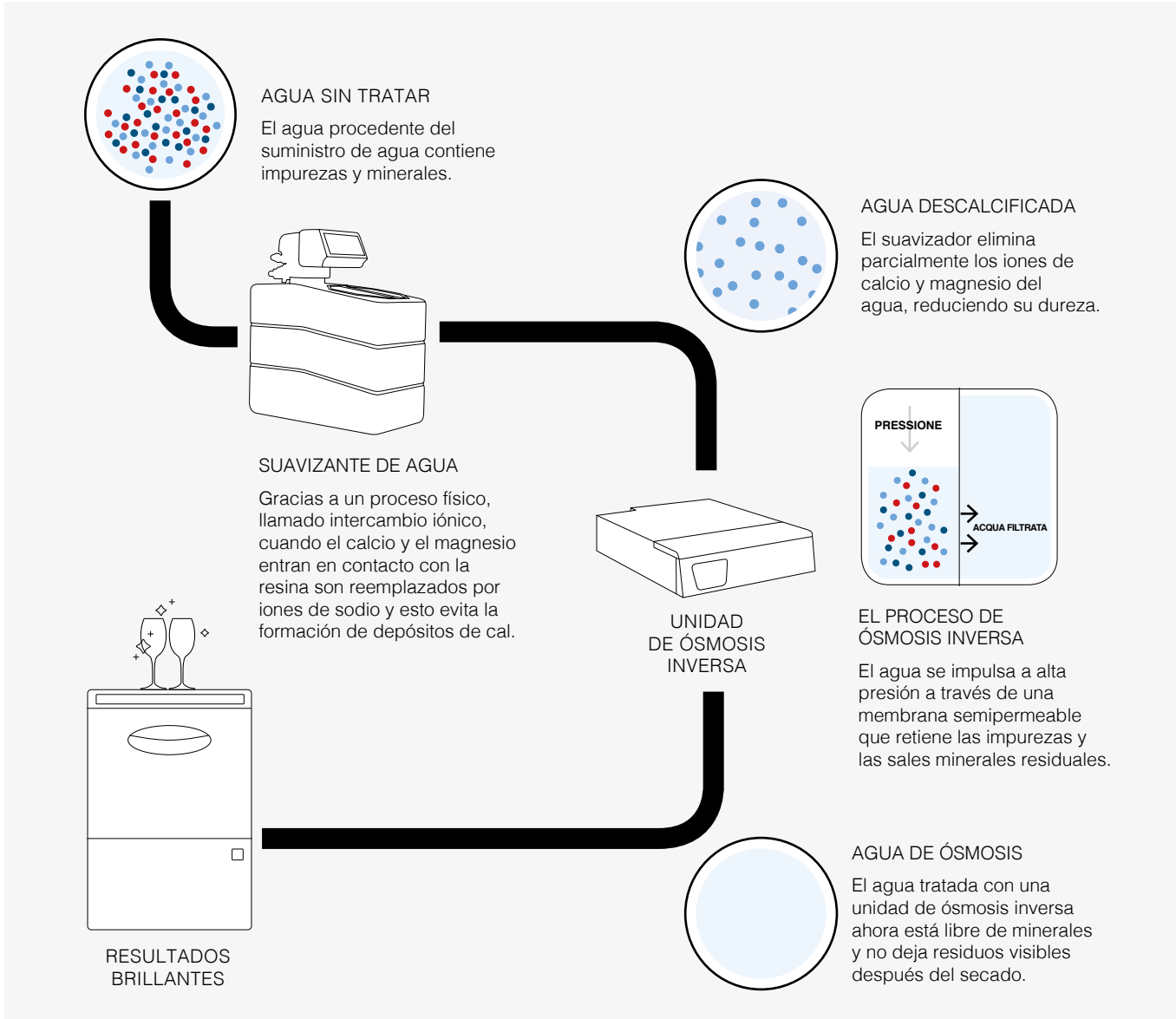
ÓSMOSIS INVERSA

Modelo	Dimensiones externo (Largo x Ancho x Alto mm)	Peso (Kg)	Rango mínimo de dieta (litro/hora)	Rango de agua nominal (litros/h)	Código	Precio
Lavavasos						
AQUA+ES Horizontal	434 x 560 x 118	16	400	140	640232V03	4.227 €
AQUA+VS Vertical	148 x 561 x 465	20	400	140	640244K	4.227 €
AQUA+EB	275 x 425 x 451	25	600	240	640235	6.554 €

TODOS LOS LAVAVAJILLAS DEBEN ESTAR EQUIPADOS CON UN SISTEMA RCD:

- Entrada de agua con una conductividad máxima de 1200 µS/cm
- Agua de entrada con una dureza máxima de 35°f – 350 ppm - 19 °d
- Conexión eléctrica para todos los modelos: 230V ~ 50/60Hz
- Temperatura del agua de entrada 15° C

Cómo tratar el agua



ÓSMOSIS INVERSA

La ósmosis inversa acelera el secado de los platos. De esta manera podrás evitar pulirlos a mano.

¡Al reducir la manipulación también se reduce el riesgo de contaminación!



Tratamiento de residuos

La gestión de residuos es un factor crítico en cualquier sistema de lavado. Comenda ofrece una gama de soluciones para la gestión del desperdicio de alimentos. Permiten una reducción de volumen del 80% y una reducción de peso del 60%, además de evitar la manipulación directa de residuos orgánicos.

Solución independiente

Esta estación contiene en cada tanque todos los componentes necesarios para triturar y deshidratar los residuos de alimentos.

El componente sólido se recoge en un contenedor con tapa, fácilmente transportable y reutilizable.

El componente líquido, al salir del deshidratador, se dirige al desagüe.



Estaciones de trituración y deshidratadores

Fácil de instalar y mantener, es la mejor solución cuando el espacio en la zona de lavado es limitado.

Las trituradoras independientes que se pueden combinar con un sistema de separación sólido-líquido (deshidratador) o con un tanque de almacenamiento están disponibles en diferentes configuraciones y también se pueden integrar en un sistema polycord para simplificar y maximizar las operaciones de limpieza y carga de la máquina.



Tratamiento de residuos

Estaciones de trituración



TDO 30



TDO 500



TDO 500D

DIMENSIONES EXTERNAS (Largo x Ancho x Alto mm)	1000 x 700 x 900	510 x 700 x 905	510 x 900 x 885
MÉTODO DE RECOGIDA DE RESIDUOS	Papelera	Depósito de basura/tanque de acumulación	Depósito de basura/tanque de acumulación
CAPACIDAD MÁXIMA DE LA ESTACIÓN (Kg/hora)	450	450	450
CAPACIDAD MÁXIMA DEL CONTENEDOR ⁽¹⁾	21	120 ⁽¹⁾	120 ⁽¹⁾
INSTALACIÓN REMOTA	-	Estándar	Estándar
INTEGRACIÓN DE POLYCORD	-	-	Estándar
DOBLE INSTALACIÓN	-	-	Opcional
PANEL DE CONTROL	Pantalla digital	Pantalla táctil	Pantalla táctil
CONSUMO DE AGUA (l/Kg triturado)	1	1	1
CONEXIÓN	Agua caliente • (Estándar) Agua fría • (Estándar))	Agua fría • (Estándar))	Agua fría • (Estándar))
FUENTE DE ALIMENTACIÓN (V)	380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz	380-415 V 3 N ~ 50/60 Hz
POTENCIA INSTALADA • (kw)	4,05 •	4,05 •	4,05 •
EQUIPO	2 contenedores de 21 litros cada uno.	Válvula antirretorno	Válvula antirretorno
CÓDIGO	TDO30-DX-D / TDO30-SX-G	614505	614509
PRECIO	A consultar	A consultar	A consultar

⁽¹⁾ Se refiere a la capacidad del contenedor de la estación de deshidratación.


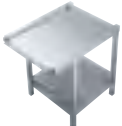






Estaciones de deshidratación y tanques de acumulación

	MINI CENTRIFUGO	CENTRIFUGA	CUVÉ2500	CUVÉ3000	CUVÉ4000
DIMENSIONES EXTERNAS (Largo x Ancho x Alto mm)	600 x 720 x 715	638 x 904 x 1382	995 x 187 x 1900	995 x 223 x 1900	995 x 243 x 1900
MÉTODO DE RECOGIDA DE RESIDUOS	Residuos: contenedor/tanque de acumulación Agua: drenaje/tanque de almacenamiento	Residuos: contenedor/tanque de acumulación Agua: drenaje/tanque de almacenamiento	Succión a través del tanque	Succión a través del tanque	Succión a través del tanque
CAPACIDAD MÁXIMA DE LA ESTACIÓN (Kg/hora) ⁽¹⁾	30	120	2500	3000	4000
CAPACIDAD MÁXIMA DEL CONTENEDOR ⁽¹⁾	21	120	-	-	-
INSTALACIÓN REMOTA	Máximo 3 metros	Máximo 15 metros	Máximo 50 metros	Máximo 50 metros	Máximo 50 metros
PANEL DE CONTROL	- ⁽²⁾	Mecánico ⁽²⁾	- ⁽²⁾	- ⁽²⁾	- ⁽²⁾
CONSUMO DE AGUA ⁽¹⁾	15 (lavado de coches)	20 (lavado de coches)	-	-	-
CONEXIÓN	Agua caliente • (Estándar)	Agua caliente • (Estándar)	-	-	-
FUENTE DE ALIMENTACIÓN (V)	- ⁽²⁾	- ⁽²⁾	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz	380-415V 3N ~ 50/60Hz
POTENCIA INSTALADA • (kw)	- ⁽²⁾	- ⁽²⁾	1 / cuba	1 / cuba	1 / cuba
EQUIPO	n.2 contenedores de 21 litros/cada uno. n.1 detergente para lavado de coches 5 litros	n.2 Contenedor de 120 litros n.1 detergente para lavado de coches 5 litros	-	-	-
CÓDIGO	614510	614511	614512	614513	614514
PRECIO	A consultar	A consultar	A consultar	A consultar	A consultar

⁽²⁾ Dependiendo de la estación de trituración combinada, ver tabla anterior






Accesorios generales

MESAS Y ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Código	Precio
	Estante de entrada/salida de 600 mm para las series EC, PC, HC y YC	770160	950 €
	Estante de entrada/salida de 600 mm para series ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC	770162	992 €
	Estante de entrada/salida de 800 mm para las series EC, PC, HC y YC	770161	1.076 €
	Estante de entrada/salida de 800 mm para series ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC	770163	1.132 €
	Estante de entrada/salida para series EC - PC - HC - YC 1000 mm	770102	1.258 €
	Estante de entrada/salida para serie ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC 1000 mm	770164	1.286 €
	Estante de entrada/salida para series EC - PC - HC - YC 1200 mm	770103	1.342 €
	Estante de entrada/salida para series ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC 1200 mm	770165	1.384 €
	Estante de entrada/salida para series EC - PC - HC - YC 1800 mm	770104	2.236 €
	Estante de entrada/salida de 1800 mm para series ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC	770166	2.320 €
	Estante de conexión de 600 mm	770182	363 €
	Estante de conexión de 800 mm	770183	489 €
	Estante de conexión de 1000 mm	770115	517 €
	Estante de prelavado para series EC - PC - HC - YC con fregadero y protector contra salpicaduras de 1000 mm	770287	3.033 €
	Estante de prelavado para series EC - PC - HC - YC con fregadero y protector contra salpicaduras de 1200 mm	770105	3.116 €
	Estante de prelavado para series ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC con fregadero de 1200 mm y salpicadero	770167	3.116 €
	Estante de prelavado para series EC - PC - HC - YC con fregadero y salpicadero de 1800 mm	770106	4.039 €
	Estante de prelavado para series ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC con fregadero y salpicadero de 1800 mm	770168	4.095 €
	Estante de prelavado para series EC - PC - HC - YC con fregadero, protección contra salpicaduras y orificio de desagüe de 1800 mm	770107	4.318 €
	Estante de prelavado para la serie ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC	770169	4.402 €
	Estante de conexión para fregadero de 1000 mm con protección contra salpicaduras	770110	2.306 €
	Estante de esquina de 595 mm	770111	1.439 €
	Ducha con brazo regulable	440905	1.314 €



ACCESORIOS PARA MANIPULACIÓN DE CESTAS

Pisos enrollables



Modelo	Descripción	Código	Precio
	Unidad compacta de clasificación y limpieza de 1070 mm	770129	2.795 €
	Mesa de clasificación y limpieza de 1700 mm	770117	3.787 €
	Mesa de clasificación y limpieza de 2200 mm	770118	4.276 €
	Mesa de clasificación y limpieza de 2700 mm	770119	4.766 €
	Mesa de clasificación y limpieza con portacestos de doble frente de 1700 mm	770136	5.380 €
	Mesa de clasificación y limpieza con portacestos de doble frente de 2200 mm	770137	6.093 €
	Mesa de clasificación y limpieza con portacestos de doble frente de 2700 mm	770138	6.750 €
	Soporte para cesta de suelo de 1070 mm	770269	1.453 €
	Soporte para cesta de suelo de 1570 mm	770120	2.278 €
	Soporte para cesta de suelo de 2070 mm	770121	2.446 €
	Soporte de cesta para montaje en pared de 1070 mm	770270	1.356 €
	Soporte de cesta para montaje en pared de 1570 mm	770122	1.817 €
	Soporte de cesta para montaje en pared de 2070 mm	770123	2.068 €

