

TARIFA ABRIL

2020



ÍNDICE

Novedad	Amasadoras de gancho espiral	22-23
	Baños María de sobremesa	50
	Barquilleras	47
	Batidoras-mezcladoras planetarias	20-21
	Batidores de bebidas	10
	Cafeteras de filtro	53
	Carros de acero inoxidable, recogida, plataforma y bandejeros	56-62
	Carros de baldas de plástico	58
Novedad	Carros de recogida de ropas	57
	Chafing Dishes	55
	Cocedores Sous Vide	51
Novedad	Cortadoras de fiambre	24-25
Novedad	Cortadoras de hortalizas y discos	26-27
	Cortadoras manuales de hortalizas	28
	Cortadoras rebanadoras de tomates	28
	Creperas	47
	Cubetas Gastronorm	64-66
	Dispensador de café	55
	Dispensador de leche	54
	Dispensador de zumos	54
	Envasadoras al vacío	14-15
	Estanterías de acero inoxidable	63
	Formadoras de masa de pizza	19
	Formadoras de hamburguesas	32
	Freidoras eléctricas	38-39
	Hornos de pizza eléctricos	36-37
	Gofreras	46
	Licadoras	13
	Máquinas de perritos	45
	Ollas de sopa caliente	52
	Peladoras de patatas	29
	Picadoras de carne	30
	Picadora de hielo	13
Novedad	Picadoras-trituradoras cutter	31
	Planchas a gas	41
	Planchas eléctricas	40-41
	Planchas grill eléctricas con tapa	42
	Salamandras	44
	Termo calentador de leche	52
	Termos calentadores de agua	53
Novedad	Termoselladoras de barquetas	16-18
	Tostadores de pan	43
	Trituradores de vaso	11-12
	Trituradores y Batidores electroportátiles	6-9
	Vitrinas calientes al baño maría	51
	Vitrinas frías para ingredientes	33

Preparación de Alimentos





TF-200/250W

TF-251/250W

TF-360/450W

TF-410/450W

TF-510/550W

TD-200/250W

TD-251/250W

VELOCIDAD FIJA

VELOCIDAD VARIABLE

VELOCIDAD FIJA

TRITURADORES BRAZO FIJO (5 modelos)

TRITURADORES

TRITURADORES BRAZO FIJO		P.V.P.
7010010	TF-200 / 250 W	191 €
7010006	TF-251 / 250 W	202 €
7010032	TF-360 / 450 W	345 €
7010042	TF-410 / 450 W	355 €
7010092	TF-510 / 550 W	402 €

- Protector de cuchilla independiente, que facilita las labores de desmontaje y limpieza (**sistema patentado**).
- Tubo, palier interior, protector de cuchilla, cuchilla y rodamientos en acero inoxidable.
- Forma ergonómica del asa que da al triturador la inclinación adecuada evitando esfuerzos al usuario.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TF-200/250W	TF-251/250W	TF-360/450W	TF-410/450W	TF-510/550W
Alimentación eléctrica	230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1
Potencia (W)	250	250	450	450	550
Brazo fijo / desmontable	Fijo	Fijo	Fijo	Fijo	Fijo
Variador de velocidad	NO	NO	SÍ	SÍ	SÍ
Control inteligente de velocidad (ferrita)	NO	NO	NO	NO	NO
Velocidad en carga (r.p.m.)	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500
Longitud útil del brazo (mm)	200	250	350	400	500
Longitud total aparato (mm)	463	513	652	712	827
Peso neto (Kg)	1,3	1,4	3,5	3,6	4,2



TD-310/350W

TD-360/350W

TD-360/450W

TD-410/450W

TD-410/550W

TD-460/550W

TD-510/550W

VELOCIDAD VARIABLE

TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE (9 modelos)

TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE		P.V.P.
7010011	TD-200 / 250 W (MC-250 + BT-200)	204 €
7010012	TD-251 / 250 W (MC-250 + BT-251)	213 €
7010016	TD-310 / 350 W (MC-350 + BT-310)	363 €
7010026	TD-360 / 350 W (MC-350 + BT-360)	371 €
7010031	TD-360 / 450 W (MC-450 + BT-360)	408 €

TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE		P.V.P.
7010041	TD-410 / 450 W (MC-450 + BT-410)	414 €
7010071	TD-410 / 550 W (MC-550 + BT-410)	452 €
7010081	TD-460 / 550 W (MC-550 + BT-460)	460 €
7010091	TD-510 / 550 W (MC-550 + BT-510)	475 €

- Sistema de acoplamiento entre el motor y el brazo rápido, fácil y sencillo mediante un giro de media vuelta.

TD-200/250W	TD-251/250W	TD-310/350W	TD-360/350W	TD-360/450W	TD-410/450W	TD-410/550W	TD-460/550W	TD-510/550W
230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1
250	250	350	350	450	450	550	550	550
Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable
NO	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
NO	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500
200	250	310	360	360	410	410	460	510
493	543	654	704	714	764	779	829	879
1,3	1,4	3,0	3,1	3,5	3,6	4,0	4,1	4,2

TRITURADORES Y BATIDORES ELECTROPORTÁTILES



BD-240/350W

BD-240/450W

BD-240/550W



TB-310/350W

TB-360/450W

TB-510/550W

VELOCIDAD VARIABLE

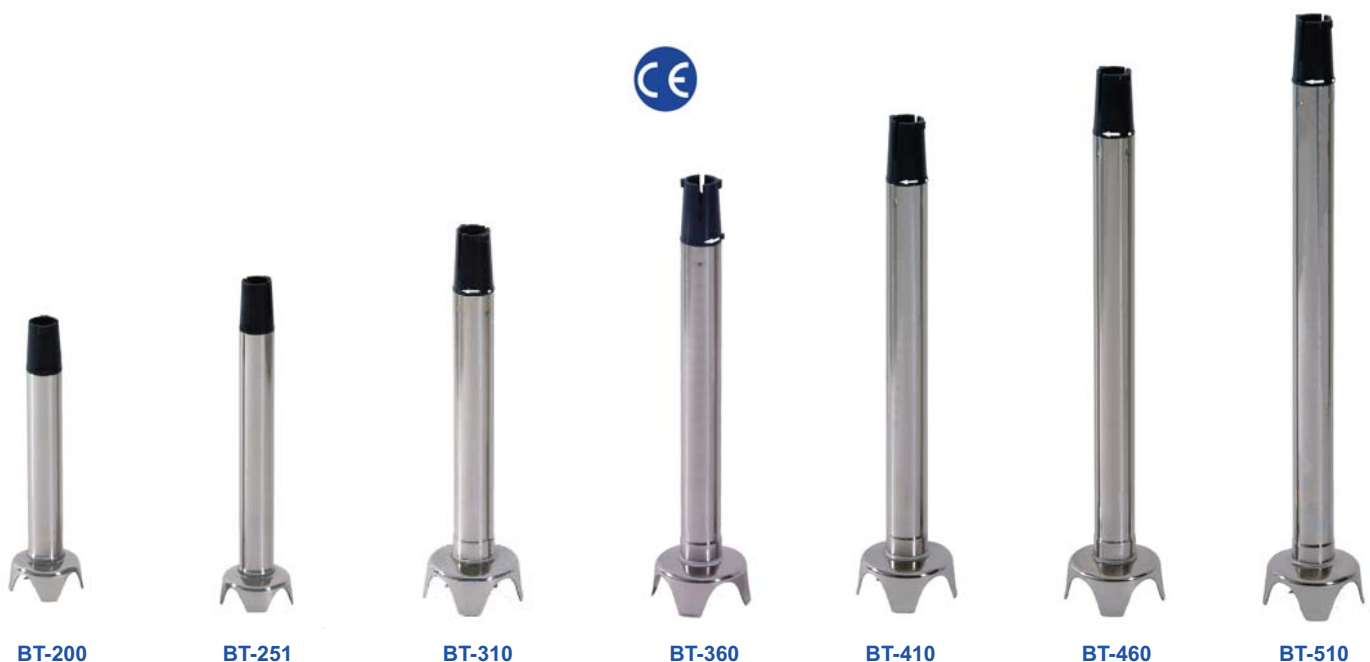
BATIDOR DESMONTABLE (3 modelos)

BATIDORES BRAZO DESMONTABLE			P.V.P.
7010106	BD-240 / 350 W	(MC-350 + BB-240)	399 €
7010116	BD-240 / 450 W	(MC-450 + BB-240)	436 €
7010130	BD-240 / 550 W	(MC-550 + BB-240)	474 €

TRITURADOR COMBINADO (7 modelos)

COMBINADOS (MC + BT + BB)			P.V.P.
7010206	TB-310 / 350 W	(MC-350 + BT-310 + BB-240)	544 €
7010216	TB-360 / 350 W	(MC-350 + BT-360 + BB-240)	552 €
7010221	TB-360 / 450 W	(MC-450 + BT-360 + BB-240)	589 €
7010231	TB-410 / 450 W	(MC-450 + BT-410 + BB-240)	595 €
7010271	TB-410 / 550 W	(MC-550 + BT-410 + BB-240)	633 €
7010281	TB-460 / 550 W	(MC-550 + BT-460 + BB-240)	641 €
7010291	TB-510 / 550 W	(MC-550 + BT-510 + BB-240)	656 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	BD-240/350W	BD-240/450W	BD-240/550W
Alimentación eléctrica	230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1
Potencia (W)	350	450	550
Brazo fijo / desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable
Variador de velocidad	Sí	Sí	Sí
Control inteligente de velocidad (ferrita)	Sí	Sí	Sí
Velocidad en carga (r.p.m.)	400 - 1.100	400 - 1.100	400 - 1.100
Longitud útil del brazo (mm)	240	240	240
Longitud total aparato (mm)	684	694	709
Peso neto (Kg)	2,8	3,2	3,6



ELEMENTOS SUELTOS DE MODELOS DESMONTABLES

BLOQUES MOTORES		P.V.P.
7010306	MC-250 / 250 W	103 €
7010316	MC-350 / 350 W	218 €
7010336	MC-450 / 450 W	255 €
7010356	MC-550 / 550 W	293 €

BRAZO BATIDOR (para MC-350, MC-450 y MC-550)		P.V.P.
7010506	BB-240 - 240 mm útiles	181 €

BRAZOS TRITURADORES		P.V.P.
7010402	BT-200 - 200 mm útiles	101 €
7010404	BT-251 - 250 mm útiles	110 €
7010406	BT-310 - 310 mm útiles	145 €
7010416	BT-360 - 360 mm útiles	153 €
7010426	BT-410 - 410 mm útiles	159 €
7010429	BT-460 - 460 mm útiles	167 €
7010436	BT-510 - 510 mm útiles	182 €

NOTA:

- Partiendo de nuestra amplia gama de bloques motores y brazos se pueden configurar otras muchas combinaciones.
- El brazo batidor se puede adaptar a todos los bloques motores excepto el MC-250.

Diseño y fabricación IRIMAR bajo normativa 



BBE-S - Metalizado



BBE-D - Metalizado

BATIDOR DE BEBIDAS BBE-Simple		P.V.P.
7210900	BBE-S-Azul - 230V / 50Hz / 1	290 €
7210905	BBE-S-Metalizado - 230V / 50Hz / 1	295 €

BATIDOR DE BEBIDAS BBE-Doble		P.V.P.
7210920	BBE-D-Azul - 230V / 50Hz / 1	555 €
7210925	BBE-D-Metalizado - 230V / 50Hz / 1	565 €



BBE-S - Azul

- Base, columna y vaso en acero inoxidable AISI 304.
- Interruptor de puesta en marcha y microrruptor de seguridad.
- Arranque suave y progresivo del motor.
- Dos agitadores metálicos y de plástico alimentario en dotación estándar para poder mezclar diferentes tipos de mezclas.
- **Velocidad variable mediante circuito electrónico.**

CARACTERÍSTICAS	BBE-Simple	BBE-Doble
Alimentación eléctrica	230V / 50Hz / 1	
Potencia (W)	150	150 x 2
Capacidad vaso (litros)	1	1 x 2
Velocidad en carga (r.p.m.)	3.000 - 9.000	3.000 - 9.000
Dimensiones (mm)	180 x 195 x 480	330 x 195 x 480
Peso neto (Kg)	4,9	9,3



Juego de agitadores, incluido en dotación.

Diseño y fabricación IRIMAR bajo normativa

- Diseñados para obtener purés, sopas, mahonesas, batidos, cócteles... de gran finura.
- Provistos de variador electrónico de velocidad.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Vaso de policarbonato transparente de 1,8 litros.
- Cuchillas inoxidable múltiples para triturar y batir toda clase de alimentos.
- El modelo TV-500H es válido también para triturar hielo.



TV-500



Bloque-motor del triturador vaso TV-500



Vaso montado con cuchilla especial para picar hielo



Hielo picado con la cuchilla especial

TRITURADOR DE VASO / PICADORA DE HIELO		P.V.P.
7020010	TV-500 - 230V / 50Hz / 1 - Con cuchilla para bebidas	320 €
7020015	TV-500H - 230V / 50Hz / 1 - Con cuchilla para hielo	339 €
7020020	Bloque-Motor TV-500 - 230V / 50Hz / 1	217 €
7020025	Vaso 1,8 litros con cuchilla para bebidas	103 €
7020030	Vaso 1,8 litros con cuchilla para picar hielo	122 €

CARACTERÍSTICAS	TV-500 / TV-500H
Alimentación eléctrica	230V / 50Hz / 1
Potencia (W)	500 W
Velocidad variable por medio de variador electrónico	3000 - 12000 r.p.m.
Dimensiones (mm)	200 x 200 x 500
Peso neto (Kg)	3,6



TV-800P (izquierda) y TV-550I (derecha)

TRITURADOR DE VASO 550 W - 2 Litros		P.V.P.
7600105	TV-550P - Vaso Polic. - Cuchilla hielo	1.131 €
7600112	TV-550I - Vaso Inox. - Cuchilla hielo	1.370 €
7600050	Bloque Motor TV-550 W - 230V / 50 Hz / 1	932 €
7600012	Vaso 2 P, con cuchilla para hielo	199 €
7600025	Vaso 2 l, con cuchilla para hielo	438 €

TRITURADOR DE VASO 800 W - 4 Litros		P.V.P.
7600117	TV-800P - Vaso Polic. - Cuchilla hielo	1.538 €
7600125	TV-800I - Vaso Inox. - Cuchilla hielo	1.740 €
7600060	Bloque Motor TV-800 W - 230V / 50 Hz / 1	1.100 €
7600035	Vaso 4 P, con cuchilla para hielo	438 €
7600042	Vaso 4 l, con cuchilla para hielo	640 €

Características generales:

- Calidad suiza.
- Diseñados para obtener purés, sopas, mahonesas, batidos, cócteles... de gran finura.
- Vaso transparente de policarbonato o de acero inoxidable.
- Variador electrónico de velocidad.
- Arranque suave y progresivo del motor.

