

TARIFA HOSTELERÍA 2026

SOLUCIONES EXCLUSIVAS PARA COCINAS PROFESIONALES



frigicoll

frigicoll

✓
+60 años

de historia




+600

empleados


+15

instalaciones repartidas
por todo el territorio
nacional

€
+300

millones de
facturación



frigicoll

| ¿Quiénes somos?

Grupo Frigicoll es una empresa familiar de tercera generación, pionera en la introducción de soluciones tecnológicas de marcas líderes mundiales en los sectores de climatización, transporte refrigerado, hostelería, refrigeración industrial y electrodomésticos.

Fundada hace más de 60 años, la empresa opera en España, Francia y Portugal, cuenta con más de 600 empleados y una facturación anual superior a 300 millones de euros.



Nuestros valores

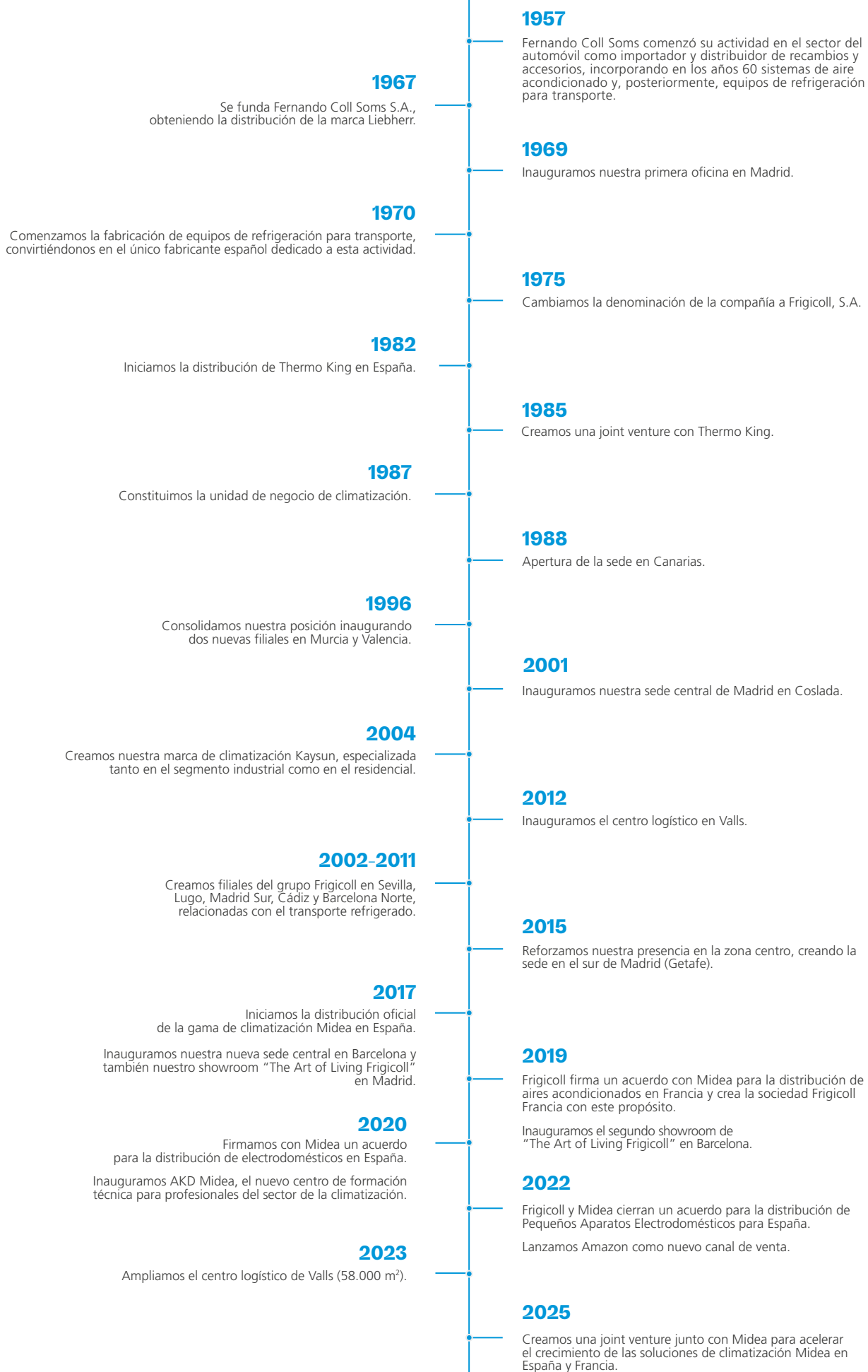
Nuestra trayectoria se ha distinguido en todo momento por aportar al mercado: la mejor calidad de producto, la confianza, proximidad y excelencia en el servicio al cliente, y una voluntad continua de superación e innovación, aspectos que nos han llevado a ser un referente en el mercado. Con el aval de 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 Thermo King y ofrece también soporte técnico a través de una red propia de talleres y servicios asociados que cubren toda España y Portugal, con servicio continuado las 24 horas los 365 días del año.

THERMO KING

Inventor del sistema de refrigeración para transporte.

COLDTAINER

Pionero en contenedores móviles refrigerados.

Hostelería y Refrigeración



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

Hostelería

LAINOX

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

FIREX

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

COMENDA

Uno de los líderes mundiales en lavavajillas profesionales.

LIEBHERR

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

Refrigeración

frigicoll

Gama completa de soluciones de frío comercial.

DORIN

Gama completa de compresores de refrigeración de alta calidad.

arneg

Gama completa de soluciones de panel y puertas frigoríficas.

Y las siguientes marcas:

SILKO

ambach

hiber

Medgree

ALPHATECH

MENUMASTER

Marecos

Electrodomésticos



Frigicoll ofrece todas las categorías de electrodomésticos necesarias para equipar por completo una cocina residencial con la marca Midea. Midea dispone de un amplio portfolio de producto e innovadoras tecnologías que le ha permitido posicionarse en rankings tan destacados como el Top 500 de Forbes, que recoge las empresas más grandes del mundo a nivel de facturación. Con el fin de brindar siempre la máxima satisfacción al cliente, Midea cuenta con una gran capacidad de producción, una continua inversión en innovación y unos estándares de excelencia únicos.

Midea

La marca Nº1 del mundo en electrodomésticos inteligentes*



*Fuente de los datos: Euromonitor International (Shanghai) Ltd. Datos basados en el volumen de ventas global por marca de electrodomésticos inteligentes (ventas OBM) en 2024. Se entiende por electrodomésticos los productos eléctricos de uso doméstico, incluyendo categorías como aires acondicionados, frigoríficos, lavadoras y robots aspiradores, entre otros. Se consideran electrodomésticos inteligentes aquellos que pueden conectarse mediante dispositivos de comunicación inalámbrica integrados a un smartphone o terminal inteligente para interactuar con los usuarios. Investigación realizada en febrero de 2025.

Midea Frigicoll HVAC Spain



Una nueva joint venture para liderar el futuro de la climatización

Midea, líder tecnológico mundial y uno de los mayores fabricantes de climatización, y Frigicoll, empresa familiar referente en soluciones tecnológicas avanzadas, han unido fuerzas en una nueva joint venture: Midea Frigicoll HVAC Spain. Este acuerdo estratégico refuerza una colaboración de más de 20 años y acelera el crecimiento de la marca en España y Francia. La nueva sociedad nace con un propósito claro: impulsar soluciones de climatización innovadoras, altamente eficientes y respetuosas con el medio ambiente para los sectores residencial, comercial e industrial. Gracias a esta integración, Midea Frigicoll HVAC Spain cuenta con un equipo propio dedicado a soporte técnico, desarrollo comercial, marketing y operaciones, lo que garantiza una atención más cercana, ágil y especializada para instaladores, distribuidores y clientes finales.



Midea - La compañía Nº1 del mundo en aire acondicionado*



Amplia gama de productos y alta innovación tecnológica.



*Fuente: Euromonitor International (Shanghai) Limited; Electrodomésticos 2026ed, ventas en volumen al por menor en unidades, datos de 2025

Recambios



Frigicoll cuenta con la Unidad de Negocio de Recambios, que tiene como objetivo ofrecer el máximo nivel de servicio con entregas en 24h, asesoramiento técnico y atención telefónica especializada por producto con el fin de mantener el prestigio y excelencia de los productos representados.

Recambios originales Frigicoll

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

Post-venta



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

Post-venta Frigicoll

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

frigicoll

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. 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.



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.



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.



SILKO

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



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.



Posibilidad de crear **proyectos personalizados**



+30 años en el sector de la hostelería



Garantía Frigicoll



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.



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.



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.



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.



NOR:DISK CLEAN SOLUTIONS

Con más de veinte años de experiencia en el mercado, Nordisk es pionero en el sector industrial y líder en la tecnología de lavado por gránulos: una alternativa más eficaz respecto a las soluciones de lavado con remojo y a los lavavajillas convencionales que se basan en el uso de agua. Las máquinas Granuldisk aseguran un lavado perfecto, higiene, ahorro económico, ahorro de tiempo y reducción del impacto medioambiental.



Índice HOSTELERÍA

EQUIPOS DE COCCIÓN

HORNOS - COCCIÓN VERTICAL

LAINOX

HORNOS DE ALTA
VELOCIDAD, MIXTOS
Y BAKERY

PAG. 12

 **ALPHATECH**

HORNOS MIXTOS Y
CONVECCIÓN

PAG. 62

MENUMASTER
Commercial

HORNOS
MICROONDAS

PAG. 86

HORNOS - COCCIÓN HORIZONTAL

FIREX

MAQUINARIA
DE CATERING

PAG. 96

SILKO

COCINAS
INDUSTRIALES

PAG. 130

 **ambach**

COCINAS
INDUSTRIALES ELITE

PAG. 204

EQUIPOS DE LAVADO

 **COMENDA**

LAVAVAJILLAS Y
LAVAUTENSILIOS

PAG. 212

EQUIPOS DE FRÍO

LIEBHERR

REFRIGERADORES
Y CONGELADORES

PAG. 282

LAINOX

ABATIDORES DE
TEMPERATURA

PAG. 338

hiber
THE FUTURE OF CHILLING

ABATIDORES DE
TEMPERATURA

PAG. 354

Naboo[®]
5.0



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.



5 RAZONES PARA USAR 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.



LIMPIEZA AUTOMÁTICA

Reducción del esfuerzo y tiempo del cocinero.



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.



Nabook

Asistente virtual que Lainox pone a disposición de todos los chefs de manera gratuita.

- Crear, organizar y guardar recetas
- Planificación de menús
- Controlar costes de los alimentos
- Organizar la lista de la compra
- Configuración y sincronización en todos tus dispositivos



HORNOS ULTRARRÁPIDOS

Oracle

Tecnología combinada de convección, microondas e impingement que permite cocinar y regenerar alimentos en tiempo récord, maximizando productividad y calidad en tu negocio de hostelería.

PÁG. 16



HORNOS MIXTOS



Naboo 5.0

El horno combinado inteligente que maximiza la productividad de tu cocina profesional con potencia superior, conectividad avanzada y sistemas automáticos que garantizan resultados perfectos en cada plato.

PÁG. 20



Sapiens[®] boosted

La combinación perfecta de potencia, eficiencia y simplicidad de uso para lograr cocciones uniformes y de alta calidad incluso a plena carga, con controles intuitivos y programas automáticos que facilitan tu trabajo diario.

PÁG. 26



Aroma Naboo 5.0

Diseñados para obradores, con control preciso de vapor y cocción, limpieza automática y conectividad para resultados perfectos en cada hornada.

PÁG. 46

HORNOS MIXTOS PARA RESTAURACIÓN Y OBRADORES



Compact Naboo / Sapiens

Potencia profesional en formato reducido para maximizar la productividad en cocinas con espacio limitado sin sacrificar rendimiento ni calidad de cocción.

PÁG. 32



FOODY

La solución profesional y accesible de Lainox que combina tecnología avanzada y resultados uniformes, ideal para obradores y cocinas profesionales que buscan máxima calidad, eficiencia y productividad en formato compacto.

PÁG. 38



PUFF

Diseñado para obradores que buscan una cocción uniforme y precisa, con máxima fiabilidad y resultados perfectos en cada hornada.

PÁG. 42



ABATIDORES Neo24 hours

El sistema Combifreeze que maximiza la eficiencia de tu cocina profesional con funciones de abatimiento, congelación, conservación y cocción continua las 24 h del día.

PÁG. 56

El más pequeño.

Un solo horno para múltiples modos de cocción: tostar, asar, regenerar productos frescos, refrigerados o congelados.

TECNOLOGÍA FÁCIL DE USAR

La interfaz de 7" es totalmente personalizable. Elige una receta, crea la tuya, navega por tus carpetas y accede a la nube de Lainox – con total libertad.

ONE TOUCH

Con un solo toque seleccionas la receta y el modo de cocción ideal para tu plato.

CONEXIÓN USB

Si no hay conexión Wi-Fi o Ethernet, puedes exportar datos HACCP o importar/exportar recetas mediante memoria USB.



CONECTIVIDAD

Una vez conectado Oracle, puedes acceder a Nabook Plus a través de la nube de Lainox.

TOTAL PLUG&PLAY

Se adapta a cualquier espacio sin necesidad de conexión al agua ni sistemas de extracción costosos.

ACCESORIOS

OWBS

Washable box
288 €

OKRIS

Revestimiento adhesivo interior
45 €

OPFAS

Pala
97 €

OPSABS

Estante superior de apoyo
158 €

OPCPBS

Panel de cobertura trasero
158 €

OSRXS2

Soporte h850
789 €

OSR50S

Soporte h550
418 €

OMP35

Repisa de pared
483 €

OPC10BS

Placa de cocción
169 €

OPAAS

Placa de apoyo
139 €

OPRGBS

Placa para asar
251 €

OKSVS

Kit sobreposición
40 €

OPSPDS

Panini Grill
529 €

OKP004FS

Kit de patas con brida
90 €

OSTKBS1

Kit iniciación
789 €

OSTKBS2

Kit Limpieza
650 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - Los precios NO incluyen placa de cocción, caja de teflón y paleta de aluminio

MODELO	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones superficie cocción (mm)	Dimensiones base (mm)	Potencia total (kW)	Alimentación (V - 50 Hz)	Aire ciclónico (kW)	Consumo (A)	Color	Precio
Estándar									
ORXSTG	356 x 588 x 580h	280 x 300	351 x 480	3,6	1N-AC 230	2,8	16	●	5.803 €
ORXSTR	356 x 588 x 580h	280 x 300	351 x 480	3,6	1N-AC 230	2,8	16	●	6.036 €
ORXSTB	356 x 588 x 580h	280 x 300	351 x 480	3,6	1N-AC 230	2,8	16	●	6.036 €

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

ORACRS
ORACRB
ORACRBXL

ORACGS
ORACGB
ORACGBXL



Caja de teflón extraíble



VELOCIDAD EN ESTADO PURO

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - Los precios incluyen placa de cocción, caja de teflón y paleta de aluminio

MODELO	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Potencia total (kW)	Alimentación (V - 50 Hz)	Consumo (A)	Color	Precio
Estándar							
ORACGS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	●	8.766 €
ORACRS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	●	9.044 €
ORACBS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	●	9.044 €
Boosted							
ORACGB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	●	9.044 €
ORACRB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	●	9.332 €
ORACBB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	●	9.332 €
Boosted XL							
ORACGBXL	577x797xh630	460x440xh180	6	3N-AC 400	18	●	12.814 €
ORACRBXL	577x797xh630	460x440xh180	6	3N-AC 400	18	●	13.102 €
ORACBBXL	577x797xh630	460x440xh180	6	3N-AC 400	18	●	13.102 €

ACCESORIOS



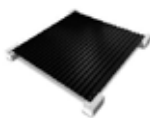
OPC10B

Placa de cocción
300 x 295 x 20 mm
217 €



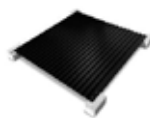
OPC10BX

Placa de cocción
420 x 442 x 28 mm
245 €



OPRGB

Plancha
286 x 300 x 11 mm
270 €



OPRGBX

Plancha
445 x 430 x 28 mm
302 €



OKRI

Revestimiento
adhesivo interior
30 €



OPPC

Plancha en piedra 280
x 280 x 15 mm
235 €



OPPCX

Plancha en piedra 400
x 400 x 15 mm
245 €



OPSAB

Estante sup. de apoyo
467 x 555 x 66 mm
200 €



OPSABX

Estante sup. de apoyo
695 x 580 x 66 mm
245 €



OPPRS

Panini Stone
Press
1.678 €



OCTL1

Cesta en teflón liso
(2 pz)
140 x 286 x 19 mm
180 €



OCTL2

Cesta en teflón liso
(2 pz)
286 x 286 x 13 mm
190 €



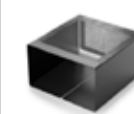
OCTL3

Cesta en teflón liso
(2 pz)
286 x 286 x 13 mm
259 €



OWBHD

Oracle washable box
HD
538 €



OWBHDX

Oracle washable box
HD XL
895 €



OCTF1

Cesta en teflón
perforado (2 pz)
140 x 286 x 19 mm
169 €



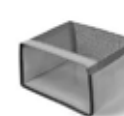
OCTF2

Cesta en teflón
perforado (2 pz)
286 x 286 x 13 mm
180 €



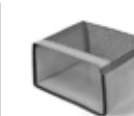
OCTF3

Cesta en teflón
perforado (2 pz)
400 x 400 x 13 mm
250 €



OWB

Oracle washable box
305 x 322 x 180 mm
273 €



OWBX

Oracle washable box
440 x 450 x 185 mm
320 €



OPFA

Paleta para horno en
aluminio
190 x 330 x 50 mm
140 €



OPFAX

Paleta para horno en
aluminio
570 x 420 x 100 mm
146 €



OSOCL*

Detergente horno
líquido.
Capacidad 1 L.
Confección de 6 pz.
138 €



OSOPR*

Protección horno
líquido.
Capacidad 1 L.
Confección de 6 pz.
123 €

ACCESORIOS



OKP150

Kit pies de horno
141 €



OPL

Patas niveladoras
33 €



KPF002

Kit de sujeción de pies
53 €



OKSV

Kit de sobreposición
40 €



OSTKB

Kit arranque bandejas
528 €



OSR50

Base de acero con patas
480 x 560 x 550 mm
641 €



OSR50X

Base de acero con patas
700 x 590 x 550 mm
660 €



OMP47

Repisa de pared
465 x 615 x 302 mm
520 €



OMP58

Repisa de pared
575 x 754 x 302 mm
613 €



OSR85

Base de acero inox. con patas regulables y estante bajo
480 x 560 x 850 mm
829 €



OSR85X

Base de acero inox. con patas regulables y estante bajo
700 x 590 x 850 mm
867 €



OMTT119

Bandeja redonda de teflón multicapa
212 €



OMTTGN13

Bandeja de teflón multicapa
320 x 175 x 60 mm
264 €



OMTTGN16

Bandeja de teflón multicapa
175 x 160 x 60 mm
221 €



OMTT4

Bandeja de teflón multicapa - 4 moldes
250 x 250 x 20 mm
264 €



OMTT4J

Bandeja de teflón multicapa - 4 moldes
235 x 235 x 33 mm
221 €



OWDC

Protección interna de la puerta extraíble y lavable
366 x 241 x 20 mm
141 €



OWDCX

Protección interna de la puerta extraíble y lavable
500 x 245 x 25 mm
160 €



OPCPB

Panel de cubierta trasero
560 x 465 x 100 mm
198 €



OPCPBX

Panel de cubierta trasero
560 x 575 x 100 mm
245 €



OWBX

Oracle washable box
440 x 450 x 185 mm
316 €

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- **Sistema automático ICS** con recetas italianas e internacionales preprogramadas (ingredientes, proceso, programa de cocción y foto del plato).
- Modo manual:
 - Convección: 30–300 °C
 - Vapor: 30–130 °C
 - Combinado convección + vapor: 30–300 °C
- Precalentamiento rápido hasta 320 °C (Naboo boosted) para reducir tiempos de cocción.
- Programación y memorización de recetas propias (hasta 15 fases), con nombre, foto e información.
- **Modo MULTINIVEL:** cocción simultánea de diferentes productos con tiempos distintos.
- **MULTILEVEL PLUS:** permite duplicar el producto por estante y aumentar la producción.
- **Modo JUST IN TIME (JIT):** coordina diferentes cocciones para finalizar al mismo tiempo.
- **Autoclima®:** control automático del clima ideal en la cámara.
- **Fast-Dry Boosted®:** deshumidificación rápida para obtener productos crujientes.
- **Opción Smokegrill** (barbacoa con esencia ahumada) mediante cartuchos reciclables (opcional).
- **Cocción nocturna** a baja temperatura con mantenimiento posterior: máximo rendimiento de la carne, menos merma y menor consumo energético.



ENERGY MONITOR

Monitorea los consumos de electricidad, gas, agua y detergentes, de todas las cocciones del último año, incluso desde remoto (Lainox Cloud).

 <p>Programación y memorización de recetas</p>	 <p>Sincronización de varios hornos en la misma cuenta</p>
 <p>Creación de menús y listas de la compra exportables</p>	 <p>Cocción nocturna a baja temperatura</p>

Nabook

CONECTIVIDAD WI-FI / ETHERNET NABOOK

- Conexión **Wi-Fi / Ethernet** al portal Nabook (registro gratuito).
- Creación y gestión de recetas (ingredientes, proceso y fotos) desde la nube.
- Acceso y descarga directa de recetas al horno.
- Creación de menús con cálculo automático de calorías, alérgenos y costes por ración.
- Listas de compra exportables.
- **Sincronización de varios hornos** con la misma cuenta.
- **Control HACCP** y consumos (energía, agua, detergente) en remoto.
- Diagnóstico y actualización de software en remoto.
- **Lainox Multidisplay System:** configuración centralizada y sincronización de recetas para varios equipos.



CONTROL Y GESTIÓN DE ENERGÍA

- **Autoreverse** del ventilador para una cocción uniforme.
- Control de temperatura en cámara y corazón del producto (sonda multipunto).
- Hasta **6 velocidades de ventilación**, con reducción automática de potencia en las más bajas.
- **Puerto USB** para descarga de datos HACCP y carga/ descarga de recetas.
- Bloqueo de perfil de usuario (ideal para cadenas y QSR).
- **IES – Intelligent Energy System**: optimiza la energía según la carga, evitando oscilaciones de temperatura.
- **ECOVAPOR**: reduce consumo de agua y energía controlando la saturación de vapor.
- **TurboVapor** (en modelos con caldera): vapor ideal para productos “delicados” o fibrosos.
- **Energy Monitor**: monitorización de consumos de energía, gas, agua y detergentes.



6 velocidades de ventilación



Control de saturación de vapor



Reinicio automático de la cocción y lavado tras un corte de corriente



Control de temperatura en cámara y corazón del producto

FUNCIONAMIENTO Y USO

- Pantalla táctil a color de 10" de alta definición, configurable según los programas más utilizados.
- Inicio de cocción automática **“One Touch”** (ICS).
- Organización de recetas en carpetas con vista previa.
- Reconocimiento específico para recetas en modalidad multinivel.
- Función Cool Down y enfriamiento rápido de cámara.
- Reinicio automático de la cocción tras un corte de corriente.
- Humidificador manual para ajustes finos de humedad.
- Interfaz disponible en 29 idiomas.
- Biblioteca interna de recetas ampliable con cientos de recetas adicionales en Nabook, probadas para garantizar resultados óptimos.
- **Naboo coach**: asistente virtual que recomienda programas de cocción, lavado y mantenimiento.



Pantalla táctil a color

CARACTERÍSTICAS GENERALES

FABRICACIÓN Y MATERIALES

- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304, moldeada y con esquinas redondeadas para mejor flujo de aire y fácil limpieza.
- Puerta con doble vidrio templado ventilado y vidrio interior termorefectante: mayor eficiencia y confort para el operador.
- Vidrio interior abatible y deflector desmontable para facilitar la limpieza.
- Componentes de larga duración (Long Life Component LLC).
- **Modelos eléctricos:** calentamiento mediante resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable INCOLOY 800.
- **Modelos a gas:** sistema de calentamiento indirecto con quemadores modulantes de alto rendimiento.



GENERACIÓN DE VAPOR

- **Vapor directo** (de serie)
 - Inyección de agua en el ventilador con evaporación inmediata: vapor disponible al instante y menor consumo de agua.
- **Vapor indirecto con caldera** (opcional)
 - Generador de vapor de alto rendimiento, aislado térmicamente.
 - Lavado y vaciado automático diario con agua a menos de 60 °C.
 - Sistema antical CALOUT integrado que reduce la formación de cal.



Componentes de larga duración



Cámara de cocción AISI 304 con esquinas redondeadas



Superficies lisas para una limpieza exterior sencilla



Sistema antical CALOUT integrado (opcional)



Dispositivo de detección de llama en modelos de gas



Sensores de control electrónico de puerta y agua



Lavado y vaciado automático diario (opcional)



7 programas de lavado automático



SEGURIDAD

- Sensores de control electrónico de puerta y falta de agua.
- Autodiagnóstico con visualización de averías.
- Dispositivo de detección de llama y presostato de seguridad en modelos a gas.
- Temperatura máxima externa de puerta: 65 °C.
- Diseñado para funcionamiento seguro incluso sin supervisión constante.
- Altura máxima de la última bandeja: 160 cm (con soporte adecuado).
- En caso de corte eléctrico durante el lavado, el ciclo se reanuda automáticamente para garantizar la higiene.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- **VCS – Vapor Cleaning System:** lavado automático con vaporización del detergente, hasta un 30 % de ahorro en detergente.
- **WMS – Wash Management System:** programación de lavados según el uso real del equipo.
- **EMA – Easy Maintenance Access:** acceso frontal y lateral para facilitar las labores de servicio técnico.
- **7 programas de lavado automático** (incluye lavado ultrarrápido FAST de 10 minutos).
- Limpieza exterior sencilla gracias a superficies lisas de inox y vidrio, protección IPX5 contra chorros de agua.

INSTALACIÓN Y CERTIFICACIONES

- Embalaje 100 % reciclable.
- Aproximadamente 380 kg CO₂ eq/año* de consumo en uso típico.
- Producto reciclable en un 90 %.
- Certificaciones: ISO 9001 (Calidad), ISO 45001 (Seguridad), ISO 14001 (Medio ambiente).
- Funcionamiento sin necesidad de descalcificador externo en modelos con caldera.
- Cumple parámetros ENERGY STAR (consultable en la web oficial).



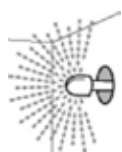
KITCHEN TRIATHLON

Un sistema exclusivo y fácil de utilizar gracias a la misma interfaz de usuario para los tres modelos:
Naboo 5.0, Neo24hours y Oracle.

*Referencia modelo NAE101BS, uso típico de restaurante.
La información adicional se muestra en la ficha técnica de cada modelo.

Hornos mixtos Naboo® 5.0

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Sistema de lavado automático VCS. Vapor Cleaning System.



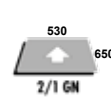
Modelo 061



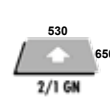
Modelo 101



Modelo 062



Modelo 102



MODELO

Capacidad (GN)	6x1/1 GN y 6x60x40 EN	10x1/1 GN y 10x60x40 EN	6x2/1 - 12x1/1	10x2/1 - 20x1/1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70	70
Dim. 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 (€)	10.058 €	14.770 €	15.704 €	20.890 €
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 (€)	11.999 €	17.129 €	18.222 €	24.229 €
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 GENERADOR DE VAPOR

VERSIÓN ELÉCTRICA ⚡

	OB061E	OB101E	OB062E	OB102E
Precio (€)	10.846 €	15.269 €	16.753 €	22.276 €

VERSIÓN GAS 🔥

	OB061G	OB101G	OB062G	OB102G
Precio (€)	12.940 €	17.704 €	19.436 €	25.851 €
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

SMART LIGHTING SYSTEM

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

141 € NAE061B / NAE062B

227 € NAE101B / NAE102B

246 € 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.

118 € - Vapor directo (SLCV)

246 € - Con boiler (SLCS)

NAE161B 212 € / 372 €



Modelo 201



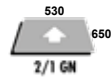
20x1/1

63

892 x 862 x 1812h



Modelo 202



20x2/1 - 40x1/1

63

1102 x 932 x 1812 h



Modelo 161



6x1/1 + 10x1/1 y 6x1/1 GN y
6x60x40 EN + 10x1/1 GN y 10x60x40 EN

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 CCF05 - 990 gr).
- Conexión en red Wi-Fi.
- Sonda al corazón multipunto fija (Ø 3 mm).
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

Mod. 201 - 202 - 161

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

NAE201B

24.451 €

37,2

3N AC 400

NAE202B

35.046 €

73,2

3N AC 400

NAE161B

23.585 €

30,2

3N AC 400

NAG201B

27.625 €

1,3

44 / 37.840

AC 230

NAG202B

39.602 €

1,4

80 / 68.800

AC 230

NAG161B

27.597 €

1,4

35 / 30.100

AC 230

OB201E

25.841 €

37,2

52 / 44.720

OB202E

37.388 €

73,2

90 / 77.400

OB161E

26.157 €

30,2

40 / 34.400

OB201G

29.198 €

37,2

52 / 44.720

OB202G

42.241 €

73,2

90 / 77.400

OB161G

31.905 €

30,2

40 / 34.400

Horno superior e inferior con Boiler

BLACK EDITION

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

849 € BLK06

942 € BLK10

EQUIPAMIENTO DE SERIE Naboo® 5.0

- **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.
- **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.

Nabook



Disponible en todos
los modelos

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Funcionamiento automático con **programas de cocción predefinidos y memorizados** según modelo (hasta 95 programas), incluidos programas para reposición de temperatura en plato y bandeja.
- Funcionamiento programable con capacidad de almacenar hasta **99 programas personalizados** en secuencia automática (hasta 9 ciclos), con asignación de nombre e icono.
- Cocción manual con inicio inmediato en tres modos:
 - Convección: 30 °C – 300 °C
 - Vapor: 30 °C – 130 °C
 - Combinado convección + vapor: 30 °C – 300 °C
- Selección rápida de programas favoritos mediante **sistema Scroll & Push** con scroller dedicado
- **Autoclima®**: control automático del clima óptimo en la cámara de cocción.
- **Fast-Dry Boosted®**: sistema automático de deshumidificación rápida de la cámara.



DOTACIONES DE CONTROL

- Sistema Autoreverse para inversión automática del sentido de giro del ventilador y cocción uniforme.
- Condensación de vapor con regulación automática.
- Control de ventilación con múltiples velocidades según modelo, incluida función intermitente y reducción automática de potencia.
- Control de temperatura en el corazón del producto mediante sonda multipunto fija de Ø 3 mm (4 puntos de detección).
- **Conexión USB** para descarga de datos HACCP, actualización de software y gestión de programas.
- Predisposición para sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de servicio integrado.
- **EcoVapor**: reducción del consumo de agua y energía mediante control automático de la saturación de vapor.
- Iluminación LED de bajo consumo con luz neutra para una visibilidad uniforme.
- **IES – Intelligent Energy System**: optimización automática del consumo energético según cantidad y tipo de producto.



95 programas memorizados según modelo



Sistema Scroll & Push para rápida de programas



Sistema innovador de vaporización del detergente



Equipo compacto pero con grandes capacidades



FUNCIONAMIENTO Y USO

- Pantalla LED alfanumérica HVS de alta visibilidad para control de temperatura, tiempo, Autoclima y temperatura en el corazón del producto.
- Pantalla TFT LCD a color de 3,5" para gestión de programas, ventilación, lavado automático, menús y ajustes.
- **Mandos SCROLLER PLUS** con funciones de desplazamiento y confirmación.
- Indicadores LED para temperatura, tiempo y sonda al corazón.
- Precalentamiento manual y **función Cool Down** para enfriamiento rápido de la cámara.
- Reinicio automático de la cocción tras cortes de suministro eléctrico.
- Enfriamiento rápido con posibilidad de inyección de agua.
- Humidificación manual.
- Señalización acústica y visual durante el ciclo de cocción y aviso de fin de ciclo.
- Interfaz de usuario multilingüe (hasta 29 idiomas).
- Visualización y modificación de recetas en cualquier momento.

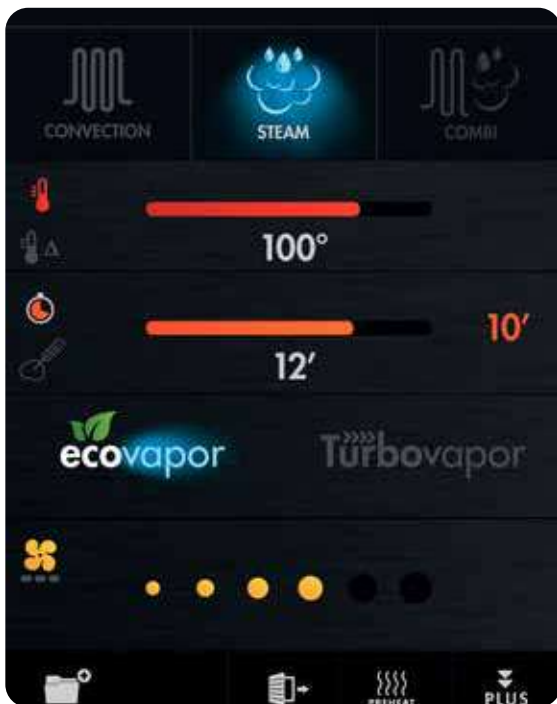


Dispositivos de control automáticos o manuales

CARACTERÍSTICAS GENERALES

GENERACIÓN DE VAPOR

- **Vapor directo** (de serie)
 - Producción directa de vapor en la cámara mediante inyección de agua sobre el ventilador y evaporación en los elementos de calentamiento.
 - Disponibilidad inmediata de vapor.
- **Vapor indirecto con caldera** (opcional)
 - Caldera de alto rendimiento y alto aislamiento térmico en acero inoxidable (AISI 304 para modelos eléctricos, AISI 316 para modelos a gas).
 - Calentamiento mediante resistencias eléctricas INCOLOY 800 o quemadores modulantes de gas de alto rendimiento.
 - Precalentamiento automático del agua.
 - Programa semiautomático y alarma para desincrustación.
 - Sistema anticalcáreo CALOUT de serie.



Cocciones perfectas. Asar a la parrilla, freír, rostizar, hervir y mucho más.



Limpieza impecable para una seguridad constante.



La potente caldera permite una velocidad de cocción sin precedentes.



Con una potencia de hasta un 20% más, comparado con el modelo anterior.

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 ⚡

- Calentamiento mediante resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable INCOLOY 800.

Funcionamiento a gas 🔥

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



DOTACIONES DE SEGURIDAD

- Limitadores de temperatura de seguridad para cámara y caldera.
- Dispositivos de seguridad contra sobrepresión y depresión en la cámara.
- Control electrónico de apertura/cierre de puerta.
- Protección térmica del motor y freno del ventilador.
- Control electrónico de falta de agua y autodiagnóstico de averías.
- Sistema de refrigeración de componentes con control electrónico de temperatura.
- Sistemas de seguridad para gas: detección de llama, presostatos y válvulas electrónicas de doble etapa.
- Temperatura externa máxima de la puerta: 65 °C.
- Garantía de higiene en caso de interrupción eléctrica durante el lavado mediante reinicio automático del ciclo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- **VCS – Vapor Cleaning System:** sistema automático de lavado con vaporización de detergente.
- Uso de **detergente líquido CombiClean** en cartuchos 100 % reciclables, con reducción de consumo de hasta un 30 %.
- **Sistema anticalcáreo CALOUT** con dosificación automática.
- **EMA – Easy Maintenance Access** para facilitar el mantenimiento frontal y lateral.
- **7 programas automáticos de lavado:** Manual, Enjuague, Fast, Soft, Medium Eco, Hard Eco y Grill.
- Programa FAST de lavado ultrarrápido de 10 minutos.
- Grado de protección IPX5 contra chorros de agua.

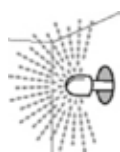
INSTALACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

- Embalaje 100 % reciclable.
- Perspectiva de ciclo de vida (PCP): emisiones de CO₂ estimadas en 380 kg CO₂ eq/año*.
- Porcentaje de material reciclado del producto: 90%.
- Certificaciones: ISO 9001 (Calidad), ISO 45001 (Seguridad), ISO 14001 (Medio Ambiente).
- Cumple parámetros ENERGY STAR (consultable en la web oficial).

* Cálculo basado en uso estándar del modelo NAE101BS.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Sistema de lavado automático VCS. Vapor Cleaning System.



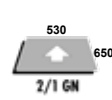
Modelo 061



Modelo 101



Modelo 062



Modelo 102



MODELO

Capacidad (GN)	6 x 1/1 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
Dim. 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 (€)	7.910 €	11.605 €	12.345 €	16.419 €
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 (€)	9.428 €	13.470 €	14.325 €	19.040 €
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 GENERADOR DE VAPOR

VERSIÓN ELÉCTRICA ⚡

	OB061E	OB101E	OB062E	OB102E
Precio (€)	8.530 €	11.997 €	13.171 €	17.518 €

VERSIÓN GAS 🔥

	OB061G	OB101G	OB062G	OB102G
Precio (€)	10.262 €	14.035 €	15.325 €	20.367 €
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 730 €	BSR011 730 €	BSR021 825 €	BSR021 825 €
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con rack con rieles portabandejas	BSP011 1.497 €	BSP011 1.497 €	BSP021 1.672 €	BSP021 1.672 €
Puerta con bisagra derecha	NPSB 432 €	NPSB 432 €	NPSB 432 €	NPSB 432 €
Soporte base en acero inox. por inclusión abatidor Full AISI 304	BSA011 848 €		BSA021 954 €	
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSK011 1.625 €		BSK021 1.873 €	
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 139 €	APDS 139 €	APDS 139 €	APDS 139 €



Modelo 201



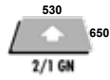
20x1/1

63

892 x 862 x 1812h



Modelo 202



20x2/1 - 40x1/1

63

1102 x 932 x 1812 h



Modelo 161



6x1/1 + 10x1/1

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.

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

21.019 €

37,2

3N AC 400

SAE202B

30.124 €

73,2

3N AC 400

SAE161B

19.119 €

30,2

3N AC 400

SAG201B

23.740 €

1,3

44 / 37.840

AC 230

SAG202B

30.123 €

1,4

80 / 68.800

AC 230

SAG161B

23.260 €

1,4

35 / 30.100

AC 230

OB201E

22.223 €

37,2

52 / 44.720

OB202E

32.128 €

73,2

90 / 77.400

OB161E

21.700 €

30,2

40 / 34.400

OB201G

25.270 €

37,2

52 / 44.720

OB202G

32.067 €

73,2

90 / 77.400

OB161G

27.578 €

30,2

40 / 34.400

Horno superior e inferior con Boiler

Modelo 201

Modelo 202

Modelo 161

NPS2 863 €

APDS2 278 €

CARACTERÍSTICAS GENERALES

El mejor horno combinado de todos los tiempos, en solo 51 cm.

Cuando el espacio en la cocina es limitado, cada centímetro cuenta.

Una solución compacta, brillante y eficiente, pensada para quienes no se conforman.



MODALIDAD DE COCCIÓN

- Funcionamiento automático con **95 programas de cocción probados** y memorizados, incluidos programas de recuperación de temperatura en bandeja y en plato.
- Modalidad programable con posibilidad de almacenar **hasta 99 programas de cocción** en secuencia automática (hasta 9 ciclos).
- Cocción manual con activación inmediata en tres modos:
 - Convección: 30 °C – 300 °C
 - Vapor: 30 °C – 130 °C
 - Combinado convección + vapor: 30 °C – 300 °C
- **Autoclima®**: sistema automático de medición y control del nivel de humedad en la cámara de cocción.
- **Fast-Dry®**: sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Selección rápida de programas favoritos mediante sistema **Scroll & Push** con scroller dedicado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de autodiagnóstico funcional con señalización descriptiva y acústica de posibles anomalías.
- Sistema de **lavado automático LCS** con cartucho de detergente integrado y dosificación automática (opcional).
- **Sistema anticalcáreo CALOUT** de serie en modelos con generador de vapor, con dosificación automática.
- Uso de **detergente COMBICLEAN** y **anticalcáreo CALFREE** en cartuchos 100 % reciclables.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).



DOTACIONES DE CONTROL

- **Sistema Autoreverse** para inversión automática del sentido de giro del ventilador y cocción uniforme.
- Condensación automática de vapores y control automático del respiradero de la cámara
- Humidificación manual y sistema de iluminación LED en la cámara de cocción.
- Ventilación con dos velocidades; la velocidad baja activa la reducción de potencia de calentamiento.
- Predisposición para conexión rápida de sonda al corazón mediante conector externo (sondas opcionales).
- Control de temperatura en el corazón mediante:
 - Sonda multipunto de 4 detecciones (opcional).
 - Sonda de aguja para cocciones al vacío y productos de pequeño tamaño (opcional).
- **Conexión USB** para descarga de datos HACCP, actualización de software y gestión de programas.
- Predisposición para sistema de optimización energética SN (opcional).
- **Programa SERVICE** para pruebas funcionales, visualización de sondas y control de horas de funcionamiento para mantenimiento programado.
- **EcoSpeed:** optimización automática del suministro energético según carga y tipo de producto, manteniendo una temperatura estable.
- **EcoVapor:** reducción del consumo de agua y energía mediante control automático de la saturación de vapor.
- **Green Fine Tuning (modelos a gas):** modulación avanzada del quemador para mayor eficiencia y reducción de emisiones.

FABRICACIÓN

- Grado de protección IPX4 contra chorros de agua
- Cámara de cocción uniforme y hermética con soldaduras sin juntas.
- Puerta con doble cristal templado, cámara de aire y vidrio interno termorefectante para mayor eficiencia y seguridad.
- Vidrio interno con apertura tipo libro para facilitar la limpieza.
- Manilla reversible con apertura a derecha o izquierda.
- Bisagras regulables para garantizar una estanqueidad óptima.
- Deflector abatible para facilitar la limpieza del compartimento del ventilador.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla LED alfanumérica HVS de alta visibilidad para la visualización de temperatura, tiempo, Autoclima y temperatura en el corazón del producto.
- **Pantalla TFT LCD a color de 2,4"** para gestión de programas, ventilación, lavado automático, menús y ajustes.
- **Mando SCROLLER** con funciones de desplazamiento y confirmación.
- Función de precalentamiento manual.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- **ICS (Interactive Cooking System):** sistema automático de cocción con recetas de cocina italiana, francesa, española, internacional, alemana, rusa y asiática, que incluyen historia del plato, ingredientes, procedimiento, programa automático y presentación final.
- Visualización en tiempo real del gráfico HACCP durante la cocción con sistema ICS.
- Cocción manual con activación inmediata en tres modos:
 - Convección: 30 °C – 300 °C
 - Vapor: 30 °C – 130 °C
 - Combinado convección + vapor: 30 °C – 300 °C
- Modalidad programable con posibilidad de crear y memorizar procesos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos), incluyendo nombre, imagen e información de la receta.
- Modalidad **MULTINIVEL y JIT** para cocciones simultáneas optimizadas.
- **MULTINIVEL PLUS:** duplicación de la carga por estante para aumentar la capacidad productiva
- **Autoclima®:** sistema automático de medición y control de la humedad en la cámara de cocción
- **Fast-Dry®:** sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.



Nabook

CONECTIVIDAD WI-FI NABOOK

- Gestión integral de recetas y menús con acceso a la base de datos LAINOX, cálculo automático de costes, calorías y alérgenos.
- Organización de compras y documentación con exportación a formatos estándar.
- Sincronización de dispositivos, control HACCP, asistencia remota y actualización de software en línea.



Smart Lighting System: iluminación inteligente que facilita la identificación visual de las distintas fases de uso del horno.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla configurable según las preferencias del usuario, con acceso prioritario a los programas más utilizados.
- Inicio de cocciones automáticas ICS mediante función "one touch".
- Organización de recetas en carpetas con vista previa e identificación personalizada.
- Reconocimiento inteligente de recetas en cocciones multinivel.
- **Pantalla táctil** capacitiva a color de 7" LCD de alta definición.
- **Mando SCROLLER PLUS** con funciones de desplazamiento y confirmación.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- **Sistema automático de lavado LCS** con cartucho de detergente integrado y dosificación automática.
- **Sistema anticalcáreo CALOUT** de serie para modelos con generador de vapor, con dosificación automática.
- Uso de **detergente COMBICLEAN** y **anticalcáreo CALFREE** en cartuchos 100 % reciclables.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).

FABRICACIÓN

- Grado de protección IPX4 contra chorros de agua.
- Cámara de cocción uniforme y completamente hermética.
- Puerta con doble cristal templado, cámara de aire y vidrio interno termorefectante para mayor eficiencia y seguridad.
- Vidrio interno con apertura tipo libro para facilitar la limpieza.
- Manija reversible con apertura derecha o izquierda.
- Bisagras regulables para garantizar una estanqueidad óptima.
- Deflector abatible para facilitar la limpieza del compartimento del ventilador.

DOTACIONES DE CONTROL

- Sistema Autoreverse para inversión automática del sentido de giro del ventilador y cocción uniforme.
- Control simultáneo de temperatura en cámara y en el corazón del producto mediante sistema DELTA T.
- Condensación automática de vapores.
- Inicio diferido de cocciones programable.
- Control de ventilación con dos velocidades y función intermitente para cocciones específicas.
- Control de temperatura en el corazón mediante sonda multipunto de 4 detecciones.
- Sonda para doble corazón y conexión externa a la cámara (opcionales).
- **Conexión USB** para descarga de datos HACCP, actualización de software y gestión de programas.
- Configuración de apagado automático al finalizar el programa de lavado.
- Predisposición para sistema de optimización energética SN (opcional).
- **Programa SERVICE** para pruebas funcionales y visualización de sondas.
- Contadores de horas de funcionamiento para mantenimiento programado.
- **EcoSpeed**: optimización automática del suministro energético según carga y tipo de producto.
- **EcoVapor**: reducción del consumo de agua y energía mediante control de saturación de vapor.
- **GREEN FINE TUNING (modelos a gas)**: modulación avanzada del quemador para reducir consumo y emisiones.



**Deshumidificación
rápida de la cámara de
cocción**



**Lavado automático
con vaporización de
detergente**



**Asistente virtual
inteligente para una
cocción perfecta**



**Equipo compacto
pero con grandes
capacidades**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 026



VAPOR DIRECTO



Modelo 061



VAPOR DIRECTO



Modelo 101



VAPOR DIRECTO

MODELO	Modelo 026	Modelo 061	Modelo 101
Capacidad (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	60	60	60
Dim. exteriores (mm)	510 x 625 x 880 h	510 x 800 x 880 h	510 x 800 x 1120 h

Naboo

VERSIÓN ELÉCTRICA ⚡	COEN026B	COEN061B	COEN101B
Precio (€)	7.800 €	8.961 €	10.400 €
Potencia eléctrica total (kW)	5,25	7,75	15,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

Sapiens

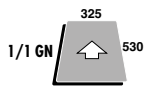
VERSIÓN ELÉCTRICA ⚡	COES026B	COES061B	COES101B
Precio (€)	6.964 €	7.661 €	9.471 €
Potencia eléctrica total (kW)	5,25	7,75	15,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

ACCESORIOS

	Modelo 026	Modelo 061	Modelo 101
Soporte base en Acero Inox		CSR061 752 €	CSR061 752 €
Portabandejas (a añadir a CSR)		CPT061 382 €	CPT061 382 €
Armario neutro con portabandejas (a añadir a CSR)		CAN061R 1.040 €	CAN061R 1.040 €
Sistema multi sonda. 2 sondas al corazón (Naboo)	KSM 002 533 €	KSM 002 533 €	KSM 002 533 €
Sonda al corazón multipunto ø3mm (Sapiens)	KSC004R 258 €	KSC004R 258 €	KSC004R 258 €
Ducha lavado	ICLD 209 €	ICLD 209 €	ICLD 209 €
*Suplemento optimización energética	SN 268 €	SN 268 €	SN 268 €
Smart Lighting System (Solo en modelos Naboo)			



Modelo 121



VAPOR DIRECTO

6+6 x GN1/1
26
510 x 915 x 1653 h

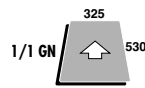
COEN121ET

17.828 €

15,6
3N AC 400



Modelo 161



VAPOR DIRECTO

6+10 x GN1/1
26
510 x 915 x 1862 h

COEN161ET

19.035 €

19,3
3N AC 400

Compact Naboo

EQUIPAMIENTO DE SERIE

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

Compact Sapiens

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- 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

BAG IN BOX

Nuevos cartuchos de detergente en envases Bag-in-Box, que garantizan la seguridad en la manipulación al eliminar cualquier riesgo de contacto o derrame del detergente: + 20% de cantidad de detergente respecto a las cápsulas rígidas, - 70% de material plástico utilizado para el envase, 100% de reciclabilidad del envoltorio de cartón.