ACCESORIOS PARA MANIPULACIÓN DE CESTAS



Pisos enrollables

Modelo	Descripción	Código	Precio
	Encimera abatible de 600 mm	770124	517 €
	Mesa de limpieza con agujero, plegable 850 mm	770125	559 €



ACCESORIOS PARA MANIPULACIÓN DE CESTAS

Modelo	Descripción	Código	Precio
	Unidad de rodillos lineales de 1000 mm	770133	2.124 €
	Unidad de rodillos lineales de 1500 mm	770135	3.130 €
	Suplemento para unidad de rodillos abribles montada en 4 ruedas	621128	307 €
	Curva de rodillos de 90° 1300 x 1300 mm	770134	5.213 €
	Interruptor de límite para transportador de rodillos (el accesorio no aumenta las dimensiones generales del transportador de rodillos)	770139	489 €

Curvas mecanizadas y motorizadas





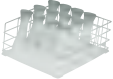

Modelo	Descripción	Código	Precio
	Curva mecanizada de 90° de 1000 x 1000 mm (especificar sentido de avance y si a la entrada o salida de la máquina)	770170	6.149 €
	Curva motorizada de 90° 1000 x 1000 mm - 0,15 kW (especificar sentido de avance y si a la entrada o salida de la máquina) 230/400 V 3 ~ 50 Hz	620180	8.567 €
	Curva motorizada 180° 1500 x 1000 mm - 0,15 kW (especificar sentido de avance y si a la entrada o salida de la máquina) 230/400 V 3 ~ 50 Hz	770171	10.998 €

Cinta transportadora para cestas

Modelo	Descripción	Código	Precio
	Elemento de entrada (salida) 500 x 570 x h. 880 milímetros	770200	A consultar
	Elemento de salida (entrada) 500 x 570 x h. 880 mm - 230/400 V 3~50 Hz	770205	A consultar
	Curva de 90° de 952 x 952 x h. 880 mm	770210	A consultar
	Elemento lineal de medidas 500x570xh. 880 milímetros	770211	A consultar
	Elemento lineal de medidas 1000x570xh. 880 milímetros	770212	A consultar
	Elemento lineal de medidas 1500x570xh. 880 milímetros	770213	A consultar
	Elemento lineal de medidas 2000x570xh. 880 milímetros	770214	A consultar
	Sistema automático de lavado de bandas con agua limpia	770220	A consultar
	Estantería de carga de esquina 700 mm ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC (bien)	770286	2.040 €
	Estantería de carga de esquina 700 mm ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC (izquierda)	770285	2.040 €
	Estante de carga de rodillos lineales	770475	A consultar
	Cajón de revistas con rodillos	770596	A consultar
	Estante de descarga automática de cestas a 90° con rodillos motorizados 700 mm (derecha izquierda) para ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC para máquinas de 700 x Completo con protección contra secado o salpicaduras a la salida	770267	8.581 €

Accesorios generales

CESTAS Y ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Código	Precio
	Cesta base 400 x 400 mm	660712	102 €
	Cesta base 350 x 350 mm	660715	80 €
	Cesta base 400 x 400 x h.180 mm alambre plastificado	520133	120 €
	Cesta base 350 x 350 x h. Alambre plastificado de 170 mm	520137	113 €
 P10	Cesta para platos planos y objetos varios 400 x 400 mm	660713	99 €
 LBi20	Cesta de cristal inclinada 400x400xh. 180 mm	660714	176 €
 LBi20	Inserto de vidrio para cesta de 400 x 400 mm	520126	87 €
 LBi212	Cesta de cristal inclinada en alambre plastificado 350 x 350 x h.180 mm para copas h. 280 mm	520139	162 €
	LBi216 Cesta de cristal inclinada de alambre plastificado 400 x 400 x h.180 mm para vasos h.280 mm Ø 70 mm	520131	162 €
 LB16	Cesta de cristal 400 x 400 mm 16 plazas - Ø 88 mm	660239	129 €
	LB25 Cesta de cristal 400 x 400 mm 25 plazas - Ø 68 mm	660240	129 €
	LB36 Cesta de cristal 400 x 400 mm 36 plazas - Ø 54 mm	660241	129 €

CESTAS Y ACCESORIOS

500 x 500 milímetros

Modelo	Descripción	Código	Precio
 CB	Cesta para objetos varios h.75 mm	660702	120 €
 CBR1	Cesta para objetos varios h.100 mm	660217	129 €
 CBR2	Cesta para objetos varios h.150 mm	660218	143 €
 CBR3	Cesta para objetos varios h.200 mm	660219	184 €
 CBR4	Cesta para objetos varios h.250 mm	660220	208 €
 P12/18	Cesta para 12 platos hondos o 18 platos llanos	660312	120 €
 P14	Cesta 14 platos de pizza Ø 320 mm	660313	169 €

CESTAS Y ACCESORIOS

500 x 500 milímetros

Modelo	Descripción	Código	Precio
	CB2 Cesta base 500 x 250 mm	660314	70 €
	CP2 Cesta para cubiertos 500 x 250 mm	660616	80 €
	B116 Cesta para 16 vasos Ø 110, h. 65 - 100 milímetros	660505	143 €
	B216 Cesta para 16 vasos Ø 110, h. 115 - 150 milímetros	660510	162 €
	B316 Cesta para 16 vasos Ø 110, h. 165 - 200 milímetros	660511	201 €
	B416 Cesta para 16 vasos Ø 110, h. 215 - 250 milímetros	660512	235 €
	B125 Cesta 25 vasos Ø 85, h. 65 - 100 milímetros	660209	143 €
	B225 Cesta 25 vasos Ø 85, h. 115 - 150 milímetros	660210	162 €
	B325 Cesta 25 vasos Ø 85, h. 165 - 200 milímetros	660211	201 €
	B425 Cesta 25 vasos Ø 85, h. 215 - 250 milímetros	660212	235 €
	B125I Cesta para 25 vasos Ø 74 - "INCLINADA", h. 65 - 100 milímetros	660236	184 €
	B225I Cesta para 25 vasos Ø 74 - "INCLINADA", h. 115 - 150 milímetros	660237	218 €
	B325I Cesta para 25 vasos Ø 74 - "INCLINADA", h. 165 - 200 milímetros	660238	242 €
	B136 Cesta 36 vasos Ø 74, h. 65 horas. 100 mm	660213	143 €
	B236 Cesta 36 vasos Ø 74, h. 115 horas. 150 mm	660214	169 €
	B336 Cesta 36 vasos Ø 74, h. 165 horas. 200 mm	660215	208 €
	B436 Cesta 36 vasos Ø 74, h. 215 horas. 250 mm	660216	242 €
	GRAMO Contenedor para cubiertos "Godet"	660503	29 €

Accesorios generales






CESTAS Y ACCESORIOS

500 x 500 milímetros

Modelo	Descripción	Código	Precio
 CP	Cesta plana para cubiertos	660504	129 €
 CP8	Contenedor de cubiertos de 8 plazas	660508	129 €
 CG	Cesta para cubiertos para 16 "Godets"	660505	143 €
 CG16	Cesta para cubiertos con 16 godets	660507	284 €
 CT20	Cesta inclinada de 20 tazas	660404	208 €
 CT36	Cesta inclinada de 36 tazas	660405	218 €
 ACV	Cesta 10 bandejas 535 mm con inserto de alambre plastificado para máquinas de remolque y capota	660403	218 €
 CVI	Cesta 7 bandejas 535 mm con inserto de alambre plastificado también adecuada para modelo PF45	660413	218 €
 CPV	Cesta de 7 bandejas de 535 mm para lavavajillas de carga frontal series HF y YF	660410	120 €
 CVT	Cesta 5 bandejas 530 mm térmica con inserto de alambre plastificado para máquinas de remolque y capota	660411	208 €
 CVXL	Cesta 12 bandejas 575 mm con inserto de alambre plastificado para máquinas de arrastre lineal	660409	333 €
 CVF	Cesta 10 bandejas 460 mm con inserto de alambre plastificado para máquinas de remolque y capota	660416	203 €
 LBI230	Cesta de cristal inclinada 5 compartimentos en alambre plastificado 500 x 500 x h. 180 mm para gafas h. 280 mm de diámetro 80 mm	520134	184 €
 CP8	Contenedor de cubiertos de 8 plazas	520142	158 €



CESTOS Y CESTAS DE PLÁSTICO REUTILIZABLES PARA PLATOS

500 x 500 milímetros

Modelo	Descripción	Código	Precio
	Vaso de plástico reutilizable y cesta de cristal. Dimensiones: 500 x 500 x h. 270 mm, 2 rejillas antivuelco con apertura central. Máx. Diámetro del vaso: 85 mm - Altura máxima del vaso: 220 mm - Capacidad máxima: 25 vasos. Compatible con lavavajillas Comenda: modelos bajomostrador (paso útil \geq 300 mm), lavavajillas de capota, lavavajillas de túnel.	660524V02	335 €
	Inserto para tapas de cristal. Diámetro máximo: 90 mm - Capacidad máxima: 20 tapas de vidrio. Compatible con los códigos 660524V01 y 660524V02	660525	56 €
	Tapas de cestas. Dimensiones: 500 x 500 x h. 160 mm. Profundidad máxima de la tapa: 35 mm, 6 filas para posicionamiento de la tapa. Compatible con lavavajillas Comenda: modelos bajo encimera, lavavajillas de capota, lavavajillas de túnel.	660526	266 €
	Tapas de cestas. Dimensiones: 500 x 500 x h. 160 mm. Profundidad máxima del contenedor: 60 mm, 4 filas para posicionamiento del contenedor. Compatible con lavavajillas Comenda: modelos bajo encimera, lavavajillas de capota, lavavajillas de túnel.	660527	266 €
 CC8	Cesta para 8 tapas/campanas para cuencos	660412	243 €

CESTOS PARA LAVADO DE BOTELLAS Y JARRAS

500 x 500 milímetros

Modelo	Descripción	Código	Precio
	Cesta para botellas (16 botellas) con circuito hidráulico integrado para limpieza interna	660521	1.076 €
	Cesta de garrafas (9 garrafas) con circuito hidráulico integrado para limpieza interior	660522	964 €

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	292
Industriales	294
Profesionales	297
Pastelería	298

FRIGORÍFICOS 🧊

Bajo Encimera	300
Industriales	302
Profesionales	304
Pastelería	307
Expositores Verticales	309

COMBI ❄️+🧊

Uso general	312
-----------------------	-----

ARMARIOS DE BODEGA

ARMARIOS 🍷

Acondicionamiento de vinos	316
Conservación de cigarros y armario de vinos	319

LABORATORIO

CONGELADORES ❄️

Uso general	324
ATEX 95	326
Profesionales	327

FRIGORÍFICOS 🧊

Farmacia	328
Uso general	329
ATEX 95	331
Profesionales	332

COMBI ❄️+🧊

Uso general	334
ATEX 95	334

ULTRACONGELADORES ❄️*

Profesionales	335
Accesorios	336



8 razones
para usar
LIEBHERR

LIEBHERR. Especialistas en refrigeración.



Calidad asegurada

- Componentes de primera calidad
- ISO 14001



Diseño

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



Tecnología punta

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



Fácil limpieza

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



Expertos en refrigeración

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



Máxima profesionalidad

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



Refrigerantes alternativos no contaminantes

- Gases isobutanos.
- Sin HFC.



Eficiencia energética

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



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



Armarios para gastronomía



Armarios de bodega



Armarios especializados para laboratorios y farmacias

Leyenda nueva nomenclatura

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

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

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

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

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

F F F C v g 4 0 0 1

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

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

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

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

NOVEDAD

SMARTMONITORING

para una seguridad y descarga de trabajo máximas

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

Seguridad y descarga de trabajo máximas gracias a SmartMonitoring:

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



Control continuo

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



Documentación completa

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



Activación inmediata de alarmas en caso de desviaciones

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



Fácil puesta en servicio

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



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 $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$; los congeladores incluyen las funciones SmartFrost o NoFrost.