CARACTERÍSTICAS	TV-550P	TV-550I	TV-800P	TV-800I
Capacidad vaso (litros)	2 (policarbonato)	2 (acero inoxidable)	4 (policarbonato)	4 (acero inoxidable)
Alimentación eléctrica	Motor monofásico universal 230 V / 50-60 Hz / 1			
Velocidad (r.p.m.)	1.000 - 15.000	1.000 - 15.000	1.000 - 15.000	1.000 - 15.000
Dimensiones (mm)	242 x 242 x 515	242 x 242 x 515	300 x 300 x 545	300 x 300 x 545
Potencia (W)	550	550	800	800
Peso neto (Kg)	5,3	5,9	7,2	7,8

Características generales:

- Todas las partes de la máquina en contacto con el hielo se fabrican en aleación de aluminio y acero inoxidable.
- La cuchilla se fabrica en acero inoxidable de alta calidad.
- La dotación incluye una bandeja de acero inoxidable para recoger el hielo picado.
- Micro de seguridad en la palanca.
- Pica el hielo a punto de nieve.



PH-65

PICADORA DE HIELO PH-65		P.V.P.
7616300	PH-65 - 230V / 50Hz / 1	140 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PH-65
Potencia motor (W)	250
Alimentación eléctrica	230V / 50Hz / 1
Dimensiones (mm)	400 x 200 x 305
Peso neto (Kg)	5,0

LICUADORAS ROTOR



SANAMAT PLUS



VITAMAT PLUS



LICUADORAS SANAMAT		P.V.P.
7600202	SANAMAT PLUS - 230V / 50Hz / 1	2.200 €

LICUADORA VITAMAT PLUS		P.V.P.
7600207	VITAMAT PLUS - 230V / 50Hz / 1	3.730 €

- Calidad suiza.
- Muy robustas y potentes para uso continuo y profesional.
- Expulsión continua de la pulpa. Cesta centrífuga, disco rallador y recipiente receptor del zumo en acero inoxidable.
- Entrada de frutas y hortalizas por medio de una boca circular.
- Estructura y componentes en contacto con el alimento fabricados en acero inoxidable.
- Cajón para la recogida de residuos *opcional*.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	SANAMAT PLUS	VITAMAT PLUS
Potencia motor (W)	800	1.500
Velocidad (r.p.m.)	8.000	5.500
Dimensiones (mm)	355 x 200 x 460	475 x 470 x 650
Peso neto (Kg)	9,0	16,1

ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA



EVT-260/10m³



EVT-300/10m³
EVTGI-300/10m³



EVT-350/20m³
EVTGI-350/20m³

ENVASADORAS SIN TOMA DE GAS		P.V.P.
7670005	EVT-260/10 - 10 m ³ - 230V / 50Hz / 1	1.210 €
7670000	EVT-300/10 - 10 m ³ - 230V / 50Hz / 1	1.425 €
7670010	EVT-400/10 - 10 m ³ - 230V / 50Hz / 1	1.430 €
7670015	EVT-350/20 - 20 m ³ - 230V / 50Hz / 1	1.710 €
7670020	EVT-450/20 - 20 m ³ - 230V / 50Hz / 1	1.895 €
7670030	EVT-500+500/20 - 20 m ³ - 230V / 50Hz / 1	2.860 €

ENVASADORAS CON TOMA DE GAS		P.V.P.
7672005	EVTGI-300/10 - 10 m ³ - 230V / 50Hz / 1	1.560 €
7672010	EVTGI-400/10 - 10 m ³ - 230V / 50Hz / 1	1.565 €
7672015	EVTGI-350/20 - 20 m ³ - 230V / 50Hz / 1	1.845 €
7672020	EVTGI-450/20 - 20 m ³ - 230V / 50Hz / 1	2.025 €
7672030	EVTGI-500+500/20 - 20 m ³ - 230V / 50Hz / 1	2.940 €

Características generales:

- Control de envasado por tiempo.
- Serie EVT sin toma de gas. Serie EVTGI con toma de gas.
- Para envasar al vacío alimentos sólidos, en polvo, alimentos blandos, semillas, productos farmacéuticos...
- Facilidad de uso: presionando la tapa hacia abajo el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura ajustables con gran flexibilidad, adaptándose a diversidad de materiales y a bolsas de diferentes tamaños.
- Equipadas con protección de seguridad de conexión a tierra y botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Panel de control digital.
- La máquina incluye un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EVT-260/10	EVT-300/10 EVTGI-300/10	EVT-400/10 EVTGI-400/10	EVT-350/20 EVTGI-350/20	EVT-450/20 EVTGI-450/20	EVT-500+500/20 EVTGI-500+500/20
Capacidad bomba (m ³)	10	10	10	20	20	20
Barra soldadura (mm)	260 x 8	300 x 8	400 x 8	350 x 8	440 x 8	(500 + 500) x 8
Potencia (W)	370	370	370	900	900	900
Dimensiones cámara (mm)	280 x 385 x 90	320 x 370 x 175	420 x 370 x 90	370 x 450 x 220	460 x 450 x 220	520 x 540 x 200
Dimensiones exteriores (mm)	330 x 480 x 360	370 x 480 x 435	480 x 480 x 370	425 x 560 x 460	520 x 560 x 460	590 x 680 x 960
Peso neto (Kg)	36	38	51	62	75	105



EVT-400/10m³
EVTGI-400/10m³



EVT-450/20m³
EVTGI-450/20m³



EVT-500+500/20m³
EVTGI-500+500/20m³

PLANCHAS DE RELLENO		P.V.P.
1560260	Para EVT-260/10 m ³ / Medidas (mm): 260 x 310 x 20	38 €
1560300	Para EVT-300/10 m ³ / Medidas (mm): 290 x 300 x 20	44 €
1560400	Para EVT-400/10 m ³ / Medidas (mm): 300 x 400 x 20	52 €
1560350	Para EVT-350/20 m ³ / Medidas (mm): 350 x 370 x 20	57 €
1560450	Para EVT-450/20 m ³ / Medidas (mm): 370 x 440 x 20	60 €
1560500	Para EVT-500+500/20 m ³ / Medidas (mm): 390 x 520 x 20	79 €



PLANCHA DE RELLENO

PLANCHAS DE LONCHEADO		P.V.P.
7671010	Para EVT-300/10 m ³ / Medidas (mm): 290 x 300 x 100	74 €
7671020	Para EVT-350/20 m ³ / Medidas (mm): 350 x 370 x 130	79 €
7671030	Para EVT-450/20 m ³ / Medidas (mm): 370 x 440 x 130	86 €
7671040	Para EVT-500+500/20 m ³ / Medidas (mm): 390 x 520 x 130	103 €



PLANCHA DE LONCHEADO



TS-180



TS-220

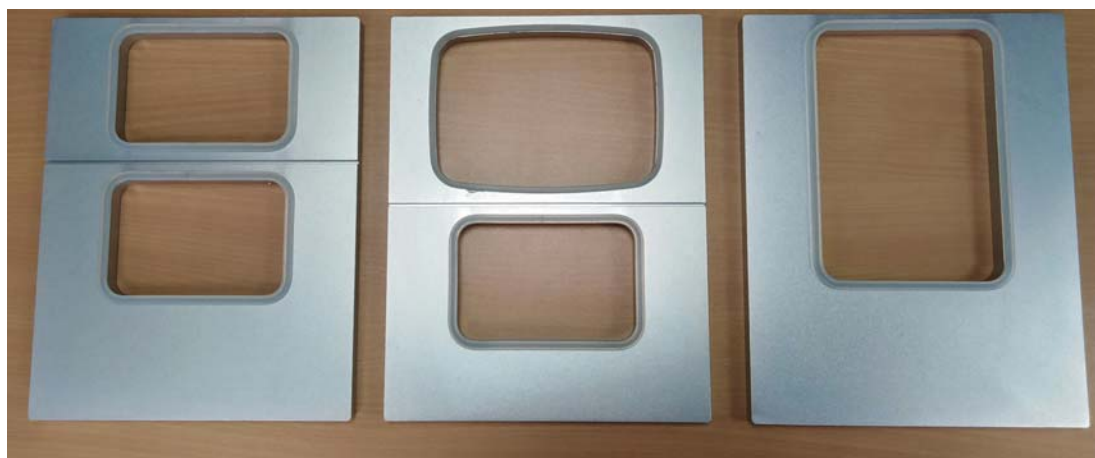
TERMOSELLADORAS MANUALES		P.V.P.
7680180	TS-180 - 230V / 50Hz / 1	880 €
7680220	TS-220 - 230V / 50Hz / 1	1.250 €

Características generales:

- Especialmente indicadas para el transporte de alimentos elaborados o en curso.
- Permiten el transporte del producto sin pérdidas ni derrames.
- Chasis construido en acero inoxidable.
- Regulación electrónica de la temperatura y del tiempo de sellado.
- Sellado y corte simultáneos.
- Placa de sellado fabricada en una sola pieza, plana y con muelles para garantizar el mejor sellado.
- Moldes intercambiables manualmente, sin necesidad de ninguna herramienta, para poder realizar el cambio del molde con rapidez.
- Diferentes moldes disponibles.
 - 3 moldes para TS-180: 2 barquetas 137x95 mm; 1 barqueta GS1/8 (172x130 mm) + 1 barqueta 137x95 mm; 1 barqueta 190x137 mm.
 - 4 moldes para TS-220: 3 barquetas 137x95 mm; 1 barqueta 190x137 mm + 1 barqueta 137x95 mm; 2 barquetas GS1/8 (172x130 mm); 1 barqueta GS1/4 (260x155 mm).
- El diseño de la máquina permite diferentes profundidades de barqueta.
- Posibilidad de usar diferentes anchuras de bobina, en función de la barqueta a sellar.

CARACTERÍSTICAS	TS-180	TS-220
Anchura máxima del film (mm)	180	220
Tamaño de barquetas (mm)	137x95 / 190x137 / GS1/8	137x95 / 190x137 / GS1/8 / GS1/4
Potencia (W)	700	900
Dimensiones placa de soldadura (mm)	190 x 260	230 x 280
Dimensiones totales máquina abierta (mm)	240 x 680 x 660	280 x 720 x 670
Peso neto (Kg)	12	15,5

MOLDES TS-180



MOLDES TS-180		P.V.P.
7680310	Para 2 barquetas 137x95 mm. Ancho bobina 145 mm	190 €
7680320	Para 1 barqueta GS1/8 + 1 barqueta 137x95 mm. Ancho bobina 180 mm	190 €
7680330	Para 1 barqueta 190x137 mm. Ancho bobina 145 mm	190 €

MOLDES TS-220



MOLDES TS-220		P.V.P.
7680410	Para 3 barquetas 137x95 mm. Ancho bobina 200 mm	215 €
7680420	Para 1 barqueta GS1/4. Ancho bobina 162 mm	215 €
7680430	Para 1 barqueta 190x137 mm + 1 barqueta 137x95 mm. Ancho bobina 200 mm	215 €
7680440	Para 2 barquetas GS1/8. Ancho bobina 180 mm	215 €

BOBINAS TERMOSELLADO



BOBINAS		P.V.P.
7360145	Bobina de 145 mm de ancho y 500 m de longitud	48 €
7360162	Bobina de 162 mm de ancho y 400 m de longitud	44 €
7360180	Bobina de 180 mm de ancho y 400 m de longitud	48 €
7360200	Bobina de 200 mm de ancho y 300 m de longitud	54 €

BARQUETAS DE POLIPROPILENO



Barquetas 137x95 y 190x137



Barquetas GS1/4 y GS1/8

BARQUETAS DE POLIPROPILENO 137x95, 190x137, GS1/8 y GS1/4				P.V.P.
7350170	Barqueta 137x95x20 mm en PP traslúcido	0,17 litros	1.800 unidades/caja	123 €
7350250	Barqueta 137x95x30 mm en PP traslúcido	0,25 litros	1.200 unidades/caja	89 €
7350370	Barqueta 137x95x45 mm en PP traslúcido	0,37 litros	1.200 unidades/caja	97 €
7350500	Barqueta 137x95x63 mm en PP traslúcido	0,50 litros	1.200 unidades/caja	113 €
7350650	Barqueta 190x137x34 mm en PP traslúcido	0,65 litros	800 unidades/caja	116 €
7350750	Barqueta 190x137x38 mm en PP traslúcido	0,75 litros	800 unidades/caja	124 €
7351000	Barqueta 190x137x50 mm en PP traslúcido	1 litro	600 unidades/caja	108 €
7351500	Barqueta 190x137x80 mm en PP traslúcido	1,50 litros	600 unidades/caja	126 €
7352000	Barqueta 190x137x100 mm en PP traslúcido	2 litros	600 unidades/caja	239 €
7318025	Barqueta GS1/8x25 mm en PP traslúcido	0,34 litros	1.050 unidades/caja	195 €
7318035	Barqueta GS1/8x35 mm en PP traslúcido	0,45 litros	750 unidades/caja	164 €
7318050	Barqueta GS1/8x50 mm en PP traslúcido	0,60 litros	750 unidades/caja	171 €
7314050	Barqueta GS1/4x50 mm en PP blanco	1,35 litros	250 unidades/caja	93 €
7314080	Barqueta GS1/4x80 mm en PP blanco	2 litros	220 unidades/caja	101 €

- Estiran la masa fría para la preparación de bases de pizza y otras masas planas, manteniendo las cualidades de la masa artesanal.
- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Sistema de laminación de la masa en 2 etapas, cada una de ellas constituida por 2 rodillos.
- El modelo FMP-300 tiene los 2 rodillos superiores inclinados (para la obtención de formas redondas) y el modelo FMP-400 los tiene horizontales (para formas rectangulares).
- Los 2 rodillos inferiores son horizontales en ambos modelos.
- Posibilidad de regular independientemente la distancia entre rodillos para la obtención de distintos espesores de masa en cada una de las 2 etapas de laminación.



FMP-300



FMP-400

CARACTERÍSTICAS	FMP-300	FMP-400
Rodillos superiores	Inclinados	Horizontales
Rodillos inferiores	Horizontales	Horizontales
Dimensiones máximas de la masa (mm)	Ø 300	400 (anchura)
Potencia (W)	370	370
Dimensiones (cm)	53 x 48 x 65	53 x 53 x 65
Peso neto (Kg)	37	40

FORMADORAS DE BASE DE PIZZA		P.V.P.
7612000	FMP-300 - 230V / 50Hz / 1	1.330 €
7612010	FMP-400 - 230V / 50Hz / 1	1.430 €

SERIE ECO



BM-10 ECO



BM-20 ECO



Características generales de la serie ECO:

- Dotación estándar: caldero inoxidable, gancho amasador, paleta mezcladora, batidor de varillas y rejilla de seguridad.
- Protección mediante dos microrruptores de seguridad; uno colocado en la rejilla y otro en la palanca de elevación del caldero.
- Variador de velocidad de tipo mecánico con 3 posiciones de marcha, una para cada accesorio.
- Reducción de velocidad por engranajes.



BM-30 ECO

BATIDORAS SERIE ECO		P.V.P.
7615011	BM-10 ECO - 230V / 50Hz / 1	800 €
7615021	BM-20 ECO - 230V / 50Hz / 1	1.100 €
7615046	BM-30 ECO - 230V / 50Hz / 1	1.250 €

CARACTERÍSTICAS	BM-10 ECO	BM-20 ECO	BM-30 ECO
Capacidad caldero (litros)	10	20	30
Capacidad harina Kg (*)	2,5	5	8
Temporizador	NO	NO	NO
Toma de accesorios	NO	NO	NO
Potencia (W)	450	750	1.100
Dimensiones (cm)	32 x 43 x 67	42 x 54 x 76	46 x 60 x 80
Peso neto (Kg)	55	82	92

(*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.

