



+ 34 615 56 53 34  
info@paulinoxhosteleria.com  
paulinoxhosteleria.com

## AVISO IMPORTANTE

En este catálogo encontrará todos los productos de este fabricante: [ABC Hostelería](#)

- Envío gratuito a partir de 500€
- Los precios que encontrará en este catálogo no tienen aplicado ningún descuento/promoción
- Para realizar el pedido de estos productos y poder obtener el presupuesto con los descuentos y promociones aplicadas, debe ponerse en contacto con nosotros a través de WhatsApp: +34 615 56 53 34, **adjuntando imagen del producto o su número de referencia**
- Los precios que verá en el catálogo no incluyen el IVA



# ABC

MAQUINARIA HOSTELERÍA

03  
CATÁLOGO  
2024





## Innovación en Hostelería

Soluciones Profesionales para tu Negocio

En ABC MAQUINARIA HOSTELERIA

Tenemos como objetivo principal desde nuestra fundación en 2014, ofrecer productos de alta calidad a un precio muy competitivo. Es por esto que nos complace presentarle nuestro catálogo 03 donde hemos incluido una amplia variedad de maquinaria para hostelería y alimentación de primer nivel a precios muy reducidos.

Este catálogo no hubiera sido posible sin la estimable colaboración de nuestros distribuidores e igualmente seguimos abiertos a todo tipo de sugerencias que puedan ayudarnos a seguir creciendo con el fin de poder cubrir todas las necesidades de nuestro clientes.

**restoitalia**  
KITCHEN EQUIPMENT MANUFACTURERS

**CGT**

**marcfi**

**fimar**  
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

**TECNODOM**

**restoitalia**

**Livizzini**

**eurobil36**

**NOAW**

**ecr sampos**

**CARPIGIANI HORECA**

**Conill**

**Conill**



|           |   |            |
|-----------|---|------------|
| <b>01</b> | <b>CORTADORAS</b>                                 | <b>7</b>   |
|           | · Cortadoras de Volante                           | 8          |
|           | · Cortadoras de Transmisión por Correa            | 12         |
|           | · Cortadoras de Transmisión por Engranajes        | 14         |
|           | · Cortadoras de Transmisión por Correa verticales | 16         |
| <b>02</b> | <b>PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENVASADO</b>        | <b>19</b>  |
|           | · Picadoras de carne                              | 20         |
|           | · Sierra de huesos                                | 21         |
|           | · Ablandador de carne                             | 22         |
|           | · Prensa hamburguesas                             | 23         |
|           | · Envolvedora                                     | 24         |
|           | · Termoselladoras                                 | 25         |
|           | · Envasadoras al vacío                            | 26         |
| <b>03</b> | <b>FRÍO COMERCIAL Y ABATIDORES</b>                | <b>31</b>  |
|           | · Vitrinas  | 32         |
|           | · Mesas frías                                     | 34         |
|           | · Armarios  | 36         |
|           | - Armarios snack                                  |            |
|           | - Armarios Refrigerados ABS                       |            |
|           | - Armarios de exposición                          |            |
|           | · Gama Subzero                                    | 42         |
|           | · Botelleros                                      | 44         |
|           | · Arcones   | 46         |
|           | · Vinotecas                                       | 49         |
|           | · Abatidores                                      | 50         |
| <b>04</b> | <b>HORNOS Y MICROONDAS</b>                        | <b>53</b>  |
|           | · Microondas                                      | 54         |
|           | · Hornos de convección                            | 56         |
|           | · Hornos de convección mixtos                     | 58         |
|           | · Hornos de convección con autolavado             | 60         |
| <b>05</b> | <b>PIZZERÍA</b>                                   | <b>65</b>  |
|           | · Hornos pizza                                    | 66         |
|           | · Hornos Gratos                                   | 68         |
|           | · Amasadoras                                      | 70         |
|           | · Laminadoras                                     | 71         |
|           | · Complementos                                    | 72         |
| <b>06</b> | <b>LAVADO DE VAJILLA</b>                          | <b>77</b>  |
|           | · Lavavasos                                       | 80         |
|           | · Lavavajillas                                    | 80         |
|           | · Lavavajillas capota                             | 81         |
| <b>07</b> | <b>CHURRERÍA-CAFETERÍA-SNACK-BAR</b>              | <b>83</b>  |
|           | · Fogones de churros                              | 84         |
|           | · Dosificadoras                                   | 86         |
|           | · Complementos                                    | 87         |
|           | · Termos de leche                                 | 88         |
|           | · Montadora de nata                               | 89         |
|           | · Chocolateras                                    | 90         |
|           | · Gófreras y creperas                             | 92         |
|           | · Exprimidores                                    | 94         |
|           | · Molinillos de café                              | 96         |
|           | · Máquina de perritos                             | 97         |
|           | · Trituradoras                                    | 98         |
| <b>08</b> | <b>REGISTRADORAS Y BALANZAS</b>                   | <b>101</b> |
|           | · Registradoras                                   | 102        |
|           | · Balanzas  | 104        |





# CORTADORAS

# 01

Todas nuestras cortadoras de fiambre están fabricadas en Italia con los máximos estándares de calidad.

- Cortadoras de Volante
- Cortadoras de Transmisión por Correa
- Cortadoras de Transmisión por Engranajes
- Cortadoras para carne

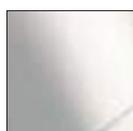
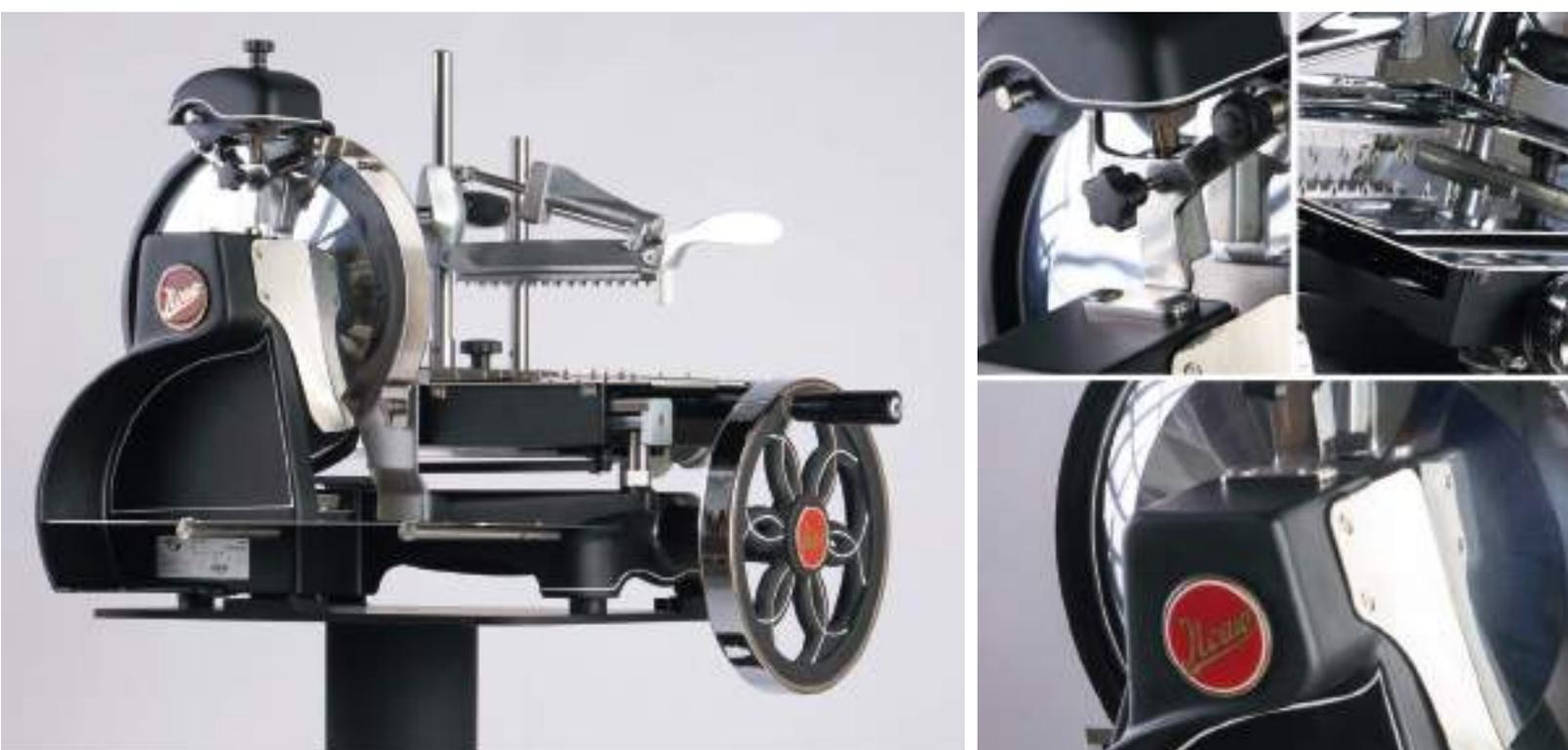


## CORTADORAS DE VOLANTE MANUAL DE ESTILO VINTAGE

### Descripción

- Está especialmente indicada para el corte preciso de todo tipo de fiambres, especialmente de jamón.
- Su lenta cadencia de corte impide que el jamón desprenda su aroma y sabor durante el proceso de corte.
- Construida íntegramente en aluminio y acero, y diseñada para facilitar su limpieza.

### 300K - 330K



Incremento pintura  
mate/cromo

PEANA



### Especificaciones técnicas:

| Modelo          | 300K            | 330K            |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| Dimensión*      | 57 x 79 x 52 cm | 58 x 81 x 54 cm |
| Ø Lama          | 300 mm          | 330 mm          |
| Recorrido carro | 25,5 cm         | 28 cm           |
| Regulador corte | 0 – 1,5 mm      | 0 – 1,5 mm      |
| Capacidad corte | 21 x 24 cm      | 22 x 24 cm      |
| Peso            | 44,5 kg         | 47 kg           |

\* Ancho x Fondo x Alto

300L



**Especificaciones técnicas:**

| Modelo          | 300L            | Mesa Vintage    |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| Dimensión       | 57 x 79 x 52 cm | 66 x 55 x 86 cm |
| Ø Lama          | 300 mm          |                 |
| Recorrido carro | 25,5 cm         |                 |
| Regulador corte | 0 – 1,5 mm      |                 |
| Capacidad corte | 21 x 24 cm      |                 |
| Peso            | 44,5 kg         | 40 kg           |



250/21H



**Especificaciones técnicas:**

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| <b>Modelo</b>   | <b>250/21</b>   |
| Dimensiones     | 42 x 25 x 51 cm |
| Ø Lama          | 250 mm          |
| Recorrido carro | 23 cm           |
| Regulador corte | 0 – 15 mm       |
| Capacidad corte | 18 x 21 cm      |
| Peso            | 29 kg           |

300/10H



**PEANA**

Ø 60 x 79 cm



**Especificaciones técnicas:**

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| Modelo          | <b>300/10H</b>  |
| Dimensiones*    | 55 x 78 x 56 cm |
| Ø Lama          | 300 mm          |
| Recorrido carro | 25,5 cm         |
| Regulador corte | 0 – 15 mm       |
| Capacidad corte | 21 x 24 cm      |
| Peso            | 44,5 kg         |



## CORTADORAS DE TRANSMISIÓN POR CORREA

### Descripción

#### Gama SA - GSA

- Cortadora de fiambres construida íntegramente en aluminio anodizado.
- Dotada de un carro con gran capacidad de corte y máxima potencia en transmisión por correa.

### Especificaciones técnicas:

| Modelo             | 220-SA             | 250-GSA            | 275-GSA            | 300-GSA            |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Potencia           | 0,154 Kw           | 0,154 Kw           | 0,176 Kw           | 187 k W            |
| Regulación corte   | 0 – 14 mm          |
| Longitud carro     | 21 cm              | 24 cm              | 24 cm              | 24 cm              |
| Medida de la base  | 385 x 255 mm       | 450 x 320 mm       | 450 x 320 mm       | 450 x 320 mm       |
| Capacidad de corte | 210 x 145 ø 150 mm | 230 x 190 ø 170 mm | 230 x 180 ø 200 mm | 235 x 220 ø 220 mm |

\* Para ver medidas, consultar pág. 17





**Descripción**

**Gama GX**

- Gama de cortadoras GX de gran potencia y transmisión por correa.
- Dotada de una gran inclinación para obtener más capacidad de corte.
- Este modelo es ideal para cualquier tipo de local o supermercado.

**Especificaciones técnicas:**

| Modelo              | 275-GX             | 300-GX             | 350-GX             |
|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Potencia            | 0,180 Kw           | 0,242 Kw           | 0,242 Kw           |
| Regulación de corte | 0 – 12 mm          | 0 – 14 mm          | 0 – 14 mm          |
| Longitud de carro   | 23 cm              | 25 cm              | 28 cm              |
| Medida de la base   | 490 x 330 mm       | 550 x 380 mm       | 550 x 380 mm       |
| Capacidad de corte  | 240 x 185 ø 190 mm | 270 x 215 ø 215 mm | 270 x 265 ø 240 mm |

\* Para ver medidas, consultar pág. 17



## CORTADORAS DE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES



### Descripción

#### Gama GI CL

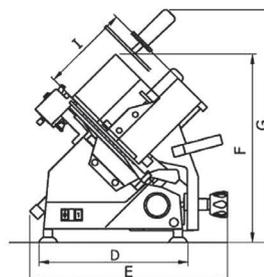
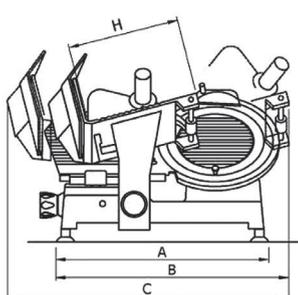
- Base más grande respecto a las cortadoras de la misma categoría permitiendo más recorrido del carro.
- Especialmente indicada para gran producción.



