



Equipamiento Inoxidable

CATÁLOGO / TARIFA

2016 / 17







01. ESTANTERÍAS. PÓRTICOS. CÁMARAS
FRIGORÍFICAS.



02. FREGADEROS. MESAS DE PREPARACIÓN.
LAVAMANOS. MOBILIARIO DE ALIMENTACIÓN.



03. GRIFERÍA. SUMIDEROS Y CANALES.
SEPARADORES DE GRASAS.



04. MESAS, ARMARIOS, CARROS Y MOBILIARIO
NEUTRO GENERAL.



05. MESAS, ARMARIOS, CARROS Y MOBILIARIO
CALIENTE EN GENERAL.



06. AUTOSERVICIO Y ELEMENTOS AUXILIARES.
BUFFETS.



07. GASTRONORM. BANDEJAS Y MENAJE.
CONTENEDORES ISOTÉRMICOS.



08. FRÍO COMERCIAL.



09. COCCIÓN.



10. LAVADO.



11. MAQUINARIA AUXILIAR.

01 ESTANTERÍAS. PÓRTICOS. CÁMARAS FRIGORÍFICAS.

ESTANTERÍAS INOXIDABLES EN DURALINOX SERIE GASTRONORM 6

Bancadas | Niveles completos con parrillas en Polipropileno | Soportes escalerilla | Lineales completos con parrillas en Polipropileno altura 1700mm | Estanterías con ruedas | Lineales completos con parrillas en Polipropileno altura 2000mm | Niveles completos con parrillas en Duralinox | Lineales completos con parrillas en Duralinox altura 1700mm | Aplicaciones especiales

ESTANTERÍAS INOXIDABLES EN DURALINOX SERIE STANDARD 13

Bancadas | Niveles completos con parrillas en Polipropileno | Soportes escalerilla | Lineales completos con parrillas en Polipropileno altura 1700mm | Estanterías con ruedas | Lineales completos con parrillas en Polipropileno altura 2000mm

ESTANTERÍAS EN ACERO INOXIDABLE 18

Estanterías sin tornillos | Estanterías ventiladas

ESTANTES MURALES 19

Estantes lisos | Estantes de tubo

PÓRTICOS AUTOPORTANTES 20

CÁMARAS FRIGORÍFICAS 21

Kits completos cámara frente 1770 + estantería | Kits completos cámara frente 2170 + estantería | Kits completos cámara frente 2570 + estantería | Kits completos cámara frente 2970 + estantería | Cámara modular panelable | Equipos frigoríficos

PUERTAS FRIGORÍFICAS 31

07 GASTRONORM. BANDEJAS Y MENAJE. CONTENEDORES ISOTÉRMICOS.

RECIPIENTES GASTRONORM Y ACCESORIOS LÍNEA PROFESIONAL 140

Cubetas Gastronorm en acero inoxidable | Cubetas Gastronorm en acero inoxidable con asas y perforadas | Bandejas Gastronorm para hornos en acero inoxidable | Accesorios en acero inoxidable | Rejillas en acero inoxidable | Cubetas gastronorm en policarbonato | Cubetas para máquinas de vacío

RECIPIENTES GASTRONORM Y ACCESORIOS LÍNEA ECO 144

Cubetas Gastronorm en acero inoxidable | Cubetas Gastronorm en acero inoxidable con asas y perforadas | Tapas para cubetas Gastronorm en acero inoxidable

BANDEJAS ISOTÉRMICAS Y VAJILLA EN POLICARBONATO 146

BANDEJAS AUTOSERVICIO 146

CONTENEDORES ISOTÉRMICOS 147

Contenedores isotérmicos para líquidos | Contenedores isotérmicos para transporte de recipientes Gastronorm

02 FREGADEROS. MESAS DE PREPARACIÓN. LAVAMANOS. MOBILIARIO DE ALIMENTACIÓN.

FREGADEROS 34

Fregaderos industriales gama 600 | Fregaderos industriales gama 700 | Fregaderos de gran capacidad | Fregaderos con puertas correderas | Fregaderos con hueco para lavavajillas | Fregaderos con puertas con hueco para lavavajillas | Vertederos | Mesa del chef | Fregaderos semi-industriales gama 500 | Fregaderos semi-industriales gama 500 con hueco para lavavajillas | Fregaderos de desbarasado | Falsos fondos y cestos en acero inoxidable para fregaderos | Fregaderos de preparación | Lavaderos | Lavabos para encastrar redondos y semiesféricos

LAVAMANOS 44

Lavamanos murales | Lavamanos de pie

CUBOS Y SILOS SOBRE RUEDAS 45

TABLAS DE CORTE 45

MOBILIARIO ALIMENTACIÓN/SUPERMERCADO 46

Bandejas de pescado modulares | Bandejas de pescado a medida | Mesas de preparación | Armarios esterilizadores | Bloques de consignas | Soporte de consignas con cerraduras para carros | Módulos de taquillas

08 FRÍO COMERCIAL

ARCONES CONGELADORES 150

Arcones con tapa abatible | Arcones con tapas correderas

ISLAS PARA CONGELADOS 152

FABRICADORES DE HIELO 154

Fabricadores de hielo en cubito macizo | Fabricadores de hielo triturado | Contenedores para cabezas productoras

SILOS DE HIELO 156

BOTELLEROS FRIGORÍFICOS 157

ABATIDORES DE TEMPERATURA 159

ARMARIOS, MESAS Y MUEBLES FRÍOS EN GENERAL 160

03 GRIFERÍA. SUMIDEROS Y CANALES. SEPARADORES DE GRASAS.

GRIFERÍA INDUSTRIAL 52

Grifería para lavamanos | Grifería para fregaderos | Repuestos para grifería | Otra grifería | Grifos ducha profesionales línea americana | Grifos ducha profesionales monobloc | Grifos ducha monomando | Grifos aéreos y mangueras extensibles | Pistolas para grifos ducha y repuestos

SUMIDEROS Y CANALES 70

Canalinas recogeaguas de hendidura | Canales recogeaguas con rejilla | Tramex en acero inoxidable | Sumideros estándar | Sumideros con cestillo separado | Sumideros con tapa de rejilla / tramex | Sumideros con tapa ciega | Sumideros de altura rebajada | Sumideros con salida horizontal | Sumideros con salida horizontal con tapa de rejilla / tramex | Sumideros telescópicos | Sumideros redondos | Tapas de registro en acero inoxidable | Tapas de registro en acero inoxidable (ligeras)

TAPAS ESTANCAS PARA DEPÓSITOS 89

SEPARADORES DE GRASAS 90

09 COCCIÓN

COCINAS INDUSTRIALES 162

Gama Uniplan | Gama 1100 | Gama 900 A | Gama 900 | Gama 700 | Gama 650 | Gama 600

GAMA 550 ECO 168

GAMA 600 ECO 170

Cocinas a gas | Cocinas eléctricas | Freidoras eléctricas | Cuecepastas eléctricas | Fry-tops | Barbacoa a gas | Baño-maría eléctrico | Mantenedor de fritos eléctrico | Elementos neutros | Bases con puertas

GAMA 730 ECO 175

Cocinas a gas | Cocinas eléctricas | Cuecepastas | Freidoras eléctricas | Baño-marías eléctricos | Fry-tops | Barbacoa a gas | Mantenedor de fritos eléctrico | Elementos neutros | Sartenes basculantes

GAMA 900 ECO 180

Cocinas a gas | Cocinas eléctricas | Cuecepastas | Fry-tops | Barbacoas a gas piedra lávica | Freidoras | Baño-marías eléctricos | Sartenes basculantes y marmitas | Elementos neutros

GAMA DROP-IN 185

Cocinas a gas | Cocinas eléctricas | Cocinas vitrocerámicas | Fry-tops eléctricos | Freidoras eléctricas | Baño-marías eléctricos | Cuecepastas y mantenedor de fritos

04 MESAS, ARMARIOS, CARROS Y MOBILIARIO NEUTRO EN GENERAL.

MESAS DE TRABAJO 92

Mesas murales soldadas | Mesas centrales soldadas | Estantes adicionales para mesas | Mesas en ángulo | Mesas de altura 600mm | Estanterías de sobremesa | Mesas de trabajo desmontables | Estantes adicionales para mesas desmontables | Módulos de cajones y complementos para mesas de trabajo | Mesas de trabajo a medida | Otras opciones para fabricación a medida

MUEBLES CAFETEROS 99

ARMARIOS MURALES Y DE PIE 100

Armarios murales en acero inoxidable con puertas correderas | Armarios murales en acero inoxidable sin puertas | Armarios de pie en acero inoxidable con puertas abatibles | Armarios de limpieza

CARROS DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN 102

Carros de servicio soldados | Carros de servicio desmontables | Carros para bandejas autoservicio | Carros para transporte de cestas, grandes cargas y lavado de verduras | Carros con guías normalizadas Gastronorm / pastelería | Carros para el transporte de platos | Carros de emplatado

CARROS DISPENSADORES DE NIVEL CONSTANTE 106

CARROS PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS 107

RUEDAS PARA CARROS 107

ELEMENTOS PARA BARANDILLAS EN ACERO INOXIDABLE 108

LIMPIADOR PROTECTOR PARA ACERO INOXIDABLE 108

FOGONES 188

Fogones de sobremesa | Fogones de alto rendimiento

GAMA RÚSTICA 189

Cocinas a gas | Horno a gas

HORNOS PARA GASTRONOMÍA 190

Hornos a convección para gastronomía | Hornos mixtos de inyección directa para gastronomía | Horno a convección compactos | Accesorios

HORNOS DE ALTAS PRESTACIONES PARA GASTRONOMÍA 195

FERMENTADORAS Y REGENERADORES 196

MAQUINARIA GRAN PRODUCCIÓN, CATERING / COLECTIVIDADES 197

PIZZA 198

Laminadoras | Amasadoras | Hornos para pizza

CAMPANAS EXTRACTORAS 200

Filtros para campanas extractoras | Turbina de doble oído | Conducto en acero inoxidable para extracción de humos

05 MESAS, ARMARIOS, CARROS Y MOBILIARIO CALIENTE EN GENERAL.

MESAS, ARMARIOS Y CARROS CALIENTES 110

Mesas calientes ventiladas centrales | Estantes de sobremesa para mesas calientes | Calientaplatos | Carros térmicos cerrados | Carros baño-maría | Carros calientes de distribución de comida

CARROS DISPENSADORES DE NIVEL CONSTANTE 114

Carros calientes de transporte de cestas y bandejas a nivel constante

10 LAVADO

LAVADO VAJILLA 204

Lavavasos serie ECO | Lavavasos | Lavavajillas y lavautensilios | Lavavajillas de cúpula | Mesas de entrada y salida para lavavajillas de cúpula | Lavaperolas | Lavaperolas de gránulos | Trenes de lavado | Lavavajillas de arrastre | Módulo de secado | Condensador de vahos | Mesas de entrada y salida para lavavajillas de arrastre

CESTAS PARA LAVAVAJILLAS 215

ACCESORIOS 217

06 AUTOSERVICIO Y ELEMENTOS AUXILIARES. BUFFETS

AUTOSERVICIO 116

Elementos de distribución y elementos neutros | Elementos calientes | Elementos fríos | Elementos neutros complementarios

ACCESORIOS AUTOSERVICIO Y BUFFET 124

Placas calientes e infrarrojas | Dispensadores encastrables de platos | Dispensadores encastrables de vasos | Dispensadores encastrables de cestas y bandejas | Dispensador caliente de tazas | Dispensador de sopa | Termos de leche | Bañomarias sobremesa

BUFFET 128

Buffets refrigerados | Buffets calientes | Buffetes refrigerados en acero inoxidable | Buffetes calientes en acero inoxidable | Buffetes mixtos | Buffetes neutros | Muebles de apoyo a buffet | Aparadores

11 MAQUINARIA AUXILIAR

BRAZOS TRITURADORES 220

CORTA-HORTALIZAS 221

COMBINADO CUTTER / CORTA-HORTALIZAS 221

MAQUINARIA AUXILIAR 222

Exprimidores | Batidoras | Mezcladoras | Picadora de hielo | Horno micro-ondas | Lavacentrifugador de verduras | Báscula sobremesa digital | Cortadoras de fiambres | Pelapatatas | Abrillantadora de cubiertos

FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBREMESA 225

PLANCHAS SOBREMESA 226

Planchas eléctricas | Planchas eléctricas serie ECO | Planchas a gas

SALAMANDRAS 228

Salamandras eléctricas y a gas | Salamandra eléctrica serie ECO

TOSTADORES DE PAN 229

Tostadores eléctricos | Tostadores eléctricos de cinta

VITRO-GRILL 230

01 ESTANTERÍAS. PÓRTICOS. CÁMARAS FRIGORÍFICAS

ESTANTERÍAS INOXIDABLES EN DURALINOX SERIE GASTRONORM 6

Bancadas	7
Soportes escalerilla	7
Niveles completos con parrillas en polipropileno	8
Lineales completos con parrillas en polipropileno altura 1700mm	9
Estanterías con ruedas	10
Lineales completos con parrillas en polipropileno altura 2000mm	10
Niveles completos con parrillas en Duralinox	11
Lineales completos con parrillas en Duralinox altura 1700mm	11
Aplicaciones especiales	12

ESTANTERÍAS INOXIDABLES EN DURALINOX SERIE STANDARD 13

Bancadas	14
Niveles completos con parrillas en polietileno	16
Soportes escalerilla	15
Lineales completos con parrillas en polietileno altura 1700mm	11
Estanterías con ruedas	17
Lineales completos con parrillas en polietileno altura 2000mm	17

ESTANTERÍAS EN ACERO INOXIDABLE 18

Estanterías sin tornillos	18
Estanterías ventiladas	19

ESTANTES MURALES 19

Estantes lisos	19
Estantes de tubo	19

PÓRTICOS AUTOPORTANTES 20

CÁMARAS FRIGORÍFICAS 21

Kits completos cámara	
frente 1770 + estantería	22
frente 2170 + estantería	24
frente 2570 + estantería	26
frente 2970 + estantería	28
Cámara modular panelable:	
presupuesto a medida	30
Equipos frigoríficos	31

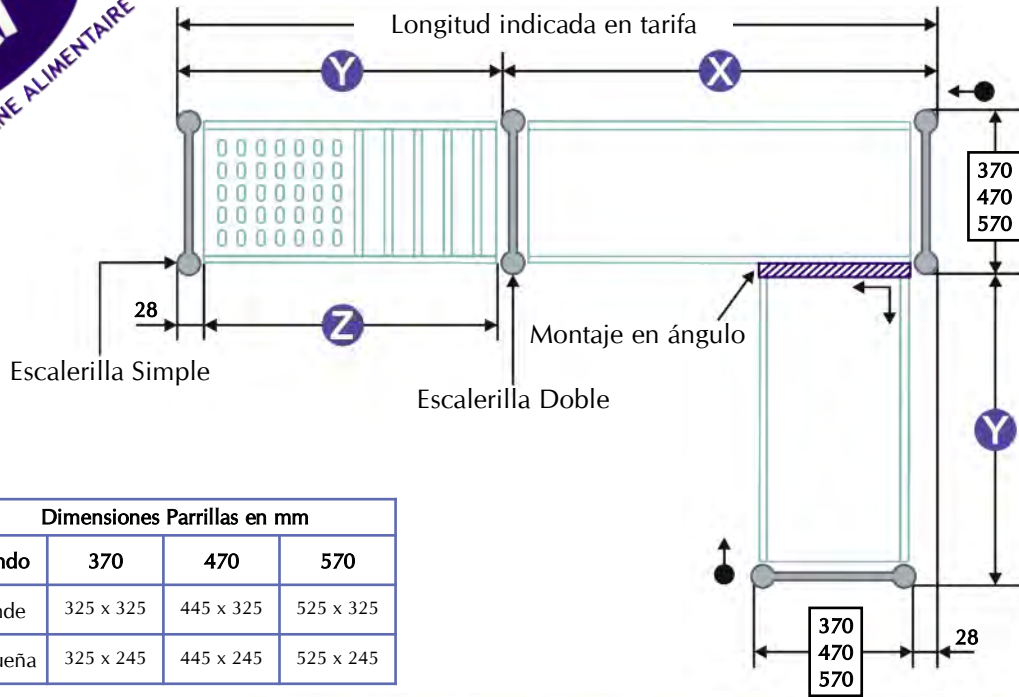
PUERTAS FRIGORÍFICAS 31



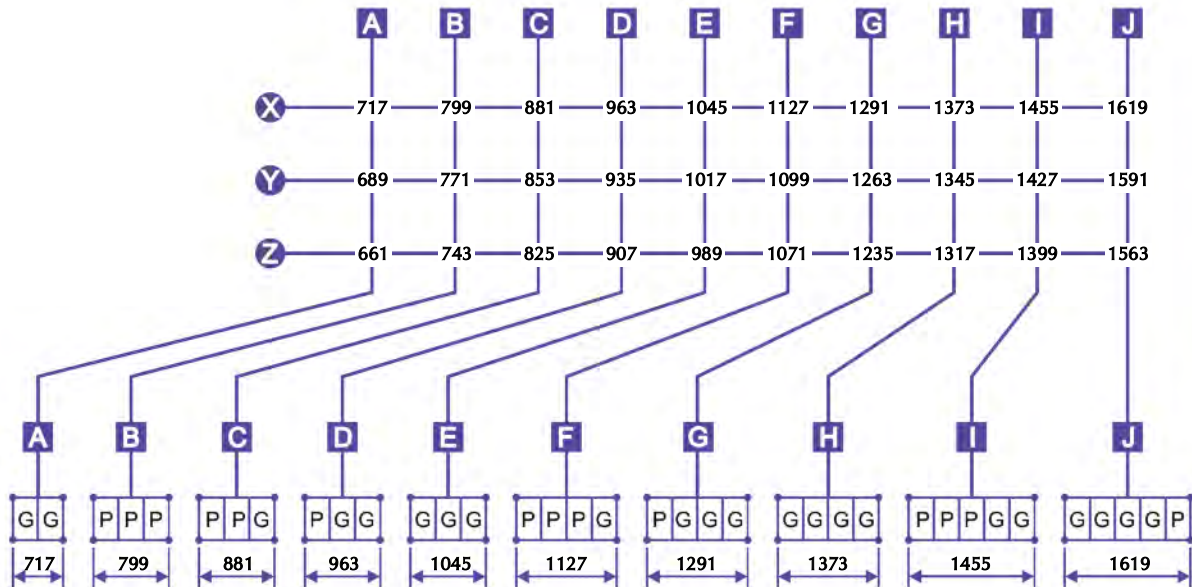
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Especialmente diseñadas para uso alimentario.
- Fáciles de montar, sin necesidad de herramientas.
- Estructura robusta en duraluminio anodizado de **20 micras**.
- Capacidad de carga: **150kg por estante**, repartidos uniformemente.
- Tornillería en acero inoxidable.
- Parrillas autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas, 2 calidades: **polipropileno** o **duraluminio**.
- Estantes regulables en altura cada 150mm
- Composiciones modulares adaptables a todos los espacios.
- **Modulación** en longitud **cada 8cm**
3 profundidades: 370*, 470 y 570*mm
(* proporcionales Gastronorm).
- Homologación **NF** de higiene alimentaria.
- Especialmente aptas para **uso en cámaras frigoríficas** tanto con temperaturas positivas (conservación) como negativas (congelación).



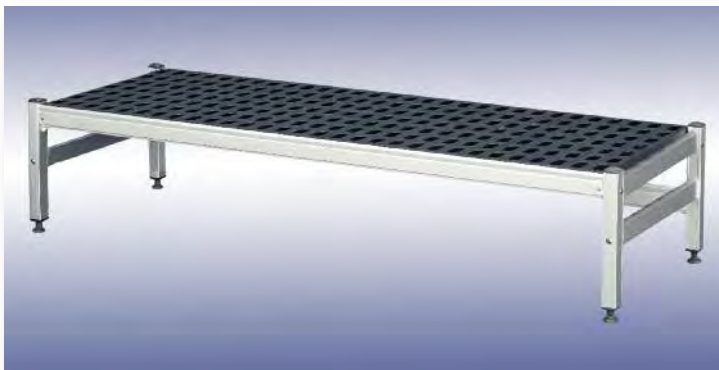


Dimensiones Parrillas en mm			
Fondo	370	470	570
Grande	325 x 325	445 x 325	525 x 325
Pequeña	325 x 245	445 x 245	525 x 245



T Bancadas.

Diseñadas especialmente cumpliendo las normativas higiénico-sanitarias en cámaras frigoríficas, que prohíben el contacto directo con el suelo de cajas u otro tipo de producto.



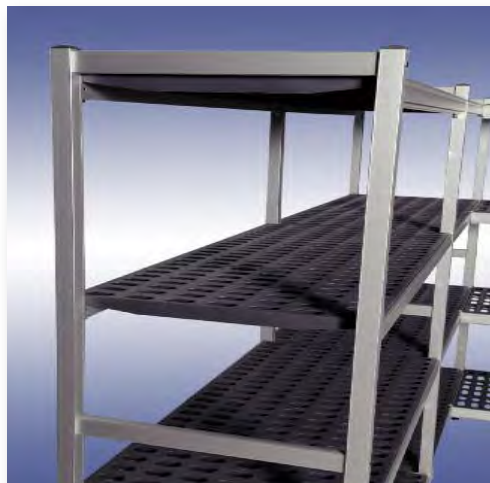
Ref.	Dim. Exteriores (mm)	P.V.P. €
SF.BB147	799 x 470 x 250	
SF.BD147	963 x 470 x 250	
SF.BF147	1127 x 470 x 250	
SF.BH147	1373 x 470 x 250	

NOTA: Para otras medidas en longitud y/o profundidad, consulten precios.



T Niveles completos con parrillas en **POLIPROPILENO**.

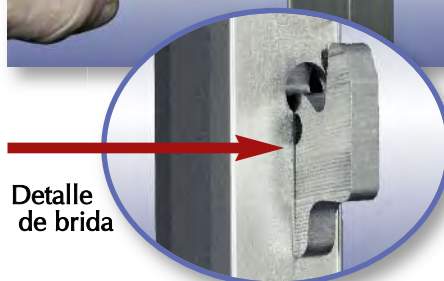
Largueros en duralinox y parrillas en **polipropileno**, 10 diferentes longitudes por cada profundidad.
Incluyen: 2 largueros, 4 bridas de anclaje, y conjunto de parrillas según esquema de la página 7.



Modelo	Longitud (mm)	Combinación Parrillas	P.V.P. € Polipropileno		
			370mm	470mm	570mm
SF.NA	661	2G			
SF.NB	743	3P			
SF.NC	825	2P + 1G			
SF.ND	907	1P + 2G			
SF.NE	989	3G			
SF.NF	1.071	3P+1G			
SF.NG	1.235	1P+3G			
SF.NH	1.317	4G			
SF.NI	1.399	3P+2G			
SF.NJ	1.563	1P+4G			

T Soportes Escalerilla.

Pueden suministrarse en 1700 ó 2000mm de altura, en los fondos de 370, 470 y 570mm Disponen de pies regulables para adaptarse a cualquier tipo de suelo, y están mecanizadas para fijación de estantes cada 150mm



Detalle de brida



Soporte montaje en ángulo

Descripción	P.V.P. €		
	370mm	470mm	570mm
Escalerilla h = 1700mm			
Escalerilla h = 2000mm			
Soporte para Montaje Ángulo			

NOTA: Para otras alturas consulten precios.

P.V.P. en Euros (€). LINEALES completos con parrillas en **polipropileno** y altura **1700mm**

Longitud (mm)	Composición	Escal.	370 mm			470 mm			570 mm		
			3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles
717	A	2									
799	B	2									
881	C	2									
963	D	2									
1045	E	2									
1127	F	2									
1291	G	2									
1373	H	2									
1455	I	2									
1619	J	2									
1734	2C	3									
1816	C + D	3									
1898	2D	3									
1980	D + E	3									
2062	2E	3									
2144	E + F	3									
2226	2F	3									
2308	E + G	3									
2390	F + G	3									
2472	F + H	3									
2554	2G	3									
2636	G + H	3									
2718	2H	3									
2800	H + I	3									
2882	2 I	3									
2964	H + J	3									
3046	I + J	3									
3210	2J	3									
3325	2E + G	4									
3407	E + F + G	4									
3489	2F + G	4									
3571	E + 2G	4									
3653	F + 2 G	4									
3735	F + G + H	4									
3817	3G	4									
3899	2G + H	4									
3981	G + 2H	4									
4063	3H	4									
4145	2H + I	4									
4227	H + 2I	4									
4309	3I	4									
4391	H + I + J	4									
4473	2I + J	4									
4555	H + 2J	4									
4637	I + 2J	4									
4801	3J	4									
4916	F + 3G	5									
4998	F + 2G + H	5									
5080	4G	5									
5162	3G + H	5									
5244	2G + 2H	5									
5326	G + 3H	5									
5408	4H	5									
5490	3H + I	5									
Importe a descontar por MONTAJE EN ÁNGULO											

NOTA: En los fondos 370 y 570 las parrillas pueden sustituirse por cubetas GASTRONORM.

T Montajes en Ángulo.

Facilitan el acceso a las esquinas permitiendo una mejor estiba del producto. Su precio se calcula: **RESTANDO** el importe de una escalerilla al precio del módulo lineal seleccionado, y luego **SUMANDO** el valor de un soporte de ángulo por cada nivel (ver descuento al pie de la tarifa).



T Estanterías con ruedas.

El **Kit Escalerillas Ruedas** incluye dos escalerillas especialmente mecanizadas para atornillar los largueros, con una rueda con y una sin freno cada una.

NOTA: Sólo pueden añadirse ruedas a módulos simples. Se suministran completamente montados, a modo de carro.

Suplemento de precio a añadir al precio de la estantería completa:



Detalle de rueda

T P.V.P. en Euros (€). LINEALES completos con parrillas en **polipropileno** y altura **2000mm**

Longitud (mm)	Composición	Escal.	370 mm			470 mm			570 mm		
			3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles
717	A	2									
799	B	2									
881	C	2									
963	D	2									
1045	E	2									
1127	F	2									
1291	G	2									
1373	H	2									
1455	I	2									
1619	J	2									
1734	2C	3									
1816	C + D	3									
1898	2D	3									
1980	D + E	3									
2062	2E	3									
2144	E + F	3									
2226	2F	3									
2308	E + G	3									
2390	F + G	3									
2472	F + H	3									
2554	2G	3									
2636	G + H	3									
2718	2H	3									
2800	H + I	3									
Importe a descontar por MONTAJE EN ÁNGULO											

Niveles completos parrillas en DURALINOX.



Largueros en duralinox y parrillas en **duralinox**, 10 diferentes longitudes por cada profundidad.
Incluyen: 2 largueros, 4 bridas de anclaje, y conjunto de parrillas según esquema de la página 7.

Modelo	Long. (mm)	Combinación Parrillas	P.V.P € Duralinox		
			370mm	470mm	570mm
SF.NAD	661	2G			
SF.NBD	743	3P			
SF.NCD	825	2P + 1G			
SF.NDD	907	1P + 2G			
SF.NED	989	3G			
SF.NFD	1.071	3P+1G			
SF.NGD	1.235	1P+3G			
SF.NHD	1.317	4G			
SF.NID	1.399	3P+2G			
SF.NJD	1.563	1P+4G			

T P.V.P. en Euros (€). LINEALES completos con parrillas en **duralinox** y altura 1700mm

Longitud (mm)	Composición	Escal.	370 mm			470 mm			570 mm		
			3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles
717	A	2									
799	B	2									
881	C	2									
963	D	2									
1045	E	2									
1127	F	2									
1291	G	2									
1373	H	2									
1455	I	2									
1619	J	2									
1734	2C	3									
1816	C + D	3									
1898	2D	3									
1980	D + E	3									
2062	2E	3									
2144	E + F	3									
2226	2F	3									
2308	E + G	3									
2390	F + G	3									
2472	F + H	3									
2554	2G	3									
2636	G + H	3									
2718	2H	3									
2800	H + I	3									
2882	2 I	3									
2964	H + J	3									
3046	I + J	3									
3210	2J	3									
3325	2E + G	4									
3407	E + F + G	4									
Importe a descontar por MONTAJE EN ÁNGULO											

T Aplicaciones especiales.



La gran versatilidad, modularidad y capacidad de carga de nuestra estantería permite su **utilización para muy diversos usos y aplicaciones.**

Desde almacenes de frutas o bebidas, hasta oficinas y papelerías, para almacenaje y clasificación de todo tipo de material podemos ofrecer una configuración apropiada.

Además, la posibilidad de fabricar las escalerillas a la altura deseada, junto con la aplicación de ruedas a las mismas, hace posible el montaje de **carritos de transporte** en varios niveles.

No duden en consultarnos precios y plazos de entrega.



Sistema sencillo y funcional sin renunciar a un diseño atractivo.

MONTAJE FÁCIL. No hay necesidad de herramientas, tornillos o mano de obra especializada, **montaje rápido y fácil de verdad.**

Materiales **resistentes, higiénicos y de larga duración:** todos los elementos de soporte de la estantería modular están fabricados en **aluminio anodizado de 15 micras**, siendo los propios estantes de polietileno de alta resistencia.

Están recomendados no sólo para una utilización en condiciones climáticas templadas, sino también para su uso en cámaras frigoríficas. **Los estantes son lavables en lavavajillas para facilitar su limpieza.**

Todos los elementos están testados para resistir temperaturas frías sin perder sus propiedades.

En lo relativo a la higiene, la **certificación NF de Higiene Alimentaria** otorgada por la AFNOR garantiza su aptitud para uso alimentario.

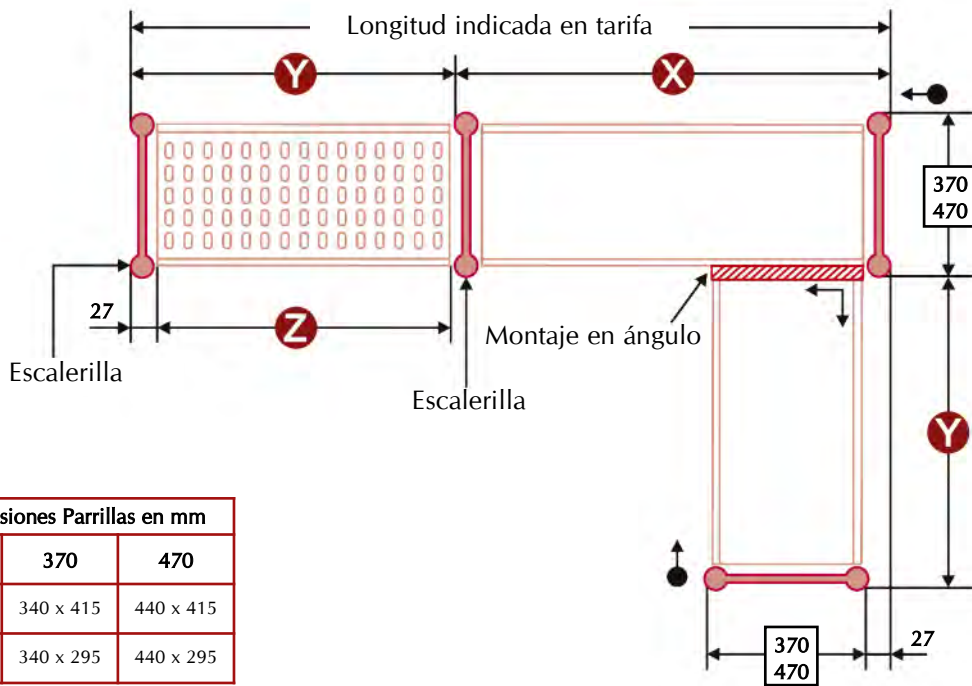
El conjunto, por tanto, se distingue por su elevada calidad, resistencia de materiales, robustez e higiene.

Gran capacidad y resistencia: dispone de varios tamaños que permiten personalizar la mejor solución de acuerdo con las diferentes necesidades.

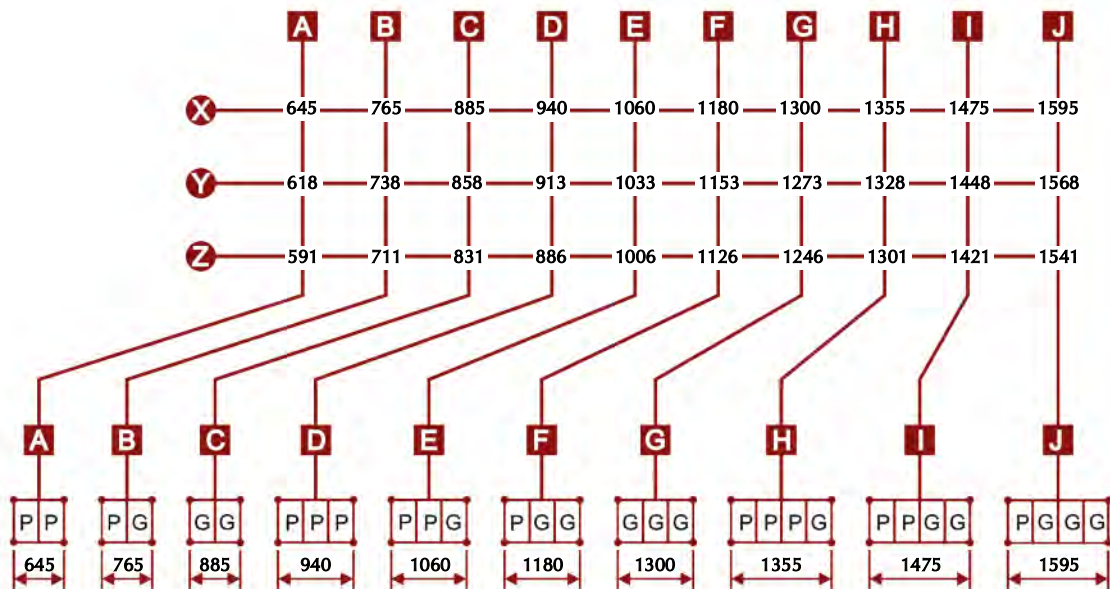
Total modularidad y personalización: la versatilidad de las estanterías se basa en la completa modularidad, que le permite combinar diferentes dimensiones para adaptarse al máximo al espacio disponible.

La organización en múltiples áreas de almacenaje y la combinación de medidas diferentes permite optimizar el espacio dedicado a la organización





Dimensiones Parrillas en mm		
Fondo	370	470
Grande	340 x 415	440 x 415
Pequeña	340 x 295	440 x 295



T Bancadas.

Diseñadas especialmente cumpliendo las normativas higiénico-sanitarias en cámaras frigoríficas, que prohíben el contacto directo con el suelo de cajas u otro tipo de producto.



Ref.	Dim. Exteriores (mm)	P.V.P. €
SC.BB147	765 x 470 x 250	
SC.BD147	940 x 470 x 250	
SC.BF147	1180 x 470 x 250	
SC.BH147	1355 x 470 x 250	

NOTA: Para otras medidas en longitud y/o profundidad, consulten precios.

T Niveles completos con parrillas en POLIETILENO.

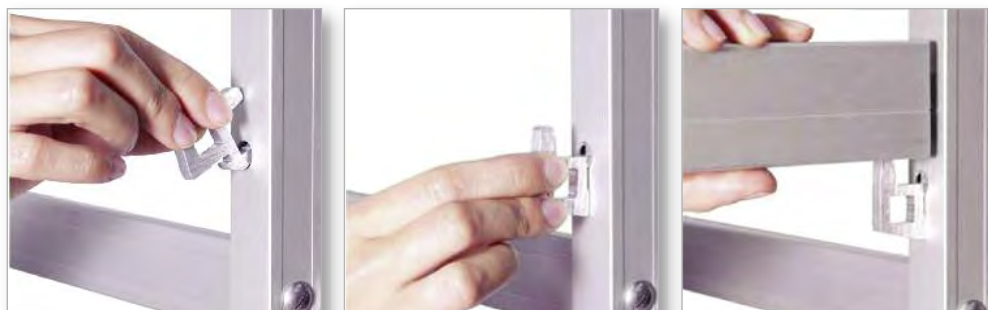
Largueros en duralinox y parrillas en **polietileno**, 10 diferentes longitudes por cada profundidad. Incluyen: 2 largueros, 4 bridas de anclaje, y conjunto de parrillas según esquema de la página 15.



Modelo	Longitud (mm)	Combinación Parrillas	P.V.P. €	
			370mm	470mm
SC.NA	645	2P		
SC.NB	765	1P + 1G		
SC.NC	885	2G		
SC.ND	940	3P		
SC.NE	1060	2P + 1G		
SC.NF	1180	1P + 2G		
SC.NG	1300	3G		
SC.NH	1355	3P+1G		
SC.NI	1475	2P+2G		
SC.NJ	1595	1P+3G		

T Soportes Escalerilla.

Pueden suministrarse en 1700 ó 2000mm de altura, en los fondos de 370 y 470mm Disponen de pies regulables para adaptarse a cualquier tipo de suelo, y están mecanizadas para fijación de estantes cada 150mm



Soporte montaje en ángulo

Descripción	P.V.P. €	
	370mm	470mm
Escalerilla h = 1700mm		
Escalerilla h = 2000mm		
Soporte para Montaje Ángulo		

NOTA: Para otras alturas consulten precios.

P.V.P. en Euros (€). LINEALES completos con parrillas en **polietileno** y altura **1700mm**

Longitud (mm)	Composición	Escal.	370 mm			470 mm		
			3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles
645	A	2						
765	B	2						
885	C	2						
940	D	2						
1060	E	2						
1180	F	2						
1300	G	2						
1355	H	2						
1475	I	2						
1595	J	2						
1743	2C	3						
1798	C + D	3						
1918	C + E	3						
1973	D + E	3						
2093	2E	3						
2158	C + G	3						
2213	E + F	3						
2333	E + G	3						
2388	E + H	3						
2453	F + G	3						
2508	F + H	3						
2628	G + H	3						
2683	2H	3						
2803	H + I	3						
2923	2I	3						
3043	I + J	3						
3163	2J	3						
3246	2E + F	4						
3366	E + 2F	4						
3421	D + F + H	4						
3486	C + G + H	4						
3541	E + F + H	4						
3661	2F + H	4						
3726	F + 2G	4						
3781	2F + I	4						
3901	2G + H	4						
3956	G + 2H	4						
4076	F + 2I	4						
4131	2H + I	4						
4251	H + 2I	4						
4316	G + I + J	4						
4371	H + I + J	4						
4491	2I + J	4						
4611	I + 2J	4						
4731	3J	4						
4934	2E+G+J	5						
4999	F+3G	5						
5054	2F+G+I	5						
5174	3G+H	5						
5229	2G+2H	5						
5339	4H	5						
5404	G+2H+I	5						
5469	2G+2I	5						
5579	2H+2I	5						
5644	1G+3I	5						
Importe a descontar por MONTAJE EN ÁNGULO								

T Montajes en Ángulo.

Facilitan el acceso a las esquinas permitiendo una mejor estiba del producto. Su precio se calcula: **RESTANDO** el importe de una escalerilla al precio del módulo lineal seleccionado, y luego **SUMANDO** el valor de un soporte de ángulo por cada nivel (ver descuento al pie de la tarifa).



T Estanterías con ruedas.

El **Kit Escalerillas Ruedas** incluye dos escalerillas especialmente mecanizadas para atornillar los largueros, con una rueda con y una sin freno cada una.

NOTA: Sólo pueden añadirse ruedas a módulos simples. Se suministran completamente montados, a modo de carro.

Suplemento de precio a añadir al precio de la estantería completa:



Detalle de rueda

T P.V.P. en Euros (€). LINEALES completos con parrillas en polietileno y altura 2000mm

Longitud (mm)	Composición	Escal.	370 mm			470 mm		
			3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles
645	A	2						
765	B	2						
885	C	2						
940	D	2						
1060	E	2						
1180	F	2						
1300	G	2						
1355	H	2						
1475	I	2						
1595	J	2						
1743	2C	3						
1798	C + D	3						
1918	C + E	3						
1973	D + E	3						
2093	2E	3						
2158	C + G	3						
2213	E + F	3						
2333	E + G	3						
2388	E + H	3						
2453	F + G	3						
2508	F + H	3						
2628	G + H	3						
2683	2H	3						
2803	H + I	3						
Importe a descontar por MONTAJE EN ÁNGULO								

ESTANTERÍAS EN ACERO INOX CON PARRILLAS AMOVIBLES, SIN TORNILLOS



Fabricada en **acero inoxidable**, estantes **regulables cada 160 mm**, hasta 11 niveles posibles, estantería disponible en 1800mm de altura y 2 profundidades de 400 y 500mm

Bandejas lisas **extraíbles para facilitar su limpieza**, escalerillas fabricadas en tubo de 30 x 30mm en acero inoxidable con **patas regulables en altura** para garantizar máxima estabilidad en cualquier superficie.

Diseñadas para un fácil montaje sin usar herramientas.

Carga máxima por estante: 170kg

Existe la posibilidad de montaje en ángulo, consúltenos precio y plazo de entrega.

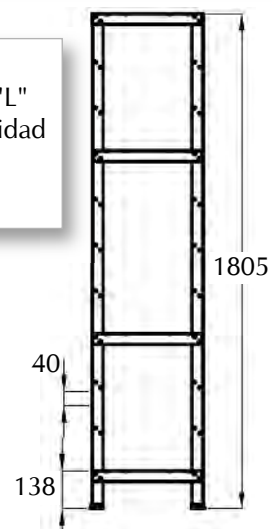
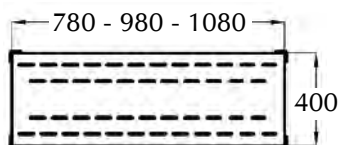
T P.V.P. en Euros (€) LINEALES completos. _____

Longitud (mm)	400 mm			500 mm		
	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles
660						
760						
860						
960						
1060						
1160						
1260						
1360						
1460						
1560						
1660						
1690						
1790						
1890						
1990						
2090						
2190						
2290						
2390						
2490						
2590						
2690						
2790						
2890						
2990						
3090						
3190						
3290						
3320						
3420						
3520						
3620						
3720						
3820						

ESTANTERÍAS VENTILADAS EN ACERO INOXIDABLE



Fabricada en **acero inoxidable**.
Compuesta por estantes **perforados** y perfiles en "L" unidos por tornillos. Montaje en línea con posibilidad de unir módulos entre sí. Altura total de módulo **1.805mm**, hasta 11 estantes por módulo.

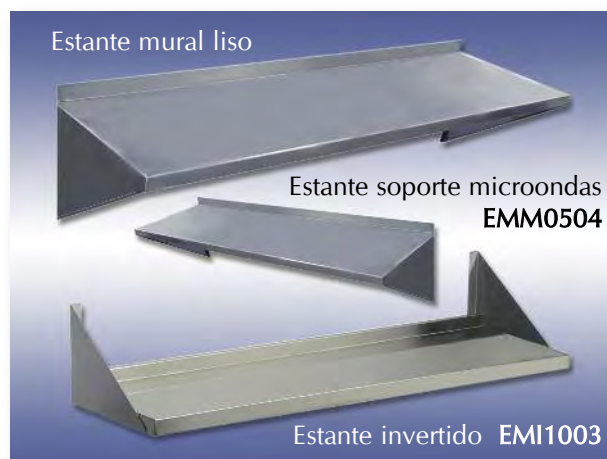


Ref.	Descripción	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
FM.E084	Estante de acero	780 x 400 x 40	
FM.E104	Estante de acero	980 x 400 x 40	
FM.E124	Estante de acero	1.180 x 400 x 40	
FM.P180	Perfiles en "L"	40 x 40 x 1.805	
FM.KF	Kit de fijación de estante por nivel		

ESTANTES MURALES

T Estantes lisos.

Ref.	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
EML1203	1200 x 300	
EML1204	1200 x 400	
EML1403	1400 x 300	
EML1404	1400 x 400	
EML1603	1600 x 300	
EML1604	1600 x 400	
EMM0504	500 x 400	
EMI1003	1000 x 300	



T Estantes de tubo y ventilados.



Ref.	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
EMT1204	1200 x 300	
EMT1604	1600 x 400	
EMT2004	2000 x 400	
EMV1003	1200 x 300	

PÓRTICOS AUTOPORTANTES



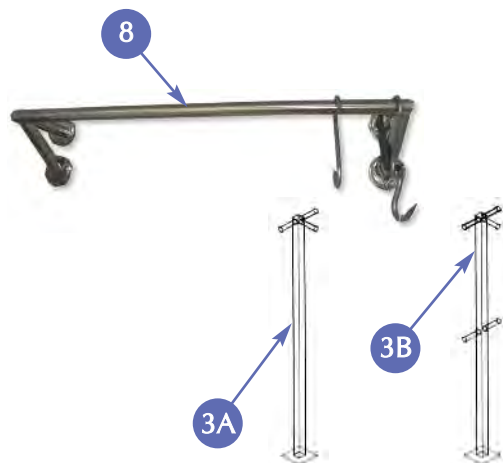
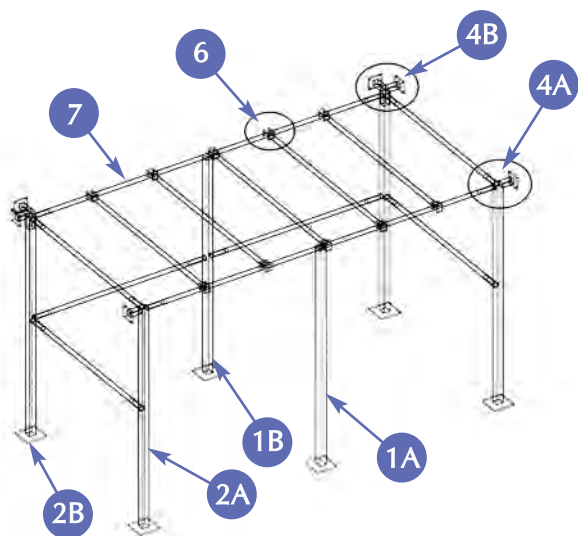
PÓRTICO AUTOPORTANTE KS2 PARA DESPIECES.

Fabricación a medida bajo pedido.

Remítanos dimensiones del recinto, tipo y número de piezas a colgar y demás datos, y les confeccionaremos presupuesto específico de precios y plazos de entrega.

ENTRAMADO CÁMARA CARNES AL SUELO.

Fabricado en perfilería de **acero inoxidable AISI-304**.
Dotado de barras amovibles.
Altura estándar: 1.900mm
Estructura **desmontable**.



Ref.	Pieza	Descripción	P.V.P. €
ST.HMEER1T	1A	Pie central 50x50x1,5mm base de 100x100x1,5mm	
ST.HMEER2T	1B	Pie central doble nivel 50x50x1,5mm base 100x100x1,5mm	
ST.HMEER3T	2A	Pie de esquina 50x50x1,5mm base 100x100x1,5mm	
ST.HMEER4T	2B	Pie esquina doble nivel 50x50x1,5mm base 100x100x1,5mm	
ST.HMEER5T	3A	Pie central 50x50x1,5mm base 100x100x1,5mm	
ST.HMEER6T	3B	Pie central doble nivel 50x50x1,5mm base 100x100x1,5mm	
ST.HMEER7T	4A	Soporte central	
ST.HMEER8T	4B	Soporte de esquina	
ST.HMEER9T	6	Soporte travesaño	
ST.S1TURED43	7	Larguero en tubo Ø 43mm (metro lineal)	
ST.EBCCG	8	Barras para colgar a pared, varias longitudes (de 1 a 5m)	

T Minicámaras.

La Solución más económica de 2,35 a 19,89m³

Tedhinox presenta su gama de minicámaras, concebida para dar una respuesta económica y simple a los usuarios de cámaras frías, y un excelente complemento al frigorífico ya que se adapta con facilidad a pequeños espacios, utilizando una numerosa variedad de aplicaciones. La cámara isotérmica está constituida por paneles aislantes, pre-fabricados, de 85mm de espesor y por una puerta (modelos con 183cm altura interior: puerta 180 x 70cm; modelos con 223cm altura interior: puerta 190 x 80cm). El montaje de la cámara puede hacerse desde el interior, lo que, en caso de locales pequeños, permite encastrar la minicámara entre las paredes existentes. Una vez montada, la cámara es totalmente estable y estanca.

Paredes y Techos

Los paneles de paredes y techos están fabricados con revestimientos de calidad alimentaria en chapa de acero galvanizada, lacada poliéster cocida al horno, de color blanco, para facilitar su limpieza y mantenimiento.

Temperaturas

Preparadas para temperaturas positivas y/o negativas de +18°C a -25°C

Suelos

Las cámaras negativas se suministran con suelo constituido por un alma en espuma de poliuretano revestida con chapa aluminizada 10/10mm la cara interior. Soporta una carga uniformemente repartida de 1500kg/m²

Espesores y Dimensiones

Espesor: 85mm

Los paneles de suelo, con modulación de 400mm, tienen dimensiones de 800 x 800mm hasta 2400 x 1200mm

Complementos

- Todas las cámaras se suministran con perfil sanitario.
- Las cámaras para temperatura negativa incluyen además resistencia en la puerta y válvula de equilibrio de presión.



ESTANTERÍAS HOMOLOGADAS EN DURALINOX.

Consulte las páginas 8 a 13 para encontrar las composiciones más idóneas para su cámara.

En la tablas de la siguientes páginas se indican también el precio de conjuntos cámaras + estanterías.



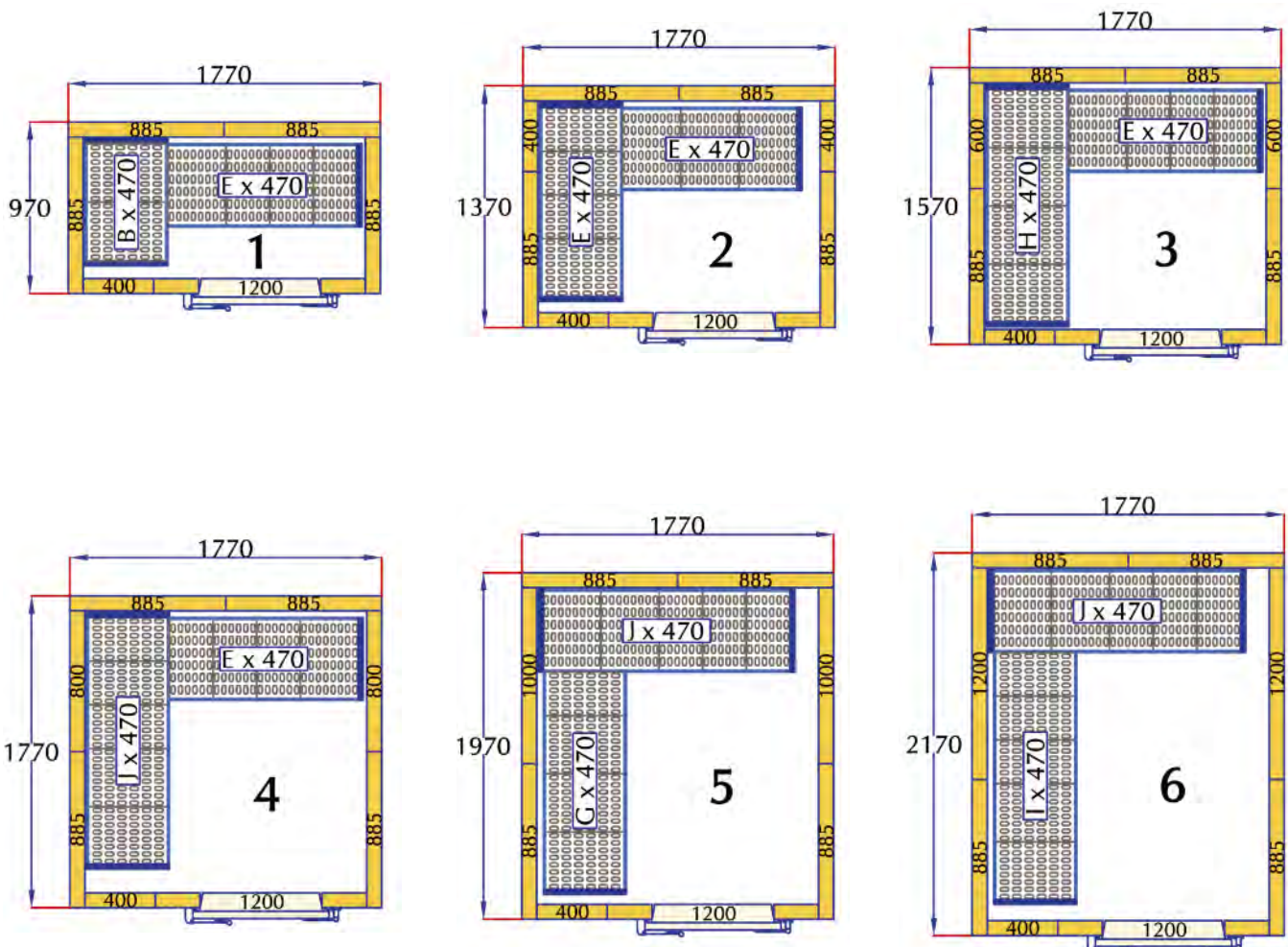
CÁMARAS FRIGORÍFICAS

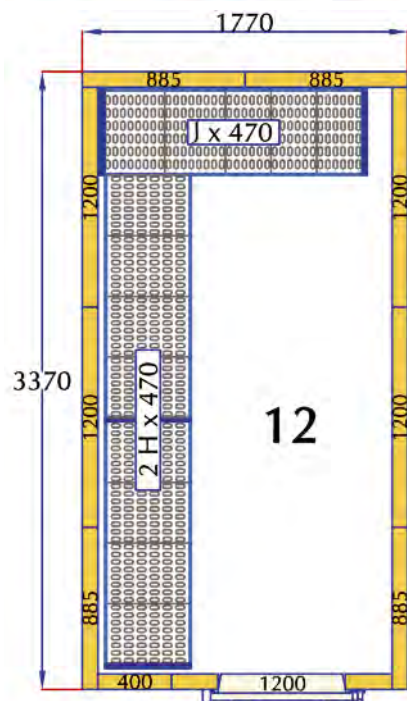
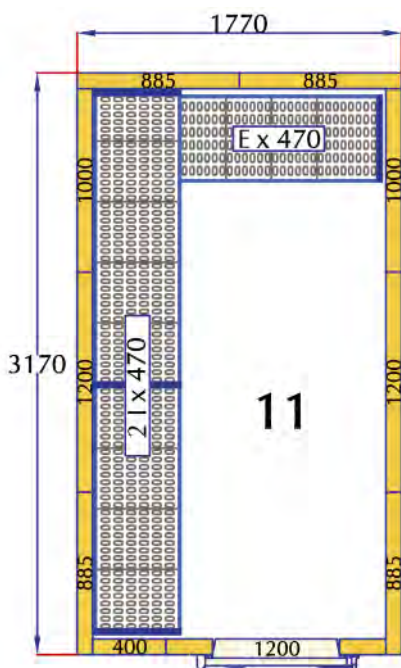
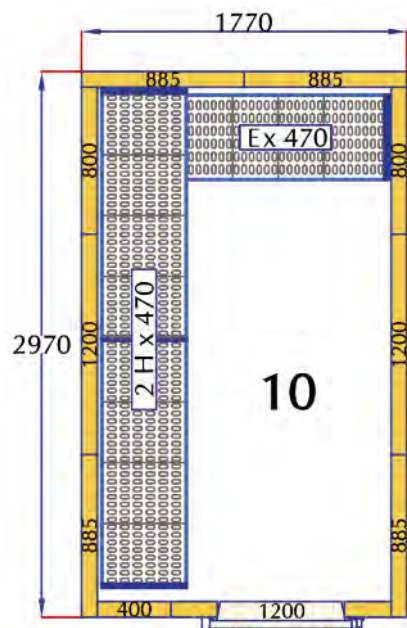
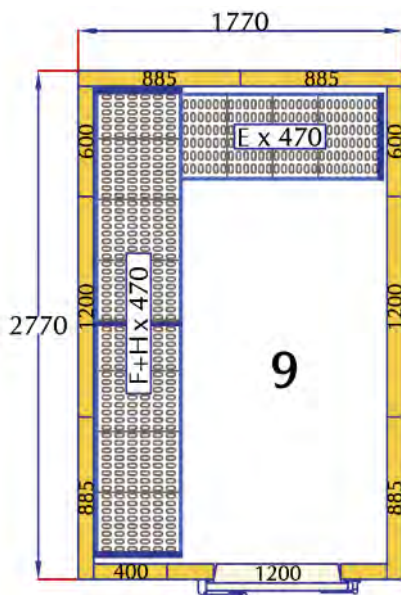
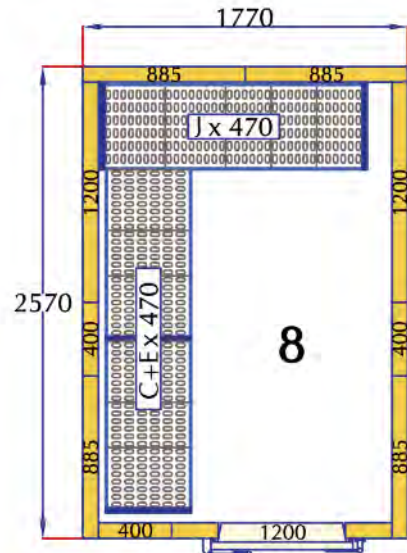
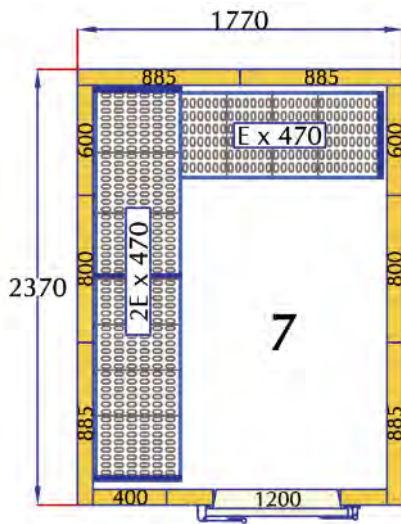
T P.V.P. en Euros (€) cámaras frente 1770mm

En las siguientes páginas indicamos la distribución de paneles y estanterías en kits numerados. Se pueden localizar las equivalencias en la tabla de abajo para encontrar el precio del conjunto.

Ofrecemos la combinación más ajustada en **4 niveles** y **altura estándar** (1700mm). Consúltenos precio para cualquier otra configuración.

Kit	Dim. ext. (mm)		Altura ext. 2.030 (+) / 2.000 (-) mm				Altura ext. 2.430 (+) / 2.400 (-) mm					
	Ancho	Fondo	m ³	Tª Positiva sin suelo	c/estant.	Tª Neg. con suelo	c/estant.	m ³	Tª Positiva sin suelo	c/estant.	Tª Neg. con suelo	c/estant.
1	1770	970	2,35					2,86				
2	1770	1370	3,52					4,29				
3	1770	1570	4,10					5,00				
4	1770	1770	4,90					5,71				
5	1770	1970	5,28					6,43				
6	1770	2170	5,86					7,14				
7	1770	2370	6,45					7,85				
8	1770	2570	7,03					8,70				
9	1770	2770	7,62					9,28				
10	1770	2970	8,20					10,00				
11	1770	3170	8,79					10,71				
12	1770	3370	9,37					11,42				

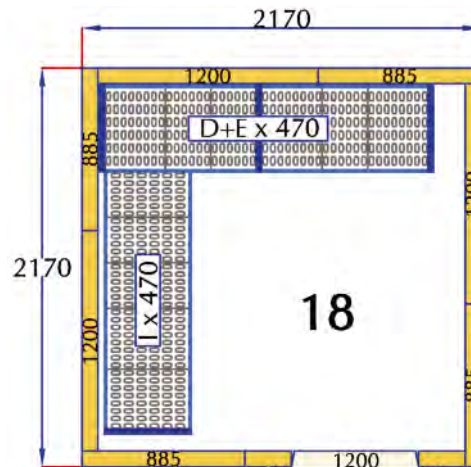
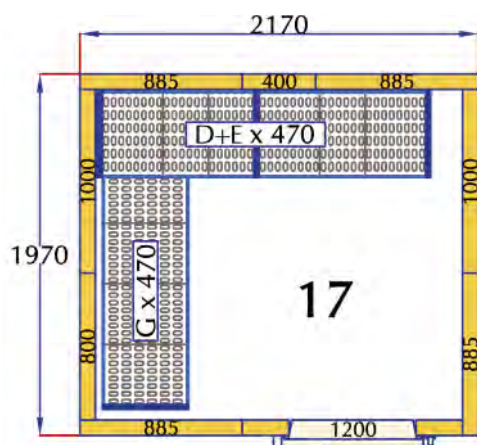
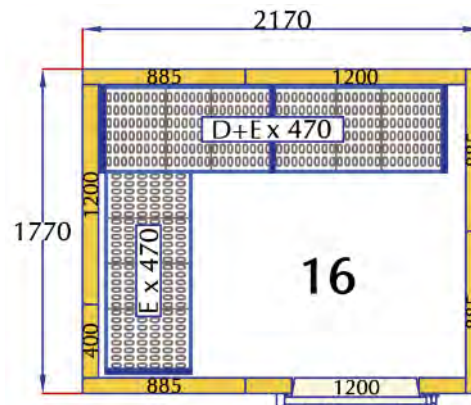
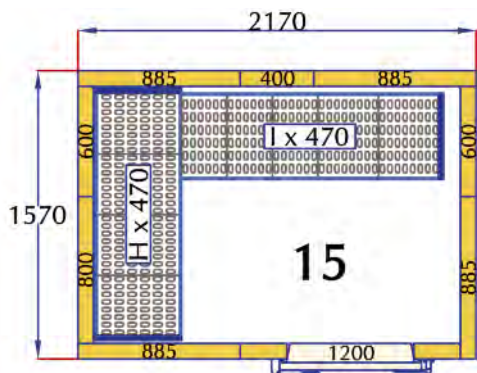
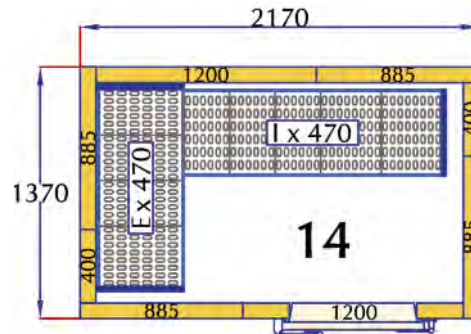
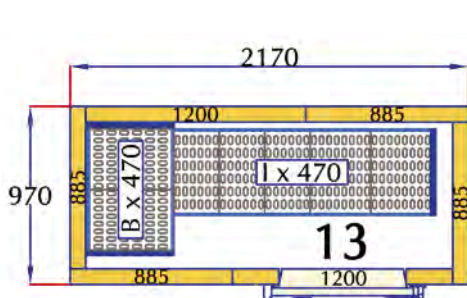


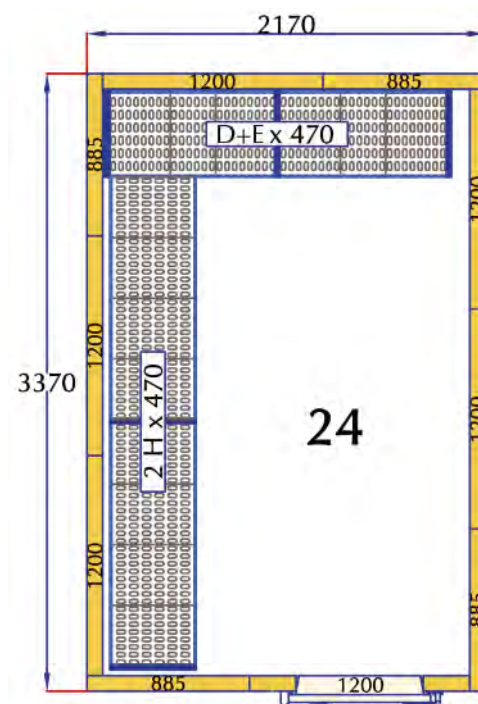
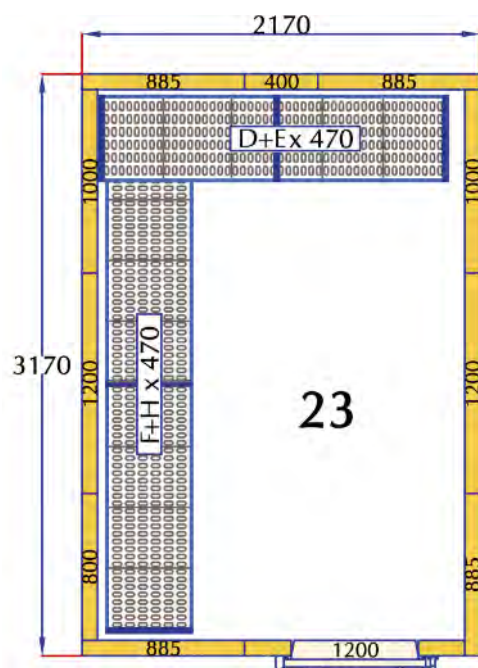
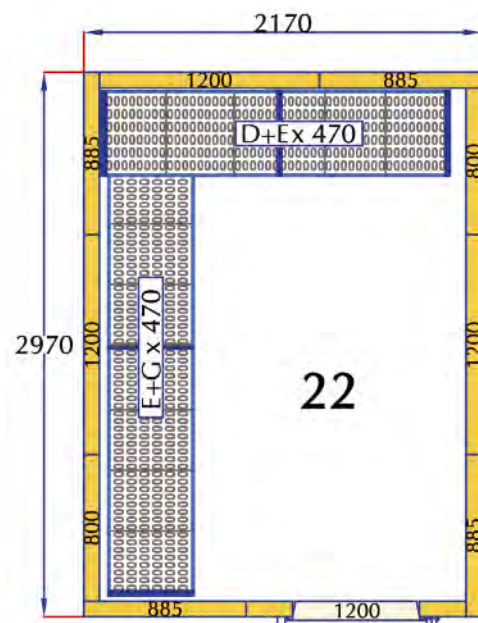
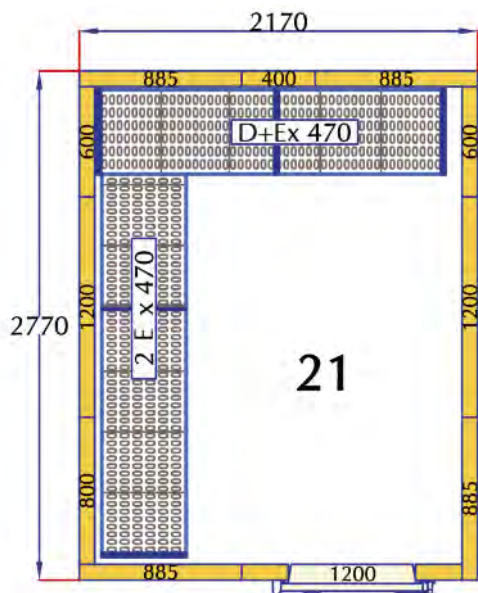
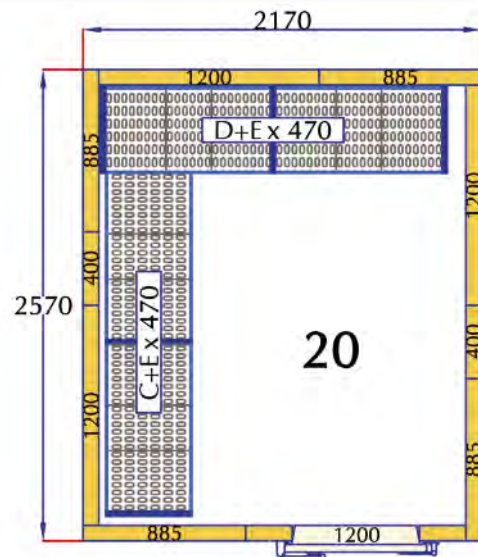
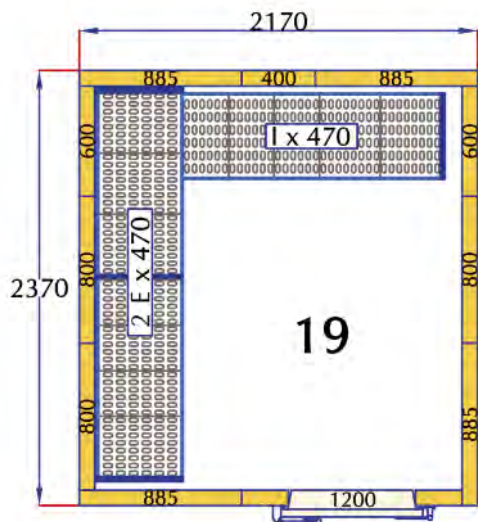