SERIE BM



BM-10AT



BM-20 AT

BM-10		P.V.P.
7615015	BM-10AT - 230V / 50Hz / 1	2.075 €
7915031	Caldero inox. adicional de 10 litros	140 €

BM-20		P.V.P.
7615020	BM-20 AT - 230V / 50Hz / 1	2.400 €
7615930	Equipo reducción 10 litros	548 €
7915282	Caldero inox. adicional de 20 litros	198 €

BM-30		P.V.P.
7615045	BM-30 AT - 230V / 50Hz / 1	3.500 €
7615940	Equipo reducción 20 litros	972 €
7915429	Caldero inox. adicional de 30 litros	550 €

BM-40		P.V.P.
7615070	BM-40 AT - 400 V / 50Hz / 3	4.200 €
7615950	Equipo reducción 20 litros	1.149 €
7915583	Caldero inox. adicional de 40 litros	620 €

BM-60		P.V.P.
7615100	BM-60 AT - 400 V / 50Hz / 3	7.990 €
7615110	BM-60 HAT - 400 V / 50Hz / 3	8.190 €
7615960	Equipo reducción 30 litros	1.485 €
7915717	Caldero inox. adicional de 60 litros	860 €

Características generales de la serie BM:

- Dotación estándar: caldero inoxidable, gancho amasador, paleta mezcladora, batidor de varillas y rejilla de seguridad.
- Protección mediante dos microrruptores de seguridad; uno colocado en la rejilla y otro en la palanca de elevación del caldero.
- Variador de velocidad de tipo mecánico con 3 posiciones de marcha, una para cada accesorio.
- Todos los modelos de esta serie disponen de temporizador.
- Posibilidad de equipo de reducción en los modelos BM-20, BM-30, BM-40 y BM-60.

CARACTERÍSTICAS	BM-10	BM-20	BM-30	BM-40	BM-60
Capacidad caldero (litros)	10	20	30	40	60
Capacidad harina Kg (*)	2,5	5	8	12	18
Temporizador	SI	SI	SI	SI	SI
Toma de accesorios	NO	NO	NO	NO	OPCIONAL
Potencia (W)	250	500	750	1.125	1.500
Dimensiones (cm)	40 x 45 x 63	43 x 52 x 88	57 x 58 x 116	63 x 63 x 111	56 x 100 x 134
Peso neto (Kg)	60	95	145	180	450

(*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.

SERIE AE / AEE



AE-20



AEE-20

SERIE AE (Cuba y cabezal fijos)		P.V.P.
7611210	AE-20 2 veloc. - 400V / 50Hz / 3	1.550 €

SERIE AEE (Cuba extraíble y cabezal elevable)		P.V.P.
7611250	AEE-20 2 veloc. - 400V / 50Hz / 3	1.850 €

- Especialmente indicadas para masas duras (pizza, pan, etc.).
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Chasis construido con chapa entre 4 y 8 mm de grosor.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24 V y con botón de parada de emergencia.
- Disponen de un selector de velocidades.
- Temporizador de 0 a 30 minutos como dotación estándar.
- Provistas de ruedas.

Características particulares de la Serie AE:

- Cuba y cabezal fijos.
- Gama disponible: 17 litros.

Características particulares de la Serie AEE:

- Cuba extraíble y cabezal elevable.
- Gama disponible: 17 litros.

CARACTERÍSTICAS	AE-20	AEE-20
Nº de velocidades	2	2
Velocidad gancho (r.p.m.)	98 / 196	98 / 196
Velocidad caldero (r.p.m.)	10 / 20	10 / 20
Litros caldero	17	17
Kilos masa (*)	12	12
Caldero extraíble	NO	SI
Cabezal elevable	NO	SI
Potencia (W)	1.100	1.100
Dimensiones caldero (mm)	Ø 320 x 210	Ø 320 x 210
Dimensiones totales (mm)	700 x 400 x 620	700 x 400 x 620
Peso neto (Kg)	80	80

(*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.

SERIE SK



¡NOVEDAD SK-10!

SK-33

SERIES SK (Cuba y cabezal fijos)		P.V.P.
7611050	SK-10 1 veloc. - 230 V / 50 Hz / 1	999 €
7610205	SK-22 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3	1.460 €
7610405	SK-33 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3	1.780 €

- Especialmente indicadas para masas duras (pizza, pan, etc.).
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Todos los elementos en contacto con alimento están fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Todos los modelos llevan incorporado un temporizador de serie (excepto SK-10).
- Cuerpo pintado en esmalte blanco antiarañazo, de muy fácil limpieza.
- Cuba y cabezal fijos.
- Gama disponible: 10, 22 y 33 litros.
- Provistas de ruedas.

CARACTERÍSTICAS	SK-10	SK-22	SK-33
Nº de velocidades	1	1	1
Capacidad (litros)	10	22	33
Kg masa (*)	7	18	25
Caldero extraíble	NO	NO	NO
Cabezal elevable	NO	NO	NO
Potencia (W)	375	1.000	1.500
Dimensiones caldero (mm)	Ø 270 x 210	Ø 350 x 200	Ø 400 x 260
Dimensiones totales (mm)	580 x 340 x 520	690 x 400 x 630	830 x 440 x 720
Peso neto (Kg)	48	75	104

(*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.

TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CF-ECO



CF-ECO-220



- Máquinas diseñadas para uso en hostelería.
- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio. Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas y la bancada inferior lacada.
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia y seguridad contra arranque intempestivo.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

¡NOVEDAD CF-ECO-275!

CORTADORAS SERIE CF-ECO		P.V.P.
7620100	CF-ECO-220 - 230V / 50Hz / 1	399 €
7620105	CF-ECO-250 - 230V / 50Hz / 1	439 €
7620108	CF-ECO-275 - 230V / 50Hz / 1	570 €
7620110	CF-ECO-300 - 230V / 50Hz / 1	605 €

NOVEDAD TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CF-LUX



CF-LUX-220



- Máquinas diseñadas para uso en hostelería.
- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio. Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas.
- Bancada anodizada.
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia y seguridad contra arranque intempestivo.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

CORTADORAS SERIE CF-LUX		P.V.P.
7620200	CF-LUX-220 - 230V / 50Hz / 1	420 €
7620205	CF-LUX-250 - 230V / 50Hz / 1	480 €
7620208	CF-LUX-275 - 230V / 50Hz / 1	620 €
7620210	CF-LUX-300 - 230V / 50Hz / 1	670 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CF-ECO-220	CF-LUX-220	CF-ECO/LUX-250	CF-ECO/LUX-275	CF-ECO/LUX-300
Ø cuchilla (mm)	220	220	250	275	300
Corte útil (mm)	180 x 160	135 x 160	180 x 190	190 x 220	200 x 235
Grosor de corte (mm)	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Potencia (W)	120	120	150	250	250
Dimensiones (mm)	480 x 360 x 360	410 x 370 x 330	480 x 380 x 380	500 x 420 x 390	570 x 430 x 410
Peso neto (Kg)	14,5	12,4	15,5	22,5	22,5

TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CFC



CFC-220

- Máquinas diseñadas para uso en hostelería.
- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio anodizado, de acuerdo con los más estrictos requerimientos sanitarios.
- Carro de deslizamiento montado sobre cojinetes.
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia y seguridad contra arranque intempestivo.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de fabricación italiana.

CORTADORAS SERIE CFC		P.V.P.
7620075	CFC-220 - 230V / 50Hz / 1	495 €
7620090	CFC-300 - 230V / 50Hz / 1	790 €

TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES - SERIE TOP



TOP-275

- Máquinas diseñadas para uso en hostelería.
- Fabricación italiana.
- Carro, bancada, vela... contruidos en aluminio anodizado.
- Transmisión entre el motor y el eje de la cuchilla mediante un engranaje plástico (sistema patentado), eliminando el trabajo de tensar la correa y/o la posibilidad de que patine.
- El carro se desplaza sobre cojinetes de acero inoxidable, sin necesidad de lubricar las partes deslizables.
- Superficie diáfana entre el carro y la base, permitiendo colocar la bandeja de recepción del producto y favoreciendo las labores de limpieza de la bancada.
- Afilador incorporable sobre el carro.
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia y seguridad contra arranque intempestivo.

CORTADORAS SERIE TOP		P.V.P.
7620000	TOP-220 - 230V / 50Hz / 1	720 €
7620010	TOP-250 - 230V / 50Hz / 1	860 €
7620020	TOP-275 - 230V / 50Hz / 1	930 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CFC-220	CFC-300	TOP-220	TOP-250	TOP-275
Ø cuchilla (mm)	220	300	220	250	275
Corte útil (mm)	200 x 150	240 x 210	200 x 150	210 x 170	210 x 240
Grosor de corte (mm)	0,2 - 12	0,2 - 15	0,2 - 16	0,2 - 16	0,2 - 16
Potencia (W)	120	200	140	155	200
Dimensiones (mm)	470 x 340 x 370	580 x 450 x 440	450 x 370 x 355	510 x 410 x 365	530 x 410 x 410
Peso neto (Kg)	15,3	24,5	12	13,2	14,3



CH-60



SERIE CH

Características generales:

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable y aluminio anodizado, especial para el contacto con alimentos.
- Micro en la tapa y en la palanca de acuerdo a las normas de seguridad.
- Alta capacidad y versatilidad.
- Corta y ralla diferentes clases de verduras y hortalizas.
- Formas redondeadas para una fácil limpieza, conforme a las exigencias de higiene.
- Otras características técnicas al pie de página.
- **En la dotación estándar de CH-60 y CH-65 se incluyen los discos Z3, Z5, Z7, E2 y E4, además del expulsor.**



CH-65



CH-60: dispone de una boca semicircular para patatas y otra boca cilíndrica para puerros, zanahorias, pepinos, etc. **Ideal para corte en dados y fritas.**

CH-65: dispone de una boca circular grande para piezas enteras como lechugas, repollos, acelgas, queso... y otra boca cilíndrica pequeña para hacer rodajas y rallar puerros, zanahorias, pepinos, etc. **Ideal para corte en rodajas.**

CORTADORA DE HORTALIZAS CH-60		P.V.P.
7605150	CH-60 - 230V / 50Hz / 1 con 5 discos	905 €

CORTADORA DE HORTALIZAS CH-65		P.V.P.
7605155	CH-65 - 230V / 50Hz / 1 con 5 discos	1.010 €



CHEF-300



SERIES CHEF Y CHEF-VE

Características generales:

- Fabricadas en acero inoxidable y aluminio anodizado especial para el contacto con alimentos.
- Los cabezales son intercambiables.
- Micro en palanca y en la tapa.
- CHEF-300: boca ovalada para hortalizas irregulares y boca redonda independiente para zanahorias, pepinos, puerros, etc.
- CHEF-VE300: boca redonda de Ø190 mm para coles, lechugas, acelgas... enteras y y otra cilíndrica para puerros, zanahorias, pepinos...



CHEF-VE300



CORTADORAS SERIE CHEF y CHEF-VE		P.V.P.
7605120	CHEF-300 - 230V / 50Hz / 1 con expulsor	1.238 €
7605125	CHEF-300 - 380V / 50Hz / 3 con expulsor	1.238 €
7605140	Cabezal de CHEF VE300 - opcional	498 €
7605130	CHEF-VE300 - 230V / 50Hz / 1 con expulsor	1.377 €
7605135	CHEF-VE300 - 380V / 50Hz / 3 con expulsor	1.377 €
7605142	Cabezal de CHEF 300 - opcional	359 €



CABEZAL CHEF-VE300



CABEZAL CHEF-300

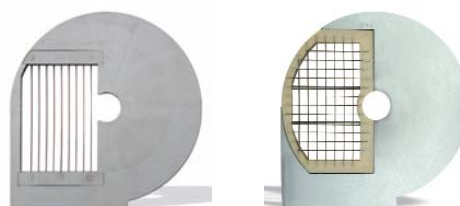
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CH-60	CH-65	CHEF-300	CHEF-VE300
Diámetro de los discos (mm)	205	205	205	205
Producción hora (Kg)	150 / 300	200 / 400	150 / 300	150 / 300
Medidas (mm) boca ovalada / circular	80 x 160 / Ø53	Ø170 / Ø53	75 x 170 / Ø53	Ø190 / Ø53
Potencia (W)	550	750	400	400
Dimensiones totales (mm)	655 x 315 x 535	655 x 325 x 535	570 x 240 x 650	570 x 240 x 650
Peso neto (Kg)	24.5	26	23	23



Discos E para cortar rodajas rectas		P.V.P.
7605201	E1 Rodajas de 1 mm de grosor	74 €
7605202	E2 Rodajas de 2 mm de grosor	74 €
7605203	E3 Rodajas de 3 mm de grosor	74 €
7605204	E4 Rodajas de 4 mm de grosor	74 €
7605206	E6 Rodajas de 6 mm de grosor	74 €
7605208	E8 Rodajas de 8 mm de grosor	74 €
7605210	E10 Rodajas de 10 mm de grosor	74 €
7605214	E14 Rodajas de 14 mm de grosor	74 €

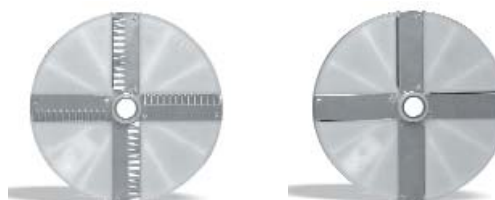
Discos H para cortes juliana, cerilla, paja, etc.		P.V.P.
7605501	4PZ5 Para sopa "juliana"	141 €
7605502	H2,5 Bastoncillos de 2,5 x 2,5 mm	93 €
7605504	H4 Bastoncillos de 4 x 4 mm	93 €
7605506	H6 Bastoncillos de 6 x 6 mm	93 €
7605508	H8 Bastoncillos de 8 x 8 mm	93 €
7605510	H10 Bastoncillos de 10 x 10 mm	93 €

Discos VE para rebanar hortalizas enteras		P.V.P.
Gama disponible sólo para el modelo CHEF-VE		
7605223	VE3 Rodajas de 3 mm de grosor	93 €
7605226	VE6 Rodajas de 6 mm de grosor	93 €
7605228	VE8 Rodajas de 8 mm de grosor	93 €

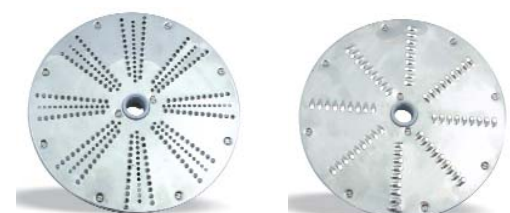


Rejillas B y D combinables con discos E		P.V.P.
7605706	B6 Rejilla para fritas de 6 mm de lado	84 €
7605708	B8 Rejilla para fritas de 8 mm de lado	84 €
7605710	B10 Rejilla para fritas de 10 mm de lado	84 €
7605808	D8x8 Dados de 8 mm de lado	96 €
7605810	D10x10 Dados de 10 mm de lado	96 €
7605816	D16x16 Dados de 16 mm de lado	96 €
7605820	D20x20 Dados de 20 mm de lado	96 €

Discos Eo para cortar rodajas onduladas		P.V.P.
7605403	E3o Rodajas onduladas 3 mm de grosor	74 €
7605404	E4o Rodajas onduladas 4 mm de grosor	74 €
7605406	E6o Rodajas onduladas 6 mm de grosor	74 €