### Especificaciones técnicas:

| Modelo              | 300-GI CL          | 350-GI CL          |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| Potencia            | 0,300 Kw           | 0,300 Kw           |
| Regulación de corte | 0 – 14 mm          | 0 – 14 mm          |
| Longitud de carro   | 305 mm             | 305 mm             |
| Medida de la base   | 600 x 400 mm       | 600 x 400 mm       |
| Capacidad de corte  | 300 x 220 ø 220 mm | 300 x 240 ø 240 mm |

\* Para ver medidas, consultar pág. 17



## CORTADORA DE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES AUTOMÁTICA

### Descripción

#### A350I-CL

- Ideal para hoteles y grandes superficies.
- Construida en aluminio anodizado y dotada de un carro largo para facilitar el corte de grandes piezas.
- Esta cortadora incorpora 2 motores, uno para la cuchilla y otro para el carro permitiendo su uso en modo manual o automático.

\* Incluye de serie un dispositivo cuentalonzas.



### Especificaciones técnicas:

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| <b>Modelo</b>       | <b>A350I-CL</b>    |
| Potencia            | 0,450 Kw           |
| Regulación de corte | 0 – 12 mm          |
| Longitud de carro   | 31 cm              |
| Medida de la base   | 600 x 400 mm       |
| Capacidad de corte  | 305 x 240 ø 240 mm |

\* Para ver medidas, consultar pág. 17





## CORTADORA DE TRANSMISIÓN POR CORREA VERTICALES

### Descripción

**Gama TC - Transmisión por correa**

**Gama TCI - Transmisión por engranajes**

- Cortadora vertical de transmisión por correa con doble plato particularmente indicada para cortar carne.
- Ideal para carnicerías y restaurantes.
- Disponible con disco de diámetro 300 y 350 mm.



### Especificaciones técnicas:

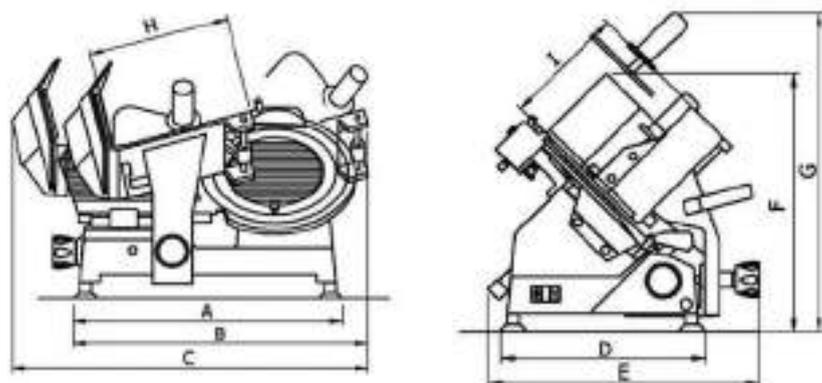
| Modelo             | 300-TC             | 350-TC             | 350-TCI  |
|--------------------|--------------------|--------------------|---|
| Potencia           | 0,242 Kw           | 0,370 Kw           | 0,370 Kw  |
| Regulación corte   | 0 – 12 mm          | 0 – 16 mm          | 0 – 16 mm   |
| Longitud carro     | 270 mm             | 330 mm             | 330 mm  |
| Medida de la base  | 550 x 380 mm       | 630 x 430 mm       | 630 x 430 mm  |
| Capacidad de corte | 270 x 220 ø 220 mm | 310 x 260 ø 260 mm | 310 x 200 ø 260 mm  |

\* Para ver medidas, consultar pág. X



### MESA

Medidas: 705 x 505 x 855 mm

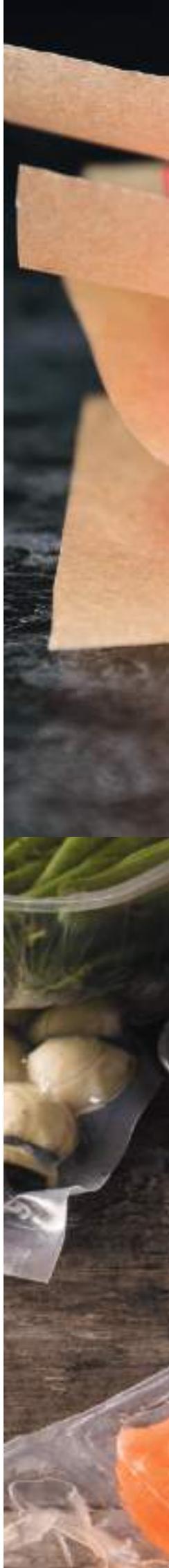

**Referencias:**

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| A | Distancia patas                      |
| B | Distancia de corte                   |
| C | Distancia inicio/fin recorrido carro |
| D | Distancia patas                      |
| E | Distancia de fondo                   |
| F | Altura                               |
| G | Distancia máxima altura              |
| H | Longitud carro                       |
| I | Fondo de carro                       |

**Medidas (en mm):**

| REF.                 | A   | B   | C    | D   | E   | F   | G   | H   | I   |
|----------------------|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| <b>Gama GSA - SA</b> |     |     |      |     |     |     |     |     |     |
| 220-SA               | 385 | 430 | 525  | 255 | 400 | 330 | 410 | 210 | 215 |
| 250                  | 450 | 500 | 640  | 320 | 530 | 390 | 510 | 245 | 210 |
| 275                  | 450 | 500 | 640  | 320 | 530 | 400 | 510 | 245 | 260 |
| 300 GSA              | 450 | 500 | 640  | 320 | 530 | 410 | 510 | 245 | 260 |
| <b>Gama GX</b>       |     |     |      |     |     |     |     |     |     |
| 275-GX               | 485 | 560 | 630  | 325 | 475 | 455 | 490 | 230 | 230 |
| 300-GX               | 550 | 585 | 680  | 380 | 560 | 520 | 550 | 250 | 290 |
| 350-GX               | 550 | 610 | 700  | 380 | 560 | 520 | 600 | 280 | 325 |
| <b>Gama GI CL</b>    |     |     |      |     |     |     |     |     |     |
| 300-GI CL            | 600 | 620 | 700  | 400 | 580 | 550 | 630 | 280 | 325 |
| 350-GI CL            | 600 | 620 | 700  | 400 | 580 | 550 | 630 | 280 | 325 |
| <b>A350I-CL</b>      | 600 | 900 | 1020 | 400 | 705 | 680 | 840 | 305 | 355 |
| <b>Gama TC/TCI</b>   |     |     |      |     |     |     |     |     |     |
| 300-TC               | 470 | 565 | 710  | 310 | 640 | 440 | 490 | 230 | 260 |
| 350-TC               | 630 | 750 | 890  | 430 | 730 | 560 | 650 | 330 | 400 |
| 350-TCI              | 630 | 750 | 890  | 430 | 730 | 560 | 650 | 330 | 400 |







# PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENVASADO

# 02

- Picadoras de carne
- Sierra de huesos
- Ablandador de carne
- Prensa hamburguesas
- Envolvedora
- Termoselladoras
- Envasadoras al vacío





## PICADORAS DE CARNE

### Descripción

#### GAMA TC - CGT

- Las picadoras de carne TC-CGT están diseñadas y construidas en Italia.
- Fabricadas íntegramente en acero inox (Grupo, Boca, Carcasa y Contenedor).
- Están dotadas de un motor reductor con engranajes de acero bañado en aceite y una matriz y cuchilla autoafilantes.
- Disponen de inversor de giro.

### Especificaciones técnicas:

| Modelo          | TC-CGT-12       | TC-CGT-22        | TC-CGT-32       | TC-CGT-32TRIF              |
|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|----------------------------|
| Potencia        | 1 HP / 0,75 Kw  | 1,5 HP / 1 ,2 Kw | 2,5 HP / 1,8 Kw | 3 HP / 2,2 Kw              |
| Producción      | 120 kg/h        | 250 kg/h         | 450 kg/h        | 500 kg/h                   |
| Dimensión total | 24 x 48 x 40 cm | 24 x 45 x 48 cm  | 26 x 53 x 52 cm | 26 x 53 x 52 cm            |
| Peso            | 23 kg           | 30 kg            | 41 kg           | 41 kg                      |
| Alimentación    | 220 V           | 220 V            | 220 V           | 220 V / 3+N<br>380 V / 3+N |





## SIERRA DE HUESOS

### Descripción

**SH-CGT-183-INOX**

**SH-CGT-246-INOX**

- Construidas íntegramente en acero inox
- Encimera con desplazador (solo en el modelo 246)
- Preparadas para uso intensivo e industrial.
- Medidas de corte de 27x21 cm en el modelo 183 y 32x28,5 cm en el modelo 246.
- Aptas para corte de producto fresco o congelado.
- Encimera en acero inox.
- Hoja de Acero templado especial.

### Especificaciones técnicas:

| Modelo          | SH-CGT-183-INOX | SH-CGT-246-INOX  |
|-----------------|-----------------|------------------|
| Potencia        | 1,5 HP / 1,2 Kw | 2 HP / 1,5 Kw    |
| Dimensión total | 61 x 50 x 95 cm | 81 x 76 x 170 cm |
| Medidas base    | 49 x 36 cm      | 71 x 65 cm       |
| Peso            | 60 kg           | 120 kg           |
| Alimentación    | 220 V           | 220 V            |



### MESA SH-CGT

Dimensiones: 51 x 51 x 66 cm / 15 kg



## ABLANDADOR DE CARNE

### Descripción

#### INT-GI/M

- El ablandador de carne INT-GI/M está especialmente indicado para elaborados y como herramienta perfecta para Residencias, Restaurantes, Supermercados ya que con un simple movimiento podrá ablandar o cortar en tiras de diferentes gruesos tanto carnes como pescados (calamares, etc. ).
- Completamente construido en Acero Inox, la unidad de corte y ablandado son aptas para el lavavajillas.



### Especificaciones técnicas:

| Modelo             | INT-GI/M        |
|--------------------|-----------------|
| Dimensiones        | 25 x 51 x 46 cm |
| Medidas de trabajo | 18 x 2 cm       |
| Peso               | 11 kg           |
| Medidas de corte   | 4-8-12-16-20 mm |





## PRENSA DE HAMBURGUESAS

### Descripción

#### HF-130

- Nuestro Prensa Hamburguesas HF130 está construido en Aluminio anodizado a excepción de las partes que están en contacto con la carne que están fabricadas en Acero Inox.

### Especificaciones técnicas:

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Modelo             | HF-130          |
| Dimensiones        | 28 x 22 x 30 cm |
| Medidas de trabajo | Ø 13 cm         |
| Peso               | 6,7 kg          |



HW-450



## ENVOLVEDORA DE FILM

### Especificaciones técnicas:

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| <b>Modelo</b>      | <b>HW-450</b>   |
| Dimensiones        | 56 x 60 x 14 cm |
| Medidas de trabajo | 45 cm           |
| Potencia           | 230 W           |
| Peso               | 7 kg            |

TB-40



## TERMOSELLADORA DE BOLSAS

### Descripción

#### TB-40

- Termoselladora modelo TB-40 para bolsas de hasta un máximo de 400mm.
- Su robustez la hacen ideal para su uso intensivo en supermercados o grandes superficies.

### Especificaciones técnicas:

|               |                  |
|---------------|------------------|
| <b>Modelo</b> | <b>TB-40</b>     |
| Dimensiones   | 56 x 9,5 x 17 cm |
| Potencia      | 470 W            |
| Peso          | 3 kg             |



## TERMOSELLADORAS

### Descripción

- Termoselladoras SV300 y SV400 para envasar barquetas de manera semiautomática.
- Gracias a estas termoselladoras podemos sellar de un modo totalmente higiénico productos en bandejas para mejorar notablemente su conservación y facilitar su transporte.

### SV-300



SV 133 x 96 mm

SV 193 x 138 mm

SV 180 x 180 mm

SV 195 x 260 mm

### Especificaciones técnicas:

| Modelo             | SV-300  | SV-400   |
|--------------------|---|--|
| Dimensiones        | 28 x 50 x 60 cm   | 40 x 50 x 60 cm  |
| Medidas de trabajo | 180 x 180 mm (SERIE)  | 1/2GN (SERIE)  |
|                    | <b>OPCIONAL</b><br>*138 x 96 mm<br>*193 x 138 mm<br>*195 x 260 mm | <b>OPCIONAL</b><br>*2 x 1 / 4GN<br>*2 x 180 x 180<br>*2 x 1 8/GN |
| Potencia           | 1200 W  | 600 W  |
| Peso               | 20 kg   | 29 kg  |



STAMPO GN 1/2  
265 x 320 mm

STAMPO GN 1/4  
265 x 160 mm

STAMPO GN 1/8  
160 x 130 mm

STAMPO GN x 2  
180 x 180 mm

### SV-400

## ENVASADORAS DE ASPIRACIÓN EXTERNA

### Descripción

- Envasadora de aspiración externa **para usar con bolsa gofrada.**
- De manejo muy simple y diseñada para ocupar el mínimo espacio.

### MINI-MINI 35



### MINI-BIG 45



### Especificaciones técnicas:

| Modelo          | MINI-MINI 35   | MINI-BIG 45    |
|-----------------|----------------|----------------|
| Barra soldante  | 35 cm          | 45 cm          |
| Bomba vacío     | 20/24LTmin     | 20/24LTmin     |
| Medida exterior | 37 x 26 x 13 H | 47 x 26 x 13 H |
| Peso            | 8 kg           | 10 kg          |
| Consumo         | 250 W          | 270 W          |



## ENVASADORAS DE VACÍO

### Descripción

- Envasadoras al vacío de gran rendimiento y calidad.
- Cuba embutida en acero inox de muy fácil limpieza.
- Panel digital con 18 niveles programables de sellado y regulación de vacío.
- Función de autolimpieza de bomba.