NOVEDAD



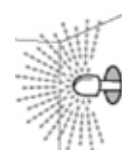
Modelo 121

Modelo 161

Nabook



Disponible en todos los modelos Compact Naboo y Compact Sapiens



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

FOODY

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



NOVEDAD

BAG IN BOX

Disponible únicamente para este modelo



Footy es el horno combi de la gama **Lainox Premium Budget**, diseñado para mejorar la eficiencia operativa y la calidad de cocción.

Incorpora tecnología **One Touch** para el uso inmediato de recetas preconfiguradas y personalizadas, control preciso de la cocción mediante **sonda multipunto al corazón**, y funciones avanzadas como **Multinivel** y **JIT**, que permiten cocinar simultáneamente diferentes tipos de alimentos.

El sistema **Autoclima** regula automáticamente la humedad en la cámara para obtener resultados óptimos, desde cocciones jugosas hasta gratinados perfectos. Además, la **conectividad Wi-Fi de serie** permite acceder gratuitamente al **Cloud Nabook**, facilitando la gestión y sincronización de uno o varios equipos desde una misma cuenta.

Nabook



Modelo 051

Modelo 071

Modelo 101

Modelo 171

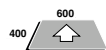
 **Tiempo de cocción ***

Salmón en trozos de 200 g		30 pzas.	42 pzas.	60 pzas.	102 pzas.	10'
Pollo abierto de 600 g		15 pzas.	21 pzas.	30 pzas.	51 pzas.	45'
Chuleta a la milanesa de 70 g		45 pzas.	63 pzas.	90 pzas.	153 pzas.	10'
Pastel gratinado de 150 g		30 pzas.	42 pzas.	60 pzas.	102 pzas.	35'
Gambas		50 pzas.	70 pzas.	100 pzas.	170 pzas.	8'
Pollo asado de 1200 g		8 pzas.	16 pzas.	24 pzas.	40 pzas.	55'
Brochetas de carne con verduras		36 pzas.	48 pzas.	72 pzas.	120 pzas.	18'
Canelones rellenos de 50 g		100 pzas.	140 pzas.	200 pzas.	340 pzas.	35'
Muslos de pollo de 150 g		80 pzas.	112 pzas.	160 pzas.	272 pzas.	30'

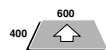
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



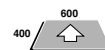
Modelo 051



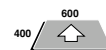
Modelo 071



Modelo 101



Modelo 171



MODELO

Capacidad (60 x 40)	5	7	10	7 + 10
Distancia entre guías (mm)	70	70	70	70
Dim. exteriores (mm)	777 x 744 x 723h	777 x 744 x 887h	777 x 744 x 1097h	777 x 744 x 1892h

VAPOR DIRECTO

VERSIÓN ELÉCTRICA ⚡

	FOEN051	FOEN071	FOEN101	FOEN171
Precio (€)	7.320 €	8.864 €	10.133 €	19.712 €
Potencia eléctrica total (kW)	7,25	12,5	14,5	27,7
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400 (*)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

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

ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 071	Modelo 101	Modelo 171
Soporte de acero inoxidable	PSR051 500 €	PSR071 490 €	PSR101 481 €	
Campana de aspiración con condensador de aire. Sólo para modelos eléctricos ya predisuestos.	PKC04 2.592 €	PKC04 2.592 €	PKC04 2.592 €	PKC04 2.592 €
Campana de aspiración Flat con condensador por aire. Sólo para modelos eléctricos ya predisuestos	PKC04F 2.535 €	PKC04F 2.535 €	PKC04F 2.535 €	PKC04F 2.535 €

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	051 + 071	051 + 101	071 + 071
	5 + 5 Bandejas GN1/1 – EN1 (600 x 400 mm)	5 + 7 Bandejas GN1/1 – EN1 (600 x 400 mm)	5 + 10 Bandejas GN1/1 – EN1 (600 x 400 mm)	7 + 7 Bandejas GN1/1 – EN1 (600 x 400 mm)

Horno mixto para restauración **FOODY**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual con tres modos de funcionamiento:
 - Convección: 30 °C – 260 °C
 - Vapor: 30 °C – 130 °C
 - Combinado convección + vapor: 30 °C – 260 °C
- **ICS (Interactive Cooking System)**: sistema automático de cocción con recetas italianas e internacionales que incluyen ingredientes, procedimiento, programa automático y presentación fotográfica.
- Modalidad programable con posibilidad de crear y memorizar procesos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos), con nombre, imagen e información de la receta.
- **Modalidades Multinivel y JIT** para la cocción simultánea de distintos productos.
- **Multilevel Plus**: duplicación de la carga por estante para aumentar la capacidad productiva (patentado).
- **Autoclima®**: sistema automático de gestión del clima y control de la humedad en la cámara de cocción.

FUNCIONAMIENTO

- Visualización en tiempo real del gráfico HACCP durante la cocción con sistema ICS.
- Pantalla táctil capacitiva LCD a color de 7" de alta definición.
- Inicio de cocciones automáticas ICS mediante función One Touch.
- Organización de recetas en carpetas personalizables con vista previa.
- Reconocimiento inteligente de recetas en cocciones multinivel.
- Interfaz configurable que prioriza los programas más utilizados por el usuario.
- Grado de protección IPX5 contra chorros de agua.
- Sistema de calentamiento de la cámara mediante resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable.



Nabook

CONECTIVIDAD AL CLOUD LAINOX

- Actualización automática del software con sistema de aviso integrado.
- Diagnóstico y asistencia técnica remota a través del portal Nabook.
- Control y trazabilidad HACCP en tiempo real, también en remoto.
- Sincronización de equipos vinculados a la misma cuenta (patentado).
- Acceso directo a la base de datos de recetas con posibilidad de descarga (patentado).
- Creación y gestión de recetas completas con ingredientes, procedimiento e imagen.
- Creación de menús con cálculo automático de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizables.
- Cálculo de costes de recetas y menús por ración.
- Gestión de listas de compra con exportación en formato Word.



Lavado automático LCS con detergente líquido en cartucho reciclable al 100%



Pantalla a color de 7 pulgadas LCD



Conexión WI-FI de serie



2 velocidades de ventilación

DOTACIONES DE SEGURIDAD

- Micropuerta mecánica de seguridad.
- Sistema de ventilación para refrigeración de componentes con control electrónico de temperatura.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de averías.
- Control electrónico de falta de agua.
- Protección térmica del motor.
- Limitador de temperatura de seguridad en la cámara de cocción.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) con depósito integrado y dosificación automática.
- 7 programas automáticos de lavado: Manual, Aclarado, Soft, Hard, Hard Plus, Eco y Grill.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).
- Superficies lisas en acero inoxidable y vidrio para facilitar la limpieza.
- Grado de protección IPX3 contra chorros de agua.

INSTALACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

- Embalaje 100 % reciclable.
- Producto fabricado con un 90 % de materiales reciclables.
- Certificaciones: ISO 9001 (Calidad), ISO 45001 (Seguridad) e ISO 14001 (Medio Ambiente).

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción uniforme y hermética en acero inoxidable AISI 304 (18/10), espesor 1 mm, con bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Puerta con cerradura giratoria y doble vidrio templado retroventilado con vidrio interno termorefectante.
- Vidrio interno con apertura tipo libro para facilitar limpieza y mantenimiento.
- Junta frontal de silicona resistente al calor y al envejecimiento, fácilmente sustituible.
- Bisagras regulables para garantizar una estanqueidad óptima.
- Deflector abatible para facilitar la limpieza del compartimento del ventilador.
- Doble conexión de entrada de agua (red y descalcificada).
- Cubeta de recogida de condensados bajo la puerta con evacuación directa al desagüe.

DOTACIONES DE CONTROL

- **Autodiagnóstico funcional** previo al uso con señalización visual y acústica de anomalías.
- **Energy Monitor** para el control de consumos de energía, gas, agua y detergentes.
- Monitorización del funcionamiento del ablandador de agua externo (opcional).
- **Iluminación LED** de bajo consumo en la cámara con luz neutra.
- **EcoVapor:** reducción del consumo de agua y energía mediante control automático de la saturación de vapor.
- **EcoSpeed:** optimización automática del suministro energético según carga y tipo de producto, evitando oscilaciones térmicas.
- Predisposición para sistema de **optimización energética SN** (opcional).
- Configuración de apagado automático al finalizar el programa de lavado.
- **Conexión USB** para descarga de datos HACCP, actualización de software y gestión de programas.
- **Control de temperatura en el corazón** del producto mediante sonda multipunto de 4 detecciones (opcional).
- **Ventilación con dos velocidades** y función intermitente para cocciones específicas.
- Inicio diferido de cocciones programable.
- Acceso rápido a parámetros de usuario para personalización del equipo.
- **Control paralelo de temperatura** en cámara y en el corazón mediante sistema Delta T.
- **Sistema Autoreverse** para inversión automática del sentido de giro del ventilador y cocción uniforme.

PUFF

El socio eficaz y fiable en tu panadería y pastelería.



NOVEDAD

BAG IN BOX

Disponible únicamente para este modelo



PUFF es el resultado de la investigación de Lainox en el estudio de los flujos de aire caliente e incorpora el sistema **Bake Air Control**, que garantiza una cocción uniforme y constante. Gracias a **Autoclima®** y a la **velocidad variable del ventilador**, asegura resultados óptimos incluso en productos delicados como los fermentados, con el nivel de dorado adecuado.

Su manejo es sencillo e intuitivo mediante la tecnología **One Touch**, que permite seleccionar recetas preconfiguradas y probadas con un solo toque. Además, la **conectividad Wi-Fi de serie** ofrece acceso gratuito al **Cloud Nabook de Lainox**, facilitando la gestión y sincronización de uno o varios equipos desde una única cuenta.

Nabook



Modelo 044



Modelo 064



Modelo 084



Modelo 164



Tiempo de cocción *

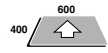
		Modelo 044	Modelo 064	Modelo 084	Modelo 164	Tiempo de cocción *
Baguette da 290 g		20 pzas.	30 pzas.	40 pzas.	80 pzas.	20'
Mini ba-guette da 90 g		60 pzas.	90 pzas.	120 pzas.	240 pzas.	18'
Mini strudel		80 pzas.	120 pzas.	160 pzas.	320 pzas.	20'
Cruasán		60 pzas.	90 pzas.	120 pzas.	240 pzas.	25'
Pain au chocolat		48 pzas.	72 pzas.	96 pzas.	192 pzas.	22'
Muffin		96 pzas.	144 pzas.	192 pzas.	384 pzas.	20'
Pizza en trozos da 650 g		8 pzas.	12 pzas.	16 pzas.	32 pzas.	20'
Focaccia de 1200 g		4 pzas.	6 pzas.	8 pzas.	16 pzas.	24'
Saladitos		96 pzas.	144 pzas.	192 pzas.	384 pzas.	22'

* Tiempo referido a productos congelados

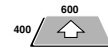
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



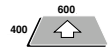
Modelo 044



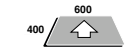
Modelo 064



Modelo 084



Modelo 164



MODELO

Capacidad (60 x 40)	45	6	8	7 + 9
Distancia entre guías (mm)	90	90	90	80
Dim. exteriores (mm)	777 x 744 x 722h	777 x 744 x 887h	777 x 744 x 1097h	777 x 744 x 1892h

VAPOR DIRECTO

VERSIÓN ELÉCTRICA ⚡

	PFEN044	PFEN064	PFEN084	PFEN164
Precio (€)	7.056 €	8.610 €	9.869 €	19.362 €
Potencia eléctrica total (kW)	7,25	12,5	14,5	27,7
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400 (*)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

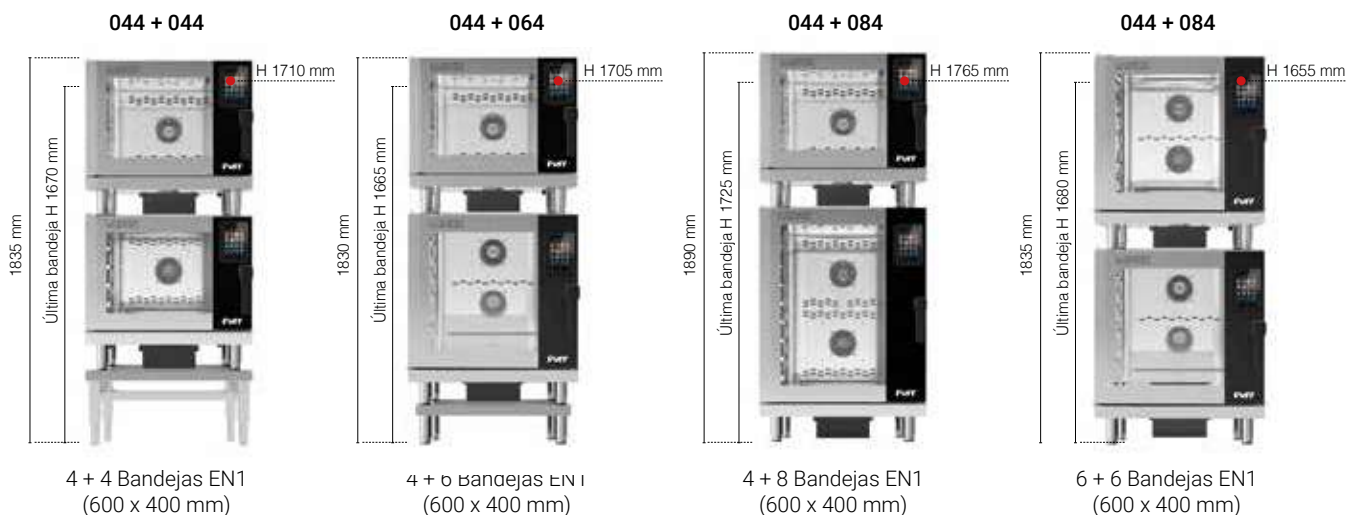
(*) Este modelo también se puede conectar a 1N AC 220

ACCESORIOS

	Modelo 044	Modelo 064	Modelo 084	Modelo 164
Soporte de acero inoxidable	PSR044 500 €	PSR064 490 €	PSR084 481 €	
Campana de aspiración con condensador de aire. Sólo para modelos eléctricos ya predisuestos.	PKC04 2.592 €	PKC04 2.592 €	PKC04 2.592 €	PKC04 2.592 €
Campana de aspiración Flat con condensador por aire. Sólo para modelos eléctricos ya predisuestos	PKC04F 2.535 €	PKC04F 2.535 €	PKC04F 2.535 €	PKC04F 2.535 €

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.



Horno mixto para restauración **PUFF**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual con tres modos:
 - Convección: 30 °C – 260 °C
 - Vapor: 30 °C – 130 °C
 - Combinado convección + vapor: 30 °C – 260 °C
- **ICS (Interactive Cooking System):** sistema automático de cocción con recetas italianas e internacionales que incluyen ingredientes, procedimiento, programa automático y presentación fotográfica.
- Modalidad programable con posibilidad de crear y memorizar procesos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos), con nombre, imagen e información de la receta.
- **Modalidades Multinivel y JIT** para la cocción simultánea de diferentes productos.
- **Multilevel Plus:** duplicación de la carga por estante para aumentar la capacidad productiva (patentado).
- **Autoclima®:** sistema automático de control del clima y la humedad en la cámara de cocción.

FUNCIONAMIENTO

- Visualización en tiempo real del gráfico HACCP durante la cocción con sistema ICS.
- Pantalla táctil capacitiva LCD a color de 7" de alta definición.
- Inicio de cocciones automáticas ICS mediante función One Touch.
- Organización de recetas en carpetas personalizables con vista previa.
- Reconocimiento inteligente de recetas en cocciones multinivel.
- Interfaz configurable que prioriza los programas más utilizados por el usuario.
- Sistema de calentamiento de la cámara mediante resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable.



Nabook

CONECTIVIDAD AL CLOUD LAINOX

- Actualización automática del software con sistema de aviso integrado.
- Diagnóstico y asistencia técnica remota a través del portal Nabook.
- Control y trazabilidad HACCP en tiempo real, también en remoto.
- Sincronización de equipos asociados a una misma cuenta (patentado).
- Acceso directo a la base de datos de recetas con posibilidad de descarga (patentado).
- Creación y gestión de recetas completas con ingredientes, procedimiento e imagen.
- Creación de menús con cálculo automático de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizables.
- Cálculo de costes de recetas y menús por ración.
- Gestión de listas de compra con exportación en formato Word.



Lavado automático LCS con detergente líquido en cartucho reciclable al 100%



Pantalla a color de 7 pulgadas LCD



Conexión WI-FI de serie



2 velocidades de ventilación

DOTACIONES DE SEGURIDAD

- Micropuerta mecánica de seguridad.
- Sistema de ventilación para refrigeración de componentes con control electrónico de temperatura.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de averías.
- Control electrónico de falta de agua.
- Protección térmica del motor.
- Limitador de temperatura de seguridad en la cámara de cocción.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) con depósito integrado y dosificación automática.
- 7 programas automáticos de lavado: Manual, Aclarado, Soft, Hard, Hard Plus, Eco y Grill.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).
- Superficies lisas en acero inoxidable y vidrio para facilitar la limpieza.
- Grado de protección IPX3 contra chorros de agua.

INSTALACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

- Embalaje 100 % reciclable.
- Producto fabricado con un 90 % de materiales reciclables.
- Certificaciones: ISO 9001 (Calidad), ISO 45001 (Seguridad) e ISO 14001 (Medio Ambiente).

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción uniforme y hermética en acero inoxidable AISI 304 (18/10), espesor 1 mm, con bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Puerta con cerradura giratoria y doble vidrio templado retroventilado con vidrio interno termorefectante.
- Vidrio interno con apertura tipo libro para facilitar limpieza y mantenimiento.
- Junta frontal de silicona resistente al calor y al envejecimiento, fácilmente sustituible.
- Bisagras regulables para garantizar una estanqueidad óptima.
- Deflector abatible para facilitar la limpieza del compartimento del ventilador.
- Doble conexión de entrada de agua (red y descalcificada).
- Cubeta de recogida de condensados bajo la puerta con evacuación directa al desagüe.

DOTACIONES DE CONTROL

- **Autodiagnóstico funcional** previo al uso con señalización visual y acústica de anomalías.
- **Energy Monitor** para el control de consumos de energía, gas, agua y detergentes.
- Monitorización del funcionamiento del ablandador de agua externo (opcional).
- **Iluminación LED** de bajo consumo en la cámara de cocción con luz neutra.
- **EcoVapor**: reducción del consumo de agua y energía mediante control automático de la saturación de vapor.
- **EcoSpeed**: optimización automática del suministro energético según carga y tipo de producto, evitando oscilaciones térmicas.
- Predisposición para sistema de **optimización energética SN** (opcional).
- Configuración de apagado automático del equipo al finalizar el programa de lavado.
- **Conexión USB** para descarga de datos HACCP, actualización de software y gestión de programas.
- Control de temperatura en el corazón del producto mediante sonda multipunto de 4 detecciones (opcional).
- **Ventilación con dos velocidades** y función intermitente para cocciones específicas.
- Inicio diferido de cocciones programable.
- Acceso rápido a los parámetros de usuario para personalización del equipo.
- **Control paralelo de temperatura** en cámara y en el corazón mediante sistema Delta T.
- **Sistema Autoreverse** para inversión automática del sentido de giro del ventilador y cocción uniforme.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 054



Modelo 084



Modelo 134



Modelo 154



MODELO

Capacidad (GN)	5	8	5+8	15
Distancia entre guías (mm)	90	90	90	89
Dim. exteriores (mm)	852 x 797 x 775 h	852 x 797 x 1055 h	852 x 795 x 1840 h	892 x 862 x 1812 h

VAPOR DIRECTO

VERSIÓN ELÉCTRICA ⚡

	AREN054B	AREN084B	AREN134B	AREN154B
Precio (€)	11.143 €	13.817 €	24.012 €	24.170 €
Potencia eléctrica total (kW)	11,6	18,7	30,2	37,2
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

VERSIÓN GAS 🔥

	ARGN054B	ARGN084B	ARGN134B	ARGN154B
Precio (€)	13.102 €	15.841 €	28.284 €	27.188 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,7	0,8	1,4	1,3
Potencia térmica nominal gas 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 730 €	BSR011 730 €		
Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas	BSP064 1.542 €	BSP064 1.542 €		
Puerta con bisagra derecha	NPSB 432 €	NPSB 432 €	NPS2 863 €	
Soporte base en acero inox por inclusión abatidor - Full aisi 304	BSA011 848 €			
Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSK064 1.791 €			
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 139 €	APDS 139 €	APDS2 278 €	



Modelo 054



Modelo 084



Modelo 134



Modelo 154



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

ARES054B

8.663 €

11,6

3N AC 400

ARES084B

11.022 €

18,7

3N AC 400

ARES134B

19.435 €

30,2

3N AC 400

ARES154B

20.660 €

37,2

3N AC 400

ARGS054B

10.697 €

0,7

13 / 11.180

AC 230

ARGS084B

13.223 €

0,8

22 / 18.920

AC 230

ARGS134B

23.585 €

1,4

35 / 30.100

AC 230

ARGS154B

24.969 €

1,3

44 / 37.840

AC 230

Modelo 054

BSR011 **730 €**BSP064 **1.542 €**NPSB **432 €**BSA011 **848 €**BSK064 **1.791 €**APDS **139 €**

Modelo 084

BSR011 **730 €**BSP064 **1.542 €**NPSB **432 €**APDS **139 €**

Modelo 134

NPS2 **863 €**APDS2 **278 €**

Modelo 154

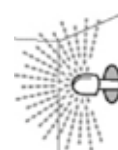
EQUIPAMIENTO DE SERIE

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

Nabook



Disponibile en todos los modelos



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 \downarrow 55	BSC011	1.743 €	mod. 061/101
850 x 730 x 950h 12 + 12 x 1/1 GN \downarrow 55	BSC110	1.956 €	mod. 061
1070 x 840 x 670h 7 x 1/1 GN + 7 x 2/1 GN \downarrow 55	BSC021	1.943 €	mod. 062/102
1070 x 840 x 950h 12 x 1/1 GN + 12 x 2/1 GN \downarrow 55	BSC210	2.178 €	mod. 062
860 x 730 x 670h 6 + 6 x EN (600 x 400) \downarrow 74	BSC064	2.412 €	mod. 061/101/054/084
860 x 730 x 950h 9 + 9 x EN (600 x 400) \downarrow 80	BSC640	2.915 €	mod. 061/054

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 \downarrow 55	BSP011	1.497 €	mod. 061/101
1070 x 840 x 670h 7 x GN 1/1 + 7 x GN 2/1 \downarrow 55	BSP021	1.672 €	mod. 062/102
860 x 730 x 670h 6 + 6 x EN (600 x 400) \downarrow 74	BSP064	1.542 €	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 \downarrow 55	BSK011	1.625 €	mod. 061
1070 x 840 x 950h 12 x GN 1/1 + 12 x GN 2/1 \downarrow 55	BSK021	1.873 €	mod. 062
860 x 730 x 950h 9 + 9 x EN (600 x 400) \downarrow 80	BSK064	1.791 €	mod. 061

BSA

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



900 x 710 x 960h	BSA011	848 €	mod. 061
1070 x 835 x 960h	BSA021	954 €	mod. 062

NPS

Puerta con bisagra a la derecha

NPSB	432 €	mod. 061/101/ 062/ 102
NPS2	863 €	mod. 161

NSG

Innovador smokegrill para sistema barbacoa

NSGB	351 €	mod. 061/101/ 062/ 102
NSGB200	415 €	mod. 201/202
NSGB161	655 €	mod. 161

MCR

Armario de mantenimiento estático y lenta cocción - consoda al corazón



MCR031B

450 x 660 x 415h 3 x 1/1 GN \downarrow 75 0,7 kW AC 230 V	MCR031B	2.423 €	mod. 061/101
450 x 660 x 565h 5 x 1/1 GN \downarrow 75 1 kW AC 230V	MCR051B	2.696 €	mod. 061

BKC

Campana de aspiración con condensador de aire. Sólo para modelos eléctricos ya predispuestos.



BKC011

852 x 1082 x 320h	BKC011	3.404 €	mod. 061/101
1075 x 1195 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC021	3.675 €	mod. 062/102
852 x 1152 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC161	4.040 €	mod. 161
895 x 1150 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC201	3.675 €	mod. 201
1105 x 1220 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC202	4.098 €	mod. 202



Colector campana para conexión externa - ø 150

CCE 313 €

Colector campana para conexión externa - ø 150

BPK* 150 €

*Accesorio fundamental para la instalación de campanas

SBE

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



SBE101

375,5 x 561,5 x 459h 6 x 1/1 GN	SBE061	683 €	
375,5 x 561,5 x 736h 10 x 1/1 GN ⚡ 63	SBE101	800 €	
593 x 721,5 x 459h 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN ⚡ 61	SBE062	1.084 €	
593 x 721,5 x 736h 20 x 1/1 GN - 10 x 2/1 GN ⚡ 64	SBE102	1.119 €	

BCR

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



BCR011S

425 x 823,5 x 1261h	BCR011S	1.566 €	mod. 061/101
630 x 983,5 x 1261h	BCR021S	1.868 €	mod. 062/102
548 x 1077 x 1376h	BCR161S	2.821 €	mod. 161

BTL

Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurrer platos



BTL011

BTL011	212 €	mod. 061/101
BTL021	224 €	mod. 062/102
BCR161L	2.821 €	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.

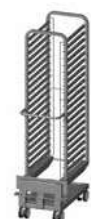
Para los modelos BSR - BSC- BSK - BSP.



BRP04 353 €

NKS / KKS

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



NKS201

470 x 715 x 1706h 20 x 1/1 GN ⚡ 63	NKS201	2.143 €	
470 x 715 x 1706h 15 x 1/1 GN ⚡ 83	NKS201S	2.120 €	
470 x 745 x 1735h 15 x (600 x 400) EN ⚡ 89	NKS154	2.601 €	
694 x 835 x 1706h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN ⚡ 63	KKS202	2.415 €	
694 x 835 x 1706h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN ⚡ 63	KKS202HD	3.121 €	(220 kg - 40 kg/bandeja)
694 x 835 x 1706h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN ⚡ 83	KKS202S	2.355 €	

Accesorios hornos mixtos

Naboo / Sapiens / Aroma

NKP / KKP

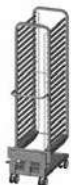


NKP201

Carro monobloque portaplatos

470 x 700 x 1725h n. 60 - Ø 310 MM± 60	NKP201	3.239 €
694 x 926 x 1724h n. 100 - Ø 310 MM± 73	KKP202	3.840 €

NKS / KKS



NKS154

Carro monobloque portabandejas

470 x 758 x 1735h 15 x EN1 (600 x 400) ±89 mm	NKS154	2.601 €	mod. 201/154
470 x 730 x 1706h 20 x GN 1/1 ±63 mm	NKS201	2.143 €	mod. 201/154
470 x 730 x 1706h 15 x GN 1/1 ±84 mm	NKS201S	2.120 €	mod. 201
694 x 847 x 1703h 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 ±63 mm	KKS202	2.415 €	mod. 202
694 x 851 x 1706h 15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1 ±84 mm	KKS202S	2.355 €	mod. 202
694 x 847 x 1706h 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 ±63 mm	KKS202HD	3.121 €	mod. 202

RIC



RIC201

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

RIC201	1.441 €
RIC202	1.802 €

NCP / KCP



KCP202

Cobertura térmica para estructuras con carros

NCP201R	955 €
KCP202R	1.172 €

OTROS ACCESORIOS

Preparación conexión rápida para sonda al corazón mediante conector externo. Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm incluida 85,00hps

KSCBO **94 €**

Suplemento para conexión a red ethernet (Naboo)

NETH **312 €**

Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos

SN **268 €**

Protección de pantalla-mandos

DSP **59 €**

MK061B **874 €**

MK101B **983 €**

MK062B **983 €**

Versión para buques

MK102B **1.091 €**

MK161B **1.746 €**

MK201B **1.310 €**

MK202B **1.528 €**

Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm.

KSC004R **258 €**

Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. Ø 3 mm, largo aguja 180 mm.

KSC180 **336 €**

Sonda al corazón con aguja Ø 1 mm.

KSA001 **241 €**

Sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. Ø 3 mm (Naboo)

KSM002 **533 €**

BAP061 **165 €**

BAP101 **188 €**

Protección anticor de acero inox, para pared lateral

BAP062 **201 €**

BAP102 **224 €**

KIT POLLOGRILL PROFESIONAL



COMPOSICIÓN KIT:

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

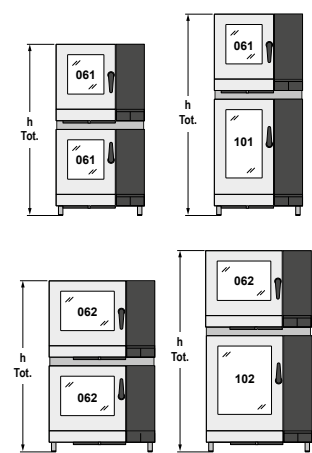
BGRT061 **3.320 €**

BGRT101 **3.320 €**

BGRT062 **3.789 €**

BGRT102 **3.789 €**

KIT DE SOBREPOSICIÓN



Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit	
061	⚡	⚡ 0	BKE011P	1.006 €
061	🔥	⚡ 0	BKG011P	1.303 €
061	⚡	⚡ 0	BKE011P	1.006 €
101	🔥	⚡ 0	BKG011P	1.303 €
062	⚡	⚡ 0	BKE021P	1.067 €
062	🔥	⚡ 0	BKG021P	1.426 €
062	⚡	⚡ 0	BKE021P	1.067 €
102	🔥	⚡ 0	BKG021P	1.426 €

FILTRO GRASAS



NFX02

ICFX01	129 €	
NFX02	283 €	mod.161/201/202

KIT DE CONEXIÓN HIDRÁULICA



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

KNCI	104 €
------	-------

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)

SBE061 85 €*



CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 kg. cada uno)

SBE101 60 €*



Detergente para sistema de lavado automático LM/VCS (Incluye 1 depósito de 10 l.)

SBE062 85 €*



Antical CALFREE Exclusivo para sistema CAL-OUT (Incluye 1 depósito de 10 kg.)

SBE061 60 €*



Antical para modelos con generador de vapor COMBIBOILER (Incluye 1 depósito de 10 kg.)

DS010 106 €*



Flowmeter

PCSM 178 €



Cartucho Purity C Steam 1100

PCSF 401 €



Set de cabezal para filtro Purity C Steam.

PCSK 181 €

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 84 €

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

Accesorios hornos mixtos

Compact

NSR



Soporte base en acero inox.

875 x 525 x 910 h **NSR061** **741 €**

(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)

NAL



Armario neutro con puerta (A añadir al NSR)

NAL061R **679 €**

(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)

KPT



Portabandejas (A añadir al NSR)

10 x 1/1 GN **KPT061** **376 €**

(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)

CAN



Armario neutro con puerta (A añadir al NSR)

10 X 1/1 GN **CAN061R** **1.040 €**

(Mod. 061, 101)

NAN



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)

CPD



Plano de apoyo de acero inox (A añadir al CSR)

10 X 1/1 GN **CPD061** **253 €**

(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)

MCR E



MCR031E

Armario de mantenimiento y cocción lenta (A añadir al NSR)

450 x 635 x 405 h **MCR031E** **2.422 €**

450 x 635 x 405 h **MCR051E** **2.696 €**

3 x 1/1 GN | 0,7 kW | AC 230 V - 50 HZ
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)

CKC | CKO

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

877 x 877 x 250 h
0,3 kW **PCK061** **2.986 €**
AC 230 V - 50 Hz

(Mod. CBEN061 - CVEN061 - CBES061 - CVES061)
*Accesorio fundamental para la instalación de campanas



CKO061

510 x 1033 x 300 h
0,3 kW **PCK061** **2.682 €**
AC 230 V - 50 Hz

(Mod. COEN061 - COEN101 - COES06 - COES101)

510 x 860 x 300 h
0,3 kW **PCK026** **2.378 €**
AC 230 V - 50 Hz

(Mod. COEN026 - COES026)

RP



Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno

RP04 **354 €**

CSR



CSR061

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. COEN061 - COES061)

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



CEE

mod. 026 - 061 - 101 **BPK*** **150 €**

CCE **313 €**

*Accesorio fundamental para la instalación de campanas

CPT



CPT061

Portabandejas (A añadir al CSR)

10 x 1/1 GN **CPT061** **376 €**

(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)

NNR

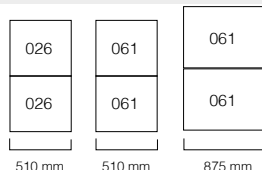


Marco de superposición para ajuste de altura, en la instalación de horno con campana

839 x 480 x 150 h **NNR061** **250 €**

(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)

KCOE | KCVE | KCVG | KCBE



Horno inferior y superior eléctrico

KCOE026 **881 €**

KIT DE CONEXIÓN HIDRÁULICA



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

KNCI **104 €**

OTROS ACCESORIOS

** Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos) (Mod. 026 - 061 - 101) **SN** **272 €**

** Cambio sentido de puerta (Mod. 026 - 061 - 101) **NPS** **432 €**

** Preparación para conexión campana de aspiración (Mod. 026 - 061 - 101) **BPK*** **150 €**

** Sonda al corazón multipunto - Ø3mm. VERSIÓN SAPIENS (Mod. 026 - 061 - 101) **KSC004R** **258 €**

Sistema de lavado automático (1 envase de 990 gr VERSIÓN SAPIENS) (Mod. 026 - 061 - 101) **ILCS1** **728 €**

Filtro grasas (Mod. 026 - 061 - 101) **ICFX01** **129 €**

Sonda al corazón de aguja - Ø1 mm (sólo en hornos dotados de sonda al corazón) (Mod. 026 - 061 - 101) **KSA001** **249 €**

Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN NABOO (Mod. 026 - 061 - 101) **KSM002** **533 €**

Ducha de lavado con tubo flexible de acero inox - 2,5 m. (Mod. 026 - 061 - 101) **ICLD** **209 €**

Estante de acero inox 510 x 615 x 303h (Mod. 026) **SM026** **528 €**

PAC026 (Mod. 026) **137 €**

Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor) **PAC061** (Mod. 061) **164 €**

PAC101 (Mod. 101) **189 €**

Kit patas (h - 150 mm) (Mod. 026 - 061 - 101) **KP004** **177 €**

*Accesorio **fundamental** para la instalación de campanas

** Solicitar con el pedido del horno.

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO



Flowmeter

PCSM **178 €**

Cartucho Purity C Steam 1100

PCSF **401 €**

Bag in Box

DL002BB **90 €**

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

Accesorios hornos mixtos

Foody / Puff

PSR

Soporte base en acero inox



779 x 707 x 950 mm	PSR051	538 €	mod. 051
779 x 707 x 775 mm	PSR071	528 €	mod. 071
779 x 707 x 670 mm	PSR101	518 €	mod. 101
779 x 707 x 950 mm	PSR044	538 €	mod. 044
779 x 707 x 775 mm	PSR064	528 €	mod. 064
779 x 707 x 670 mm	PSR084	518 €	mod. 164

ISR



* Soporte base en acero inox por inclusión abatidor

875 x 774 x 950 mm	ISR071S	752 €	mod. 051, 071, 044, 064
--------------------	----------------	--------------	-------------------------

* Opción de armario en acero inox. con puertas y rack con rieles portabandejas

RP



Kit ruedas - 2 con freno

73 x x 103 mm	RP04	381 €
Mod. 051, 071, 101, 044, 064, 084		

KFP



Kit de sujeción de pies

	KFP060	57 €
Mod. 051, 071, 101, 044, 064, 084		

PAP



Protección anti-calor de acero inox, para pared lateral

665,5 x 86 x 724 mm	PAP051	206 €	mod. 051, 044
665,5 x 86 x 888 mm	PAP071	215 €	mod. 071, 171, 064, 164
665,5 x 86 x 1098 mm	PAP101	228 €	mod. 101, 171, 084, 164

PKC



Campana de aspiración flat con condensador por aire. Sólo para modelos eléctricos ya predisuestos 1N-AC 230 V 0,085 kW

778 x 743 x 200 mm	PKC04F	2.535 €
Mod. 051, 071, 101, 044, 064, 084		

CCER



Colector campana para conexión externa Ø 150 mm

300 x 220 x 110 mm	CCER90	534 €
Mod. 051, 071, 101, 171, 044, 064, 084, 164		

PSR



Kit de conexión de sonda. Instalación realizada por un técnico autorizado

665,5 x 86 x 724 mm	KPSA01	370 €	Mod. 051, 071, 101, 171, 044, 064, 084, 164
665,5 x 86 x 888 mm	KPSC04	370 €	

ICLD



Ducha de lavado

	ICLD	225 €
Mod. 051, 071, 101, 171, 044, 064, 084, 164		

KIT DE CONEXIÓN HIDRÁULICA



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

	KNCI40	104 €
Mod. 051, 071, 101, 171, 044, 064, 084, 164		



PKE044
667 €



PKE044
667 €



PKE044
667 €



PKE064
667 €

ACCESORIOS POR KIT SOBREPOSICIÓN

PSR



Soporte base en acero inox

779 x 707 x 320 mm **PSR444** **538 €**

Mod. PKE044

ISR



Alzada

750 x 582 x 180 mm **ISR055** **280 €**

750 x 582 x 180 mm **ISR055R** **347 €**

Mod. PKE044

RP/ IRK



Kit ruedas - 2 con freno

RP04 **381 €** mod. PKE044

IRK04 **264 €** mod. PKE044 y PKE064

PKC



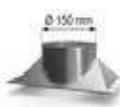
Campana de aspiración 1N-AC 230 V 0,085 kW
Sólo para modelos eléctricos

778 x 1048 x 200 mm **PKC04S** **3.299 €**

778 x 848 x 200 mm **PKC04FS** **3.238 €**

mod. PKE044 y PKE064

CCER



Colector campana para conexión externa
Ø 150 mm

300 x 220 x 110 mm **CCER90** **534 €**

mod. PKE044 y PKE064

PCR













Carro de altura reg-utable, con bandeja de recogida
y con sistema de enganche y desenganche de la
camara de coccion del horno

497 x 1132 x 1592 mm **PCR640S** **3.044 €**

mod. PKE044 y PKE064

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	38 €	X1100	48 €	X2100	90 €	
Bandeja lisa	Acero Inox T	20 mm	T2302	48 €	T1102	54 €	T2102	103 €	
		40 mm	T2304	57 €	T1104	68 €	T2104	112 €	
		65 mm	T2306	63 €	T1106	74 €	T2106	126 €	
Bandeja perforada	Acero Inox F	20 mm	F2302	57 €	F1102	65 €	F2102	147 €	
		40 mm	F2304	65 €	F1104	75 €	F2104	157 €	
		65 mm	F2306	76 €	F1106	100 €	F2106	193 €	
		100 mm	-	-	F1110	126 €	F2110	244 €	
		150 mm	-	-	F1115	187 €	F2115	359 €	
Plancha aluminio acum. calor	Lisa/Rayada AP	-	-	APLR11	276 €	-	-		
Bandeja esmaltada	S	20 mm	-	-	S1102	74 €	S2102	114 €	
		40 mm	-	-	S1104	86 €	S2104	127 €	
		65 mm	-	-	S1106	96 €	S2106	142 €	
Cesta red metalica	Acero Inox R	1 Kg	R230	86 €	R1104	116 €	-		
		3 Kg	-	-	-	-	R2104		232 €
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Lisa ATL	-	ATL23	60 €	AT11	73 €	-		
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Perforada ATF	-	ATF23	73 €	AF11	77 €	-		
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Teflonada AT	20 mm	AT230	57 €	AT02	79 €	-		
		40 mm	-	-	AT04	98 €	-		
		65 mm	-	-	AT06	103 €	-		
Rejilla para verduras	Aluminio GV	-	GV230	90 €	GV110	139 €	-		
Rejilla para pinchos de 52 cm	Acero Inox GS	-	-	-	GS111	68 €	-		
Pincho 52 cm	Acero Inox SD	52 cm	-	-	SD052	26 €	-		
Rejilla para pinchos pequeños	Acero Inox GS	-	GS230	48 €	GS112	75 €	-		
Rejilla carne o pescado	GC	-	GC230	181 €	GC113	188 €	-		
Bandeja antiaherente tortillas	Aluminio TF	6 piezas	-	-	TF106	104 €	-		
		12 piezas	-	-	-	-	TF112		238 €
Rejilla para pollos	Acero Inox P	4 piezas	P230	65 €	-	-	-		
		8 piezas	-	-	P1108	73 €	-		
Rejilla de chapa y teflón antiadherente		1 pieza	TF123	84 €	-	-	-		
		2 piezas	-	-	TF223	104 €	-		
		6 piezas	-	-	-	-	TF623		191 €

KIT RESTAURANTE: (SG11C)

MSK11R 613 €

KIT RESTAURANTE: (SG11L)

MSK21R 613 €



1 x SG11C / SG11L

SPEEDY GRILL

Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas.

1/1 GN



2 x AT11

FINGER GRILL

Bandeja antiadherente, con lados abiertos. aluminio revestido con teflón.

1/1 GN - lisa



1 X S1102

STEW PAN

Bandeja esmaltada. aleación metálica, revestimiento de cerámica.

1/1 GN - h 20 mm



1 x R1104

FRY BASKET

Cesta de red para prefritos. Acero inox.

1/1 GN - 1,5 kg



1 x GV110

SQUARE GRILL

Parrilla especial para cocción de verduras. Aluminio.

1/1 GN

KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA (SG11C)

MSK11S 912 €

KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA (SG11L)

MSK21S 912 €



1 x SG11C / SG11L

SPEEDY GRILL

Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas.

1/1 GN



2 x PS1108

SPEEDY CHICKEN

Bandeja antiadherente, con lados abiertos. aluminio revestido con teflón.

H 145 mm - 1/1 GN - 8 pz



1 X GS112

SKEWER GRILL 23

Cocción de brochetas carnes y pescados. Acero inox.

1/1 GN
Largo brochetas 23 cm



1 x GV110

SQUARE GRILL

Parrilla especial para cocción de verduras. Aluminio.

1/1 GN - 1,5 kg



2 x AT11

FINGER GRILL

Bandeja antiadherente, con lados abiertos. Aluminio revestido con teflón.

1/1 GN - lisa

Speedy Chicken

Hasta 98 pollos en tan solo 30 minutos*

*Pollos de 950g



Mod. PS1108

253 €

Speedy Grill

Asado perfecto simultáneo en ambos lados

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



Mod. SG11C
(apertura longitudinal)

343 €

Mod. SG11L
(apertura transversal)

343 €



Cuando el calor y el frío se funden.

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.



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



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



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



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



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



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



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

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.

Black Edition



Armarios de abatimiento

FABRICACIÓN

- Estructura y revestimientos en acero inoxidable AISI 304 (18/10), con encimera y laterales de espesores diferenciados, interior completamente radiado y fondo estampado para facilitar la limpieza.
- Aislamiento en espuma de poliuretano de alta densidad, libre de HCFC, que garantiza eficiencia térmica.
- Sistema anticondensación integrado en el marco de la puerta.
- Sistema de refrigeración de alto rendimiento con evaporador de alta ventilación, batería cobre-aluminio tratada con resina epoxi atóxica y sistema de descongelación por gas caliente (patentado).
- Ventilación de flujo indirecto para una distribución uniforme del aire.
- Puerta con tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los cuatro lados.
- Sistema patentado de inyección de humedad en la cámara.
- Soportes porta-guías y guías extraíbles en acero inoxidable AISI 304 para bandejas GN 1/1 o 600 x 400.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla táctil capacitiva a color de 7" de alta definición (LCD-TFT-IPS) con interfaz por iconos específicos según tipo de alimento.
- Control preciso de la temperatura mediante sonda de aguja calentada multipunto con 4 puntos de medición.
- Conectividad Wi-Fi, Ethernet y USB para descarga de registros HACCP, asistencia remota, gestión de recetas y actualización de software.
- Recetario integrado "My Nabook".
- Ciclos automáticos de descongelación, funciones de preenfriamiento, secado y conservación automática al final del ciclo.
- Función Multinivel para optimizar la capacidad de carga.
- Posibilidad de esterilización con sistema Sterilox (opcional).
- Lavado manual con ducha externa de enganche rápido (opcional).
- Diseño higiénico conforme a la normativa UNI EN 14159, con evaporador suspendido que facilita la limpieza y garantiza la seguridad higiénica.

Cámaras de abatimiento

FABRICACIÓN

- Revestimiento interior completamente radiado y paneles estructurales en acero inoxidable AISI 304 (18/10), con pavimento interno antideslizante acabado 5 WL.
- Aislamiento en espuma de poliuretano de alta densidad (42 kg/m³), libre de HCFC, con paneles de hasta 80 mm de espesor para una óptima eficiencia térmica.
- Sistema de refrigeración de alto rendimiento con evaporador de alta ventilación, batería cobre-aluminio tratada con resina epoxi atóxica y sistema de descongelación por ventilación.
- Ventilación de flujo indirecto con regulación de velocidad de los ventiladores para una distribución homogénea del aire.
- Puerta con junta rasante, cierre magnético y bisagras con rampa de cierre, equipada con resistencia anticondensación y tirador ergonómico vertical.
- Rampa de acceso incluida, con posibilidad de integrar rejilla recoge-líquidos y sistema de filtrado (opcional).
- Topes internos y externos en acero inoxidable de gran espesor para proteger el carro y el panel de mandos.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla táctil capacitiva a color de 7" de alta definición (LCD-TFT-IPS) con control mediante iconos específicos según tipo de alimento.
- Control preciso de temperatura mediante sonda de aguja calentada multipunto con 4 puntos de medición.
- Conectividad Wi-Fi y Ethernet para descarga de registros HACCP y asistencia remota; conexión USB opcional para gestión de recetas, parámetros y actualizaciones de software.
- Recetario integrado "My Nabook".
- Ciclos automáticos de descongelación y funciones de preenfriamiento, secado y conservación automática al final del ciclo.
- Función Multinivel para optimizar la capacidad de carga.
- Sistemas opcionales de esterilización mediante Sterilox o lámpara germicida UV.
- Diseño higiénico conforme a la normativa UNI EN 14159, con evaporador suspendido para facilitar el lavado y garantizar la seguridad higiénica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO

	GN	5 x 1/1	8 x 1/1	12 x 1/1	16 x 1/1
Capacidad	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
	600x400	70	75	73	56
Dim. 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					

	NEO051TA	NEO081TA	NEO121TA	NEO161TA
Precio (€)	10.437 €	13.213 €	15.878 €	16.621 €
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	1.600	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
	11.238 €	14.156 €	16.962 €	17.752 €

ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
Ruedas, de las cuales dos con freno	RTZ64 140 €	RTZ84 215 €	RTZ84 215 €	RTZ64 140 €
Ducha de lavado	DE5 209 €	DE5 209 €	DE5 209 €	DE5 209 €
Esterilizador	SXIA3 474 €	SXIA3 474 €	SXIA3 474 €	SXIA3 474 €
Suplemento por cámara con 2 puertas pasantes (TRP)				

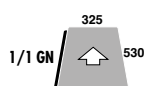
Bajo pedido puerta contraria, sin ningún suplemento de precio.
 Unidad condensadora remota o unidad condensada por agua, consultar precio.
 Tensión y frecuencia especial, consultar precio.