CÁMARAS FRIGORÍFICAS

T P.V.P. en Euros (€) cámaras frente 2170mm

Kit	Dim. ext. (mm)		Altura ext. 2.030 (+) / 2.000 (-) mm			Altura ext. 2.430 (+) / 2.400 (-) mm				
	Ancho	Fondo				m ³	Tª Positiva sin suelo	c/estant.	Tª Neg. con suelo	c/estant.
13	2170	970	2,93			3,57				
14	2170	1370	4,40			5,36				
15	2170	1570	5,13			6,25				
16	2170	1770	5,86			7,14				
17	2170	1970	6,59			8,03				
18	2170	2170	7,32			8,92				
19	2170	2370	8,06			9,82				
20	2170	2570	8,79			10,71				
21	2170	2770	9,52			11,60				
22	2170	2970	10,25			12,49				
23	2170	3170	10,98			13,38				
24	2170	3370	11,72			14,28				

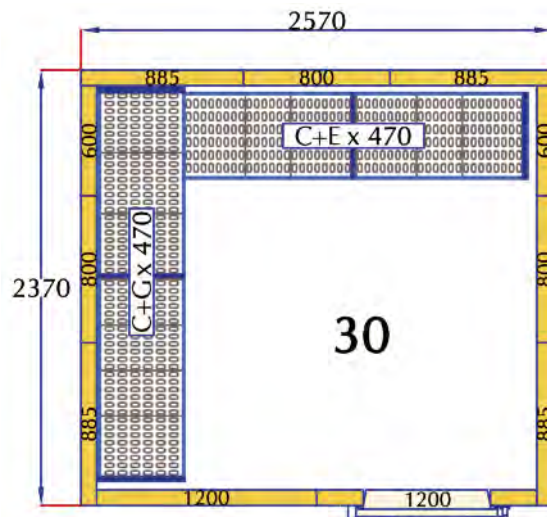
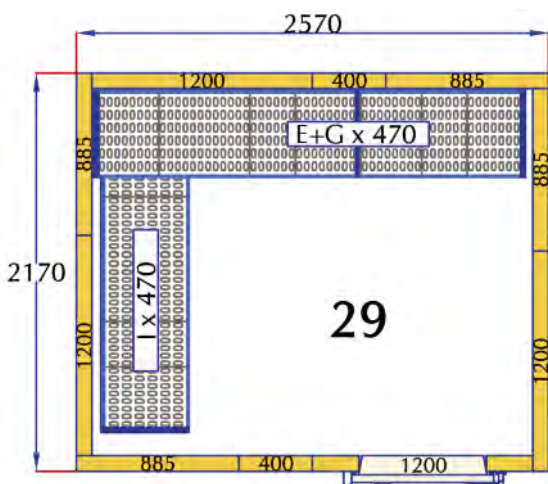
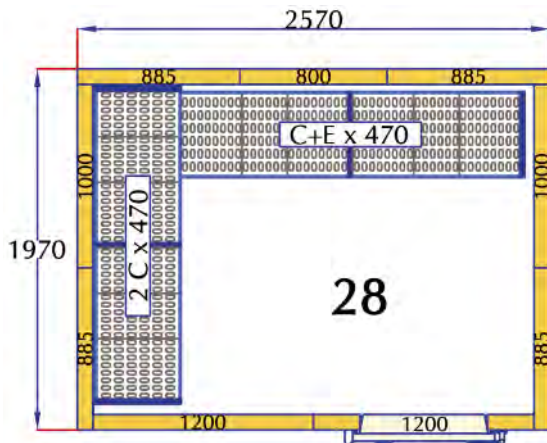
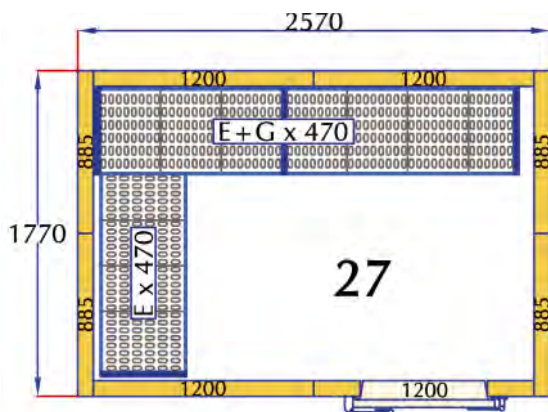
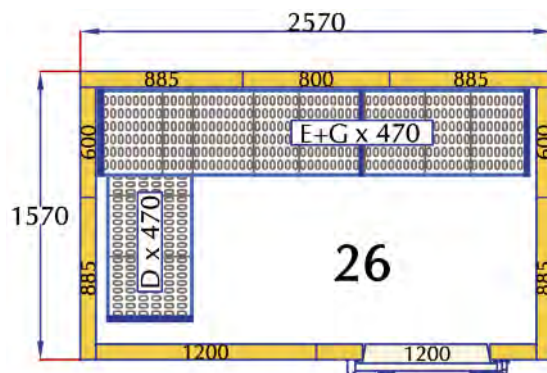
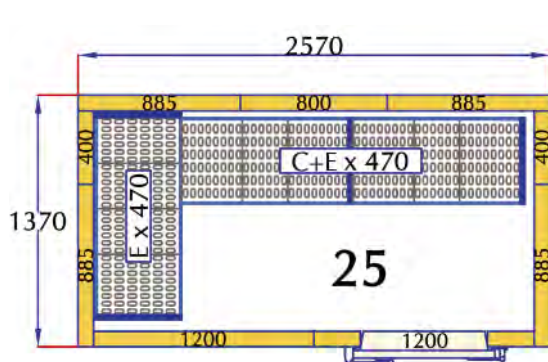


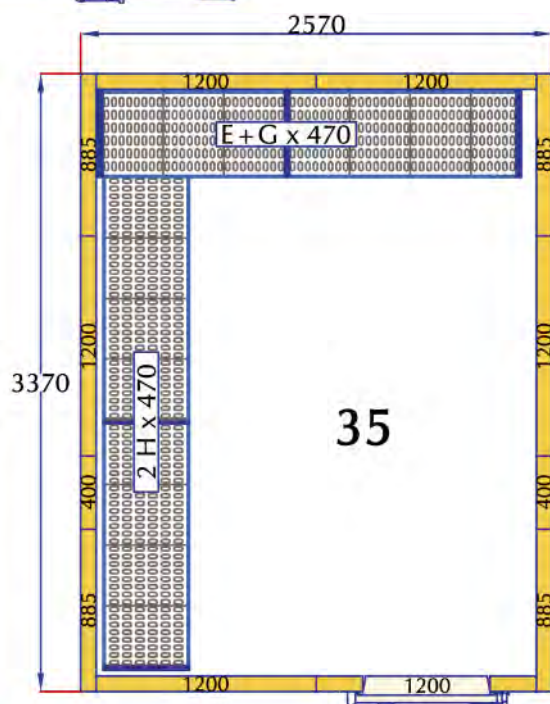
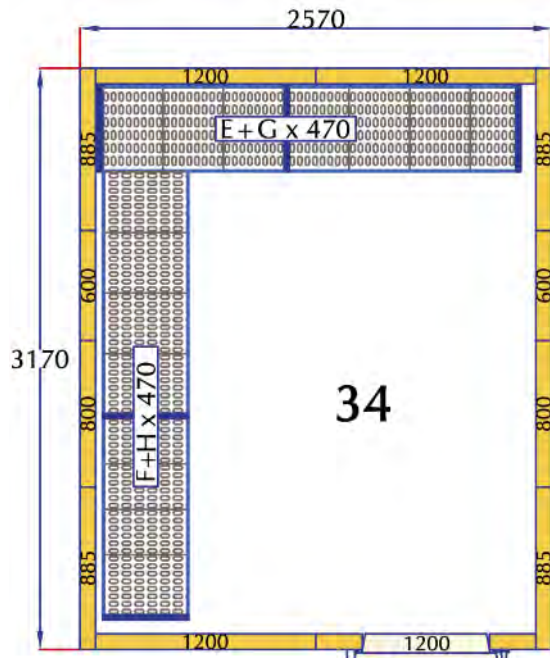
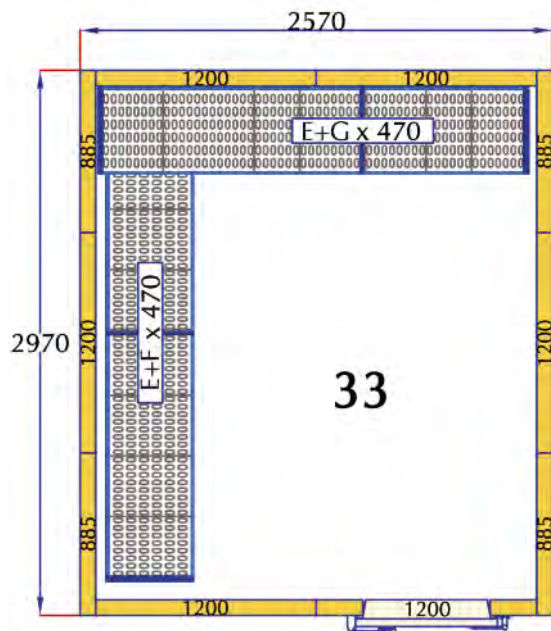
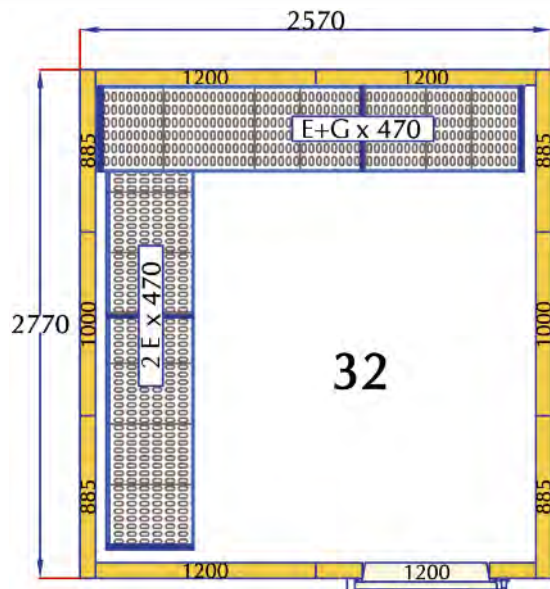
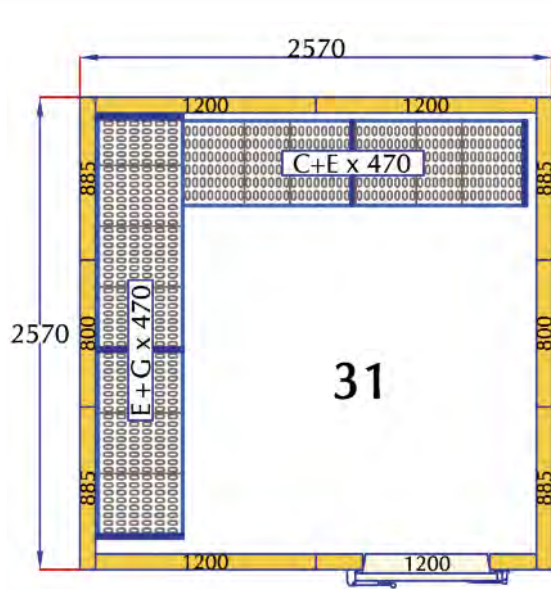


CÁMARAS FRIGORÍFICAS

T P.V.P. en Euros (€) cámaras frente 2570mm

Kit	Dim. ext. (mm)		Altura ext. 2.030 (+) / 2.000 (-) mm				Altura ext. 2.430 (+) / 2.400 (-) mm					
	Ancho	Fondo	m ³	Tª Positiva sin suelo	c/estant.	Tª Neg. con suelo	c/estant.	m ³	Tª Positiva sin suelo	c/estant.	Tª Neg. con suelo	c/estant.
25	2570	1370	5,28					6,43				
26	2570	1570	6,15					7,50				
27	2570	1770	7,03					8,57				
28	2570	1970	7,91					9,64				
29	2570	2170	8,79					10,71				
30	2570	2370	9,67					11,78				
31	2570	2570	10,55					12,85				
32	2570	2770	11,42					13,92				
33	2570	2970	12,30					14,99				
34	2570	3170	13,18					16,06				
35	2570	3370	14,06					17,13				

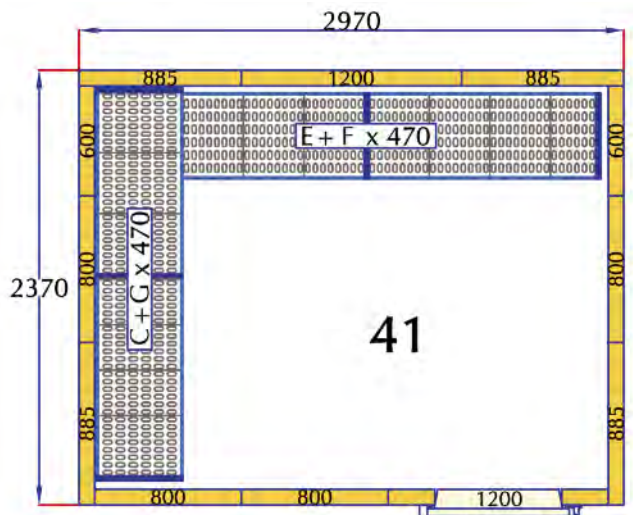
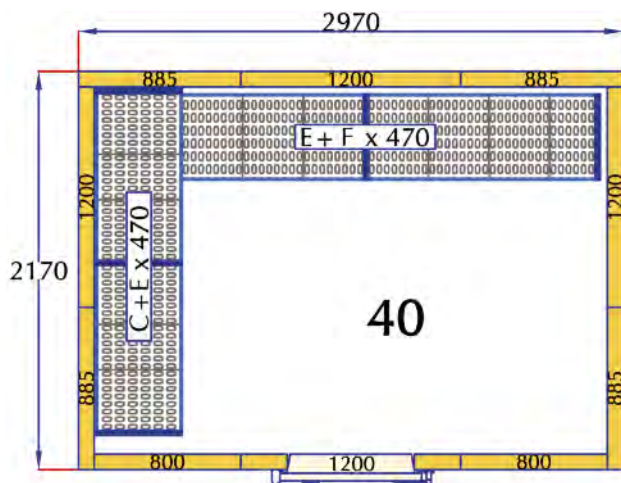
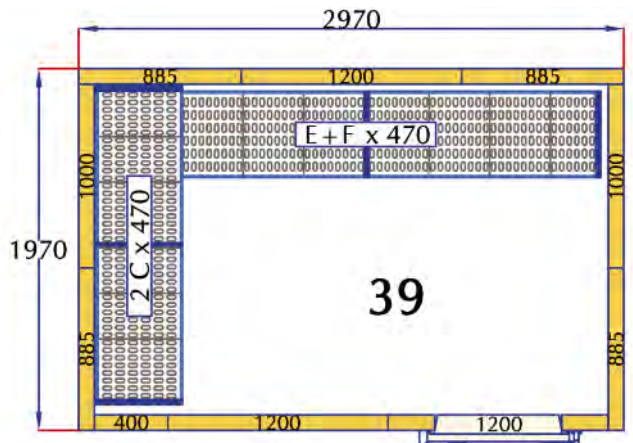
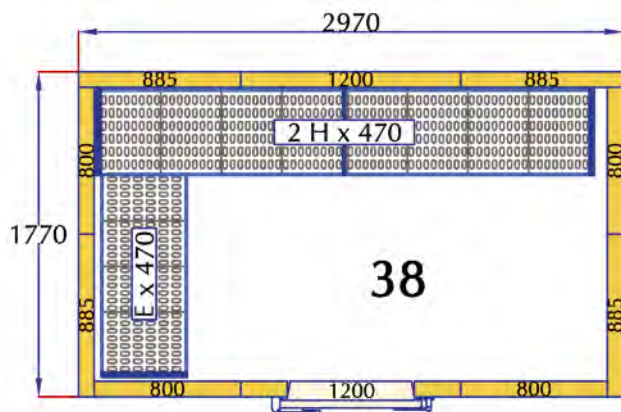
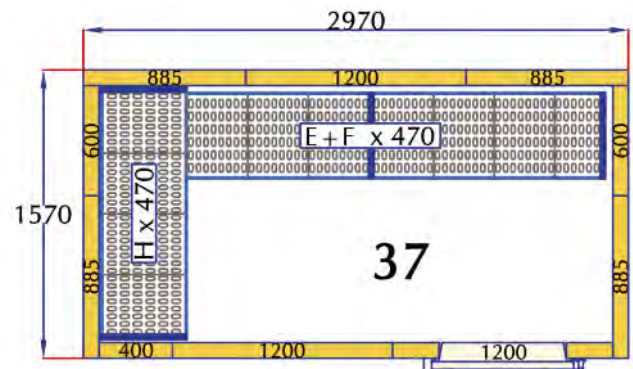
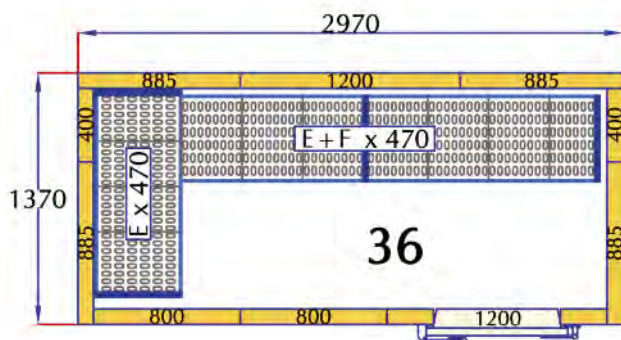


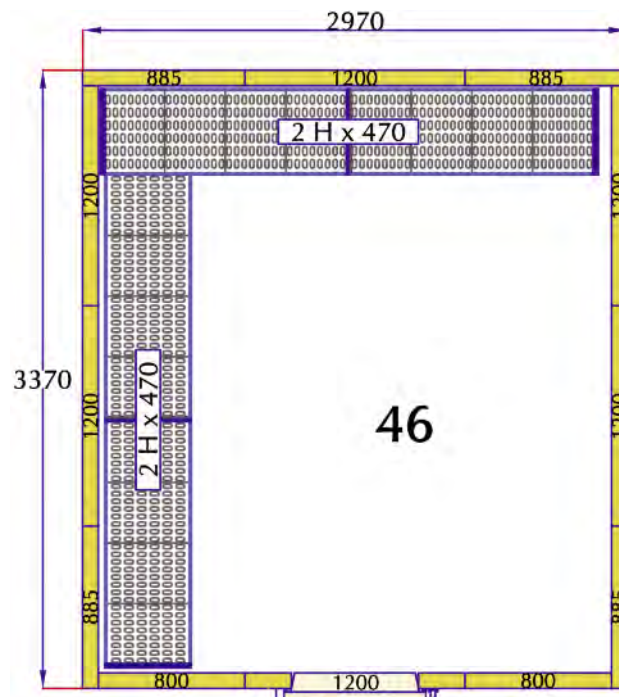
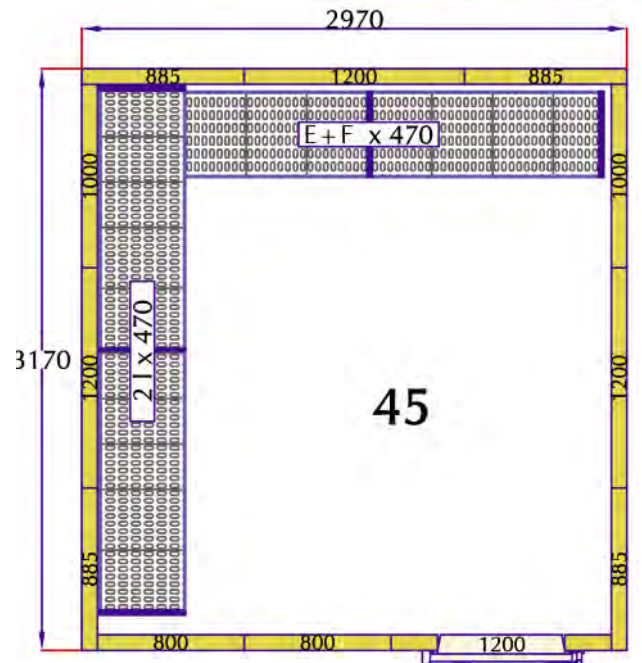
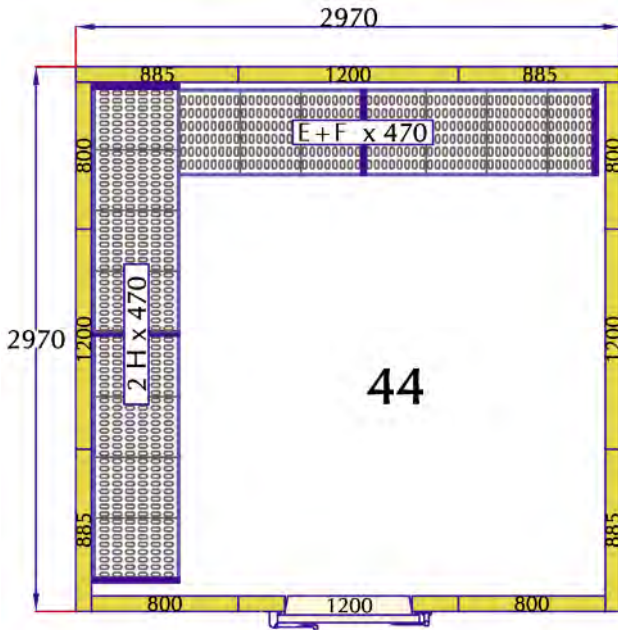
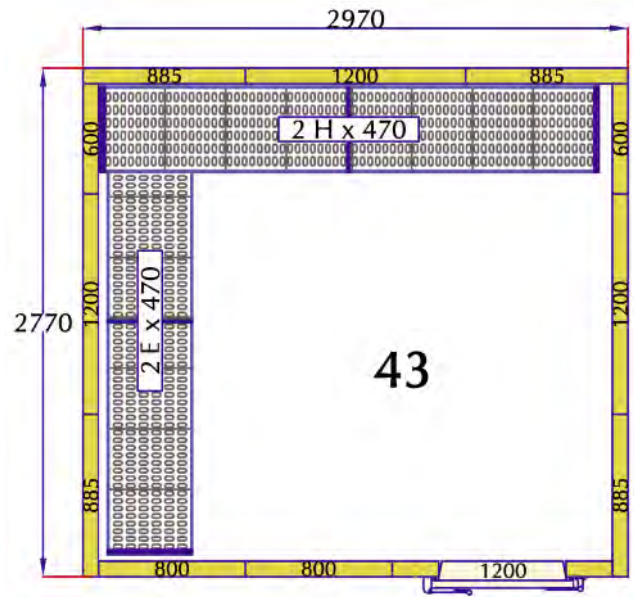
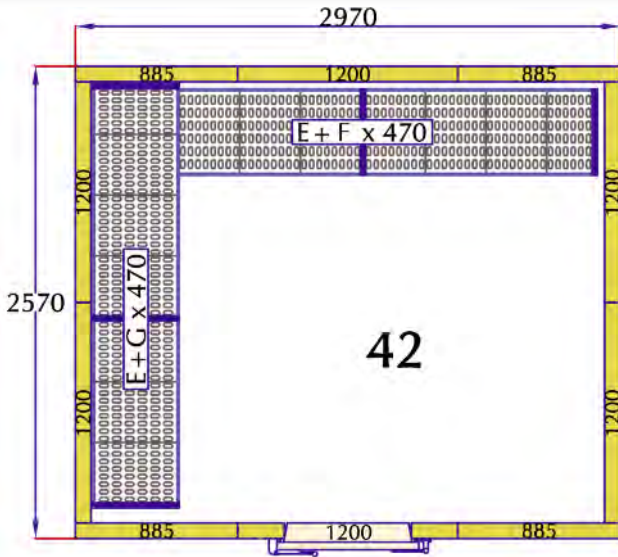


CÁMARAS FRIGORÍFICAS

T P.V.P. en Euros (€) cámaras frente 2970mm

Kit	Dim. ext. (mm)		Altura ext. 2.030 (+) / 2.000 (-) mm				Altura ext. 2.430 (+) / 2.400 (-) mm					
	Ancho	Fondo	m ³	Tª Positiva sin suelo	c/estant.	Tª Neg. con suelo	c/estant.	m ³	Tª Positiva sin suelo	c/estant.	Tª Neg. con suelo	c/estant.
36	2970	1370	6,15					7,50				
37	2970	1570	7,18					8,75				
38	2970	1770	8,20					10,00				
39	2970	1970	9,23					11,24				
40	2970	2170	10,25					12,49				
41	2970	2370	11,28					13,74				
42	2970	2570	12,30					14,99				
43	2970	2770	13,33					16,24				
44	2970	2970	14,35					17,49				
45	2970	3170	15,38					18,74				
46	2970	3370	16,40					19,99				





CÁMARAS FRIGORÍFICAS

T Cámara modular panelable: presupuesto a medida.

Su concepción **totalmente modular** permite adaptar las dimensiones específicas de cada local en función de las **necesidades de cada usuario**.

Construidas en **paneles modulares** aislantes, prefabricados y **estandarizados**, puede ser ampliada en altura, anchura y profundidad, ofreciendo miles de combinaciones de volúmenes.

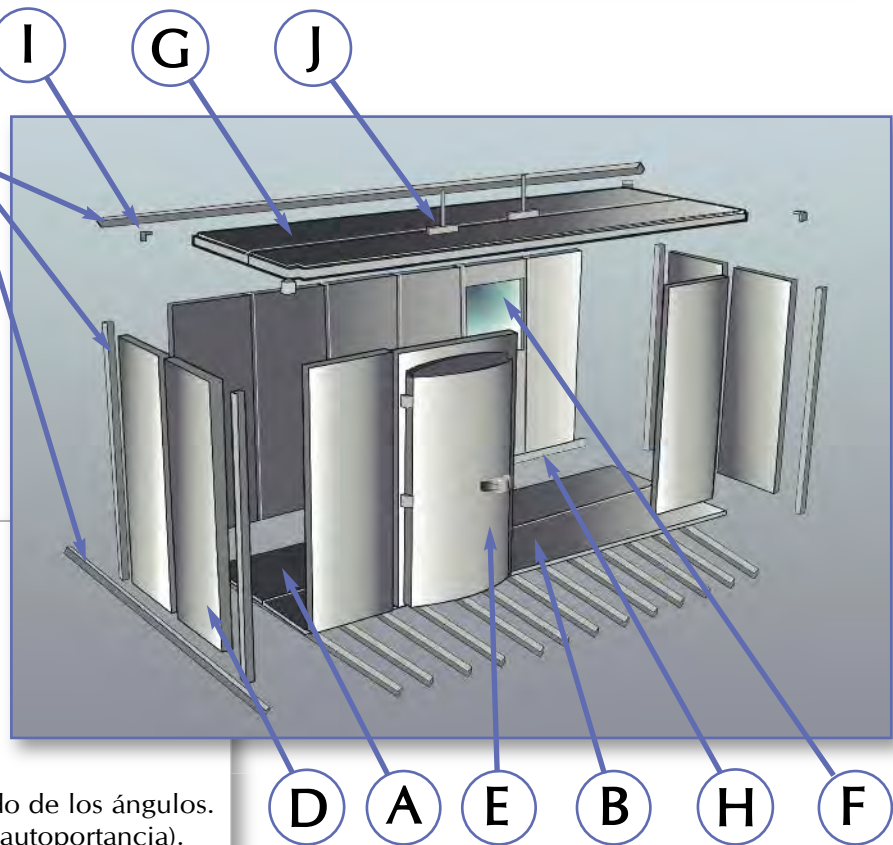
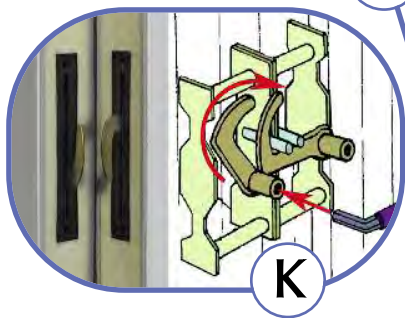
Para una respuesta adecuada a las exigencias más variadas, se proponen **4 espesores** de aislamiento: **60, 85, 105 y 150mm**

Para los 4 espesores la **modularidad** está **asegurada** por diferentes composiciones de paneles estándar: **40, 80 y 120cm**



Alturas estándar:
200, 220, 240,
280 y 320cm

Pídanos precio y plazo de entrega.



- A - Rastrel de aireación.
- B - Panel de suelo.
- C - Perfil vertical, suelo y techo.
- D - Panel vertical.
- E - Puerta.
- F - Panel con cristal.
- G - Panel de techo.
- H - Cremallera.
- I - Remate de plástico de acabado de los ángulos.
- J - Soporte de techo (opcional / autoportancia).
- K - Llave hexagonal de cierre de los paneles.

T Equipos frigoríficos.

Disponemos de una **amplia gama** de **equipos frigoríficos** para adaptarse a todas sus necesidades. Consúltenos características, precios y plazo de entrega.



EQUIPOS PARTIDOS CON
CONDENSADORA HORIZONTAL



EQUIPOS COMPACTOS
DE PARED



UNIDADES CONDENSADORAS
INDUSTRIALES

PUERTAS FRIGORÍFICAS

Comercializamos una gama de puertas frigoríficas para distintas necesidades, no sólo medidas estándar. Solicítenos presupuesto y plazo de entrega indicándonos sus necesidades, y les propondremos una solución de dimensiones y acabados a medida.

T Puertas para cámaras frigoríficas.

PUERTA
PIVOTANTE
FRIGORÍFICA



PUERTA
CORREDERA
FRIGORÍFICA



PUERTA
GUILLOTINA
FRIGORÍFICA



T Otras puertas para recintos frigoríficos.

PUERTA DE
SERVICIO



PUERTA DE
VAIVÉN
40mm



CORTINA DE
LAMAS





02 FREGADEROS. MESAS DE PREPARACIÓN. LAVAMANOS. MOBILIARIO DE ALIMENTACIÓN

FREGADEROS 34

Fregaderos industriales gama 600	34
Fregaderos industriales gama 700	35
Fregaderos de gran capacidad	36
Fregaderos con puertas correderas	37
Fregaderos con hueco para lavavajillas	38
Fregaderos con puertas con hueco para lavavajillas	38
Vertederos	39
Mesa del chef	39
Fregaderos semi-industriales gama 500 con/sin hueco para lavavajillas	40
Fregaderos de desbarasado	41
Falsos fondos y cestos en acero inoxidable para fregaderos	41
Fregaderos de preparación	42
Lavaderos	43
Lavabos para encastrar redondos y semiesféricos	43

LAVAMANOS 44

Lavamanos murales	44
Lavamanos de pie	44

CUBOS Y SILOS SOBRE RUEDAS 45

TABLAS DE CORTE 45

MOBILIARIO DE ALIMENTACIÓN/SUPERMERCADO 46

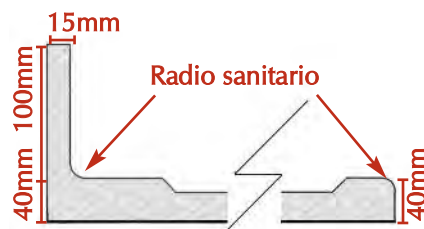
Bandejas de pescado modulares	46
Bandejas de pescado a medida	46
Mesas de preparación	47
Armarios esterilizadores	49
Bloques de consignas	49
Soporte de consignas con cerraduras para carros	50
Módulos de taquillas	50

FREGADEROS

Fregaderos con **bastidor soldado** que otorga una altísima estabilidad y resistencia al conjunto, **construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304** acabado **pulido satinado**, con **peto trasero de 100 x 15mm** y radio sanitario, **frontal y laterales de 40mm** con radio sanitario en el frente, **baquetón recogeaguas embutido** con caída hacia las cubas, cubas embutidas de distintos tamaños y con radio amplio, protección insonorizante, válvulas de desagüe en **latón cromado** y **tubo rebosadero en acero inox**, escurridor embutido con nervios longitudinales y caída hacia las cubas para facilitar la evacuación del agua.

Bastidores totalmente en **acero inoxidable 18/10** formados por faldones delantero, laterales y trasero, soldados sobre **patas de tubo cuadrado de acero inoxidable de 40x40mm** dotados de pies regulables en altura con rosca oculta de gran regulación.

Disponibles en diferentes fondos, **con y sin estante**, con puertas correderas o con bastidores que dejan el escurridor volado para la colocación del lavavajillas.



Como **opción**, y bajo pedido, podemos suministrar nuestros fregaderos con el **frontal de 60mm**
Otras medidas consultar.



F1465-2BFE

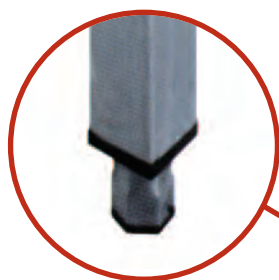


T Fregaderos industriales gama 600.

FORMATO	Ref.	Dimensiones Totales (mm)	Dimensiones Cuba (mm)	P.V.P. €	
				Sin Estante	Con Estante
	F0664-0BF(E)	600 x 600 x 850	500 x 400 x 300		
	F0765-0BF(E)	700 x 600 x 850	500 x 500 x 300		
	F1064-D/IBF(E)	1000 x 600 x 850	400 x 500 x 300		
	F1264-D/IBF(E)	1200 x 600 x 850	500 x 400 x 300		
	F1365-D/IBF(E)	1300 x 600 x 850	500 x 500 x 300		
	F1465-D/IBF(E)	1400 x 600 x 850	500 x 500 x 300		
	F1062-2BF(E)	1000 x 600 x 850	400 x 400 x 250		
	F1264-2BF(E)	1200 x 600 x 850	500 x 400 x 300		
	F1365-2BF(E)	1300 x 600 x 850	500 x 500 x 300		
	F1465-2BF(E)	1400 x 600 x 850	600 x 500 x 320		
	F1464-D/IBF(E)	1400 x 600 x 850	400 x 500 x 300		
	F1664-D/IBF(E)	1600 x 600 x 850	400 x 500 x 300		
	F1864-D/IBF(E)	1800 x 600 x 850	500 x 400 x 300		
	F1965-D/IBF(E)	1900 x 600 x 850	500 x 500 x 300		
	F2165-2BF(E)	2100 x 600 x 850	500 x 500 x 300		

T Fregaderos industriales gama 700.

Disponemos también, como opción, de **Bastidores desmontables**.
Pídanos precio y plazo de entrega.



Nuestros bastidores están provistos de patas de **gran regulación** en **acero inoxidable** con **rosca oculta**.



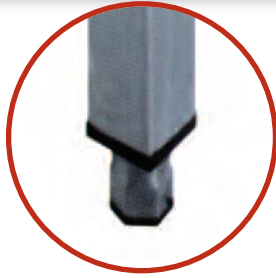
F1675-DBFE

FORMATO	Ref.	Dimensiones Totales (mm)	Dimensiones Cuba (mm)	P.V.P. €	
				Sin Estante	Con Estante
	F0776-0BF(E)	700 x 700 x 850	600 x 500 x 320		
	F0876-0BF(E)	800 x 700 x 850	600 x 500 x 320		
	F1075-D/IBF(E)	1000 x 700 x 850	500 x 500 x 300		
	F1275-D/IBF(E)	1200 x 700 x 850	500 x 500 x 300		
	F1376-D/IBF(E)	1300 x 700 x 850	600 x 500 x 320		
	F1476-D/IBF(E)	1400 x 700 x 850	600 x 500 x 320		
	F1074-2BF(E)	1000 x 700 x 850	400 x 500 x 300		
	F1275-2BF(E)	1200 x 700 x 850	500 x 500 x 300		
	F1476-2BF(E)	1400 x 700 x 850	600 x 500 x 320		
	F1675-D/IBF(E)	1600 x 700 x 850	500 x 500 x 300		
	F1875-D/IBF(E)	1800 x 700 x 850	500 x 500 x 300		
	F1976-D/IBF(E)	1900 x 700 x 850	600 x 500 x 320		
	F2176-D/IBF(E)	2100 x 700 x 850	600 x 500 x 320		
	F1875-3BF(E)	1800 x 700 x 850	500 x 500 x 300		
	F2175-2BF(E)	2100 x 700 x 850	500 x 500 x 300		
	F2576-2BF(E)	2500 x 700 x 850	600 x 500 x 320		

FREGADEROS

T Fregaderos de gran capacidad.

- Fregaderos de **GRAN CAPACIDAD** en acero inoxidable **AISI-304** con cubas de dimensiones **Gastronorm** y profundidad **380mm**
- **Peto de 100mm**
- Frontal de 40mm (como opción, bajo pedido, pueden suministrarse con frontal de 60mm).
- **Radio** sanitario en peto y frente.
- Bastidores con estante con las mismas características.

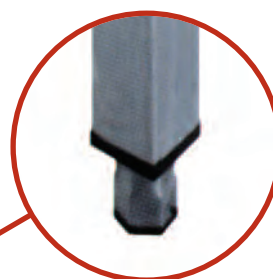


Nuestros bastidores están provistos de patas de **gran regulación** en **acero inoxidable** con **rosca oculta**.



FORMATO	Ref.	Dimensiones Totales (mm)	Dimensiones Cuba (mm)	P.V.P. € con Estante
	F1078-0BFGE	1000 x 700 x 850	800 x 500 x 380	
	F1272-0BFGE	1200 x 700 x 850	1060 x 500 x 380	
	F1471-0BFGE	1400 x 700 x 850	1280 x 510 x 380 (GN 4/1)	
	F1679-D/IBFGE	1600 x 700 x 850	1280 x 510 x 380 (GN4/1)	
	F1873-D/IBFGE	1800 x 700 x 850	1160 x 500 x 380	
	F2071-D/IBFGE	2000 x 700 x 850	1280 x 510 x 380 (GN4/1)	
	F1875-BFGE	1800 x 700 x 850	500 x 500 x 300	
	F1878-0BFGE	1800 x 700 x 850	800 x 500 x 380	
	F2179-0BFGE	2100 x 700 x 850	955 x 510 x 380 (GN3/1)	

T Fregaderos gama 600 y 700 con **puertas correderas.**

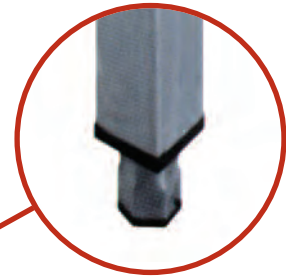


Nuestros bastidores están provistos de patas de **gran regulación** en **acero inoxidable** con **rosca oculta**.

FORMATO	Ref.	Dimensiones Totales (mm)	Dimensiones Cuba (mm)	P.V.P. €
	F0865-0BFP	800 x 600 x 850	500 x 500 x 300	
	F0875-0BFP	800 x 700 x 850	500 x 500 x 300	
	F1065-D/IBFP	1000 x 600 x 850	500 x 500 x 300	
	F1075-D/IBFP	1000 x 700 x 850	500 x 500 x 300	
	F1265-D/IBFP	1200 x 600 x 850	500 x 500 x 300	
	F1275-D/IBFP	1200 x 700 x 850	500 x 500 x 300	
	F1465-D/IBFP	1400 x 600 x 850	500 x 500 x 300	
	F1475-D/IBFP	1400 x 700 x 850	500 x 500 x 300	
	F1265-2BFP	1200 x 600 x 850	500 x 500 x 300	
	F1275-2BFP	1200 x 700 x 850	500 x 500 x 300	
	F1465-2BFP	1400 x 600 x 850	500 x 500 x 300	
	F1475-2BFP	1400 x 700 x 850	500 x 500 x 300	
	F1665-D/IBFP	1600 x 600 x 850	500 x 500 x 300	
	F1675-D/IBFP	1600 x 700 x 850	500 x 500 x 300	
	F1865-D/IBFP	1800 x 600 x 850	500 x 500 x 300	
	F1875-D/IBFP	1800 x 700 x 850	500 x 500 x 300	
	F2065-D/IBFP	2000 x 600 x 850	500 x 500 x 300	
	F2075-D/IBFP	2000 x 700 x 850	500 x 500 x 300	
	F2065-2BFP	2000 x 600 x 850	500 x 500 x 300	
	F2075-2BFP	2000 x 700 x 850	500 x 500 x 300	
	F1473-0BFP	1400 x 700 x 850	1165 x 500 x 300	
	F2078-0BFP	2000 x 700 x 850	800 x 500 x 300	

FREGADEROS

T Fregaderos gama 600 y 700 con hueco lavavajillas.

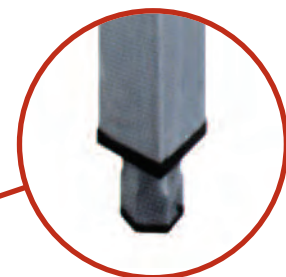


Nuestros bastidores están provistos de patas de **gran regulación** en **acero inoxidable** con **rosca oculta**.

Ref.	Dimensiones (mm)	Hueco útil para Lavavajillas h (mm)	P.V.P. €
F1264-D/IBFLE	1200 x 600 x 850	590	
F1275-D/IBFLE	1200 x 700 x 850	590	
F1664-D/IBFLE	1600 x 600 x 850	630	
F1675-D/IBFLE	1600 x 700 x 850	430	
F1865-D/IBFLE	1800 x 600 x 850	635	
F1875-D/IBFLE	1800 x 700 x 850	635	

Para otras medidas consúltenos precios.

T Fregaderos gama 600 y 700 con puertas y hueco lavavajillas.



Nuestros bastidores están provistos de patas de **gran regulación** en **acero inoxidable** con **rosca oculta**.

Ref.	Dimensiones (mm)	Puertas	Hueco útil para Lavavajillas h (mm)	P.V.P. €
F1264-D/IBFLP	1200 x 600 x 850	Abatibles	590	
F1275-D/IBFLP	1200 x 700 x 850	Abatibles	590	
F1865-D/IBFLP	1600 x 600 x 850	Correderas	630	
F1875-D/IBFLP	1800 x 700 x 850	Correderas	635	

T Vertederos.

Fregadero **vertedero** fabricado íntegramente en **acero inox AISI 304**. Con **rejilla amovible** para apoyar cubos, ollas, etc.
Peto de 100mm.
 Patas de tubo de 40x40mm, regulable en altura.

Dimensiones totales: 600 x 600 x 500 + 100mm

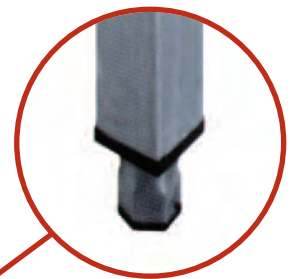
Ref. FV066-0



T Mesa del chef.



Nuestros bastidores están provistos de patas de **gran regulación** en **acero inoxidable** con **rosca oculta**.



Los modelos sin estante incorporan **marco inferior de refuerzo**.

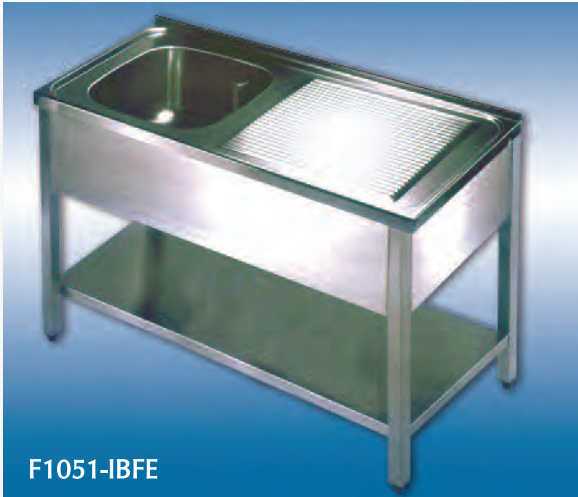


Mesa del chef con cuba a la derecha o izquierda. Fabricada íntegramente en acero inoxidable **AISI-304**.
Peto de 100mm.
 Cuba de 400x340x200mm.
 Patas de tubo de 40x40mm, regulables en altura.

Ref.	Descripción	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
MCF146-D/I	Sin estante	1400 x 600 x 850	
MCF146E-D/I	Con estante	1400 x 600 x 850	
MCF166-D/I	Sin estante	1600 x 600 x 850	
MCF166E-D/I	Con estante	1600 x 600 x 850	

FREGADEROS

T Fregaderos semi-industriales gama 500.



F1051-IBFE

Fregaderos semi-industriales en acero inox AISI-304.
Fondo de **500mm**
Especialmente diseñados para **espacios reducidos**.
Senos **insonorizados**.
Patatas de tubo de 30x30mm, regulables en altura.
Se suministran con válvula y rebosadero exterior.
Distintos formatos y opciones: un seno; seno + escurridor; dos senos; dos senos + escurridor.

FORMATO	Ref.	Dimensiones Totales (mm)	Dimensiones Cuba (mm)	P.V.P. €	
				Sin Estante	Con Estante
	F0551-0BF(E)	500 x 500 x 850	340 x 365 x 150		
	F0851-D/IBF(E)	800 x 500 x 850	340 x 365 x 150		
	F0951-D/IBF(E)	900 x 500 x 850	340 x 365 x 150		
	F1051-D/IBF(E)	1000 x 500 x 850	340 x 365 x 150		
	F1252-D/IBF(E)	1200 x 500 x 850	340 x 365 x 150		
	F1352-D/IBF(E)	1350 x 500 x 850	340 x 365 x 150		
	F0852-2BF(E)	800 x 500 x 850	340 x 365 x 150		

T Fregaderos semi-industriales gama 500 con hueco para lavavajillas.



Modelos con 2 cubas
F1252-D/IBFLE
F1352-D/IBFLE

Modelos con 1 cuba
F0851-D/IBFLE
F0951-D/IBFLE
F1051-D/IBFLE



F1051-IBFLE

Ref.	Dimensiones Totales (mm)	Nº Cubas	Dimensiones Cuba (mm)	Hueco útil para Lavavajillas h (mm)	P.V.P. € Con Estante
F0851-D/IBFLE	800 x 500 x 850	1	340 x 365 x 150	400	
F0951-D/IBFLE	900 x 500 x 850	1	340 x 365 x 150	500	
F1051-D/IBFLE	1000 x 500 x 850	1	340 x 365 x 150	600	
F1252-D/IBFLE	1200 x 500 x 850	2	340 x 365 x 150	445	
F1352-D/IBFLE	1350 x 500 x 850	2	340 x 365 x 150	595	

T Fregaderos de desbarasado.

Fabricados en **acero inoxidable AISI 304**, con aro de desbarasado embutido en caucho a **ras de encimera**, peto de 100mm y baquetón recogeaguas. Los modelos F186A-D/I y F187A-D/I disponen, además, de una zona suplementaria de apoyo sobre un hueco para alojar lavavajillas estándar.



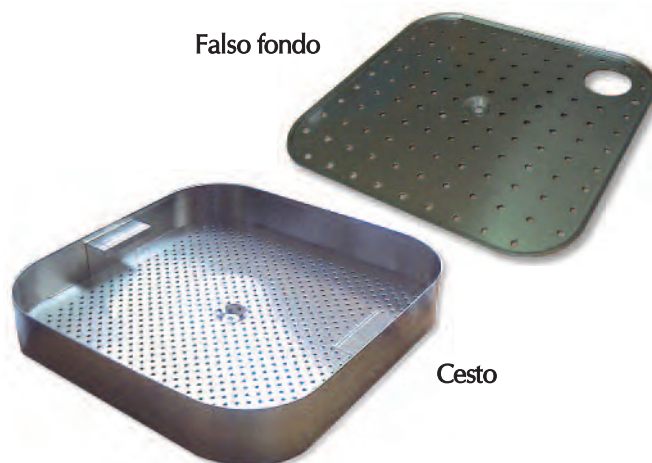
- Posibilidad de fabricación de fregaderos de desbarasado completamente a medida.
- Consulte páginas 95 a 98.**

Ref.	Descripción	Dimensiones totales (mm)	Dimensiones cuba (mm)	Hueco útil para Lavavajillas H (mm)	P.V.P. €
F147A-D	Cuba + aro derecha	1400 x 700 x 850	500 x 500 x 300	635	
F147A-I	Cuba + aro izquierda	1400 x 700 x 850	500 x 500 x 300	635	
F186A-D	Escurridor + cuba + aro derecha + h.lavavajillas	1800 x 600 x 850	500 x 400 x 250	635	
F186A-I	Escurridor + cuba + aro izquierda + h.lavavajillas	1800 x 600 x 850	500 x 400 x 250	635	
F187A-D	Escurridor + cuba + aro derecha + h.lavavajillas	1800 x 700 x 850	500 x 500 x 300	635	
F187A-I	Escurridor + cuba + aro izquierda + h.lavavajillas	1800 x 700 x 850	500 x 500 x 300	635	

Cubo de desperdicios y lavavajillas no incluidos en el precio.

T Falsos fondos y cestos en inox para fregaderos.

Ref.	Descripción	P.V.P. €
FF4040	Fondo 400x400mm	
FF4545	Fondo 450x450mm	
FF5040D/I	Fondo 500x400mm	
FF5050	Fondo 500x500mm	
FF6050D/I	Fondo 600x500mm	
FC4040	Cesto 400x400x80mm	
FC4545	Cesto 450x450x80mm	
FC5040	Cesto 500x400x80mm	
FC5050	Cesto 500x500x80mm	
FC6050	Cesto 600x500x80mm	



FREGADEROS

T Fregaderos de preparación.

Fabricados en **acero inoxidable AISI 304**. Diseñados para preparación de **verduras, carne y pescado**. Con cuba de lavado y/o escurridor, orificio para tirar desechos y bastidor preparado para colocación de cubo de desperdicios.



F1470-V

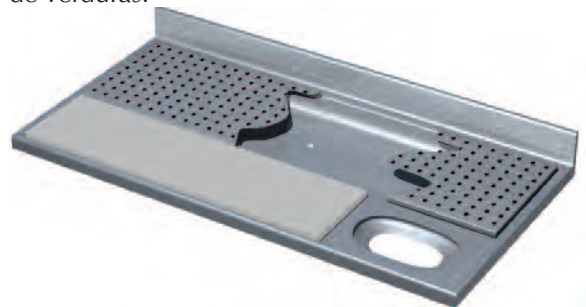
F1470-C



F1870-P



Detalle de la encimera preparación de verduras.



Detalle de la encimera preparación carnes y pescado.

Detalles de la encimera de preparación de pescado con flujo de agua.



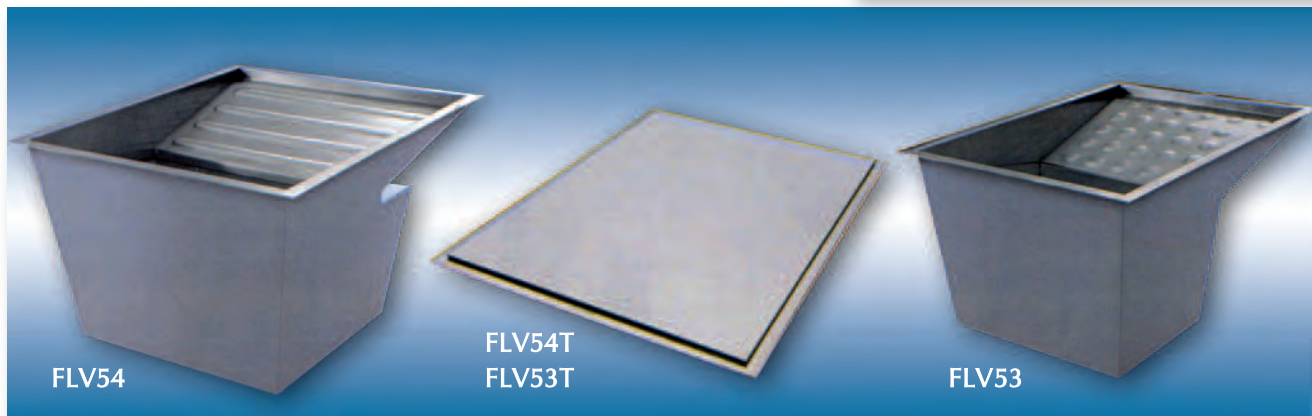
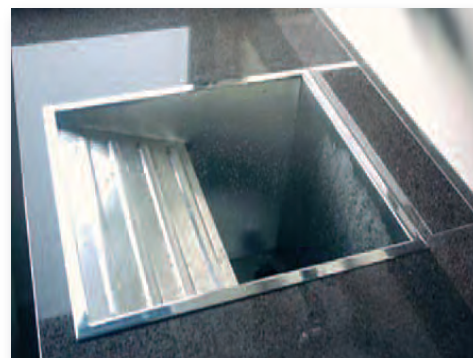
Ref.	Descripción	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
F1470-V	Mesa preparación verduras	1400 x 700 x 850	
F1470-C	Mesa preparación carne o pescado	1400 x 700 x 850	
F1870-P	Mesa preparación pescado, con flujo de agua	1800 x 700 x 850	

Estos precios no incluyen cubo de desperdicios.

T Lavaderos.

Lavaderos para encastrar en muebles de cocina.

Lavaderos para encastrar en encimera fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 1mm de espesor.
Opcionalmente disponen de tapadera pulida y protegida por las dos caras.
Bajo pedido se pueden suministrar en otras medidas.
Consúltenos precios y plazos de entrega.



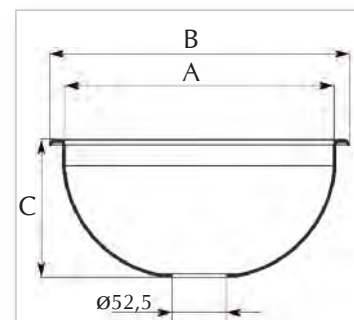
Ref.	Descripción	Dim. exteriores (mm)	Dim. de encastre (mm)	P.V.P. €
FLV54	Lavadero	445 x 540 x 295	412 x 510	
FLV54T	Tapadera para FLV54			
FLV53	Lavadero	384 x 532 x 270	354 x 502	
FLV53T	Tapadera para FLV53			

T Lavabos para encastrar redondos y semiesféricos.



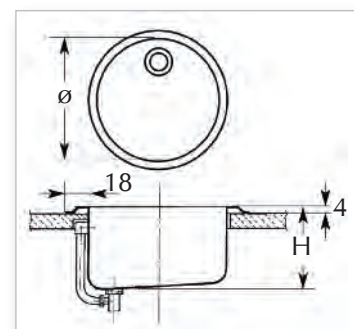
Cubas **semiésféricas** para encastrar en acero inoxidable.

Ref.	A (mm)	B (mm)	C (mm)	P.V.P. €
LV.20	230	200	115	
LV.26	290	260	130	
LV.30	320	300	140	



Cubas **redondas** para encastrar en acero inoxidable.

Ref.	Diámetro (mm)	Altura H (mm)	P.V.P. €
PR.826 C/B	260	180	
PR.830 C/B	300	180	
PR.836 C/B	360	180	
PR.85 C/B	380	180	
PR.90 C/B	420	180	



LAVAMANOS

T Lavamanos murales.



LMPD



LMM



LME

Lavamanos mural colectivo en acero inox AISI 304, con 3 caños y pulsadores de rodilla **agua fría + caliente.**

Dim. totales: 1200 x 435 x 190mm

Ref.: LMMC12

Disponemos de otras combinaciones de griferías así como otras dimensiones. Consultar.



LMMC12

T Lavamanos de pie.



LPM.PT



LPM.PM



LPE

Ref.	Descripción	P.V.P. €
LMPD	Lavamanos mural 400x300x200mm (peq. dimensiones) con pulsador y v. mezcladora	
LMM	Lavamanos mural 400x400x200mm con pulsador y válvula mezcladora	
LME	Lavamanos mural 400x400x200mm con grifo de fotocélula	
LPM.PT	Lavamanos de pie 400x400x850mm con pulsador y v. mezcladora	
LPM.PM	Lavamanos de pie 400x400x850mm con pedal y v. mezcladora	
LPE	Lavamanos de pie 400x400x850mm con grifo de fotocélula	

CUBOS Y SILOS SOBRE RUEDAS



CDR50

Cubos de desperdicios y silos para sólidos.

Construidos en **acero inoxidable AISI 304**.

Modelo: **CDR50**, Cubo dotado de: 4 ruedas giratorias y tapa.

Modelos: **CDR50P** y **CDR90P**, Cubo dotado de: 2 ruedas giratorias, soporte y tapa accionada por pedal.

Modelo: **SIR125** Contenedor dotado de: 4 ruedas giratorias y tapa.

Modelo: **CDR-PS** Porta sacos dotado de: 2 ruedas giratorias, soporte y tapa accionada por pedal.

Ref.	Dimensiones (mm)	Capacidad (Lt)	P.V.P. €
CDR50	Ø 390 x 605	50	
CDR50P	Ø 390 x 605	50	
CDR90P	Ø 450 x 685	90	
SIR125	395 x 610 x 785	125	
CDR-PS	Ø 395 x 610	-	



CDR50P



SIR125



CDR-PS

TABLAS DE CORTE



Tablas de corte

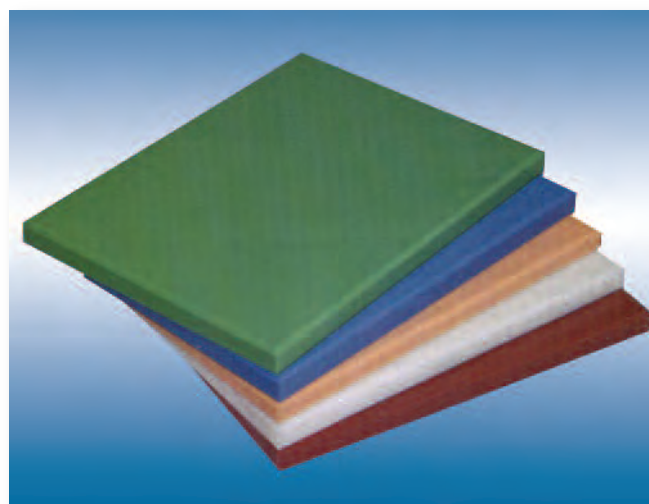
En polietileno P-500 en **varios colores**

(blanco, rojo, verde, amarillo, marrón y azul).

Podemos ofrecerle la posibilidad de tablas corte a medida.

Consúltenos precios y plazos de entrega.

Ref.	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
DP.30202	300 x 200 x 20mm	
DP.40303	400 x 300 x 30mm	
DP.40405	400 x 400 x 50mm	
DP.45455	450 x 450 x 50mm	
DP.50302	500 x 300 x 20mm	
DP.50304	500 x 300 x 40mm	
DP.50333	500 x 330 x 30mm	
DP.50505	500 x 500 x 50mm	
DP.60402	600 x 400 x 20mm	
DP.60403	600 x 400 x 30mm	
DP.60405	600 x 400 x 50mm	

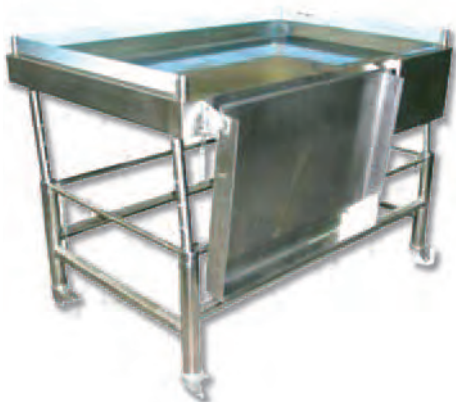


T Bandejas de pescado modulares.

- Construidas en acero inoxidable AISI-316.
- **Inclinables** en dos sentidos.
- Dotadas de 4 **ruedas inoxidables** de **nylon** giratorias, dos con freno.
- Estructura en perfil redondo de acero inoxidable soldado.
- Topes a 4 lados de metacrilato transparente.
- 2 desagües.
- **Altura regulable: varios planos de instalación (800 - 950 - 1100mm).**



Módulo auxiliar



Ref.	Descripción	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
ST.HCNPSP2	Bandeja de pescado	1500 x 1000 x 1100	
ST.HCNPSMA	Módulo auxiliar para bandeja de pescado	1100 x 1000 x 1100	
ST.HMEPSAA	Ala abatible	800 x 600	
ST.HMEPSSA	Sobre abatible	400 x 300	
ST.HCNAIPM	Papelera	560 x 360	
ST.HCNPSPB	Portabolsa	Longitud = 340	
ST.HCNPSDE	Deposito	750 x 200 x 160	

T Bandejas de pescado a medida.



Fabricación a medida de todo tipo de bandejas de pescado en acero inoxidable con acabados decorativos.

Indíquenos sus necesidades y les enviaremos presupuesto y plazo de entrega.



T Mesas de preparación.



ST.HCNCHMF

Mesa soporte cortadora de fiambres.
Construida en **acero inoxidable**.
Con agujero para residuos diámetro 180mm
Cerrada a **tres caras**.
1 lateral abierto.

HCNAIPM
Portapapel
(no incluido)

ST.HCNAICB
Cubo de basura
(no incluido)

Mesas soporte maquinaria varia.
Encimeras en **acero inoxidable** de **1,5mm de espesor**, con esquinas y cantos **redondeados**, con aglomerado de 10mm
Patas de **tubo redondo** Ø 43mm
Patas regulables.
Piso en acero inoxidable de 0,7mm de espesor.

ST.XMT7500
Cuchillero
(no incluido)

ST.GTALF00

Tajo lastrado flotante.
Patas de **tubo redondo** Ø 40mm
Patas regulables **flotantes**.
Cuerpo en acero inox **flotando** sobre muelles.
Contrapeso de **homigón**.

PCV
Portacuchillos de varilla.

TJ44

Ref.	Descripción	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
ST.HCNCHMF	Mesa soporte cortadora de fiambres	800 x 600 x 760	
ST.A1MCF	Mesa soporte cortadora de fiambres	700 x 500 x 760	
ST.A1MEN	Mesa soporte envasadora	700 x 500 x 850	
ST.A1MPI	Mesa soporte picadora de carne	500 x 500 x 600	
ST.A1MCO	Mesa soporte cortadora de cordero	500 x 500 x 600	
ST.GTALF00	Tajo lastrado fibra roja	450 x 450 x 850	
TJ44	Tajo sin lastrar con faldón y entrepaño, fibra blanca	400 x 400 x 850	
TJ55	Tajo sin lastrar con faldón y entrepaño, fibra blanca	500 x 500 x 850	
TJ75	Tajo sin lastrar con faldón y entrepaño, fibra blanca	700 x 500 x 850	
ST.XMT7500	Tajo sin lastrar con faldón y entrepaño, fibra blanca	400 x 40 x 400	
Accesorios			
PCV	Portacuchillos de varilla para adosar	340 x 50 x 30	
ST.XMT7500	Cuchillero para adosar		
ST.HCNAICB	Cubo basura		
HCNAIPM	Portapapel		

T Mesas de preparación.

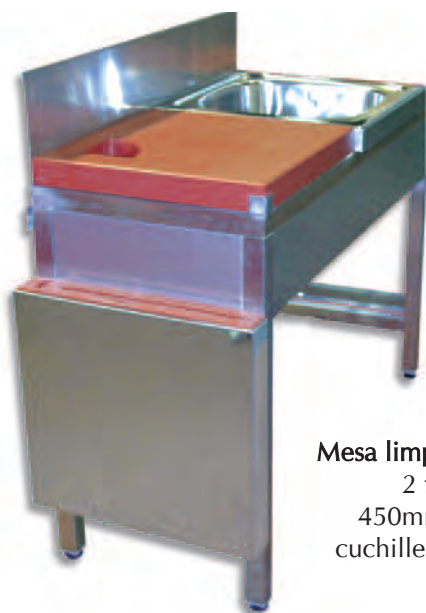


Ref. ST.A1MDJ

Mesa con fibra, puertas correderas y cajón interior. Encimera en acero inoxidable de 1mm sobre aglomerado. Fibra roja en polietileno de 20mm Laterales cerrados, sin trasera. Piso en acero inoxidable con aglomerado.

Dimensiones totales: 1500x600x850mm

Ref. ST.HCNPST4
Mesa de desbarasado con fibra en polietileno rojo de 20mm
 Laterales y trasera cerrados. Puertas abatibles en el frente.
 Peto en metacrilato. Cuchillero adosado.
 Cajón en acero inox en el interior.
 Dimensiones totales: 1100x600x850mm



Ref. ST.A1MP

Mesa limpieza pescado 1 puesto. Encimera con fibra de polietileno rojo. Cuba 450 x 450mm Sistema cuelgabolsas de basura. Cuchillero adosado. 2 soportes para bandejas de pescado.

Dimensiones totales: 900x450x850mm

Ref. ST.A2MD
Mesa limpieza pescado 2 puestos. Encimera con 2 fibras de polietileno rojo. 1 cuba 450 x 450mm 2 sistemas cuelgabolsas de basura. 2 cuchilleros adosados. 2 soportes para bandejas de pescado.
 Dim. totales: 1350x450x850mm



Ref. ST.HCNPST3

Mesa de desbarasado con fibra de polietileno rojo de 20mm
 Laterales y trasera cerrados. Peto en metacrilato. Cuchillero adosado. Hueco para cubo de basura, resto con estante bajo.
 Dim. totales: 1100x600x850mm

T Armarios Esterilizadores.



DV.2326

Armarios esterilizadores de cuchillos mediante rayos UVA.

Su **soporte especial**, a diferencia de los modelos clásicos de barra magnética, **asegura** que el área crítica del cuchillo se **esterilice completamente**.
Conformes a todas la **normas** de higiene **CE** relacionadas con la **manipulación de alimentos**.

Construidos en **acero inoxidable**.
Lámpara **UVA** germicida.
Esterilización de los cuchillos en **menos de 30 minutos**.
Temporizador de 120 minutos.
Potencia: 15W
Capacidad para 20 cuchillos.

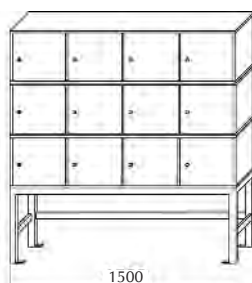
Consúltenos precio y plazo de entrega de **otros modelos** de esterilizadores: UVA en otras medidas; mediante **ozono**, por inmersión en **agua caliente**, etc.

Ref.	Descripción	Dim. totales (mm)	P.V.P. €
DV.2326	Esterilizador UVA para 20 cuchillos	512 x 150 x 655	

T Bloques de consignas.



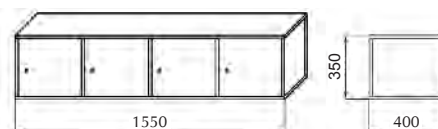
ST.CNS-B12B



1500



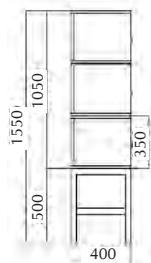
ST.CNS-B4



1550

350

400



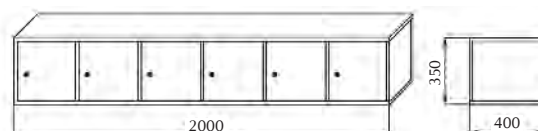
1550

1050

400



ST.CNS-B6



2000

350

400

Ref.	Descripción	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
ST.CNS-B4	Consigna modular 4 puertas	1500 x 400 x 350	
ST.CNS-B6	Consigna modular 6 puertas	2000 x 400 x 350	
ST.CNS-B12B	Bloque 12 consignas con soporte	1500 x 400 x 1550	

T Soportes consignas con cerraduras para carros.

Soportes con **cerraduras para carros** para bloques modulares de consignas. Estructura en tubo de **acero inoxidable AISI-304** acabado BA. Tablero superior en **melamina**. Pletinas para atornillar al suelo. Cadena para sujeción carros. Se suministran **independientes** de los bloques de consignas.



Ref.	Descripción	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
ST.CNS-S4	Soporte para 4 consignas con 4 cerraduras para carros	1500 x 400 x 1140	
ST.CNS-S6	Soporte para 6 consignas con 5 cerraduras para carros	2000 x 400 x 1140	
ST.CNS-S8	Soporte para 8 consignas con 8 cerraduras para carros	3000 x 400 x 1140	

T Módulos de taquillas.



Techo inclinado

Taquilla en acero **inoxidable** AISI 304 de **1mm de espesor** acabado satinado.
 - Taquillas de: 1, 2 y 3 módulos.
 - Techo inclinado.



- 1 puerta entera por módulo.
- Interior con estante superior e inferior.

- 2 medias puertas por módulo.

Ref.	Módulos	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
SP.109-2	1	310 x 450 x 2100	
SP.109-4	2	600 x 450 x 2100	
SP.109-6	3	900 x 450 x 2100	

Ref.	Módulos	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
SP.109	1	310 x 450 x 2100	
SP.109-3	2	600 x 450 x 2100	
SP.109-5	3	900 x 450 x 2100	



03 GRIFERÍA. SUMIDEROS Y CANALES. SEPARADORES DE GRASAS

GRIFERÍA INDUSTRIAL **52**

Grifería para lavamanos	52
Grifería para fregaderos	56
Repuestos para grifería	61
Otra grifería	62
Grifos ducha profesionales línea americana	64
Grifos ducha profesionales monobloc	66
Grifos ducha monomando	67
Grifos aéreos y mangueras extensibles	68
Pistolas para grifos ducha y repuestos	69

SUMIDEROS Y CANALES **70**

Canalinas recogeaguas de hendidura	70
Canalinas recogeaguas con rejilla	72
Tramex en acero inoxidable	74
Sumideros estándar	74
Sumideros con cestillo separado	78
Sumideros con tapa de rejilla / tramex	79
Sumideros con tapa ciega	80
Sumideros de altura rebajada	81
Sumideros con salida horizontal	83
con rejilla / tramex	85
Sumideros telescópicos	86
Sumideros redondos	87
Tapas de registro en acero inoxidable	88
Tapas de registro en acero inoxidable (ligeras)	88

TAPAS ESTANCAS PARA DEPÓSITOS **89**

SEPARADORES DE GRASAS **90**

GRIFERÍA INDUSTRIAL

T Grifería para lavamanos.



