



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

AVISO IMPORTANTE

En este catálogo encontrará todos los productos de este fabricante: Gastroequip

- 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



Suministros para hostelería/restauración/alimentación

2024

www.gastroequip.com

Indice

<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>6</p> <p>7</p> <p>8</p>	<p>01 - MESAS pag 007</p> <p> STANDARD Calientes Armarios Estantes</p> <p>02 - FREGADEROS pag 019</p> <p> STANDARD TOP Puertas</p> <p>03 - LAVAMANOS pag 035</p> <p> De pie Pared Sobre</p> <p>04 - GRIFERIA pag 043</p> <p> Equipos ducha Sobremesa Accesorios</p> <p>05 - CARROS pag 071</p> <p> Servicio Guia Platos Calientes Desperdicios</p> <p>06 - GASTRONORM pag 085</p> <p> Standard y con asas Perforadas Policarbonato Tapas Standard y con asas Tapas herméticas Tapas silicona</p> <p>07 - ACCESORIOS pag 101</p> <p> Cajones Tolvas Filtros Gomas Bandejas Lámparas calor Iluminación Led Ruedas Higiene</p> <p>08 - ESTANTERIAS pag 121</p> <p> Pared Lisos Barra Platos Aluminio / polietileno</p>	<p>9</p> <p>10</p> <p>11</p> <p>12</p> <p>13</p> <p>14</p>	<p>09 - SERIE 700 pag 135</p> <p> Cocinas Planchas Freidoras Mantenedor de fritos Barbacoa Bañomaria Marmitas Sartén basculante Cocedor de pasta Mesas / soportes</p> <p>10 - SERIE 900 pag 151</p> <p> Cocinas Planchas Freidoras Mantenedor de fritos Barbacoa Bañomaria Marmitas Sartén basculante Cocedor de pasta Mesas / soportes</p> <p>11 - LAVADO INDUSTRIAL pag 169</p> <p> Lavavasos Lavavajillas Lavautensilios</p> <p>12 - FRIO COMERCIAL pag 189</p> <p> Mesas Armarios</p> <p>13 - HORNOS pag 207</p> <p> Microondas Convección Pizzas Carbon</p> <p>14 - OTROS COCINA pag 223</p> <p> Envasadoras Inducción Pavimento Cocina 3 fuegos con Horno Planchas elécticas y gas Barbacoas gas Freidoras elécticas Grill Bañomaría Salamandra Tostadores pan Trituradores Exprimidores Esterilizadores</p>
---	---	--	--

CATALOGO 2024

GASTROEQUIP - HEFRI, S.L.

Apreciado clientes y amigos :

Presentamos la nueva edición de nuestro catálogo-tarifa gastroequip 2024 con el pretendemos convertirnos en un aliado comercial a la altura de sus necesidades.

Estamos de aniversario tras cumplir 20 años en el mercado dando fiabilidad en sus instalaciones.

Esperamos que, en la búsqueda de artículos para el desarrollo de su negocio, vean en estas páginas nuestro trabajo en la búsqueda de soluciones competitivas para un mercado muy exigente.

Entrada en VIGOR precios catálogo : 15/09/2024

Se han optimizado familias como Mesas, Fregaderos, Gastronorm, Carros, Accesorios haciendo hincapié en novedades que estamos seguros cubrirán sus expectativas. Estanterías de cámara o Gama Snack cada vez más completa. Mantenemos familias como Cocinas Series 700 y 900 por su alta eficacia y nuestra gama de lavavajillas ha sido Ampliada con nuevos modelos electrónicos.

Incorporamos en nuestras familias de Frio Comercial y Hornos novedades cubriendo las últimas necesidades de un mercado con mucha especialización y necesidad de gama consecuentemente.

Hemos ampliado la disponibilidad de stocks, según nuestra concepción de entrega inmediata, en diferentes nuevos almacenes ubicados en diversas plazas del mercado español. Actualmente contamos con stock, para mejorar nuestra rapidez de entrega, en Barcelona, Madrid, León, Valencia, Sevilla, cubriendo en la práctica las necesidades nacionales.

Tenemos un compromiso especial con nuestros clientes para dar servicio en un plazo muy ajustado o indicar de forma inmediata el plazo estimado.

Creemos que esta política comercial ya es claramente reconocida por nuestros clientes.

Estamos a punto de implementar nuestro e-commerce que les permitirá acceder a cualquier información relacionada con nosotros, descargar información desde la nube, cursar pedidos, realizar presupuestos con sus descuentos aplicados, descargar despieces, planos, fotografías del producto o realizar consultas con la atención directa en línea.

Agradeciendo la relación comercial con su empresa que esperamos crezca en adelante, les emplazamos a contactar con nosotros para buscar soluciones a sus peticiones.

Un cordial saludo

HEFRI, s.l - gastroequip

DPTO. COMERCIAL

Julio 2024



gastroequip

***Sus necesidades
nuestro hacer...***





01. General

Los artículos del presente catálogo, sus medidas y especificaciones son indicativos, pudiendo ser alterados o corregidos en caso de error u omisión por el vendedor, sin perjudicar las características iniciales del producto y sin previo aviso. Por tratarse de artículos de mucha rotación nos reservamos el derecho de sustitución de piezas o componentes manteniendo las principales características del producto.

02. Precios

Los importes indicados en moneda euro (€) que acompañan al presente catálogo se entenderán como precio de tarifa debiéndose sumar los correspondientes impuestos según la ley en vigor.

Todos los precios se entenderán sin accesorios.

La vigencia de esta tarifa expira con la edición de la siguiente.

Promociones, descuentos o condiciones especiales se harán constar en factura.

03. Pedidos

Los pedidos deberán cursarse vía e-mail o por nuestra aplicación e-Shop considerándose compra en firme.

Cualquier consideración apuntada por el comprador será considerada nula salvo la expresa aceptación por nuestra parte.

El pedido queda condicionado a la aceptación del vendedor.

04. Portes

La mercancía se enviará a portes pagados a partir de 400 eur./neto de compra.

En cualquier caso la mercancía viaja por cuenta y riesgo del comprador, siendo éste a la recepción de la misma quien debe verificar anomalías en el plazo de 24 horas período habitual de las agencias de transporte, comunicando a ésta la anomalía por escrito en caso de daños imputables la transporte.

El vendedor no se hará en ningún caso cargo de dichas incidencias sin mediar dicho escrito. Los accesorios o repuestos se remitirán a Portes Debidos, sea cual sea su importe.

Baleares, Canarias, Portugal, Andorra, Norte de África, tienen tratamiento concreto en este apartado.

05. Embalajes

Se entienden con cargo al vendedor los embalajes habituales, siendo cualquier embalaje o envío especial con cargo al comprador.

CONDICIONES DE VENTA

06. Formas de pago

El pago de facturas se entenderá siempre al contado, salvo que exista mútuo acuerdo en la concesión de crédito, debiendo hacerse el comprador cargo de cualquier gasto de devolución o demora derivado de la no complementación en fecha y forma.

Las facturas por importes inferiores a 150 euros se entenderán siempre al contado.

08. Reclamaciones

Las incidencias en cantidad o estado de la mercancías se realizará por escrito.

Siempre en el plazo inferior a 24 Horas desde la recepción de la mercancía.

Si la causa de la avería se sitúa en el transporte, deberá comunicarse también a la agencia de transportes que haya efectuado el servicio, y remitirnos copia de dicha comunicación junto al número de incidencia que les facilite la Agencia.

De no cumplirse este proceso, lamentaremos no poder atender ninguna reclamación.

No se admitirán devoluciones de mercancías sin la previa autorización del vendedor, y hasta su

recepción y revisión en nuestros almacenes de origen, no se procederá al establecimiento de la cuantía del abono, quedando de la mano del vendedor establecerla.

Cualquier artículo deberá mantener su embalaje original y estará supeditado al buen uso recibido, declinando cualquier responsabilidad si no se cumplieran estas condiciones.

07. Reserva de dominio

La mercancía será propiedad del vendedor hasta el total pago de la misma.

09. Garantía

Hefri,s.l. se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidos la manipulación, utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario.

La garantía será de 12 meses solamente para componentes defectuosos de fabricación. La garantía no cubre posibles fallos en los circuitos eléctricos por subidas de tensión, piezas que tengan desgaste por uso o derivados de una incorrecta instalación. El diagnóstico de la avería corresponde a un servicio técnico competente, a cargo del cliente que deberá documentar que piezas están deterioradas, las posibles causas y su posterior montaje. Dichas piezas de sustitución serán facturadas al cliente y abonadas al recibir y comprobar las piezas defectuosas. En caso de no recibir las piezas sustituidas o comprobar que no tienen la consideración de garantía también les serán cargados los costes de transporte.

El servicio de la mano de obra y los desplazamientos de cualquier recambio o elemento son siempre por cuenta del cliente.

La decisión definitiva de la cobertura en garantía de cualquier pieza corresponde únicamente al fabricante.

La manipulación de cualquier equipo o componente de nuestros productos anula esta cobertura de garantía.



01



Acero inoxidable

MESAS DE TRABAJO

Serie Standard / Bajas / Calientes / Accesorios / Armarios

Construcción en Acero Inoxidable.
La mejor relación calidad / precio
Muy robustas por su sistema de montaje
Mesas Centrales y Murales
Estante inferior incluido en el precio.
Faldón perimetral y tubo sobremedida para aceptar las patas.
Pies regulables.
Peto trasero de 100 mm. en las mesas murales
Fácil montaje - Se suministran desmontadas para facilitar transporte y almacenaje.

OPCIONES
MESA CENTRAL Y MESA MURAL
FONDOS de 600 y 700
Largos disponibles:
600 - 800 - 1000 - 1200 - 1500 - 1800 mm.

SE SUMINISTRA DESMONTADO

Serie Standard

Central

FONDOS (mm)	LARGOS (mm)
600	600
700	800
	1000
	1200
	1500
	1800



Mural

FONDOS (mm)	LARGOS (mm)
600	600
700	800
	1000
	1200
	1500
	1800



Mesas bajas

Central

FONDOS (mm)
600
700



Esquineras

FONDOS (mm)
600
700



Otros

Chef

FONDOS (mm)
600



Calientes

FONDOS (mm)
600
700



Accesorios

Patas y ruedas



Armarios

Pared

FONDOS (mm)	LARGOS (mm)
400	1200



Estantes

Sobremesa

FONDOS (mm)	LARGOS (mm)
300	1200
	1500



Cajonera

3 cajones

FONDOS (mm)
600
700



Serie Standard



MESAS ACERO INOXIDABLE

Construcción en Acero Inoxidable.

La mejor relación calidad / precio.

Muy robustas por su sistema de montaje

Mesas Centrales y Murales

Estante inferior incluido en el precio.

Faldón perimetral y tubo sobremedida para aceptar las patas.

Pies regulables.

Peto trasero de 100 mm. en las mesas murales

Fácil montaje - Se suministran desmontadas para facilitar transporte y almacenaje.

OPCIONES

MESA CENTRAL Y MESA MURAL

FONDOS de 600 y 700

Largos disponibles:

600 - 800 - 1000 - 1200 - 1500 - 1800 - 2000 mm.

Posibilidad de mesas bajas de 600 mm. (ver recambios mesas)

Disponemos de patas altura 600 mm para que cualquiera de nuestras mesas

Centrales y murales pueda ser de esa altura: 600 mm.

En almacén sustituiremos las patas de 850 por patas de 600 mm. al mismo coste

SE SUMINISTRA DESMONTADO

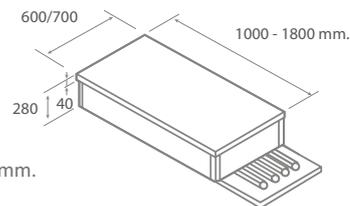




Estante inferior incluido en el precio

Fondo 600 mm.

Central con estante



Altura : 850 mm.
Anchos: 600 ó 700 mm. / Faldón perimetral de 100 mm.

Cod.	Ref.	Descripcion	Medida	Peso	Precio
FI5 2249	EMCE 66	Mesa Central con estante	600 x 600 x 850	16 Kgs.	225
FI5 2250	EMCE 86	Mesa Central con estante	800 x 600 x 850	20 Kgs.	255
FI5 2251	EMCE 106	Mesa Central con estante	1000 x 600 x 850	24 Kgs.	280
FI5 2252	EMCE 126	Mesa Central con estante	1200 x 600 x 850	26 Kgs.	310
FI5 2254	EMCE 156	Mesa Central con estante	1500 x 600 x 850	28 Kgs.	360
FI5 2256	EMCE 186	Mesa Central con estante	1800 x 600 x 850	30 Kgs.	395
FI5 2257	EMCE 206	Mesa Central con estante	2000 x 600 x 850	34 Kgs.	425

Fondo 700 mm.

Central con estante

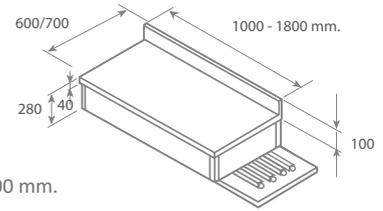


Altura : 850 mm.
Anchos: 600 ó 700 mm. / Faldón perimetral de 100 mm.

Cod.	Ref.	Descripcion	Medida	Peso	Precio
FI5 2259	EMCE 67	Mesa Central con estante	600 x 700 x 850	17 Kgs.	245
FI5 2260	EMCE 87	Mesa Central con estante	800 x 700 x 850	21 Kgs.	275
FI5 2261	EMCE 107	Mesa Central con estante	1000 x 700 x 850	23 Kgs.	305
FI5 2262	EMCE 127	Mesa Central con estante	1200 x 700 x 850	25 Kgs.	335
FI5 2264	EMCE 157	Mesa Central con estante	1500 x 700 x 850	27 Kgs.	385
FI5 2266	EMCE 187	Mesa Central con estante	1800 x 700 x 850	34 Kgs.	445
FI5 2267	EMCE 207	Mesa Central con estante	2000 x 700 x 850	38 Kgs.	465

Fondo 600 mm.

Mural con estante



Altura : 850 mm.
Anchos: 600 ó 700 mm. / Faldón perimetral de 100 mm.
Peto trasero 100 mm.

Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Peso	Precio
F15 2269	EMME 66	Mesa Mural con estante	600x600x850	16 Kgs.	245
F15 2270	EMME 86	Mesa Mural con estante	800x600x850	20 Kgs.	275
F15 2271	EMME 106	Mesa Mural con estante	1000x600x850	24 Kgs.	305
F15 2272	EMME 126	Mesa Mural con estante	1200x600x850	26 Kgs.	345
F15 2274	EMME 156	Mesa Mural con estante	1500x600x850	28 Kgs.	395
F15 2276	EMME 186	Mesa Mural con estante	1800x600x850	30 Kgs.	445
F15 2277	EMME 206	Mesa Mural con estante	2000x600x850	33 Kgs.	485

Fondo 700 mm.

Mural con estante



Altura : 850 mm.
Anchos: 600 ó 700 mm. / Faldón perimetral de 100 mm.
Peto trasero 100 mm.

Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Peso	Precio
F15 2279	EMME 67	Mesa Mural con estante	600x700x850	17 Kgs.	275
F15 2280	EMME 87	Mesa Mural con estante	800x700x850	21 Kgs.	315
F15 2281	EMME 107	Mesa Mural con estante	1000x700x850	23 Kgs.	355
F15 2282	EMME 127	Mesa Mural con estante	1200x700x850	25 Kgs.	395
F15 2284	EMME 157	Mesa Mural con estante	1500x700x850	27 Kgs.	455
F15 2286	EMME 187	Mesa Mural con estante	1800x700x850	34 Kgs.	515
F15 2287	EMME 207	Mesa Mural con estante	2000x700x850	39 Kgs.	565

EMAP120 / Armario mural

Con estante intermedio

Se suministra desmontado



Armario mural con puertas

Ancho 400mm

Cod.	Ref.	Medidas	Peso	Precio
F15 2301	EMAP120	1200 x 400 x 600	18 Kgs.	470

Refuerzos interiores (Omega) en las bases y estantes. Estante regulable en altura. Los precios incluyen embalajes, estructura ,puertas y el estante intermedio. Puertas correderas. Se suministran completamente montadas. Largo de 1200 mm. Ancho : 400 mm. Alto : 600 mm. Aprovechamiento del espacio.



EM Mesa mural esquina con estante

Cod.	Ref.	Descripcion	Medida	Peso	Precio
F15 2278	EMME Q96	Mesa Mural esquina con estante	900x600x850	25 Kgs.	395
F15 2288	EMME Q97	Mesa Mural esquina con estante	900x700x850	25 Kgs.	405



EMES / Estante sobremesa**2 niveles**

Se suministra desmontado

Ancho 300mm

Cod.	Ref.	Medidas	Peso	Precio
F15 2307	EMES12	1200 x 300 x 600	11 Kgs.	175
F15 2308	EMES15	1500 x 300 x 600	14 Kgs.	195

Firme anclaje a la mesa, adaptado especialmente a nuestras mesas centrales y murales de medidas 1200 y 1500 mm. Posibilidad de adaptar facilmente a otros tipos de mesa.



Estante sobremesa , 2 niveles

MMC (calientes)

Con estante intermedio

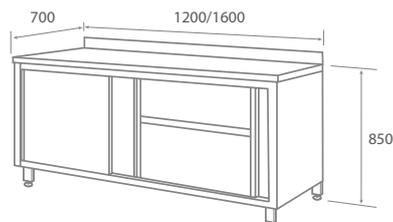
Se suministra montado



Mesa caliente eléctrica

Ancho 700mm

Cod.	Ref.	Medida	Potencia	Tensión	Peso	Precio
FI5 2445	MCS12	1200 x 700 x 850	0.8 Kw.	220 V	50 Kgs.	1.475
FI5 2447	MCS15	1500 x 700 x 850	0.8 Kw.	220 V	65 Kgs.	1.795



Mesa Caliente Eléctrica,
Peto trasero 100 mm.
Construcción en acero inoxidable AISI 304
Termostato de regulación 30 / 90 °C
Estante intermedio
Resistencias Eléctricas 220 v - 0.8 Kws.
Puertas correderas

MCH / Chef

Con estante intermedio

Se suministra desmontado

Construidas totalmente en acero inoxidable.
Dos largos 1200 y 1400 mm , fondo 600 mm Altura 850 mm.
Cuba de medidas 400x400x200 mm soldada.
Posibilidad de estante adicional (ver sección estantes mesas murales 600 mm).
Para otras medidas, bajo demanda, consúltennos disponibilidad y plazo de entrega.
No incluye grifería. Pueden consultar nuestro catálogo



Mesa Chef

Ancho 600mm

Cod	Ref.	Descripción	Seno	Precio
FI5 2141	MCH-12	Mesa Chef 1200 x 600	40 x 40 x 20	780
FI5 2142	MCH-14	Mesa Chef 1400 x 600	40 x 40 x 20	830
FI5 2143	MCH-15	Mesa Chef 1500 x 600	40 x 40 x 25	580

EMC / Cajonera triple

3 cajones

Se suministra montado



Fondo 600/ 700mm

Cod.	Ref.	Fondo	Medidas	Peso	Precio
F15 2295	EMC36	600	400 x 565 x 530(h)	19 Kgs.	440
F15 2296	EMC37	700	400 x 665 x 530(h)	20 Kgs.	470

Se adapta a todas las medidas de mesas serie Eco , centrales y murales



EM RECAMBIOS para mesas

F15 2292



F15 2293

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 2292	EMPCN	Pata completa para mesa 850mm / un.	50
F15 2293	EMPCB	Pata completa para mesa baja 600mm / un.	50
F15 2294	EMAP	Adaptar pata mesa para rueda / un. Ruedas: Ver familia Accesorios.	26

Podemos suministrar nuestras mesas con ruedas (ver sección Accesorios)
Para facilitar la inclusión de ruedas disponemos de patas adecuadas a dicho uso

Patas regulables
Patatas completas



F15 2290



F15 2291

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 2290	EMPR	Pie regulable mesa eco	4
F15 2291	EMPRA	Pie alto regulable mesa eco	5

02



FREGADEROS

CON BASTIDOR / SIN BASTIDOR / LAVAVAJILLAS
GRAN CAPACIDAD

Standard

Acero inoxidable 304
Fácil montaje
Modelo económico
Estante inferior incluido

Serie Top

Acero inoxidable 304
Fácil montaje
Robusto
Gran capacidad

Serie sin bastidor

Acero inoxidable 304
Fondos 500 / 600 / 700
Bajo barra

Lavamanos

Autónomo
Pulsador
De pedal
Dosificador
Electrónico

Complementos

Acero inoxidable 304
Tubos Rebosaderos
Filtros de grasas
Estantes adicionales

Serie Standard Serie Top Sin bastidor Bajo barra Complementos



SERIE STANDARD - SERIE TOP

Calidad acero inoxidable AISI 304 . Facilidad de montaje.
El montaje se limita a insertar y fijar las patas y el estante.
Acortando enormemente el tiempo empleado.
Faldón perimetral soldado de 275 mm. Peto trasero 100 mm.
Retranqueo en las patas traseras para evitar el zócalo.
Refuerzo omega en el escurridor, sin melaminas.
Extensa gama de medidas en dos fondos 600-700 mm.
Posibilidad escurridor a ambas manos o central.
Fregaderos con 1 o 2 senos. Largos desde 600 a 2400 mm.
Cubas 400x400x300 cms. , 400x500x300 cms. , 500x500 cms.
Pies regulables.
Grosor acero STANDARD 1 mm Grosor acero TOP 1.2 mm
Patatas serie STANDARD 38x38 mm. Patas serie TOP : 40x40 mm.
Estante incluido en el precio en la serie STANDARD.
Fregaderos gran capacidad serie TOP
Senos de 960x500x370 mm. 1160x500x370 mm

SIN BASTIDOR – BAJO BARRA

Extensa gama de sobre de fregadero para cualquier aplicación precisa.
Fondos de 500 , 600 y 700 mm. Peto trasero según modelo. Habitual 100 mm.
Largos de 600 a 2400 mm.

COMPLEMENTOS

Filtro de grasas – Tubos rebosaderos - Desagües - Enjuaga vasos
Extensa gama de grifería en este mismo catálogo.



FR / con bastidor

FR / lavavajillas

FONDOS (mm)	LARGOS (mm)
600	1200
700	1600

ALTURA (mm)
850



FRE / con estante

FONDOS (mm)	LARGOS (mm)
600	1000
700	1200
	1400
ALTURA (mm)	1600
850	1800
	1900



FR-EL / lavavajillas

FONDOS (mm)	LARGOS (mm)
600	1200
700	1800

ALTURA (mm)
850



FP / Bajo barra

FONDOS (mm)	LARGOS (mm)
500	1000
	1200



Gran capacidad

FONDOS (mm)	LARGOS (mm)
600	600
700	700
	1200
	1400
	1600



FP / sin bastidor

Fregaderos sin bastidor

FONDOS (mm)	LARGOS (mm)
600	700
700	902.5
	1000
	1200
	1400
	1600
	1800
	1900
	2100



Complementos

Estantes intermedios



Tubo rebosadero



Filtro de grasas



Fondo 600 mm.

Altura 850mm

Especiales para lavavajillas

Estante inferior incluido en el precio



Posibilidad filtro de grasas

1 Seno
1200mm.

Escurreidor Izquierda		Escurreidor derecha		Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
Cod.	Ref.	Cod.	Ref.					
F15 3408	FRE 126 EZL	F15 3409	FRE 126 EDL	1200 x 600	500x400x300	1 Seno / escurridor / bastidor	26 kgs	405

2 Senos
1600mm.

Escurreidor Izquierda		Escurreidor derecha		Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
Cod.	Ref.	Cod.	Ref.					
F15 3418	FRE 166 EZL2	F15 3419	FRE 166 EDL2	1600 x 600	500x400x300	2 Senos / escurridor / bastidor	30 kgs	670

Fondo 700 mm.

Altura 850mm

Especiales para lavavajillas

Estante inferior incluido en el precio



1 Seno
1200mm.

Escurreidor Izquierda		Escurreidor derecha		Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
Cod.	Ref.	Cod.	Ref.					
F15 3438	FRE 127 EZL	F15 3439	FRE 127 EDL	1200 x 700	500x500x300	1 Seno / escurridor / bastidor	30 kgs	435

2 Senos
1600mm.

Escurreidor Izquierda		Escurreidor derecha		Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
Cod.	Ref.	Cod.	Ref.					
F15 3448	FRE 167 EZL2	F15 3449	FRE 167 EDL2	1600 x 700	500x400x300	2 Senos / escurridor / bastidor	30 kgs	695

Fondo 600 mm.

Altura 850mm

Industrial con escurridor

Estante inferior incluido en el precio

Posibilidad filtro de grasas



1 Seno
600mm.



Sin escurridor

Cod.	Ref.	Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
F15 3400	FRE 66			600 x 600	400x400x300	1 Seno / bastidor	17,5 kgs	320

2 Senos
600mm.



Sin escurridor

Cod.	Ref.	Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
F15 3407	FRE 126 C			1200 x 600	500x400x300	2 Senos / bastidor	29 kgs	570

1 Seno
1000 mm.
1200 mm.
1400 mm.



Escurreidor Izquierda



Escurreidor derecha

Cod.	Ref.	Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
F15 3403	FRE 106 Z	F15 3404	FRE 106 D	1000 x 600	400x400x300	1 Seno / escurridor / bastidor	24 kgs	450
F15 3405	FRE 126 Z	F15 3406	FRE 126 D	1200 x 600	500x400x300	1 Seno / escurridor / bastidor	29 kgs	470
F15 3410	FRE 146 Z	F15 3411	FRE 146 D	1400 x 600	500x400x300	1 Seno / escurridor / bastidor	29 kgs	610

2 Senos
1400 mm.
1600 mm.



Escurreidor Izquierda



Escurreidor derecha

Cod.	Ref.	Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
F15 3412	FRE 146 Z2	F15 3413	FRE 146 D2	1400 x 600	400x400x300	2 Senos / escurridor / bastidor	30 kgs	640
F15 3416	FRE 166 Z2	F15 3417	FRE 166 D2	1600 x 600	500x400x300	2 Senos / escurridor / bastidor	32 kgs	680

Fondo 700 mm.

Altura 850mm

Industrial con escurridor

Estante inferior incluido en el precio

Posibilidad filtro de grasas



1 Seno
600mm.



Sin escurridor

Cod.	Ref.	Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
F15 3430	FRE 77			700 x 700	500x500x300	1 Seno / bastidor	20 kgs	360

1 Seno
1000 mm.
1200 mm.
1400 mm.



Escurreidor Izquierda



Escurreidor derecha

Cod.	Ref.	Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
F15 3433	FRE 107 Z	F15 3434	FRE 107 D	1000 x 700	500x400x300	1 Seno / escurridor / bastidor	26 kgs	505
F15 3435	FRE 127 Z	F15 3436	FRE 127 D	1200 x 700	500x500x300	1 Seno / escurridor / bastidor	30 kgs	540
F15 3440	FRE 147 Z	F15 3441	FRE 147 D	1400 x 700	500x500x300	1 Seno / escurridor / bastidor	29 kgs	675

2 Senos
1400 mm.
1600 mm.



Escurreidor Izquierda



Escurreidor derecha

Cod.	Ref.	Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
F15 3442	FRE 147 Z2	F15 3443	FRE 147 D2	1400 x 700	500x500x300	2 Senos / escurridor / bastidor	30 kgs	695
F15 3446	FRE 167 Z2	F15 3447	FRE 167 D2	1600 x 700	500x500x300	2 Senos / escurridor / bastidor	32 kgs	715

Fondo 600 mm.

Altura: 850 mm.



Industrial

Opción: estante inferior

Con / sin escurridor

1 / 2 senos

Fondos 600 / 700



Material sujeto a disponibilidades de stock

Posibilidad filtro de grasas

1 Seno
1000mm.
1200mm.

Ecurridor Izquierda		Ecurridor derecha		Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
Cod.	Ref.	Cod.	Ref.					
F15 3000	FR 106 Z	F15 3001	FR 106 D	1000 x 600	400x400x250	1 Seno / escurridor / bastidor	28 kgs	720
F15 3002	FR 126 Z	F15 3003	FR 106 D	1200 x 600	400x400x250	1 Seno / escurridor / bastidor	28 kgs	710

2 Senos
1400mm.
1600mm.
1800mm.
1900mm.

Ecurridor Izquierda		Ecurridor derecha		Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
Cod.	Ref.	Cod.	Ref.					
F15 3007	FR 146 Z	F15 3008	FR 146 D	1400 x 600	400x400x250	2 Senos / escurridor / bastidor	32 kgs	860
F15 3010	FR 166 Z	F15 3011	FR 166 D	1600 x 600	500x400x250	2 Senos / escurridor / bastidor	36 kgs	950
F15 3015	FR 186 Z	F15 3016	FR 186 D	1800 x 600	500x400x250	2 Senos / escurridor / bastidor	40 kgs	990
F15 3020	FR 196 Z	F15 3021	FR 196 D	1900 x 600	500x400x250	2 Senos / escurridor / bastidor	42 kgs	1.040

2 Senos
1200mm.
1400mm.

Central sin escurridor		Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
Cod.	Ref.					
F15 3004	FR 126 C	1200 x 600	500x400x250	2 Senos / bastidor	28 kgs	890
F15 3009	FR 146 C	1400 x 600	500x400x250	2 Senos / bastidor	32 kgs	890

2 Senos
1800mm.
1900mm.
2100mm.

Central con escurridor		Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
Cod.	Ref.					
F15 3017	FR 186 C	1800 x 600	500x400x250	2 Senos / 2 escurridor / bastidor	40 kgs	1.040
F15 3022	FR 196 C	1900 x 600	500x400x250	2 Senos / 2 escurridor / bastidor	42 kgs	1.090
F15 3028	FR 216 C	2100 x 600	500x400x250	2 Senos / 2 escurridor / bastidor	45 kgs	1.160

Fondo 700 mm.

Altura: 850 mm.