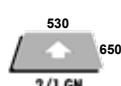
Modelo 122



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
24.792 €	49.316 €	54.692 €
100	150	180
60	100	120
3.619	6.890	9.290
1.600	4.500	4.500
4.688	6.188	6.188
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- (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 201	Modelo 202	Modelo 161
RTZ85 266 €		
DE5 209 €		
SXIA3 474 €	SXIA5 1.099 €	SXIA5 1.099 €
	201 TRP 1.969 €	202 TRP 1.449 €

Nabook 

Disponible en todos los modelos

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.



ICON

ALPHATECH



 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.

Recetas

HACCP

Diagnóstico

connecty.cloud

Sincronización

La plataforma completamente gratuita siempre a tu disposición.

 SYNAPSIS
ICON
ICON51

EL ANILLO DE ENLACE ENTRE TU IDEA DE COCINA Y TU CLIENTE

Synapsy, gracias a su **conexión Wi-Fi de serie**, está siempre conectado al cloud. Desde PC, smartphone o tablet se puede acceder a **Connecty.cloud** para crear y gestionar recetas y programas de cocción, que se descargan directamente al equipo. La plataforma también permite descargar datos HACCP y realizar diagnósticos de funcionamiento.

Además, Connecty.cloud **sincroniza datos, programas y recetas entre varios equipos**, incluso ubicados a grandes distancias, lo que la convierte en una solución ideal para cadenas hoteleras, QSR y GDO.





AUTOMATIC COOKING

Seleccionar fácilmente entre 95 recetas preprogramadas. El horno ajusta el modo de cocción, la temperatura, la humedad y la velocidad de ventilación para garantizar resultados óptimos.



MULTICOOKING

Cocina varios alimentos a la vez con distintos tiempos, optimizando el servicio y logrando un ahorro de tiempo y energía. Synapsy sugiere las recetas compatibles para una cocción simultánea.



TUS RECETAS A UN CLIC

Basta con seleccionar la receta deseada para que Synapsy la ejecute automáticamente, garantizando siempre resultados excelentes.



CLIMA SMART

Controla de forma inteligente la humedad en la cámara de cocción según el alimento, asegurando un resultado perfecto.



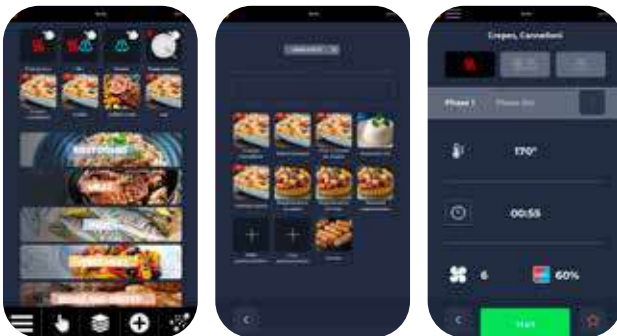
REGENERACION DE LA TEMPERATURA

Gracias a su programa de mantenimiento y reposición de temperatura, Synapsy garantiza un servicio óptimo en todo momento.



AHUMADO

La aplicación AT-Smoker (opcional), permite ahumar en frío carnes, pescados y quesos, o utilizarla en cocina para aportar un sabor único a los platos.



CONNECTY.CLOUD

Sincroniza datos, programas y recetas entre varios equipos









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.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	 Modelo 061	 Modelo 101	 Modelo 062	 Modelo 102
MODELO	 1/1 GN	 1/1 GN	 2/1 GN	 2/1 GN
Capacidad (GN)	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 2/1 - 12 x 1/1	10 x 2/1 - 20 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	6 x 1/1 GN y 6 x 60x40 EN	10 x 1/1 GN y 10 x 60x40 EN	70	70
Dim. exteriores (mm)	852 x 795 x 775h	852 x 795 x 1055h	1072 x 907 x 775h	1072 x 907 x 1055h

VAPOR DIRECTO

VERSIÓN ELÉCTRICA ⚡	SYE061B	SYE101B	SYE062B	SYE102B
Precio (€)	9.400 €	13.790 €	14.672 €	19.509 €
Potencia eléctrica total (kW)	9,5	16	19	31
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

VERSIÓN GAS 🔥	SYG061B	SYG101B	SYG062B	SYG102B
Precio (€)	11.204 €	15.999 €	17.017 €	22.617 €
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)	1N AC 230	1N AC 230	1N AC 230	1N AC 230

CON GENERADOR DE VAPOR

VERSIÓN ELÉCTRICA ⚡	OB061E	OB101E	OB062E	OB102E
Precio (€)	10.134 €	14.254 €	15.650 €	20.810 €

VERSIÓN GAS 🔥	OB061G	OB101G	OB062G	OB102G
Precio (€)	12.189 €	16.673 €	18.206 €	24.197 €
Potencia eléctrica total (con caldera) kW	0,7	0,8	0,8	0,8
Potencia térmica nominal gas (con caldera) kW / kcal	15 / 12.900	25 / 21.500	30 / 25.800	50 / 43.000

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, \varnothing 3 mm (excluidos mod. 201, 202).
- Seguridad apertura puerta con doble resorte (excluidos mod. 201, 202).
- Suplemento para estructura extraíble (excluidos mod. 201, 202).
- Suplemento para mamparo portabandejas - versión en (600 x 400) (excluidos mod. 201, 202).
- Kit pollogrill profesional (excluidos mod. 161, 201, 202).
- Chimenea antiviento para los modelos de gas (excluidos mod. 161, 202).
- Suplemento para carro monoblock - mod. NKS201S - NKS154 - KKS202HD - KKS202S - NKS154 (disponible en mod. 201, 202).
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón mediante conector externo (opcional en mod. 061, 101, 062, 102).


Modelo 161


1/1 GN


Modelo 201


1/1 GN


Modelo 202


2/1 GN

6 x 1/1 + 10 x 1/1

70

852 x 795 x 1840h

20 x 1/1

63

892 x 862 x 1812 h

20 x 2/1 - 40 x 1/1

63

1102 x 932 x 1812h

SYE161B
23.345 €

25,5

3N AC 400

SYE201B
23.817 €

31,8

3N AC 400

SYE202B
34.129 €

61,8

3N AC 400

SYG161B
27.377 €

1,4

44 / 37.840

1N AC 230

SYG201B
26.900 €

1,3

80 / 68.800

1N AC 230

SYG202B
33.956 €

1,4

35 / 30.100

1N AC 230

OB161E
26.246 €
OB201E
25.174 €
OB202E
36.321 €
OB161G
32.234 €

1,4

40 / 34.400

OB201G
28.635 €

1,3

52 / 44.720

OB202G
38.095 €

1,4

90 / 77.400

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (Bajo pedido)

Puerta con bisagra a la derecha, dotada de sonda al corazón multipunto con conector externo, ø 3 mm.

465 € NPSB (mod. 061 - 101 - 062 - 102)

930 € NPS2 (mod. 161)

Seguridad apertura puerta con doble resorte

149 € APDS (mod. 026 - 061 - 101)

299 € APDS2 (mod. 161)

Ahumador con alimentación externa

964 € AFFE (mod. 061 - 101 - 062 - 102 - 161 - 201 - 202)

Ducha de lavado con conexiones y enganches

787 € ICLD (mod. 061 - 101 - 062 - 102 - 161 - 201 - 202)

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Sistema de lavado automático
- Sistema antical calout 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 ø 3 mm. Sonda fija (excluidos mod. 161, 201, 202).
- Sonda al corazón multipunto con conector externo, ø 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).



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.



ACCESORIOS

	Modelo 061		Modelo 101	
	Código	Precio	Código	Precio
SopORTE base en acero inox. con estante	BSR011	799 €	BSR011	799 €
SopORTE base en acero inox. por inclusión abatidor	BSA011	928 €	-	-
SopORTE base en acero inox. con rack con rieles portabandejas	BSP011	1.636 €	BSP011	1.636 €
SopORTE base en acero inox. Con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSK011	1.776 €	-	-
Armario en acero inox. Con puertas y rack con rieles portabandejas	BSC011	1.905 €	BSC011	1.905 €
Armario en acero inox. Con puertas y rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSC110	2.138 €	-	-
Armario de mantenimiento estático y lenta cocción - con sonda al corazón	MCR031B	2.609 €	MCR031B	2.609 €
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 recogegotas	-	-	-	-
Carro monobloque heavy duty, porta bandejas y bandeja recogegotas	-	-	-	-
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 €
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 €
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 €
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 escurrerplatos (BTL011/ BTL021)	SSB061	577 €	SSB101	600 €
Estructura portabandejas extraíble para kit pollogrill profesional (SBE091/ SBE092) + Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurrerplatos (BTL011/ BTL021)	-	-	SSB091	600 €
Kit pollo grill profesional	KGP011	975 €	KGP011	975 €
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 €
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 €


Modelo 062

Modelo 102

Modelo 161

Modelo 201

Modelo 202

Código		Precio	Código		Precio	Código		Precio	Código		Precio			
BSR021		901 €	BSR021		901 €	-		-	-		-			
BSA021		1.042 €	-		-	-		-	-		-			
BSP021		1.828 €	BSP021		1.828 €	-		-	-		-			
BSK021		2.047 €	-		-	-		-	-		-			
BSC021		2.124 €	BSC021		2.124 €	-		-	-		-			
BSC210		2.381 €	-		-	-		-	-		-			
MCR052B		4.040 €	-		-	-		-	-		-			
-		-	-		-	-		-	-		-			
-		-	-		-	-		-	NKS201		2.308 €			
-		-	-		-	-		-	(20 x 2/1 GN)		-			
-		-	-		-	-		-	NKS201S		2.283 €			
-		-	-		-	-		-	(15 x 2/1 GN)		-			
-		-	-		-	-		-	-		KKS202	2.600 €		
-		-	-		-	-		-	-		(20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN)	-		
-		-	-		-	-		-	-		KKS202S	2.536 €		
-		-	-		-	-		-	-		(15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN)	-		
-		-	-		-	-		-	-		KKS202HD	3.361 €		
-		-	-		-	-		-	NKS154		2.801 €	-		
-		-	-		-	-		-	NKP201		3.489 €	KKP202	4.135 €	
-		-	-		-	-		-	RIC201		1.552 €	RIC202	1.941 €	
-		-	-		-	-		-	-		-	-	-	
BKC011		3.666 €	BKC021		3.957 €	BKC161		4.351 €	BKC201		3.957 €	BKC202		4.413 €
-		-	-		-	BKC161F		4.109 €	-		-	-		-
CCE		337 €	CCE		337 €	CCE		337 €	CCE		337 €	CCE		337 €
-		-	-		-	CCER90		534 €	-		-	-		-
-		-	-		-	-		-	NCP201R		1.028 €	KCP202R		1.263 €
-		-	-		-	-		-	BKQ201		4.114 €	BKQ202		4.990 €
SBE062		1.167 €	SBE102		1.205 €	SBE061		736 €	-		-	-		-
-		-	-		-	SBE101		862 €	-		-	-		-
-		-	-		-	SBE564		736 €	-		-	-		-
-		-	-		-	SBE864		862 €	-		-	-		-
SSB062		775 €	SSB102		775 €	-		-	-		-	-		-
-		-	SSB092		775 €	-		-	-		-	-		-
KGP021		1.076 €	KGP021		1.076 €	KGP161		2.730 €	KGP201		1.594 €	KGP202		1.644 €
-		-	BSGP21		353 €	-		-	-		-	-		-
-		-	-		-	-		-	BSGP201		315 €	BSGP202		386 €
BCR021S		2.012 €	BCR021S		2.012 €	BCR161S		3.038 €	-		-	-		-
-		-	-		-	BCR161L		3.038 €	-		-	-		-
BRP04		381 €	BRP04		381 €	-		-	-		-	-		-

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- **AC (Automatic Cooking):** sistema automático de cocción con recetas italianas e internacionales, programa automático y presentación fotográfica del plato.
- Cocción manual con inicio inmediato en tres modos:
 - Convección: 30 °C – 270 °C
 - Vapor: 30 °C – 130 °C
 - Combinado convección + vapor: 30 °C – 270 °C
- Función de precalentamiento hasta 300 °C.
- **Modo Multicocción** para cocinar diferentes alimentos simultáneamente con tiempos de cocción diferenciados.
- **Clima Smart:** sistema automático de gestión del clima y la humedad en la cámara de cocción.
- **AT Smoker** con ahumador externo (opcional, bajo pedido).



Función Multicooking



Cocción Automatic Cooking

CONNECTY.CLOUD

- Acceso al portal Connecty.cloud para la gestión remota del equipo.
- Creación y gestión de recetas con imagen ilustrativa.
- Acceso directo a la base de datos de recetas.
- Sincronización de hornos conectados a una misma cuenta.
- Control y trazabilidad HACCP en tiempo real, también en remoto.
- Diagnóstico y asistencia técnica remota a través de Connecty.cloud.



El sistema Ecospeed Dynamic optimiza y controla el suministro de energía garantizando siempre la temperatura correcta.



Sistema de modulación de llama y intercambiador de alta eficiencia que optimiza el consumo energético y reduce las emisiones.



Sistema que reduce el consumo de agua y energía mediante el control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.



Tus recetas al alcance de un clic

DOTACIONES DE CONTROL

- **Sistema Autoreverse** para inversión automática del sentido de giro del ventilador y cocción uniforme.
- Control paralelo de la temperatura en cámara y en el corazón del producto.
- Regulación automática de la condensación de vapor.
- Selección de hasta **6 velocidades de ventilación**, con posibilidad de funcionamiento intermitente.
- Control de temperatura al corazón mediante sonda multipunto de 4 detecciones (según modelo u opcional).
- **Conexión USB** para descarga de datos HACCP, actualización de software y gestión de programas.
- Configuración de **apagado automático** del horno al finalizar el programa de lavado.
- Bloqueo de perfil de usuario (función específica para Quick Service Restaurant).
- Sistema de optimización energética SN para modelos eléctricos (opcional).
- **Programa SERVICE** para pruebas funcionales, visualización de sondas y control de horas de funcionamiento.
- Autodiagnóstico previo al uso con señalización visual y acústica de anomalías.
- **Iluminación LED** de bajo consumo en la cámara con luz neutra.
- Control externo de la eficiencia del ablandador de agua (opcional).
- Función de recordatorio para la limpieza de filtros de aire.

FUNCIONAMIENTO

- Inicio de cocciones automáticas AC mediante **función One Touch**.
- Organización de recetas por categorías con vista previa.
- Reconocimiento inteligente de recetas en cocciones multinivel.
- Pantalla táctil capacitiva LCD a color de 7" de alta definición.
- **Función Cool Down** para enfriamiento rápido de la cámara mediante ventilador.
- Enfriamiento rápido con posibilidad de inyección de agua.
- Reinicio automático de la cocción tras interrupciones del suministro eléctrico.
- Interfaz de usuario configurable con selección de hasta 6 idiomas.
- Biblioteca integrada con **95 recetas** probadas para garantizar resultados óptimos.
- Visualización y modificación de recetas en cualquier momento.



AHUMADOR AT-SMOKER

Nuevo sistema de ahumado, que puede utilizarse en frío o durante la cocción.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

GENERACIÓN DE VAPOR

- **Vapor directo**
 - Producción directa de vapor en la cámara mediante inyección de agua sobre el ventilador y nebulización en los elementos de calentamiento, con disponibilidad inmediata.
- **Vapor indirecto**
 - Generador de vapor de alto rendimiento con elevado aislamiento térmico (AISI 304 para modelos eléctricos y AISI 316 para modelos a gas)
 - Precalentamiento automático del agua.
 - Descarga y lavado automático diario del generador.
 - Programas y señalización automática para la desincrustación.
 - Sistema antical CALOUT para prevenir la acumulación de cal.



Lacado automático

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción uniforme y hermética en acero inoxidable AISI 304 (18/10), espesor 1 mm, con bordes redondeados para facilitar la limpieza y optimizar el flujo de aire.
- Puerta con doble vidrio templado retroventilado y vidrio interno termorefectante para mayor eficiencia y seguridad.
- Vidrio interno con apertura tipo libro para facilitar limpieza y mantenimiento.
- Sistemas de cierre, bisagras regulables y freno de puerta según modelo.
- Deflector abatible para facilitar la limpieza del compartimento del ventilador.
- Junta de puerta de silicona resistente al calor, de fácil sustitución.
- Cubeta de recogida de condensados con evacuación directa al desagüe (según modelo).
- Motores brushless de accionamiento magnético y relés de estado sólido para optimización de potencia.
- Sistema de refrigeración forzada de componentes electrónicos con filtro de acero inoxidable extraíble y lavable (según modelo).

Funcionamiento eléctrico ⚡

- Calentamiento de la cámara mediante resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable INCOLOY 800.

Funcionamiento a gas 🔥

- Sistema de calentamiento indirecto con quemadores premezclados modulantes de alto rendimiento.
- Encendido automático con generador electrónico de alta frecuencia.
- Control electrónico de llama con autodiagnóstico y reencendido automático.
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario.



CLIMA SMART

El sistema inteligente de control de la humedad que, según el alimento y el resultado deseado, garantiza jugosidad, ternura y crujiente óptimos con mínima pérdida de peso.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado automático con recipiente separado de detergente y dosificación automática.
- **7 programas de lavado:** Manual, Aclarado, Soft, Eco, Hard, Hard Plus y Grill.
- **Sistema antical CALOUT** con dosificación automática para modelos con generador de vapor.
- Acceso facilitado para mantenimiento por el lateral derecho.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).
- Superficies en acero inoxidable y vidrio de fácil limpieza.
- Grado de protección contra chorros de agua: IPX4 (modelos de sobremesa) e IPX5 (modelos de suelo).

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Funcionamiento automático con programas de cocción predefinidos y memorizados según modelo (hasta 95 programas), incluidos programas para reposición de temperatura en plato y bandeja.
- Funcionamiento programable con capacidad de almacenar hasta 99 programas personalizados en secuencia automática (hasta 9 ciclos), con asignación de nombre e icono.
- Cocción manual con inicio inmediato en tres modos:
 - Convección: 30 °C – 300 °C
 - Vapor: 30 °C – 130 °C
 - Combinado convección + vapor: 30 °C – 300 °C
- Selección rápida de programas favoritos mediante sistema Scroll & Push con scroller dedicado
- Autoclima®: control automático del clima óptimo en la cámara de cocción.
- Fast-Dry Boosted®: sistema automático de deshumidificación rápida de la cámara.



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



Calidad
al mejor precio.

ICON

DISEÑO ELEGANTE Y FUNCIONAL

Horno de alto rendimiento que, incluso con un presupuesto ajustado, ofrece las funciones y prestaciones de la gama Lainox. Su sistema de control sencillo e intuitivo permite máxima creatividad culinaria, desde cocciones al vapor y frituras hasta parrilla, tanto en elaboraciones dulces como saladas.



Sistema de lavado automático

Limpieza integral mediante detergente líquido en cartucho desechable (patentado), sin manipulaciones ni trasvases, con ciclos automáticos que funcionan sin intervención del operador





EL VAPOR TRABAJA POR TI

ICON utiliza únicamente el vapor necesario, el ajuste automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción permite precisión máxima y por tanto ningún desperdicio.



EFICIENTE Y SOSTENIBLE

Sistemas que ajustan automáticamente la energía a la carga de producto, mantienen una temperatura estable, optimizan el consumo y reducen los desperdicios y las emisiones, especialmente en modelos a gas.



COCCIONES PERFECTAS

Cocción uniforme y constante mediante el control automático de temperatura y humedad, asegurando resultados perfectos incluso con cargas completas o en la regeneración de alimentos.



COCCIONES AUTOMÁTICAS ICS

Recetas preconfiguradas y probadas que ajustan automáticamente todos los parámetros de cocción para garantizar resultados óptimos en todo tipo de elaboraciones, desde carnes jugosas y fritos crujientes hasta panes, postres y gratinados perfectos.

ICON51

La gama de hornos mixtos convección-vapor súper compactos.

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.

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



51 cm

Hornos mixtos ICON

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo M051



1/1 GN



Modelo T051



1/1 GN



Modelo M071



1/1 GN

MODELO

Capacidad (GN)

Distancia entre guías (mm)

Dim. exteriores (mm)

5 x 1 / 1

70

777 x 729 x 777h

5 x 1 / 1

70

777 x 729 x 777h

7 x 1 / 1

70

777 x 729 x 942h

VAPOR DIRECTO

VERSIÓN ELÉCTRICA ⚡

ICEM051E

ICET051E

ICEM071E

Precio (€)

4.348 €

5.429 €

5.707 €

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 (€)

6.521 €

7.469 €

7.871 €

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 808 €	
Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - Version T		ISC04 364 €	
Sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - Version T		ISA01 364 €	
Cambio sentido puerta	IPS051 133 €	IPS051 133 €	IPS071 133 €
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 151 €	APDS 151 €	APDS 151 €
Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos	SN 292 €	SN 292 €	SN 292 €
Predisposición para conexión de la campana de aspiración	NPK 152 €	NPK 152 €	NPK 152 €
Suplemento para mamparo portabandejas - versión en (600 x 400) - IGP464	ISP864 110 €	ISP864 110 €	ISP864 110 €
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 458 €	CSA 458 €	CSA 458 €
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 244 €	OCBM4 244 €	OCBM4 244 €
Kit de conexión hidráulica compuesto por 2 tubos de carga, 2 m y tuberías de descarga Ø 50	KNCI 114 €	KNCI 114 €	KNCI 114 €


Modelo T071


1/1 GN

7 x 1 / 1

70

777 x 729 x 942h


Modelo M101


1/1 GN

10 x 1 / 1

70

777 x 729 x 1152 h


Modelo T101


1/1 GN

10 x 1 / 1

70

777 x 729 x 1152h

ICET071E
6.933 €

12,5

3 AC 230 / 3N AC 400

ICEM101E
6.563 €

14,5

3 AC 230 / 3N AC 400

ICET101E
7.799 €

14,5

3 AC 230 / 3N AC 400

ICGT071E
8.674 €

0,5

12 / 10.320

1N AC 230

ICGM101E
9.066 €

0,5

16 / 13.760

1N AC 230

ICGT101E
10.364 €

0,5

16 / 13.760

1N AC 230

Modelo T071

 ILCS2 **808 €**

 ISC04 **364 €**

 ISA01 **364 €**

 IPS071 **133 €**

 APDS **151 €**

 SN **292 €**

 NPK **152 €**

 ISP864 **110 €**

 CSA **458 €**

 OCBM4 **244 €**

 KNCI **114 €**
Modelo M101

 ILCS2 **808 €**

 ISC04 **364 €**

 ISA01 **364 €**

 IPS101 **157 €**

 APDS **151 €**

 SN **292 €**

 NPK **152 €**

 ISP864 **110 €**

 CSA **458 €**

 CAV101 **210 €**

 OCBM4 **244 €**

 KNCI **114 €**
Modelo T101

 ILCS2 **808 €**

 ISC04 **364 €**

 ISA01 **364 €**

 IPS101 **157 €**

 APDS **151 €**

 SN **292 €**

 NPK **152 €**

 ISP864 **110 €**

 CSA **458 €**

 CAV101 **210 €**

 OCBM4 **244 €**

 KNCI **114 €**

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

Hornos mixtos ICON

CARACTERÍSTICAS GENERALES

ICEM / ICGM

Mandos electromecánicos - M



MODALIDAD DE COCCIÓN

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

FUNCIONAMIENTO

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

DOTACIONES DE CONTROL





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

FABRICACIÓN

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

	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).

ICET / ICGT

Versión de control electrónico - T



MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con **95 programas de cocción predefinidos**, incluidos programas de regeneración
- Programable con hasta **99 programas personalizables** en secuencia automática (hasta 9 ciclos), con nombre e icono
- Cocción manual en tres modos:
 - Convección: 30 °C a 260 °C
 - Vapor: 30 °C a 130 °C
 - Combinado convección + vapor: 30 °C a 260 °C
- **Clima®**: control automático del nivel de humedad en la cámara de cocción.
- Selección rápida de programas favoritos mediante **sistema scroll & push**.

FUNCIONAMIENTO

- Pantallas LED alfanuméricas de alta visibilidad (HVS) para temperatura, humedad, tiempo y temperatura al corazón.
- Pantalla LCD-TFT a color de 2,4" para gestión de programas, ventilación, lavado automático, menús y ajustes.
- Mandos SCROLLER con función girar y pulsar para navegación y confirmación.
- Precalentamiento manual.

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción hermética, uniforme y con bordes redondeados.
- Puerta con doble cristal templado, cámara de aire y vidrio termorreflectante para mayor seguridad y eficiencia
- Vidrio interno abatible para facilitar la limpieza.
- Manija reversible derecha/izquierda.
- Bisagras regulables para un cierre óptimo.
- Deflector abatible para fácil limpieza del ventilador.
- Protección contra chorros de agua IPX3.

DOTACIONES DE CONTROL

- **Autoreverse** para una cocción uniforme.
- Control automático del respiradero de la cámara.
- Humidificador manual.
- Menú de usuario para personalización de parámetros.
- **Dos velocidades de ventilación**, con opción de funcionamiento intermitente.
- Control de temperatura al corazón mediante sonda multipunto (opcional).
- Sonda de aguja \varnothing 1 mm para vacío y productos pequeños (opcional).
- **Puerto USB** para gestión de datos HACCP, actualización de software y programas.
- Predisposición para sistema de **optimización energética SN** (opcional).
- **Programa Service** con diagnóstico de funciones, sondas y contadores de uso.
- Autodiagnóstico previo al encendido con avisos visuales y acústicos.
- Iluminación LED en la cámara de cocción.
- **EcoSpeed**: optimización automática del consumo energético según carga y producto.
- **EcoVapor**: reducción del consumo de agua y energía mediante control de vapor.
- **Green Fine Tuning (modelos a gas)**: modulación eficiente del quemador para reducir emisiones.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado automático LCS (opcional) con dosificación automática de detergente líquido.
- 7 programas de lavado automático.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).

Hornos mixtos 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 (€)	5.769 €	6.532 €
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 808 €
Sonda al corazón multipunto ø 3 mm - sonda fija - Versión T		KSC004F 364 €
Sonda al corazón con aguja ø 1 mm - sonda fija - Versión T		KSA001F 364 €
Sonda al corazón multipunto ø 3 mm. Con conector externo, para horno empotrado - Versión T		KSC004C 364 €
Puerta con bisagra a la derecha	NPS 472 €	NPS 472 €
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 151 €	APDS 151 €
Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos	SN 292 €	SN 292 €
Predisposición para conexión de la campana de aspiración	NPK 152 €	NPK 152 €
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 458 €	CSA 458 €
Versión para buques - campana de aspiración y predisposición para conexión NPK, no se pueden instalar	MKC026 822 €	MKC026 822 €



Modelo M061



1/1 GN



Modelo T061



1/1 GN

6 x 1/1	6 x 1/1
60	60
510 x 800 x 880 h	510 x 800 x 880 h

ICCM061E	ICCM061E
6.387 €	7.294 €
7,75	7,75
3N AC 400	3N AC 400

Modelo M061	Modelo T061
	ILCS1 808 €
	KSC004F 364 €
	KSA001F 364 €
	KSC004C 364 €
NPS 472 €	NPS 472 €
APDS 151 €	APDS 151 €
SN 292 €	SN 292 €
NPK 152 €	NPK 152 €
CSA 458 €	CSA 458 €
MKC061 951 €	MKC061 951 €

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 \varnothing 3 mm - sonda fija - Versión T
- Kit para sonda al corazón con aguja \varnothing 1 mm - sonda fija - Versión T
- Kit para sonda al corazón multipunto \varnothing 3 mm - con conector externo, para horno empotrado - Versión T
- Sonda al corazón multipunto \varnothing 3 mm. - Versión T
- Sonda al corazón con aguja \varnothing 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

Hornos mixtos 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).



ICCT

Versión de control electrónico - T



MODALIDAD DE COCCIÓN

- Funcionamiento automático con **95 programas de cocción predefinidos**, incluidos programas de regeneración en bandeja o plato.
- Programación de hasta **99 programas personalizables** en secuencia automática (máx. 9 ciclos), con nombre e icono.
- Cocción manual con activación inmediata en tres modos:
 - Convección: 30 °C a 260 °C
 - Vapor: 30 °C a 130 °C
 - Combinado convección + vapor: 30 °C a 260 °C
- **Clima®**: sistema automático de medición y control de la humedad en la cámara.
- Selección rápida de programas favoritos mediante **sistema scroll & push**.

FUNCIONAMIENTO

- **Pantallas LED** alfanuméricas de alta visibilidad (HVS) para control de temperatura, humedad, tiempo y temperatura al corazón.
- **Pantalla LCD-TFT** a color de 2,4" para gestión de programas, ventilación, lavado automático, menús y ajustes.
- **Mandos SCROLLER** con función girar y pulsar para navegación y confirmación.
- Precalentamiento manual.

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción hermética y uniforme con bordes redondeados.
- Puerta con doble cristal templado, cámara de aire y vidrio termorreflectante para mayor eficiencia y seguridad.
- Vidrio interno abatible tipo libro para facilitar la limpieza.
- Manija reversible derecha/izquierda.
- Bisagras regulables para un cierre óptimo.
- Deflector abatible para facilitar la limpieza del compartimento del ventilador.
- Protección contra chorros de agua IPX4.

DOTACIONES DE CONTROL

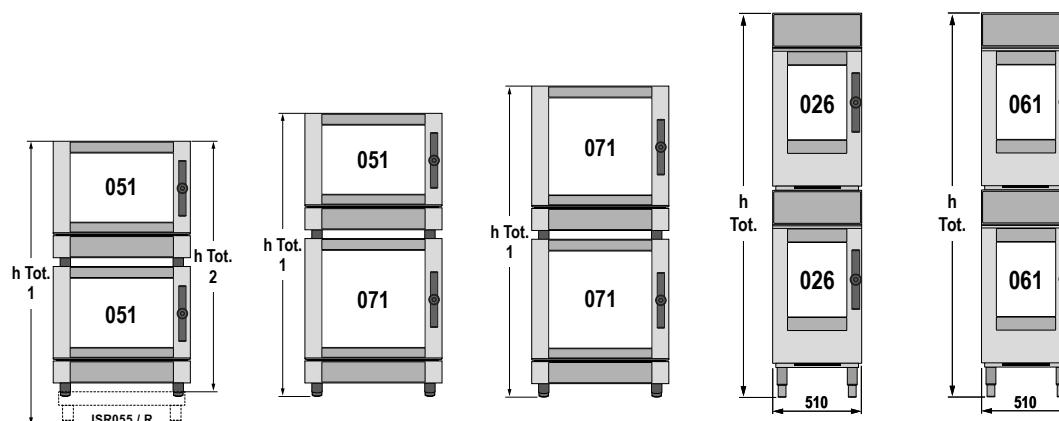
- **Autoreverse** para una cocción homogénea.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Control automático del respiradero de la cámara.
- Humidificador manual.
- Menú de usuario para personalización de parámetros.
- **Dos velocidades de ventilación**, con reducción automática de potencia en velocidad baja y opción intermitente.
- Control de temperatura al corazón mediante sonda multipunto (opcional).
- Sonda de aguja \varnothing 1 mm para cocción al vacío y productos pequeños (opcional).
- **Puerto USB** para descarga de datos HACCP, actualización de software y gestión de programas.
- Predisposición para sistema de **optimización energética SN** (opcional).
- **Programa Service** para diagnóstico, visualización de sondas y control de horas de funcionamiento.
- Autodiagnóstico previo al uso con avisos visuales y acústicos.
- Iluminación LED en la cámara de cocción.
- **EcoSpeed**: optimización automática del consumo energético según carga y tipo de producto.
- **EcoVapor**: reducción del consumo de agua y energía mediante control automático del vapor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado automático LCS (opcional) con tanque integrado y dosificación automática de detergente líquido.
- 7 programas de lavado automático.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).

Accesorios hornos mixtos

ICON / ICON 51



KIT DE SOBREPOSICIÓN

Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit	
051	⚡	⚡ 0 🔌	IKE051	677 €
051	🔌	⚡ 0 🔌	IKG051	887 €
071	⚡	⚡ 0 🔌	IKE071	677 €
071	🔌	⚡ 0 🔌	IKG071	887 €
026	⚡	⚡ 0 🔌	KCOE026	977 €
061	🔌	⚡ 0 🔌	KCOE061	1.106 €

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (Bajo pedido)

Sistema de lavado automático LCS. En dotación 1 envase de cartucho detergente líquido CDL05B, 990 gr. - Version T	ILCS1	808 €	mod. 051 - 026 - 061
	ILCS2	808 €	mod. 071 - 101
Puerta con bisagra a la derecha	NPS	472 €	mod. 026 - 061
Ducha de lavado con conexiones y enganches	ICLD	228 €	mod. 051 - 071 - 101 - 026 - 061
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS	151 €	mod. 051 - 071 - 101 - 026 - 061
Sonda al corazón multipunto ø 3 mm - version t	ISC04	364 €	mod. 051 - 071 - 101
	KSC004F	364 €	mod. 026 - 061 (sonda fija)
Sonda al corazón con aguja ø 1 mm - version t	ISA01	364 €	mod. 051 - 071 - 101
	KSA001F	364 €	mod. 026 - 061 (sonda fija)

Accesorios ICON

	Modelo M051		Modelo T051		Modelo M071		Modelo T071		Modelo M101		Modelo T101	
	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio
Soporte base en acero inox. 690 x 700 x 775 h	ISR071E	763 €	ISR071E	763 €	ISR071E	763 €	ISR071E	763 €	-	-	-	-
Soporte base en acero inox. 690 x 700 x 595 h	-	-	-	-	-	-	-	-	ISR101E	763 €	ISR101E	763 €
Soporte base en acero inox. 875 x 774 x 950 h	ISR071S	405 €	ISR071S	405 €	ISR071S	405 €	ISR071S	405 €	-	-	-	-
Portabandejas - Insertable en soporte. Acero inox 367 x 670 x 460 h 9 x 1/1 GN	NPT071	405 €	NPT071	405 €	NPT071	405 €	NPT071	405 €	NPT071	405 €	NPT071	405 €
Portabandejas - Insertable en soporte. Acero inox 439 x 670 x 460 h 7 x (600 x 400) EN	NPT064	417 €	NPT064	417 €	NPT064	417 €	NPT064	417 €	NPT064	417 €	NPT064	417 €
Par mamparos - 600 x 400	IGP464	210 €	IGP464	210 €	IGP664	252 €	IGP664	252 €	IGP864	277 €	IGP864	277 €
Armario de fermentación - Mandos de control electrónico - Puertas de vidrio	ILV126	2.897 €	ILV126	2.897 €	ILV126	2.897 €	ILV126	2.897 €	-	-	-	-
Kit pies con arandelas para soportes, para instalaciones navales	NPF04	141 €	NPF04	141 €	NPF04	141 €	NPF04	141 €	NPF04	141 €	NPF04	141 €
Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno	RP04	387 €	RP04	387 €	RP04	387 €	RP04	387 €	RP04	387 €	RP04	387 €
* Campana de aspiración, con condensador de aire	IKKV51	2.866 €	IKKV51	2.866 €	IKKV51	2.866 €	IKKV51	2.866 €	IKKV51	2.866 €	IKKV51	2.866 €
Colector campana para conexión externa - ø 150 mm	CCE	342 €	CCE	342 €	CCE	342 €	CCE	342 €	CCE	342 €	CCE	342 €
Filtro grasas	ICFX01	141 €	ICFX01	141 €	-	-	-	-	-	-	-	-
Filtro grasas (2 piezas)	-	-	-	-	ICFX02	245 €	ICFX02	245 €	ICFX02	245 €	ICFX02	245 €
Kit de sujeción de pies	KFP002	58 €	KFP002	58 €	KFP002	58 €	KFP002	58 €	KFP002	58 €	KFP002	58 €

Accesorios ICON51

	Modelo M026		Modelo T026		Modelo M061		Modelo T061	
	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio
Soporte base en acero inox.	-	-	-	-	CSR061	822 €	CSR061	822 €
Portabandejas - insertable en soporte. Acero inox 367 x 595 x 505 h 10 x 1/1 GN	-	-	-	-	CPT061	417 €	CPT061	417 €
Armario neutro con portabandejas - insertable en soporte. Acero inox 403 x 609 x 550 h 10 x 1/1 GN	-	-	-	-	CAN061	947 €	CAN061	947 €
Plano de apoyo de acero inox - insertable en soporte	-	-	-	-	CPD061	277 €	CPD061	277 €
Campana de aspiración, con condensador de aire. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos - Utilice el colector cce para conexión externa	CKO026E	2.638 €	CKO026E	2.638 €	CKO061E	2.975 €	CKO061E	2.975 €
Colector campana para conexión externa - ø 150 mm	CCE	342 €	CCE	342 €	CCE	342 €	CCE	342 €
Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno	-	-	-	-	RP04	387 €	RP04	387 €
Protección anticolor de acero inox, para pared lateral 559 x 40 x 860 h	PAC026	151 €	PAC026	151 €	-	-	-	-
Protección anticolor de acero inox, para pared lateral 734 x 40 x 860 h	-	-	-	-	PAC061	149 €	PAC061	149 €
Filtro grasas	ICFX01	141 €	ICFX01	141 €	ICFX01	141 €	ICFX01	141 €
Conductor de aire de refrigeración para la instalación empotrable. Acero inox - dimensiones máximas generales 510 x 725 x 940 h	CIN026	405 €	CIN026	405 €	-	-	-	-
Conductor de aire de refrigeración para la instalación empotrable. Acero inox - dimensiones máximas generales 510 x 900 x 940 h	-	-	-	-	CIN061	432 €	CIN061	432 €
Repisa de pared en acero inox	SM026	587 €	SM026	587 €	-	-	-	-



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.



Hornos microondas de última generación.

MENUMASTER®
Commercial

4 RAZONES PARA USARLOS



AMPLIA GAMA

La gama más amplia del mercado.



SERVICIO EXCELENTE

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



MÁXIMA CALIDAD Y DURABILIDAD

Tranquilidad y aumento de rentabilidad.



VELOCIDAD

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



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.

PÁG. 92



PROFESIONALES

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

PÁG. 94





Como seleccionar su microondas, según gama y potencia



POTENCIA	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



CARACTERÍSTICAS GENERALES



RMS 510 DS2

- Acabado exterior e interior en acero inox.
- Minutero de fácil manejo (6 minutos).
- El temporizador se reinicia automáticamente a cero si la puerta se abre durante el calentamiento.
- La puerta permite la visión interior. Interior con luz.



1 nivel de potencia



Potencia de cocción 1.000 W



Capacidad interior 23 litros



Mandos mecánicos

NO tiene función descongelación.

RMS 510 TS2

- Acabado exterior e interior en acero inox.
- Mandos sensitivos en braille.
- Máximo tiempo de cocción: 60 minutos.
- 10 niveles de programación y 20 ajustes de programa.
- La puerta permite la visión interior. Interior con luz.



5 niveles de potencia



Máximo tiempo de cocción: 60 min.



Función descongelación



Capacidad interior 23 litros



Potencia de cocción 1.000 W



Mandos electrónicos



RMS 510 DS2 / RMS 510 TS2
Interior en acero inoxidable

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 €
RMS 510 TS2	508 x 419 x h311	330 x 330 x h197	23	1.000	Electrónico	Inox / Inox	ABS	803 €

Uso medio

Hornos microondas industriales

MENUMASTER®
Commercial



1 y 2 magnetrones



CARACTERÍSTICAS GENERALES



RCS 511DSE

- Acabado exterior e interior en acero inoxidable.
- Mandos mecánicos.
- Máximo tiempo de cocción: 10 minutos.
- El temporizador debe restablecerse manualmente a cero si se abre la puerta durante el calentamiento.
- La puerta permite la visión interior. Interior con luz.



4 niveles de potencia



Potencia de cocción 1.100 W



Capacidad interior 34 litros



Función descongelación

RCS 511TS

- Acabado exterior e interior en acero inoxidable.
- Mandos electrónicos.
- Mandos sensitivos en braille.
- Máximo tiempo de cocción: 60 minutos.
- 10 niveles de programación y 100 ajustes de programa.
- La puerta permite la visión interior. Interior con luz.



5 niveles de potencia



Potencia de cocción 1.100 W



Capacidad interior 34 litros



Función descongelación

RFS 518TS

- Acabado exterior e interior en acero inoxidable.
- Mandos electrónicos.
- Mandos sensitivos en braille.
- Máximo tiempo de cocción: 60 minutos.
- 10 niveles de programación y 100 ajustes de programa.
- La puerta permite la visión interior. Interior con luz.



5 niveles de potencia



Potencia de cocción 1.800 W



Capacidad interior 34 litros



Función descongelación

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 €
RCS 511 TS	559 x 483 x h352	368 x 381 x h216	34	1.100	Electrónico	Inox / Inox	Inox	1.217 €
RFS 518 TS	552 x 514 x h362	362 x 416 x h226	34	1.800	Electrónico	Inox / Inox	Inox	2.814 €

Uso intensivo

Hornos microondas profesionales



2 magnetrones



CARACTERÍSTICAS GENERALES



DEC

- Acabado exterior e interior en acero inoxidable.
- Fácil limpieza tanto interior como exterior
- 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



Máximo tiempo de cocción: 60 min.



Función descongelación



Capacidad interior 17 litros



Distintas potencias de cocción



Mandos electrónicos

MOC 5241

- Acabado exterior e interior en acero inoxidable.
- 10 niveles de programación y 100 ajustes de programa.



11 niveles de potencia



Máximo tiempo de cocción: 10 min.



Función descongelación



Capacidad interior 9 litros



Potencia de cocción 2.400 W



Mandos electrónicos

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 €
DEC 18E2	419 x 549 x h343	330 x 305 x h171	17	1.800	Electrónico	Inox / Inox	Inox	3.683 €
DEC 21E2	419 x 549 x h343	330 x 305 x h171	17	2.100	Electrónico	Inox / Inox	Inox	3.931 €
MOC 5241	352 x 486 x h451	298 x 254 x h136	9	2.400	Electrónico	Inox / Inox	Inox	6.349 €

Uso intensivo

Hornos microondas profesionales

MENUMASTER®
Commercial



4 magnetrones



CARACTERÍSTICAS GENERALES



4
MAGNETRONES

MSO 5351/5211

- Acabado interior y exterior en acero inoxidable.
- Apilable.
- 2 niveles de cocción, extraíble el estante intermedio.
- Emisión de ondas desde arriba y abajo.
- 4 etapas de cocción: permite cambiar el nivel de potencia en cada una de ellas.
- 100 programas.



10 niveles de potencia



Máximo tiempo de cocción: 60 min.



Mandos electrónicos



Distintas potencias de cocción



Capacidad interior 45 litros



Capacidad para bandejas GN 1/1



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 €
MSO 5351**	650 x 597 x h472	535 x 330 x h251	45	3.500	Electrónico	Inox / Inox	Inox	11.660 €

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

** Bajo pedido



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. 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.



Expertos en colectividades.

FIREX



AMPLIA GAMA

Diversidad de soluciones para colectividades



AHORRO DE ENERGÍA

Gracias a máquinas con alta automatización.



SENCILLEZ DE USO

Controles intuitivos para una reducción de los tiempos de trabajo.



SISTEMA DE COOK&CHILL

Menor riesgo microbiológico y preservación de aspectos organolépticos de los alimentos.



TECNOLOGÍA ROBUSTA

Tecnología autoclave que permite alcanzar altas temperaturas.



SARTENES

CON MEZCLADOR

Cucimix (Major Line)

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

PÁG. 100

RECTANGULARES

Betterpan (Major Line)

Easybratt (Medium Line)

Sartén a presión polivalente para asar, hervir, freír y cocer al vapor o a presión.

PÁG. 104



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.

PÁG. 102

MARMITAS

CON MEZCLADOR

Basket (Major Line)

Easybaskett (Medium Line)

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

PÁG. 108

CILÍNDRICAS

Easyspan (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.

PÁG. 112

FIJAS

Easypan (Medium Line)

Solución profesional que permite tratar productos ácidos, ideal para restaurantes pequeños y grandes caterings.

PÁG. 114



COCEDORES DE PASTA, LEGUMBRES Y VERDURA

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.

PÁG. 118

COOK & CHILL

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

PÁG. 120

LAVAVERDURAS

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

PÁG. 124

Sartén basculante polivalente con mixer

NOVEDAD

CUCIMIX - Major Line

hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | presión | cocina al vacío



CBTE030CP V1



CBTG310 V1
Grifo (de serie)

MOD. 030 Y 070

- **Sonda de regulación de temperatura:** Una sonda colocada por debajo de la superficie de cocción para regular la temperatura de 20 a 220 °C.
- **Un control táctil de última generación práctico e intuitivo** con el que ajustar y regular todas las funciones.
- **Sonda a contacto** con el producto para gestionar con precisión incluso las cocciones más delicadas.
- **Mezclador:** El dispositivo giratorio, de 2 o 3 brazos, garantiza una elevada autonomía en la gestión de la cocción de los alimentos. La rotación se realiza en ambos sentidos y con velocidad ajustable desde el panel de mandos. El removedor dispone de rascadores en teflón amovibles para facilitar la limpieza.
- **Ruedas:** Ruedas con funcionalidad dinámica.
- Alimentación eléctrica: 030 y 070.
- Alimentación gas 070.

MOD. 090, 130, 180 Y 310

- Carga automática de agua en las versiones con cuenta litros para agua fría y caliente (hasta 90 °C).
- Posibilidad de equipar el equipo con diferentes tipos de válvulas de descarga (opcional).
- Patas en acero.
- Mezclador, unión de cocina y tecnología. El dispositivo giratorio, de 2 o 3 brazos, garantiza una elevada autonomía en la gestión de la cocción de los alimentos. La rotación se realiza en ambos sentidos y con velocidad ajustable desde el panel de mandos. El removedor dispone de rascadores en teflón amovibles para facilitar la limpieza.
- Tapa a presión en las versiones: 130 . 180 . 310 litros El uso de la tapa a presión permite una cocción más rápida y eficaz, con una reducción de los tiempos de cocción y de consumo energético hasta de un 70%.
- Un control táctil de última generación práctico e intuitivo con el que ajustar y regular todas las funciones.
- Alimentación a gas, eléctrica y vapor.



CBT G 180 A V1

La opción a presión mejora la calidad y reduce los tiempos de cocción

Algunas aplicaciones:

Arroz, sopas, guisos de carne, pasta, salsas, caramelizados, cremas, mermeladas, caldos, hongos, sofritos, mariscos, rellenos para pasta, verduras, mostazas....