GR.119



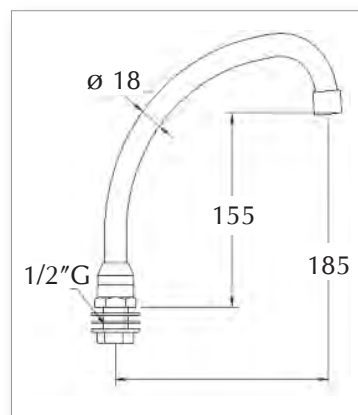
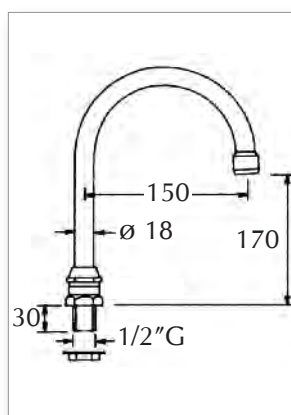
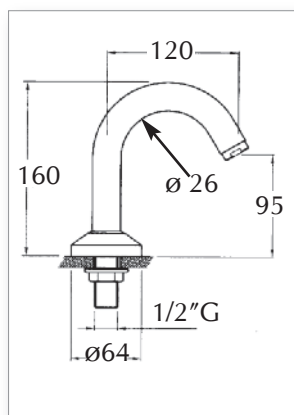
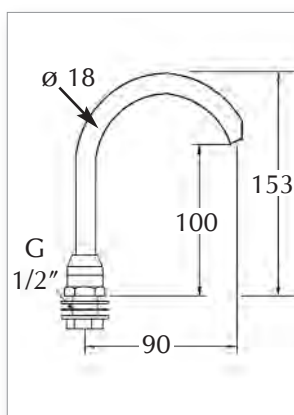
GR.120



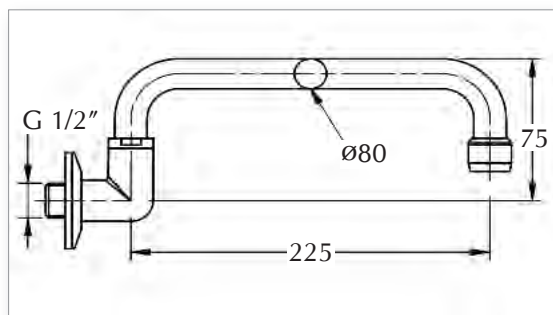
GR.121



GR.121F



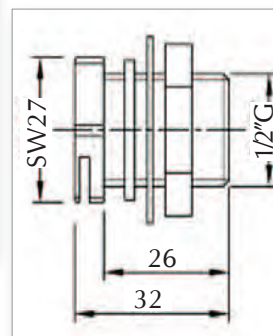
GR.124



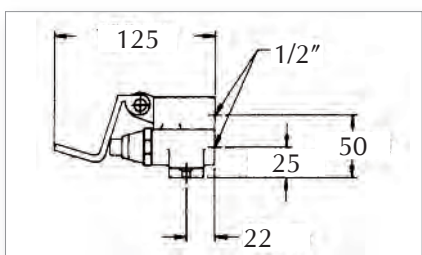
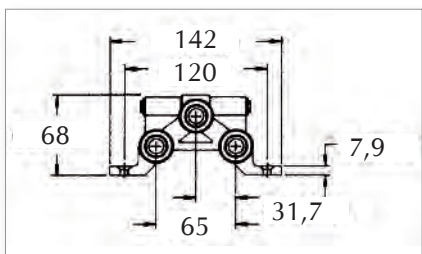
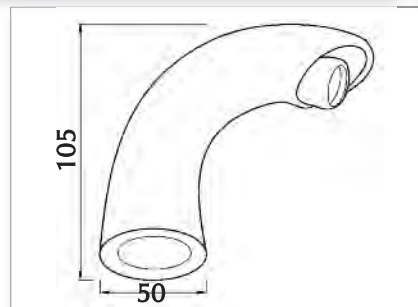
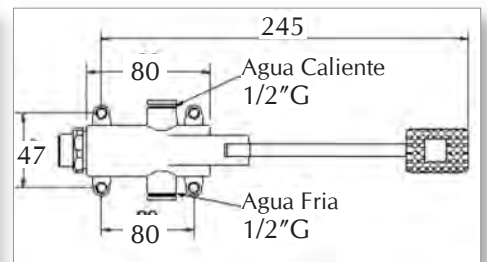
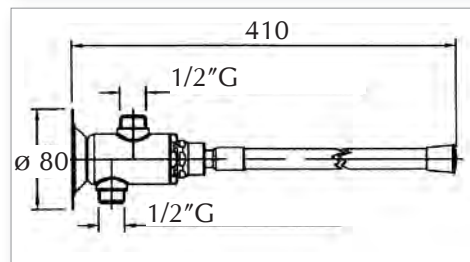
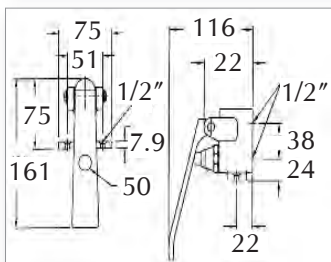
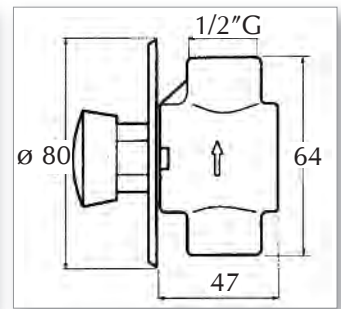
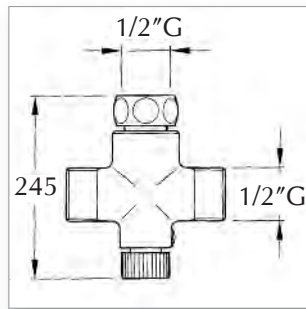
Ref.	Descripción	P.V.P.€
GR.119	Caño cuello cisne giratorio Ø18mm	
GR.120	Caño cuello cisne fijo Ø26mm	
GR.121	Caño cuello cisne recto giratorio Ø18mm	
GR.121F	Caño cuello cisne curvo fijo Ø18mm	
GR.124	Caño giratorio a pared	
GR.122	Boquilla para llenado baño-maría	



GR.122



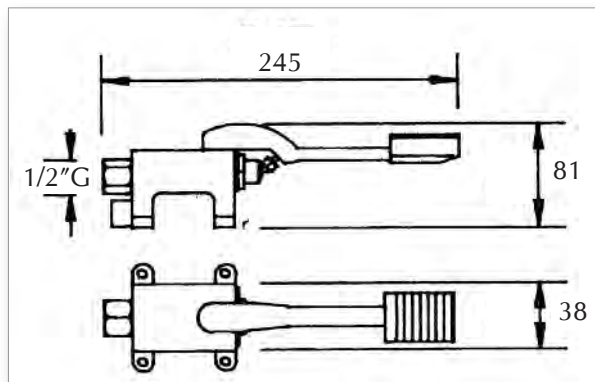
T Grifería para lavamanos (cont.)



Ref.	Descripción	P.V.P.€
GR.100	Válvula prerreguladora de temperatura	
GR.134	Grifo pedal 2 aguas (tipo americano)	
GR.135	Grifo de rodilla 1 agua (tipo americano)	
GR.136	Grifo de rodilla de palanca	
GR.137	Pulsador temporizado	
GR.139	Grifo pedal automezclador serie ECO	
GR.150	Grifo de fotocélula	

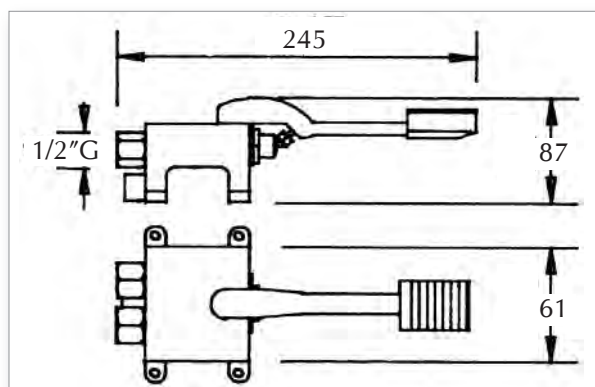
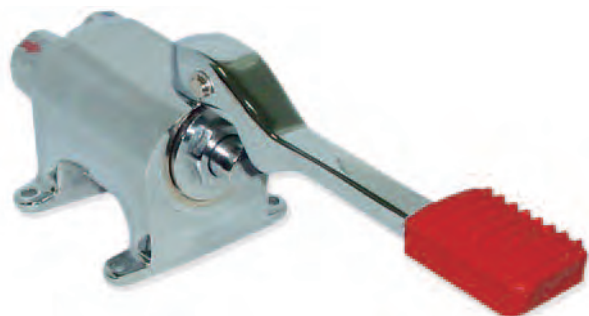
T Grifería para lavamanos (cont.)

Ref. GR.131 Grifo pedal 1 agua, para montaje a suelo.

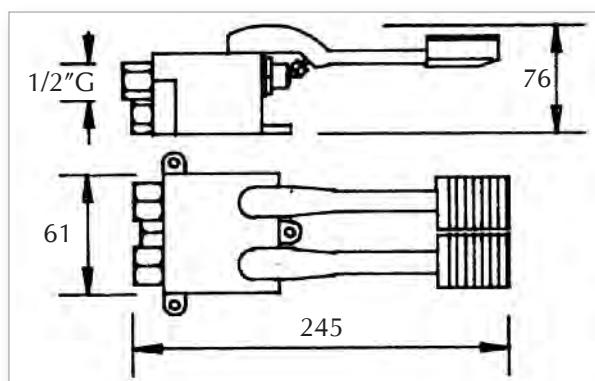
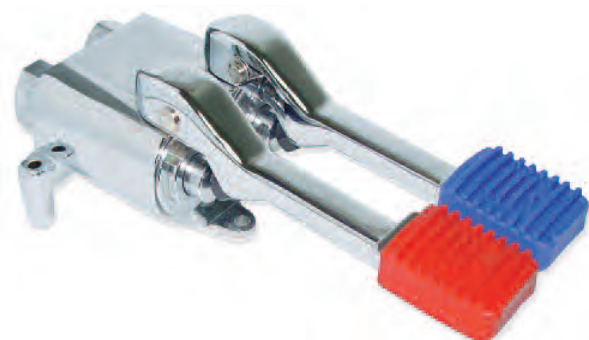


Ref. GR.132 Grifo pedal 2 aguas mezclador.

Cuanto más se pulsa, más caliente sale el agua para montaje a suelo.



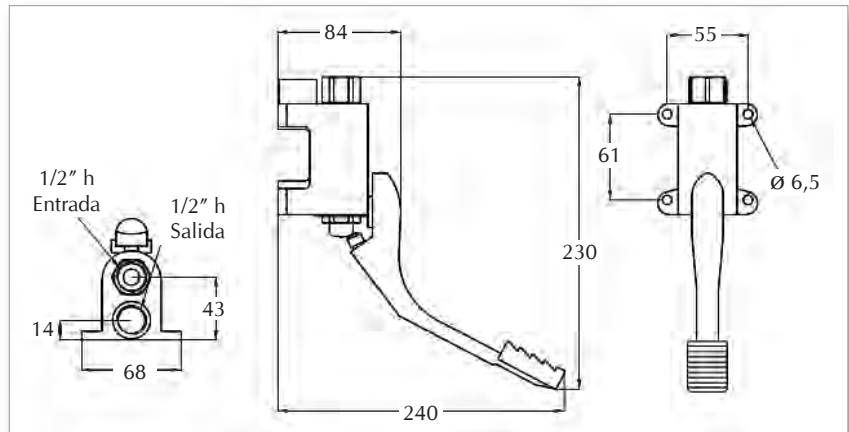
Ref. GR.133 Grifo doble pedal 2 aguas mezclador, para montaje a suelo.



Ref.	Descripción	P.V.P.€
GR.131	Grifo pedal 1 agua	
GR.132	Grifo pedal automezclado	
GR.133	Grifo pedal doble	

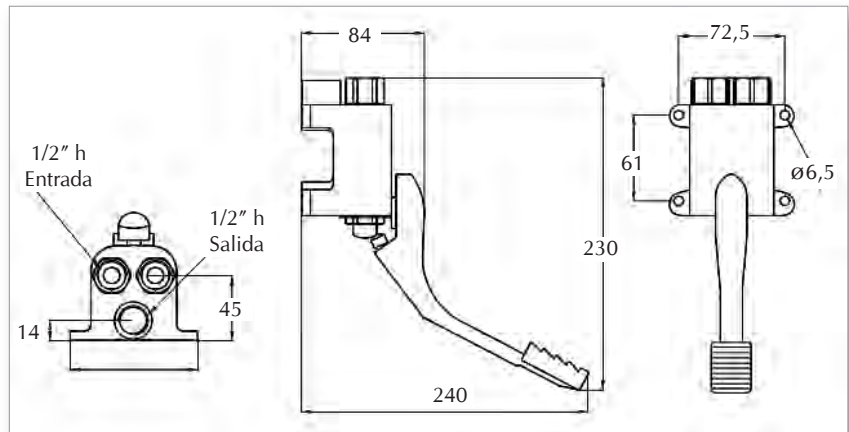
T Grifería para lavamanos (cont.)

Ref GR.131V Grifo pedal 1 agua, para montaje a pared.

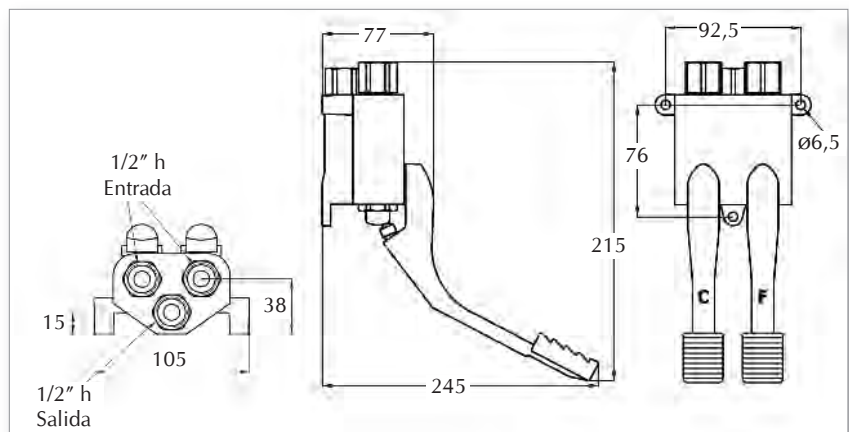


Ref GR.132V Grifo pedal 2 aguas mezclador.

Cuanto más se pulsa, más caliente sale el agua para montaje a pared.

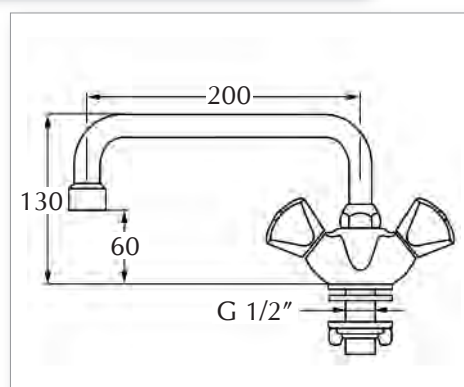
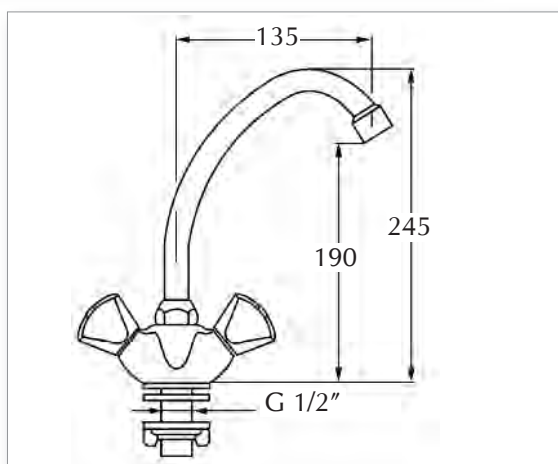
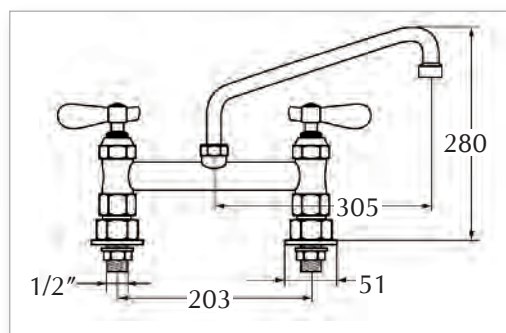
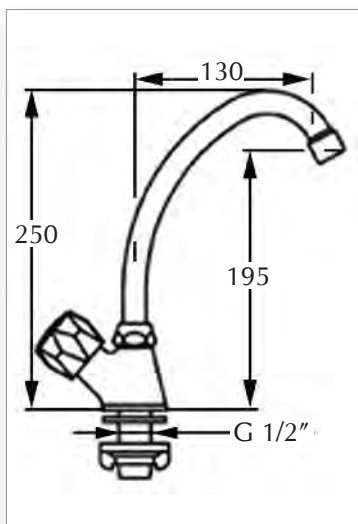


Ref GR.133V Grifo doble pedal 2 aguas mezclador, para montaje a pared.



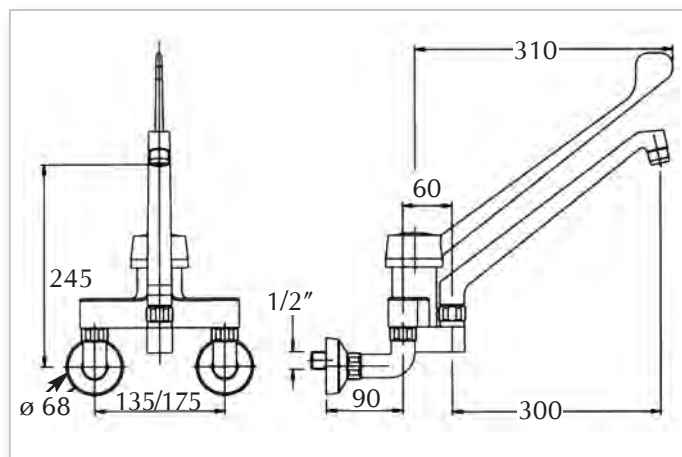
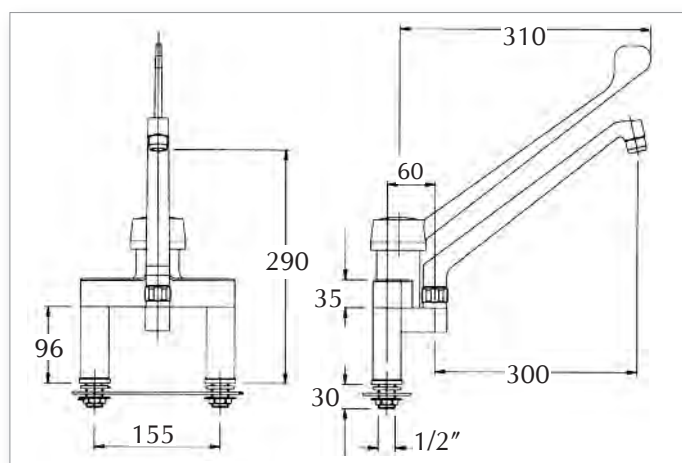
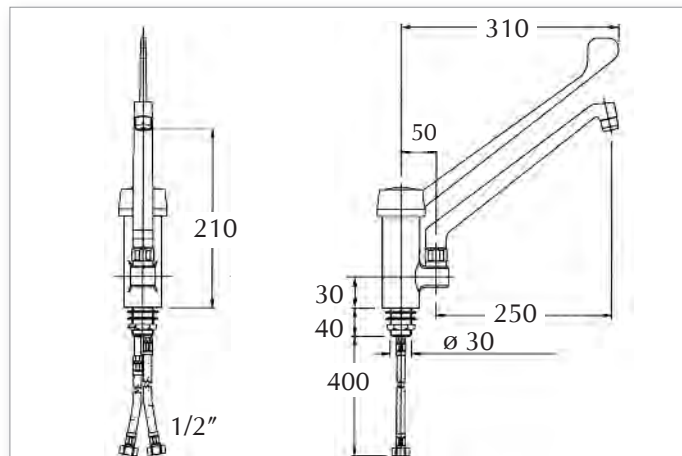
Ref.	Descripción	P.V.P.€
GR.131V	Grifo pedal 1 agua	
GR.132V	Grifo pedal automezclado	
GR.133V	Grifo pedal doble	

T Grifería para fregaderos.



Ref.	Descripción	P.V.P.€
GR.250	Grifo un agua caño cisne	
GR.238	Grifo dos aguas a encimera	
GR.230	Grifo monobloc para encimera	
GR.230 (C)	Monobloc caño 250 ó especial bajo-barra (C)	

T Grifería para fregaderos (cont.)



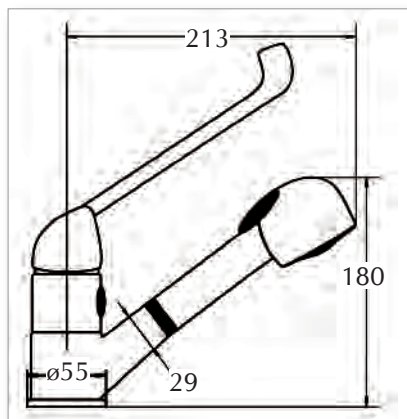
Ref.	Descripción	P.V.P.€
GR.220	Grifo gerontológico monomando monobloque, caño fundición	
GR.221	Grifo gerontológico monomando dos columnas, caño fundición	
GR.228	Grifo gerontológico monomando conexión a pared, caño fundición	
GR.220T	Grifo gerontológico monomando monobloque, caño tubo	
GR.221T	Grifo gerontológico monomando dos columnas, caño tubo	

GRIFERÍA INDUSTRIAL

T Grifería para fregaderos (cont.)



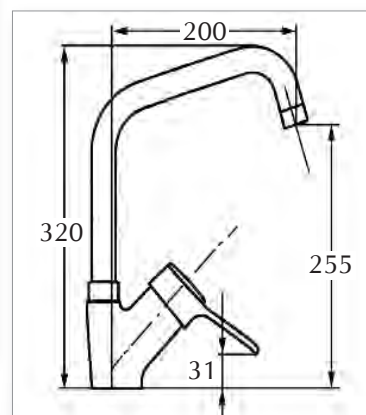
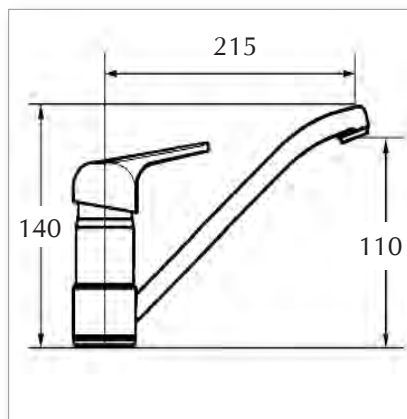
GR.222



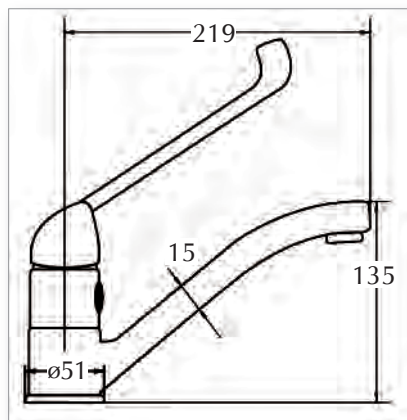
GR.225



GR.223

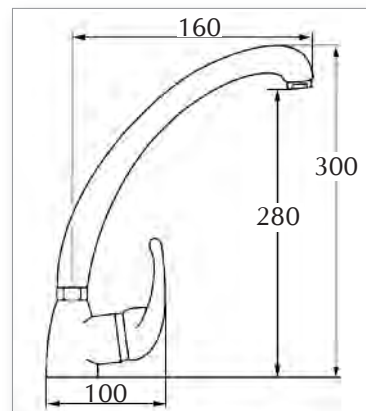


GR.224



GR.226

Ref.	Descripción	P.V.P.€
GR.222	Monomando gerontológico con ducha extraíble	
GR.223	Monomando cromado mando horizontal	
GR.224	Monomando cromado mando horizontal gerontológico	
GR.225	Monomando cromado mando vertical, caño recto 200mm	
GR.226	Monomando cromado mando vertical, caño curvo 300mm	



T Grifería para fregaderos (cont.)



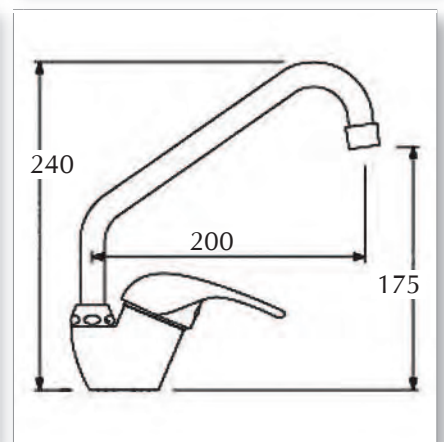
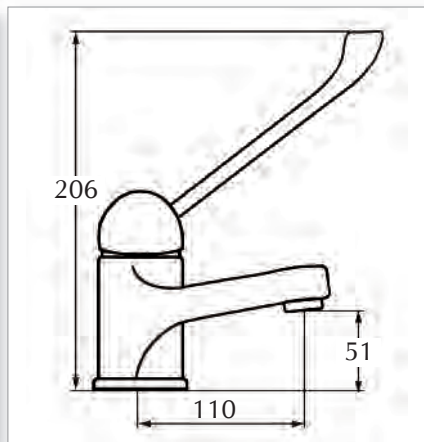
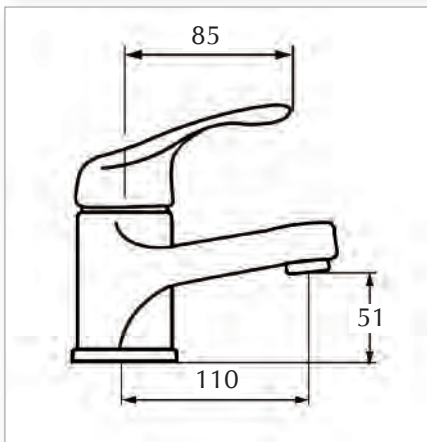
GR.233



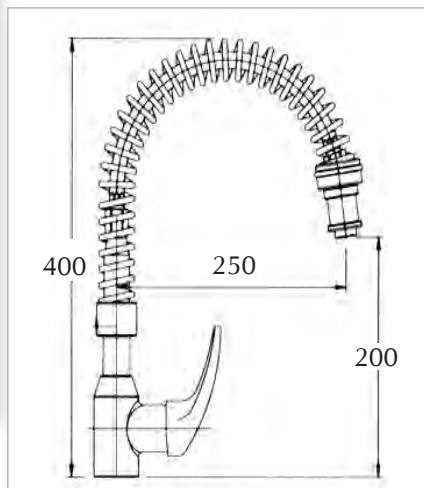
GR.243



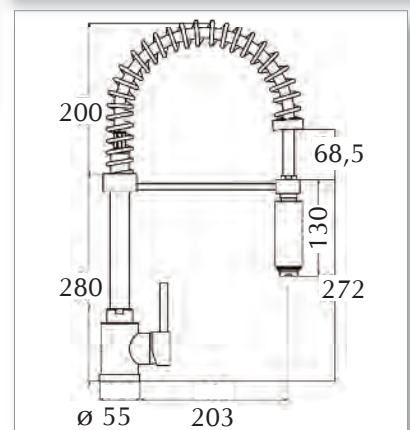
GR.251



GR.227



GR.229



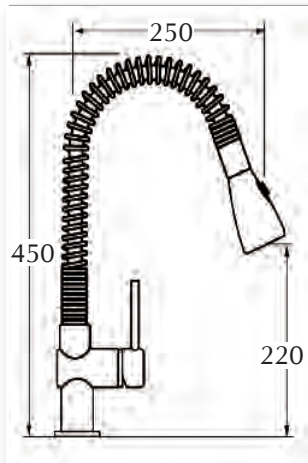
Ref.	Descripción	P.V.P.€
GR.233	Grifo monomando para lavabo	
GR.243	Grifo monomando m. gerontológica para lavabo	
GR.251	Grifo monomando vertical caño alto	
GR.227	Monomando flexo orientable	
GR.229	Monomando flexo orientable 3 posiciones	

GRIFERÍA INDUSTRIAL

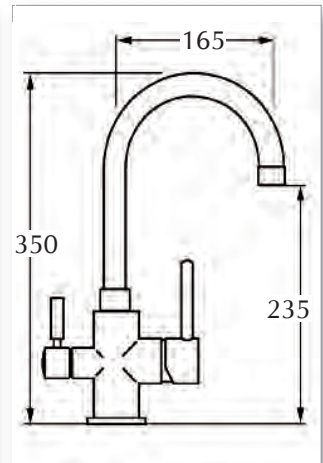
T Grifería para fregaderos (cont.)



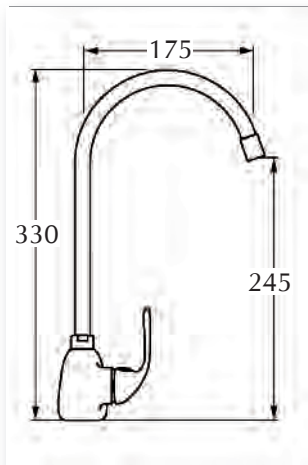
GR.236



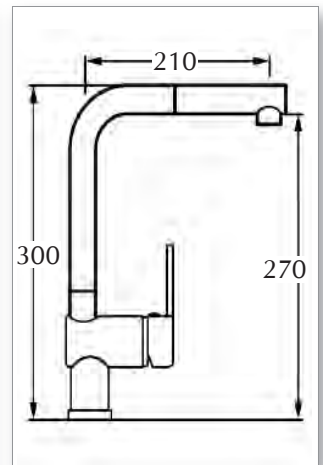
GR.237



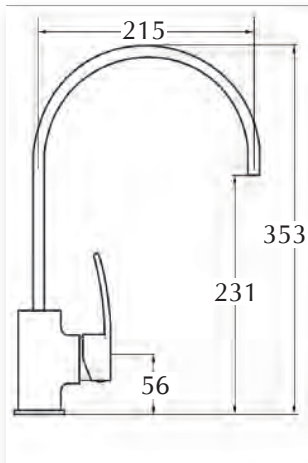
GR.240



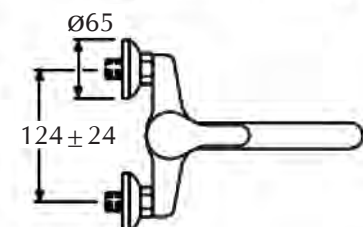
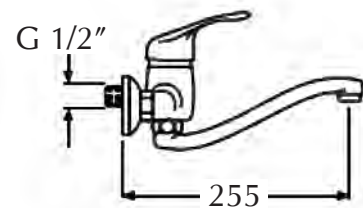
GR.241



GR.242



GR.235

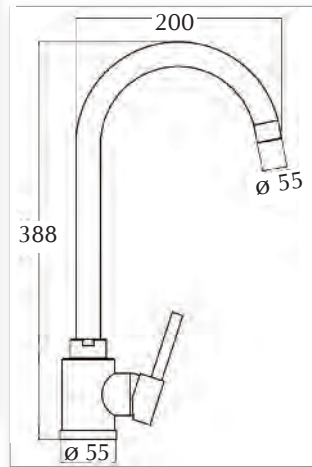


Ref.	Descripción	P.V.P.€
GR.235	Monomando gerontológico mural	
GR.236	Monomando vertical con flexo	
GR.237	Monomando 3 vías osmosis	
GR.240	Monomando vertical	
GR.241	Monomando vertical con flexo extensible	
GR.242	Monomando vertical	

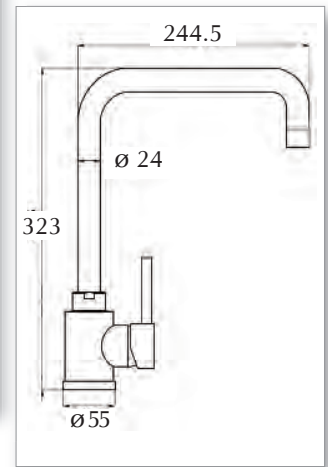
T Grifería para fregaderos (cont.)



GR.231



GR.232



Ref.	Descripción	P.V.P.€
GR.231	Monomando vertical caño curvo	
GR.232	Monomando vertical caño recto	

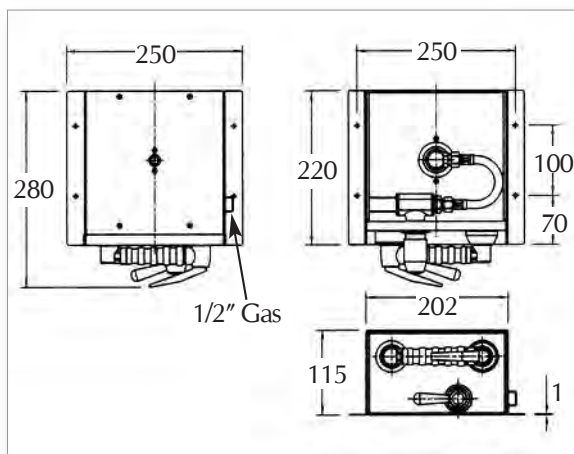
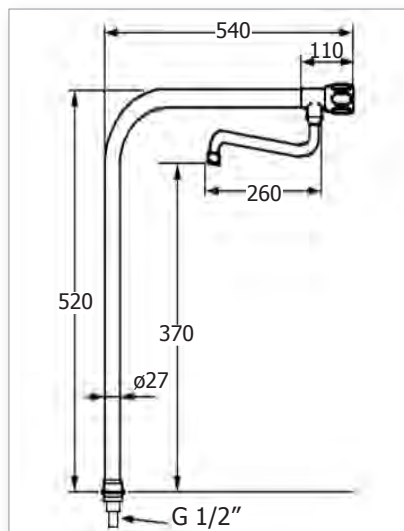
T Repuestos para grifería.

	Ref.	Descripción	P.V.P.€		Ref.	Descripción	P.V.P.€
	GR.15020	Conjunto caño y portaled para GR.150			GR.22220	Flexo para GR.222	
	GR.15010	Caja electrónica para GR.150			GR.22230	Ducheta para GR.222	
	GR.15030	Kit de fijación para GR.150			GR.22010	Cartucho para GR.220 y GR.221	
	GR.22210	Cartucho para GR.222			GR.22310	Cartucho para GR.223 y GR.224	

T Otra grifería.



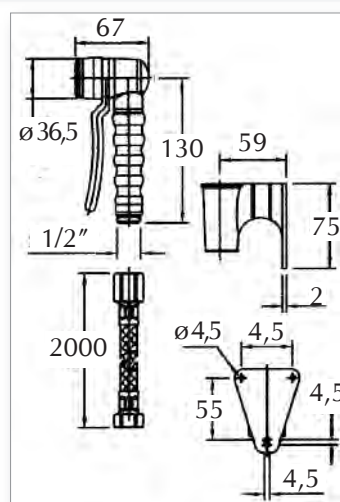
GR.210



GR.115

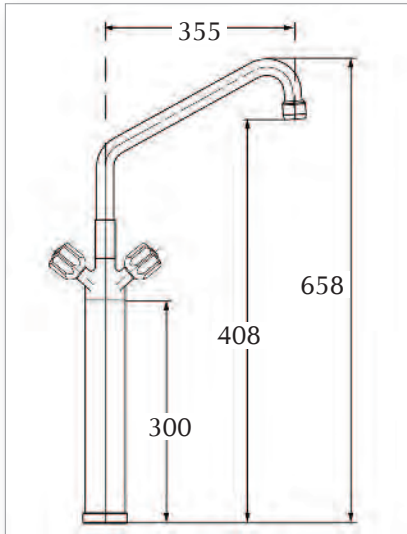


GR.110



Ref.	Descripción	P.V.P.€
GR.210	Grifo de columna para llenado de ollas articulado	
GR.115	Grupo ducha retráctil en acero inoxidable para horno	
GR.110	Grupo ducha lavado horno flexo + pistola	

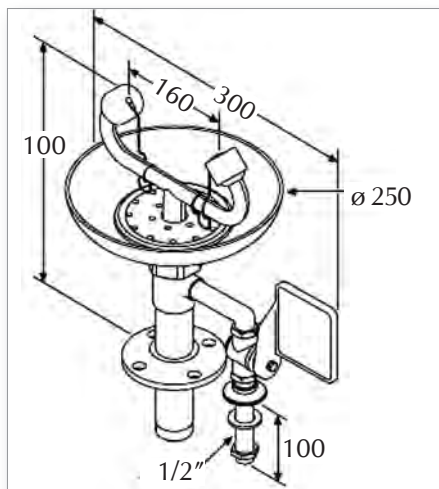
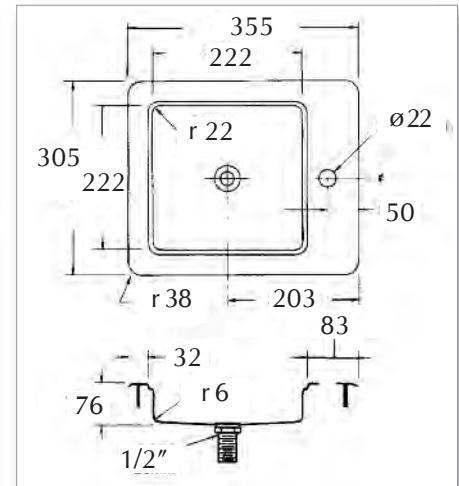
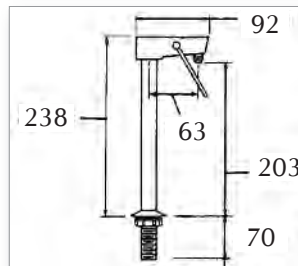
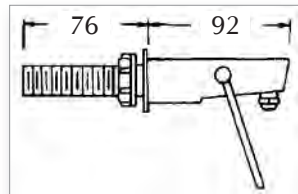
T Otra grifería (cont.)



GR.211



GR.200



GR.2112

Ref.	Descripción	P.V.P.€
GR.211	Grifo de columna para llenado de ollas	
GR.200	Dispensador de líquidos con bandeja en acero inoxidable	
GR.2112	Grifo lava-ojos	

GRIFERÍA INDUSTRIAL

T Grifos ducha profesionales línea americana.

Disponibles en dos acabados. Valvulería en latón cromado de alta calidad. Flexible y pistola ducha completamente compatibles con T&S y Fisher. Base del flexible especialmente **reforzada** para evitar roturas. La serie **LUXE** se distingue, además, por unas terminaciones de mayor resistencia, así como cierres de **1/4 de vuelta**.



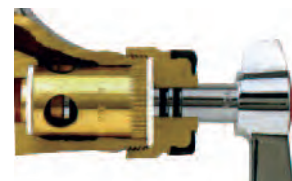
El **muelle** helicoidal en **acero inoxidable** de gran resistencia mantiene el flexo en su posición.



Manguera interior en **Santoprene®**, nylon reforzado para **altas presiones**, fijada mediante acople hidráulico de alta presión. Testado hasta **27atm**



Sólido **refuerzo** en **acero inoxidable** para disminuir la fatiga de la **base del flexo**, alargando así considerablemente su **vida útil**.



Sistema de cierre a **1/4 de vuelta**, con manetas **ergonómicas** marcadas con código de color internacional (azul/rojo), y **válvulas antirretorno** para evitar el cruce de agua caliente y fría de regreso a la red.

* Características de la serie Luxe.

T Grifos ducha profesionales línea americana (cont.)



Grifos intermedios modelos K55/KEC-1011 adaptables a **TODOS** los modelos de grifo-ducha, **incluso después de su instalación.**

Basta con desenroscar el tubo elevador del cuerpo del grifo, intercalar este modelo, enroscar de nuevo el elevador.



Serie STANDARD
Óptima relación calidad/precio

Descripción	Serie STANDARD		Serie LUXE	
	Ref.	P.V.P.	Ref.	P.V.P.
Conexión a encimera, mandos para 2 aguas	KEC-1001		K50	
Conexión a pared, mandos para 2 aguas	KEC-2001		K53	
Conexión a encimera, mando para 1 agua	KEC-3001		K63	
Conexión a encimera, sin mandos, 1 agua	KEC-4001		K73	
Grifo intermedio, adaptable a todos los modelos	KEC-1011		K55	
Conexión a encimera, 2 aguas, altura reducida	KEC-1002		K501	

T Grifos ducha monobloc.



Ref.	Descripción	P.V.P.€
GR.400	Grifo ducha con dos aguas para montar a encimera.	
GR.405	Grifo ducha con dos aguas para montar a encimera, con grifo intermedio .	
GR.430	Grifo ducha con dos aguas para montar a encimera.	
GR.435	Grifo ducha con dos aguas para montar a encimera, con grifo intermedio .	
GR.420	Grifo ducha con dos aguas para montar a encimera.	
GR.425	Grifo ducha con dos aguas para montar a encimera, con grifo intermedio .	

 Grifos ducha monomando.


GR.410



GR.220D



GR.221D



GR.415



GR.220DR



GR.221DR

Gerontológico de altura 950mm

Ref.	Descripción	P.V.P.€
GR.410	Grifo ducha monomando con dos aguas para montar a encimera.	
GR.415	Grifo ducha monomando con dos aguas para montar a encimera, con grifo intermedio .	
GR.220D	Grifo ducha monomando con dos aguas gerontológico a encimera 1 taladros.	
GR.221D	Grifo ducha monomando con dos aguas gerontológico a encimera 2 taladros.	
GR.220DR	Grifo ducha monomando gerontológico con dos aguas a encimera, 1 taladro Altura 950mm	
GR.221DR	Grifo ducha monomando gerontológico con dos aguas a encimera, 2 taladros Altura 950mm	

T Grifos aéreos y mangueras extensibles.



Manguera enrollable en acero inoxidable de 10 metros.
Pistolas adaptables
no incluidas en el precio.



Manguera enrollable en acero inoxidable de 15 metros.
Pistolas adaptables
no incluidas en el precio.



Ref.	Descripción	P.V.P.€
K00	Grifo ducha aéreo con equilibrador	
GR.300	Manguera enrollable (sin ducha), 10m	
GR.301	Manguera enrollable (sin ducha), 15m	

 Pistolas para grifos ducha y repuestos.

Descripción		P.V.P.€	Descripción		P.V.P.€
	Ref. GR.31011 Pistolas para mangueras GR.300 y GR301			Ref. GR.31010 Pistolas ducha para K50 a K73 y GR.300 - GR.301 (No incluye Mango)	
	Ref. GR.31012 Pistolas para mangueras GR.300 y GR301 Salida para espuma			Ref. GR.31020 Mango para pistola ducha GR.31010	
	Ref. GR.31013 Pistolas alta presión para mangueras GR.300 y GR301			Ref. GR.31030 Flexible reforzado Longitud: 1118mm Ref. GR.31031 Flexible reforzado Longitud: 1829mm	
	Ref. GR.36010 Pistolas ducha para GR.360 - GR.361			Ref. GR.31040 Muelle helicoidal en acero inoxidable	
	Ref. GR.36011 Pistolas ducha para GR.360 - GR.361			ADAPTADORES KAD-1 De pistola a macho 1/2" KAD-2 De mango de pistola a macho flexo 1/2" KAD-31 De flexo a hembra 1/2"	
	Ref. GR.36012 Pistolas ducha para GR.360 - GR.361			EQUILIBRADOR Para grifo aereo K00	

Consúltenos precio para repuestos de la serie STANDARD.

SUMIDEROS Y CANALES

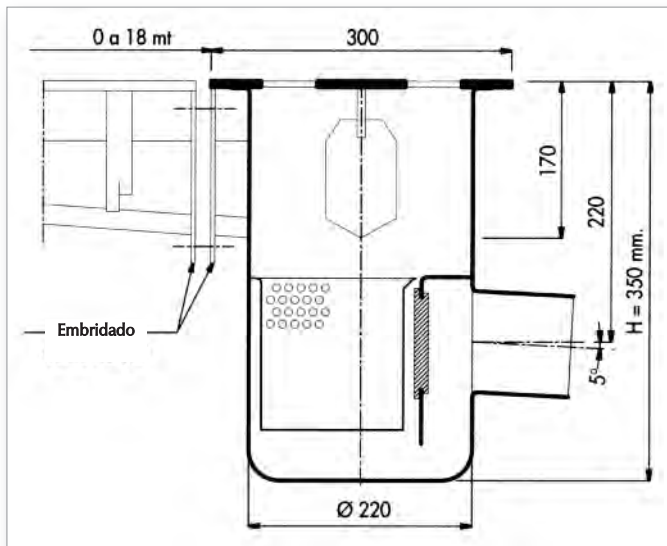
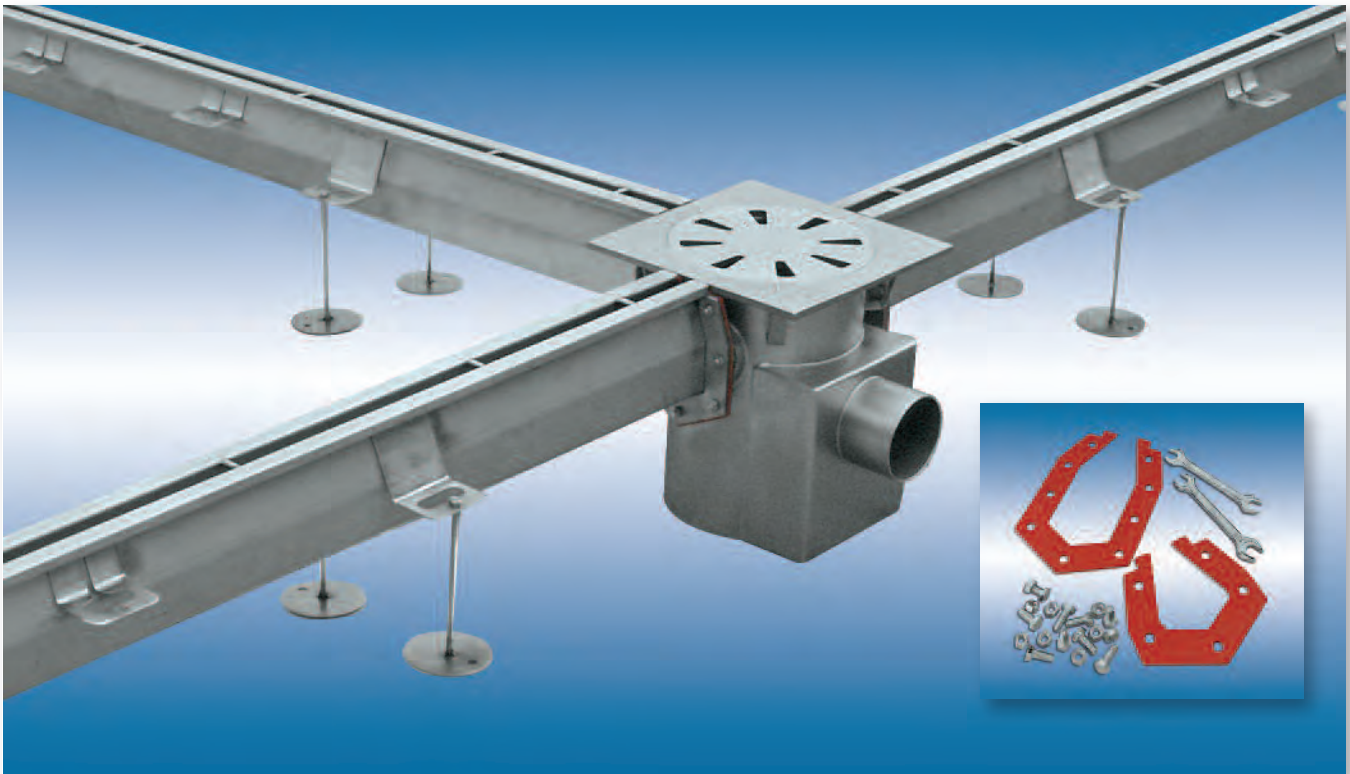
T Canalinas recogeaguas de hendidura.

Las **canalinas de hendidura** representan la solución ideal para el desagüe de los suelos industriales de todos los tipos.

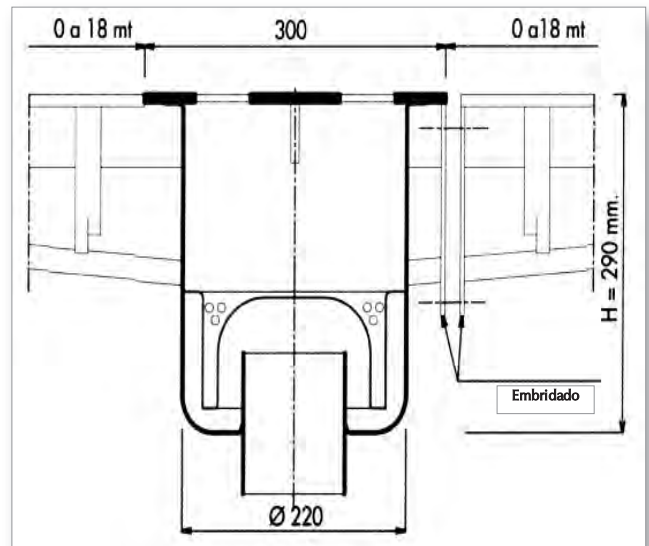
Construidas totalmente en **acero inox AISI 304** (o AISI 316 bajo pedido), nuestros sistemas son fácilmente inspeccionables y lavables, y las características de higiene y limpieza se **ajustan** a las **normativas** comunitarias. Su estructura y dimensiones permiten una elevada resistencia a grandes cargas.

Proyecto y fabricación son ejecutados de acuerdo a las exigencias del cliente. Cada tramo puede tener un máximo de **6 metros** ensamblados entre sí **hasta 18 metros** consecutivos con caída incorporada a un sumidero recogeaguas. La protección del alcantarillado se garantiza por el sifón inodoro (desagüe d.100mm) y por el **filtro extraíble**.

El ensamblaje entre el sumidero y la canalina, y entre los varios tramos de canalina, se realiza mediante un **sistema de embridado** con tornillos y **juntas herméticas**.

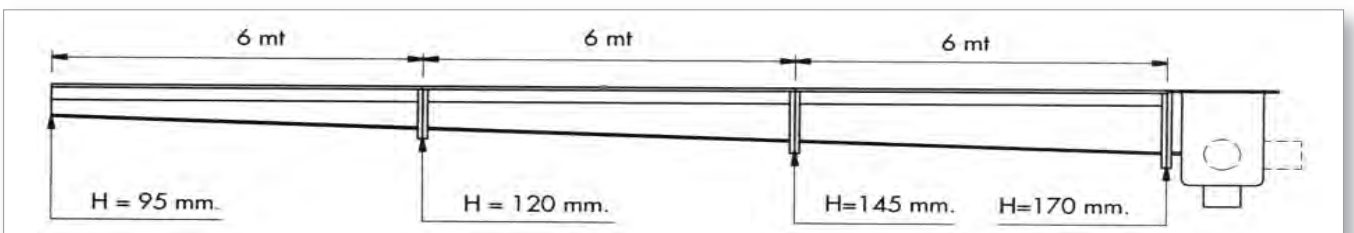
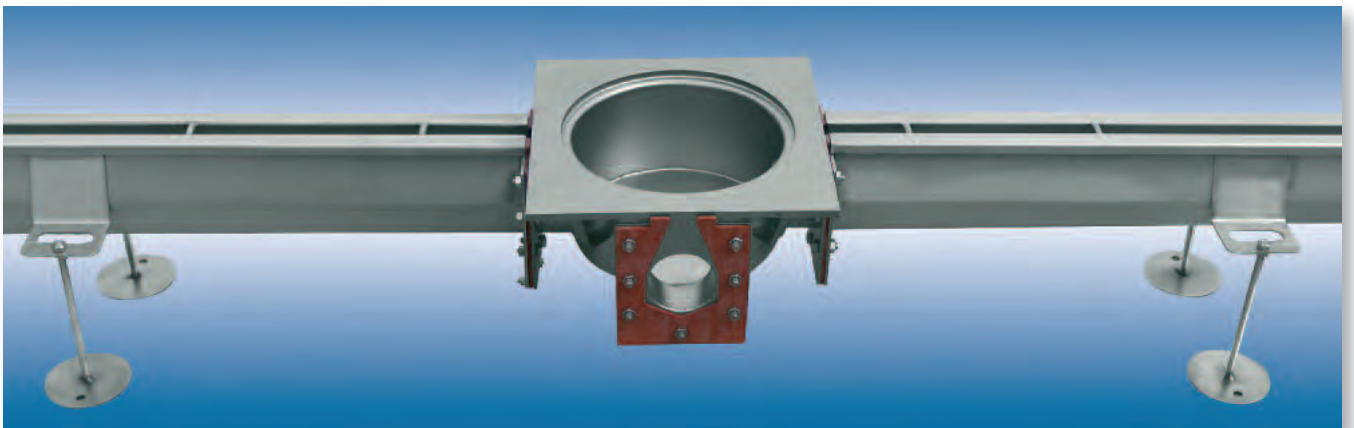
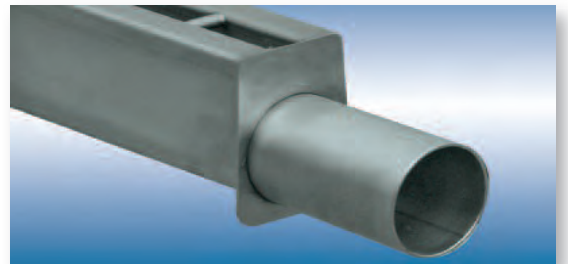
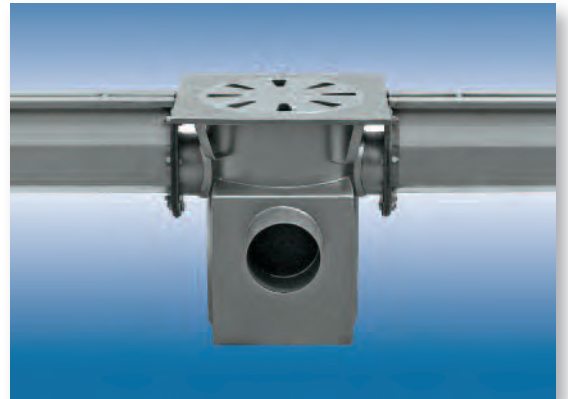
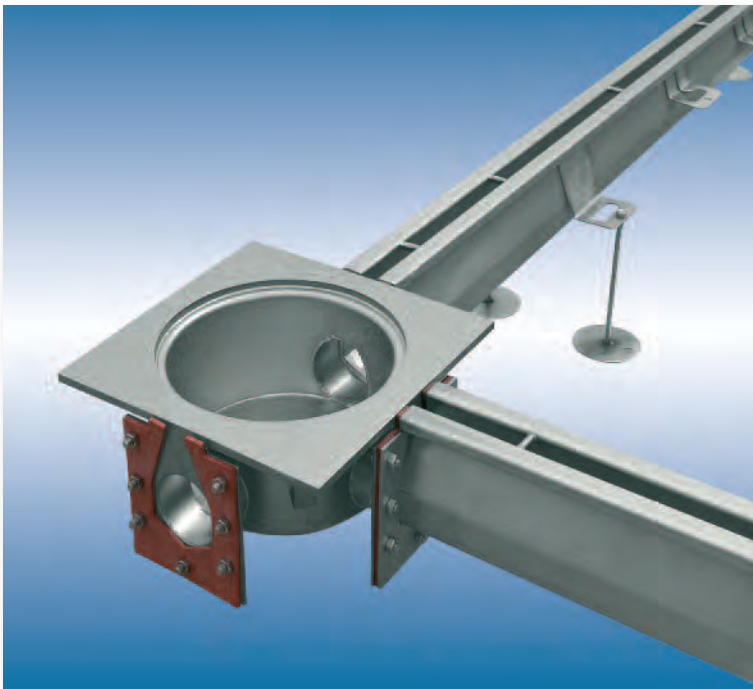


Ej. conexión simple



Ej. conexión doble

T Canalinas recogeaguas de hendidura (cont.)

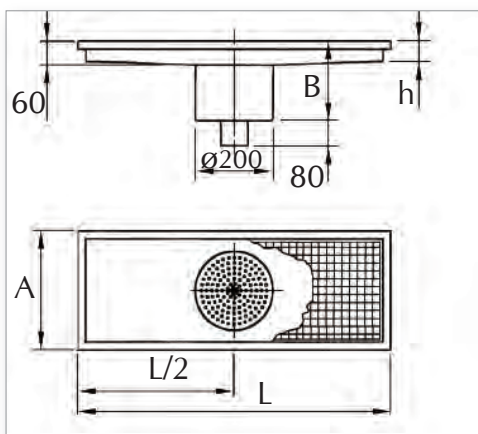


Ref.	Descripción	P.V.P.€
LEPC001	Metro lineal de canalina de hendidura	
LEPC002	Sumidero 300 x 300mm conexión simple	
LEPC003	Sumidero 300 x 300mm conexión doble	
LEPC004	Conjunto embridado canalinas	

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES	
Ancho canalina	70mm
Ancho hendidura	20mm
Espesor material	2mm
Caída incorporada	0,4 - 0,8%
Altura mínima	95mm
Altura máxima	170mm
Distanciadores	cada 330mm
Embridados por tornillos	máx. cada 6m

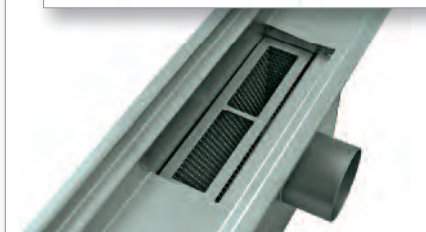
SUMIDEROS Y CANALES

T Canales recogeaguas con rejilla serie ECO.



Ref.	Ancho A (mm)	Longitud L (mm)	h (mm)	B (mm)	P.V.P. €
EEPC1020	200	950	50	140	
EEPC1030	300	950	50	140	
EEPC1040	400	950	50	140	
EEPC1520	200	1400	50	140	
EEPC1530	300	1400	50	140	
EEPC1540	400	1400	50	140	
LEPC2020	200	2100	45	140	
LEPC2030	300	2100	45	140	
LEPC2040	400	2100	45	140	

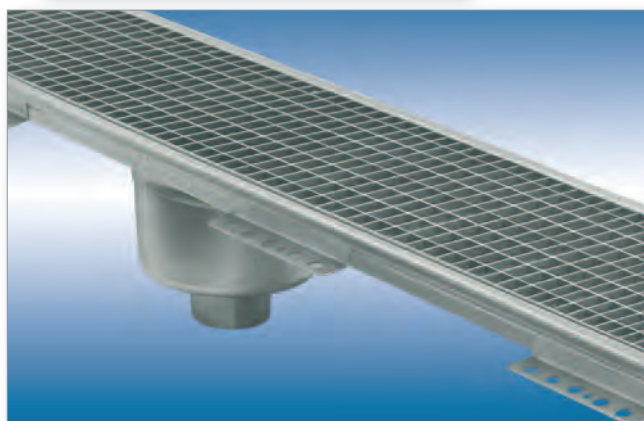
T Canales recogeaguas con rejilla.



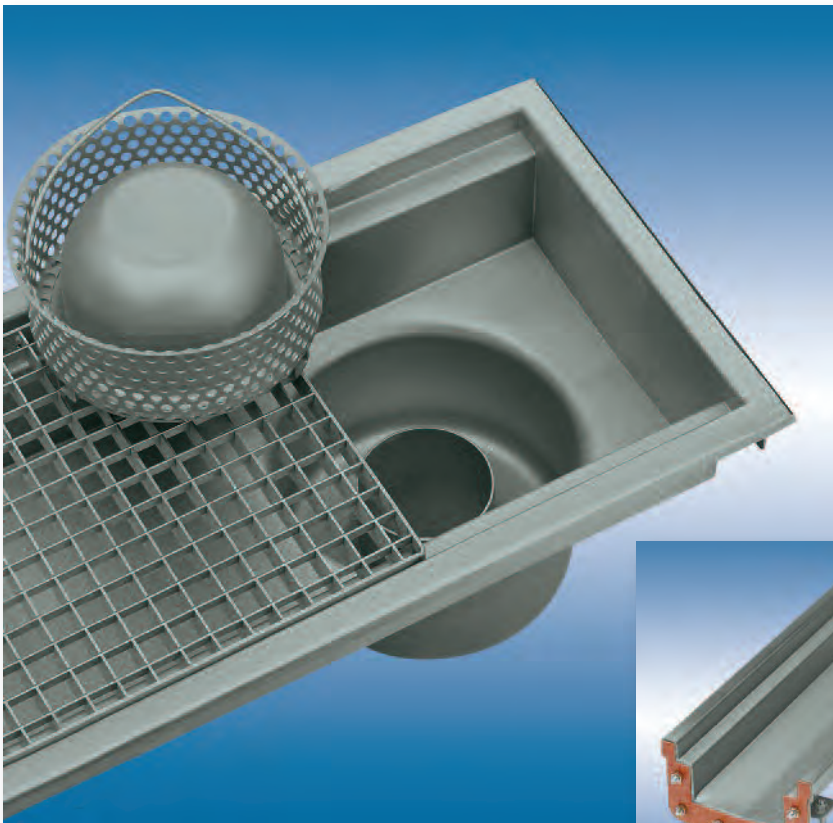
Sistema de drenaje en acero inoxidable por canal cubierto con rejilla antideslizante, con pendiente integrada, y sumidero con cestillo recoge-residuos incorporado al centro (o en un extremo, bajo pedido).

Características:

- Caída incorporada: 0,8%.
- Sifón incorporado con desagüe d.100mm
- Rejilla con pletina portante de 25x3mm y malla de 33x22mm (otras opciones bajo pedido).
- Disponibles en anchos 300 y 400mm (200mm bajo pedido).

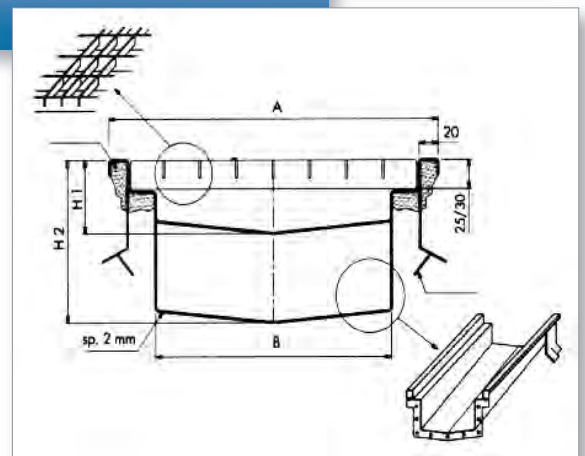
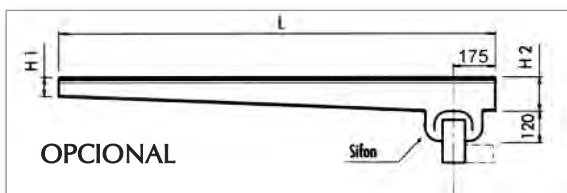
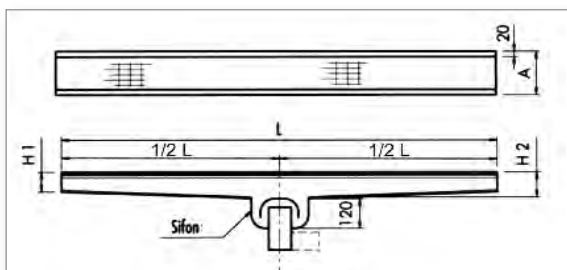


T Canales recogeaguas con rejilla (cont.)



Como estándar, los canales se fabrican con H1=70mm, y una caída de 8mm por metro. No obstante, bajo pedido, pueden fabricarse con H1=50mm en adelante, con caídas desde 1mm por metro en incrementos de 1mm, con sumideros del tipo *rebajado*, todo ello en aras de ajustarse a las necesidades de de la profundidad disponible en obra.

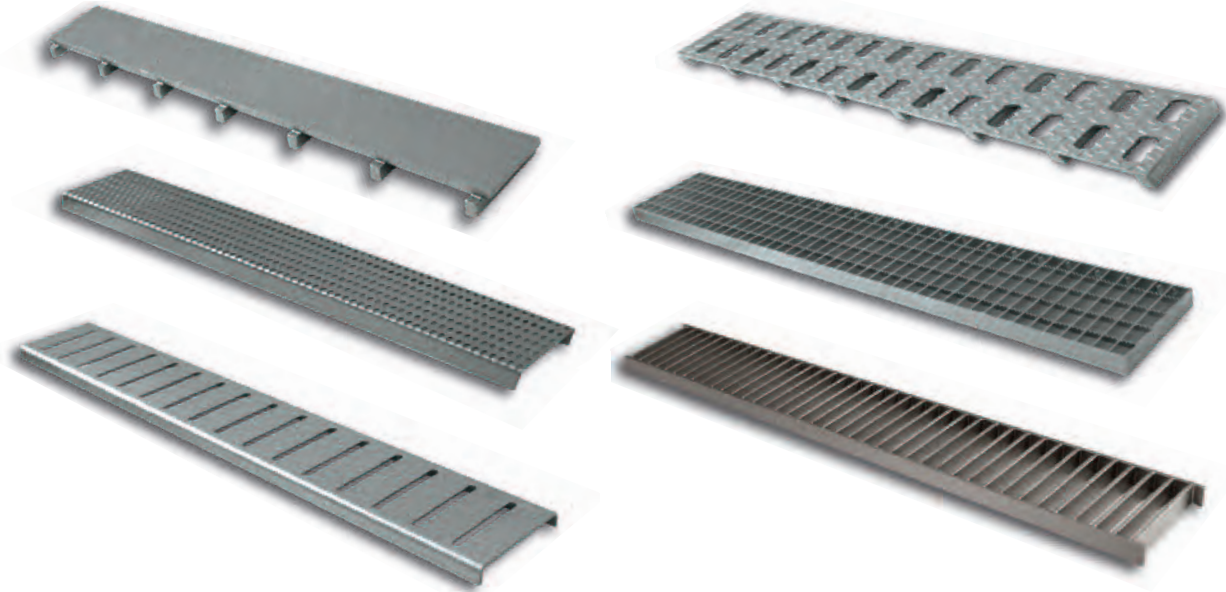
Consúltenos precios y plazo de entrega para otras dimensiones no indicadas aquí.



Ref.	A (mm)	L (mm)	H1 (mm) aprox	H2 (mm) aprox	P.V.P. €
LEPC1030	300	1000	70	78	
LEPC1040	400	1000	70	78	
LEPC1530	300	1500	70	82	
LEPC1540	400	1500	70	82	
LEPC2030	300	2000	70	86	
LEPC2040	400	2000	70	86	
LEPC3030	300	3000	70	94	
LEPC3040	400	3000	70	94	

SUMIDEROS Y CANALES

T Canales recogeaguas con rejilla (cont.)

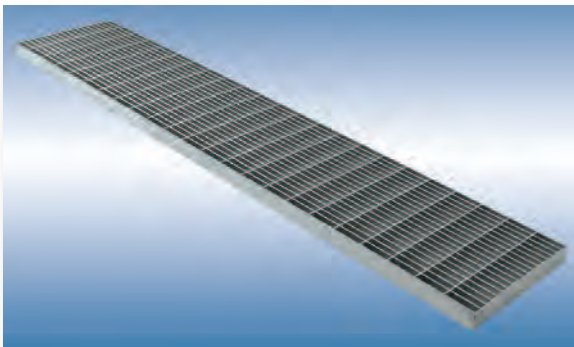


Ejemplos de tipo de rejillas y paneles para canales (opcionales).

T Tramex en acero inoxidable.