### MYCRA-25



### ÚNICA-40



### Especificaciones técnicas:

| Modelo          | MYCRA-25         | OPTIMA-35        | ÚNICA-40          | SUPREMA-45        |
|-----------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Barra soldante  | 25 cm            | 35 cm            | 40 cm             | 45 cm             |
| Medida cámara   | 26 x 30 x 12 H   | 36 x 40 x 19 H   | 40 x 43 x 20 H    | 50 x 46 x 20 H    |
| Bomba vacío     | 8 m <sup>3</sup> | 8 m <sup>3</sup> | 12 m <sup>3</sup> | 20 m <sup>3</sup> |
| Medida exterior | 36 x 42 x 37 H   | 46 x 52 x 42 H   | 51 x 56 x 45 H    | 56 x 61 x 45 H    |
| Peso            | 30 kg            | 40 kg            | 55 kg             | 60 kg             |
| Consumo         | 750 W            | 1000 W           | 1150 W            | 1150 W            |

## ENVASADORA AL VACÍO

### Descripción

#### BOXER DUO 45

La Boxer-Duo 45 es nuestro tope de gama en envasadoras. Dotada con sensor automático que autorregula el ciclo de vacío específico para líquidos, marinadas, etc. Incluye un programa de vacío suave para alimentos delicados y otro de extra vacío para alimentos que necesiten más tiempo de almacenaje.

- Vacío automático por sensor.
- 19 programas modificables y memorizables.
- Programa especial para marinado.
- Programa especial para líquidos.
- Barras soldantes por pistones.
- Autolimpieza de la bomba.
- Sellado más fuerte en dos etapas (bolsas con mayor grosor).
- Doble barra de soldadura de 45 cm accionada mediante pistones.



### Especificaciones técnicas:

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| Barra soldante  | 2 x 45 cm         |
| Medida cámara   | 50 x 46 x 22 H    |
| Bomba vacío     | 20 m <sup>3</sup> |
| Medida exterior | 60 x 58 x 45 H    |
| Peso            | 70 kg             |
| Consumo         | 1130 W            |









# FRÍO COMERCIAL Y ABATIDORES

# 03

- Vitrinas
- Mesas frías
- Armarios
  - Armarios snack
  - Armarios Refrigerados ABS
  - Armarios de exposición
- Gama Subzero
- Botelleros y Arcones
- Abatidores
- Vinotecas



## VITRINAS EXPOSITORAS DE ALIMENTOS

### Descripción

Nuestra gama de vitrinas expositoras para alimentación, están concebidas para la presentación de alimentos refrigerados entre -2°C y 2°C.

Gracias a su gran plano de exposición se consigue mostrar los alimentos de una manera limpia y clara resultando más atractivos para su venta.

Nuestras vitrinas son perfectas para cualquier punto de venta como pueden ser supermercados, cafeterías, pastelerías o áreas de servicio.

### Opción

- Estantes intermedio con iluminación.



- Cierre plexi.
- Plano de exposición en acero inox.
- Acabado opcionales sin incrementos.

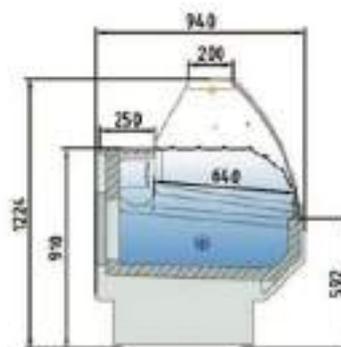


### Características principales

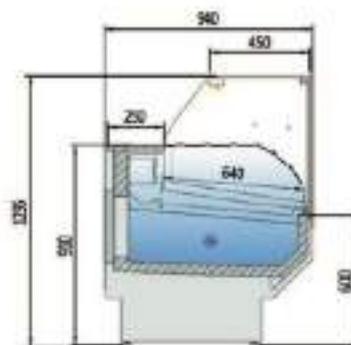
- Decoración total en gris Ral 7024. (Posibilidad de diferentes acabados bajo pedido).
- Cristal frontal templado y abatible.
- Interior en chapa de acero prepintada.
- Plano de exposición y protección del evaporador en chapa acabado epoxi.
- Costados de 30mm en ABS inyectado.
- Encimera en acero inox.
- Perfilera de aluminio lacado.
- Iluminación estándar LED en la encimera superior.
- Reserva refrigerada con puertas (hueco de 44x27cm).
- Evaporación estática.
- Control electrónico de temperatura.
- Desescarche automático.
- Refrigerante R-290 respetuoso con el medio ambiente.
- Clase climática 4 (30°C 55%hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.



VED-9-C-A



VED-9-RR-A



Especificaciones técnicas VED-9-C-A | VED-9-RR-A:

| Modelo   | Medidas exteriores   | Medidas plano de exposición | Capacidad de la reserva | Puertas de reserva | Potencia frigorífica | Consumo nominal |
|----------|----------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------------|----------------------|-----------------|
| VED-9-10 | 1025 x 940 x 1224 mm | 960 x 640 mm                | 299 L                   | 1                  | 483 W                | 823 W           |
| VED-9-13 | 1265 x 940 x 1224 mm | 1005 x 640 mm               | 376 L                   | 2                  | 572 W                | 881 W           |
| VED-9-15 | 1505 x 940 x 1224 mm | 1445 x 640 mm               | 452 L                   | 2                  | 781 W                | 1000 W          |
| VED-9-20 | 1985 x 940 x 1224 mm | 1925 x 640 mm               | 606 L                   | 3                  | 1098 W               | 1219 W          |
| VED-9-25 | 2465 x 940 x 1224 mm | 2405 x 640 mm               | 759 L                   | 4                  | 1284 W               | 1278 W          |
| VED-9-30 | 2945 x 940 x 1224 mm | 2885 x 640 mm               | 913 L                   | 4                  | 1299 W               | 1299 W          |

## MESAS FRÍAS

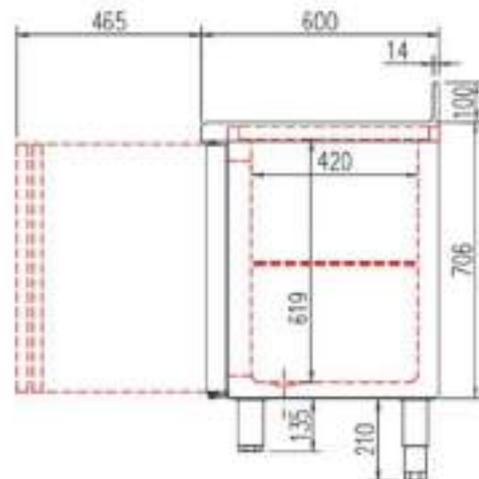
### Descripción

Nuestras mesas de refrigeración y congelación snack están diseñadas para facilitar su uso en el día a día. Incorporan puertas con sistema de cierre automático, fondo interior embutido para facilitar su limpieza así como la unidad condensadora extraíble para hacer mucho más fácil su mantenimiento.



### Características principales

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo y fondo.
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes interiores de alambre plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero regulables en altura 135-210 mm.
- Control digital de temperatura con desescarches optimizados y alarma por alta temperatura de condensación.
- Refrigerante R-290 respetuoso con el medio ambiente.





**Especificaciones técnicas:**

| Modelo               | MD-150-A            | MD-200-A            | MD-250-A            | MND-150-A           | MND-200-A           |
|----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Rango °C             | -2/+8 °C            | -2/+8 °C            | -2/+8 °C            | -20/-15 °C          | -20/-15 °C          |
| Medidas Ext.         | 1495 x 600 x 850 mm | 2020 x 600 x 850 mm | 2545 x 600 x 850 mm | 1495 x 600 x 850 mm | 2020 x 600 x 850 mm |
| Estantes (Incluidos) | 2                   | 3                   | 4                   | 2                   | 3                   |
| Capacidad            | 245 L               | 380 L               | 516 L               | 245 L               | 380 L               |
| Potencia Frigorífica | 502 W               | 502 W               | 845 W               | 606 W               | 606 W               |
| Consumo nominal      | 235 W               | 238 W               | 379 W               | 556 W               | 610 W               |

## ARMARIOS

- Armarios snack
- Armarios Refrigerados ABS
- Armarios de exposición

Con nuestra extensa gama de armarios snack en inox, con interior en ABS y de exposición, nos aseguramos poder cubrir cualquier necesidad tanto en la rama de alimentación como en hostelería. Todos nuestros armarios incluyen de serie termómetro digital de temperatura para poder cumplir así con la normativa vigente.

## ARMARIOS SNACK

### Descripción

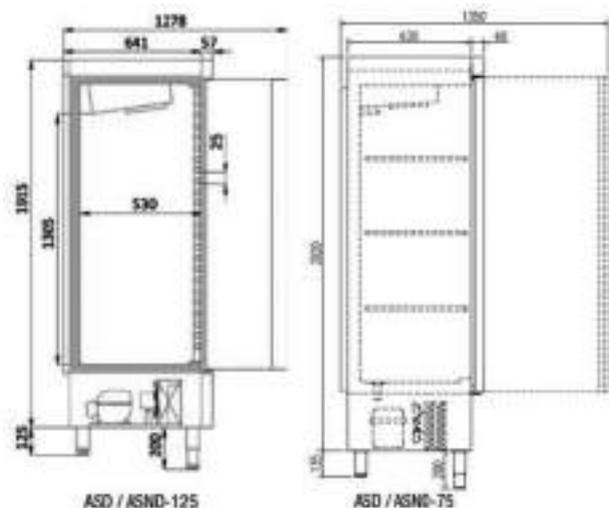
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo y fondo.
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas AISI-304 de apertura reversible (modelo 750), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes interiores en alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox ajustable en altura 135-210 mm.
- Unidad condensadora ventilada extraíble para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Evaporador con tiro forzado y recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Control digital de temperatura con descarches optimizados y alarma por alta temperatura de condensación.
- Refrigerante R-290

### Opciones:

- Kit de 4 ruedas (ASD/ASDN75).
- Kit de 5 ruedas (ASD/ASDN125).
- Parrillas adicionales.

ASD-75

ASD-125



**ASD-75**

**ASD-125**

**Especificaciones técnicas:**

| Modelo               | ASD-75-A            | ASD-125              | ASND-75             | ASND-125             |
|----------------------|---------------------|----------------------|---------------------|----------------------|
| Rango °C             | -2/+8 °C            | -2/+8 °C             | -20/-15 °C          | -20/-15 °C           |
| Medidas Ext.         | 660 x 2160 x 735 mm | 1250 x 2040 x 700 mm | 660 x 2160 x 735 mm | 1250 x 2040 x 700 mm |
| Estantes (Incluidos) | 3 GN2/1             | 6                    | 3 GN2/1             | 6                    |
| Capacidad            | 505 L               | 964 L                | 505 L               | 964 L                |
| Potencia Frigorífica | 502 W               | 543 W                | 606 W               | 833 W                |
| Consumo nominal      | 243 W               | 416 W                | 553 W               | 810 W                |

## ARMARIOS REFRIGERADOS CON INTERIOR EN ABS

Nuestros armarios de refrigeración y congelación en ABS destacan por su practicidad y durabilidad a la vez que se ajustan a cualquier presupuesto dado su bajo coste.

### Características principales:

- Exterior con recubrimiento de acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar su limpieza.
- Guías integradas en las paredes con sistema antivuelco.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital y control de temperatura manual.
- Evaporación ventilada en los modelos APS.

### Opciones:



- **Parrilla** adicional para APS451  
APS 651
- **Cesta superior para ANS**  
ANS451 (capacidad máx 6 unds)  
ANS651 (capacidad máx 12 unds)
- **Cesta inferior para ANS**  
ANS451 (capacidad 1 und)  
ANS651 (capacidad 1 und)



### Especificaciones técnicas:

| Modelo               | APS-451-I-A         | APS-651-I-A         | ANS-451-I-A         | ANS-651-I-A         |
|----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Rango °C             | -1/+6 °C            | -1/+6 °C            | -22/-15 °C          | -22/-15 °C          |
| Medidas Ext.         | 626 x 740 x 1865 mm | 780 x 740 x 1865 mm | 626 x 740 x 1865 mm | 780 x 740 x 1865 mm |
| Estantes (Incluidos) | 4                   | 4                   | 7 fijos             | 7 fijos             |
| Capacidad            | 460 L               | 600 L               | 460 L               | 600 L               |
| Potencia Frigorífica | 190 W               | 190 W               | 140 W               | 150 W               |
| Gas refrigerante     | R-600a              | R-600a              | R-290               | R-290               |



## ARMARIOS DE EXPOSICIÓN

### Descripción

Nuestra gama de armarios de exposición es ideal para la presentación de alimentos, bebidas y en general productos que requieran de una conservación a temperatura positiva o negativa.

- Iluminación interior.
- Cerradura con llave.
- Termómetro digital.
- Distribución uniforme del frío interior gracias a su refrigeración ventilada.
- Refrigerantes R600a para refrigeración y R290 para congelación respetuosos con el medio ambiente.

**APE-451-C-A**



**ACE-451-C-A**



**APE-451-C BLACK**



**APE-902-C-A HC**



**Especificaciones técnicas:**

| Modelo       | APE-451-C-A         | APE-451-C S1 BLACK  | ACE-451-C-A         | APE-902-C-A HC       |
|--------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| Rango °C     | +1/+10 °C           | +1/+10 °C           | -12/-22 °C          | -2/+8°C              |
| Medidas Ext. | 595 x 640 x 1840 mm | 595 x 640 x 1840 mm | 595 x 640 x 1840 mm | 1200 x 710 x 2050 mm |
| (Incluidos)  | 5                   | 5                   | 6 fijos             | 8                    |
| Capacidad    | 372 L               | 372 L               | 300 L               | 1030 lts             |
| Frigorífica  | 250 W               | 250 W               | 600 W               | 456 W                |
| Refrigerante | R-600a              | R-600a              | R-600a              | R-290                |

### ARMARIO SUB-ZERO

#### Descripción

Nuestra gama Sub-zero está pensada para asegurar temperaturas en su interior por debajo de entre  $-3^{\circ}\text{C}$  y  $-1^{\circ}\text{C}$  lo que nos permite servir la cerveza muy fría así como otros refrescos a temperatura negativa.