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)
Sartenes mixer gas				
CBT G 070 V1		16	1000 x 830 x 940h	70
CBT G 090 V1		22	1445 x 1290 x 1285h	90
CBT G 130 (A) V1		28	1455 x 1290 x 1285h	130
CBT G 180 (A) V1		33	1665 x 1505 x 1285h	180
CBT G 310 (A) V1		49	1755 x 1560 x 1285h	310
Sartenes mixer eléctricas				
CBTE 030 V1		6,2	800 x 677 x 970h	30
CBT E 070 V1		9,6	1000 x 715 x 940h	70
CBT E 090 V1		13,5	1445 x 1290 x 1285h	90
CBT E 130 (A) V1		13,5	1455 x 1290 x 1285h	130
CBT E 180 (A) V1		21	1665 x 1505 x 1285h	180
CBT E 310 (A) V1		29	1755 x 1560 x 1285h	310
Sartenes mixer vapor				
CBT V 090 V1		0.6	1455 x 1290 x 1335h	90
CBT V 130 V1		0.6	1455 x 1290 x 1335h	130
CBT V 180 V1		0.6	1655 x 1505 x 1335h	180
CBT V 310 V1		0.6	1755 x 1560 x 1335h	310
CBT 500 V1		0.6	2200 x 2015 x 1605h	500

LISTA DE PRECIOS

MODELO	Precio	
CUCIMIX Major Line - Eléctrico		
CBT E 030 V1 / CBT E 030 C V1	19.257,98 €	22.344,63 €
CBT E 070 V1 / CBT E 070 C V1	32.724,99 €	38.175,78 €
CBT E 090 V1	51.961,13 €	
CBT E 090 H V1* / CBT E 090 HC V1*	53.038,14 €	59.672,13 €
CBT E 130 V1	57.639,74 €	
CBT E 130 H V1* / CBT E 130 HC V1*	58.632,83 €	67.234,73 €
CBT E 180 V1	77.362,75 €	
CBT E 180 H V1* / CBT E 180 HC V1*	79.140,57 €	86.515,60 €
CBT E 310 V1	117.495,37 €	
CBT E 310 H V1* / CBT E 310 HC V1*	119.602,55 €	129.926,37 €
CBT E 030 CP V1	25.720,00 €	
Opción presión		
CBT E 130 A V1	73.959,32 €	
CBT E 130 HA V1* / CBTE E 130 HAC*	74.711,24 €	82.080,12 €
CBT E 180 A V1	100.173,96 €	
CBT E 180 HA V1* / CBTE E 180 HAC*	101.614,67 €	105.884,10 €
CBT E 310 A V1	145.890,01 €	
CBT E 310 HA V1* / CBTE E 310 HAC*	147.577,57 €	158.407,20 €

MODELO	Precio
CUCIMIX Major line - Gas	
CBT G 070 V1	36.174 €
CBT G 090 V1	54.037 €
CBT G 130 V1	61.280 €
CBT G 180 V1	85.020 €
CBT G 310 V1	121.812 €
Opción presión	
CBT G 130 A V1	77.926 €
CBT G 180 A V1	104.173 €
CBT G 310 A V1	150.419 €
CUCIMIX Major line - Vapor	
CBTV090 V1	64.819 €
CBTV130 V1	73.577 €
CBTV180 V1	98.489 €
CBTV310 V1	136.414 €
CBTV500 V1	204.485 €

* Versión disponible con un 40% más de potencia, aplicable a los antiguos modelos C.

Cocedor Multifuncional Eléctrico

INOX
AISI 304

FIGARO - Major Line

Hervir | estofar | bascular | freir | presión | cocina al vacío



Cocción más rápida con presión (A)



Placa electrónica de nueva generación



Disponible en versión cocción a presión (A).



Tamaño compacto

DFI E 150A-D V2

MAJOR LINE

Calentamiento inteligente

- 6 a 8 zonas de calentamiento, cubriendo toda la superficie inferior del tanque, controladas automáticamente por la placa electrónica.
- Más rápido con menos consumo de energía. Elevada velocidad para alcanzar la temperatura en la cuba: de 18°C a 200°C en 3 minutos.
- 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.
- Tapa a presión 0,45bar - 110°C.

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.

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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

LISTA DE PRECIOS

MODELO	Precio
FIGARO Major line - Eléctrico	
DFI E 100 V2	24.227 €
DFI E 150 V2	30.707 €
DFI E 100-D V2	26.209 €
DFI E 150-D V2	32.515 €
DFI E 100 (A) V2	29.465 €
DFI E 150 (A) V2	36.752 €
DFI E 100A-D V2	31.435 €
DFI E 150A-D V2	38.497 €

OPCIONALES

(se definen al pedir la máquina)

- **Cocción a presión:** versiones A (p. ej., DFIE100A / DFIE150A).
- **Descarga de cuba:** versiones -D (p. ej., DFIE100-D / DFIE150-D).
- **Presión + descarga:** versiones A-D (p. ej., DFIE100A-D / DFIE150A-D).
- **Kit de ruedas (cod. D125):** indicado como opcional; debe ordenarse con la máquina.
- **Voltajes especiales (distintos del estándar):** 220-240V 3~ y 208V 3~ (cuando aplica).

ACCESORIOS (elementos adicionales que se pueden pedir posteriormente)



Juego de ruedas



Sistema automático de elevación de cestas (disponible únicamente en versión "A")



Contenedor para cocinar al vapor o hervir



Cesta para freír



Colador para drenaje completo de líquidos



Espátula para tortilla



Hervir | estofar | bascular | freír



Dispone de un fácil acceso a los controles técnicos

DBRE145A-C_V1
+ cestas (opcional)



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.

MAJOR LINE

- Tapa a presión es en AISI 304 de doble capa reforzada, con junta de goma de silicona.
- Sistema elevador de cestas integrado.
- Una primera sonda colocada por debajo de la superficie de cocción permite regular la temperatura de entre 50° a 250 °C. Una segunda sonda está presente en la cuba, a directo contacto con los alimentos, para garantizar un mayor control y una rápida respuesta del sistema de calentamiento.
- Los componentes del cocedor están colocados de modo que se puedan alcanzar y reemplazar con facilidad.
- Patas de acero inox AISI 304 de diferentes alturas ajustables.
- FTC: Un control táctil de última generación práctico e intuitivo con el que ajustar y regular todas las funciones del sistema de cocina en el que está instalado.

Cocción a presión (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.

Elevación automática de cestas (C)

Rendimiento del proceso

- El sistema a presión cuenta con la capacidad de reducir hasta en 4 veces el tiempo de cocción comparado con un proceso tradicional.
- -62% costes anuales (energía, mantenimiento) en relación con una batería de cocedores tradicionales para obtener la misma producción.
- -27% costes de establecimiento (coste máquina + coste conexiones, espacio, etc.) en relación con una batería de cocedores tradicionales para obtener la misma producción.
- Hasta el 70% de ahorro energético en relación con una batería de cocedores tradicionales para obtener la misma producción.

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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Superficie (dmq)
Sartenes basculantes suspendidas					
DBR G/DBR E110 (A) V1		28/17	1470x1125x1285h	110	52
DBR G/DBR E145 (A) V1		35/20	1725x1125x1285h	145	69
DBR G/DBR E180 (A) V1		42/27	2000x1125x1285h	180	87
DBR G/DBR E220 V1		52,5/30	2255x1125x1285h	220	103
Sartenes basculantes con patas					
DBR G/DBR E110 (A)(C) V1		28/17	1470x1125x1285h	110	52
DBR G/DBR E145 (A)(C) V1		35/20	1725x1125x1285h	145	69
DBR G/DBR E180 (A)(C) V1		42/27	2000x1125x1285h	180	87
DBR G/DBR E220 (C) V1		52,5/30	2255x1125x1285h	220	103

LISTA DE PRECIOS

MODELO	Precio	MODELO	Precio
Gas con patas		Gas con patas	
DBR G 110 V1	36.059 €	DBR E 110 V1	28.991 €
DBR G 145 V1	40.729 €	DBR E 145 V1	32.555 €
DBR G 180 V1	47.392 €	DBR E 180 V1	41.059 €
DBR G 220 V1	51.787 €	DBR E 220 V1	46.725 €
Gas con patas presión		Gas con patas presión	
DBR G 110 A V1	50.880 €	DBR E 110 A V1	42.353 €
DBR G 145 A V1	58.586 €	DBR E 145 A V1	48.591 €
DBR G 180 A V1	66.524 €	DBR E 180 A V1	61.097 €
Gas con patas elevación automática de cestas		Gas con patas elevación automática de cestas	
DBR G 110 C V1	42.005 €	DBR E 110 C V1	34.498 €
DBR G 145 C V1	47.788 €	DBR E 145 C V1	38.951 €
DBR G 180 C V1	54.060 €	DBR E 180 C V1	48.591 €
DBR G 220 C V1	59.785 €	DBR E 220 C V1	54.258 €
Gas con patas autoclave elevación automática de cestas		Gas con patas autoclave elevación automática de cestas	
DBR G 110 AC V1	57.091 €	DBR E 110 AC V1	48.266 €
DBR G 145 AC V1	65.644 €	DBR E 145 AC V1	54.906 €
DBR G 180 AC V1	74.828 €	DBR E 180 AC V1	67.782 €



Sistema de elevador de cestas



Nuevo control electrónico táctil

Hervir | estofar | bascular | freir



BR1G200I.M



Vuelco manual y grifo de llenado de agua en cuba



BR8G080I

MEDIUM LINE

- 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.



Eléctricas (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.

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	8.459 €	BR8E080I	8.947 €
BR9G090I	9.360 €	BR9E090I	9.496 €
BR1G120I	13.354 €	BR1E120I	13.450 €
BR1G150I	15.123 €	BR1E150I	15.134 €
BR1G200I	24.488 €	BR1E200I	24.454 €
Sartenes basculantes motorizadas a gas		Sartenes basculantes motorizadas eléctricas	
BR8G080I.M	10.732 €	BR8E080I.M	11.101 €
BR9G090I.M	11.365 €	BR9E090I.M	11.592 €
BR1G120I.M	15.486 €	BR1E120I.M	15.449 €
BR1G150I.M	17.114 €	BR1E150I.M	17.036 €
BR1G200I.M	27.065 €	BR1E200I.M	26.550 €

I: Fondo cuba en acero inoxidable

Hervir | bascular | mezclador | enfriar | presión



Predisposición para enfriamiento de la camisa



Mezclador incorporado en dotación



PRIG320M_V1



CPE 080M

MAJOR LINE Y CPE

- 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 (opcional bajo pedido mod SCT2). STC: Sistema que enfría 7°C por encima de la temperatura de entrada del agua. Disponible bajo estudio previo.

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.

Algunas aplicaciones:

Salsas, bechamel, sopas, consomés, diferentes cocidos, caldos, pasta, arroz, salsas frías, polenta, puré de patatas y otras legumbres, crema, flanes, gelatinas, productos lácteos.

Aplicaciones especiales: industria nutraceútica y dermocosmética



Disponible en versión con presión de cavidad de 1,5 bares, que permite alcanzar temperaturas en las paredes de hasta 120 °C, acelerando la ebullición del producto. En las versiones con sistema Cook&Chill, el enfriamiento también es más rápido gracias a la mayor presión del agua de refrigeración.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Alimentación	Potencia (kW)	Potencia / consumo (kW) / (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
Marmitas basculantes gas						
PR IG 105 (M) V1		25	-	1355x1200x1030	105	Indirecto
PR IG 130 (M) V1		30	-	1355x1250x1030	130	Indirecto
PR IG 180 (M) V1		40	-	1455x1310x1030	180	Indirecto
PR IG 250 (M) V1		48	-	1555x1390x1030	242	Indirecto
PR IG 320 (M) V1		48	-	1655x1490x1030	301	Indirecto
PR IG 500 (M) V1		58	-	1755x1590x1180	467	Indirecto
Marmitas basculantes eléctricas y vapor						
PR IE/IV 105 (M) V1		-	18/52	1355x1200x1030	105	Indirecto
PR IE/IV 130 (M) V1		-	24/56	1355x1250x1030	130	Indirecto
PR IE/IV 180 (M) V1		-	32/72	1455x1310x1030	180	Indirecto
PR IE/IV 250 (M) V1		-	36/90	1555x1390x1030	242	Indirecto
PR IE/IV 320 (M) V1		-	36/105	1655x1490x1030	301	Indirecto
PR IE/IV 500 (M) V1		-	36/120	1755x1590x1180	467	Indirecto
Marmitas basculantes eléctricas y vapor con cocción a presión						
PR IE 180 HMA V1		34.0	-	1455x1310x1335	180	Indirecto
PR IE 320 HMA V1		39.0	-	1655x1490x1335	301	Indirecto
PR IE 500 HMA V1		55.0	-	1755x1650x1485	467	Indirecto
PR IV 180 HMA V1		-	-	1455x1310x1335	180	Indirecto
PR IV 320 HMA V1		-	-	1655x1490x1335	301	Indirecto
PR IV 500 HMA V1		-	-	1755x1650x1485	500	Indirecto

*Para modelos con mixer, consultar potencia eléctrica

MODELO	Alimentación	Dimensiones (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia (kW)	Presión (bar)
Marmitas basculantes eléctricas					
CPE 080 (M)		1000x715x940	80	16/16,6	1,5

LISTA DE PRECIOS

MODELO	Precio	MODELO	Precio
Gas calentamiento indirecto		Gas calentamiento indirecto	
PR IG 105 V1	44.552 €	PR IG 250 V1	57.431 €
PR IG 105 M V1	68.733 €	PR IG 250 M V1	86.410 €
PR IG 130 V1	48.594 €	PR IG 320 V1	60.814 €
PR IG 130 M V1	73.571 €	PR IG 320 M V1	94.814 €
PR IG 180 V1	52.499 €	PR IG 500 V1	81.823 €
PR IG 180 M V1	80.270 €	PR IG 500 M V1	124.866 €
Eléctricas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
PR IE 105 V1	38.207 €	PR IV 105 V1	35.774 €
PR IE 105 M V1	55.032 €	PR IV 105 M V1	53.991 €
PR IE 130 V1	42.589 €	PR IV 130 V1	40.493 €
PR IE 130 M V1	61.421 €	PR IV 130 M V1	61.038 €
PR IE 180 V1	46.186 €	PR IV 180 V1	44.308 €
PR IE 180 M V1	66.088 €	PR IV 180 M V1	64.273 €
PR IE 250 V1	48.448 €	PR IV 250 V1	47.904 €
PR IE 250 M V1	70.707 €	PR IV 250 M V1	71.430 €
PR IE 320 V1	56.263 €	PR IV 320 V1	50.902 €
PR IE 320 M V1	74.894 €	PR IV 320 M V1	75.111 €
PR IE 500 V1	72.926 €	PR IV 500 V1	68.159 €
PR IE 500 M V1	107.554 €	PR IV 500 M V1	102.499 €
PR IE 180 HMA V1	92.434 €	PR IV 600 M V1	121.745 €
PR IE 320 HMA V1	112.457 €	PR IV 180 HMA V1	89.803 €
PR IE 500 HMA V1	159.923 €	PR IV 320 HMA V1	112.794 €
Baskett		PR IV 500 HMA V1	152.240 €
CPE 080 V1	28.438 €		
CPE 080 M V1	42.130 €		

Marmitas Basculantes

EASYBASKETT - Medium Line

INOX
AISI 304

Hervir | bascular | mezclador



PMK IE 150



PMK IE 300

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.

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)

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.



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

Algunas aplicaciones:

Sopas, puré de patatas y de otras legumbres, bechamel, cremas, arroz, pasta, varias recetas de pastelería.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Alimentación	Potencia (kW)	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
Marmitas basculantes a gas						
PMK DG/IG 100		21	-	1445x1180x1090	100	Directo/Indirecto
PMK DG/IG 150		21	-	1445x1180x1090	150	Directo/Indirecto
PMK DG/IG 200		34,5	-	1596x1310x1090	230	Directo/Indirecto
PMK DG/IG 300		48	-	1726x1380x1090	330	Directo/Indirecto
PMK IG 500		48	-	1726x1460x1140	496	Indirecto
Marmitas basculantes eléctricas y vapor						
PMK IE/IV 100		-	16/50	1445x1180x1090	100	Indirecto
PMK IE/IV 150		-	18/60	1445x1180x1090	150	Indirecto
PMK IE/IV 200		-	32/80	1596x1310x1090	230	Indirecto
PMK IE/IV 300		-	36/100	1726x1380x1090	330	Indirecto
PMK IE/IV 500		-	36/120	1726x1460x1090	496	Indirecto

LISTA DE PRECIOS

MODELO	Precio	MODELO	Precio
Gas calentamiento directo		Eléctricas calentamiento indirecto	
PMK DG 100	22.518 €	PMK IE 100	22.237 €
PMK DG 150	23.165 €	PMK IE 150	23.407 €
PMK DG 200	26.596 €	PMK IE 200 + PAAR1015	29.275 €
PMK DG 300	30.025 €	PMK IE 300 + PAAR1015	34.356 €
Gas calentamiento indirecto		PMK IE 500 + PAAR1015	44.850 €
PMK IG 100 + PAAR1013	27.431 €	Vapor calentamiento indirecto	
PMK IG 150 + PAAR1013	28.337 €	PMK IV 100	20.211 €
PMK IG 200 + PAAR1013	32.750 €	PMK IV 150	21.183 €
PMK IG 300 + PAAR1013	35.991 €	PMK IV 200	26.392 €
PMK IG 500 + PAAR1013	47.046 €	PMK IV 300	30.099 €
		PMK IV 500	40.337 €

*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



Rápida
accesibilidad a
los principales
componentes



Sonda
al corazón



PFIE 150A + PASC0000

MAJOR LINE

- 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.

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

Gas (G)



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

Eléctrico (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.

Vapor (V)



- Alimentación (de la red del usuario) mediante válvula parcializadora

Algunas aplicaciones:

Sopas, consomés, pasta, arroz, salsas, diferentes cocidos, caldos, productos lácteos, café, té, verduras hervidas, pasteurización de alimentos sueltos (lacticiños), pasteurización de tarros (productos envasados).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
Marmitas cilíndricas gas					
PFQIG200_V1		34,5	1205x1130x900	230/220	Directo/Indirecto
PFQIG300_V1		48	1340x1255x900	362/342	Directo/Indirecto
PFQIG500_V1		58	1340x1255x1050	480	Directo/Indirecto
Marmitas cilíndricas eléctricas					
PFQIE100_V1		16	1050x850x900	100	Indirecto
PFQIE150_V1		18	1050x850x900	150	Indirecto
PFQIE200_V1		32	1205x1000x900	220	Indirecto
PFQIE300_V1		36	1340x1130x900	325	Indirecto
PFQIE500_V1		36	1340x1130x1050	480	Indirecto
PFQIE100A_V1		16	1050x850x900	100	Indirecto
PFQIE150A_V1		18	1050x850x900	150	Indirecto
PFQIE200A_V1		32	1205x1000x900	220	Indirecto
PFQIE300A_V1		36	1340x1130x900	325	Indirecto
PFQIE500A_V1		36	1340x1130x1050	480	Indirecto
Marmitas cilíndricas vapor					
PFQIV100_V1		40-50	1050x850x900	100	Indirecto
PFQIV150_V1		50-60	1050x850x900	150	Indirecto
PFQIV200_V1		60-80	1205x1000x900	220	Indirecto
PFQIV300_V1		80-100	1340x1130x900	325	Indirecto
PFQIV500_V1		100-120	1340x1130x1050	480	Indirecto
PFQIV100A_V1		40-50	1050x850x900	100	Indirecto
PFQIV150A_V1		50-60	1050x850x900	150	Indirecto
PFQIV200A_V1		60-80	1205x1000x900	220	Indirecto
PFQIV300A_V1		80-100	1340x1130x900	325	Indirecto
PFQIV500A_V1		100-120	1340x1130x1050	480	Indirecto

LISTA DE PRECIOS

MODELO	Precio	MODELO	Precio
Gas calentamiento indirecto		Eléctricas calentamiento indirecto	
PFQIG200_V1	29.711 €	PFQIE100_V1	19.809 €
PFQIG300_V1	33.474 €	PFQIE150_V1	20.693 €
PFQIG500_V1	41.892 €	PFQIE200_V1	26.905 €
Gas calentamiento indirecto con cocción a presión		Eléctricas calentamiento indirecto con cocción a presión	
PFQIG200A_V1	33.043 €	PFQIE300_V1	30.748 €
PFQIG300A_V1	37.377 €	PFQIE500_V1	38.338 €
PFQIG500A_V1	45.797 €	PFQIE100A_V1	22.721 €
Kit de pasteurización*		Vapor calentamiento indirecto	
PAPT0010	8.452 €	PFQIE150A_V1	23.609 €
		PFQIE200A_V1	30.236 €
		PFQIE300A_V1	34.651 €
		PFQIE500A_V1	42.241 €
		Vapor calentamiento indirecto con cocción a presión	
		PFQIV100_V1	18.319 €
		PFQIV150_V1	19.213 €
		PFQIV200_V1	22.678 €
		PFQIV300_V1	25.154 €
		PFQIV500_V1	31.693 €
		PFQIV100A_V1	21.234 €
		PFQIV150A_V1	22.125 €
		PFQIV200A_V1	26.012 €
		PFQIV300A_V1	29.057 €
		PFQIV500A_V1	35.596 €

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

Marmitas a Gas

EASYPAN - Medium Line

INOX
AISI 304

Hervir



PM1 IG 300



PM8 IG 150

MEDIUM LINE

- 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.

Cocción a presión (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.

Indirectas (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)

- Calor directo mediante quemadores de gas.

Gas (G)

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



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

(A) Cocción a Presión (no esteriliza para pasteurización).

LISTA DE PRECIOS

MODELO	Precio	MODELO	Precio
Calentamiento directo		Calentamiento indirecto	
PM 8 DG 100	7.614 €	PM 7 IG 050 + PAAR1010	11.741 €
PM 8 DG 150	7.889 €	PM 8 IG 100 + PAAR1010	13.962 €
PM 8 DG 200	8.913 €	PM 8 IG 150 + PAAR1010	14.610 €
PM 1 DG 200	14.453 €	PM 1 IG 200 + PAAR1010B	21.112 €
PM 1 DG 300	16.906 €	PM 1 IG 300 + PAAR1010B	24.039 €
PM 1 DG 500	20.906 €	PM 1 IG 500 + PAAR1010B	30.801 €
Calentamiento directo con cocción a presión		Calentamiento indirecto con cocción a presión	
PM 8 DG 100 A	10.262 €	PM 8 IG 100 A + PAAR1010	16.663 €
PM 8 DG 150 A	10.539 €	PM 8 IG 150 A + PAAR1010	17.310 €
PM 8 DG 200 A	11.941 €	PM 1 IG 200 A + PAAR1010B	24.202 €
PM 1 DG 200 A	17.480 €	PM 1 IG 300 A + PAAR1010B	27.658 €
PM 1 DG 300 A	20.455 €	PM 1 IG 500 A + PAAR1010B	34.420 €
PM 1 DG 500 A	24.453 €		

*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

INOX
AISI 304

EASYPAN - Medium Line

Hervir



PM1 IE 300



PM8 IE 150

MEDIUM LINE

- 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.

Cocción a presión (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.

Indirectas (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)

- Calentamiento por medio de vapor de la red del usuario, regulado por una válvula modulante.

Eléctrico (E)

- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800.

Vapor (V)



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Alimentación	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
Marmitas rectangulares eléctricas y vapor					
PM 7 IE 050		9/-	800 x700 x 900	60	Indirecto
PM 8 IE 100/IV 100 (A)		16/45	800 x 900 x 900	100	Indirecto
PM 8 IE 150/IV 150 (A)		18/60	800 x 900 x 900	150	Indirecto
PM 1 IE 200/IV 200 (A)		32/80	1000 x 1150 x 900	220	Indirecto
PM 1 IE 300/IV 300 (A)		36/100	1150 x 1300 x 900	342	Indirecto
PM 1 IE 500/IV 500 (A)		36/120	1150 x 1300 x 1050	480	Indirecto

LISTA DE PRECIOS

MODELO	Precio	MODELO	Precio
Eléctricas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
PM 7 IE 050 + PAAR1014	11.465 €	PM 8 IV 100	8.448 €
PM 8 IE 100 + PAAR1014	13.789 €	PM 8 IV 150	9.085 €
PM 8 IE 150 + PAAR1014	14.356 €	PM 1 IV 200	13.270 €
PM 1 IE 200 + PAAR1014C	20.827 €	PM 1 IV 300	15.270 €
PM 1 IE 300 + PAAR1014C	23.673 €	PM 1 IV 500	20.539 €
PM 1 IE 500 + PAAR1014C	29.751 €	Vapor calentamiento indirecto con cocción a presión	
Eléctricas calentamiento indirecto con cocción a presión		PM 8 IV 100 A	11.096 €
PM 8 IE 100 A + PAAR1014	16.490 €	PM 8 IV 150 A	11.732 €
PM 8 IE 150 A + PAAR1014	17.058 €	PM 1 IV 200 A	16.299 €
PM 1 IE 200 A + PAAR1014C	23.915 €	PM 1 IV 300 A	18.818 €
PM 1 IE 300 A + PAAR1014C	27.290 €	PM 1 IV 500 A	24.088 €
PM 1 IE 500 A + PAAR1014C	33.372 €		

*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.

Cocedores de pasta

MULTICOOKER - Major Line

INOX
AISI 304

Hervir | bascular | enfriar



CPM DG 1-12



CPMDG2-12



Dispone de sonda del nivel de agua de la cuba interna.



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

MAJOR LINE

- 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.

Algunas aplicaciones:

Caldos, arroz, pasta, pescado, carne, huevos, verduras, legumbres.

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.

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

LISTA DE PRECIOS

MODELO	Precio	MODELO	Precio
Gas		Eléctricos	
CPM DG 1-12	38.616 €	CPM DE 1-12	36.060 €
CPM DG 1-18	46.490 €	CPM DE 1-18	44.638 €
CPM DG 1-24	55.181 €	CPM DE 1-24	52.760 €
CPM DG 2-12	76.047 €	CPM DE 2-12	70.663 €
CPM DG 2-18	89.506 €	CPM DE 2-18	86.908 €
CPM DG 2-24	105.326 €	CPM DE 2-24	102.239 €
Vapor			
CPM IV 1-12	37.284 €		
CPM IV 1-18	43.580 €		
CPM IV 1-24	51.488 €		
CPM IV 2-12	73.950 €		
CPM IV 2-18	84.292 €		
CPM IV 2-24	99.232 €		

Hervir | bascular | enfriar

COOK & CHILL - COCINAR Y ENFRIAR

- 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 en 3 fases:



1

COCCIÓN (HERVIR)

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



3

CARRO DE TRANSPORTE

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



2

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.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Alimentación	Carga de pasta (Kg)
LPCG 1-18		18-23
LPCG 1-24		24-30
LPCE 1-18		18-23
LPCE 1-24		24-30
LPCV 1-18		18-23
LPCV 1-24		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.

ACTIVIDAD	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

TIPO DE PASTA	Tiempo de cocción (*)	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	
Espagueti	10-12 min	5-6 min	12	24	18	36	24	48	3 min
Linguine	11-13 min	6-7 min	12	24	18	36	24	48	3 min
Bucatini	10-12 min	5-6 min	12	24	18	36	24	48	3 min
Penne	10-12 min	5-6 min	15	30	20	40	30	60	3 min
Fusili	11-12 min	6-7 min	15	30	20	40	30	60	3 min
Rigatoni	12-13 min	6-7 min	15	30	20	40	30	60	3 min

(*) 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 emboltorio del producto.

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		
LPCE2-18	A consultar		
LPCE2-24	A consultar		

Enfriar

Cocción en 3 fases:

1 

COCCIÓN
DEL PRODUCTO

2 

RELLENADO
Y SELLADO

3 

ENFRIAMIENTO



SRB16-46G

COOK & CHILL - ENFRIAMIENTO POR INMERSIÓN

- 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

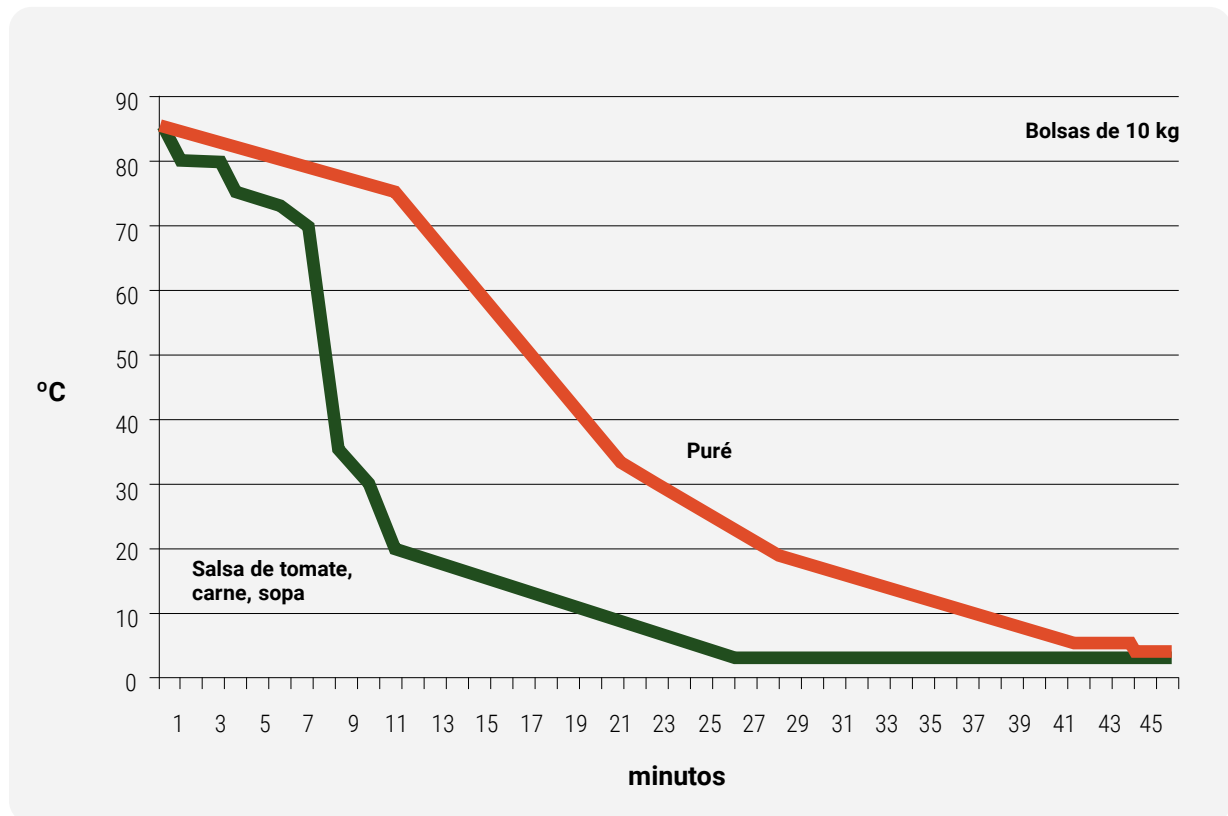
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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



Lavado



LAVAVERDURAS LWD 3

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)
Lavaverduras				
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
Lavaverduras	
LWD-2	12.839 €
LWD-3	15.260 €
LWD-4	18.325 €





Accesorios

Lista de precios

MODELO		Precio
CUCIMIX - BETTERPAN - BASKETT		Opcional
	Protector para pantalla FTC - Plexiglass	✓ CACT 0010 1.398 €
	Enchufe eléctrico 230V 2P+T 16A	✓ DAPC 0230 375 €
	Patas con bridas	✓ DAPF 0012 914 €
CUCIMIX - BETTERPAN		Opcional
	Kit de ruedas - PRI E/V 105, 130, 180, 250, 320, 500	✓ D 150 1.080 €
CUCIMIX - BASKETT		Opcional
	Válvula descarga mariposa DN50/DN50	PAF 2012 886 €
	Válvula descarga DN50/DN65 - CBTE 070	✓ PAF 2020 3.608 €
	Válvula de mariposa DN50/DN65 (90I-130I)	PAF 2022 3.115 €
	Válvula descarga DN50/DN65 - CBT G/E/V 180 y 310	✓ PAF 2030 4.536 €
	Válvula de mariposa DN50/DN65 (180I-310I)	PAF 2032 3.716 €
	Válvula de purga DN50/DN65 - CBT G/E/V 090 130, 180 y 310	✓ PAF 3020 7.153 €
	Ducha - CBT G/E/V 090, 130, 180 Y 310 / PRI G/E/V 105,130, 180, 250,320 Y 500 PRIV 600	✓ CADE 0012 2.099 €
	Ducha - CPE 080	✓ CARD 0010 1.319 €
	Patas extensibles - PRI G/E/V 105,130, 180, 250 Y 320	✓ DAPF 0030 1.887 €
	Patas extensibles - PRI G/E/V 500 Y 600	✓ DAPF 0032 1.887 €
	Estructura completa - PRI G/E/V 105,130,180, 250 Y 320	✓ DAPF 0040 4.719 €
	Estructura completa - PRI G/E/V 500 Y 600	Opcional DAPF 0042 4.719 €
EASYBASKETT - EASYPAN - FIXPAN		
	Cestos 100 lts. ø 560 x h 345 mm. (PF / PM). Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm (PMK)	PAC 10600R 1.367 €
	Cestos 150 lts. ø 560 x h 470 mm. (PF / PM). Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm (PMK)	PAC 10610R 1.512 €
	Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1/ PMR). Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm. (PMK)	PAC 10710R 1.704 €
	Cestos 300 lts. ø 860 x h 450 mm. (PF / PM). Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)	PAC 10900R 1.779 €
	Cestos 500 lts. ø 860 x h 680 mm. (PF / PM1 / PMR)	PAC 11000R 2.789 €
	Cestos 100 lts. ø 560 x h 380 mm. (PF / PM). Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm (PMK)	PAC 20600R 1.659 €
	Cestos 150 lts. ø 560 x h 490 mm. (PF / PM). Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm (PMK)	PAC 20610R 2.016 €
	Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1 / PMR). Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm (PMK)	PAC 20710R 2.667 €
	Cestos 300 lts. ø 860 x h 430 mm. (PF / PM). Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)	PAC 20900R 3.182 €
	Cestos 500 lts. ø 860 x h 660 mm. (PF / PM1 / PMR)	PAC 21000R 4.039 €
	Cestos 100 lts. ø 560 x h 380 mm. (PF / PM) Cestos 100 lts. ø 560 x h 350 mm. (PMK)	PAC 30600R 1.921 €
	Cestos 150 lts. ø 560 x h 490 mm. (PF / PM) Cestos 150 lts. ø 560 x h 440 mm. (PMK)	PAC 30610R 2.425 €
	Cestos 200 lts. ø 710 x h 465 mm. (PF / PM1 / PMR) Cestos 200 lts. ø 710 x h 450 mm (PMK)	PAC 30710R 2.789 €
	Cestos 300 lts. ø 860 x h 430 mm. (PF / PM) Cestos 300 lts. ø 860 x h 480 mm (PMK)	PAC 30900R 3.366 €
	Cestos 500 lts. ø 860 x h 660 mm. (PF / PM1 / PMR)	Opcional PAC 31000R 4.546 €
EASYBASKETT - FIXPAN		
	Accesorio para couscous 100-150 lts. ø 650 x h 300 mm. (PF / PMR / PM9. 200 / PMK)	PACC 0600 1.659 €
	Accesorio para couscous 200 lts. ø 800 x h 300 mm. (PF / PMR / PM1 / PMK)	PACC 0710 2.016 €
	Accesorio para couscous 300-500 lts. ø 950 x h 300 mm. (PMR / PMK / PF)	PACC 0900 2.473 €
EASYPAN - MULTICOOKER		
	Válvula de mariposa DN50/DN65	PAF 2012 886 €

Accesorios

Lista de precios

MODELO		Opcional	Precio
	Tapa simple con tolva (Ø 400 mm) / escape de vapor.	✓	PACT 0700 4.249 €
	Tapa simple con tolva (Ø 400 mm) / escape de vapor.	✓	PACT 0900 4.249 €
	Tapa simple con tolva (Ø 400 mm) / escape de vapor.	✓	PACT 1000 4.327 €
	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	✓	CAPK 090 399 €
	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	✓	CAPK 090C 581 €
	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	✓	CAPK 130 399 €
	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	✓	CAPK 130C 682 €
	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	✓	CAPK 180 662 €
	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	✓	CAPK 180C 889 €
	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	✓	CAPK 310 662 €
	Rascadores de PEEK, material que soporta temperaturas superiores a 250 °C durante periodos de tiempo prolongados.	✓	CAPK 310C 999 €
	Tapón de orificio para el vaciado - CBT G/E/V 090, 130 Y "C"		PAFT 010 719 €
	Tapón de orificio para el vaciado - CBT G/E/V 180,310 Y "C"		PAFT 020 838 €
	Colador (filtro boca superior. CBT...090-130)		PAF 0701 1.247 €
	Colador (filtro boca superior. CBT...130A-180HMA)		PAF 0702 1.247 €
	Colador (filtro boca superior. CBT...180)		PAF 0901 1.554 €
	Colador (filtro boca superior. CBT...180A-180HMA)		PAF 0902 1.554 €
	Colador (filtro boca superior. CBT...310)		PAF 1001 1.720 €
	Colador (filtro boca superior. CBT...310A-500HMA)		PAF 1002 1.720 €
	Mixer supletorio de teflon		CAMCR 090 4.730 €
	Mixer supletorio de teflon		CAMCR 130 4.947 €
	Mixer supletorio de teflon		CAMCR 180 5.494 €
	Mixer supletorio de teflon		CAMCR 310 5.966 €
	Mixer supletorio de PEEK		CAMCR 090P 5.129 €
	Mixer supletorio de PEEK		CAMCR 130P 5.346 €
	Mixer supletorio de PEEK		CAMCR 180P 6.156 €
	Mixer supletorio de PEEK		CAMCR 310P 6.632 €
	Mixer supletorio de PEEK		CAPK030 258 €
	Mixer supletorio de PEEK		CAPK030C 410 €
	Rejilla mezcladora Cucimix 30l		CAGM 032 1.182 €
	Rejilla mezcladora Cucimix 70l		CAGM 072 1.247 €
	Rejilla mezcladora		CAGM 092 1.404 €
	Rejilla mezcladora		CAGM 132 1.578 €
	Rejilla mezcladora		CAGM 182 1.766 €
	Rejilla mezcladora		CAGM 312 1.972 €
	Cuba GN1/1 extraíble h 150 mm para descargar el producto acabado.		CABE 0010 1.486 €
	Sonda de temperatura		PASC 0000 1.404 €
	Sonda de temperatura (Cucimix 30)		CASR 0010 2.901 €
	Sonda de temperatura (Cucimix 70)		CASC 0010 2.901 €
	Mixer de limpieza		CAMP 030 2.222 €
	Rascador de teflon adicional para el mixer CBT 030		CAPV 2010 988 €
	Rascador de teflon adicional para el mixer - CBT 070		CAPV 2020 1.128 €
	Rascador de teflon adicional para el mixer - CBT G/E/V 090		CAPV 2030 683 €
	Rascador de teflon adicional para el mixer - CBT G/E/V 130		CAPV 2040 988 €
	Rascador de teflon adicional para el mixer - CBT G/E/V 180		CAPV 2050 921 €
	Rascador de teflon adicional para el mixer - CBT G/E/V 310		CAPV 2060 1.080 €
	Rascador de PEEK adicional para el mixer - CBT G/E/V 090		CAPV 2030P 865 €
	Rascador de PEEK adicional para el mixer - CBT G/E/V 130		CAPV 2040P 1.270 €
	Rascador de PEEK adicional para el mixer - CBT G/E/V 180		CAPV 2050P 1.147 €
	Rascador de PEEK adicional para el mixer - CBT G/E/V 310		CAPV 2060P 1.415 €











Accesorios

Lista de precios

MODELO			Precio
CUCIMIX		Opcional	
	Colador para Cucimix 30	PAF 0451	376 €
	Ducha Cuximix 30	CARD 0020	1.319 €
	Ducha Cuximix 70	CARD 0010	1.319 €
	Kit de ruedas para Baskett CPE 080	CAMR 0020	821 €
	Kit de ebullición	CACP 0010	1.355 €
	Cesta multifuncional: Ideal para pasteurizar, cocinar al vacío, al vapor y confitar. (Cucimix 30l y 70l respectivamente).	CACS 0010 CACS 0020	2.287 €
	Deflector para mejorar la distribución uniforme de los ingredientes durante la cocción. (Cucimix 30l).	CAPM 2010	182 €
FIGARO		Opcional	
	Kit de ruedas Figaro (Diámetro 125mm) - DFI E 100, 150	D 125	1.389 €
	Corriente 230V 2P+T 16A	DAPC 0230	375 €
	Espátula para tortilla	DAP 01000	112 €
	Cesta para hervir o cocinar al vapor GN 1/1 Figaro	DABF 0020	576 €
	Cesta para freír	DACF 0020	644 €
	Kit de elevación de cestas Figaro (disponible únicamente en versión "A")	DASC 0100	796 €
	Kit de elevación de cestas Figaro	DASC 0150	858 €
	Pala	DAP 01110	546 €
	Pala perforada	DAP 01120	593 €
	Filtro en el borde 100	DAF 0100	562 €
	Filtro en el borde 150	DAF 0150	749 €
	Falso fondo	DAFF 0010	311 €
	Carrito para filtrar el aceite	BACF 0050R	8.193 €
	Pala con mango largo	DAP 01140	389 €
	Colador para desagüe 100	DAF 0100-D	284 €
	Colador para desagüe 150	DAF 0150-D	325 €
	Bastidor para bandejas GN (DFIE 100)	DAPB 0100	101 €
	Bastidor para bandejas GN (DFIE 150)	DAPB 0150	133 €
BETTERPAN		Opcional	
	(Sonda corazón) De serie en los modelos con autoclave DBR....A	✓ DSAC 0000	872 €
	Ducha	✓ DADE 0012	2.100 €
	(filtro boca superior DBR..110+)	✓ DAF 0110	1.180 €
	(filtro boca superior DBR..145)	✓ DAF 0145	1.340 €
	(filtro boca superior DBR..180)	✓ DAF 0180	1.486 €
	(filtro boca superior DBR..220)	✓ DAF 0220	1.628 €
	(kit sujeción a pared, 2 unidades)	✓ DASS 0010	1.367 €
	Cesta GN1/1	DABF 0000	587 €
	(cesta para freír GN 1/1)	DACF 0000	657 €
	(carro engancha cestos)	DASC 0030	3.636 €
	(carro portacubetas GN 6 (1/1) cubetas no incluidas)	BACP 1010	2.664 €
	(carro filtración aceite)	BACF 0010	8.140 €
	(espátula para tortillas)	DAP 01000	112 €
EASYBRATT		Opcional	
	Kit de ruedas - BR8 G/E, BR9 G/E, BR1 G/E 120l, BR1 G/E 150L	✓ BAR 0010	960 €
	Kit de ruedas - BR1 G/E 200	✓ BAR 0020	1.442 €
	Pies con brida	✓ KPFA-104	59 €
	Pies con brida	✓ KPFA-105	87 €
	Bypass de inclinación - BR 8 G/E, BR 9 G/E BR 1 G/E 120 BR 1 G/E 150 BR 1 G/E 200	✓ BAM 0010	3.146 €












Accesorios

Lista de precios

MODELO			Precio
BASKETT		Opcional	
	Válvula automática controlada por la pantalla FTC	✓	PAF 4020 9.939 €
	Válvula automática controlada por la pantalla FTC	✓	PAF 4030 12.086 €
	Filtro boca superior (CBT..070)		PAF 0602 879 €
	(Filtro boca superior. 600x300xh40 mm. PR...105-130)		PAF 0600 1.139 €
	(Filtro boca superior. 700x350xh40 mm. PR...180)		PAF 0700 1.262 €
	(Filtro boca superior. 800x400xh40 mm. PR...250)		PAF 0800 1.340 €
	(Filtro boca superior. 900x450xh40 mm. PR...320)		PAF 0900 1.554 €
	(Filtro boca superior. 1000x500xh40 mm. PR...500)		PAF 1000 1.720 €
BASKETT		Opcional	
	Tapón de orificio para el vaciado - CPE 080		PAFT 010 719 €
	Tapón de orificio para el vaciado - PRI E/G/V 105 Y 130		PAFT 012 719 €
	Tapón de orificio para el vaciado - PRI E/G/V 180, 250,320, 500 Y PRI E/G/V 600		PAFT 020 838 €
	Mixer adicional para flanes y cremas - PR..105M - 130M		PAMA 105/130 4.959 €
	Mixer adicional para flanes y cremas - PR..180M		PAMA 180 5.101 €
	Mixer adicional para flanes y cremas - PR..25M		PAMA 250 5.175 €
	Mixer adicional para flanes y cremas - PR..320M		PAMA 320 5.267 €
	Mixer adicional para flanes y cremas - PR..500M		PAMA 500 5.838 €
	Mixer supletorio para purés de patata - PR..105M - 130M		PAMP 105/130 4.059 €
	Mixer supletorio para purés de patata - PR..180M		PAMP 180 4.246 €
	Mixer supletorio para purés de patata - PR..25M		PAMP 250 4.346 €
	Mixer supletorio para purés de patata - PR..320M		PAMP 320 4.438 €
	Mixer supletorio para purés de patata - PR..500M		PAMP 500 4.719 €
	Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión - PR..105M - 130M		PAMZ 105/130 1.308 €
	Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión - PR..180M		PAMZ 180 1.450 €
	Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión - PR..25M		PAMZ 250 1.570 €
	Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión - PR..320M		PAMZ 320 1.740 €
	Mixer supletorio para líquidos, sólidos en suspensión - PR..500M		PAMZ 500 1.976 €
	Tapa doble con orificio - PRI E/V 105 Y 130 HM	✓	PACF 0600 2.359 €
	Tapa doble con orificio - PRI E/V 180 HM	✓	PACF 0700 2.359 €
	Tapa doble con orificio - PRI E/V 250 HM	✓	PACF 0800 2.359 €
	Tapa doble con orificio - PRI E/V 320 HM	✓	PACF 0900 2.359 €
	Tapa doble con orificio - PRI E/V 500 HM	✓	PACF 1000 2.359 €
	Tapa simple con tolva - PRI E/V 105 Y 130 HM	✓	PACT 0600 4.249 €
	Tapa simple con tolva - PRI E/V 180 HM	✓	PACT 0700 4.249 €
	Tapa simple con tolva - PRI E/V 250 HM	✓	PACT 0800 4.249 €
	Tapa simple con tolva - PRI E/V 320 HM	✓	PACT 0900 4.249 €
	Tapa simple con tolva - PRI E/V 500 HM	✓	PACT 1000 4.327 €
	Predisposición para enfriamiento camisa con circuito agua fría; - PRI..M) 100°C - 20°C A	✓	SCT 2.01 8.236 €
	Presión 1,5 bar - eléctrica	✓	KPRIE-HP 6.164 €
	Presión 1,5 bar - vapor	✓	KPRIV-HP 4.510 €
	Aumento velocidad Mixer - PRI E/V 105HM V1	✓	KRPM-105 3.355 €
	Aumento velocidad Mixer - PRI E/V 130HM V1	✓	KRPM-130 3.355 €
	Aumento velocidad Mixer - PRI E/V 180HM V1	✓	KRPM-180 3.355 €
	Aumento velocidad Mixer - PRI ENV 250HM V1	✓	KRPM-250 3.355 €
	Aumento velocidad Mixer - PRI E/V 320HM V1	✓	KRPM-320 3.355 €
	Aumento velocidad Mixer - PRI E/V 500HM V1	✓	KRPM-500 3.355 €
EASYBASKETT		Opcional	
	(Filtro boca superior. 100/150 lts.)		PAG 0600 1.080 €
	(Filtro boca superior. 200 lts.)		PAG 0700 1.202 €
	(Filtro boca superior. 300 lts.)		PAG 0900 1.464 €
	Válvula de desagüe de latón de 2 pulgadas	✓	PAF 2000 2.643 €

Accesorios

Lista de precios

MODELO		Opcional	Precio
FIXPAN			
	Sonda de temperatura	✓	PASC 0000 1.404 €
	Tapa hermética	✓	PF.100A 421 €
	Tapa hermética	✓	PF.150A 421 €
	Tapa hermética	✓	PF.200A 577 €
	Tapa hermética	✓	PF.300A 702 €
	Tapa hermética	✓	PF.500A 702 €
	Kit de pasteurización	✓	PAPT 0010 8.452 €
MULTICOOKER			
	Ducha para equipos de gas directo	✓	CADE 0020 2.099 €
	Ducha para equipos de calentamiento eléctrico	✓	CADE 0022 2.099 €
	Ducha para equipos de vapor indirecto	✓	CADE 0024 2.099 €
	Carro aislado GN 2 (1/1)		BACC 0010 4.508 €
	Carro aislado GN 3 (1/1)		BACC 1010 5.354 €
	Carro caliente para baño maría GN 2 (1/1)		BACR 0010 5.608 €
	Carro caliente para baño maría GN 3 (1/1)		BACR 1010 6.651 €
	Carro porta cubetas GN 2 (1/1)		BACP 0010 2.174 €
	Carro porta cubetas GN 3 (1/1)		BACP 1010 2.664 €
	Carro basculante manual 150 lts.		BACT 0010 4.784 €
DREENER LINE (LAVAVERDURAS)			
	Cestas basculantes manuales. Diámetro 5,5mm		LWAC 0010 1.838 €
	Cestas basculantes manuales. Diámetro 5,5mm		LWAC 0020 2.313 €
ACCESORIOS GENERALES			
	Carro con aislamiento - 2x GN1/1		BACC 0000 3.528 €
	Carro con aislamiento - 2x GN1/1		BACC 1000 4.187 €
	Carro con aislamiento en la pared para mantener la temperatura largo tiempo (2xGN 1/1 h 200)		BACR 0000 4.432 €
	Carro con aislamiento en la pared para mantener la temperatura largo tiempo (3xGN 1/1 h 200)		BACR 1000 5.402 €
	Carro con cubeta GN elevable y extraíble GN 2/1 ⚡		BACE 0010 6.549 €
	Carro con cubeta GN elevable y extraíble GN 2/1 ⚡		BACE 0020 8.759 €



SILKO

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



El especialista para una cocción profesional.