Industrial

Opción: estante inferior

Con / sin escurridor

1 / 2 senos

Fondos 600 / 700

Material sujeto a disponibilidades de stock

Posibilidad filtro de grasas

1 Seno
1000mm.
1200mm.
1400mm.

Ecurridor Izquierda		Ecurridor derecha		Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
Cod.	Ref.	Cod.	Ref.					
F15 3050	FR 107 Z	F15 3051	FR 107 D	1000 x 700	500x400x250	1 Seno / escurridor / bastidor	30 kgs	695
F15 3052	FR 127 Z	F15 3053	FR 127 D	1200 x 700	500x500x300	1 Seno / escurridor / bastidor	34 kgs	755
F15 3057	FR 147 Z	F15 3058	FR 147 D	1400 x 700	500x500x300	1 Seno / escurridor / bastidor	34 kgs	845

2 Senos
1600mm.
1800mm.
1900mm.

Ecurridor Izquierda		Ecurridor derecha		Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
Cod.	Ref.	Cod.	Ref.					
F15 3060	FR 167 Z	F15 3061	FR 167 D	1600 x 700	500x500x300	2 Senos / escurridor / bastidor	40 kgs	1.095
F15 3065	FR 187 Z	F15 3066	FR 187 D	1800 x 700	500x500x300	2 Senos / escurridor / bastidor	44 kgs	1.195
F15 3070	FR 197 Z	F15 3071	FR 197 D	1900 x 700	500x500x300	2 Senos / escurridor / bastidor	45 kgs	1.295

2 Senos
1200mm.
1400mm.

Central sin escurridor		Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
Cod.	Ref.					
F15 3054	FR 127 C	1200 x 700	500x500x300	2 Senos / bastidor	34 kgs	895
F15 3059	FR 147 C	1400 x 700	500x500x300	2 Senos / bastidor	34 kgs	1.090

2 Senos
1800mm.
1900mm.
2400mm.

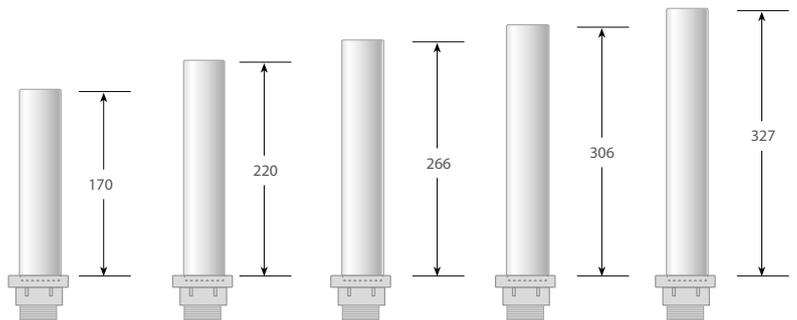
Central con escurridor		Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
Cod.	Ref.					
F15 3067	FR 187 C	1800 x 700	500x500x300	2 Senos / 2 escurridor / bastidor	44 kgs	1.295
F15 3072	FR 197 C	1900 x 700	500x500x300	2 Senos / 2 escurridor / bastidor	45 kgs	1.315
F15 3081	FR 247 C	2400 x 700	600x500x300	2 Senos / 2 escurridor / bastidor	55 kgs	1.405

Tubo rebosadero

Opcional



Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Precio
FI5 3195	FR-TR 20	Tubo rebosadero 200 mm.	170 mm.	28
FI5 3191	FR-TR 25	Tubo rebosadero 250 mm.	220 mm.	30
FI5 3192	FR-TR 30	Tubo rebosadero 300 mm.	266 mm.	34
FI5 3193	FR-TR 35	Tubo rebosadero 350 mm.	306 mm.	35
FI5 3194	FR-TR 37	Tubo rebosadero 370 mm.	327 mm.	37



Desagüe

con tapón



Cod.	Ref.	Descripción	Precio
FI5 3190	FR DFP	Desagüe	5.50

Estantes adicionales

Fondo 600 / 700 mm.



Refuerzo interior



Material sujeto a disponibilidades de stock

Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Precio
FI5 2540	EEMF-86	Estante fregadero	800x600x40	150
FI5 2541	EEMF-106	Estante fregadero	1000x600x40	160
FI5 2542	EEMF-126	Estante fregadero	1200x600x40	170
FI5 2543	EEMF-146	Estante fregadero	1400x600x40	180
FI5 2544	EEMF-166	Estante fregadero	1600x600x40	200
FI5 2545	EEMF-186	Estante fregadero	1800x600x40	220
FI5 2546	EEMF-196	Estante fregadero	1900x600x40	250
FI5 2548	EEMF-216	Estante fregadero	2100x600x40	340
FI5 2560	EEMF-87	Estante fregadero	800x700x40	170
FI5 2561	EEMF-107	Estante fregadero	1000x700x40	180
FI5 2562	EEMF-127	Estante fregadero	1200x700x40	190
FI5 2563	EEMF-147	Estante fregadero	1400x700x40	200
FI5 2564	EEMF-167	Estante fregadero	1600x700x40	220
FI5 2565	EEMF-187	Estante fregadero	1800x700x40	240
FI5 2566	EEMF-197	Estante fregadero	1900x700x40	270
FI5 2568	EEMF-217	Estante fregadero	2100x700x40	370
FI5 2570	EEMF-247	Estante fregadero	2400x700x40	430

Fondo 500 mm.

Producto especialmente indicado para espacios reducidos

Hueco libre para lavavasos

Modelo	Senos	Hueco libre
1000	1	490mm ancho
1200	2	370mm ancho



Bajo barra
Con escurridor

Estructura y fregadero se venden por separado

1 Seno
1000mm.



Escurreidor Izquierda



Escurreidor derecha



Cod.	Ref.	Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Precio
F15 2798	FP- 1050 -IZ	F15 2797	FP- 1050 -D	1000 x 500	404 x 354 x 160	1 Seno / escurridor / peto 25mm	104

2 Senos
1200mm.



Escurreidor Izquierda



Escurreidor derecha



Cod.	Ref.	Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Precio
F15 2795	FP- 1250 -IZ	F15 2794	FP- 1250 -D	1200 x 500	354 x 404 x 150	2 Senos / escurridor / peto 25mm	133



Estructuras para fregaderos

Se suministra desmontada. Fácil montaje con tornillería

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
F15 3088	ESTFR - 100	Estructura desmontada fregadero con patas regulables	1000 x 500 x 850	255
F15 3087	ESTFR - 120	Estructura desmontada fregadero con patas regulables	1200 x 500 x 850	275

Fondo 600/700 mm.

Altura: 850 mm.

Bastidor soldado al fregadero



Gran capacidad
Opcional: Con estantes

1 Seno
600mm.
700mm.



Sin escurridor

Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
F15 3090	FR 66	600 x 600	500x400x250	1 Seno / bastidor	20 kgs	630
F15 3091	FR 77	700 x 700	600x500x300	1 Seno / bastidor	23 kgs	730

Opcional: Con estantes



Fondo 700 mm.

Altura: 850 mm.

Bastidor soldado al fregadero



Gran capacidad
Opcional: Con estantes



1 Seno
1200mm.
1400mm.



Sin escurridor

Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
F15 3095	FR 127 GC	1200 x 700	960x500x370	1 Seno / bastidor	30 kgs	1.150
F15 3096	FR 147 GC	1400 x 700	1160x500x370	1 Seno / bastidor	35 kgs	1.250

1 Seno
1600mm.



Escurreidor Izquierda



Escurreidor derecha

Cod.	Ref.	Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Peso	Precio
F15 3098	FR 167 CGI	F15 3097	FR 167 CGD	1600 x 700	960x500x370	1 Seno / escurridor / bastidor	40 kgs	1.390

Opcional: Con estantes



Fondo 600 mm.

Industrial

Opciones: con / sin escurridor

Fondos 500 / 600

Sobre sin estructura



Posibilidad filtro de grasas

1 Seno 700mm.



Sin escurridor

Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Precio
F15 2805	FP 0706	700 x 600	500x400x250	1 Seno / peto 100 mm.	380

1 Seno 902.5mm. 1000mm. 1200mm. 1400mm.



Escurridor Izquierda



Escurridor derecha

Cod.	Ref.	Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Precio
F15 2798	FP 1050 IZ	F15 2797	FP 1050 D	1000 x 500	404x354x160	1 Seno / escurridor / peto 25 mm.	104
F15 2821	FP 106 IZ	F15 2820	FP 106 1D	1000 x 600	400x400x250	1 Seno / escurridor / peto 100 mm.	375
F15 2826	FP 126 IZ	F15 2825	FP 126 1D	1200 x 600	500x400x250	1 Seno / escurridor / peto 100 mm.	395
F15 2831	FP 146 IZ	F15 2830	FP 146 1D	1400 x 600	500x400x250	1 Seno / escurridor / peto 100 mm.	465

2 Senos 1200mm. 1400mm. 1600mm. 1800mm. 1900mm.



Escurridor Izquierda



Escurridor derecha

Cod.	Ref.	Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Precio
F15 2833	FP 146 2Z	F15 2832	FP 146 2D	1400 x 600	400x400x250	2 Senos / escurridor / peto 100 mm.	570
F15 2841	FP 166 2Z	F15 2840	FP 166 2D	1600 x 600	500x400x250	2 Senos / escurridor / peto 100 mm.	640
F15 2846	FP 186 2Z	F15 2845	FP 186 2D	1800 x 600	500x400x250	2 Senos / escurridor / peto 100 mm.	680
F15 2851	FP 196 2Z	F15 2850	FP 196 2D	1900 x 600	500x400x250	2 Senos / escurridor / peto 100 mm.	880

2 Senos 1200mm. 1400mm.



Central sin escurridor

Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Precio
F15 2827	FP 126 2C	1200 x 600	500x400x250	2 Senos / peto 100 mm.	560
F15 2834	FP 146 2C	1400 x 600	500x400x250	2 Senos / peto 100 mm.	620

2 Senos 1800mm. 1900mm.



Central con escurridor

Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Precio
F15 2847	FP 186 2C	1800 x 600	500x400x250	2 Senos / escurridor / peto 100 mm	870
F15 2852	FP 196 2C	1800 x 600	500x400x250	2 Senos / escurridor / peto 100 mm	910

Fondo 700 mm.



Industrial

Opciones: con / sin escurridor

Fondo 700

Sobre sin estructura



Posibilidad filtro de grasas

1 Seno
700mm.
800mm.
1200mm.
1400mm.



Sin escurridor

Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Precio
F15 2807	FP 0707	700 x 700	500x500x300	1 Seno / peto 100 mm.	400
F15 2809	FP 0807	800 x 700	600x500x300	1 Seno / peto 100 mm.	490
F15 2811	FP 1207 CG	1200 x 700	950x510x380	1 Seno / peto 100 mm.	550
F15 2813	FP 1407 CG	1400 x 700	1280x510x380	1 Seno / peto 100 mm.	610

1 Seno
1200mm.
1400mm.



Escurreidor Izquierda



Escurreidor derecha

Cod.	Ref.	Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Precio
F15 2926	FP 127 IZ	F15 2925	FP 127 1D	1200 x 700	500x500x300	1 Seno / escurridor / peto 100 mm.	490
F15 2931	FP 147 IZ	F15 2930	FP 147 1D	1400 x 700	500x500x300	1 Seno / escurridor / peto 100 mm.	515

2 Senos
1600mm.
1800mm.
2000mm.



Escurreidor Izquierda



Escurreidor derecha

Cod.	Ref.	Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Precio
F15 2941	FP 167 2Z	F15 2940	FP 167 2D	1600 x 700	500x500x300	2 Senos / escurridor / peto 100 mm.	710
F15 2946	FP 187 2Z	F15 2945	FP 187 2D	1800 x 700	500x500x300	2 Senos / escurridor / peto 100 mm.	780
F15 2954	FP-207-2Z	F15 2953	FP 207 2D	2000 x 700	500x500x300	2 Senos / escurridor / peto 100 mm.	960

2 Senos
1200mm.
1400mm.



Central sin escurridor

Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Precio
F15 2927	FP 127 2C	1200 x 700	500x500x300	2 Senos / peto 100 mm.	660
F15 2934	FP 147 2C	1400 x 600	500x500x300	2 Senos / peto 100 mm.	680

2 Senos
1800mm.
2400mm.



Central con escurridor

Cod.	Ref.	Medida	Cubas	Descripción	Precio
F15 2947	FP 187 2C	1800 x 700	500x500x300	2 Senos / escurridor / peto 100 mm	950
F15 2962	FP 247 2C	2400 x 700	600x500x300	2 Senos / escurridor / peto 100 mm	985

ASAA-50

Altura: 287 mm.

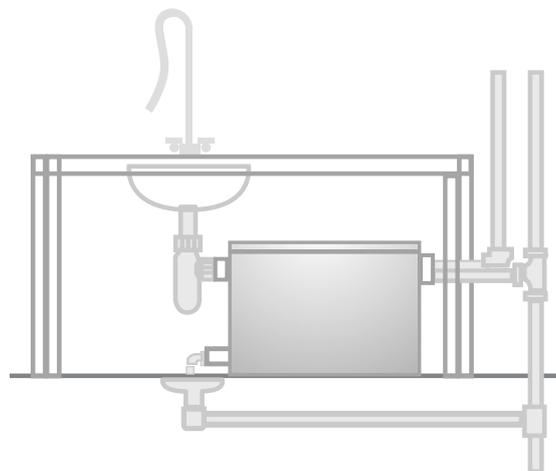
**Filtro separador de grasas**
Separa agua de aceite

ASAA-50

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
FI5 9400	ASAA-50	Separador agua / aceite 50 L.	9,5 kgs	350

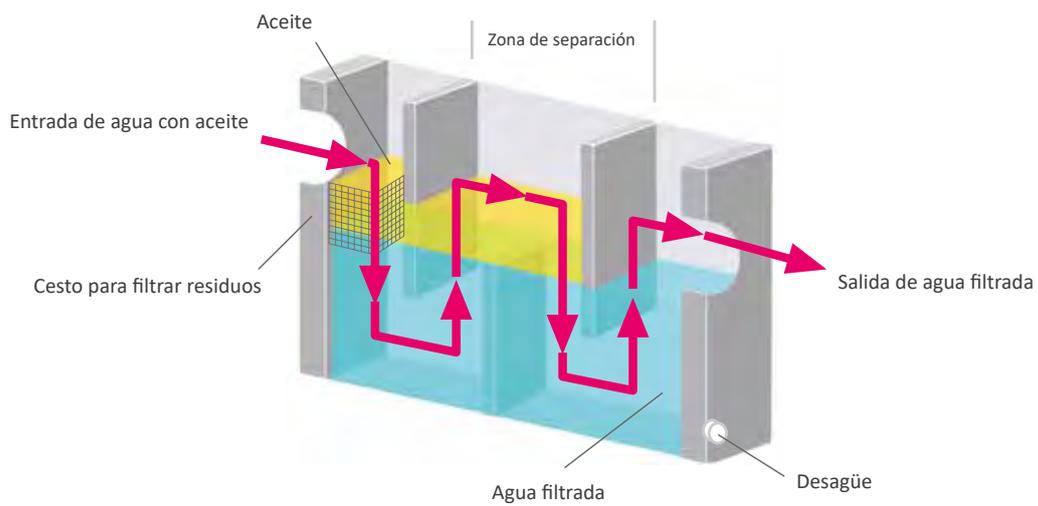
El funcionamiento del separador de grasas no requiere de consumo energético ya que realiza el proceso de separación basándose en un principio de gravedad según las diferentes densidades de agua. Los materiales más pesados (grasa/ detritos...) sedimentan en el cesto, dando paso al segundo proceso donde se separa el agua del aceite para culminar en el último compartimento de salida con agua finalmente filtrada.

Ejemplo de instalación





Esquema de proceso de separación



03



LAVAMANOS

Rectangular / Redondo / Angular / Cuadrado / Pared / Pie
Autónomo / con pedal / con grifo electrónico

LV

Rectangular
Redondo
Redondo para encastrar
Angular
Cuadrado

LVP/RP

Para pared
Accionamiento con rodilla
mediante pulsador

LV-AU

Autónomo

LLV-PGE

Con grifo electrónico

LV-P/D

De pie
Accionamiento con el pie
mediante pulsador o
mediante pedal

Lavamanos



Extensa gama para cubrir sus necesidades en la imprescindible higiene diaria.
Modelos para implementar en sus diseños o completos de pared o de pie.
Opciones electrónicas para mayor seguridad sanitaria.
Consulte en familia ACCESORIOS opciones en dispensadores de Jabón, Gel, etc.



Lavamanos

Lavamanos



Lavamanos pared



Lavamanos autónomo



Lavamanos pie

- Con grifo electrónico
- Con pulsador
- Con pedal
- Con dosificador



Lavamanos



LV-LR

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Pileta	Peso	Precio
F15 3320	LV-LR	Rectangular	400 x 295	250 x 340	1.4 Kgs	69

Material: AISI 304 pulido brillante
Se suministra con válvula y agujero para grifería
No incluye grifo



LV-RED

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Pileta	Peso	Precio
F15 3321	LV-RED	Redondo	405 x 405	∅ 33	2 Kgs	69



LV-E / Para encastrar

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Prof.	Peso	Precio
F15 3323	LV-E	Esférico	∅ 260	120	1.7 Kgs	59



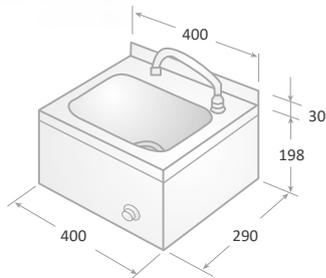
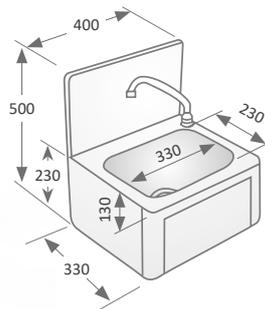
LV-ANG

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Pileta	Peso	Precio
F15 3322	LV-ANG	Angular	360 x 360	300 x 305	2.4 Kgs	259

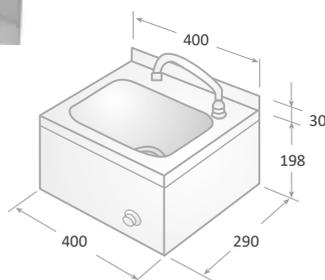
Material: AISI 304 pulido brillante
Se suministra con válvula y agujero para grifería
No incluye grifo

para pared

Acero Inoxidable AISI 304 Cr-Ni
 Accionamiento con la rodilla, pulsador oculto.
 Fijación a la pared mediante tacos/tornillos
 Incluida dotación completa : Caño, Pulsador , Desagüe.



Pulsador



Pulsador



LV-RP

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
F15 3305	LV-RP	Rodilla / pared	400 x 330 x 230 / 500	199

LVP-ECO

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
F15 3306	LVP-ECO	Pared / eco	400 x 290 x 228 / 228	189

Acero Inoxidable AISI 304 Cr-Ni
 Incluye Cuello cisne/pulsador/desagüe. Fijación a la pared mediante tacos/tornillos
 Accionamiento con la rodilla. Cuello cisne giratorio. Agua fría
 Admite escuadra mezcladora para 2 aguas (no incluida en el precio)



Dispensador

LVP-ECO / con dispensador de jabón

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
F15 3307	LVP-ECO	Pared / eco / dispensador	400 x 290 x 198 / 228	229

Autónomo



Cuba en acero Inoxidable AISI 304

Incluye:

dos bidones agua limpia / agua utilizada - Capacidad: 20L. / bidón

Grifo y pedal de accionamiento mecánico

Cerradura para puerta trasera

LV-AU

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
F15 3315	LV-AU	Autónomo	420 x 485 x H1280	679



Electrónico



LLV-PGE / con grifo electrónico

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
F15 3314	LV-PGE	de Pie / con grifo electrónico	400 x 400 x 850	519

NOVEDAD

La mejor opción sanitaria

Accionamiento sin contacto físico

Sensor de proximidad en el propio caño

Fácil montaje y ajuste del sensor del grifo

Acero Inoxidable

Tapa registro extraíble

Incluida dotación completa :

Grifo electrónico GCC125E 6v. conexión a red eléctrica 230 v./50 Hz.

Escudra mezcladora para regular temperatura estacionalmente.

Latiguillo

Desagüe.

Posibilidad de dispensadores de jabón / gel



de pie

Dispensador

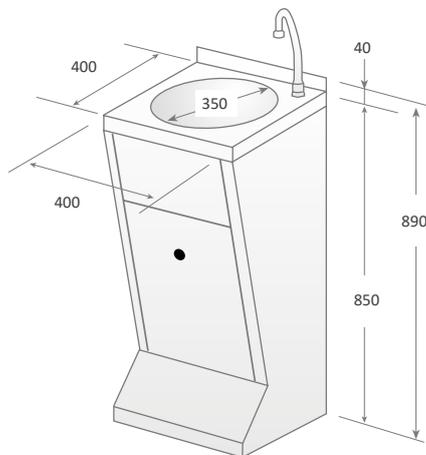


Acero Inoxidable
Tapa registro extraíble
Incluida dotación completa :
Caño
Latiguillo
Escuadra mezcladora,
Desagüe.
Opciones Pedal o Pulsador
Grifo Electrónico
Dosificador jabón manual
Dosificador desinfectante
Dispensador Gel
Dispensador Spray



LVP / LVP-D (accionamiento por pulsador)

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
FI5 3310	LV-P	Pulsador / pie	400 x 400 x 850	360
FI5 3311	LVP-D	Pulsador / pie / dispensador	400 x 400 x 850	380



LVPP / LV-PPD (accionamiento por pedal)

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
FI5 3312	LV-PP	Pedal / pie	400 x 400 x 850	410
FI5 3313	LV-PPD	Pedal / pie / dispensador	400 x 400 x 850	430



04



GRIFERIA

Grifos ducha / Colgantes / Encimera / Pulsadores / Pedales

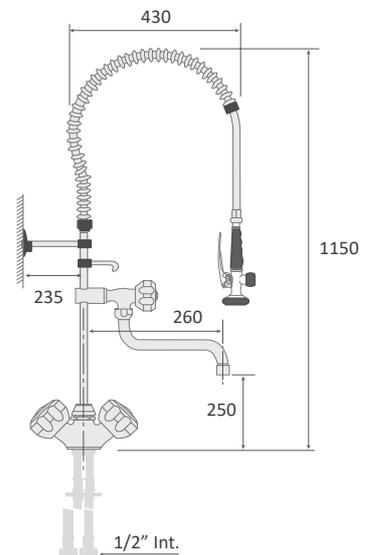
2 gamas de grifos ducha y una completa gama de grifos profesionales

Equipos pre-lavado
Ducha latón cromo
Muelle balanceo acero
zincado
Latiguillo malla / goma
Tubo central latón cromo
Soporte fijación pared
latón cromo

Equipos pre-lavado
Ducha latón cromo
Muelle balanceo Inox. 18/8 AISI 304
Latiguillo malla / goma
Tubo central latón cromo
Soporte fijación pared latón cromo

GN

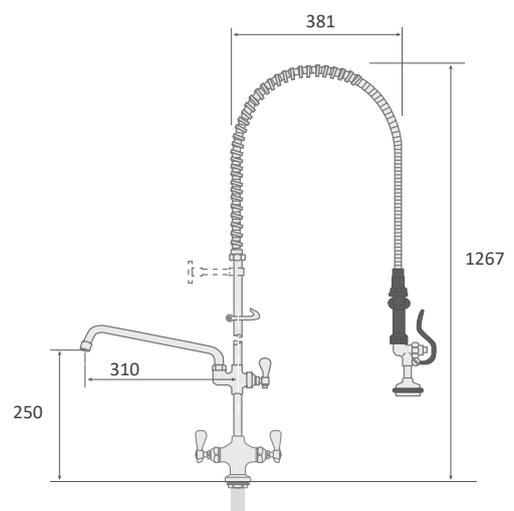
Piña medidas: 216 mm.
 Equipos pre-lavado
 Ducha latón cromo
 Muelle balanceo acero zincado
 Latiguillo malla / goma
 Tubo central latón cromo
 Soporte fijación pared latón cromo



Opcion: Piña GLX y muelle acero inoxidable

GTS

Equipos pre-lavado
 Ducha latón cromo
 Muelle balanceo Inox. 18/8 AISI 304
 Latiguillo malla / goma
 Tubo central latón cromo
 Soporte fijación pared latón cromo



Gama de baterías

Para serie GN

Pomo doble

GN-1
GN-1/05 (con caño central)



Pomo simple

GN-1B
GN-1B/05 (con caño central)



Pomo doble a pared

GN-1P
GN-1P/05 (con caño central)



Monomando

GN-1M
GN-1M/05 (con caño central)



Gerontológico

(Sanitario)
Accionamiento mediante codo
GN-2/05G



Directo a red

(Sin batería) conexión directa
GN-3
GN-3/05 (con caño central)



Gama de baterías

Para serie GTS

Palomilla doble

GTS-2
GTS-2/05 (con caño central)



Palomilla simple

GTS-3
GTS-3/05 (con caño central)



Monomando

GTS-2M
GTS-2M/05 (con caño central)



Opciones de caño central

Para serie GN



Para serie GTS





Opcion: Piña GLX y muelle acero inoxidable



GN-1 - GN-1 /05 (con caño central)

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3500	GN-1	Pomo agua fría / caliente	4,9 kgs	205
F15 3506	GN-1/05	Pomo agua fría / caliente	5,83 kgs	275



GN-1B - GN-1B /05 (con caño central)

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3502	GN-1B	Pomo agua fría	4,86 kgs	200
F15 3507	GN-1B/05	Pomo agua fría	5,27 kgs	265



GN-1P (pared) - GN-1P /05 (con caño central)

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3515	GN-1P	Pomo agua fría / caliente	5.35 kgs	270
F15 3516	GN-1P/05	Pomo agua fría / caliente	6,15 kgs	320


 Agua fría y caliente | Agua fría


GN-1M - GN-1 M /05 (con caño central)

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3510	GN-1M	Monom. agua fría/ caliente	5 kgs	260
F15 3512	GN-1M/05	Monom. agua fría/ caliente	6 kgs	300



GN-2 /05G (Sanitario/gerontológico)

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3514	GN-2/05G	agua fría / caliente	6.6 kgs	335



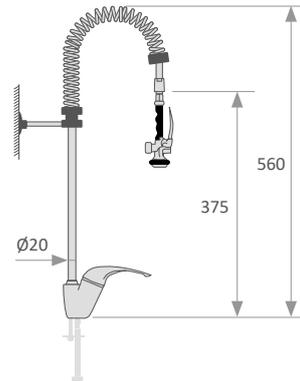
GN-3 - GN-3 /05 (con caño central)

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3503	GN-3	Sin Pomo agua fría	4,3 kgs	195
F15 3508	GN-3/05	Sin Pomo agua fría	5,4 kgs	270

GN-4M Monomando (Altura 560 mm)

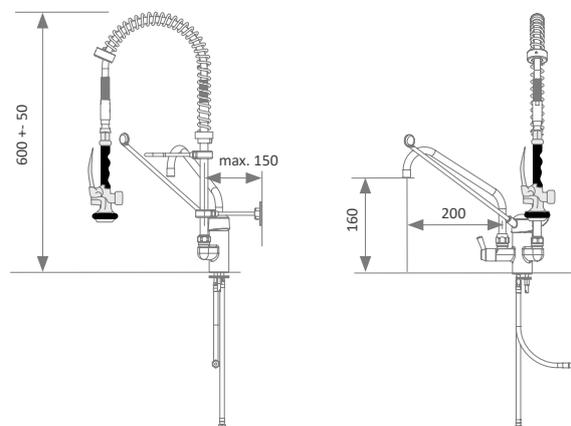


Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3518	GN-4M	Monomando agua fría / caliente	3.8 kgs	210



GN-5G (Sanitario/gerontológico/ Altura 600 mm)

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3519	GN-5G	agua fría / caliente	4.6 kgs	330



 Agua fría y caliente |
  Agua fría



GTS-2 - GTS-2 /05 (con caño central)

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3525	GTS-2	Palomilla agua fría / caliente	5,3 kgs	310
F15 3526	GTS-2/05	Palomilla agua fría / caliente	6,2 kgs	320



GTS-3 - GTS-3 /05 (con caño central)

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3528	GTS-3	Palomilla agua fría	4,4 kgs	260
F15 3529	GTS-3/05	Palomilla agua fría	5,3 kgs	310



GTS-2M (Monomando) - GTS-2M /05

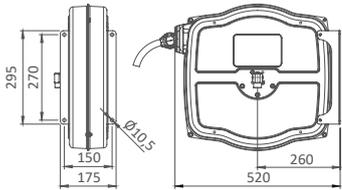
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3530	GTS-2M	Monom. agua fría / caliente	4.5 kgs	280
F15 3531	GTS-2M/05	Monom. agua fría / caliente	5,4 kgs	320



GTS-2M (Monomando) - GTS-2M /05

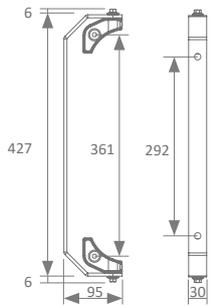
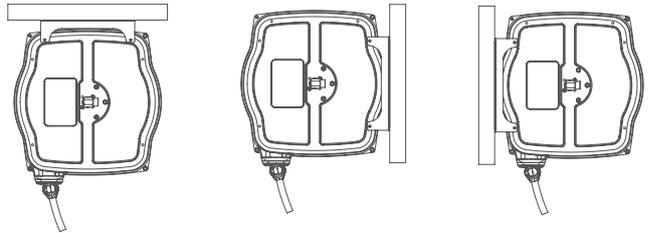
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3536	GTS-9	Palomilla agua fría / caliente Grifo para pared	5,1 kgs	320

Grifo colgante enrollador automático ideado especialmente para operaciones de lavado de superficies con agua y detergentes. Versiones disponibles con manguera fabricada con materiales conformes para el paso de agua en contacto con alimentos. No apto para el transporte de alimentos. Sujeciones aplicables en tres diversas posiciones para permitir la instalación deseada (pos. A-B-C). Guía manguera de 4 rodillos.



GFC-20

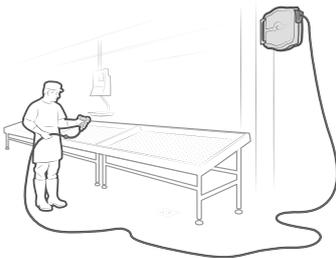
Cod	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3548	GFC-20	Grifo ducha colgante Estensible 20 mt Entrada: Ø 3,8" Salida: Ø 3,8" Manguera: 10x14 Largo manguera: 20 mt	10 kgs	1.280



Opcional

GSGC20 / Soporte balanceo de acero inoxidable

Cod	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3544	GSGC20	Soporte para grifo GFC-20	0.75 kgs	93



Accesorios opcionales



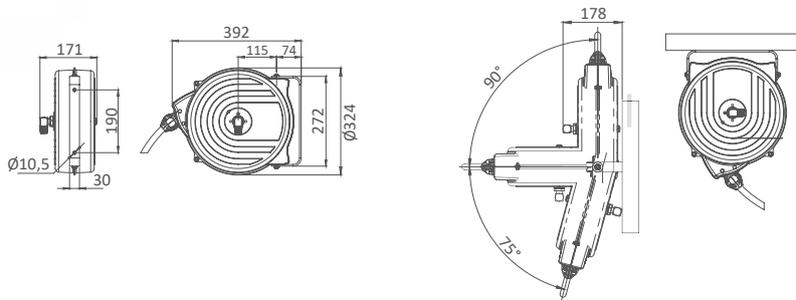
Cod	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3646	GRPRS	Pistola	895 gr	125
F15 3630	GR-TS P	Piña ducha GTS	464 gr	75
F15 3656	GR-TS EM2	Empuñadura piña grifos GTS-4 / GFC-12 / GFC-30	148 gr	26

Grifo colgante enrollador automático ideado especialmente para el lavado con agua y detergentes. También es idóneos para el paso de agua por contacto con productos alimenticios o para la distribución de aire comprimido. Está equipado con manguera de distribución de poliuretano reforzada con malla textil. El soporte giratorio incorporado permite la orientación según la dirección de uso de la manguera.