- Capacidad 252 litros.
- Cerradura con llave.
- Dotado con iluminación led en interior y canopi.
- Sistema cíclico ventilado.
- Temperatura Subzero.
- Gas refrigerante R600a.

#### Especificaciones técnicas:

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Modelo</b>            | <b>SVRH1665SZ</b>                      |
| Rango $^{\circ}\text{C}$ | $-6^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{C}$ |
| Medidas Ext.             | 575 x 590 x 1665 mm                    |
| Estantes (Incluidos)     | 3                                      |
| Capacidad                | 252 L                                  |
| Potencia frigorífica     | 450 W                                  |
| Consumo nominal          | 458 W                                  |

#### SVRH1665SZ



## BOTELLERO SUB-ZERO

### Descripción

- Exterior en acero plastificado e interior en acero galvanizado.
- Separador interior vertical en alambre plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble para facilitar su limpieza.
- Control de temperatura.
- Refrigerante R290.



### EBEG-100-SZ-EAA

#### Especificaciones técnicas:

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| Modelo               | EBEG-100-SZ-EAA     |
| Rango °C             | -3°C/-1°C           |
| Medidas Ext.         | 1020 x 545 x 840 mm |
| Estantes (Incluidos) | -                   |
| Capacidad            | 142 L               |
| Potencia frigorífica | 369 W               |
| Consumo nominal      | 408 W               |

## **BOTELLEROS** **ENFRIADORES DE BOTELLAS EBG**

### Descripción

Enfriadores de botellas serie EBEG y EBEG-SZ con fondo plano para hacer más cómodo su uso en el día a día. Construidos con acero plastificado en el exterior y acero galvanizado en su interior.

### Principales características:

- Exterior en acero plastificado e interior en acero galvanizado.
- Separador interior vertical en alambre plastificado (1 por puerta).
- Unidad condensadora ventilada y extraíble para facilitar su limpieza.
- Control de temperatura.
- Refrigerante R600a (R290 en el modelo Sub-zero)

**EBEG-100-EAA**



**EBEG-150-EAA**



## EBEG-200-EAA



### Especificaciones técnicas:

| Modelo               | EBEG-70-EAA        | EBEG-100-EAA        | EBEG-150-EAA        | EBEG-200-EAA        | EBEG-100-SZ-EAA     |
|----------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Rango °C             | 0/+7 °C            | 0/+7 °C             | 0/+7 °C             | 0/+7 °C             | -3/-1 °C            |
| Medidas Ext.         | 705 x 545 x 840 mm | 1020 x 545 x 840 mm | 1510 x 545 x 840 mm | 2010 x 545 x 840 mm | 1020 x 545 x 840 mm |
| Puertas              | 1                  | 2                   | 3                   | 4                   | 2                   |
| Capacidad            | 129 L              | 184 L               | 290 L               | 389 L               | 142 L               |
| Potencia frigorífica | 144 W              | 167 W               | 236 W               | 360 W               | 369 W               |
| Gas refrigerante     | R-600a             | R-600a              | R-600a              | R-600a              | R-290               |

## ARCONES CONGELADORES HORIZONTALES PUERTA ABATIBLE CIEGA

### Descripción

Amplia gama de congeladores horizontales desde 98L hasta 450L con puerta abatible ciega. Todos nuestros arcones de puerta abatible están equipados con el sistema DUAL-COOLING que los permite trabajar tanto en temperaturas negativas (congelación) como positivas (refrigeración).

### Características principales:

- Sistema Dual Cooling (Refrigeración y congelación).
- Display LED.
- Silencioso, menos de 40db.
- Función modo Super.
- Memoria tras apagón.
- Función bloqueo.

SCH1000FDC



SCH1500FDC





SCH4000FDC

SCH2000FDC



**Especificaciones técnicas:**

| Modelo                  | SCH1000FDC           | SCH1500FDC           | SCH2000FDC           | SCH3000FDC           | SCH4000FDC           | SCH4600CDC           |
|-------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Rango °C                | 2°/6°C<br>-25°/-14°C | 2°/6°C<br>-25°/-14°C | 2°/6°C<br>-25°/-14°C | 2°/6°C<br>-25°/-14°C | 2°/6°C<br>-25°/-14°C | 3°/6°C<br>-18°/-24°C |
| Medidas ext.            | 545 x 545 x 845 mm   | 705 x 545 x 845 mm   | 902 x 545 x 845 mm   | 1090 x 620 x 845 mm  | 1300 x 705 x 845 mm  | 1500 x 743 x 845 mm  |
| Capacidad               | 98L                  | 142L                 | 198L                 | 287L                 | 371L                 | 454L                 |
| Potencia                | 90w                  | 95w                  | 120w                 | 150w                 | 180w                 | 170w                 |
| Autonomía mantenimiento | 13h                  | 20h                  | 22h                  | 28h                  | 36h                  | 44h                  |

## ARCONES CONGELADORES HORIZONTALES PUERTA CRISTAL CORREDERA

### Descripción

Nuestra gama de congeladores horizontales con puerta de cristal destaca por su eficiencia energética. Disponibles con 85 y 174 litros de capacidad.

### Principales características:

- Control electrónico.
- Puertas deslizantes de cristal.
- Incluye cerradura.

SVCH101FS



SVCH201FS



### Especificaciones técnicas:

| Modelo       | SVCH101FS          | SVCH201FS          |
|--------------|--------------------|--------------------|
| Rango °C     | -18°C/-15°C        | -18°C/-15°C        |
| Medidas Ext. | 545 x 555 x 810 mm | 895 x 555 x 810 mm |
| Capacidad    | 85 L               | 174 L              |
| Potencia     | 129 w              | 216 w              |
| Cestas       | 2                  | 3                  |

## VINOTECAS

### Descripción

Vinotecas con capacidad para 33 y 52 botellas especialmente diseñadas para la exposición y conservación de vinos, con puerta de cristal con filtro UV que protege las botellas de la iluminación exterior.

Dotadas de doble zona de temperatura por lo que son ideales tanto para el vino tinto como para el vino blanco.

### Principales características:

- Doble zona de temperatura (12º/18ºC y 5º/14ºC).
- Display LED táctil.
- Iluminación interior LED.
- Estantes de madera.
- Silencioso, 40db.

SVN3600D2



SVN5200C



### Especificaciones técnicas:

| Modelo       | SVN3600D2           | SVN5200D            |
|--------------|---------------------|---------------------|
| Rango °C     | 12º/18ºC<br>5º/14ºC | 12º/18ºC<br>5º/14ºC |
| Medidas Ext. | 495 x 430 x 847 mm  | 495 x 597 x 840 mm  |
| Capacidad    | 33 botellas         | 52 botellas         |
| Potencia     | 85 w                | 65 w                |
| Estantes     | 4                   | 6 extraíbles madera |

## ABATIDORES

### Descripción

Los abatidores Attila son la herramienta perfecta para realizar un enfriamiento rápido y uniforme.

Mediante su utilización se consigue preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, evitando la proliferación de bacterias y prolongando así la vida útil de almacenamiento, tanto en refrigeración como en congelación.- Se consigue mediante éste proceso reducir al máximo los riesgos de deshidratación y formación de escarcha en el producto, cumpliendo así con la norma alimentaria HACCP.



### ATTILA-2



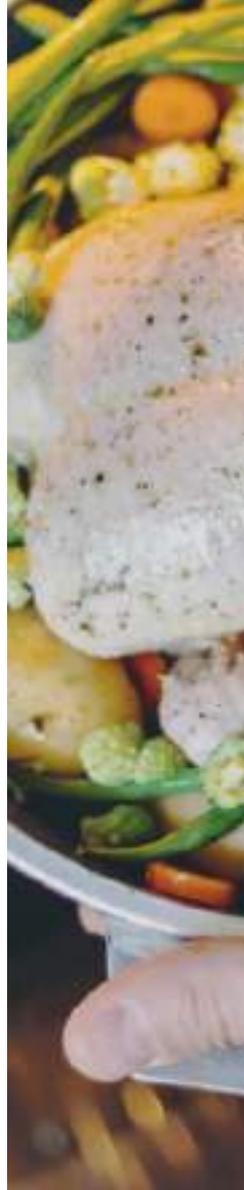
#### Especificaciones técnicas:

| Modelo                | ATTILA-2           | ATTILA-3           | ATTILA-5           |
|-----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Capacidad             | 3-GN2/3            | 3-GN1/1 ó 60 x 40  | 3-GN1/1 ó 60 x 40  |
| Potencia              | 520 W              | 1150 W             | 1424 W             |
| Alimentación          | 230 V / 50 Hz      | 230 V / 50 Hz      | 230 V / 50 Hz      |
| Medidas Int.          | 340 x 363 x 270 mm | 610 x 410 x 280 mm | 610 x 410 x 410 mm |
| Medidas Ext.          | 358 x 630 x 420 mm | 750 x 740 x 750 mm | 750 x 740 x 870 mm |
| Volumen               | 34 L               | 70 L               | 100 L L            |
| Distancia entre guías | 80 mm              | 70 mm              | 70 mm              |
| Carga máx. ciclo +3°  | 9 kg               | 15 kg              | 23 kg              |
| Carga máx. ciclo -18° | 7 kg               | 9 kg               | 12 kg              |
| Peso                  | 56 kg              | 82 kg              | 92 kg              |

## ATTILA-10



| Modelo                | ATTILA-10           | ATTILA-15           | ATTILA-20           |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Capacidad             | 10-GN1/1 ó 60x40    | 15-GN1/1 ó 60x40    | 20-GN1/1 ó 60x40    |
| Potencia              | 1490 W              | 2400W               | 2550W               |
| Alimentación          | 230 V / 50 Hz       | 230V/50Hz           | 230V/50Hz           |
| Medidas Int.          | 610 x 410 x 760 mm  | 610 x 430 x 1110 mm | 610 x 430 x 1340 mm |
| Medidas Ext.          | 750 x 740 x 1300 mm | 750 x 750 x 1900 mm | 750 x 750 x 2130 mm |
| Volumen               | 190 L               | 280 L               | 340 L               |
| Distancia entre guías | 70 mm               | 70 mm               | 65 mm               |
| Carga máx. ciclo +3°  | 25 kg               | 45 kg               | 60 kg               |
| Carga máx. ciclo -18° | 15 kg               | 25 kg               | 35 kg               |
| Peso                  | 112 kg              | 178 kg              | 190 kg              |





## HORNOS Y MICROONDAS

# 04

Todos nuestros hornos de convección y convección mixtos están fabricados en Italia con un cuidado diseño que facilita su uso diario.

- Microondas
- Hornos de convección
- Hornos de convección mixtos
- Hornos de convección con autolavado



## MICROONDAS

### Descripción

Nueva gama de hornos microondas profesionales que se adaptan a cualquier necesidad, ya sea calentar y cocinar pequeñas porciones de una manera rápida o simplemente descongelar o gratinar los alimentos. Las diferencias respecto a los microondas domésticos son que el sistema de cocción es de mayor potencia y todos nuestros modelos carecen de plato giratorio lo que simplifica muchísimo el uso y limpieza del mismo a diario.

### Características principales

- Base cerámica
- Interior en acero inoxidable
- Incluyen opción descongelar
- Control Soft-touch en los modelos superiores.
- Función Grill (solo en el modelo SMWC23900GGN)



### Especificaciones técnicas:

| Modelo                    | SMWC23900DGN       | MICRO-1025         | MICRO-1834-DE           |
|---------------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|
| Consumo                   | 1000 W             | 1500 W             | 3000 W                  |
| Potencia                  | 900 W              | 1000 W             | 1800 W                  |
|                           | 1000 W Grill       |                    |                         |
| Capacidad Interior        | 23 L               | 25 L               | 34 L ESTANTE INTERMEDIO |
| Medidas cámara de cocción | 340 x 338 x 197 mm | 327 x 346 x 200 mm | 360 x 409 x 225 mm      |
| Medida exterior           | 490 x 390 x 288 mm | 515 x 431 x 311 mm | 574 x 526 x 367 mm      |
| Peso                      | 15 kg              | 16 kg              | 35 kg                   |

## MICROONDAS

### Descripción

#### MICRO-1025

- Horno de microondas profesional con controles electrónicos  
1000 vatios de potencia de salida.
- 25 litros de capacidad - acero completamente inoxidable.
- Fondo de cristal fijo cerámico GN ½.
- Cocción flexible gracias a las opciones de duplicar y triplicar el tiempo con las teclas programadas X2 y X3.



### Descripción

#### MICRO-1834-DE

- Horno de micro-ondas profesional con doble magnetrón Toshiba.
- 1800 W de potencia.
- Estante intermedio.
- Posibilidad de memorizar 10 programas.
- Interior y exterior en acero inox.
- Filtro de aire desmontable para fácil limpieza.



## HORNOS DE CONVECCIÓN

### Descripción

#### NERONE

La gama de hornos Nerone destaca por su fácil manejo y funcionamiento. Dotados de doble turbina para garantizar una cocción rápida y uniforme. El frontal y la cámara de cocción están fabricadas en acero inox, con las esquinas totalmente redondeadas para facilitar su limpieza. Todos los modelos se fabrican con puerta de doble cristal e incluyen iluminación.



#### NERONE 595-4



#### NERONE GN1/1

Modelo también disponible con grill.