SILKO



AMPLIA GAMA

Amplia oferta de cocinas industriales, freidoras, planchas, cocedores de pasta, woks, etc.



RESULTADOS EXCELENTE

Gracias a los nuevos controles de mandos electrónicos.



EXCELENCIA EN LA COCINA

A la vanguardia de la investigación, innovación y formación.

Orientados hacia la satisfacción de los clientes.



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

π pi

El monobloque que integra
ingeniería, funcionalidad y belleza.

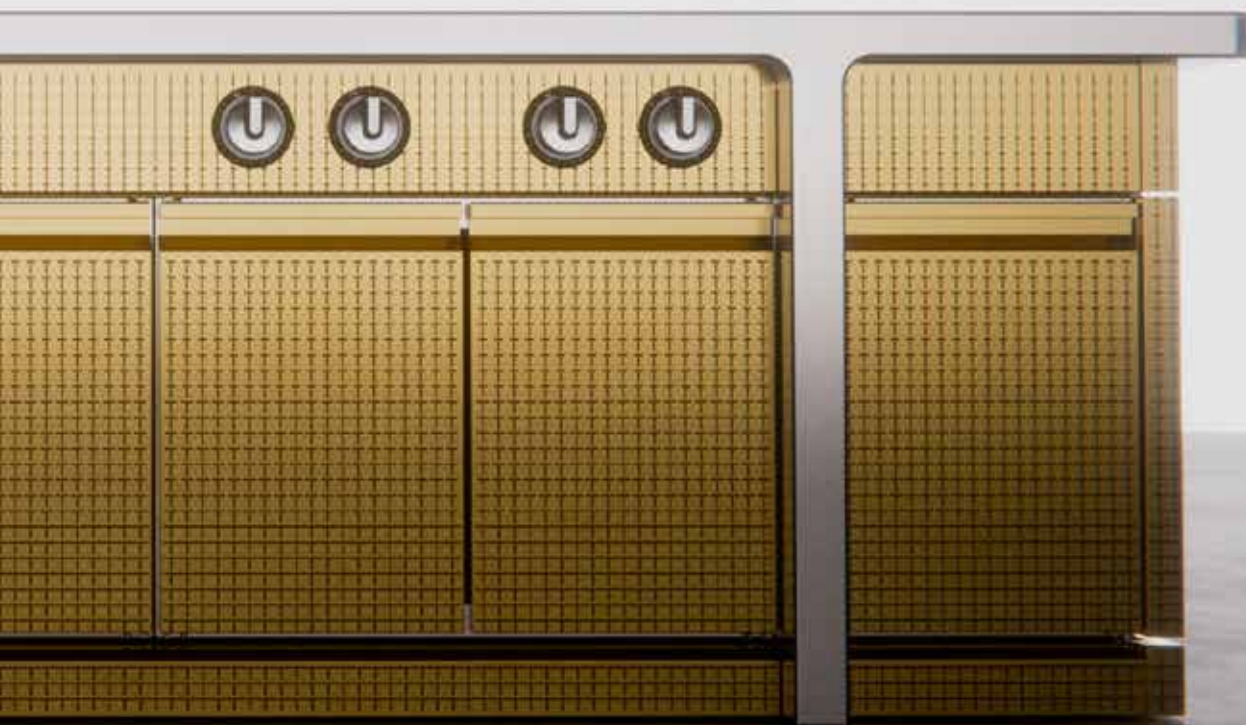


LA INNOVACIÓN SE OCULTA EN LOS DETALLES, LA EFICIENCIA SE PERCIBE EN EL RESULTADO.

El bloque Pi integra funciones intercambiables empotradas, bases higiénicas desmontables, un desagüe integrado para una limpieza inmediata y un sistema de ventilación natural que garantiza el equilibrio térmico y el confort operativo.

Cada detalle está diseñado para fusionar funcionalidad y estética sin elementos de unión visibles.

Para más información, consultar con el comercial.



Serie 650 - THE ESSENCE

Cocinas a gas y eléctricas



ECV 62 T

ECG 62 T

TERMINACIONES

F Horno inferior estático a gas. Cámara de cocción de 57 x 53 x h 29,5 cm

T Encimera

ES Horno inferior estático eléctrico. Cámara de cocción de 57 x 53 x h 29,5 cm

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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Nº quemadores		Potencia Horno gas (kW)	Potencia Total gas (kW)	Precio
		3,5 kW	5,5 kW			
Cocina a gas						
ECG 62 T	400 x 650 x 295	1	1	-	9	1.247 €
ECG 64 T	700 x 650 x 295	2	2	-	18	1.923 €
ECG 64 F	700 x 650 x 850	2	2	5	23	3.627 €
ECG 65 F	1100 x 650 x 850	3	3	5	32	5.092 €

MODELO	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio
Cocina eléctrica con placas redondas					
ECE 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,5 kW y 1 x 2,6 kW	-	4,1	1.248 €
ECE 64 T	700 x 650 x 295	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	-	8,2	1.777 €
ECE 64 ES	700 x 650 x 850	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	4,2	12,4	3.771 €
Cocina eléctrica con plano vitrocerámico					
ECV 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,8 kW y 1 x 2,5 kW	-	4,3	2.437 €
ECV 64 T	700 x 650 x 295	4 x 2,5 Kw	-	8	3.119 €

Para cocinas de inducción, consultar precios. Ver accesorios página 200

Serie 650 - THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

SILKO

INOX
AISI 430



EBG64TMS



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

TERMINACIONES

- TLX** Con plancha lisa AISI 430.
- TRX** Con plancha rallada AISI 430.
- TLRX** Con plancha mixta AISI 430, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- TMC** Con plancha mixta en cromo, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- TLC** Con plancha lisa en cromo duro.



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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio	
Fry-top a gas						
EBG 62 TLX	400 x 650 x 295	lisa AISI 430	5	-	2.346 €	
EBG 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	5	-	2.730 €	
EBG 62 TRX	400 x 650 x 295	rallada AISI 430	5	-	2.646 €	
EBG 63 TLX	600 x 650 x 295	lisa AISI 430	10	-	3.260 €	
EBG 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	10	-	3.952 €	
EBG 63 TLRX	600 x 650 x 295	mixta AISI 430	10	-	3.373 €	
EBG 64 TLX	800 x 650 x 295	lisa AISI 430	12,5	-	3.907 €	
EBG 64 TLC	800 x 650 x 295	lisa cromo	12,5	-	4.565 €	
EBG 64 TLRX	800 x 650 x 295	mixta AISI 430	12,5	-	4.183 €	
Fry-top eléctrico						
EBE 62 TLX	400 x 650 x 295	lisa AISI 430	-	3,9	2.109 €	
EBE 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	-	3,9	2.406 €	
EBE 62 TRX	400 x 650 x 295	rallada AISI 430	-	3,9	2.311 €	
EBE 63 TLX	600 x 650 x 295	lisa AISI 430	-	7,8	2.900 €	
EBE 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	-	7,8	3.325 €	
EBE 63 TLRX	600 x 650 x 295	mixta AISI 430	-	7,8	3.017 €	
EBE 65 TLX	1000 x 650 x 295	lisa AISI 430	-	11,7	4.752 €	
EBE 65 TLC	1000 x 650 x 295	lisa cromo	-	11,7	4.957 €	
EBE 65 TLRX	1000 x 650 x 295	mixta AISI 430	-	11,7	4.752 €	

Serie 650 - THE ESSENCE

Freidoras y parrillas de piedra lávica



ECV 62 T



EGL 64 T

FREIDORAS (EFG Y EFE)

- **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)

- Funcionamiento a gas.
- Calentamiento mediante quemadores de alta potencia.
- En dotación rejilla de pescado.

PARRILLA ELÉCTRICA (ECW)

- 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.

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	-	2.595 €	
EFG 63208T	600 x 650 x 295	8 + 8	14	-	4.462 €	
Freidoras eléctricas						
EFE 62110TP	400 x 650 x 295	10	-	6	2.199 €	
EFE 63210TP	600 x 650 x 295	10 + 10	-	18	3.799 €	
Parrilla piedra lávica a gas						
EGL 62 T	400 x 650 x 295		7	-	2.226 €	
EGL 64 T	800 x 650 x 295		14	-	3.235 €	
Parrilla eléctrica						
ECW 62 T	400 x 650 x 295		-	4,08	2.860 €	
ECW 64 T	800 x 650 x 295		-	8,16	4.594 €	

Ver accesorios página 200

Serie 650 - THE ESSENCE

Cocedores de pasta, mantenedor de fritos, sartén y neutros

SILKO



ECM 63 G



EEN 63 TC



EEL 63 T

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Capacidad litros	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio	
Cocedor de pasta eléctrico					
EDE 62120T	400 x 650 x 295	20	5,67	3.080 €	
Mantenedor de fritos eléctrico					
ERP 62 T	400 x 650 x 295	GN 1/1	2	1.557 €	
Sartén multifunción eléctrica					
ECM 62G	400 x 650 x 850	13	4,05	3.584 €	
Elementos neutros					
EEN 60 T	100 x 650 x 295	-	-	566 €	
EEN 62 T	400 x 650 x 295	-	-	681 €	
EEN 62 TC	400 x 650 x 295	GN 1/1	-	973 €	
EEN 63 T	600 x 650 x 295	-	-	784 €	
EEN 63 TC	600 x 650 x 295	GN 1/1	-	1.075 €	
EEL 63 T	600 x 650 x 295	-	-	1.404 €	

Para cocedores de pasta y sartén eléctrica de 600 mm, consultar precios. Ver accesorios página 200

Serie 650 - THE ESSENCE

Baño maría, bases inferiores refrigeradoras y mantenimiento de congelados

INOX
AISI 304



EME 64T

TERMINACIONES

- (APP)** Zona inferior con puertas.
- (APC)** Zona inferior con puertas y cajones.
- (ACC)** Zona inferior con cajones.

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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Capacidad(litros)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio	
Baño María eléctrico					
EME 62 T	400 x 650 x 295	1 x GN1/1	1	1.614 €	
EME 63 T	600 x 650 x 295	1 x GN1/1 + 2 x GN1/4	1,8	1.994 €	
EME 64 T	800 x 650 x 295	2 x GN1/1	2	2.305 €	

MODELO	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº puertas	Nº cajones	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio	
Bases inferiores para mantenimiento de refrigerados							
BR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109	5.198 €	
BR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109	6.123 €	
BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109	7.052 €	
BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	6.123 €	
BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	7.052 €	
Bases inferiores para mantenimiento de congelados							
BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	5.670 €	
BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	6.476 €	

Ver accesorios página 200

Serie 650 - THE ESSENCE

Bases inferiores neutras

SILKO



Estructura adaptable según necesidades del usuario.



BV 68

BASES INFERIORES NEUTRAS

- 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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Precio	
BV 64	400 x 535 x 600	490 €	
BV 66	600 x 535 x 600	506 €	
BV 67	700 x 535 x 600	541 €	
BV 68	800 x 535 x 600	604 €	
BV 610	1000 x 535 x 600	662 €	

Ver accesorios página 200

Serie 700

The Essence



BLOQUE DE LA SERIE 700 THE ESSENCE CON PLANO ÚNICO



DEDICADA AL MAESTRO CULINARIO

Aumentamos las posibilidades en una cocina, ofreciendo pequeños y grandes cajones integrados. Reduciendo así los movimientos en cocina y aumentando el orden y la comodidad durante el trabajo en espacios reducidos.



**MÁS
CAPACIDAD
DE ALMACENAJE**

FREIDORAS

Las cubetas se limpian fácilmente gracias a la rotación de resistencias en los modelos eléctricos, como la ausencia de quemadores en las versiones a gas. La zona fría, en la parte inferior, ayuda a mantener la integridad del aceite usado por períodos mucho más largos.



**MÁS
FACILIDAD DE
LIMPIEZA**



Serie 700 - THE ESSENCE

Cocinas a gas

INOX
AISI 304



NECG74G + cajones (NEX4D)

TERMINACIONES

- G** Vano inferior abierto
- F** Horno inferior de funcionamiento a gas. Cámara de cocción GN 2/1, con estructura portabandejas.
- E** Horno inferior eléctrico. Cámara de cocción GN 2/1, con estructura portabandejas (hasta 3 niveles).
- 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.

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).

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							
NECG 72 G	400 x 730 x 900	2	-	12	-	2.259 €	
NECG 74 G	800 x 730 x 900	4	-	24	-	3.172 €	
NECG 76 G	1.200 x 730 x 900	6	-	36	-	4.756 €	
Cocinas a gas con vano inferior abierto							
NECG 74 F	800 x 730 x 900	4	8	32	-	4.641 €	
NECG 76 F	1.200 x 730 x 900	6	8	44	-	6.613 €	
NECG 76 H	1.200 x 730 x 900	6	10	46	-	7.065 €	
Cocinas a gas con horno eléctrico							
NECG 74 E	800 x 730 x 900	4	-	24	6	5.643 €	
NECG 76 E	1.200 x 730 x 900	6	-	36	6	7.334 €	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 201-202. Ver accesorios páginas 201-202.

Serie 700 - THE ESSENCE

Cocinas eléctricas

SILKO

INOX
AISI 304



i

Plano de trabajo
realizado acero
inoxidable AISI
304.

NECE74CQ
(modelo con cajonera)

TERMINACIONES

- GQ** Vano inferior abierto
- EQ** Horno inferior eléctrico
- G** Vano inferior abierto
- E** Horno inferior eléctrico



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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio	
Cocinas eléctricas con planchas cuadradas						
NECE 72 GQ	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	2.570 €	
NECE 74 GQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	4.103 €	
NECE 74 EQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	6.409 €	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico						
NECV 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,5 kW	-	5	2.996 €	
NECV 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	-	10	4.529 €	
NECV 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	6	16	6.428 €	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 195-196. Ver accesorios páginas 201-202.

Serie 700 - THE ESSENCE

Plancha radiante eléctrica, cocinas y wok de inducción

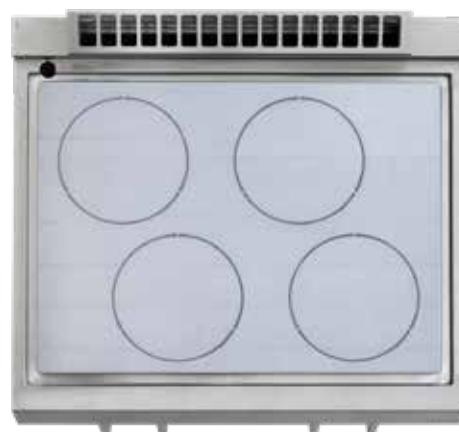
INOX
AISI 304



NECI 74A



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



NETE 74 E

- 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.

TERMINACIONES

- Ⓜ Vano inferior abierto
- Ⓜ 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							
NETE 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	-	10	6.118 €	
NETE 74 E	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	6	16	8.422 €	
Cocinas de inducción							
NECI 72 G	400 x 730 x 900	-	2 X 3,5kw	-	7	10.908 €	
NECI 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 3,5kw	-	14	16.193 €	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 201-202. Ver accesorios páginas 201-202.

Serie 700 - THE ESSENCE

Plancha radiante a gas y parrilla

SILKO

INOX
AISI 304



Combinación práctica entre plancha radiante y fuegos.

Plano de trabajo realizado en acero inox AISI 304.

NETG 74 CL
(modelo con cajonera)



NEGVRE72G



NETGVG 72

PLANCHAS RADIANTES (NETG)

- 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)

- 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).

TERMINACIONES

- (G)** Vano inferior abierto.
- (GL)** Con 2 fuegos a la derecha (mod. GL)
- (GR)** o 2 fuegos a la izquierda (mod. GR).
- (F)** Horno inferior a gas.
- (FL)** Con 2 fuegos a la derecha (mod. FL)
- (FR)** o 2 fuegos a la izquierda (mod. FR).
- (FC)** Horno a gas, centrado en la parte inferior.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Nº fuegos	Potencia Horno Gas (kW)	Potencia Total Gas (kW)	Precio
Planchas radiantes					
NETG 74 G	800 x 730 x 900	1 plancha radiante	-	9	3.451 €
NETG 74 GL-GR	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos	-	18	3.876 €
NETG 74 F	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	8	17	5.091 €
NETG 74 FL-FR	800 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 fuegos abiertos	8	26	5.675 €
NETG 76 FC	1200 x 730 x 900	6 quemadores: 1 radiante + 2 abiertos izq + 2 abiertos der. + 1 horno	8	38	7.917 €
NETG 76 FL	1200 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 abiertos derecha	8	29	5.408 €
NETG 76 GL	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 2 fuegos abiertos	-	15	4.792 €
NETG 76 GC	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 4 fuegos abiertos	-	30	5.939 €

MODELO	Dimensiones (mm)	Potencia Total (kW)	Precio
Parrilla a gas			
NEGVG 72	400 x 730 x 900	7,5	3.345 €
NEGVG 74	800 x 730 x 900	15	5.126 €
Parrilla eléctrica			
NEGVRE 72 G	400 x 730 x 900	4,08	3.492 €
NEGVRE 74 G	800 x 730 x 900	8,16	5.400 €



Parrilla de carne



Parrilla de pescado
(solicitar bajo pedido)

Para los elementos con cajones, consultar precios. Ver precios de puertas en páginas 201-202. Ver accesorios páginas 201-202.

Serie 700 - THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 430



Plano de trabajo
realizado en acero
inoxidable AISI 304.

NEBG74GLS
(modelo GLS con cajonera)

- 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.



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.

TERMINACIONES

- GLS** Con plancha lisa cromo satinado.
- GRS** Con plancha rallada cromo satinado.
- GMS** Con plancha mixta cromo satinado.
- GLC** Con plancha lisa en cromo duro.
- GMC** Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.

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	7	-	3.083 €	
NEBG 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	7	-	3.161 €	
NEBG 72 GRS	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo satinado	7	-	3.218 €	
NEBG 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	7	-	3.555 €	
NEBG 74 GLS	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo satinado	14	-	4.360 €	
NEBG 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	14	-	4.679 €	
NEBG 74 GMS	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo satinado	14	-	4.424 €	
NEBG 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	14	-	5.096 €	
Fry-tops eléctricos							
NEBE 72 GLS	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo satinado	-	5,4	3.086 €	
NEBE 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	3.370 €	
NEBE 72 GRS	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo satinado	-	5,4	3.250 €	
NEBE 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	-	5,4	3.537 €	
NEBE 74 GLS	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo satinado	-	10,8	4.134 €	
NEBE 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	4.781 €	
NEBE 74 GMS	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo satinado	-	10,8	4.212 €	
NEBE 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	4.825 €	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas y accesorios en página 201-202.

Serie 700 - THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 304



NEWK 75 G 210



NEFG 72115



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

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.

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado en espesor 15/10.
- Cestos y tapa incluidos.













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	-	3.787 €	
NEFG 72115	400 x 730 x 900	15	14	-	4.227 €	
NEFG 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	20	-	5.687 €	
NEFG 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	28	-	7.141 €	
Freidoras eléctricas						
NEFE 72110	400 x 730 x 900	10	-	9	3.196 €	
NEFE 72115	400 x 730 x 900	15	-	12	3.626 €	
NEFE 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	-	18	4.581 €	
NEFE 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	-	24	6.138 €	
Wok a gas						
NEWk 73 G 114	600 x 730 x 900	-	14	-	3.614 €	
NEWk 75 G 214	1000 x 730 x 900	-	28	-	5.031 €	
Mantenedores fritos						
NERP 72 G	400 x 730 x 900	GN1/1 (h=150mm)	-	2	2.878 €	

Ver accesorios página 201-202.

Serie 700 - THE ESSENCE

Cocedores de pasta, baño maría y elementos neutros

INOX
AISI 304



NEDG 72128



NEEN72 A



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)

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	4.745 €	
NEDG 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	21	0,1	7.864 €	
NEDE 72128	400 x 730 x 900	28	-	5,7	4.744 €	
NEDE 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	-	11,4	7.638 €	
Baño maría						
NEME 72 G	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	1,8	2.743 €	
NEME 74 G	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	5,4	3.523 €	
Elementos neutros						
NEEN 71 G	200 x 730 x 900	-	-	-	1.032 €	
NEEN 72 G	400 x 730 x 900	-	-	-	1.176 €	
NEEN 72 GC	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	-	1.495 €	
NEEN 74 G	800 x 730 x 900	-	-	-	1.681 €	
NEEN 74 GC	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	-	1.969 €	

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 201-202.

Serie 700 - THE ESSENCE

Sartenes basculantes y marmitas

INOX
AISI 304



NESE 74 FRM



NEPE 7105

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.



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	50	14	-	7.466 €	
NESE 74 CRM	800 x 730 x 900	50	-	9,9	7.569 €	
Marmitas						
NEPG 7 D05	600 x 730 x 900	50	10,5	0,15	7.223 €	
NEPG 7 I05	600 x 730 x 900	50	10,5	0,2	10.946 €	
NEPE 7 I05	600 x 730 x 900	50	-	9,8	10.431 €	
NEPG 7 D08	800 x 730 x 900	80	17	0,2	8.363 €	
NEPG 7 I08	800 x 730 x 900	80	17	0,28	12.335 €	
NEPE 7 I08	800 x 730 x 900	80	-	16,8	12.182 €	

Ver accesorios página 201-202.

Serie 700 Top - THE ESSENCE

Cocinas, planchas radiantes y woks

INOX
AISI 304



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



NECI 74T



NECG72T

COCINAS A GAS (NECG)

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

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.




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 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).

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	1.969 €	
NECG 74 T	800 x 730 x 320	4	24	2.898 €	
NECG 76 T	1.200 x 730 x 320	6	36	4.109 €	

MODELO	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia total gas (kW)	Precio	
Plancha radiante					
NETG 74 T	800 x 730 x 320	1 plancha radiante	9	2.920 €	
NETG 74 TL-TR	800 x 730 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha o izq	18	3.387 €	

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	2.238 €	
NECE 74 TQ	800 x 730 x 320	4 x 2,6 kW	10,4	3.656 €	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico					
NECV 72 T	400 x 730 x 320	2 x 2,5 kW	5	2.657 €	
NECV 74 T	800 x 730 x 320	4 x 2,5 kW	10	4.208 €	
Cocinas de inducción					
NECI 72 T	400 x 730 x 320	2 x 3,5 kW	7	10.538 €	
NECI 74 T	800 x 730 x 320	4 x 3,5 kW	14	16.295 €	

Consultar accesorios página 201-202.

Serie 700 Top - THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 304



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



NEBG72TLS

NEBG74TLS



Plano de trabajo estampado con espesor 15/10.



Fry-tops a gas (EBG)

- Encendido piezoeléctrico del piloto, termopar y válvulas de seguridad; quemadores en acero.



Fry-tops eléctricos (EBE)

- Resistencias blindadas en Incoloy.
- Temperatura de cocción controlada termostáticamente.











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

TERMINACIONES

- (TLS)** Con plancha lisa cromo satinado.
- (TRS)** Con plancha rallada satinada.
- (TMS)** Con plancha mixta cromo satinado.
- (TLC)** Con plancha lisa en cromo duro.
- (TMC)** Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.

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 TLS	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo satinado	7	-	2.714 €	
NEBG 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	7	-	2.855 €	
NEBG 72 TRS	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada cromo satinado	7	-	2.950 €	
NEBG 74 TLS	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo satinado	14	-	3.729 €	
NEBG 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	14	-	4.093 €	
NEBG 74 TMS	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo satinado	14	-	3.778 €	
NEBG 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	14	-	4.392 €	
Fry-tops eléctricos							
NEBE 72 TLS	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo satinado	-	5,4	2.772 €	
NEBE 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	3.032 €	
NEBE 72 TRS	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada cromo satinado	-	5,4	2.900 €	
NEBE 74 TLS	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo satinado	-	10,8	3.522 €	
NEBE 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	4.184 €	
NEBE 74 TMS	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo satinado	-	10,8	3.705 €	
NEBE 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	4.369 €	

Para Fry-tops de longitud 600 mm consultar precios.

Para Fry-tops con plancha rallada de cromo duro, consultar precios.

Ver accesorios página 201-202.

Serie 700 Top - THE ESSENCE

Cocinas, planchas radiantes y woks

INOX
AISI 304



NEGL72T



NEEN74T



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



NEFE72110T



NEME72T



Parrilla de carne.

PARRILLA PIEDRA LÁVICA (NEGL)

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable AISI 304.
- Calentamiento mediante quemadores de alta potencia alimentados por grifo.
- Encendido piezoeléctrico.
- Plano de trabajo estampado con espesor 15/10.

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).

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	-	10	-	2.859 €	
NEGL 74 T	800 x 730 x 320	-	20	-	4.241 €	
Freidoras						
NEFG 72108 T	400 x 730 x 320	8	7	-	3.174 €	
NEFG 73208 T	600 x 730 x 320	8 + 8	14	-	4.850 €	
NEFE 72110 T	400 x 730 x 320	10	-	9	2.809 €	
NEFE 73210 T	600 x 730 x 320	10 + 10	-	18	4.697 €	
Mantenedor de fritos						
NERP 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	2	2.257 €	
Baño maría						
NEME 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	1,8	2.364 €	
NEME 74 T	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	5,4	3.047 €	
Elementos neutros						
NEEN 71 T	200 x 730 x 320	-	-	-	778 €	
NEEN 72 T	400 x 730 x 320	-	-	-	840 €	
NEEN 72 TC	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	1.067 €	
NEEN 73 T	600 x 730 x 320	-	-	-	1.027 €	
NEEN 73 TC	600 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	1.231 €	
NEEN 74 T	800 x 730 x 320	-	-	-	1.155 €	
NEEN 74 TC	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	-	1.401 €	

Consultar accesorios página 201-202.

Serie 700 Top - THE ESSENCE

Bases inferiores refrigeradas y de mantenimiento de congelados

INOX
AISI 304



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



BR 76 APP

- 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

TERMINACIONES

- (APP)** Zona inferior con puertas.
- (APC)** Zona inferior con puertas y cajones.
- (ACC)** Zona inferior con cajones.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº Puertas	Nº Cajones	Potencia total eléctrica (kW)	Precio	
Parrilla piedra lávica							
BR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109	5.198 €	
BR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109	6.123 €	
BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109	7.052 €	
BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	6.123 €	
BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	7.052 €	
Bases inferiores para mantenimiento congelados							
BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	5.670 €	
BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	6.476 €	

Consultar accesorios página 201-202.

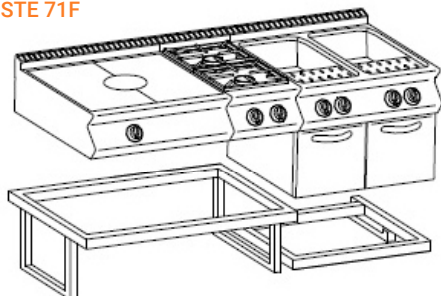
Serie 700 Top - THE ESSENCE

Bases inferiores neutras y bastidores soporte

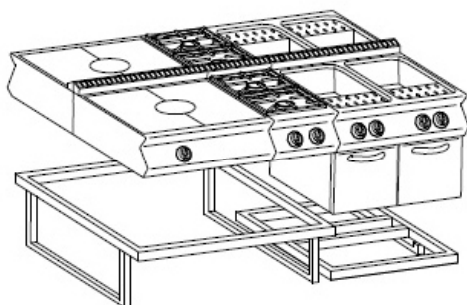
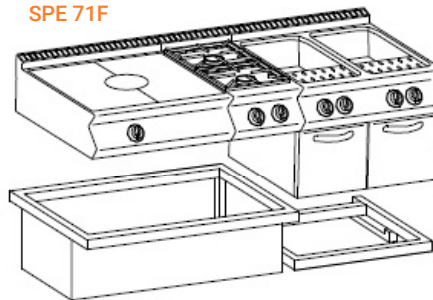
SILKO

INOX
AISI 304

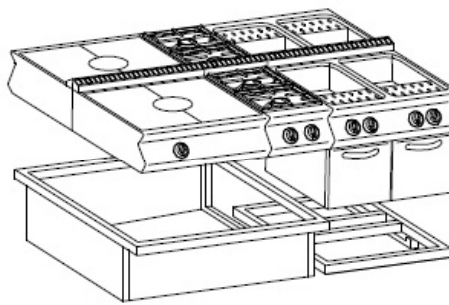
STE 71F



SPE 71F



STE 72F



SPE 72F

 Según necesidades del usuario final.




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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Precio	
Bases inferiores neutras			
NBH72	400 x 665 x 620	1.144 €	
NBH73	600 x 665 x 620	1.219 €	
NBH74	800 x 665 x 620	1.436 €	
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.



FREIDORAS

Frito crujiente y perfecto gracias al control preciso de la temperatura establecida; Ciclo de fusión y función de espera automática para ahorrar energía y conservar el aceite por mucho más tiempo.



HORNOS

Ahora incluso el horno estático le permite cocinar con sonda de núcleo. Cuando llegue a la temperatura establecida o termine la cocción, será avisado.



ICOOKER (COCEDORES DE PASTA)

El Cocedor de pasta se convierte en una máquina multifunción: cocción de pasta, baño maría, rooner. Icooker le permite ajustar la temperatura para regenerar o para cocinar al vacío. Una alarma sonora le informará cuando termine la cocción.



FRY TOP

La sonda al corazón (opcional) y tres temporizadores independientes le informan una vez que se completa la cocción.

BLOQUE DE LA SERIE 700 THE ESSENCE CON PLANO ÚNICO



DEDICADA AL MAESTRO CULINARIO

Aumentamos las posibilidades en una cocina, ofreciendo pequeños y grandes cajones integrados. Reduciendo así los movimientos en cocina y aumentando el orden y la comodidad durante el trabajo en espacios reducidos.



**MÁS
CAPACIDAD
DE ALMACENAJE**

FREIDORAS

Las cubetas se limpian fácilmente gracias a la rotación de resistencias en los modelos eléctricos, como la ausencia de quemadores en las versiones a gas. La zona fría, en la parte inferior, ayuda a mantener la integridad del aceite usado por períodos mucho más largos.



**MÁS
FACILIDAD DE
LIMPIEZA**



Serie 900 - THE ESSENCE

Cocinas a gas

INOX
AISI 304



Superficies con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.



Kit de limpieza (opcional)

NECG 94 E

Cocinas a gas

- 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.

TERMINACIONES

- G** Vano inferior abierto.
- F** Horno inferior de funcionamiento a gas. Cámara de cocción GN 2/1 de acero inoxidable, con estructura portabandejas.
- E** Horno inferior eléctrico. Cámara de cocción GN 2/1 de acero inoxidable, con estructura portabandejas.
- H** Horno maxi inferior a gas. Cámara de cocción 93,5 x 64 x h40 cm

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						
Cocina a gas									
NECG 92 G	400 x 900 x 900	1	1	-	15	-	-	2.614 €	
NECG 94 G	800 x 900 x 900	2	2	-	27	-	-	3.786 €	
NECG 96 G	1.200 x 900 x 900	3	3	-	42	-	-	5.526 €	
NECG 94 F	800 x 900 x 900	2	2	8	35	-	1	5.381 €	
NECG 96 F	1.200 x 900 x 900	3	3	8	40	-	1	7.721 €	
NECG 98 F	1.600 x 900 x 900	4	4	16	70	-	2	10.835 €	
NECG 94 E	800 x 900 x 900	2	2	-	27	6	1	6.489 €	
NECG 96 E	1.200 x 900 x 900	3	3	-	42	6	1	8.416 €	
NECG 96 H	1.200 x 900 x 900	3	3	12	54	-	1	8.303 €	
NECG 98 G	1.600 x 900 x 900	4	4	-	54	-	-	7.795 €	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en página 204. Ver accesorios páginas 203-204.

Serie 900 - THE ESSENCE

Cocinas de inducción total

SILKO

INOX
AISI 304



NECIT 94C
(modelo con cajonera)



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



Encendido de aviso según funcionamiento.



Control de mandos de fácil manejo.

Cocinas inducción

- 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.

TERMINACIONES

- G** Vano inferior abierto
- GE** Vano inferior abierto y Control electrónico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Nº zonas de cocción x Potencia	Potencia Total (kW)	Precio
Cocinas de inducción				
NECIT 92 G	400 x 900 x 900	2 x 5kw	10	15.112 €
NECIT 94 G	800 x 900 x 900	4 x 5kw	20	27.798 €

Para los modelos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en página 204. Ver accesorios páginas 203-204.

Serie 900 - THE ESSENCE

Cocinas eléctricas, Woks y Parrillas



NECI 94A



NECIW 92A

COCINAS

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.



Cocinas eléctricas de fácil limpieza.











TERMINACIONES

- G** Vano inferior abierto.
- E** Horno inferior eléctrico.
- GE** Vano inferior abierto y Control electrónico.



Posibilidad de dotación con cajones (opcional)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia total (kW)	Precio	
Cocina eléctrica con placas cuadradas						
NECE 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	3.324 €	
NECE 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	5.359 €	
NECE 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	7.458 €	
Vitrocerámica						
NECV 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	3.965 €	
NECV 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	4.927 €	
NECV 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	6.266 €	
NECV 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	7.886 €	
NECV 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	8.396 €	
Cocina eléctrica con plano de inducción						
NECI 92 G	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	12.176 €	
NECI 94 G	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	19.270 €	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en página 204. Ver accesorios páginas 203-204.

Serie 900 - THE ESSENCE

Plancha radiante a gas y eléctrica

INOX
AISI 304



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. 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.













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.

TERMINACIONES

- G** Vano inferior abierto.
- F** Horno inferior a gas, tamaño GN 2/1, con estructura portabandejas.
- GE** Vano inferior abierto y Control electrónico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia total Gas (kW)	Potencia Horno (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio	
Plancha radiante a gas							
NETG 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	14	-	-	4.132 €	
NETG 94 F	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	22	8	-	6.064 €	
NETG 94 GL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha	22	-	-	5.587 €	
NETG 94 FL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	30	8	-	7.511 €	
NETG 96 FL	1.200 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	37	8	-	8.440 €	
NETG 96 FC	1.200 x 900 x 900	1 plancha + 1 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	45	8	-	9.688 €	
NETG 98 F	1.600 x 900 x 900	1 plancha + 2 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	60	8	-	12.067 €	
Plancha radiante eléctrica							
NETE 92 G	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	-	8	5.302 €	
NETE 92 GE	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	-	8	5.404 €	
NETE 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	-	16	7.868 €	
NETE 94 GE	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	-	16	9.532 €	
NETE 94 E	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 horno	-	6	22	10.089 €	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver accesorios páginas 203-204.

Serie 900 - THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 430



NEBG94GMS



NEBG96GMS

- 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.



Opcional
incluir cajones.



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



Trampa de grasa
delantera para facilitar
la limpieza.

TERMINACIONES

GLS Con plancha lisa cromo satinado.















GRS Con plancha rallada cromo satinado.

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

GLC Con plancha lisa en cromo duro.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total gas (Kw)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio	
Fry-tops a gas							
NEBG 92 GLS	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo satinado	10,5	-	3.719 €	
NEBG 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	3.778 €	
NEBG 92 GRS	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada cromo satinado	10,5	-	3.916 €	
NEBG 94 GLS	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo satinado	21	-	4.833 €	
NEBG 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	21	-	5.471 €	
NEBG 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	21	-	6.003 €	
NEBG 94 GMS	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo satinado	21	-	5.349 €	
Fry-tops eléctricos							
NEBE 92 GLS	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo satinado	-	7,5	3.651 €	
NEBE 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	3.936 €	
NEBE 92 GRS	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada cromo satinado	-	7,5	3.827 €	
NEBE 94 GLS	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo satinado	-	15	5.391 €	
NEBE 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	-	15	6.125 €	
NEBE 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	-	15	6.305 €	
NEBE 94 GMS	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo satinado	-	15	5.618 €	

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 en página 204. Ver accesorios páginas 203-204.

Todos los modelos eléctricos, se pueden solicitar con mandos electrónicos.

Serie 900 - THE ESSENCE

Freidoras EVO de alta producción

INOX
AISI 304



NEFGP9123FA

Intuitiva, inteligente y práctica

UN NUEVO MODO DE TRABAJAR

- 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.

TERMINACIONES

- (A) Sistema automático de elevación de cestas.
- (F) Con filtrado de aceite.
- (FA) Con filtrado de aceite y elevación automática de cestas.









Todo al alcance, todo bajo control.



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						
NEFGP9123F	400 x 900 x h900	23	25	0,1	12.583 €	
NEFGP9123FA	400 x 900 x h900	23	25	0,1	15.558 €	
Freidoras eléctricas						
NEFEP9122F	400 x 900 x h900	22	-	22	11.218 €	
NEFEP9122FA	400 x 900 x h900	22	-	22	13.738 €	
NEFEP9222F*	800 x 900 x 900	2x22 (2 cestas)	-	44	17.504 €	
NEFEP9222FA**	800 x 900 x 900	2x22 (2 cestas)	-	44	22.651 €	

* 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

INOX
AISI 304



NEFG 92123

FREIDORAS (EFG Y EFE)

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

TERMINACIONES

- (E)** Con control electrónico.
- (S)** Con intercambiador interno en la cuba.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio	
Freidoras a gas						
NEFG 92123	400 x 900 x 900	23	21	-	5.069 €	
NEFG 92115	400 x 900 x 900	15	14	-	4.423 €	
NEFG 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	20	-	6.672 €	
NEFG 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	7.479 €	
NEFG 94223	800 x 900 x 900	23 + 23	42	-	8.181 €	
Freidoras eléctricas						
NEFE 92122	400 x 900 x 900	22	-	18	4.254 €	
NEFE 92122 E	400 x 900 x 900	22	-	18	4.913 €	
NEFE 92115	400 x 900 x 900	15	-	12	3.850 €	
NEFE 92115 E	400 x 900 x 900	15	-	12	4.484 €	
NEFE 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	5.391 €	
NEFE 93210 E	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	6.364 €	
NEFE 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	6.495 €	
NEFE 94215 E	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	7.418 €	
NEFE 94222	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	6.693 €	
NEFE 94222 E	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	8.134 €	

Ver accesorios páginas 203-204.

Serie 900 - THE ESSENCE

Parrillas y Woks

SILKO

INOX
AISI 304



i Rejillas de cocción reversible, en fundición.

NEGVG 92



i Quemadores y anillo de apoyo acabados en hierro fundido.

NEWK 95G 210

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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Potencia total (kW)	Paquetes x Piedra lávica (Kg)	Precio	
Parrilla a gas vapor					
NEGVG 92	400 x 900 x 900	11	-	4.035 €	
NEGVG 94	800 x 900 x 900	22	-	5.973 €	
Parrilla a gas vapor					
NEGVG 96 G	1200 x 900 x 900	32	-	7.525 €	
Parrilla eléctrica					
NEGVRE 92 G	400 x 900 x 900	5,41	-	4.464 €	
NEGVRG 94 G	800 x 900 x 900	10,83	-	6.707 €	
Parrilla de piedra lávica					
NEGL 92 G	400 X 900 X 900	12,5	2 x 4 kg	4.035 €	
NEGL 94 G	800 x 900 x 900	25	4 x 4 kg	5.686 €	
Woks a gas					
NEWK 93 G 114	600 x 900 x 900	14	-	3.772 €	
NEWK 95 G 214	1000 x 900 x 900	28	-	5.248 €	

Serie 900 - THE ESSENCE

Cocedores de pasta



NEDE 92142



Alternativa para grandes producciones.
(ref. NEDG94242)

TERMINACIONES

Control electrónico.

COCEDORES DE PASTA (NEDG-NEDE)

- En dotación cestos de 1/3 (mod. SXPCL13 y mod. SXPCF13 para los módulos de 600 mm). blindadas en acero inox (modelo eléctrico).

Cocedores de pasta a gas (NEDG)

- Calentamiento mediante quemadores en acero y llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad.

Cocedores de pasta eléctricos (NEDE)

- Calentamiento mediante resistencias blindadas situadas en el interior de la cuba para optimizar el rendimiento.

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	0,10	-	5.260 €
NEDG 93142	600 x 900 x 900	42	0,10	-	5.758 €
NEDG 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	0,10	-	8.750 €
NEDE 92142	400 x 900 x 900	42	-	8,5	5.097 €
NEDE 93142	600 x 900 x 900	42	-	9	5.836 €
NEDE 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	8.684 €

Ver accesorios páginas 203-204.

Serie 900 - THE ESSENCE

Baño maría y elementos neutros

SILKO

INOX
AISI 304



i Separadores para distintos productos.



NEME 92 G

NEEN 94G + cajones (NEX4D)

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

COCEDORES DE PASTA (NEDG-NEDE)

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

COCEDORES DE PASTA (NEDG-NEDE)

- En dotación cestos de 1/3 (mod. SXPCL13 y mod. SXPCF13 para los módulos de 600 mm). blindadas en acero inox (modelo eléctrico).

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	1 x GN1/1 + 1 x GN1/3	-	1,8	3.118 €	
NEME 94 G	800 x 900 x 900	2 x GN1/1 + 1 x GN1/3	-	5,4	3.999 €	
Elementos neutros						
NEEN 91 G	200 x 900 x 900	-	-	-	1.232 €	
NEEN 92 G	400 x 900 x 900	-	-	-	1.383 €	
NEEN 92 GC	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	1.740 €	
NEEN 93 G	600 x 900 x 900	-	-	-	1.718 €	
NEEN 93 GC	600 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	2.003 €	
NEEN 94 G	800 x 900 x 900	-	-	-	1.875 €	
NEEN 94 GC	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	-	2.210 €	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Para mantenedor de fritos, consultar precios
Ver precios de puertas en página 204.

Serie 900 - THE ESSENCE

Sartenes basculantes

INOX
AISI 304



i

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

NESE94_RA

SARTENES BASCULANTES (NESG-NESE)

- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- **CRM:** cuba construida en acero inox con fondo en COMPOUND.

Sartenes basculantes a gas (NESG)

- Quemadores piloto con encendido piezoeléctrico.

Sartenes basculantes eléctricas (NESE)

- 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.



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).

TERMINACIONES

- CRM** Basculación manual.
- CRA** Basculación motorizada.
- E** Control electrónico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio	
Baño maría						
NESG 94 CRM	800 x 900 x 900	80	20	9	9.892 €	
NESG 94 CRA	800 x 900 x 900	80	20	0,3	11.070 €	
NESG 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	24	0,3	13.913 €	
NESE 94 CRM	800 x 900 x 900	80	-	15	10.693 €	
NESE 94 CRME	800 x 900 x 900	80	-	15	10.769 €	
NESE 94 CRA	800 x 900 x 900	80	-	9	11.562 €	
NESE 94 CRA E	800 x 900 x 900	80	-	9	11.920 €	
NESE 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	-	13,5	14.470 €	
NESE 96 CRA E	1.200 x 900 x 900	120	-	13,5	14.774 €	

Ver accesorios páginas 203-204.

Serie 900 - THE ESSENCE

Marmitas

INOX
AISI 304

INOX
AISI 316



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

NEPE 9 I15

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.

Marmitas a gas (NEPG)

- Calentamiento con quemadores en inox AISI 304 externos a la cuba.

Marmitas eléctricas (NEPE)

- Calentamiento mediante resistencias en inox AISI 309 externas a la cuba.



Fácil vaciado.









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

TERMINACIONES

- E** Control electrónico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio	
Marmitas a gas						
NEPG 9 D10	800 x 900 x 900	100	21	0,2	8.808 €	
NEPG 9 D15	800 x 900 x 900	150	24	0,2	9.143 €	
NEPG 9 D15 A	800 x 900 x 900	150	24	0,2	11.961 €	
NEPG 9 I10	800 x 900 x 900	100	21	0,2	13.075 €	
NEPG 9 I15	800 x 900 x 900	150	24	0,2	13.345 €	
NEPG 9 I15 A	800 x 900 x 900	150	24	0,2	16.156 €	
Marmitas eléctricas						
NEPE 9 D10	800 x 900 x 900	100	-	12	9.023 €	
NEPE 9 D10 E	800 x 900 x 900	100	-	12	9.569 €	
NEPE 9 D15	800 x 900 x 900	150	-	12	9.059 €	
NEPE 9 D15 E	800 x 900 x 900	150	-	12	9.809 €	
NEPE 9 I10	800 x 900 x 900	100	-	21	12.736 €	
NEPE 9 I10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	13.432 €	
NEPE 9 I15	800 x 900 x 900	150	-	21	13.242 €	
NEPE 9 I15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	13.949 €	

Ver accesorios páginas 203-204.

Serie 900 Top - THE ESSENCE

Cocinas a gas y eléctricas

INOX
AISI 304



NECG 94 T



NECE 94 T



NECV 92 T

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).

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.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Nº quemadores		Potencia total (kW)	Precio	
		6 kW	9 kW			
Cocina a gas						
NECG 92 T	400 x 900 x 320	1	1	15	2.155 €	
NECG 94 T	800 x 900 x 320	2	2	27	3.474 €	
NECG 96 T	1.200 x 900 x 320	3	3	42	4.781 €	

MODELO	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia total eléctrica (kW)	Precio	
Cocinas eléctricas con placas cuadradas					
NECE 92 T	400 x 900 x 320	2 x 4 kW	8	2.911 €	
NECE 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW	16	4.819 €	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico					
NECV 92 T	400 x 900 x 320	2 x 4 kW	8	3.889 €	
NECV 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW	16	6.128 €	

Serie 900 Top - THE ESSENCE

Plancha radiante a gas y eléctrica

Cocinas y Wok de inducción

Parrillas



NECIW 92 T



NETG74T



NEGL 92 T

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).

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.











WOK DE INDUCCIÓN (NECIW)

- 30 cm de diámetro.