GFC-12

Cod	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3547	GFC-12	Grifo ducha colgante Extensible 12 mt Entrada: Ø 3,8" Salida: Ø 3,8" Manguera: 10x14 Largo manguera: 12 mt	6,7 kgs	665



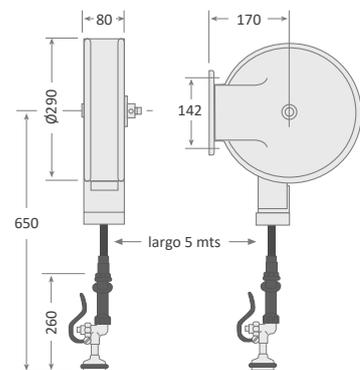
Diam. rosca 3/8"

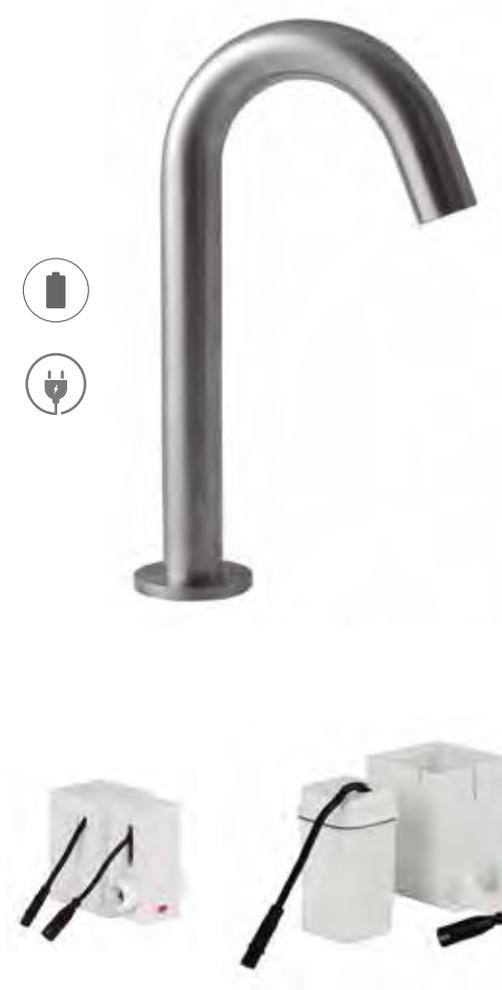
Grifo fijación pared / Acero Inoxidable AISI 304 / Opcional pistola GRPRS

GTS-41 / extensible 5 mts.

Cod	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3546	GTS-41	Extensible / 5 mts.	9.7 kgs	635

Grifo para fijar a pared
Acero Inoxidable AISI 304
Opcional pistola GRPRS
Soporte no incluido

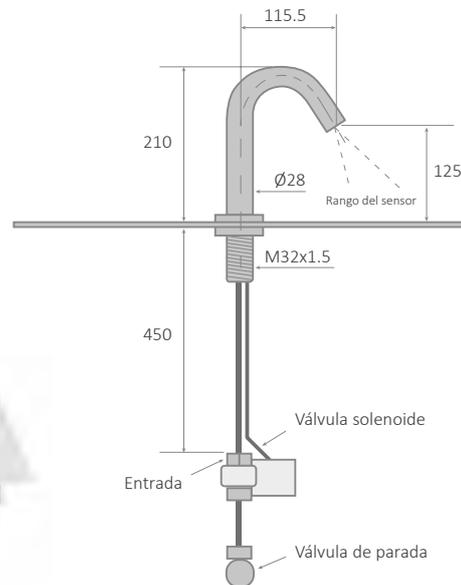




Grifo electrónico inoxidable con sensor

GCC125 / Electrónico con sensor / Inoxidable

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3582	GCC125B	modelo a pilas	900 grs.	250
F15 3583	GCC125E	modelo a red	900 grs.	250



Característica:

- Grifo activado por infrarrojos
- Construcción en acero inoxidable AISI 304
- Flujo potente de bajo caudal
- Adecuado para superficies reflectantes

Taladro: Ø 32-34 mm

- Rango del sensor: 80-120 mm (Preset automático)
- Funcionamiento con 2x CR123 (Baterías de litio de 3V)= 6V (modelo GCC125B)
- Tensión de alimentación: 100-240V, 50/60Hz, 0.15A (modelo GCC125E)
- Ahorro de agua hasta un 30% con el aireador Neoperl

AJUSTE DEL RANGO DEL SENSOR

Retire o desconecte la fuente de alimentación (batería o red) y déjela apagada durante 1 min. Vuelva a conectar y coloque inmediatamente la mano a 4 ~ 6 cm del sensor durante 5 segundos cuando se enciende, hasta que su luz deja de parpadear, entonces quedará fijada la distancia del sensor.

NOTA IMPORTANTE

- La presión de trabajo recomendada es de 0,5 a 8 bar
- Resistente a temperaturas < 75°C
- Cambie la batería cuando indique el destello de luz y deje de usar.
- Mantenga el sensor alejado de la luz solar directa para evitar daños
- Instale por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y regulaciones locales.

* No incluye pilas

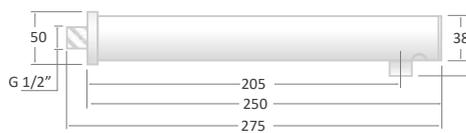




Grifo electrónico para pared con sensor / (funciona con pilas 4xAA- no incluidas)

GPE-230 / Electrónico pared / pilas

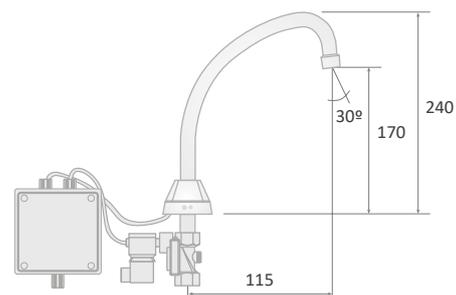
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3581	GPE-230	Grifo electrónico	640 grs.	240



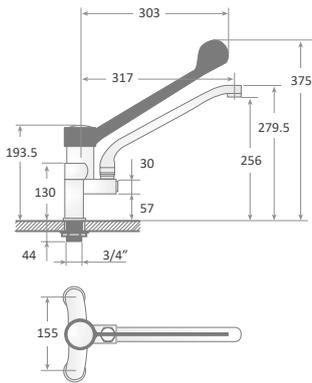
Electrónico con infrarrojos

GCC-170E / Electrónico

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3580	GCC-170E	Grifo Electrónico	2 kgs	310



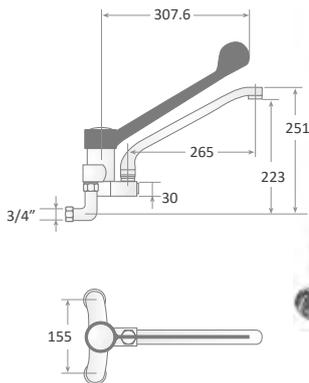
El grifo funciona a partir de infrarrojos activos que controlan la apertura de una electroválvula la cual está dedicada a dosificar el suministro final de agua. Características funcionales: Distancia de detección: ajustable entre 15 y 30 cm./ Retardo de activación: de 0.1 a 0.5 segundos/ Retardo de desconexión de 0.5 a 2 segundos/ Tiempo de corte automático: de 60 a 80 segundos./ Tensión de alimentación: 220 V +/- 15 % a 50 Hz./ Consumo máximo en activo: 12 V.A. Consumo en reposos: 0.2 A./ Longitud cable del sensor: 3 mts. máximo/ Salida alimentación electroválvula: / 12 V 0.9 A máximo. Presión: de 1 bar a 8 bar./ Temperatura de uso: máximo 60 ° C/ Índice de protección : IP 55.



Monomando mezclador con dos conexiones

GR-350

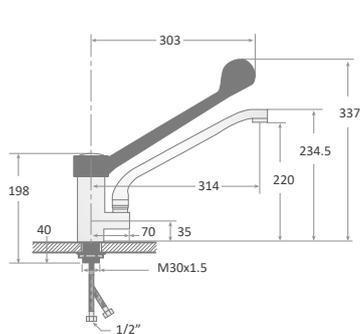
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3563	GR-350	Monomando / palanca	3.5 kgs	240



Monomando mezclador con dos conexiones para pared

GR-350P

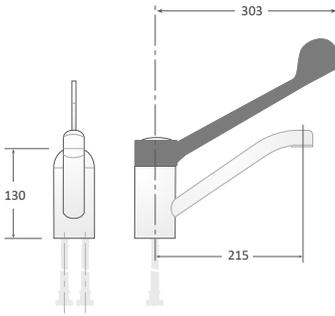
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3564	GR-350P	Monomando palanca	3.2 kgs	230



Monomando mezclador con dos conexiones

GR-354

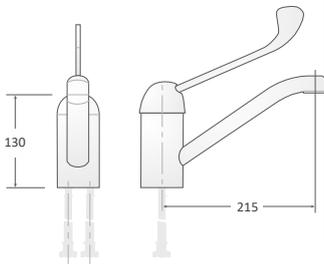
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3566	GR-354	Monomando / palanca	1.5 kgs	180



Monomando mezclador con dos conexiones

GR-353

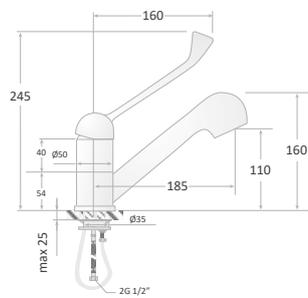
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3562	GR-353	Monomando / palanca	1.1 kgs	70



Monomando mezclador con dos conexiones

GR-305

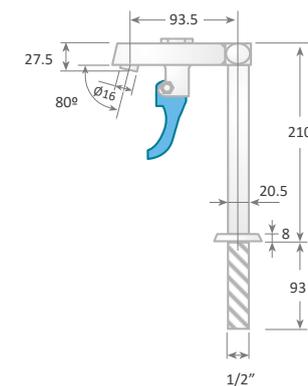
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3561	GR-305	Monomando / palanca	1.1 kgs	45



Monomando mezclador extensible con dos conexiones
Extracción máxima 750 mm.

GR-232

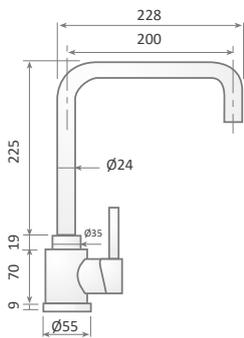
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3560	GR-232	Grifo ducha extraíble	1.8 kgs	90



Grifo dosificador / latón cromado

GDF-210

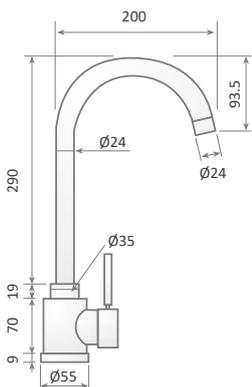
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3578	GDF-210	Dosificador	895 grs.	140



Grifo con cuello giratorio lateral / Cromo / Lanzamiento 200 mm.

GRH-01

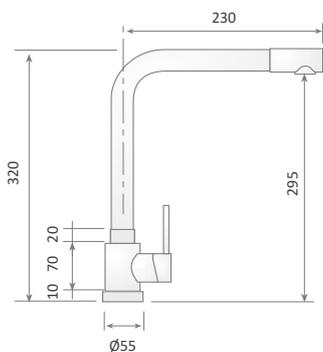
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3571	GRH-01	Grifo monomando	2.2 kgs	150



Grifo con cuello giratorio lateral / Cromo / Lanzamiento 200 mm.

GRH-02

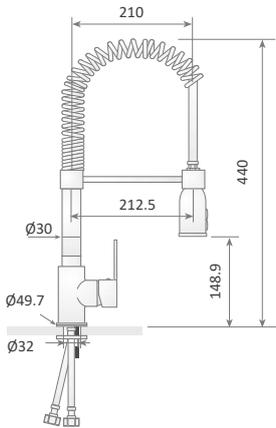
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3572	GRH-02	Grifo monomando	2.3 kgs	120



Grifo con cuello giratorio lateral / Cromo / Lanzamiento 230 mm.

GRH-05

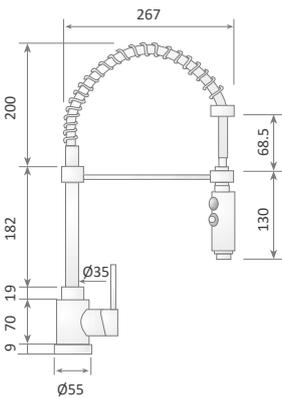
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3575	GRH-05	Grifo monomando	2.5 kgs	130



Monomando mezclador con dos conexiones / Cromo / Lanzamiento 210 mm.

GRH-06

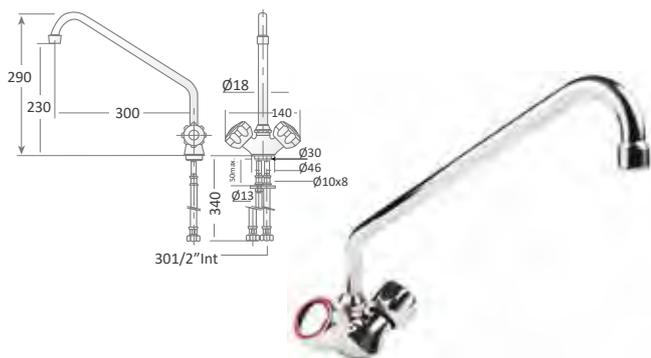
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3576	GRH-06	Grifo monomando	3.7 kgs	180



Monomando mezclador con dos conexiones / Muelle / Lanzamiento 267 mm.

GRH-03

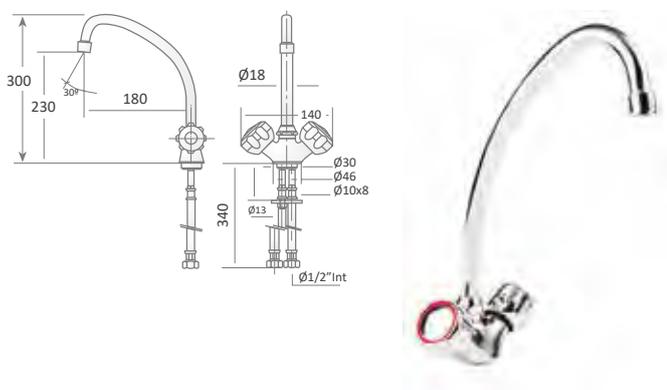
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3573	GRH-03	Grifo monomando	3.6 kgs	300



Pomo mezclador dos conexiones / tubo orientable / Lanzamiento 300mm

GR-308

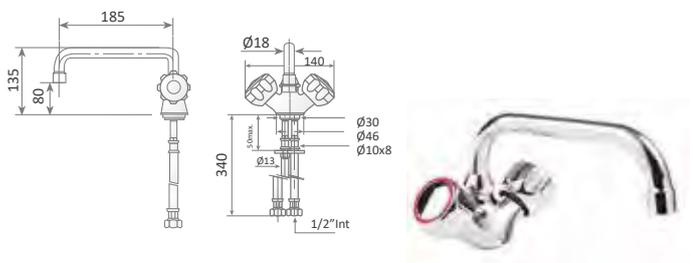
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3551	GR-308	Grifo	1.1 kgs	68



Pomo mezclador dos conexiones / tubo orientable / Lanzamiento 180mm

GR-308/17

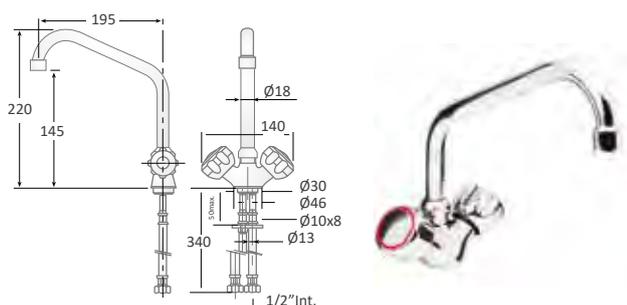
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3552	GR-308/17	Grifo	1.1 kgs	68



Pomo mezclador dos conexiones / tubo orientable / Lanzamiento 185mm

GR-308/12

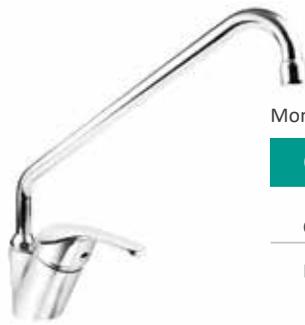
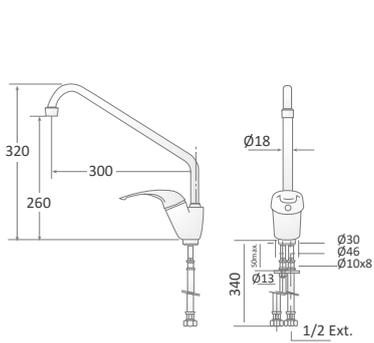
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3553	GR-308/12	Grifo	1.6 kgs	68



Pomo mezclador dos conexiones / tubo orientable / Lanzamiento 195mm

GR-308/19

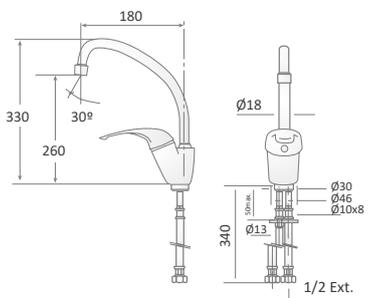
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3554	GR-308/19	Grifo	750 gr.	68



Monomando dos conexiones / tubo orientable / Lanzamiento 300mm

GR-308M

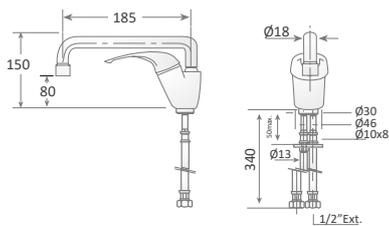
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3555	GR-308M	Grifo monomando	1.2 kgs	86



Monomando dos conexiones / tubo orientable / Lanzamiento 180mm

GR-308M /17

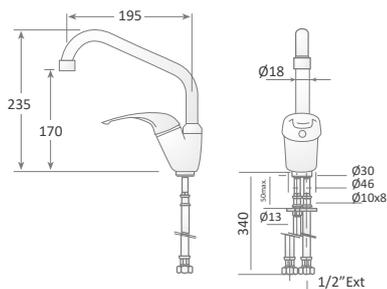
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3556	GR-308M/17	Grifo monomando	1.1 kgs	86



Monomando dos conexiones / tubo orientable / Lanzamiento 185mm

GR-308M/12

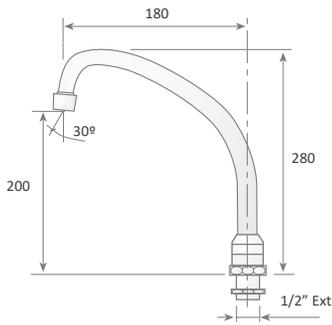
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3557	GR-308M/12	Grifo monomando	1.6 kgs	86



Monomando dos conexiones / tubo orientable / Lanzamiento 195mm

GR-308M/19

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3559	GR-308M/19	Grifo monomando	760 grs	86

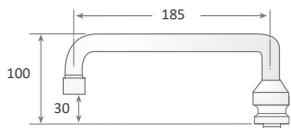


Tubo Ø 18



GCC-170

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3590	GCC-170	Tubo cuello cisne	305 gr.	17

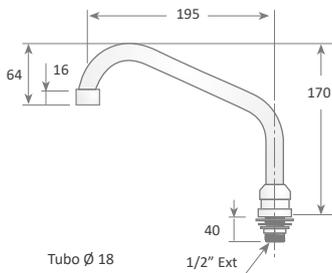


Tubo Ø 18



GCC-120

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3591	GCC-120	Tubo cuello cisne	273 gr.	18

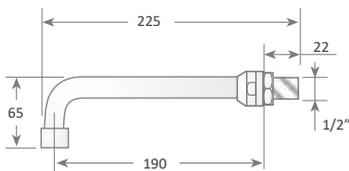


Tubo Ø 18



GCC-190

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3595	GCC-190	Tubo cuello cisne	286 gr.	18

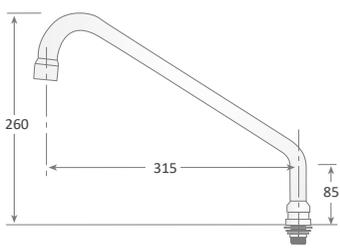


Tubo Ø 18



GCC-190P

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3596	GCC-190P	Tubo cuello cisne pared	145 gr.	18

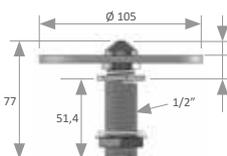


Tubo Ø 18



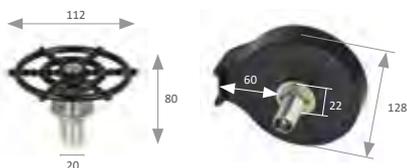
GCC-308

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3597	GCC-308	Tubo cuello cisne	340 gr.	20



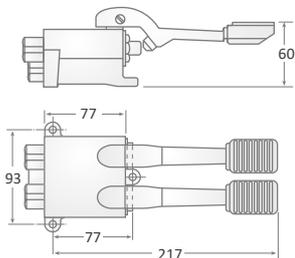
GEVG

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3598	GEVG	Enjuaga vasos gris 120	130 gr.	39



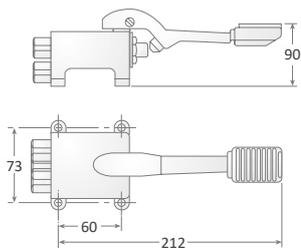
GEVN

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3599	GEVN	Enjuaga vasos negro 130	300 gr.	59



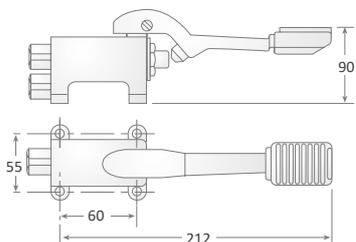
GPD-176

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3585	GPD-176	Pedal agua fría/ caliente	1.8 kgs	100



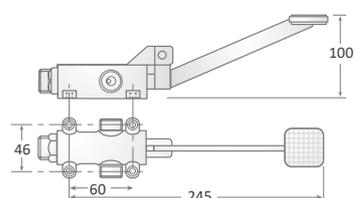
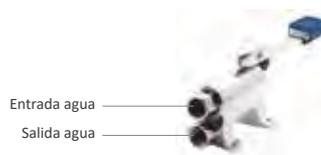
GPD-195

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3588	GPD-195	Pedal agua fría/ caliente	1.5 kgs	99



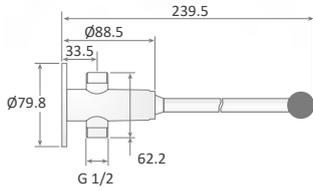
GPD-180

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3586	GPD-180	Pedal 1 agua	1.1 kgs	98



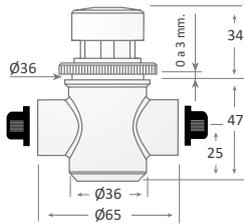
GPD-171

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3584	GPD-171	Pedal agua fría/ caliente	950 gr.	75



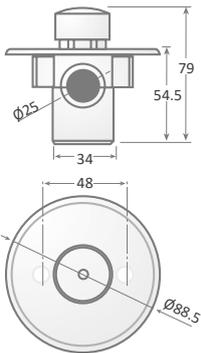
GSN-50

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3593	GSN-50	Palanca 1 agua	668 gr.	90



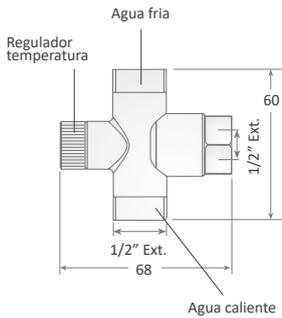
GSN-20

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3592	GSN-20	Pulsador	401 gr.	31



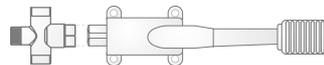
GSN-35

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3594	GSN-35	Pulsador florón	457 gr.	50

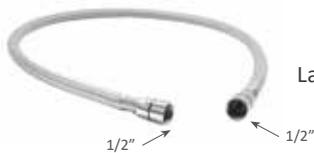


GMZ-20

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3589	GMZ-20	Escuadra mezcladora	230 gr.	21



Conexión: H = Hembra / M = Macho



Latiguillos para GRN-1K reforzado

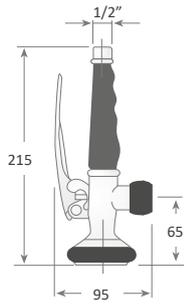


Latiguillos para GRN/2D/3D/4D

Latiguillos para toda gama grifería

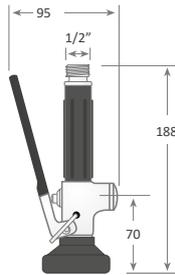
GRN

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3604	GRN-1K	H-H 1100mm. Reforzado	360 gr.	31
F15 3610	GRN-2D	M-H 1200mm.	200 gr.	16
F15 3611	GRN-3D	M-H 800mm.	152 gr.	16
F15 3612	GRN-4D	H-H 1200mm.	152 gr.	16



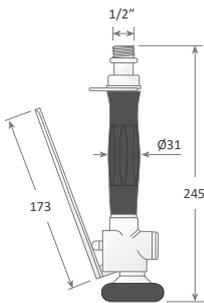
GRN-1H

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3601	GRN-1H	Recambio Piña GN	654 gr.	65



GRN-1P

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3600	GRN-1P	Recambio Piña GN	600 gr.	90



GR-LX-P

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3650	GR-LX-P	Recambio Piña GLX	877 gr.	95

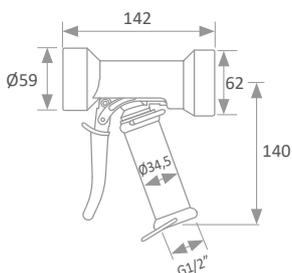


GR-TS P

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3630	GR-TS P	Piña ducha GTS	464 gr	75

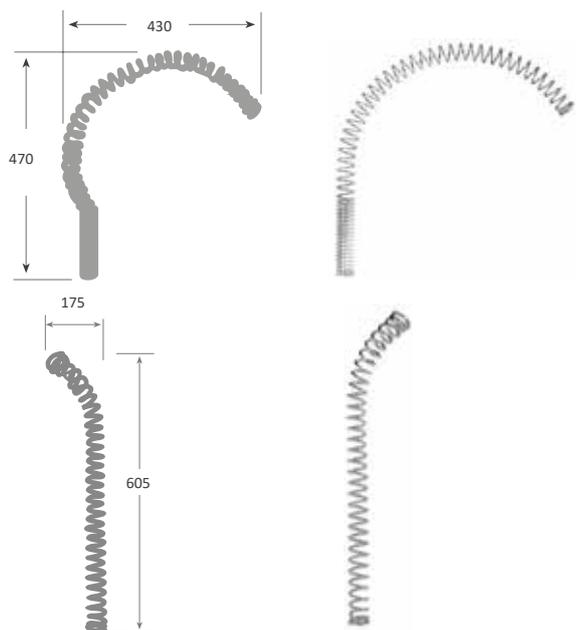
GSA-PD / Bajo consumo / Alta presión

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3651	GSA-PD	Piña ducha	581 gr	86



GRPRS

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3646	GRPRS	Pistola	895 gr	125

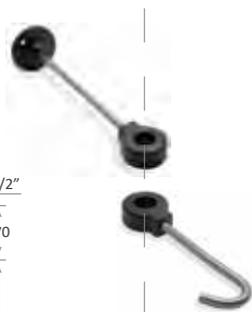


GR-LX-1C / GRN-C

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3602	GR-LX-1C	Muelle acero inox. AISI 304	1 kgs	40
F15 3648	GRN-EC	Muelle acero zincado	1.5 kgs	31

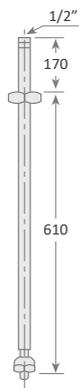
GR-TS MUI

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3637	GR TS MUI	Muelle acero inoxidable	662 gr	39



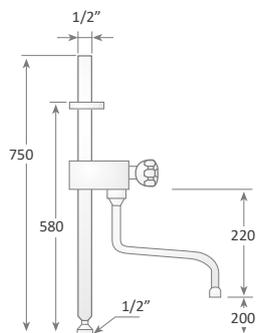
ZN-1-F (Soporte pared + gancho)

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3647	ZN-1-F	Conjunto	232 gr.	20



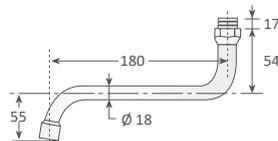
GRN-1E

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3603	GRN-1E	Tubo latón cromo	593 gr	60



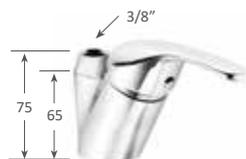
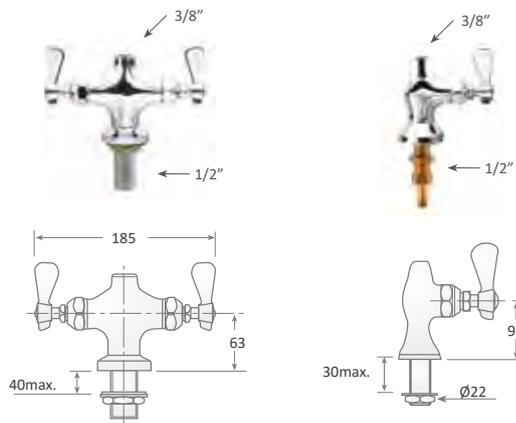
GR-N5

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3614	GRN-5	Caño central completo	712 gr	94



GR-CSN-05

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3663	GR-CSN-05	recambio caño S	96 gr.	25



GRN-1BA / GRN-1A

Cod	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3608	GRN1-BA	Bateria pomo 2 aguas	700 gr	61
F15 3607	GR-N1A	Bateria pomo 1 agua	480 gr	45

GRN-1BAM

Cod	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3609	GRN1 BAM	Bat. monomando 2 aguas	1 kgs	101

GR-MCL

Cod	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3664	GR-MCL	Manchon - 1 agua	161 gr	10

GR-GN2/GN

Cod	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3617	GR-GN2/GN	Monomando palanca sanitaria	5.1 kgs	190

GRTS-B2A / GRTS-3B1A

Cod	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3638	GRTS-B2A	Palomilla 2 aguas	1.7 kgs	99
F15 3641	GRTS-3B1A	Palomilla 1 agua	847 gr	93

GRTS-BAM / Batería

Cod	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3643	GRTS-BAM	Monomando	1 kgs	110

GR-PS1 / GR-PS2

Cod	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3660	GR-PS1	Palanca sanitaria para modelos GR-350/350P/353/354	112 gr	18
F15 3661	GR-PS2	Palanca sanitaria para modelo GN2-05/G	77 gr	18

Largo: 95.8 cm.