Equipos de acero inoxidable



Electrónica básica

- Pantalla monocromática
- 3 botones táctiles



Sistema de refrigeración dinámica y congelador Smart Forst o No Frost



Iluminación LED



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

GASTRONOMÍA

REFRIGERADORES

INDUSTRIAL

PERFORMANCE	PERFECTION
	
<p>FRFvg 5501 Antiguo: GKv 5710</p> <p>FRFvg 6501 Antiguo: GKv 6410</p> <p>FRFvg 4001 Antiguo: GKv 4310</p>	<p>FRFCvg 5501 Antiguo: GKv 5760</p> <p>FRFCvg 5511</p> <p>FRFCvg 6501 Antiguo: GKv 6460</p> <p>FRFCvg 6511</p> <p>FRFCvg 4001 Antiguo: GKv 4360</p>



PROFESIONAL

PERFORMANCE	PERFECTION
	
<p>FRPSvg 6501 Antiguo: GKPv 6570</p> <p>FRPSvg 6511 Antiguo: GKPv 6573</p>	<p>FRPSvh 6501 Antiguo: GKPv 6590</p> <p>FRPSvh 6511</p> <p>FRPSrh 6501</p> <p>FRPSrh 6511</p>

PROFESIONAL

PERFORMANCE	PERFECTION
	
<p>FRPSvg 1402 Antiguo: GKPv 1470</p>	<p>FRPSvh 1402 Antiguo: GKPv 1490</p> <p>FRPSvh 1412</p> <p>FRPSrh 1402</p> <p>FRPSrh 1412</p>

PASTELERÍA

PERFORMANCE	PERFECTION
	
<p>BRFvg 5501 Antiguo: BKv 5040</p> <p>BRFvg 5511</p> <p>BRPvg 6501 Antiguo: BKPv 6520</p> <p>BRPvg 8401 Antiguo: BKPv 8420</p>	<p>BRPSvh 8401 Antiguo: BKPv 8470</p> <p>BRPSvh 6501 Antiguo: BKPv 6570</p> <p>BRPvg 8401 Antiguo: BKPv 8420</p>

*Se suministrarán los equipos antiguos hasta finalizar existencias.

CONGELADORES

PERFORMANCE			PERFECTION			
FFFsg 5501 Antiguo: GG 5210	FFFsg 6501	FFFsg 4001 Antiguo: GG 4010	FFFCsg 5501 Antiguo: GG 5260	FFFCvg 5501 Antiguo: GGv 5060	FFFCvg 6501 Antiguo: GGv 5860	FFFCsg 4001 Antiguo: GG 4060

INDUSTRIAL

PERFORMANCE		PERFECTION			
FFPSvg 6501 Antiguo:GGPv 6570	FFPSvg 1402 Antiguo:GGPv 1470	FFPSvh 6501 Antiguo: GGPv 6590	FFPSrh 6501	FFPSvh 1402 Antiguo: GGPv 1490	FFPSrh 1402

PROFESIONAL

PERFORMANCE			PERFECTION	
BFFsg 5501 Antiguo: BG 5040	BFPvg 8401 Antiguo: BGPv 8420	BFPvg 6501 Antiguo: BGPv 6520	BFPSvh 8401 Antiguo: BGPv 8470	BFPSvh 6501 Antiguo: BGPv 6570

PASTELERÍA

FRIGORÍFICOS
Y CONGELADORES

COMBIS

PERFORMANCE		
FCFCvg 4002 Antiguo: GCv 4060	FCFCvg 4032	FCFvg 4002 Antiguo: GCv 4010



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. 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



GGu 1400
SIN CAJONES NI CESTAS
-15°C / -32°C



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



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




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 (€)
Fe 1003	75 / -	550 x 607 x 680	163	Blanco	✗	1,3	571 €
Fe 1404	107 / -	550 x 607 x 850	172	Blanco	✗	1,3	619 €
Fci 1624	107 / -	600 x 607 x 850	110	Blanco	✗	1,3	881 €
GGu 1400	143 / 133	600 x 615 x 830	265	Blanco	✓	0,6	1.016 €
GGu 1500	142 / 133	600 x 615 x 830	265	Blanco	✓	0,6	1.264 €

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. FNsddi 1624

- 4 cajones con 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.
- Bandeja de cubitos incorporado.
- Función SuperFrost automático.
- Pantalla digital de temperatura. Display táctil (touch control).
- Iluminación LED.
- Sistema de alarma de la puerta y avería visual y acústica.



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



Display de temperatura segmentada en los modelos GGUesf 1405



GGu 1550 INOX
4 CESTOS
-9°C/-26°C



GGUesf 1405
3 CAJONES + 1 CESTA
-15°C/-32°C



GGUesf 1405
SIN CAJONES NI CESTAS
-15°C/-32°C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
GGu 1550 cestos	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,68	Inox / Inox	✓	0,6	1.354 €
GGu 1550 cajones	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,68	Inox / Inox	✓	0,6	1.302 €
GGUesf 1405	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Plateado / Inox	✓	0,6	1.181 €
GGUesf 1405 cajones	143 / 133	600 x 615 x 830	474 x 443 x 676	0,72	Plateado / Inox	✓	0,6	1.202 €

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.



FFFsg 4001
6 ESTANTERIAS



FFFsg 4001
6 ESTANTERIAS



FFFsg 5501
10 CESTAS



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 (€)
FFFsg 4001	316 / 237	597 x 654 x 1.884	400 x 408 x 1.588	976	Blanco	✓	2,0	2.093 €
FFFsg 5501	499 / 289	747 x 769 x 1.818	580 x 523 x 1.388	1234	Blanco	✓	2,0	2.243 €
FFFsg 6501	573 / 332	747 x 769 x 2.018	580 x 523 x 1.609	1170	Blanco	✓	2,0	2.395 €

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



FFFCsg 4001
6 ESTANTERIAS

FFFCsg 5501
10 CESTAS

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

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

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

FFFBvg 5501
4 ESTANTERIAS
AJUSTABLES
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 (€)
FFFCsg 4001	316 / 237	597 x 654 x 1.884	400 x 408 x 1.588	976	inox	✓	2,0	2.456 €
FFFCsg 5501	499 / 289	747 x 769 x 1.818	580 x 523 x 1.388	1234	inox	✓	2,0	2.515 €
FFFCvg 4001	273 / 210	597 x 654 x 1.884	420 x 400 x 1.400	698	inox	✓	2,0	2.454 €
FFFCvg 5501	472 / 322	747 x 769 x 1.818	600 x 510 x 1.118	1007	inox	✓	2,0	2.701 €
FFFCvg 6501	544 / 378	747 x 769 x 2.018	600 x 510 x 1.318	1116	inox	✓	2,0	2.785 €
FFFBvg 5501	472 / 322	747 x 769 x 1.818	600 x 510 x 1.118	1007	Negro	✓	2,0	2.773 €

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)



FNd 522i
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 (€)
FNd 4224	160	597 x 675 x 1.255	207,6	Blanco	X	1,3	1.172 €
FNd 4625	199	597 x 675 x 1.455	220,6	Blanco	X	1,3	1.249 €
FNd 5026	238	597 x 675 x 1.655	234	Blanco	X	1,3	1.291 €
FNd 522i	277	597 x 675 x 1.855	199	Blanco	X	1,3	1.357 €

Profesionales

Refrigeración ventilada



Interior de INOX



Estantes regulables



-9°C/-26°C



GN 2/1

Capacidad para alojar bandejas GN 2/1

CARACTERÍSTICAS GENERALES

• SERIE PERFORMANCE / PERFECTION

- Señal óptica y acústica que advierte cuando la temperatura asciende de manera incontrolada.
- Puerta con mecanismo de cierre auto.
- Regulación de temperatura -9 °C a -26 °C
- Rejillas con revestimiento de plástico.
- Material interior: acero al cromo-níquel (1.4301 / AISI 304)
- Equipo No frost
- GN 2/1: 650x530 (inserción 530mm)

SERIE PERFORMANCE

FFPSvg 6501 / FFPSvg 1402

- Control electrónico de alta precisión con indicador digital.
- Pantalla monocromática con 3 botones táctiles
- Descongelación automática por gas caliente.
- Iluminación interior con LEDs en el techo
- Conectividad SmartModule y Wifi / LAN (opcional)

SERIE PERFECTION

FFPSvh 6501 / FFPSvh 1402

FFPSrh 6501 / FFPSrh 1402 (con unidad remota)

- Iluminación interior con columna de luz LED a la izquierda
- Pantalla a color de 2,4", Touch & Swipe
- Conectividad SmartModule y Wifi / LAN integrados



FFPSrh 6501
4 ESTANTERIAS AJUSTABLES



FFPSvg 6501
3 ESTANTERIAS AJUSTABLES
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**



FFPSvh 6501
4 ESTANTERIAS AJUSTABLES
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**



FFPSvg 1402
6 ESTANTERIAS AJUSTABLES
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**



FFPSvh 1402 / FFPSrh 1402
8 ESTANTERIAS AJUSTABLES
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	Tipo Gas	Potencia (W)	Precio (€)
FFPSvg 6501	597 / 486	697 x 867 x 2.115	509 x 650 x 1.512	1180	Inox	R-290	4.0	5.595 €
FFPSvh 6501	597 / 486	697 x 867 x 2.115	509 x 650 x 1.512	1054	Inox	R-290	4.0	6.575 €
FFPSrh 6501	597 / 486	697 x 867 x 2.115	509 x 650 x 1.512	-	Inox	-	4.0	6.295 €
FFPSvg 1402	1.360 / 1.096	1.427 x 867 x 2.115	1.239 x 650 x 1.512	2208	Inox	R-290	4.0	9.092 €
FFPSvh 1402	1.360 / 1.096	1.427 x 867 x 2.115	507 x 650 x 1512	2208	Inox	R-290	4.0	10.072 €
FFPSrh 1402	1.360 / 1.096	1.427 x 867 x 2.115	1.239 x 650 x 1.512	-	Inox	-	4.0	9.792 €

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



BFFsg 5501



BFFsg 5501
SERIE PERFORMANCE
GUIAS TELESCÓPICAS



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	2.515 €

Profesionales Pastelería

Refrigeración ventilada



-9°C/-35°C



ESPECIAL PASTELERIA



Interior de **INOX**



Estantes/guías regulables

CARACTERÍSTICAS GENERALES

• SERIE PERFORMANCE / PERFECTION

- 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.



Patas regulables (entre 120 y 170 mm).

SERIE PERFORMANCE

BFPvg 8401 / BFPvg 6501

- Iluminación interior con LEDs en el techo
- Pantalla monocromática con 3 botones táctiles
- Carrocería en blanco
- Conectividad SmartModule y Wifi / LAN (opcional)

BFPSvh 6501

SERIE PERFECTION

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**

SERIE PERFECTION

BFPSvh 8401 / BFPsvh 6501

- Iluminación interior con columna de luz LED a la izquierda
- Pantalla a color de 2,4", Touch & Swipe
- Carrocería en acero inoxidable
- Conectividad SmartModule y Wifi / LAN integrados



BFPvg 8401
SERIE PERFORMANCE
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**



BFPsvh 8401
SERIE PERFECTION
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **A**



BFPvg 6501
SERIE PERFORMANCE
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	Tipo Gas	Potencia (W)	Precio (€)
BFPvg 6501	602 / 380	697 x 867 x 2115	407 x 650 x 1504	1209	Blanco	R-290	4.0	5.946 €
BFPvg 8401	854 / 700	787 x 1017 x 2115	607 x 800 x 1504	1302	Blanco	R-290	4.0	7.695 €
BFPsvh 6501	602 / 380	697 x 867 x 2115	407 x 650 x 1504	1150	Inox	R-290	4.0	6.927 €
BFPsvh 8401	854 / 700	787 x 1017 x 2115	607 x 800 x 1504	1209	Inox	R-290	4.0	8.744 €

Bajo encimera

Refrigeración ventilada



+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	FKUv 1610	134	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,616	Blanco / Blanco	✓	50	1.105 €
13	FKUv 1613	148	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,968	Blanco / Cristal	✓	80	1.252 €
60	FKUv 1660	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,616	Inox / Inox	✓	50	1.346 €
63	FKUv 1663	141	600 x 615 x 830	440 x 435 x 670	0,968	Inox / Cristal	✓	80	1.680 €

Bajo encimera

Refrigeración ventilada

Empotrable
altura 820



+1°C/+15°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

Puerta reversible



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



Visualización
temperatura digital
(mod. FKvesf1805)



Iluminación LED interior,
mod. FKvesf 1803



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



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



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (W)	Precio (€)
FKvesf 1805	171	600x600x850-820	513 x 441 x 702	0,846	Plateado / Inox	✓	120	1.123 €
FKvesf 1803	171	600x600x850-820	513 x 441 x 702	1,111	Plateado / Cristal	✓	120	1.281 €
FKv 1800	180	600x600x850	513 x 441 x 702	0,990	Blanco / Blanco	✓	120	950 €
FKv 503	44	425 x 450 x 612	-	0,79	Inox / Cristal	✓	-	1.947 €

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
- GN 2/1: 650x530 (inserción 650mm)



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



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



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



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 (€)
FRFvg 4001	420 / 289	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	514	Blanco / Inox	✓	2,0	1.824 €
FRFvg 5501	571 / 419	747 x 769 x 1.818	620 x 531 x 1.460	576	Blanco / Inox	✓	2,0	1.944 €
FRFvg 6501	655 / 479	747 x 769 x 2.018	620 x 531 x 1.660	603	Blanco / Inox	✓	2,0	2.434 €
FRFBvg 5501	571 / 419	747 x 769 x 1.818	620 x 531 x 1.442	620	Negro / Inox	✓	2,0	2.459 €

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
- GN 2/1: 650x530 (inserción 650mm)