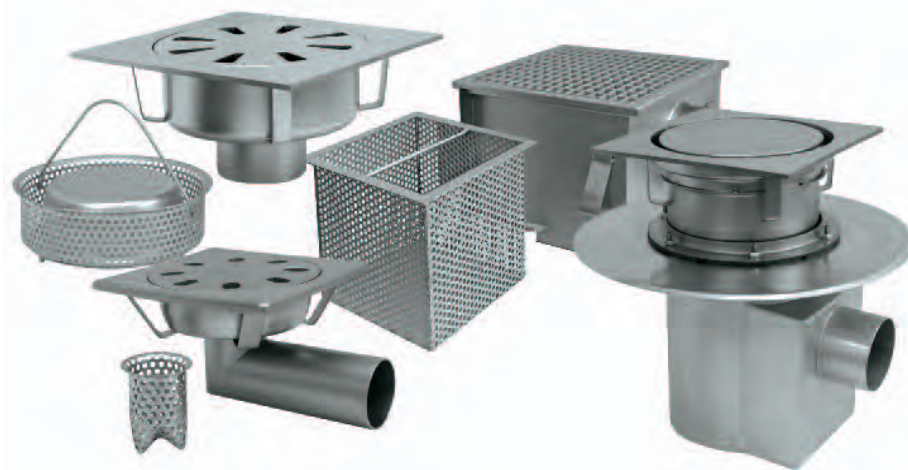
Rejillas de suelo de **tramex salva-tacones** en **acero inoxidable AISI 304** (AISI 316 bajo pedido).

- Pletina principal de **25 x 2mm**
- Malla de **44 x 11mm**
- Disponibles en stock en tramos de **700 y 1000mm** de largo y **300mm** de ancho.
- Posibilidad de fabricación en **otras pletinas, mallas u otras dimensiones**. Consúltenos precios y plazos de entrega.



Ref.	Dimensiones	P.V.P.€
LEGR070304411	700 x 300	
LEGR100304411	1000 x 300	
LEAN	mt.lin. angular soporte	

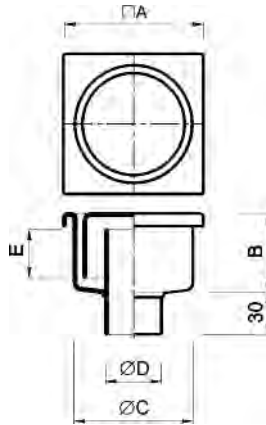
T Sumideros estándar.



Sumideros sifónicos de cazoleta cilíndrica y parte vista cuadrada fabricados en **acero inoxidable AISI-304** con un acabado **pulido por chorro de arena**.

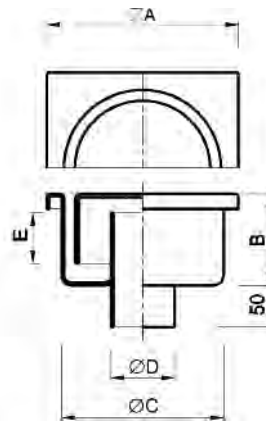
Todos ellos disponen de un **sistema sifónico** para evitar olores y de un **filtro de cestillo** amovible para facilitar su limpieza (a excepción de algún modelo en el que no se puede incluir por razones técnicas).

T Sumideros estándar (cont.)



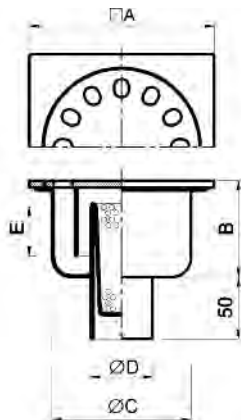
Ref. LEP062
Sumidero 100x100mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
100	56	85	40	33	200	---	12	



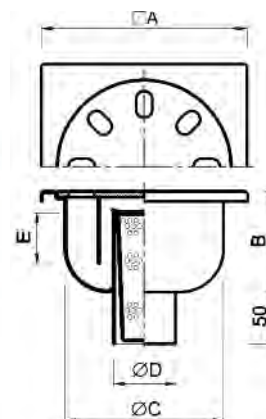
Ref. LEP070
Sumidero 150x150mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
150	75	126	50	33	400	---	38	



Ref. LEP024
Sumidero 150x150mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
150	80	110	50	35	1000	5000	38	

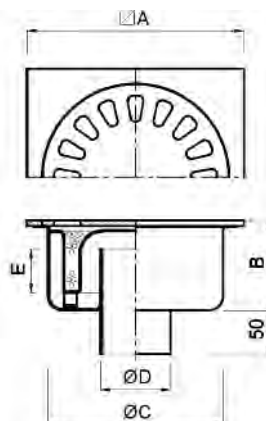


Ref. LEP002
Sumidero 200x200mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
200	85	150	63,5	50	850	4600	12	

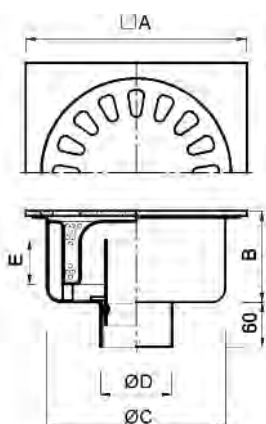
SUMIDEROS Y CANALES

T Sumideros estándar (cont.)



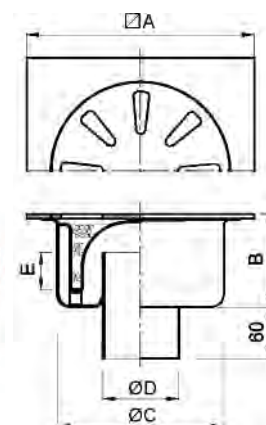
Ref. LEP016
Sumidero 250x250mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	l/min	
250	115	195	$\frac{76}{80}$	50	850	6500	80	



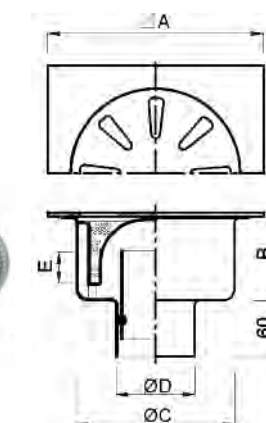
Ref. LEP025
Sumidero 250x250mm
con sifón extraíble

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	l/min	
250	115	195	76	50	850	6500	46	



Ref. LEP005
Sumidero 300x300mm

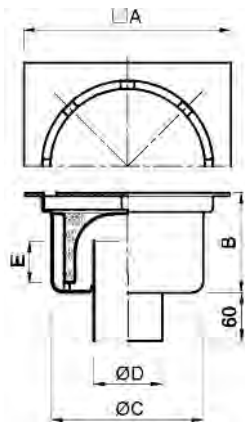
Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	l/min	
300	126	220	$\frac{101,6}{110}$	60	850	6500	130	



Ref. LEP026
Sumidero 300x300mm
con sifón extraíble

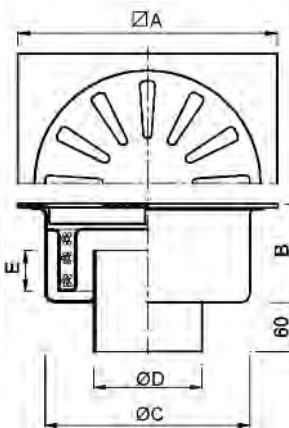
Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	l/min	
300	126	220	110	60	850	6500	130	

T Sumideros estándar (cont.)



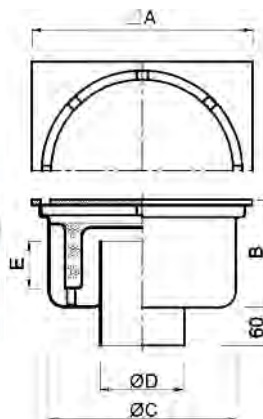
Ref. LEP007
Sumidero 300x300mm
reforzado

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
300	145	220	101,5 110	60	1600	16400	130	



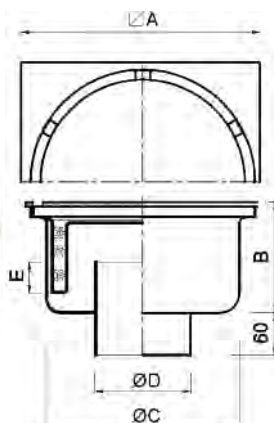
Ref. LEP020
Sumidero 350x350mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
350	150	290	154	60	600	4000	220	



Ref. LEP010
Sumidero 400x400mm
reforzado

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
400	200	340	154	70	1900	14900	220	



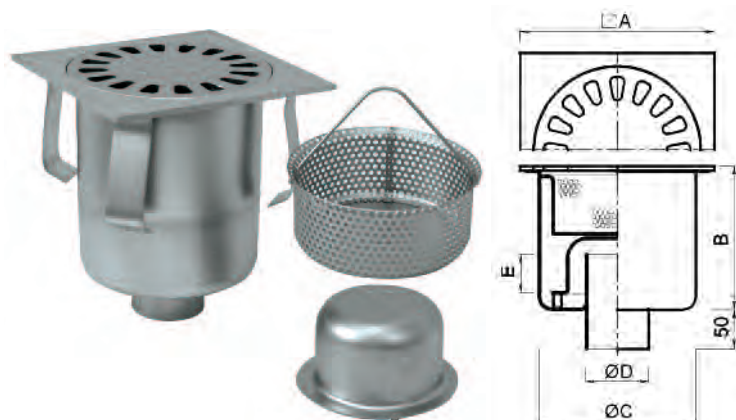
Ref. LEP019
Sumidero 500x500mm
reforzado

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
500	235	425	219	80	1900	14900	270	

SUMIDEROS Y CANALES

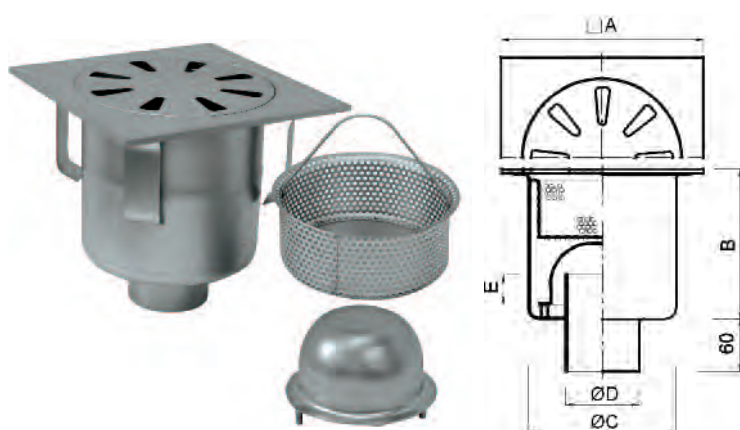
T Sumideros con cestillo separado.

Características técnicas iguales a los anteriores. Las siguientes versiones tienen además el cestillo separado del sistema sifónico para usos específicos en los que el sumidero tenga que funcionar sin cestillo.



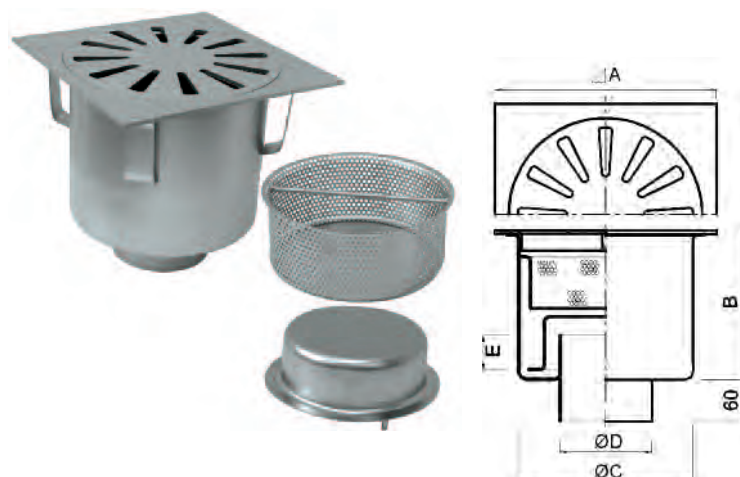
Ref. LEP072
Sumidero 250x250mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
∅A	B	∅C	∅D	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
250	220	195	76 80	50	850	6500	80	



Ref. LEP074
Sumidero 300x300mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
∅A	B	∅C	∅D	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
300	220	220	101,6 110	60	850	6500	130	

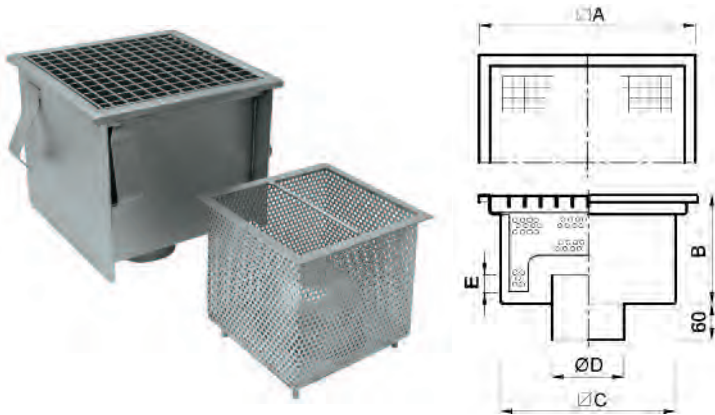


Ref. LEP076
Sumidero 350x350mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
∅A	B	∅C	∅D	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
350	250	290	154	60	600	4000	220	

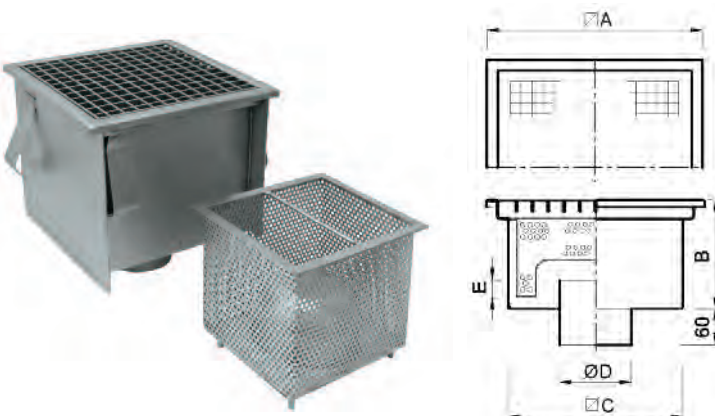
T Sumideros con tapa de rejilla / tramex.

Características técnicas iguales a los anteriores. La tapa de estos modelos es en rejilla/tramex de acero inoxidable con pletina de 25x3mm (30x3mm en el modelo LEGR052) y malla de 22x22mm



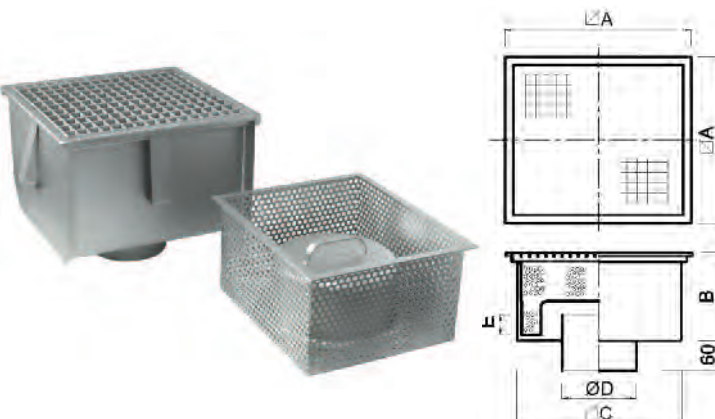
Ref. LEPGR025
Sumidero 250x250mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
250	250	215	80	60	710	1250	80	



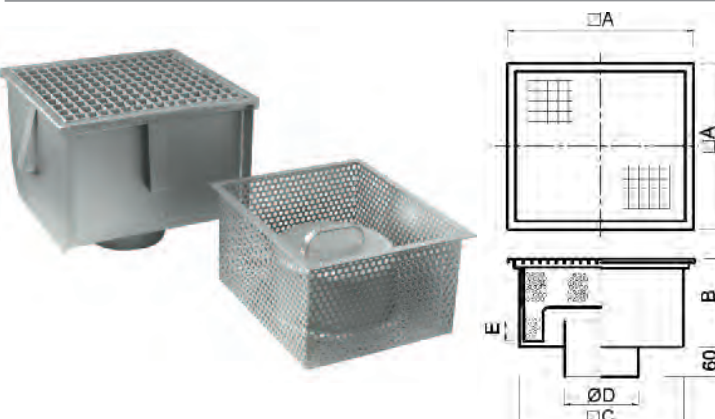
Ref. LEPGR031
Sumidero 300x300mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
300	250	215	110,6	60	520	880	130	



Ref. LEPGR041
Sumidero 400x400mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
400	250	365	154	60	340	550	220	



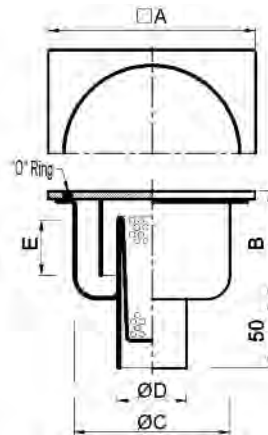
Ref. LEPGR052
Sumidero 500x500mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
500	250	465	219	60	360	580	270	

SUMIDEROS Y CANALES

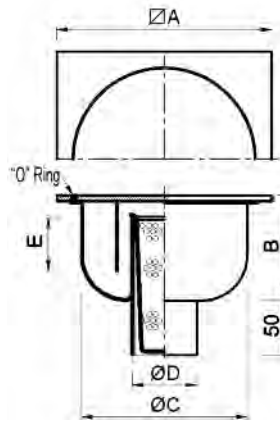
T Sumideros con tapa ciega.

Características técnicas iguales a los anteriores. Los siguientes modelos son de tapa ciega y hermética. El accesorio ventosa sólo se muestra a título ilustrativo y no está incluido en el precio.



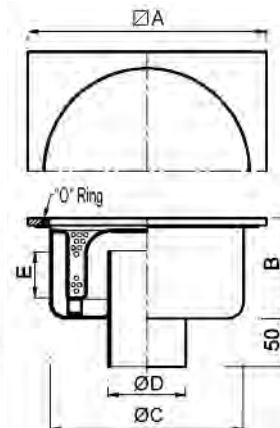
Ref. LEP024C
Sumidero 150x150mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
150	85	110	50	35	1000	5000	38	
Ventosa								



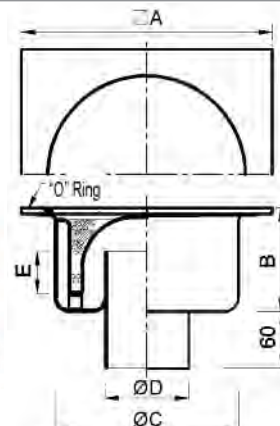
Ref. LEP002C
Sumidero 200x200mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
200	85	150	63,5	50	850	4500	46	
Ventosa								



Ref. LEP064
Sumidero 250x250mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
250	115	195	$\frac{76}{80}$	50	850	6500	80	
Ventosa								

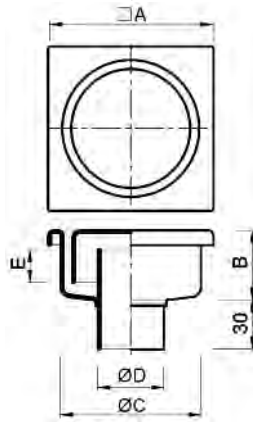


Ref. LEP065
Sumidero 300x300mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
300	126	220	$\frac{101,6}{110}$	60	850	6500	130	
Ventosa								

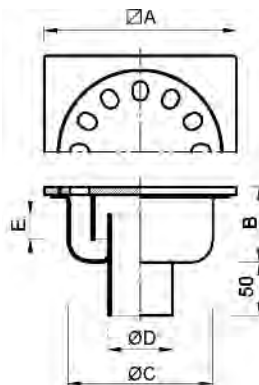
T Sumideros de altura rebajada.

Características técnicas iguales a los anteriores. Modelos específicamente diseñados para zonas en las que la profundidad de la cazoleta (indicada con la cota E) puede suponer un inconveniente a la hora de la instalación.



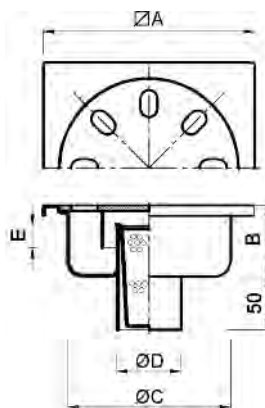
Ref. LEP066
Sumidero 100x100mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
100	35	85	40	15	250	-	12	



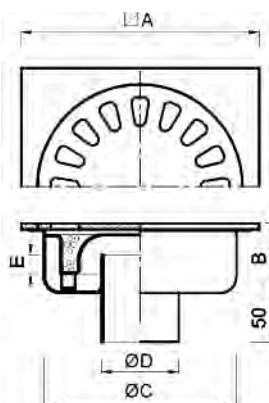
Ref. LEP028
Sumidero 150x150mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
150	55	110	50	20	1000	5000	38	



Ref. LEP014
Sumidero 200x200mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
200	50	150	63,5	25	850	4600	46	

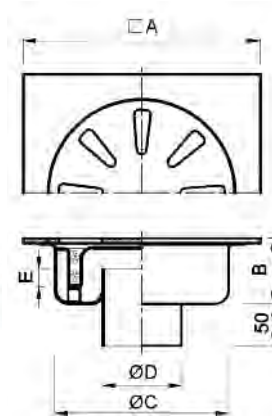


Ref. LEP030
Sumidero 250x250mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
250	85	195	$\frac{76}{80}$	25	850	6500	80	

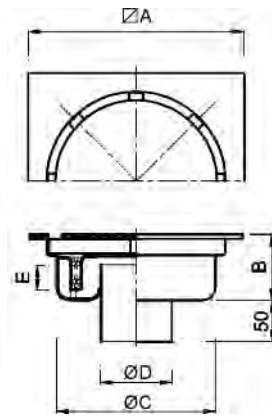
SUMIDEROS Y CANALES

Sumideros de altura rebajada (cont.)



Ref. LEP006
Sumidero 300x300mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	l/min	
300	85	110	$\frac{101,6}{110}$	30	850	6500	130	



Ref. LEP012
Sumidero 300x300mm
reforzado

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	l/min	
300	85	110	$\frac{101,6}{110}$	25	1600	16400	130	

Ejemplos de tipo de tapas para sumideros (opcionales).



Opcional para:
LEPGR025
LEPGR031
LEPGR041
LEPGR052



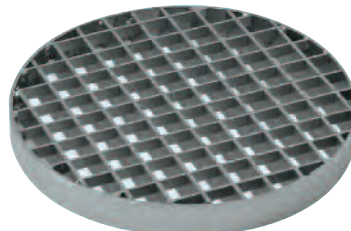
Opcional para:
LEPGR025
LEPGR031
LEPGR041
LEPGR052



Opcional para:
LEP002 LEP076
LEP072 LEP020
LEP005 LEP025
LEP074 LEP026
LEP016 LEP024



Opcional para:
LEP007
LEP010
LEP080



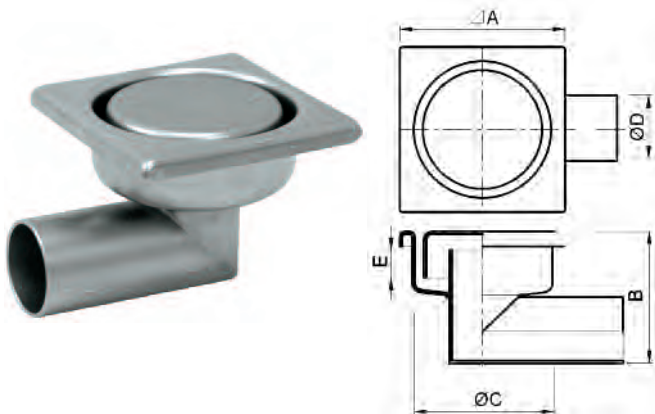
Opcional para:
LEP007
LEP010
LEP080



Opcional para:
LEP002 LEP076
LEP072 LEP020
LEP005 LEP025
LEP074 LEP026
LEP016 LEP024

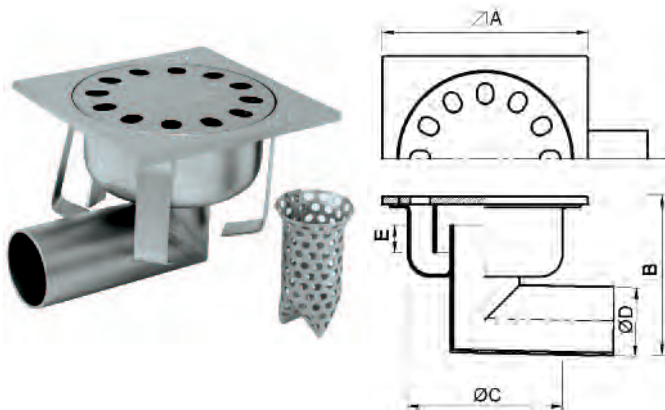
T Sumideros con salida horizontal.

Características técnicas iguales a los anteriores. Salida del desagüe en horizontal para reducir la altura total del sumidero (indicada con la cota B).



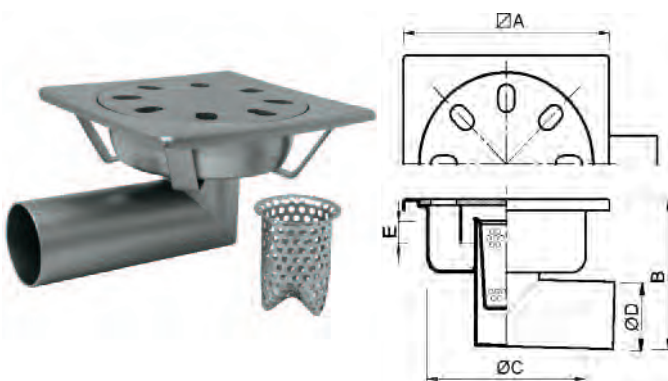
Ref. LEP062H
Sumidero 100x100mm
Ref. LEP066H
versión rebajada

Ref.	Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
	∅A	B	∅C	∅D	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
LEP066H	100	90	85	40	15	200	-	12	
LEP062H	100	105	85	40	33	200	-	12	



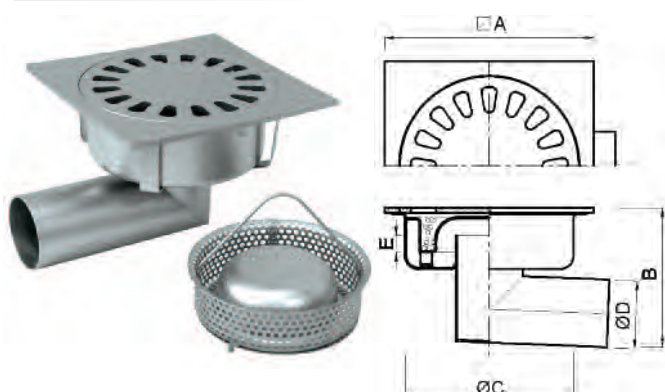
Ref. LEP024H
Sumidero 150x150mm
Ref. LEP028H
versión rebajada

Ref.	Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
	∅A	B	∅C	∅D	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
LEP028H	150	115	110	50	20	1000	5000	38	
LEP024H	150	130	110	50	35	1000	5000	38	



Ref. LEP002H
Sumidero 200x200mm
Ref. LEP014H
versión rebajada

Ref.	Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
	∅A	B	∅C	∅D	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
LEP014H	200	125	150	63,5	25	850	4600	46	
LEP002H	200	150	150	63,5	50	850	4600	46	

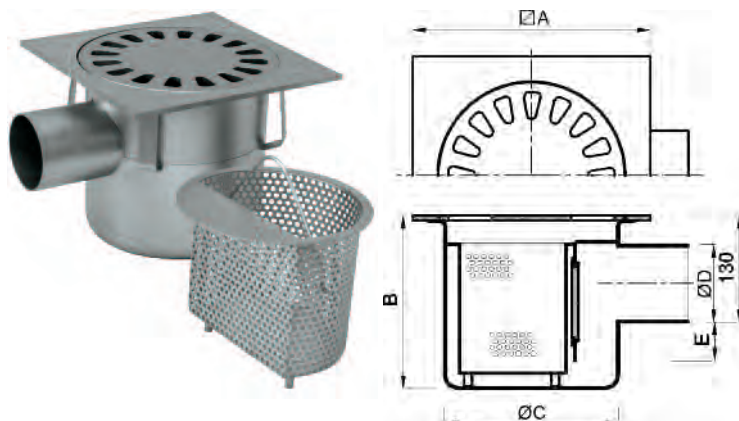


Ref. LEP016H
Sumidero 250x250mm
Ref. LEP030H
versión rebajada

Ref.	Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
	∅A	B	∅C	∅D	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
LEP030H	250	175	195	101,6	25	850	6500	80	
LEP016H	250	200	195	110	50	850	6500	80	

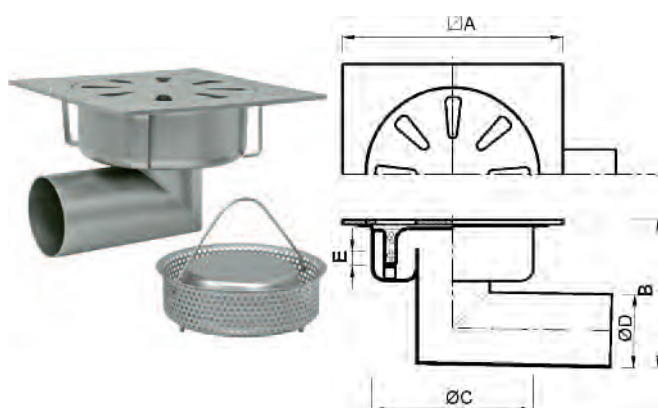
SUMIDEROS Y CANALES

T Sumideros con salida horizontal (cont.)



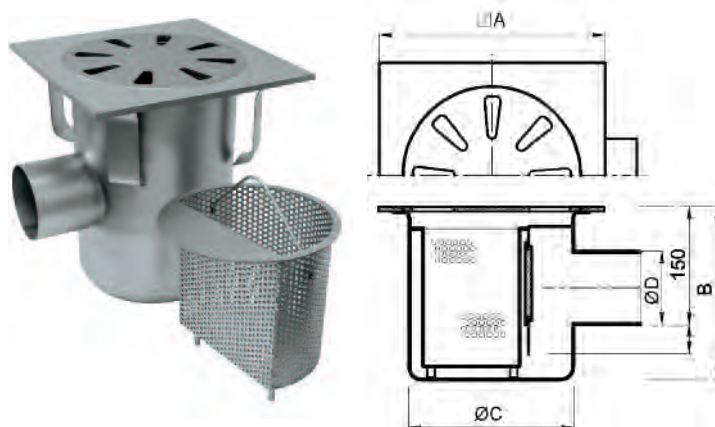
Ref. LEP030H/2
Sumidero 250x250mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
250	250	195	$\frac{76}{80}$	60	850	6500	80	



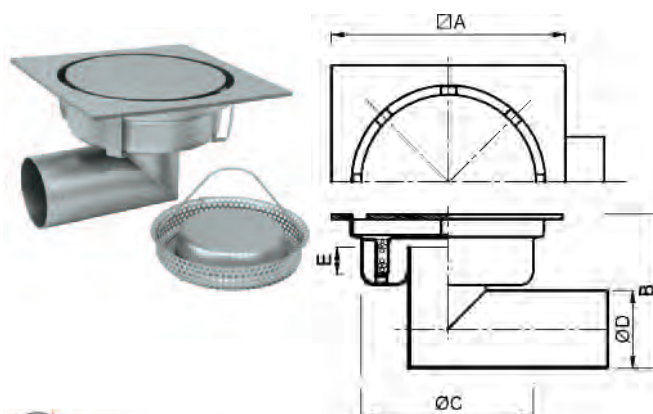
Ref. LEP005H
Sumidero 300x300mm
Ref. LEP006H
versión rebajada

Ref.	Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
	ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
LEP006H	300	200	220	101,6	30	850	6500	130	
LEP005H	300	200	220	110	30	850	6500	130	



Ref. LEP006H/2
Sumidero 300x300mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
300	250	2	$\frac{101,6}{110}$	50	850	6500	130	

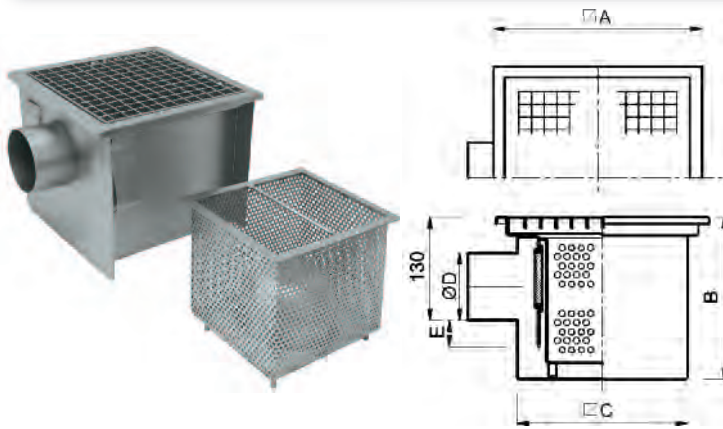


Ref. LEP007H
Sumidero 300x300mm
Ref. LEP012H
versión rebajada

Ref.	Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
	ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
LEP012H	300	200	220	101,6	25	1600	16400	130	
LEP007H	300	240	220	110	60	1600	16400	130	

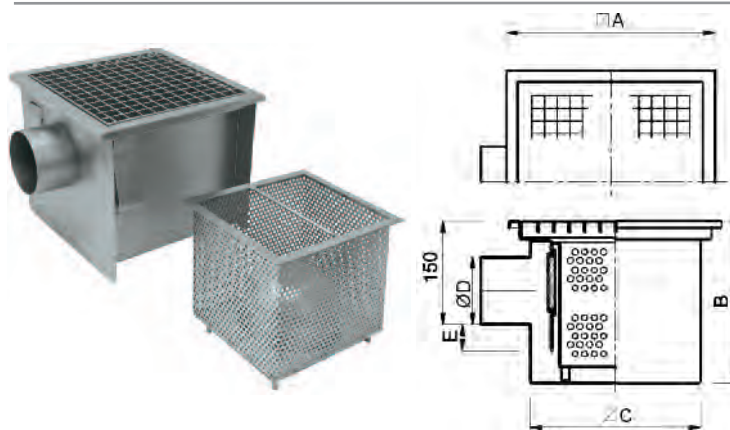
T Sumideros con tapa de rejilla / tramex con salida horizontal.

Características técnicas iguales a los anteriores. La tapa de estos modelos es en rejilla/tramex en acero inoxidable con pletina de 25x3mm (30x3mm en el modelo LEGR052) y malla de 22x22mm. Salida del desagüe en horizontal para reducir la altura total del sumidero (indicada con la cota B).



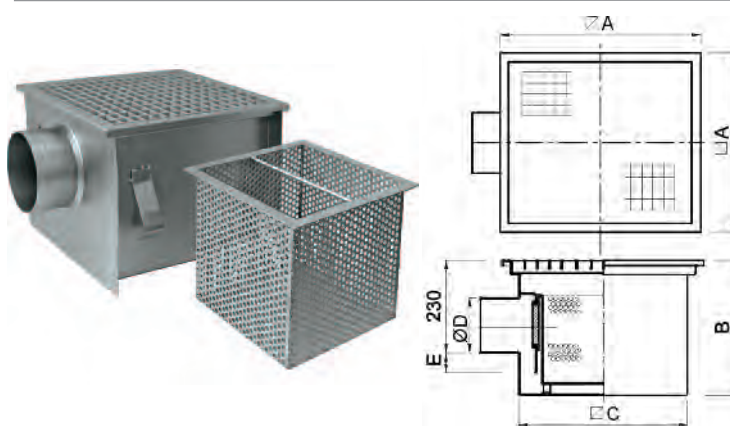
Ref. LEGR025H
Sumidero 250x250mm

Dimensiones Principales (mm)					Cap.de Carga (kg) Huella rueda		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
∅A	B	∅C	∅D	E	80 x 80	120 x 120	lt/min	
250	250	215	80	60	710	1250	80	



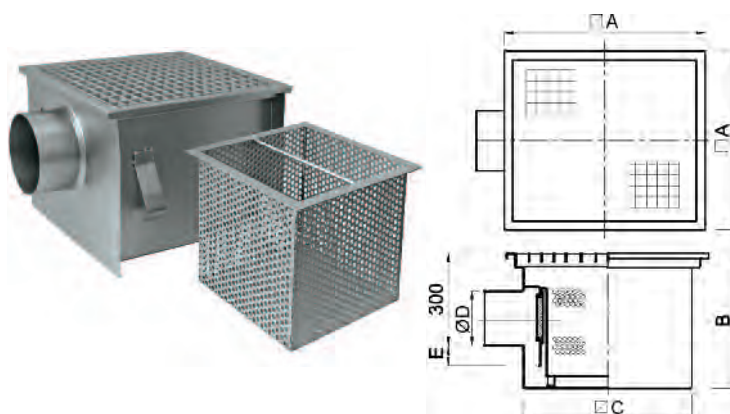
Ref. LEGR031H
Sumidero 300x300mm

Dimensiones Principales (mm)					Cap.de Carga (kg) Huella rueda		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
∅A	B	∅C	∅D	E	80 x 80	120 x 120	lt/min	
300	250	265	110,6	60	520	880	130	



Ref. LEGR041H
Sumidero 400x400mm

Dimensiones Principales (mm)					Cap.de Carga (kg) Huella rueda		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
∅A	B	∅C	∅D	E	80 x 80	120 x 120	lt/min	
400	350	365	154	60	340	550	220	



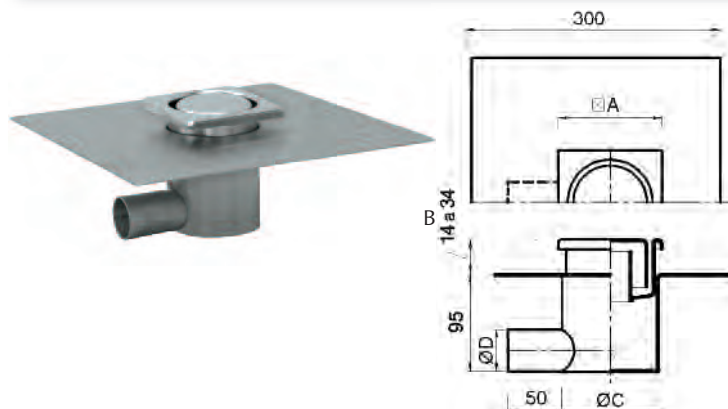
Ref. LEGR052H
Sumidero 500x500mm

Dimensiones Principales (mm)					Cap.de Carga (kg) Huella rueda		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
∅A	B	∅C	∅D	E	80 x 80	120 x 120	lt/min	
500	450	465	219	60	360	580	270	

SUMIDEROS Y CANALES

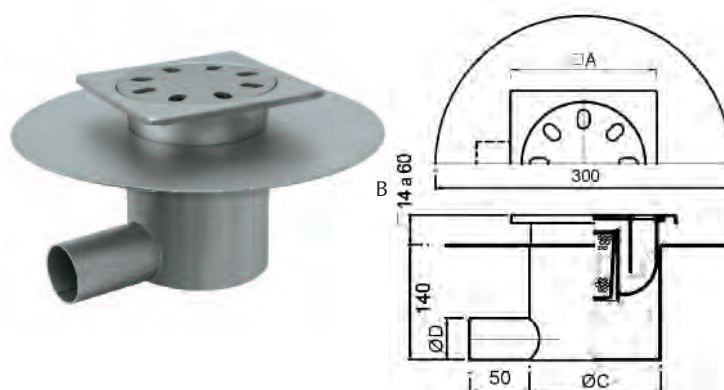
T Sumideros telescópicos.

Características técnicas iguales a los anteriores. Estos modelos ofrecen además la posibilidad de variar la altura total para ajustarse al máximo a las necesidades de cada instalación. En los croquis, indicada con la cota B, se especifican el mínimo y máximo de dicha altura.



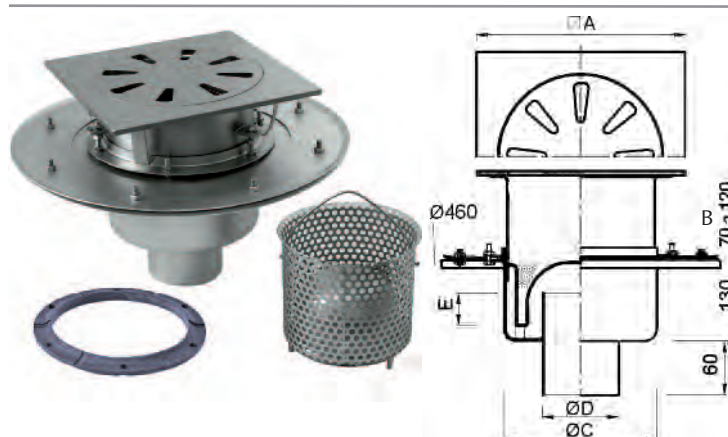
Ref. LEP062T
Sumidero 100x100mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
∅A	B	∅C	∅D	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
100	Variable	90	40	33	220	-	12	



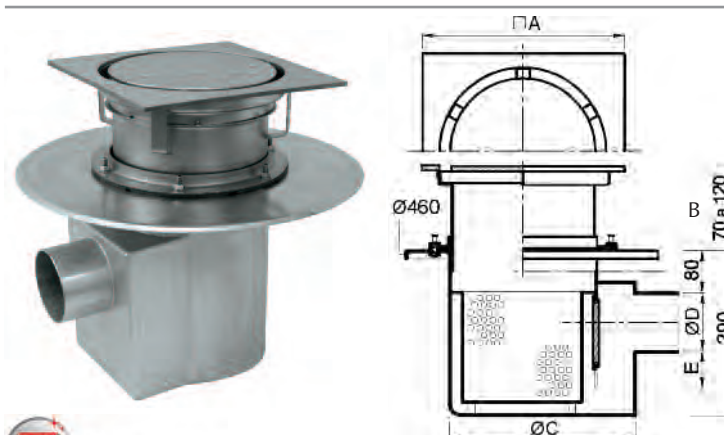
Ref. LEP002T
Sumidero 200x200mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
∅A	B	∅C	∅D	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
200	Variable	160	63,5	50	850	4600	46	



Ref. LEP005T
Sumidero 300x300mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
∅A	B	∅C	∅D	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
300	Variable	220	101,6 110	60	850	6500	130	

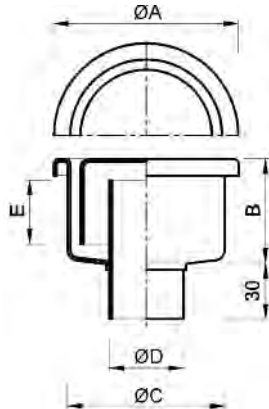


Ref. LEP007T
Sumidero 300x300mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
∅A	B	∅C	∅D	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
300	Variable	250	101,6 110	60	1600	16400	130	

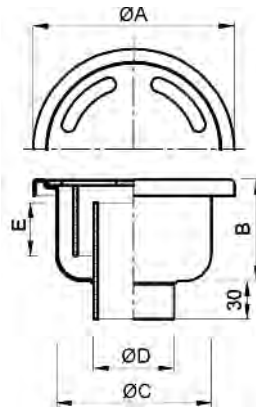
T Sumideros redondos.

Características técnicas iguales a los anteriores. Parte vista redonda, diseñados especialmente para instalación en suelos continuos.



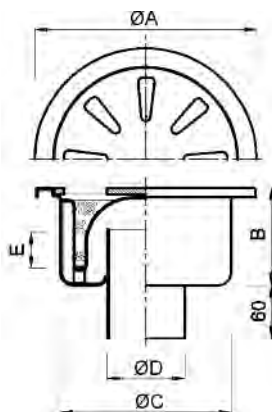
Ref. LEP042
Sumidero Ø 100mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
100	56	85	40	33	200	-	12	



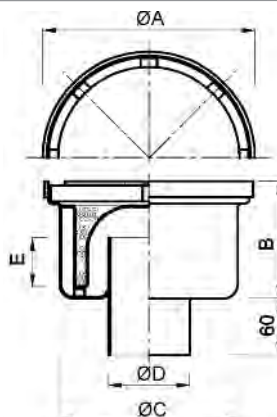
Ref. LEP031
Sumidero Ø 100mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
100	55	80	40	20	200	-	12	



Ref. LEP040
Sumidero Ø 285mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
285	130	220	101,6 110	60	950	7500	130	

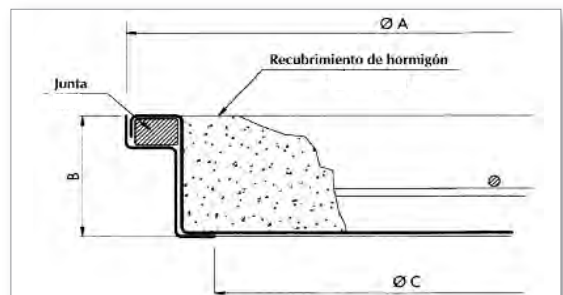
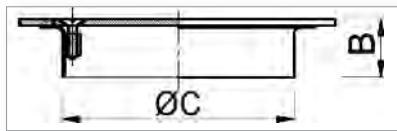
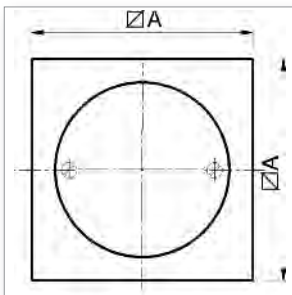
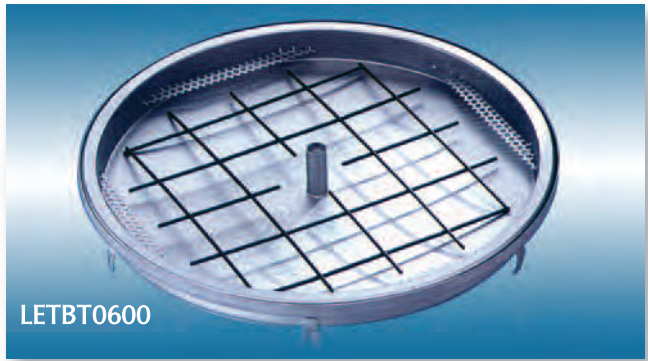
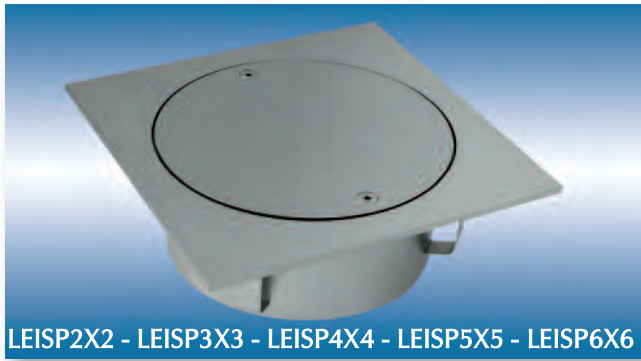


Ref. LEP037
Sumidero Ø 260mm

Dimensiones Principales (mm)					Capacidad de Carga (kg)		Capacidad de Desagüe	P.V.P. €
ØA	B	ØC	ØD	E	Puntual	Distribuida	lt/min	
260	150	220	101,6 110	60	1600	16400	130	

SUMIDEROS Y CANALES

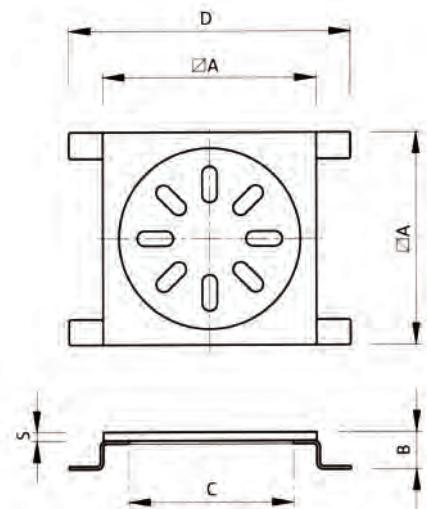
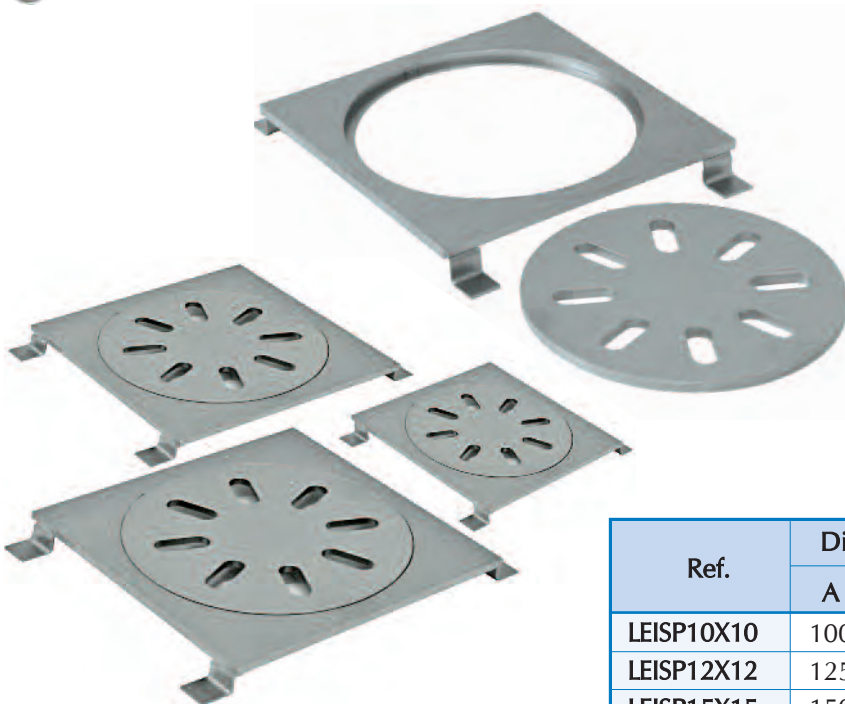
T Tapas de registro en acero inoxidable.



Tapas de registro en **acero inoxidable AISI 304** (bajo pedido pueden suministrarse en AISI 316), y registros para rellenar con mortero. Posibilidad de fabricación a medida bajo pedido.

Ref.	Dimensiones principales (mm)			Capacidad de carga (kg)		P.V.P. €
	A	B	C	Carga puntual	Carga distr.	
LEISP2X2	200	50	154	1000	5000	
LEISP3X3	300	50	215	1000	5000	
LEISP4X4	400	50	315	900	3500	
LEISP5X5	500	50	425	800	3000	
LEISP6X6	600	50	495	750	2800	
LETBT0600	690	65	600	8300	-	

T Tapas de registro en acero inoxidable (ligeras).



Ref.	Dimensiones principales (mm)					P.V.P. €
	A	B	C	D	S	
LEISP10X10	100	20	80	130	4	
LEISP12X12	125	20	100	155	4	
LEISP15X15	150	20	120	180	4	

Tapas con junta estanca en acero inoxidable AISI 304 ó 316, con o sin cerradura, para las industrias alimentarias, químicas y enológicas o de otro tipo. Diferentes medidas, especiales para gran variedad de recipientes en acero inoxidable.

Consúltenos precios y plazo de entrega indicándonos sus necesidades.



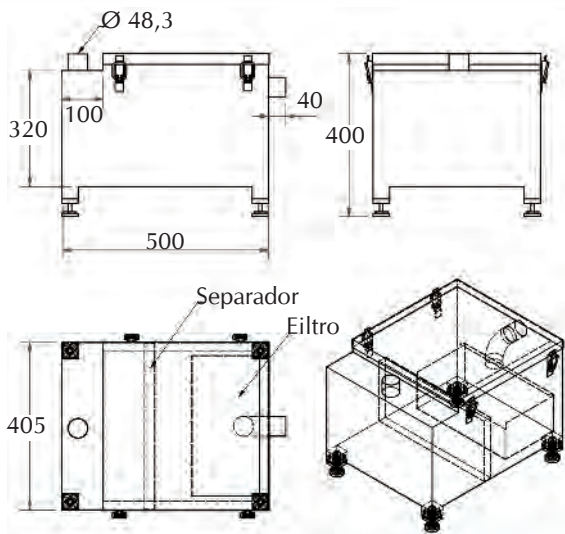
SEPARADORES DE GRASAS

T Separador en acero inoxidable para instalación en superficie.

Separador de grasas **portátil**, totalmente construido en acero inoxidable AISI 304 para montaje en **superficie**. El agua residual procedente de la manipulación de alimentos es filtrada por decantación y las grasas son canalizadas a un compartimento donde quedan retenidas hasta su limpieza. Sirve tanto para uso doméstico como industrial y tiene una **capacidad de 46lts.**

Versátil y económico, **su diseño permite ser transportado con facilidad.**

Ref.
DV.1552



T Otros separadores de Grasa.

Disponemos de otros tipos de separadores de grasas. Consúltenos precios y plazos de entrega de cualquier tipo que pueda necesitar. Disponemos de todas las soluciones.



Separadores para enterrar



Separadores en polipropileno para instalación en superficie.



Separadores en acero inox para instalación en superficie.

04 MESAS, ARMARIOS, CARROS Y MOBILIARIO NEUTRO EN GENERAL

MESAS DE TRABAJO 92

Mesas murales soldadas	92
Mesas centrales soldadas	92
Estantes adicionales para mesas	92
Mesas en ángulo	93
Mesas de altura 600mm	93
Estanterías de sobremesa	93
Mesas de trabajo desmontables	94
Estantes adicionales para mesas desmontables	94
Módulos de cajones y complementos para mesas de trabajo	95
Mesas de trabajo a medida	97
Otras opciones para fabricación a medida	98

MUEBLES CAFETEROS 99

ARMARIOS MURALES Y DE PIE 100

Armarios murales en acero inoxidable con puertas correderas	100
Armarios murales en acero inoxidable sin puertas correderas	100
Armarios de pie en acero inoxidable con puertas abatibles	101
Armarios de limpieza	101

CARROS DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN 102

Carros de servicio soldados	102
Carros de servicio desmontables	103
Carros para bandejas autoservicio	104
Carros para transporte de cestas, grandes cargas y lavado de verduras	104
Carros con guías normalizadas	105
Gastronorm / pastelería	105
Carros para el transporte de platos	105
Carros de emplatar	106

CARROS DISPENSADORES DE NIVEL CONSTANTE 106

CARROS PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS 107

RUEDAS PARA CARROS 107

ELEMENTOS PARA BARANDILLAS EN ACERO INOXIDABLE 108

LIMPIADOR PROTECTOR PARA ACERO INOXIDABLE 108



MESAS DE TRABAJO

Construidas en **acero inoxidable AISI 304** de **1,5mm** de **espesor**.

Patas de tubo cuadrado de 40 x 40mm regulables en altura. Se suministran con **estante bajo**.

Posibilidad de **fabricación a medida** y/o con canto sanitario, encimeras en fibra, cajones, grupos de guías, etc.

Consúltenos precio y plazo de entrega.

T Mesas murales soldadas.



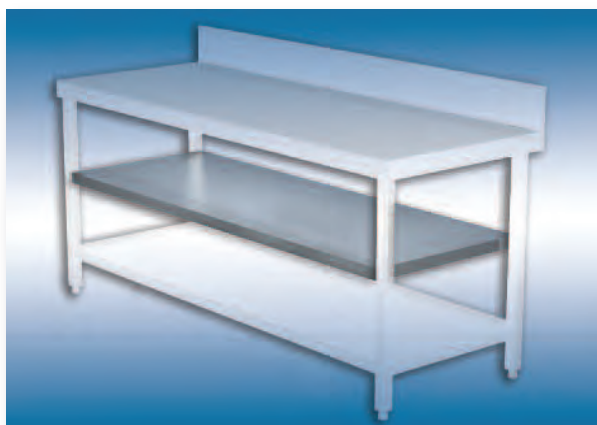
Ref.	Dimensiones (mm)	P.V.P. €	
		Fondo 600	Fondo 700
MME086/7	800 x 600/700 x 850		
MME106/7	1000 x 600/700 x 850		
MME126/7	1200 x 600/700 x 850		
MME146/7	1400 x 600/700 x 850		
MME166/7	1600 x 600/700 x 850		
MME186/7	1800 x 600/700 x 850		
MME206/7	2000 x 600/700 x 850		
MME246/7	2400 x 600/700 x 850		

T Mesas centrales soldadas.



Ref.	Dimensiones (mm)	P.V.P. €	
		Fondo 600	Fondo 700
MCE086/7	800 x 600/700 x 850		
MCE106/7	1000 x 600/700 x 850		
MCE126/7	1200 x 600/700 x 850		
MCE146/7	1400 x 600/700 x 850		
MCE166/7	1600 x 600/700 x 850		
MCE186/7	1800 x 600/700 x 850		
MCE206/7	2000 x 600/700 x 850		
MCE246/7	2400 x 600/700 x 850		

T Estantes adicionales para mesas.



Ref.	Dimensiones (mm)	P.V.P. €	
		Fondo 600	Fondo 700
ESS-086/7	800 x 600/700		
ESS-106/7	1000 x 600/700		
ESS-126/7	1200 x 600/700		
ESS-146/7	1400 x 600/700		
ESS-166/7	1600 x 600/700		
ESS-186/7	1800 x 600/700		
ESS-206/7	2000 x 600/700		
ESS-246/7	2400 x 600/700		

T Mesas en ángulo.

Construidas en **acero inoxidable AISI 304** de **1,5mm** de **espesor**. Patas de tubo cuadrado de 40 x 40mm regulables en altura. Se suministran con **estante bajo**.

Ref.	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
MANG-66	600 x 600 x 850	
MANG-77	700 x 700 x 850	



T Mesas de altura 600mm

Construidas en **acero inoxidable AISI 304** de **1,5mm** de **espesor**. Patas de tubo cuadrado de 40 x 40mm regulables en altura. Se suministran con **estante bajo**.

Ref.	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
MAB-126	1200 x 600 x 600	
MAB-166	1600 x 600 x 600	



T Estanterías de sobremesa.

Construidas en **acero inoxidable AISI 304**. Patas de tubo cuadrado de 30 x 30mm con contera para apoyar sobre la encimera.



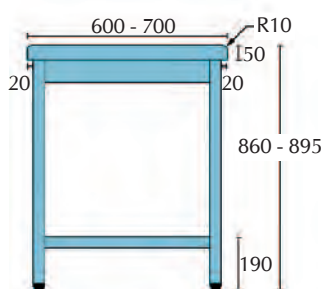
Ref.	Dim.totales (mm)	Estantes	P.V.P. €
ES-800	795 x 350 x 500	1	
ES-100	995 x 350 x 500	1	
ES-120	1195 x 350 x 500	1	
ES-140	1395 x 350 x 500	1	
ES-160	1595 x 350 x 500	1	
ES-180	1795 x 350 x 500	1	
ES-200	1995 x 350 x 500	1	
ES-250	2495 x 350 x 500	1	

Ref.	Dimensiones (mm)	Estantes	P.V.P. €
ED-800	795 x 350 x 700	2	
ED-100	995 x 350 x 700	2	
ED-120	1195 x 350 x 700	2	
ED-140	1395 x 350 x 700	2	
ED-160	1595 x 350 x 700	2	
ED-180	1795 x 350 x 700	2	
ED-200	1995 x 350 x 700	2	
ED-250	2495 x 350 x 700	2	

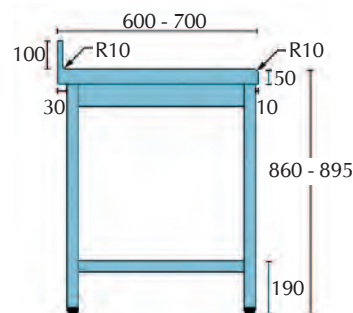
Consúltenos precios para opción de atornillar a encimera.

MESAS DE TRABAJO

T Mesas de trabajo desmontables.



Mesas de trabajo centrales o murales. Construcción en **acero inoxidable AISI-304**. Encimera con frontal de 50mm de cantos redondeados y omegas de refuerzo. Patas de tubo cuadrado de 40 x 40mm con pie regulable en altura. Los modelos murales incorporan un peto trasero de 100mm



Mesas Centrales			Dimensiones (mm)	Mesas Murales	
Ref.	P.V.P. €			Ref.	P.V.P. €
	Fondo 600	Fondo 700		Fondo 600	Fondo 700
MCDE086/7			800 x 600/700 x 850	MMDE086/7	
MCDE106/7			1000 x 600/700 x 850	MMDE106/7	
MCDE126/7			1200 x 600/700 x 850	MMDE126/7	
MCDE146/7			1400 x 600/700 x 850	MMDE146/7	
MCDE166/7			1600 x 600/700 x 850	MMDE166/7	
MCDE186/7			1800 x 600/700 x 850	MMDE186/7	
MCDE206/7			2000 x 600/700 x 850	MMDE206/7	

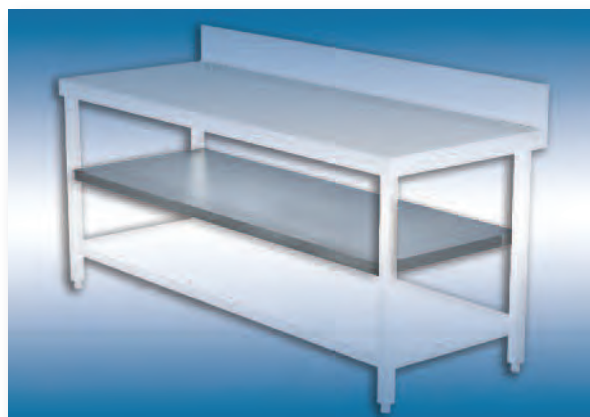


Se suministran desmontadas para facilitar su transporte. Montaje de fácil ejecución.



T Estantes adicionales para mesas desmontables.

Ref.	Dimensiones (mm)	P.V.P. €	
		Fondo 600	Fondo 700
ESD-086/7	800 x 600/700		
ESD-106/7	1000 x 600/700		
ESD-126/7	1200 x 600/700		
ESD-146/7	1400 x 600/700		
ESD-166/7	1600 x 600/700		
ESD-186/7	1800 x 600/700		
ESD-206/7	2000 x 600/700		





A las mesas de trabajo centrales o murales desmontables, se le pueden añadir diferentes elementos como cajones, puertas correderas, paneles de cerramiento laterales o traseros, o petos laterales en el caso de las mesas murales. Todos los elementos están contruidos en **acero inoxidable AISI-304**.

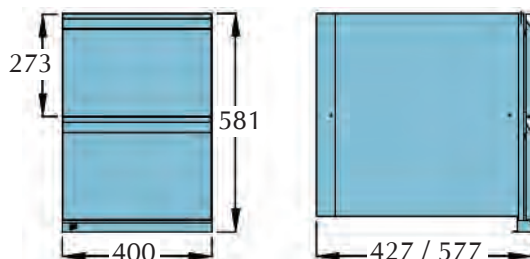
Se suministran desmontados para facilitar su transporte. **Montaje de fácil ejecución.**

T Módulos de cajones para mesas de trabajo.



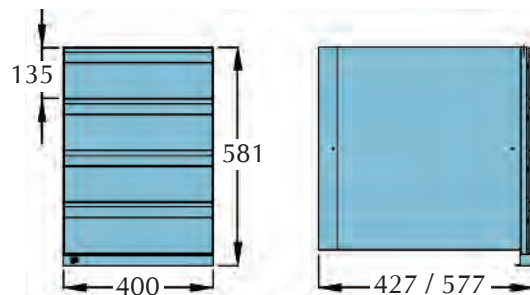
Módulo de 1 cajón

Ref.	Dimensiones (mm)	Capacidad (GN)	P.V.P. €
FM.GM60GN2/3	400 x 427 x 137	2 / 3	
FM.GM70GN2/3	400 x 427 x 137	2 / 3	
FM.GM70GN1/1	400 x 577 x 137	1 / 1	



Módulo de 2 cajones

Ref.	Dimensiones (mm)	Capacidad (GN)	P.V.P. €
FM.MG2GN2/3	400 x 427 x 581	2 / 3	
FM.MG2GN1/1	400 x 577 x 581	1 / 1	



Módulo de 4 cajones

Ref.	Dimensiones (mm)	Capacidad (GN)	P.V.P. €
FM.MG4GN2/3	400 x 427 x 581	2 / 3	
FM.MG4GN1/1	400 x 577 x 581	1 / 1	

ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO DESMONTABLES

T Puertas correderas.



Ref.	Dimensiones (mm)	Mesa de Ancho	P.V.P. €
FM.PCM080	714 x 39 x 581	800	
FM.PCM100	914 x 39 x 581	1000	
FM.PCM120	1114 x 39 x 581	1200	
FM.PCM140	1314 x 39 x 581	1400	
FM.PCM160	1514 x 39 x 581	1600	
FM.PCM180	1714 x 39 x 581	1800	
FM.PCM200	1914 x 39 x 581	2000	

T Panel de cerramiento lateral.



Ref.	Dimensiones (mm)	Mesa de Fondo	P.V.P. €
FM.PLP060	480 x 11 x 581	600	
FM.PLP070	580 x 11 x 581	700	

T Panel de cerramiento trasero.



Ref.	Dimensiones (mm)	Mesa de Ancho	P.V.P. €
FM.PPM080	714 x 11 x 581	800	
FM.PPM100	914 x 11 x 581	1000	
FM.PPM120	1114 x 11 x 581	1200	
FM.PPM140	1314 x 11 x 581	1400	
FM.PPM160	1514 x 11 x 581	1600	
FM.PPM180	1714 x 11 x 581	1800	
FM.PPM200	1914 x 11 x 581	2000	

T Peto lateral.



Ref.	Dimensiones (mm)	Mesa de Fondo	P.V.P. €
Derecho			
FM.ALD060B	25 x 586 x 100	600	
FM.ALD070B	25 x 686 x 100	700	
Izquierdo			
FM.ALE060B	25 x 586 x 100	600	
FM.ALE070B	25 x 686 x 100	700	

Centrales o murales. Construidas en **acero inoxidable AISI 304** de **1,5mm** de **espesor**, con 4 patas (6 para longitudes superiores a 2000mm) de tubo cuadrado de 40 x 40mm **regulables en altura**.

Se suministran **soldadas** con **estante bajo** o con **refuerzo lateral y central**, al **mismo precio**. Consulte la tabla más adelante para conocer los precios de los estantes supletorios.



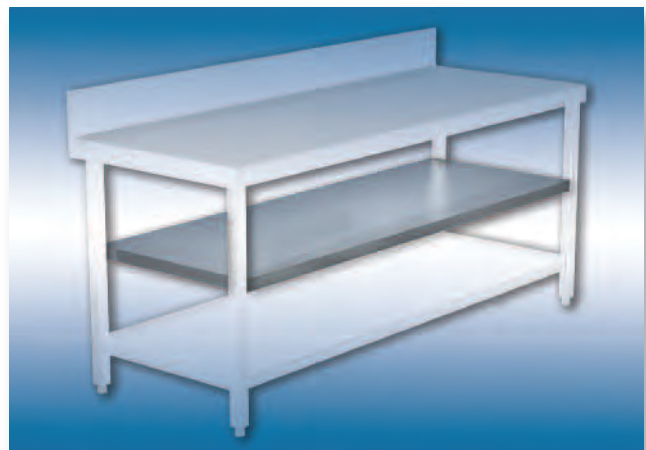
Mesas Centrales		Dimensiones (mm)	Mesas Murales	
P.V.P. €			P.V.P. €	
Fondo 600	Fondo 700		Fondo 600	Fondo 700
		Hasta 1000		
		1001 a 1200		
		1201 a 1400		
		1401 a 1600		
		1601 a 1800		
		1801 a 2000		
		2001 a 2200		
		2201 a 2400		
		2401 a 2600		
		2601 a 2800		
		2801 a 3000		

Estantes adicionales para mesas a medida.

Estantes supletorios para mesas a medida. Construidos en **acero inoxidable AISI 304** de **1,5mm** de **espesor**.