Discos Es para cortar hortalizas blandas		P.V.P.
7605301	E1s Rodajas de 1 mm de grosor	74 €
7605302	E2s Rodajas de 2 mm de grosor	74 €
7605305	E5s Rodajas de 5 mm de grosor	74 €



Discos GMC y TMC para pastelería		P.V.P.
7605900	GMC 0,75 Disco granulador de 0,75 mm	81 €
7605905	GMC 1 Disco granulador de 1 mm	81 €
7605910	GMC 1,5 Disco granulador de 1,5 mm	81 €
7605915	TMC 0,75 Disco fileteador de 0,75 mm	76 €
7605920	TMC 1 Disco fileteador de 1 mm	76 €
7605925	TMC 1,5 Disco fileteador de 1,5 mm	76 €
7605930	2TPMC Para combinar GMC y TMC	89 €

NOVEDAD: RALLADOR DE QUESO

Discos V y Z para rallar y deshilar		P.V.P.
7605602	Z2 Rallador de 2 mm de grosor	60 €
7605603	Z3 Rallador de 3 mm de grosor	60 €
7605604	Z4 Rallador de 4 mm de grosor	60 €
7606410	Z5 Rallador de 4 mm de grosor	60 €
7605607	Z7 Rallador de 7 mm de grosor	60 €
7605608	V Rallador de 1 mm de grosor	60 €
7605654	PZ4 Rallador de queso 4 mm de grosor	70 €
7605657	PZ7 Rallador de queso 4 mm de grosor	70 €



Discos expulsores del producto cortado		P.V.P.
Gama disponible sólo para el modelo CHEF		
7605980	Disco expulsor alto	25 €
7605955	Disco expulsor bajo	25 €

CORTADORAS MANUALES DE HORTALIZAS



CORTADORAS MANUALES DE HORTALIZAS		P.V.P.
7607000	CF-200 completo (incluye los 4 kits)	190 €
7607003	CF-200 con kit rejilla de 7x7 mm	140 €
7607005	CF-200 con kit rejilla de 9x9 mm	140 €
7607007	Kit rejilla 7x7 mm	30 €
7607009	Kit rejilla 9x9 mm	30 €
7607013	Kit rejilla 13x13 mm	30 €
7607030	Kit para cortar gajos	32 €

- Fabricadas en aleación de aluminio y acero inoxidable.
- Se pueden fijar a la mesa o a la pared.
- Dimensiones: 181 x 352 x 450 mm.
- Rejillas intercambiables.
- Pueden cortar patatas fritas en tiras de 7x7, 9x9 ó 13x13 mm de sección, y diferentes tipos de frutas y hortalizas en forma de gajos.
- Peso con las 4 rejillas: 4,6 kg

CORTADORAS REBANADORAS DE TOMATES CRH



CRH-4

CORTADORAS REBANADORAS DE TOMATES		P.V.P.
7607100	CRH-4	190 €
7607200	CRH-5,5	170 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CRH-4	CRH-5,5
Grosor (mm)	4	5,5
Número de cuchillas	13	10
Dimensiones totales (mm)	430 x 200 x 210	430 x 200 x 210
Peso neto (Kg)	5,2	5,1

- Fabricadas en acero inoxidable.
- El modelo CRH-4 dispone de 13 cuchillas y el CRH-5,5 de 10.
- Cuchillas desmontables.
- Disponen de protector para las manos.
- Patas antideslizantes.
- Válidas para otras hortalizas y frutas (consultar).



PF-15

PELADORA SERIE PF		P.V.P.
7625205	PF-15 - 230V / 50Hz / 1	1.390 €
7625280	Plato abrasivo moluscos	150 €

Características generales:

- Construida enteramente en acero inoxidable y aleación de aluminio.
- Abrasivo en plato y forro abrasivo en el cilindro, fácilmente extraíbles para su sustitución.
- Micro en tapa y puerta.
- Tapa superior transparente para vigilar el proceso de pelado.
- Tapa superior transparente para supervisar el proceso de pelado.
- Dispone de cajón inferior para la recogida de las peladuras con salida para el vaciado de las aguas residuales.
- Temporizador en dotación estándar.
- Tambor desmontable respecto de la estructura para su limpieza.
- **Plato abrasivo para limpiar moluscos opcional (consulten las mermas estimadas para cada tipo de molusco).**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PF-15
Capacidad del tambor (l)	15
Producción hora (Kg)	300
Potencia (W)	750
Dimensiones (mm)	640 x 420 x 1070
Peso neto (Kg)	61

SERIE PC



PC-12

PICADORAS DE CARNE SERIE PC		P.V.P.
7615201	PC-12 - 230V / 50Hz / 1	630 €
7615211	PC-22 - 230V / 50Hz / 1	775 €

- Carcasa del motor y base fabricadas en aluminio anodizado.
- Tolva y cuerpo picador fabricados en acero inoxidable y desmontables del bloque motor.
- Panel de mandos analógico.
- Bandeja extraíble.
- Posición de marcha atrás para el caso de bloqueo.
- Dotación estándar: una cuchilla y placas perforadas de Ø 5 y 8 mm.

CARACTERÍSTICAS	PC-12	PC-22
Producción hora (kg)	120	220
Potencia (W)	850	1.100
Dimensiones (mm)	220 x 450 x 380	220 x 450 x 380
Peso neto (kg)	22,5	24

SERIE HL



HL-G22 SS

PICADORAS DE CARNE SERIE HL		P.V.P.
7615200	HL-G12 SS - 230V / 50Hz / 1	730 €
7615210	HL-G22 SS - 230V / 50Hz / 1	995 €

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Cuerpo picador fácilmente desmontable del bloque motor.
- Panel de mandos digitalizado.
- Bandeja extraíble.
- Posición de marcha atrás para el caso de bloqueo.
- Dotación estándar: una cuchilla y placas perforadas de Ø 6 y 8 mm.
- Placa de 4 mm opcional.
- Incluyen embudidor en dotación estándar.

CARACTERÍSTICAS	HL-G12 SS	HL-G22 SS
Producción hora (kg)	100	200
Potencia (W)	550	1.125
Dimensiones (mm)	250 x 400 x 420	310 x 520 x 530
Peso neto (kg)	30	45



PCUT-6



PCUT-9

- Máquinas ideadas para cortar, triturar, mezclar y amasar con rapidez hierbas, verduras, hortalizas, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, frutas, frutos secos, purés...
- Estructura, caldero y cuchillas fabricados en acero inoxidable.
- Soporte de cuchillas metálico para asegurar una larga duración.
- Tapa transparente con orificio para añadir productos durante el funcionamiento.
- Disponen de dos microrruptores para asegurar el funcionamiento seguro, de acuerdo a la normativa de seguridad vigente.
- Variador continuo de velocidad. Permite cambiar la velocidad de corte en función del trabajo a realizar.
- Caldero, tapa y cuchillas extraíbles para facilitar su limpieza.
- Disponen de una barra de seguridad para fijar la tapa.
- Posibilidad de acoplar diferentes cuchillas en función del trabajo requerido: cuchillas dentadas, lisas o perforadas.
- Dotación estándar con cuchillas dentadas.
- Dotación opcional: cuchillas lisas y cuchillas perforadas.



Detalle conjunto cuchillas dentadas en dotación estándar

PICADORAS-TRITURADORAS CUTTER		P.V.P.
7605170	PCUT-6 - 230V / 50Hz / 1	650 €
7605175	PCUT-9 - 230V / 50Hz / 1	750 €

CARACTERÍSTICAS	PCUT-6	PCUT-9
Capacidad caldero (litros)	6	9
Potencia (W)	1.800	1.800
Dimensiones exteriores (mm)	310 x 510 x 380	220 x 510 x 440
Dimensiones caldero (mm)	Ø250 x 150 h	Ø250 x 200 h
Peso neto (kg)	18,4	19,6

FORMADORAS DE HAMBURGUESAS

- Máquinas para formar hamburguesas redondas.
- Cuerpo fabricado en aluminio pulido y anodizado.
- Contenedor para celofán incorporado.
- Bandejas para la hamburguesa y el celofán en acero inoxidable.
- Incluye una bolsa con discos de celofán.
- 3 modelos diferentes en función del diámetro de hamburguesa deseado.



FH-100

FORMADORAS DE HAMBURGUESAS		P.V.P.
7615300	FH-100 - Ø 100 mm	175 €
7615310	FH-130 - Ø 130 mm	185 €
7615315	FH-150 - Ø 150 mm	199 €

CARACTERÍSTICAS	FH-100	FH-130	FH-150
Ø hamburguesa (mm)	Ø 100	Ø 130	Ø 150
Cantidad máxima hamburguesa (gr)	100	165	220
Dimensiones (mm)	280 x 200 x 280	280 x 200 x 280	280 x 200 x 280
Peso neto (Kg)	5,24	5,62	5,75



Vitrina VIPP 5GN1/4 - Dotada con 5 cubetas gastronorm de 1/4 x 150 mm de fondo



Vitrina VIPP 4GN1/3 - Dotada con 4 cubetas gastronorm de 1/3 x 150 mm de fondo



VITRINAS CON CUBETAS GN 1/4 x 150 mm		P.V.P.
7646010	VIPP 5GN1/4 x 150 mm - 230 V / 50 Hz	740 €
7646050	VIPP 8GN1/4 x 150 mm - 230 V / 50 Hz	980 €

VITRINAS CON CUBETAS GN 1/3 x 150 mm		P.V.P.
7646020	VIPP 4GN1/3 x 150 mm - 230 V / 50 Hz	780 €
7646000	VIPP 6GN1/3 x 150 mm - 230 V / 50 Hz	916 €
7646060	VIPP 8GN1/3 x 150 mm - 230 V / 50 Hz	1.030 €

- Vitrinas fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI 304, incluyendo las cubetas Gastronorm.
- Tapa de cristal.
- Regulación de temperatura entre 0 y 10°C.
- Provistas de pantalla de control de la temperatura.

Las cubetas Gastronorm en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) están incluidas en el precio.

CARACTERÍSTICAS	VIPP 5GN1/4	VIPP 4GN1/3	VIPP 6GN1/3	VIPP 8GN1/4	VIPP 8GN1/3
Alimentación eléctrica	230 V / 50 Hz / 1				
Potencia del compresor	140 w				
Rango de temperaturas	0 a 10° C				
Cubetas GN - Fondo 150 mm	5 x GN1/4	4 x GN1/3	6 x GN1/3	8 x GN1/4	8 x GN1/3
Dimensiones (cm)	1200 x 335 x 425	1200 x 395 x 425	1500 x 395 x 425	1800 x 335 x 425	1800 x 395 x 425
Peso neto (Kg)	37	41	45	49	53

Cocción de Alimentos



HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS

SERIE ECO / Ø350 mm



P-4 / Ø350 ECO



P-4+4 / Ø350 ECO

Características generales:

- Puerta y panel delantero en acero inoxidable.
- Provistos de respiraderos para el vapor de cocción.
- Temperatura de cocción: de 50 a 450°C.
- Dotados de iluminación en el interior de la cámara e indicadores de temperatura.
- Puerta con vidrio para poder visualizar el interior de la cámara.
- Los termostatos controlan independientemente las resistencias superior e inferior en cada cámara.

HORNO DE UNA CÁMARA		P.V.P.
7645310	P-4 / Ø350 ECO - 400V / 50Hz / 3	1.295 €
HORNO DE DOBLE CÁMARA		P.V.P.
7645315	P-4+4 / Ø350 ECO - 400V / 50Hz / 3	1.950 €
SOPORTES PARA HORNOS SERIE ECO		P.V.P.
7645304	Soporte para P-4 / Ø350 ECO	395 €
7645307	Soporte para P-4+4 / Ø350 ECO	395 €

SERIE HP / Ø330 mm ¡PROMOCIÓN!

HORNOS DE UNA CÁMARA		P.V.P.
7645200	HP-2 / Ø330 - 230V / 50Hz / 1	800 €
7645220	HP-6 / Ø330 - 400V / 50Hz / 3	1.300 €

HORNOS DE DOBLE CÁMARA		P.V.P.
7645225	HP-6+6 / Ø330 - 400V / 50Hz / 3	2.240 €

SOPORTES PARA HORNOS SERIE HP		P.V.P.
7645312	Soporte para HP-6 / Ø330	395 €
7645313	Soporte para HP-6+6 / Ø330	395 €



HP-6+6 / Ø330

Características generales:

- Puerta y panel delantero en acero inoxidable.
- Respiraderos para el vapor de cocción.
- Temperatura de cocción: modelo HP-2 de 50 a 350°C; resto de la gama de 50 a 450°C.
- Los termostatos controlan independientemente las resistencias superior e inferior en cada cámara.

- Puerta reforzada para soportar una apertura y cierre continuados.
- Ventana de cristal templado y reforzado para resistir altas temperaturas.
- Sistema de iluminación con luz halógena de larga vida para vigilar la cocción de la pizza.
- Los modelos HP-6 y HP-6+6 disponen de termómetro, y el HP-2 dispone de temporizador.

CARACTERÍSTICAS	P-4/350 ECO	P-4+4/350 ECO	HP-2/330	HP-6/330	HP-6+6/330
Temperatura (°C)	50 - 450°C	50 - 450°C	50 - 350°C	50 - 450°C	50 - 450°C
Nº de cámaras	1	2	1	1	2
Nº de pizzas y Ø (cm)	4 x Ø 35 cm	8 x Ø 35 cm	2 x Ø 33 cm	6 x Ø 33 cm	12 x Ø 33 cm
Potencia (W)	4.800	9.600	2.300	6.900	13.800
Dimensiones cámara (cm)	70 x 70 x 14	70 x 70 x 14	66 x 35 x 13	66 x 102 x 130	66 x 102 x 130
Dimensiones exteriores (cm)	96 x 85 x 42	96 x 85 x 63	98 x 49 x 42	98 x 111 x 42	98 x 111 x 75
Peso neto (Kg)	115	160	61	119	217

SERIES P / Ø250 / Ø360 / Ø400 mm



P-1 / Ø400



P-8 / Ø250

HORNO P-1 / Ø400		P.V.P.
7645000	P-1 / Ø400 - 230V / 50Hz / 1	730 €

HORNO P-8 / Ø250		P.V.P.
7645005	P-8 / Ø250 - 400V / 50Hz / 3	1.470 €
7645101	Soporte para P-8 / Ø250	310 €



P-4 / Ø360



P-4+4 / Ø360

HORNOS P-4 / Ø360 y P-6 / Ø360		P.V.P.
7645010	P-4 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3	1.530 €
7645020	P-6 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3	1.880 €
7645106	Soporte para P-4 / Ø360	350 €
7645112	Soporte para P-6 / Ø360	400 €

HORNOS P-4+4 / Ø360 y P-6+6 / Ø360		P.V.P.
7645015	P-4+4 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3	2.450 €
7645025	P-6+6 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3	3.100 €
7645107	Soporte para P-4+4 / Ø360	350 €
7645113	Soporte para P-6+6 / Ø360	400 €

Características generales:

- Construidos en acero inoxidable.
- Provisos de respiraderos para el vapor de cocción.
- Grosor del aislamiento: 90 mm.
- Temperatura de cocción: de 50 a 500°C.
- Todos los modelos para pizza de Ø 360 mm están dotados de iluminación en el interior de la cámara e indicadores de temperatura.
- Los termostatos controlan independientemente las resistencias superior e inferior en cada cámara.