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



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



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



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



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
FRFCvg 4001	420 / 289	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.642	540	Inox	✓	2,0	2.220 €
FRFCvg 5501	571 / 419	747 x 769 x 1.818	620 x 531 x 1.442	620	Inox	✓	2,0	2.243 €
FRFCvg 5511	600 / 418	747 x 769 x 1.818	620 x 531 x 1.442	1041	Inox / Cristal	✓	2,0	2.545 €
FRFCvg 6501	655 / 479	747 x 769 x 2.018	620 x 531 x 1.660	635	Inox	✓	2,0	2.454 €
FRFCvg 6511	688 / 478	747 x 769 x 2.018	620 x 531 x 1.642	984	Inox / Cristal	✓	2,0	2.756 €

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 PERFORMANCE**
- Ecológicos sin CFC (refrigerante R-290)
- Señal óptica y acústica que advierte cuando la temperatura asciende de manera incontrolada.
- Franja de temperatura ambiente entre +10 °C a +40 °C
- Puerta con mecanismo de cierre auto.
- Rejillas revestidas de materia plástica
- Iluminación interior con LEDs en el techo
- Pantalla monocromática con botones táctiles
- Carrocería en acero inoxidable (1.4301 / AISI 304)
- GN 2/1: 650x530 (inserción 530mm)



FRPSvg 6501



FRPSvg 6501

-2°C / +15°C

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**



FRPSvg 6511

+1°C / +15°C

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**



FRPSvg 1402

-2°C / +15°C

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)	Color carrocería/ puerta	Tipo gas	Potencia (W)	Precio (€)
FRPSvg 6501	597 / 486	697 x 867 x 2.115	509 x 650 x 1.512	302	Inox / Inox	R-290	4.0	4.898 €
FRPSvg 6511	625 / 486	697 x 867 x 2.115	509 x 650 x 1.512	412	Inox / Cristal	R-290	4.0	5.772 €
FRPSvg 1402	1.360 / 1.096	1.427 x 867 x 2.115	1.239 x 650 x 1.512	807	Inox / Inox	R-290	4.0	7.695 €

Profesionales

Refrigeración ventilada

Carrocería de inox (interior y exterior)

Estantes regulables

+1°C/+15°C
-2°C/+15°C

GN 2/1
Capacidad para bandejas GN 2/1

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE PERFECTION**
- Ecológicos sin CFC (refrigerante R-290)
- Señal óptica y acústica que advierte cuando la temperatura asciende de manera incontrolada.
- Franja de temperatura ambiente entre +10 °C a +40 °C
- Puerta con mecanismo de cierre auto.
- Rejillas revestidas de materia plástica
- Iluminación interior con columna de luz LED a la izquierda
- Pantalla a color de 2,4", Touch & Swipe
- Carrocería en acero inoxidable (1.4301 / AISI 304)
- GN 2/1: 650x530 (inserción 530mm)



FRPSvh 1412
+1°C / +15°C
SERIE PERFECTION
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



FRPSvh 6501
-2°C / +15°C
SERIE PERFECTION
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **A**



FRPSvh 6511
+1°C / +15°C
SERIE PERFECTION
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**



FRPSvh 1402
-2°C / +15°C
SERIE PERFECTION
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)	Color carrocería/ puerta	Tipo gas	Potencia (W)	Precio (€)
FRPSvh 6501	597 / 486	697 x 867 x 2.115	509 x 650 x 1.512	302	Inox / Inox	R-290	4.0	5.875 €
FRPSvh 6511	625 / 486	697 x 867 x 2.115	509 x 650 x 1.512	412	Inox / Cristal	R-290	4.0	6.749 €
FRPSvh 1402	1.361 / 1.096	1.427 x 867 x 2.115	1.239 x 650 x 1.512	807	Inox / Inox	R-290	4.0	8.676 €
FRPSvh 1412	1.414 / 1.096	1.427 x 867 x 2.115	1.239 x 650 x 1.512	1134	Inox / Cristal	R-290	4.0	10.424 €

Profesionales

Refrigeración ventilada

Carrocería de inox
(interior y exterior)

Estantes regulables



+1°C/+15°C
-2°C/+15°C



Capacidad para
bandejas GN 2/1

CARACTERÍSTICAS GENERALES

• SERIE PERFECTION

- Señal óptica y acústica que advierte cuando la temperatura asciende de manera incontrolada.
- Puerta con mecanismo de cierre auto.
- Rejillas revestidas de materia plástica
- Iluminación interior con columna de luz LED a la izquierda
- Pantalla a color de 2,4", Touch & Swipe
- Carrocería en acero inoxidable
- GN 2/1: 650x530 (inserción 530mm)
- Unidad condensadora remota



FRPSrh 1412
+1°C / +15°C
SERIE PERFECTION
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **A**



FRPSrh 6501
-2°C / +15°C
SERIE PERFECTION
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **A**



FRPSrh 6511
+1°C / +15°C
SERIE PERFECTION
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **A**



FRPSrh 1402
-2°C / +15°C
SERIE PERFECTION
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **A**

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	Tipo gas	Potencia (W)	Precio (€)
FRPSrh 6501	597 / 486	697 x 867 x 2.115	509 x 650 x 1.512	-	Inox / Inox	-	4.0	5.595 €
FRPSrh 6511	597 / 486	697 x 867 x 2.115	509 x 650 x 1.512	-	Inox / Cristal	-	4.0	6.469 €
FRPSrh 1402	1.360 / 1.096	1.427 x 867 x 2.115	1.239 x 650 x 1.512	-	Inox / Inox	-	4.0	8.395 €
FRPSrh 1412	1.360 / 1.096	1.427 x 867 x 2.115	1.239 x 650 x 1.512	-	Inox / Cristal	-	4.0	10.144 €

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

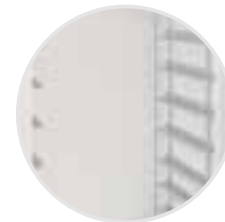
BRFvg 5501



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



BRFvg 5511
EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



Bandejas pastelería euronorm



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
BRFvg 5501	496 / 361	747 x 769 x 1.684	606 x 468 x 1.388	443	blanco	X	2,0	2.243 €
BRFvg 5511	533 / 360	747 x 769 x 1.684	606 x 468 x 1.371	881	blanco / cristal	X	2,0	2.545 €

Profesionales Pastelería

Refrigeración ventilada

Carrocería de inox
(interior y exterior)

Estantes regulables



-5°C/+15°C



ESPECIAL
PASTELERÍA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

• SERIE PERFORMANCE / PERFECTION

- 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.

Serie Performance Mod. Terminación 70

- Pantalla monocromática con botones táctiles
- Iluminación interior con LEDs en el techo
- Carrocería en blanco

Serie Perfection Mod. Terminación 90

- Iluminación interior con columna de luz LED a la izquierda
- Pantalla a color de 2,4", Touch & Swipe
- Carrocería en acero inoxidable



BRPSvh 8401

SERIE PERFECTION

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **A**



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



BRPSvh 6501

SERIE PERFECTION

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**



BRPvg 6501

SERIE PERFORMANCE

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**



BRPvg 8401

SERIE PERFORMANCE

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **A**

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	Tipo gas	Potencia (W)	Precio (€)
BRPvg 6501	602 / 380	697 x 867 x 2.115	407 x 650 x 1.504	355	Blanco	R-290	4.0	5.246 €
BRPSvh 6501	602 / 380	697 x 867 x 2.115	407 x 650 x 1.504	355	Inox	R-290	4.0	6.227 €
BRPvg 8401	854 / 700	787 x 1.017 x 2.115	607 x 800 x 1.504	371	Blanco	R-290	4.0	6.995 €
BRPSvh 8401	854 / 700	787 x 1.017 x 2.115	607 x 800 x 1.504	371	Inox	R-290	4.0	8.044 €

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



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



FKDV 4203
ARMARIO VITRINA
ILUMINACIÓN POR LED EN TECHO
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	1.422 €
FKDV 4503	441 / 422	600 x 696 x 2.027	456 x 516 x 1.800	1,68	Plateada pulv. /Cristal	✓	1,5	1.747 €

Expositores

Refrigeración ventilada



+2°C/+9°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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



Indicador de temperatura analógico en el interior del equipo



Terminación 01
Puerta ciega

Terminación 11
Puerta de cristal

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



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



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



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



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



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/ Puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
01	MRFvc 3501	327 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	367	Blanco/Ciega	✓	2,0	1.220 €
01	MRFvc 4001	377 / 246	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	390	Blanco/Ciega	✓	2,0	1.299 €
01	MRFvc 5501	544 / 434	747 x 769 x 1.684	625 x 539 x 1.459	383	Blanco/Ciega	✓	2,0	1.454 €
11	MRFvc 3511	347 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	538	Blanco/Cristal	✓	2,0	1.454 €
11	MRFvc 4011	400 / 246	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	566	Blanco/Cristal	✓	2,0	1.527 €
11	MRFvc 5511	569 / 432	747 x 769 x 1.684	625 x 539 x 1.459	536	Blanco/Cristal	✓	2,0	1.680 €

Expositores

Refrigeración ventilada



Display digital



Estantes regulables



1°C/+15°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

• SERIE PERFORMANCE

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



Indicador de temperatura digital exterior.



MRFvd 4011

PUERTA DE CRISTAL

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

Terminación **01**

Puerta ciega

Terminación **11**

Puerta de cristal



MRFvd 3501
PUERTA CIEGA

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



MRFvd 3511
PUERTA DE CRISTAL

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



MRFvd 4001
PUERTA CIEGA

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**



MRFvd 5501
PUERTA CIEGA

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **B**



MRFvd 5511
PUERTA DE CRISTAL

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **C**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/ Puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
01	MRFvd 3501	327 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	373	Aluminio Style/Ciega	✓	2,0	1.454 €
01	MRFvd 4001	377 / 286	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	396	Aluminio Style/Ciega	✓	2,0	1.527 €
01	MRFvd 5501	544 / 434	747 x 769 x 1.684	625 x 536 x 1.459	388	Aluminio Style/Ciega	✓	2,0	1.680 €
11	MRFvd 3511	347 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	436	Aluminio Style/Cristal	✓	2,0	1.680 €
11	MRFvd 4011	400 / 246	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	566	Aluminio Style/Cristal	✓	2,0	1.756 €
11	MRFvd 5511	569 / 434	747 x 769 x 1.684	625 x 536 x 1.459	535	Aluminio Style/Cristal	✓	2,0	1.906 €

Uso general

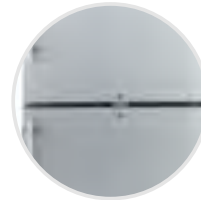
Refrigeración ventilada y estática



+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



FCFvg 4002
3 ESTANTES REGULABLES
3 CAJONES



FCFCvg 4002
3 ESTANTES REGULABLES
3 CAJONES



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 (€)
FCFvg 4002	Refrig.	187	597 x 654 x 2.044	460 x 423 x 1.037	525	Blanco	✓	2,0	2.459 €
	Cong.	45		406 x 292 x 614					
FCFCvg 4002	Refrig.	187	597 x 654 x 2.044	460 x 423 x 1.037	457	Inox	✓	2,0	2.767 €
	Cong.	45		406 x 292 x 614					
FCFCvg 4032	Refrig.	187	597 x 654 x 2.044	460 x 423 x 1.037	819	inox / cristal	✓	2,0	2.940 €
	Cong.	45		406 x 292 x 614					