**NERONE 600-3 y NERONE 600-4**



**Especificaciones técnicas:**

| Modelo                 | NERONE 595-4      | NERONE GN1/1      | NERONE GN1/1+ Grill | NERONE 600-3      | NERONE 600-4      |
|------------------------|-------------------|-------------------|---------------------|-------------------|-------------------|
| Capacidad              | 4-43,5 x 35 cm    | 4-GN1/1           | 4-GN1/1             | 3-60 x 40 cm      | 4-60X40CM         |
| Potencia               | 3,15 Kw           | 3,15 Kw           | 3,15 Kw             | 3,15 Kw           | 3,15 Kw           |
| Alimentación           | 220V/50Hz         | 220V/50Hz         | 220V/50Hz           | 220V/50Hz         | 220V/50Hz         |
| Dimensiones interiores | 46,4 x 42 x 36 cm | 56 x 42 x 37cm    | 56 x 42 x 37 cm     | 65 x 46 x 35 cm   | 65 x 46 x 35 cm   |
| Dimensiones exteriores | 59 x 66 x 58 cm   | 68,6 x 66 x 58 cm | 68,6 x 66 x 58 cm   | 77,5 x 72 x 56 cm | 77,5 x 72 x 56 cm |
| Distancia entre guías  | 84 mm             | 84 mm             | 84 mm               | 105 mm            | 80 mm             |
| Peso                   | 33 kg             | 37 kg             | 37 kg               | 40 kg             | 40 kg             |

**BANDEJAS**

|             |              |              |              |            |            |
|-------------|--------------|--------------|--------------|------------|------------|
| Capacidad   | 4            | 4            | 4            | 3          | 4          |
| Dotación    | 2            | -            | -            | 2          | 2          |
| Dimensiones | 43,5 x 35 cm | 530 x 325 mm | 530 x 325 mm | 60 x 40 cm | 60 x 40 cm |

## HORNOS DE CONVECCIÓN MIXTOS

### Descripción

#### NEMID

La gama de hornos Nerone Mid Digital destaca por su robustez, por su polivalencia ya que admite bandejas GN1/1 y 6G0x40, por su eficacia gracias a sus 9 programas totalmente personalizables en los que se puede elegir tiempo, temperatura y porcentaje de humedad (hasta el 100%). Los hornos Nerone Mid Digital incluyen de serie la sonda al Corazón.

#### NEMID-5



#### NEMID-7



## Descripción

### NEMID-10

- Doble pantalla led.
- 9 Programas de cocción personalizables.
- Sonda al corazón de serie.
- Regulación de porcentaje de humedad en la cámara de 0-100%.
- Ventiladores con inversión de giro.
- Cocción con sistema Delta T.
- Compatible con bandejas GN1/1 y 60x40.

#### \*OPCIONAL:

- Soporte horno para 12 bandejas GN1/1.



### MESA NEMID

- Mesa para hornos, compatible tanto con hornos NEMID como también NERONE.
- Capacidad para 6 + 6 bandejas GN1/1 ó 2/3.
- Dimensión exterior de 83 x 75 x 70 cm.
- Distancia de 7 cm entre guía.
- Peso 31 kg.

### Especificaciones técnicas:

| Modelo                 | NEMID-5             | NEMID-7            | NEMID-10             |
|------------------------|---------------------|--------------------|----------------------|
| Capacidad              | 5 - 60 x 40 ó GN1/1 | 7- 60 x 40 ó GN1/1 | 10 - 60 x 40 ó GN1/1 |
| Potencia               | 6,45 Kw             | 10,7 Kw            | 12,7 Kw              |
| Alimentación           | 220 / 380 V 3+N     | 220 / 380 V 3+N    | 220 / 380 V 3+N      |
| Dimensiones interiores | 68 x 48 x 44 cm     | 68 x 48 x 62 cm    | 68 x 48 x 84 cm      |
| Dimensiones exteriores | 84 x 91 x 75 cm     | 84 x 91 x 93 cm    | 84 x 91 x 115 cm     |
| Distancia entre guías  | 8 cm                | 8 cm               | 8 cm                 |
| Peso                   | 87 kg               | 106 kg             | 127 kg               |

#### BANDEJAS

|             |                    |                    |                    |
|-------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Capacidad   | 5                  | 7                  | 10                 |
| Dotación    | -                  | -                  | -                  |
| Dimensiones | 60 x 40 cm ó GN1/1 | 60 x 40 cm ó GN1/1 | 60 x 40 cm ó GN1/1 |

## HORNOS DE CONVECCIÓN MIXTOS CON AUTOLAVADO

### AL CAPONE 5

#### Descripción

- 4 Funciones de autolavado:
  - Enjuague
  - Suave
  - Normal
  - Completo
- Doble pantalla led lateral.
- 99 Programas de cocción personalizables.
  - Selector de modo de cocción directo:
    - Convección
    - Convección mixto
    - Cocción al vapor
- Visualización de las alarmas en las pantallas del horno.
- Sonda al corazón de serie
- Regulación de porcentaje de humedad en la cámara de 0-100%
- Ventiladores con Inversión de Giro y regulador de velocidad
- Cocción con sistema Delta T
- Pre-instalación para campana extractora de condensación con alarmas y mandos integrados.
- Compatible con bandejas GN1/1 y 60x40.

#### \*OPCIONALES:

- Campana extractora de condensación con aspiración variable.
- Manguera de ducha.
- Soporte horno para 12 bandejas GN1/1.

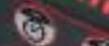




Al Capone



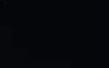
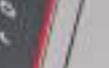
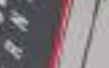
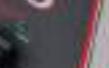
SEAR



dry



120



TECNODOM  
FURNI



AL CAPONE 10



Especificaciones técnicas:

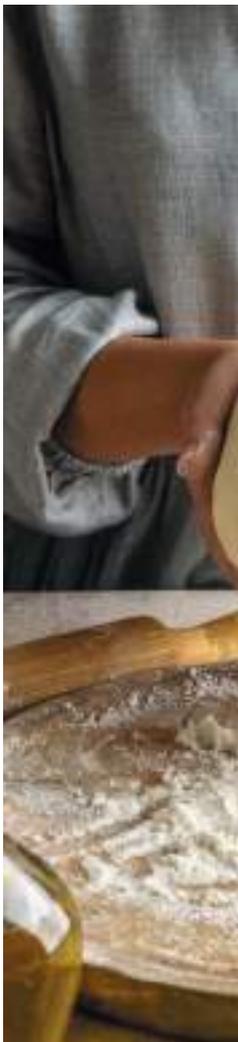
| Modelo                 | AL CAPONE 5                 | AL CAPONE 10                  | CAMPANA CAPONE   |
|------------------------|-----------------------------|-------------------------------|------------------|
| Capacidad              | 5 - 60 x 40 cm<br>5 - GN1/1 | 10 - 60 x 40 cm<br>10 - GN1/1 | 330/500 m3       |
| Potencia               | 6,45 Kw                     | 12,7 Kw                       | 250 w            |
| Alimentación           | 220/380V 3+N                | 220/380V 3+N                  | 220/240v 1+N     |
| Dimensión cámara       | 66 x 45,5 x 44 cm           | 66 x 46 x 84 cm               | -                |
| Dimensiones exteriores | 92 x 84 x 76 cm             | 92 x 84 x 116 cm              | 92 x 100 x 30 cm |
| Distancia entre guías  | 75 mm                       | 75 mm                         | -                |
| Peso                   | 100 kg                      | 135 kg                        | 33 kg            |





Campana Capone







# PIZZERÍA 05

Todos nuestros hornos de pizza, amasadoras y laminadoras están fabricados íntegramente en Italia.

- Hornos
- Amasadoras
- Laminadoras
- Complementos



## HORNO PARA PIZZA

### Descripción

#### SMALL y SMALL G2

- El horno SMALL G2 es ideal para la introducción en el mundo de la pizza.
- Gracias a su diseño robusto y compacto podrá ubicarlo incluso en la contrabarra.
- Dispone de cámaras de cocción para pizza de 36 cm de diámetro.

### Especificaciones técnicas:

| Modelo               | SMALL           | SMALL G2        |
|----------------------|-----------------|-----------------|
| Dimensiones int.     | 41 x 36 x 11 cm | 41 x 36 x 11 cm |
| Dimensiones ext.     | 55 x 43 x 22 cm | 55 x 43 x 43 cm |
| Potencia             | 1,6 W           | 3,2 W           |
| Voltaje              | 230 V           | 230 V           |
| Temperatura          | 0/350°          | 0/350°          |
| Peso                 | 17 kg           | 30 kg           |
| Nº pizzas<br>Ø 36 cm |                 |                 |

#### SMALL G2



#### SMALL



### Especificaciones técnicas:

| Modelo            | START 4                | START 44        | START 6                 | START 66         |
|-------------------|------------------------|-----------------|-------------------------|------------------|
| Dimensiones int.* | 66 x 66 x 14 cm        | 66 x 66 x 14 cm | 66 x 99 x 14 cm         | 66 x 99 x 14 cm  |
| Dimensiones ext.* | 94 x 92 x 40 cm        | 94 x 92 x 71 cm | 94 x 125 x 40 cm        | 94 x 125 x 71 cm |
| Potencia          | 4,7 Kw                 | 9,4 Kw          | 7 Kw                    | 14,4 Kw          |
| Voltaje           | 230/400 V              | 230/400 V       | 230/400 V               | 230/400 V        |
| Temperatura       | 50/400 °C              | 50/400 °C       | 50/400 °C               | 50/400 °C        |
| Peso              | 82 kg                  | 138 kg          | 103 kg                  | 178 kg           |
| Nº pizzas         | Ø 33 cm                | Ø 33 cm         | Ø 33 cm                 | Ø 33 cm          |
| Soporte mesa*     | 94,5 x 82,5 x 85/90/95 |                 | 94,5 x 115,5 x 85/90/95 |                  |
| Campana horno     |                        |                 |                         |                  |

\*Ancho x Fondo x Alto

### Descripción

#### Gama START

- La gama de hornos Start es ideal para la cocción de pizzas de 33 cm.
- Fabricado en acero inox y chapa prelacada con aislamiento de lana de roca.
- Estos hornos equipan resistencias blindadas de gran durabilidad.
- Incluyen luz interior.

#### START 4



### Descripción

#### START 6/66 BIG/L

- El horno Start 66 Big/L está pensado para un uso muy intensivo.
- Gracias a la disposición de las cámaras de forma apaisada se agiliza la carga y descarga de las pizzas.
- Tiene capacidad para 12 pizzas de 36 cm. de diámetro.

#### START 44



#### RG6

### Descripción

#### RG6

- Con el horno RG6 conseguimos darle un toque especial a las pizzas muy similar al auténtico horno de leña.
- Además, gracias a sus quemadores de gas, economizamos en el uso diario.



#### START 6BIG/L

109 x 72 x 14 cm

131 x 87 x 40 cm

9,2 Kw

230/400 V

50/400 °C

102 KG

2 x Ø 36 cm

132 x 91 x 85/90/95

#### START 66 BIG/L

109 x 72 x 14 cm

131 x 86 x 71 cm

18,4 Kw

230/400 V

50/400 °C

162 kg

2 x Ø 36 cm

#### RG 6

62 x 92 x 15 cm

100 x 114 x 47 cm

27 Kw/GAS

-

50/500 °C

120 kg

Ø 32 cm

101 x 116 x 85/90/95

## HORNO CRATOS

### Descripción

#### Horno para pizzas

- El horno Cratos ha sido diseñado para conseguir las principales características de la cocción de la pizza artesana con el mínimo esfuerzo y cuenta con la aprobación de la **Asociación Verace Pizza Napoletana**.
- Equipado con el sistema Eco Power que le permite alcanzar la temperatura máxima de funcionamiento de 515°C en tan solo 85 minutos asegurando al mismo tiempo un consumo mínimo durante la actividad de 6,5Kw.
- Las dimensiones y potencia del horno simplifica enormemente el trabajo del pizzero ofreciendo la posibilidad de cocinar hasta 9 pizzas al mismo tiempo.
- Gracias a la altura de la cámara de cocción de 18 cm. es posible hornear pan, asados, etc....
- El horno Cratos está disponible en distintos acabados tanto de azulejo mosaico como de resina.



### Características de la estructura

- Soporte fabricado en acero pintado a alta temperatura
- Cámara de cocción construida con materiales reflectarios.
- Suelo de cocción de placas de piedra de Sorrento certificado
- Resistencias blindadas.
- Doble luz interior.
- Puerta para el cierre de la boca del horno.
- Aislamiento ISO Max que asegura que el exterior del horno no supere los 40°C.
- Termostato de seguridad.
- Temperatura máxima de trabajo 515°C con un Consumo medio de 6.5 Kw/h.

### PANEL DE CONTROL

- Pantalla táctil de 5 pulgadas en color.
- Gestión electrónica de la temperatura. independiente de suelo y techo.
- Función de calentamiento rápido.
- Función My Baking (99 recetas personalizables).
- Función de encendido programable.
- Función Eco-power de ahorro de energía.