Se suministra sin empuñadura



Empuñadura



Conexión empuñadura - flexo



GR-TS FLE

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3635	GR-TS FLE	Flexo/ latiguillo	476 gr	49

GR-TS EM

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3654	GR-TS EM	Empuñadura piña GTS	148 gr	26

GR-TS CX

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3655	GR-TS CX	Conexión empuñadura-flexo	55 gr	11

Para grifo GTS-4

GR-TS4 MU

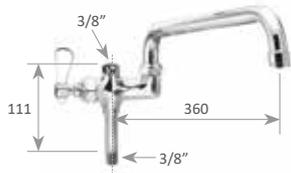
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3640	GRTS4 MU	Muelle inoxidable 18/8	1.5 kgs	91

GR-TS GP

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3633	GR-TS GP	Gancho a pared GTS	418 gr	51

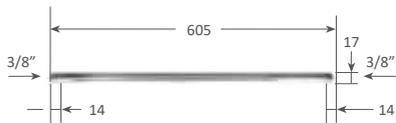
GR-TS AP

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3649	GR-TS AP	Adaptador a pared GTS	392 gr	48



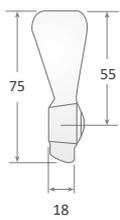
GR-TS 05

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3642	GR-TS 05	Caño central GTS 05	928 gr	93



GR-TS TV

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3639	GR-TS TV	Tubo vertical	593 gr	35



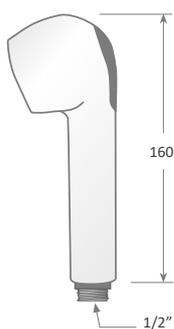
GRTS-PAL / Batería

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3634	GRTS-PAL	Recambio palomilla	81 gr	7



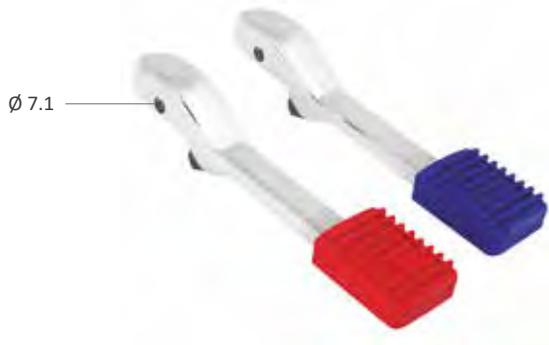
GR-FL / para grifo GR-232

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3645	GR-FL	Flexo	160 gr	29



GR-PÑ / para grifo GR-232

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3644	GR-PÑ	Recambio ducha	130 gr	49



PD-PAL

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3625	PD-PAL-R	Palanca Rojo	235 gr.	16
F15 3624	PD-PAL-A	Palanca Azul	235 gr.	16



CAR-09

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3627	CAR-09	Cartucho	158 gr.	30



CAR-10

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3618	CAR-10	Cartucho	228 gr	30



CAR-15

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 3632	CAR-15	Cartucho	137 gr	22

CAR-01 / 03 / 06 / 04

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
FI5 3628	CAR-01	Cartucho	67 gr.	30
FI5 3622	CAR-03	Cartucho	51 gr.	15
FI5 3620	CAR-06	Cartucho	58 gr.	29
FI5 3623	CAR-04	Cartucho	61 gr.	30



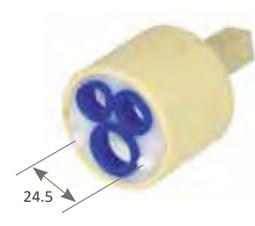
Ø 39.8 x 43
□ 10 x 10.4



Ø 35.2 x 40.5
□ 9 x 9



Ø 40 x 30.5
□ 10 x 10.4



Ø 39.9 x 33.2
□ 10 x 10.4



Ø 40 x 30.5
□ 10 x 10.4

CAR-05

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
FI5 3616	CAR-05	Cartucho	58 gr.	30



Ø 8 3/4"



Ø 8 3/4"

CAR-14 / 07

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
FI5 3631	CAR-14	Cartucho	53 gr.	18
FI5 3615	CAR-07	Cartucho	71 gr.	18



Ø 10.8
O 22



Ø 10.8
O 22

CAR-12 / 13

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
FI5 3621	CAR-12	Cartucho	106 gr.	27
FI5 3636	CAR-13	Cartucho	106 gr.	27

05



CARROS

Servicio / Guías / Platos / Calientes / Desperdicios

Servicio

2 / 3 estantes Inoxidable
2 / 3 estantes polietileno

Guías

Para bandejas Gastronorm
GN 1/1
GN 2/1

Platos

Para emplatar 84 platos

Árbol
Para emplatar 24 platos
Para emplatar 36 platos
Para emplatar 48 platos

Pared
12 / 9 platos

Calientes

Para distribución comida

GN 2/1

Desperdicios

Con accionamiento por pedales

Carros



Amplia gama de carros de servicio optimizados en su relación calidad /precio. Desde los básicos carros de servicio con opciones en acero o materiales plásticos hasta los carros guías en distintos formatos GN , autoservicio, etc. Los eficientes sistemas de almacenaje y de preparación para platos requieren una cuidada organización. Mantenga sus alimentos en nuestros carros calientes y distribúyalos a la temperatura idónea.



Carros

Servicio



Guias



Platos



Autoservicio



Calientes



Varios



Desperdicios





CCSAP-3 / Cubierto parte lateral y trasera

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 1039	CCSAP-3	3 estantes	1020 x 500	15 kgs	210

Ruedas de 100mm, 2 con freno , 2 sin freno
 Laterales y fondo cerrado para mayor higiene



CSEP85 / Polietileno

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 1000	CSEP85	Polietileno	850 x 515 x 875	18 kgs	430
F15 1001	CACB	Cubo desperdicio	335 x 245 x 560	2 kgs	60
F15 1002	CACC	Cesta cubiertos	330 x 230 x 178	1 kgs	45

F15 1001



F15 1002



CCSAP-3 - Aluminio/ polipropileno

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 1037	CCSAP-3	3 estantes	830 x 420 x H970	11 kgs	130
F15 1038	CCSAP-3	3 estantes	1070 x 500 x H960	16 kgs	165

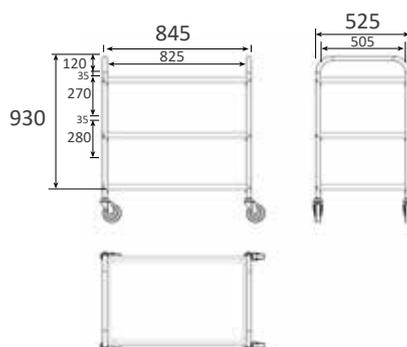
Ruedas de 100mm, 2 con freno , 2 sin freno



CSE-2 E

Cod.	Ref.	Descripción	Ruedas	Paragolpes	Peso	Precio
F15 1003	CSE-2E	2 estantes	4	4	20 kgs	150

Acero Inoxidable. Diámetro ruedas 100 mm. 2 Ruedas con freno (ver detalle foto). Paragolpes Se sirve desmontado para facilitar su transporte y almacenaje. Sistema de tornillos para su montaje que quedan ocultos dándole una robustez excelente. Consultennos tambien disponibilidad de carros soldados.



CSE-3 E

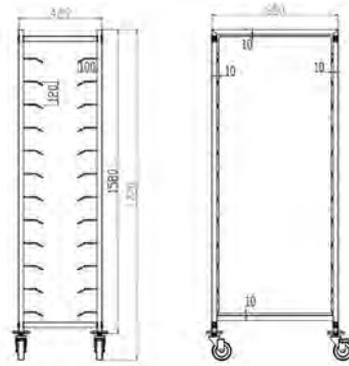
Cod.	Ref.	Descripción	Ruedas	Paragolpes	Peso	Precio
F15 1005	CSE-3E	3 estantes	4	4	23 kgs	180

Acero Inoxidable. Diámetro ruedas 100 mm. 2 Ruedas con freno. (ver detalle foto). Paragolpes Se sirve desmontado para facilitar su transporte y almacenaje. Sistema de tornillos para su montaje que quedan ocultos dándole una robustez excelente. Consultennos tambien disponibilidad de carros soldados.



CAS 12 / Autoservicio / 12 bandejas

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 1044	CAS 12	Sin laterales	429 x 650 x 1.720	16 kgs	390
F15 1045	CAS 12L	Con laterales	429 x 650 x 1.720	27 kgs	490

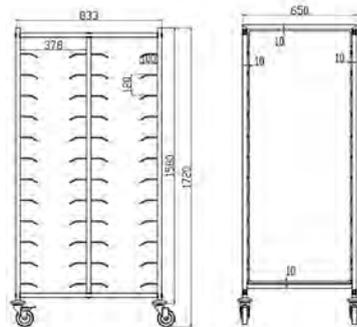


Acero inoxidable SS201, paneles laterales de 0.8 mm.de grosor
 Diámetro varillas 6.0 mm. 4 ruedas: 2 con freno y 2 sin freno.
 Válidos para bandejas y parrillas de medidas:
 275 x 355 mm. / 304 x 415 mm. / 325 x 530 mm./ 200 x 370 mm.
 304 x 414 mm. / 325 x 530 mm. / 355 x 455 mm. / GN 1/1
 355 x 453 mm. / 530 x 370 mm.(autoservicio) / 350x240mm.



CAS 24 / Autoservicio / 24 bandejas (12+12)

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 1046	CAS 24	Sin laterales	833 x 650 x 1.720	25 kgs	570
F15 1047	CAS 24L	Con laterales	833 x 650 x 1.720	36 kgs	670



CCB3753 / dispensador bandejas (desmontable)

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 1019	CCB3753	Polietileno	850 x 620 x 1.600	32 kgs	845

Carro para bandejas de medidas 530x370 mm para recogida ordenada de restos. 15 Railes. Útil para hospitales, cuarteles, self-services, etc.
 Producto BAJO PEDIDO, consulten plazo de entrega



Para bandejas:
GN 1/1
GN 2/1
400x600mm.



Se suministra desmontado



Para bandejas:
GN 1/1
GN 2/1

Se suministra desmontado



Para bandejas:
GN 1/1
GN 2/1

Se suministra desmontado

CGN/CGU / Carro guía / 18 raíles

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 1011	CGN-1115	GN 1/1	380 x 550 x 1700	20 kgs	250
F15 1016	CGN-2115	GN 2/1	590 x 670 x 1700	25 kgs	380
F15 1018	CGU-4060	600 x 400	470 x 620 x 1700	24 kgs	280

Excelente Robustez
Tubo 25 mm.
Guías en angulo soldadas
Fácil montaje
Distancia entre railes 70 mm.
Tope trasero para evitar la caída de bandejas
Excelente relación Calidad-Precio

Fundas para carros guía

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 1051	CFGN-11	GN 1/1	385 x 555 x 1690	2 kgs	85
F15 1052	CFGN-21	GN 2/1	595 x 675 x 1690	3 kgs	105
F15 1053	CF-46	600 x 400	475 x 625 x 1690	3 kgs	95

CGN / Carro guía / 6 raíles

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 1010	CGN-1106	GN 1/1	380 x 550 x 1000	12 kgs	180
F15 1015	CGN-2106	GN 2/1	590 x 670 x 1000	15 kgs	250

Excelente Robustez
Tubo 25 mm.
Guías en angulo soldadas
Fácil montaje
Distancia entre railes 70 mm.
Tope trasero para evitar la caída de bandejas
Excelente relación Calidad-Precio

CGN / Carro guía/ 6 raíles/ con mesas superior

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 1041	CGN-116	GN 1/1	380 x 550 x 1100	14 kgs	210
F15 1042	CGN-216	GN 2/1	590 x 670 x 1180	17 kgs	300

Excelente Robustez
Tubo 25 mm.
Guías en angulo soldadas
Fácil montaje
Distancia entre railes 70 mm.
Tope trasero para evitar la caída de bandejas
Excelente relación Calidad-Precio



CTA-PLAS / Transporte/ almacenaje vajilla

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 1008	CAT-PLAS	Carro	1100 x 710 x 800	35 kgs	990

Medidas de plato ajustables entre 15 y 33 cms. (4 columnas)
 Opcionalmente tiene una quinta columna central hasta 28cms de diámetro (5 columnas)
 Capacidad: Hasta 200 platos (según medidas)
 Adaptabilidad a platos de diferentes medidas.



CTPL-4 / Transporte/ almacenaje vajilla / ajustable

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 1029	CTPL4	Carro	730 x 730 x 815	26 kgs	850

Fácil reajuste de medida de plato por la parte superior
 Medidas plato:
 Platos cuadrados hasta 27cms (4 columnas)
 Platos redondos hasta 25cms. (5 columnas)
 Platos hasta 30cms diámetro (4 columnas)
 Capacidad: Hasta 200 platos (según medidas)





CEPA / Árbol emplatar

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 1081	CEPA-24	24 platos	730 x 500	4.5 kgs	220
F15 1082	CEPA-36	36 platos	930 x 500	6.5 kgs	290
F15 1083	CEPA-48	48 platos	1140 x 500	8 kgs	350



CEPD12 / Árbol emplatar / para pared

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 1091	CEPP-9	9 platos	770 x 130	4 kgs	165
F15 1092	CEPD-12	12 platos	990 x 130	6 kgs	190



CEP-84 / Carro emplatar / 84 platos

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 1072	CEP-84	84 platos	1890 x 660	21 kgs	720

CARROS EMPLATAR INOX

Prepare sus platos sin colapsar su cocina. Hasta 84 platos preparados listos para servir. Opciones de Carro, Sobremesa y Pared. Construcción en acero inoxidable y aluminio. Regulable, en cada columna independientemente, para ajustarse a la altura del plato consiguiendo una perfecta sujeción.

AHORRE ESPACIO Y TIEMPO

Permite apilar de forma cómoda y sencilla gran cantidad de platos en preparación o para presentación en un espacio muy reducido. Fácilmente instalable en cámaras tanto de frío, como de conservación. Llegado el momento permite servir desde el propio carro ahorrando tiempo y trabajo.

MANTENIMIENTO

No requiere ningún mantenimiento especial. Se puede limpiar con agua a presión, o fácilmente con un cepillo y solución jabonosa.

FLEXIBLE

Su sistema de sujeción permite adecuar diferentes tamaños, desde platos a tazones, diferentes formas, desde cuadrados redondos ovales. La sujeción es extremadamente firme evitando deslizamientos y roturas. El ajuste es manual y sencillo de modificar. Permite utilizar de forma simultánea cuatro ajustes diferentes en un mismo aparato. Modelo encastrable, único, especialmente diseñado para ahorrar espacio en cocinas de reducido tamaño y en catering. Almacenable en esquinas. Estructura completamente en acero inoxidable. Ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.



CB / dispensador bandejas

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
FI5 1025	CB	Bandejas	670 x 590 x 900	28 kgs	835

Acero Inoxidable AISI 304 Cr-Ni
 2 ruedas con freno Diámetro 125mm.
 Resorte interno que mantiene un nivel constante de las bandejas
 Asa para su transporte



CCI / Carro para ingredientes / polietileno

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
FI5 1028	CCI	Carro/102 Lt.	420 x 775 x 705	29 kgs	190

Diseño para colocación bajo mesas de trabajo. Recipiente de polietileno de alta densidad adecuado para la alimentación. Tapas de fácil apertura fabricadas en policarbonato que permite visualizar el contenido sin necesidad de abrirlas. Alta eficiencia para almacenar: harina, azúcar, arroz, etc... Las superficies inferiores y exteriores lisas antiadherentes y las esquinas interiores redondas facilitan la limpieza. 2 ruedas fijas y dos móviles diámetro 7.62cms. Preserva los alimentos secos. No se mella, no se agrieta, no se oxida, no se quiebra.
 Características: Color: Blanco. Dimensiones: 420 x 750 xH710. Peso neto: 29 Kgs. Peso Bruto: 33 Kgs. Capacidad max.: 102 Litros



CB-CU / dispensador bandejas y cubertería

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
FI5 1026	CB-CU	Bandejas/cubertero	670 x 590 x 1320	34 kgs	950

Acero Inoxidable AISI 304 Cr-Ni
 2 ruedas con freno Diámetro 125mm.
 Resorte interno que mantiene un nivel constante de las bandejas
 Asa para su transporte



CCV-A / Carro cestas vajilla con asa

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
FI5 1023	CCV-A	Plastico / acero	540 x 600 x H880	3.6 kgs	60

Carro cestas para vajilla, fabricado en acero y plástico



CCG-SA / Plataforma plegable con asa

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
FI5 1009	CCG-SA	Carro	820 x 520 x 970	10 kgs	180

Tubo 25 mm Angulo de refuerzo
 Altura plataforma 200 mm.
 Diametro ruedas 125 mm.
 2 ruedas c/freno banda goma
 Refuerzo (Omega) en la base
 Plegable



CPB / Carro porta bolsa / apertura por pedal

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
FI5 1040	CPB	Carro	590 x 440 x 940	120

Apertura por pedal. Sujeción de la bolsa mediante goma.



CCD / Cubo desperdicio / apertura por pedal

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
FI5 1032	CCD-50P	Cubo / 50 Lt.	Diam. 390 x H605	280
FI5 1033	CCD-95P	Cubo / 95 Lt.	Diam. 450 x H685	355

Construcción en acero inoxidable.
 Temperatura de funcionamiento de 0°C a 75°C.
 Voltaje de funcionamiento: 220 V
 Unidad de control de termostato digital.
 Indicador de calefacción interior.
 Sistema de humidificación.
 Cajón extraíble y fácil de limpiar.
 Taquilla magnética.
 Las ruedas con bloqueo proporcionan estabilización.
 Aislamiento de poliuretano de densidad 40 kg / m3.
 Deslizamiento interior de la bandeja prensada.



CC621 / Carro caliente / 6 bandejas

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 1067	CC621	Carro caliente 6 bandejas GN 2/1	2.080

Mod.	CC621
Capacidad	6 bandejas GN 2/1 o 12 bandejas GN 1/1
Medidas	717x888x1245
Peso	60 Kgs
Potencia	1,7 Kw / 220 v.





Construcción en acero inoxidable.
 Temperatura de funcionamiento de 0°C a 75°C.
 Voltaje de funcionamiento: 220 V
 Unidad de control de termostato digital.
 Indicador de calefacción interior.
 Sistema de humidificación.
 Cajón extraíble y fácil de limpiar.
 Taquilla magnética.
 Las ruedas con bloqueo proporcionan estabilización.
 Aislamiento de poliuretano de densidad 40 kg / m3.
 Deslizamiento interior de la bandeja prensada.
 Distancia entre guías 110mm.

CC1121 / Carro caliente / 11 bandejas

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 1068	CC1121	Carro caliente 11 bandejas GN 2/1	2.600

Mod.	CC1121
Capacidad	11 bandejas GN 2/1 o 22 Bandejas GN 1/1
Medidas	717x888x1803
Peso	111 Kgs
Potencia	1,7 Kw / 220 v.



CC1511 / Carro caliente / 15 bandejas

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 1069	CC1511	Carro caliente 15 bandejas GN 1/1	2.100

Mod.	CC1511
Capacidad	15 bandejas GN 1/1
Medidas	582x768x1684
Peso	85 Kgs
Potencia	1,7 Kw / 220 v.

gastroequip

06



Bandejas - Recipientes

Bandejas y accesorios

Bandejas gastronorm acero

Tapas gastronorm acero

Tapas silicona

Bases perforadas

Bandejas policarbonato

Tapas policarbonato

Tapas herméticas

Cubetas de helado

Bandejas tritan

Tapas tritan

Estantes varilla

Separadores

Bandejas

06

Un gran abanico de posibilidades para mantener sus productos perfectamente organizados, sin riesgo sanitario y fácilmente accesibles. Cubetas en medidas gastronorm de acero inoxidable AISI 304 , policarbonato y bandejas de Tritan, nuevo material transparente, extra resistente y tapas en acero, policarbonato, silicona, herméticas, de Tritan, para el vacío, almacenaje, etc.



Bandejas

Gastronorm



Con asas



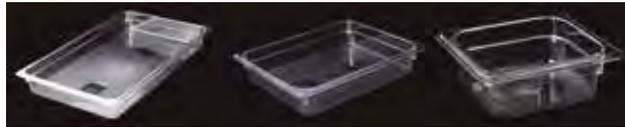
Perforadas



Tritan™



Policarbonato



Tapas

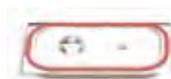
Gastronorm



Para asas



Hermética



Tritán™



Policarbonato



Silicona



Fondo perforado



Asta divisoria



Bandejas y estantes varilla

Ranurada



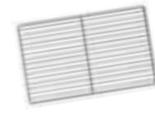
Lisa



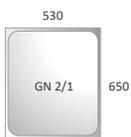
Acero inoxidable



Recubierta



Gastronorm inox 304



GN 2/1 / Bandejas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1500	GN 2/1 20	5L	650x530x20	29
F15 1501	GN 2/1 40	10L	650x530x40	37
F15 1502	GN 2/1 65	18,5L	650x530x65	42
F15 1503	GN 2/1 100	28,5L	650x530x100	49
F15 1504	GN 2/1 150	42,5L	650x530x150	75
F15 1505	GN 2/1 200	57,5L	650x530x200	81



GN 1/1 / Bandejas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1506	GN 1/1 20	2,5L	530x325x20	16
F15 1507	GN 1/1 40	5L	530x325x40	17
F15 1508	GN 1/1 65	9L	530x325x65	19
F15 1509	GN 1/1 100	14L	530x325x100	23
F15 1510	GN 1/1 150	21L	530x325x150	35
F15 1511	GN 1/1 200	28L	530x325x200	48



GN 2/3 / Bandejas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1512	GN 2/3 20	1,5L	354x325x20	14
F15 1513	GN 2/3 40	3L	354x325x40	16
F15 1515	GN 2/3 65	5,5L	354x325x65	18
F15 1516	GN 2/3 100	9L	354x325x100	21
F15 1517	GN 2/3 150	13L	354x325x150	32
F15 1518	GN 2/3 200	18L	354x325x200	43



GN 1/2 / Bandejas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1519	GN 1/2 20	1,25L	325x265x20	9
F15 1520	GN 1/2 40	2L	325x265x40	10
F15 1521	GN 1/2 65	4,5L	325x265x65	12
F15 1522	GN 1/2 100	6L	325x265x100	14
F15 1523	GN 1/2 150	9L	325x265x150	22
F15 1524	GN 1/2 200	12,5L	325x265x200	31



GN 1/3 / Bandejas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1525	GN 1/3 20	0,75L	325x176x20	8,50
F15 1526	GN 1/3 40	1,5L	325x176x40	9
F15 1527	GN 1/3 65	2,5L	325x176x65	10
F15 1528	GN 1/3 100	4L	325x176x100	13
F15 1529	GN 1/3 150	5,7L	325x176x150	24
F15 1530	GN 1/3 200	7,8L	325x176x200	29

Acero Inoxidable AISI 304

Gastronorm inox 304



GN 1/4 / Bandejas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1531	GN 1/4 20	0,5L	265x162x20	8
F15 1532	GN 1/4 40	1L	265x162x40	9,50
F15 1533	GN 1/4 65	1,8L	265x162x65	11
F15 1534	GN 1/4 100	2,8L	265x162x100	13
F15 1535	GN 1/4 150	4L	265x162x150	21
F15 1536	GN 1/4 200	5,5L	265x162x200	28



GN 1/6 / Bandejas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1549	GN 1/6 40	0.4L	176x162x40	7
F15 1537	GN 1/6 65	1L	176x162x65	8
F15 1538	GN 1/6 100	1,6L	176x162x100	10
F15 1539	GN 1/6 150	2,4L	176x162x150	18
F15 1540	GN 1/6 200	3,4L	176x162x200	30



GN 1/9 / Bandejas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1541	GN 1/9 65	0,6L	176x108x65	7
F15 1542	GN 1/9 100	1L	176x108x100	12



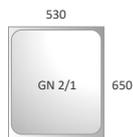
GN 2/4 / Bandejas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1544	GN 2/4 20	1L	530x162x20	17
F15 1545	GN 2/4 40	2L	530x162x40	21
F15 1546	GN 2/4 65	3,5L	530x162x65	23
F15 1547	GN 2/4 100	5,5L	530x162x100	31
F15 1548	GN 2/4 150	8,5L	530x162x150	42



Acero Inoxidable AISI 304

Con asas inox 304



GN 2/1 / Bandejas con asas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1552	GNA 2/1 65	16,5L	650x530x65	55
F15 1553	GNA 2/1 100	26L	650x530x100	65
F15 1554	GNA 2/1 150	40L	650x530x150	101
F15 1555	GNA 2/1 200	55L	650x530x200	113



GN 1/1 / Bandejas con asas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1558	GNA 1/1 65	7.4L	530x325x65	27
F15 1559	GNA 1/1 100	12.6L	530x325x100	32
F15 1560	GNA 1/1 150	18L	530x325x150	47
F15 1561	GNA 1/1 200	25L	530x325x200	62



GN 2/3 / Bandejas con asas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1565	GNA 2/3 65	5.25L	354x325x65	25
F15 1566	GNA 2/3 100	8L	354x325x100	29
F15 1567	GNA 2/3 150	8L	354x325x150	42
F15 1568	GNA 2/3 200	8L	354x325x200	51



GN 1/2 / Bandejas con asas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1571	GNA 1/2 65	3.5L	325x265x65	18
F15 1572	GNA 1/2 100	5.5L	325x265x100	20
F15 1573	GNA 1/2 150	8.5L	325x265x150	29
F15 1574	GNA 1/2 200	8.5L	325x265x200	38

Acero Inoxidable AISI 304

Con asas inox 304



GN 1/3 / Bandejas con asas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1577	GNA 1/3 65	2.25L	325x176x65	16
F15 1578	GNA 1/3 100	3.5L	325x176x100	19
F15 1579	GNA 1/3 150	5.5L	325x176x150	32
F15 1580	GNA 1/3 200	7.25L	325x176x200	38



GN 1/4 / Bandejas con asas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1583	GNA 1/4 65	1.5L	265x162x65	16
F15 1584	GNA 1/4 100	2.5L	265x162x100	20
F15 1585	GNA 1/4 150	3.75L	265x162x150	31
F15 1586	GNA 1/4 200	5.25L	265x162x200	42



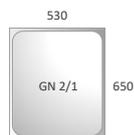
GN 1/6 / Bandejas con asas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1587	GNA 1/6 65	1L	176x162x65	14
F15 1588	GNA 1/6 100	1.5L	176x162x100	17
F15 1589	GNA 1/6 150	2.25L	176x162x150	23
F15 1590	GNA 1/6 200	3L	176x162x200	37



Acero Inoxidable AISI 304

Perforadas inox 304



GN 2/1 / Bandejas perforadas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
FI5 1601	GNP 2/1 40	10L	650x530x40	56
FI5 1602	GNP 2/1 65	18,5L	650x530x65	65
FI5 1603	GNP 2/1 100	28,5L	650x530x100	78
FI5 1604	GNP 2/1 150	42,5L	650x530x150	119
FI5 1605	GNP 2/1 200	57,5L	650x530x200	135



GN 1/1 / Bandejas perforadas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
FI5 1606	GNP 1/1 20	2,5L	530x325x20	27
FI5 1607	GNP 1/1 40	5L	530x325x40	29
FI5 1608	GNP 1/1 65	9L	530x325x65	33
FI5 1609	GNP 1/1 100	14L	530x325x100	40
FI5 1610	GNP 1/1 150	21L	530x325x150	55
FI5 1611	GNP 1/1 200	28L	530x325x200	74



GN 2/3 / Bandejas perforadas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
FI5 1612	GNP 2/3 20	1,5L	354x325x20	21
FI5 1613	GNP 2/3 40	3L	354x325x40	23
FI5 1614	GNP 2/3 65	5,5L	354x325x65	27
FI5 1615	GNP 2/3 100	9L	354x325x100	32
FI5 1616	GNP 2/3 150	13L	354x325x150	46
FI5 1617	GNP 2/3 200	18L	354x325x200	59



GN 1/2 / Bandejas perforadas

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
FI5 1619	GNP 1/2 40	2L	325x265x40	16
FI5 1620	GNP 1/2 65	4,5L	325x265x65	18
FI5 1621	GNP 1/2 100	6L	325x265x100	23
FI5 1622	GNP 1/2 150	9L	325x265x150	33
FI5 1623	GNP 1/2 200	12,5L	325x265x200	45

Cubeta helados inox 304



GCH / Bandejas para helados

Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Precio
FI5 1690	GCH	Cubeta Helado	360 x 165 x 100	26
FI5 1691	GCH 12	Cubeta Helado	360 x 165 x 120	34
FI5 1692	GCH	Cubeta Helado	360 x 165 x 150	41
FI5 1693	ACH	Cubeta Helado	360 x 165 x 170	46

Acero Inoxidable AISI 304 (Gastronorm)

Policarbonato



GN 1/1 / Bandejas policarbonato

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1808	PGN 1/1 65	9L	530x325x65	11
F15 1809	PGN 1/1 100	14L	530x325x100	13
F15 1810	PGN 1/1 150	21L	530x325x150	18
F15 1811	PGN 1/1 200	28L	530x325x200	22



GN 1/2 / Bandejas policarbonato

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1821	PGN 1/2 65	4.5L	325x265x65	5
F15 1822	PGN 1/2 100	6L	325x265x100	7
F15 1823	PGN 1/2 150	9L	325x265x150	9
F15 1824	PGN 1/2 200	12.5L	325x265x200	12



GN 1/3 / Bandejas policarbonato

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1827	PGN 1/3 65	2.5L	325x176x65	4
F15 1828	PGN 1/3 100	4L	325x176x100	5
F15 1829	PGN 1/3 150	5.7L	325x176x150	7
F15 1830	PGN 1/3 200	7.2L	325x176x200	9



GN 1/4 / Bandejas policarbonato

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1833	PGN 1/4 65	1.8L	265x162x65	3
F15 1834	PGN 1/4 100	2.8L	265x162x100	4
F15 1835	PGN 1/4 150	4L	265x162x150	5



GN 1/6 / Bandejas policarbonato

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1837	PGN 1/6 65	1L	176x162x65	3
F15 1838	PGN 1/6 100	1.6L	176x162x100	4
F15 1839	PGN 1/6 150	2.4L	176x162x150	5



GN 1/9 / Bandejas policarbonato

Cod.	Ref.	Capacidad	Medida	Precio
F15 1841	PGN 1/9 65	0.6L	176x108x65	2
F15 1842	PGN 1/9 100	1L	176x108x100	3
F15 1843	PGN 1/9 150	1L	176x108x150	4

Tapas inox 304



GNT / Tapas estándar

Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Precio
F15 1700	GNT 2/1	Tapa GN 2/1	530 x 650	37
F15 1701	GNT 1/1	Tapa GN 1/1	530 x 325	19
F15 1702	GNT 2/3	Tapa GN 2/3	354 x 325	15
F15 1703	GNT 1/2	Tapa GN 1/2	325 x 265	12
F15 1704	GNT 1/3	Tapa GN 1/3	325 x 176	9.50
F15 1705	GNT 1/4	Tapa GN 1/4	265 x 162	8
F15 1706	GNT 1/6	Tapa GN 1/6	176 x 162	6.50
F15 1707	GNT 1/9	Tapa GN 1/9	176 x 108	5
F15 1708	GNT 2/4	Tapa GN 2/4	530 x 162	14

Acero Inoxidable AISI 304



GNTH / Tapas herméticas

Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Precio
F15 1711	GNTH 1/1	Tapa Hermetica GN 1/1	530 x 325	62
F15 1712	GNTH 2/3	Tapa Hermetica GN 2/3	354 x 325	50
F15 1713	GNTH 1/2	Tapa Hermetica GN 1/2	325 x 265	40
F15 1714	GNTH 1/3	Tapa Hermetica GN 1/3	325 x 176	34
F15 1715	GNTH 1/4	Tapa Hermetica GN 1/4	265 x 162	32
F15 1718	GNTH 2/4	Tapa Hermetica GN 2/4	530 x 162	49

Acero Inoxidable AISI 304



GNN / Tapas para bandejas con asas

Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Precio
F15 1720	GN 2/1	Tapa para bandejas c/asas GN 2/1	530 x 650	42
F15 1721	GN 1/1	Tapa para bandejas c/asas GN 1/1	530 x 325	24
F15 1722	GN 2/3	Tapa para bandejas c/asas GN 2/3	325 x 354	18
F15 1723	GN 1/2	Tapa para bandejas c/asas GN 1/2	325 x 265	15
F15 1724	GN 1/3	Tapa para bandejas c/asas GN 1/3	325 x 176	12
F15 1725	GN 1/4	Tapa para bandejas c/asas GN 1/4	265 x 162	10
F15 1726	GN 1/6	Tapa para bandejas c/asas GN 1/6	176 x 162	8
F15 1728	GN 2/4	Tapa para bandejas c/asas GN 2/4	530 x 162	18

Acero Inoxidable AISI 304



GNTP / Tapas policarbonato

Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Precio
F15 1731	GNTP 1/1	Tapa Policarbonato GN 1/1	530x325	9
F15 1732	GNTP 1/2	Tapa Policarbonato GN 1/2	325x265	6
F15 1733	GNTP 1/3	Tapa Policarbonato GN 1/3	325x176	5
F15 1734	GNTP 1/4	Tapa Policarbonato GN 1/4	265x162	4
F15 1735	GNTP 1/6	Tapa Policarbonato GN 1/6	176x162	3
F15 1736	GNTP 1/9	Tapa Policarbonato GN 1/9	176x108	2

Tapas de silicona

Novedad

Utilización en: CONGELACION (Temperatura máx.- 30°C); COCCION (Temp. Máxima 200 °C / 2 Horas) MICROONDAS (Máximo 10 minutos)
Cierre hermético evitando el uso de aluminio o film. Flexibles, reutilizables, lavables, duraderas y ergonómicas. La tapa se adapta perfectamente en todo tipo de formatos GN de la mayoría de marcas. Utilizable en acero inoxidable, polipropileno, policarbonato, Tritan, etc. Mantiene frescos los alimentos y ayuda a prevenir la contaminación cruzada. Son totalmente herméticas, incluso para guardar líquidos. Higienizable en lavavajillas



GTS / Tapas silicona

Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Precio
F15 1740	GTS 11	Tapa Silicona GN 1/1	530x325	10
F15 1741	GTS 12	Tapa Silicona GN 1/2	325x265	8
F15 1742	GTS 13	Tapa Silicona GN 1/3	325x176	6
F15 1743	GTS 14	Tapa Silicona GN 1/4	265x162	5
F15 1744	GTS 16	Tapa Silicona GN 1/6	176x162	4
F15 1745	GTS 19	Tapa Silicona GN 1/9	176x108	3

Fondos perforados inox 304



GN BP / Base fondo

Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Precio
F15 1761	GN BP 1/1	Fondo base perforada	530 x 325	30
F15 1762	GN BP 1/2	Fondo base perforada	325 x 265	16
F15 1763	GN BP 1/3	Fondo base perforada	325 x 176	12

Separadores inox 304



GN B / Separador

Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Precio
F15 1770	GN B 1/1	Barra Divisoria GN 1/1	325	9
F15 1771	GN B 2/1	Barra Divisoria GN 2/1	530	12

Tapas para vacío / Tritan™

Novedad

Convierta sus cubetas Gastronorm en recipientes de envasado al vacío. Tapas transparentes, fácil utilización. Cierre hermético por junta de silicona. Válvula de seguridad Se adapta a las medidas Gastronorm indicadas. Mantenga sus alimentos frescos o cocinados por más días. Alimentos fresco por más tiempo, bien organizados. Ahorre dinero aprovechando ofertas de compra y prolongando la vida útil de sus alimentos o preparados. Diseñadas para uso profesional e industrial en cocinas para la conservación de alimentos como vegetales, verduras, carnes pre-elaboradas, salsas, postres y otros alimentos durante más días en perfectas condiciones. Vitaminas, Minerales, Nutrientes y sabores quedan protegidos. Se detiene la multiplicación de mohos y bacterias. Evita la mezcla de olores en el frigorífico o congelador. La bandejas son completamente transparentes para identificar de inmediato cualquier producto almacenado. Confeccionadas en Eastman Tritan™, de alta calidad, extra resistente al impacto, no absorbe olores o colores del material envasado, libre de BPA (Bisphenol A).