Dimensiones (mm)	P.V.P. € por fondos	
	600mm	700mm
Hasta 1000		
1001 a 1200		
1201 a 1400		
1401 a 1600		
1601 a 1800		
1801 a 2000		
2001 a 2200		
2201 a 2400		
2401 a 2600		
2601 a 2800		
2801 a 3000		
Otras Dimensiones		

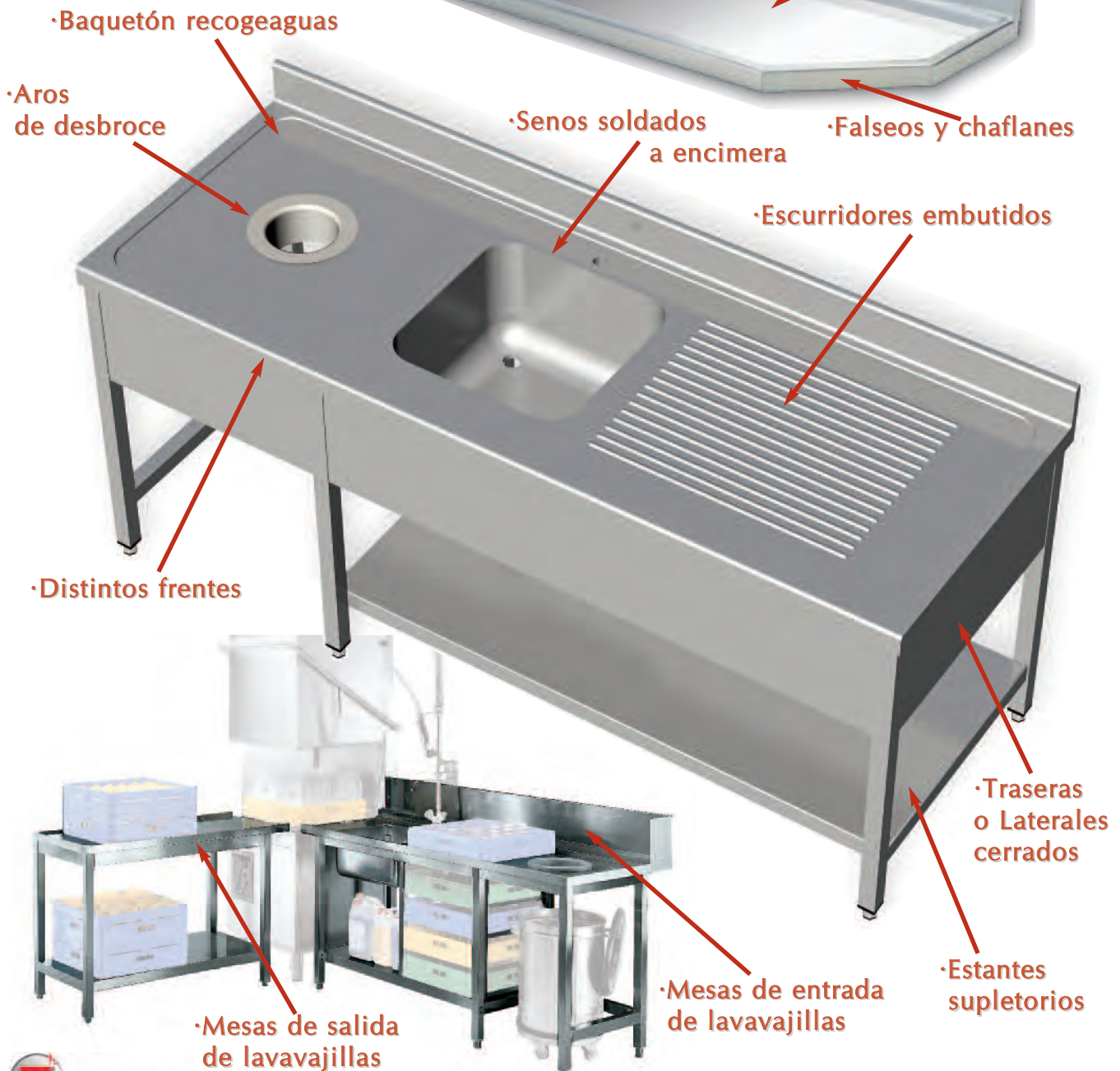


T Otras opciones para fabricación a medida.

Podemos ofrecer una amplia variedad de posibilidades en construcción de muebles especiales sobre presupuesto previo.

- Mesas especiales con estantes supletorios, cajoneras, puertas, tablas de polietileno, etc.
- Encimeras a medida.
- Elementos opcionales para mesas, encimeras y muebles en general, como:
 - Encajes columna.
 - Chaflán y falseos en encimera.
 - Peto lateral.
 - Baquetón recoge aguas.
 - Rebajes en encimera.
 - Traseras y/o laterales cerrados.
 - Distintos frentes.
 - Aros de desbroce.
 - Escurreidores embutidos, etc.

Consúltenos precios y plazos de entrega.



T Muebles cafeteros y muebles estantería.

- Construcción totalmente en **acero inoxidable AISI-304** acabado satinado con ausencia total de madera.
- Encimera con frontal de 40mm de cantos redondeados y omegas de refuerzo.
- Cajones con guías de rodamientos.
- Tolva con golpeador desmontable.
- Cajones, puerta y tolva con tiradores integrados.
- Patas con pie regulable.



Muebles cafeteros



MCAF-106D



MCAF-106I



MCAF-156



MCAF-206/256

Ref.	Descripción	P.V.P.€
MCAF-106	Mueble cafetero 1000 x 600 x 1025 mm	
MCAF-156	Mueble cafetero 1500 x 600 x 1025 mm	
MCAF-206	Mueble cafetero 2000 x 600 x 1025 mm	
MCAF-256	Mueble cafetero 2500 x 600 x 1025 mm	
MPE-103	Mueble estantería 1000 x 300 x 1025 mm	
MPE-106	Mueble estantería 1000 x 600 x 1025 mm	
MPE-153	Mueble estantería 1500 x 300 x 1025 mm	
MPE-156	Mueble estantería 1500 x 600 x 1025 mm	
MPE-203	Mueble estantería 2000 x 300 x 1025 mm	
MPE-206	Mueble estantería 2000 x 600 x 1025 mm	
MPE-253	Mueble estantería 2500 x 300 x 1025 mm	
MPE-256	Mueble estantería 2500 x 600 x 1025 mm	

ARMARIOS MURALES Y DE PIE

T Armarios murales en acero inoxidable con puertas correderas.



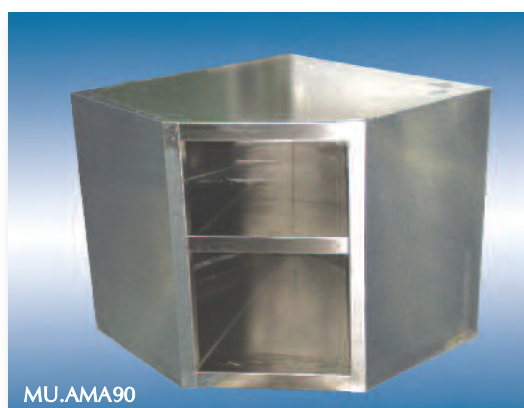
Armarios murales en **acero inoxidable AISI 304**. Con estante intermedio, sin puertas o con puertas **correderas**.
Consúltenos precio y plazo de entrega para otras medidas.

Ref.	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
FM.AM080CP	800 x 400 x 620	
FM.AM100CP	1000 x 400 x 620	
FM.AM120CP	1200 x 400 x 620	
FM.AM140CP	1400 x 400 x 620	
FM.AM160CP	1600 x 400 x 620	
FM.AM180CP	1800 x 400 x 620	
FM.AM200CP	2000 x 400 x 620	



FM.AM140CP

T Armarios murales en acero inoxidable sin puertas.



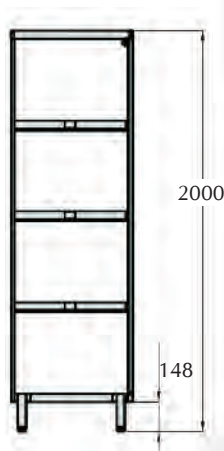
MU.AMA90



FM.AM140

Ref.	Dimensiones Totales (mm)	P.V.P. €
FM.AM080	800 x 400 x 620	
FM.AM140	1400 x 400 x 620	
FM.AM200	2000 x 400 x 620	
FM.AMA90	Módulo en ángulo, 800 x 800 x 620	

T Armarios de pie en acero inoxidable con puertas abatibles.

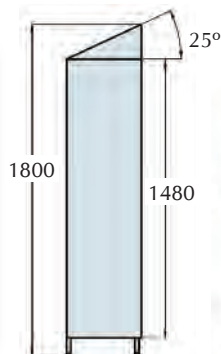


Armarios de pie en **acero inoxidable AISI 304**, con 3 estantes intermedios, patas **regulables en altura** y 2 puertas **abatibles** con cierre magnético.

Ref.	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
FM.AL100CP	1000 x 422 x 2000	
FM.AL150CP	1500 x 422 x 2000	
FM.AL10060CP	1000 x 600 x 2000	
FM.AL15060CP	1500 x 600 x 2000	

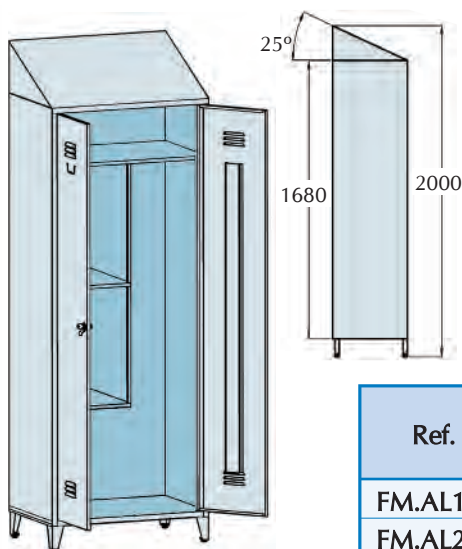
T Armarios de vestuario.

Armario de vestuario: pensado para el almacenamiento de ropa, dispone de un estante para objetos personales. Fabricado en **acero inoxidable** con el techo inclinado para evitar acumulaciones de residuos y polvo, puertas abatibles con cerradura, patas ajustables en altura.



Ref.	Dim. Totales (mm)	Nº Puertas	P.V.P. €
FM.AV1.1	350 x 450 x 1800	1	
FM.AV2.1	677 x 450 x 1800	2	
FM.AV3.1	1004 x 450 x 1800	3	

T Armarios de limpieza.



Armario de limpieza: pensado para almacenamiento y organización de útiles y productos de limpieza. Fabricado en **acero inoxidable** con el techo inclinado para evitar acumulaciones de residuos y polvo, puertas abatibles con cerradura, patas ajustables en altura.

Fabricado en **acero inoxidable** con el techo inclinado para evitar acumulaciones de residuos y polvo, puertas abatibles con cerradura, patas ajustables en altura.

Ref.	Dim. Totales (mm)	Nº Puertas	P.V.P. €
FM.AL1.1	350 x 450 x 2000	1	
FM.AL2.1	677 x 450 x 2000	2	

CARROS DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

T Carros de servicio soldados.

Fabricados en **acero inoxidable AISI 304** con estructura en tubo de $\varnothing 25 \times 1,5 \text{ mm}$

Dotados de **cuatro ruedas giratorias** insonorizadas con **parachoques de goma**, dos de ellas con freno.

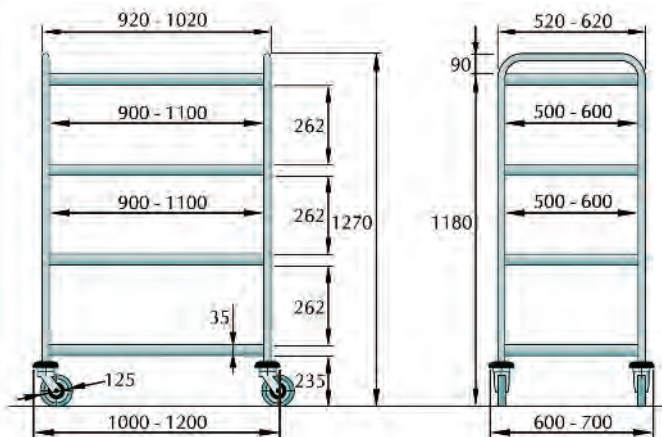
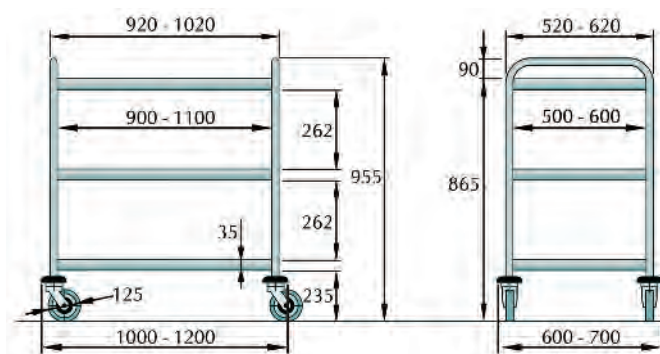
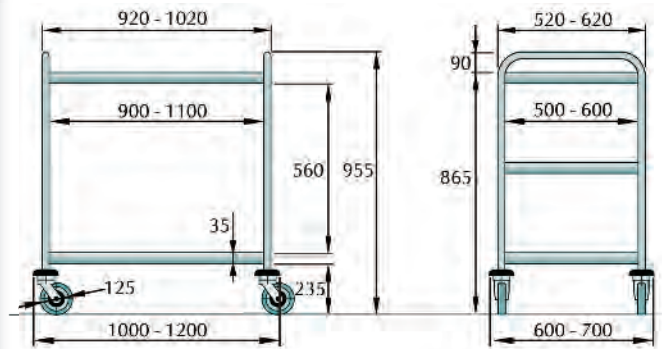
Estantes **1 mm de espesor** con **baquetón embutido** en todo el contorno.

Admiten una **carga máxima de 70kg por estante** (carga repartida) gracias a una inmejorable soldadura en todas sus esquinas y una **carga máxima total de 190kg**

Los estantes de los carros se realizan mediante embutición y plegado redondeado en todo el perímetro de la parte inferior, por lo que les da gran robustez, estructura totalmente soldada, **reforzada** para cargas con estantes antisonoros.



CS0953



Ref.	Dimensiones (mm)	Dim. estante (mm)	Estantes	P.V.P.€
CS0952	900 x 520 x 955	900 x 500	2	
CS0953	900 x 520 x 955	900 x 500	3	
CS0954	900 x 520 x 1270	900 x 500	4	
CS1162	1100 x 620 x 955	1100 x 600	2	
CS1163	1100 x 620 x 955	1100 x 600	3	
CS1164	1100 x 620 x 1270	1100 x 600	4	

T Carros de servicio desmontables.



CS0953

- Fabricados en **acero inoxidable**.
- Dotados de **cuatro ruedas giratorias** insonorizadas.
- **Parachoques de goma** en las cuatro ruedas.
- Estantes **1mm de espesor** con **baquetón embutido** en todo el contorno.
- Manillares en tubo redondo de **25x1,5mm**
- **Desmontables** para facilitar su transporte.

- **SERIE ECO** Óptima relación calidad / precio, **CS0853E**.

Ref.	Dimensiones (mm)	Dim. estante (mm)	Estantes	P.V.P.€
CS0852	890 x 590 x 950	800 x 500	2	
CS0853	890 x 590 x 950	800 x 500	3	
CS1052	1090 x 590 x 950	1000 x 500	2	
CS1053	1090 x 590 x 950	1000 x 500	3	
CS0853E	Serie ECO 890 x 590 x 950	800 x 500	3	

T Carros de servicio / desbarasado desmontables.

Dotados de **cuatro ruedas giratorias** insonorizadas, **parachoques de goma** en las cuatro ruedas.

- **CS1062M** y **CS1063M**: Fabricados en tubo redondo de **25x1,5mm** de acero cromado.

- **CS1C1E** y **CS2C**: Fabricados en **acero inoxidable AISI 304** con estructura de tubo cuadrado, cubas con capacidad de 3 x GN 1/1 h=150mm con grifo de desagüe independiente.



CS1063M



CS1C1E

CSCD

Ref.	Descripción	P.V.P. €
CS1062M	Carro de servicio estructura cromada y 2 estantes en madera laminada, 890 x 470 x 920mm	
CS1063M	Carro de servicio estructura cromada y 3 estantes en madera laminada, 890 x 470 x 920mm	
CS1C1E	Carro desbarasado inox cuba superior y estante inferior, 1115 x 620 x 940mm	
CS2C	Carro desbarasado inox 2 cubas, 1115 x 620 x 940mm	
CSCD	Accesorio portacubiertos y basuras para carros CS1C1E y CS2C, 540 x 290 x 200mm	
CSPB	Suplemento porta-bolsas de basuras con base para adosar a carros CS1C1E y CS2C	

CARROS DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

T Carros para bandejas autoservicio.



- Estructura en **acero inoxidable**.
- Portaguías en acero cromado.
- Preparados para **bandejas** de ancho de entre **355 y 425mm**
- Cuatro **ruedas giratorias** insonorizadas, **dos de ellas con freno**.
- Parachoques de goma en las cuatro ruedas.
- Opcional: laterales estratificados.

Ref.	Guías	Dim.totales (mm)	P.V.P. €
CB12	12	565 x 610 x 1620	
CB24	24	965 x 610 x 1620	

T Carros para transporte cestas, para grandes cargas y lavado de verduras.



- Fabricados en **acero inoxidable**.
- Aptos para el transporte de cestas de 500 x 500mm y su almacenaje apiladas.
- Dotado de cuatro **ruedas giratorias** insonorizadas.
- Parachoques de goma en las cuatro ruedas.

Ref.	Descripción	Dim.totales (mm)	P.V.P. €
CD7N	7 niveles	620 x 610 x 1620	
CD55A	Con asa	550 x 550 x 920	
CR08	Reforzado, con asa	910 x 610 x 960	
CR16	Reforzado, con asa	1110 x 610 x 960	
ROTET	Carro-cuba lavado verduras	860 x 660 x 1000	



T Carros con guías normalizadas Gastronorm/Pastelería.



- Fabricados en **acero inoxidable**.
- Cuatro **ruedas giratorias** insonorizadas, dos de ellas **con freno**.
- Parachoques de goma en las cuatro ruedas.

Pídanos presupuesto para distinto número de guías.

Ref.	Guías	Tipo de bandeja	Dim.totales (mm)	P.V.P. €
C1118	18	GN 1/1	450 x 610 x 1700	
C1188	8+8	GN 1/1	820 x 610 x 890	
C2108	8	GN 2/1	660 x 730 x 890	
C2118	18	GN 2/1	650 x 720 x 1700	
C4616	16	400 x 600mm	520 x 670 x 1600	

T Carros para el transporte de platos.

- Fabricados en **acero inoxidable**.
- **Estructura soldada** de alta resistencia con base reforzada.
- Base **inclinada** para evitar la caída de los platos.
- Cuatro **ruedas giratorias** insonorizadas y parachoques de goma.

Ref.	Tipo de bandeja	Dim.totales (mm)	P.V.P. €
CP20	Simple	920 x 620 x 960	



CARROS DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

T Carro de emplatar.

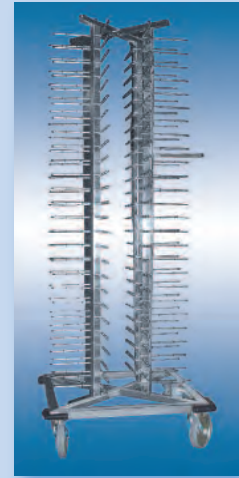


ROIDRA + ROIDRA-C

- Fabricado en **acero inoxidable AISI-304**.
- Capacidad:
90 platos Ø 260mm ó **72 platos** Ø 320mm
- Separación entre soportes: 50mm
- Dotado de cuatro ruedas giratorias.
- Dimensiones: 650 x 650 x 1700mm

ROIDRA
ROIDRA-C (Funda)

Carro 100 platos A/I
electropulido: consultar.



CARROS DISPENSADORES A NIVEL CONSTANTE

T Carros neutros de transporte de cestas y bandejas a nivel constante.



OX-MS/C

- Fabricados en **acero inoxidable**.
- Dotados de **4 ruedas giratorias** insonorizadas, **dos con freno**.
- **Sistema de muelles** que mantienen el **nivel constante**.
- Capacidad para aproximadamente 120 bandejas, 6 cestas de 110mm ó 10 cestas de 75mm
- Capacidad máxima de carga: 200kg

Ref.	Descripción	Dim.totales (mm)	P.V.P. €
OX-MS/B	Bandeja 650 x 530mm	790 x 685 x 910	
OX-MS/D	Bandeja 530 x 370mm	790 x 560 x 910	
OX-MS/E	Cesta 500 x 500mm	790 x 560 x 910	
OX-MS/F	Bandeja 530 x 325mm	790 x 560 x 910	

- Fabricados en **acero inoxidable**.
- **Laterales abiertos** para control de la carga.
- Dotados de **4 ruedas giratorias insonorizadas, dos con freno**.
- **Sistema de muelles** que mantienen el **nivel constante**.
- Cap. aprox.: 100 bandejas ó 6 cestas de 110mm ó 10 de 75mm
- Carga máxima: 200kg

Ref.	Dimensiones cesta/bandeja	Dim.totales (mm)	P.V.P. €
ORT-MS/A	Cesta 650 x 500mm	800 x 650 x 925	
ORT-MS/B	Cesta 500 x 500mm	650 x 720 x 925	
ORT-MS/C	Bandeja 530 x 370mm	520 x 655 x 925	
ORT-MS/E	Bandeja 530 x 325mm	475 x 655 x 925	



ORT-MS/B

CARROS PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS



CBI45

Estructura en **duralinox** (aluminio anodizado), parrillas de los estantes amovibles en **polipropileno** alimentario, tornillería en **acero inoxidable**, **Larguero tope** en parte trasera para evitar que las bandejas se salgan, cuatro **ruedas giratorias** insonorizadas, **dos de ellas con freno**, tres niveles con **capacidad para 13 bandejas** cada uno, y uno superior con **capacidad para 6 bandejas** adicionales. Capacidad total: **45 bandejas**.

Dimensiones totales: 1689 x 630 x 1835mm

Ref.

CBI45

- Enteramente en acero inoxidable AISI-304.
- Completamente **soldado**.
- 12 + 12 pares de guías en "L".
- Distancia entre guías: 125mm
- Base reforzada con 4 ruedas giratorias dos de ellas con freno.
- Dimensiones totales: 865 x 565 x 1725mm

Ref.

CBI24



CBI24

RUEDAS PARA CARROS



Ruedas en caucho, Ø 125mm y 27mm de ancho, **giratorias**, con o sin freno, montadas sobre pletina o esparrago en acero galvanizado, soportan hasta 80Kg de carga.

Ref.	Descripción	P.V.P. €
RC.EG125C	Rueda de espárrago	
RC.EG125CF	Rueda de espárrago con freno	
RC.PG125C	Rueda de pletina	
RC.PG125CF	Rueda de pletina con freno	

Consúltenos precios y plazos de entrega para cualquier tipo de rueda que pueda necesitar.
Disponemos de todas las soluciones

Nylon



Nylon con banda de poliuretano



Composite



Termoplástica



Neumática



ELEMENTOS PARA BARANDILLAS EN ACERO INOXIDABLE.

Accesorios en **acero inoxidable AISI-316** para tubo, novedosos en su diseño y por su sistema de montaje **sin soldadura**.

Disponemos de una amplia gama de productos que harán que sus proyectos resulten decorativos y funcionales.

Conexiones, conexiones de bola, soportes fijos y ajustables, tapas finales, arranques y valonas, clips de sujeción para cristales, todo ello para tubos desde 12 a 50,8mm de diámetro exterior.



LIMPIADOR PROTECTOR PARA ACERO INOXIDABLE



CV.0202

CV.0200

CV.0201

Limpia, abrillanta y protege. Para uso sobre **superficies** de **acero inoxidable** en interiores y exteriores.

Amigable con el **medio ambiente** y biodegradable. 100% **reciclable**.

El limpiador/protector para acero inoxidable **Brite Gard** ha sido formulado específicamente para limpiar con seguridad superficies de acero inoxidable, a las que deja una **capa no tóxica** protectora. Dicha capa extrafina, a base de aceites, **sella** las superficies y las **protege** de elementos ambientales existentes en el aire, **eliminando** asimismo las **huellas** y **manchas**.

Ref.	Contenido	P.V.P. €
CV.0200	118ml	
CV.0201	475ml	
CV.0202	3,7lts	

05 MESAS, ARMARIOS, CARROS Y MOBILIARIO CALIENTE EN GENERAL

MESAS, ARMARIOS Y CARROS CALIENTES 110

Mesas calientes ventiladas centrales	110
Estantes de sobremesa para mesas calientes	110
Calientaplatos	111
Carros térmicos cerrados	111
Carros baño-maría	112
Carros calientes de distribución de comida	112

CARROS DISPENSADORES DE NIVEL CONSTANTE 114

Carros calientes de transporte de cestas y bandejas a nivel constante	114
--	-----



MESAS, ARMARIOS Y CARROS CALIENTES

T Mesas calientes ventiladas.

Construidas en **acero inoxidable AISI 304**. Formatos **murales** y **centrales** con **puertas correderas** en uno o dos lados. Se suministran con **estante intermedio**. Existe la posibilidad de suministrar **medidas no indicadas** en el cuadro. Pídanos precio y plazo de entrega.



Mesa caliente central
MU.DTAE

Mesa caliente mural
MU.DTAEA



Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Mesa caliente central		Mesa caliente central pasante		Mesa caliente mural	
		Ref.	P.V.P.€	Ref.	P.V.P.€	Ref.	P.V.P.€
1200 x 600 x 850	1450	MU.DTAE-612		-		MU.DTAEA-612	
1600 x 600 x 850	2500	MU.DTAE-616		-		MU.DTAEA-616	
1200 x 700 x 850	1450	MU.DTAE-712		MU.DTAE2-712		MU.DTAEA-712	
1600 x 700 x 850	2500	MU.DTAE-716		MU.DTAE2-716		MU.DTAEA-716	
1800 x 700 x 850	2900	MU.DTAE-718		MU.DTAE2-718		MU.DTAEA-718	

T Estantes sobremesa para mesas calientes.



Ref.	Descripción	Potencia (W)	P.V.P.€
MU.DMST-312	Estante simple 1200 x 300 x 350mm	-	
MU.DMST-316	Estante simple 1600 x 300 x 350mm	-	
MU.DMST-318	Estante simple 1800 x 300 x 350mm	-	
MU.DMDT-312	Estante doble 1200 x 300 x 350mm	-	
MU.DMDT-316	Estante doble 1600 x 300 x 350mm	-	
MU.DMDT-318	Estante doble 1800 x 300 x 350mm	-	
MU.DRS-312	Calor Infrarrojo estante 1200 x 300 x 350mm	1200	
MU.DRS-316	Calor Infrarrojo estante 1600 x 300 x 350mm	1600	
MU.DRS-318	Calor Infrarrojo estante 1800 x 300 x 350mm	1600	
MU.DIL-312	Iluminación estante 1200 x 300 x 350mm	21	
MU.DIL-316	Iluminación estante 1600 x 300 x 350mm	26	
MU.DIL-318	Iluminación estante 1800 x 300 x 350mm	34	

T Calientaplatos.

Calientaplatos en **acero inoxidable** completamente aislados. **Estantes interiores regulables** en altura. Posibilidad de **incorporar ruedas**.



Ref.	Dim.Totales (mm)	Potencia (W)	Cap. Platos Máx Ø 300mm	P.V.P.€
ROGEM60	380 x 440 x 940	700	60	
ROGEM120	700 x 440 x 940	1500	120	
.R	Conjunto ruedas			

T Carros térmicos cerrados.

Carros térmicos baño-maría cerrados GN 2/1 y GN 3/1, con puertas inferiores pivotantes con **apertura a 270°**. Construcción en **acero inoxidable**. Cuba aislada para calentamiento a seco o con agua, mediante **resistencias eléctricas externas** colocadas bajo la cuba. **Vano inferior neutro** o, como opción, **caliente**. **Ruedas de 160mm** de diámetro, 2 de ellas en soporte fijo y **2 giratorias con freno**. En opción, el armario inferior puede suministrarse con **conjunto de guías en 'L'** o de **tipo extraíble** para la colocación de cubetas GN 1/1. **Tapas superiores abatibles 180°**, que sirven de apoyo cuando están abiertas, en opción.



ROTORCOS

ROCAPCOS

Opción .G
Conjunto guías extraíbles en acero inoxidable para alojamiento de cubetas GN 1/1. En cada armario pueden colocarse hasta 1 cubeta de 150mm + 1 de 200mm.

Ref.	Capacidad	Descripción	Potencia (W)	Dim.Totales (mm)	P.V.P.€
ROTORCOS	GN 2/1 - 200	Armario inferior cerrado	1500	1010 x 690 x 920	
ROCAPCOS	GN 3/1 - 200	Armario inferior cerrado	2250	1330 x 690 x 920	
Opciones comunes (válidas para los 2 modelos)					
.R	-	Armario inferior caliente (500W)			
.L	GN 1/1 - 150	Conjunto 2 + 2 pares de guías fijas en 'L' para armario			
.G	GN 1/1 - 150	Conjunto 2 + 2 pares de guías extraíbles para armario			

Consúltenos plazo de entrega.

MESAS, ARMARIOS Y CARROS CALIENTES

T Carros baño-maría.



ROTORI

Carros baño-maría con calentamiento por medio de **resistencias a inmersión**. Estructura en **acero inox**. Cuba aislada en acero inox con grifo de desagüe. Panel de mandos con termostato regulable de 0 a 90°C y con testigo de control.

Dotación de cubetas
NO INCLUIDA.



ROCAPI3



ROCAPI4

Consúltenos opciones disponibles

Ref.	Capacidad	Dim.Totales (mm)	Potencia (W)	P.V.P.€
ROTORI	GN 2/1-200	840 x 670 x 860	2000	
ROCAPI3	GN 3/1-200	1160 x 670 x 860	2000	
ROCAPI4	GN 4/1-200	1470 x 670 x 860	4000	

T Carros calientes de distribución de comida.



CCB161



CCB321

Fabricados en **acero inoxidable**.
Dotados de **4 ruedas giratorias insonorizadas, 2 con freno**.
Protectores de goma en las cuatro esquinas.
Termostato de regulación 0-90°C.



CCB162

Ref.	Capacidad	Dim.Totales (mm)	Potencia (W)	P.V.P.€
CCB161	16 x GN 1/1	502 x 665 x 1572	2.000	
CCB321	16+16 x GN 1/1	1040 x 665 x 1571	4.000	
CCB162	16 x GN 2/1	772 x 875 x 1572	2.000	

T Carros calientes de distribución de comida (cont.)



CCB20

- Fabricados en **acero inoxidable AISI-304** satinado.
- Doble pared **aislada** mediante **fibra de vidrio**.
- Calor por **tiro forzado**.
- Recipiente para **aporte de humedad**.
- **Omega** vertical trasera para **mejora** de la **circulación** del aire caliente.
- Puertas con marco de **burlete de silicona** y **apertura a 180°**, y cierre con **llave**.
- 4 **ruedas** insonorizadas **Ø 150mm**, 2 de ellas con **freno**.
- Panel de mandos con **interruptor luminoso** de marcha/paro, indicador de funcionamiento de resistencias, **termostato** regulable de **0° a 90°**, y **termómetro**.



CCB40



CCB10

Ref.	Capacidad	Dimensiones Totales (mm)	Potencia (W)	P.V.P.€
CCB20	20 x GN 2/1	750 x 805 x 1800	3000	
CCB40	40 x GN 2/1	1410 x 805 x 1800	3000	
CCB10	5 X GN 2/1	745 x 810 x 880	3000	

CARROS DISPENSADORES DE NIVEL CONSTANTE

T Carros dispensadores de platos a nivel constante.

- Fabricados en **acero inoxidable**.
- Versiones **calientes** y **neutras**, con uno, dos o cuatro pozos.
- Dotados de **4 ruedas giratorias** insonorizadas, **dos** de ellas **con freno**.
- **Sistema de muelles** para mantener el **nivel constante**.
- **Capacidad** para aprox. 60 platos por pozo.
- **Modelos calientes** con termostato regulable de 30 a 120°C.
- **Potencias** de 600 a 1600W y con **tapas redondas** en **policarbonato**.



2TN-MS



4THN-MS



2THN-MS

Ref.	Platos (Ømm)	Pozos	Dim.Totales (mm)	P.V.P. €	
				Neutro	Caliente
THNM280	230-280	1	380 x 380 x 807		
1THN-MS280	230-280	1	520 x 485 x 950		
1THN-MS310	260-310	1	520 x 485 x 950		
2T(H)N-MS210	160-210	2	920 x 485 x 950		
2T(H)N-MS240	190-240	2	920 x 485 x 950		
2T(H)N-MS280	230-280	2	920 x 485 x 950		
2T(H)N-MS310	260-310	2	920 x 485 x 950		
2T(H)N-MS340	290-340	2	920 x 485 x 950		
4THN-MS240	190-240	4	920 x 895 x 950		
4THN-MS280	230-280	4	920 x 895 x 950		



THNM

T Carros calientes de transporte de cestas y bandejas a nivel constante.

- Fabricados en **acero inoxidable**.
- Dotados de **4 ruedas giratorias** insonorizadas, **2 con freno**.
- **Sistema de muelles** que mantienen el **nivel constante**.
- Capacidad para aproximadamente 6 cestas de 110mm ó 10 cestas de 75mm
- Capacidad máxima de carga: 200kg
- Termostato regulable de 30-120°C.
- Potencia: 1600W
- **Tapa cuadrada** en **acero inoxidable** en **opción**.

Ref.	Dimensiones Cesta (mm)	Dim. Totales (mm)	P.V.P.€
SH-MS/A	Bandeja 650 x 530	885 x 695 x 930	
SH-MS/B	Cesta 500 x 500	720 x 695 x 930	



SH-MS/B

06 AUTOSERVICIO Y ELEMENTOS AUXILIARES. BUFFETS.

AUTOSERVICIO **116**

Elementos de distribución y elementos neutros	118
Elementos calientes	120
Elementos fríos	122
Elementos neutros complementarios	122

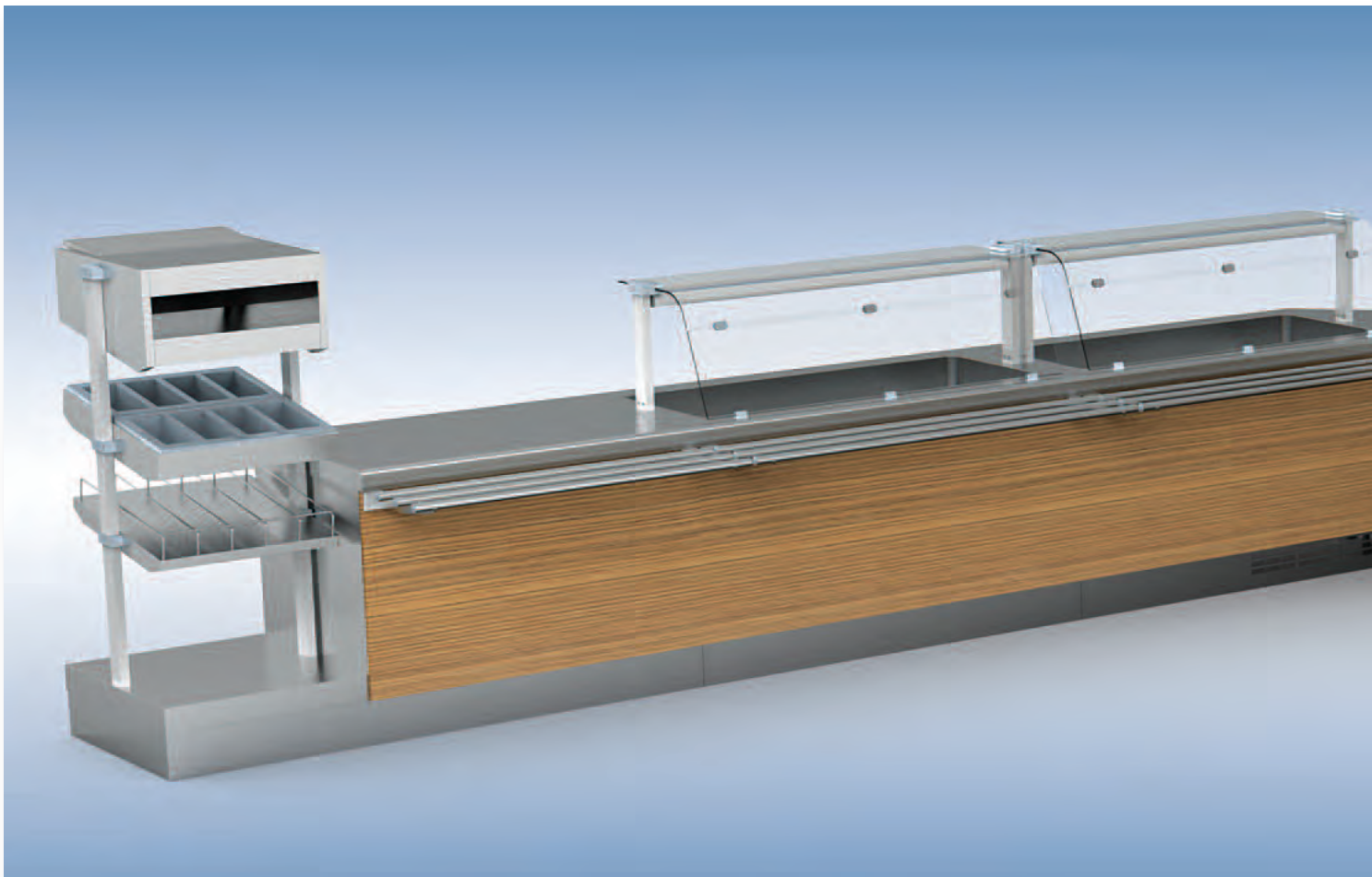
ACCESORIOS AUTOSERVICIO Y BUFFET **124**

Placas calientes e infrarrojas	124
Dispensadores encastrables de platos	125
Dispensadores encastrables de vasos	125
Dispensadores encastrables de cestas y bandejas	126
Dispensador caliente de tazas	126
Dispensador de sopa	126
Termos de leche	127
Bañomarias sobremesa	127

BUFFET **128**

Buffets refrigerados	129
Buffets calientes	132
Buffets refrigerados en acero inoxidable	134
Buffets calientes en acero inoxidable	135
Buffets mixtos	136
Buffets neutros	137
Muebles de apoyo a buffet	137
Aparadores	138





Elementos fríos, calientes y neutros contruidos en acero inoxidable AISI 304 que se pueden combinar según las necesidades y espacio disponible para componer las medidas y formas deseadas.

- Encimeras de 70mm con borde redondeado.
- Patas regulables.
- Puertas correderas en elementos neutros y calientes.
- Puertas abatibles con cierre magnético y burlete fácilmente sustituible en elementos fríos.
- Modulación gastronorm 3/1, 4/1 y 6/1.
- Los elementos se suministran sin decoración. Hay que pedir la decoración aparte.
- Pensados para colocarse como elementos sueltos o unidos.

Decoraciones disponibles (opcionales):

- PANEL EN CHAPA LACADA.

En cualquier color de la gama **RAL** a elegir por el cliente.

- ACABADOS EN MELAMINA.

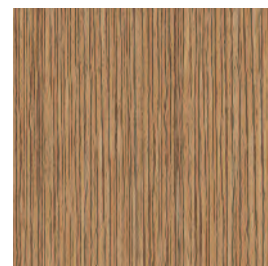
Panel **MDF** recubierto con melamina decorativa **HPL** (Consultar precio).



Chêne Wengé



Boleau de Sibérie



Zebrano Naturel



Elemento en Inoxidable sin decoración



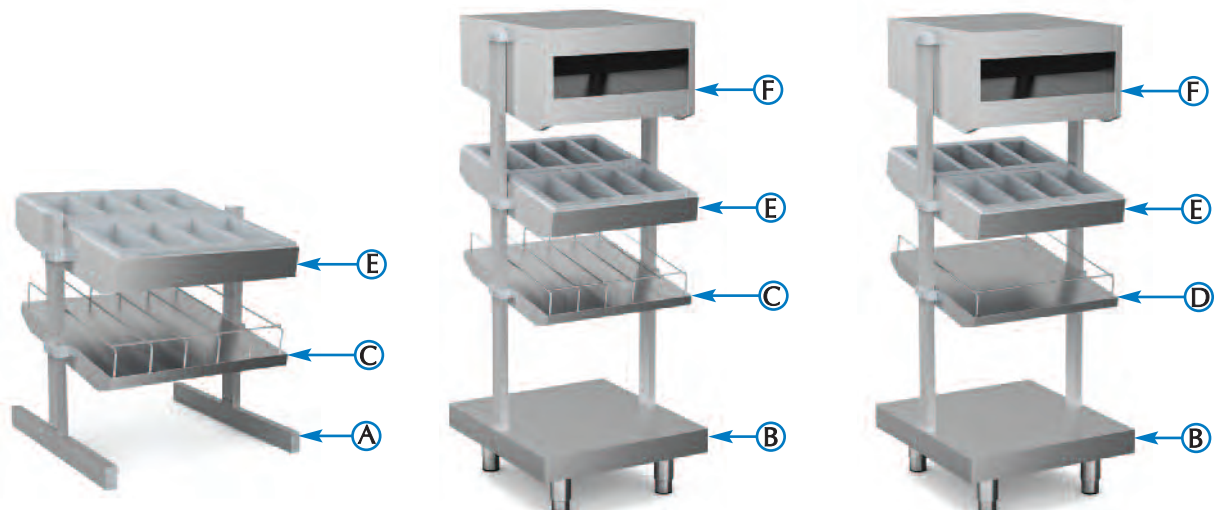
Elemento con panel frontal en chapa lacada



Elemento con rodapié frontal, lateral y decoración en madera



T Elementos de distribución y elementos neutros.



Ref.	Descripción	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
FM.SETB	A Estructura baja	631 x 650 x 670	
FM.SET	B Estructura alta	631 x 700 x 1576	
FM.SEC	C Dispensador de vasos	600 x 550 x 135	
FM.SECC	D Dispensador de manteles	600 x 550 x 135	
FM.SETT	E Dispensador de cubiertos	354 x 550 x 125	
FM.SEP	F Dispensador de pan	600 x 550 x 325	

- Elementos neutros con estantes intermedios regulables en altura.
- Disponibles con o sin puertas correderas.
- Los precios indicados no incluyen zócalos ni paneles decorativos.



FM.SEN0725



FM.SEN1450CP

Ref.	Descripción	Dimensiones totales (mm)			P.V.P. €
		Ancho	Fondo	Alto	
FM.SEN0725	Elemento neutro 725mm sin puertas	725	750	905	
FM.SENG0725	Elemento neutro 725mm sin puertas con cajón	725	750	905	
FM.SEN1125	Elemento neutro GN 3/1 sin puertas	1125	750	905	
FM.SEN1450	Elemento neutro GN 4/1 sin puertas	1440	750	905	
FM.SEN2175	Elemento neutro GN 6/1 sin puertas	2175	750	905	
FM.SEN1125CP	Elemento neutro GN 3/1 con puertas	1125	750	905	
FM.SEN1450CP	Elemento neutro GN 4/1 con puertas	1450	750	905	
FM.SEN2175CP	Elemento neutro GN 6/1 con puertas	2175	750	905	

T Elementos de distribución y elementos neutros (cont.)



FM.SEA90

- Estantes intermedios regulables en altura.
- Cajas a la derecha o a la izquierda con protección.
- Muebles angulares externos o internos a 45° ó 90°



FM.SEA45



FM.SEA90S



FM.SECX + FM.SEPD

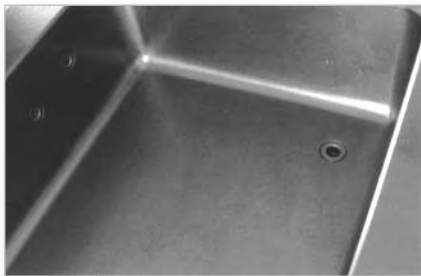
Ref.	Descripción	Dimensiones totales (mm)			P.V.P. €
		Ancho	Fondo	Alto	
FM.SEA45	Elemento en ángulo externo 45°	1049	693	905	
FM.SEA90	Elemento en ángulo externo 90°	1535	530	905	
FM.SEA145	Elemento en ángulo interno 45°	1049	693	905	
FM.SEA190	Elemento en ángulo interno 90°	1535	530	905	
FM.SEA90S	Elemento en ángulo reducido 90°	1061	530	905	
FM.SECX	Elemento caja	725	750	905	
FM.SEPE	Ala izquierda para caja	725	150	905	
FM.SEPD	Ala derecha para caja	725	750	905	

T Elementos calientes.



FM.SEBE1450

- Muebles baño-maría con capacidad para 3, 4 ó 6 cubetas GN 1/1, con profundidad de hasta 200mm
- Resistencias de 1200W que no están en contacto con el agua de la cuba.
- Control termostático regulable de 30° a 120° para el baño-maría.
- Armarios calientes ventilados con puertas correderas.
- Control termostático regulable de 70° a 90° para los armarios calientes.
- Los precios indicados no incluyen zócalos ni paneles decorativos.



Detalle de la cuba baño-maría



FM.SEE1450

Ref.	Descripción	Potencia Total (W)	Dimensiones totales (mm)			P.V.P. €
			Ancho	Fondo	Alto	
FM.SEBE1125	Baño-maría armario caliente GN 3/1	4087	1125	750	905	
FM.SEBE1450	Baño-maría armario caliente GN 4/1	4600	1450	750	905	
FM.SEB1450	Baño-maría armario neutro GN 4/1	2400	1450	750	905	
FM.SEBE2175	Baño-maría armario caliente GN 6/1	5800	2175	750	905	
FM.SEB2175	Baño-maría armario neutro GN 6/1	3600	2175	750	905	
FM.SEE1450	Armario caliente 2 puertas GN 4/1	2200	1450	750	905	
FM.SEE1452	Armario caliente pasante 4 ptas. GN 4/1	2200	1450	750	905	
FM.SEE2175	Armario caliente 2 puertas GN 6/1	2200	2175	750	905	

T Elementos fríos.

MUEBLES FRÍOS

- Modelos con o sin reserva.
- Muebles con cuba fría con capacidad para 3, 4 ó 6 cubetas GN 1/1 de hasta 200mm
- Muebles con pista fría con capacidad para 4 ó 6 cubetas GN 1/1 de hasta 40mm
- Control termostático digital.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's, densidad 40kg/m³
- Refrigerante R404a.
- Refrigeración por gravedad.
- Grupo refrigerante condensación por aire.
- Desescarche automático.

VITRINAS

- Puertas correderas por el lado servicio y puertas abatibles en lado clientes.
- Control termostático digital.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's, densidad 40kg/m³
- Refrigerante R404a. Refrigeración ventilada.
- Se suministran con 6 estantes.



FM.SVCC1450



FM.SER1450



FM.SERVR1450



FM.SEMF1450

Ref.	Descripción	Potencia Total (W)	Dimensiones totales (mm)			P.V.P. €
			Ancho	Fondo	Alto	
FM.SER1125SR	El. cuba fría sin reserva GN 3/1	359	1125	750	905	
FM.SER1450	El. cuba fría + reserva fría GN 4/1	359	1450	750	905	
FM.SEMF1450SR	El. pista fría sin reserva GN 4/1	359	1450	750	905	
FM.SER1450SR	El. cuba fría sin reserva GN 4/1	359	1450	750	905	
FM.SER2175	El. cuba fría + reserva fría GN 6/1	504	2175	750	905	
FM.SERVR1450	El.cuba fría GN 4/1 + reserva fría + vitrina	1064	1450	750	1755	
M.SEMFVR1450SR	El. pista fría GN 4/1 sin reserva + vitrina	1064	1450	750	1755	
FM.SERVR2175	El.cuba fría GN 6/1 + reserva fría + vitrina	1180	2175	750	1755	
FM.SVCC1450	Vitrina refrigerada con base GN 4/1	504	1450	750	1050	

T Elementos neutros complementarios.

Estante simple de cristal
(FM.SAV)



Estante simple de cristal con
protector antivaho
(FM.SAV + FM.SKVFV)



- Estanterías en cristal o acero con 1 ó 2 estantes.
- Cristales antivaho, para mayor higiene.
- Sobreestructuras en tubo de acero inox AISI-304.
- Calor por infrarrojos con iluminaciones para colocar bajo estantes de cristal o acero.

Estante simple de acero inox
(FM.SAI)



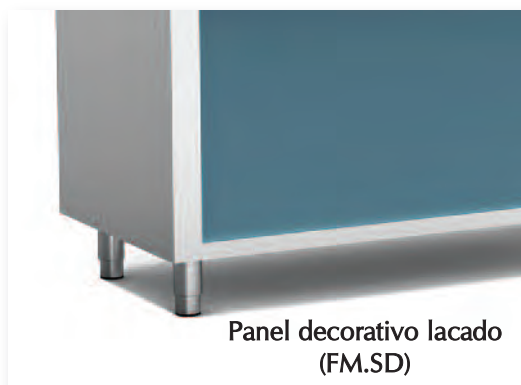
Estante simple de acero inox
con protector antivaho
(FM.SAI + FM.SKIFV)



Kit ruedas
(FM.SKR)

Ref.	Descripción	Dimensiones totales (mm)			P.V.P. €
		Ancho	Fondo	Alto	
FM.SAV1125	Estante simple de cristal GN 3/1	1125	410	430	
FM.SAV1450	Estante simple de cristal GN 4/1	1450	410	430	
FM.SAV2175	Estante simple de cristal GN 6/1	2175	410	430	
FM.SAV1125.2P	Estante doble de cristal GN 3/1	1125	410	430	
FM.SAV1450.2P	Estante doble de cristal GN 4/1	1450	410	680	
FM.SAV2175.2P	Estante doble de cristal GN 6/1	2175	410	680	
FM.SKVFV1125	Cristal anti-vaho para estante cristal GN 3/1	1015	385	6	
FM.SKVFV1450	Cristal anti-vaho para estante cristal GN 4/1	1340	385	6	
FM.SKVFV2175	Cristal anti-vaho para estante cristal GN 6/1	2065	385	6	
FM.SAV11252C	Estante de cristal con doble curvatura GN3/1	1050	570	6	
FM.SAV14502C	Estante de cristal con doble curvatura GN4/1	1340	570	6	
FM.SAV21752C	Estante de cristal con doble curvatura GN6/1	2065	570	6	
FM.SAI1125	Estante simple de inox GN 3/1	1125	410	430	
FM.SAI1450	Estante simple de inox GN 4/1	1450	410	430	
FM.SAI2175	Estante simple de inox GN 6/1	2175	410	430	
FM.SAI1125.2P	Estante doble de inox GN 3/1	1125	410	430	
FM.SAI1450.2P	Estante doble de inox GN 4/1	1450	410	430	
FM.SAI2175.2P	Estante doble de inox GN 6/1	2175	410	680	
FM.SKVFI1125	Cristal anti-vaho para estante inox GN 3/1	1015	385	6	
FM.SKVFI1450	Cristal anti-vaho para estante inox GN 4/1	1340	385	6	
FM.SKVFI2175	Cristal anti-vaho para estante inox GN 6/1	2065	385	6	
FM.SKI1125	Kit iluminación LED para estante GN 3/1	1015	73	47	
FM.SKI1450	Kit iluminación LED para estante GN 4/1	1340	73	47	
FM.SKI2175	Kit iluminación LED para estante GN 6/1	2065	73	47	
FM.SKIV1125	Calor infrarrojo con iluminación LED para estante GN 3/1	1015	185	85	
FM.SKIV1450	Calor infrarrojo con iluminación LED para estante GN 4/1	1340	185	85	
FM.SKIV2175	Calor infrarrojo con iluminación LED para estante GN 6/1	2065	185	85	
FM.SES	Expositor de ensaladas	300	545	60	
FM.SKR	Kit ruedas	-	-	-	

T Elementos neutros complementarios (cont.)



Ref.	Descripción	Dimensiones totales (mm)			P.V.P. €
		Ancho	Fondo	Alto	
FM.SPD0725	Deslizabandejas tubular módulo 725mm	712	335	76	
FM.SPD1125	Deslizabandejas tubular GN 3/1	1112	335	76	
FM.SPD1450	Deslizabandejas tubular GN 4/1	1437	335	76	
FM.SPD2175	Deslizabandejas tubular GN 6/1	2162	335	76	
FM.SPDAE45	Deslizabandejas tubular ángulo exterior 45°	1036	335	76	
FM.SPDAE90	Deslizabandejas tubular ángulo exterior 90°	1522	335	76	
FM.SPDAE90S	Deslizabandejas tubular ángulo 90° reducido	1047	335	76	
FM.SD0725	Panel decorativo lacado módulo de 725mm	579	645	-	
FM.SD1125	Panel decorativo lacado módulo de 1125mm	979	645	-	
FM.SD1450	Panel decorativo lacado módulo de 1450mm	1304	645	-	
FM.SD2175	Panel decorativo lacado módulo de 2175mm	2029	645	-	
FM.SDAE90	Panel decorativo lacado módulo en ángulo exterior 90°	1347	645	-	
FM.SDAE45	Panel decorativo lacado módulo en ángulo exterior 45°	881	645	-	
FM.SDAI90	Panel decorativo lacado módulo en ángulo interior 90°	349	645	-	
FM.SDAI45	Panel decorativo lacado módulo en ángulo int. 45°	349	645	-	
FM.SDAE90S	Panel decorativo lacado módulo en ángulo 90° reducido	877	645	-	
FM.SR0725	Zócalo frontal módulo 725mm	724	150	163	
FM.SR1125	Zócalo frontal módulo GN 3/1	1124	150	163	
FM.SR1450	Zócalo frontal módulo GN 4/1	1449	150	163	
FM.SR2175	Zócalo frontal módulo GN 6/1	2174	150	163	
FM.SRL	Zócalo lateral	661	150	138	
FM.SRAE90	Zócalo frontal módulo ángulo exterior 90°	1502	158	175	
FM.SRAE45	Zócalo frontal módulo ángulo exterior 45°	1036	158	175	
FM.SRAI90	Zócalo frontal módulo ángulo interior 90°	1493	150	130	
FM.SRAI45	Zócalo frontal módulo ángulo interior 45°	1025	150	138	
FM.SRAE90S	Zócalo frontal módulo en ángulo 90° reducido	1014	150	130	

T Placas calientes e infrarrojos.

Placas calientes en **acero inoxidable** para mantener calientes los platos preparados. Varias dimensiones para medidas gastronorm (para bandejas de medidas GN 1/1, 2/1, 3/1 y 4/1), o para bandejas de 600x400mm. Modelos con **lámparas de infrarrojos** en GN 2/1, 3/1 y 4/1, y modelos con **cúpula de plexiglás**.

Elementos superiores en tubo cuadrado o redondo con lámparas infrarrojas, en cromado o latón, en GN 2/1 y 3/1.

Pídanos precio y plazo de entrega para medidas no indicadas.

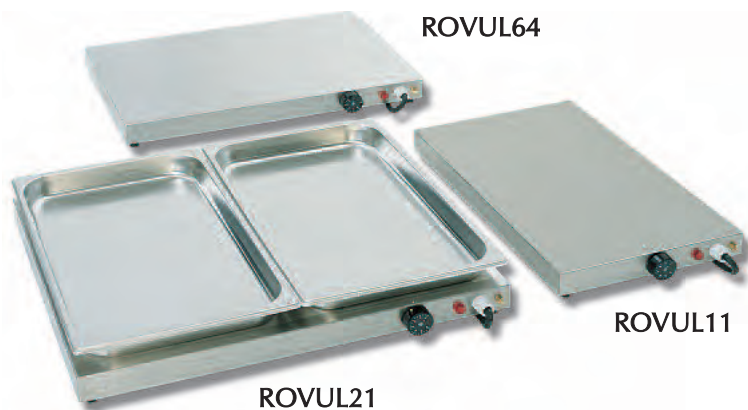


ROVUL31IR

ROALZ31



ROALZ11



ROVUL64

ROVUL21

ROVUL11

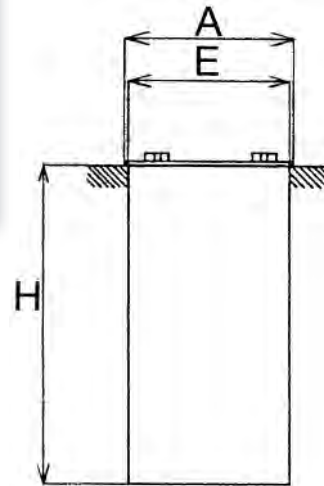
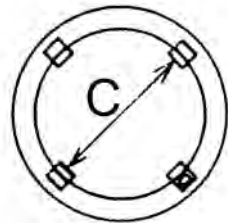
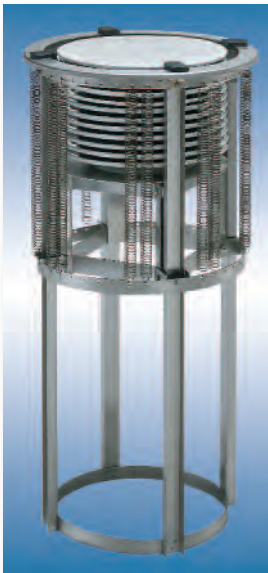


ROVUL11IR

Ref.	Capacidad (GN)	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	P.V.P. €
ROVUL11	GN 1/1	330 x 560 x 60	750	
ROVUL21	GN 2/1	630 x 560 x 60	750	
ROVUL64	600 x 400	600 x 430 x 60	750	
ROVUL11IR	GN 1/1	360 x 500 x 720	750 + 1x250	
ROVUL21IR	GN 2/1	690 x 560 x 830	750 + 2x250	
ROVUL31IR	GN 3/1	1040 x 560 x 830	750 + 3x250	
ROVUL41IR	GN 4/1	1360 x 560 x 60	1500 + 4x250	
ROALZ11	GN 1/1	640 x 280 x 860	1 x 250	
ROALZ21	GN 2/1	750 x 530 x 720	2 x 250	
ROALZ31	GN 3/1	1030 x 530 x 720	3 x 250	

T Dispensadores encastrables de platos.

- Fabricados en **acero inoxidable**.
- Versiones **calientes** y **neutras**.
- Disponibles en distintos modelos para platos de 160 a 340mm de diámetro.
- Capacidad aproximada: 60 platos.
- Termostato regulable de 30 a 120°C en panel de mandos independiente, **resistencia blindada** de 400W y **tapa redonda** en **policarbonato** en las **versiones calientes** (salvo en el modelo **THN340** que es cuadrada en acero inoxidable).



Neutros.

Ref.	Ø del plato (mm)	A	E	H	P.V.P. €
TN210	de 160 a 210	300	286	740	
TN240	de 190 a 240	330	316	740	
TN280	de 230 a 280	370	356	740	
TN310	de 260 a 310	400	386	740	
TN340	de 290 a 340	430	416	740	

Calientes.

Ref.	Ø del plato (mm)	A	E	H	P.V.P. €
THN210	de 160 a 210	300	286	740	
THN240	de 190 a 240	330	316	740	
THN280	de 230 a 280	370	356	740	
THN310	de 260 a 310	400	386	740	
THN340	de 290 a 340	430	416	740	

T Dispensadores encastrables de vasos.



- Fabricados en **acero inoxidable**, acabado satinado.
- Modelos encastrables en posición **vertical (V)** y **Horizontal (H)**.
- Perfil bajo: **sobresale tan sólo 7mm** del plano de la encimera.
- Carga por la parte superior con tensión por muelles.
- Amovibles: **1/4 de vuelta** permite **soltar el dispensador** de la encimera.

Ref.	Tipo	Capac. Vaso (ml)	Ø Vaso (mm)	Encastre (mm)	Ø Total (mm)	Altura (mm)	P.V.P. €
DS.400	V	180 a 360	56 a 81	110	135	610	
DS.401	H	180 a 360	56 a 81	110	135	610	
DS.402	V	360 a 720	63 a 98	120	150	610	
DS.403	H	360 a 720	63 a 98	120	150	610	
DS.404	V	960 a 1380	100 a 124	145	170	610	
DS.405	H	960 a 1380	100 a 124	145	170	610	

ACCESORIOS AUTOSERVICIO Y BUFFET

T Dispensadores encastrables de cestas y bandejas.

- Fabricados en **acero inoxidable**.
- Disponibles en distintos modelos para alojar **cestas** o **bandejas** de las dimensiones más comunes.
- Capacidad aproximada: 120 bandejas, 6 cestas de 110mm ó 10 cestas de 75mm
- Capacidad máxima de carga: 200kg
- Se suministran con **brida de montaje a encimera**. Consúltenos precio de opción sin brida.



Ref.	Dimensiones Cesta/Bandeja (mm)	P.V.P. €
FOR-C/B	Cesta 500 x 500	
FOR-C/C	Bandeja 530 x 370	
FOR-C/D	Bandeja 460 x 360	
FOR-C/E	Bandeja 530 x 325	

T Dispensador caliente de tazas.

- **KCV 70/88** para tazas entre 70 y 80mm de diámetro.
- **KCV 60/75** para tazas entre 65 y 75mm de diámetro.
- Capacidad para aproximadamente 60 tazas y platos.
- 6 **portacucharillas** integrados.
- Acabado con **capa** de larga duración.
- **Base giratoria** y soporte para platos en acero inoxidable.
- Disponible en cinco colores estándar: ROSA SALMÓN, NEGRO, BLANCO, GRIS CLARO y VERDE.
- Dimensiones: altura 670mm
diámetro 400mm
- Alimentación: 230V monofásico, 200W



T Dispensador de sopa.



- Fabricado en **acero inoxidable**.
- Capacidad: aproximadamente 10 litros.
- Puede operar tanto en **seco** como en **húmedo**.
- Control de temperatura mediante termostato en panel remoto.
- Potencia: 400W
- Alimentación: 230V monofásico.
- Se suministra con contenedor interior extraíble y tapa.

Ref. MB 08056

T **Termos de leche.**

Fabricados en **acero inoxidable**, **Interruptor bipolar luminoso verde** que indica que el equipo está encendido e **indicador luminoso rojo de funcionamiento resistencia**. Depósito de leche en **acero inox** con pomo en baquelita y **termostato 0-85°C**, depósito para baño-maría en **acero inox**, **resistencias de 1200W en acero inox**, grifo dispensador de leche, bandeja en **acero inoxidable** y cable de alimentación de 1,5m.



PN.55L



PN.5L

Ref.	Dimensiones (mm)	Descripción	Capacidad (lts.)	Potencia (W)	P.V.P. €
PN.5L	280 x 310 x 520	Termo con 1 contenedor	5	1200	
PN.10L	320 x 350 x 615	Termo con 1 contenedor	10	1200	
PN.55L	540 x 310 x 520	Termo con 2 contenedores	5 + 5	2400	

T **Bañomaría sobremesa.**

Bañomaría de **sobremesa** en **acero inox** a **doble pared** completamente aisladas. Calentamiento a bañomaría por medio de resistencia eléctrica a inmersión. Grifo de desagüe. Panel de mandos dotado de termostato para la regulación de la temperatura de 0 a 90°C y testigo de control.

Cubetas GN NO INCLUIDAS.



ROCERMI



ROCERGI



ROCERPI

Ref.	Capacidad (GN)	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	P.V.P. €
ROCERPI	1/1	400 x 680 x 270	1500	
ROCERMI	2/1	730 x 680 x 270	2000	
ROCERGI	3/1	1050 x 680 x 270	2000	

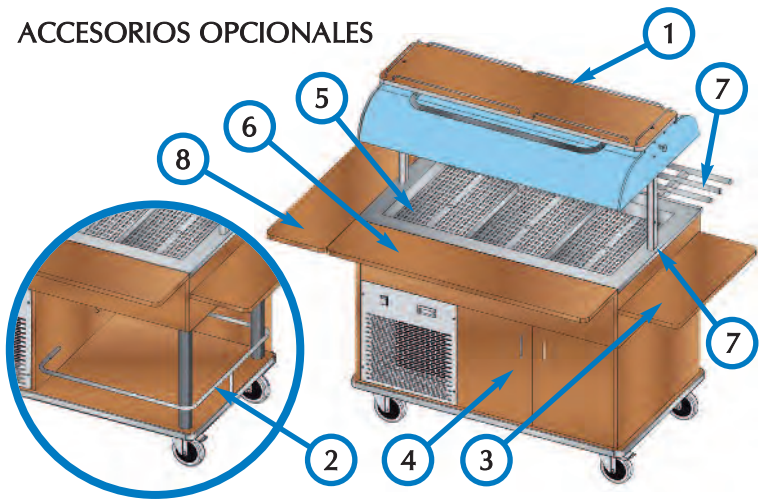
BUFFET

Nuestra línea de carros buffet tiene una amplia gama de servicios personalizados combinando elementos **neutros, fríos, calientes y mixtos**, todos ellos dotados de ruedas giratorias insonorizadas con freno. La mayoría de los elementos se pueden realizar en **12 colores de madera laminada o totalmente en acero inoxidable AISI 304**.

Todos los buffets se pueden completar con varios accesorios opcionales para satisfacer cualquier necesidad de uso.



ACCESORIOS OPCIONALES



ACCESORIOS OPCIONALES

- 1.- Protección de varilla cromada para cúpula.
- 2.- Protección de varilla cromada para estante inferior.
- 3.- Bandeja porta platos lateral en madera estratificada
- 4.- Compartimento inferior cerrado.
- 5.- Rejilla de acero inoxidable GN 1/1.
- 6.- Bandeja porta platos en madera estratificada.
- 7.- Deslizadores de bandeja en tubo de acero.
- 8.- Bandeja porta platos en madera estratificada.

LAMINAS DECORATIVAS



T Buffet refrigerados.

Buffet refrigerados con estructura en madera laminada, **cúpula superior fija en Plexiglás**, dos portaplatos plegables incluidos al lado servicio. Cuba en acero inoxidable profundidad 18cm equipada con grifo de vaciado. Refrigeración estática con bobina soldada en la cuba y gas R404a. Regulación de temperatura con termostato digital, iluminación con lámpara de neón, ruedas con freno incluidas.



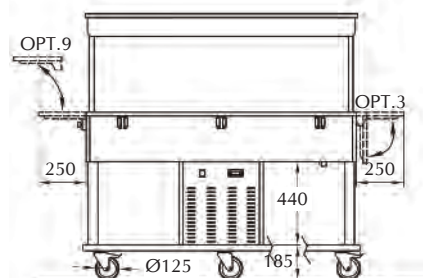
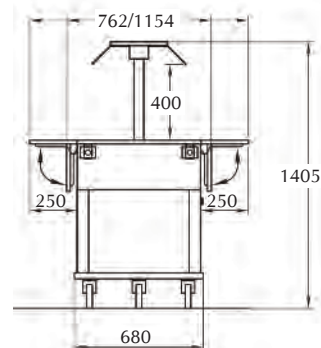
ROERO3RF



ROERO4RF



ROERO5RF
ROERO6RF



Los modelos representados en las imágenes pueden llevar instalados accesorios que son opcionales.

Ref.	Dimensiones (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)	P.V.P. €
ROERO3RF	1199 x 762 x 1405	3 x 1/1	349	
ROERO4RF	1524 x 762 x 1405	4 x 1/1	356	
ROERO5RF	1849 x 762 x 1405	5 x 1/1	356	
ROERO6RF	2174 x 762 x 1405	6 x 1/1	370	

BUFFET

T Buffet refrigerados (cont.)



ROERO4RM



ROERO3RM

Buffet refrigerados con estructura en madera laminada.

Cúpula móvil manual.

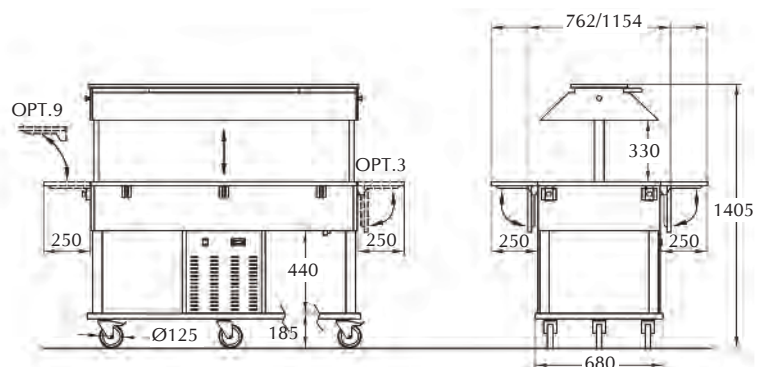
Dos portaplatos plegables incluidos.

Cuba profunda 18cm equipada con grifo de vaciado.

Refrigeración estática, gas R404a.

Termostato digital y lámpara de neón.

Dos ruedas con freno incluidas.



Los modelos representados en las imágenes pueden llevar instalados accesorios que son opcionales.