CARACTERÍSTICAS	P-1/400	P-8/250	P-4/360	P-4+4/360	P-6/360	P-6+6/360
Temperatura (°C)	50 - 500°C	50 - 500°C	50 - 500°C	50 - 500°C	50 - 500°C	50 - 500°C
Nº de cámaras	1	2	1	2	1	2
Nº de pizzas y Ø (cm)	1 x Ø 40 cm	8 x Ø 25 cm	4 x Ø 36 cm	8 x Ø 36 cm	6 x Ø 36 cm	12 x Ø 36 cm
Potencia (W)	2.200	6.000	6.000	12.000	9.000	18.000
Dimensiones cámara (cm)	41 x 41 x 11	51 x 51 x 11	72 x 72 x 14	72 x 72 x 14	72 x 108 x 14	72 x 108 x 14
Dimensiones exteriores (cm)	56 x 46 x 29	78 x 60 x 53	101 x 85 x 42	101 x 85 x 75	101 x 121 x 42	101 x 121 x 75
Peso neto (Kg)	27	78,5	115	200	165	300



FRY-8



FRY-4+4

FREIDORAS SIMPLES DE CUBA EXTRAÍBLE		P.V.P.
7631000	FRY-4 - 230V / 50Hz / 1	140 €
7631010	FRY-8 - 230V / 50Hz / 1	162 €

FREIDORAS DOBLES DE CUBA EXTRAÍBLE		P.V.P.
7631005	FRY-4+4 - 230V / 50Hz / 1	259 €
7631015	FRY-8+8 - 230V / 50Hz / 1	306 €

CARACTERÍSTICAS	FRY-4	FRY-4+4	FRY-8	FRY 8+8
Volumen aceite (litros)	3,5	3,5 x 2	6	6 x 2
Nº de cestas y cubas	1	2	1	2
Medidas cestas (mm)	130 x 220 x 100	130 x 220 x 100	200 x 220 x 100	200 x 220 x 100
Potencia (W)	2.000	2.000 x 2	3.000	3.000 x 2
Dimensiones (mm)	190 x 440 x 275	380 x 440 x 275	290 x 440 x 290	590 x 440 x 290
Peso neto (Kg)	4,5	7	6	10

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- En los modelos FRY-4, FRY-4+4, FRY-8, FRY-8+8, FRY-9, FRY-9+9, FRY-13 y FRY-13+13 el cabezal es girable y extraíble, para facilitar su limpieza.
- En la serie gastronorm las cubas son extraíbles. Además, las cubas de los modelos FRY-8 y FRY-8+8 disponen de asas para facilitar su extracción.
- En la serie de cuba fija y grifo de vaciado, la cuba tiene el fondo inclinado hacia el grifo de vaciado y los ángulos redondeados.
- Todos los modelos funcionan accionando el termostato de trabajo (190°C) y están dotadas con microrruptor y termostato de seguridad (210°C).
- El rearme del termostato se realiza manualmente desde el exterior.



FRY-9



FRY-9+9

FREIDORAS SIMPLES DE CUBA FIJA Y GRIFO		P.V.P.
7631090	FRY-9 - 230V / 50Hz / 1	212 €
7631120	FRY-13 - 230V / 50Hz / 1	232 €

FREIDORAS DOBLES DE CUBA FIJA Y GRIFO		P.V.P.
7631095	FRY-9+9 - 230V / 50Hz / 1	396 €
7631125	FRY-13+13 - 230V / 50Hz / 1	428 €

CARACTERÍSTICAS	FRY-9	FRY-9+9	FRY-13	FRY 13+13
Volumen aceite (litros)	6	6 x 2	8,5	8,5 x 2
Nº de cestas y cubas	1	2	1	2
Medidas cestas (mm)	200 x 220 x 100	200 x 220 x 100	210 x 220 x 120	210 x 220 x 120
Potencia (W)	4.000	4.000 x 2	5.000	5.000 x 2
Dimensiones (mm)	280 x 460 x 330	570 x 460 x 330	310 x 480 x 350	630 x 480 x 350
Peso neto (Kg)	7,5	11	8	12

Características generales

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- Disponen de termostato doble: trabajo y seguridad.
- En la freidora FT-16 1C la potencia se puede regular a tres niveles diferentes: 4, 8 ó 12 Kw. Va equipada con una cesta de 250 x 300 x 140 mm.
- Los modelos FRY-26 y FRY-28 están equipados con 2 cestas.
- Disponen de grifo de vaciado.
- El rearme del termostato se realiza manualmente desde el exterior.
- **El modelo FRY-28 dispone de temporizador (1-99 minutos) con alarma incluida; elevación y bajada motorizada de las cestas. Puede trabajar también en modo manual.**



SERIE DE SOBREMESA		P.V.P.
7631150	FRY-18 - 230V / 50Hz / 1	350 €

FRY-18



FT-16 1C



FRY-26



FRY-28

SERIE DE PIE		P.V.P.
7630200	FT-16 1C - 400V / 50Hz / 3	1.450 €
7631210	FRY-26 - 400V / 50Hz / 3	1.120 €
7631200	FRY-28 - 400V / 50Hz / 3	1.820 €

CARACTERÍSTICAS	FRY-18	FT-16 1C	FRY-26	FRY-28
Volumen aceite (litros)	12	16	26	28
Número de cestas	1	1	2	2
Medidas cestas (mm)	377 x 290 x 90	250 x 300 x 135	335 x 165 x 155	335 x 165 x 155
Potencia (W)	4.000	12.000	10.000	18.000
Dimensiones (mm)	480 x 450 x 240	400 x 620 x 950	420 x 830 x 1080	400 x 830 x 1100
Peso neto (Kg)	14	30	38	68

PLACA DE ACERO LAMINADA Y RECTIFICADA



PLE-L-550



PLE-R-550

PLANCHA LISA PLE-L-550		P.V.P.
7640308	PLE-L-550 - 230V / 50Hz / 1	190 €

PLANCHA RANURADA PLE-R-550		P.V.P.
7640320	PLE-R-550 - 230V / 50Hz / 1	280 €

- Diseñadas para un uso moderado.
- Carrocería de acero inoxidable con peto anti-salpicaduras.
- Placa de acero laminado y rectificado. Depósito recoge-grasas delantero, extraíble y fácil de limpiar.
- Los modelos PLE-L-730 y PLE-M-730 están provistos de dos termostatos independientes hasta 300°C, permitiendo seleccionar el área de trabajo.
- Los modelos 550 se ofrecen con placa lisa o ranurada y los modelos 730 con placa lisa o mixta.



PLE-L-730



PLE-M-730

PLANCHA LISA PLE-L-730		P.V.P.
7640310	PLE-L-730 - 230V / 50Hz / 1	280 €

PLANCHA MIXTA PLE-M-730		P.V.P.
7640315	PLE-M-730 - 230V / 50Hz / 1	330 €

PLACA CON BAÑO DE CROMODURO



PLE-L-550CD



PLE-L-730CD

PLANCHAS LISAS CON BAÑO CROMODURO		P.V.P.
7640309	PLE-L-550CD - 230V / 50Hz / 1	280 €
7640311	PLE-L-730CD - 230V / 50Hz / 1	430 €

- Diseñadas para un uso moderado.
- Carrocería de acero inoxidable con peto anti-salpicaduras.
- Placa de acero con baño de cromoduro.
- Depósito recoge-grasas delantero, extraíble y fácil de limpiar.
- El modelo PLE-L-730CD está provisto de dos termostatos independientes hasta 300°C, permitiendo seleccionar el área de trabajo.

CARACTERÍSTICAS	PLE-L-550 / PLE-L-550CD	PLE-R-550	PLE-L-730 / PLE-L-730CD	PLE-M-730
Tipo de placa	Lisa	Ranurada	Lisa	Mixta
Grosor de placa (mm)	10	8	10	8
Medidas de placa (mm)	550 x 350	550 x 350	730 x 400	730 x 400
Superficie de la placa	rectificada / cromoduro	rectificada	rectificada / cromoduro	rectificada
Potencia (W)	3.000	3.000	4.400	4.400
Dimensiones (mm)	550 x 450 x 240	550 x 450 x 240	730 x 490 x 240	730 x 490 x 240
Peso neto (Kg)	18	20	32	35



PLE-600CD

PLANCHAS ELÉCTRICAS BAÑO CROMODURO		P.V.P.
7640358	PLE-400CD - 230V / 50Hz / 1	325 €
7640360	PLE-600CD - 230V / 50Hz / 1	610 €
7640370	PLE-800CD - 230V / 50Hz / 1	710 €

CARACTERÍSTICAS	PLE-400CD	PLE-600CD	PLE-800CD
Tipo de placa	Lisa	Lisa	Lisa
Grosor de placa (mm)	12	12	12
Medidas de placa (mm)	356 x 385	600 x 400	750 x 400
Superficie de la placa	cromoduro	cromoduro	cromoduro
Potencia (W)	2.000	5.000	6.000
Dimensiones (mm)	365 x 460 x 230	600 x 525 x 315	750 x 525 x 315
Peso neto (Kg)	18	33	38

- Carrocería de acero inoxidable con peto anti-salpicaduras.
- Placa de acero de 12 mm de grosor y con baño de cromoduro. Disponen de depósito recoge-grasas delantero, extraíble y fácil de limpiar.
- Capa de aislamiento térmico para un aprovechamiento más eficiente del calor.
- Resistencia especialmente diseñada para asegurar un calentamiento uniforme de la placa. Control de temperatura por termostato hasta 300 °C.
- El dispositivo de seguridad limitador de temperatura evita el sobrecalentamiento y es de rearme manual.

PLANCHAS DE GAS DE ACERO LAMINADO Y CON BAÑO DE CROMODURO

PLANCHAS GAS PLACA ACERO LAMINADO		P.V.P.
7640380	PLGAS-650 - Gas	550 €
7640390	PLGAS-800 - Gas	630 €
7640400	PLGAS-950 - Gas	750 €

PLANCHAS GAS BAÑO DE CROMODURO		P.V.P.
7640385	PLGAS-650CD - Gas	800 €
7640395	PLGAS-800CD - Gas	935 €
7640405	PLGAS-950CD - Gas	1.040 €



PLGAS-650CD

- Carrocería de acero inoxidable con peto anti-salpicaduras.
- Están dotadas con quemadores de gas de gran eficiencia y válvulas de gas de alta calidad que proporcionan una gran potencia y seguridad.
- La válvula de gas dispone de un control de llama alta/baja y dispositivo de seguridad antifallo de llama.
- Sistema de encendido Piezo, cómodo y duradero.
- Se suministran para gas butano/propano (G30). Inyectores para Gas natural (G20) disponibles.
- Disponen de depósito recoge-grasas delantero, extraíble y fácil de limpiar.

CARACTERÍSTICAS	PLGAS-650	PLGAS-800	PLGAS-950	PLGAS-650CD	PLGAS-800CD	PLGAS-950CD
Tipo de placa	Lisa	Lisa	Lisa	Lisa	Lisa	Lisa
Grosor de placa (mm)	12	12	12	16	16	16
Medidas de placa (mm)	600 x 400	750 x 400	900 x 400	600 x 400	750 x 400	900 x 400
Superficie de la placa	rectificada	rectificada	rectificada	cromoduro	cromoduro	cromoduro
Potencia (W)	6.000	6.000	9.000	6.000	6.000	9.000
Dimensiones (mm)	650 x 610 x 340	800 x 610 x 340	950 x 610 x 340	650 x 610 x 340	800 x 610 x 340	950 x 610 x 340
Peso neto (Kg)	33	44	52	46	48	70

PLANCHAS GRILL ELÉCTRICAS CON TAPA



- Carrocería de acero inoxidable.
- Placas superior e inferior de hierro fundido, cubiertas con capa antiadherente, lisas o ranuradas.
- Termostato de temperatura regulable hasta 300°C.
- Pilotos indicadores de encendido y calentamiento.
- Disponen de bandeja recoge grasas extraíble y fácil de limpiar
- Modelos LL (placa inferior y superior lisas), M (placa inferior lisa y superior ranurada), RR (placa inferior y superior ranuradas).



GR-220 LL

PLANCHA GRILL SIMPLE DE 220 mm		P.V.P.
7640340	GR-220 M mixta - 230V / 50Hz / 1	270 €
7640341	GR-220 RR ranurada - 230V / 50Hz / 1	220 €
7640342	GR-220 LL lisa - 230V / 50Hz / 1	270 €

PLANCHA GRILL SIMPLE DE 340 mm		P.V.P.
7640345	GR-340 M mixta - 230V / 50Hz / 1	350 €
7640346	GR-340 RR ranurada - 230V / 50Hz / 1	280 €
7640347	GR-340 LL lisa - 230V / 50Hz / 1	350 €



GR-340 RR

PLANCHA GRILL DOBLE DE 475 mm		P.V.P.
7640350	GR-475 M mixta - 230V / 50Hz / 1	480 €
7640351	GR-475 RR ranurada - 230V / 50Hz / 1	440 €
7640352	GR-475 LL lisa - 230V / 50Hz / 1	480 €



GR-475 M

PLANCHA GRILL DOBLE DE 340 x 2 mm		P.V.P.
7640356	GR-340x2 RR ranurada -230V / 50Hz / 1	540 €
7640357	GR-340x2 LL lisa - 230V / 50Hz / 1	680 €



GR-340 x 2RR

CARACTERÍSTICAS	GR-220	GR-340	GR-475	GR-340 x 2
Tipo de placa (Superior / Inferior)	Simple / Simple	Simple / Simple	Doble / Simple	Doble / Doble
Número de resistencias	2	2	4	4
Potencia (W)	1.800	2.200	3.500	4.400
Dimensiones grill superior (mm)	214 x 214	340 x 220	214 x 214 x 2	340 x 220 x 2
Dimensiones grill inferior (mm)	218 x 230	340 x 230	475 x 230	340 x 230 x 2
Dimensiones totales (mm)	290 x 310 x 210	410 x 370 x 210	570 x 285 x 210	820 x 370 x 220
Peso neto (Kg)	14	19	28	39

TOSTADORES DE CUARZO TCU



TCU-1



TCU-2



TOSTADORES DE CUARZO TCU		P.V.P.
7635100	TCU-1 - 230V / 50Hz / 1	210 €
7635105	TCU-2 - 230V / 50Hz / 1	275 €

CARACTERÍSTICAS	TCU-1	TCU-2
Potencia (W)	1.700	3.000
Dimensiones interiores (cm)	32 x 22 x 16	32 x 22 x 27
Dimensiones totales (cm)	44 x 25 x 29	44 x 25 x 40
Peso neto (Kg)	8	11

- Fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Equipados con resistencias de cuarzo de gran espesor.
- Provistos de temporizador y rejillas.
- Disponen de bandeja recoge migas.
- El modelo TCU-1 tiene resistencias en 2 niveles. El TCU-2 en 3 niveles.
- Posibilidad de encendido de 1 o más niveles de resistencias.

TOSTADORES DE CINTA TC



TC-2000



- Fabricados en acero inoxidable.
- Dotados con resistencias blindadas.
- Velocidad regulable para controlar el grado de tueste.
- Provistos de parrillas para guiar el avance del pan.
- Descarga por la parte anterior o posterior.
- Bandeja inferior para recoger las migas.
- Provistos de resistencia superior e inferior.
- Posibilidad de elección de trabajo con dos resistencias o sólo con la superior.