TERMINACIONES

(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	3.497 €	
NETG 94 TL	800 x 900 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha.	-	-	22	4.959 €	
Plancha radiante eléctrica							
NETE 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas	8	-	-	5.127 €	
NETE 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas	16	-	-	7.528 €	
Cocinas de inducción							
NECI 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas de 5Kw	10	-	-	11.804 €	
NECI 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas de 5Kw	20	-	-	18.710 €	
Cocinas de inducción total							
NECIT 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas de 5Kw	10	-	-	14.553 €	
NECIT 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas de 5Kw	20	-	-	26.817 €	
Parrilla de piedra lávica							
NEGL 92 T	400 x 900 x 320	-	-	2 x 6kg	12,5kw	3.627 €	
NEGL 94 T	800 x 900 x 320	-	-	2 x 6kg	25kw	5.081 €	
Parrilla							
NEGVG 96 T	1200 x 900 x 320	-	33	-	33kw	6.730 €	

Ver accesorios páginas 203-204.

Serie 900 Top - THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 430



NEBG94TLS

TERMINACIONES

- (TLS)** Con plancha lisa cromo satinado.
- (TRS)** Con plancha rallada cromo satinado.
- (TMS)** Con plancha mixta cromo satinado, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- (TLC)** Con plancha lisa en cromo duro.
- (TMC)** Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.

FRY-TOPS

- 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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio	
Fry-tops a gas							
NEBG 92 TLS	400 x 900 x 330	345 x 700	rallada cromo satinado	10,5	-	3.265 €	
NEBG 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	3.635 €	
NEBG 92 TRS	400 x 900 x 330	345 x 700	rallada cromo satinado	10,5	-	3.473 €	
NEBG 92 TRC	400 x 900 x 330	345 x 700	rallada cromada	10,5	-	3.787 €	
NEBG 93 TLS	600 x 900 x 330	545 x 700	lisa cromo satinado	10,5	-	4.153 €	
NEBG 93 TLC	600 x 900 x 330	545 x 700	lisa cromo	10,5	-	4.471 €	
NEBG 93 TMS	600 x 900 x 330	545 x 700	mixta cromo satinado	10,5	-	4.381 €	
NEBG 93 TMC	600 x 900 x 330	545 x 700	mixta cromo	10,5	-	4.728 €	
NEBG 94 TLS	800 x 900 x 330	745 x 700	lisa cromo satinado	21	-	4.645 €	
NEBG 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	21	-	5.210 €	
NEBG 94 TMS	800 x 900 x 330	745 x 700	mixta cromo satinado	21	-	4.760 €	
NEBG 94 TMC	800 x 900 x 330	745 x 700	mixta cromo	21	-	5.437 €	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio	
Fry-tops eléctricos							
NEBE 92 TLS	400 x 900 x 330	345 x 700	lisa cromo satinado	-	7,5	3.209 €	
NEBE 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	3.525 €	
NEBE 92 TRS	400 x 900 x 330	345 x 700	rallada cromo satinado	-	7,5	3.375 €	
NEBE 93 TLS	600 x 900 x 330	545 x 700	lisa cromo satinado	-	10,5	4.303 €	
NEBE 93 TLC	600 x 900 x 330	545 x 700	lisa cromo	-	10,5	4.574 €	
NEBE 93 TMS	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo satinado	-	10,5	4.493 €	
NEBE 93 TMC	600 x 900 x 330	545 x 700	mixta cromo	-	10,5	4.854 €	
NEBE 94 TLS	800 x 900 x 330	745 x 700	lisa cromo satinado	-	15	5.102 €	
NEBE 94 TLC	800 x 900 x 330	745 x 700	lisa cromo	-	15	5.449 €	
NEBE 94 TMS	800 x 900 x 330	745 x 700	mixta cromo satinado	-	15	5.335 €	
NEBE 94 TMC	800 x 900 x 330	745 x 700	mixta cromo	-	15	5.618 €	

Para fry-tops de 600 mm y fry-tops rallados de cromo duro, consultar precios.
Ver accesorios páginas 203-204.

Serie 900 Top - THE ESSENCE

Baño maría y elementos neutros

INOX
AISI 304



Separadores para distintos productos.

NEME 92 T



NEEN 92 T

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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

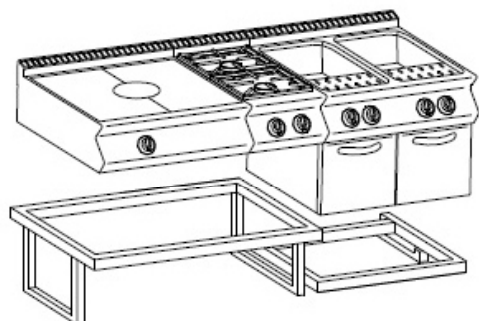
MODELO	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio	
Baño maría						
NEME 92 T	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	1,8	2.610 €	
NEME 94 T	800 x 900 x 320	2 x GN1/1 + 1 x GN1/3	-	5,4	3.336 €	
Elementos neutros						
NEEN 91 T	200 x 900 x 320	-	-	-	960 €	
NEEN 92 T	400 x 900 x 320	-	-	-	1.050 €	
NEEN 92 TC	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	-	1.250 €	
NEEN 93 T	600 x 900 x 320	-	-	-	1.178 €	
NEEN 93 TC	600 x 900 x 320	GN	-	-	1.471 €	
NEEN 94 T	800 x 900 x 320	-	-	-	1.398 €	
NEEN 94 TC	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	-	1.613 €	

Para mantenedor de fritos, consultar precios.
Ver accesorios páginas 203-204.

Serie 900 Top - THE ESSENCE

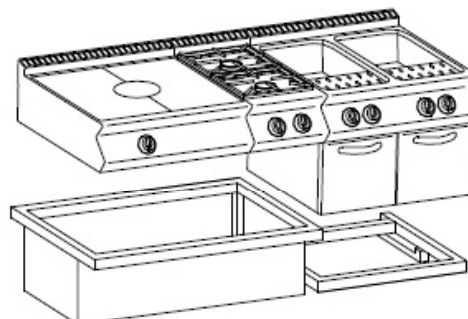
Bastidores soporte

SILKO



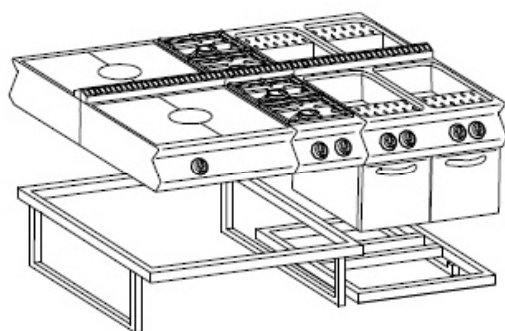
STE 1F

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



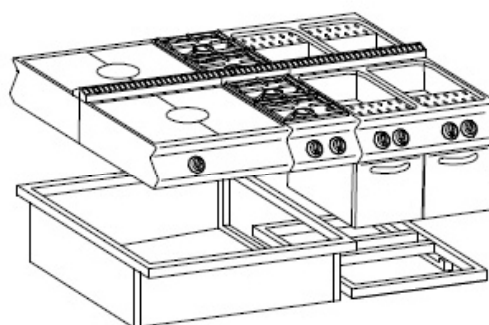
SPE 1F

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



STE 2F

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

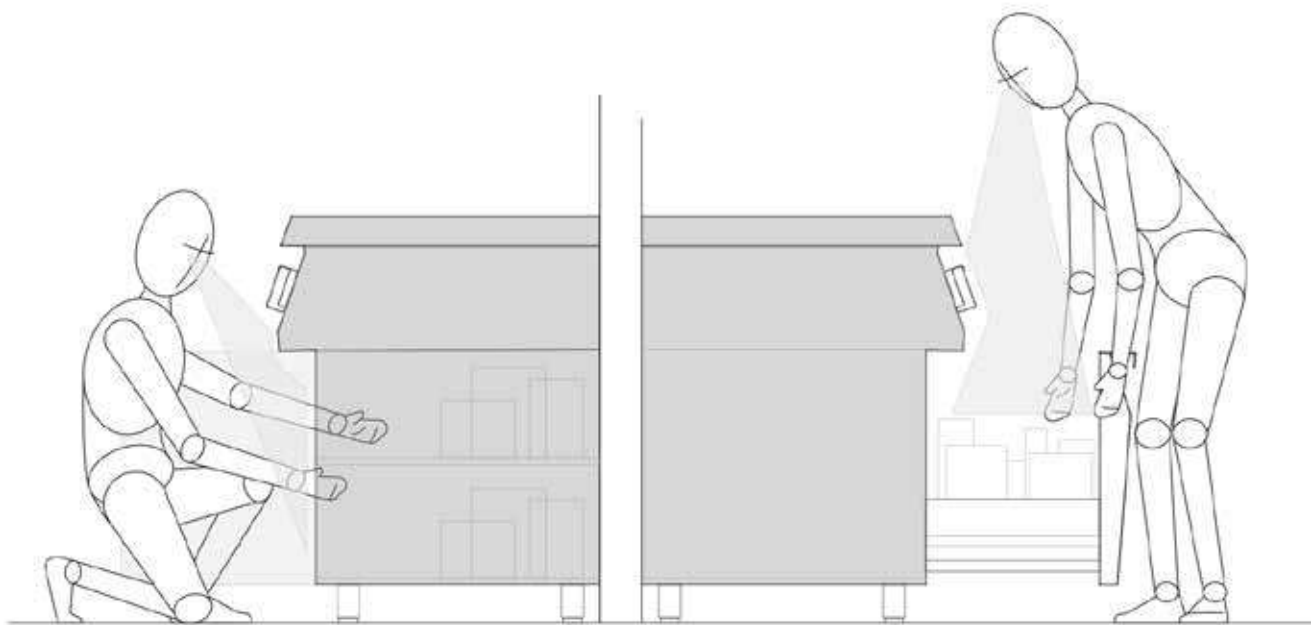


SPE 2F

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Precio
Bastidores soporte	
STE 1F	A consultar
SPE 1F	A consultar
STE 2F	A consultar
SPE 2F	A consultar



VANOS CON PUERTAS

VANOS CON CAJONERA

SERIE 1100

Consulta nuestros precios



Accesorios

Serie 650 THE ESSENCE

ACCESORIOS COCINA

	Rejilla horno 530 x 490 x 120 mm	C70XGRFVS	44 €
	Bandeja inox 530 x 470 x 120 mm.	C70XTFVS	156 €

ACCESORIOS PARRILLA

Rejilla carne en acero inox	GCG	394 €
-----------------------------	-----	-------

ACCESORIOS FREIDORA

	Cesto de 100x280x115 mm para 1/2 módulo	C - 1/2M	A consultar
---	---	----------	-------------

ACCESORIOS COCEDORES DE PASTA

	Kits de dos cestos para módulo de 40	CCP4	192 €
	Kits de dos cestos para módulo de 60	CCP6	171 €

ACCESORIOS NEUTROS/VANOS INFERIORES

	Tajo en plástico para módulo de 40 cm	TP40	201 €
	Tajo en plástico para módulo de 60 cm	TP60	297 €

	Kit cajones para vanos de 40 cm	CSN40	594 €
	Kit cajones para vanos de 60 cm	CSN60	756 €

	Puerta de 40 cm (para elementos de 40 y 80 cm - 1 ud)	P40	173 €
--	---	-----	-------

	Puerta de 60 cm (para elementos de 60 cm y 120 cm - 1 ud)	P60	207 €
---	---	-----	-------

	Puertas de 70 cm (para elementos de 70 cm - 2 uds)	P70	345 €
--	--	-----	-------

	Estante para vano de 40 cm	R40	122 €
--	----------------------------	-----	-------

	Estante para vano de 60 cm	R60	165 €
--	----------------------------	-----	-------

	Estante para vano de 70 cm	R70	183 €
---	----------------------------	-----	-------

	Estante para vano de 80 cm	R80	205 €
--	----------------------------	-----	-------

Accesorios






Serie 700 - 700 Top THE ESSENCE

SILCO


ACCESORIOS COCINA

	Rejilla redonda en inox (precio por fuego)	EGT7	207 €
	Rejilla en fundición (precio por fuego)	EGG7	103 €
	Plancha lisa para un fuego abierto	EGHL7	155 €
	Plancha rallada para un fuego abierto	EGHR7	137 €
	Rejilla horno GN 2/1 en acero cromado	GF 21	78 €
	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm en acero cromado	EGFMX	155 €
	Bandeja horno GN 2/1 en acero cromado	ELBF	213 €
	Bandeja maxi horno. 930 x 620 x 16 mm	ELBMX	147 €
	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	EXACEL2	121 €
	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	EXACEL4	155 €
	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	EXACEL6	223 €
	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	EXSCA2-4	410 €
	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos	EXSCA6	818 €

ACCESORIOS FRY-TOP

	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rallada.	RBLR	157 €
	Peto antisalpicador, módulo de 40 cm	KFTP41	178 €
	Peto antisalpicador, módulo de 60 cm	KFTP61	274 €
	Peto antisalpicador, módulo de 80 cm	KFTP81	351 €
	Tapón para la limpieza del Fry top	KFTT	137 €

ACCESORIOS COCEDOR DE PASTA

	Cesto 1/3. 240 x 290 x 200 mm.	SXPCF13	163 €
	Cesto 1/3 con agarradores laterales. 290 x 160 x 200 mm.	SXPCL13	181 €
	Tapa para cuba.	SXPCC7	86 €

ACCESORIOS FREIDORA

	Cesto de 1/2 para cuba de 15 l.	ECF 15 M	95 €
	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 l.)	EBAC7	257 €

Accesorios

Serie 700 - 700 Top THE ESSENCE

ACCESORIOS BAÑO MARÍA

	Separador	EXB-TB	45 €
	Tapa cubeta GN 1/6	0102289	36 €
	Tapa cubeta GN 1/4	0102290	40 €
	Tapa cubeta GN 1/3	0102291	43 €
	Tapa cubeta GN 1/2	0102292	51 €
	Tapa cubeta GN 1/1	0102294	78 €
	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm	0102261	72 €
	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm	0102262	78 €
	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm	0102263	92 €
	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm	0102264	105 €
	Cubeta GN 1/1 h= 150 mm	0102266	146 €

ACCESORIOS GENERALES

	Columna de agua (Modelos con vanos / modelos Top)	NX7CAM	610 €
	Columna de agua (Modelos con vanos / modelos Top)	NX9CAT	616 €
	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	NEZML	A consultar
	Pasamanos (precio por metro). Imprescindible añadir mod.: NEKPCM	EKCM	A consultar
	Predisposición para pasamanos.	NEKPCM	172 €
	Kit ruedas	KR9	409 €
	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	* A (NKBVP4)	303 €
	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	* A (NKBVP6)	356 €
	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	* A (2xNKBVP4)	606 €
	Kit fondo caliente para vanos de 40 cm, incluye guías portabandejas	NKFC 2	1.068 €
	Kit fondo caliente para vanos de 80 cm, incluye guías portabandejas	NKFC 4	1.471 €

* Sustituir la terminación del modelo G por A

Accesorios


Serie 900 - 900 Top THE ESSENCE

SILCO




ACCESORIOS COCINA

	Rejilla en fundición	EGG9	147 €
	Plancha lisa para un fuego abierto	EGHL	200 €
	Plancha rallada para un fuego abierto	EGHR	181 €
	Rejilla horno GN 2/1.	GF 21	78 €
	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm.	EGFMX	155 €
	Bandeja horno GN 2/1.	ELBF	213 €
	Bandeja maxi horno. 930 x 620 x 160	ELBMX	147 €
	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	EXACEL2	121 €
	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	EXACEL4	155 €
	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	EXACEL6	223 €
	Kit encendido eléctrico para 8 fuegos	EXACEL8	307 €
	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	EXSCA2-4	410 €
	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos - 8 fuegos	EXSCA6-8	818 €



ACCESORIOS FRY-TOP

	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rallada	RBLR	157 €
	Peto antisalpicador módulo de 40 cm	KFTP41	178 €
	Peto antisalpicador módulo de 60 cm	KFTP61	274 €
	Peto antisalpicador módulo de 80 cm	KFTP81	351 €

ACCESORIOS COCEDOR DE PASTA

	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	SXPCF13	163 €
	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	SXPCL13	181 €
	Tapa para cuba.	SXPCC9	86 €
	Alzador de cesta para cocer pasta	NEDSC9	5.116 €




ACCESORIOS FREIDORA

	Cesto de 1/1 para cuba 22 y 23 l. 315 x 360 x 120 mm	ECF 22	155 €
	Cesto de 1/2 para cuba 15 l. 110 x 360 x 120 mm	ECF 15 M	95 €
	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 - 22 l.)	EBAC9	257 €




Accesorios

Serie 900 - 900 Top THE ESSENCE

ACCESORIOS BAÑO MARÍA

	Separador	EXB-TB	45 €
	Tapa cubeta GN 1/6.	102289	36 €
	Tapa cubeta GN 1/4.	102290	40 €
	Tapa cubeta GN 1/3.	102291	43 €
	Tapa cubeta GN 1/2.	102292	51 €
	Tapa cubeta GN 1/1.	102294	78 €
	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm.	102261	72 €
	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm.	102262	78 €
	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm.	102263	92 €
	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm.	102264	105 €

ACCESORIOS GENERALES

	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	NEZML	A consultar
	Pasamanos (precio por metro) Imprescindible añadir el modelo NEKPCM	NEKCM	A consultar
	Predisposición para pasamanos.	NEKPCM	172 €
	Kit ruedas	KR9	409 €
	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	* A (NKBVP4)	303 €
	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	* A (NKBVP6)	356 €
	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	* A (2xNKBVP4)	606 €
	Kit fondo caliente para vanos de 40 cm, incluye guías portabandejas	NKFC 2	1.068 €
	Kit fondo caliente para vanos de 80 cm, incluye guías portabandejas	NKFC 4	1.471 €
	Pasamanos rectangular 12000 mm	NEKQ12	535 €
	Pasamanos rectangular 16000 mm	NEKQ16	586 €
	Pasamanos rectangular 18000 mm	NEKQ18	619 €
	Pasamanos rectangular 20000 mm	NEKQ20	645 €
	Pasamanos rectangular 22000 mm	NEKQ22	674 €
	Pasamanos rectangular 24000 mm	NEKQ24	701 €
	Rejilla para sartenes	NEGP	1.166 €

* Sustituir la terminación del modelo G por A



SILKO

COCCIÓN
COCINAS INDUSTRIALES

Gama Drop-in

Calidad TOP para los mejores Chefs.



**CONSUMO
ENERGÉTICO
RESPONSABLE**



**CALIDAD:
Excelencia
Gastronómica**



TECNOLOGÍA



DISEÑO

COCINAS

- 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.
 - **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 gas (kW)	Precio
	CG62D	400 x 600 x 250	1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW	9,0	1.188 €
	Cocina de dos fuegos a gas				
	CG64D	600 x 600 x 250	2 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW	18,0	1.896 €
	Cocina de cuatro fuegos a gas				
	CE62DB	400 x 600 x 75	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1	959 €
	Cocina con dos placas eléctricas				
	CE64DB	600 x 600 x 75	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	8,2	1.372 €
	Cocina con cuatro placas eléctricas				
	CV62DB	400 x 600 x 70	1 x 2,4 kW 1 x 1,8 kW	4,2	1.817 €
	Cocina vitrocerámica con dos zonas de cocción				
	CV64DB	600 x 600 x 75	2 x 2,4 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	7,8	2.482 €
	Cocina vitrocerámica con cuatro zonas de cocción				

DROP IN

Fry-tops eléctricos

SILCO

INOX
AISI 304


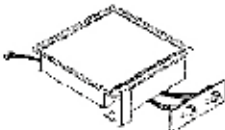




FRY-TOP DE ACERO ESPECIAL

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

- Estructura en acero inoxidable.
- Plano superior estampado y con borde contra derrames.
- 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
	BE62DX	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9	1.635 €
	Fry-top eléctrico con plancha lisa de acero especial				
	BE64DC	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	2.409 €
	Fry-top eléctrico con plancha lisa de acero especial				
	BE64DMB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	2.665 €
	Fry-top eléctrico con plancha mixta de acero especial				
	BE62DCB	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9	1.849 €
	Fry-top eléctrico con plancha lisa de cromo duro				
	BE64DCB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	3.087 €
	Fry-top eléctrico con plancha lisa de cromo duro				
	BE64DMCB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	3.396 €
	Fry-top eléctrico con plancha mixta de cromo duro				

DROP IN

Freidoras eléctricas



FREIDORAS ELÉCTRICAS

- 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 380	10	5,5	1.865 €
	Freidora eléctrica de 1 cuba				
	FE64DB	600 x 600 x 380	10 + 10	11,0	3.340 €
	Freidora eléctrica de 2 cubas				
	FE62DPB	400 x 600 x 380	10	7,25	1.905 €
	Freidora eléctrica de 1 cuba				
	FE64DPB	600 x 600 x 380	10 + 10	14,5	3.287 €
	Freidora eléctrica de 2 cubas				

DROP IN

Multifunción, cocedor de pasta y baño maría eléctricos

SILKO

INOX
AISI 304

MULTIFUNCIÓN

- Estructura en acero inoxidable.
- Plano superior estampado y con borde contra derrames.
- Multifunción de funcionamiento eléctrico.
- Con cuba en acero de 13 y 21 litros, según modelo.
- Con caja de mandos.

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO

- Estructura en acero inoxidable.
- Plano superior estampado y con borde contra derrames.
- Capacidad de la cuba 28 litros.
- Grifo de vaciado.
- Con cestos y tapa incluidos.
- Con mandos de control.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

- Estructura en acero inoxidable.
- Plano superior estampado y con borde contra derrames.
- Con falso fondo agujereado y grifo de vaciado.
- Termostato de control de temperatura 30 - 90°C.
- Dim. 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	2.917 €
	Multifunción eléctrica				
	CM64DB	600 x 600 x 320	21	8,1	3.545 €
	Multifunción eléctrica				
	DE64DB	600 x 600 x 335	28	9,0	2.954 €
	Cocedor de pasta eléctrico de 1 cuba				
	ME62DB	400 x 600 x 335	-	2,0	1.134 €
	Baño maría eléctrico				
	ME64DB	600 x 600 x 335	-	3,0	1.927 €
	Baño maría eléctrico				



—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.



Versatilidad para tu cocina.

ambach®



ROBUSTEZ

Construcción resistente en acero inoxidable de gran espesor para una 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 y rápido acceso a la cocina.



SEGURIDAD

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



CALIDAD INIGUALABLE

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



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.

SYSTEM 700

La elección ideal para quienes quieren servir platos sofisticados en un espacio pequeño.

SYSTEM 850

Gran versatilidad para crear una cocina profesional única.

SYSTEM 850 DS (doble servicio)

La solución perfecta para quienes necesitan producir grandes volúmenes en espacios pequeños.

CHEF 850

Numerosos módulos diferentes para diseñar y crear soluciones sencillas y eficaces para tu cocina profesional.

SYSTEM 900

Equipos de alto rendimiento diseñados para los entornos más exigentes.

SYSTEM 900 BF

La solución perfecta para quienes buscan higiene absoluta. Todos los módulos de la línea son voladizos.



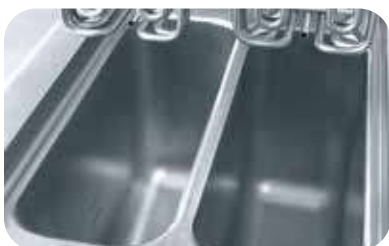
FLEXIBILIDAD

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 tanto, garantizar un retorno de la inversión más rápido, con efectos positivos también en el medio ambiente.

DURABILIDAD

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.



Cocinas Industriales

Gama de productos



Por módulos o
planos únicos



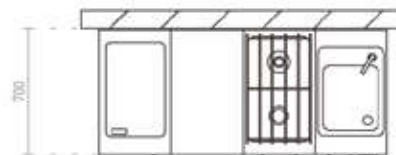
INOX
AISI 340

Mural

SYSTEM 700



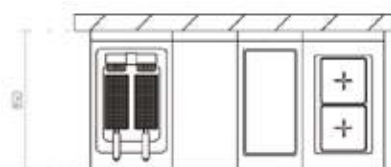
Profundidad mínima: 700 mm (Eléctrico)
Profundidad mínima: 760 mm (Gas)



SYSTEM 850



Profundidad mínima: 850 mm



CHEF 850



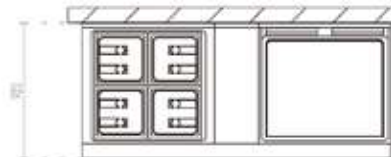
SYSTEM 850 DS
(Doble servicio)



SYSTEM 900



Profundidad mínima: 920 mm



SYSTEM 900 BF
Colgante



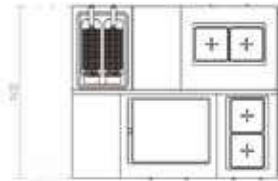
Diseños a medida

Central

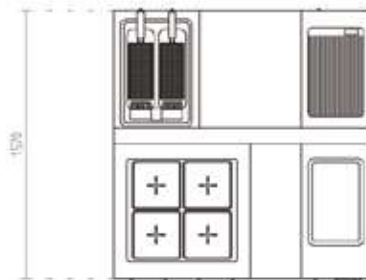
Combinado

Plano higiénico

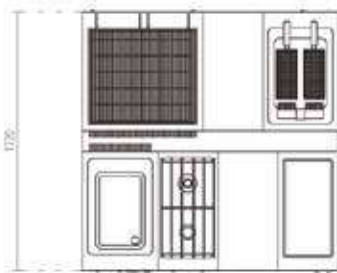
Profundidad mínima: 1.420 mm



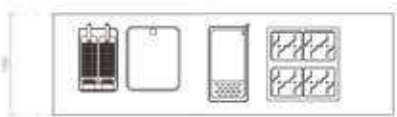
Profundidad mínima: 1.570 mm



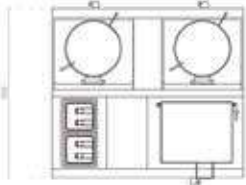
Profundidad mínima: 1.720 mm



Profundidad mínima: 1.000 mm



Profundidad mínima: 1.860 mm



Diseños a medida







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.



El lavado de vanguardia para la restauración y colectividades.

LAVAVASOS, LAVAVAJILLAS Y LAVAUTENSILIOS

PÁG. 00



TÚNELES DE LAVADO

PÁG. 00



HIGIENE ESTRICTA

Reducción de agua y detergente. Mantenimiento higiene perfecta y costes operativos más bajos.



CALIDAD PREMIUM

Rendimiento inigualable y acabados excelentes.



50 % DE AHORRO

El 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.

● **LAVAVASOS, LAVAVAJILLAS
Y LAVAUTENSILIOS**



Lavavasos, lavavajillas y lavautensilios

EQUILYBRA

El 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 tus 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.

¡Si utilizas botellas y jarras de vidrio, Comenda es la solución perfecta!



Lavabotellas y lavavajillas 2 en 1

El modelo **PF45 R 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.

La máquina selecciona automáticamente el programa de lavado especial de botellas gracias a su sistema de detección de cestos.



INFINITY



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

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.



Soluciones con ósmosis inversa integrada

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

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

Ejecución disponible en modelos seleccionados de lavavajillas de la gama Infinity.



G-EVO

Ideales para eliminar incluso las incrustaciones más difíciles y garantizar una completa higienización de los objetos tratados.

Los lavavajillas G-Evo combinan practicidad, dimensiones compactas y elevadas prestaciones.

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



La línea esencial que te lleva directo al resultado.



EB 25



EF 36



EC 44

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.

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.

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

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	1.873 €	2.064 €	2.149 €
EB28	460 x 515 x 630	40	400 x 400	280	10,5	2,76	2.107 €	2.298 €	2.383 €
Lavavajillas Frontales									
EF36 M	570 x 610 x 820	40	500 x 500	360	20	3,16	2.596 €	2.788 €	2.873 €
EF36 T	570 x 610 x 820	40	500 x 500	360	20	5,66	2.713 €	3.096 €	3.182 €
Lavavajillas de Cúpula									
EC44	595 x 740 x 1465	40	500 x 500	440	32	7,66	5.065 €	5.256 €	-

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

ACCESORIOS EB, EF Y EC

	Precio
Soporte (peana) abierto h.450 para lavavajillas de 500x500	441 €
Suplemento CRC2: recuperador de calor (EC44)	2.517 €



Brazos de lavado y aclarado y filtro de la cuba.

OPCIONAL

	Precio
Kit de bomba de desagüe (por separado)	A consultar



Panel de control electromecánico



Pantalla con termómetros digitales



Sistema de filtrado múltiple



Brazos de lavado y aclarado WRIS2+



Panel con termómetro incorporado



Lavavasos, lavavajillas frontales y de cúpula

Serie Prime



PB 24



PF 45



PC 09

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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



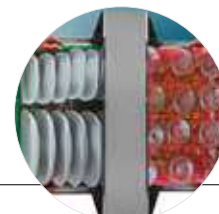
PF 45R BGREEN

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).

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.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)	Precio	Precio con descalcificador incorporado
Lavavasos								
PB 24	460 x 521 x h613	40	400 x 400	220	12	2,66	2.442 €	2.700 €
PB 34	460 x 521 x h673	40	400 x 400	280	12	2,66	2.614 €	2.861 €
Lavavajillas Frontales								
PF 45 **	600 x 605 x h820	40 / 60*	500 x 500	360	21	5,45	3.582 €	5.475 €
PF 45 R BGREEN***	600 x 605 x h820	40 / 60*	500 x 500	360	21	5,45	5.626 €	-
Lavavajillas de Cúpula								
PC 07 **	625 x 740 x h1460	40	500 x 500	440	42	7,7	5.927 €	7.218 €
PC 09 **	625 x 740 x h1460	48	500 x 500	440	42	10,1	6.841 €	8.132 €
PC 12 **	625 x 740 x h1460	65	500 x 500	440	42	10,5	7.648 €	8.939 €

* 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)

ACCESORIOS PB, PF Y PC

	Precio
Suplemento bomba de desagüe incorporada	382 €
Suplemento boiler 7 kW -PF45-	164 €
Suplemento boiler 9 kW -PC07-	349 €
Suplemento boiler 14 kW -PC09 y PC12-	426 €
660521: cesto adicional de 16 botellas	892 €
660522: cesto adicional para 9 jarras	799 €



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

OPCIONAL

	Precio
CRC2: Condensador/Recuperador de calor -PC-	2.555 €
RCD	568 €



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



4 ciclos prefijados (ECO / vasos / platos / intensivo)



Duraciones y temperatura personalizables



Lavavasos, lavavajillas frontales y de cúpula

Serie Infinity



INOX
AISI 304



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

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).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)	Precio
Lavavasos							
YB35 R*	600 x 605 x 720	40	500 x 500	300	10	6,85	6.172 €
YB35 RA*							6.423 €
YB35 RO**	600 x 605 x 825	40	500 x 500	300	10	6,85	9.686 €
Lavavajillas Frontal							
YF 45 R*	600 x 605 x 820	40	500 x 500	400	10	6,85	6.457 €
YF45 RA*							6.708 €
Lavavajillas de Cúpula							
YC 10 R*	625 x 740 x 1530	55	500 x 500	440	42	10,6	10.838 €
YC 14 R*	625 x 740 x 1530	75	500 x 500	440	42	11	11.819 €
YC XL R*	725 x 740 x 1630	75	600 x 500	520	42	11,7	14.295 €

* Osmosis incorporada. Conexión a agua fría.

ACCESORIOS YB, YF Y YC

	Precio
Suplemento boiler 7 kW -	174 €
Kit sonda nivel químico	185 €
Kit elevación de pies (YF45 R)	162 €
Suplemento para versión agua fría 9 kW - YC -	452 €



Tecla START con funcionamiento intuitivo

OPCIONAL

	Precio
CRC2: Condensador/recuperador calor - YC10R	2.710 €
CRC2XL : Condensador/recuperador calor - YCXL R	2.941 €
MOVE: Suplemento capota automática - YC -	5.211 €
CS05: Descalcificador	799 €
CS08: Descalcificador	868 €
AQUA+ES: Sistema de ósmosis inversa 140l/h - horizontal	3.555 €
AQUA+VS: Sistema de ósmosis inversa 140l/h - vertical	3.555 €
AQUA+EB: Sistema ósmosis inversa 240l/h	5.512 €



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.

SIMPLES 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.

Características y ventajas

Serie Prime

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, PODRÁS LAVAR PLATOS, VASOS Y CUBIERTOS, UTILIZANDO CESTAS ESPECÍFICAS.



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



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

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



Características y ventajas

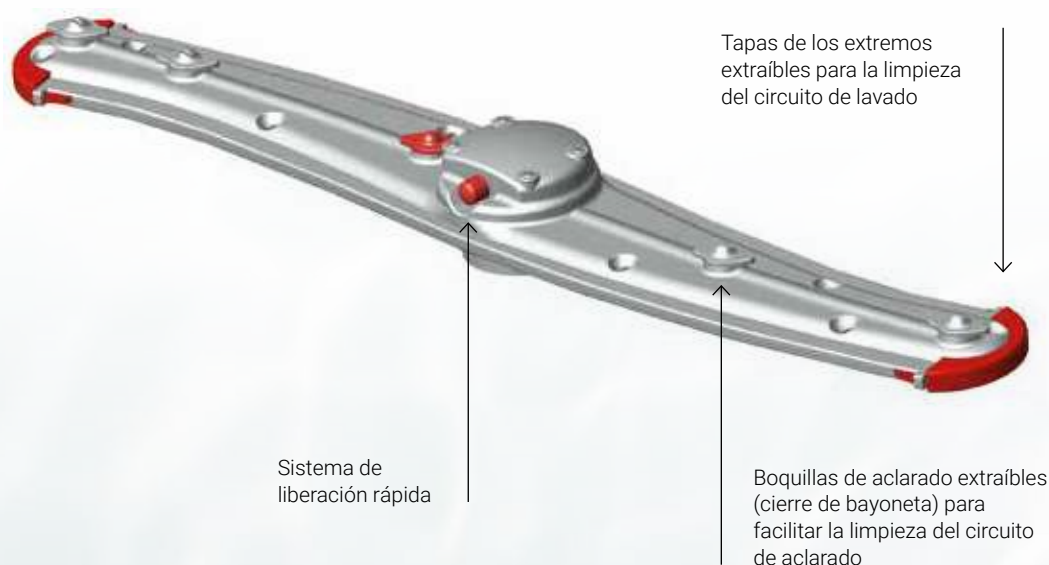
Serie Equilybra e Infinity

Sistema integrado de lavado y aclarado Wris®2+.

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.**



Brazos de lavado y aclarado WRIS®2 de acero inoxidable intercambiable (Opcional).

Lavavajillas y lavautensilios

Serie G-EVO



INOX
AISI 304



ECO



ECO 2

GAMA DISEÑADA PARA ESPACIOS REDUCIDOS Y DE ALTO RENDIMIENTO

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



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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

DISPLAY

- Pantalla OLED con teclado pulsador y visualización de temperatura
- Barra de progreso del ciclo: 4 programas de lavado personalizables (corto - medio - largo - intenso)
- 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

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 inox 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.

ROBUSTEZ

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

GAMA HEAVY DUTY

Características adicionales (mod. 655 - 1155)

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cesto (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx. (kW) ***	Precio
Frontales							
G-EVO 50 R*	751 x 810 x 1850	11/11/10/8	550 x 660	850	42	9	12.435 €
G-EVO 605 R*	861 x 900 x 1915	16/15/10/8	650 x 700	650	60	9	18.325 €
G-EVO 805 R*	1021 x 900 x 1915	16/15/10/8	810 x 700	650	60	9	21.619 €
G-EVO1005 R*	1531 x 900 x 1915	11/11/10/8	1320 x 700	650	100	15	27.993 €
Frontales alto rendimiento							
G-EVO 655 R*	861 x 900 x 1915	16/15/10/8	650 x 700	650	85	9	23.858 €
G-EVO 1155 R*	1531 x 900 x 1915	11/11/10/8	1320 x 700	650	120	15	35.123 €
Pasantes							
G-EVO 755 R*	860 x 1020 x 1900	16/15/10/8	700 x 700	620	90	9	26.881 €
G-EVO 1255 R*	1440 x 1020 x 1900	11/11/10/8	1320 x 700	620	125	15	37.619 €

*Para altura útil de 800 mm en los modelos

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

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

ACCESORIOS SERIE G-EVO

	Precio		Precio
Apertura de puerta 180°	868 €	WP3: Bomba de calor, con calentamiento una cuba (G-Evo 1155, 1005, 1255)	14.865 €
Suplemento bomba de desagüe - incorporado (G-Evo 50)	564 €	CS08: Descalcificador	1.086 €
Suplemento bomba de desagüe - incorporado	666 €	CS12: Descalcificador	1.418 €
Kit de Dosificador de detergente y abrillantador peristáltico incorporado	796 €	Suplemento altura 800m - 605 R	2.070 €
Suplemento para versión agua fría 9 kW -	492 €	Suplemento altura 800m - 805 R	2.142 €
Suplemento para versión agua fría 14 kW -	593 €	Suplemento altura 800m - 1005 R	2.200 €
CRC2: Condensador/recuperador calor - GEVO	5.138 €	Mesa entrada y salida 850mm (G-Evo 755)	1.520 €
WP2: Bomba de calor, con calentamiento una cuba (G-Evo 605,655,805,755)	13.128 €	Mesa entrada y salida 1.450mm (G-Evo 1255)	2.605 €

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.



4 brazos de lavado en acero inoxidable con boquillas incluidas



Conexión wi-fi y control remoto

Lavavajillas y lavautensilios

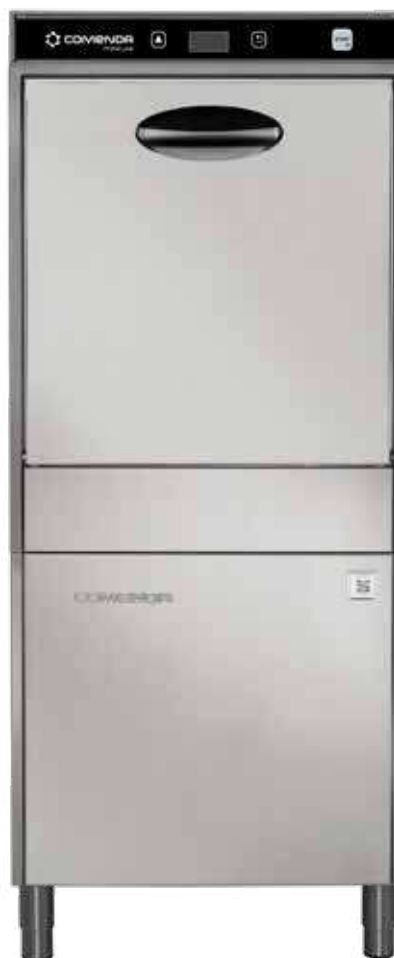
Serie Prime



4 CICLOS PREFIJADOS (ECO / vasos / platos / intensivo) con duraciones y temperatura personalizables.



PF 46



PFS90 R

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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)	Dimensiones cestas (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	5.671 €
PFS90R	620 x 742 x h1495	40	500 x 600	500	42	7,5	9.865 €

*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

	Precio
Lavautensilios Serie Prime	
Suplemento por bomba de desagüe incorporada - PF46R -	405 €
Suplemento por bomba de desagüe incorporada - PFS90R -	428 €
Suplemento por dosificador de detergente incorporado	382 €
Descalcificador CS08	845 €
CRC: Recuperador de calor para PFS90R	2.872 €
Suplemento para versión agua fría 9 kW - PFS90R -	371 €
Accesorios G-Evo	
Soporte para 8 bandejas h20 mm	265 €
Soporte para 5 bandejas h30 mm	186 €
Soporte para 4 bandejas h40 mm	178 €
Soporte para 3 bandejas h65 mm	1.586 €



4 programas de lavado con temperaturas y tiempos personalizables.



Dosificador de abrillantador incorporado.



● TÚNELES DE LAVADO



TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE PÁG. 00

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 PÁG. 00

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

PÁG. 00



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

PÁG. 00

TÚNELES DE LAVADO DE BANDEJAS Y CUBIERTOS

Serie LAV

LAV 702, LAV 1502, LAV 2202,
LAV-P1502 DN

PÁG. 00

Túneles de lavado de arrastre

Serie ACE

Gama básica diseñada para garantizar una alta productividad con una inversión limitada.

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



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.

Serie ACR

Las gamas de lavavajillas con transportador de cestas 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.



Características y ventajas

Serie ACR

3 TIPOS DE PRELAVADO

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

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.



3 TIPOS DE LAVADO

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.



3 TIPOS DE ACLARADO

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

	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 Antisalpicator 1150 Lavado + aclarado	400 antisalpicator + rehidratación 1150 Lavado + aclarado	200 Antisalpicator 600 Prelavado P6 1150 Lavado + aclarado
Paso útil (lxl 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	602E06300	6FDE00300	6FDE01300	6FDE03300
Precio	16.804 €	19.867 €	21.037 €	27.480 €

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ Velocidad conforme a EN17735

ACCESORIOS OPCIONALES

MODELO	Descripción	Código	Precio
	Suplemento para conversión de módulo de lavado de esquina 1200 x 1200 mm	604EA501L	8.946 €
AS6	Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	602EA040	6.151 €
	Túnel de secado 600 mm. 9,42 kW (H1960 mm)	602EA041	6.642 €
TC 90	Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	602EA270	11.553 €
TC 180	Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	602EA280	16.067 €
RC	Recuperador de calor (H2040 mm)	602EA030	5.274 €
	Antisalpicator de 200 mm, en la entrada (modelo ACE)	602EA010	900 €
	Antisalpicator de 200 mm, en la salida (modelo ACE)	602EA020	900 €
	Antisalpicator de entrada y salida de fácil ajuste	602EA000	1.064 €

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 antisalpicador + rehidratación 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	6FEE00300	6FEE01300	6FEE03300	6FEE05300
30.637 €	27.480 €	28.649 €	36.133 €	39.290 €

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ Velocidad conforme a EN17735

ACCESORIOS OPCIONALES





MODELO	Descripción	Código	Precio
	Suplemento collar para antisalpicador de 200 mm (h 1550)	602EA120L	234 €
	Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm (h. 1740)	602EA130	1.041 €
	Suplemento para entrada de agua fría	602EA150L	748 €
	Dispensador de detergente con sonda y dosificador de abrillantador 2 en 1	602EA221	1.497 €
	Suplemento por bomba de desagüe con regulación de nivel y vaciado, por cuba	602EA100	1.450 €
	Suplemento bomba de desagüe para vaciado final al módulo de tanque	602EA10D	1.579 €
	Desagüe único centralizado	602EA110	503 €
AUTOTIMER	Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de estas	602EA171	912 €
PCE	Sistema de optimización del consumo energético	601EA340	667 €
	Ejecución a vapor (STEAM)	-	A consultar



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 (l x a 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	6FAE00300	6FAE03300	6FAE04300	6FAE08300
Precio	21.153 €	31.034 €	34.566 €	35.268 €




⁽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 Antisalpicator 1150 Lavado 400 ECO2Rinse	200 Antisalpicator + RED 600 Prelavado P6 1150 Lavado 400 ECO2Rinse	200 Antisalpicator + RED 900 Prelavado P9 1150 Lavado 400 ECO2Rinse
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 ●	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	30.485 €	41.734 €	44.412 €

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ Velocidad conforme a EN17735

Túneles de lavado de arrastre

Serie ACR2

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
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
6FBE00300	6FBE03300	6FBE04300	6FBE08300
45.113 €	58.444 €	61.122 €	61.812 €




⁽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 Antisalpicator 1150 Lavado 90 MultiRinse	200 Antisalpicator + RED 600 Prelavado P6 1150 Lavado 90 MultiRinse	200 Antisalpicator + 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	47.721 €	60.175 €	64.232 €

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ Velocidad conforme a EN17735

Túneles de lavado de arrastre

Serie ACR3

SISTEMA RED INTEGRADO



ACR31 P11

ACR32 P6

ACR32 P9

ACR32 P11

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	6FCE03100	6FCE04100	6FCE05100
64.934 €	73.517 €	76.370 €	82.006 €

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ Velocidad conforme a EN17735

Túneles de lavado de arrastre

Series ACR1, ACR2 y ACR3

ACCESORIOS OPCIONALES

MODELO	Descripción	Código	Precio
MÓDULOS ADICIONALES			
	Antisalpicador de 200 mm, en la salida.	602EA020	900 €
	Antisalpicador de entrada y salida de fácil ajuste	602EA000	1.064 €
	Antisalpicador de entrada y salida de 400 mm	602EA011	2.362 €
P4	P4: zona de rehidratación activa de 400m	604EA013	2.923 €
	Suplemento collar antisalpicador de 200 mm	602EA120L	228 €
	Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm (h. 1740)	602EA130	1.041 €
RED	Recogedor de desperdicios externo, en el prelavado.	601EA048	4.116 €
DHM2+	Módulo de prelavado automático junto con el sistema RED integrado	601EA046L	14.675 €
P11 + WS	Suplemento para añadir brazos PWS al modulo de prelavado (P11 STD)	604EA230	4.151 €
P-MAX	Módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS y RED integrado	604EA231L	18.312 €
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	6.151 €
	Túnel de secado 600 mm. 9,42 kW (H1960 mm)	602EA041	6.642 €
AS8	Túnel de secado 800 mm. 6,42 kW (H2040 mm)	601EA412	7.800 €
	Túnel de secado 800 mm. 9,42 kW (H2040 mm)	601EA414	8.291 €
TC90	Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	602EA270	11.553 €
	Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 9,42 kW	602EA420	12.044 €
TC180	Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 9,42 kW	602EA280	16.067 €
	Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,53 kW	602EA440	16.558 €
ARC8	Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm 6,53kw (H2040 mm)	601EA410	13.073 €
	Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm 9,53kw (H2040 mm)	601EA133	13.564 €
ARC X WP	Túnel de secado de 800mm para bomba de calor WP7-X (6,42kw)	601EA411	8.712 €
	Túnel de secado de 800mm para bomba de calor WP7-X (9,42kw)	601EA134	9.203 €

⁽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	5.274 €
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	21.025 €
WP7.2	Bomba de calor, con calentamiento una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	604EA122	24.814 €
WP7.3	Bomba de calor, con calentamiento DOS cubas y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	601EA081	31.689 €
	Bateria en ACERO INOX para bomba de calor	604EA126L	5.636 €

Túneles de lavado de arrastre

Series ACR1, ACR2 y ACR3

ACCESORIOS OPCIONALES

MODELO	Descripción	Código	Precio
VARIOS ACCESORIOS			
	Suplemento para puertas (módulos 900 y 1150mm)	683561	2.397 €
	Suplemento para puertas (módulos 600 y 400mm)	683563	2.081 €
HPS EASY	Sistema HACCP (con SMART)	604EA301	2.561 €
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	3.882 €
C-SMART	Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN)	65C00735B	6.689 €
RCD	Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	602EA160	1.929 €
	Suplemento para entrada de agua fría	602EA150L	748 €
	Suplemento de calefacción P6 o DHM	604EA261	620 €
	AUTOLAVADO de 1 zona	602EA180	643 €
	Instalación base en el resto de zonas	602EA181	409 €
	Dosificador para sistema sanitizante	602EA200	1.123 €
	Dosificador de detergente con sonda y dosificador de abrillantador 2 en 1	602EA221	1.497 €
	Suplemento por bomba de desagüe con regulación de nivel y vaciado, por cuba	602EA100	1.450 €
	Suplemento bomba de desagüe para vaciado final al módulo de tanque	602EA10D	1.579 €
	Desagüe único centralizado	602EA110	503 €
MWP	Lavado medio plus para equipos con Eco2rinse y prelavado. Sólo disponible en serie ACR2 (menos AC21)	604EA140	702 €
RAH	Homogenizador abrillantador	602EA330	1.041 €
PCE	Sistema de optimización del consumo energético	601EA340	667 €
	Suplemento por entrega de tunel en dos partes		A consultar

Interfaz de control C-SMART

Nueva interfaz de pantalla táctil, opcional en tuneles de lavado.

Gracias a 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.