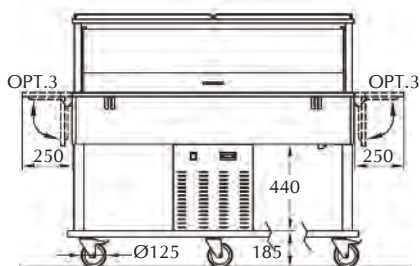
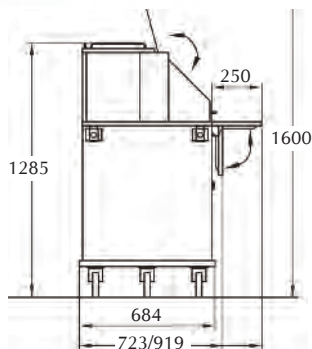
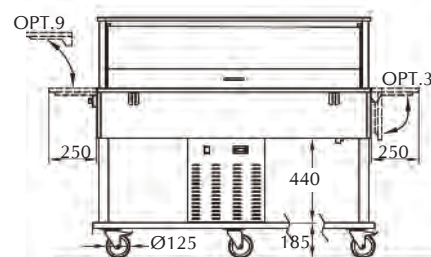
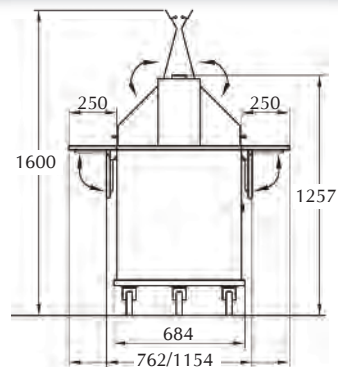
Ref.	Dimensiones (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)	P.V.P. €
ROERO3RM	1199 x 762 x 1405	3 x 1/1	349	
ROERO4RM	1524 x 762 x 1405	4 x 1/1	356	
ROERO5RM	1849 x 762 x 1405	5 x 1/1	356	
ROERO6RM	2183 x 762 x 1405	6 x 1/1	370	

T Buffet refrigerados (cont.)

Buffet refrigerados con estructura en madera laminada. Porta platos a lo largo y cuba en acero inoxidable AISI 304 con grifo de vaciado. Refrigeración estática con gas R404a, termostato digital y lámpara de neón. Dotado de tapas superiores con sistema de frenado de descenso, dos ruedas con freno incluidas.



ROERO5RL2



ROERO5RW

Los modelos representados en las imágenes pueden llevar instalados accesorios que son opcionales.

Ref.	Dimensiones (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)	P.V.P. €
ROERO3RL2	1199 x 762 x 1257	3 x 1/1	349	
ROERO4RL2	1530 x 762 x 1257	4 x 1/1	356	
ROERO5RL2	1849 x 762 x 1257	5 x 1/1	356	
ROERO3RW	1209 x 723 x 1285	3 x 1/1	349	
ROERO4RW	1540 x 723 x 1285	4 x 1/1	356	
ROERO5RW	1870 x 723 x 1285	5 x 1/1	356	

BUFFET

T Buffet calientes.

Buffet caliente con estructura en madera laminada, cúpula superior fija, 2 portaplatos plegables en el lado de servicio incluidos, cuba profunda 18cm equipada con grifo de vaciado. Calentamiento por baño-maría, termostato mecánico (+30°/+90°C) y luz de encendido, lámpara de neón, dos ruedas con freno incluidas.



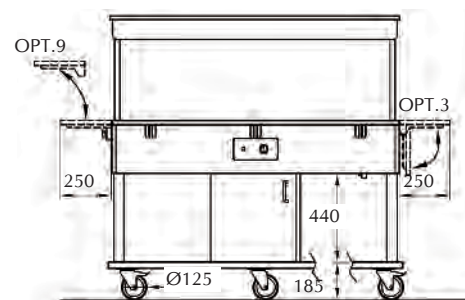
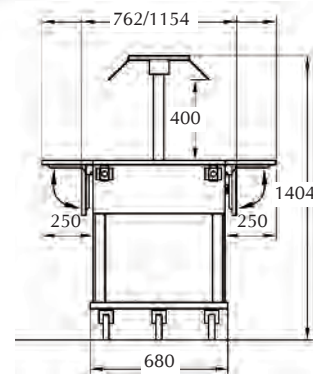
ROERO3BM



ROERO5BM



ROERO4BM



Los modelos representados en las imágenes pueden llevar instalados accesorios que son opcionales.

Ref.	Dimensiones (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)	P.V.P. €
ROERO3BM	1199 x 762 x 1404	3 x 1/1	2271	
ROERO4BM	1527 x 762 x 1404	4 x 1/1	2278	
ROERO5BM	1849 x 762 x 1404	5 x 1/1	3028	
ROERO6BM	2174 x 762 x 1404	6 x 1/1	3042	

T Buffet calientes con lámparas de infrarrojos.

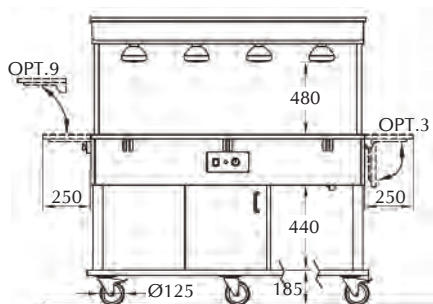
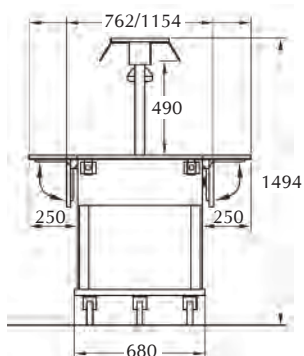
Buffet calientes con lámparas infrarrojos, estructura en madera laminada, cúpula superior fija. 2 portaplatos plegables en el lado servicio incluidos, cuba profunda 18cm con grifo de vaciado. Calentamiento bañomaría seco (SIR) o húmedo (BIR). Termostato mecánico (+ 30°/+ 90°C) y luz de encendido. Lámparas infrarrojos con botón de encendido luminoso independiente. Dos ruedas con freno incluidas.



ROERO5BIR



ROERO3BIR



ROERO4BIR

Los modelos representados en las imágenes pueden llevar instalados accesorios que son opcionales.

Ref.	Dimensiones (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)	P.V.P. €	
				Baño María	Cuba seca
ROERO3BIR/SIR	1199 x 762 x 1494	3 x 1/1	3000		
ROERO4BIR/SIR	1524 x 762 x 1494	4 x 1/1	3250		
ROERO5BIR/SIR	1849 x 762 x 1494	5 x 1/1	4250		
ROERO6BIR/SIR	2179 x 762 x 1494	6 x 1/1	4500		

T Buffet refrigerados en acero inoxidable.

Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304, su construcción permite el uso en ambientes profesionales que deben cumplir con los requisitos específicos, tales como la facilidad de limpieza, resistencia a la humedad, al aire y a la sal.

Desliza-bandejas tubular abatible de acero inoxidable.

Dotado con paragolpes y 2 ruedas con freno incluidas.

Cuba profunda 18cm y equipada con grifo de vaciado.

Refrigeración estática, gas R404a.

Termostato digital y lámpara de neón.



ROERO4RMI



ROERO4R2LI

Modelos **ROERO / RFI**. Cúpula fija.

Modelos **ROERO / RMI**. Cúpula móvil que se puede bajar manualmente.

Modelos **ROERO / R2LI**. Cúpula con 2 puertas con apertura en alas de gaviota y sistema de frenado en el descenso.



Los modelos representados en las imágenes pueden llevar instalados accesorios que son opcionales.

Ref.	Dimensiones (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)	P.V.P. €
ROERO3RFI	1146 x 747 x 1405	3 x 1/1	349	
ROERO4RFI	1473 x 747 x 1405	4 x 1/1	356	
ROERO5RFI	1796 x 747 x 1405	5 x 1/1	356	
ROERO3RMI	1146 x 747 x 1405	3 x 1/1	349	
ROERO4RMI	1473 x 747 x 1405	4 x 1/1	356	
ROERO5RMI	1796 x 747 x 1405	5 x 1/1	356	
ROERO3R2LI	1144 x 747 x 1256	3 x 1/1	349	
ROERO4R2LI	1413 x 747 x 1256	4 x 1/1	356	
ROERO5R2LI	1798 x 747 x 1256	5 x 1/1	356	

T Buffet calientes en acero inoxidable.



ROERO5BMI

Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304, su construcción permite el uso en ambientes profesionales y que deben cumplir con los requisitos específicos, tales como la facilidad de limpieza, resistencia a la humedad, al aire y a la sal.

Desliza-bandejas tubular abatible de acero inoxidable.

Dotado con paragolpes y 2 ruedas con freno incluidas.

Cuba profunda 18cm y equipada con grifo de vaciado.

ROEROS / BMI:
cúpula fija y lámpara de neón.

ROEROS / BIRI:
cúpula fija y lámpara infrarrojos.



ROERO4BIRI

Los modelos representados en las imágenes pueden llevar instalados accesorios que son opcionales.

Ref.	Dimensiones (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)	P.V.P. €
ROERO3BMI	1159 x 747 x 1406	3 x 1/1	349	
ROERO4BMI	1487 x 747 x 1406	4 x 1/1	356	
ROERO3BMI	1809 x 747 x 1406	5 x 1/1	356	
ROERO3BIRI	1159 x 747 x 1494	3 x 1/1	2850	
ROERO4BIRI	1484 x 747 x 1494	4 x 1/1	3100	
ROERO5BIRI	1809 x 747 x 1494	5 x 1/1	4050	

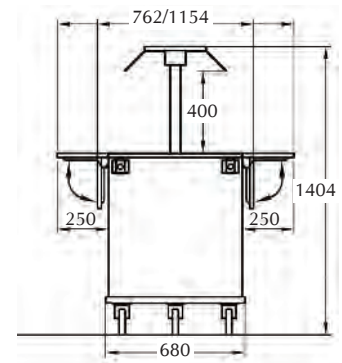
BUFFET

T Buffet mixtos.

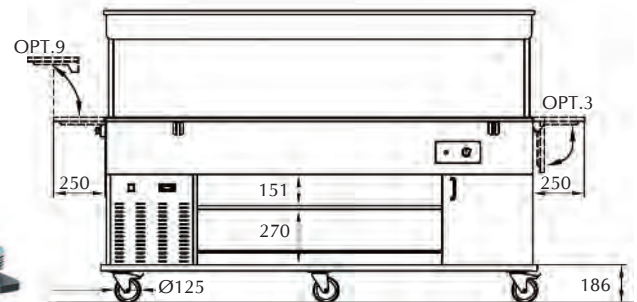
Buffet mitad caliente y mitad frío, estructura en madera laminada, cúpula superior fija, cuba profunda 18cm con grifos de vaciado separados, baño-maría con termostato mecánico (+30°/+90°) y luz de encendido. Refrigeración estática, gas R404a, regulada por medio de un termostato digital, con rejilla de exposición incluida. Lámpara neón y 2 ruedas con freno de serie.



ROERO6X



ROERO4X



Grifos de descarga separados.



Los modelos representados en las imágenes pueden llevar instalados accesorios que son opcionales.

Ref.	Dimensiones (mm)	Capacidad (GN H150)	Potencia (W)	P.V.P. €
ROERO4X	1530 x 762 x 1406	1/1 + 2/8 + 2x1/1	2221	
ROERO6X	2190 x 762 x 1406	2x1/1 + 2/8 + 3x1/1	2278	

T Buffet neutros.

Buffet neutros para completar la línea self-service.

ROEROSAL2: Estructura en madera laminada, encimera en acero inoxidable. Equipado con dos cajones y dos compartimentos con puertas.

ROEROA2: Complemento para adaptar la línea self-service a los espacios irregulares. Estantes en madera laminada. Dos ruedas con freno incluidas en ambos modelos.

Ref.	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
ROEROSAL	1123 x 684 x 888	1.185,00
ROEROA2	708 x 684 x 887	385,00



T Muebles de apoyo a buffet.

Para optimizar el servicio al exterior hay una línea de muebles hecha completamente de acero inoxidable AISI 304. Todos los modelos están equipados con un tirador y ruedas Ø125mm, 2 con freno.

ROPOL2API. Parte superior abierta con 2 estantes. Parte inferior completamente cerrada por dos puertas y cajones para cubiertos.

ROPOL2ACHI. Parte superior e inferior cerrada con puertas.



Ref.	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
ROPOL2CHI	960 x 520 x 1767	
ROPOL2API	960 x 520 x 1760	
.PP/F	Opción porta-cubiertos	

Aparadores.



Amplia gama de muebles modernos sobre ruedas ocultas o visibles para el servicio en los restaurantes, en madera laminada con detalles color aluminio.

Sus diferentes estilos y los varios modelos nos permiten responder a todas las necesidades del servicio en la sala.

Para facilitar el servicio en exteriores existen modelos completamente en acero inoxidable.

Modelos con 2 ó 3 puertas, con estante interior intermedio ajustable en altura, con módulo superior con estante intermedio visto o cerrado con puertas, porta-cubiertos con 6 compartimientos con tapa, base reforzada, ruedas más grandes, tirador, tolva extraíble sobre guías deslizantes y saco en algodón removible y lavable.



Consúltenos opciones y precios.

07 GASTRONORM. BANDEJAS Y MENAJE. CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

RECIPIENTES GASTRONORM Y ACCESORIOS LÍNEA PROFESIONAL 140

Cubetas Gastronorm en acero inoxidable	140
Cubetas Gastronorm en acero inoxidable con asas y perforadas	141
Bandejas Gastronorm para hornos en acero inoxidable	141
Accesorios en acero inoxidable	142
Rejillas en acero inoxidable	142
Cubetas Gastronorm en policarbonato	143
Cubetas para máquinas de vacío	143

RECIPIENTES GASTRONORM Y ACCESORIOS LÍNEA ECO 144

Cubetas Gastronorm en acero inoxidable	144
Cubetas Gastronorm en acero inoxidable con asas y perforadas	145
Tapas para cubetas Gastronorm en acero inoxidable	145

BANDEJAS ISOTÉRMICAS Y VAJILLA EN POLICARBONATO 146

BANDEJAS AUTOSERVICIO 146

CONTENEDORES ISOTÉRMICOS 147

Contenedores isotérmicos para líquidos	147
Contenedores isotérmicos para transporte de recipientes Gastronorm	147



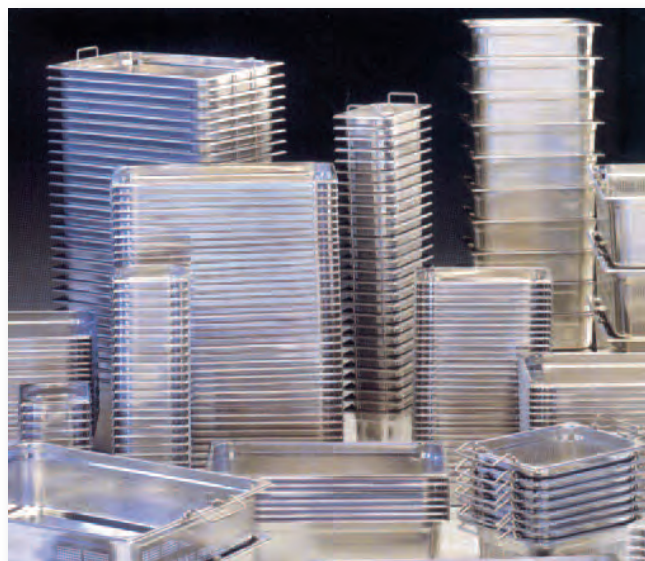
RECIPIENTES GASTRONORM Y ACCESORIOS

T Cubetas GN en acero inoxidable, línea PROFESIONAL.

Gama completa de cubetas GN y sus accesorios **certificada** según **norma EN-631**.

Todos los artículos de nuestra **línea Profesional** están fabricados en acero inoxidable **AISI-304** con un espesor de entre **0,8** y **1mm** (dependiendo del modelo), acabado lúcido.

Muy resistente a la mayoría de los productos que puedan encontrarse en una cocina profesional, su altísima capacidad de no deformarse con las **altas temperaturas** hace que la **línea Profesional** sea de las más idóneas para su utilización en hornos industriales.



650x530mm

2/1

Ref.	Altura (mm)	Cap. (lts)	P.V.P. (€)
CG2102	20	-	
CG2104	40	10,2	
CG2106	65	18,8	
CG2110	100	28,9	
CG2115	150	43,1	
CG2120	200	58,4	



325x175mm

1/3

Ref.	Altura (mm)	Cap. (lts)	P.V.P. (€)
CG1302	20	-	
CG1304	40	1,5	
CG1306	65	2,5	
CG1310	100	4,1	
CG1315	150	5,8	
CG1320	200	7,9	



530x325mm

1/1

Ref.	Altura (mm)	Cap. (lts)	P.V.P. (€)
CG1102	20	-	
CG1104	40	5,1	
CG1106	65	9,2	
CG1110	100	14,2	
CG1115	150	21,3	
CG1120	200	28,4	



162x265mm

1/4

Ref.	Altura (mm)	Cap. (lts)	P.V.P. (€)
CG1402	20	-	
CG1404	40	-	
CG1406	65	1,8	
CG1410	100	2,8	
CG1415	150	4,1	
CG1420	200	5,6	



325x353mm

2/3

Ref.	Altura (mm)	Cap. (lts)	P.V.P. (€)
CG2302	20	-	
CG2304	40	3,1	
CG2306	65	5,6	
CG2310	100	9,1	
CG2315	150	13,2	
CG2320	200	18,3	



325x132mm

2/8

Ref.	Altura (mm)	Cap. (lts)	P.V.P. (€)
CG2806	65	1,5	
CG2810	100	2,8	
CG2815	150	4,3	



325x265mm

1/2

Ref.	Altura (mm)	Cap. (lts)	P.V.P. (€)
CG1202	20	-	
CG1204	40	2,0	
CG1206	65	4,1	
CG1210	100	6,6	
CG1215	150	9,7	
CG1220	200	12,7	



162x176mm

1/6

Ref.	Altura (mm)	Cap. (lts)	P.V.P. (€)
CG1606	65	1,0	
CG1610	100	1,6	
CG1615	150	2,4	
CG1620	200	3,5	



162x530mm

2/4

Ref.	Altura (mm)	Cap. (lts)	P.V.P. (€)
CG2402	20	-	
CG2404	40	-	
CG2406	65	3,8	
CG2410	100	6,0	
CG2415	150	9,0	



176x108mm

1/9

Ref.	Altura (mm)	Cap. (lts)	P.V.P. (€)
CG1906	65	0,6	
CG1910	100	1,0	

T Cubetas GN en acero inoxidable con asas y perforadas, línea PROFESIONAL.

2/1



650x530mm

Ref.	Altura (mm)	P.V.P. (€)	
		C/ Asas	Perforada
CG2102A/P	20		
CG2104A/P	40		
CG2106A/P	65		
CG2110A/P	100		
CG2115A/P	150		
CG2120A/P	200		

1/3



325x175mm

Ref.	Altura (mm)	P.V.P. (€)	
		C/ Asas	Perforada
CG1306A/P	65		
CG1310A/P	100		
CG1315A/P	150		
CG1320A/P	200		

1/1



530x325mm

CG1102A/P	20		
CG1104A/P	40		
CG1106A/P	65		
CG1110A/P	100		
CG1115A/P	150		
CG1120A/P	200		

1/4



162x265mm

CG1406A/P	65		
CG1410A/P	100		
CG1415A/P	150		
CG1420A/P	200		

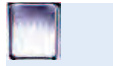
2/3



325x353mm

CG2302A/P	20		
CG2304A/P	40		
CG2306A/P	65		
CG2310A/P	100		
CG2315A/P	150		
CG2320A/P	200		

1/6



162x176mm

CG1606A/P	65		
CG1610A/P	100		
CG1615A/P	150		
CG1620A/P	200		

1/2



325x265mm

CG1202A/P	20		
CG1204A/P	40		
CG1206A/P	65		
CG1210A/P	100		
CG1215A/P	150		
CG1220A/P	200		



T Bandejas GN para horno en acero inoxidable.



650x530mm

2/1

Ref.	Altura (mm)	P.V.P. (€)
BG212	20	
BG214	40	
BG216	65	



325x353mm

2/3

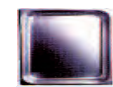
Ref.	Altura (mm)	P.V.P. (€)
BG232	20	
BG234	40	
BG236	65	



530x325mm

1/1

BG112	20	
BG114	40	
BG116	65	



325x265mm

1/2

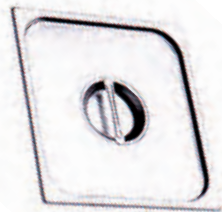
BG122	20	
BG124	40	
BG126	65	



RECIPIENTES GASTRONORM Y ACCESORIOS

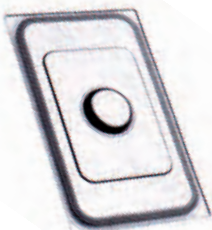
T Accesorios en acero inoxidable para GN línea PROFESIONAL.

Tapas normales



Ref.	Dimensiones (GN)	P.V.P. (€)
TG11	GN 1/1	
TG23	GN 2/3	
TG12	GN 1/2	
TG24	GN 2/4	
TG13	GN 1/3	
TG14	GN 1/4	
TG28	GN 2/8	
TG16	GN 1/6	
TG19	GN 1/9	

Tapas estancas



Ref.	Dimensiones (GN)	P.V.P. (€)
TG11JV	GN 1/1	
TG23JV	GN 2/3	
TG12JV	GN 1/2	
TG13JV	GN 1/3	
TG14JV	GN 1/4	
TG16JV	GN 1/6	

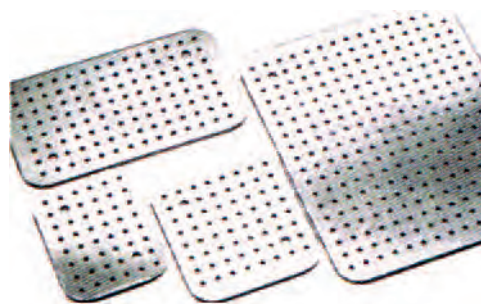
Tapas cajeadas



Ref.	Dimensiones (GN)	P.V.P. (€)
TG11C	GN 1/1	
TG23C	GN 2/3	
TG12C	GN 1/2	
TG24C	GN 2/4	
TG13C	GN 1/3	
TG14C	GN 1/4	
TG16C	GN 1/6	

Fondos Perforados

Ref.	Dimensiones (GN)	P.V.P. (€)
FP21	GN 2/1	
FP11	GN 1/1	
FP23	GN 2/3	
FP12	GN 1/2	



Guías separadoras.

Ref.	Dimensiones (mm)	P.V.P. (€)
GS53	530	
GS32	325	



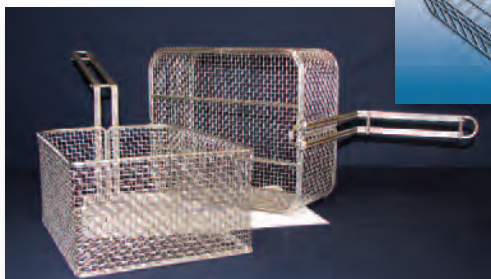
T Rejillas en acero inoxidable.



- Fabricadas en **acero inoxidable**.
- Marco exterior en 7mm (GR21), 6mm (GR11) y 5mm (GR64).
- Hilos en 3mm (GR21 y GR11) y 2mm (GR64).
- Posibilidad de fabricación de otras combinaciones de espesores. Consúltenos precios y plazos de entrega.



Ref.	Dimensiones	P.V.P. (€)
GR21	GN 2/1	
GR11	GN 1/1	
GR64	600 x 400mm	



FABRICACIÓN DE REJILLAS A MEDIDA.

Fabricamos todo tipo de rejillas a medida con diferentes formas y volúmenes, en acero inoxidable y acero cromado o plastificado en epoxy en diferentes colores. Consúltenos precio y plazo de entrega.

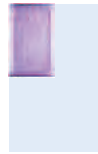
T Cubetas GN en policarbonato.



530x325mm

1/1

Ref.	Altura (mm)	P.V.P. (€)
CGP1106	65	
CGP1110	100	
CGP1115	150	
CGP1120	200	



162x265mm

1/4

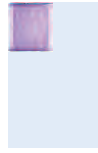
Ref.	Altura (mm)	P.V.P. (€)
CGP1406	65	
CGP1410	100	
CGP1415	150	
CGP1420	200	



325x265mm

1/2

Ref.	Altura (mm)	P.V.P. (€)
CGP1206	65	
CGP1210	100	
CGP1215	150	
CGP1220	200	



162x176mm

1/6

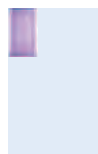
Ref.	Altura (mm)	P.V.P. (€)
CGP1606	65	
CGP1610	100	
CGP1615	150	
CGP1620	200	



325x175mm

1/3

Ref.	Altura (mm)	P.V.P. (€)
CGP1306	65	
CGP1310	100	
CGP1315	150	
CGP1320	200	



176x108mm

1/9

Ref.	Altura (mm)	P.V.P. (€)
CGP1906	65	
CGP1910	100	

T Accesorios en policarbonato.

Tapas



Ref.	Dimensiones (GN)	P.V.P. (€)
TGP11	GN 1/1	
TGP12	GN 1/2	
TGP13	GN 1/3	
TGP14	GN 1/4	
TGP16	GN 1/6	
TGP19	GN 1/9	

Fondos perforados



Ref.	Dimensiones (GN)	P.V.P. (€)
FPP11	GN 1/1	
FPP12	GN 1/2	
FPP13	GN 1/3	
FPP14	GN 1/4	
FPP16	GN 1/6	

Disponemos de una gama completa de **TAPAS ESTANCAS FLEXIBLES** para todas las cubetas en policarbonato. Consúltenos precios y plazo de entrega.



T Cubetas para máquinas de vacío.

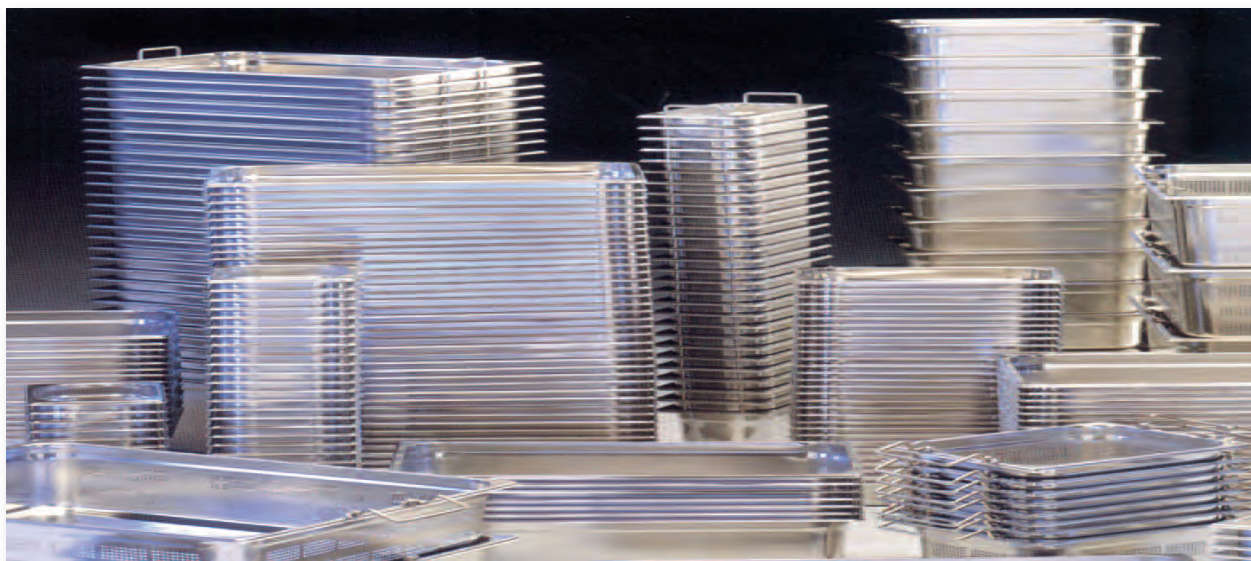
Cubetas GN en acero inoxidable con tapas en policarbonato transparente con válvula específicas para su uso con todas las máquinas de vacío del mercado.



Ref.	Dimensiones	P.V.P. (€)
Cubetas		
CGP1110V	GN 1/1 x 100mm	
CGP1115V	GN 1/1 x 150mm	
CGP1120V	GN 1/1 x 200mm	
CGP1210V	GN 1/2 x 100mm	
CGP1215V	GN 1/2 x 150mm	
CGP1310V	GN 1/3 x 100mm	
CGP1315V	GN 1/3 x 150mm	
Tapas		
TGP11V	GN 1/1	
TGP12V	GN 1/2	
TGP13V	GN 1/3	

RECIPIENTES GASTRONORM Y ACCESORIOS

T Cubetas GN en acero inoxidable, línea ECO.



650x530mm

2/1

Ref.	Altura (mm)	Cap. (lts)	P.V.P. (€)
CG.2102	20	-	
CG.2104	40	10,2	
CG.2106	65	18,8	
CG.2110	100	28,9	
CG.2115	150	43,1	
CG.2120	200	58,4	



325x175mm

1/3

Ref.	Altura (mm)	Cap. (lts)	P.V.P. (€)
CG.1302	20	-	
CG.1304	40	1,5	
CG.1306	65	2,5	
CG.1310	100	4,1	
CG.1315	150	5,8	
CG.1320	200	7,9	



530x325mm

1/1

CG.1102	20	-	
CG.1104	40	5,1	
CG.1106	65	9,2	
CG.1110	100	14,2	
CG.1115	150	21,3	
CG.1120	200	28,4	



162x265mm

1/4

CG.1402	20	-	
CG.1404	40	-	
CG.1406	65	1,8	
CG.1410	100	2,8	
CG.1415	150	4,1	
CG.1420	200	5,6	



325x353mm

2/3

CG.2302	20	-	
CG.2304	40	3,1	
CG.2306	65	5,6	
CG.2310	100	9,1	
CG.2315	150	13,2	
CG.2320	200	18,3	



162x176mm

1/6

CG.1606	65	1,0	
CG.1610	100	1,6	
CG.1615	150	2,4	
CG.1620	200	3,5	



325x265mm

1/2

CG.1202	20	-	
CG.1204	40	2,0	
CG.1206	65	4,1	
CG.1210	100	6,6	
CG.1215	150	9,7	
CG.1220	200	12,7	



162x530mm

2/4

CG.2404	40	-	
CG.2406	65	3,8	
CG.2410	100	6,0	
CG.2415	150	9,0	



176x108mm

1/9

CG.1906	65	0,6	
CG.1910	100	1,0	

T Cubetas GN en acero inoxidable con asas y perforadas, línea ECO.

2/1



650x530mm

Ref.	Altura (mm)	P.V.P. (€)	
		C/ Asas	Perforada
CG.2102A/P	20		
CG.2104A/P	40		
CG.2106A/P	65		
CG.2110A/P	100		
CG.2115A/P	150		
CG.2120A/P	200		

1/3



325x175mm

Ref.	Altura (mm)	P.V.P. (€)	
		C/ Asas	Perforada
CG.1306A/P	65		
CG.1310A/P	100		
CG.1315A/P	150		
CG.1320A/P	200		

1/1



530x325mm

CG.1102A/P	20		
CG.1104A/P	40		
CG.1106A/P	65		
CG.1110A/P	100		
CG.1115A/P	150		
CG.1120A/P	200		

1/4



162x265mm

CG.1406A/P	65		
CG.1410A/P	100		
CG.1415A/P	150		
CG.1420A/P	200		

2/3



325x353mm

CG.2302A/P	20		
CG.2304A/P	40		
CG.2306A/P	65		
CG.2310A/P	100		
CG.2315A/P	150		
CG.2320A/P	200		

1/6



162x176mm

CG.1606A/P	65		
CG.1610A/P	100		
CG.1615A/P	150		
CG.1620A/P	200		

1/2



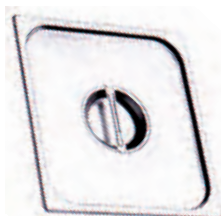
325x265mm

CG.1202A/P	20		
CG.1204A/P	40		
CG.1206A/P	65		
CG.1210A/P	100		
CG.1215A/P	150		
CG.1220A/P	200		



T Accesorios en acero inoxidable para GN línea ECO.

Tapas normales



Ref.	Dimensiones (GN)	P.V.P. (€)
TG.11	GN 1/1	
TG.23	GN 2/3	
TG.12	GN 1/2	
TG.24	GN 2/4	
TG.13	GN 1/3	
TG.14	GN 1/4	
TG.28	GN 2/8	
TG.16	GN 1/6	
TG.19	GN 1/9	



Tapas cajeadas

Ref.	Dimensiones (GN)	P.V.P. (€)
TG.11C	GN 1/1	

Tapas estancas

Ref.	Dimensiones (GN)	P.V.P. (€)
TG.11JV	GN 1/1	



BANDEJAS ISOTÉRMICAS Y VAJILLA EN POLICARBONATO



CB.3010209



CB.3020506



CB.3010207



CB.3010301



CB.3012602
CB.3010206



CB.2010200

Bandejas isotérmicas muy resistentes a los golpes, **Cantos reforzados**. Perfil reforzado antichoque para una larga vida útil. **Gran capacidad interior**, admite todo tipo de vajilla. **Limpieza**, diseño especial antideposición. **Curvas redondeadas**. Higiénica. Integra un alojamiento para portafichas y el cierre. Realizadas por inyección, material ABS, aislante PE no tóxico. **Vajilla en policarbonato** de última generación, de uso alimentario, soporta temperaturas de **-30° a +120° C**.



CB.3030301

CB.3030302

* Nota: No incluye vajilla.

Ref.	Descripción	Uds. Embalaje	P.V.P. (€)
CB.3030301	(*)Bandeja isotérmica 535 x 370 x 112mm	1	
CB.3030302	(*)Bandeja isotérmica 370 x 265 x 115mm	1	
CB.3010209	Plato hondo 185mm	12	
CB.3020504	Tapa hermética para plato hondo	24	
CB.3010207	Plato llano 220mm	12	
CB.3020506	Tapa hermética para plato llano	24	
CB.3010301	Bol 130mm	12	
CB.3020501	Tapa hermética para bo	36	
CB.3012602	Taza desayuno	12	
CB.3010206	Plato desayuno para taza 175mm	12	
CB.2010201	Portafichas universal	100	

BANDEJAS DE AUTOSERVICIO



BA4P

BA4

Fabricada en **acero inoxidable o policarbonato**. Con cuatro compartimentos más uno para cubiertos.

Dimensiones 350 x 350 x 35mm

Ref.	Descripción	P.V.P. (€)
BA4P	Policarbonato	
BA4	Acero Inoxidable	

T Contenedores isotérmicos para líquidos.

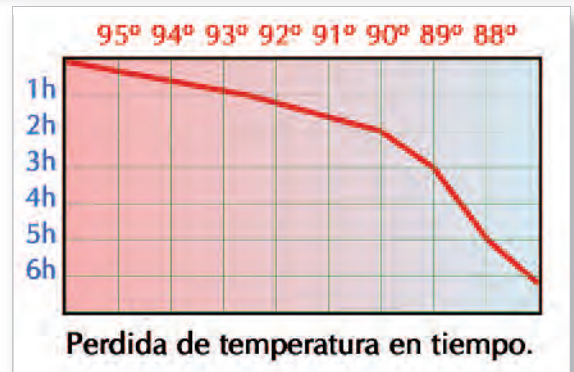


Productos de gran calidad realizados en **acero inoxidable** en su totalidad desarrollados para el sector de la **alimentación y colectividades**.

Se caracteriza por su complejidad y su cuerpo interior fabricado de una sola pieza por **embutición** que le confiere excelentes propiedades de aislamiento térmico, variando el modelo para cada aplicación concreta.

Gama de contenedores isotérmicos para líquidos desde **5lts a 50lts** con o sin grifo.

No duden en expresarnos sus necesidades y



T Contenedores isotérmicos para transporte de recipientes Gastronorm.



Contenedores isotérmicos para transportar alimentos, **resistentes y versátiles**, adaptados especialmente para cubetas Gastronorm.

Diferentes modelos: con **agarraderas** a los lados, con **compartimientos separados** que permiten colocar alimentos fríos en un recipiente y los alimentos calientes en otro, con ruedas etc.

Este producto es muy utilizado por profesionales de la hostelería para **conservar la temperatura** y características de los alimentos.

No duden en expresarnos sus necesidades y consultarnos precios y plazos de entrega.





08 FRÍO COMERCIAL

ARCONES CONGELADORES 150

Arcones con tapa abatible	150
Arcones con tapas corredera	151

ISLAS PARA CONGELADOS 152

FABRICADORES DE HIELO 154

Fabricadores de hielo en cubito macizo	154
Fabricadores de hielo triturado	155
Contenedores para cabezas productoras	155

SILOS DE HIELO 156

BOTELLEROS FRIGORÍFICOS 157

ABATIDORES DE TEMPERATURA 159

ARMARIOS, MESAS Y MUEBLES FRÍOS EN GENERAL 160



ARCONES CONGELADORES

Gama de **arcones congeladores** adaptables a cualquier necesidad, tanto para uso **doméstico** como **industrial**.

Sus paredes de **72mm** aseguran un **mantenimiento** aceptable durante **24 horas** en el caso de un posible corte de suministro eléctrico.

Todos los modelos incluyen **piloto de red**, interruptor de **congelación rápida** y **alarma de seguridad** en el panel de mandos. **Termómetro** de serie.

Exterior en acero prepintado con tratamiento anticorrosión **blanco**, cantos **redondeados**, aislamiento en **pentano** (100% libre de CFC's) y cuba interior en **aluminio** o **acero inoxidable** (según modelos). Tapa abatible con **llave**.



FD.THC-525



FD.THC-135



FD.CST



Termómetro



Panel de mandos

REFERENCIA	FD.THC-135(I)	FD.THC-175(I)	FD.THC-225(I)	FD.THC-335(I)	FD.THC-425(I)	FD.THC-525(I)
Dimensiones (mm)	540x600x850	640x600x850	840x600x850	1040x600x850	1270x600x850	1600x600x850
Peso (kg)	35	41	47	55	67	77
Potencia (W)	92	105	180	200	225	290
Tensión (V/Hz)	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Capacidad Útil (lts)	110	145	215	284	365	473
Nº Cestas (Serie/Opcional)	0 / 1	0 / 1	0 / 1	0 / 1	0 / 2	0 / 2
Compresor (CV)	1/8	1/8	1/6	1/5 +	1/4	1/3
Condensación	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Ventilada
Evaporación	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Temperatura (32°C)	-18° a -24°C	-18° a -24°C	-18° a -24°C	-18° a -24°C	-18° a -24°C	-18° a -24°C
Desescarche	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Gas Refrigerante	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Cap. Congelación (kg/24h)	12	19	20	24	26	27
P.V.P. Cuba Aluminio (€)						
P.V.P. Cuba Acero Inox (€)						
FD.CST	C e s t o					

T Arcones con tapas correderas.

Gama de **arcones congeladores** adaptables a cualquier necesidad, tanto para uso **doméstico** como **industrial**.

Sus paredes de **72mm** aseguran un **mantenimiento** aceptable durante **24 horas** en el caso de un posible corte de suministro eléctrico.

Todos los modelos incluyen **piloto de red**, interruptor de **congelación rápida** y **alarma de seguridad** en el panel de mandos. **Termómetro** de serie.

Exterior e interior en chapa galvanizada plastificada en blanco. Cantos **redondeados**. Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC's).

Tapas correderas **ciegas** o de **crystal** en modelos (G).



FD.FRI-3S



FD.FRI-3SG



Termómetro



FD.CST

REFERENCIA	FD.FRI-0S (G)	FD.FRI-1S (G)	FD.FRI-2S (G)	FD.FRI-3S (G)	FD.FRI-5S (G)
Dimensiones (mm)	665x625x830	865x625x830	1065x625x830	1295x625x830	1625x625x830
Peso (kg)	44	50	55	67	77
Potencia (W)	105	149	200	225	290
Tensión (V/Hz)	240 / 50	240 / 50	240 / 50	240 / 50	240 / 50
Capacidad Útil (lts)	143	214	284	365	473
Nº Cestas (Serie/Opcional)	0 / 1	0 / 1	0 / 1	0 / 2	0 / 2
Compresor (CV)	1/8	1/8	1/5+	1/4	1/3
Condensación	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Temperatura (32°C)	-18° a -24°C	-18° a -24°C	-18° a -24°C	-18° a -24°C	-18° a -24°C
Desescarche	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Gas Refrigerante	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Cap. Congelación (kg/24h)	12	19	24	26	27
P.V.P. Puertas ciegas (€)					
P.V.P. Puertas cristal (€)					
FD.CST	Cesto				

T Línea SL.

Características Técnicas:

Fabricadas en chapa prepintada con 0,55mm de epoxy blanco.

Aislamiento: poliuretano inyectado, 70mm, bajo GWP y cero efecto ODP.

Clase climática: Cl.4 (+30°C máx. / 55% rH)

Evaporador impreso en el interior de la cámara.

Tapas **correderas** en cristal templado de 4mm con tratamiento refractario y bajo-emisivo.

Iluminación interior por LEDs.

Centralita de control electrónica y termómetro.

Compresores **Danfoss**.

Condensador helicoidal sin mantenimiento.

Desescarche automático por gas caliente cada 24h

Temperatura de trabajo: -16° a -26°C

Alimentación: 220-240V / 1 / 50Hz

Nivel sonoro: <76,9dB(A)

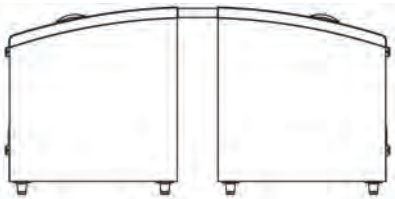
Refrigerante: R404a.

Accesorios incluidos: Divisorios, estantes, desagüe, bandeja recoge-agua.



• Módulo de cabecera.

• Kit de Unión.



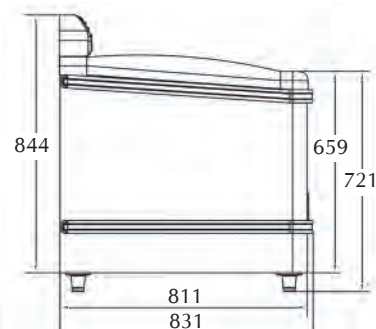
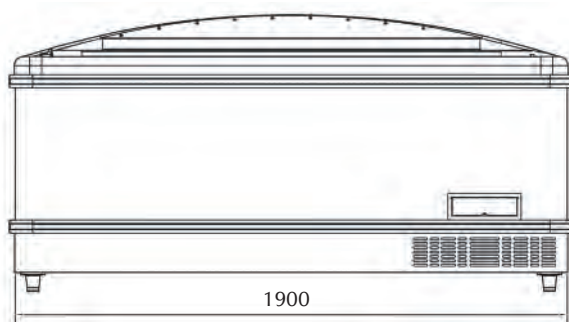
FN.SMR170SL.KU

FN.SMR220SL.KU

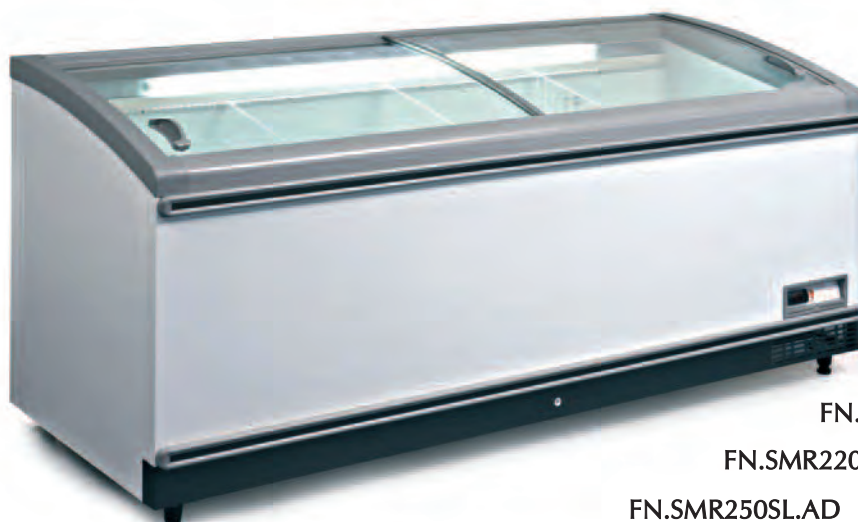
FN.SMR250SL.KU



FN.SMR190SL.AD



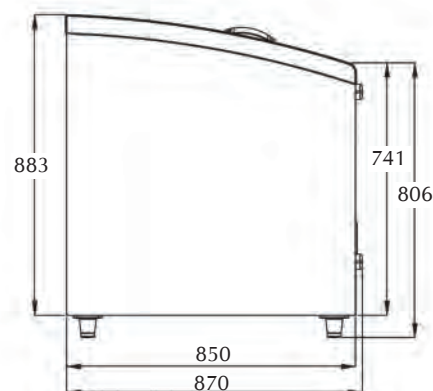
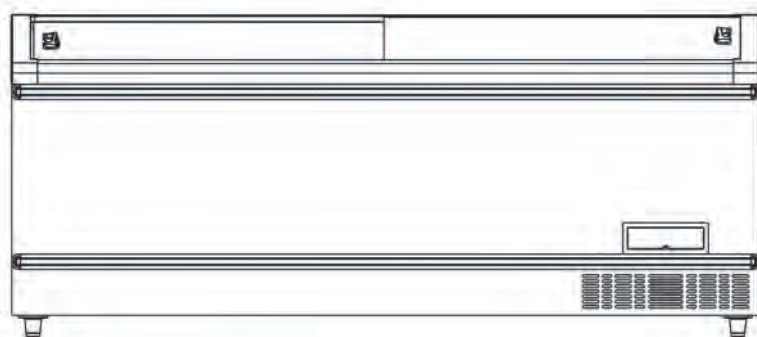
- Módulo lineal.



FN.SMR170SL.AD

FN.SMR220SL.AD

FN.SMR250SL.AD



Centralita de control electrónica con tapa de protección.



Panel informativo LED (opcional)

Ref.	Descripción	Dimensiones Totales (mm)	Dimensiones Interiores (mm)	Exposición (m ²)	Cap. (Lts)	Consumo (kW/24h)	P.V.P. €
FN.SMR190SL.AD	Módulo Cabecera	1940x870x810	1760x710x610	1,18	480	8,9	
FN.SMR170SL.AD	Módulo Lineal 1700	1700x870x950	1560x710x745	1,18	450	9,2	
FN.SMR220SL.AD	Módulo Lineal 2200	2200x870x950	2060x710x745	1,38	615	10,9	
FN.SMR250SL.AD	Módulo Lineal 2500	2500x870x950	2360x710x745	1,50	883	11,2	
FN.SMR170SL.KU		Kit Unión Lineal 1700					
FN.SMR220SL.KU		Kit Unión Lineal 2200					
FN.SMR250SL.KU		Kit Unión Lineal 2500					
FN.SMR220SL.PP		Estructura porta-precios 2200					
FN.SMR190SL.DE		Display Electrónico LED para Módulo de Cabecera					

T Fabricadores de hielo en cubito macizo.

Estos productores de hielo son aparatos de alta calidad. Los modelos **BC.ECP** tienen un depósito aislado en poliuretano. Disponibles con condensación por agua (W) o por aire (A). La formación de cubitos de hielo por medio de agua pulverizada en un evaporador de cobre que, al enfriarse, forma unos cubitos cristalinos de hielo con una superficie compacta de refrigeración, que caen hacia el depósito situado debajo, después de una inversión de ciclo. **Carrocería en acero inoxidable**. Los modelos **BC.ECPM** son cabezas productoras de alto rendimiento, sin depósito.

Cubito macizo
de 40/42g



BC.ECP35W



BC.ECPM300W

Ref.	Cubito (g)	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Producción (kg / 24h)	Capacidad depósito kg	P.V.P. €
BC.ECP20AW	22	375x487x595 + 65	350	23	6	
BC.ECP27AW	40	375x487x595 + 65	350	29	6	
BC.ECP35AW	40	440x606x710 + 65	410	35	13	
BC.ECP45AW	40	440x606x710 + 65	450	45	13	
BC.ECP54AW	40	520x647x845 + 110	500	54	25	
BC.ECP75AW	40	650x645x875 + 110	700	77	30	
BC.ECP105AW	40	930x565x1050 + 110	850	105	50	
BC.ECP135AW	42	840x740x1075 + 110	1050	130	65	
BC.ECP155AW	42	840x740x1075 + 110	1400	155	65	
BC.ECPM150AW	42	862x555x720	1400	155	-	
BC.ECPM300AW	42	1250x580x848	2600	300	-	

T Fabricadores de hielo triturado.



BC.ES60W

Carrocería en **acero inoxidable**. Puerta retráctil para garantizar una accesibilidad mayor al hielo. Concepto innovador de la mecánica interna: reductor colocado en la parte superior del evaporador. Disponibles con condensación por aire (A) o por agua (W).



Hielo triturado

Ref.	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Producción (kg / 24h)	Capacidad depósito kg	P.V.P. €
BC.ES60A/W	450 x 620 x 680 + 65	420	60	10	
BC.ES102A/W	496 x 660 x 685 + 110	550	100	20	
BC.ES150A/W	741 x 678 x 925 + 110	650	150	40	
BC.ES155A/W	741 x 678 x 1015 + 110	650	150	55	

T Contenedores para cabezas productoras.

Depósitos de hielo estudiados especialmente para máquinas productoras de hielo en cubitos **sin contenedor**.



BC.BP240



BC.BX350

Ref.	Capacidad (kg)	Dimensiones (mm)	Estructura	Indicado para	P.V.P. €
BC.BP240	250	942x795x1053 + 100	Polietileno	BC.ECPM150/300	
BC.BX350	350	1250x790x1000+ 110	Acero inox	BC.ECPM300	

Silo para 600 y 1100kg de hielo.

Fabricado completamente en **acero inoxidable AISI-304** acabado 2B, de 1mm de espesor.

Desagüe Ø 30mm soldado por **TIG** en acero inox, protegido por una **rejilla** para evitar el emboce por escamas.

Inyectado con **poliuretano expandido** totalmente **ecológico** (sin disolventes ni freones). Mezcla de Polioli e Isocianato mediante una máquina de inyección consiguiendo una densidad de **40kg/m³**

Soporte silo soldado por **TIG** con perfilaría de 40x40mm en **acero inox AISI-304**.

Sobre con **dos bocas** en acero inox de 1mm de espesor, pegado sobre aglomerado de 19mm y forrado **interior en aluminio** para protegerlo de humedades.



Puertas correderas en acero inox, forradas interiormente y aisladas.

Gúías correderas en acero inox.

ST.HMEPSB6 Capacidad 600kg Dimensiones 1400 x 900 x 1190mm
ST.HMEPSB1 Capacidad 1100kg Dimensiones 1800 x 900 x 1190mm



Silo para 1600kg de hielo.

Fabricado completamente en **acero inox AISI-304** acabado 2B.

Soporte en **acero inox AISI-304** acabado 2B.

Cuerpo en **acero inox AISI-304** acabado 2B, aislado con **poliuretano inyectado**.

Desagüe soldado en acero inox.

Puerta pivotante enrasada al piso y retén interior.

Cuerpo en tirada para mejor caída de la escama.

Capacidad 1600kg

Dimensiones 1650 x 900 x 2255mm

ST.HCNPSSH

Construcción:

Modelos **AV.BEM-II**, exterior e interior en **acero en inoxidable**.

Modelos **AV.BEM-II-A**, exterior en **acero inoxidable**, interior en **aluminio**.

Modelos **AV.BGZ**, exterior en chapa prepintada blanca, interior en **aluminio**.

Respaldo en chapa galvanizada, separadores en acero plastificado, interruptor general on-off luminoso, compresor hermético ventilado, gas refrigerante R134a, aislamiento en poliuretano inyectado, ecológico libre de CFC's densidad de 40kg/m³ Evaporador estático de aletas de aluminio y tubo de cobre, regulación de la temperatura por termostato mecánico en todos los modelos.



AV.BEM-II-150

AV.BEM-II-A150



AV.BGZ-100EG



AV.BGZ-200EG

Ref.	Descripción	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	P.V.P. €
AV.BEM-II-150	Exterior e interior acero inoxidable	1485 x 555 x 820	223	
AV.BEM-II-200		1965 x 555 x 820	260	
AV.BEM-II-250		2450 x 555 x 820	285	
AV.BEM-II-A150	Exterior acero inoxidable interior aluminio	1485 x 555 x 820	223	
AV.BEM-II-A200		1965 x 555 x 820	260	
AV.BEM-II-A250		2450 x 555 x 820	285	
AV.BGZ-100-EG	Exterior chapa prepintada blanco interior aluminio	1005 x 550 x 840	140	
AV.BGZ-150-EG		1525 x 550 x 840	250	
AV.BGZ-200-EG		2030 x 550 x 840	300	

ABATIDORES DE TEMPERATURA

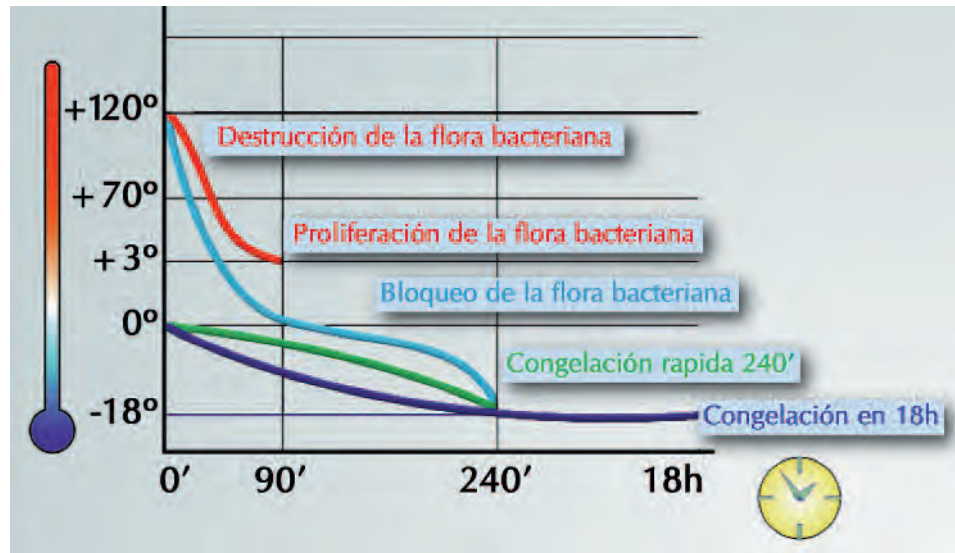
¿Qué es abatir?

Todos los productos alimentarios orgánicos frescos contienen una carga bacteriológica natural que, en condiciones de temperatura y humedad de ambientes favorables, se multiplica produciendo efectos peligrosos para la salud del consumidor. La franja de temperatura más peligrosa es la que se encuentra entre los $+65^{\circ}\text{C}$ y los $+35^{\circ}\text{C}$; en este intervalo es precisamente dónde la multiplicación bacteriana presenta un desarrollo más acelerado.

Entre los $+10^{\circ}\text{C}$ y los $+35^{\circ}\text{C}$ es el intervalo de temperatura en el que los gérmenes patógenos empiezan a desarrollarse.

Abatir significa pues bajar la temperatura al corazón del producto desde los $+70^{\circ}\text{C}$ hasta los $+3^{\circ}\text{C}$ en el menor tiempo posible, nunca más de 90 minutos.

Abatir un alimento cocinado no sólo evita la proliferación de bacterias, sino que aumenta la duración de la conservación del mismo.



Disponemos de una amplia gama de , **Abatidores de temperatura** Indíquenos sus necesidades les remitiremos información completa de nuestros modelos, así como sus características técnicas, precios y plazos de entrega.

Disponemos de una amplia gama de mobiliario frío, de fabricación **nacional** o de **importación**, así como la posibilidad de todo tipo de mobiliario frío.

Indíquenos sus necesidades, y les remitiremos información completa de nuestros productos, así como sus características técnicas, **precios** y **plazos de entrega**.



- Mesas frías con puertas ciegas o de cristal.



- Armarios fríos con compartimento para pescado.

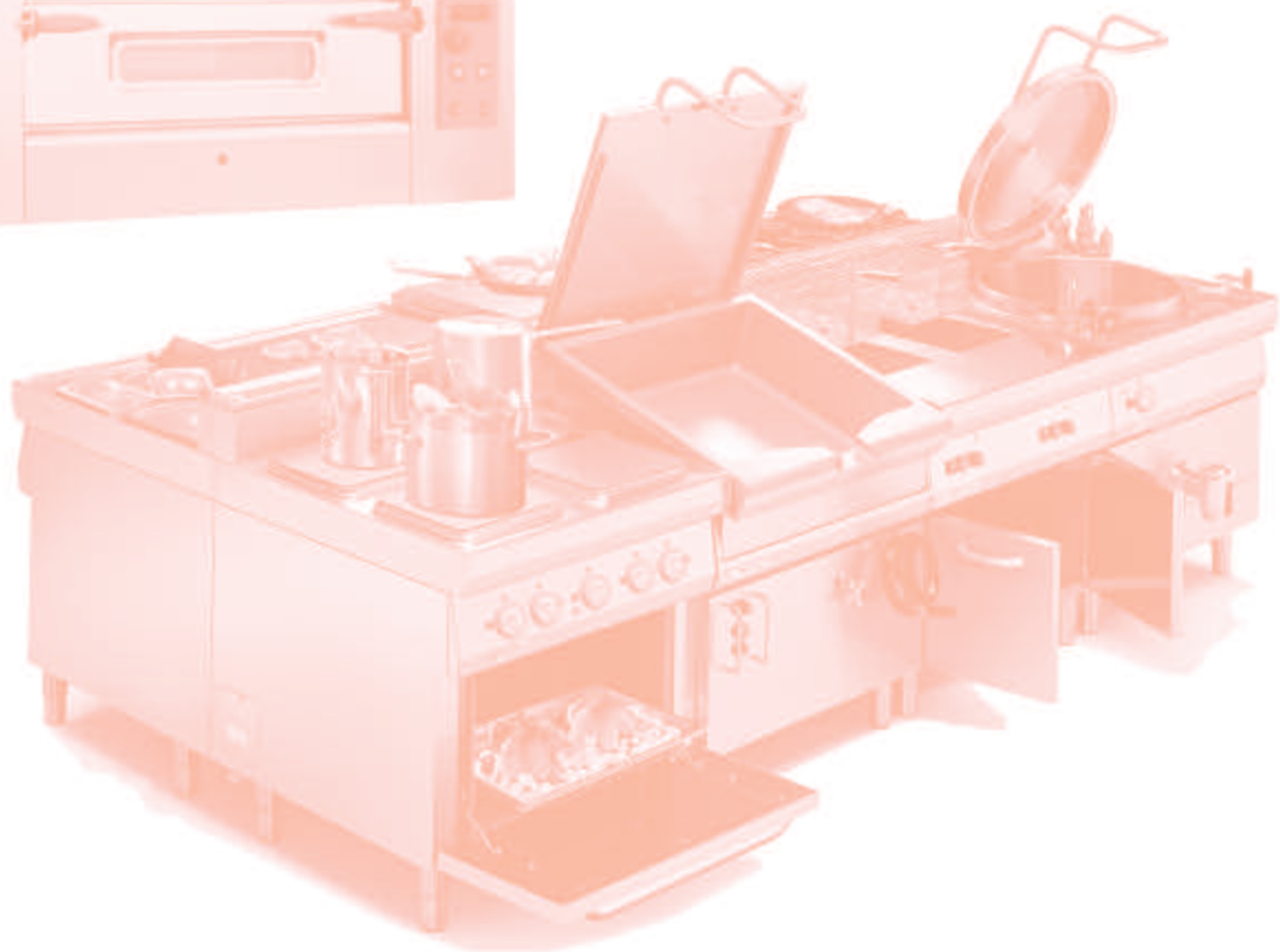
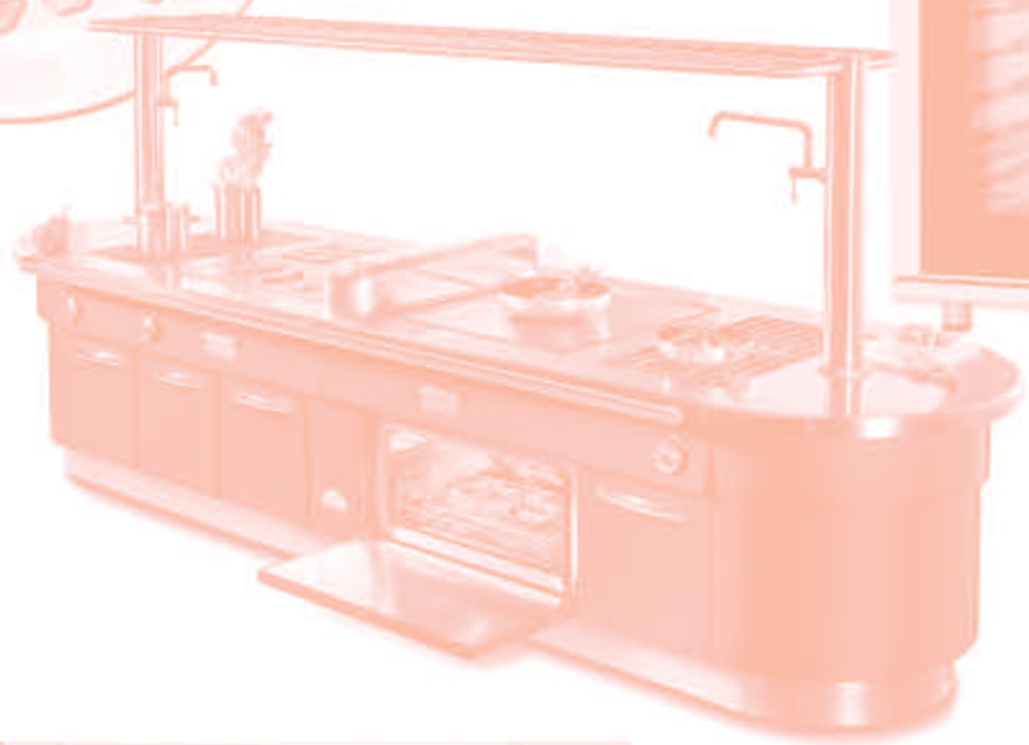


- Mesas frías especiales preparación pizzas.



- Armarios fríos con puertas ciegas o de cristal.





09 COCCIÓN

COCINAS INDUSTRIALES 162

Gama Uniplan	162
Gama 1100	163
Gama 900 A	164
Gama 900	165
Gama 700	166
Gama 650	167
Gama 600	167

GAMA 550 ECO 168

GAMA 600 ECO 170

Cocinas a gas	170
Cocinas eléctricas	170
Freidoras eléctricas	171
Cuecepastas eléctricos	171
Fry-tops	172
Barbacoa a gas	173
Baño-maría eléctrico	173
Mantenedor de fritos eléctrico	173
Elementos neutros	174
Bases con puertas	174

GAMA 730 ECO 175

Cocinas a gas	175
Cocinas eléctricas	176
Cuecepastas	176
Freidoras eléctricas	177
Baño-marías eléctricos	177
Fry-tops	178
Barbacoa a gas	178
Mantenedor de fritos eléctrico	179
Elementos neutros	179
Sartenes basculantes	179

GAMA 900 ECO 180

Cocinas a gas	180
Cocinas eléctricas	181
Cuecepastas	181
Fry-tops	182
Barbacoas a gas piedra lávica	182
Freidoras	183
Baño-marías eléctricos	183
Sartenes basculantes y marmitas	184
Elementos neutros	184

GAMA DROP-IN 185

Cocinas a gas	185
Cocinas eléctricas	185
Cocinas vitrocerámicas	186
Fry-tops eléctricos	186
Freidoras eléctricas	187
Baño-marías eléctricos	187
Cuecepastas y mantenedor de fritos	187

FOGONES 188

Fogones de sobremesa	188
Fogones de alto rendimiento	188

GAMA RÚSTICA 189

Cocinas a gas	189
Horno a gas	189

HORNOS PARA GASTRONOMÍA 190

Hornos a convección para gastronomía	190
Hornos mixtos de inyección directa para gastronomía	191
Horno a convección compactos	192
Accesorios	194

HORNOS DE ALTAS PRESTACIONES PARA GASTRONOMÍA 195

FERMENTADORAS Y REGENERADORES 196

MAQUINARIA GRAN PRODUCCIÓN, CATERING / COLECTIVIDADES 197

PIZZA 198

Laminadoras	198
Amasadoras	198
Hornos para pizza	199

CAMPANAS EXTRACTORAS 200

Filtros para campanas extractoras	200
Turbina de doble oído	200
Conducto en acero inoxidable para extracción de humos	200

COCINAS INDUSTRIALES

Gama "Uniplan".

Modular Uniplan ha sido diseñado para garantizar la mayor libertad posible de gestos y facilitar toda las operaciones.



Gracias a las unidades modulares, cada chef podrá satisfacer sus exigencias, componiendo la cocina con compartimentos pasantes y no pasantes, personalizando las encimeras con extremos redondos o lineares y escogiendo los revestimientos externos entre una amplia gama de colores.



Uniplan ha sido creado reflejando sus exigencias específicas: es resistente, brillante, versátil, pero, sobre todo, único.

Engloba todas las posibilidades técnicas para satisfacer las cocinas más exigentes.

Un plano de trabajo integrado que permite amplio espacio de acción aun dejando todos los equipos a mano.

T Gama 1100.

Módulos pasantes de doble operatividad, con mandos en los dos lados. Gama completa de elementos, desde fuegos abiertos con y sin horno, planchas, freidoras, bañomaría, y todo elemento necesario en una cocina profesional.



Dobla la eficiencia. Gracias a que ofrece la posibilidad de ubicarlo en el centro del local, la amplia gama de elementos de la serie LD otorga una nueva operatividad que aumenta la eficiencia del espacio de trabajo y libera la creatividad del chef.



T Gama 900 A.



La recién nacida entre nuestras líneas de equipos: elegante en su perfil, excelente en su rendimiento, fiable y duradera para toda su vida. Disponible en la versión suspendida o equipada con base.

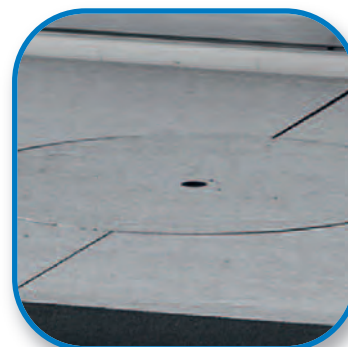
Tecnología al servicio de la creatividad

Una superficie de trabajo práctica y eficiente. Un apoyo innovador al trabajo del chef, estudiado hasta los mínimos detalles.

Una tecnología que favorece el arte culinario ofreciendo un soporte totalmente equipado y ergonómico. La cocina en voladizo de la serie 900 con la marca Modular, concentra todas las funciones en un único elemento. Una síntesis perfecta entre calidad y resistencia garantizadas desde siempre, y la innovadora seguridad de una cocina única. Más espacio a la creatividad, con un toque de distinción y originalidad en el diseño.

Elegante por tradición y por pasión

Disponible en la versión de puente o de suelo, para satisfacer las exigencias específicas de cada tipo de cocina, la nueva serie 900 A se presenta en un sistema de planos acercados en acero AISI 304 con espesor 20/10 y el perfil ergonómico con esquinas redondeadas ofrecen grandes ventajas en términos de funcionalidad e higiene. Son la expresión de una tradición que se renueva combinando el diseño y la elegancia clásica y una investigación constante para construir un espacio de trabajo completo y organizado con racionalidad y gran pasión por la buena cocina.



T Gama 900.



Toda la fiabilidad de un clásico. Una línea clásica de la cocina profesional, la serie 900 se adapta a todos los ambientes, incluso el más grande, con extrema versatilidad. Resistente y duradera, apta para soportar todos los ritmos de trabajo, garantizando siempre niveles de seguridad.



COCINAS INDUSTRIALES

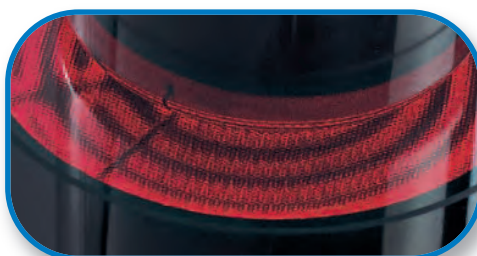
T Gama 700.



Una cocina tan grande como creativa, caracterizada por módulos de tamaño contenido, cuyas prestaciones y cualidades solucionan todas las necesidades. Funcional, robusta, fiable y ergonómica: su modularidad permite una gran variedad de combinaciones de aparatos para aprovechar los espacios disponibles; su racionalidad se ha ganado la confianza de los clientes más exigentes. Los materiales constructivos garantizan una elevada funcionalidad así como una vida duradera.



Detalles con gusto:
Quemadores rápidos, potentes, de elevado rendimiento.
Parrillas en hierro fundido, intercambiables en todos los quemadores.
Mandos ergonómicos. Placa vitrocerámica.



T Gama 650.

La serie 650 se caracteriza por estar compuesta de aparatos fiables y ergonómicos y con gran riqueza de detalles que aprecian los clientes más exigentes. Con una gama de potencias que se aproximan a las utilizadas en los aparatos de la gran restauración y fabricados en materiales de muy alta calidad.

Todos los modelos permiten varias soluciones de composición, con posibilidad de montarlos a top, sobre bases o soportes salientes.

Todos los productos tienen la certificación CE como garantía de las normativas europeas vigentes.

Cocinas realizadas por manos expertas con una larga experiencia.



T Gama 600.