TOSTADORES DE CINTA TC		P.V.P.
7635200	TC-1350 - 230V / 50Hz / 1	560 €
7635210	TC-2000 - 230V / 50Hz / 1	690 €
7635220	TC-2700 - 230V / 50Hz / 1	790 €

CARACTERÍSTICAS	TC-1350	TC-2000	TC-2700
Potencia (W)	1.350	1.940	2.700
Dimensiones totales (cm)	29 x 42 x 39	37 x 42 x 39	47 x 42 x 39
Ancho rejilla (cm)	18	26	36
Peso neto (Kg)	14	16	21

SALAMANDRA FIJA SAR-F600



SALAMANDRA FIJAS SAR-F		P.V.P.
7635301	SAR-F600 - 230V / 50Hz / 1	310 €

Características generales:

- Fabricada enteramente en acero inoxidable.
- Dotada con resistencias blindadas en la parte superior.
- Termostato para el control de la temperatura.
- Posición de la rejilla en 4 niveles.
- Acceso frontal con bandeja extraíble.
- Piloto indicador de encendido y de calentamiento.
- Bandeja recoge-grasas extraíble.



SAR-F600

SALAMANDRAS DE CABEZAL MÓVIL SAR



SALAMANDRAS DE CABEZA MÓVIL SAR		P.V.P.
7635310	SAR-450 - 230V / 50Hz / 1	760 €
7635315	SAR-600 - 230V / 50Hz / 1	850 €
7635320	SAR-800 - 230V / 50Hz / 1	1.150 €

Características generales:

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Dotadas con resistencias blindadas en la parte superior.
- Cabezal regulable en altura.
- Simerstato (regulador de potencia) para el control de la temperatura.
- El modelo SAR-450 está dotado de un simerstato. Los modelos SAR-600 y SAR-800 disponen de 2 simerstatos.
- Piloto indicador de encendido y de calentamiento.
- Bandeja recoge-grasas extraíble.
- Provistas de rejilla soporte.



SAR-450

CARACTERÍSTICAS	SAR-F600	SAR-450	SAR-600	SAR-800
Potencia (W)	2.200	2.800	4.000	5.600
Dimensiones (cm)	60 x 41 x 40	45 x 45 x 50	60 x 45 x 50	80 x 45 x 50
Ancho rejilla (cm)	44 x 34	44 x 32	59 x 32	79 x 32
Peso neto (Kg)	16	38	49	61

SERIES SP Y CP

- Construidas en acero inoxidable AISI 202.
- Cocción por vapor.
- Depósito de agua inferior y recipiente de cristal con divisoria.
- Termostato con selector de temperatura.
- Piloto de encendido.
- El modelo CP dispone de interruptor independiente y cuatro pinchos con resistencia para calentar el pan.



SP



CP

MÁQUINA DE PERRITOS SP		P.V.P.
7635410	SP - 230V / 50Hz / 1	230 €

MÁQUINA DE PERRITOS CP		P.V.P.
7635400	CP - 230V / 50Hz / 1	320 €

SERIE T



T9



- Construidas en acero inoxidable AISI 201.
- 5, 7 ó 9 barras rotativas.
- Bandeja recoge-grasas.
- Interruptor general para activar el motor.
- Termostato con selector de temperatura.
- Piloto de encendido.

MÁQUINAS DE PERRITOS T		P.V.P.
7635420	T-5 - 230V / 50Hz / 1	200 €
7635430	T-7 - 230V / 50Hz / 1	220 €
7635440	T-9 - 230V / 50Hz / 1	230 €

SERIE WW

- Construida enteramente en acero inoxidable.
- Pueden tanto calentar como cocinar los perritos.
- Termostato con selector de temperatura.
- Baño María con plato perforado. Resistencia bajo el recipiente del agua para alcanzar con mayor rapidez la temperatura deseada.
- Equipada con tapa.

MÁQUINA DE PERRITOS WW		P.V.P.
7635500	WW - 230 V / 50Hz / 1	490 €



WW

CARACTERÍSTICAS	SP	CP	T-5	T-7	T-9	WW
Potencia (W)	300	2 x 300	500	700	900	1.000
Dimensiones totales (mm)	355 x 335 x 420	530 x 335 x 400	440 x 250 x 175	440 x 325 x 175	550 x 400 x 175	280 x 350 x 290
Peso neto (Kg)	5,9	9,7	6,5	8	11	5,2

PLACA REDONDA

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- Disponen de interruptor de encendido, luz indicadora, selector de temperatura y temporizador.



GOFR-S



GOFR-D

GOFRERA DE PLACA REDONDA SIMPLE		P.V.P.
7641005	GOFR-S - 230V / 50Hz / 1	170 €

GOFRERA DE PLACA REDONDA DOBLE		P.V.P.
7641025	GOFR-D - 230V / 50Hz / 1	340 €

PLACA CUADRADA



GOFC-S



GOFC-D

GOFRERA DE PLACA CUADRADA SIMPLE		P.V.P.
7641010	GOFC-S - 230V / 50Hz / 1	290 €

GOFRERA DE PLACA CUADRADA DOBLE		P.V.P.
7641030	GOFC-D - 230V / 50Hz / 1	550 €

CARACTERÍSTICAS	GOFR-S	GOFR-D	GOFC-S	GOFC-D
Número de placas superior / inferior	1 / 1	2 / 2	1 / 1	2 / 2
Potencia (W)	1.000	2.000	1.600	3.200
Dimensiones placa (mm)	Ø170	Ø170 x 2	200 x 200	200 x 200 x 2
Dimensiones (mm)	250 x 360 x 270	500 x 360 x 270	285 x 380 x 220	500 x 380 x 220
Peso neto (Kg)	5,4	10,5	11,5	21

BARQUILLERAS BARQ

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- Disponen de interruptor de encendido, luz indicadora, selector de temperatura y temporizador.



BARQ-S



BARQ-D

BARQUILLERAS BARQ		P.V.P.
7642005	BARQ-S - 230V / 50Hz / 1	170 €
7642010	BARQ-D - 230V / 50Hz / 1	340 €

CARACTERÍSTICAS	BARQ-S	BARQ-D
Núm.de placas superior / inferior	1 / 1	2 / 2
Potencia (W)	1.000	2.000
Dimensiones placa (mm)	Ø210	Ø210 x 2
Dimensiones totales (mm)	250 x 360 x 270	500 x 360 x 270
Peso neto (Kg)	5,4	10,5

CREPERAS CRE



CRE-S



CRE-D

CREPERA SIMPLE CRE-S		P.V.P.
7640505	CRE-S - 230V / 50Hz / 1	320 €

CREPERA DOBLE CRE-D		P.V.P.
7640510	CRE-D - 230V / 50Hz / 1	490 €

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Disponen de una bandeja recoge grasas.
- Equipadas con termostato graduable de 50 a 300°C y con termostato de seguridad.
- Indicador de encendido y de calentamiento.
- Placas de Ø 40 cm.
- La dotación estándar incluye una espátula.

CARACTERÍSTICAS	CRE-S	CRE-D
Potencia (W)	3.000	3.000 x 2
Ø placa (cm)	Ø 40	Ø 40 x 2
Número de placas	1	2
Temperatura (°C)	50 - 300	50 - 300
Dimensiones totales (cm)	49 x 45 x 21	89 x 45 x 21
Peso neto (Kg)	21	41

Preparación Estática y Distribución



SERIE BM-ECO: GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3, GN1/4 Y GN1/6

Características generales:

- Construidos enteramente en acero inoxidable.
- Temperatura del agua regulable entre 30 y 90°C.
- Provistos de grifo para el vaciado del agua.
- Cubetas extraíbles.
- **BM ECO-3:** Incluye 3 Cubetas GN1/3 de 150 mm de profundidad y tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas GN1/1, GN2/3, GN1/2 y GN1/6.
- **BM ECO-4:** Incluye 4 Cubetas GN1/4 de 150 mm de profundidad y tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas GN1/1, GN2/3, GN1/2 y GN1/3.

BAÑOS MARÍA SERIE ECO		P.V.P.
7635505	BM ECO-3 GN1/3 - 230V / 50Hz / 1	230 €
7635515	BM ECO-4 GN1/4 - 230V / 50Hz / 1	265 €



BM ECO-3 GN1/3



BM ECO-4 GN1/4

SERIE BM: GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3 Y GN1/4



BM-2 GN1/2

Características generales:

- Construidos enteramente en acero inoxidable.
- Temperatura del agua regulable entre 30 y 90°C.
- Provistos de grifo para el vaciado del agua.
- Cubetas extraíbles.
- **BM -2:** Incluye 2 Cubetas GN1/2 de 100 mm de profundidad y sus tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas GN1/1, GN2/3, GN1/3 y GN1/4.
- **BM -4:** Incluye 4 Cubetas GN1/2 de 100 mm de profundidad y sus tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas GN1/1, GN2/3, GN1/3 y GN1/4.

BAÑOS MARÍA SERIE BM		P.V.P.
7635510	BM-2 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1	340 €
7635520	BM-4 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1	480 €

CARACTERÍSTICAS	BM ECO-3 GN1/3	BM ECO-4 GN1/4	BM-2 GN1/2	BM-4 GN1/2
Potencia (W)	1.200	1.200	1.000	1.500
Grifo de desagüe	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Cubetas y tapas incluidas	3 x GN1/3	4 x GN1/4	2 x GN1/2	4 x GN1/2
Otras cubetas posibles	GN1/1-GN2/3-GN1/2-GN1/6	GN1/1-GN2/3-GN1/2-GN1/3	GN1/1-GN2/3-GN1/3-GN1/4	GN1/1-GN2/3-GN1/3-GN1/4
Dimensiones totales (cm)	34 x 57 x 26	34 x 57 x 26	43 x 68 x 28	75 x 68 x 28
Peso neto (Kg)	13	14	13	20

VITRINAS CALIENTES: GN1/1, GN2/3, GN1/2 Y GN1/3



VI-3 GN1/2

Características generales:

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- Temperatura del agua regulable entre 30 y 90°C.
- Provistas de grifo para el vaciado del agua.
- Cubetas extraíbles.
- **VI-3: Incluye 3 cubetas GN1/2 de 100 mm de profundidad y tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas GN1/1, GN2/3 y GN1/3.**
- **VI-4: Incluye 4 cubetas GN1/2 de 100 mm de profundidad y tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas GN1/1, GN2/3 y GN1/3.**
- **VI-5: Incluye 5 cubetas GN1/2 de 100 mm de profundidad y tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas GN1/1, GN2/3 y GN1/3.**

VITRINAS CALIENTES BAÑO MARÍA VI		P.V.P.
7635530	VI-3 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1	385 €
7635535	VI-4 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1	445 €
7635540	VI-5 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1	550 €

CARACTERÍSTICAS	VI-3 GN1/2	VI-4 GN1/2	VI-5 GN1/2
Potencia (W)	1.000	1.500	1.800
Grifo de desagüe	SI	SI	SI
Cubetas y tapas incluidas	3 x GN1/2	4 x GN1/2	5 x GN1/2
Otras cubetas posibles	GN1/1-GN2/3-GN1/3	GN1/1-GN2/3-GN1/3	GN1/1-GN2/3-GN1/4
Dimensiones totales (cm)	95 x 37 x 33	121 x 37 x 33	148 x 37 x 33
Peso neto (Kg)	16	19	22

COCEDORES SOUS VIDE



CSV-08



CSV-20

COCEDORES SOUS VIDE CSV		P.V.P.
7647008	CSV-08 - 230V / 50Hz / 1	1.150 €
7647020	CSV-20 - 230V / 50Hz / 1	1.295 €

CARACTERÍSTICAS	CSV-08	CSV-20
Temperatura máxima (°C)	85°C	85°C
Precisión del display (°C)	0,1	0,1
Capacidad (litros)	8	20
Potencia (W)	1.000	2.000
Dimensiones cámara (cm)	33 x 27 x 15	53 x 33 x 15
Dimensiones exteriores (cm)	37 x 31 x 31	57 x 37 x 31
Peso neto (Kg)	9,8	15,5

- Cocedores al vacío a temperatura controlada.
- Se usan para cocinar los productos en bolsas de vacío.
- La cocción al vacío preserva las vitaminas y nutrientes mejor que la cocción tradicional.
- Mantienen el color y sabor originales.
- Minimizan la pérdida de humedad y peso, y evitan el endurecimiento.
- El tiempo de cocción es superior pero no necesita supervisión, con el consiguiente ahorro de costes.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304.
- Provistos con grifo de vaciado.

OLLAS DE SOPA CALIENTE



CS-L10 N



CS-L10 INOX

Características generales:

- Baño María: ideal para servir sopa, chilli, curry, etc.
- Exterior del modelo CS-L10 INOX en acero inoxidable. El modelo CS-L10 N acabado en esmalte de color negro.
- Tapa y cuba interior en acero inoxidable.
- Voltaje: 230 V / 50Hz / 1.
- Potencia: 400 W.
- Disponen de termostato de trabajo.
- Capacidad de la olla: 10 litros.
- Dimensiones: Ø 345 x 360 mm.
- Peso neto: 5 Kg.

OLLAS DE SOPA CALIENTE CS-L		P.V.P.
7660400	CS-L10 N acabado en negro - 230V / 50 Hz / 1	95 €
7660405	CS-L10 INOX acabado inox. - 230V / 50 Hz / 1	130 €

TERMO CALENTADOR DE LECHE TCL-16

TERMO CALENTADOR DE LECHE TCL-16		P.V.P.
7661400	TCL-16C - 230V / 50 Hz / 1	175 €

Características generales:

- Baño María.
- Provisto con 2 grifos con nivel, uno para el agua y el otro para dispensar la leche.
- Tambor exterior e interior en acero inoxidable.
- Dispone de termostato de trabajo para graduar la temperatura.
- Pilotos indicadores.
- Acabado exterior tipo espejo.
- Capacidad máxima de leche: 8 litros.
- Cantidad necesaria de agua para realizar el baño María: 8 litros.
- Dimensiones: Ø 360 x 500 mm.
- Peso neto: 5,8 Kg.
- Potencia: 2.000 W.



TCL-16

CAFETERAS DE FILTRO DCC

CAFETERAS DE FILTRO DCC		P.V.P.
7660020	DCC-6L - 230V / 50Hz / 1	130 €
7660025	DCC-10L - 230V / 50Hz / 1	155 €
7660030	DCC-15L - 230V / 50Hz / 1	168 €

Características generales:

- Sirven tanto para hacer café y té, como para calentar agua.
- Cuerpo y tapa de acero inoxidable.
- Grifo con medidor del nivel del café.
- Dispone de una resistencia de mantenimiento del calor una vez terminado el ciclo.
- Indicador de calentamiento y mantenimiento.
- Asas laterales aislantes del calor.