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



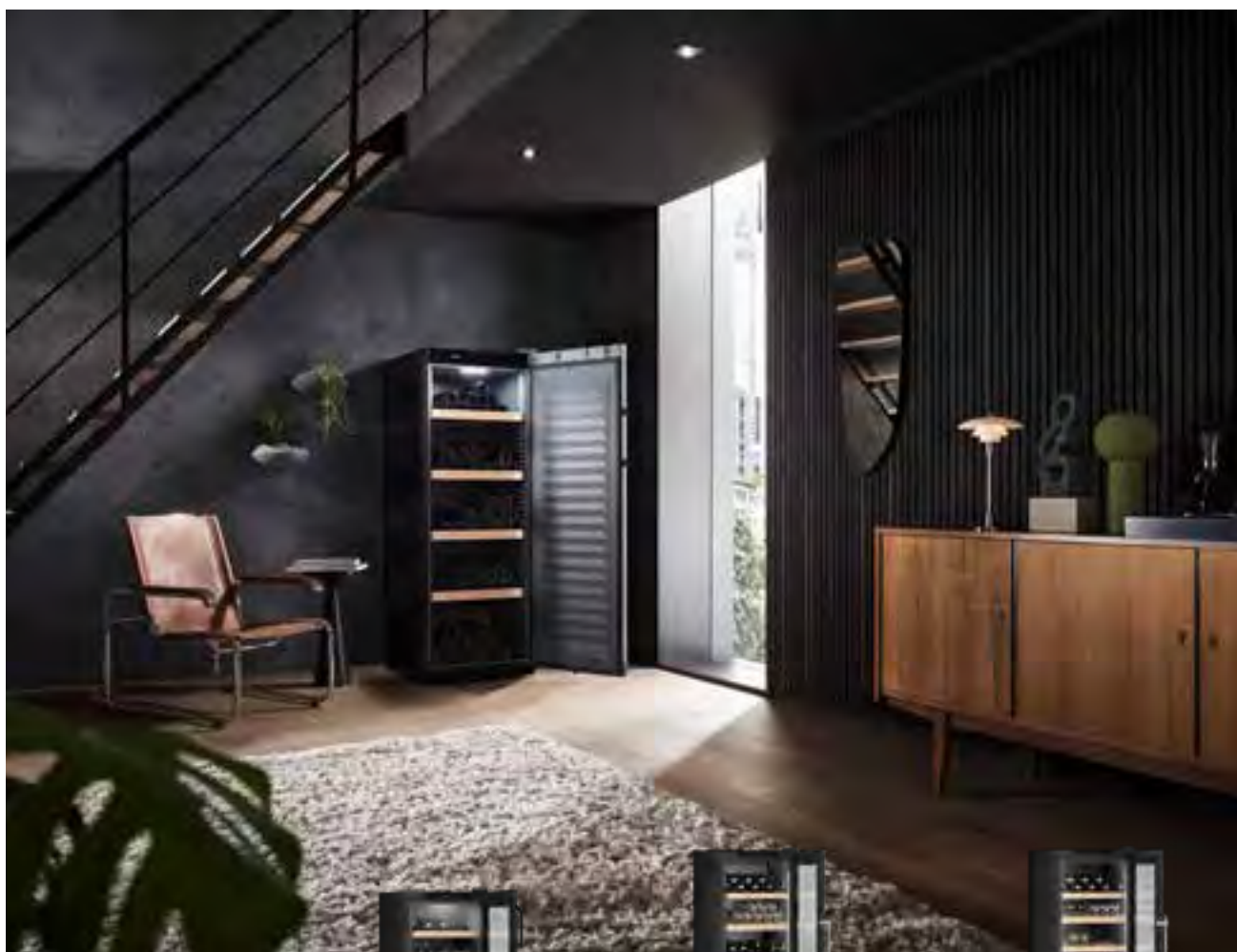
1 temperatura

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



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



Acondicionamiento de vinos

1 temperatura



+5°C/+20°C



Compresor
antivibración



Cristal de
protección
a rayos
ultra violeta

CARACTERÍSTICAS GENERALES

• SERIE GRAND CRU

- Refrigeración ventilada.
- 1 zona de temperatura.
- Puerta con cerradura opcional.
- Compresor especial sin vibraciones.
- Puerta reversible.
- Regulador electrónico de temperatura para modificación de zonas.
- Estantes de madera extraíbles.
- Iluminación interior mediante LEDs.
- Visualización externa de temperaturas.
- Control de humedad mediante ventilación de activación (opcional).
- Modelos con carrocería en acero inoxidable.

Terminación **WP**
Puerta de cristal

Terminación **WS**
Puerta ciega

WPbi 4601
166 BOTELLAS
EFICIENCIA
ENERGÉTICA: **F**



WPbi 5001
196 BOTELLAS
EFICIENCIA
ENERGÉTICA: **F**



WSbi 4601
166 BOTELLAS
EFICIENCIA
ENERGÉTICA: **E**




WSbi 5001
196 BOTELLAS
EFICIENCIA
ENERGÉTICA: **E**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Nº de botellas	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/24h)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
WPbi 4601	166	597 x 763 x 1484	0,30	Negro / Cristal	Opcional	1,5	1.844 €
WPbi 5001	196	597 x 763 x 1684	0,30	Negro / Cristal	Opcional	1,5	2.116 €
WSbi 4601	166	597 x 763 x 1484	0,23	Negro / Puerta ciega	Opcional	1,5	1.725 €
WSbi 5001	196	597 x 763 x 1684	0,24	Negro / Puerta ciega	Opcional	1,5	2.021 €

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 
Puerta de cristal

Terminación 
Puerta ciega



WPbli 5031

196 BOTELLAS

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **F**



WPbli 5231

229 BOTELLAS

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **F**



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	2.521 €
WPbli 5231	229	597 x 763 x 1884	0,32	Negro / Cristal	✓	1,5	2.675 €
WSbli 7731	324	747 x 763 x 2044	0,27	Negro / Puerta ciega	✓	1,5	2.854 €



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



WFbli 5041

158 BOTELLAS

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **F**



Cesta extraíble para botellas ajustable



WFbli 5241

188 BOTELLAS

EFICIENCIA ENERGÉTICA: **F**



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 (€)
WFbli 5041	158	597 x 763 x 1684	0,30	Negro / Cristal	✓	1,5	2.580 €
WFbli 5241	188	597 x 763 x 1884	0,32	Negro / Cristal	✓	1,5	2.814 €
WFbli 7741	284	747 x 763 x 2044	-	Negro / Cristal	✓	-	3.166 €



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	3.947 €
WKes 653	38	425 x 478 x 612	-	0,21	Inox / Cristal	✓	1,0	2.045 €

EQUIPOS DE LABORATORIO

Exclusividad en dos series

Nuestra gama de productos abarca modelos para todo tipo de necesidades, tanto para grandes centros de investigación, pequeños laboratorios, consultas médicas, establecimientos asistenciales como farmacias. A pesar de la gran variedad de electrodomésticos, hay algo que todos comparten: su excelente calidad.

La constancia de la temperatura es esencial a la hora de almacenar sustancias sensibles. Esto es aplicabl especialmente al trabajo en laboratorios, donde las mínimas desviaciones pueden poner en peligro la calidad de los resultados de la investigación. Por ello, Liebherr ha desarrollado nuevos frigoríficos y congeladores especiales para este sector, que aúnan una potencia frigorífica máxima y una óptima estabilidad de la temperatura.

Las características de seguridad innovadoras con funciones de monitorización y alarma ofrecen una excelente protección en caso de cualquier tipo de averías.

— SERIE PERFORMANCE —

— SERIE PERFECTION —



Iluminación LED interior



Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura



Iluminación LED vertical



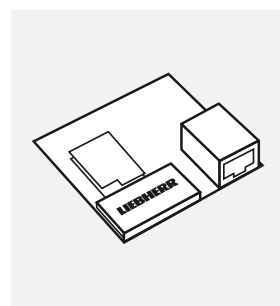
LightAlarm y SmartLock



Estabilidad de la temperatura óptima



Electrónica básica
• Pantalla monocromática
• 3 botones táctiles



Puerto LAN/WiFi integrado para, entre otros, SmartMonitoring



Electrónica avanzada
• Pantalla a color 2,4"
• Táctil - tocar y deslizar



		MEDILINE	PERFORMANCE	PERFECTION
Temperatura	Refrigerador	+3°C a +16°C	+3°C a +16°C	+3°C a +16°C
	Congelador	-9°C a -26 / -30 / -35°C	-9°C a -30°C	-9°C a -35°C
Ventilación	Refrigerador	Dinámico	Dinámico	Dinámico
	Congelador	Estático	Estático / Smart Frost	SmartFrost / NoFrost (para general)
Display	Electrónica	-	Básica	Avanzada
	Pantalla	LED de 7 segmentos con teclas	Monocromática, 3 botones táctiles	Color 2,4", "Touch and swipe"
	Iluminación	Iluminación LED (techo)	Iluminación LED (techo)	Iluminación LED (vertical)
Smartmonitoring		SmartCoolingHub reequipable (Puerto RS485)	SmartModule reequipable (Puerto LAN / WIFI opcional)	SmartModule integrado (Puerto LAN / WIFI integrado)

LABORATORIO

FRIGORÍFICOS

PERFORMANCE



SRFvg 5501
Antiguo: LKV 5710



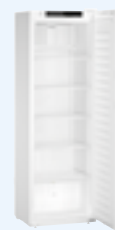
SRFvg 5511



SRFvg 3501



SRFvg 3511



SRFvg 4001
Antiguo: LKV 3910



SRFvg 4011
Antiguo: LKV 3913



SRPvg 6501
Antiguo: LKPv 6520



SRPvg 8401
Antiguo: LKPv 8420



SRPvg 6511
Antiguo: LKPv 6523



SRPvg 8411



SRPvg 1402
Antiguo: LKPv 1420



SRPvg 1412
Antiguo: LKPv 1423

PERFECTION



SRFvh 5501



HMFvh 5501
Antiguo: MKv 5710



SRFvh 5511



HMFvh 5511



SRFvh 4001



HMFvh 4001
Antiguo: MKv 3910 001



SRFvh 4011



HMFvh 4011
Antiguo: MKv 3913 001



SRPvh 6501



SRPvh 8401



SRPvh 6511



SRPvh 8411



SRPvh 1402



SRPvh 1412

PERFORMANCE



SRFfg 5501
Antiguo: LKexv 5400



SRFfg 3501
Antiguo: LKexv 3600 / 2600



SRFfg 4001
Antiguo: LKexv 3910









Para uso en farmacia

Cumple la normativa ATEX 95

*Se suministrarán los equipos antiguos hasta finalizar existencias.



CONGELADORES

PERFORMANCE			PERFECTION		
					
SFPvg 8401 Antiguo: LGPv 8420	SFPvg 6501 Antiguo: LGPv 6520	SFPvg 1402 Antiguo: LGPv 1420	SFPvh 8401	SFPvh 6501	SFPvh 1402

PERFORMANCE				PERFECTION	
					
SFFsg 5501	SFFfg 5501 	SFFsg 4001	SFFfg 4001 Antiguo: LGex 3410 	SFFvh 4001	SFFvh 5501 Antiguo: LGv 5010


COMBIS

PERFORMANCE	PERFECTION	
		
SCFfg 4002 Antiguo: LCexv 4010	SCFvh 4002 Antiguo: LCv 4010	SCFvh 4032 

-  Para uso en farmacia
-  Cumple la normativa ATEX 95

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




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 (€)
SFTsg 1501 estantes	101 / 69	597 x 605 x 819	380 x 410 x 610	180	Blanco	✓	-	2.068 €
SFTsg 1501 cajones	101 / 71			156				2.196 €
SFFsg 4001 estantes	316 / 242	597 x 654 x 1884	403 x 408 x 1588	385	Blanco	✓	2,0	2.846 €
SFFsg 4001 cajones	316 / 190							3.112 €
SFFsg 5501 estantes	499 / 394	747 x 769 x 1684	588 x 523 x 1388	501	Blanco	✓	2,0	3.342 €
SFFsg 5501 cajones	499 / 394							3.698 €

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



SFTvh 1501
3 CAJONES
-9°C/-35°C



Display electrónica avanzada



Luz LED vertical



SFFvh 4001
6 ESTANTES REGULABLES
6 CAJONES
-9°C / -35°C



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 (€)
SFTvh 1501	103 / 59	597 x 605 x 819	380 x 330 x 600	187	Blanco	✓	-	2.494 €
SFFvh 4001	273 / 174	597 x 654 x 1884	420 x 400 x 1400	292	Blanco	✓	2,0	3.520 €
SFFvh 5501	472 / 257	747 x 769 x 1793	603 x 510 x 1118	540	Blanco	✓	2,0	4.046 €

Interior protegido contra explosiones - ATEX95

Refrigeración estática



Control electrónico
COMFORT



Termostato
de seguridad



-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

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.



SFFfg 4001
5 ESTANTES
REGULABLES
-9°C/-30°C



SFTfg 1501
2 ESTANTES
-9°C /-30°C



SFTfg 1501 cajones
3 CAJONES
-9°C /-30°C



SFFfg 4001 cajones
6 CAJONES
-9°C/-30°C



SFFfg 5501
4 ESTANTES REGULABLES
-9°C/-30°C



SFFfg 5501 cajones
8 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)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
SFTfg 1501 estantes	101 / 73	597 x 605 x 819	380 x 410 x 610	180	Blanco	✓	-	2.146 €
SFTfg 1501 cajones	101 / 71	597 x 605 x 819	380 x 410 x 610	180	Blanco	✓	-	2.273 €
SFFfg 4001 estantes	316/242	597 x 654 x 1.884	403 x 402 x 1.588	384	Blanco	✓	2,0	2.926 €
SFFfg 4001 cajones	316/242	597 x 654 x 1.884	403 x 402 x 1.588	384	Blanco	✓	2,0	3.195 €
SFFfg 5501 estantes	499/394	747 x 769 x 1.684	588 x 517 x 1.388	516	Blanco	✓	2,0	3.422 €
SFFfg 5501 cajones	499/394	747 x 769 x 1.684	588 x 517 x 1.388	516	Blanco	✓	2,0	3.732 €

Profesionales

Refrigeración ventilada



-9°C/-30°C
-9°C/-35°C



Paso de sensor externo



Cuba de acero Inox

CARACTERÍSTICAS GENERALES

• SERIE PERFORMANCE / PERFECTION

- Equipo No frost
- Temperatura ambiente +10°C a +35°C
- Carcasa y puerta de acero blanco
- Material interior: acero al cromo-níquel (1.4301 / AISI 304)
- Refrigerante ecológico sin CFC (refrigerante R 290)
- Display digital de temperatura
- Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura
- Sentido de la puerta a la derecha, intercambiable
- Ruedas dirección con freno de estacionamiento. Ruedas fijas detrás
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica

SERIE PERFORMANCE

SFPvg 6501 / SFPvg 8401 / SFPvg 1402

- Iluminación interior con LEDs en el techo
- Pantalla monocromática con 3 botones táctiles
- Candado mecánico
- Conectividad SmartModule y Wifi / LAN (opcional)

SERIE PERFECTION

SFPvh 6501 / SFPvh 8401 / SFPvh 1402

- Iluminación interior con columna de luz LED a la izquierda
- Pantalla a color de 2,4", Touch & Swipe
- Candado electrónico con control remoto
- Conectividad SmartModule y Wifi / LAN integrados



Dos ruedas con freno de estacionamiento



SFPvg 8401
SERIE PERFORMANCE
VENTILADO -9°C/-30°C

SFPvh 8401
SERIE PERFECTION
VENTILADO -9°C/-30°C

SFPvg 6501
SERIE PERFORMANCE
VENTILADO -9°C/-30°C

SFPvh 6501
SERIE PERFECTION
VENTILADO -9°C/-35°C

SFPvg 1402
SERIE PERFORMANCE
VENTILADO -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)	Color carrocería/ puerta	Tipo de gas	Potencia (A)	Precio (€)
SFPvg 6501	614/480	697 x 867 x 2.135	489 x 638 x 1.470	774	Blanco	R-290	4,0	7.624 €
SFPvh 6501	614/480	697 x 867 x 2.135	489 x 638 x 1.470	702	Blanco	R-290		8.604 €
SFPvg 8401	871/702	787 x 1.017 x 2.135	579 x 788 x 1.470	870	Blanco	R-290	4,0	8.621 €
SFPvh 8401	871/702	787 x 1.017 x 2.135	579 x 788 x 1.470	748	Blanco	R-290		9.601 €
SFPvg 1402	1391/1091	1.427 x 867 x 2.135	1.210 x 638 x 1.470	1162	Blanco	R-290	4,5	10.301 €
SFPvh 1402	1391/1091	1.427 x 867 x 2.135	1.210 x 638 x 1.470	1162	Blanco	R-290		11.555 €

Farmacia - Normativa DIN 13277

Refrigeración ventilada



Alarma visual



Acústica por temperatura



+5°C

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.