BTT / Tapas de vacío con válvula

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 1775	BTT11	Tapa vacío con válvula GN 1/1	2,4 Kg.	115
F15 1776	BTT12	Tapa vacío con válvula GN 1/2	1,1 Kg.	55
F15 1777	BTT13	Tapa vacío con válvula GN 1/3	620 gr.	38
F15 1778	BTT14	Tapa vacío con válvula GN 1/4	480 gr.	33
F15 1779	BTT16	Tapa vacío con válvula GN 1/6	250 gr.	27
F15 1780	BTT19	Tapa vacío con válvula GN 1/9	190 gr.	22



Válvulas de las tapas y la junta de estanqueidad son de silicona.
6 medidas Gastronorm: GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6 y GN 1/9.



Recomendamos por su facilidad de uso, dimensiones y practicidad nuestra bomba de vacío eléctrica código F15 5606.
Disponible en este mismo catálogo en nuestra familia Otros Cocina, Envasadoras.

Contenedores Tritan™

Novedad

Alimentos frescos por más tiempo, bien organizados. Ahorre dinero aprovechando ofertas de compra y prolongando la vida útil de sus alimentos o preparados. Diseñadas para uso profesional e industrial en cocinas para la conservación de alimentos como vegetales, verduras, carnes pre-elaboradas, salsas, postres y otros alimentos durante más días en perfectas condiciones. Almacenamiento en vacío para preservar la calidad de los alimentos y prolongar su vida útil. Vitaminas, Minerales, Nutrientes y sabores quedan protegidos. Se detiene la multiplicación de mohos y bacterias. Evita la mezcla de olores en el frigorífico o congelador. La bandejas son completamente transparentes para identificar de inmediato cualquier producto almacenado. Confeccionadas en **Eastman Tritan™**, de alta calidad, extra resistente al impacto, no absorbe olores o colores del material envasado, libre de BPA (Bisphenol A). Válvulas de las tapas y la junta de estanqueidad son de Silicona. 5 volúmenes de almacenamiento: 2, 4, 6, 8 y 10 Litros. Todas las bandejas son de medidas: 225 x 225 mm, solo modificándose la altura, siendo por ello fácilmente apilables estando vacías.



BT / Contenedores tritan™ con tapa de vacío

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 1852	BT2T	Contenedor Tritan 2 Lts con tapa vacío	31
F15 1854	BT4T	Contenedor Tritan 4 Lts con tapa vacío	34
F15 1856	BT6T	Contenedor Tritan 6 Lts con tapa vacío	38
F15 1858	BT8T	Contenedor Tritan 8 Lts con tapa vacío	45
F15 1860	BT10T	Contenedor Tritan 10 Lts con tapa vacío	51
F15 1850	BTT	Tapa vacío contenedor tritán	19



Recomendamos por su facilidad de uso, dimensiones y practicidad nuestra bomba de vacío eléctrica código F15 5606.

TABLA COMPARATIVA DE ALMACENAJE DE ALIMENTOS

Tipo de alimento	Conservación en frío	Vacío en frío
Alimentos cocinados	2 días	10 días
Carnes en fresco	2-3 días	> 6 días
Carnes cocinadas	4- 5 días	8- 10 días
Pescado Fresco	2- 3 días	4 - 5 días
Fiambres, Salami ahum.	7 días	15- 18 días
Quesos curados	10- 12 días	25- 35 días
Quesos blandos	5- 7 días	13- 15 días
Verduras crudas	5 días	18- 20 días
Hojas ensalada enjuag.	3 días	5- 8 días
Fruta fresca	8- 10 días	8- 20 días
Pan	3- 4 días	7- 8 días
Postres	5 días	15- 20 días



NOTA :

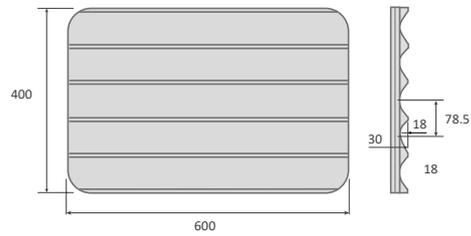
La tabla enumera simplemente la vida útil estimada, porque está sujeta a variables como el estado inicial (frescura) de los alimentos o la forma en que se prepararon. Suponemos que la comida se almacena en la nevera a una temperatura de + 3°C / + 5°C.

Bandejas panadería



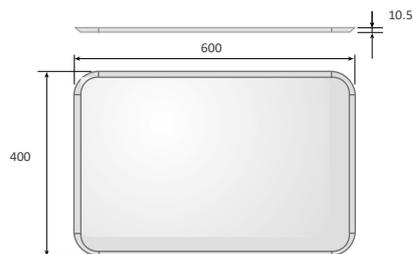
ABRA46 / Aluminio ranurado

Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Precio
FI5 9230	ABRA 46	Bandeja aluminio ranurado panadería	600 x 400	40



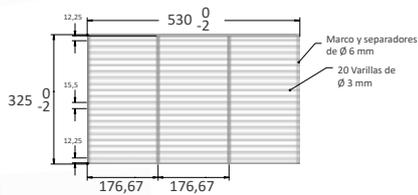
ABLA46 / Aluminio liso

Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Precio
FI5 9231	ABLA46	Bandeja aluminio liso panadería	600 x 400	24

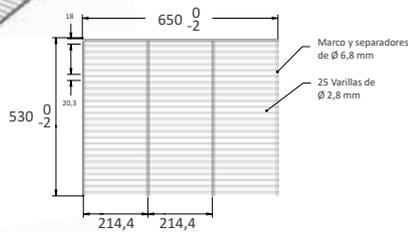


Parrillas estante varilla

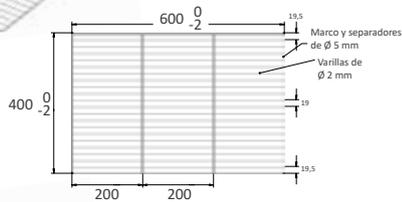
AEVGN11



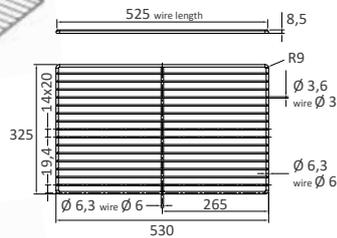
AEVGN21



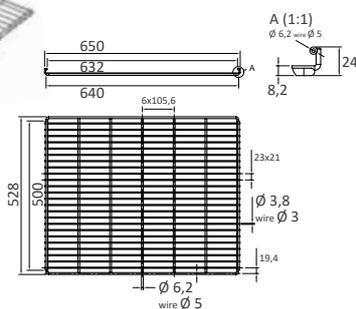
AEV4060



AEVPGN11



AEVPGN21



AEV / Varillas

Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Precio
F15 1750	AEVGN11	Estante Varilla Inoxidable GN 1/1	530 x 325	19
F15 1751	AEVGN21	Estante Varilla Inoxidable GN 2/1	530 x 650	35
F15 1752	AEV4060	Estante Varilla Inoxidable 40/60	400 x 600	22

AEVPGN / Acero con recubrimiento plástico

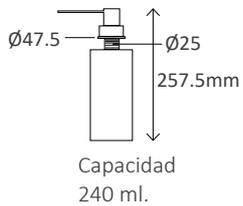
Cod.	Ref.	Descripción	Medida	Precio
F15 1755	AEVPGN11	acero recubrimiento plástico GN 1/1	530 x 325	12
F15 1756	AEVPGN21	acero recubrimiento plástico GN 2/1	530 x 650	30

07



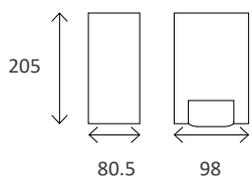
ACCESORIOS

Higiene / Dispensadores / Accesorios acero / Gomas desbarrace / Filtros
Evaporadoras / Ruedas / Soportes copas / Lamparas calor / Iluminación



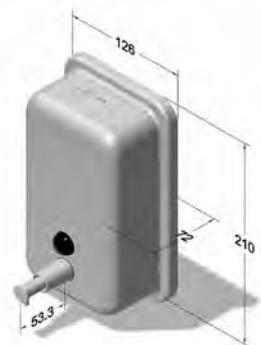
ADME / Dosificador manual encastrable

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
F15 9461	ADME	240 ml.	47,5 x 257.5 (h)	36



ADJ / Dosificador jabón manual granel

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
F15 9460	ADJ	600 ml	98 x 80 x 205 (h)	28



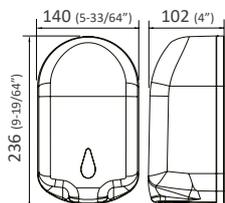
ADMI / Dosificador jabón manual inoxidable

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
F15 9469	ADMI	1000 ml	126 x 72 x 210 (h)	42



ADTPI / Dispensador toallas plegadas / Inoxidable

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
F15 9467	ADTPI	Dispensador bajo	270 x 100 x H 220	46
F15 9468	ADTPIA	Dispensador alto	270 x 100 x H 350	51



AD / Dispensador electrónico automático

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
F15 9455	ADEG	Electrón./ Gel / 1.1L	140 x 106 x H 236	105
F15 9456	ADEAS	Electrón./ Alcohol 1L	140 x 106 x H 236	105



Sensor por infrarrojos



Operación sin contacto



Alimentación 4 pilas AA



Gel

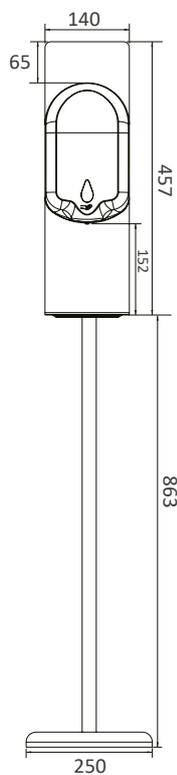
hidroalcolico 1ml.



Solución

hidroalcolica 1ml.

Modelos	ADEG	ADEAS
Motor	DC 1400 mpm	DC 1400 mpm
Tensión	DC 6V.-4 pilas AA	DC 6V.-4 pilas AA
Capacidad	1000ml.	1000ml.
Rango sensor	3-10cm.	3-10cm.
Vida batería	70.000 ciclos	70.000 ciclos
Temperatura estancia	5- 40°C	5- 40°C
Material	Plastico ABS alto impacto	
Peso	0.7 kg.	0.7 kg.
Uso	Gel Jabón Desinfeccion	Alcohol spray



ADEP / Dispensador electrónico de pie

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
F15 9457	ADEPG	Elect. / Gel 1.1L	140 x H 1650	105
F15 9458	ADEPAS	Elect. / Alcohol spray 1.1L	140 x H 1650	105



Sensor por infrarrojos



Operación sin contacto



Alimentación 4 pilas AA



Capacidad 1.100 ml.



Gel

hidroalcolico 1ml.



Solución

hidroalcolica 1ml.



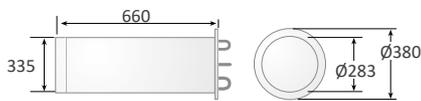
Diseño compacto



Fácil mantenimiento

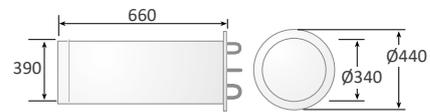
Principales características:

Tipo de motor:	DC, 1400 rpm, 0,5W
Alimentación:	4 pilas AA (70.000 ciclos de duración)
Capacidad:	1.100 ml.
Dosis:	1 ml.
Rango del sensor:	3 a 10 cm.
Peso:	0,7 Kg.



ADP / Dispensador de platos / Inoxidable 18/8

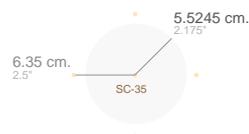
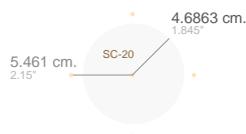
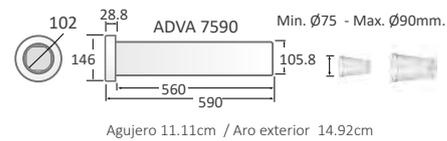
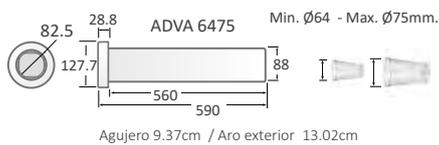
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 9410	ADPN1824	Neutro 180-260mm	11 Kg	420
F15 9415	ADPC1824	Calefactado 180-260mm	11.5 Kg	799
F15 9411	ADPN2432	Neutro 240-320mm	11 Kg	470
F15 9416	ADPC2432	Calefactado 240-320mm	11.5 Kg	815
F15 9412	ATDP1826	Tapa Ø325mm. 180-260mm	265 gr	86
F15 9413	ATDP2432	Tapa Ø400mm. 240-320mm	435 gr	86



ADVA / Dispensador de vasos / Inoxidable 18/8

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 9420	ADVA6475	para vasos 64-75mm.	1.3 Kg	92
F15 9421	ADVA7590	para vasos 75-90mm.	1.6 Kg	103

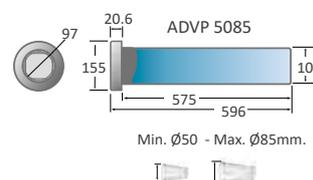
Acero Inoxidable 18/8
Permite regular la boca para distintos diámetros de vasos
Longitud del tubo 585 mm



ADVP 5085 / Dispensador de vasos / Plástico

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 9422	ADVP5085	para vasos 50-85mm.	1.4 Kg	126

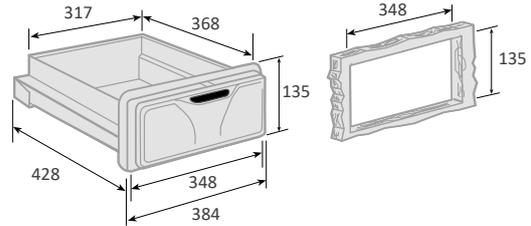
Vaso: 118- 710 ml.
Diámetro del borde: 62-92 mm.
Longitud del tubo: 603 mm





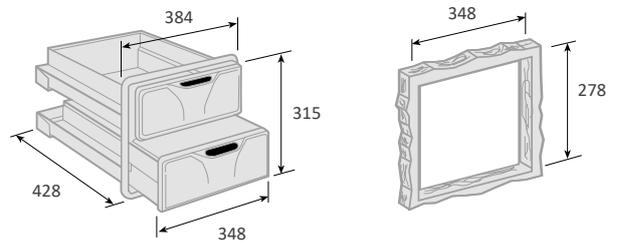
ACJGP / Cajones cafeteros

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 9214	ACJGP7	con barra picamarros	166
F15 9210	ACJGP9	sin barra picamarros	120



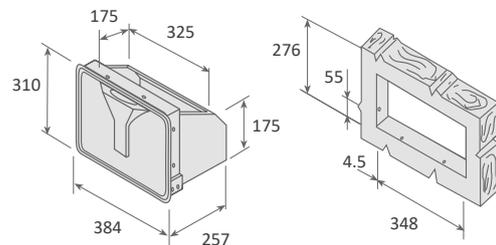
ACGP-42 / Cajonera doble

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 9212	ACGP-42	Cajón doble	265



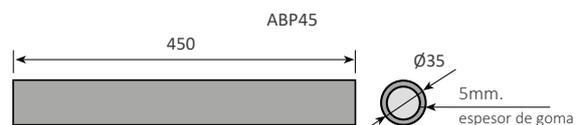
ATVGG-1 / Tolva volquete café

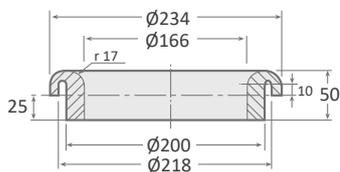
Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 9211	ATVGG-1	Tolva volquete picamarro	180



ABP45 / Barra picamarro

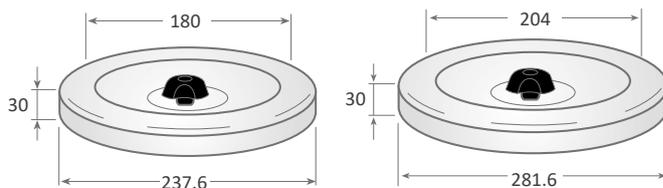
Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 9213	ABP45	Barra picamarro	26





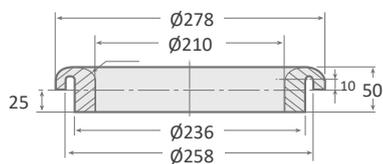
ATGD / Tapas acero inoxidable AISI 304 18/8

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 9245	ATGD-234	Tapa inoxidable	237.6 x 30	400 gr	43
F15 9246	ATGD-278	Tapa inoxidable	281.6 x 30	524 gr	45



AGDN / Goma desbroce / Epm

Cod.	Ref.	Descripción	Color	Peso	Precio
F15 9240	AGDN-234	Goma 234 x 166	Negro	630 gr	10
F15 9242	AGDN-278	Goma 278 x 210	Negro	942 gr	16
F15 9237	AGDR-234	Goma 234 x 166	Rojo	630 gr	13
F15 9238	AGDA-234	Goma 234 x 166	Amarillo	630 gr	13
F15 9239	AGDV-234	Goma 234 x 166	Verde	630 gr	13
F15 9241	AGDZ-234	Goma 234 x 166	Azul	630 gr	13



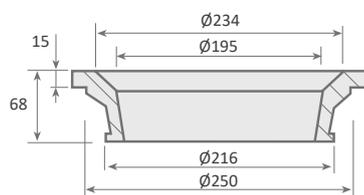
ATGN-250 / Tapa con aro / acero inoxidable

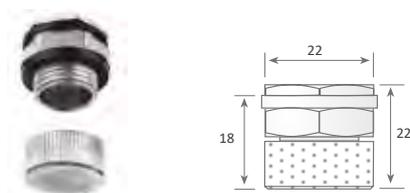
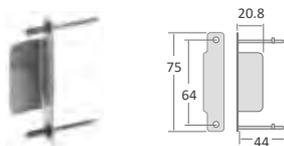
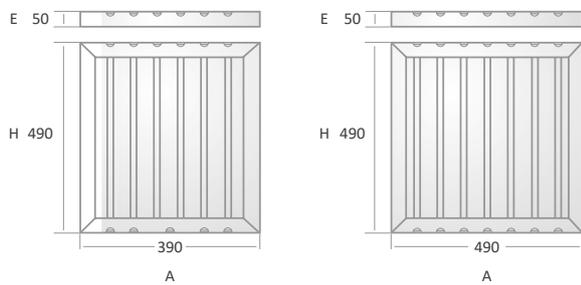
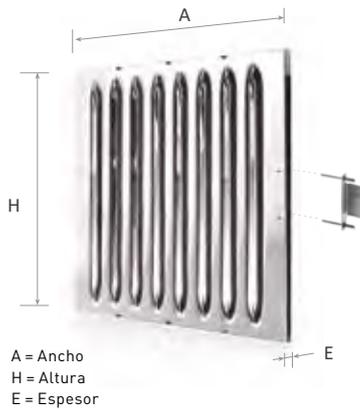
Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 9248	ATGN-250	Tapa + aro inox.	250 x 16	566 gr	40



AGDN-250 / Goma desbroce grande / Caucho

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
F15 9244	ADGN-250	Goma desbroce	234 x 68	1.1 Kg	38





Filtros para campana / Acero inoxidable

Cod.	Ref.	Descripción	A x H x E	Peso	Precio
F15 9190	AFLF-5050	Filtro lamas 430	500x500x20	2 Kg	31
F15 9191	AFLF-4545	Filtro lamas 430	450x450x20	1.6 Kg	29
F15 9192	AFLF-4040	Filtro lamas 430	400x400x20	1.3 Kg	26
F15 9193	AFLF-5040	Filtro lamas 430	500x400x20	1.6 Kg	30
F15 9194	AFLF-5030	Filtro lamas 430	500x300x20	1.2 Kg	26
F15 9195	AFLF-3050	Filtro lamas 430	300x500x20	1.2 Kg	22
F15 9199	ATFL-1	Tirador para filtro		35 gr	2
F15 9200	AFLI-304	Filtro FLI49 18/8 (304)	490x490x50	2.5 Kg	32
F15 9201	AFLI-430	Filtro FLF49 (430)	490x490x50	2 Kg	26
F15 9206	AFL-304-39	Filtro 18/8 (304)	490x390x50	1.9 Kg	22
F15 9205	AFL-430-39	Filtro (430)	490x390x50	1.9 Kg	27



AVD / Válvula de vaciado para campana

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 9198	ADV	Válvula de vaciado	35 gr.	8



Ciclo: 1.000 cc. agua en 5 horas a una temperatura media de 20º C. sin humedad excesiva.

Especificaciones eléctricas
Capacidad: 1,5 L.

Fabricada en aluminio refractado y provista de muelles anti vibración

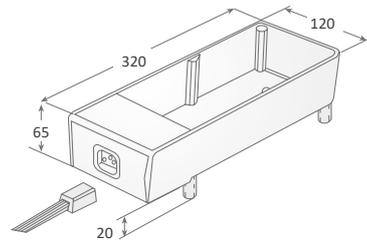
ABDE / Bandejas evaporadoras

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 9220	ABDE	Evaporadora 300W	1.2 Kg	88
F15 9221	ABDE-2	Evaporadora 160W	1.2 Kg	86
F15 9222	ABDET	Evaporadora 300W	1.3 Kg	96

Fabricada en aluminio refractado y provista de muelles anti vibración



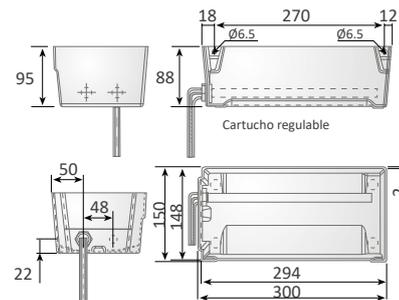
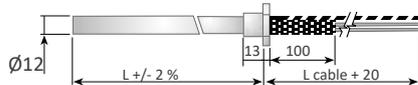
Con termostato



ABDE / Bandeja evaporadora vاملplen

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 9225	ABDE27	Evaporadora 270W	509 gr	65
F15 9226	ABDE18	Evaporadora 180W	487 gr	63

Bandeja fabricada en vاملplen 3026 VO CB color negro.
Cartucho fabricado en AISI 304
Cable de cobre y silicona
Conforme a norma UNEEN 60335-1 y normativa ROHS
Temperatura de uso :-20 a + 100 º C



Nylon



Rueda / nylon / con/sin freno / con pletina

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
FI5 9250	ARPN-75	75mm. / sin freno / pletina	9
FI5 9251	ARPNF-75	75mm. / con freno / pletina	11

Capacidad de carga: 90 Kg



Rueda / nylon / con/sin freno / con tornillo M-12

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
FI5 9252	ARTN-75	75mm. / sin freno / tornillo	9
FI5 9253	ARTNF-75	75mm. / con freno / tornillo	10

Capacidad de carga: 90 Kg



Rueda / nylon / con/sin freno / con pletina

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
FI5 9271	ARPN-100	100mm. / sin freno / pletina	10
FI5 9272	ARPNF-100	100mm. / con freno / pletina	13

Capacidad de carga: 100 Kg



Rueda / nylon / con/sin freno / con tornillo M-12

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
FI5 9273	ARTN-100	100mm. / sin freno / tornillo	10
FI5 9274	ARTNF-100	100mm. / con freno / tornillo	12

Capacidad de carga: 100 Kg



Cod.

∅ Diam
mm

Banda rodadura
mm

Capacidad de carga
kg

Altura
mm

Altura
mm

Pletina
mm

Métrica de espárrago
mm

FI5 9250 / FI5 9251

75

28

90

108

--

91 x 62

M-12

FI5 9252 / FI5 9253

75

28

90

--

110

--

12 x 25

FI5 9271 / FI5 9272

100

30

100

133

--

91 x 62

M-12

FI5 9273 / FI5 9274

100

30

100

--

135

--

12 x 25



Rueda / nylon / con/sin freno / con pletina

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 9279	ARPN-125	125mm. / sin freno / pletina	11
F15 9280	ARPNF-125	125mm. / con freno / pletina	13

Capacidad de carga: 120 Kg



Rueda / nylon / con/sin freno / con tornillo M-12

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 9281	ARTN-125	125mm. / sin freno / tornillo	11
F15 9282	ARTNF-125	125mm. / con freno / tornillo	14

Capacidad de carga: 120 Kg



Ø Diam
mm



Banda rodadura
mm



Capacidad de carga
Kg



Altura
mm



Altura
mm



Pletina
mm



Métrica de espárrago
mm

Cod.

F15 9279 / F15 9280

125

30

120

160

--

91 x 62

M-12

F15 9281 / F15 9282

125

30

120

--

162

--

12 x 25

Caucho



< 210 °C

Rueda / caucho / con/sin freno / con pletina

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
FI5 9275	ARPC-100	100mm. / sin freno / pletina	11
FI5 9276	ARPCF-100	100mm. / con freno / pletina	13

Capacidad de carga: 80 Kg

Rueda / caucho / con/sin freno / con tornillo

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
FI5 9277	ARTC-100	100mm. / sin freno / tornillo	10
FI5 9278	ARTCF-100	100mm. / con freno / tornillo	13

Capacidad de carga: 80 Kg

Rueda / caucho / con/sin freno / con pletina

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
FI5 9283	ARPC-125	125mm. / sin freno / pletina	13
FI5 9284	ARPCF-125	125mm. / con freno / pletina	15

Capacidad de carga: 90 Kg

Rueda / caucho / con/sin freno / con tornillo

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
FI5 9285	ARTC-125	125mm. / sin freno / tornillo	12
FI5 9286	ARTCF-125	125mm. / con freno / tornillo	14

Capacidad de carga: 90 Kg

Rueda para calor / Fibra de vidrio DMC / sin freno

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
FI5 9254	ARFP-100	100mm. / sin freno / pletina	25

Capacidad de carga: 100 Kg



Ø Diam
mm



Banda rodadura
mm



Capacidad de carga
Kg



Altura
mm



Altura
mm



Pletina
mm



Métrica de espárrago
mm



mm



mm



mm

Cod.	Ø Diam mm	Banda rodadura mm	Capacidad de carga Kg	Altura mm	Altura mm	Pletina mm	Métrica de espárrago mm	mm	mm	mm
FI5 9275 / FI5 9276	100	30	80	133	--	91 x 62	--			
FI5 9277 / FI5 9278	100	30	80	--	135	--	12 x 25			
FI5 9283 / FI5 9284	125	30	90	160	--	91 x 62	--			
FI5 9285 / FI5 9286	125	30	90	--	162	--	12 x 25			
FI5 9254	100	30	100	132	135	91 x 62	--	34	41	8

Acero inoxidable



Rueda /acero inoxidable-nylon / con/sin freno / con pletina

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 9255	ARPN1-100	100mm. / sin freno / pletina	26
F15 9256	ARPNFI-100	100mm. / con freno / pletina	36

Capacidad de carga: 110 Kg



Rueda / acero inoxidable-nylon / con/sin freno / con tornillo

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 9257	ARTNI-100	100mm. / sin freno / tornillo	23
F15 9258	ARTNFI-100	100mm. / con freno / tornillo	33

Capacidad de carga: 110 Kg



Rueda /acero inoxidable-caucho / con/sin freno / con pletina

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 9265	ARPCI-100	100mm. / sin freno / pletina	27
F15 9266	ARPCFI-100	100mm. / con freno / pletina	37

Capacidad de carga: 80 Kg



Rueda /acero inoxidable-caucho / con/sin freno / con tornillo

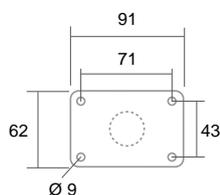
Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 9267	ARTCI-100	100mm. / sin freno / tornillo	24
F15 9268	ARTCFI-100	100mm. / con freno / tornillo	34

Capacidad de carga: 80 Kg

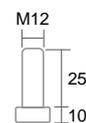


Cod.	Ø Diam mm	Banda rodadura mm	Capacidad de carga kg	Altura mm	Altura mm	Pletina mm	Precio
F15 9255 / F15 9256	100	30	110	132	--	91 x 62	--
F15 9257 / F15 9258	100	30	110	--	135	--	12 x 25
F15 9265 / F15 9266	100	30	80	132	--	91 x 62	--
F15 9267 / F15 9268	100	30	80	--	135	--	12 x 25

Pletina / Plate

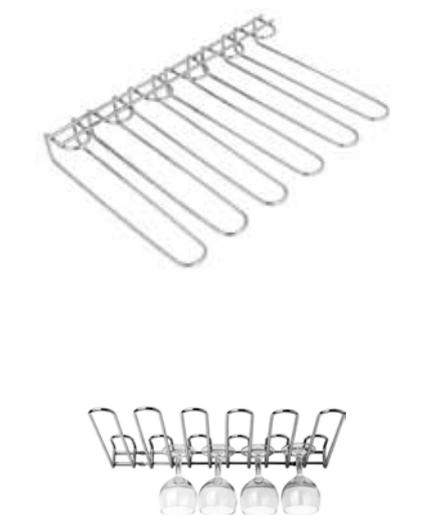
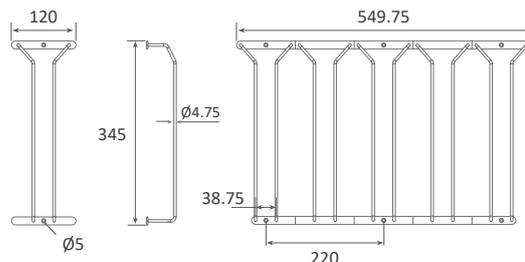


Tornillo / Threaded stem



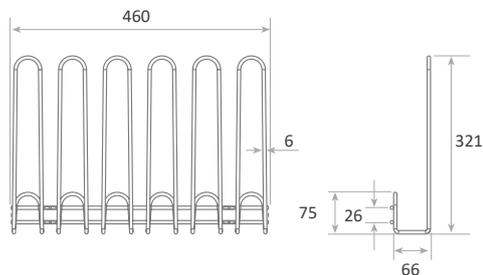
ASC / Soporte copas rack / inoxidable

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 9433	ASC1	Soporte copas rack 1 hilera	183 gr	12
F15 9434	ASC5	Soporte copas rack 5 hileras	876 gr	33



ASC6 / Soporte copas rack / inoxidable

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 9435	ASC6	Soporte copas rack 5 hileras	39



ESUE / Suelo rejilla antideslizante modular

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 1495	ESUE	Rejilla suelo antideslizante gris	23

Uniones fáciles y resistentes
 Ideal para su uso en Cámaras Frigoríficas
 Apto para almacenes, barras de bar, lavanderías, etc...
 Temperatura de uso entre (-40 °C) hasta (+80 °C)
 Rejilla que permita la evacuación perfecta de líquidos
 Fácil instalación y limpieza
 Antideslizante, evita resbalones
 Idóneo para combinar con estanterías de Aluminio-Polietieno
 Evite su exposición al sol. Color gris. Dimensiones 500 x 500 x 50 mm.
 Ventas en cajas de 5 unidades



250 W. 220-240 V. 50-60 Hz	250 W. 220-240 V. 50-60 Hz	250 W. 220V-SPN 50-60 Hz	250 W. 220V-SPN 50-60 Hz
----------------------------------	----------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

Lampara calentadora extensible. Rango de ajuste altura: 600- 1500 mm. Suministrado con roseta para techo. Bombilla incluida

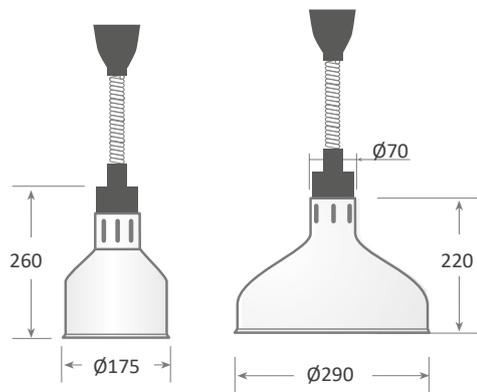


75-200-250 W.