CARACTERÍSTICAS	DCC-6L	DCC-10L	DCC-15L
Capacidad (litros)	6	10	15
Potencia (W)	1.250	1.500	1.500
Dimensiones (cm)	Ø 23 x 45	Ø 26 x 47	Ø 25 x 60
Peso neto (Kg)	3.5	4.6	5.5



DCC-10L



TERMOS DISPENSADORES DE AGUA CALIENTE CA

TERMOS DISPENSADORES DE AGUA CALIENTE CA		P.V.P.
7660410	CA-10L - 230V / 50Hz / 1	125 €
7660413	CA-20L - 230V / 50Hz / 1	140 €
7660416	CA-30L - 230V / 50Hz / 1	155 €

Características generales:

- Cuerpo y tapa de acero inoxidable.
- Grifo con medidor del nivel del agua.
- Indicador de calentamiento.
- Temperatura del agua controlada por termostato: 30 - 100°C.
- Asas laterales aislantes del calor.
- No son válidos para calentar otros líquidos diferentes al agua.

CARACTERÍSTICAS	CA-10L	CA-20L	CA-30L
Capacidad (litros)	10	20	30
Potencia (W)	2.000	2.500	3.000
Dimensiones (cm)	Ø 23 x 41	Ø 26 x 52	Ø 35 x 42
Peso neto (Kg)	3,3	4,3	5,1



CA-10L



DISPENSADOR DE LECHE DL-10L

DISPENSADOR DE LECHE DL-10L		P.V.P.
7660100	DL-10L	180 €

Características generales:

- Complemento ideal para el catering.
- Fabricado enteramente en acero inoxidable 18/8 y 18/4.
- Acabado exterior con pulido brillo espejo.
- Diseñado para mantener una gran estabilidad, incluso cuando se acciona la llave del grifo para servir la leche.
- Dispone de una bandeja en la base para recoger el líquido derramado.
- Fácilmente desmontable, facilitando al máximo el mantenimiento y la limpieza.
- Capacidad: 10 litros.
- Dimensiones: 305 x 250 x 520 mm.



DL-10L

DISPENSADOR DE ZUMOS DZ-8L

DISPENSADOR DE ZUMOS DZ-8L		P.V.P.
7660200	DZ-8L	150 €

Características generales:

- El grifo está fabricado en acero inoxidable 18/10 y el tubo interior y la estructura en acero inoxidable 18/4.
- Cumple con certificaciones FDA y SGS.
- Acabado exterior con pulido brillo espejo.
- Dispone de un tubo interior en el que colocar cubitos de hielo para mantener el dispensador frío.
- Recipiente contenedor de zumo de plástico transparente que permite ver el nivel de líquido.
- Diseñado para mantener una gran estabilidad, incluso cuando se acciona la llave del grifo para servir el zumo.
- Dispone de una bandeja en la base para recoger el líquido derramado.
- Fácilmente desmontable, facilitando al máximo el mantenimiento y la limpieza.
- Capacidad: 8 litros.
- Dimensiones: 270 x 350 x 560 mm.



DZ-8L

DISPENSADOR DE CAFÉ CALENTADO CON ALCOHOL DC

DISPENSADOR DE CAFÉ DC-10L		P.V.P.
7660000	DC-10L - con depósito para alcohol	180 €

Características generales:

- Fabricado en acero inoxidable 18/8 y 18/4.
- Complemento ideal para el catering.
- Muy fácil de limpiar.
- Dispone debajo de la urna de un depósito de alcohol para mantener el café caliente.
- Capacidad: 10 litros.
- Dimensiones: 310 x 250 x 520 mm.
- Peso neto: 3,8 kg.



DC-10L

CHAFING DISHES CHD

CHAFING DISH CON TAPA EXTRAÍBLE CHD-TE		P.V.P.
7660300	CHD-TE - con depósito para alcohol	160 €

Características generales:

- Construcción en acero inoxidable, con estructura de 2,5 mm de grosor.
- En la parte inferior del recipiente hay dos depósitos para el calentamiento por medio de alcohol.
- Acabado exterior tipo espejo.
- Incluye una cubeta GN 1/1.

Modelo CHD-TE con tapa extraíble

- Capacidad: 9 litros.
- Dimensiones: 680 x 360 x 415 mm.



CHD-TE

CHAFING DISH CON TAPA BASCULANTE CHB-TB		P.V.P.
7660310	CHD-TB - con depósito para alcohol	175 €

Características generales:

- Construcción en acero inoxidable, con estructura de 2,5 mm de grosor.
- En la parte inferior del recipiente hay un depósito para el calentamiento por medio de alcohol.
- Acabado exterior tipo espejo.

Modelo CHD-TB con tapa basculante

- Capacidad: 9 litros.
- Dimensiones: Ø 500 x 430 mm.



CHD-TB

CARROS DE SERVICIO BALDAS INOXIDABLE



CS-8654/2



CS-8654/3



CS-8654/4

- Modelos con 2, 3 ó 4 estantes.
- Construidos en acero inoxidable 18/0.
- Estructura de tubo redondo.
- Estantes insonorizados y con superficies redondeadas e insonorizadas. Chapa de 0,8 mm.
- Dimensiones de la balda: 830 x 500 mm.
- Capacidad de carga de cada estante: 60 Kg.
- Provistos de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dimensiones CS-8654/2: 860 x 540 x 940 mm.
- Dimensiones CS-8654/3: 860 x 540 x 940 mm.
- Dimensiones CS-8654/4: 860 x 540 x 1260 mm.

CARROS DE SERVICIO		P.V.P.
7650000	CS-8654/2 - con 2 estantes	134 €
7650010	CS-8654/3 - con 3 estantes	155 €
7650015	CS-8654/4 - con 4 estantes	197 €

CARRO RECOGIDA DE ROPA PLEGABLE CRR-7070



CRR-7070



Detalle enganche rápido cesto



Carro plegado

- Cesto de lona fácilmente extraíble.
- Estructura plegable.
- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Estructura de tubo redondo.
- Provisto de 4 ruedas de pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dimensiones: 770 x 730 x 1050 mm.

CARRO DE ROPA PLEGABLE CR-7070		P.V.P.
7650150	CRR-7070	199 €

CARRO RECOGIDA DE ROPA CRR-9060



CRR-9060



Detalle enganche rápido cesto

- Cesto de lona fácilmente extraíble.
- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Estructura de tubo redondo.
- Provisto de 4 ruedas de pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dimensiones: 970 x 630 x 1000 mm.

CARRO RECOGIDA DE ROPA CRR-9060		P.V.P.
7650160	CRR-9060	199 €



CSP-8144/3

- Construido en aleación de aluminio y con baldas de plástico.
- Modelo con 3 estantes.
- Estructura de tubo redondo.
- Dos asas para facilitar el movimiento en ambos sentidos.
- Capacidad de carga de cada balda: 60 Kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma pivotantes.
- Dimensiones de la balda: 630 x 430 mm.
- Dimensiones: 810 x 440 x 910 mm.

CARRO DE SERVICIO BALDAS DE PLÁSTICO		P.V.P.
7650040	CSP-8144/3 - con 3 estantes	99 €



CSP-10250/3

- Construido en aleación de aluminio y con baldas de plástico.
- Modelo con 3 estantes.
- Estructura de tubo redondo.
- Dos asas para facilitar el movimiento en ambos sentidos.
- Capacidad de carga de cada estante: 70 Kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma pivotantes.
- Dimensiones de la balda: 795 x 505 mm.
- Dimensiones: 1020 x 500 x 960 mm.

CARRO DE SERVICIO BALDAS DE PLÁSTICO		P.V.P.
7650060	CSP-10250/3 - con 3 estantes	134 €

CARRO DE RECOGIDA



CR-9550/2

- Construido en acero inoxidable 18/0.
- Estructura de tubo cuadrado.
- Dos estantes embutidos con superficies redondeadas e insonorizadas.
- Chapa de 0,8 mm.
- Capacidad de carga de cada estante: 60 Kg.
- Provisto de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dimensiones de la balda: 890 x 490 mm.
- Dimensiones: 950 x 500 x 950 mm.

CARRO DE RECOGIDA DE TUBO CUADRADO		P.V.P.
7650100	CR-9550/2 - con 2 estantes	170 €

CARRO DE BEBIDAS



CV-9550/2

- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Estructura de tubo cuadrado.
- Estantes embutidos con superficies redondeadas e insonorizadas.
- Chapa de 0,8 mm.
- Capacidad de carga de cada estante: 60 Kg.
- Provisto de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dimensiones de la balda: 900 x 500 mm.
- Dimensiones: 950 x 500 x 950 mm.

CARRO DE BEBIDAS DE TUBO CUADRADO		P.V.P.
7650200	CV-9550/2 - con 2 estantes	155 €

CARROS PLATAFORMA

CARRO PLATAFORMA FIJO



CP-9055/F

- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo redondo Ø 32 mm y chapa de 1,2 mm.
- Capacidad de carga: 150 kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma, 2 de ellas pivotantes.
- Dimensiones de la plataforma: 900 x 550 mm.
- Dimensiones: 900 x 550 x 870 mm.

CARRO PLATAFORMA DE TUBO REDONDO		P.V.P.
7650300	CP-9055/F - fijo	247 €

CARRO PLATAFORMA PLEGABLE



CP-8252/P

- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Asa plegable.
- Tubo redondo Ø 25 mm y chapa de 1,2 mm.
- Capacidad de carga 150 kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma, 2 de ellas pivotantes.
- Dimensiones de la plataforma: 820 x 520 mm.
- Dimensiones: 820 x 520 x 970 mm.

CARRO PLATAFORMA PLEGABLE		P.V.P.
7650350	CP-8252/P - plegable	155 €



CB-15GN1/1



CB-32GN1/1

- Carros bandejeros con guías para bandejas gastronorm.
- Pueden transportar bandejas GN1/1, GN1/2 y GN1/3.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo cuadrado de 0,9 mm de espesor y chapa de las guías de 0,8 mm.
- Provisos de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Disponen de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Dimensiones CB-6GN1/1: 380 x 550 x 1000 mm.
- Dimensiones CB-15GN1/1: 380 x 550 x 1735 mm.
- Dimensiones CB-32GN1/1: 740 x 550 x 1735 mm.



Posibilidad de utilizar distintos tamaños de cubetas

CARROS BANDEJEROS GASTRONORM GN1/1, 1/2 Y 1/3		P.V.P.
7650400	CB-6GN1/1 para 6 bandejas GN1/1	144 €
7650420	CB-15GN1/1 para 15 bandejas GN1/1	230 €
7650440	CB-32GN1/1 para 32 bandejas GN1/1	361 €

Nº MÁXIMO DE CUBETAS POR CARRO	CB-6GN1/1	CB-15GN1/1	CB-32GN1/1
GN1/1x20, GN1/1x40 y GN1/1x65	6	15	32
GN1/1x100 y GN1/1x150	3	8	16
GN1/1x200	2	5	12
GN1/2x20, GN1/2x40 y GN1/2x65	12	30	64
GN1/2x100 y GN1/2x150	6	16	32
GN1/2x200	4	10	24
GN1/3x20, GN1/3x40 y GN1/x65	18	45	96
GN1/3x100 y GN1/3x150	9	24	48
GN1/3x200	6	15	36

CARROS BANDEJEROS GASTRONORM GN2/1 Y GN1/1



CB-15GN2/1

Posibilidad de utilizar distintos tamaños de cubetas

- Carros bandejeros con guías para bandejas gastronorm.
- Pueden transportar bandejas GN2/1 y GN1/1.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo cuadrado de 0,9 mm de espesor y chapa de las guías de 0,8 mm.
- Provistos de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Disponen de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Dimensiones CB-6GN2/1: 590 x 670 x 1000 mm.
- Dimensiones CB-15GN2/1: 590 x 670 x 1735 mm.



CARROS BANDEJEROS GASTRONORM GN2/1 Y GN1/1		P.V.P.
7650410	CB-6GN2/1 para 6 bandejas GN2/1	232 €
7650430	CB-15GN2/1 para 15 bandejas GN2/1	361 €

Nº MÁXIMO DE CUBETAS POR CARRO	CB-6GN2/1	CB-15GN2/1
GN2/1x20, GN2/1x40 y GN2/1x65	6	15
GN2/1x100 y GN2/1x150	3	8
GN2/1x200	2	5
GN1/1x20, GN1/1x40 y GN1/1x65	12	30
GN1/1x100 y GN1/1x150	6	16
GN1/1x200	4	10

CARROS BANDEJEROS PANADERÍA

- Carros bandejeros con guías para bandejas de panadería y pastelería.
- Para transportar bandejas de 600 x 400 mm.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo cuadrado de 0,9 mm de espesor y chapa de las guías de 1,2 mm.
- Provistos de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Disponen de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Dimensiones: CB-156040: 470 x 620 x 1735 mm.
- Dimensiones: CB-306040: 670 x 820 x 1735 mm.

CARROS BANDEJEROS PANADERÍA Y PASTELERÍA		P.V.P.
7650450	CB-156040 para 15 bandejas 600 x 400 mm	260 €
7650460	CB-306040 para 30 bandejas 600 x 400 mm	458 €



CB-156040



EP-304L-1200

- Estanterías de 4 estantes, especialmente diseñadas para mantener firmes y estabilizados los estantes.
- Patas regulables.
- Fáciles de montar y desmontar, están equipadas con todos los accesorios e instrucciones de montaje.
- Fabricadas enteramente en acero inoxidable de alta calidad.
- Dimensiones: 1200 x 500 x 1550 mm ó 1500 x 500 x 1550 mm.

Dos materiales diferentes: AISI 201 y AISI 304

- EP201: material AISI 201 de 1,0 mm de espesor. Capacidad de carga de 100 kg por estante; 400 kg en total.
- EP304: material AISI 304 de 1,2 mm de espesor. Capacidad de carga de 120 kg por estante; 480 kg en total.

Dos series diferentes:

- Estantes de tubo (serie T).
- Estantes de chapa lisa (serie L).