### Especificaciones técnicas:

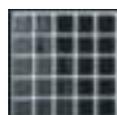
|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| Dimensiones Int. Cámara* | 930 x 945 x 180 mm       |
| Dimensiones Ext.*        | 1600 x 1635 x 1380 mm    |
| Potencia                 | 15,25 Kw / 400V 3N       |
| Peso                     | 2 x 255 kg               |
| Capacidad                | 9 - Ø 33 cm              |
|                          | 5 - Ø 35 cm              |
|                          | 4 - 45 cm                |
|                          | 2 Bandejas de 60 x 40 cm |
| <b>Soporte</b>           |                          |
| Dimensiones              | 960 x 1218 x 785 cm      |
| Peso                     | 20 kg                    |

\*Ancho x Fondo x Alto

**ACABADOS**

Mosaico Estándar

Resina Estándar



■ NEGRO



■ NEGRO



■ BLANCO



■ BLANCO



■ ROJO



■ GRIS



■ AZUL



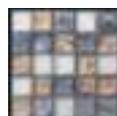
■ ROJO



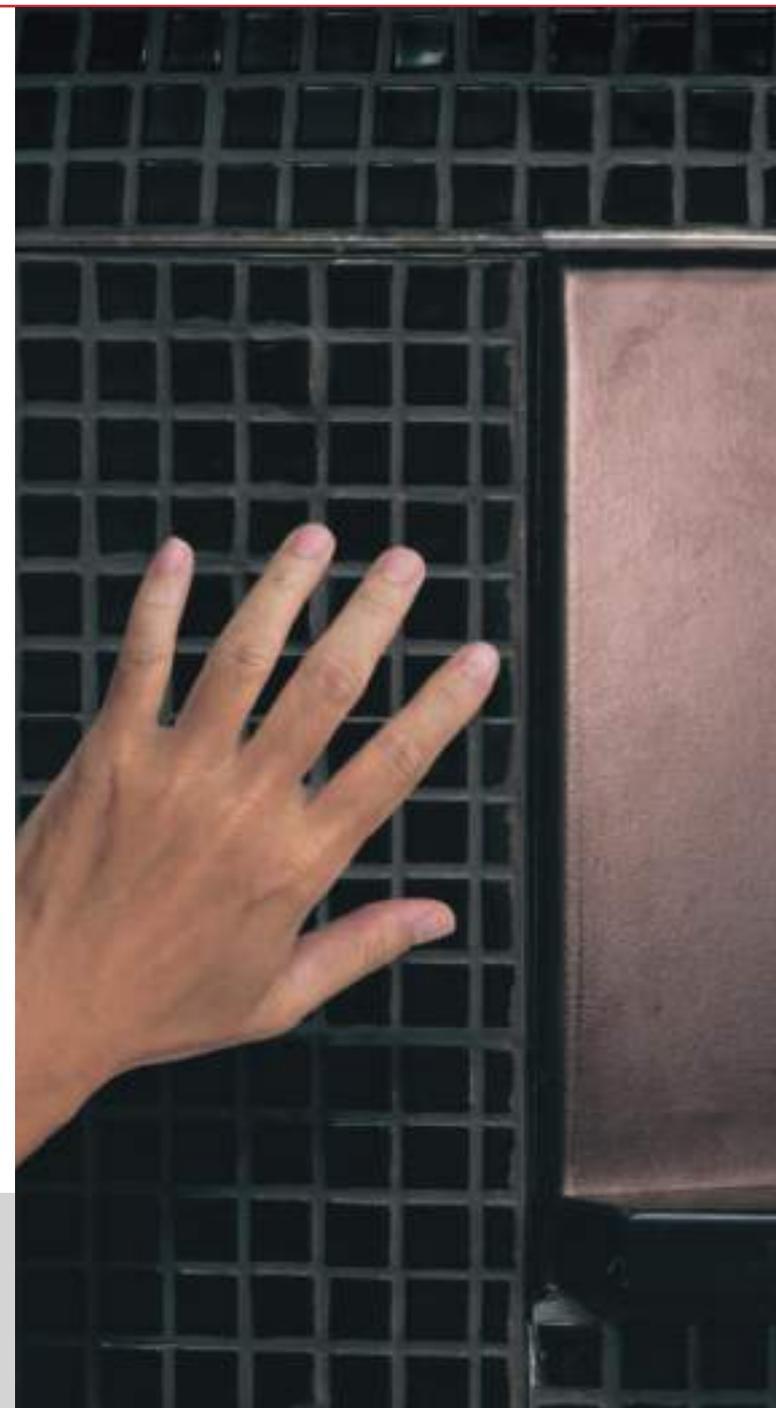
■ ORO



■ COBRE



■ MIX



## AMASADORAS

### Descripción

#### AMASADORAS SK

- Las amasadoras SK permiten elaborar masas para pizzerías, pastelerías o panaderías perfectamente amalgamadas en pocos minutos.
- La cuba, espiral y divisor de masa están contruidos en acero inox 304.
- Incluyen ruedas y timer.



### Especificaciones técnicas:

| Modelo         | SK 10              | SK 20              | SK 30                      | SK 30 TRIF/2V             | SK 40              | SK40 TRIF/2V              |
|----------------|--------------------|--------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------------|
| Dimensión ext. | 29 x 45 x 55 cm    | 40 x 63 x 70 cm    | 44 x 68 x 78 cm            | 44 x 68 x 78 cm           | 50 x 80 x 77 cm    | 50 x 80 x 77 cm           |
| Dimensión cuba | 24 x 16 cm         | 36 x 21 cm         | 40 x 26 cm                 | 40 x 26 cm                | 45 x 26 cm         | 45 x 26 cm                |
| Volumen cuba   | 7 L                | 21 L               | 32 L                       | 32 L                      | 41 L               | 41 L                      |
| Capacidad      | 6 kg               | 17 kg              | 25 kg                      | 25 kg                     | 36 kg              | 36 kg                     |
| Potencia       | 0,22 Kw<br>(220 V) | 0,75 Kw<br>(220 V) | 1,10 Kw (220 V)<br>(220 V) | 1,25 / 1,80 Kw<br>(380 V) | 1,10 Kw<br>(220 V) | 1,25 / 1180 Kw<br>(380 V) |
| Peso           | 34 kg              | 59 kg              | 90 kg                      | 97,5 kg                   | 96 kg              | 107 kg                    |

\*Ancho x Fondo x Alto



## LAMINADORAS

### Descripción

#### LAMINADORAS SPR

- Las laminadoras SPR están construidas íntegramente en acero inox. y están dotadas de motor eléctrico con ventilador de refrigeración para uso intensivo.
- Permite regulación de la masa de 0,5 a 4 mm.
- Se recomienda el uso de pedal para reducir el consumo eléctrico y alargar la vida útil del motor.



SPR 40 / SPR 430

SPR 50



### Especificaciones técnicas:

| Modelo         | SPR 50          | SPR 30          | SPR 40          |
|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Dimensiones    | 44 x 35 x 55 cm | 44 x 37 x 64 cm | 55 x 37 x 75 cm |
| Peso de masa   | 210 / 700 gr    | 80 / 210 gr     | 80 / 400 gr     |
| Diámetro pizza | 26 / 45 cm      | 14 / 30 cm      | 26 / 45 cm      |
| Alimentación   | 230 V           | 230 V           | 230 V           |
| Potencia       | 0,37 Kw         | 0,37 Kw         | 0,37 Kw         |
| Peso           | 25 kg           | 27 kg           | 34 kg           |

\*Ancho x Fondo x Alto

## MESAS SOPORTES PARA HORNOS DE PIZZA

### Descripción

- Soportes de hornos de pizza fabricados en acero con acabado en lacado. Se pueden montar con hasta 3 alturas diferentes.



### Especificaciones técnicas:

| Modelo  | SOPORTE START 4/44     | SOPORTE START 6/66      | SOPORTE 6/66 BIG L  | SOPORTE RG6          |
|---------|------------------------|-------------------------|---------------------|----------------------|
| Medidas | 94,5 x 82,5 x 85/90/95 | 94,5 x 115,5 x 85/90/95 | 132 x 91 x 85/90/95 | 101 x 116 x 85/90/95 |

\*Ancho x Fondo x Alto



## CAMPANAS EXTRACTORAS

Gama START



### Especificaciones técnicas:

| Modelo  | START 4/44         | START 6/66          | START 6/66 BIG L   |
|---------|--------------------|---------------------|--------------------|
| Medidas | 925 x 965 x 115 mm | 925 x 1291 x 115 mm | 131 x 102 x 115 mm |
| Peso    | 10 kg              | 12 kg               | 13,50 Kg           |

**OPCIÓN** Motor eléctrico aspiración





## COMPLEMENTOS DE PIZZERÍA

· Fabricados en Italia por Giemme bajo los más estrictos estándares de calidad.

### Pala lisa y perforada

· Construidas en aluminio anodizado.



### Cepillo

### Recambio de cepillo



#### Especificaciones técnicas:

| Complemento  | Pala lisa          | Pala perforada     | Cepillo         | Recambio de cepillo |
|--------------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------------|
| Modelo       | ARN-33-150-N       | ARF-33-150-N       | P-304-SO-150-GM | G06                 |
| Medida pala  | 33 cm              | 33 cm              | 16 cm           | 16 cm               |
| Medida palo  | 150 cm             | 150 cm             | 156 cm          | -                   |
| Medida total | 186 cm             | 186 cm             | 174 cm          | -                   |
| Material     | Aluminio anodizado | Aluminio anodizado | Acero Inox.     | -                   |

**Palino**



**Pala Recogebrasas**



**Esparcidora de brasas**



| Palino          | Pala Recogebrasas       | Esparcidora de brasas   |
|-----------------|-------------------------|-------------------------|
| P-304-22-150-GM | P-304-C-150-GM          | P-304-U-150-GM          |
| 22 cm           | 17 x 20 cm              | 28 cm                   |
| 146 cm          | 146 cm                  | 146 cm                  |
| 174 cm          | 174 cm                  | 174 cm                  |
| Acero Inox.     | Acero Inox./Galbanizado | Acero Inox./Galbanizado |





## LAVADO DE VAJILLA

06

- Lavavasos
- Lavavajillas
- Lavavajillas capota



Lavado de vajilla

asber 



## LAVADO PROFESIONAL

### Descripción

#### Línea EASY

- Los lavavajillas EASY-LINE de Asber mantienen un equilibrio perfecto entre facilidad de uso y eficiencia en lavado, siendo ideales para clientes que requieran la mejor relación calidad-precio.
- La gama dispone de modelos de lavavasos para cestas 350x350 mm y 400x400 mm, aperturas frontales para cestas de 500x500 mm, así como capotas para cestas de 500x500 mm. Los ciclos de lavado se controlan mediante un programador electromecánico.

### Características principales

- Tirador ergonómico y tope integrados en la puerta haciendo que la alimentación de las cestas sea más rápida y sencilla.
- Panel frontal extraíble que permite un acceso fácil a los componentes mejorando el mantenimiento del equipo.
- Estructura de la máquina fabricada completamente en acero inoxidable lo que extiende la vida útil de la misma.
- Panel de control electromecánico con un solo programa.
- Termostatos de seguridad para tanque y calderín, así como válvula antirretorno, que garantizan unas condiciones de trabajo fiables y seguras.



## LAVAVASOS

### GES-350 , GES-400 Y GES-400B

#### Características técnicas

- Panel de control electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120".
- Cuba de lavado: 11 l. / Potencia: 2.0 Kw.
- Calderín de aclarado: 5 l. / Potencia: 2.4 Kw.
- Bomba de lavado: 0.3 Kw.
- Consumo de agua: 2 l. /aclarado.
- Doble sistema de lavado y aclarado superiores e inferiores.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Válvula anti-retorno incorporada.
- Termostato de seguridad en tanque y calderín.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 230V / 1N 50 Hz.
- Bomba de desagüe \*\*\* (solo en el modelo GES-400B).

#### Dotación GES-350

- 2 cestas base 350 x 350 mm y 1 cestillo para cubiertos CU.

#### Dotación GES-400 Y GES-400B

- 2 cestas base 400 x 400 mm, 1 soporte para platos y 1 cestillo para cubiertos CU.



## LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL

### GES-500 Y GES-500B

#### Características técnicas

- Panel de control electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120".
- Cuba de lavado: 25 l. / Potencia: 2.8 Kw.
- Calderín de aclarado: 7 l. / Potencia: 2.8 Kw.
- Bomba de lavado: 0.6 Kw.
- Consumo de agua: 2.7 l. /aclarado.
- Doble sistema de lavado y aclarado superiores e inferiores.
- Brazos de lavado de acero inoxidable.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Válvula anti-retorno incorporada.
- Termostato de seguridad en tanque y calderín.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 230V / 1N 50 Hz.
- Bomba de desagüe \*\*\* (solo en el modelo GES-500B).

#### Dotación

- 1 cesta CP-16/18, 1 cesta CT-10 y 1 cestillo para cubiertos CU-7.



## LAVAVAJILLAS CAPOTA

### Capota GES-H500

#### Características técnicas

- Panel de control electromecánico.
- 2 ciclos de lavado de 90" / 180".
- Ciclo continuo hasta su parada manual
- Cuba de lavado: 45 l. / Potencia: 4.5 Kw.
- Calderín de aclarado: 7 l. / Potencia: 6.0 Kw.
- Bomba de lavado: 0.6 Kw.
- Consumo de agua: 3.0 l. /aclarado.
- Panel de control electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120".
- Cuba de lavado: 25 l. / Potencia: 2.8 Kw.
- Calderín de aclarado: 7 l. / Potencia: 2.8 Kw.
- Bomba de lavado: 0.6 Kw.
- Consumo de agua: 2.7 l. /aclarado.
- Doble sistema de lavado y aclarado superiores e inferiores.
- Brazos de lavado de acero inoxidable.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Válvula anti-retorno incorporada.
- Termostato de seguridad en tanque y calderín.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 230V / 1N 50 Hz.



#### Dotación

- 1 cesta CP-16/18, 1 cesta CT-10 y 1 cestillo para cubiertos CU-7.