Bombilla calentadora infrarrojos (blanca) con tornillo edison
Apto para pantalla extensible
2000 hrs. vida

ALC / Lámparas calentadoras extensibles

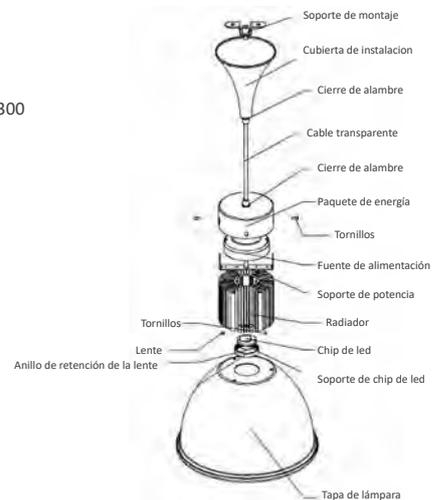
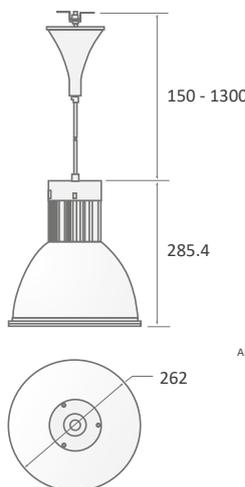
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
FI5 9480	ALC-1-G	Extensible gris 175mm	1.6 Kg	132
FI5 9482	ALC-1-N	Extensible negro 175mm	1.6 Kg	132
FI5 9483	ALC-2-G	Extensible gris 290mm	1.8 Kg	156
FI5 9484	ALC-2-N	Extensible negro 290mm	1.8 Kg	156
FI5 9481	ABCC	Bombilla infrarrojo (blanca)	163 gr	17



Lamparas iluminación led especialmente diseñadas para instalaciones de productos lácteos, de pastelería, carnicería y charcutería
Para más información, consultar.

ALLBP / Lámparas colgantes LED / Iluminación

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
FI5 9545	ALLBP	Led 30W Blanco puro / tulipa azul mate	195
FI5 9546	ALLBC	Led 30W Blanco cálido / tulipa amarillo mate	195
FI5 9547	ALLBR	Led 30W Blanco rosado / tulipa rojo mate	205





ALC / Luminaria para campana



Cod.	Ref.	Medidas Exteriores	Medidas recortadas	Peso	Precio
F15 9208	ALC62	655 x 272 x 45	615 x 202	3.5 Kg	228
F15 9209	ALC1225	1255 x 272 x 45	1215 x 202	6.4 Kg	330

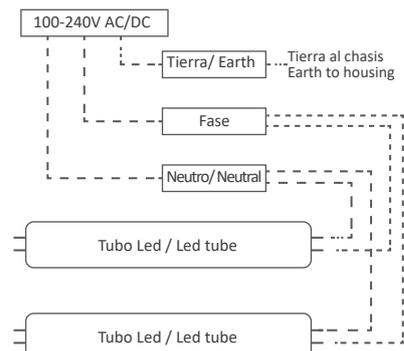
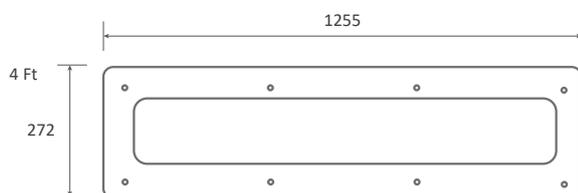
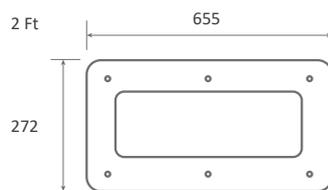
Ventajas

Tubos LED probados en el mercado durante 2 años
3 tubos por unidad
Dura hasta 50.000 horas.

Características:

Ajuste sencillo con solo 6/8 tornillos Pozi M6 x 20 mm (incluidos)
Lámpara empotrable delgada (42mm de profundidad)
Controladores integrados en tubos LED (luz blanca 5500k)
Frente de acero satinado con 4mm. vidrio de seguridad templado
Precableado con cable de 2 pies y conector Klik instalado
Unidad eficiente hasta 80°C ambiente.
Unidades garantizadas por 3 años.
Certificación CE y clasificación frontal IP65

Mod.	ALC62	ALC1225
Potencia	10W 0.546	20W 1.146
Voltaje entrada	100-240V	100-240V
Factor de potencia	> 0.9	> 0.9
Corriente	AC 50/ 60 Hz	AC 50/ 60 Hz
Temperatura color	5500 K	5500 K
Flujo luminoso	1000 LM	2000 LM
Certificación	CE/EMC/ROHS	CE/EMC/ROHS
Soporte lámpara	G5	G5
Consumo	3x10W= 30W	3x15W= 45W



T8 / IP 65



B7 / IP 65



Características del producto

Fuente de luz SMD 2835 de bajo consumo, supone un ahorro de 80% de energía respecto de lámparas incandescentes.

Protección del medio ambiente: No contiene mercurio, plomo ni sustancias peligrosas contaminantes; ni rayos ultravioletas o infrarrojos, para evitar daños al cuerpo humano. Larga vida útil: hasta 50.000 horas.

Nivel de protección: IP65, puede utilizarse en ambientes muy húmedos o con vapor, también soporta agua pulverizada.

Cuerpo de la lámpara: Placa de aluminio y carcasa en dos colores, la parte superior permite un ángulo de iluminación de 120°.

No necesita adaptador.

Aplicaciones

Para montaje de iluminación en congeladores, refrigeradores, estanterías expositoras de: flores , pescados, carnes, charcutería, comidas, supermercados o almacenes

T8 / B7 IP 65	Fuente de LED	SMD2835 (2700-7000K)	SMD2835 (2700-7000K)	SMD2835 (2700-7000K)	SMD2835 (2700-7000K)
	Eficacia luminosa de LED	90-100lm/W-/+ 10%	(La protección opaca tiene una baja eficiencia lumínica pero una alta transmitancia de luz)		
	Flujo luminoso LED	900lm/W-/+ 10%	1750lm/W-/+ 10%	1750lm/W-/+ 10%	1750lm/W-/+ 10%
	Eficiencia luminaria	>85%	>85%	>85%	>85%
	Uniformidad de iluminación	>0.8	>0.8	>0.8	>0.8
	Temperatura de color correlacionada	2700K-7000K	2700K-7000K	2700K-7000K	2700K-7000K
	Índice de reproducción cromática	Ra>80	Ra>80	Ra>80	Ra>80
	Ángulo del haz	120°	120°	120°	120°
	Grado de protección	IP 65	IP 65	IP 65	IP 65

T8 / IP 65



Tubo Led T8

Medida	Blanco cálido ●			Blanco puro ○			Blanco rosado para carne ●		
	Cod.	Ref.	Precio	Cod.	Ref.	Precio	Cod.	Ref.	Precio
600	FI5 9530	T8-600BC	35	FI5 9535	T8-600BP	35	FI5 9540	T8-600BR	45
900	FI5 9531	T8-900BC	52	FI5 9536	T8-900BP	52	FI5 9541	T8-900BR	68
1200	FI5 9532	T8-1200BC	71	FI5 9537	T8-1200BP	71	FI5 9542	T8-1200BR	92
1500	FI5 9533	T8-1500BC	83	FI5 9538	T8-1500BP	83	FI5 9543	T8-1500BR	108

T8 IP 65	Tipo	L 600	L 900	L 1200	L 1500
	Potencia nominal	9W	13W	18W	22W
	Consumo de energía	9W+/-1W	13W+/-1W	18W+/-1.5W	22W+/-1.5W
	Voltaje de entrada	AC85-265 V	AC85-265 V	AC85-265 V	AC85-265 V
	Cantidad LED	48	77	108	137

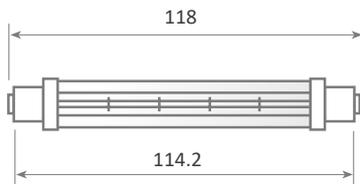
B7 / IP 65



Regleta Led B7

Medida	Blanco cálido ●			Blanco puro ○			Blanco rosado para carne ●		
	Cod.	Ref.	Precio	Cod.	Ref.	Precio	Cod.	Ref.	Precio
600	FI5 9500	ALLR6BC	18	FI5 9504	ALLR6BP	18	FI5 9508	ALLR6BR	20
900	FI5 9501	ALLR9BC	22	FI5 9505	ALLR9BP	22	FI5 9509	ALLR9BR	24
1200	FI5 9502	ALLR12BC	26	FI5 9506	ALLR12BP	26	FI5 9510	ALLR12BR	29
1500	FI5 9503	ALLR15BC	31	FI5 9507	ALLR15BP	31	FI5 9511	ALLR15BR	34

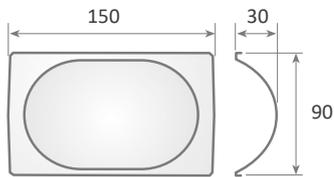
B7 IP 65	Tipo	L 600	L 900	L 1200	L 1500
	Potencia nominal	6W	9W	12W	15W
	Consumo de energía	6W+/-1W	9W+/-1W	12W+/-1.5W	15W+/-1.5W
	Voltaje de entrada	AC85-265 V	AC85-265 V	AC85-265 V	AC85-265 V
	Cantidad LED	32	51	72	91



Bombilla de cuarzo revestida 300W / 200W , baja presión

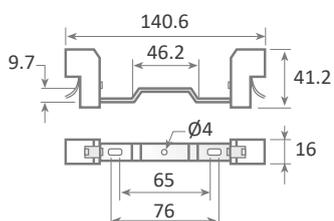
ABCR / Bombillas de cuarzo revestidas

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 9550	ABCR3	Cuarzo revestida 300W	64 gr	19
F15 9551	ABCR2	Cuarzo revestida 200W	64 gr	19



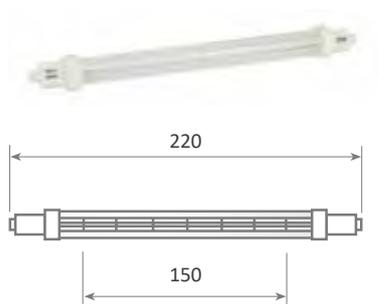
ARC / Reflector

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 9553	ARC	Reflector	40 gr	4



ASRC / Soporte para bombilla JV

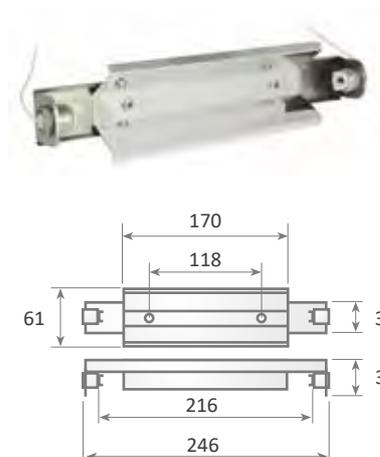
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 9554	ASRC	Soporte 309	60 gr	7



Bombilla de cuarzo revestida 300W / 500W.

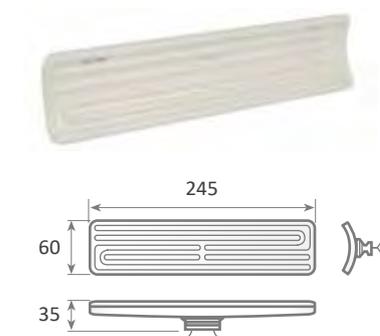
ABRCPJ / Bombillas de cuarzo revestidas

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
FI5 9555	ABRCPJ3	Revestida cuarzo 300W	102 gr	45
FI5 9556	ABRCPJ5	Revestida cuarzo 500W	102 gr	45



ASBRCPJ / Reflector

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
FI5 9557	ASBRCPJ	Soporte reflector	320 gr	33



ALC / Lámpara de cerámica

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
FI5 9558	ALC3	Cerámica 300W	256 gr	57
FI5 9559	ALC5	Cerámica 500W	256 gr	57

QVR / S Variable 15A + ve, cables , perilla y bisel

ARI / Regulador de intensidad

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
FI5 9560	ARI	Regulador 15A max. 3.9 Kws.	150 gr	91

Tipo de ángulo de fase
 Capacidad máxima de 3.9 kw
 Estándar 230V
 El instalador debe usar un disipador de calor y pasta de disipador

QVR/S 230 V Corriente:
 15 A
 Anti RFI: No
 Tipo de conexión: Cable



08



ESTANTERÍAS

Polietileno / Aluminio / Acero inoxidable / Estantes

Estantes pared

Altura 1685

Altura 2135

Estantes dobles
Estantes tubos
Estantes planos

Estanterías polietileno
Estanterías aluminio

Estanterías polietileno
Estanterías aluminio

Estanterías y estantes de pared para organizar su espacio de almacenaje.
Estantes simples y dobles en acero Inoxidable, estante doble para platos.
Estanterías de Aluminio -Polietileno adaptables a sus cámaras y almacenes gracias a la extensa gama de largos, fondos y alturas. Combinaciones para adaptarse al espacio y tipología de utensilios o elementos a guardar.

Estanterías



Estanterías y estantes de pared para organizar su espacio de almacenaje. Estantes simples y dobles en acero Inoxidable, estante doble para platos, Estanterías de Aluminio -Polietileno adaptables a sus cámaras y almacenes gracias a la extensa gama de largos, fondos y alturas. Combinaciones para adaptarse al espacio y tipología de utensilios o elementos a guardar.



Estantes pared y platos en acero inoxidable



Estanterías en aluminio y polietileno





IEP40 / Estante pared 40 platos / Inoxidable

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
FIS 1289	IEP40	40 platos	1000 x 255 x H 500	--	180



IES-tub / Estante pared tubos / Inoxidable

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
FIS 1321	IESTub -93	Estante tubos	900 x 300	90
FIS 1322	IESTub -123	Estante tubos	1200 x 300	100
FIS 1323	IESTub -153	Estante tubos	1500 x 300	120
FIS 1327	IESTub -1535	Estante tubos	1500 x 350	140

Estantería de tubo redondo

Fácil y rápido montaje con tornillería

Se suministra desmontado



Se suministra desmontado

Conjunto estante pared doble

IEPD / Estante doble

Para pared / Acero inoxidable
Se suministra desmontado

Conjunto compuesto de: 2 estantes y 2 cremalleras / Precios por conjunto

Ancho 300mm

Cod.	Ref.	Medida	Precio
FI5 1260	IEPD 63	600 x 300	120
FI5 1261	IEPD 83	800 x 300	130
FI5 1262	IEPD 103	1000 x 300	140
FI5 1263	IEPD 123	1200 x 300	170

Ancho 400mm

Cod.	Ref.	Medida	Precio
FI5 1270	IEPD 64	600 x 400	130
FI5 1271	IEPD 84	800 x 400	140
FI5 1272	IEPD 104	1000 x 400	160
FI5 1273	IEPD 124	1200 x 400	190

Estantería mural con soporte a cremallera. Fabricados en acero inoxidable.

Fondo de 300 y 400 mm de profundidad en largos disponibles 600/800/1000/1200 mm

Los precios incluyen conjuntos de 2 estantes y 2 cremalleras

Cremallera de 4 posiciones, longitud 550 mm.

Indíquenos sus necesidades y le confeccionaremos un presupuesto acorde a su espacio.

IEP / Estante pared liso / Inoxidable

Ancho 300mm

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
FI5 1201	IEP-103	Liso	1000 x 300 x 40	6 Kg	170
FI5 1202	IEP-123	Liso	1200 x 300 x 40	6.5 Kg	190
FI5 1203	IEP-143	Liso	1400 x 300 x 40	7 Kg	210
FI5 1204	IEP-163	Liso	1600 x 300 x 40	7.5 Kg	230
FI5 1206	IEP-193	Liso	1900 x 300 x 40	8 Kg	270

Ancho 400mm

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio
FI5 1211	IEP-104	Liso	1000 x 400 x 40	6 Kg	210
FI5 1212	IEP-124	Liso	1200 x 400 x 40	6.5 Kg	230
FI5 1213	IEP-144	Liso	1400 x 400 x 40	7 Kg	250
FI5 1214	IEP-164	Liso	1600 x 400 x 40	7.5 Kg	270
FI5 1216	IEP-194	Liso	1900 x 400 x 40	8 Kg	310



Se suministra desmontado

Acero inoxidable AISI 304 Cr-Ni. Espesor de chapa 1,2 mm. Sujeción a pared mediante tornillo/taco. Modelos de 300 y 400 mm ancho.

Peto trasero 60 mm.

Escuadras desmontadas (se fija con tornillería al estante). Estante reforzado

Estanterías con parrillas amovibles

Versiones: Aluminio inoxidable y polietileno. Normativa alimentaria. Admite en dos fondos (360 / 560 mm.) las bandejas GASTRONORM 1/1 y 2/1 respectivamente.. Peso máximo por metro lineal: 120 Kgs. Permite una eficaz colocación de mercancías al disponer de 3 fondos y 10 largos de balda, con alturas de escalerilla (1685mm y 2135mm),adaptándose a las medidas de su cámara, cocina o almacén.. Bancadas para cámara.



Es posible utilizar combinaciones de ancho para optimizar las diferentes mercancías a almacenar. Estanterías en ángulo o en forma de "U". Los largueros de 1620 y 1740 disponen de refuerzo para evitar torsiones..



Estanterías móviles



Montaje definitivo mediante tornillos



Ruedas en acero zincado o fibra composite anti-óxido. Con o sin frenos.

Baldas polietileno



Baldas duralinox

Ambas versiones han obtenido la marca higiénico alimentaria

Todas nuestras medidas de largo, desde 660 a 1740 mm, y de ancho, 360,460 ó 560 mm, son susceptibles de convertirse en una Bancada, imprescindible para la colocación de mercancías evitando su contacto directo con el suelo de la camara, según las normativas vigentes.

Para el cálculo de cualquier Bancada simple, bastara con sumar al importe de la parrilla completa elegida según largo y ancho, las correspondientes escalerillas (2) de 200mm en el mismo ancho.



Podemos facilitarles bancadas en nuestros 3 anchos 360/460/560 mm.

Precios por componente unitario / Precios de composiciones completas en páginas siguientes



Recambio / Baldas

Profundidad	Ancho 300mm			Ancho 420mm		
	Cod.	Ref.	Precio	Cod.	Ref.	Precio
330	FI5 1493	EAB 36 A	9	FI5 1494	EAB 36 B	11
430	FI5 1496	EAB 46 A	10	FI5 1497	EAB 46 B	13
531	FI5 1498	EAB 56 A	13	FI5 1499	EAB 56 B	16

Largueros para parrilla 6611 / 6811



Cod.	Ref.	Largos	Precio
FI5 1482	EAL 66	Larguero aluminio 660 mm	13
FI5 1483	EAL 78	Larguero aluminio 780 mm	14
FI5 1484	EAL 90	Larguero aluminio 900 mm	16
FI5 1485	EAL 96	Larguero aluminio 960 mm	17
FI5 1486	EAL 108	Larguero aluminio 1080 mm	19
FI5 1487	EAL 120	Larguero aluminio 1200 mm	21
FI5 1488	EAL 132	Larguero aluminio 1320 mm	23
FI5 1489	EAL 150	Larguero aluminio 1500 mm	25
FI5 1490	EAL 162	Larguero aluminio 1620 mm	34
FI5 1491	EAL 174	Larguero aluminio 1740 mm	37



Soporte parrilla para estantería

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
FI5 1492	EASP	Soporte	1

Pilar para estantería

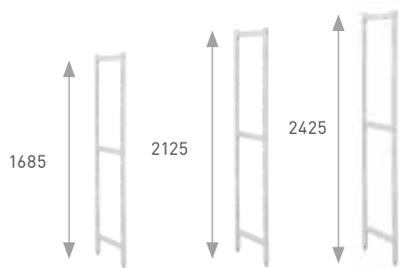
Cod.	Ref.	Descripción	Precio
FI5 1466	EAP16	Pilar estantería 1685	39
FI5 1467	EAP21	Pilar estantería 2135	50
FI5 1468	EAP24	Pilar estantería 2435	52

OPCIONAL / Parrillas duralinox 6811 Parrilla completa (Balda + larguero + 4 soportes)



Largo	Cod.	Fondo	Precio	Cod.	Fondo	Precio	Cod.	Fondo	Precio
660	FI5 1400	360	83	FI5 1410	460	96	FI5 1420	560	108
780	FI5 1401	360	95	FI5 1411	460	110	FI5 1421	560	125
900	FI5 1402	360	107	FI5 1412	460	125	FI5 1422	560	142
960	FI5 1403	360	117	FI5 1413	460	136	FI5 1423	560	152
1080	FI5 1404	360	129	FI5 1414	460	151	FI5 1424	560	172
1200	FI5 1405	360	141	FI5 1415	460	165	FI5 1425	560	189
1320	FI5 1406	360	153	FI5 1416	460	180	FI5 1426	560	206
1500	FI5 1407	360	174	FI5 1417	460	204	FI5 1427	560	235
1620	FI5 1408	360	197	FI5 1418	460	230	FI5 1428	560	263
1740	FI5 1409	360	202	FI5 1419	460	245	FI5 1429	560	280

Precios por componente unitario / Precios de composiciones completas en páginas siguientes



Escaleras 6611 / 6811

Altura 1685			Altura 2135			Altura 2435		
Cod.	Fondo	Precio	Cod.	Fondo	Precio	Cod.	Fondo	Precio
FI5 1463	360	83	FI5 1469	360	99	FI5 1472	360	106
FI5 1464	460	86	FI5 1470	460	107	FI5 1473	460	114
FI5 1465	560	90	FI5 1471	560	118	FI5 1474	560	123

Parrillas polietileno 6611

Parrilla completa (Balda + larguero + 4 soportes)



Largo	Cod.	Fondo	Precio	Cod.	Fondo	Precio	Cod.	Fondo	Precio
660	FI5 1430	360	45	FI5 1440	460	48	FI5 1450	560	52
780	FI5 1431	360	49	FI5 1441	460	53	FI5 1451	560	58
900	FI5 1432	360	54	FI5 1442	460	58	FI5 1452	560	64
960	FI5 1433	360	60	FI5 1443	460	64	FI5 1453	560	70
1080	FI5 1434	360	64	FI5 1444	460	69	FI5 1454	560	76
1200	FI5 1435	360	68	FI5 1445	460	74	FI5 1455	560	82
1320	FI5 1436	360	73	FI5 1446	460	79	FI5 1456	560	87
1500	FI5 1437	360	82	FI5 1447	460	90	FI5 1457	560	99
1620	FI5 1438	360	96	FI5 1448	460	105	FI5 1458	560	115
1740	FI5 1439	360	109	FI5 1449	460	112	FI5 1459	560	122

Angulares 6611 / 6811



Cod.	Fondo	Precio
FI5 1460	360 mm	12
FI5 1461	460 mm	14
FI5 1462	560 mm	16

Escalera 200mm para bancada

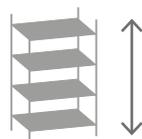


Cod.	Fondo	Precio
FI5 1476	360 mm	22
FI5 1477	460 mm	26
FI5 1478	560 mm	29

Ruedas fibra composite para escaleras

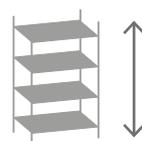


Cod.	Descripción	Precio
FI5 1480	Con freno ERCSF	73
FI5 1481	Sin freno ERSF	60



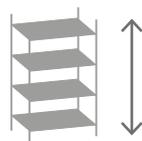
Altura 1685mm

Escalerillas	Largo mm.	Baldas mm.	Fondo 360			Fondo 460			Fondo 560		
			3	4	5	3	4	5	3	4	5
2	657	66	301	346	391	316	364	412	336	388	440
	777	78	313	362	411	331	384	437	354	412	470
	897	90	328	382	436	346	404	462	372	436	500
	957	96	346	406	466	364	428	492	390	460	530
	1077	108	358	422	486	379	448	517	408	484	560
	1197	120	370	438	506	394	468	542	426	508	590
	1317	132	385	458	531	409	488	567	441	528	615
	1497	150	412	494	576	442	532	622	477	576	675
	1617	162	454	550	646	487	592	697	525	640	755
	1737	174	493	602	711	508	620	732	546	668	790
3	1827	90+96	591	705	819	624	746	868	672	806	940
	1887	96+96	609	729	849	642	770	898	690	830	970
	1947	90+108	603	721	839	639	766	893	690	830	970
	2007	96+108	621	745	869	657	790	923	708	854	1000
	2067	90+120	615	737	859	654	786	918	708	854	1000
	2127	108+108	633	761	889	672	810	948	726	878	1030
	2187	90+132	630	757	884	669	806	943	723	874	1025
	2247	78+150	642	773	904	687	830	973	741	898	1055
	2367	90+150	657	793	929	702	850	998	759	922	1085
	2427	96+150	675	817	959	720	874	1028	777	946	1115
	2487	120+132	672	813	954	717	870	1023	777	946	1115
	2547	108+150	687	833	979	735	894	1053	795	970	1145
	2607	132+132	687	833	979	732	890	1048	792	966	1140
	2667	120+150	699	849	999	750	914	1078	813	994	1175
	2787	132+150	714	869	1024	765	934	1103	828	1014	1200
	2907	132+162	756	925	1094	810	994	1178	876	1078	1280
	2967	150+150	741	905	1069	798	978	1158	864	1062	1260
3027	132+174	795	977	1159	831	1022	1213	897	1106	1315	
3087	150+162	783	961	1139	843	1038	1233	912	1126	1340	
3207	150+174	822	1013	1204	864	1066	1268	933	1154	1375	
3327	162+174	864	1069	1274	909	1126	1343	981	1218	1455	
3447	174+174	903	1121	1339	930	1154	1378	1002	1246	1490	
4	3537	78+132+150	944	1148	1352	1010	1232	1454	1092	1336	1580
	3597	108+108+150	962	1172	1382	1028	1256	1484	1113	1364	1615
	3657	90+132+150	959	1168	1377	1025	1252	1479	1110	1360	1610
	3717	78+150+150	971	1184	1397	1043	1276	1509	1128	1384	1640
	3777	120+132+132	974	1188	1402	1040	1272	1504	1128	1384	1640
	3837	90+150+150	986	1204	1422	1058	1296	1534	1146	1408	1670
	3897	132+132+132	989	1208	1427	1055	1292	1529	1143	1404	1665
	3957	120+132+150	1001	1224	1447	1073	1316	1559	1164	1432	1700
	4017	108+150+150	1016	1244	1472	1091	1340	1589	1182	1456	1730
	Para el cálculo de una estantería en ángulo, restar			- 47	- 35	- 23	- 44	- 30	- 16	- 42	- 26