HMFvh 4001
ILUMINACIÓN LED
6 ESTANTES
(5 REGULABLES)



HMTvh 1501
ILUMINACIÓN LED
3 ESTANTES



HMTvh 1511
ILUMINACIÓN LED
3 ESTANTES



HMFvh 4011
ILUMINACIÓN LED
6 ESTANTES
(5 REGULABLES)



HMFvh 5501
ILUMINACIÓN LED
6 ESTANTES
(5 REGULABLES)



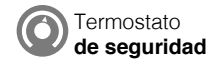
HMFvh 5511
ILUMINACIÓN LED
6 ESTANTES
(5 REGULABLES)

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 (€)
HMTvh 1501	134 l / 102 l	597 x 605 x 819	450 x 440 x 620	111	Blanco	✓	-	2.525 €
HMTvh 1511	137 l / 102 l	597 x 605 x 819	450 x 460 x 620	187	Blanco / Cristal	✓	-	2.646 €
HMFvh 4001	361 / 202	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	172	Blanco	✓	2,0	3.454 €
HMFvh 4011	386 / 201	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	389	Blanco / Cristal	✓	2,0	3.710 €
HMFvh 5501	583 / 449	747 x 769 x 1.793	600 x 536 x 1.460	171	Blanco	✓	2,0	3.950 €
HMFvh 5511	588 / 435	747 x 769 x 1.793	600 x 536 x 1.460	360	Blanco / Cristal	✓	2,0	4.270 €

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



SRFvg 3501
4 ESTANTES REGULABLES



SRFvg 3511
ILUMINACIÓN LED
4 ESTANTES REGULABLES



SRTvg 1501
3 ESTANTES
REGULABLES
+3°C A +16°C



SRTvg 1511
3 ESTANTES
REGULABLES
+3°C A +16°C



SRFvg 4001
5 ESTANTES
REGULABLES



SRFvg 4011
ILUMINACIÓN LED
5 ESTANTES
REGULABLES



SRFvg 5501
5 ESTANTES
REGULABLES



SRFvg 5511
ILUMINACIÓN LED
5 ESTANTES
REGULABLES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
SRTvg 1501	134 / 102	597 x 605 x 819	450 x 440 x 620	156	Blanco	✓	-	1.977 €
SRTvg 1511	137 l / 102 l	597 x 605 x 819	450 x 460 x 620	214	Blanco / Cristal	✓	-	2.099 €
SRFvg 3501	344/261	597 x 654 x 1.684	460 x 423 x 1.460	226	Blanco	✓	2,0	2.463 €
SRFvg 3511	367/260	597 x 654 x 1.684	460 x 423 x 1.442	393	Blanco / Cristal	✓	2,0	2.718 €
SRFvg 4001	394/298	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	245	Blanco	✓	2,0	2.614 €
SRFvg 4011	420/297	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.642	431	Blanco / Cristal	✓	2,0	2.919 €
SRFvg 5501	558/441	747 x 769 x 1.684	606 x 536 x 1.460	250	Blanco	✓	2,0	3.054 €
SRFvg 5511	588/440	747 x 769 x 1.684	606 x 536 x 1.442	433	Blanco / Cristal	✓	2,0	3.374 €

Uso general

Refrigeración ventilada



Alarma visual



Acústica por temperatura



+3°C/+16°C

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



SRTvh 1510
3 ESTANTES REGULABLES
+3°C A +16°C

SRTvh 1511
3 ESTANTES REGULABLES
+3°C A +16°C



Display electrónica avanzada



Luz LED vertical



SRFvh 4001
ILUMINACIÓN LED
5 ESTANTES REGULABLES

SRFvh 4011
ILUMINACIÓN LED
5 ESTANTES REGULABLES

SRFvh 5501
ILUMINACIÓN LED
5 ESTANTES REGULABLES

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 (€)
SRTvh 1510	134 / 102	597 x 605 x 819	450 x 440 x 620	111	Blanco	Mecánica	-	2.281 €
SRTvh 1511	137 / 102	597 x 605 x 819	450 x 460 x 620	187	Blanco / Cristal	✓	-	2.403 €
SRFvh 4001	394 / 298	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	172	Blanco	✓	2,0	3.198 €
SRFvh 4011	420 / 297	597 x 654/1.884	460 x 423 x 1.660	389	Blanco / Cristal	✓	2,0	3.454 €
SRFvh 5501	558 / 441	747 x 769 x 1.793	606 x 536 x 1.460	171	Blanco	✓	2,0	3.694 €
SRFvh 5511	588 / 440	747 x 769 x 1.793	606 x 536 x 1.460	360	Blanco / Cristal	✓	2,0	4.014 €

Interior protegido contra explosiones - ATEX95

Refrigeración ventilada



+1°C/+15°C
+3°C/+16°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE PERFORMANCE**
- Ecológicos sin CFC (refrigerante R 600a)
- Sistema de refrigeración dinámico
- Procedimiento automático de descongelación
- Temperatura ambiente +10°C a +35°C
- Carcasa y puerta de acero blanco
- Display digital de temperatura
- Electrónica básica: pantalla monocromática con 3 botones
- Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- SmartModule reequipable
- Wifi / LAN opcional



SRFfg 3501



Baldas de cristal resistentes.



SRTfg 1501
3 ESTANTES REGULABLES
+3°C A +16°C



SRFfg 3501
4 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 (€)
SRTfg 1501	134 / 102	597 x 605 x 819	450 x 440 x 620	156	Blanco	✓	-	2.055 €
SRFfg 3501	344 / 261	597 x 654 x 1.684	460 x 537 x 1.460	406	Blanco	✓	2,0	2.543 €
SRFfg 4001	394 / 298	597 x 654 x 1.884	460 x 422 x 1.660	454	Blanco	✓	2,0	2.658 €
SRFfg 5501	554 / 520	747 x 769 x 1.684	600 x 537 x 1.460	408	Blanco	✓	2,0	3.134 €

Profesionales

Refrigeración ventilada



-2°C/+16°C
0°C/+16°C



Paso de
sensor externo



Cuba de
acero Inox

CARACTERÍSTICAS GENERALES

• SERIE PERFORMANCE

- Gama de temperaturas: -2°C a +16°C (puerta sólida) y de 0 a +16°C (puerta cristal)
- Refrigerante ecológico sin CFC (refrigerante R 600a)
- Temperatura ambiente +10°C a +35°C
- Carcasa y puerta de acero blanco o cristal aislante
- Material interior: acero al cromo-níquel (1.4301 / AISI 304)
- Display digital de temperatura
- Electrónica básica: pantalla monocromática con 3 botones
- Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura
- Sentido de la puerta a la derecha, intercambiable
- Iluminación LED en el techo
- Candado mecánico
- Ruedas dirección con freno de estacionamiento. Ruedas fijas detrás
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- Conectividad SmartModule reequipable, opcional
- Wifi / LAN reequipable, opcional

SRPvg 8411
SERIE PERFORMANCE
VENTILADO 0°C/+16°C



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



SRPvg 6501 - SRPvg 8401
SERIE PERFORMANCE
VENTILADO -2°C/+16°C



SRPvg 1402
SERIE PERFORMANCE
VENTILADO -2°C/+16°C



SRPvg 6511
SERIE PERFORMANCE
VENTILADO 0°C/+16°C



SRPvg 1412
SERIE PERFORMANCE
VENTILADO 0°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	Tipo de gas	Potencia (A)	Precio (€)
SRPvg 6501	614 / 480	697 x 867 x 2135	489 x 638 x 1470	178	Blanco	R-290	2,0	6.872 €
SRPvg 6511	642 / 480	697 x 867 x 2135	489 x 638 x 1470	286	Blanco/Cristal	R-290	2,0	7.343 €
SRPvg 8401	871 / 702	787 x 1017 x 2135	579 x 788 x 1470	195	Blanco	R-290	2,0	7.869 €
SRPvg 8411	903 / 702	787 x 1017 x 2135	579 x 788 x 1470	299	Blanco/Cristal	R-290		8.395 €
SRPvg 1402	1391 / 1091	1427 x 867 x 2135	1210 x 638 x 1470	464	Blanco	R-290	2,5	9.550 €
SRPvg 1412	1447 / 1091	1427 x 867 x 2135	1210 x 638 x 1470	724	Blanco/Cristal	R-290	3,0	10.598 €

Profesionales

Refrigeración ventilada



-2°C/+16°C
0°C/+16°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **SERIE PERFECTION**
- Gama de temperaturas: -2°C a +16°C (puerta sólida) y de 0 a +16°C (puerta cristal)
- Refrigerante ecológico sin CFC (refrigerante R 600a)
- Temperatura ambiente +10°C a +35°C
- Carcasa y puerta de acero blanco o cristal aislante
- Material interior: acero al cromo-níquel (1.4301 / AISI 304)
- Display digital de temperatura
- Electrónica avanzada: pantalla táctil a color de 2,4"
- Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura
- Sentido de la puerta a la derecha, intercambiable
- Iluminación LED longitudinal
- Candado electrónico con control remoto
- Ruedas dirección con freno de estacionamiento. Ruedas fijas detrás
- Cierre de puerta automático <90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- Alarma de corte eléctrico inmediata con conexión a la corriente durante 12 horas
- Conectividad SmartModule integrado
- Wifi / LAN integrado
- Registro de datos integrado con puerto USB
- Cumplen con la normativa DIN 13277



Paso de sensor externo



Cuba de acero Inox

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



SRPvh 8411
SERIE PERFECTION
VENTILADO 0°C/+16°C



SRPvh 6501 - SRPvh 8401
SERIE PERFECTION
VENTILADO -2°C/+16°C



SRPvh 1402
SERIE PERFECTION
VENTILADO -2°C/+16°C



SRPvh 6511
SERIE PERFECTION
VENTILADO 0°C/+16°C



SRPvh 1412
SERIE PERFECTION
VENTILADO 0°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	Tipo de gas	Potencia (A)	Precio (€)
SRPvh 6501	614 / 480	697 x 867 x 2135	489 x 638 x 1470	172	Blanco	R 600a	2,0	7.852 €
SRPvh 6511	642 / 480	697 x 867 x 2135	489 x 638 x 1470	317	Blanco/Cristal	R 600a	2,0	8.604 €
SRPvh 8401	871 / 702	787 x 1017 x 2135	579 x 788 x 1470	220	Blanco	R 600a	2,0	8.850 €
SRPvh 8411	903 / 702	787 x 1017 x 2135	579 x 788 x 1470	374	Blanco/Cristal	R 600a		9.372 €
SRPvh 1402	1391 / 1091	1427 x 867 x 2135	1210 x 638 x 1470	464	Blanco	R 600a	2,5	10.807 €
SRPvh 1412	1447 / 1091	1427 x 867 x 2135	976 x 638 x 1470	705	Blanco/Cristal	R 600a	3,0	11.855 €

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).