#### Especificaciones técnicas:

| Modelo               | GES-350           | GES-400 / 400B    | GES-500 / 500B  | GES-H500                   |
|----------------------|-------------------|-------------------|-----------------|----------------------------|
| Conexión eléctrica   | 230 V/1N          | 230 V/1N          | 230 V/1N        | 400 V/3N                   |
| Potencia lavado      | 300 W             | 300 W             | 600 W           | 600 W                      |
| Potencia calderín    | 2400 W            | 2800 W            | 2800 W          | 6000 W                     |
| Potencia cuba        | 2000 W            | 2000 W            | 2800 W          | 4500 W                     |
| Potencia total       | 2700 W            | 3100 W            | 3400 W          | 11.100 W                   |
| Dimensiones          | 43 x 47,5 x 66 cm | 47 x 52,5 x 72 cm | 60 x 60 x 82 cm | 67,5 x 67,5 x 142/187,5 cm |
| Altura útil trabajo  | 22                | 27                | 32              | 42                         |
| Capacidad calderín   | 5 L               | 5 L               | 7 L             | 7 L                        |
| Capacidad cuba       | 11 L              | 15 L              | 25 L            | 45 L                       |
| Temperatura lavado   | 60 °C             | 60 °C             | 60 °C           | 60 °C                      |
| Temperatura aclarado | 85 °C             | 85 °C             | 85 °C           | 85 °C                      |
| Tiempos de ciclo     | 120 s             | 120 s             | 120 s           | 90 / 180 s                 |
| Consumo de agua      | 2L / ciclo        | 2,5L / ciclo      | 2,7L / ciclo    | 3L / ciclo                 |
| Peso                 | 34 kg             | 39 kg             | 54 kg           | 108 kg                     |





## CHURRERÍA-CAFETERÍA SNACK-BAR

07

- Fogones de churros
- Complementos
- Termos de leche y chocolateras
- Gofreras y creperas
- Montadora de nata
- Exprimidores
- Molinillos de café
- Máquina de perritos
- Trituradoras



## FOGÓN DE CHURROS A GAS

### Descripción

#### FG 70 / FG 80

- Fogón de churros profesional de muy fácil manejo construido en acero inox Aisi 304.
- Está especialmente indicado para uso en exterior e incluye ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Disponible para uso con butano/propano.



## FOGONES DE CHURROS A GAS AUTOMÁTICO

### Descripción

#### FGAUT 70 / FGAUT 80

- Fogón de churros automático construido en acero inox Aisi 304.
- Gracias a su quemador automático se puede usar tanto en exterior como en interior.
- Incluye ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Válido para uso a gas natural o butano/propano.



### Especificaciones técnicas:

| Modelo             | FG 70           | FG 80           | FGAUT 70        | FGAUT 80        |
|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Potencia           | 49 Kw           | 49 Kw           | 37 Kw           | 37 Kw           |
| Medidas exteriores | 70 x 70 x 80 cm | 80 x 80 x 80 cm | 70 x 70 x 80 cm | 80 x 80 x 80 cm |
| Capacidad          | 14 L            | 22 L            | 14 L            | 22 L            |
| Ø superior cuba    | 60 cm           | 70 cm           | 60 cm           | 70 cm           |
| Ø inferior cuba    | 40 cm           | 50 cm           | 40 cm           | 50 cm           |
| Altura             | 17 cm           | 17 cm           | 17 cm           | 17 cm           |

## FOGONES DE CHURROS ELÉCTRICO

### Descripción

#### FELECT70 / FELECT80

- Fogón de churros eléctrico de gran producción.
- Válido para uso en interior y exterior.
- Construido totalmente en acero inox Aisi 304 con cuba embutida.

#### Principales características:

- Resistencia de gran tamaño para evitar el aceite improductivo y alargar la vida del mismo
- Termostato analógico regulable de 0-210 °C.
- Termostato de seguridad
- Cabezal totalmente extraíble para facilitar su limpieza.
- Gran aislamiento térmico de alta densidad.
- Grifo de vaciado de gran caudal
- 15 Kw de potencia que aseguran un calentamiento óptimo en cada momento.



### Descripción

#### FE60 / FE60TRIF

- Fogón eléctrico de sobremesa para churros, buñuelos, etc.
- Disponible en 10 Kw monofásico y 15 Kw trifásico.
- Ideal para cocinas reducidas.

#### Principales características:

- Resistencia de gran tamaño para evitar el aceite improductivo y alargar la vida del mismo.
- Termostato analógico regulable de 0-210 °C.
- Termostato de seguridad.
- Cabezal totalmente extraíble para facilitar su limpieza.
- Diámetro de trabajo de 60 cm.



#### Especificaciones técnicas:

| Modelo            | FELECT70  | FELECT80  | FE60      | FE60TRIF  |
|-------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Capacidad         | 14 L      | 22 L      | 18 L      | 18 L      |
| Diámetro superior | 60 cm     | 70 cm     | 60 cm     | 60 cm     |
| Diámetro inferior | 40 cm     | 50 cm     | 40 cm     | 40 cm     |
| Altura sartén     | 17 cm     | 17 cm     | 16 cm     | 16 cm     |
| Largo             | 70 cm     | 80 cm     | 62 cm     | 62 cm     |
| Ancho             | 70 cm     | 80 cm     | 85 cm     | 85 cm     |
| Alto              | 80 cm     | 80 cm     | 40 cm     | 40 cm     |
| Potencia          | 15 Kw     | 15 Kw     | 10 Kw     | 15 Kw     |
| Tensión           | 380V /3+N | 380V /3+N | 220V /1+N | 380V /3+N |



## DOSIFICADORA AUTOMÁTICA

### DAUTV15

#### Descripción

- Dosificadora automática construida en acero Aisi 304 con tolva para 15 kg de capacidad.
- Incluye ruedas para facilitar su desplazamiento y variador de velocidad.

## DOSIFICADORA MANUAL / DIMA



## DOSIFICADORA DECAF2 Y SOPORTE DE PARED



## BOQUILLAS



· BCAF6G



· BCAFR



· BCAF8M



· BCAF2D



· BCAFP

## SOPORTE DE PARED



### Especificaciones técnicas:

| Modelo    | DAUTV15          | DIMA            | DECAF2          | Soporte PARED DECAF2 |
|-----------|------------------|-----------------|-----------------|----------------------|
| Capacidad | 15 kg            | 2 kg            | 2 kg            | -                    |
| Medidas   | 56 x 38 x 151 cm | 48 x 15 x 33 cm | 60 x 18 x 53 cm | -                    |
| Potencia  | 1 CV (220 V)     | -               | -               | -                    |

## COMPLEMENTOS

· Fabricados en acero inox.



### Caldero

· 50 cm Ø y 22 L de capacidad.

### Trípode

· 45 x 45 x 80 cm

### Escurridor

· Disponible en dos tamaños:

- ESC 60 (60 x 50 cm)

- ESC 80 (80 x 50 cm)



### Palillos madera

### Palillos inox



### Espumadera ESP 28



### Pala amasado



## TERMOS DE LECHE ELÉCTRICOS



### Descripción

- Termos de leche eléctricos TCL-6, TCL-10 y TCL-15 fabricados en acero inoxidable de 1,5 mm AISI 304.
- Regulación automática de temperatura (termostato de 30°C a 90°C).
- Gracias a su diseño redondo y depósito desmontable te permite una fácil limpieza y mantenimiento.
- Uso recomendado principalmente para la leche, té, agua, etc.

### Especificaciones técnicas:

| Modelo    | TCL-6        | TCL-10       | TCL-15       |
|-----------|--------------|--------------|--------------|
| Medidas   | 275 x 570 mm | 300 x 630 mm | 360 x 660 mm |
| Potencia  | 1 Kw         | 1,4 Kw       | 2,3 Kw       |
| Capacidad | 6 L          | 10 L         | 15 L         |



## MONTADORA DE NATA AUTOMÁTICA



### Descripción

- Montadora de nata automática Natacold de Carpigiani Horeca-Sencotel con capacidad para 2 Litros.
- Multiplica el volumen de la nata en un 200% mejorando notablemente el aspecto y la cremosidad del producto.
- Dotada de un regulador ajustable de volumen y válvula anti-retorno que impide que la nata vuelva al depósito.
- Depósito refrigerado de acero inox.
- Excelente resultado visual.
- Amplia variedad.

### Especificaciones técnicas:

| Modelo      | NATACOLD           |
|-------------|--------------------|
| Capacidad   | 2 L                |
| Producción  | 50 kg / 150 L-Hora |
| Dimensiones | 23 x 45 x 53 cm    |
| Potencia    | 400 W              |
| Peso        | 23 kg              |





## CHOCOLATERAS DE GRAN CAPACIDAD

### CHM-15 / CHM-20

#### Descripción

- Chocolateras CH-5 y CH-10 y chocolateras de gran capacidad CHM-15 Y CHM-20 perfectas para negocios con gran demanda de chocolate (cafeterías, pastelerías, churrerías, etc... ).
- Gracias a su sistema de calentamiento de fusión indirecta, evita el contacto entre la fuente de calor y el alimento con lo que conseguimos calentar el chocolate lentamente sin que se queme, ofreciendo un acabado suave como la seda y asegurando una textura, sabor y aroma de primera calidad.
- Los modelos de gran capacidad se fabrican en acero inoxidable AISI304 de 1,5mm de espesor e incorporan el motor en la tapa para facilitar su desmontaje y limpieza.

#### Especificaciones técnicas:

| Modelo    | CHM-15     | CHM-20     |
|-----------|------------|------------|
| Medidas   | 36 x 66 cm | 42 x 67 cm |
| Potencia  | 2,3 Kw     | 2,3 Kw     |
| Capacidad | 15 L       | 20 L       |



## CHOCOLATERAS

### Chocolateras CH-5 / CH-10



#### Especificaciones técnicas:

| Modelo    | CH-5       | CH-10      |
|-----------|------------|------------|
| Medidas   | 26 x 47 cm | 26 x 55 cm |
| Potencia  | 1 Kw       | 1 Kw       |
| Capacidad | 5 L        | 10 L       |



## GOFRERAS



### Descripción

- Gofreras y creperas ideales para preparar gofres y crepes dulces o salados. Construidas en acero inoxidable y dotadas con placas de cocción antiadherentes.

### WM-1 / WM-15

- Gofrera WM-1 y WM-15 construida en acero inox.
- Perfecta para preparar gofres o waffles con el mínimo esfuerzo.
- Incorpora placas de cocción con tratamiento de teflón antiadherente.
- Dotada con termostato regulador de 50 - 300 °C y temporizador de 0 a 5 min.

WM-1



### Especificaciones técnicas:

| Modelo         | WM-1               | WM-15              |
|----------------|--------------------|--------------------|
| Potencia       | 1 Kw               | 1,5 Kw             |
| Medida cocción | 18,5 cm            | 27,5 x 24,5 cm     |
| Dimensiones    | 26 x 44 x 26/57 cm | 34 x 37 x 24/58 cm |
| Peso           | 6 Kg               | 11,5 Kg            |

WM-15



## CREPERAS ELÉCTRICAS



### Descripción

#### CRP4 / CRP42

- Creperas simple o doble ideal para preparar crepes dulces o salados.
- Construida en acero inox y dotada con 1 ó 2 placas de cocción con superficie multirayada antideslizante.

### Especificaciones técnicas:

| Modelo         | CRP4           | CRP42           | CR400G1         | CR400G2         |
|----------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Potencia       | 2,75 Kw        | 2x 2,75 Kw      | 3,6 Kw (GAS)    | 2x 3,6 Kw (GAS) |
| Medida cocción | 40 cm          | 2 x 40 cm       | 40 cm           | 2 x 40 cm       |
| Dimensiones    | 40 x 47 x 12cm | 81 x 47 x 12 cm | 48 x 48 x 27 cm | 90 x 48 x 27 cm |
| Peso           | 18 Kg          | 35 Kg           | 26 Kg           | 46 Kg           |

## CREPERAS A GAS



### Descripción

#### CR400 G1 / CR400 G2

- Creperas simple o doble gas CR400 G1 y CR400 G2. ideal para preparar crepes dulces o salados.
- Construida en acero inox y dotada con 1 ó 2 placas de cocción con superficie multirayada antideslizante.
- 8 niveles de potencia seleccionables.
- Encendido con piezoeléctrico.

## EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS PROFESIONAL



### Descripción

#### ACID 1

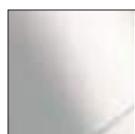
- Sistema de exprimido mediante presión por palanca.
- Piña de exprimido en acero inox.
- Carcasa fabricada en abs alimentario fácil de limpiar.
- Incorpora jarra de recogida de zumo.
- Motor provisto con protector térmico.
- Arranque automático por presión.
- Acabado cromo

### Especificaciones técnicas:

|          |                    |
|----------|--------------------|
| Potencia | 570 W (0,50HP)     |
| Medidas  | 180 x 280 x 350 mm |
| Peso     | 10 Kg              |



ACID 1 / naranja



ACID 1 / cromo





**Descripción**

**ACID 2 EVO**

- Primer exprimidor de cítricos de doble piña del mundo.
- Su diseño, fácil manejo y limpieza, hacen de él un gran aliado para la gastronomía profesional.
- Exprime el doble en la mitad de tiempo.
- Motor provisto con protector térmico.
- Arranque automático por presión
- Diseñado bajo directiva 89/392ce.

**Especificaciones técnicas:**

|          |                    |
|----------|--------------------|
| Potencia | 570 W (0,50HP)     |
| Medidas  | 330 x 350 x 430 mm |
| Peso     | 15,5 Kg            |



**ACID 2 EVO / naranja**



**ACID 2 EVO / blanco**



## MOLINILLOS DE CAFÉ

### Descripción

#### CUNIL

- Molinillos profesionales de café Cunil.
- Dotados de una tolva fabricada en poliéster irrompible que permite la limpieza en lavavajillas.
- La carrocería está fabricada de una sola pieza disminuyendo las vibraciones y el ruido de la molienda.
- Regulación del molido de café micrométrica.
- Pantalla táctil para un uso y programación sencilla (sólo en modelos Tron-automáticos).
- Motor provistos de protector térmico.