Altura 1685mm

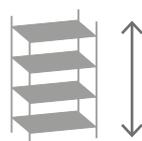
Escalerillas	Largo mm.	Baldas mm.	Fondo 360			Fondo 460			Fondo 560		
			3	4	5	3	4	5	3	4	5
4	4077	132+132+150	1016	1244	1472	1088	1336	1584	1179	1452	1725
	4137	120+150+150	1028	1260	1492	1106	1360	1614	1200	1480	1760
	4197	132+132+162	1058	1300	1542	1133	1396	1659	1227	1516	1805
	4257	132+150+150	1043	1280	1517	1121	1380	1639	1215	1500	1785
	4317	132+132+174	1097	1352	1607	1154	1424	1694	1248	1544	1840
	4377	132+150+162	1085	1336	1587	1166	1440	1714	1263	1564	1865
	4437	150+150+150	1070	1316	1562	1154	1424	1694	1251	1548	1845
	4497	132+162+162	1127	1392	1657	1211	1500	1789	1311	1628	1945
	4557	150+150+162	1112	1372	1632	1199	1484	1769	1299	1612	1925
	4617	132+162+174	1166	1444	1722	1232	1528	1824	1332	1656	1980
	4677	150+150+174	1151	1424	1697	1220	1512	1804	1320	1640	1960
	4737	132+174+174	1205	1496	1787	1253	1556	1859	1353	1684	2015
	4797	150+162+174	1193	1480	1767	1265	1572	1879	1368	1704	2040
	4917	150+174+174	1232	1532	1832	1286	1600	1914	1389	1732	2075
	5037	162+174+174	1274	1588	1902	1331	1660	1989	1437	1796	2155
	5157	174+174+174	1313	1640	1967	1352	1688	2024	1458	1824	2190
5	5247	120+132+132+150	1303	1599	1895	1396	1718	2040	1515	1870	2225
	5307	90+150+150+150	1315	1615	1915	1414	1742	2070	1533	1894	2255
	5367	132+132+132+150	1318	1619	1920	1411	1738	2065	1530	1890	2250
	5427	120+132+150+150	1330	1635	1940	1429	1762	2095	1551	1918	2285
	5487	108+150+150+150	1345	1655	1965	1447	1786	2125	1569	1942	2315
	5547	132+132+150+150	1345	1655	1965	1444	1782	2120	1566	1938	2310
	5607	120+150+150+150	1357	1671	1985	1462	1806	2150	1587	1966	2345
	5667	132+132+150+162	1387	1711	2035	1489	1842	2195	1614	2002	2390
	5727	132+150+150+150	1372	1691	2010	1477	1826	2175	1602	1986	2370
	5787	132+132+162+162	1429	1767	2105	1534	1902	2270	1662	2066	2470
	5847	132+150+150+162	1414	1747	2080	1522	1886	2250	1650	2050	2450
	5907	150+150+150+150	1399	1727	2055	1510	1870	2230	1638	2034	2430
	5967	132+150+162+162	1456	1803	2150	1567	1946	2325	1698	2114	2530
	6027	150+150+150+162	1441	1783	2125	1555	1930	2305	1686	2098	2510
	6087	132+162+162+162	1498	1859	2220	1612	2006	2400	1746	2178	2610
	6147	150+150+162+162	1483	1839	2195	1600	1990	2380	1734	2162	2590
6207	132+162+162+174	1537	1911	2285	1633	2034	2435	1767	2206	2645	
6267	150+162+162+162	1525	1895	2265	1645	2050	2455	1782	2226	2670	
6327	132+162+174+174	1576	1963	2350	1654	2062	2470	1788	2234	2680	
6387	150+150+174+174	1561	1943	2325	1642	2046	2450	1776	2218	2660	
6447	132+174+174+174	1615	2015	2415	1675	2090	2505	1809	2262	2715	
6507	150+162+174+174	1603	1999	2395	1687	2106	2525	1824	2282	2740	
6627	150+174+174+174	1642	2051	2460	1708	2134	2560	1845	2310	2775	
6747	162+174+174+174	1684	2107	2530	1753	2194	2635	1893	2374	2855	
6867	174+174+174+174	1723	2159	2595	1774	2222	2670	1914	2402	2890	
Para el cálculo de una estantería en ángulo, restar			- 47	- 35	- 23	- 44	- 30	- 16	- 42	- 26	- 10



Altura 2135mm

Escaleras	Largo mm.	Baldas mm.	Fondo 360			Fondo 460			Fondo 560		
			3	4	5	3	4	5	3	4	5
2	657	66	333	378	423	358	406	454	392	444	496
	777	78	345	394	443	373	426	479	410	468	526
	897	90	360	414	468	388	446	504	428	492	556
	957	96	378	438	498	406	470	534	446	516	586
	1077	108	390	454	518	421	490	559	464	540	616
	1197	120	402	470	538	436	510	584	482	564	646
	1317	132	417	490	563	451	530	609	497	584	671
	1497	150	444	526	608	484	574	664	533	632	731
	1617	162	486	582	678	529	634	739	581	696	811
	1737	174	525	634	743	550	662	774	602	724	846
3	1827	90+96	639	753	867	687	809	931	756	890	1024
	1887	96+96	657	777	897	705	833	961	774	914	1054
	1947	90+108	651	769	887	702	829	956	774	914	1054
	2007	96+108	669	793	917	720	853	986	792	938	1084
	2067	90+120	663	785	907	717	849	981	792	938	1084
	2127	108+108	681	809	937	735	873	1011	810	962	1114
	2187	90+132	678	805	932	732	869	1006	807	958	1109
	2247	78+150	690	821	952	750	893	1036	825	982	1139
	2367	90+150	705	841	977	765	913	1061	843	1006	1169
	2427	96+150	723	865	1007	783	937	1091	861	1030	1199
	2487	120+132	720	861	1002	780	933	1086	861	1030	1199
	2547	108+150	735	881	1027	798	957	1116	879	1054	1229
	2607	132+132	735	881	1027	795	953	1111	876	1050	1224
	2667	120+150	747	897	1047	813	977	1141	897	1078	1259
	2787	132+150	762	917	1072	828	997	1166	912	1098	1284
	2907	132+162	804	973	1142	873	1057	1241	960	1162	1364
	2967	150+150	789	953	1117	861	1041	1221	948	1146	1344
	3027	132+174	843	1025	1207	894	1085	1276	981	1190	1399
3087	150+162	831	1009	1187	906	1101	1296	996	1210	1424	
3207	150+174	870	1061	1252	927	1129	1331	1017	1238	1459	
3327	162+174	912	1117	1322	972	1189	1406	1065	1302	1539	
3447	174+174	951	1169	1387	993	1217	1441	1086	1330	1574	
4	3537	78+132+150	1008	1212	1416	1094	1316	1538	1204	1448	1692
	3597	108+108+150	1026	1236	1446	1112	1340	1568	1225	1476	1727
	3657	90+132+150	1023	1232	1441	1109	1336	1563	1222	1472	1722
	3717	78+150+150	1035	1248	1461	1127	1360	1593	1240	1496	1752
	3777	120+132+132	1038	1252	1466	1124	1356	1588	1240	1496	1752
	3837	90+150+150	1050	1268	1486	1142	1380	1618	1258	1520	1782
	3897	132+132+132	1053	1272	1491	1139	1376	1613	1255	1516	1777
	3957	120+132+150	1065	1288	1511	1157	1400	1643	1276	1544	1812
	4017	108+150+150	1080	1308	1536	1175	1424	1673	1294	1568	1842

Para el cálculo de una estantería en ángulo, restar - 63 - 51 - 39 | - 65 - 51 - 37 | - 70 - 54 - 38



Altura 2135mm

Escalerillas	Largo mm.	Baldas mm.	Fondo 360			Fondo 460			Fondo 560		
			3	4	5	3	4	5	3	4	5
4	4077	132+132+150	1080	1308	1536	1172	1420	1668	1291	1564	1837
	4137	120+150+150	1092	1324	1556	1190	1444	1698	1312	1592	1872
	4197	132+132+162	1122	1364	1606	1217	1480	1743	1339	1628	1917
	4257	132+150+150	1107	1344	1581	1205	1464	1723	1327	1612	1897
	4317	132+132+174	1161	1416	1671	1238	1508	1778	1360	1656	1952
	4377	132+150+162	1149	1400	1651	1250	1524	1798	1375	1676	1977
	4437	150+150+150	1134	1380	1626	1238	1508	1778	1363	1660	1957
	4497	132+162+162	1191	1456	1721	1295	1584	1873	1423	1740	2057
	4557	150+150+162	1176	1436	1696	1283	1568	1853	1411	1724	2037
	4617	132+162+174	1230	1508	1786	1316	1612	1908	1444	1768	2092
	4677	150+150+174	1215	1488	1761	1304	1596	1888	1432	1752	2072
	4737	132+174+174	1269	1560	1851	1337	1640	1943	1465	1796	2127
	4797	150+162+174	1257	1544	1831	1349	1656	1963	1480	1816	2152
	4917	150+174+174	1296	1596	1896	1370	1684	1998	1501	1844	2187
	5037	162+174+174	1338	1652	1966	1415	1744	2073	1549	1908	2267
	5157	174+174+174	1377	1704	2031	1436	1772	2108	1570	1936	2302
	5	5247	120+132+132+150	1383	1679	1975	1501	1823	2145	1655	2010
5307		90+150+150+150	1395	1695	1995	1519	1847	2175	1673	2034	2395
5367		132+132+132+150	1398	1699	2000	1516	1843	2170	1670	2030	2390
5427		120+132+150+150	1410	1715	2020	1534	1867	2200	1691	2058	2425
5487		108+150+150+150	1425	1735	2045	1552	1891	2230	1709	2082	2455
5547		132+132+150+150	1425	1735	2045	1549	1887	2225	1706	2078	2450
5607		120+150+150+150	1437	1751	2065	1567	1911	2255	1727	2106	2485
5667		132+132+150+162	1467	1791	2115	1594	1947	2300	1754	2142	2530
5727		132+150+150+150	1452	1771	2090	1582	1931	2280	1742	2126	2510
5787		132+132+162+162	1509	1847	2185	1639	2007	2375	1802	2206	2610
5847		132+150+150+162	1494	1827	2160	1627	1991	2355	1790	2190	2590
5907		150+150+150+150	1479	1807	2135	1615	1975	2335	1778	2174	2570
5967		132+150+162+162	1536	1883	2230	1672	2051	2430	1838	2254	2670
6027		150+150+150+162	1521	1863	2205	1660	2035	2410	1826	2238	2650
6087		132+162+162+162	1578	1939	2300	1717	2111	2505	1886	2318	2750
6147		150+150+162+162	1563	1919	2275	1705	2095	2485	1874	2302	2730
6207		132+162+162+174	1617	1991	2365	1738	2139	2540	1907	2346	2785
6267		150+162+162+162	1605	1975	2345	1750	2155	2560	1922	2366	2810
6327		132+162+174+174	1656	2043	2430	1759	2167	2575	1928	2374	2820
6387		150+150+174+174	1641	2023	2405	1747	2151	2555	1916	2358	2800
6447	132+174+174+174	1695	2095	2495	1780	2195	2610	1949	2402	2855	
6507	150+162+174+174	1683	2079	2475	1792	2211	2630	1964	2422	2880	
6627	150+174+174+174	1722	2131	2540	1813	2239	2665	1985	2450	2915	
6747	162+174+174+174	1764	2187	2610	1858	2299	2740	2033	2514	2995	
6867	174+174+174+174	1803	2239	2675	1879	2327	2775	2054	2542	3030	

Para el cálculo de una estantería en ángulo, restar

- 63 - 51 - 39 | - 65 - 51 - 37 | - 70 - 54 - 38

09



700

Cocinas y maquinaria serie 700

Gas

Cocinas 2 / 4 fuegos
Wok
Planchas lisas / ranuradas
Freidoras
Barbacoas
Marmitas
Sartenes basculantes

Eléctrico

Cocinas 2 / 4 placas
Planchas lisas / ranuradas
Freidoras
Mantenedor de fritos
Bañomaría
Marmitas
Sartén basculante
Cocedores de pasta

Serie 700

Cocina profesional

Completa gama industrial de línea de cocinas de fondo 700 mm. con los elementos necesarios para optimizar el espacio, mejorar rendimientos y cubrir todas las necesidades del cocinero profesional, construida en Acero Inoxidable. Robustez, Rendimiento y excelente relación calidad-precio son sus principales características. Nuestra gama de productos, totalmente configurable y diseñada para responder a un conjunto modular, permite cubrir o ampliar cualquier línea previamente instalada gracias al cuidado diseño de sus componentes y su perfecta adaptabilidad al espacio del que se disponga.

Elementos perfectamente combinables a voluntad que incluyen :

- Cocinas
- Planchas
- Barbacoas
- Freidoras
- Mantenedores
- Baños María
- Cocedores de Pasta
- Marmitas
- Sartenes Basculantes
- Mesas de trabajo
- Soportes con puertas

Otros elementos como Inducción, Wok, Hornos eléctricos, Marmitas o Sartenes Basculantes con mayor capacidad, etc. son posibles bajo consulta. Productos diseñados para trabajar con Gas Butano, Propano o Natural o eléctricos. Esta gama puede perfilarse con un extenso surtido de artículos que usted puede ver en este mismo catálogo consiguiendo adaptar toda la instalación a su gusto personal. Artículos como: Mesas de trabajo, Hornos de convección, carros de emplatar o de transporte, fregaderos, grifería, envasadoras de vacío, abatidores, cámaras frigoríficas, estanterías en acero o aluminio-polietileno, bandejas Gastronorm, etc. con calidad profesional y testados en numerosas instalaciones realizadas. Indíquenos sus necesidades de producción, los elementos que considere necesarios, y les realizaremos un plano de instalación acorde a los espacios disponibles.

Cocina eléctrica

Construcción en Acero Inoxidable, facilidad de limpieza y resistencia extra con encimera monoblock por corte láser de 1.5 mm. de grosor. Placas en hierro fundido herméticamente selladas. Protección contra el sobrecalentamiento con corte automático de seguridad. Control de temperatura entre 90 / 450 ° C con selector de 6 posiciones. Horno estático: Cámara de acero totalmente inoxidable con guía de cremallera extraíble Cromo y 3 niveles para GN 2/1 rejilla / bandeja. Parte superior e inferior con control individual. Aislamiento de 40 mm de espesor, puerta de acero inoxidable. Ergonómico y robusto tirador de puerta. Control termostático de la temperatura entre 50 a 300°C. Diámetro placas 230mm. Nuevo diseño embutido en puerta y frente de la cámara para apoyo y cierre sin junta.



Cocina con/ sin horno / 4 y 2 placas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6114	S70CE4PH	con horno 4pl. 800 x 700 x 850	4x2.6 Kws. + 6 Kws. = 16.4 Kws.	2.660
	F15 6117	S70CE2F	sobremesa 2pl. 400 x 700 x 280	2 x 2.6 Kws = 5.2 Kws.	860

Tensión : 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz

Cocina Wok gas

Construcción en acero inoxidable. Quemadores de hierro fundido de alta potencia. Anillo de cocina de hierro fundido duradero y fuerte diseñado para carga pesada. Anillo de cocción extraíble para asegurar una limpieza más fácil. Bandeja de goteo extraíble debajo de los quemadores para facilitar la limpieza. Llama piloto y termopar de fallo de llama para garantizar la seguridad.



Cocina Wok / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6119	S70CWGS	400 x 700 x 280	14 Kws.	960



Cocina Wok / sobremesa / 2 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6120	S70CWGD	800 x 700 x 280	2x14 Kws = 28 Kws	1.660

Bases no incluidas
Ver bases en pag. 155

Cocinas gas con/sin horno

Construcción exterior en Acero Inoxidable acabado satinado. Elección de 2 o 4 fuegos abiertos, combinados con horno a gas de encendido piezoeléctrico o con base de puertas. Productos diseñados para trabajar con Gas Butano, Propano o Natural. Termopares de seguridad de fallo de llama en todos los fuegos abiertos. Llama piloto en quemadores de 5 Kws. para optimizar las prestaciones, máxima potencia y mejorar el consumo de energía. Facilidad de limpieza y excepcional resistencia extra gracias a la encimera monoblock de 2 mm con esquinas redondeadas, Parrillas de hierro fundido resistentes a los ácidos y lavables a máquina. Horno estático. Cámara de acero totalmente en acero Inoxidable con 3 niveles, guías de cremallera cromadas para rejilla / bandeja GN 2/1. Aislamiento garantizado con puerta de horno en Acero Inoxidable embutida y con diseño en cámara y puerta evitando el uso de burlete y mejorando la limpieza, 40 mm espesor para maximizar el aislamiento. Válvula termostática de temperatura regulable entre 100-300°C, termopar. Quemadores de gas en Acero Inoxidable micro-perforados diseñados para mejorar la eficiencia y brindar un rápido calentamiento. Capacidad horno parrillas o bandejas medidas GN 2/1. Ergonómico y resistente tirador.



Cocina con horno / 4 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6100	S70C4FH	800 x 700 x 850	4 x 6 Kws. + 7 Kws.	3.160
	F15 6101	S70C4FHP*	800 x 700 x 850	2 x 6 Kws. + 2 x 7.5 Kws. + 7 Kws	3.190
	* Modelo potenciado a 7.5 kws. Consultar disponibilidad				



Cocina sobremesa / 2 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6109	S70C2F	400 x 700 x 280	2 x 6 Kws.	1.060
	F15 6111	S70C2FP*	400 x 700 x 280	2 x 7.5 Kws.	1.120
	* Modelo potenciado a 7.5 kws. Consultar disponibilidad				

Bases no incluidas
Ver bases en pag. 155



Cocina sobremesa / 4 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6110	S70C4F	800 x 700 x 280	4 x 6 Kws.	1.760
	F15 6112	S70C4FP *	800 x 700 x 280	4 x 7.5 Kws.	1.820
	* Modelo potenciado a 7.5 kws. Consultar disponibilidad				

Bases no incluidas
Ver bases en pag. 155

Planchas eléctricas Lisa / Lisa ranurada

Construcción en acero inoxidable. Encimera de 1.5 mm de espesor. Diseñado para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor. Control independiente de las zonas de cocción. "Acabado satinado" o "Cromo duro" con placa de acero al carbono de 15 mm de espesor en un alojamiento hermético para cocinar más eficientemente. Salida de descarga en la superficie de la plancha para facilitar la operación de limpieza. Gran cajón de recogida de grasas con una capacidad de 1,5 litros. Protector lateral y fondo de acero inoxidable desmontable con altura para facilitar el trabajo. Resistencias eléctricas bajo la placa de cocción garantizando una distribución uniforme del calor y un rápido calentamiento. Control termostático de la temperatura entre 100-300°C. Opciones de la superficie de cocción: Lisa , Lisa /ranurada disponibles. Opción Cromo Duro que facilita la limpieza, la radiación de calor y mayor resistencia al rayado.



Plancha Lisa 400 / estandar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6140	S70PLES	400 x 700 x 280	4.5 Kws.	1.360
	F15 6141	S70PLESC Cromo duro	400 x 700 x 280	4.5 Kws.	1.660

Tensión : 400V/ 3 NPE 50/60Hz



Plancha Lisa 800 / estandar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6144	S70PLED	800 x 700 x 280	9 Kws.	2.060
	F15 6145	S70PLEDC Cromo duro	800 x 700 x 280	9 Kws.	2.560

Tensión : 400V/ 3 NPE 50/60Hz



Plancha Lisa/ranurada 800 / estandar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6146	S70PLRED	800 x 700 x 280	9 Kws.	2.160
	F15 6147	S70PLREDC Cromo duro	800 x 700 x 280	9 Kws.	2.660

Tensión : 400V/ 3 NPE 50/60Hz

Bases no incluidas
Ver bases en pag. 155

Planchas gas Lisa / Lisa ranurada

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 1.5 mm de espesor. Diseñado para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor. Control independiente de las zonas de cocción. "Acabado Satinado" o "Cromo Duro" con placa de acero al carbono de 15 mm de espesor en un alojamiento hermético para cocinar más eficientemente. Salida de descarga en la superficie de la plancha para facilitar la operación de limpieza. Gran cajón de recogida de grasas con una capacidad de 1,5 litros. Protector lateral y fondo de acero inoxidable desmontable con altura para facilitar el trabajo. Rápido calentamiento con quemadores de acero inoxidable. Control termostático de la temperatura entre 100-300 °C. Piezoeléctrico de encendido. Termopares de seguridad de fallo de llama. Opciones de la superficie de cocción: Lisa, Lisa / Ranurada disponibles. Opción Cromo Duro que facilita la limpieza, la radiación de calor y mayor resistencia al rayado.



Plancha Lisa / estandar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6130	S70PGLS	400 x 700 x 280	7 Kws.	1.560
	F15 6131	S70PGLS Cromo duro	400 x 700 x 280	7 Kws.	1.860



Plancha Lisa / estandar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6134	S70PGLD	800 x 700 x 280	14 Kws.	2.460
	F15 6135	S70PGLDC Cromo duro	800 x 700 x 280	14 Kws.	2.960



Plancha Lisa-Ranurada / estandar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6136	S70PLRGD	800 x 700 x 280	14 Kws.	2.560
	F15 6137	S70PLRGDC Cromo duro	800 x 700 x 280	14 Kws.	2.960

Bases no incluidas
Ver bases en pag. 155

Freidoras eléctricas

Construcción en acero inoxidable. Encimera de 1.5 mm de espesor. Tanque monoblock en Acero Inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene. Capacidad unitaria del tanque 12 litros. Sobrante de expansión de aceite. Soldadura continua del tanque por soldadura robotizada. Regulación termostática de la temperatura del aceite, hasta un máximo de 190°C. Se suministra con 1 cesta por cada tanque. Termostato de seguridad de rearme manual. Resistencias eléctricas acorazadas con baja densidad de potencia, asegurando una vida útil óptima para el aceite. Resistencias elevables 90 ° para facilitar la limpieza en los modelos eléctricos. Fácil vaciado con tubo de desagüe de gran diámetro situado debajo del depósito.

Freidora 12 L. - 12 + 12L. / Sobremesa

	Cod.	Ref.		Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6157	S70FES	12L.	400 x 700 x 280	11 Kws.	1.660
	F15 6158	S70FED	12+12L.	800 x 700 x 280	22 Kws.	2.860

Tensión : 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz



Bases no incluidas
Ver bases en pag. 155

Freidoras gas

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 1.5 mm de espesor. Tanque monoblock en Acero Inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene. Capacidad unitaria del tanque 12 litros. Sobrante de expansión de aceite. Soldadura continua del tanque por soldadura robotizada. Regulación termostática de la temperatura del aceite, hasta un máximo de 190°C. Se suministra con 1 cesta por cada tanque. Termostato de seguridad de rearme manual. Quemadores de acero inoxidable y piezoeléctrico de encendido en los modelos a gas. Fácil vaciado con tubo de desagüe de gran diámetro situado debajo del depósito.

Freidora 12 L. - 12 + 12L. / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	FI5 6155	S70FGS 12L.	400 x 700 x 280	10 Kws	1.760
	FI5 6156	S70FGD 12+12L.	800 x 700 x 280	20 Kws	2.960



Bases no incluidas
Ver bases en pag. 155

Mantenedor de fritos

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 1.5 mm de espesor. Se recomienda su uso en combinación con las freidoras. Aumento de vida útil del producto con el calor por infrarrojos en la parte posterior de la unidad. Fondo perforado para recogida de alimentos fácil.



Mantenedor de fritos / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6164	S70MFS	400 x 700 x 280	1 Kws	720

Tensión : 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz

Bases no incluidas
Disponibles en pag 155

Cocedor de pasta

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 1.5 mm de espesor. Cuba embutida en Acero Inoxidable con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene. Soldadura continua de la cuba de agua a la parte superior por soldadura robotizada. Excelente producción de pasta con 20 litros de capacidad. Eliminación de almidón para mantener fresca el agua durante más tiempo y para asegurar un resultado perfecto. Superficie de drenaje para colocación de las cestas. Entrada de agua caliente o fría dotado de válvula de solenoide. Fácil y rápido vaciado con válvula de bola manual. Resistencias blindadas de alta eficiencia de calefacción situados en el interior del tanque para un rápido calentamiento en los modelos eléctricos. Opción : modelos a gas . Consúltenos disponibilidad.



Cocedor de pasta / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6160	S70CPES	400 x 700 x 280	5.5 Kws	1.560

Tensión : 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz

Incluye dotación:
2x Cestas 130 x 130 x 230
1 x Cestas 280 x 80 x 230

Bases no incluidas
Disponibles en pag 155



Barbacoa

Construcción en acero inoxidable. Encimera de 1.5 mm de espesor. Quemadores micro-perforados de acero inoxidable muy eficientes para optimizar su utilización en la cocina. Rejillas de acero inoxidable. Altura ajustable y extraíble en forma de "V" para canalizar el exceso de grasa en el cajón de recogida. Zonas de calor controlados independientemente para una máxima versatilidad. Encendido por chispa piezoeléctrica. Termopares de seguridad por fallo de llama. Gran cajón de recogida de grasas en la parte frontal para evitar derrames y fácil limpieza.



Barbacoa / Piedra lávica / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6150	S70BGS	400 x 700 x 280	7 Kws	1.360
	F15 6151	S70BGD	800 x 700 x 280	14 Kws	2.260

Bases no incluidas
Disponibles en pag 155

Bañomaria

Se utiliza para cocinar o mantener alimentos cocinados a temperatura con agua caliente. Llenado de agua manual. Soldadura continua de la cuba de agua a la parte superior por soldadura robotizada. Robusto grifo frontal para fácil vaciado. Regulación termostática de agua 30-90°C con termostato de seguridad en los modelos eléctricos. Resistencias de silicona con disyuntor térmico colocado bajo la base del depósito. Compatible con Bandeja GN 1/1 estándar (No incluida). Utilizar separador en caso necesario. Opción modelo 800, opciones a gas : quemadores en acero inoxidable. Consultenos disponibilidad



Bañomaría / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6167	S70BMES	400 x 700 x 280	1 Kw	790

Tensión : 230 V / NPE 50 / 60Hz

Bases no incluidas
Disponibles en pag 155

Marmita directa

Sobres embutidos en Acero Inoxidable de 1.5 mm de espesor. Sistema de calentamiento DIRECTO. Opciones en Sistemas de calentamiento indirecto. Consultenos. Marmita redonda monoblock adecuada para cocinar, saltear, cocer, escalfar, pochar, etc. Tapa de doble capa con mecanismo equilibrado para facilitar la apertura. Aislamiento térmico de alta calidad para el ahorro energético. Regulación de energía a través de un mando de control. Grifo de desagüe cromado con mango atérmico de 2". La válvula solenoide y grifo giratorio cromado en la parte superior para llenado con agua caliente o fría. Marmitas indirectas. Calor Uniforme en la base y las paredes laterales de la marmita por el vapor generado a una temperatura de 110°C y una presión de 0,4 bar en la cámara. Válvula de seguridad con manómetro para evitar la sobrepresión del vapor en la cámara. Válvula externa para evacuar el exceso de aire acumulado en la cámara durante la fase de calentamiento. Quemadores de acero inoxidable micro perforado de alto rendimiento con termopar de fallo de llama en los modelos a gas. Sistema de encendido electrónico controlado visualmente por la lámpara indicadora en la parte frontal de los modelos a gas. Opción modelos eléctricos, consúltennos.

Marmita directa / 60 L.

	Cod.	Ref.		Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6173	S70MDG	Directa 60 L.	800 x 700 x 850	11 Kws	4.660



Tensión : 230 V / NPE 50 / 60Hz en modelos a gas y 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz en los modelos eléctricos

Sartén basculante

Construcción en Acero Inoxidable. Resistente fondo de acero inoxidable de 8 mm de grosor con alto grado de resistencia a la corrosión. Superficie de cocción opcional 10mm duomat con la combinación de 2 diferentes tipos de acero inoxidable para una mejor estabilidad térmica, disponible bajo demanda. Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Sistema de encendido electrónico controlado visualmente en la parte frontal de los modelos a gas. Termopar de seguridad para cortar el suministro de gas y calentamiento. Termostato de seguridad para evitar sobrecalentamiento. Control termostático de la temperatura entre 120-300°C en los modelos de gas y de 50 a 300°C en los modelos eléctricos. Aislamiento térmico de alta calidad para la disipación de calor limitada y bajo consumo de energía. Tapa de doble capa con mecanismo equilibrado para facilitar la apertura. Rueda operada manualmente o opcionalmente mecanismo de inclinación controlada eléctricamente. Válvula de solenoide y grifo giratorio cromado en la parte superior para llenado con agua caliente o fría. Quemadores de acero inoxidable de combustión optimizada con termopar de fallo de llama en los modelos a gas. Capacidad: 50 litros. Opciones: Eléctrico bajo pedido. Consulten disponibilidad.

Sartén basculante / 50 L.

	Cod.	Ref.		Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6180	S70SBG	50 L.	800 x 700 x 850	13 Kws	5.460



Tensión : 230 V / NPE 50 / 60Hz en modelos a gas y 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz en los modelos eléctricos



Mesas / soportes

Construcción en acero inoxidable. Encimeras de 1.5 mm de espesor. Marco interno de alta resistencia. Las mesas de trabajo dotan de una superficie imprescindible para desenvolverse cómodamente en su cocina. Planifique cuidadosamente su espacio de trabajo. Bases soporte con puertas. Gran compartimiento para el almacenamiento de ollas, sartenes, etc. Puertas de doble capa con tirador ergonómico y cerradura magnética para permitir la el máximo confort y higiene.

FIS 6191



FIS 6194

Mesas de trabajo / Serie 700

Cod.	Ref.	Medidas	Precio
FIS 6190	S70MTS	400 x 700 x 280	430
FIS 6191	S70MTD	800 x 700 x 280	590

Soporte base con puertas

Cod.	Ref.	Medidas	Precio
FIS 6193	S70BSS	400 x 700 x 570	480
FIS 6194	S70BSD	800 x 700 x 570	730

FIS 6193



FIS 6194



gastroequip





900

Cocinas y maquinaria serie 900

Gas

Cocinas 2 / 4 / 6 fuegos
Radiantes
Wok
Planchas lisas / ranuradas
Freidoras
Barbacoas
Bañomaría
Marmitas
Sartenes basculantes
Cocedores de pasta

Eléctrico

Cocinas 4 / 6 placas
Planchas lisas / ranuradas
Freidoras
Mantenedor de fritos
Bañomaría
Marmitas
Sartén basculante
Cocedores de pasta

Serie 900

Cocina profesional

Completa gama industrial de línea de cocinas con todos los elementos necesarios para optimizar el espacio, mejorar rendimientos y cubrir todas las necesidades del cocinero profesional, construida en acero Inoxidable. Robustez, Rendimiento y excelente relación calidad-precio son sus principales características. Nuestra gama de productos, totalmente configurable y diseñada para responder a un conjunto modular, permite cubrir o ampliar cualquier línea previamente instalada gracias al cuidado diseño de sus componentes y su perfecta adaptabilidad.

Elementos perfectamente combinables a voluntad que incluyen :

Cocinas de fuegos abiertos con y sin horno

Cocinas eléctricas,

Cocinas radiantes

Cocinas Wok

Planchas de Cromo

Barbacoas

Freidoras

Mantenedores

Baños María

Cocedores de Pasta

Marmitas

Sartenes Basculantes

Mesas de trabajo

Soportes con puertas

Otros elementos como Inducción, Wok, Hornos eléctricos, Marmitas o Sartenes Basculantes con capacidades elevadas, etc. son posibles bajo consulta. Productos diseñados para trabajar con Gas Butano, Propano o Natural o eléctricos. Esta gama puede perfilarse con un extenso surtido de artículos que usted puede ver en este mismo catálogo consiguiendo adaptar toda la instalación a su gusto personal. Artículos como: mesas de trabajo, hornos de convección, carros de emplatar o de transporte, fregaderos, grifería, envasadoras de vacío, abatidores, cámaras frigoríficas, estanterías en acero o aluminio-polietileno, bandejas Gastronorm, etc. con calidad profesional y testados en numerosas instalaciones realizadas. Indíquennos sus necesidades de producción, los elementos que considere necesarios, y les realizaremos un planode instalación acorde a los espacios disponibles.

Sin horno

Construcción exterior en Acero Inoxidable acabado scotch. Elección de 2,4 o 6 fuegos abiertos, combinados con horno a gas de encendido piezoeléctrico con base de puertas. Productos diseñados para trabajar con Gas Butano, Propano o Natural. Termopares de seguridad de fallo de llama en todos los fuegos abiertos. Quemadores combinados de 6 y 10 Kws. Llama piloto en cada quemador para optimizar las prestaciones y mejorar el consumo de Energía. Facilidad de limpieza y excepcional resistencia extra gracias a la encimera monoblock de 2 mm con esquinas redondeadas. Nueva generación de quemadores de latón diseñados para lograr la máxima potencia, combustión y eficiencia. Semibrillante, soportes de hierro fundido resistente a los ácidos y lavable a máquina. Horno estático. Cámara de acero totalmente en acero inoxidable con 3 niveles, guías de cremallera cromadas para rejilla/ bandeja GN 2/1. Aislamiento garantizado con puerta en acero inoxidable con 40 mm espesor. Válvula termostática de temperatura regulable entre 100-300°C, termopar. Quemadores de gas en Acero Inoxidable micro-perforados diseñados para mejorar la eficiencia y brindar un rápido calentamiento. Capacidad horno parrillas o bandejas medidas GN 2/1. Opción horno panorámico en cocina 6 fuegos con horno. Opción de hornos eléctricos en cocinas de gas bajo demanda. Consulte plazo entrega. Puerta del horno embutida para ajuste perfecto evitando la utilización de burlete mejorando cierre e higiene. Ergonómicos y resistente tirador de puerta en acero inoxidable.