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 (€)
SCFvh 4002	Refrig.	206	460 x 423 x 1.037	277	Blanco	✓	1,5	4.434 €
	Cong.	58	406 x 292 x 595					
SCFfg 4002	Refrig.	199	460 x 422 x 1.037	390	Blanco	✓	1,5	3.990 €
	Cong.	62	406 x 292 x 614					
SCFvh 4032	Refrig.	206	460 x 423 x 1.037	409	cristal /blanco	✓	1,5	4.658 €
	Cong.	58	406 x 292 x 595					



Profesionales

Refrigeración estática



-40°C/-86°C

Cuba de acero Inox

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. Útil/ bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365días)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio (€)
SUFsg 3501	402 / 382	797 x 1082 x 1.966	466 x 605 x 1.300	2738	Blanca/ciega	✓		19.787 €
SUFsg 5001	491 / 477	921 x 1.085 x 1.966	606 x 605 x 1.300	2884	Blanca/ciega	✓	7	24.371 €
SUFsg 7001	728 / 700	1205 x 1.085 x 1.966	890 x 605 x 1.300	2957	Blanca/ciega	✓	7	26.040 €

*Ambos modelos, también están disponibles en refrigeración por agua. Precios a consultar.



Accesorios

Racks para CryoBoxes

Código Descripción

7790003	Estructura de aluminio rack 5 x 4
7790014	Estructura de aluminio rack 6 x 4
7790015	Estructura de aluminio rack 5 x 4 + CryoBox
7790025	Estructura de aluminio rack 6 x 4 + CryoBox
7790029	Estructura de acero inoxidable rack 5 x 4 + CryoBox
7790030	Estructura de acero inoxidable rack 6 x 4 + CryoBox

Código Descripción

7790027	Estructura de acero inoxidable rack 5 x 4
7790028	Estructura de acero inoxidable rack 6 x 4
7790031	Estructura de acero inoxidable rack 5 x 4 + cajones
7790032	Estructura de acero inoxidable rack 6 x 4 + cajones
7790033	Estructura de acero inoxidable rack 5 x 4 + cajones
7790036	Estructura de acero inoxidable rack 6 x 4 + cajones



CryoBoxes

Código Descripción

7790038	CryoBoxes, kits de 36
---------	-----------------------



Cubierta para el interruptor principal

Código Descripción

7790051	Cubierta para el interruptor principal, incluye el cierre con llave
---------	---------------------------------------------------------------------



Salida analógica de 4-20mA

Código Descripción

7790042	Salida analógica de 4-20mA
---------	----------------------------

Sistema de copia de seguridad de CO₂

Código Descripción

7790048	Sistema de copia de seguridad de CO ₂
---------	--------------------------------------------------



Estante de almacenamiento de acero inoxidable / Puertas interiores de espuma

Código Descripción

7790049	Estante de almacenamiento de acero inoxidable SUFsg 50
7790050	Estante de almacenamiento de acero inoxidable SUFsg 70
7790070	Puertas interiores de espuma SUFsg 50
7790127	Puertas interiores de espuma SUFsg 70

* Para precios, descuentos y plazos de entrega consultar con el departamento de recambios. Tlf. 93 480 33 22 o recambios@frigicoll.es

Accesorios

SmartMonitoring

Código	Descripción	Precio (€)
6145269	Smart Module	157 €
7080648	Licencia para 36 meses (física)	262 €
7080652	Add-On SMS llamada de voz (licencia 36 meses) (física)	262 €

LICENCIAS



Clave de licencia de SmartMonitoring

(36 meses)



**SmartMonitoring Mensaje de texto / Llamada de voz
Tarifa plana de empresa**

(36 meses)

Abatidores de temperatura **LAINOX**

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



INTUITIVOS/
FÁCIL USO



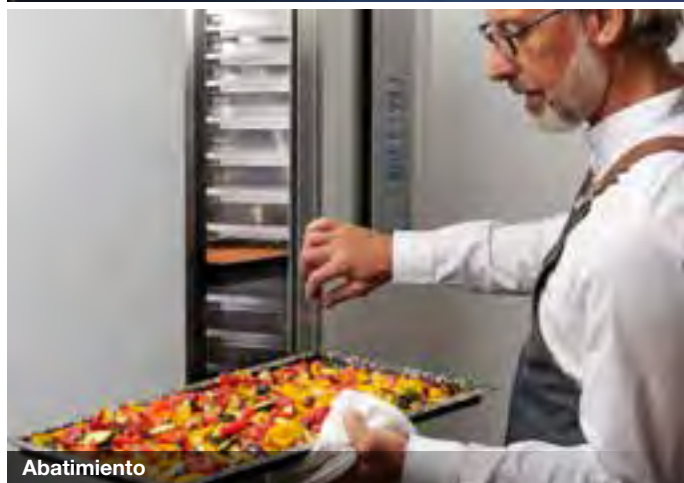
DISEÑO
ELEGANTE Y
DE CALIDAD



Descongelación



Fermentación controlada



Abatimiento



Mantenimiento



Ultracongelación rápida



Cocción lenta

Abatidores de temperatura **LAINOX**



NEO24 hours

340



ZOOM

344

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 (€)	10.283 €	13.018 €	15.644 €	16.376 €
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 €

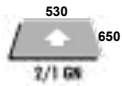
ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
Ruedas, de las cuales dos con freno	RTZ64 138 €	RTZ84 211 €	RTZ84 211 €	RTZ64 138 €
Ducha de lavado	DE5 206 €	DE5 206 €	DE5 206 €	DE5 206 €
Esterilizador	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €
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.



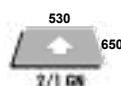
Modelo 122



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
24.426 €	48.587 €	53.884 €
100	150	180
60	100	120
3619	6890	9290
1600	4500	4500
4688	6188	6188
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

Equipamiento de serie

NEO 24hours

- Sonda al corazón multipunto (calentada), con 4 puntos de medición.
- Conexión USB.
- Paneles portaparrillas. (Armarios)
- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Conexión a Wifi para monitorizar procesos.
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros HACCP y actualización de software (en cámaras)
- Rampa incluida (en cámaras)
- Kit de invierno por unidad remota hasta -10°C (en cámaras)
- Cámaras equipadas con unidad condensadora remota.

Modelo 122	Modelo 201	Modelo 202
RTZ85 262 €		
DE5 206 €		
SXIA3 467 €	SXIA5 1.083 €	SXIA5 1.083 €
-	201 TRP 1.939 €	202 TRP 1.427 €

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.

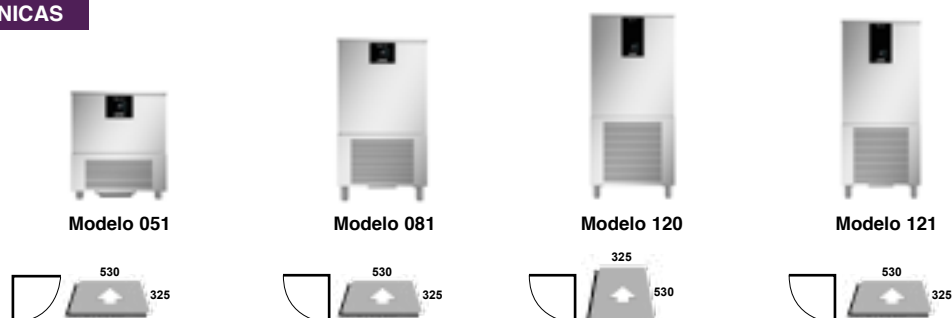
FUNCIONAMIENTO

- 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 (€)	5.526 €	7.291 €	11.746 €	10.539 €
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	25	30	55	55
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	15	20	35	35
Potencia frigorífica (W)	814	1.212	1.230	1.230
Potencia eléctrica total (W)	1.380	1.730	2.290	2.290
Alimentación (V- 50Hz)	1N-AC 230	1N-AC 230	1N-AC 230	1N-AC 230

BOOSTER

	ZO051BA	ZO081BA	ZO120BA	ZO121BA
Precio (€)	6.065 €	7.986 €	11.746 €	11.188 €
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 400 €	BTCON 400 €	BTCON 400 €	BTCON 400 €
Esterilizador removible	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €
Kit ruedas, de las cuales 2 con freno	RTZ64 138 €	RTZ84 211 €	RTZ64 138 €	RTZ84 211 €
Predisposición para insertar la estructura portabandejas extraíble. (*)	-	-	SSEL11 549 € (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

11.929 €

75

50

1.940

2.890

3N-AC 400

ZO122SA

15.644 €

75

50

2.724

3.740

3N-AC 400

ZO161BA

12.991 €

80

60

2.724

3.840

3N-AC 400

ZO122BA

20.639 €

80

55

3.307

4.740

3N-AC 400

Modelo 161

BTCON 400 €

SXIA3 467 €

RTZ64 138 €

Modelo 122

BTCON 400 €

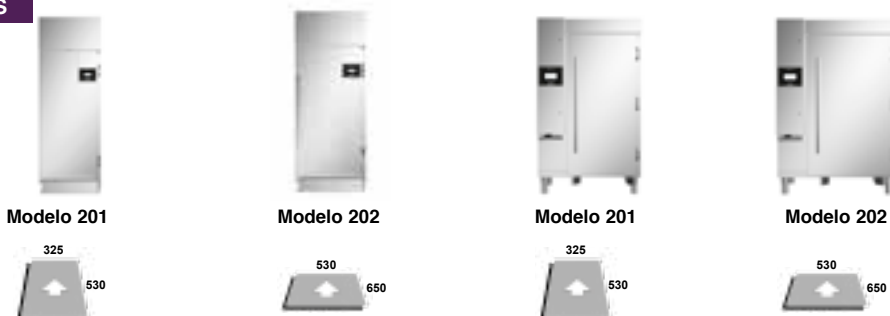
SXIA3 467 €

RTZ85 262 €

Bajo pedido puerta contraria sin ningún incremento de precio.
Para armarios condensados por agua o con unidad remota, consultar precio.
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.

Cámaras de abatimiento Zoom

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO

Modelo	Modelo 201	Modelo 202	Modelo 201	Modelo 202
Capacidad (GN)	20 x 1/1	20 x 2/1 – 40 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 – 40 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	63	63	63	63
Dimensiones exteriores (mm)	890x1.350xh2.400	1.100x1.630xh2.400	1.300x1.275xh2.203	1.500x1.475x2.203

ESTÁNDAR

	ZO201PAL	ZO202PAL	ZO201SF	ZO202SF
Precio (€)	24.353 €	27.710 €	34.489 €	38.908 €
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 1.519 €	RAG008 1.519 €	-	-
Esterilizador removible	SXIA5 1.083 €	SXIA5 1.083 €	SXIA5 1.083 €	SXIA5 1.083 €
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	-	-	WK30028 265 €	WK30001 298 €
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

35.322 €

Remota

120

80

6690

825+9020

3N-AC 400

ZO202S

40.033 €

Remota

150

100

9030

825+15900

3N-AC 400

ZO201B

39.393 €

Remota

150

100

6690

2115+9020

3N-AC 400

ZO202B

46.611 €

Remota

180

120

9030

2115+15900

3N-AC 400

Modelo 201

RAG004 1.470 €

SXIA5 1.083 €

WK30028 265 €

201 SP 1.086 €

201 BP 1.059 €

Modelo 202

RAG005 1.642 €

SXIA5 1.083 €

WK30001 298 €

202 SP 1.114 €

202 BP 1.124 €

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.

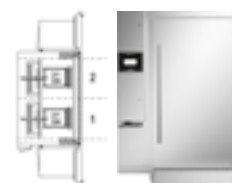
Una rampa de acceso incluida en el precio.
Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

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 (€)	56.043 €	60.928 €
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

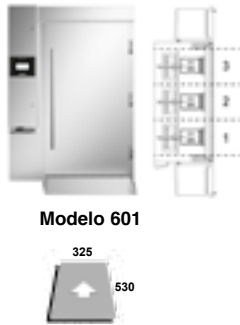
BOOSTER

	ZO401BP	ZO402BP
Precio (€)	60.617 €	79.060 €
Unidad condensadora	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	300	360
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	200	240
Potencia frigorífica (W)	12620	18410
Potencia eléctrica total (W)	4080+15900	4080+23900
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400

ACCESORIOS

	Modelo 401	Modelo 402
Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa	RAG004 1.470 €	RAG005 1.642 €
Esterilizador removible	SXIA5 1.083 €	SXIA5 1.083 €
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	WK30003 333 €	WK30029 531 €

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

76.663 €

Remota

360

240

20490

5325+28200

3N-AC 400

ZO602SP

81.329 €

Remota

450

300

26840

5325+34200

3N-AC 400

ZO601BP

84.000 €

Remota

450

300

20490

5955+28200

3N-AC 400

ZO602BP

104.858 €

Remota

540

360

26840

5955+34200

3N-AC 400

Modelo 601

RAG004 1.470 €

SXIA5 1.083 €

WK30030 531 €

Modelo 602

RAG005 1.642 €

SXIA5 1.083 €

WK30005 554 €

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

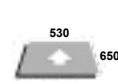
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



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 (€)	100.641 €	106.962 €
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 (€)	108.691 €	148.724 €
Unidad condensadora	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	600	720
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	400	480
Potencia frigorífica (W)	30220	37300
Potencia eléctrica total (W)	7830+37500	7830+49000
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400

ACCESORIOS

	Modelo 801	Modelo 802
Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa	RAG004 1.470 €	RAG005 1.642 €
Esterilizador removible	SXIA5 1.083 €	SXIA5 1.083 €
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	WK30006 721 €	WK30007 799 €

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

Armarios y Cámaras de abatimiento

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE ABATIMIENTO

- Abatimiento positivo +90 / +3°C al corazón SOFT y HARD.
- Conservación a +3°C al final del ciclo.
- Ultracongelación rápida +90 / -18°C al corazón SOFT y HARD.
- Conservación a -18°C al final del ciclo.
- Ciclo automático esterilización pescado.
- Ciclo automático endurecimiento helado.