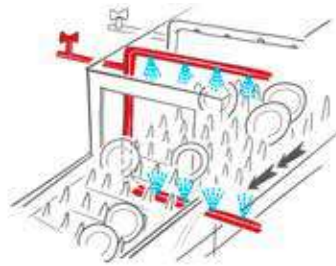
Permite gestionar el proceso de lavado de forma autónoma, incluso por operadores con poca experiencia, garantizando el rendimiento y los niveles mínimos de consumo aun en situaciones de emergencia, y facilitando la intervención de un operador experto cuando resulte más conveniente.

PRS[®] / APRS[®]

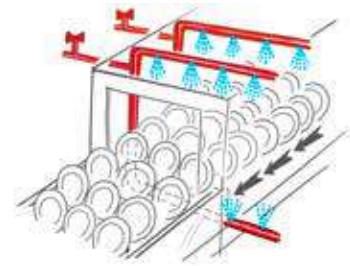
Optimizando los consumos de agua según la velocidad.

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

BAJA VELOCIDAD



ALTA VELOCIDAD



Ahorra hasta un

33%

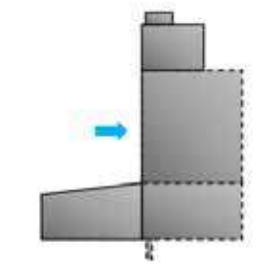
Reduciendo la velocidad de la cinta, podemos **AHORRAR** en agua, energía, detergente y abrillantador.

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.

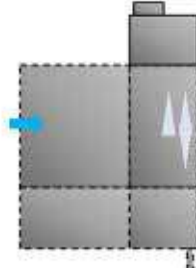
CV (Condensador de Vapores)

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



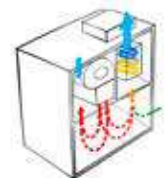
RC (Recuperación de Calor)

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**

Un prelavado eficaz de las vajillas significa un agua más limpia en la cubeta.

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?

El módulo de prelavado elimina eficazmente la suciedad de la vajilla, optimizando la acción del lavado principal mediante potentes chorros de agua superiores e inferiores que, a baja temperatura, favorecen una mejor eliminación de los residuos sin fijarlos a las superficies.



AHORRO DE TIEMPO

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

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 AGUA

Consumo de agua optimizado gracias a tecnologías que regulan el uso en función de la carga.

TO CLEAN. WITH CARE.

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

ERGONOMÍA

Mejora el bienestar del personal, el confort del operador y previene trastornos derivados del sobreesfuerzo y de la insalubridad en la zona de trabajo.

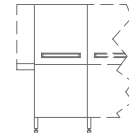
ESTÁNDAR **AUTOTIMER**

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.

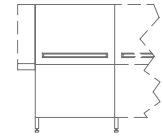


No todas las operaciones de prelavado son iguales. Es por esto que hemos diseñado diversos módulos, que responden a diferentes exigencias.

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

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.



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 enérgicamente 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.**

*Disponible para los modelos con prelavado P6 y P9



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

Un excelente aliado para el lavado de herramientas y utensilios de cocina.

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.

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	24.685 €	36.191 €	34.730 €	47.581 €

⁽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	2.514 €
	Suplemento collar para antisalpicador de 200 mm	602EA120L	234 €
	Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm)	602EA130	1.041 €
RED	Recogedor de desperdicios externo	601EA048	4.116 €
ZN20	Zona neutra sin puerta 200mm	601EA066	2.156 €
ZN40	Zona neutra con puerta 400mm	601EA060	4.537 €
ZN60	Zona neutra con puerta de 600mm	601EA050	5.063 €
(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			
Túnel de secado			
AS6	Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	602EA040	6.151 €
	Túnel de secado 600 mm. 9,42 kW (H1960 mm)	602EA041	6.642 €
AS8	Túnel de secado 800 mm. 6,42 kW (H2040 mm)	601EA412	7.800 €
	Túnel de secado 800 mm. 9,42 kW (H2040 mm)	601EA414	8.291 €
AS8 DOBLE	Túnel de secado 800 mm. 6,42 kW + 6,42kW (superior e inferior)	604EA132A	16.371 €
AS8 TRIPLE	Túnel de secado 800 mm con chorros de aire superiores y laterales (DX y SX)	6206EM0A	14.266 €
AS11 MULTI	Túnel de secado de 1150 mm con chorros de aire superiores y laterales	604EA240	24.498 €
Accesorios para recuperación de calor activa y pasiva			
RC	Recuperador de calor (H2040 mm)	602EA030	5.274 €
RC25	Recuperador de calor: salida de aire a 25°	602EA033	6.350 €
WP7.1L	Bomba de calor, con calentamiento una cuba. Incluye Autotimer (H2090 mm)	604EA121	20.288 €
WP7.1R	Bomba de calor, precalentamiento aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	604EA124	21.025 €
WP7.2	Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	604EA122	24.814 €
	Batería en ACERO INOX para bomba de calor	604EA126L	5.636 €
Varios accesorios			
HPS EASY	Sistema HACCP (con SMART)	602EA240	2.561 €
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	3.882 €
C-SMART	Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN)	65C00735B	6.689 €
RCD	Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	602EA160	1.929 €
	Suplemento para entrada de agua fría	602EA150L	748 €
	Cuadro eléctrico superior (obligatorio con accesorio WP)	602EA471L	1.579 €
	Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador): Instalación base en 1ª zona	602EA180	643 €
	Instalación base en el resto de zonas	602EA181	409 €
	Dosificador para sistema sanitizante	602EA200	1.123 €
	Dosificador de detergente con sonda y dosificador de abrillantador 2 en 1	602EA221	1.497 €
	Suplemento por bomba de desagüe con regulación de nivel y vaciado, por cuba	602EA100	1.450 €
	Suplemento bomba de desagüe para vaciado final al módulo de tanque	602EA10D	1.579 €
	Desagüe único centralizado	602EA110	1.193 €
PCE	Sistema de optimización del consumo energético	601EA340	667 €
ACC1	Aislamiento reforzado total	606I0000	725 €
ACC1 P9	Aislamiento total	606I0200	1.403 €
ACC2	Aislamiento total	606I0300	1.251 €
ACC2 P9	Aislamiento total	606I0400	1.929 €
ZN2	Aislamiento total	601EA069	351 €
ZN4	Aislamiento total	601EA070	526 €
ZN6	Aislamiento total	601EA030	1.387 €
AS6	Aislamiento total	602EA090	225 €
AS8	Aislamiento total	604EA170	88 €

● TÚNELES DE LAVADO DE CINTA



Túneles de lavado de cinta

Serie NE

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.

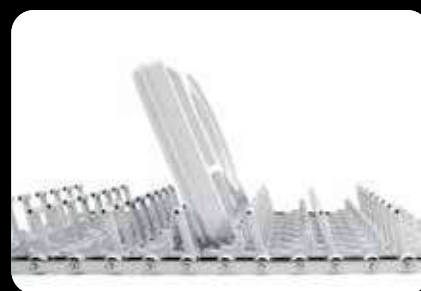


CINTAS ESPECIALES

En Comenda cada cinturón es completamente personalizable: adaptamos el tamaño, la forma y la configuración en función de los objetos que se quieran 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.



4 TIPOS DE PRELAVADO

P6 Prelavado esencial	600 mm
P9 Prelavado reforzado	900 mm
P12 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.	1200 mm
P12+ 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.	1200 mm



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.

3 TIPOS DE LAVADO

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.



3 TIPOS DE ACLARADO

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

COMENDA



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+Antisalpicator 1200 Lavado + Aclarado Estante de salida 2000	1000 Estante de entrada+Antisalpicator 600 Prelavado P6 1200 Lavado + Aclarado Estante de salida 2000	1000 Estante de entrada+Antisalpicator 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	607E0045XL	607E0065XL	607E0055XL
Precio	66.845 €	76.614 €	83.747 €

⁽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	93.681 €	103.485 €	107.283 €

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ Velocidad conforme a EN17735

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

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
Estándar	Estándar	Estándar
Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional
652E06100	652E04100	652E05100
123.717 €	134.973 €	138.747 €

⁽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

	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	653E01100	653E02100	653E03100
Precio	114.380 €	124.160 €	129.845 €

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

⁽²⁾ Velocidad conforme a EN17735

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

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
Opcional	Opcional	Opcional
Opcional	Opcional	Opcional
653E04100	653E05100	653E06100
145.536 €	154.022 €	174.259 €

⁽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

Series NE1, NE2 y NE3

ACCESORIOS OPCIONALES

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

Túneles de lavado de cinta

Series NE1, NE2 y NE3

ACCESORIOS OPCIONALES

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 bomba de desagüe para vaciado final al módulo de 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, min. 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

Diseñada para garantizar un excelente rendimiento.

La línea Comenda NG está diseñada 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.

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.

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



Túneles de lavautensilios de cinta

Serie NG

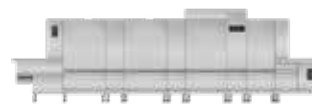
ALTURA ÚTIL 650 MM



NG 602



NG 902



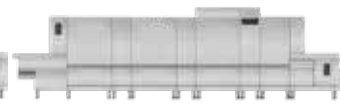
NG 1202

Dimensiones externas (Largo x ancho x alto mm)	3900 x 1105 x 2020/2770 ⁽¹⁾	5200 x 1105 x 2020/2770 ⁽¹⁾	6500 x 1105 x 2020/2770 ⁽¹⁾
Módulos (mm)	1000 Estante de entrada+Antisalpicator 900 Lavados 400 Zona neutral 600 aclarados 1000 Estante de salida+Antisalpicator	1000 Estante de entrada+Antisalpicator 900 1er lavado 400 Zona neutral 900 2do lavado 400 Zona neutral 600 aclarados 1000 Estante de salida+Antisalpicator	1000 Estante de entrada+Antisalpicator 900 1er lavado 400 Zona neutral 900 2do lavado 400 Zona neutral 900 2do lavado 400 Zona neutral 600 aclarados 1000 Estante de salida+Antisalpicator
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	96.197 €	131.819 €	167.440 €

⁽¹⁾ Dimensión con la puerta abierta

ALTURA ÚTIL 430 MM

NGR 602

NGR 902

NGR 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	87.459 €	119.801 €	152.144 €

⁽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 bomba de desagüe para vaciado final al módulo de 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

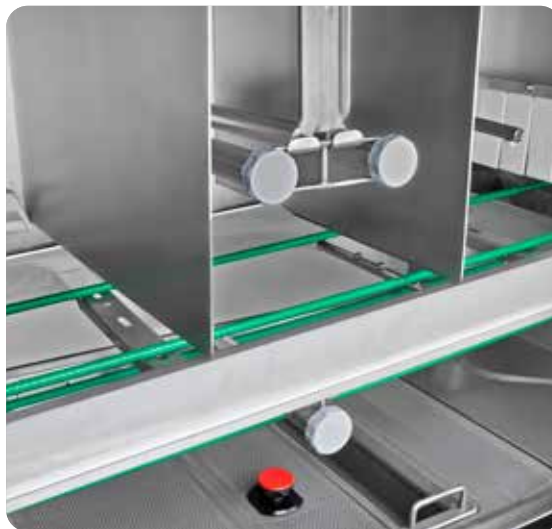


Túneles de lavado de bandejas y cubiertos

Serie LAV

Diseñada para garantizar la higienización y el secado eficiente de las bandejas de forma automatizada

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 unsecado 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

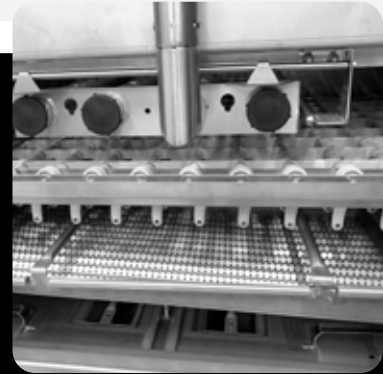
Descubre el innovador modelo de lavabandejas y cubiertos con doble pista superpuesta.

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.



Tecnología LAV-P DN

LA SOLUCIÓN QUE ASEGURA UN FLUJO OPERATIVO CONTINUO E ININTERRUMPIDO, MEJORANDO LA EFICIENCIA DURANTE LAS OPERACIONES DE LAVADO







- 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.



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 (LxAI 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	605E0110	605E0210	605E03100	605E05100
Precio	63.534 €	76.222 €	90.144 €	154.295 €

⁽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 reducir el consumo de detergente y abrillantador, evitando el uso de descalcificadores para eliminar depósitos de cal en la cuba. Contribuye a disminuir los costes de mantenimiento al prevenir intervenciones técnicas causadas por acumulaciones calcáreas y el riesgo asociado de paradas 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	922 €
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	1.020 €
CS12				640253	1.370 €
CS18				640254	2.124 €
CS30				640255	2.627 €

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 °d / 250 ppm)

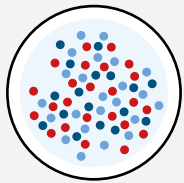
ÓSMOSIS INVERSA

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	434 x 560 x 118	16	400	140	640232V03	4.290 €
AQUA+VS	148 x 561 x 465	20	400	140	640244K	4.290 €
AQUA+EB	275 x 425 x 451	25	600	240	640235	6.652 €
AQUA+HB					640234	15.624 €

TODOS LOS LAVAVAJILLAS DEBEN ESTAR EQUIPADOS CON UN SISTEMA RCD:

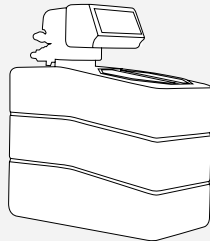
- Entrada de agua con una conductividad máxima de 1200 µS/cm
- Agua de entrada con una dureza máxima de 35°f - 350 ppm - 19 °d
- Conexión eléctrica para todos los modelos: 230V ~ 50/60Hz
- Temperatura del agua de entrada 15° C

Cómo tratar el agua...



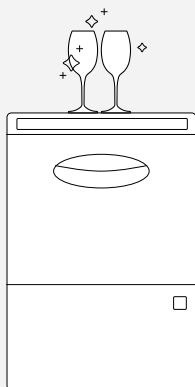
AGUA SIN TRATAR

El agua procedente del suministro de agua contiene impurezas y minerales.

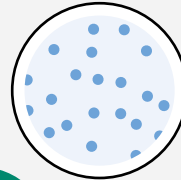


SUAVIZANTE DE AGUA

Gracias a un proceso físico, llamado intercambio iónico, cuando el calcio y el magnesio entran en contacto con la resina son reemplazados por iones de sodio y esto evita la formación de depósitos de cal.

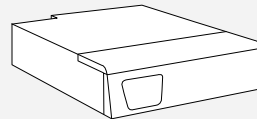


**RESULTADOS
BRILLANTES**

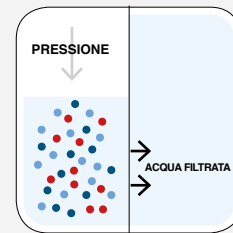


AGUA DESCALCIFICADA

El suavizador elimina parcialmente los iones de calcio y magnesio del agua, reduciendo su dureza.

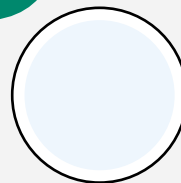


UNIDAD DE ÓSMOSIS INVERSA



EL PROCESO DE ÓSMOSIS INVERSA

El agua se impulsa a alta presión a través de una membrana semipermeable que retiene las impurezas y las sales minerales residuales.



AGUA DE ÓSMOSIS

El agua tratada con una unidad de ósmosis inversa ahora está libre de minerales y no deja residuos visibles después del secado.

ÓSMOSIS INVERSA

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

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



Gestión de residuos

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

Todos los componentes necesarios para triturar y deshidratar los residuos de alimentos en cada tanque.

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.



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	965 €
	Estante de entrada/salida de 600 mm para series ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC	770162	1.007 €
	Estante de entrada/salida de 800 mm para las series EC, PC, HC y YC	770161	1.092 €
	Estante de entrada/salida de 800 mm para series ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC	770163	1.149 €
	Estante de entrada/salida para series EC - PC - HC - YC 1000 mm	770102	1.277 €
	Estante de entrada/salida para serie ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC 1000 mm	770164	1.305 €
	Estante de entrada/salida para series EC - PC - HC - YC 1200 mm	770103	1.362 €
	Estante de entrada/salida para series ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC 1200 mm	770165	1.404 €
	Estante de entrada/salida para series EC - PC - HC - YC 1800 mm	770104	2.270 €
	Estante de entrada/salida de 1800 mm para series ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC	770166	2.355 €
	Estante de conexión de 600 mm	770182	369 €
	Estante de conexión de 800 mm	770183	496 €
	Estante de conexión de 1000 mm	770115	525 €
	Estante de prelavado para series EC - PC - HC - YC con fregadero y protector contra salpicaduras de 1000 mm	770287	3.078 €
	Estante de prelavado para series EC - PC - HC - YC con fregadero y protector contra salpicaduras de 1200 mm	770105	3.163 €
	Estante de prelavado para series ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC con fregadero de 1200 mm y salpicadero	770167	3.163 €
	Estante de prelavado para series EC - PC - HC - YC con fregadero y salpicadero de 1800 mm	770106	4.099 €
	Estante de prelavado para series ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC con fregadero y salpicadero de 1800 mm	770168	4.156 €
	Estante de prelavado para series EC - PC - HC - YC con fregadero, protección contra salpicaduras y orificio de desagüe de 1800 mm	770107	4.383 €
	Estante de prelavado para la serie ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC	770169	4.468 €
	Estante de conexión para fregadero de 1000 mm con protección contra salpicaduras	770110	2.340 €
	Estante de esquina de 595 mm	770111	1.461 €
	Ducha con brazo regulable	440905	1.333 €

ACCESORIOS PARA MANIPULACIÓN DE CESTAS








MODELO	Descripción	Código	Precio
Pisos enrollables			
	Unidad compacta de clasificación y limpieza de 1070 mm	770129	2.837 €
	Mesa de clasificación y limpieza de 1700 mm	770117	3.844 €
	Mesa de clasificación y limpieza de 2200 mm	770118	4.341 €
	Mesa de clasificación y limpieza de 2700 mm	770119	4.837 €
	Mesa de clasificación y limpieza con portacestos de doble frente de 1700 mm	770136	5.461 €
	Mesa de clasificación y limpieza con portacestos de doble frente de 2200 mm	770137	6.185 €
	Mesa de clasificación y limpieza con portacestos de doble frente de 2700 mm	770138	6.851 €
	Soporte para cesta de suelo de 1070 mm	770269	1.475 €
	Soporte para cesta de suelo de 1570 mm	770120	2.312 €
	Soporte para cesta de suelo de 2070 mm	770121	2.482 €
	Soporte de cesta para montaje en pared de 1070 mm	770270	1.376 €
	Soporte de cesta para montaje en pared de 1570 mm	770122	1.844 €
	Soporte de cesta para montaje en pared de 2070 mm	770123	2.099 €

ACCESORIOS PARA MANIPULACIÓN DE CESTAS






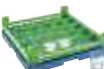
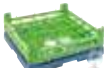







MODELO	Descripción	Código	Precio
Pisos enrollables			
	Encimera abatible de 600 mm	770124	525 €
	Mesa de limpieza con agujero, plegable 850 mm	770125	567 €
Rodillos			
	Unidad de rodillos lineales de 1000 mm	770133	2.156 €
	Unidad de rodillos lineales de 1500 mm	770135	3.177 €
	Suplemento para unidad de rodillos abribles montada en 4 ruedas	621128	312 €
	Curva de rodillos de 90° 1300 x 1300 mm	770134	5.291 €
	Interruptor de límite para transportador de rodillos (el accesorio no aumenta las dimensiones generales del transportador de rodillos)	770139	496 €
Curvas mecanizadas y motorizadas			
	Curva mecanizada de 90° de 1000 x 1000 mm (especificar sentido de avance y si a la entrada o salida de la máquina)	770170	6.241 €
	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	8.695 €
	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	11.163 €
Cinta transportadora para cestas			
	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	2.071 €
	Estantería de carga de esquina 700 mm ACE - ACR1 - ACR2 - ACR3 - ACC (izquierda)	770285	2.071 €
	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	8.709 €

Accesorios generales

CESTAS Y ACCESORIOS














MODELO		Descripción	Código	Precio
		Cesta base 400 x 400 mm	660712	104 €
		Cesta base 350 x 350 mm	660715	81 €
		Cesta base 400 x 400 x h.180 mm alambre plastificado	520133	122 €
		Cesta base 350 x 350 x h. Alambre plastificado de 170 mm	520137	115 €
	P10	Cesta para platos planos y objetos varios 400 x 400 mm	660713	101 €
	LBI20	Cesta de cristal inclinada 400x400xh. 180 mm	660714	179 €
	LBI20	Inserto de vidrio para cesta de 400 x 400 mm	520126	88 €
	LBI212	Cesta de cristal inclinada en alambre plastificado 350 x 350 x h.180 mm para copas h. 280 mm	520139	165 €
	LBI216	Cesta de cristal inclinada de alambre plastificado 400 x 400 x h.180 mm para vasos h.280 mm Ø 70 mm	520131	165 €
	LB16	Cesta de cristal 400 x 400 mm 16 plazas - Ø 88 mm	660239	130 €
	LB25	Cesta de cristal 400 x 400 mm 25 plazas - Ø 68 mm	660240	130 €
	LB36	Cesta de cristal 400 x 400 mm 36 plazas - Ø 54 mm	660241	130 €
500 x 500 milímetros				
	CB	Cesta para objetos varios h.75 mm	660702	122 €
	CBR1	Cesta para objetos varios h.100 mm	660217	130 €
	CBR2	Cesta para objetos varios h.150 mm	660218	145 €
	CBR3	Cesta para objetos varios h.200 mm	660219	187 €
	CBR4	Cesta para objetos varios h.250 mm	660220	211 €
	P12/18	Cesta para 12 platos hondos o 18 platos llanos	660312	122 €
	P14	Cesta 14 platos de pizza Ø 320 mm	660313	172 €

CESTAS Y ACCESORIOS






MODELO		Descripción	Código	Precio
500 x 500 milímetros				
	CB2	Cesta base 500 x 250 mm	660314	71 €
	CP2	Cesta para cubiertos 500 x 250 mm	660616	81 €
	B116	Cesta para 16 vasos Ø 110, h. 65 - 100 milímetros	660505	145 €
	B216	Cesta para 16 vasos Ø 110, h. 115 - 150 milímetros	660510	165 €
	B316	Cesta para 16 vasos Ø 110, h. 165 - 200 milímetros	660511	204 €
	B416	Cesta para 16 vasos Ø 110, h. 215 - 250 milímetros	660512	238 €
	B125	Cesta 25 vasos Ø 85, h. 65 - 100 milímetros	660209	145 €
	B225	Cesta 25 vasos Ø 85, h. 115 - 150 milímetros	660210	165 €
	B325	Cesta 25 vasos Ø 85, h. 165 - 200 milímetros	660211	204 €
	B425	Cesta 25 vasos Ø 85, h. 215 - 250 milímetros	660212	238 €
	B125I	Cesta para 25 vasos Ø 74 - "INCLINADA", h. 65 - 100 milímetros	660236	187 €
	B225I	Cesta para 25 vasos Ø 74 - "INCLINADA", h. 115 - 150 milímetros	660237	221 €
	B325I	Cesta para 25 vasos Ø 74 - "INCLINADA", h. 165 - 200 milímetros	660238	245 €
	B136	Cesta 36 vasos Ø 74, h. 65 horas. 100 mm	660213	145 €
	B236	Cesta 36 vasos Ø 74, h. 115 horas. 150 mm	660214	172 €
	B336	Cesta 36 vasos Ø 74, h. 165 horas. 200 mm	660215	211 €
	B436	Cesta 36 vasos Ø 74, h. 215 horas. 250 mm	660216	245 €
	GRAMO	Contenedor para cubiertos "Godet"	660503	30 €

Accesorios generales



CESTAS Y ACCESORIOS

MODELO		Descripción	Código	Precio
500 x 500 milímetros				
	CP	Cesta plana para cubiertos	660504	130 €
	CP8	Contenedor de cubiertos de 8 plazas	660508	130 €
	CG	Cesta para cubiertos para 16 "Godets"	660505	145 €
	CG16	Cesta para cubiertos con 16 godets	660507	288 €
	CT20	Cesta inclinada de 20 tazas	660404	211 €
	CT36	Cesta inclinada de 36 tazas	660405	221 €
	ACV	Cesta 10 bandejas 535 mm con inserto de alambre plastificado para máquinas de remolque y capota	660403	221 €
	CVI	Cesta 7 bandejas 535 mm con inserto de alambre plastificado también adecuada para modelo PF45	660413	221 €
	CPV	Cesta de 7 bandejas de 535 mm para lavavajillas de carga frontal series HF y YF	660410	122 €
	CVT	Cesta 5 bandejas 530 mm térmica con inserto de alambre plastificado para máquinas de remolque y capota	660411	211 €
	CVXL	Cesta 12 bandejas 575 mm con inserto de alambre plastificado para máquinas de arrastre lineal	660409	338 €
	CVF	Cesta 10 bandejas 460 mm con inserto de alambre plastificado para máquinas de remolque y capota	660416	206 €
	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	187 €
	CP8	Contenedor de cubiertos de 8 plazas	520142	160 €

CESTOS Y CESTAS DE PLÁSTICO REUTILIZABLES PARA PLATOS

MODELO	Descripción	Código	Precio
500 x 500 milímetros			
	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 bajo mostrador (paso útil \geq 300 mm), lavavajillas de capota, lavavajillas de túnel.	660524V02	340 €
	Inserto para tapas de cristal. Diámetro máximo: 90 mm - Capacidad máxima: 20 tapas de vidrio. Compatible con los códigos 660524V01 y 660524V02	660525	57 €
	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	270 €
	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	270 €
	CC8 Cesta para 8 tapas/campanas para cuencos	660412	247 €

CESTOS PARA LAVADO DE BOTELLAS Y JARRAS

MODELO	Descripción	Código	Precio
500 x 500 milímetros			
	Cesta para botellas (16 botellas) con circuito hidráulico integrado para limpieza interna	660521	1.092 €
	Cesta de garrafas (9 garrafas) con circuito hidráulico integrado para limpieza interior	660522	979 €



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.



Especialistas en refrigeración.

LIEBHERR



CALIDAD

Componentes y acabados de primera calidad. ISO 14001



TECNOLOGÍA PUNTA

Controles electrónicos, alerta de alarmas integrada e iluminación LED.



SOSTENIBILIDAD

Esmaltes y refrigerantes alternativos no contaminantes. Gases isobutanos. Sin HFC.



FÁCIL LIMPIEZA

Cuba interior sin juntas y patas regulables en altura.



EXPERTOS EN REFRIGERACIÓN

Funcionamiento duradero y ventilación interior para un reparto de temperatura sin oscilaciones.



MÁXIMA PROFESIONALIDAD

Precisión y rendimiento extraordinarios, equipos tropicalizados, y nuevos compresores de alta eficiencia.



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.



GASTRONOMÍA

Los frigoríficos para hostelería y restaurantes de Liebherr almacenan los alimentos de forma fiable y con una potencia frigorífica constante incluso a temperaturas ambiente de hasta +43 °C

PÁG. 288

ARMARIOS DE BODEGA

Los armarios de atemperado de vino y de conservación de vino multitemperatura ofrecen una calidad superior para el sector de la gastronomía.

PÁG. 314

LABORATORIOS  

El control electrónico preciso y un ajuste exacto de la temperatura, garantizan que las sustancias sensibles, medicamentos y muestras se almacenen de manera óptima.

PÁG. 320

Leyenda 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

- 0 7 70 litros
- 1 5 150 litros
- 4 0 400 litros
- 5 5 550 litros
- 1 4 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 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 permite una integración en red sencilla mediante SmartModule o SmartMonitoring, mientras que los modelos anteriores lo hacen a través de SmartCoolingHub, con el apoyo del servicio de Liebherr para garantizar la máxima seguridad.





Serie PERFORMANCE

Donde se concentra 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 con pantalla monocromática y 3 botones táctiles



Refrigeración dinámica y congelador Smart Forst

Serie PERFECTION

Todo lo necesario para cumplir con los más altos estándares y requisitos del uso diario profesional.

Los electrodomésticos de la serie Perfection están fabricados en acero inoxidable, están disponibles con puertas macizas o de cristal y cuentan con una iluminación óptima. Su rango de enfriamiento va desde -2°C a $+15^{\circ}\text{C}$; los congeladores incluyen las funciones SmartFrost o NoFrost.



Equipos de acero inoxidable



Electrónica básica con pantalla monocromática y 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)

Equipos de gastronomía

FRIGORÍFICOS

	PERFORMANCE				PERFECTION		
INDUSTRIAL							
	FRFBvg 5501	FRFvg 5501 Ant.: GKv 5710	FRFvg 6501 Ant.: GKv 6410	FRFvg 4001 Ant.: GKv 4310	FRFCvg 5501 FRFCvg 5511	FRFCvg 6501 FRFCvg 6511	FRFCvg 4001 Ant.: GKv 4360
PROFESIONAL	PERFORMANCE		PERFECTION				
							
	FRPSvg 6501 Antiguo: GKPv 6570	FRPSvg 6511 Antiguo: GKPv 6573	FRPSvh 6501 Antiguo: GKPv 6590	FRPSvh 6511	FRPSrh 6501	FRPSrh 6511	
	PERFORMANCE	PERFECTION					
							
FRPSvg 1402 Antiguo: GKPv 1470	FRPSvh 1402 Antiguo: GKPv 1490	FRPSvh 1412	FRPSrh 1402	FRPSrh 1412			
PASTELERÍA	PERFORMANCE		PERFECTION				
							
	BRFvg 5501 Antiguo: BKv 5040	BRFvg 5511	BRPSvh 8401 Antiguo: BKPv 8470	BRPvg 8401 Antiguo: BKPv 8420	BRPSvh 6501 Antiguo: BKPv 6570	BRPvg 6501 Antiguo: BKPv 6520	

*Se suministrarán los equipos antiguos hasta finalizar existencias.

CONGELADORES

PERFORMANCE



FFFsg 5501
Antiguo: GG 5210

FFFsg 6501

FFFsg 4001
Antiguo: GG 4010

PERFECTION



FFFCsg 5501
Antiguo: GG 5260

FFFCvg 5501
FFFCvg 6501

FFFBvg 5501

FFFCsg 4001
FFFCvh 4001

INDUSTRIAL

PERFORMANCE



FFPSvg 6501
Antiguo:GGPv 6570

FFPSvg 1402
Antiguo:GGPv 1470

PERFECTION



FFPSvh 6501
Antiguo: GGPv 6590

FFPSrh 6501

FFPSvh 1402
Antiguo: GGPv 1490

FFPSrh 1402

PROFESIONAL

PERFORMANCE



BFFsg 5501
Antiguo: BG 5040

PERFECTION



BFPSvh 8401
Antiguo: BGPv 8470

BFPvg 8401
Antiguo: BGPv 8420

BFPSvh 6501
Antiguo: BGPv 6570

BFPvg 6501
Antiguo: BGPv 6520

PASTELERÍA

COMBIS

PERFORMANCE



FCFCvg 4002
Antiguo: GCv 4060



FCFCvg 4032



FCFvg 4002
Antiguo: GCv 4010

FRIGORÍFICOS Y
CONGELADORES

Bajo encimera

NOVEDAD

Refrigeración estática

❄️ -14°C/-28°C
-9°C/-26°C

📺 Display digital de temperatura

📦 Cajones extraíbles

NOVEDAD

FFTsg 1501
3 Cestas
-9°C / -26°C



Entre cajones, están las placas de evaporación.

NOVEDAD

FFTvg1501
3 Cajones
-9°C / -26°C



NOVEDAD



NOVEDAD



MOD. FFTSG 1501

- Display digital de temperatura.
- 4 placas de evaporación por contacto.
- Señal óptica y acústica por temperatura insuficiente.

FFTCvg 1501
4 cestos
-9°C / -26°C

FFTCsg 1501
3 Cajones + 1 Cesto
-9°C / -26°C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio
FFTCsg 1501	101 / 60	600 x 648 x 852	420 x 370 x 610	230	Inox / Inox	✓	2,0	1.754 €
FFTCvg 1501	103 / 59	600 x 648 x 852	420 x 330 x 610	351	Inox / Inox	✓	2,0	1.974 €
FFTsg 1501	101 / 60	600 x 648 x 852		230	Blanco	✓	2,0	1.423 €
FFTsg 1501	101 / 60	600 x 648 x 852		230	Negro	✓	2,0	1.532 €
FFTvg 1501	103 / 59	600 x 648 x 852		351	Blanco	✓	2,0	1.862 €

Bajo encimera

Refrigeración estática

❄️ -9°C/-26°C
-14°C/-28°C
-15°C/-32°C

📺 Display digital de temperatura



Fe 1003
3 Cajones / -14°C/-28°C
Eficiencia energética: **E**



GGu 1400
Sin cajones ni cestas
-15°C / -32°C



Fe 1404
4 Cajones / -14°C/-28°C
Eficiencia energética: **E**



Fci 1624
4 Cajones / -14°C/-28°C
Eficiencia energética: **C**

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.

MOD. GGU

- Ecológicos sin CFC.
- 4 placas de evaporación por contacto
- Display digital de temperatura.
- Señal óptica y acústica por temperatura insuficiente.

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	589 €
Fe 1404	107 / -	550 x 607 x 850	172	Blanco	✗	1,3	638 €
Fci 1624	107 / -	600 x 607 x 850	110	Blanco	✗	1,3	907 €
GGu 1400	143 / 133	600 x 615 x 830	265	Blanco	✓	0,6	1.047 €

Industriales

Refrigeración estática

❄️ -9°C/-26°C

📺 Display digital de temperatura



FFFsg 4001
6 estanterías

MOD. FFFsg

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 con electrónica básica.



FFFsg 4001
6 estanterías



FFFsg 5501
10 cestas



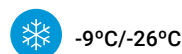
FFFsg 6501
12 cestas

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	2.156 €
FFFsg 5501	499 / 289	747 x 769 x 1.818	580 x 523 x 1.388	1234	Blanco	✓	2,0	2.310 €
FFFsg 6501	573 / 332	747 x 769 x 2.018	580 x 523 x 1.609	1170	Blanco	✓	2,0	2.467 €

Industriales

Serie Perfection
Refrigeración ventilada y estática



FFFCsg 4001
6 estanterías



FFFCsg 5501
10 cestas



FFFCvg 5501
4 estanterías ajustables
Eficiencia energética: **B**



FFFCvg 6501
5 estanterías ajustables
Eficiencia energética: **B**



FFFCvg 4001
6 estanterías ajustables
Eficiencia energética: **B**



FFFBvg 5501
4 estanterías ajustables
Eficiencia energética: **B**

MOD. FFFCsg

- 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

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	2.530 €
FFFCsg 5501	499 / 289	747 x 769 x 1.818	580 x 523 x 1.388	1234	inox	✓	2,0	2.591 €
FFFCvg 4001	273 / 210	597 x 654 x 1.884	420 x 400 x 1.400	698	inox	✓	2,0	2.527 €
FFFCvg 5501	472 / 322	747 x 769 x 1.818	600 x 510 x 1.118	1007	inox	✓	2,0	2.782 €
FFFCvg 6501	544 / 378	747 x 769 x 2.018	600 x 510 x 1.318	1116	inox	✓	2,0	2.869 €
FFFBvg 5501	472 / 322	747 x 769 x 1.818	600 x 510 x 1.118	1007	Negro	✓	2,0	2.856 €

Industriales

No Frost



-15°C/-28°C



Cajones extraíbles



FNd 522i
7 cajones
Eficiencia energética: **D**

MOD. FNd

- 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



FNd 4224
4 cajones
Eficiencia energética: **D**



FNd 4625
5 cajones
Eficiencia energética: **D**



FNd 5026
6 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	✗	1,3	1.207 €
FNd 4625	199	597 x 675 x 1.455	220,6	Blanco	✗	1,3	1.286 €
FNd 5026	238	597 x 675 x 1.655	234	Blanco	✗	1,3	1.330 €
FNd 522i	277	597 x 675 x 1.855	199	Blanco	✗	1,3	1.398 €

Profesionales

Serie Performance / Perfection
Refrigeración ventilada

-9°C/-26°C

Capacidad para alojar bandejas GN 2/1

Interior de INOX

Estantes regulables



FFPSrh 6501
4 estanterías ajustables

- 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



FFPSvg 6501
3 estanterías ajustables
Eficiencia energética: **B**



FFPSvh 6501
4 estanterías ajustables
Eficiencia energética: **B**



FFPSvg 1402
6 estanterías ajustables
Eficiencia energética: **B**



FFPSvh 1402 / FFPSrh 1402
8 estanterías 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	5.763 €
FFPSvh 6501	597 / 486	697 x 867 x 2.115	509 x 650 x 1.512	1054	Inox	R-290	4.0	6.772 €
FFPSrh 6501	597 / 486	697 x 867 x 2.115	509 x 650 x 1.512	-	Inox	-	4.0	6.484 €
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	9.365 €
FFPSvh 1402	1.360 / 1.096	1.427 x 867 x 2.115	507 x 650 x 1512	2208	Inox	R-290	4.0	10.375 €
FFPSrh 1402	1.360 / 1.096	1.427 x 867 x 2.115	1.239 x 650 x 1.512	-	Inox	-	4.0	10.086 €

Industriales Pastelería

Serie Performance
Refrigeración estática



-9°C/-26°C



Especial
Pastelería



BFFsg 5501

- 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

SERIE PERFORMANCE
Guías telescópicas



Ruedas robustas



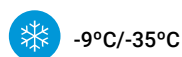
Bandejas euronorm

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	2.591 €

Profesionales Pastelería

Serie Performance / Perfection
Refrigeración ventilada



- 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
BFPvg 8401 / BFPvg 65011

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

SERIE PERFECTION
BFPSvh 8401 / BFPSvh 65011

- 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

BFPSvh 6501
SERIE PERFECTION
Eficiencia energética: **B**



Patas regulables
(entre 120 y 170 mm).



BFPvg 8401
SERIE PERFORMANCE
Eficiencia energética: **B**



BFPsvh 8401
SERIE PERFECTION
Eficiencia energética: **A**



BFPvg 6501
SERIE PERFORMANCE
Eficiencia energética: **C**

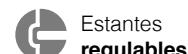
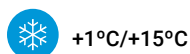
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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	6.125 €
BFPvg 8401	854 / 700	787 x 1017 x 2115	607 x 800 x 1504	1302	Blanco	R-290	4.0	7.926 €
BFPSvh 6501	602 / 380	697 x 867 x 2115	407 x 650 x 1504	1150	Inox	R-290	4.0	7.135 €
BFPSvh 8401	854 / 700	787 x 1017 x 2115	607 x 800 x 1504	1209	Inox	R-290	4.0	9.006 €

Bajo encimera

NOVEDAD

Refrigeración ventilada



NOVEDAD

MRTve 1501
Empotrable Bajo Encimera
Eficiencia energética: **C**

NOVEDAD



MRTve 1501
NEGRO
Empotrable Bajo
Encimera
Eficiencia energética:
C

NOVEDAD



MRTve 1511
Empotrable Bajo
Encimera
Eficiencia energética:
C

NOVEDAD



MRTve 1511
NEGRO
Empotrable Bajo
Encimera
Eficiencia energética:
C

- Libre instalación con refrigeración dinámica.
- Puerta con cierre automático y sentido de apertura intercambiable.
- 2 estantes regulables con rejillas revestidas de materia plástica.
- Indicador de temperatura interior digital.
- Alarma óptica y visual en caso de emergencia.
- Sistema de cerradura con candado mecánico.

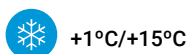
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/ (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
MRTve 1501	124 / 98	600 x 648 x 852	450 x 430 x 640	150	Blanco	✓	2,0	1.312 €
MRTve 1501	124 / 98	600 x 648 x 852	450 x 430 x 640	150	Negro	✓	2,0	1.423 €
MRTve 1511	127 / 98	600 x 648 x 852	450 x 430 x 640	197	Blanco	✓	2,0	1.532 €
MRTve 1511	127 / 98	600 x 648 x 852	450 x 430 x 640	197	Negro	✓	2,0	1.643 €

Bajo encimera

NOVEDAD

Refrigeración ventilada



+1°C/+15°C



Control electrónico



Estantes regulables



NOVEDAD

FRTCvg 1501
SEMI INDUSTRIAL
Empotrable Bajo Encimera
Eficiencia energética: **C**

NOVEDAD



FRTvg 1501
SEMI INDUSTRIAL
Empotrable Bajo Encimera
Eficiencia energética: **C**

NOVEDAD



FRTCvg 1511
SEMI INDUSTRIAL
Empotrable Bajo Encimera
Eficiencia energética: **C**

NOVEDAD



FRTvg 1511
SEMI INDUSTRIAL
Empotrable Bajo Encimera
Eficiencia energética: **C**

- Diseño de la puerta Hardline.
- Puerta con autocierre (burlete reemplazable).
- 3 estantes ajustables en altura.
- Piloto indicador de conexión.
- Sistema de control electrónico con display de temperatura digital.
- Alarma de puerta abierta (inicio al cabo de 60 segundos).
- Estantes extraíbles con apertura de puerta de 90°.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Cap. bruta/ (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
N FRTvg 1501	124 / 93	600 x 648 x 852	450 x 430 x 640	219	Blanco / Blanco	✓	2,0	1.423 €
N FRTvg 1511	127 / 93	600 x 648 x 852	450 x 430 x 640	292	Blanco / Blanco	✓	2,0	1.643 €
N FRTCvg 1501	124 / 93	600 x 648 x 852	450 x 430 x 640	219	Inox / Inox	✓	2,0	1.643 €
N FRTCvg 1511	127 / 93	600 x 648 x 852	450 x 430 x 640	292	Inox / Inox	✓	2,0	1.862 €

Bajo encimera

Refrigeración ventilada

+1°C/+15°C

Empotrable
altura 820



FKv 503
INOX. ILUMINACIÓN
POR LED EN TECHO
Empotrable Bajo Encimera
Eficiencia energética: **C**

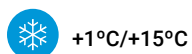
- Refrigeradores empotrables (altura 820 mm).
- Tipo de mando: mecánico.
- Desconexión automática del ventilador con la apertura de puerta.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Cap. bruta (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ (kwh/365)	Color carrocería/ puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio
FKv 503	44 / 42	425 X 450 X 612	338 X 270 X 516	284	Inox	✓	1,0	2.005 €

Industriales

Serie Performance
Refrigeración ventilada



- 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 estanterías ajustables
Eficiencia energética: **C**



FRFvg 5501
4 estanterías ajustables
Eficiencia energética: **C**



FRFvg 6501
5 estanterías ajustables
Eficiencia energética: **C**



FRFBvg 5501
4 estanterías ajustables
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	1.878 €
FRFvg 5501	571 / 419	747 x 769 x 1.818	620 x 531 x 1.460	576	Blanco / Inox	✓	2,0	2.002 €
FRFvg 6501	655 / 479	747 x 769 x 2.018	620 x 531 x 1.660	603	Blanco / Inox	✓	2,0	2.507 €
FRFBvg 5501	571 / 419	747 x 769 x 1.818	620 x 531 x 1.442	620	Negro / Inox	✓	2,0	2.533 €

Industriales

Serie Perfection
Refrigeración ventilada

+1°C/+15°C
-2°C/+15°C

Empotrable
altura 820



FRFCvg 4001

5 estanterías ajustables
-2°C/+15°C
Eficiencia energética: **C**

- 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 5501

4 estanterías ajustables
+1°C/+15°C
Eficiencia energética: **C**



FRFCvg 5511

4 estanterías ajustables
+1°C/+15°C
Eficiencia energética: **E**



FRFCvg 6501

5 estanterías ajustables
-2°C/+15°C
Eficiencia energética: **C**



FRFCvg 6511

5 estanterías ajustables
+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	2.287 €
FRFCvg 5501	571 / 419	747 x 769 x 1.818	620 x 531 x 1.442	620	Inox	✓	2,0	2.310 €
FRFCvg 5511	600 / 418	747 x 769 x 1.818	620 x 531 x 1.442	1041	Inox / Cristal	✓	2,0	2.621 €
FRFCvg 6501	655 / 479	747 x 769 x 2.018	620 x 531 x 1.660	635	Inox	✓	2,0	2.527 €
FRFCvg 6511	688 / 478	747 x 769 x 2.018	620 x 531 x 1.642	984	Inox / Cristal	✓	2,0	2.838 €

Profesionales

Serie Performance
Refrigeración ventilada

+1°C/+15°C
-2°C/+15°C

GN 2/1 Capacidad para alojar bandejas GN 2/1

Carrocería de inox (interior y exterior)

Estantes/guías regulables



FRPSvg 6501

- 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
-2°C / +15°C

Eficiencia energética: **B**



FRPSvg 6511
+1°C / +15°C

Eficiencia energética: **B**

NOVEDAD



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	5.045 €
FRPSvg 6511	625 / 486	697 x 867 x 2.115	509 x 650 x 1.512	412	Inox / Cristal	R-290	4.0	5.945 €
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	7.926 €
N FRPSvg 1412	1.414 / 1.096	1.427 x 867 x 2.150	1.239 x 650 x 1.512	1134	Inox / Cristal	R-290	4.0	9.727 €

Profesionales

Serie Perfection
Refrigeración ventilada

+1°C/+15°C
-2°C/+15°C

Capacidad para alojar
bandejas GN 2/1

Carrocería de inox
(interior y exterior)

Estantes/guías
regulables



- 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

Eficiencia energética: **C**



FRPSvh 6501

-2°C / +15°C

Eficiencia energética: **A**



FRPSvh 6511

+1°C / +15°C

Eficiencia energética: **B**



FRPSvh 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
FRPSvh 6501	597 / 486	697 x 867 x 2.115	509 x 650 x 1.512	302	Inox / Inox	R-290	4.0	6.051 €
FRPSvh 6511	625 / 486	697 x 867 x 2.115	509 x 650 x 1.512	412	Inox / Cristal	R-290	4.0	6.952 €
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	8.936 €
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	10.737 €

Profesionales

Serie Perfection
Refrigeración ventilada

+1°C/+15°C
-2°C/+15°C

GN 2/1 Capacidad para alojar bandejas GN 2/1

Carrocería de inox (interior y exterior)

Estantes regulables



- 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
Eficiencia energética: **A**



FRPSrh 6501
-2°C / +15°C
Eficiencia energética: **A**



FRPSrh 6511
+1°C / +15°C
Eficiencia energética: **A**



FRPSrh 1402
-2°C / +15°C
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	5.763 €
FRPSrh 6511	597 / 486	697 x 867 x 2.115	509 x 650 x 1.512	-	Inox / Cristal	-	4.0	6.663 €
FRPSrh 1402	1.360 / 1.096	1.427 x 867 x 2.115	1.239 x 650 x 1.512	-	Inox / Inox	-	4.0	8.647 €
FRPSrh 1412	1.360 / 1.096	1.427 x 867 x 2.115	1.239 x 650 x 1.512	-	Inox / Cristal	-	4.0	10.449 €

Profesionales

Serie Performance
Refrigeración ventilada



+1°C/+15°C



Especial
Pastelería



BRFvg 5501

- 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
Iluminación interior LED
Eficiencia energética: **D**



BRFvg 5511
Eficiencia energética: **C**



Bandejas pastelería euronorm



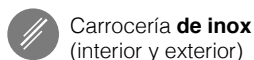
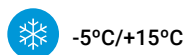
Rieles de apoyo en forma de L, de acero al cromo-níquel.

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	✗	2,0	2.310 €
BRFvg 5511	533 / 360	747 x 769 x 1.684	606 x 468 x 1.371	881	blanco / cristal	✗	2,0	2.621 €

Profesionales Pastelería

Serie Performance / Perfection
Refrigeración ventilada



- 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.