ACERO INOXIDABLE AISI 201 - 1,0 mm

SERIE EP201T - ESTANTES DE TUBO		P.V.P.
7650611	EP201T-1500 - 1500 x 500 x 1550 x 1,0 mm	415 €



EP-304T-1200



Detalle del montaje del estante superior (a la izquierda) y del inferior (a la derecha)

ACERO INOXIDABLE AISI 304 - 1,2 mm

SERIE EP304L - ESTANTES DE CHAPA LISA		P.V.P.
7650605	EP304L-1200 - 1200 x 500 x 1550 x 1,2 mm	535 €
7650615	EP304L-1500 - 1500 x 500 x 1550 x 1,2 mm	630 €

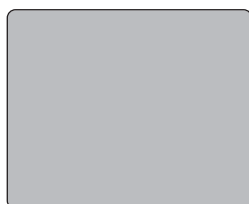
SERIE EP304T - ESTANTES DE TUBO		P.V.P.
7650606	EP304T-1200 - 1200 x 500 x 1550 x 1,2 mm	560 €
7650616	EP304T-1500 - 1500 x 500 x 1550 x 1,2 mm	655 €



ACERO INOXIDABLE 18/10 (304)

ACERO INOXIDABLE 201

GN2/1 = 650 x 530 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7521020	20 mm	1,0 mm	50,20 €
7521040	40 mm	0,8 mm	51,70 €
7521065	65 mm	0,8 mm	56,90 €
7521100	100 mm	0,8 mm	64,40 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7421065	65 mm	0,8 mm	29,80 €
7421100	100 mm	0,8 mm	36,80 €
7421150	150 mm	0,8 mm	48,60 €
7421200	200 mm	0,8 mm	62,40 €

GN1/1 = 325 x 530 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7511020	20 mm	0,8 mm	20,10 €
7511040	40 mm	0,8 mm	23,80 €
7511065	65 mm	0,8 mm	26,30 €
7511100	100 mm	0,8 mm	37,50 €
7511150	150 mm	0,8 mm	46,30 €
7511200	200 mm	0,8 mm	52,20 €
7511000	Tapa	0,8 mm	22,40 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7411020	20 mm	0,8 mm	10,10 €
7411040	40 mm	0,8 mm	12,30 €
7411065	65 mm	0,8 mm	12,70 €
7411100	100 mm	0,7 mm	17,70 €
7411150	150 mm	0,8 mm	23,80 €
7411200	200 mm	0,8 mm	36,10 €
7411000	Tapa	0,8 mm	10,10 €

GN2/3 = 325 x 354 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7523020	20 mm	0,8 mm	16,10 €
7523040	40 mm	0,8 mm	17,90 €
7523065	65 mm	0,8 mm	19,50 €
7523100	100 mm	0,8 mm	23,60 €
7523150	150 mm	0,8 mm	35,40 €
7523200	200 mm	0,8 mm	46,10 €
7523000	Tapa	0,8 mm	14,40 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7423020	20 mm	0,8 mm	8,10 €
7423040	40 mm	0,8 mm	9,70 €
7423065	65 mm	0,8 mm	10,60 €
7423100	100 mm	0,8 mm	15,00 €
7423150	150 mm	0,8 mm	18,40 €
7423000	Tapa	0,8 mm	8,00 €

ACERO INOXIDABLE 18/10 (304)

ACERO INOXIDABLE 201

GN1/2 = 325 x 265 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7512020	20 mm	0,8 mm	12,40 €
7512040	40 mm	0,8 mm	13,90 €
7512065	65 mm	0,8 mm	16,70 €
7512100	100 mm	0,8 mm	20,10 €
7512150	150 mm	0,8 mm	27,70 €
7512200	200 mm	0,8 mm	41,10 €
7512000	Tapa	0,8 mm	11,80 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7412020	20 mm	0,8 mm	6,50 €
7412040	40 mm	0,8 mm	8,10 €
7412065	65 mm	0,8 mm	8,50 €
7412100	100 mm	0,8 mm	10,90 €
7412150	150 mm	0,8 mm	16,40 €
7412200	200 mm	0,8 mm	31,80 €
7412000	Tapa	0,8 mm	6,50 €

GN1/3 = 325 x 176 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7513020	20 mm	0,8 mm	9,20 €
7513040	40 mm	0,8 mm	12,70 €
7513065	65 mm	0,8 mm	13,70 €
7513100	100 mm	0,8 mm	17,00 €
7513150	150 mm	0,8 mm	22,10 €
7513200	200 mm	0,8 mm	29,10 €
7513000	Tapa	0,8 mm	7,50 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7413020	20 mm	0,8 mm	5,10 €
7413040	40 mm	0,6 mm	5,80 €
7413065	65 mm	0,8 mm	6,70 €
7413100	100 mm	0,8 mm	8,80 €
7413150	150 mm	0,8 mm	13,50 €
7413200	200 mm	0,8 mm	20,50 €
7413000	Tapa	0,8 mm	4,40 €

GN1/4 = 265 x 162 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7514065	65 mm	0,7 mm	8,60 €
7514100	100 mm	0,7 mm	12,60 €
7514150	150 mm	0,7 mm	19,50 €
7514200	200 mm	0,8 mm	24,20 €
7514000	Tapa	0,7 mm	6,50 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7414020	20 mm	0,6 mm	3,90 €
7414040	40 mm	0,6 mm	4,60 €
7414065	65 mm	0,6 mm	5,00 €
7414100	100 mm	0,6 mm	6,10 €
7414150	150 mm	0,8 mm	11,30 €
7414200	200 mm	0,8 mm	18,30 €
7414000	Tapa	0,8 mm	3,90 €

GN1/6 = 176 x 162 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7516065	65 mm	0,7 mm	6,30 €
7516100	100 mm	0,7 mm	10,10 €
7516150	150 mm	0,7 mm	15,90 €
7516000	Tapa	0,7 mm	4,80 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7416065	65 mm	0,6 mm	3,80 €
7416100	100 mm	0,6 mm	5,40 €
7416150	150 mm	0,8 mm	8,80 €
7416200	200 mm	0,8 mm	17,20 €
7416000	Tapa	0,8 mm	3,30 €

GN1/9 = 176 x 108 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7519065	65 mm	0,7 mm	6,60 €
7519100	100 mm	0,7 mm	9,80 €
7519000	Tapa	0,7 mm	3,60 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7419065	65 mm	0,6 mm	3,20 €
7419100	100 mm	0,6 mm	5,30 €
7419150	150 mm	0,8 mm	8,70 €
7419000	Tapa	0,8 mm	3,10 €

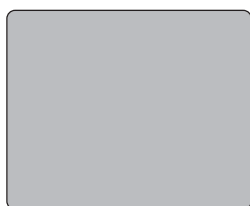
CUBETAS PERFORADAS



ACERO INOXIDABLE 18/10 (304)

ACERO INOXIDABLE 201

GN2/1 = 650 x 530 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7421021	20 mm	0,8 mm	29,80 €
7421041	40 mm	0,8 mm	31,40 €
7421066	65 mm	0,8 mm	34,50 €
7421101	100 mm	0,8 mm	41,30 €

GN1/1 = 325 x 530 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7411021	20 mm	0,8 mm	14,50 €
7411041	40 mm	0,8 mm	16,90 €
7411066	65 mm	0,8 mm	17,20 €
7411101	100 mm	0,8 mm	21,60 €
7411151	150 mm	0,8 mm	27,10 €

GN1/2 = 325 x 265 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7412021	20 mm	0,8 mm	9,40 €
7412041	40 mm	0,8 mm	10,70 €
7412066	65 mm	0,8 mm	11,00 €
7412101	100 mm	0,8 mm	14,10 €
7412151	150 mm	0,8 mm	18,50 €

CONDICIONES GENERALES DE VENTA EN ESPAÑA (EXCEPTO BALEARES)

Pedidos

Los pedidos deben ser cursados por escrito vía fax (948625113) o por correo electrónico (e-mail: info@irimar.com), indicándose el código de producto y la descripción del mismo.

Recepción de la mercancía y reclamaciones

El cliente deberá verificar el estado en que el transportista le entrega la mercancía, para, en su caso, formalizar la reclamación correspondiente.

Los daños causados durante el embarque y el tránsito (daños visibles y no visibles) son responsabilidad del transportista.

Muy importante: La reclamación de roturas y/o desperfectos aparentes se debe hacer constar en el momento de la entrega de la mercancía en el albarán del transportista. No es válido con indicar "Pendiente de revisión" sino que hay que especificar "Mercancía golpeada". Para la reclamación de los daños ocultos se disponen de 24 horas a contar desde el momento de la recepción de la mercancía, y se deberá de realizar por escrito a info@irimar.com. Es imprescindible conservar el embalaje original.

Precios

Esta tarifa anula todas las anteriores.

La validez de esta tarifa terminará el 31 de Agosto de 2020 (o en fechas anteriores caso de edición de una nueva).

Condiciones y forma de pago

El pago será por transferencia anticipada, salvo que se conceda crédito al comprador, en cuyo caso se hará efectivo en el plazo expresamente estipulado.

Portes y plazos de entrega

Los envíos por importe neto superior a 500 € se expedirán a PORTES PAGADOS dentro de la Península Ibérica (a excepción de Portugal y Gibraltar). Si el importe neto es inferior a la cifra indicada, los portes se cargarán en factura.

Una vez cargada la mercancía, al estar el tránsito y la entrega del pedido en manos exclusivamente del transportista, IRIMARTEK, S.A. no se compromete a dar plazos de entrega exactos.

Los envíos a Portugal se expedirán a PORTES CARGADOS EN FACTURA, es decir, serán por cuenta del cliente.

Para Islas Canarias, consultar condiciones.

Devoluciones

Salvo autorización expresa de IRIMARTEK, S.A. no se aceptarán devoluciones de material. Si hubiera autorización, la mercancía se devolverá en el embalaje original y a porte pagado por el cliente. Del importe a devolver se descontará un 6% en concepto de gastos de recepción, test y embalajes. El porte de ida también se cargará en este caso. La devolución está supeditada a la correcta recepción del material. No se admitirán devoluciones una vez transcurridos 15 días desde la fecha de entrega en el almacén del cliente.

Garantía

La garantía cubre durante UN AÑO el recambio de todas las piezas con defectos de fabricación, excluyendo todo desperfecto causado por un mal uso del aparato, por una defectuosa instalación o por deficiencias producidas en las redes de alimentación del mismo (agua, electricidad, gas, etc.).

Los gastos en portes, embalajes u otros originados por el recambio gratuito de las piezas defectuosas serán a cargo del cliente.

IRIMARTEK, S. A. podrá solicitar del cliente el envío a fábrica de las piezas sustituidas en garantía, al objeto de estudiar las posibles causas del prematuro deterioro de las mismas.

Otras condiciones

Los Precios de Venta al Público (P.V.P.) de la presente tarifa son orientativos, y en ningún caso incluyen el I.V.A.

La venta se realizará con reserva de dominio hasta el pago total del importe correspondiente.

Las medidas consignadas en el presente catálogo se dan por este orden: ANCHO x FONDO x ALTO.

IRIMARTEK, S.A. se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, y sin previo aviso, las características técnicas y el diseño de los productos ofrecidos en el presente catálogo-tarifa.

REPRESENTANTES

REFRIMAK HOSTELERÍA, S.L.

Pol. Ind. Leguizamón, C/ Gorbela, 33
48450 ETXABARRI (BIZKAIA)
Tel: 944 262028 - Móvil: 629 354303
Fax: 944 263064
e-mail: refrimakhosteleria@gmail.com
País Vasco, Cantabria, La Rioja, Burgos

KALTE MAQUINARIA, S.L.

Pol. Ind. Noain Esquíroz - C/ Y, 3
31110 Noain (NAVARRA)
Móvil: 625 079927
Fax: 848 849246
e-mail: kalte@kalte.es
Navarra

FRIMACOVA HOSTELERIA, S.L.

C/Fontaneros, 2 - Pol.Ind. Pinares
28670 VILLAVICIOSA DE ODÓN
MADRID
Tel: 91 2799422 - Móvil: 676 229061
Fax: 91 2799093
e-mail: info@frimavar.com
Madrid, Toledo, Guadalajara, Ciudad Real

S.A.T. MADRID

COMERCIAL DEL MORAL

C/ Escandón, 8
28021 MADRID
Tel/Fax: 91 7955824
e-mail: comercialdelmoraljj@gmail.com

CRISTINA CARREIRA CASAS

C/ Camí de la Cornisa, 7
08304 MATARÓ
BARCELONA
Tel/Fax: 93 7906763
Móvil: 687 588134
e-mail: criscarreira@hotmail.com
Cataluña, Aragón, Andorra

S.A.T. BARCELONA

LUIS CABEZAS VARELA
C/ Murtra, 37 - Tienda
08032 BARCELONA
Tel/Fax: 93 4291500

DG DISTRIBUCIONES 2016, S.L.U

C/ Puerto Rico 2
06800 MÉRIDA
BADAJOZ
Móvil: 660215436 / 924 047337
e-mail: info@dgdistribuciones.es
Extremadura

ARDEA ISLAND, S. L.

RUFINO MORO

Avda. Cardenal Cisneros, 34 - 7ºB
34004 PALENCIA
Fax: 979 712038
Móvil: 657 886984
e-mail: ardeaisland@hotmail.com
Valladolid, León, Zamora, Ávila, Salamanca, Palencia, Segovia, Soria, Asturias

JOSÉ MANUEL BALAY

Avda. Alcalde M. Platas Varela, 158 bajo
15141 VILLARRODÍS - ARTEIXO
A CORUÑA
Móvil: 687 967073 / 648 222128
e-mail: representaciones@jmbalay.com
Pontevedra, A Coruña, Ourense, Lugo

JUAN NOGUERA

Móvil: 615 870940
e-mail: juan_nogueragarcia@yahoo.es
Sevilla, Huelva, Cádiz, Córdoba

Mª JOSÉ ROGRÍGUEZ LOSADA

C/ Ignacio Pérez García, 30 - Puerta 2
38270 Valle de Guerra - La Laguna
SANTA CRUZ DE TENERIFE
Tel: 922 540545 - Móvil: 609 197779
e-mail: mjlosada@msn.com
Santa Cruz de Tenerife

DIEXVA, S. A.

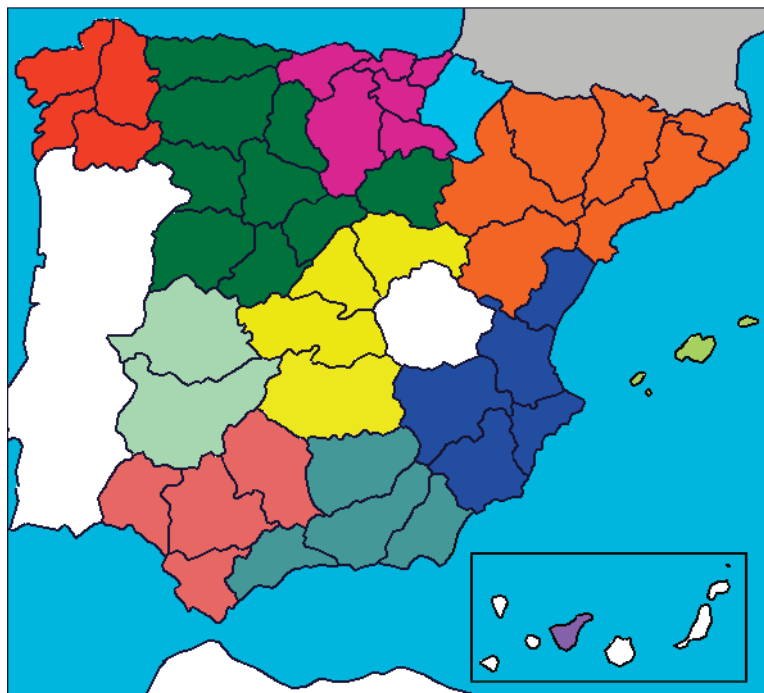
Pol. Ind. Nou de Octubre
C/ José Domínguez, 18
46930 QUART DE POBLET
VALENCIA
Tel: 963 423666
Fax: 963 417712
e-mail: comercial@diexva.com
www.diexva.com
Valencia, Castellón, Alicante, Albacete, Murcia

IRIMARTEK, S.A.

Pol. Ind. Alkaiaga, C/ Ziobi, 5-7
31789 LESAKA
NAVARRA
Tel: 948 625461; 948625204
Fax: 948 625113
e-mail: info@irimar.com
www.irimar.com
Islas Baleares

MANUEL GARCÍA JIMÉNEZ

C/ Rubén Darío, 1 - Local 5
18140 LA ZUBIA
GRANADA
Tel/Fax: 958 590701
Móvil: 658 973213
e-mail: ac.manuelgarcia@hotmail.com
Málaga, Granada, Jaén, Almería



IRIMARTEK, S. A.

Polígono Industrial Alkaiaga - C/ Ziobi, 3-5
31789 LESAKA (NAVARRA)
Tel: + 34 948 625461 / 948 625204
Fax: + 34 948 625113
e-mail: info@irimar.com
www.irimar.com