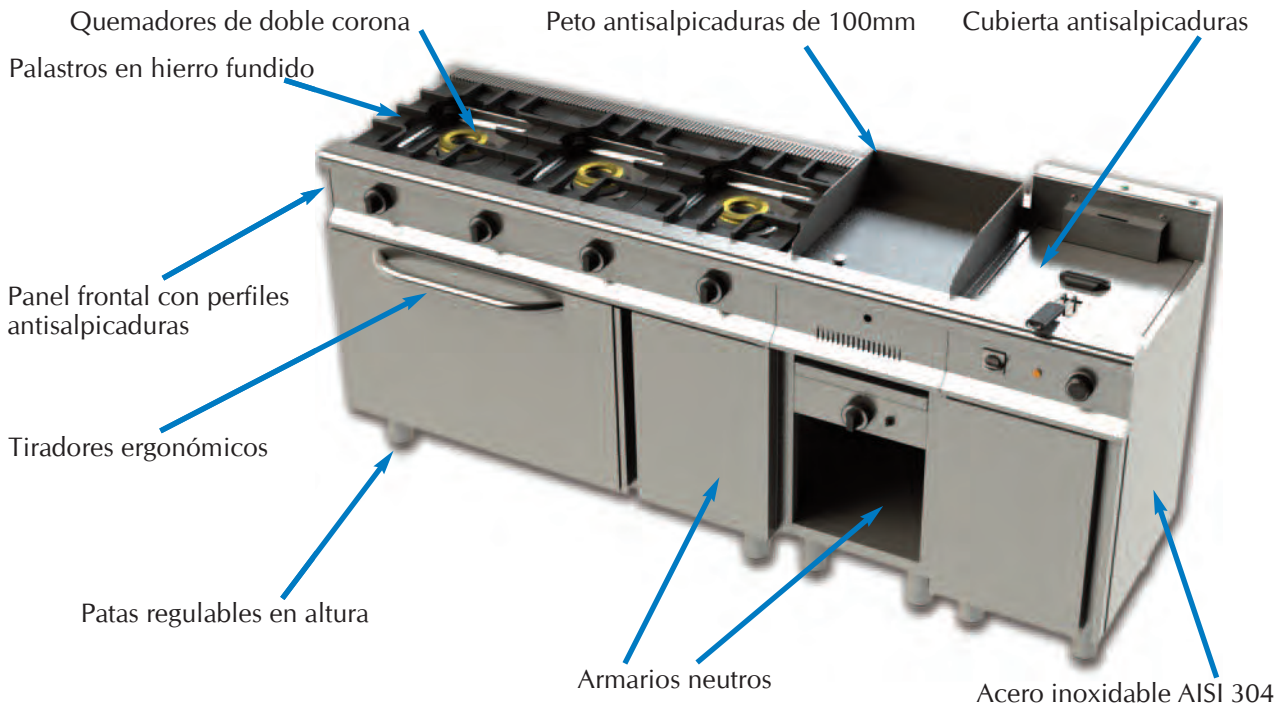
Las cocinas de la serie 600 con sus estructuras modulares, permiten infinitas combinaciones.

Máxima capacidad, mínimo espacio ocupado. Fiabilidad y dimensiones reducidas son las prerrogativas de la serie 600 diseñada para satisfacer todas las exigencias de la moderna restauración veloz.

Materiales utilizados de calidad absoluta que otorgan valor en el tiempo.



GAMA 550 ECO



ME.FT6100



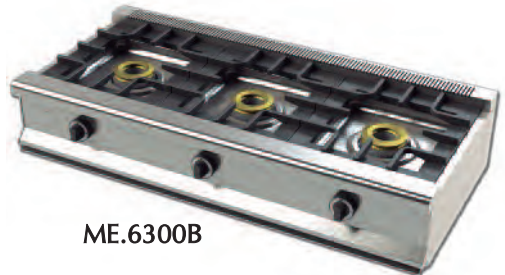
ME.6200A



ME.6201 ME.6201G



ME.6200B



ME.6300B



ME.FE6001



ME.6300A



ME.6301 ME.6301G

COCINAS

- Estructura construida en **acero inoxidable**.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, chimeneas y puerta de horno en acero inox **AISI 304**.
- Bandejas recoge grasas en **acero inoxidable** que cubren todo el área de cocción para permitir una fácil limpieza.
- Quemadores de doble corona en latón, equipados con válvulas de seguridad termopar.
- Parrillas robustas de hierro fundido que permiten acomodar cazuelas de grandes dimensiones.
- Patas en **acero inoxidable** regulables en altura.
- Hornos de quemador tubular con interior esmaltado y aislados térmicamente con lana de vidrio.
- Parrillas de horno esmaltadas con guías en **acero inoxidable**.
- Posibilidad de utilizar bandejas GN 1/1.
- Tirador de la puerta del horno ergonómico y robusto construido en **acero inoxidable AISI 304**.
- Medidas interiores del horno: 506x418x375mm Capacidad: 3 Bandejas GN 1/1 de 40mm de altura.
- Armario neutro en los modelos **ME.6200A** y **ME.6300A**.
- De serie se suministran para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambio de gas.

FRY-TOP

- Fry-Top con placa en acero pulido de **16mm** y peto antisalpicaduras de 100mm en acero inox **AISI 304**.
- Quemador tubular en acero inox para una distribución uniforme del calor, con válvula de seguridad y piloto.
- Encendido por piezoeléctrico y tres filas de llama por quemador.
- Orificio recoge grasas.

FREIDORA

- Freidora eléctrica **400V/50Hz**, con resistencias en **acero inoxidable**, amovibles para su limpieza, alojadas en el interior de la cuba.
- Termostato de 0 a 190°C, indicador luminoso de funcionamiento y termostato de seguridad con rearme.
- Cuba construida en **acero inox AISI 316** con cantos redondeados y con grifo de vaciado. Capacidad para **12lts**.
- Cesto construido en **acero inox AISI 304** con mango en ABS lavable en lavavajillas.
- Incluye cubierta antisalpicaduras.



Palastros en hierro fundido
Quemadores de doble corona



Chimeneas en acero inoxidable



Panel frontal antisalpicaduras

Ref.	Descripción	Nº Fuegos	Potencia Horno	Potencia Grill	Potencia Total	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
ME.6200B	Cocina sobremesa 2 fuegos	2x8Kw	-	-	16kW	800 x 550 x 240	
ME.6300B	Cocina sobremesa 3 fuegos	3x8Kw	-	-	24kW	1200 x 550 x 240	
ME.6201	Cocina 2 fuegos + horno	2x8Kw	4,5kW	-	20,5kW	800 x 550 x 850	
ME.6201G	Cocina 2 fuegos + horno y grill	2x8Kw	4,5kW	1,7kW	22,2kW	800 x 550 x 850	
ME.6200A	Cocina 2 fuegos + neutro	2x8Kw	-	-	16kW	800 x 550 x 850	
ME.6301	Cocina 3 f. + horno + neutro	3x8Kw	4,5kW	-	28,5kW	1200 x 550 x 850	
ME.6301G	Cocina 3 f. + horno y grill + neutro	3x8Kw	4,5kW	1,7kW	30,2kW	1200 x 550 x 850	
ME.6300A	Cocina 3 fuegos + neutro	3x8Kw	-	-	24kW	1200x550 x 850	
ME.FT6100	Fry-top + neutro	1x4,7Kw	-	-	4,7kW	400 x 550 x 850	
ME.FE6001	Freidora 1 cuba 12lts	Eléctrica	-	-	9kW	400 x 550 x 850	
ME.6200P	Conjunto de puertas para el modelo ME.6200A						
ME.6300P	Conjunto de puertas para el modelo ME.6300A						
ME.PL4138	Placa lisa 412 x 385 x 12mm						
ME.PEH5340	Parrilla esmaltada horno 532 x 400 mm (1 en dotación)						
ME.PR1818	Reductor de fuego 180 x 180mm (1 en dotación)						

GAMA 600 ECO

T Cocinas a gas.

Equipos con **certificación CE**, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. **Válvula termostática de seguridad**, 2, ó 4 fuegos. Quemadores de alta eficiencia en hierro fundido niquelado. Parrillas en hierro fundido esmaltado anti-arañazos. **Llama piloto**. Llamas auto-estabilizadas. Control de temperatura con **válvula de seguridad** y **termopar**. Encendido **piezoeléctrico**.



KU.G6K100G



KU.G6K200G

Ref.	Descripción	Nº Fuegos x Potencia (kW)	Potencia Total (kW)	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G6K100G	Cocina 2 fuegos	2 x 3	6	400 x 600 x 300	
KU.G6K200G	Cocina 4 fuegos	4 x 3	12	600 x 600 x 300	

T Cocinas eléctricas.

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. 2 ó 4 placas de Ø 180mm. Control de temperatura ajustable **termostáticamente**. Testigos luminosos indicadores de funcionamiento.



KU.G6K100E



KU.G6K200E

Ref.	Descripción	Nº Fuegos x Potencia (kW)	Potencia Total (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G6K100E	Cocina 2 placas	2 x 1,5	3	230V / I	400 x 600 x 300	
KU.G6K200E	Cocina 4 placas	4 x 1,5	6	230V / I	600 x 600 x 300	

T Freidoras Eléctricas.

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Modelos de 1 ó 2 cubas monobloque. Control de temperatura mediante **termostato de trabajo** y **termostato de seguridad**. Testigo luminoso indicador de funcionamiento. Cestillos de **acero inoxidable**.



KU.G6F100E



KU.G6F200E

Ref.	Capacidad (Litros)	Dimensiones Cestillo (mm)	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G6F100E	10	1 x 193 x 280 x 120	7,5	230V / I	400 x 600 x 300	
KU.G6F200E	10 + 10	2 x 193 x 280 x 120	15	230V / I	600 x 600 x 300	

T Cuecepastas eléctricos.

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Módulos simples o dobles. Control de temperatura mediante **termostato de trabajo** y **termostato de seguridad**. Testigo luminoso indicador de funcionamiento. Cubas con desagüe y rebosadero.



KU.G6M100E



KU.G6M200E

Ref.	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G6M100E	4,5	400V / III	400 x 600 x 300	
KU.G6M200E	9	400V / III	600 x 600 x 300	

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Módulos **simples** o **dobles**, éstos últimos con regulación de temperatura en **dos zonas**. Modelos con placas de 15mm de espesor de acero ST52 lisas, rayadas, o mixtas, o de cromoduro (consultar precios para esta opción).

Superficie de cocción con temperatura homogénea, con ligera **inclinación** para facilitar su limpieza, y foro para descarga de líquidos. **Cajón recoge grasas**. Control de temperatura mediante **termostato de trabajo** y **termostato de seguridad** en modelos eléctricos, y **válvula termostática** de seguridad en modelos a gas. Modelos eléctricos con testigo luminoso indicador de funcionamiento. Modelos a gas con quemadores tubulares de acero inoxidable, encendido **piezoeléctrico** y **tempopar**.



KU.G6I210E



KU.G6I210G



KU.G6I100E



KU.G6I200G



KU.G6I220G

Ref.	Tipo	Plancha	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G6I100E	Eléctrico	Lisa	3,6	400 V / III	400 x 600 x 300	
KU.G6I110E	Eléctrico	Rayada	3,6	400 V / III	400 x 600 x 300	
KU.G6I200E	Eléctrico	Lisa	6	400 V / III	600 x 600 x 300	
KU.G6I210E	Eléctrico	Rayada	6	400 V / III	600 x 600 x 300	
KU.G6I220E	Eléctrico	Mixta	6	400 V / III	600 x 600 x 300	
KU.G6I100G	Gas	Lisa	5	-	400 x 600 x 300	
KU.G6I110G	Gas	Rayada	5	-	400 x 600 x 300	
KU.G6I200G	Gas	Lisa	6	-	600 x 600 x 300	
KU.G6I210G	Gas	Rayada	6	-	600 x 600 x 300	
KU.G6I220G	Gas	Mixta	6	-	600 x 600 x 300	

T Barbacoa a gas.



KU.G6L200G

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Parrillas en hierro fundido de larga duración bajo las piedras. Superficie de cocción con temperatura homogénea, con ligera **inclinación** para facilitar su limpieza, y foro para descarga de líquidos. **Cajón recogegrasas**. Control de temperatura mediante **válvula termostática** de seguridad. Quemadores tubulares de acero inoxidable, encendido **piezoeléctrico** y **termopar**.

Ref.	Potencia (kW)	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G6L200G	8	600 x 600 x 300	

T Baño-maría eléctrico.



KU.G6S100E

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Control de temperatura mediante **termostato de trabajo** y **termostato de seguridad**. Resistencias bajo la cuba. Testigo luminoso indicador de funcionamiento.

Ref.	Capacidad (GN)	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G6S100E	1x1/2+1x1/3	1,5	230V / I	400 x 600 x 300	

T Mantenedor de fritos eléctrico.



KU.G6D100E

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Control de temperatura mediante **termostato de trabajo** y **termostato de seguridad**. Contenedor GN 2/3 amovible con colador de aceite. Los fritos se mantienen calientes mediante **resistencia infrarroja de porcelana**.

Ref.	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G6D100E	0,85	230V / I	400 x 600 x 300	

GAMA 600 ECO

T Elementos neutros.

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico, con o sin cajón.



KU.G6T100N



KU.G6T200N

Ref.	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €	
		Con Cajón	Sin Cajón
KU.G6T100N	400 x 600 x 300		
KU.G6T200N	600 x 600 x 300		

T Bases con puertas.



KU.2TAS60EL40



KU.2TAS60EL60

Ref.	Descripción	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.2TAS60EL40	Base neutra para 1/2 módulos	400 x 600 x 550	
KU.2TAS60EL60	Base neutra para módulos enteros	600 x 600 x 550	

T Cocinas a gas.



Equipos con **certificación CE**, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. **Válvula termostática de seguridad**. Patas regulables. **2, 4 ó 6 fuegos, con o sin horno**. Quemadores de alta eficiencia en hierro fundido niquelado. Parrillas en hierro fundido esmaltado anti-arañazos. **Llama piloto**. Puerta de horno de doble pared. Rejillas de horno amovibles en acero inoxidable. Llamas auto-estabilizadas. Control de temperatura con válvula de seguridad y **termopar**. Encendido piezoeléctrico.



KU.G7K100G



KU.G7K200G



KU.G7K201G



KU.G7K210G



KU.G7K211G



KU.G7K212G

Ref.	Descripción	Nº Fuegos x Potencia.(kW)	P. Horno (kW)	P.Total (kW)	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G7K100G	Cocina 2 fuegos + neutro	2 x 6	-	12	400 x 730 x 900	
KU.G7K200G	Cocina 4 fuegos + neutro	4 x 6	-	24	800 x 730 x 900	
KU.G7K201G	Cocina 6 fuegos + neutro	6 x 6	-	36	1200 x 730 x 900	
KU.G7K210G	Cocina 4 fuegos + horno	4 x 6	8	30	800 x 730 x 900	
KU.G7K211G	Cocina 6 fuegos + horno+ neutro	6 x 6	6	42	1200 x 730 x 900	
KU.G7K212G	Cocina 6 fuegos + horno maxi	6 x 6	20	56	1200 x 730 x 900	

T Cocinas eléctricas.

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables. 2 ó 4 placas de Ø 180 y 230mm **con o sin horno**. Puerta de horno de doble pared. Rejillas de horno amovibles en acero inoxidable. Control de temperatura ajustable termostáticamente. Testigos luminosos indicadores de funcionamiento.



KU.G7K100E



KU.G7K200E



KU.G7K210E

Ref.	Descripción	Nº Fuegos x Potencia (kW)	P. Horno (kW)	P.Total (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G7K100E	Cocina 2 placas+ neutro	2 x 1,75	-	3,5	230V / I	400 x 730 x 900	
KU.G7K200E	Cocina 4 placas+ neutro	4 x 1,75	-	7	400V / III	800 x 730 x 900	
KU.G7K210E	Cocina 4 placas+ horno	4 x 1,75	6	13	400V / III	800 x 730 x 900	

T Cuecepastas.

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables. Módulos simples o dobles. Control de temperatura mediante **termostato de trabajo** y **termostato de seguridad** en modelos eléctricos, y **válvula termostática** de seguridad en modelos a gas. Modelos eléctricos con testigo luminoso indicador de funcionamiento. Cubas con desagüe y rebosadero. Modelos a gas con quemadores tubulares de acero inoxidable.



KU.G7M100E



KU.G7M100G



KU.G7M200E

Ref.	Tipo	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G7M100E	Eléctrico	6	400V / III	400 x 730 x 900	
KU.G7M100G	Gas	8	-	400 x 730 x 900	
KU.G7M200E	Eléctrico	12	400V / III	800 x 730 x 900	

T Freidoras.

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables. Modelos de 1 ó 2 cubas monobloque. Armario inferior neutro con puertas. Control de temperatura mediante **termostato de trabajo** y **termostato de seguridad** en modelos eléctricos, y **válvula termostática** de seguridad en modelos a gas. Modelos eléctricos con testigo luminoso indicador de funcionamiento. Modelos a gas con quemadores tubulares de alta eficiencia de acero inoxidable, encendido **piezoeléctrico** y **termopar**. Cestillos de **acero inoxidable**.



KU.G7F100G



KU.G7F200G



KU.G7F100E



KU.G7F200E

Ref.	Tipo	Capacidad (Litros)	Dimensiones Cestillo (mm)	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G7F100G	Gas	15	1 x 140 + 280 + 170	15	-	400 x 730 x 900	
KU.G7F200G	Gas	15 + 15	2 x 140 + 280 + 170	30	-	800 x 730 x 900	
KU.G7F100E	Eléctrica	20	1 x 140 + 280 + 170	15	400V / III	400 x 730 x 900	
KU.G7F200E	Eléctrica	20 + 20	2 x 140 + 280 + 170	30	400V / III	800 x 730 x 900	

T Baño-marías eléctricos.



KU.G7S100E



KU.G7S200E

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables. Control de temperatura mediante **termostato de trabajo** y **termostato de seguridad**. Resistencias bajo la cuba. Testigo luminoso indicador de funcionamiento. Armario inferior neutro con puerta.

Ref.	Capacidad (GN)	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G7S100E	1 x 1/1 + 1 x 1/3	1,5	230V / I	400 x 730 x 900	
KU.G7S200E	2 x 1/1 + 2 x 1/3	3	230V / I	800 x 730 x 900	

T Fry-Tops.

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables. Módulos **simples** o **dobles**, éstos últimos con regulación de temperatura en **dos zonas**. Modelos con placas de 15mm de espesor de acero ST52 lisas, rayadas, o mixtas, o de cromoduro (consultar precios para esta opción).

Superficie de cocción con temperatura homogénea, con ligera **inclinación** para facilitar su limpieza, y foro para descarga de líquidos. Armario inferior neutro con puertas, con **cajón recoge grasas**. Control de temperatura mediante **termostato de trabajo** y **termostato de seguridad** en modelos eléctricos, y **válvula termostática** de seguridad en modelos a gas. Modelos eléctricos con testigo luminoso indicador de funcionamiento. Modelos a gas con quemadores tubulares de acero inoxidable, encendido **piezoeléctrico** y **termopar**.



KU.G7I100E/G



KU.G7I200E/G



KU.G7I210E/G

Ref.	Tipo	Plancha	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G7I100E	Eléctrico	Lisa	3,6	400 V / III	400 x 730 x 900	
KU.G7I110E	Eléctrico	Rayada	3,6	400 V / III	400 x 730 x 900	
KU.G7I200E	Eléctrico	Lisa	7,2	400 V / III	800 x 730 x 900	
KU.G7I210E	Eléctrico	Rayada	7,2	400 V / III	800 x 730 x 900	
KU.G7I220E	Eléctrico	Mixta	7,2	400 V / III	800 x 730 x 900	
KU.G7I100G	Gas	Lisa	6	-	400 x 730 x 900	
KU.G7I110G	Gas	Rayada	6	-	400 x 730 x 900	
KU.G7I200G	Gas	Lisa	12	-	800 x 730 x 900	
KU.G7I210G	Gas	Rayada	12	-	800 x 730 x 900	
KU.G7I220G	Gas	Mixta	12	-	800 x 730 x 900	

T Barbacoas a gas.



KU.G7L100G



KU.G7L200G

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables. Módulos **simples** o **dobles**, éstos últimos con regulación de temperatura en **dos zonas**. Parrillas en hierro fundido de larga duración bajo las piedras. Superficie de cocción con temperatura homogénea, con ligera **inclinación** para facilitar su limpieza, y foro para descarga de líquidos. Armario inferior neutro con puertas, con **cajón recoge grasas**. Control de temperatura mediante **válvula termostática** de seguridad. Quemadores tubulares de acero inoxidable, encendido **piezoeléctrico** y **termopar**.

Ref.	Descripción	Potencia (kW)	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G7L100G	Barbacoa piedra lávica	6	400 x 730 x 900	
KU.G7L200G	Barbacoa piedra lávica	12	800 x 730 x 900	
KU.G7V100G	Barbacoa vapor	-	400 x 730 x 900	
KU.G7V200G	Barbacoa vapor	-	800 x 730 x 900	

T Mantenedor de fritos eléctrico.



KU.G7D100E

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables.
Control de temperatura mediante **termostato de trabajo** y **termostato de seguridad**.
Contenedor GN 1/1 amovible con colador de aceite.
Armario inferior neutro con puerta.
Los fritos se mantienen calientes mediante **resistencia infrarroja de porcelana**.

Ref.	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G7D100E	0.85	230V / I	400 x 730 x 900	

T Elementos neutros.



KU.G7T100N



KU.G7T200N

Equipos con certificación CE, higiénicos y **de fácil limpieza**, de **diseño ergonómico**. Patas regulables.
Armario inferior neutro con puerta.
Cajón opcional.

Ref.	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €	
		Con Cajón	Sin Cajón
KU.G7T100N	400 x 730 x 900		
KU.G7T200N	800 x 730 x 900		

T Sartenes basculantes.



KU.G7TD200E



KU.G7TD200E

Equipos con **certificación CE**, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico.
Patatas regulables. Cuba de cocción de 200mm en **acero inoxidable**. Control de llenado de agua desde el panel frontal. Control de temperatura mediante **termostato de trabajo** y **termostato de seguridad** en modelos eléctricos, y **válvula termostática** de seguridad en modelos a gas.
Modelos eléctricos con testigo luminoso indicador de funcionamiento.
Modelos a gas con quemadores tubulares de alta eficiencia de acero inoxidable bajo la cuba, encendido **piezoeléctrico** y **termopar**.
Control de temperatura de 100 a 300°C

Ref.	Tipo	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G7TD200E	Eléctrica	60	9	230V / I	800 x 730 x 900	
KU.G7TD200G	Gas	60	18	-	800 x 730 x 900	

T Cocinas a gas.



Equipos con **certificación CE**, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico.

Válvula termostática de seguridad.

Patas regulables.

2, 4 ó 6 fuegos, con o sin horno.

Quemadores de alta eficiencia en hierro fundido niquelado.

Parrillas en hierro fundido esmaltado anti-arañazos.

Llama piloto.

Puerta de horno de doble pared.

Rejillas de horno amovibles en acero inoxidable.

Llamas auto-estabilizadas.

Control de temperatura con válvula de seguridad y **termopar.**

Encendido **piezoeléctrico.**



KU.G9K100G



KU.G9K200G



KU.G9K201G



KU.G9K210G



KU.G9K211G



KU.G9K212G

Ref.	Descripción	Nº Fuegos x Potencia (kW)	P. Horno (kW)	P.Total (kW)	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G9K100G	Cocina 2 fuegos + neutro	2 x 8,5	-	17	400 x 900 x 900	
KU.G9K200G	Cocina 4 fuegos + neutro	4 x 8,5	-	34	800 x 900 x 900	
KU.G9K201G	Cocina 6 fuegos + neutro	6 x 8,5	-	51	1200 x 900 x 900	
KU.G9K210G	Cocina 4 fuegos + horno	4 x 8,5	6	40	800 x 900 x 900	
KU.G9K211G	Cocina 6 fuegos + horno + neutro	6 x 8,5	6	57	1200 x 900 x 900	
KU.G9K212G	Cocina 6 fuegos + horno maxi	6 x 8,5	10	61	1200 x 900 x 900	

T Cocinas eléctricas.

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables. 2 ó 4 placas cuadradas de 300x300mm con o sin horno. Puerta de horno de doble pared. Rejillas de horno amovibles en acero inoxidable. Control de temperatura ajustable **termostáticamente**. Testigos luminosos indicadores de funcionamiento.



KU.G9K100E



KU.G9K200E



KU.G9K210E

Ref.	Descripción	Nº Fuegos x Potencia (kW)	P. Horno (kW)	P.Total (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G9K100E	Cocina 2 placas + neutro	2 x 3	-	6	400V / III	400 x 900 x 900	
KU.G9K200E	Cocina 4 placas + neutro	4 x 3	-	12	400V / III	800 x 900 x 900	
KU.G9K210E	Cocina 4 placas + horno	4 x 3	6	12	400V / III	800 x 900 x 900	

T Cuecepastas.

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables. Módulos simples o dobles. Control de temperatura mediante **termostato de trabajo** y **termostato de seguridad** en modelos eléctricos, y **válvula termostática** de seguridad en modelos a gas. Modelos eléctricos con testigo luminoso indicador de funcionamiento. Cubas con desagüe y rebosadero. Modelos a gas con quemadores tubulares de acero inoxidable.



KU.G9M100E



KU.G9M100G



KU.G9M200E

Ref.	Tipo	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G9M100E	Eléctrico	12	400V / III	400 x 900 x 900	
KU.G9M100G	Gas	10	-	400 x 900 x 900	
KU.G9M200E	Eléctrico	24	400V / III	800 x 900 x 900	

Fry-Tops.

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables. Módulos **simples** o **dobles**, éstos últimos con regulación de temperatura en **dos zonas**. Modelo con placas de 15mm de espesor de acero ST52 lisas, rayadas, o mixtas, o de cromoduro (consultar precios para esta opción).

Superficie de cocción con temperatura homogénea, con ligera **inclinación** para facilitar su limpieza, y foro para descarga de líquidos. Armario inferior neutro con puertas, con **cajón recoge grasas**. Control de temperatura mediante **termostato de trabajo y termostato de seguridad** en modelos eléctricos, y **válvula termostática** de seguridad en modelos a gas. Modelos eléctricos con testigo luminoso indicador de funcionamiento. Modelos a gas con quemadores tubulares de acero inoxidable, encendido **piezoeléctrico** y **tempopar**.



KU.G9I100E/G



KU.G9I200E/G



KU.G9I210E/G

Ref.	Tipo	Plancha	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G9I100E	Eléctrico	Lisa	6	400 V / III	400 x 900 x 900	
KU.G9I110E	Eléctrico	Rayada	6	400 V / III	400 x 900 x 900	
KU.G9I200E	Eléctrico	Lisa	12	400 V / III	800 x 900 x 900	
KU.G9I210E	Eléctrico	Rayada	12	400 V / III	800 x 900 x 900	
KU.G9I220E	Eléctrico	Mixta	12	400 V / III	800 x 900 x 900	
KU.G9I100G	Gas	Lisa	8	-	400 x 900 x 900	
KU.G9I110G	Gas	Rayada	8	-	400 x 900 x 900	
KU.G9I200G	Gas	Lisa	16	-	800 x 900 x 900	
KU.G9I210G	Gas	Rayada	16	-	800 x 900 x 900	
KU.G9I220G	Gas	Mixta	16	-	800 x 090 x 900	

Barbacoas a gas piedra lávica.



KU.G9L100G



KU.G9L200G

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables. Módulos **simples** o **dobles**, éstos últimos con regulación de temperatura en **dos zonas**. Parrillas en hierro fundido de larga duración bajo las piedras. Superficie de cocción con temperatura homogénea, con ligera **inclinación** para facilitar su limpieza, y foro para descarga de líquidos. Armario inferior neutro con puertas, con **cajón recoge grasas**. Control de temperatura mediante **válvula termostática** de seguridad. Quemadores tubulares de acero inoxidable, encendido **piezoeléctrico** y **tempopar**.

Ref.	Descripción	Potencia (kW)	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G9L100G	Barbacoa piedra lávica	6	400 x 900 x 900	
KU.G9L200G	Barbacoa piedra lávica	12	800 x 900 x 900	

T Freidoras.

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables. Modelos de 1 ó 2 cubas monobloque. Armario inferior neutro con puertas. Control de temperatura mediante **termostato de trabajo** y **termostato de seguridad** en modelos eléctricos, y **válvula termostática** de seguridad en modelos a gas. Modelos eléctricos con testigo luminoso indicador de funcionamiento. Modelos a gas con quemadores tubulares de alta eficiencia de acero inoxidable, encendido **piezoeléctrico** y **termopar**. Cestillos de **acero inoxidable**.



KU.G9F100G



KU.G9F200G



KU.G9F100E



KU.G9F200E

Ref.	Tipo	Capacidad (Litros)	Dimensiones Cestillo (mm)	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G9F100G	Gas	20	1 x 150 + 350 + 170	18	-	400 x 900 x 900	
KU.G9F200G	Gas	20 + 20	2 x 150 + 350 + 170	36	-	800 x 900 x 900	
KU.G9F100E	Eléctrica	24	1 x 150 + 350 + 170	18	400V / III	400 x 900 x 900	
KU.G9F200E	Eléctrica	24 + 24	2 x 150 + 350 + 170	36	400V / III	800 x 900 x 900	

T Baño-marías eléctricos.



KU.G9S100E



KU.G9S200E

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables. Control de temperatura mediante **termostato de trabajo** y **termostato de seguridad**. Resistencias bajo la cuba. Testigo luminoso indicador de funcionamiento. Armario inferior neutro con

Ref.	Capacidad (GN)	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G9S100E	1 x 1/1 + 1 x 1/3	2	230V / I	400 x 900 x 900	
KU.G9S200E	2 x 1/1 + 2 x 1/3	4	230V / I	800 x 900 x 900	

T Sartenes Basculantes y Marmitas de calentamiento indirecto, eléctricas y a gas.

Equipos con **certificación CE**, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico.

Patas regulables. Cuba de cocción de 200mm en acero inoxidable.

Control de llenado de agua desde el panel frontal. Control de temperatura mediante **termostato de trabajo** y **termostato de seguridad** en modelos eléctricos, y **válvula termostática** de seguridad en modelos a gas. Modelos eléctricos con testigo luminoso indicador de funcionamiento. Modelos a gas con quemadores tubulares de alta eficiencia de acero inoxidable bajo la cuba, encendido **piezoeléctrico** y **termopar**. Control de temperatura de 100 a 300°C. **Marmitas** dotadas de grifos de llenado y vaciado.



KU.G9TD200E



KU.G9KT201E



KU.G9TD201G



KU.G9KT200G

Ref.	Descripción	Cuba	Cap. (Litros)	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.G9TD200E	Sartén basc. eléctrica	Cilíndrica	150	12	400V / III	800 x 900 x 900	
KU.G9TD201E	Sartén basc. eléctrica	Rectangular	250	24	400V / III	1200 x 900 x 900	
KU.G9TD200G	Sartén basc. gas	Cilíndrica	150	20	-	800 x 900 x 900	
KU.G9TD201G	Sartén basc. gas	Rectangular	250	30	-	1200 x 900 x 900	
KU.G9KT200E	Marmita eléctrica	Cilíndrica	150	12	400V / III	800 x 900 x 900	
KU.G9KT201E	Marmita eléctrica	Rectangular	250	24	400V / III	1200 x 900 x 900	
KU.G9KT200G	Marmita gas	Cilíndrica	150	20	-	800 x 900 x 900	
KU.G9KT201G	Marmita gas	Rectangular	250	30	-	1200 x 900 x 900	

T Elementos neutros.



KU.G9K100G

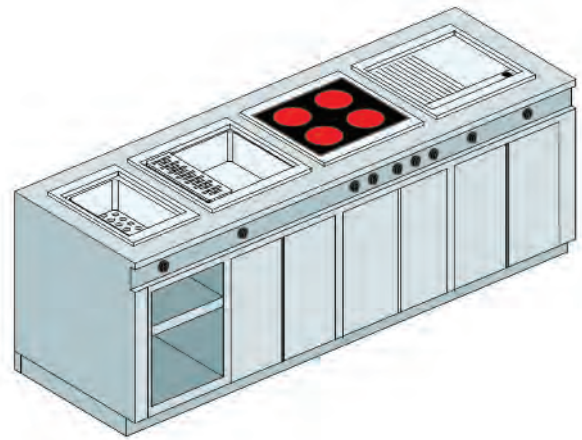
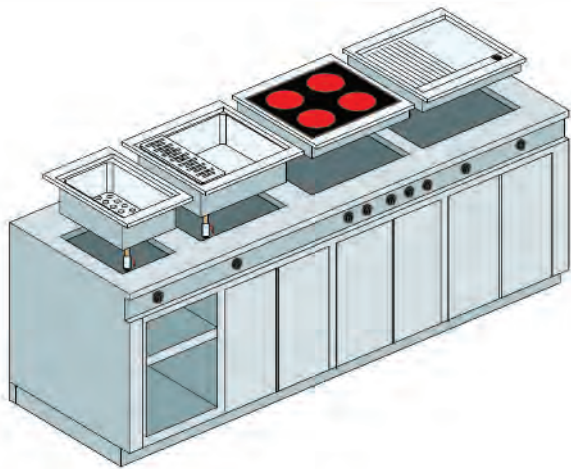


KU.G9K200G

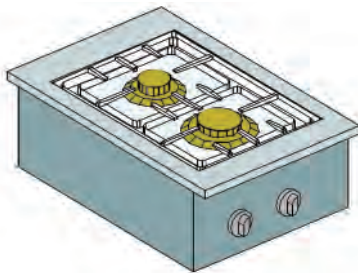
Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables. Armario inferior neutro con puerta. Cajón opcional.

Ref.	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €	
		Con Cajón	Sin Cajón
KU.G9T100N	400 x 900 x 900		
KU.G9T200N	800 x 900 x 900		

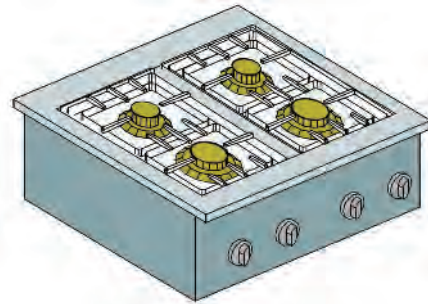
Sistema de equipos empotrables, para satisfacer cualquier exigencia en la cocina, aprovechando al máximo el espacio y dando origen a un increíble número de soluciones.



T Cocinas a gas.



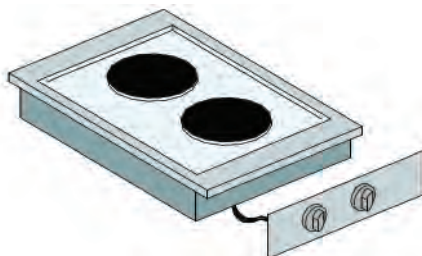
GK.LPG4820D



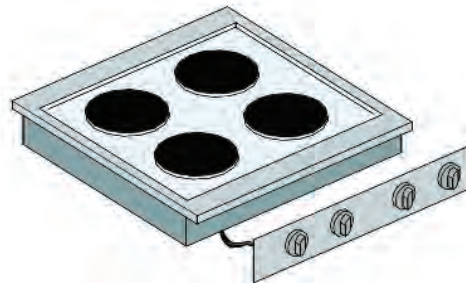
GK.LPG6840D

Ref.	Descripción	Nº Fuegos x Potencia (kW)	Potencia Total (kW)	Dim.Totales (mm)	P.V.P. €
GK.LPG4820D	Cocina 2 fuegos	1x3,5 + 1x6	9,5	400 x 557	
GK.LPG6840D	Cocina 4 fuegos	2 x3,5 + 2x6	19	600 x 557	

T Cocinas eléctricas con placas redondas.



GK.LPG4820D



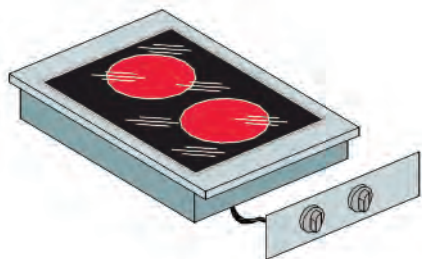
GK.LPG6840D

Ref.	Descripción	Nº Fuegos x Potencia (kW)	P.Total (kW)	Alimentación	Dim.Totales (mm)	P.V.P. €
GK.LPE6421D	Cocina 2 placas	2x2	4	230V / I	400 x 557	
GK.LPE6843D	Cocina 4 placas	4x2	8	400V / III*	600 x 557	

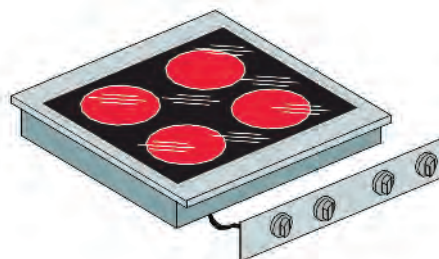
*Bajo pedido existe la posibilidad de alimentación 230V / I

GAMA DROP-IN

T Cocinas vitrocerámicas.



GK.LPV6421D

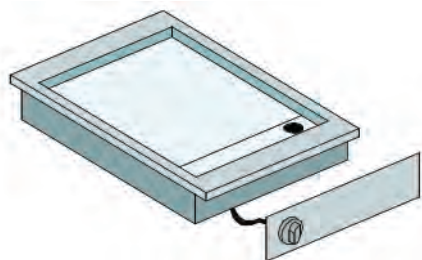


GK.LPV6861D

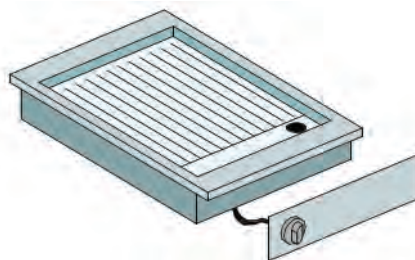
Ref.	Descripción	Nº Fuegos x Potencia (kW)	P.Total (kW)	Alimentación	Dim.Totales (mm)	P.V.P. €
GK.LPV6421D	Cocina 2 zonas	1x1,8 + 1x2,5	4,3	230V / I	400 x 557	
GK.LPV6861D	Cocina 4 zonas	1x1,8 + 2x2,5 + 1x1,2	8	400V / III*	600 x 557	

*Bajo pedido existe la posibilidad de alimentación 230V / I

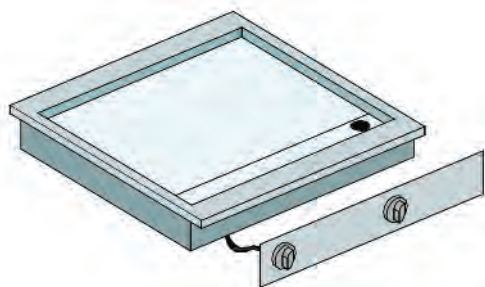
T Fry-Tops eléctricos.



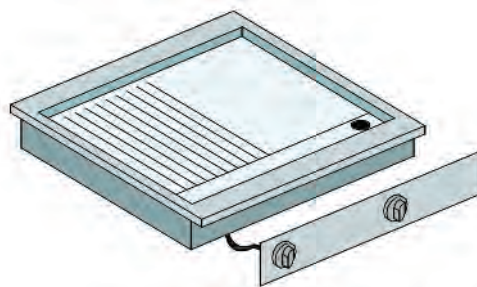
GK.LGE4803D
GK.LGE4833D



GK.LGE4813D



GK.LGE6803D
GK.LGE6833D

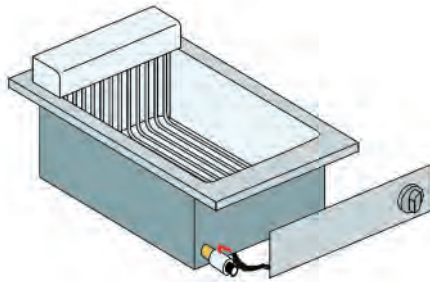


GK.LGE6823D

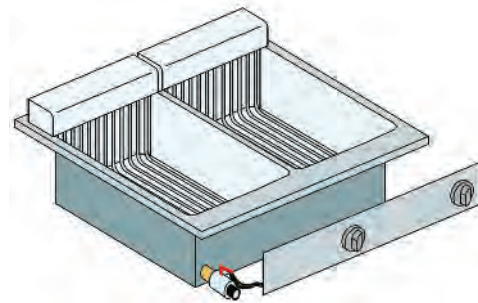
Ref.	Descripción	Potencia (kW)	Alimentación	Dim.Totales (mm)	P.V.P. €
GK.LGE4803D	Fry-Top Liso	3,6	400V / III	388 x 516	
GK.LGE4813D	Fry-Top Rayado	3,6	400V / III	388 x 516	
GK.LGE4833D	Fry-Top Liso plancha de romo	3,6	400V / III	388 x 516	
GK.LGE6803D	Fry-Top Liso	7,2	400V / III	588 x 516	
GK.LGE6823D	Fry-Top Mixto	7,2	400V / III	588 x 516	
GK.LGE6833D	Fry-Top Liso plancha de romo	7,2	400V / III	588 x 516	

Bajo pedido existe la posibilidad de alimentación 230V / I

T Freidoras eléctricas.



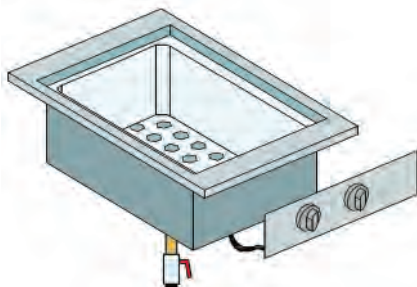
GK.LFE4850D
GK.LFE6850D



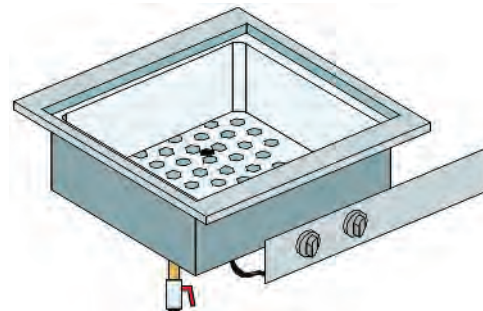
GK.LFE4883D
GK.LFE6883D

Ref.	Descripción	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Alimentación	Dim.Totales (mm)	P.V.P. €
GK.LFE4850D	Freidora 1 cuba	6	3,3	230V / I	400 x 557	
GK.LFE6850D	Freidora 2 cubas	6+6	6,6	230V / I	600 x 557	
GK.LFE4883D	Freidora 1 cuba	8	6,3	400V / III	400 x 557	
GK.LFE6883D	Freidora 2 cubas	8+8	12,6	400V / III	600 x 557	

T Baño-marías eléctricos.



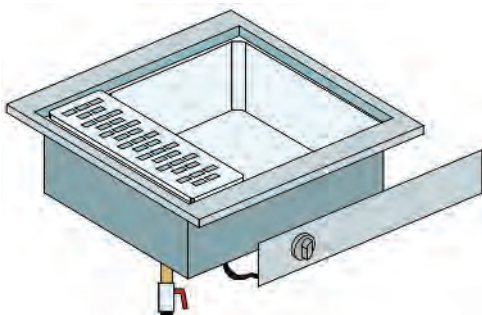
GK.LBE4811D



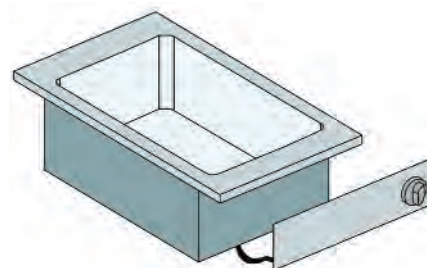
GK.LBE6811D

Ref.	Descripción	Potencia (kW)	Alimentación	Dim.Totales (mm)	P.V.P. €
GK.LBE4811D	Baño-maría eléctrico, GN 1/1	1,4	230V / I	400 x 557	
GK.LBE6811D	Baño-maría eléctrico, GN 1/1 + GN 1/4	2,8	230V / I	600 x 557	

T Cuecepastas y mantenedor de fritos eléctricos.



GK.LC P6813D



GK.LSE4811D

Ref.	Descripción	Capacidad	Potencia (kW)	Alimentación	Dim.Totales (mm)	P.V.P. €
GK.LCP6813D	Cuecepastas	26Lt	5,5	230V / I	600 x 557	
GK.LSE4811D	Mantenedor de fritos	GN 2/3	1,4	230V / I	400 x 557	

FOGONES

T Fogones de sobremesa.

Gama de fogones de construcción muy **robusta y resistente**, acabados en **acero inoxidable**. Modelos con 1, 2, 3 quemadores a gas de **gran potencia**. Consúltenos precios y plazos de entrega para modelos con distinto número y disposición de quemadores, distintos acabados.



MNT.FI3I



MNT.FI2I

Ref.	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
MNT.FI1I	2,7	400 x 400 x 220	
MNT.FI2I	2,0+2,7	800 x 400 x 200	
MNT.FI3I	2,7+2,0+2,7	800 x 400 x 200	



MNT.FI1I

T Fogones de alto rendimiento.

Fogones de alto rendimiento y potencia a gas (modelo KU.2P55Y04K55E eléctrico) contruidos en **acero inoxidable**. Equipos **certificados CE** con diseño ergonómico, higiénicos y de fácil limpieza. **Válvula termostática** de seguridad.



KU.2P55Y04K55E



KU.50YOTY40G



KU.2P80YOCY60G



KU.2PLK60ALG10



KU.2PLK6020AG10

Ref.	Tipo	Potencia (kW)	Alimentación	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.2P55Y04K55E	Eléctrica	4	230V / I	550 x 550 x 500	
KU.50YOTY40G	Gas	12	-	400 x 500 x 500	
KU.2P80YOCY60G	Gas	15	-	600 x 800 x 500	
KU.2PLK60ALG10	Gas	20	-	1600 x 900 x 850	
KU.2PLK6020AG10	Gas	24	-	1600 x 900 x 850	

T Cocinas a gas.

Equipos con **certificación CE**, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño rústico y ergonómico. **Válvula termostática de seguridad**. Patas regulables. **4 ó 6 fuegos**, con **1 ó 2 hornos**. Quemadores de **muy alta potencia** en hierro fundido niquelado. Parrillas en hierro fundido esmaltado anti-arañazos. **Llama piloto**. Puerta de horno de doble pared. Llamas auto-estabilizadas. Control de temperatura con válvula de seguridad y **termopar**. Encendido **piezoeléctrico**.



KU.2P10KMF100



KU.2P10KMF151



KU.2P10KMF202

Ref.	Descripción	Nº Fuegos x Potencia (kW)	P. Horno (kW)	P.Total (kW)	Dim. Totales (mm)	P.V.P. €
KU.2P10KMF100	Cocina 4 fuegos + horno	4x5,1	10,1	30,5	1000 x 1000 x 900	
KU.2P10KMF151	Cocina 6 fuegos + horno	2x5,1 + 1x12,2	10,1	32,5	1500 x 1000 x 900	
KU.2P10KMF202	Cocina 4 fuegos + 2 hornos	2x5,1 + 2x12,2	2x10,1	54,8	2000 x 1000 x 900	

T Horno a gas.

Equipo con **certificación CE**, higiénico y de fácil limpieza, de diseño rústico y ergonómico. **Válvula termostática de seguridad**. Patas regulables. Quemadores de alta eficiencia. Llamas auto-estabilizadas. Control de temperatura con válvula de seguridad y **termopar**. Encendido **piezoeléctrico**.

Potencia: **8kW**

Dimensiones: **900 x 900 x 1600mm**

KU.2P90PB9090G



HORNOS PARA GASTRONOMÍA

T Hornos a Convección para gastronomía.

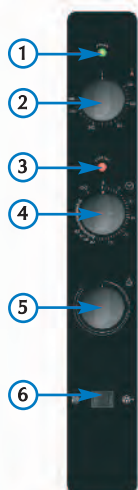
Hornos a convección eléctricos y a gas **con humidificador** y control electromecánico o digital. Cámara con esquinas redondeadas, sin soldaduras visibles. Pies niveladores regulables en altura. Puerta con doble cristal y cámara de aire. Cerradura de presión accionada por un tirador de material plástico altamente resistente a impactos y temperaturas. Iluminación interior. Burlete de silicona en el frente de cámara para una máxima estanqueidad. Temporizador de 1' a 120' (más posición infinito). Control de temperatura en cámara de 50° a 280°C. Control de humidificador. Amplio flujo de aire en los canales de la cámara que permite una perfecta uniformidad en la cocción, tanto en condiciones de poca carga como en carga completa. **Inversor de giro del motor** en la cámara. Termostato de seguridad en la cámara de cocción.



GK.ME72



GK.ME52



Panel Mecánico

- 1 - Testigo on/off.
- 2 - Termostato de 50°C a 230°C
- 3 - Testigo funcionamiento resistencias.
- 4 - Temporizador 1' a 120' ó infinito.
- 5 - Control humidificador.
- 6 - Velocidad del ventilador.



GK.ME102

Tipo	Capacidad	Potencia (kW)	Dim. Totales (mm)	Control Electromecánico Ref.	P.V.P. €	Control Digital Ref.	P.V.P. €
Eléctrico	4 x GN 2/3	2,6	647 x 609 x 532	GK.ME4232		GK.MPE423	
Eléctrico	5 x GN 2/3	3,3	870 x 688 x 603	GK.ME5232		GK.MPE523	
Eléctrico	5 x GN 1/1	6,3	870 x 748 x 603	GK.ME52		GK.MPE5	
Eléctrico	7 x GN 1/1	9,6	870 x 748 x 783	GK.ME72		GK.MPE7	
Eléctrico	10 x GN 1/1	12,6	870 x 748 x 983	GK.ME102		GK.MPE10	
Gas	5 x GN 1/1	9,5	870 x 786 x 700	GK.MG52		GK.MPG5	
Gas	7 x GN 1/1	16,5	870 x 786 x 879	GK.MG72		GK.MPG7	
Gas	10 x GN 1/1	19	870 x 786 x 1079	GK.MG102		GK.MPG10	

*Estos precios no incluyen soporte ni dotación de cubetas.

T Hornos mixtos de inyección directa para gastronomía.

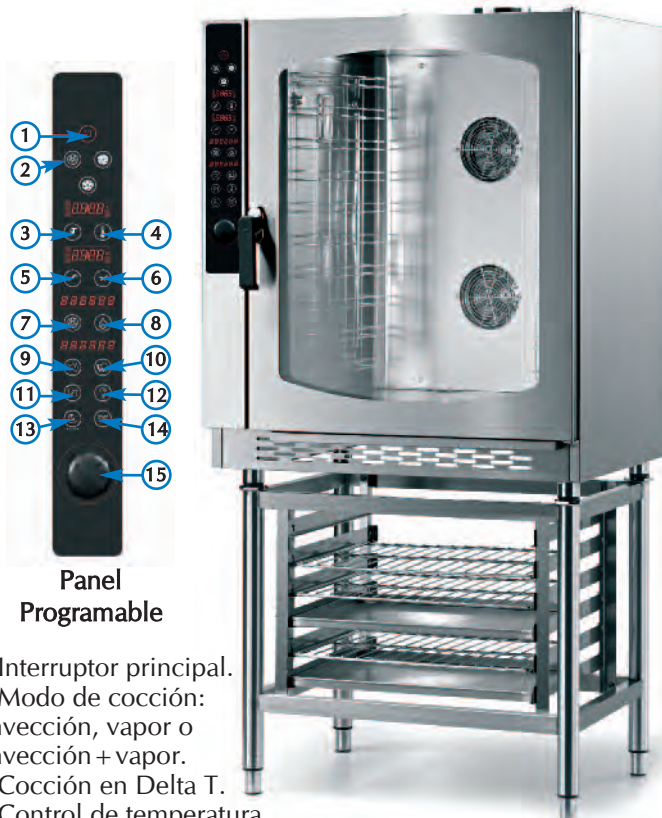
Disponibles en eléctricos o a gas, con control electromecánico o programables. Los **modelos programables** incluyen **sonda al corazón de serie**. Inyección directa de vapor en la cámara de cocción. 3 modos de cocción disponibles: convección, vapor y convección + vapor. Cámara con esquinas redondeadas, sin soldaduras visibles. Pies niveladores regulables en altura. Puerta con doble cristal y cámara de aire. Cerradura de presión accionada por un tirador de material plástico altamente resistente a impactos y temperaturas. Iluminación interior. Burlete de silicona en el frente de cámara, para una máxima estanqueidad. Temporizador de 1' a 120' (más posición infinito). Control de temperatura en cámara de 50° a 280°C. **Inversor de giro del motor** en la cámara. Termostato de seguridad en la cámara de cocción.



Panel Mecánico

- 1 - Testigo on/off.
- 2 - Modo de cocción: convección, vapor o convección + vapor.
- 3 - Testigo funcionamiento resistencias.
- 4 - Termostato de 50°C a 230°C
- 5 - Temporizador 1' a 120' ó infinito.
- 6 - Control humidificador.
- 7 - Velocidad del ventilador.

GK.MME52



Panel Programable

- 1 - Interruptor principal.
- 2 - Modo de cocción: convección, vapor o convección + vapor.
- 3 - Cocción en Delta T.
- 4 - Control de temperatura.
- 5 - Control de la sonda.
- 6 - Control de tiempo.
- 7 - Control de la velocidad del ventilador.
- 8 - Control de la humedad en la cámara.
- 9 - Selector de fases de cocción.
- 10 - Selector de programas.
- 11 - Apertura de chimenea.
- 12 - Interruptor de luz interior temporizado.
- 13 - Configuración de lavado.
- 14 - Interruptor marcha / paro.
- 15 - Mando de selección.

GK.MDG10

Tipo	Capacidad	Potencia (kW)	Dim. Totales (mm)	Control Electromecánico Ref.	P.V.P. €	Control Digital Ref.	P.V.P. €
Eléctrico	5 x GN 1/1	6,3	820 x 650 x 600	GK.MME52		GK.MDE5	
Eléctrico	10 x GN 1/1	12,6	820 x 650 x 980	GK.MME102		GK.MDE10	
Gas	5 x GN 1/1	9,5	900 x 740 x 700	GK.MMG52		GK.MDG5	
Gas	10 x GN 1/1	19	900 x 770 x 880	GK.MMG102		GK.MDG10	

*Estos precios no incluyen soporte ni dotación de cubetas.

HORNOS PARA GASTRONOMÍA

T Hornos a Convección compactos, vapor directo o boiler.

La máxima eficiencia en el **mínimo espacio**. El único horno compacto con boiler. Produce vapor en un tiempo menor en comparación con los hornos de sistema tradicional. Control de la humedad, **ventilador con velocidad regulable** y sistema de sustitución rápida del aire.

Puerta de apertura reversible con cristal doble ventilado, desmontable y cámara del horno en acero inoxidable AISI-304 con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza, iluminada con luces halógenas. Pies regulables en altura. Panel de mandos táctil o digital según modelo. Opción de sonda al corazón. **Sistema de lavado automático de serie**.

Disponibles en tres versiones:

- KP - Inyección directa de vapor, panel de mandos digital.
- KT - Inyección directa de vapor, panel de mandos táctil.
- KH -Boiler de alto rendimiento, panel de mandos táctil.



HORNOS CON PANEL DE MANDOS DIGITAL

- 1 - On / Off.
- 2 - Modo de cocción:
convección, vapor o convección + vapor.
- 3 - Cocción en Delta T
- 4 - Control de la temperatura
- 5 - Control de la Sonda (Opcional)
- 6 - Control del tiempo
- 7 - Control de ventilador
- 8 - Control de humedad
- 9 - Selección de etapas de cocción
- 10 - Selección de los programas (99 programas)
- 11 - Programa de lavado
- 12 - Marcha / Paro Ventilador
- 13 - Apertura válvula motorizada de ventilación.
- 14 - Control unico que le permite navegar a través de toda las funciones del horno
Función "Push-to-set" para una rápido ajuste de todos los parámetros de cocción



GK.KP0623W



GK.KP061W



GK.KP101W

Ref.	Capacidad	Tipo	Potencia (kW)	Dimensiones Totales (mm)	P.V.P. €
GK.KP0623W	6 x GN 2/3	Eléctrico	4,7	519 x 628 x 770	
GK.KP061W	6 x GN 1/1	Eléctrico	6,9	519 x 803 x 770	
GK.KP101W	10 x GN 1/1	Eléctrico	13,8	519 x 803 x 1010	

T Hornos a Convección compactos, vapor directo o boiler. (Cont.)

HORNOS CON PANEL DE MANDOS TÁCTIL



- 1 - Testigo on/off
- 2 - Modo de cocción: convección, vapor o convección + vapor
- 3 - Testigo funcionamiento resistencias
- 4 - Termostato de 50°C a 230°C
- 5 - Temporizador 1' a 120' ó infinito
- 6 - Control humedad
- 7 - Velocidad del ventilador



GK.KT061W+ GK.KT101W



GK.KH0623W
GK.KT0623W



GK.KT61W GK.KTG61W
GK.KH61W GK.KHG61W



GK.KT101W GK.KTG101W
GK.KH101W GK.KHG101W

Ref.	Panel de Mandos	Capacidad	Tipo	Potencia (kW)	Dimensiones Totales (mm)	P.V.P. €
GK.KT0623W	Pantalla táctil	6 x GN 2/3	Eléctrico	4,7	519 x 628 x 770	
GK.KT061W	Pantalla táctil	6 x GN 1/1	Eléctrico	6,9	519 x 803 x 770	
GK.KTG061W	Pantalla táctil	6 x GN 1/1	Gas	5,5	519 x 835 x 770	
GK.KT101W	Pantalla táctil	10 x GN 1/1	Eléctrico	13,8	519 x 803 x 1010	
GK.KTG101W	Pantalla táctil	10 x GN 1/1	Gas	11	519 x 835 x 1010	
GK.KH0623W	Pantalla táctil	6 x GN 2/3	Eléctrico	5,7	519 x 628 x 770	
GK.KH061W	Pantalla táctil	6 x GN 1/1	Eléctrico	7,9	519 x 803 x 770	
GK.KHG061W	Pantalla táctil	6 x GN 1/1	Gas	5,5	519 x 835 x 770	
GK.KH101W	Pantalla táctil	10 x GN 1/1	Eléctrico	14,8	519 x 803 x 1010	
GK.KHG101W	Pantalla táctil	10 x GN 1/1	Gas	11	519 x 835 x 1010	

*Estos precios no incluyen soporte ni dotación de cubetas.

HORNOS PARA GASTRONOMÍA

T Accesorios.



SOPORTE PARA HORNOS



PORTA GUÍAS

OPCIÓN:
LAVADO AUTOMÁTICO



Grupo ducha
lavado horno
ver página 62



Recipientes Gastronorm
y accesorios
ver páginas 140-145

SONDA AL CORAZÓN
GK.6000116



DESCALCIFICADORES



KM.DEP12-AUT



KM.DEP12

Ref.	Descripción	Dimensiones Totales (mm)	P.V.P. €
GK.TSP0500	Soporte para hornos 4 y 5 GN 1/1	830 x 570 x 850	
GK.TSP1000	Soporte para hornos 7 y 10 GN 1/1	830 x 570 x 700	
GK.2017691	Portaguías para hornos 4 y 5 GN 1/1	---	
GK.2017692	Portaguías para hornos 7 y 10 GN 1/1	---	
GK.TK23	Soporte para hornos compactos GN 2/3	470 x 450 x 800	
GK.TK1	Soporte para hornos compactos GN 1/1	470 x 623 x 880	
GK.2023001	Portaguías para hornos compactos GN 2/3	---	
GK.2023000	Portaguías para hornos compactos GN 1/1	---	
GK.600116	Sonda al corazón para hornos	---	
.W	Opción de lavado automático	---	
KM.DEP12	Descalcificador 12 litros	Ø 200 x 500	
KM.DEP12-AUT	Descalcificador automático 12 litros	320 x 500 x 660	



Gama de hornos eléctricos y a gas de última generación, con 3 tipos de cocción: Convección, Vapor y Convección + Vapor.



La gama se divide en dos sistemas de producción de vapor: **inyección directa** de vapor e inyección de vapor producido en un **calderín** de reducidas dimensiones (en comparación con otros hornos de su categoría) que cuece los alimentos con mayor presión. Ventilador de **6 velocidades** con **inversor de marcha**, iluminación interior halógena equipada en puerta. En cualquiera de los 2 sistemas se puede optar por dos tipos de paneles de mandos: **digital** o **táctil**, ambos con diferentes programas de cocción preestablecidos, modificables y con posibilidad de crear nuevos.



Dotados de **sonda a corazón** del alimento, de serie u opcional, según modelo. Toda la gama dispone opcionalmente de un sistema de **auto-lavado** del interior del horno. Toda la gama garantiza un importante ahorro de energía: reducción del consumo en un 50%, tiempo de calentamiento en un 30%, recuperación de temperatura en un 30% y ahorro de energía en un 20% en comparación con hornos de sistemas tradicionales.



FERMENTADORAS Y REGENERADORES



GK.CL900



GK.CL912

Este tipo de hornos permite descongelar y calentar alimentos o platos ya preparados entre 60°C y 90°C, temperatura adecuada para servir el plato en la mesa, conservando todas las cualidades de humedad y aroma del alimento. En el proceso de abatimiento y congelación de un alimento o plato preparado, la regeneración es el último proceso, y clave para servir el alimento en óptimas condiciones, teniendo en cuenta que muchas de las veces este último proceso se realiza en otras cocinas distintas a la de origen después de que el alimento se almacenara en cámaras.



GK.GR0511E



GK.GR0711P

Ref.	Descripción	Potencia (kW)	Capacidad	Dimensiones Totales (mm)	P.V.P. €
GK.CL600	Fermentadora	2	8 - 440 x 320	600 x 600 x 890	
GK.CL900	Fermentadora	2	8 - 600 x 400	920 x 720 x 890	
GK.CL912	Fermentadora	2	12 - 600 x 400	920 x 900 x 740	
GK.GR0511E	Regenerador	6,3	5 - 600 x 400 - GN 1/1	820 x 750 x 730	
GK.GR0711P	Regenerador programable.	9,6	10 - 600 x 400 - GN 1/1	820 x 750 x 910	
S O P O R T E S					
GK.TSR0500	Soporte para GK.GR0511E			Altura 850	
GK.TSR1000	Soporte para GK.GR0711P			Altura 700	

Indíquenos sus necesidades y les remitiremos información completa (características, datos técnicos, precios y plazos de entrega) de todo tipo de maquinaria de gran producción especial para catering, grandes cocinas y colectividades.



Cuecepastas.



Marmitas.



Centrifugadora de verduras.



Sartenes basculantes.

PIZZA

T Laminadoras.



PG.RM42A



PG.RM42TA



PG.M42A

Construidas en **acero inoxidable**, estas laminadoras han sido ideadas y realizadas para resolver los problemas de extensión de la **pizza**. Ayudan a ahorrar tiempo y sobre todo **no necesitan de personal especializado**. Estas máquinas trabajan en frío, sin alterar las características de la masa.

El **espesor** y el **diámetro** del disco pueden regularse por medio de un **botón lateral** a los rodillos.

Ref.	Tipo	Dim. Totales (mm)	Potencia (W)	Ø Pizza (cm)	P.V.P. €
PG.RM32A	Rodillos inclinados	430 x 500 x 630	250	14~31	
PG.RM42A	Rodillos inclinados	530 x 530 x 730	370	26~40	
PG.RM42TA	Rodillos paralelos	530 x 530 x 730	370	26~40	
PG.M42A	Monorrodillo	570 x 400 x 450	370	26~40	

T Amasadoras.

La amasadora de espiral es la máquina perfecta para pizzerías, permite un amasado rápido y perfectamente amalgamado. Espiral de sección cónica, para una máxima resistencia y con junta que protege la rosca, cojinetes y mecanismo estanco, a prueba de filtraciones y con un bajo nivel de ruido, sistema de transmisión en baño de aceite con tensor de cadena, de fácil acceso para reparación y mantenimiento. Cuba y rejilla de protección en acero inoxidable.



PG.IFM22



PG.IRM22

Ref.	Dim. Totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación	Ø Cuba (mm)	Capac. (lts)	Producc. (kg/h)	P.V.P. €
PG.IFM10	270 x 540 x 560	370	220V/I/50Hz	260	10	30	
PG.IFM17	335 x 660 x 630	895	220V/I/50Hz	320	17	48	
PG.IFM22	400 x 690 x 630	895	220V/I/50Hz	350	22	70	
PG.IFM33	440 x 830 x 720	1492	400V/III/50Hz	400	33	100	
PG.IF42VS	470 x 850 x 720	1492	400V/III/50Hz	450	42	140	
PG.IRM17	350 x 660 x 630	895	220V/I/50Hz	320	17	48	
PG.IRM22	400 x 690 x 630	895	220V/I/50Hz	350	22	70	
PG.IR33VS	440 x 830 x 720	1492	400V/III/50Hz	400	33	100	
PG.IR42VS	470 x 850 x 720	1492	400V/III/50Hz	450	42	140	

T Hornos para Pizza.



PG.ENTRY-4/9



PG.ENTRY-8/12



PG.FLAME

Gama de hornos profesionales para pizza, **eléctricos** y a **gas**, contruidos exteriormente en **acero inoxidable**. Puerta de cámara con cristal y luz interior. Aislamiento en **lana mineral** vaporizada.

La **temperatura de trabajo** es de hasta **+450°C** controlada por **dispositivos mecánicos**. **Suelo de cámara** construido con **ladrillos refractarios de 14mm**

Opcionalmente se pueden suministrar los soportes para los hornos. Estos soportes están realizados en tubo de hierro barnizado con patas regulables en altura.

Ref.	Dim. Exteriores (mm)	Dim. Cámara (mm)	Tipo	Sistema calorífico kW			Pizza Ø cm	P.V.P. €	P.V.P. € Soporte
				Total	Suelo	Techo			
PG.ENTRY-4	980 x 930 x 420	660 x 660 x 150	Eléc.	5,6	1x2,8	1x2,8	4x30		
PG.ENTRY-6	980 x 1210 x 420	660 x 990 x 150	Eléc.	7,2	3x1,2	3x1,2	6x30		
PG.ENTRY-6L	1310 x 920 x 420	990 x 660 x 150	Eléc.	8,04	3x13,4	3x13,4	6x30		
PG.ENTRY-9	1310 x 1210 x 420	990 x 990 x 150	Eléc.	11,4	3x1,9	3x1,9	9x30		
PG.ENTRY-8	980 x 930 x 750	660 x 660 x 150	Eléc.	11,2	2x2,8	2x2,8	8x30		
PG.ENTRY-12	980 x 1220 x 750	660 x 990 x 150	Eléc.	14,4	6x1,2	6x1,2	12x30		
PG.ENTRY-12L	1310 x 920 x 750	990 x 660 x 150	Eléc.	16,08	6x1,34	6x1,34	12x30		
PG.ENTRY-18	1310 x 1210 x 750	990 x 990 x 150	Eléc.	22,8	6x1,9	6x1,9	18x30		
PG.FLAME-4	1130 x 1230 x 470	700 x 700 x 150	Gas	14	---	---	4x33		
PG.FLAME-6	1130 x 1590 x 470	700 x 1050 x 150	Gas	20	---	---	6x33		
PG.FLAME-9	1480 x 1600 x 470	1050 x 1050 x 150	Gas	29	---	---	9x33		
Incremento para opción monofásica en versiones eléctricas									

CAMPANAS EXTRACTORAS

T Filtros para campanas extractoras.

Filtros de lamas en acero inoxidable (FL.100, FL.700 y FL.800), galvanizado (FL.200) y ferrítico (FL.110 y FL.710), para campanas extractoras.



Ref.	Descripción	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
FL.100	Filtro de lamas en acero inoxidable brillo	490 x 490 x 48	
FL.110	Filtro de lamas en acero ferrítico	490 x 490 x 48	
FL.700	Filtro de lamas en acero inoxidable brillo	390 x 490 x 48	
FL.710	Filtro de lamas en acero ferrítico	390 x 490 x 48	
FL.800	Filtro de lamas en acero inoxidable brillo	500 x 500 x 25	
FL.900	Tapón de drenaje campanas en acero cincado		



T Turbina de doble oído.



Turbina de doble oído en chapa galvanizada, con álabes inclinados hacia adelante. Voluta en chapa de acero galvanizado con pie soporte incluido. Ventilador con grado de protección IP-55 clase F con motor cerrado, con rodamientos de bolas autoengrasables y caja de conexiones incorporada en la parte posterior, con grado de protección IP-65, incluyendo el condensador en el interior y bornes de conexión, en cumplimiento de la norma CE.

Amplio intervalo de regulación.

Carcasa de aluminio extrusionado con alta capacidad de disipación térmica gracias a su optimizado diseño.

Innovador sistema de sujeción elástico antivibraciones. Ventilador especialmente apto para condiciones límite de refrigeración.