TRANQUILO



BRASIL MAN/AUT



MARFIL AUT



Acabado negro



Acabado Gris  
Solo para modelos AUT

### Especificaciones técnicas:

| Modelo          | TRANQUILO      | BRASIL MAN / AUT. | MARFIL AUT.    |
|-----------------|----------------|-------------------|----------------|
| Potencia        | 275 w          | 275 w             | 356 w          |
| Capacidad tolva | 0,5 kg         | 1 kg              | 2 kg           |
| Medidas         | 17 x 34 x 41 H | 21 x 38 x 47 H    | 21 x 38 x 60 H |
| Voltaje         | 220 V          | 220 V             | 220 V          |

## MÁQUINA DE PERRITOS



### Descripción

#### WD3

- Máquina de perritos WD3 para calentar pan y salchichas.
- Estructura de acero inox.
- Dotada de 3 punzones para calentar el pan así como de campana de vidrio con cesta interna de acero inox para calentar salchichas al baño maría.
- Incorpora un termostato regulable de 30-90 °C.



### Descripción

#### RW8

- La máquina de perritos RW8 te permite cocinar las salchichas de una manera rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de dar la vuelta manualmente.
- Dotada con 3 niveles de potencia.
- Capacidad de hasta 14 salchichas.

### Especificaciones técnicas:

| Modelo      | WD3             | RW8             |
|-------------|-----------------|-----------------|
| Potencia    | 1,1 Kw          | 1,8 Kw          |
| Dimensiones | 48 x 30 x 35 cm | 46 x 35 x 20 cm |
| Peso        | 10 kg           | 12 kg           |



MX-40C

## TRITURADORA

### Descripción

#### Gama MX

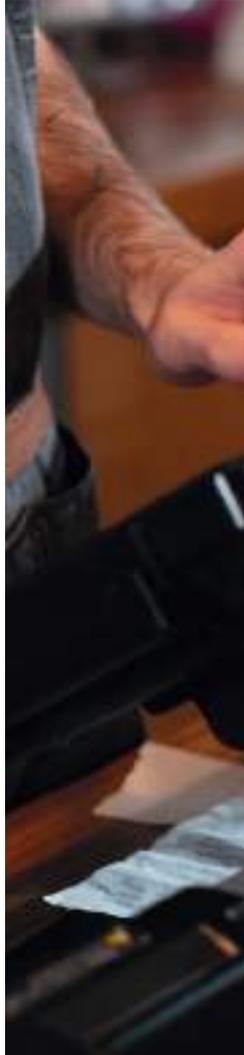
- Trituradoras MX-20, MX-25, MX-40 con brazo triturador de 30, 40 o 50 cm y mezclador construidos en acero inox AISI 304.
- Ideales para sopas, cremas, salsas, masas, mayonesas, etc...
- El modelo MX-40 incorpora de serie variador de velocidad y junto con el accesorio batidor se consigue una textura perfecta en natas, natillas, soufflés, etc.





Especificaciones técnicas:

| Modelo          | MX-20          | MX-25           | MX-40/30        | MX-40/40        | MX-40/50        | MX-40C                             |
|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------------------------|
| Potencia        | 0,20 Kw        | 0,25 Kw         | 0,40 Kw         | 0,40 Kw         | 0,40 Kw         | 0,40 Kw                            |
| Litros          | 15 L           | 30 L            | 60 L            | 60 L            | 60 L            | 60 L                               |
| Inmersión máx.  | -              | 19 cm           | 19 cm           | 29 cm           | 39 cm           | 29 cm<br>20 cm                     |
| RPM             | 1400           | 1300            | 2500/11000      | 2500/11000      | 2500/11000      | 2500/11000<br>250/1500             |
| Variador veloc. | NO             | NO              | SI              | SI              | SI              | SI                                 |
| Peso            | 2,0 Kg         | 2,2 Kg          | 4,3 Kg          | 4,5 g           | 4,7 Kg          | 4,5 KG<br>4,1 KG                   |
| Medidas         | 11 x 7 x 50 cm | 14 x 10 x 60 cm | 16 x 12 x 61 cm | 16 x 12 x 71 cm | 16 x 12 x 81 cm | 16 x 12 x 71 cm<br>16 x 12 x 79 cm |





# REGISTRADORAS Y BALANZAS

# 08

- Registradoras
- Balanzas





## REGISTRADORAS

### Descripción

#### ER-057S y ER-060L

- Registradoras ER-057S y ER-060L alfanuméricas profesionales de tamaño compacto y altas prestaciones.
- Ambos modelos cumplen con normativa al emitir facturas simplificadas.

#### ER-057S

##### Descripción

- Display fluorescente VFD antirreflejos para operador.
- Rápida impresora térmica de 57 mm.
- Programación encabezado y pie de ticket con nombre del establecimiento.
- Texto descriptivo del artículo en el ticket.
- Impresión de datos cliente en el ticket.
- Visualización importe a devolver como cambio.
- Diario electrónico de hasta 2000 líneas.
- Hasta 400 PLU's (artículos con descripción y precio).
- 14 departamentos de acceso directo (7 por dos niveles).
- Cajón compacto: 8 monedas y 4 billetes.
- Desglose de hasta 4 tipos de IVA distintos en ticket.
- Medidas: 34 x 36 x 19,5 cm.

#### ER-060L

##### Descripción

- Display fluorescente VFD antirreflejos DUAL (alfanumérico para operador y numérico para el cliente).
- Impresora robusta, térmica de 57 mm de alta velocidad.
- Selector de funciones mediante llave.
- Función entrenamiento y función calculadora.
- Programación encabezado y pie de ticket con nombre del local.
- Texto descriptivo de artículo en ticket.
- Amplio teclado para fácil programación del nombre de los artículos o datos del cliente.
- Visualización del importe a devolver de cambio.
- Diario electrónico de hasta 4200 líneas.
- Hasta 1000 PLU's (artículos con descripción y precio).
- 40 departamentos de acceso directo (20 por dos niveles).
- Control de hasta 8 empleados.
- Desglose de hasta 4 tipos de IVA distintos en el ticket.
- Medidas: 41 x 43 x 22,5 cm.

## BALANZAS



### Descripción

#### MODELO COMETA

- Balanza electrónica de sobremesa "sólo peso", con función de recuento de piezas, autocero y tara, puede funcionar tanto con red como con batería con un muy bajo consumo de batería.

### Principales características:

- Equipado con una pantalla LCD retroiluminada con dígitos de 30 mm de altura para facilitar la lectura.
- Placa de pesaje de acero inoxidable.
- Herramienta de calibración externa.
- Homologación CE-M y folleto metrológico.
- 6/15 kg - 2/5 g multi-rango.

### Descripción

#### MODELO STELLA

- Balanza muy práctica, que se adapta bien a cualquier tipo de espacio y mobiliario. Incorpora sistema de celda de carga, teclado sencillo y resistente al agua. Está disponible con alimentación por red y batería interna de serie. Disponible con dos tipos de plato (fondo y plano) para responder adecuadamente a cada necesidad.



### Principales características:

- Transductor de peso: de celda de carga con dispositivo de autocero.
- Multi-rango: 6/15 kg - 2/5 gr.
- Peso: 4,5 kg.
- Dimensiones: (L x A x P) 300 x 120 x 330 mm
- Teclado: membrana impermeable de 25 teclas
- Visores: 3 pantallas delanteras y 3 pantallas traseras de cristal líquido (lcd) retroiluminado.
- Plato rectangular plano: (L x P) 300 x 240 mm
- Plato rectangular de hondo: (L x A x P) 310 x 230 x 35 mm
- Funcionamiento de la tara.
- Batería interna 4 AH / 6V recargable autónoma 150 horas.
- 9 PLU directos.
- Homologación CE-M y folleto metrológico.

## BALANZAS



### Descripción

#### ALEX MARE

- Balanza modelo Alex mare con torre construida en plástico ABS super resistente y acero inoxidable. Incorpora pantalla LCD retroiluminada.

### Principales características:

- Gestión interna del reloj-datario.
- Encabezado de recibo programable (5 líneas de 26 caracteres).
- 100 PLU.
- Impresora térmica gráfica de 8 puntos/mm de Velocidad: 70 mm/s para Ancho de papel: 57 mm
- Impresión del código de barras programable EAN13.
- Función de reposo.
- Reapertura del recibo.
- Cancelación de transacciones.
- Cambio rápido de precios PLU.
- Tara manual, automática o asociada al PLU.
- 2 operadores.
- Visualización sub-total de los operadores.
- Pantalla LCD personalizada retroiluminada.
- Total nocturno de operadores y PLU.
- Alimentación por batería 6V 12Ah para una larga vida útil (Aproximadamente 35/40 horas con ahorro de batería activo).
- Multi-rango: 6/15kg-2/5g.



## Descripción

### ALEX ALTA

#### Principales características:

- Estructura de ABS en color blanco, azul o rojo.
- Visor de cristal líquido retroiluminado y personalizable.
- Teclado mecánico con teclas de goma.
- Impresora térmica de 8 puntos/mm con dispositivo. " Easy loading"
- Opción de papel adhesivo linerless.
- Velocidad de impresión 70 mm/s •,Ancho del papel 57 mm.
- Encabezado de recibo programable (5 líneas de 26 caracteres).
- Gestión automática de la fecha y la hora.
- Recibo único o acumulativo.
- Impresión de la fecha de embalaje y caducidad.
- Impresión la lista de ingredientes asociada al PLU (12 líneas de 45 micro caracteres).
- Inserción e impresión del lote.
- Impresión del código de barras EAN13.
- 999 PLU programables.
- Función de descanso.
- Cambio rápido de precios.
- Función de reapertura del recibo.
- Tara semiautomática, manual, Prememorizada y asociada.
- Total parcial de 4 operadores en pantalla.
- Hasta 6 balanzas en red LAN (por cable o RF).
- Programación de la balanza desde el PC.
- Totales General, PLU y operadores.
- Kit de radiofrecuencia opcional.
- 4-8-16 Operadores.
- Alimentación externa 12/24V opcional.
- Batería interna autonomía aproximadamente 35/40 horas.
- Publicidad en el lado del cliente.
- Multi-rango: 12-30kg/2-5g.



### Descripción

#### ALEX COLOR

##### Principales características:

- Visor de 7" en color.
- Teclado lavable táctil de alta velocidad y manual.
- Impresora térmica de 8 puntos/mm con función "easy loading"
- Opción de papel adhesivo linerless.
- Velocidad de impresión 70 mm/s, Ancho del papel 57 mm.
- Encabezado de recibo programable (5 líneas de 26 caracteres.)
- Gestión automática de la fecha y la hora.
- Recibo único o acumulativo.
- Impresión de la fecha de embalaje y caducidad.
- Impresión de lista de ingredientes asociada al PLU (12 filas de 45 micro caracteres).
- Inserción e impresión del lote.
- Impresión del código de barras EAN13.
- 999 PLU programables.
- Función de descanso.
- Cambio rápido de los precios.
- Función de reapertura del recibo.
- Tara semiautomática, manual, prememorizada y asociada.
- Total parcial de 8 operadores en pantalla.
- Hasta 6 balanzas en red LAN (por cable o RF.)
- Programación de la balanza desde el PC.
- Totales General, PLU y operadores.
- Kit de radiofrecuencia opcional.
- 4-8-16 Operadores.
- Fuente de alimentación externa 12/24V opcional.
- Batería interna recargable.
- Imágenes gráficas en el lado del cliente.
- Multi-rango: 12-30kg/2-5g;.



## Descripción

### MODELO SUN ECO VOLO

#### Principales características:

- Estructura de acero inoxidable.
- Visor personalizado de cristal líquido retroiluminado.
- Teclado mecánico con teclas de goma.
- Impresora térmica de 8 puntos/mm con dispositivo "easy loading" Opción de papel adhesivo Linerless.
- Velocidad de impresión 70 mm/s.
- Ancho del papel 57mm.
- Cabecera de recibo programable (5 líneas de 26 caracteres) Gestión automática de la fecha y la hora.
- Recuento único o acumulativo.
- Imprimir Fecha de embalaje y caducidad.
- Imprimir Lista de Ingredientes Asociado al PLU (6 líneas de 45micro caracteres) Inserción e Impresión del Lote.
- Impresión del código de barras EAN13.
- 999 PLU programables.
- Cambio rápido de los precios.
- Función Resto.
- Función de reapertura del recibo.
- Tara semiautomática, manual, prememorizada y asociada.
- Total Parcial de 4 Operadores en Pantalla.
- Hasta 6 balanzas en red LAN (por cable o RF).
- Programación de la balanza desde el PC.
- Totales General, PLU y Operadores.
- Kit de radiofrecuencia opcional.
- 4-8-16 Operadores.
- Fuente de alimentación externa 12/24V opcional.
- Batería interna recargable.
- Publicidad en el lado del cliente.
- Capacidades disponibles: 30kg/5g; 12-30kg/2-5g; 12kg/2g;



## CONDICIONES DE VENTAS

---

### PEDIDOS

Los pedidos deberán realizarse siempre por escrito vía email o a través de nuestra web [www.abchosteleria.com](http://www.abchosteleria.com)

### PORTES

La mercancía viajará a portes pagados por el medio que ABC HOSTELERIA estime oportuno siempre que el pedido supere los 500€ netos, cargando en factura 15€ si no se superase dicha cantidad.

### DEVOLUCIÓN DE PRODUCTO

No se aceptará ninguna devolución de producto sin el consentimiento expreso de la Empresa.

En caso de aceptación de devolución, todos los gastos generados, incluido portes, correrán a cargo del cliente.

### IMPORTANTE

---

Debido a los contantes incrementos de la materia prima, la empresa ABC MAQUINARIA HOSTELERIA se reserva el derecho a la modificación de los precios sin previo aviso. Recomendamos consultar los precios en nuestra página [www.abchosteleria.com](http://www.abchosteleria.com)

**ABC**  
MAQUINARIA HOSTELERÍA





# ABC

MAQUINARIA HOSTELERÍA

Pi. Pilar de la Dehesa, avd. de La Rioja, 32  
14900 LUCENA / CÓRDOBA  
TI: 669 741 191

[abcmaquinariaparahosteleria@gmail.com](mailto:abcmaquinariaparahosteleria@gmail.com)  
[info@abchosteleria.com](mailto:info@abchosteleria.com)

[www.abchosteleria.com](http://www.abchosteleria.com)