ARMARIOS DE ABATIMIENTO

FUNCIONAMIENTO

- Mandos digitales con pantalla de visualización de los valores configurados y leídos.
- Pantalla gráfica a colores de 2,8" con teclas capacitivas, protección IPX5.
- N° 7 Recetas listas para el uso. N°20 programas personalizables para las propias recetas.
- Conexión bluetooth activable a través de la aplicación gratuita para monitorear y descargar los datos HACCP (opcional, instalable incluso después de la compra del equipo).
- Sonda de aguja calentada, con 1 punto de medición.
- Preenfriamiento.
- Esterilización mediante Sterilox SXIA3 (opcional).
- Descongelación manual y automática.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.

FABRICACIÓN

- Laterales externos, parte superior y puerta en acero inox Aisi 304.
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable Aisi 304.
- Fondo interior de contención estampado.
- Aislamiento en poliuretano expandido de alta densidad (42 kg/m3) con espesor de 60 mm, libre de HCFC.
- Resistencia anticóndensación, montada en la caja debajo del tope de la junta magnética.
- Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta.
- Soportes de guía removibles en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Guías removibles en "Z" en acero inox AISI 304, para albergar bandejas 1/1 GN o 600 x 400.
- Dispositivo de descongelación y evaporación del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.



CÓMODO, FÁCIL, PRÁCTICO

Los modelos de armario disponen de una práctica interfaz de mandos colocada en la puerta, que en el caso del modelo 051 lo hace particularmente ergonómico. La selección de todas las funciones es a través de teclas digitales de capacidad y los valores de los datos configurados y detectados se visualizan en una pantalla gráfica a colores de 2,8 pulgadas. Desde el menú es posible seleccionar una de las 7 recetas preconfiguradas o seleccionar una de las 20 recetas personales a memorizar en base a las propias necesidades.

CÁMARAS DE ABATIMIENTO

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla Táctil capacitiva de alta definición de 5" y 7" de acuerdo al modelo.
- N° 8 Recetas de gastronomía listas para el uso identificables mediante foto.
- N° 8 Recetas de pastelería listas para el uso identificables mediante foto.
- MIS RECETAS Una sección que puede contener hasta 300 recetas personales memorizables y modificables.
- Ciclo continuo con multinivel, posibilidad de activar hasta 8 temporizadores y asignar a cada nivel el tiempo de permanencia en el interior de la cámara.
- Sonda de aguja calentada multipunto, con 4 puntos de medición.
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros, HACCP, y actualización software.
- Preenfriamiento.
- Esterilización mediante Sterilox SXIA5 (opcional).
- Descongelación automática y manual.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.

FABRICACIÓN

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



ONE TOUCH, TECNOLOGIA USER FRIENDLY

Para las cámaras hay disponible una pantalla táctil capacitiva a colores, de alta definición. Fácil de usar porque es intuitiva, gracias a los iconos con un simple toque se puede seleccionar la modalidad de abatimiento, pasar a la selección de una de las 16 recetas predefinidas de gastronomía y pastelería o a una de las cientos de recetas personales que se pueden configurar y memorizar.

Abatidores de temperatura

frigicoll

hiber
THE FUTURE OF CHILLING



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES







DISEÑO

Conseguimos
mayor organización
y estandarizamos
procesos de cocción
(cook & chill).



Abatidores de temperatura **HIBER**

	ABATIDORES MULTIFUNCIÓN	355
	ABATIDORES DE TEMPERATURA	356
	ARMARIO DE MADURACIÓN	360
	ACCESORIOS	361



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 de temperatura

Serie Star



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido



De -40°C
hasta +5°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción de acero inoxidable AISI 304.
- Pantalla LCD de 2,8" con teclas.
- Espesor de aislamiento de 60mm.
- Esquinas redondeadas.
- Aislamiento en poliuretano expandido de alta densidad (cerca de 42 kg/m³), libre de HCFC.
- Resistencia anti-condensación.
- Sonda al corazón con un punto de medición.
- Ventilación indirecta y canalizada.
- Bloqueo de la ventilación al abrir la puerta.
- Evaporador tratado mediante cataforesis.
- Tipo de refrigerante R290a.
- Soportes para bandejas extraíbles.
- Bisagras estándar a la derecha, reversibles con el kit específico.

OPCIONAL / ACCESORIOS

- Unidad de condensación por agua.
- Kit de ruedas.
- Versiones de 60Hz.
- Conectividad y wifi.

FUNCIONES

- Abatimiento negativo
- Descongelación manual



STAR 03

STAR 05

STAR 12

STAR 16

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Alimentación	Potencia máx. eléctrica (W)	Dimensiones (mm)	Volumen (Kg)	Precio (€)
STAR 03 2/3	3 x GN 2/3	220-240 V ~ 50 Hz	874	600x605x400	6/4	4.091
STAR 03 1/1	3x GN1/1	220-240 V ~ 50 Hz	966	600x805x400	15/10	4.469
STAR 05	5 x GN1/1-600x400	220-240 V ~ 50 Hz	1.559	790x840 h 850	21/15	6.993
STAR 05 740	5 x GN1/1	220-240 V ~ 50 Hz	1.559	790x840 h 850	21/15	6.877
STAR 12	12 x GN1/1-600x400	380-415 V 3N ~ 50 Hz	3.275	790x890 h 1800	45/30	14.197
STAR 16	16 x GN1/1-600x400	380-415 V 3N~ 50 Hz	4.737	790x890 h 1950	68/45	15.553

Abatidores de temperatura

Serie Star Plus



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido



-18°C / + 90°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción de acero inoxidable AISI 304.
- Espesor de aislamiento de 60mm.
- Esquinas redondeadas.
- Aislamiento en poliuretano expandido de alta densidad (cerca de 42 kg/m³), libre de HCFC.
- Resistencia anti-condensación.
- Sonda de aguja calentada con 1 punto de medición.
- Ventilación indirecta y canalizada.
- Bloqueo de la ventilación al abrir la puerta.
- Evaporador tratado mediante cataforesis.
- Tipo de refrigerante R290a.
- Soportes para bandejas extraíbles.
- Bisagras estándar a la derecha, reversibles con el kit específico.
- Display Touch 7".
- Wifi integrado.

ACCESORIOS

- Esterilizador bajo pedido.
- Kit de ruedas giratorias, dos con freno.
- Esterilizador desmontable.

FUNCIONES

- Abatimiento positivo
- Abatimiento negativo

OPCIONAL: Descongelación de producto a temperatura y humedad controlada



STAR 05 PLUS



STAR 12 PLUS



STAR 16 PLUS
STAR PLUS 16.2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Alimentación	Potencia máx. eléctrica (W)	Dimensiones (mm)	Volumen (Kg)	Precio (€)
STAR 05 PLUS	5 x GN1/1-600x400	220-240 V ~ 50 Hz	1.579	790x840 h 850	24/18	7.834
STAR 12 PLUS	12 x GN1/1-600x400	380-415 V 3N~ 50 Hz	3.295	790x890 h 1800	48/33	15.091
STAR 16 PLUS	16 x GN1/1-600x400	380-415 V 3N~ 50 Hz	4.747	790x890 h 1950	72/48	16.615
STAR 16.2	30 x GN 1/1 - 600x400 15 x GN 2/1 - 600x800	380-415 V 3N~ 50 Hz	6.250	790x1030x1950	85/70	19.770

Abatidores Multifunción

The One PRO



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido



De -18°C
hasta +90°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inox AISI 304.
- Puerta en acero inox AISI 304 de espesor 8 mm (satinada Scotch-Brite)
- Revestimiento interno completamente con cantos redondeados.
- Aislamiento en poliuretano expandido de alta densidad (cerca de 42 kg/m³), libre de HCFC.
- Resistencia anticondensación.
- Ventiladores electrónicos de última generación.
- Sonda al corazón recalentada, con 4 puntos de medida.
- Tipo de refrigerante: R290a
- Desescarche eléctrico.
- 10 funciones base de trabajo.
- 190 recetas precargadas.
- Más de 20 ciclos combinados precargados.
- Combinación infinita de funciones en ciclos combinados de trabajo.
- Gestión de la humedad en todas las fases de trabajo.
- Display TOUCH de 7" en alta definición
- Wi-Fi integrado.
- Conectividad Bi-Direccional 4.0.
- Puerto USB para descarga de los ciclos, upload/download de recetas, etc.

FUNCIONES

- Abatimiento positivo +3°C
- Abatimiento negativo -18°C
- Descongelación de producto a temperatura y humedad controlada.
- Fermentación
- Cocción lenta hasta +90°C



TOP 05

TOP 10

TOP 16

TOP 16.2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Alimentación (V-50Hz)	Potencia máx. eléctrica (W)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
TOP 05	5 GN1/1-EN1	230/1N	2.100	790x970xh850	10.201,00
TOP 10	10 GN1/1-EN1	230/1N	4.290	790x1030xh1800	16.721,00
TOP 16	16 GN1/1-EN1	230/1N	6.250	790x1030xh1950	19.402,00
TOP 16.2	30 x GN 1/1 - 600x400 15 x GN 2/1 - 600x800	380-415/3N	6.250	790x1030x1950	22.118,00

NOVEDAD

Abatidores rápidos de temperatura

Serie HD



INOX
AISI 304

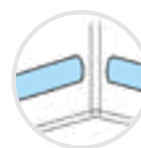


Grupo remoto
incluido

CARACTERÍSTICAS GENERALES SERIE HD

- 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.
- Gas refrigerante R290.

- Unidad condensadora incluida.
- Suelo y rampa incluidos.
- Alimentación estándar: 400V/3N/50Hz



Paragolpes en los 4 laterales interiores

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS SERIE HD 100 PRO

- Conectividad Bluetooth.
- Wi-Fi integrado.
- Puerto USB para descarga de ciclos, actualización de firmware y carga/descarga de recetas.
- 10 funciones de trabajo.
- 90 recetas preinstaladas.
- Más de 20 ciclos combinados preinstalados.
- Ciclos de trabajo personalizados, combinaciones ilimitadas.
- Control de humedad en todas las fases.



HD100
Compact

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

NOVEDAD

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad (carros)	Producción refrig. (kg) +65°C/+10°C	Producción cong. (kg) +65°C/-18°C	Dimensiones exteriores (mm)	Precio (€)
HD100 PRO	Incorporada	1 carro 600x800 o 600x400	120	80	790 x 1.030 x h1.950	24.898

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad (carros)	Producción Refrig. (kg) +90°C/+3°C	Producción Cong. (kg) +90°C/-18°C	Dimensiones exteriores (mm)	Precio (€)
HD20.1	Remota	1xGN2/1	140	125	1.415 x 1.225 x h2.360	46.481,00
HD20.2	Remota	1xGN2/1	200	175	1.580 x 1.390 x h2.350	57.316,00
HD40.2	Remota	2xGN2/1	390	365	1.780 x 1.790 x h2.410	73.622,00
HDR20.1	Remota	1xGN1/1	110	95	1.040 x 1.029 x h2.275	41.995,00
HDR20.2	Remota	1xGN2/1	200	175	1.580 x 1.390 x h2.585	64.098,00

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

ACCESORIOS STAR

Descripción	Precio (€)
Kit 4 ruedas. WH1-BN219900 (MODELO 05-12-16)	242,00
Rejilla de acero inox GN 2/3. GRACEN1	95,00
Rejilla plastificada GN 2/3. GRPLAEN1	63,00
Bandeja de aluminio H=20. GN1/1H20	63,00
Bandeja de aluminio H=40. GN1/1H40	74,00
Bandeja de acero inox H=20. GN2/1H20	105,00
Bandeja de acero inox AISI 304 H=40. GN2/1H40	126,00
Pareja de guías "L" en AISI 304 para EN1	95,00
Pareja de guías "C"	95,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XM (FR996420)	568,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XL (FR996A03)	1.409,00

ACCESORIOS STAR PLUS

Descripción	Precio (€)
Kit 4 ruedas. WH1-BN219900 (MODELO 05-12-16)	242,00
Rejilla de acero inox GN 2/3. GRACEN1	95,00
Rejilla plastificada GN 2/3. GRPLAEN1	63,00
Bandeja de aluminio H=20. GN1/1H20	63,00
Bandeja de aluminio H=40. GN1/1H40	74,00
Bandeja de acero inox H=20. GN2/1H20	105,00
Bandeja de acero inox AISI 304 H=40. GN2/1H40	126,00
Pareja de guías "L" en AISI 304 para EN1	95,00
Pareja de guías "C"	95,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XM (FR996420)	568,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XL (FR996A03)	1.409,00
KIT defrosting (opcional)	999,00

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

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/

 **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

PORTUGAL

Estrada Quinta do Chacão, Nº 6
Trombeta
2580-364 Alenquer
Tel.: (00351) 263 850 280
recepcao.frigicollportugal@frigicoll.pt