T Conducto en acero inoxidable para extracción de humos.

Gama de tubos y accesorios fabricados en acero inoxidable AISI 304 y AISI 316 en simple y doble pared con aislamiento en lana de roca de 25mm de espesor y 120Kg/m de densidad, para extracción de humos en generadores térmicos, hornos, calderas, secadores, climatizadores, etc.

Los tubos se ensamblan fácilmente enfrentándolos y haciéndolos girar (bayoneta) proporcionando una unión sólida, estanca y de gran resistencia. (Ver croquis adjunto).

MONTAJE



Amplia gama de campanas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 acabado Scotch Brite (homologado para alimentación).

Tienen los cantos planchados para evitar cortes, doblados y chafados en todas las piezas que componen la campana. Están soldadas, sin ningún tipo de remaches.

Disponen de un sistema de filtros de lamas de fácil acceso para su desmontaje y limpieza así como un carril de drenaje con una inclinación óptima para evitar el molesto goteo.

La altura de las campanas es de 80cm y se suministran en 2 piezas a partir de 3m de longitud, consultar para servir en una sola pieza o para otras dimensiones.

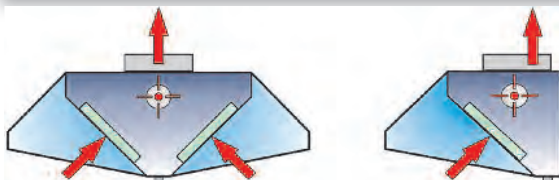
Disponen de un sistema fácil y cómodo de sujeción.

Campanas industriales con plenum interior.



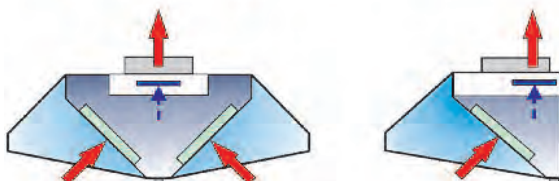
Campana mural

Campana central



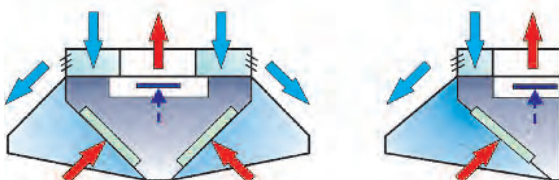
CAMPANAS CON TURBINA

Tienen la turbina incorporada en la propia campana.



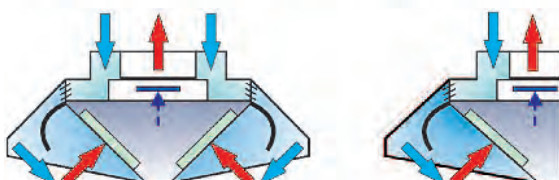
CAMPANAS CON REGULACIÓN

Tienen la turbina fuera de la campana y disponen de varios reguladores para regular el tiro.



CAMPANAS COMPENSADAS

Tienen 2 turbinas fuera de la campana. Una de extracción de los humos y otra, de menor potencia, que **aporta aire limpio por fuera de la campana.** Además disponen de varios reguladores para regular el tiro.



CAMPANAS INDUCTORAS

Tienen 2 turbinas fuera de la campana. Una de extracción de los humos y otra, de menor potencia, que **aporta aire limpio por dentro de la campana.** Además disponen de varios reguladores para regular el tiro.



10 LAVADO

LAVADO VAJILLA **204**

Lavavasos en serie ECO	204
Lavavasos	205
Lavavajillas y lavautensilios	206
Lavavajillas de cúpula	207
Mesas de entrada y salida para lavavajillas de cúpula	209
Lavaperolas	210
Lavaperolas de gránulos	211
Trenes de lavado	212
Lavavajillas de arrastre	213
Módulo de secado	214
Condensador de vahos	214
Mesas de entrada y salida para lavavajillas de arrastre	214

CESTAS PARA LAVAVAJILLAS **215**

ACCESORIOS **217**



LAVADO DE VAJILLA

T Lavavasos y Lavavajillas SERIE ECO.

Gama de lavavasos de extrema sencillez de uso debido al ciclo totalmente automático y máxima eficacia de lavado, gracias a componentes de elevadas prestaciones y a la construcción en acero inox.

CARACTERÍSTICAS:

- Construcción en acero inoxidable.
- Equipos certificados CE.
- Válvula anti-contaminación.
- Posibilidad de conexión a agua caliente.
- Dosificador abrillantador de serie.
- Opción de toma de detergente automática.
- Opción de bomba de desagüe.
- Dotación: 2 cestos.



PJ.J40



PJ.J50

Ref.	Dimensiones Cesta (mm)	Producción (Vasos/h)	Potencia Total (W)	Dimensiones Totales (mm)	P.V.P. €
PJ.J35	350 x 350	1100	2780	400 x 470 x 615	
PJ.J40	400 x 400	1500	2780	450 x 520 x 665	
PJ.J50	500 x 500	1800	2780	550 x 600 x 760	
.DD	Opción toma de detergente automática				
.B	Opción bomba de desagüe (No compatible con PJ.J35)				

T Lavavasos.

Gama de lavavasos de extrema sencillez de uso debido al **ciclo totalmente automático** y máxima eficacia de lavado, gracias a componentes de elevadas prestaciones y a la construcción en **acero inoxidable**.

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricación en acero inoxidable **AISI 304**.
- **Dosificador abrillantador** peristáltico y temporizado.
- Bomba de lavado con **doble sistema de protección**.
- Puerta con **doble pared**.
- El modelo KM.A40LS incluye **lavado superior**.
- Válvula anti-contaminación.
- Cuba de lavado **embutida** con **ángulos redondeados** para facilitar su limpieza.
- Brazos giratorios de lavado y aclarado fácilmente **desmontables**.

El funcionamiento de la máquina es **totalmente automático**.

Las funciones operativas son controlables mediante la completa instrumentación en el panel de mandos.

Un **microinterruptor de seguridad** corta el funcionamiento en caso de **apertura de la puerta**.

Acceso a la totalidad de los componentes.



KM.A35



KM.A40LS



Ref.	Dim.Totales (mm)	Dim.Cesta (mm)	Altura Útil (mm)	Cap. Cuba (lts)	Resistencia Cuba (W)	Resistencia Boiler (W)	Potencia Bomba (W)	Potencia Total (W)	Producción (Cestas/h)	P.V.P. €
KM.A35	400 x 495 x 595	350 x 350	195	9,5	1250	2400	190	1990	30	
KM.A40	450 x 530 x 710	400 x 400	305	14,5	1250	2800	400	2600	30	
KM.A40LS	450 x 535 x 710	400 x 400	305	14,5	1250	2800	400	2600	30	

LAVADO DE VAJILLA

T Lavavajillas y lavautensilios.

Gama de lavavajillas y lava utensilios de extrema sencillez de uso debido al ciclo totalmente automático y máxima eficacia de lavado gracias a componentes de elevadas prestaciones y a la construcción en **acero inoxidable**.

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricación en acero inoxidable **AISI-304**.
- **Puerta de doble pared** para un aislamiento térmico y acústico perfecto.
- Cuba **embutida** de ángulos redondeados que facilitan una limpieza eficaz.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios **fácilmente desmontables**.
- **Doble sistema de protección** de la bomba de lavado.
- **Seguridad en la apertura**, seguridad presostática del nivel de agua y termostato de seguridad del calderín.
- **Microinterruptor** de apertura de puerta.

El modelo **KM.A50** funciona con alimentación trifásica y el modelo **KM.A50M** funciona con alimentación monofásica.

El modelo **KM.A80** (trifásico) para lavar hasta 25 vasos de diámetro de 90mm, 18 platos por cesto, o pequeñas cacerolas o utensilios de cocina con **altura máxima de 380mm**

El modelo **KM.L85** (trifásico), además de todas las características del resto de modelos que componen la gama, dispone de **doble pared**, **brazos** de lavado y aclarado en **acero inoxidable** y panel de mandos digital. Es apto para lavar hasta 25 vasos de diámetro 90mm ó 18 platos ó 6 bandejas Euronorm (600 x 400mm) por cesto, o pequeñas cacerolas o utensilios de cocina con una **altura máxima de 450mm**



KM.A50



KM.A80



KM.L85

Ref.	Dim.Totales (mm)	Dim.Cesta (mm)	Altura Útil (mm)	Cap. Cuba (lts)	Resistencia Cuba (W)	Resistencia Boiler (W)	Potencia Bomba (W)	Potencia Total (W)	Producción (Cestas/h)	P.V.P. €
KM.A50M	590 x 600 x 850	500 x 500	345	29	2700	2800	650	3450	30	
KM.A50	590 x 600 x 850	500 x 500	345	29	2700	4500	650	5150	30 / 20	
KM.A80	590 x 600 x 1290	500 x 500	380	29	2700	6000	900	6900	40 / 20	
KM.L85	600 x 700 x 1380	500 x 500	450	25	2700	9000	1120	10120	60/30/20/12	
O P C I O N E S										
KM.SB	Base para lavavajillas KM.A50 y KM.A50M									
KM.IF	Filtros de superficie en acero inoxidable (sólo KM.A50 / KM.A50M)									
KM.D	Descalcificador incorporado									
KM.PS	Bomba de desagüe									
KM.DDE	Dosificador de detergente									

T Lavavajillas de cúpula.

Enorme fuerza de lavado gracias a la combinación de bombas extremadamente potentes y de un circuito de lavado y aclarado de alto rendimiento con brazos independientes en acero inoxidable. Modelo **KM.H110T** con panel de mandos **táctil**.

CARACTERÍSTICAS:

- Extrema simplicidad de manejo gracias al arranque del ciclo de lavado al cerrar la capota.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas.
- Posibilidad de instalación en línea o en ángulo.
- Techo anti-goteo.
- Seguridad en apertura de capota, y seguridad presostática del nivel de agua.
- Termostato de seguridad en el calderín.
- Termómetros para lectura de la temperatura en la cuba y en el calderín.
- Diferentes ciclos de lavado según modelo: **KM.H800**: 50"/180", **KM.H110**: 50"/120", **KM.H110T**: 50"/120"/180"
- Alimentación: 400V/3N/50Hz
- Voltajes especiales disponibles a petición del cliente.



KM.H800



KM.H110T

Ref.	Dim.Totales (mm)	Dim.Cesta (mm)	Altura Útil (mm)	Cap. Cuba (Its)	Resistencia Cuba (W)	Resistencia Boiler (W)	Potencia Bomba (W)	Potencia Total (W)	Producción (Cestas/h)	P.V.P. €
KM.H800	720 x 735 x 1880	500 x 500	410	30	2700	6000	900	6900	46 / 20	
KM.H110	720 x 735 x 1880	500 x 500	410	30	2700	9000	1120	10120	70 / 30	
KM.H110T	720 x 735 x 1880	500 x 500	410	30	2700	9000	1120	10120	70 / 30 / 20	

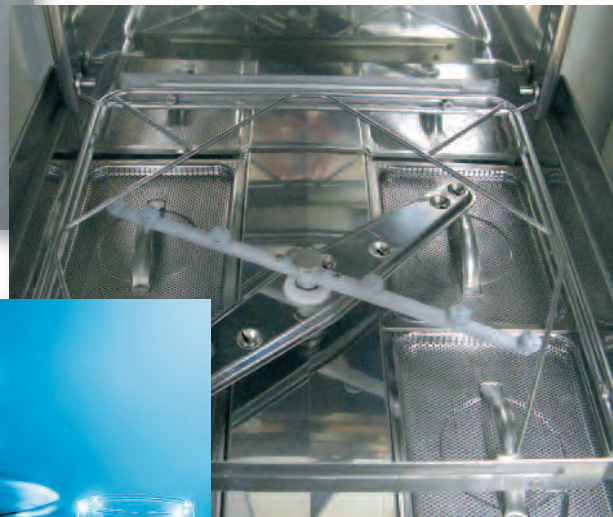
LAVADO DE VAJILLA

T Lavavajillas de cúpula (cont).

- IF Filtros de superficie en acero inoxidable
- D Descalcificador incorporado
- XP Suplemento de potencia
- PS Bomba de desagüe
- DDE Dosificador de detergente
- PS+DDE Bomba de desagüe + Dosificador de detergente
- PAP Bomba de aumento de presión
- No disponible
- De serie

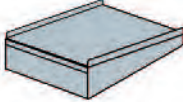
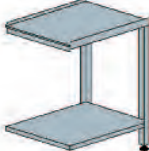
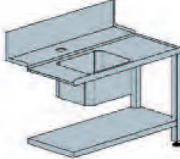
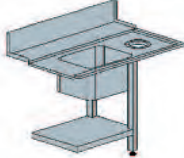
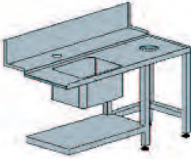

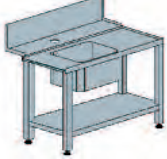
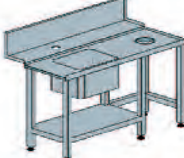
- Dosificador de abrillantador de serie.
- Alimentación agua: 50°C (Máximo 60°C); con PAP < 200kPa
- (1) + 3000W sólo con alimentación trifásica. Aconsejado para alimentación de agua < 50°C

Ref.	IF	XP ⁽¹⁾	PS	DDE	PS+DDE	PAP
KM.H800		---				
KM.H110	●					
KM.H110T	●					



T Mesas de entrada y salida para lavavajillas de cúpula.



FORMATO	Referencia	Tipo	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
	KM.K2ME	Salida	600 x 510	
	KM.K4/65	Salida	650 x 510 x 850	
	KM.K4/70B	Salida	700 x 600 x 850	
	KM.K4/120B	Salida	1200 x 600 x 850	
	KM.K5-SX/DX	Entrada	1200 x 730 x 850	
	KM.K5F-SX/DX	Entrada	1200 x 730 x 850	
	KM.K8E-SX/DX	Entrada	1500 x 730 x 850	
	KM.K4B	Entrada	1200 x 600 x 850	
	KM.K55-SX/DX	Entrada	1200 x 730 x 850	
	KM.K8-SX/DX	Entrada	1500 x 730 x 850	
	KM.K9-SX/DX	Entrada	1800 x 730 x 850	

LAVADO DE VAJILLA

T Lavaperolas.

CARACTERÍSTICAS:

- Puerta de doble pared.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas.
- Brazos independientes en acero inoxidable fácilmente desmontables.
- Seguridad en apertura de puerta.
- Seguridad presostática del nivel de agua.
- Termostato de seguridad en calderín.
- Panel de mandos electrónico con 4 tiempos de lavado e indicación de las temperaturas de cuba y de calderín.
- Ciclo de autolimpieza y autodiagnos.

Modelo **KM.KP151** para lavar hasta 240 bandejas/hora, 30 cestas de 600 x 400mm o cacerolas de altura máxima 810mm Dotación: 1 soporte bandejas en acero inoxidable, 1 cesto inox 660 x 550mm, portautensilos en acero inoxidable.

Modelo **KM.KP202** para lavar hasta 160 bandejas/hora o cacerolas de altura máxima 650mm Dotación: 1 soporte bandejas inox, 1 cesto inox 700 x 700mm, portautensilos en inox.

Modelo **KM.KP302** para lavar hasta 160 bandejas/hora, 40 cestas de 600 x 400mm o cacerolas de altura máxima 650mm Dotación: 1 soporte bandejas inox, 1 cesto inox 850 x 725mm, portautensilos en inox.

Modelo **KM.KP402** para lavar hasta 320 bandejas/hora, 60 cestas de 600 x 400mm o cacerolas de altura máxima 810mm Dotación: 1 soporte bandejas inox, 1 cesto inox 1350 x 725mm, portautensilos en inox.



KM.KP151ES



KM.KP202EP



KM.KP302EP



KM.KP402EP

Ref.	Dim.Totales (mm)	Altura Útil (mm)	Cap. Cuba (lts)	Resistencia Cuba (W)	Resistencia Boiler (W)	Potencia Bomba (W)	Potencia Total (W)	Producción (Cestas/H)	P.V.P. €
KM.KP151ES	650 x 750 x 1700	810	25	2700	6000	2000	8000	30/15/10/5	
KM.KP202EP	850 x 885 x 1800	650	75	6000	9000	3000	12000	20/10/6/5	
KM.KP302EP	990 x 885 x 1800	650	75	6000	9000	4000	13000	20/10/6/5	
KM.KP402EP	1490 x 885 x 2320	810	100	9000	9000	5400	14400	20/10/6/5	

T Lavaperolas de gránulos.

Gránulos diseñados para garantizar los mejores resultados de lavado gracias a su dureza y resistencia que permiten eliminar la suciedad quemada sin por ello dañar las cacerolas lavadas. De larga duración, son aptos para su utilización sobre objetos de uso alimentario.

CARACTERÍSTICAS:

- Carrocería en AISI-304 de doble pared aislada.
- Cuba en acero inoxidable AISI-316, embutida y con esquinas redondeadas.
- Puerta semi-abatible que puede usarse como plano de apoyo del cesto.
- Brazos verticales autolimpiables y fácilmente extraíbles.
- Cestillo de recogida de gránulos.
- Calderín de aclarado en acero inoxidable AISI-316.
- Seguridad de apertura de puerta.
- Seguridad presostática del nivel de agua.
- Termostato de seguridad en calderín.
- Panel de mandos electrónico con 5 ciclos de lavado con gránulos y 5 sin ellos.
- Visualización de temperatura de cuba y calderín, autodiagnos, alarmas, y posibilidad de memorizado HACCP.

· La máquina es apta para lavar por ciclo 6 bandejas GN 1/1 ó 2 bandejas GN 2/1 o cacerolas de altura máxima de 600mm
 DOTACIÓN: 1 cesto, 1 portautensilios, 2 soportes para sartenes y 1 cubo de gránulos de 9kg



Ref.	Dim.Totales (mm)	Altura Útil (mm)	Cap. Cuba (Its)	Resistencia Cuba (W)	Resistencia Boiler (W)	Potencia Bomba (W)	Potencia Total (W)	Producción (Cestas/h)	P.V.P. €
KM.GR300	650 x 750 x 1700	810	25	2700	6000	2000	8000	30/15/10/5	
A C C E S O R I O S									
KM.96101	Cesto								
KM.96103	Soporte utensilios								
KM.96104	Soporte cacerolas 475mm								
KM.96105	Soporte cacerolas 330mm								
KM.96100	Bidón 10lts (9kg) gránulos								

LAVADO DE VAJILLA

T Trenes de lavado.



Insuperable eficacia de lavado gracias a la combinación de bombas extremadamente potentes y de un circuito de lavado con un alto rendimiento, que incluye también brazos de lavado laterales. Disponemos de una gama muy amplia de trenes de lavado que cubren desde los 3800 hasta los 8500 platos / hora, con opciones de condensador de vahos, túnel de secado, mesas de entrada y salida también con rodillos y una gran variedad de accesorios.

No duden en consultarnos precios y plazo de entrega.



T Lavavajillas de arrastre.



KM.K1700

Lavavajillas de arrastre con entrada de chorro de agua doble y cruzado para una mayor eficacia tanto en el ciclo de lavado como en el ciclo de aclarado.

Trabaja con **cestas de 500 x 500** con **altura máxima de 450mm** Las cestas entran al lavavajillas por la parte derecha y salen por la parte izquierda, con una **producción de 70 / 100 cestas / hora** y un **consumo** de agua de de **250lts / hora**.

Alimentación: 400V/3N/50Hz

Capacidad de la cuba: 80lts

Resistencia cuba: 9.000W

Resistencia boiler: 12.000W

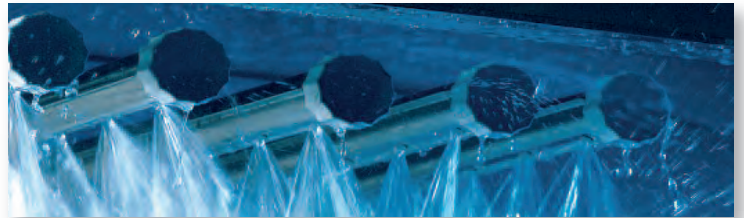
Potencia de la bomba: 1.750W

Potencia total: 23.000W

Dimensiones: 1080 x 715 x 1535mm

Dispone de economizador para el secado + condensador K28.

KM.K1700



Lavavajillas de arrastre con ciclo de lavado y doble ciclo de aclarado.

Trabaja con **cestas de 500 x 500** con **altura máxima de 450mm** Las cestas entran al lavavajillas por la parte derecha y salen por la parte izquierda, con una **producción de 85 / 110 cestas/hora**, y un **consumo** de agua de de **245lts / hora**.

Alimentación: 400V/3N/50Hz

Capacidad de la cuba: 110lts

Resistencia cuba: 12.000W

Resistencia boiler: 12.000W

Potencia de la bomba: 2.000W

Potencia total: 26.500W

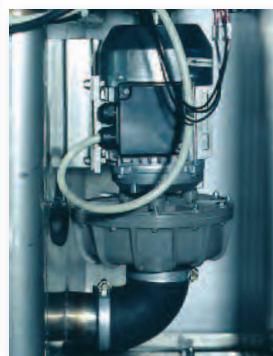
Dimensiones: 1800 x 750 x 1800mm

Dispone de economizador para el secado + condensador K28.

KM.K2200



KM.K2200



LAVADO DE VAJILLA

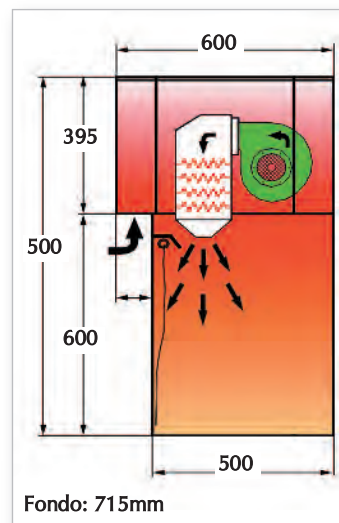
T Módulo de secado.



KM.K11

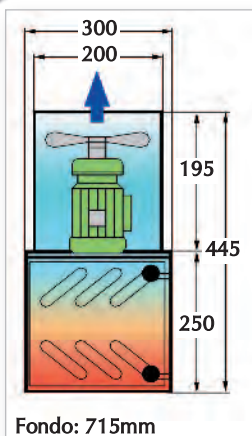
Módulo de secado para la entrega de BANDEJAS perfectamente secas y listas para ser reutilizadas, sin intervención del operador y por lo tanto con gran ahorro de tiempo y dinero. Construido en acero inoxidable.

KM.K11



Fondo: 715mm

T Condensador de vahos.



Fondo: 715mm

Sistema de recuperación para eliminar el vapor y al mismo tiempo recuperar el calor dispersado reduciendo así al mínimo los costos de operación.

KM.K14ER



KM.K14ER

T Mesas de entrada y salida para lavavajillas de arrastre.



Detalle de los rodillos de las mesas de salida para lavavajillas de arrastre: KM.K19/1 y KM19/1A

FORMATO	Referencia	Tipo	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
	KM.K4B	Entrada	1200 x 600 x 850	
	KM.K55-SX/DX	Entrada	1200 x 730 x 850	
	KM.K8-SX/DX	Entrada	1500 x 730 x 850	
	KM.K9-SX/DX	Entrada	1800 x 730 x 850	
	KM.K19/1	Salida	1100 x 650 x 850	
	KM.K19/1A	Salida	1600 x 650 x 850	

Gama completa de cestas y complementos para lavado, almacenaje y transporte de vajilla.

- Fabricadas en **polipropileno alimentario**.
- Doble pared **reforzada**.
- Posición asimétrica de las asas para mejorar el equilibrio en el transporte.



- Fondo enrejado cónico.
- Cuñas de enganche para el montaje y desmontaje de los suplementos.
- Radio y dimensiones estándar para aumentar la compatibilidad con otros fabricantes.



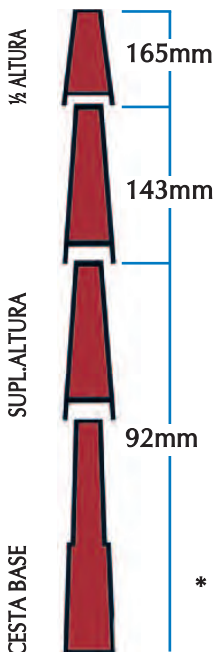
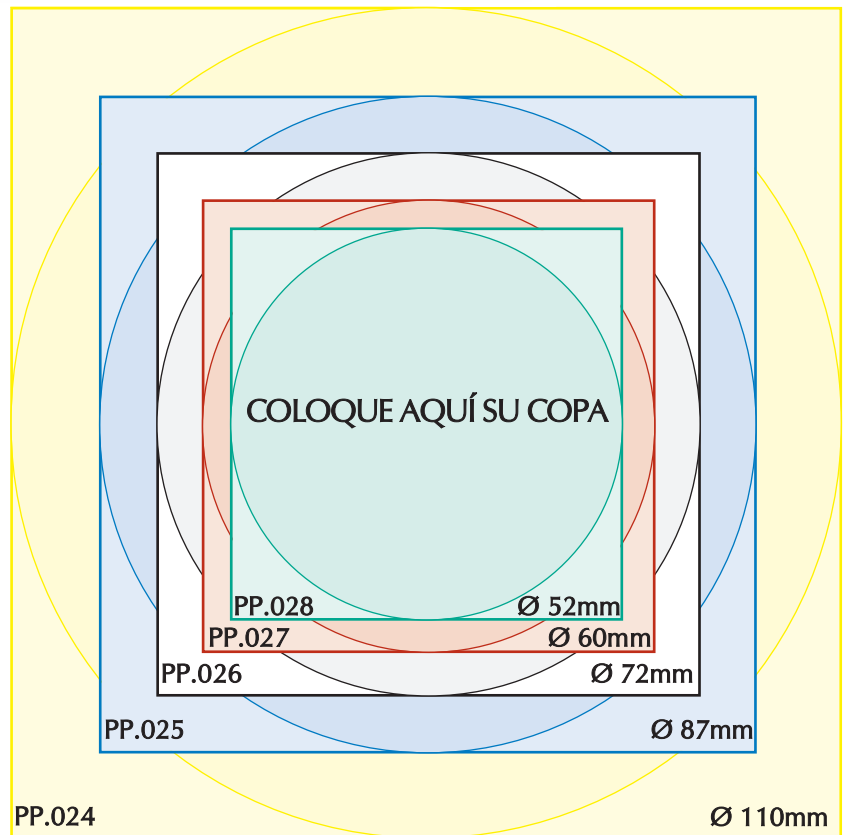
Carros para transporte de cestas, ver página 109.

COLOQUE SU COPA EN EL RECUADRO DE LA DERECHA para verificar qué modelo de cesta se adapta mejor a sus necesidades.

Compruebe la referencia indicada en la esquina inferior derecha del primer recuadro que quede al exterior del diámetro máximo de su copa.

A continuación, verifique en la ilustración de abajo, cuántos suplementos de altura necesita en función de la altura de su copa.

En el caso de que la base de la copa sea de mayor diámetro que el cuerpo, aconsejamos añadir un suplemento de altura más para evitar que las bases choquen entre sí.



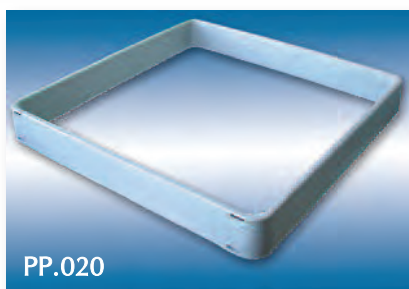
Ref.	Composición	Altura máx. copas (mm)	P.V.P. €
PP.01012X	Base + 1 altura	92	
PP.01022X	Base + 2 alturas	143	
PP.01022X16	Base + 2 alturas + ½ altura	165	
PP.01032X	Base + 3 alturas	194	
PP.01032X16	Base + 3 alturas + ½ altura	216	
PP.01042X	Base + 4 alturas	245	
PP.01042X16	Base + 4 alturas + ½ altura	267	
PP.01052X	Base + 5 alturas	296	

* Sustituya la 'X' por el número de celdillas en un lado de la cesta para obtener la referencia completa. Por ejemplo, para cestas de 25 copas (5x5 celdillas) y 2 alturas, la referencia será PP.015225.

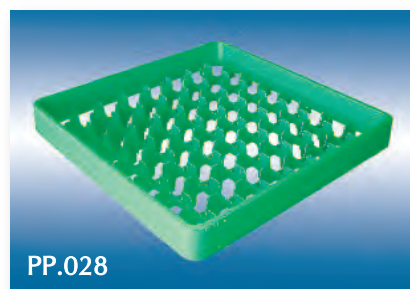
CESTAS PARA LAVAVAJILLAS



PP.010



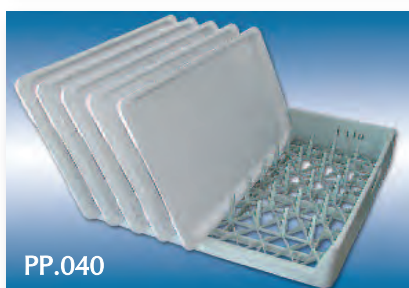
PP.020



PP.028



PP.030



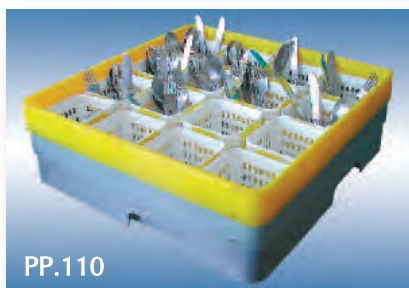
PP.040



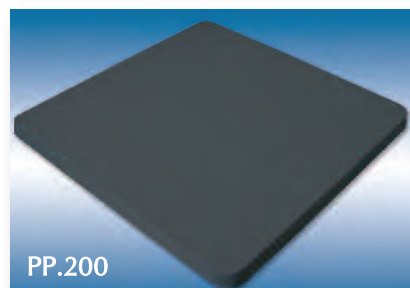
PP.050



PP.100



PP.110



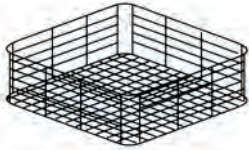
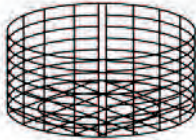
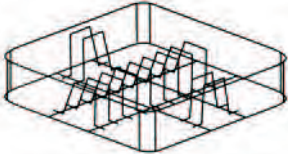
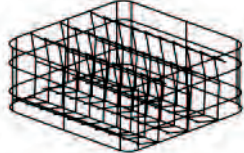
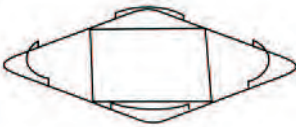
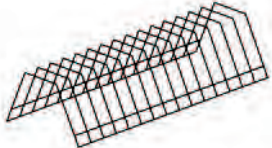
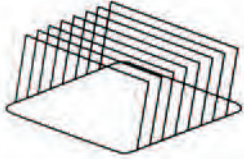
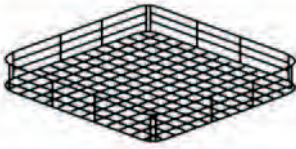
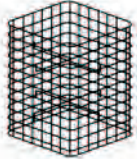

PP.200

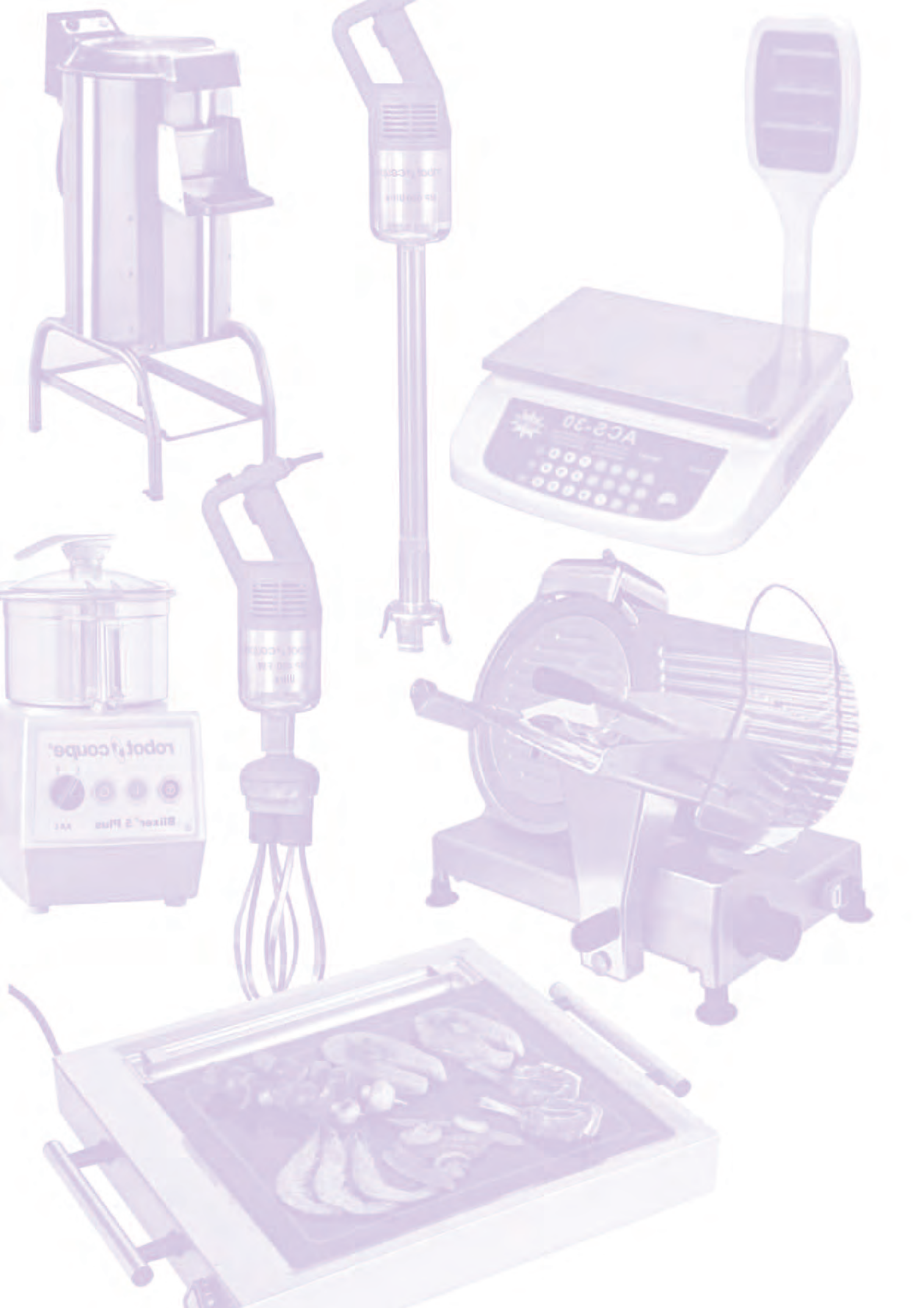
Ref.	Composición	Altura (mm)	Color	P.V.P. €
PP.010	Cesta universal	55	Gris	
PP.020	Altura abierta	51	Gris	
PP.02X	Altura compartimentada	51	Según modelo	
PP.060	½ altura abierta	22	Azul	
PP.030	Cesta para platos	55	Azul	
PP.040	Cesta cajead para bandejas	55	Beige	
PP.050	Cesta para cubiertos	55	Blanco	
PP.100	Cubilete para cubiertos	135	Blanco	
PP.110	Cesta 16 cubiletes (PP.010+PP.020+PP.024+16xPP.100)	143	-	
PP.200	Tapa para cestas	-	Negro	



CASETES Y CESTAS PORTAPLATOS.

Disponemos de modelos para platos desde 120 a 320mm de diámetro. Consúltenos precios y plazo de entrega.

F O R M A T O	Referencia	Descripción	Dimensiones Totales (mm)	P.V.P. €
	KM.10730	Cesto para vasos	350 x 350 x 110	
	KM.C121	Cesto para vasos	400 x 400 x 135	
	KM.C21	Cesto redondo para vasos	Ø 350 x 105	
	KR.C16	Cesto redondo para vasos	Ø 400 x 145	
	KM.C03	Cesto para 12 platos	400 x 400 x 130	
	KR.C79	Cesto 3 filas inclinadas vasos Ø 120mm	400 x 400 x 210	
	KM.C123	Cesto 3 filas inclinadas vasos Ø 90mm	400 x 400 x 210	
	KM.C36	Soporte para cesto redondo	350 x 350	
	KM.C38	Soporte para cesto redondo	400 x 400	
	KM.10728	Soporte para platillos	300 x 100 x 90	
	KM.C97/A	Soporte 8 bandejas	300 x 520 x 410	
	KM.C87/B	Cesto acero inox para KR.KP151ES	660 x 550 x 75	
	KM.91100	Cesto acero inox para KR.KP202EP	700 x 700 x 130	
	KM.92100	Cesto acero inox para KR.KP302EP	850 x 725 x 130	
	KM.93600	Cesto acero inox para KR.K402EP	1350 x 725 x 130	
	KM.C86/A	Soporte inox para espátulas	150 x 150 x 250	
	KM.DEP12	Descalcificador 12lts	Ø 200 x 500	
	KM.DEP12A	Descalcificador automático 12lts	465 x 310 x 710	



11 MAQUINARIA AUXILIAR

BRAZOS TRITURADORES 220

CORTA-HORTALIZAS 221

COMBINADO CUTTER/CORTA-HORTALIZAS 221

MAQUINARIA AUXILIAR 222

Exprimidores 222
Batidoras, mezcladoras 222
Picadora de hielo 222
Horno microondas 223
Lava-centrifugador de verduras 223
Báscula sobremesa digital 223
Cortadoras de fiambre 224
Pelapatatas 224
Abrillantadora de cubiertos 224

FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBREMESA 225

PLANCHAS SOBREMESA 226

Planchas eléctricas 226
Planchas eléctricas serie ECO 226
Planchas a gas 227

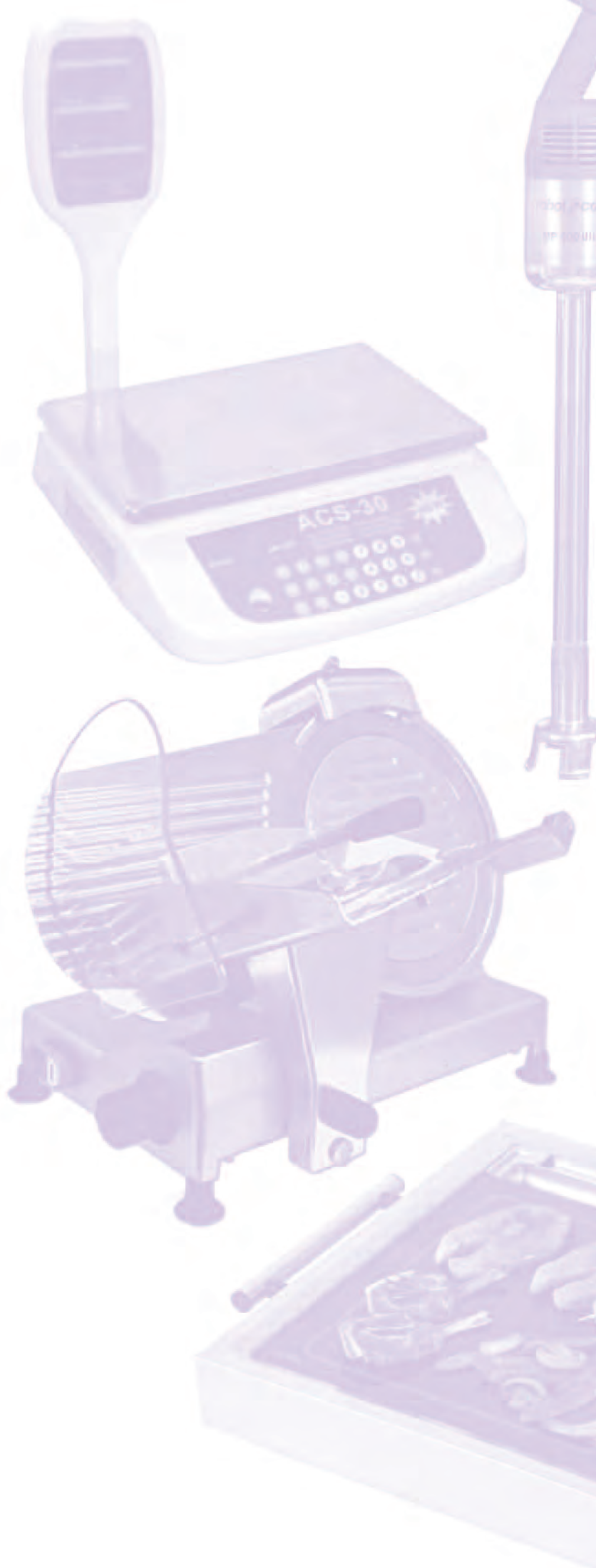
SALAMANDRAS 228

Salamandra eléctrica y a gas 228
Salamandra eléctrica serie ECO 228

TOSTADORES DE PAN 229

Tostadores eléctricos 229
Tostadores eléctricos de cinta 229

VITRO-GRILL 230



BRAZOS TRITURADORES

T Gama MP.

Mango ergonómico para mayor comodidad de uso. Para los modelos de velocidad variable hay un **botón de variación de velocidad fácil de manipular con una sola mano**. Uña situada en la parte inferior del bloque motor que puede utilizarse como punto de apoyo y soporte en el borde de una marmita o recipiente para facilitar su manipulación. **Nuevo sistema de recogida del cable de alimentación** para guardarlo más fácilmente y optimizar la duración de su vida útil.



Cuchilla y campana de acero inox.



Ref.	Potencia (W)	Velocidad (r.p.m.)	Longitud Brazo (mm)	Longitud Total (mm)	Peso (kg)	P.V.P.€
RC.MP350U	440	9500	350	740	6,2	
RC.MP350VV	440	1500 - 9000	350	740	6,4	
RC.MP450U	500	9500	450	840	6,3	
RC.MP450VV	500	1500 - 9000	450	840	6,5	
RC.MP550U	750	9000	550	940	6,6	
RC.MP600U	850	9500	600	980	7,4	
RC.MP800T	1000	9500	800	1130	9,2	

T Combinados trituradores - batidores.



RC.MP450CU

El accesorio batidor Robot-Coupe le permitirá:
EMULSIONAR vinagretas, mayonesa, rouille, salsa verde o cóctel...
MEZCLAR pasta de crêpes, sazonamientos...
DESGRANAR sémola, arroz, trigo, quinoa...
BATIR claras de huevo, mousse, chantilly...
TRITURAR , AMASAR purés, pasta de buñuelos, masas para freír...



Caja del batidor de metal reforzada

Ref.	Potencia (W)	V.Triturador (r.p.m.)	V.Batidor (r.p.m.)	Longitud Brazo (mm)	Long. Total (mm)	Peso (kg)	P.V.P.€
RC.MP350CU	440	1500 - 9000	250 - 1500	350	280	7,9	
RC.MP450CU	500	1500 - 9000	250 - 1500	450	280	8,2	



Debido a las nuevas demandas nutricionales, los chefs del sector de la restauración colectiva buscan soluciones para servir más frutas y hortalizas crudas. El objetivo es mejorar la calidad nutricional de las comidas servidas en los comedores de los colegios, las cafeterías de empresa, etc.

En combinación con los distintos accesorios disponibles, nuestras corta-hortalizas cumplen con esa misión.



Ref.	Potencia (W)	Alimentación	Velocidad (r.p.m.)	Dimensiones (mm)	P.V.P.€
RC.CL50M	550	230V / I	375	380 x 305 x 595	
RC.CL50T	550	400V / III	375	380 x 305 x 595	
RC.CL552TM	1100	230V / I	375	865 x 396 x 1272	
RC.CL552TT	1100	400V / III	375 - 750	865 x 396 x 1277	
RC.28190	Accesorio para puré				
RC.1958	Pack de discos de restauración				
RC.1959	Pack de discos colectividades				

T Combinado cutter / corta-hortalizas.



Potencia: **650W**
 Voltaje: Monofásico 230 V/50/1.
 Velocidad: 1500 rpm
 Cuba del cutter: 3,7 litros de acero inoxidable que incluye el mango.
 Función pulsador.
 Se entrega sin discos.
 Tolva medialuna, volumen de carga: 1,56 litros
 Tolva cilíndrica Ø 58mm
 Dimensiones (AxPxH): 325 x 300 x 550mm
 Peso bruto: 17kg

RC.R301



MAQUINARIA AUXILIAR

T Exprimidores.



Exprimidores fabricados en acero inoxidable.

Ref.	Dimensiones (mm)	Voltaje (V)	Potencia (W)	P.V.P. €
SE-01	200 x 200 x 260	240	80	
T-89	200 x 200 x 320	240	200	
T-94	180 x 290 x 400	240	350	

T Batidoras, Mezcladoras.



Los modelos de batidoras CE-1, BL-MN, y BL-A están fabricadas en ABS y los modelos T-82/1, T-82/2 y T-2 en aluminio lúcido.

Vasos en policarbonato transparente.

Ref.	Dimensiones (mm)	Capacidad (lts)	Voltaje (V)	Potencia (W)	P.V.P. €
CE-1	160 x 160 x 430	1	240	200	
BL-A	190 x 220 x 510	2	240	1500	
T-82/1	160 x 160 x 430	1	240	200	
T-82/2	290 x 140 x 430	1 + 1	240	200 + 200	
T-2	160 x 190 x 490	0,5	240	140	

T Picadora de hielo.

Picadora de Hielo, realizada en aluminio barnizado gris.

Alimentación: 240V/1/50Hz

Potencia: 350W

Peso: 9,5kg

Dimensiones: 180 x 500 x 270mm

Ref.T-60

P.V.P. 756,00€



T **Horno microondas.**

Horno microondas con grill con controles manuales.
 Potencia: **900W**
 Capacidad: **23 litros.**
 Cámara interior en **acero inoxidable.**
 Carcasa exterior en **acero inoxidable.**
 Temporizador de 30 minutos.
 Niveles de potencia: microondas: 5; mixto: 3; grill: 1.
 Dimensiones totales: 510 x 425 x 305mm

Ref. FI.MF900



T **Lava-centrifugador de verduras.**

Estructura realizada completamente en **acero inoxidable AISI 304**, lo cual garantiza su solidez e higiene. Tapa de material plástico atóxico (policarbonato) transparente y altamente resistente. Mandos electrónicos a baja tensión con panel de policarbonato. **Filtro con cajón** y filtro en la descarga de la pila fácilmente extraíbles. Bomba de desagüe de fácil inspección desde el exterior para un fácil mantenimiento. Microinterruptor de seguridad ubicado en la tapa. Motor trifásico de 2 velocidades. Selección de dos ciclos de lavado diferentes y de tres duraciones diferentes para cada ciclo; mando por impulso para ulteriores operaciones de centrifugado.

Características técnicas:

Duración ciclos: mín. 3,5' máx. 4,5'
 Capacidad: 4kg de verduras macizas, ó 1,5kg de verduras en hojas.
 Producción: mín. 20kg/h máx. 25kg/h
 Consumo de agua: mín. 30 litros/h máx. 35 litros/h
 Motor eléctrico 2/8 polos: 0,37/0,11kW
 Alimentación: 400V III
 Dimensiones totales: 450 x 610 x 800mm

Ref. FI.LAV



T **Báscula sobremesa digital.**

Báscula de sobremesa, realizada en ABS con **plato de pesaje en acero inoxidable**, con **8 memorias** y posibilidad de introducir un precio por kilo para obtener precio total.

Alimentación dual pilas/corriente alterna.
 Dimensiones del plato: 330 x 210mm
 Peso mínimo: **200g**
 Peso máximo: **30kg**
 Intervalo de peso: **5g**

Ref. FS.ACS-30KG



MAQUINARIA AUXILIAR

T Cortadoras de fiambres.



Cortafiambres fabricados en aluminio barnizado.
Espesores de corte regulables entre 0 y 15mm
Motor ventilado.
Cuchilla fabricada con láser.

Ref.	Dimensiones mm	Cuchilla Ø mm	Potencia W	P.V.P.€
ES-220	475 x 420 x 400	220	240	
ES-250	475 x 420 x 400	250	240	
ES-300	600 x 520 x 500	300	380	
ES-350	680 x 515 x 470	350	300	

T Pelapatatas.

Las máquinas de la serie PPF han sido diseñadas según los parámetros más severos de **higiene y seguridad**. Estructura en **acero inoxidable** y materiales plásticos alimentarios. Micro-interruptores magnéticos en las portillas. Telerruptor para la caída de tensión. Botón para descargar el producto. **Tapa transparente** que permite controlar las distintas fases del proceso. **Platillo abrasivo** para un perfecto pelado. El lavado continuo ayuda a conseguir una elaboración uniforme y facilita las sucesivas fases de limpieza de la máquina. Sistema manual de extracción del platillo. Temporizador de 0 a 4 minutos.



Ref.	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Carga máx patatas (kg)	Producción (kg/h)	P.V.P.€
FI.PPF5	610 x 520 x 560	370	5	100	
FI.PPF10	400 x 770 x 870	750	10	300	
FI.PPF18	400 x 770 x 960	1.100	18	500	
FI.PPF25	540 x 900 x 1350	1.100	25	450	
Alimentación			230-400V/3-3N/50Hz		
Suplemento motor monofásico					

T Abrillantadora de cubiertos.



En hoteles, restaurantes, pizzerías, lugares con grandes cocinas, donde cotidianamente se manejan y manipulan centenares de cubiertos, después del uso éstos son lavados y después a mano... Pero están las **secadoras de cubiertos**: las máquinas para secar, lustrar y esterilizar rápidamente gran cantidad de cubiertos con enorme ahorro de tiempo y de energía y con óptimos resultados!

Características técnicas:

Alimentación: 230V 50Hz monofásico
Potencia: 900W
Producción: 5/6.000 cubiertos/hora
Dotación: 5kg de tallo de maíz.
Estructura: Acero inoxidable AISI-304.
Dimensiones: 700 x 600 x 760mm

Ref. SI.CD600JET

- Construidas en **acero inox AISI-304**.
- **Cuba extraíble** en modelos de 4 y 6 litros (sin grifo).
- **Grifo de extracción del aceite** en resto de gama.
- **Regulador de temperatura** de 50° a 190°C.
- **Termostato de seguridad**



BE.FB4



BE.FB4 + 4



BE.FBR9



BE.FBR9 + 9

Ref.	Cubas	Capacidad (Litros)	Dimensiones (mm)	Potencia (kW)	Grifo	P.V.P. €
BE.FB4	1	4	190 x 440 x 270	2	No	
BE.FB4 + 4	2	4 + 4	380 x 440 x 270	2 + 2	No	
BE.FB6	1	6	290 x 440 x 285	3	No	
BE.FB6 + 6	2	6 + 6	590 x 440 x 285	3 + 3	No	
BE.FBR9	1	9	310 x 480 x 345	3,5	Sí	
BE.FBR9 + 9	2	9 + 9	630 x 480 x 345	3,5 + 3,5	Sí	
BE.FBR13	1	13	340 x 520 x 365	5	Sí	
BE.FBR13 + 13	2	13 + 13	690 x 520 x 365	5 + 5	Sí	

PLANCHAS SOBREMESA

T Planchas eléctricas.

Gama de planchas lisas sobremesa fabricadas en acero inoxidable con patas regulables en altura, **control termostático de 0 a 300°C** y bandeja recoge grasas extraíble en todos los modelos. Plancha en **acero pulido de 10mm** de grosor, **peto anti-salpicaduras de 30mm** de altura.



DM.GP400



DM.GP600



DM.GP800

Ref.	Palastro		Superficie Cocción	Potencia (W)	Alimentación (V)	Dimensiones (mm)	P.V.P.€
	Material	Grosor					
DM.GP400	Acero Pulido	10mm	400x400mm	3000	230 / I	400x470x240	
DM.GP600	Acero Pulido	10mm	600x400mm	2x3000	230 / I	600x470x240	
DM.GP800	Acero Pulido	10mm	800x400mm	8000	400 / III	800x470x240	

T Planchas eléctricas serie ECO.

Gama de planchas lisas sobremesa fabricadas en acero inoxidable con patas regulables en altura, **control termostático de 0 a 300°C** y bandeja recoge grasas extraíble en todos los modelos. Plancha en **acero pulido de 6mm** de grosor, **peto anti-salpicaduras de 65mm** de altura.



DM.GPE406



DM.GPE606



DM.GPE806

Ref.	Palastro		Superficie Cocción	Potencia (W)	Alimentación (V)	Dimensiones (mm)	P.V.P.€
	Material	Grosor					
DM.GPE406	Acero Pulido	6mm	400x400mm	3000	230 / I	400x445x210	
DM.GPE606	Acero Pulido	6mm	600x400mm	2x2500	230 / I	600x445x210	
DM.GPE806	Acero Pulido	6mm	790x400mm	2x3000	230 / I	800x445x210	

T Planchas a gas.

Gama de planchas lisas sobremesa fabricadas en acero inoxidable con patas regulables en altura, encendido desde el panel frontal mediante **piezo-eléctrico** y bandeja recoge grasas extraíble en todos los modelos. Plancha en acero pulido de **6mm de espesor**, **peto anti-salpicaduras de 30mm de altura** o plancha de **14mm de espesor**, **peto anti-salpicaduras de 65mm de altura**, según modelo.

Peto anti-salpicaduras de 30mm de altura
Plancha de 6mm de espesor



Peto anti-salpicaduras de 65mm de altura
Plancha de 14mm de espesor



DM.GZ406



DM.GZ606



DM.GZ806



DM.GZ414



DM.GZ614



DM.GZ814

Ref.	Palastro Material	Grosor	Superficie Cocción	Potencia (W)	Nº Quemadores	Dimensiones (mm)	P.V.P.€
DM.GZ406	Acero Pulido	6mm	390x400mm	3000	1	400x470x260	
DM.GZ606	Acero Pulido	6mm	590x400mm	2x2500	2	600x470x260	
DM.GZ806	Acero Pulido	6mm	790x400mm	3x2500	3	800x470x260	
DM.GZ414	Acero Pulido	14mm	390x400mm	3000	1	400x470x260	
DM.GZ614	Acero Pulido	14mm	590x400mm	2x3000	2	600x470x260	
DM.GZ814	Acero Pulido	14mm	790x400mm	3x3000	3	800x470x260	

SALAMANDRAS

T Salamandras eléctricas y a gas.



MOSE-GN2/3

MOSE-GN1/1

MOSG-GN1/1

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304.
- Parte radiante superior móvil y regulable en altura.
- Rejilla GN 1/1 o GN 2/3 en acero cromado.
- Cubeta recoge grasas amovible en acero inoxidable sobre soporte anti-vuelco.

Modelo a gas:

- Equipado con quemador en acero inoxidable con encendido por piezoeléctrico situado en la parte superior.
- Grifo de gas con válvula de seguridad y termopar.

Modelos eléctricos:

- Resistencias ubicadas en la parte superior, desmontables para facilitar la limpieza.
- 2 zonas de cocción independientes en el modelo GN 1/1.

	Tipo	Dimensiones totales (mm)	Nº quemadores x potencia	Potencia total (kW)	P.V.P. €
MOSG-GN1/1	Gas	680 x 500 x 500 (GN 1/1)	1 x 7kW	7	
MOSE-GN1/1	Eléctrica	680 x 450 x 500 (GN 1/1)	2 x 1,7kW	3,4	
MOSE-GN2/3	Eléctrica	380 x 450 x 500 (GN 2/3)	1 x 1,7kW	1,7	

T Salamandra eléctrica serie ECO.



Fabricada enteramente en acero inoxidable con aislamiento térmico superior, cable de alimentación de 1,5m, resistencias en tubos de silicio con tapones refractarios en los extremos, rejilla con manetas amovible.

Dimensiones totales:
610 x 305 x 280mm
Potencia: 2kW

Ref. PN.SA936

T Tostadores eléctricos.

- Fabricados en **acero inoxidable**.
- Resistencia **blindada** de cuarzo.
- Parrilla extraíble.
- **Temporizador** de serie.
- Interruptor por cada piso de resistencias.
- Bandeja de migas extraíble.



DM.TF200T



DM.TF300T

Ref.	Dimensiones (mm)	Descripción	Potencia (W)	P.V.P. €
DM.TF200T	532 x 290 x 262	Tostador 1 piso	2000	
DM.TF300T	532 x 290 x 368	Tostador 2 pisos	3000	

T Tostadores eléctricos de cinta.

- Fabricados en **acero inoxidable**.
- Cinta transportadora de **velocidad regulable** en acero inoxidable.
- Controles de calentamiento independientes.
- Bandeja amovible para facilitar la limpieza.



DM.TTV375



DM.TTH210

Ref.	Dimensiones (mm)	Ancho de cinta (mm)	Descripción	Potencia (W)	P.V.P. €
DM.TTH210	750 x 435 x 260	210	Cinta horizontal	3000	
DM.TTH375	750 x 600 x 260	375	Cinta horizontal	4000	
DM.TTV375	590 x 610 x 390	375	Cinta vertical	3000	

LeMax™ II



EL.F535



EL.F536

Mod. EL.F535 / EL.F536

Es una plancha eléctrica profesional completamente portable y homologada para su uso en interiores o exteriores, pudiéndose conectar a una base de enchufe de 16A. Distribución uniforme del calor sobre toda su superficie. Alcanza temperaturas superiores a los 350°C Construida en acero inoxidable 18/10 y sellada herméticamente para prevenir la entrada de agua o grasas, ajustándose así a la normativa europea IP34. Las asas están diseñadas para permanecer frías al tacto.

El modelo **EL.F536** dispone además de una cubeta recoge grasas extraíble.



EL.F425

Mod. EL.F425 Encastrable.

Diseñada con controles electrónicos en su parte superior para una regulación precisa de la temperatura y un bloqueo de seguridad. Alcanza temperaturas de hasta 440°C. Además de como plancha, puede utilizarse como fuego directo. Bandeja recoge grasas extraíble. Su versatilidad permite utilizarla incluso como calentaplatos y es ideal para zonas destinadas al "show cooking".

Medidas de encastre: 510 x 410mm



EL.F521

Mod. EL.F521

Está diseñada para emplazamientos más definitivos y profesionales con una mayor superficie de cocción que le permite alcanzar producciones más elevadas. Dispone de dos áreas de cocción controladas independientemente. Puede cocinar distintos alimentos a distintas temperaturas simultáneamente. Las dos zonas pueden utilizarse independientemente o en paralelo. Su elevada temperatura sella las carnes cerrando sus poros manteniendo así sus aromas y sus minerales. Dispone de una cubeta recoge grasas extraíble.

Ref.	Dimensiones totales (mm)	Superficie de cocción (mm)	Alimentación	Potencia total (W)	Peso (kg)	P.V.P.€
EL.F535	495 x 450 x 80	335 x 335 (1120cm ²)	230V Monofásico	2.300	9,6	
EL.F536	495 x 450 x 80	335 x 285 (955cm ²)	230V Monofásico	2.000	9,8	
EL.F425	535 x 425 x 65	320 x 320 (1020cm ²)	230V Monofásico	3.000	9,8	
EL.F521	600 x 600 x 160	2 x 240 x 425 (1175cm ²)	230 / 400V Trifásico	2 x 2.600	21,2	
EL.F620	433 x 343 x 125	Ø 270	230V Monofásico	3.500	7,1	



EL.F620

Mod. EL.F620

Plancha de inducción con una potencia eléctrica de 3.500 vatios.

La zona de cocción tiene una superficie de cerámica resistente a la temperatura.

Fabricada en acero inoxidable pulido y soldado.

Esta plancha de inducción dispone de un regulador con 10 niveles de potencia y tiene 3 LED rojos de visualización bajo el cristal.

Equipado con un temporizador automático.

Para utensilios de cocina hasta Ø 270mm

Si no hay ningún utensilio de cocina en la zona de cocción un dispositivo de seguridad apagará automáticamente la unidad.

La innovadora tecnología de inducción se utiliza especialmente para un calentamiento rápido de las salsas y sopas.

MODELO ECONÓMICO.

Puede ser utilizado como una plancha convencional de fundición, pero con muchas más ventajas de uso. Entre ellas podemos destacar:

- Alto rendimiento debido al elevado calor residual: cocina pero no consume.
- Facilidad y rapidez de uso. Este "Vitro-Grill" está prácticamente en condiciones de uso nada más conectarlo.
- Produce pocos humos, ya que las grasas y jugos no llegan a tocar directamente la fuente de calor.
- El marco y las asas del aparato, aún después de muchas horas de funcionamiento, no se calientan.
- Facilidad de limpieza. Simplemente mediante una rasqueta se retira la suciedad y se puede seguir cocinando.
- Puede utilizarse tanto para cocinar alimentos a la plancha como para utilizar recipientes de cocina.



Características técnicas:

Chasis: acero inoxidable AISI 304 de 0,6mm

Potencia: 1800W

Mando regulador en poliamida.

Superficie de cocción: 400x300mm

Cristal: cerámico apto para cocina directa en medidas apropiadas al modelo y de 4mm de grosor.

Cable de red: 1,5m

Regulador 230V / 13A (52-308°C).

Piloto de encendido al accionar el regulador de energía.

Dimensiones totales: 515x325x75mm

Consúltenos precios y plazo de entrega.

T Carro parrilla.

El carro puede ir equipado con una plancha y tajo de corte (modelo EL.1C421) o dos planchas (Modelo EL.2C421) debidamente aisladas para no transmitir el calor al carro.

Construcción soldada en acero inoxidable 18/10 duradero y resistente, dispone de dos estantes y dos mesas plegables de gran utilidad, superficies lisas y fáciles de limpiar.

Dotado con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.

Dimensiones: 1160x600x950mm

Altura de trabajo: 850mm

Longitud con mesas extendidas: 1800mm

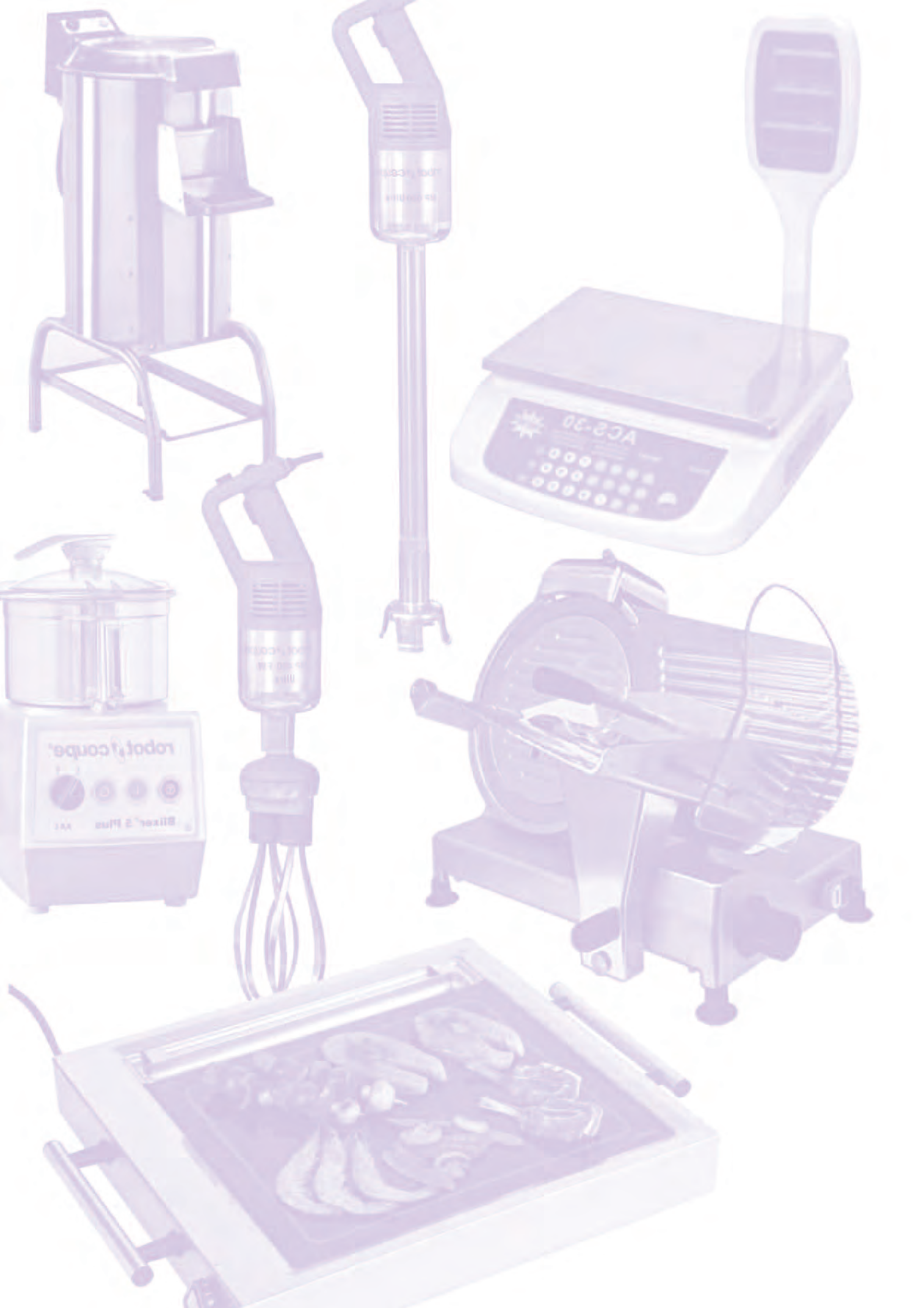
Peso neto: 40kg.

Consúltenos precios y plazo de entrega.



Ref. EL.1C421

Ref. EL.2C421



PRECIOS

Los precios indicados en esta Tarifa se entienden P.V.P. (recomendados) y están expresados en Euros. En ningún caso se incluyen montajes o instalaciones. La presente lista de precios anula todas las anteriores.

PEDIDOS

Los pedidos deberán ser remitidos por escrito (correo, fax o e-mail) quedando así constancia tangible de los mismos, y para evitar posibles errores de transcripción o interpretación.

EXPEDICIONES

Todas las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador independientemente de las condiciones de entrega pactadas.

EMBALAJES

Salvo en los casos en los que tengan que ser especiales de madera, o se tengan que ajustar a diseños y/o especificaciones del cliente, los embalajes serán sin cargo alguno.

PORTES

Las mercancías siempre viajarán a portes pagados por el medio que TEDHINOX RM, S.L. estime oportuno. Los costos del transporte serán cargados en factura en los pedidos cuyo importe neto sea inferior a 300,00€ Debido a que las agencias de transporte no se hacen responsables de las reclamaciones efectuadas posteriormente a las 24 horas de la recepción de la mercancía, les rogamos encarecidamente que revisen el estado de la mercancía en el plazo mencionado ya que, de lo contrario, TEDHINOX RM, S.L. no se haría responsable de la reposición de la misma. Para los envíos fuera de Península, los portes serán a cargo del comprador.

FORMA DE PAGO

Hasta la concesión de crédito el pago será por anticipado o contrareembolso con los gastos a cargo del comprador. Las sucesivas compras se abonarán mediante letra aceptada y domiciliada o pagaré.

Las facturas de importes menores a 150,00€ se abonarán mediante recibo domiciliado a la vista.

De no producirse el pago en el vencimiento pactado, el comprador se hará cargo de los gastos de demora y/o devolución.

DEVOLUCIONES DE MATERIAL

TEDHINOX RM, S.L. se reserva el derecho de aceptar o no cualquier devolución de mercancía una vez ésta haya salido de nuestros almacenes. En ningún caso se aceptarán devoluciones a portes debidos por agencias de transporte que no sean las que TEDHINOX RM, S.L. utilice habitualmente.

GARANTÍA

TEDHINOX RM, S.L. sólo se responsabilizará de los defectos de fabricación, quedando excluidos la manipulación y/o utilización incorrecta del material por parte del usuario.

Todo material cubierto por garantía será facturado. TEDHINOX RM, S.L. no emitirá abono de anulación mientras no reciba y compruebe las piezas defectuosas.

ENVÍO DE REPUESTOS

Los repuestos que no sean de garantía serán siempre remitidos contrareembolso con el cargo de portes incluido en factura.

IMPUESTOS

No incluidos en los precios de esta tarifa. Se cargarán en factura conforme a la legislación vigente.

RESERVA DE DOMINIO

TEDHINOX RM, S.L. preservará la propiedad de la mercancía hasta el total pago de la misma por parte del comprador.

MEJORA DE PRODUCTOS

Las fotografías, dibujos, esquemas, dimensiones y características de los productos indicados en esta Tarifa son orientativos, y TEDHINOX RM, S.L. se reserva el derecho de modificar cualquiera de ellos con el fin de mejorar sus productos.

TEDHINOX RM, S.L.

Camino de Villaviciosa, 31. Polígono Industrial Alparrache II. 28600 Navalcarnero (Madrid).
Teléfono: 918114611. Fax: 918114619. ventas@tedhinox.com www.tedhinox.com