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: **E**



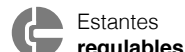
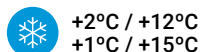
BRPvg 8401
SERIE PERFORMANCE
Eficiencia energética: **A**

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	5.404 €
BRPSvh 6501	602 / 380	697 x 867 x 2.115	407 x 650 x 1.504	355	Inox	R-290	4.0	6.413 €
BRPvg 8401	854 / 700	787 x 1.017 x 2.115	607 x 800 x 1.504	371	Blanco	R-290	4.0	7.205 €
BRPSvh 8401	854 / 700	787 x 1.017 x 2.115	607 x 800 x 1.504	371	Inox	R-290	4.0	8.285 €

Expositores

Refrigeración ventilada



FKDv 4203
 Armario vitrina
 Iluminación por LED en
 techo
 Eficiencia energética: **C**



FKDv 4503
 Armario vitrina
 Iluminación por LED en
 techo y longitudinal
 Eficiencia energética: **C**



FKDv 4523
 Armario vitrina
 Iluminación por LED en
 techo y longitudinal
 Eficiencia energética: **C**

MOD. FKDv 4203

- Ecológicos sin CFC.
- Puerta reversible.
- Iluminación por LED conectable junto o por separado del Display
- Control de temperatura mecánico.
- Puerta con cierre automático
- Temperatura graduable de +2°C hasta +12°C.
- Indicación de la temperatura analógica en el interior.

MOD. FKDv 4503

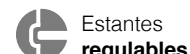
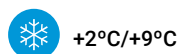
- Ecológicos sin CFC.
- Puerta reversible.
- Iluminación por LED conectable junto o por separado del Display
- Control de temperatura mecánico.
- Puerta con cierre automático
- Temperatura graduable de +2°C hasta +12°C.
- Indicación de la temperatura analógica en el interior.

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	1.465 €
FKDv 4503	441 / 422	600 x 696 x 2.027	456 x 516 x 1.800	1,68	Plateada pulv. /Cristal	✓	1,5	1.800 €
FKDv 4523	441 / 422	600 x 696 x 2027	456 x 516 x 1804	1,88	Negro / Cristal	✓	1,5	2.227 €

Expositores

Serie Performance
Refrigeración ventilada



MRFvc 3511
Puerta de cristal
Eficiencia energética: **C**

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



Indicador de temperatura analógico en el interior del equipo



MRFvc 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**



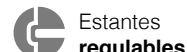
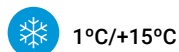
MRFvc 5511
Puerta de cristal
Eficiencia energética: **C**

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
MRFvc 3501	327 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	367	Blanco/Ciega	✓	2,0	1.256 €
MRFvc 4001	377 / 246	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	390	Blanco/Ciega	✓	2,0	1.338 €
MRFvc 5501	544 / 434	747 x 769 x 1.684	625 x 539 x 1.459	383	Blanco/Ciega	✓	2,0	1.498 €
MRFvc 3511	347 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	538	Blanco/Cristal	✓	2,0	1.498 €
MRFvc 4011	400 / 246	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	566	Blanco/Cristal	✓	2,0	1.573 €
MRFvc 5511	569 / 432	747 x 769 x 1.684	625 x 539 x 1.459	536	Blanco/Cristal	✓	2,0	1.730 €

Expositores

Serie Performance
Refrigeración ventilada



MRFvd 4011
Puerta de cristal
Eficiencia energética: **C**

- 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 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**



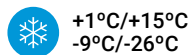
MRFvd 5511
Puerta de cristal
Eficiencia energética: **C**

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
MRFvd 3501	327 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	373	Aluminio Style/Ciega	✓	2,0	1.498 €
MRFvd 4001	377 / 286	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	396	Aluminio Style/Ciega	✓	2,0	1.573 €
MRFvd 5501	544 / 434	747 x 769 x 1.684	625 x 536 x 1.459	388	Aluminio Style/Ciega	✓	2,0	1.730 €
MRFvd 3511	347 / 210	597 x 654 x 1.684	475 x 423 x 1.459	436	Aluminio Style/Cristal	✓	2,0	1.730 €
MRFvd 4011	400 / 246	597 x 654 x 1.884	475 x 423 x 1.659	566	Aluminio Style/Cristal	✓	2,0	1.809 €
MRFvd 5511	569 / 434	747 x 769 x 1.684	625 x 536 x 1.459	535	Aluminio Style/Cristal	✓	2,0	1.963 €

Uso general

Refrigeración ventilada y estática



FCFvg 4002

3 Estantes regulables
3 Cajones



FCFCvg 4002

3 Estantes regulables
3 Cajones



FCFCvg 4032

3 Estantes regulables
3 Cajones
Puerta de cristal

- 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

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	2.533 €
	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	2.850 €
	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	3.028 €
	Cong.	45		406 x 292 x 614					

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

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

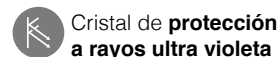
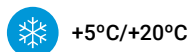


PERFECTION

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

Serie Grand Cru
1 temperatura



WPbI 4601
166 botellas
Eficiencia energética: **F**

- 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.



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	1.899 €
WPbI 5001	196	597 x 763 x 1684	0,30	Negro / Cristal	Opcional	1,5	2.180 €
WSbI 4601	166	597 x 763 x 1484	0,23	Negro / Puerta ciega	Opcional	1,5	1.777 €
WSbI 5001	196	597 x 763 x 1684	0,24	Negro / Puerta ciega	Opcional	1,5	2.082 €

Acondicionamiento de vinos

Serie Grand Cru Selection
1 temperatura



+5°C/+20°C



Compresor
antivibración



Cristal de protección
a rayos ultra violeta



- 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.

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	2.597 €
WPbli 5231	229	597 x 763 x 1884	0,32	Negro / Cristal	✓	1,5	2.755 €
WSbli 7731	324	747 x 763 x 2044	0,27	Negro / Puerta ciega	✓	1,5	2.940 €

Acondicionamiento de vinos

Serie Perfection
1 temperatura

+5°C/+20°C

Compresor
antivibración

Cristal de **protección**
a rayos **ultra violeta**

Gama para vinos profesional



- 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

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	2.657 €
WFbli 5241	188	597 x 763 x 1884	0,32	Negro / Cristal	✓	1,5	2.899 €
WFbli 7741	284	747 x 763 x 2044	-	Negro / Cristal	✓	-	3.261 €

Conservación de cigarrros y armario de vinos

1 temperatura

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

 Compresor
antivibración

 Cristal de protección
a rayos ultra violeta



 Exterior en acero inoxidable

ZKes 453 HUMIDOR
INOX
+16°C/+20°C

- Los cigarrros 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.



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	4.066 €
WKes 653	38	425 x 478 x 612	-	0,21	Inox / Cristal		1,0	2.106 €

Exclusividad en dos series

Nuestra gama de productos está diseñada para cubrir las necesidades de distintos entornos profesionales, como centros de investigación, laboratorios, consultas médicas, establecimientos asistenciales y farmacias.

Todos los equipos comparten un alto estándar de calidad.

La estabilidad de la temperatura, un factor crítico para la conservación de sustancias sensibles – especialmente en el ámbito de laboratorio –, está garantizada gracias a frigoríficos y congeladores desarrollados específicamente para este sector, que ofrecen un elevado rendimiento frigorífico y una excelente constancia térmica. Además, incorporan avanzadas funciones de seguridad, monitorización y alarma que aseguran una protección eficaz ante posibles averías.

SERIE PERFORMANCE



Iluminación LED interior



Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura



Estabilidad de la temperatura óptima



Electrónica básica: Pantalla monocromática 3 botones táctiles

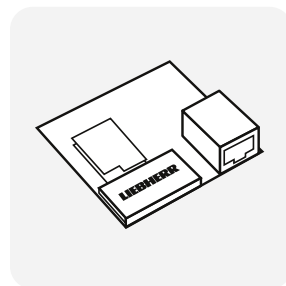
SERIE PERFECTION



Iluminación LED vertical



LightAlarm y SmartLock



Puerto LAN/WiFi integrado para, entre otros, SmartMonitoring



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



PERFORMANCE



PERFECTION

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

Equipos de 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
Ant.: MKv 3910 001



SRFvh 4011



HMFvh 4011
Ant.: MKv 3913 001



SRPvh 6501



SRPvh 8401



SRPvh 6511



SRPvh 8411



SRPvh 1402



SRPvh 1412

PERFORMANCE



SRFfg 5501
Antiguo: LKexv 5400



SRFfg 3501
Ant.: 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



SFPvg 8401
Antiguo: LGPv 8420



SFPvg 6501
Antiguo: LGPv 6520



SFPvg 1402
Antiguo: LGPv 1420

PERFECTION



SFPvh 8401



SFPvh 6501



SFPvh 1402

PERFORMANCE



SFFsg 5501



SFFfg 5501



SFFsg 4001



SFFfg 4001
Antiguo: LGex 3410

PERFECTION



SFFvh 4001



SFFvh 5501
Antiguo: LGv 5010

COMBIS

PERFORMANCE



SCFfg 4002
Antiguo: LCexv 4010



PERFECTION



SCFvh 4002
Antiguo: LCv 4010

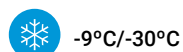


SCFvh 4032

-  Para uso en farmacia
-  Cumple la normativa ATEX 95

Uso general

Serie Performance
Refrigeración estática



SFTsg 1501
2 estantes
-9°C/-30°C

SFTsg 1501 cajones
3 cajones
-9°C/-30°C

- Ecológicos sin CFC (refrigerante R 290)
- Sistema de refrigeración estático
- Procedimiento manual de descongelación
- Temperatura ambiente +10°C a +35°C
- Carcasa y puerta de acero blanco
- Display digital de temperatura
- Electrónica básica: pantalla monocromática con 3 botones
- Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- SmartModule reequipable
- Wifi / LAN opcional



Display electrónica básica



Luz LED frontal

NOVEDAD



SFCse 801
4 estantes
-9°C/-30°C



SFFsg 5501
4 estantes
-9°C/-30°C



SFFsg 5501 cajones
8 cajones + 2 cestas
-9°C/-30°C



SFFsg 4001
6 estantes
-9°C/-30°C



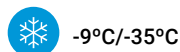
SFFsg 4001 cajones
6 cajones
-9°C/-30°C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Cap. bruta/útil (litros)	Dimensiones ext. (mm) (an./fondo/alt.)	Dimensiones int. (mm) (an./fondo/alt.)	Consumo energ. (KWh/365 días)	Color carrocería/puerta	Cerradura	Potencia (A)	Precio
SFCse 801	77 / 59	550/610/680	380 x 410 x 490	158	Blanco	-	-	2.274 €
SFTsg 1501 estantes	101 / 69	597 x 605 x 819	380 x 410 x 610	180	Blanco	✓	-	2.131 €
SFTsg 1501 cajones	101 / 71			156				2.262 €
SFFsg 4001 estantes	316 / 242	597 x 654 x 1884	403 x 408 x 1588	385	Blanco	✓	2,0	2.932 €
SFFsg 4001 cajones	316 / 190							3.205 €
SFFsg 5501 estantes	499 / 394	747 x 769 x 1684	588 x 523 x 1388	501	Blanco	✓	2,0	3.442 €
SFFsg 5501 cajones	499 / 394							3.809 €

Uso general

Serie Perfection
Refrigeración ventilada



SFTvh 1501
3 cajones
-9°C/-35°C



SFFvh 4001
6 estantes regulables
6 cajones
-9°C/-35°C



SFFvh 5501
4 estantes regulables
6 cajones / 2 cestos
-9°C/-30°C

- Ecológicos sin CFC (refrigerante R 290)
- Sistema de refrigeración ventilado
- Procedimiento automático de descongelación
- Temperatura ambiente +10°C a +35°C
- Carcasa y puerta de acero blanco
- Display digital de temperatura
- Electrónica avanzada: pantalla táctil a color de 2,4"
- Tirador antimicrobiano con mecanismo de apertura
- Iluminación LED interior
- Ruedas dirección con freno estacionamiento. Ruedas fijas detrás
- Cierre de puerta automático < 90°
- Señal de alarma óptica y acústica
- Alarma corte eléctrico inmediata con conexión a la corriente durante 12 horas
- SmartModule integrado, desmontable
- Wifi / LAN integrado
- Registro de datos integrado con interfaz USB



Display electrónica avanzada



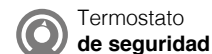
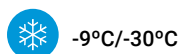
Luz LED vertical

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	✓	-	2.569 €
SFFvh 4001	273 / 174	597 x 654 x 1884	420 x 400 x 1400	292	Blanco	✓	2,0	3.626 €
SFFvh 5501	472 / 257	747 x 769 x 1793	603 x 510 x 1118	540	Blanco	✓	2,0	4.167 €

Interior protegido contra explosiones ATEX95

Serie Performance
Refrigeración estática



ATEX 95



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

- 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



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



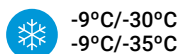
SFFfg 5501 cajones
8 cajones
-9°C/-30°C

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	✓	-	2.210 €
SFTfg 1501 cajones	101 / 71	597 x 605 x 819	380 x 410 x 610	180	Blanco	✓	-	2.341 €
SFFfg 4001 estantes	316/242	597 x 654 x 1.884	403 x 402 x 1.588	384	Blanco	✓	2,0	3.014 €
SFFfg 4001 cajones	316/242	597 x 654 x 1.884	403 x 402 x 1.588	384	Blanco	✓	2,0	3.291 €
SFFfg 5501 estantes	499/394	747 x 769 x 1.684	588 x 517 x 1.388	516	Blanco	✓	2,0	3.525 €
SFFfg 5501 cajones	499/394	747 x 769 x 1.684	588 x 517 x 1.388	516	Blanco	✓	2,0	3.844 €

Profesionales

Serie Performance / Perfection
Refrigeración ventilada



- 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



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



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



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



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



SFPvg 1402
SERIE PERFORMANCE
-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	7.852 €
SFPvh 6501	614/480	697 x 867 x 2.135	489 x 638 x 1.470	702	Blanco	R-290		8.862 €
SFPvg 8401	871/702	787 x 1.017 x 2.135	579 x 788 x 1.470	870	Blanco	R-290	4,0	8.879 €
SFPvh 8401	871/702	787 x 1.017 x 2.135	579 x 788 x 1.470	748	Blanco	R-290		9.889 €
SFPvg 1402	1391/1091	1.427 x 867 x 2.135	1.210 x 638 x 1.470	1162	Blanco	R-290	4,5	10.610 €
SFPvh 1402	1391/1091	1.427 x 867 x 2.135	1.210 x 638 x 1.470	1162	Blanco	R-290		11.901 €

Farmacia - Normativa DIN 13277

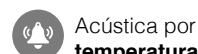
Serie Perfection
Refrigeración ventilada



+5°C



Alarma visual



Acústica por temperatura



- 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

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)



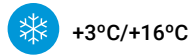
HMFvh 5511
Iluminación LED
6 estantes
(5 regulables)

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	✓	-	2.600 €
HMTvh 1511	137 l / 102 l	597 x 605 x 819	450 x 460 x 620	187	Blanco / Cristal	✓	-	2.726 €
HMFvh 4001	361 / 202	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	172	Blanco	✓	2,0	3.558 €
HMFvh 4011	386 / 201	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	389	Blanco / Cristal	✓	2,0	3.821 €
HMFvh 5501	583 / 449	747 x 769 x 1.793	600 x 536 x 1.460	171	Blanco	✓	2,0	4.068 €
HMFvh 5511	588 / 435	747 x 769 x 1.793	600 x 536 x 1.460	360	Blanco / Cristal	✓	2,0	4.398 €

Uso general

Serie Performance
Refrigeración ventilada



+3°C/+16°C



Control electrónico
COMFORT



Termostato
de seguridad



SRFvg 3501
4 estantes regulables



SRFvg 3511
Iluminación LED
4 estantes regulables



SRCse 801
Iluminación LED
2 estantes regulables

- 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 reequippable
- Wifi / LAN opcional



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



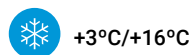
SRFvg 5511
Iluminación LED
5 estantes regulables

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
SRCse 801	94 / 78	550 x 610 x 680	400 x 460 x 520	87	Blanco	-	-	2.153 €
SRTvg 1501	142 / 133	601 x 618 x 820	440 x 435 x 670	273	Blanco	-	-	2.037 €
SRTvg 1511	152 / 132	601 x 618 x 820	440 x 435 x 670	369	-	-	-	2.162 €
SRFvg 3501	344 / 261	597 x 654 x 1.684	460 x 423 x 1.460	226	Blanco	✓	2,0	2.536 €
SRFvg 3511	367 / 260	597 x 654 x 1.684	460 x 423 x 1.442	393	Blanco / Cristal	✓	2,0	2.800 €
SRFvg 4001	394 / 298	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	245	Blanco	✓	2,0	2.693 €
SRFvg 4011	420 / 297	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.642	431	Blanco / Cristal	✓	2,0	3.006 €
SRFvg 5501	558 / 441	747 x 769 x 1.684	606 x 536 x 1.460	250	Blanco	✓	2,0	3.146 €
SRFvg 5511	588 / 440	747 x 769 x 1.684	606 x 536 x 1.442	433	Blanco / Cristal	✓	2,0	3.475 €

Uso general

Serie Perfection
Refrigeración ventilada



SRTvh 1510
3 estantes regulables
+3°C a +16°C



SRTvh 1511
3 estantes regulables
+3°C a +16°C

- 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



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



Display electrónica avanzada



Luz LED vertical

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	-	2.350 €
SRTvh 1511	137 / 102	597 x 605 x 819	450 x 460 x 620	187	Blanco / Cristal	✓	-	2.475 €
SRFvh 4001	394 / 298	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	172	Blanco	✓	2,0	3.294 €
SRFvh 4011	420 / 297	597 x 654 x 1.884	460 x 423 x 1.660	389	Blanco / Cristal	✓	2,0	3.558 €
SRFvh 5501	558 / 441	747 x 769 x 1.793	606 x 536 x 1.460	171	Blanco	✓	2,0	3.805 €
SRFvh 5511	588 / 440	747 x 769 x 1.793	606 x 536 x 1.460	360	Blanco / Cristal	✓	2,0	4.134 €

Interior protegido contra explosiones ATEX95

Serie Performance
Refrigeración ventilada



+1°C/+15°C
+3°C/+16°C



Control
mecánico



Termostato
de seguridad



- 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



Baldas de cristal resistentes.

SRFfg 3501



SRTfg 1501
3 estantes regulables
+3°C a +16°C



SRFfg 3501
4 estantes regulables
+3°C a +16°C



SRFfg 4001
5 estantes regulables
+3°C a +16°C



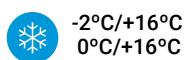
SRFfg 5501
5 estantes regulables
+3°C a +16°C

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	✓	-	2.116 €
SRFfg 3501	344 / 261	597 x 654 x 1.684	460 x 537 x 1.460	406	Blanco	✓	2,0	2.619 €
SRFfg 4001	394 / 298	597 x 654 x 1.884	460 x 422 x 1.660	454	Blanco	✓	2,0	2.738 €
SRFfg 5501	554 / 520	747 x 769 x 1.684	600 x 537 x 1.460	408	Blanco	✓	2,0	3.228 €

Profesionales

Serie Performance
Refrigeración ventilada



- 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	7.078 €
SRPvg 6511	642 / 480	697 x 867 x 2135	489 x 638 x 1470	286	Blanco/Cristal	R-290	2,0	7.564 €
SRPvg 8401	871 / 702	787 x 1017 x 2135	579 x 788 x 1470	195	Blanco	R-290	2,0	8.106 €
SRPvg 8411	903 / 702	787 x 1017 x 2135	579 x 788 x 1470	299	Blanco/Cristal	R-290		8.647 €
SRPvg 1402	1391 / 1091	1427 x 867 x 2135	1210 x 638 x 1470	464	Blanco	R-290	2,5	9.836 €
SRPvg 1412	1447 / 1091	1427 x 867 x 2135	1210 x 638 x 1470	724	Blanco/Cristal	R-290	3,0	10.916 €

Profesionales

Serie Perfection Refrigeración ventilada



-2°C/+16°C
0°C/+16°C



Paso de
sensor externo

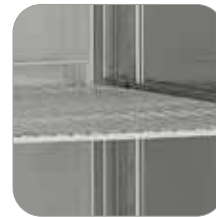


Cuba de
acero Inox



- 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)
- Temp. 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

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



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



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	8.088 €
SRPvh 6511	642 / 480	697 x 867 x 2135	489 x 638 x 1470	317	Blanco/Cristal	R 600a	2,0	8.862 €
SRPvh 8401	871 / 702	787 x 1017 x 2135	579 x 788 x 1470	220	Blanco	R 600a	2,0	9.115 €
SRPvh 8411	903 / 702	787 x 1017 x 2135	579 x 788 x 1470	374	Blanco/Cristal	R 600a		9.653 €
SRPvh 1402	1391 / 1091	1427 x 867 x 2135	1210 x 638 x 1470	464	Blanco	R 600a	2,5	11.131 €
SRPvh 1412	1447 / 1091	1427 x 867 x 2135	976 x 638 x 1470	705	Blanco/Cristal	R 600a	3,0	12.211 €

Uso general / ATEX95

Refrigeración ventilada y estática

i Dos circuitos de refrigeración con regulación separada.

❄️ +3°C/+16°C
-9°C a -30°C

👤 Control electrónico **COMFORT**

🛡️ Termostato de seguridad



SCFvh 4002
4 estantes regulables
3 cajones



SCFfg 4002
4 estantes regulables
3 cajones



SCFvh 4032
4 estantes regulables
3 cajones
Puerta cristal

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 (Protección contra explosiones)**
- 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

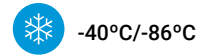
- Combinado refrigerador-congelador
- Dispone de dos circuitos de refrigeración con regulación separada y ofrece así la máxima estabilidad y constancia de la temperatura.
- Congelador con refrigeración estática (-9°C a -30°C).

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	597 x 654 x 2.044	460 x 423 x 1.037	277	Blanco	✓	1,5	4.567 €
	Cong.	58							
SCFfg 4002	Refrig.	199	597 x 654 x 2.044	460 x 422 x 1.037	390	Blanco	✓	1,5	4.110 €
	Cong.	62							
SCFvh 4032	Refrig.	206	597 x 654 x 2.044	460 x 423 x 1.037	409	cristal /blanco	✓	1,5	4.797 €
	Cong.	58							

Profesionales

Refrigeración estática



-40°C/-86°C



Cuba de **acero Inox**



SUFsg 3501

SUFsg 5001
4 estantes

SUFsg 7001
6 estantes

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	✓		20.380 €
SUFsg 5001	491 / 477	921 x 1.085 x 1.966	606 x 605 x 1.300	2884	Blanca/ciega	✓	7	25.102 €
SUFsg 7001	728 / 700	1205 x 1.085 x 1.966	890 x 605 x 1.300	2957	Blanca/ciega	✓	7	26.821 €

Accesorios

Ultra-congeladores

MODELO Descripción

Racks para CryoBoxes

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
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



MODELO Descripción

CryoBoxes

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

MODELO Descripción

Cubierta para el interruptor principal

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



MODELO Descripción

Estante de almacenamiento de acero inoxidable

7790049	Estante de almacenamiento de acero inoxidable SUFsg 50
7790050	Estante de almacenamiento de acero inoxidable SUFsg 70

Puertas interiores de espuma

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

MODELO Descripción

Salida analógica de 4-20mA

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



MODELO Descripción

Sistema de copia de seguridad de CO²

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



LIEBHERR





Neo24
sous

LAINOX

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.



Cuando el calor y el frío se funden.

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.



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



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



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



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



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



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



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

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.

Black Edition



Armarios de abatimiento

FABRICACIÓN

- Estructura y revestimientos en acero inoxidable AISI 304 (18/10), con encimera y laterales de espesores diferenciados, interior completamente radiado y fondo estampado para facilitar la limpieza.
- Aislamiento en espuma de poliuretano de alta densidad, libre de HCFC, que garantiza eficiencia térmica.
- Sistema anticondensación integrado en el marco de la puerta.
- Sistema de refrigeración de alto rendimiento con evaporador de alta ventilación, batería cobre-aluminio tratada con resina epoxi atóxica y sistema de descongelación por gas caliente (patentado).
- Ventilación de flujo indirecto para una distribución uniforme del aire.
- Puerta con tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los cuatro lados.
- Sistema patentado de inyección de humedad en la cámara.
- Soportes porta-guías y guías extraíbles en acero inoxidable AISI 304 para bandejas GN 1/1 o 600 x 400.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla táctil capacitiva a color de 7" de alta definición (LCD-TFT-IPS) con interfaz por iconos específicos según tipo de alimento.
- Control preciso de la temperatura mediante sonda de aguja calentada multipunto con 4 puntos de medición.
- Conectividad Wi-Fi, Ethernet y USB para descarga de registros HACCP, asistencia remota, gestión de recetas y actualización de software.
- Recetario integrado "My Nabook".
- Ciclos automáticos de descongelación, funciones de preenfriamiento, secado y conservación automática al final del ciclo.
- Función Multinivel para optimizar la capacidad de carga.
- Posibilidad de esterilización con sistema Sterilox (opcional).
- Lavado manual con ducha externa de enganche rápido (opcional).
- Diseño higiénico conforme a la normativa UNI EN 14159, con evaporador suspendido que facilita la limpieza y garantiza la seguridad higiénica.

Cámaras de abatimiento

FABRICACIÓN

- Revestimiento interior completamente radiado y paneles estructurales en acero inoxidable AISI 304 (18/10), con pavimento interno antideslizante acabado 5 WL.
- Aislamiento en espuma de poliuretano de alta densidad (42 kg/m³), libre de HCFC, con paneles de hasta 80 mm de espesor para una óptima eficiencia térmica.
- Sistema de refrigeración de alto rendimiento con evaporador de alta ventilación, batería cobre-aluminio tratada con resina epoxi atóxica y sistema de descongelación por ventilación.
- Ventilación de flujo indirecto con regulación de velocidad de los ventiladores para una distribución homogénea del aire.
- Puerta con junta rasante, cierre magnético y bisagras con rampa de cierre, equipada con resistencia anticondensación y tirador ergonómico vertical.
- Rampa de acceso incluida, con posibilidad de integrar rejilla recoge-líquidos y sistema de filtrado (opcional).
- Topes internos y externos en acero inoxidable de gran espesor para proteger el carro y el panel de mandos.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla táctil capacitiva a color de 7" de alta definición (LCD-TFT-IPS) con control mediante iconos específicos según tipo de alimento.
- Control preciso de temperatura mediante sonda de aguja calentada multipunto con 4 puntos de medición.
- Conectividad Wi-Fi y Ethernet para descarga de registros HACCP y asistencia remota; conexión USB opcional para gestión de recetas, parámetros y actualizaciones de software.
- Recetario integrado "My Nabook".
- Ciclos automáticos de descongelación y funciones de preenfriamiento, secado y conservación automática al final del ciclo.
- Función Multinivel para optimizar la capacidad de carga.
- Sistemas opcionales de esterilización mediante Sterilox o lámpara germicida UV.
- Diseño higiénico conforme a la normativa UNI EN 14159, con evaporador suspendido para facilitar el lavado y garantizar la seguridad higiénica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 051



Modelo 081



Modelo 121



Modelo 161



MODELO

	GN	5 x 1/1	8 x 1/1	12 x 1/1	16 x 1/1
Capacidad	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
	600x400	70	75	73	56
Dim. 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					

	NEO051TA	NEO081TA	NEO121TA	NEO161TA
Precio (€)	10.437 €	13.213 €	15.878 €	16.621 €
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	1.600	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

11.072 €

BLKN081

13.947 €

BLKN121

16.711 €

BLKN161

17.490 €

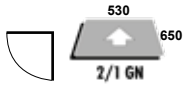
ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
Ruedas, de las cuales dos con freno	RTZ64 140 €	RTZ84 215 €	RTZ84 215 €	RTZ64 140 €
Ducha de lavado	DE5 209 €	DE5 209 €	DE5 209 €	DE5 209 €
Esterilizador	SXIA3 474 €	SXIA3 474 €	SXIA3 474 €	SXIA3 474 €
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.



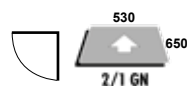
Modelo 122



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
24.792 €	49.316 €	54.692 €
100	150	180
60	100	120
3.619	6.890	9.290
1.600	4.500	4.500
4.688	6.188	6.188
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- (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 201	Modelo 202	Modelo 161
RTZ85 266 €		
DE5 209 €		
SXIA3 474 €	SXIA5 1.099 €	SXIA5 1.099 €
	201 TRP 1.939 €	202 TRP 1.427 €

Nabook 

Disponibile en todos los modelos

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.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE USO

- 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.

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 anticondensación, montada en la caja debajo del tope de la junta magnética.
- Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta.
- 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.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla Táctil capacitiva de alta definición de 7"
- 8 iconos de gastronomía listos para usar para recetas identificables mediante foto
- 8 iconos de pastelería listos para usar para recetas identificables mediante foto
- MIS RECETAS Una sección que puede contener hasta 300 recetas personales memorizables y modificables.
- Sonda de aguja calentada multipunto, con 4 puntos de medición.
- Conexión WIFI para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto (opcional)
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros, HACCP, y actualización software
- Preenfriamiento
- Esterilización mediante Sterilox SXIA5 (accesorio)
- Descongelación manual



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.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE USO

- 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.

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 anticondensación, 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.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla táctil capacitiva de alta definición de 7".
- 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.

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.

Armarios de abatimiento **Zoom**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



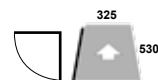
Modelo 051



Modelo 081



Modelo 120



MODELO

Capacidad (GN)	5 x 1/1	9 x 1/1	11 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	70	73	75
Dimensiones exteriores (mm)	790 x 820 x h900	790 x 870 x h1.460	850 x 870 x h1.860

ESTÁNDAR

	ZOE051SA	ZOE081SA	ZOE120SA
Precio (€)	5.608 €	7.401 €	11.923 €
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	25	30	55
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	15	20	35
Potencia frigorífica (W)	814	1.212	1.230
Potencia eléctrica total (W)	1.380	1.730	2.290
Alimentación (V- 50Hz)	1N-AC 230	1N-AC 230	1N-AC 230

BOOSTED

	ZOE051BA	ZOE081BA	ZOE120BA
Precio (€)	6.156 €	8.106 €	12.396 €
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	30	40	65
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	20	25	45
Potencia frigorífica (W)	814	1.212	1.940
Potencia eléctrica total (W)	1.380	1.730	2.790
Alimentación (V- 50Hz)	1N-AC 230	1N-AC 230	3N-AC 400

ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 120
Conexión bluetooth activable para monitorizar y descargar datos HACCP	BTCON 406 €	BTCON 406 €	BTCON 406 €
Esterilizador removible	SXIA3 474 €	SXIA3 474 €	SXIA3 474 €
Kit ruedas, de las cuales 2 con freno	RTZ64 140 €	RTZ84 215 €	RTZ64 140 €
Predisposición para insertar la estructura portabandejas extraíble. (*)			SSEL11 557 € (Compatible con horno Lainox 061-101)

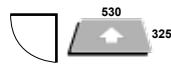
Bajo pedido puerta contraria sin ningún incremento de precio.
 Para armarios condensados por agua o con unidad remota, consultar precio.
 Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.
 (*) SOLICITAR CON EL PEDIDO DEL ARMARIO.



Modelo 121



Modelo 161



Modelo 122



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"

12 x 1/1

73

790 x 870 x h1.810

14 x 1 / 1

73

790 x 870 x h1.960

11 x 2/1 - 22 x 1/1

75

1.100 x 1.080 x h1.860

ZOE121SA

10.697 €

55

35

1.230

2.290

1N-AC 230

ZOE161SA

12.108 €

75

50

1.940

2.890

3N-AC 400

ZOE122SA

15.644 €

75

50

2.724

3.740

3N-AC 400

ZOE121BA

11.356 €

65

45

1.940

2.790

3N-AC 400

ZOE161BA

13.185 €

80

60

2.724

3.840

3N-AC 400

ZOE122BA

15.878 €

80

55

3.307

4.740

3N-AC 400

Modelo 121

BTCON **406 €**

SXIA3 **474 €**

RTZ84 **215 €**

Modelo 161

BTCON **406 €**

SXIA3 **474 €**

RTZ64 **140 €**

Modelo 122

BTCON **406 €**

SXIA3 **474 €**

RTZ85 **266 €**

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.

Armarios de abatimiento **Zoom**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO

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

ESTÁNDAR

	ZOE201PAX	ZOE202PAX	ZOE201SF
Precio (€)	25.062 €	28.525 €	35.007 €
Unidad condensadora	Incorporada	Incorporada	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	90	110	100
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	50	60	70
Potencia frigorífica (W)	4920	6950	6690
Potencia eléctrica total (W)	4565	6155	825+9020
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400	3N-AC 400

BOOSTED

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
Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa	RAG009 1.542 €	RAG008 1.542 €	
Esterilizador removible	SXIA5 1.099 €	SXIA5 1.099 €	SXIA5 1.099 €
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)			WK30028 269 €
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 202



Modelo 201



Modelo 202



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 7".
- Kit de invierno hasta -10°C, para modelos con grupo remoto.
- Una rampa de acceso, con rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado.

20 x 2/1 - 40 x 1/1

63

1.500x1.475x2.203

20 x 1/1

63

1.300x1.275x2.200

20 x 2/1 - 40 x 1/1

63

1.500x1.475x2.200

ZOE202SF

39.491 €

Remota

130

90

9030

825+15900

3N-AC 400

ZOE201S

35.852 €

Remota

120

80

6690

825+9020

3N-AC 400

ZOE202S

40.634 €

Remota

150

100

9030

825+15900

3N-AC 400

ZOE201B

39.984 €

Remota

150

100

6690

2115+9020

3N-AC 400

ZOE202B

47.310 €

Remota

180

120

9030

2115+15900

3N-AC 400

Modelo 202

BTCON **406 €**

SXIA5 **1.099 €**

WK30001 **303 €**

Modelo 201

BTCON **406 €**

SXIA5 **1.099 €**

WK30028 **269 €**

201 SP **1.086 €**

201 BP **1.059 €**

Modelo 202

BTCON **406 €**

SXIA5 **1.099 €**

WK30001 **303 €**

202 SP **1.114 €**

202 BP **1.124 €**

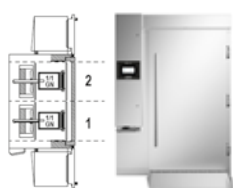
Una rampa de acceso incluida en el precio.

Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.

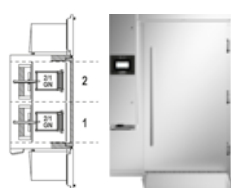
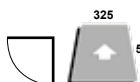
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

Armarios de abatimiento **Zoom**

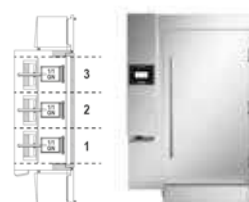
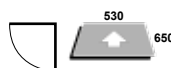
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



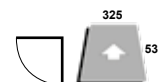
Modelo 401



Modelo 402



Modelo 601



MODELO

Capacidad (GN)	2 carros 20 x 1/1	2 carros 20 x 2/1 – 40 x 1/1	3 carros 20 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	63	63	63
Dimensiones exteriores (mm)	1.300x2.325xh2.200	1.500x2.725xh2.200	1.300x3.225xh2.200

ESTÁNDAR

	ZOE401SP	ZOE402SP	ZOE601SP
Precio (€)	56.883 €	61.842 €	77.813 €
Unidad condensadora	Remota	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	240	300	360
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	160	200	240
Potencia frigorífica (W)	12620	18410	20490
Potencia eléctrica total (W)	3660+15900	3660+23900	5325+28200
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400	3N-AC 400

BOOSTED

	ZOE401BP	ZOE402BP	ZOE601BP
Precio (€)	61.526 €	80.246 €	85.260 €
Unidad condensadora	Remota	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	300	360	450
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	200	240	300
Potencia frigorífica (W)	12620	18410	20490
Potencia eléctrica total (W)	4080+15900	4080+23900	5955+28200
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400	3N-AC 400

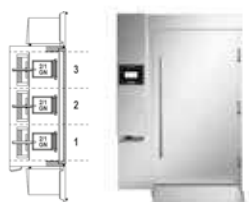
ACCESORIOS

	Modelo 401	Modelo 402	Modelo 601
Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa	RAG004 1.492 €	RAG005 1.667 €	RAG004 1.492 €
Esterilizador removible	SXIA5 1.099 €	SXIA5 1.099 €	SXIA5 1.099 €
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	WK30003 338 €	WK30029 539 €	WK30030 539 €

Una rampa de acceso incluida en el precio.

Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.

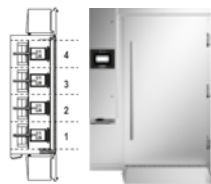
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.



Modelo 602



Modelo 801



Modelo 802



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 7".
- Kit de invierno hasta -10°C, para modelos con grupo remoto.
- Una rampa de acceso, con rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado.

3 carros 20 x 2/1 - 40 x 1/1

4 carros 20 x 1/1

4 carros 20 x 2/1 - 40 x 1/1

63

63

63

1.500x3.825xh2.200

1.300x3.825xh2.200

1.500x4.925xh2.200

ZOE602SP

ZOE801SP

ZOE802SP

84.304 €

102.150 €

108.567 €

Remota

Remota

Remota

450

480

600

300

320

400

26840

30220

37300

5325+34200

6990+37500

6990+49000

3N-AC 400

3N-AC 400

3N-AC 400

ZOE602BP

ZOE801BP

ZOE802BP

108.186 €

110.322 €

150.955 €

Remota

Remota

Remota

540

600

720

360

400

480

26840

30220

37300

5955+34200

7830+37500

7830+49000

3N-AC 400

3N-AC 400

3N-AC 400

Modelo 602

Modelo 801

Modelo 802

RAG005 **1.667 €**

RAG004 **1.492 €**

RAG005 **1.667 €**

SXIA5 **1.099 €**

SXIA5 **1.099 €**

SXIA5 **1.099 €**

WK30005 **562 €**

WK30006 **732 €**

WK30007 **811 €**

Una rampa de acceso incluida en el precio.

Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.

Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



N Modelo 023



N Modelo 031



MODELO

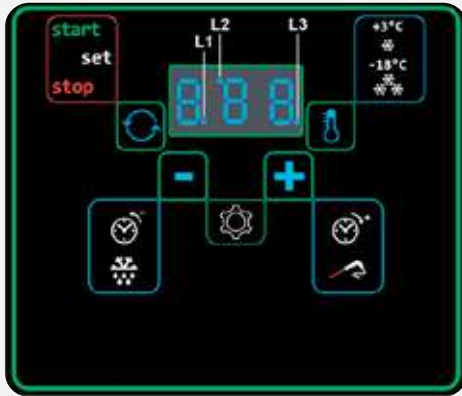
Capacidad (GN)	3x GN 2/3	3x GN 1/1
Distancia entre guías (mm)	80	80
Dimensiones exteriores (mm)	625 x 560 x 520h	625 x 700 x 520h

ESTÁNDAR

	CC023EA-R290	CC031EA-R290
Precio (€)	4.067 €	4.243 €
Capacidad abatimiento en 90' +90°C > +3°C (Kg)	8	8
Capacidad abatimiento negativo en 240' +90°C/-18°C (kg)	5	5
Potencia enfriamiento (W)	552	552
Potencia eléctrica máxima (W)	659	659
Absorción eléctrica (A)	3,47	3,47
Alimentación (V- 50Hz)	1N-AC 230	1N-AC 230

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Teclado de membrana fácil e intuitivo
- Sonda al corazón con 1 punto de medición
- Construcción monobloque
- Interior en acero inoxidable
- Exterior en acero inoxidable con acabado satinado Scotch Brite
- Aislamiento de poliuretano (PU) de alta densidad, libre de CFC y HCFC (42 kg/m³)
- Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza
- Tirador ergonómico
- Ventiladores eléctricos de flujo indirecto, fabricados en material compuesto
- Interruptor térmico de rearme automático para protección del compresor
- Serpentin evaporador de cobre-aluminio con recubrimiento por cataforesis
- Serpentin condensador de cobre con aletas de aluminio de alta eficiencia térmica
- Evaporador de fácil acceso para un mantenimiento adecuado
- Desescarche automático y evaporación automática del agua de desescarche
- Gas refrigerante ecológico R290
- Compresor hermético



L1

LED con función de punto decimal para indicación de tiempo.

L2

LED con función de indicación del ciclo de sacrificio seleccionado: positivo (apagado) o negativo (encendido).

L3

encendido fijo: LED con función de indicación del ciclo de sacrificio en curso; intermitente: LED con función de indicación de la fase de almacenamiento en curso.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Enfrían rápidamente los alimentos cocinados, evitando la proliferación bacteriana en la llamada "zona de peligro" (entre 65 °C y 10 °C).

Reducen el riesgo de contaminaciones y mejoran la conservación.



DIMENSIONES REDUCIDAS

Ideales para cocinas con poco espacio, se pueden colocar sobre una mesa de trabajo o en zonas reducidas.

Perfectas para pequeños restaurantes, talleres artesanales, pastelerías, heladerías o cocinas domésticas profesionales.



CONFORMIDAD NORMATIVA (HACCP)

Fundamentales para quienes trabajan en el sector alimentario y desean cumplir con las normativas higiénico-sanitarias.



hiber

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 eficiencia y rapidez en la cocina.



La mejor opción para el procesamiento alimentario a gran escala.

hiber
THE FUTURE OF CHILLING



RAPIDEZ

Abatidores rápidos y eficaces, elaboración de calidad constante, y 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 y reducción del consumo de energía



ABATIDORES DE TEMPERATURA

Cada día más importantes en el mundo de la cocina para prolongar la vida útil de los platos.

PÁG. 00



Reducir costes/
mermas de
alimentos



Reducir horas
de trabajo



La calidad
invariable en el
tiempo de los
platos

**MAYOR VALOR AÑADIDO A
TU NEGOCIO.**

ABATIDORES MULTIFUNCIÓN

Solidez, rendimiento y fiabilidad.

Equipos para facilitar el día a día en cocina, ya que combinan a la perfección la innovación tecnológica y el diseño de elegancia minimalista

PÁG. 00

HASTA 5 FUNCIONES

- Abatimiento Positivo +90 / +3°C.
- Congelación +90 / -18°C.
- Descongelación.
- Fermentación controlada.
- Cocción lenta.



Abatidores de temperatura

Serie Star

De -40°C hasta +5°C

INOX AISI 304

Grupo remoto incluido



STAR 03

STAR 05

STAR 12

STAR 16

SERIE STAR

- 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.

FUNCIONES

- Abatimiento negativo
- Descongelación manual

OPCIONAL / ACCESORIOS

Unidad de condensación por agua.

Kit de ruedas.

Versiones de 60Hz.

Conectividad y wifi.

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	4.152 €
STAR 03 1/1	3x GN1/1	220-240 V ~ 50 Hz	966	600x805x400	15/10	4.536 €
STAR 05	5 x GN1/1-600x400	220-240 V ~ 50 Hz	1.559	790x840 h 850	21/15	7.098 €
STAR 05 740	5 x GN1/1	220-240 V ~ 50 Hz	1.559	790x840 h 850	21/15	6.981 €
STAR 12	12 x GN1/1-600x400	380-415 V 3N ~ 50 Hz	3.275	790x890 h 1800	45/30	14.410 €
STAR 16	16 x GN1/1-600x400	380-415 V 3N~ 50 Hz	4.737	790x890 h 1950	68/45	15.787 €

Abatidores de temperatura

Serie Star Plus



-18°C / + 90°C



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido



STAR 05 PLUS



STAR 12 PLUS



STAR 16 PLUS
STAR PLUS 16.2

SERIE STAR PLUS

- 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.

FUNCIONES

- Abatimiento positivo
- Abatimiento negativo

OPCIONAL: Descongelación de producto a temperatura y humedad controlada

OPCIONAL / ACCESORIOS

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

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	7.952 €
STAR 12 PLUS	12 x GN1/1-600x400	380-415 V 3N~ 50 Hz	3.295	790x890 h 1800	48/33	15.317 €
STAR 16 PLUS	16 x GN1/1-600x400	380-415 V 3N~ 50 Hz	4.747	790x890 h 1950	72/48	16.865 €
STAR 16.12 PLUS	30 x GN 1/1 - 600x400 15 x GN 2/1 - 600x800	380-415 V 3N~ 50 Hz	6.250	790x1030x1950	85/70	20.067 €

Abatidores Multifunción

The One PRO



De -18°C hasta +90°C



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido



TOP 05

TOP 10

TOP 16

TOP 16.2

THE ONE PRO

- 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

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	10.354 €
TOP 10	10 GN1/1-EN1	230/1N	4.290	790x1030xh1800	16.971 €
TOP 16	16 GN1/1-EN1	230/1N	6.250	790x1030xh1950	19.693 €
TOP 16.2	30 x GN 1/1 - 600x400 15 x GN 2/1 - 600x800	380-415/3N	6.250	790x1030x1950	22.450 €

Abatidores rápidos de temperatura

Serie HD

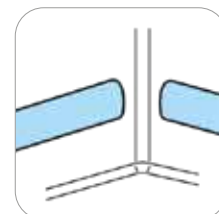


INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido

HD100
Compact



Paragolpes en los 4
laterales interiores

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

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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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	25.272 €

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	47.178 €
HD20.2	Remota	1xGN2/1	200	175	1.580 x 1.390 x h2.350	58.175 €
HD40.2	Remota	2xGN2/1	390	365	1.780 x 1.790 x h2.410	74.726 €
HDR20.1	Remota	1xGN1/1	110	95	1.040 x 1.029 x h2.275	42.625 €
HDR20.2	Remota	1xGN2/1	200	175	1.580 x 1.390 x h2.585	65.060 €

Armario para maduración

Maduración de carne, embutidos y quesos



-5°C /+30°C



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido



HAS EN2- VTR

SERIE HAS EN2

- 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.

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	10.428 €
HAS EN2 - VTR	230/1N	1182	R290a	Inox / Vidrio	740x1010x2070h	11.688 €

Accesorios Star

Descripción	Precio
Kit 4 ruedas. WH1-BN219900 (MODELO 05-12-16)	245 €
Rejilla de acero inox GN 2/3. GRACEN1	96 €
Rejilla plastificada GN 2/3. GRPLAEN1	64 €
Bandeja de aluminio H=20. GN1/1H20	64 €
Bandeja de aluminio H=40. GN1/1H40	75 €
Bandeja de acero inox H=20. GN2/1H20	107 €
Bandeja de acero inox AISI 304 H=40. GN2/1H40	128 €
Pareja de guías "L" en AISI 304 para EN1	96 €
Pareja de guías "C"	96 €
Esterilizador extraíble STERILOX-STERIL XM (FR996420)	576 €
Esterilizador extraíble STERILOX-STERIL XL (FR996A03)	1.430 €

Accesorios Star Plus

Descripción	Precio
Kit 4 ruedas. WH1-BN219900 (MODELO 05-12-16)	245 €
Rejilla de acero inox GN 2/3. GRACEN1	96 €
Rejilla plastificada GN 2/3. GRPLAEN1	64 €
Bandeja de aluminio H=20. GN1/1H20	64 €
Bandeja de aluminio H=40. GN1/1H40	75 €
Bandeja de acero inox H=20. GN2/1H20	107 €
Bandeja de acero inox AISI 304 H=40. GN2/1H40	128 €
Pareja de guías "L" en AISI 304 para EN1	96 €
Pareja de guías "C"	96 €
Esterilizador extraíble STERILOX-STERIL XM (FR996420)	576 €
Esterilizador extraíble STERILOX-STERIL XL (FR996A03)	1.430 €
KIT defrosting (opcional)	1.014 €

Condiciones de venta

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

GRAN CANARIA

Polígono Industrial Las Majoreras
C/ Los Llanillos, parcela 19
Apartado de correos 004
35240 El Carrizal - Ingenio (Gran Canaria)
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