Cocina sobremesa / 2 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6709	S90NCG2F	400 x 900 x 280	6 y 10 Kws.	1.290



Cocina sobremesa / 4 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6711	S90NCG4F	800 x 900 x 280	2 x 6 + 2 x 10 Kws.	2.290



Cocina sobremesa / 6 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6713	S90NCG6F	1200 x 900 x 280	3 x 6 + 3 x 10 Kws.	3.190

Bases no incluidas
Ver bases en pag. 173



Cocinas gas

Con horno



Detalle conjunto piloto termopar cocinas serie 900



Cocina con horno 800 / 4 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6701	S90NCG4H	800 x 900 x 850	4 x 10 + Horno 8 Kws.	3.690



Cocina con horno panorámico 1200 / 6 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6703	S90NCG6FHP	1200 x 900 x 850	3 x 6 + 3 x 10 + Horno 13 Kws	5.290



Cocina con horno GN 2/1 / 6 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6702	S90NCG6FH	1200 x 900 x 850	3 x 6 + 3 x 10 + Horno 8 Kws	5.090

Cocinas eléctricas con/sin horno

La facilidad de limpieza y resistencia extra con encimera monoblock corte láser de 2 mm. de grosor. Placas en hierro fundido herméticamente selladas. Protección contra el sobrecalentamiento con corte automático de seguridad. Control de temperatura entre 90/450°C con selector de 6 posiciones.

Horno estático:

Cámara de acero totalmente inoxidable con guía de cremallera extraíble Cromo y 3 niveles para GN 2/1 rejilla / bandeja. Parte superior e inferior con control individual. Aislamiento de 40 mm de espesor, puerta de acero inoxidable. Ergonómico y fuerte tirador de puerta. Control termostático de la temperatura entre 50 a 300°C. Nuevo diseño embutido en puerta y frente de la cámara para apoyo y cierre sin junta.



Cocina con horno / 4 placas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6714	S90NCE4PHE	800 x 900 x 850	4x4 Kws. + 6 Kws. = 22 Kws.	5.290

Tensión : 400V/3 NPE 50/60Hz



Cocina sobremesa / 2 placas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6717	S90NCE2P	400 x 900 x 280	2 x 4 Kws = 8 Kws.	2.090

Tensión : 400V/3 NPE 50/60Hz



Cocina sobremesa / 4 placas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6718	S90NCE4P	800 x 900 x 280	4 x 4 Kws = 16 Kws	3.890

Tensión : 400V/3 NPE 50/60Hz

Bases no incluidas
Ver bases en pag. 173



Cocina radiante

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 2 mm de espesor. Superficie de cocción de hierro fundido duradero de espesor de 22 mm de espesor para maximizar la retención de calor. Zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima de 500 °C para la cocción en el centro, bajando a 200 °C.hacia el exterior para cocer a fuego lento. Anillo hierro fundido, quemador central de combustión optimizada con piloto y termopar de seguridad de fallo de llama.. Encendido Piezoeléctrico. Superficie de cocción desmontable dividida en cuatro segmentos para facilitar la limpieza y el mantenimiento. Cámara de combustión bajo la placa de cocción con aislamiento. Placa de cocción colocada en soporte de fibra de cerámica tejida para evitar la transmisión de calor directamente a la superficie de trabajo.



Cocina radiante / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6722	S90NCGR	800 x 900 x 280	10 Kws.	2.990

Cocina wok

Construcción en Acero Inoxidable, encimera de 2 mm de espesor. Quemadores en Hierro fundido de alto poder calórico, 14 Kws. por zona. Zona cocción en hierro fundido resistente apta para cualquier carga de trabajo. Desmontable para fácil limpieza de forma sencilla Bases no incluidas en el precio. Llama piloto y fallo de suministro de gas.



Cocina Wok / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6723	S90NCGW	400 x 900 x 280	14 Kws.	1.090



Cocina Wok / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6724	S90NCGW8	800 x 900 x 280	28 Kws.	1.790

Bases no incluidas
Ver bases en pag. 173



Planchas eléctricas Lisa / Lisa ranurada

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 2 mm de espesor. Diseñado para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor. Independientemente controladas zonas de cocción para economía durante períodos inactivos "Acabado Satinado" o "Cromo Duro" con placa de acero al carbono de 15 mm de espesor en un alojamiento hermético para cocinar más eficientemente. Orificio de descarga en la superficie de la plancha para facilitar la operación de limpieza. Gran cajón de recogida de grasas con una capacidad de 1,5 litros. Protector lateral y fondo de acero inoxidable desmontable con altura para facilitar el trabajo. Resistencias eléctricas bajo la placa de cocción garantizando una distribución uniforme del calor y un rápido calentamiento. Control termostático de la temperatura entre 100-300 °C. Opciones de la superficie de cocción: Lisa , Lisa /ranurada disponibles. Opción Cromo Duro que facilita la limpieza, la radiación de calor y mayor resistencia al rayado.



Plancha Lisa / estándar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6740	S90NPELS	400 x 900 x 280	6 Kws.	1.490
	F15 6741	S90PLESC Cromo duro	400 x 900 x 280	6 Kws.	1.890

Tensión : 400V/3 NPE 50/60Hz



Plancha Lisa / estándar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6744	S90NPELD	800 x 900 x 280	12 Kws.	2.490
	F15 6745	S90NPELDC Cromo duro	800 x 900 x 280	12 Kws.	3.290

Tensión : 400V/3 NPE 50/60Hz



Plancha Lisa-Ranurada / estándar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6746	S90NPELRD	800 x 900 x 280	12 Kws.	2.590
	F15 6747	S90NPELRDC Cromo duro	800 x 900 x 280	12 Kws.	3.390

Tensión : 400V/3 NPE 50/60Hz

Bases no incluidas
Ver bases en pag. 173



Planchas gas Lisa / Lisa ranurada

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 2 mm de espesor. Diseñado para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor. Independientemente controladas zonas de cocción para economía durante períodos inactivos "Acabado Satinado" o "Cromo Duro" con placa de acero al carbono de 15 mm de espesor en un alojamiento hermético para cocinar más eficientemente. Orificio de descarga en la superficie de la plancha para facilitar la operación de limpieza. Gran cajón de recogida de grasas con una capacidad de 1,5 litros. Protector lateral y fondo de acero inoxidable desmontable con altura para facilitar el trabajo. Rápido calentamiento con quemadores de acero inoxidable. Control termostático de la temperatura entre 100-300 °C. Piezoeléctrico de encendido. Termopares de seguridad de fallo de llama. Opciones de la superficie de cocción: Lisa, Lisa / Ranurada disponibles. Opción Cromo Duro que facilita la limpieza, la radiación de calor y mayor resistencia al rayado.



Plancha Lisa / estandar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6730	S90NPGLS	400 x 900 x 280	9 Kws.	1.690
	F15 6731	S90NPGLSC Cromo duro	400 x 900 x 280	9 Kws.	2.290



Plancha Lisa / estandar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6734	S90NPGLD	800 x 900 x 280	18 Kws.	2.790
	F15 6735	S90NPGLDC Cromo duro	800 x 900 x 280	18 Kws.	3.790



Plancha Lisa-Ranurada / estandar - cromo duro / Sobremesa

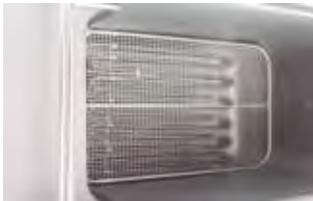
	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6736	S90NPGLRD	800 x 900 x 280	18 Kws.	2.890
	F15 6737	S90NPGLRDC Cromo duro	800 x 900 x 280	18 Kws.	3.890

Bases no incluidas
Ver bases en pag. 173



Freidoras gas / eléctricas

Construcción en acero inoxidable. Encimera de 2 mm de espesor. Tanque monoblock en Acero Inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene. Capacidad del tanque de 22 litros expansión del aceite incorporado en la parte superior. Soldadura continua del tanque por soldadura robotizada. Regulación termostática de la temperatura del aceite, hasta un máximo de 190 °C. Se suministra con 2 cestas por cada tanque. Termostato de seguridad de rearme manual. Quemadores de acero inoxidable y piezoeléctrico de encendido en los modelos a gas. Resistencias eléctricas acorazadas con baja densidad de potencia, asegurando una vida útil óptima para el aceite. Resistencias elevables 90 ° para facilitar la limpieza en los modelos eléctricos. Fácil drenaje con tubo de desagüe de gran diámetro situado debajo del depósito.



Detalle cuba, protector y resistencia freidoras eléctricas

Freidora 22 L. - 22 + 22L. / Base con puertas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio	
Eléctrico	F15 6757	S90FESP	22L.	400 x 900 x 850	18 Kws.	2.690
	F15 6758	S90NFEDP	22+22L.	800 x 900 x 850	36 Kws.	4.790



Base incluida



Base incluida

Freidoras gas / eléctricas

Construcción en acero inoxidable. Encimera de 2 mm de espesor. Tanque monoblock en Acero Inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene. Capacidad del tanque de 22 litros expansión del aceite incorporado en la parte superior. Soldadura continua del tanque por soldadura robotizada. Regulación termostática de la temperatura del aceite, hasta un máximo de 190 °C. Se suministra con 2 cestas por cada tanque. Termostato de seguridad de rearme manual. Quemadores de acero inoxidable y piezoeléctrico de encendido en los modelos a gas. Resistencias eléctricas acorazadas con baja densidad de potencia, asegurando una vida útil óptima para el aceite. Resistencias elevables 90 ° para facilitar la limpieza en los modelos eléctricos. Fácil drenaje con tubo de desagüe de gran diámetro situado debajo del depósito.



Detalle cuba y protector freidoras a gas Serie 900

Freidora 22 L. - 22 + 22L. / Base con puertas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	FI5 6755	S90NFGSP 22L.	400 x 900 x 850	22 Kws.	2.690
	FI5 6756	S90NFGDP 22+22L.	800 x 900 x 850	44 Kws.	4.790



Base incluida

Mantenedor de fritos

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 2 mm de espesor. Se recomienda su uso en combinación con las freidoras. Aumento de vida útil del producto con el calor por infrarrojos en la parte posterior de la unidad. Fondo Perforado para recogida de alimentos fácil.



Mantenedor de fritos / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6764	S90NMFES	400 x 900 x 280	1 Kws.	890

Tensión : 230 V / NPE 50 / 60Hz

Cocedor de pasta gas / eléctrico

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 2 mm de espesor. Cuba embutida en Acero Inoxidable AISI 316 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene. Soldadura continua de la cuba de agua a la parte superior por soldadura robotizada.

Excelente producción de pasta con 40 litros de capacidad. Eliminación de almidón para mantener fresca el agua durante más tiempo y para asegurar un resultado perfecto. Superficie de drenaje para colocación de las cestas. Entrada de agua caliente o fría dotado de válvula de solenoide. Fácil y rápido vaciado con válvula de bola manual. Modelos a Gas: Quemadores Acero Inoxidable micro perforados.

Modelos Eléctricos: Resistencias blindadas de alta eficiencia de calefacción situados en el interior del tanque para un rápido calentamiento en los modelos eléctricos. Tensión : 400V / 3 NPE 50 / 60Hz. Opciones : Modelos 40+40 litros / Medidas: 800x900x950 - eléctricos o gas

***Modelos bajo pedido. Consulten plazo de entrega. ***



Cocedor de pasta 40 L. / Base con puertas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio	
Gas	F15 6760	S90NCPGS	40 L.	400 x 900 x 850	18 Kws.	2.990
Gas	F15 6761	S90NCPGD	40+40 L.	800 x 900 x 850	36 Kws.	4.990
Eléctrico	F15 6762	S90NCPES	40 L.	400 x 900 x 850	12 Kws.	2.690
Eléctrico	F15 6763	S90NCPED	40+40 L.	800 x 900 x 850	24 Kws.	4.490

Tensión :

Modelos Gas 220 V / NPE 50 / 60Hz

Modelos Eléctricos 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz

Incluye dotación:

Cestas 130 x 130 x 230 (4 cestas en modelo 400 y 8 cestas en modelo 800)



Bases incluidas

Barbacoa gas

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 2 mm de espesor. Quemadores Micro-perforados de acero inoxidable muy eficientes para optimizar su utilización en la cocina. Rejillas de acero inoxidable. Altura ajustable y extraíble en forma de "V" para canalizar el exceso de grasa en el cajón de recogida. Zonas de calor controlados independientemente para una máxima versatilidad. Encendido por chispa piezoeléctrica. Termopares de seguridad por fallo de llama. Gran cajón de recogida de grasas en la parte frontal para evitar derrames y fácil limpieza.



Barbacoa sobremesa / Piedra lávica

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6750	S90NBGS	400 x 900 x 280	10 Kws.	1.690
Gas	F15 6751	S90NBGD	800 x 900 x 280	20 Kws.	2.490

Bañomaría

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 2 mm de espesor. Se utiliza para cocinar o mantener alimentos cocinados a temperatura con agua caliente. Llenado de agua manual. Robusto grifo frontal para fácil vaciado. Regulación termostática de agua 30-90°C con termostato de seguridad en los modelos eléctricos. Resistencias de silicona con disyuntor térmico colocado bajo la base del depósito. Quemador de acero inoxidable para la calentamiento eficiente y rápido en los modelos a gas. Bandejas GN 2/3 estándar (No incluidas). Utilizable separador en caso necesario.



Bañomaría / sin bandejas / sin tapas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6765	S90NBMGS	400 x 900 x 280	2 Kws.	1.190
Eléctrico	F15 6767	S90NBMES	400 x 900 x 280	1 Kws.	990

Medidas hueco Baño María : 335 mm x 630 mm
Capacidad : 2 GN 2/3, opcionalmente 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3
Tensión : 230 V / NPE 50 / 60Hz

Bandejas y tapas no incluidas (ver en pag. 92-93 y 98)

Bases no incluidas (ver bases en pag. 173)

Marmitas directa - indirecta gas / eléctricas

Sobres embutidos en Acero Inoxidable de 2 mm de espesor. Sistemas de calentamiento directo o indirecto. Redonda o rectangular marmita monoblock adecuadas para cocinar, saltear, cocer, escalfar, pochar, etc ... Opciones de capacidad de hasta 250 litros. Consultenos. Tapa de doble capa con mecanismo equilibrado para facilitar la apertura. Aislamiento térmico de alta calidad para el ahorro energético. Regulación de energía a través de un mando de control. Grifo de desagüe cromado con mango atérmico de 2". La válvula solenoide y grifo giratorio cromado en la parte superior para llenado con agua caliente o fría.

Marmitas indirectas. Calor Uniforme en la base y las paredes laterales de la marmita por el vapor generado a una temperatura de 110°C y una presión de 0,4 bar en la cámara. Válvula de seguridad con manómetro para evitar la sobrepresión del vapor en la cámara. Válvula externa para evacuar el exceso de aire acumulado en la cámara durante la fase de calentamiento. Quemadores de Acero Inoxidable Micro perforado de alto rendimiento con termopar de fallo de llama en los modelos a gas. Sistema de encendido electrónico controlado visualmente por la lámpara indicadora en la parte frontal de los modelos a gas. Resistencias blindadas INCOLOY equipados dentro de la base de la cámara con termostato de seguridad en los modelos eléctricos. Tensión :230V/NPE 50/60Hz en modelos a gas y 400V/3NPE 50/60Hz en los modelos eléctricos. Algunas opciones bajo pedido. Consulten plazo de entrega.



Marmita directa - Indirecta / 100 L.

	Cod.	Ref.		Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6770	S90NMIG10	Indirecta	100 L. 800 x 900 x 850	22 Kws.	7.490
Eléctrico	F15 6776	S90NMIE10	Indirecta	100 L. 800 x 900 x 850	18 Kws.	6.790

Marmita directa - Directa / 100 - 150 L.

	Cod.	Ref.		Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6773	S90NMDG10	Directa	100 L. 800 x 900 x 850	22 Kws.	6.090
Gas	F15 6774	S90NMDG15	Directa	150 L. 800 x 900 x 850	22 Kws.	6.290

Marmita 500 Litros Basculante Motorizada
Modelo BAJO PEDIDO,
Consulte precio y plazo de entrega.
Opciones Gas, Eléctrico y vapor externo
Capacidad 100, 200 y 500 litros en gas
150 y 200 en Eléctrico
Equipadas con ruedas para dotarlas de movilidad



Marmita Gas 250 Litros
Modelo BAJO PEDIDO,
Consulte precio y
plazo de entrega.
Opcionalmente también
indirecta Gas o eléctrica
Medidas:
1000 x 1100 x 850 (h) mm.



Marmita 500 Litros
Modelo BAJO PEDIDO,
Consulte precio y plazo de entrega



Sartenes basculantes

Construcción en Acero Inoxidable. Resistente fondo de acero inoxidable de 8 mm de grosor con alto grado de resistencia a la corrosión. Superficie de cocción opcional 10mm duomat con la combinación de 2 diferentes tipos de acero inoxidable para una mejor estabilidad térmica, disponible bajo demanda. Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Sistema de encendido electrónico controlado visualmente en la parte frontal de los modelos a gas. Termopar de seguridad para cortar el suministro de gas y calentamiento. Termostato de seguridad para evitar sobrecalentamiento. Control termostático de la temperatura entre 120-300 °C en los modelos de gas y de 50 a 300 °C en los modelos eléctricos. Aislamiento térmico de alta calidad para la disipación de calor limitada y bajo consumo de energía. Tapa de doble capal con mecanismo equilibrado para facilitar la apertura. Rueda operada manualmente o opcionalmente mecanismo de inclinación controlada eléctricamente. Válvula de solenoide y grifo giratorio cromado en la parte superior para llenado con agua caliente o fría. Quemadores de acero inoxidable de combustión optimizada con termopar de fallo de llama en los modelos a gas. Distribución uniforme del calor con resistencias eléctricas blindadas debajo de la superficie de cocción en los modelos eléctricos. Opciones : 80 / 100 / 130 y 205 Litros. Consulten disponibilidad.



Sartén basculante manual o motorizada / 80 L.

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	FI5 6781	S90NSBMG80 *Motorizada 80L.	800 x 900 x 850	22 Kws.	8.190
Gas	FI5 6780	S90NSBG80 Manual 80 L.	800 x 900 x 850	20 Kws.	6.790
Eléctrico	FI5 6784	S90SBE80 Manual 80 L.	800 x 900 x 850	9 Kws.	6.190

*Motorizada: bajo pedido



Tensión :

Modelos Gas 230 V / NPE 50 / 60Hz

Modelos Eléctricos 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz



Mesas / soporte

Construcción en acero inoxidable. Encimeras de 2 mm de espesor marco interno de alta resistencia. Las mesas de trabajo dotan de una superficie imprescindible para desenvolverse cómodamente en su cocina. Planifique cuidadosamente su espacio de trabajo.

F15 6791



F15 6794

Mesas de trabajo / Serie 900

Cod.	Ref.	Medidas	Precio
F15 6790	S90NMT40	400 x 900 x 280	490
F15 6791	S90NMT80	800 x 900 x 280	690

Gran compartimiento para el almacenamiento de ollas, sartenes, etc

Las puertas de doble capa con tirador ergonómico y cerradura magnética para permitir el máximo confort y higiene



Soporte base con puertas

Cod.	Ref.	Medidas	Precio
F15 6793	S90NBP40	400 x 900 x 570	590
F15 6794	S90NBP80	800 x 900 x 570	790
F15 6795	S90NBP12	1200 x 900 x 570	1.090



11



LAVADO INDUSTRIAL

Maquinaria de lavado

Lavavajillas / lavautensillos / accesorios

Lavavasos cesta de 35x35 cms
Lavavasos cesta de 40x40 cms
Lavavajillas apertura frontal con y sin bomba de aclarado
Lavavajillas de Capota 1080
Lavavajillas de Arrastre 1500 - 2000 - 3000
Lavautensillos

Mesas de rodillos
Estantes
Cestas lavavasos 35x35 y 40x40 cms.
Cestas platos, copas, cubiertos 50x50
Carros de transporte
Grifería Industrial

Lavado industrial

Profesional



Capacidad de lavado desde:

30 , 35 , 69 , 100 , 133 , 187 cestas /hora

500 a 1000 vasos /hora

500 , 580 , 1080 , 1650 , 2130 , 3050 platos /hora

Completa gama de maquinaria :

Lavavasos 35x35 y 40x40

Lavavajillas 50x50 – manual – digital – con bombas de desagüe

Lavavajillas de capota - manual digital

Lavavajillas de arrastre

Lavautensilios

Completa gama de Lavado Industrial de vajilla, funcionalidad, economía y versatilidad. Mejore sus instalaciones, consumos y rendimiento en el lavado de vajilla y cristalería. Desde sus necesidades en barra (lavavasos) hasta la higienización de grandes eventos con lavavajillas de arrastre, o el lavavajillas de utensilios (bandejas, ollas, sartenes, filtros de campana, etc.) Contamos con los complementos necesarios, grifería industrial, cestas lavavajillas, fregaderos, mesas de entrada, estantes de pared, estanterías, armarios, sumideros, carros de transporte, etc. para facilitar su trabajo diario.



Fabricados en Acero inoxidable incluyendo cuba lavado y calderín aclarado. Tanques de lavado monoblock. Controles ergonómicos y fáciles de utilizar. Equipos con uno o varios programas adecuados y optimizados a cristalería, vajilla o utensilios. Temperaturas de lavado a 55-60° C y aclarado a 85°C programados para optimizar sus resultados. Capacidad de producción adecuada a su negocio desde 30 a 187 cestas de lavado/hora. Consumos de agua, en función del equipo, desde 2,5 a 3 litros por ciclo. Lavavajillas de arrastre de gran producción con ahorros en tiempo, energía, detergente y agua.

Lavavasos Gastroequip



LV-40E/ Lavavasos / 40x40

Cod	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
FI5 5532	LV-40E	Lavavasos cesta 40x40	480x580x720	1.670

Producción	1000 vasos/ hora
Programas lavado	90 - 120 - 180 segundos
Bomba de detergente	Incluida
Bomba de abrillantador	Incluida
Temperatura lavado	55°C
Temperatura aclarado	80/85°C
Potencia total	4,5 Kws.
Peso	41 Kgs.
Volumen	0.2 m3
Potencia bomba	0.25 Kws. - 2.800 r.p.m.
Potencia total	4,5 Kws.
Tensión	220 v.
Resistencia tanque	2.5 Kws.
Resistencia aclarado	2 Kws.
Resistencia	Acero inoxidable
Cestas	400x 400 (1 incluida)
Altura libre	300mm (copas max. 280mm)

Lavavajillas Gastroequip



LV-50E

LV50E / Lavavajillas / 50x50 / Acero inoxidable

Cod	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
FI5 5525	LV-50E	Lavavajillas cesta 50x50	590x630x850	1.840
FI5 5527	LV-50D	Lavavajillas digital 50x50		2.390

LV-50D
 Pantalla táctil digital a color de 2,4"
 Control de motores de lavado y aclarado.
 Control de drenaje de agua.
 Posibilidad de controlar la temperatura de aclarado y de lavado por separado
 Panel frontal impermeable



	LV-50E	LV-50D
Producción	500 platos/ hora	500 platos/ hora
Programas lavado	90 - 120 - 180 seg.	60 - 90 - 120 - 180 seg.
Consumo agua	2 Lts./Ciclo	2 Lts./Ciclo
Bomba de detergente	Incluida	Incluida
Bomba de abrillantador	Incluida	Incluida
Bomba de desagüe	No incluida	Incluida
Temperatura lavado	55°C	55°C
Temperatura aclarado	80/85°C	80/85°C
Peso	67 Kgs	67 Kgs
Volumen	0.3 m3	0.3 m3
Potencia bomba	0.55 Kws.	0.55 Kws.
Potencia total	8 Kws.	8 Kws.
Diámetro máximo de plato	320 mm .	320 mm .
Tensión	220 v.	220 v.
Resistencia tanque	2.5 Kws.	2.5 Kws.
Resistencia aclarado	5 Kws.	5 Kws.
Resistencia	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Cestas	500x 500 (2 incluidas)	500x 500 (2 incluidas)
Interruptor de seguridad		

Lavavajillas Gastroequip



Cuerpo de acero inoxidable.
Función lavado continuo con apertura y cierre
Interruptor de seguridad magnético

LVCAE / LVCADE / Lavavajillas / Cúpula

Cod	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
F15 5506	LVCAE	Lavavajillas cúpula Analógico	696x765x1485	3.190
F15 5508	LVCADE	Lavavajillas cúpula Pantalla táctil digital	696x765x1485	3.290



Pantalla control digital
Pantalla a color de 2,4 pulgadas.
Panel de control táctil iluminado.
Control de motores de lavado y aclarado.
Control de drenaje de agua.
Posibilidad de controlar la temperatura de lavado y aclarado.
Panel frontal impermeable.

Características

	LVCAE	LVCADE
Modelo	LVCAE	LVCADE
Mandos	Analógico	Pantalla táctil digital
Producción	1000 platos/ hora	1000 platos/ hora
Programas de lavado	4 / 60, 90, 120, 180 segundos	4 / 60, 90, 120, 180 segundos
Consumo de agua	2,5 lt / hora.	2,5 lt / hora.
Control de termostato	Temperatura de lavado: 60°C	Temperatura de lavado: 60°C
Bomba de detergente	Incluida	Incluida
Bomba de abrillantador	Incluida	Incluida
Bomba desagüe	No incluida	Incluida
Temperatura lavado	55 °C	55 °C
Temperatura aclarado	80-85 °C	80-85 °C
Medidas	696x765x1485	696x765x1485
Peso	112 Kgs.	112 Kgs.
Volumen	0,79 m3	0,79 m3
Potencia motor	0,55 kw 2800 rpm.	0,55 kw 2800 rpm.
Potencia total	9 kw	9 kw
Tensión	380 V	380 V
Resistencia del tanque	2,8 kw	2,8 kw
Resistencia aclarado	6 kw	6 kw
Resistencia	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Cestas	Incluidas (3x) 500x500 - platos/ vasos/ cubiertos	Incluidas (3x) 500x500 - platos/ vasos/ cubiertos

Lavavasos



LV / Lavavasos / 35x35 y 40x40

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
F15 5530	LV-35	Lavavasos cesta 35x35	425x470x630	1.490
F15 5531	LV-40	Lavavasos cesta 40x40	475x550x765	1.690

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 Cr-Ni.
- Booiler en acero inoxidable
- Tanque de lavado estampado
- Higiénico y fácil de limpiar
- Filtros retenedores
- Brazos de lavado en prolipropileno
- Reforzado
- Programas de lavado según modelo
- Nivel máximo ruido 65-80 dbA
- Componentes eléctricos y cableados acordes normas CE
- Termostato control lavado y aclarado
- Conexion descarga: 3/4" (28mm)
- Puesta en marcha automática por apertura de puerta
- Paro de seguridad por apertura puerta
- Patas regulables

Características

Cód.	F10 5530	F10 5531
Ref.	OBY 500 B (35x35)	OBY 500 B (40x40)
Dosificador detergente	-	-
Dosificador abrillantador	Sí	Sí
Bomba aclarado	-	-
Bomba desagüe	-	-
Cestas promoción	Sí	Sí
Conexión eléctrica	230V-NPE / 50	230V-NPE / 50
Protección clase	IPX-5	IPX-5
Potencia total	3.3 Kws.	3.3 Kws.
Nº programas lavado	1	1
Tiempo programa seg.	120	120
Producción cestas/hora	30	30
Vasos - platos/ hora	500	500
Temperatura lavado/aclarado	55-60/ 80-85 °C	55-60/ 80-85 °C
Presión/ temp. agua entrada	2-4 Bar/50°C	2-4 Bar/50°C
Entrada agua/ descarga agua	3/4" (28 mm)	3/4" (28 mm)
Cuba de lavado	9.2 Lts.	18.4 Lts.
Boiler de aclarado Lts.	2.8 Lts.	2.8 Lts.
Bomba Lavado	0.27 Kws	0.27 Kws
Resistencia Lavado/ aclarado	2/ 3 Kws.	2/ 3 Kws.
Mandos accionamiento	ANALÓGICO	ANALÓGICO
Dimensiones cesta	35 x 35	40 x 40
Máximo ruido	70 dbA	70 dbA
Altura útil carga	225 mm	330 mm



Lavavajillas



FI5529

Nuevo modelo con pantalla táctil digital

LV50 / Lavavajillas / Con-sin bomba de aclarado

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
FI5 5521	LV-50	Sin bomba de aclarado	595x650x830	1.890
FI5 5520	LV-50A	Con bomba de aclarado	595x650x830	2.090
FI5 5522	LV-50AD	Con bomba de aclarado/desagüe	595x650x830	2.190
FI5 5529	LV-OB5DP	Con bomba aclarado/desagüe/dosificador	595x650x830	2.490

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 Cr-Ni.

Booiler en acero inoxidable

Tanque de lavado estampado

Higiénico y fácil de limpiar

Filtros retenedores

Brazos de lavado en prolipropileno

Reforzado

Programas de lavado según modelo

Nivel máximo ruido 65-80 dbA

Componentes eléctricos y cableados
acordes normas CE

Termostato control lavado y aclarado

Conexion descarga: 3/4" (28mm)

Puesta en marcha automática por apertura de puerta

Paro de seguridad por apertura puerta

Patas regulables



Características

Cód.	FI0 5521	FI0 5520	FI0 5522	FI0 5529
Ref.	OB5 500 (50x50)	OB5 500 (50x50)	OB5 500 (50x50)	LV-OB5DP (50x50)
Dosificador detergente	-	-	-	Sí
Dosificador abrillantador	Sí	Sí	Sí	Sí
Bomba aclarado	-	Sí	Sí	Sí
Bomba desagüe	-	-	Sí	Sí
Cestas promoción	Sí	Sí	Sí	Sí
Conexión eléctrica	230V-NPE / 50	230V-NPE / 50	230V-NPE / 50	230V-NPE / 50
Protección clase	IPX-5	IPX-5	IPX-5	IPX-5
Potencia total	5.5 Kws.	5.5 Kws.	5.5 Kws.	5.5 Kws.
Nº programas lavado	2	2	2	5
Tiempo programa seg.	102/192	102/192	102/192	102/132/152/172/192
Producción cestas/hora	35/18	35/18	35/18	35/27/23/20
Vasos - platos/ hora	560	560	560	560
Temperatura lavado/aclarado	55-60/ 80-85 °C	55-60/ 80-85 °C	55-60/ 80-85 °C	55-60/ 80-85 °C
Presión/ temp. agua entrada	2-4 Bar/50°C	2-4 Bar/50°C	2-4 Bar/50°C	2-4 Bar/50°C
Entrada agua/ descarga agua	3/4" (28 mm)	3/4" (28 mm)	3/4" (28 mm)	3/4" (28 mm)
Cuba de lavado	27 Lts.	27 Lts.	27 Lts.	27 Lts.
Boiler de aclarado Lts.	6 Lts.	6 Lts.	6 Lts.	6 Lts.
Bomba Lavado	0.37 Kws	0.37 Kws	0.37 Kws	0.37 Kws
Resistencia Lavado/ aclarado	2/ 5 Kws.	2/ 5 Kws.	2/ 5 Kws.	2/ 5 Kws.
Mandos accionamiento	ANALÓGICO	ANALÓGICO	ANALÓGICO	DIGITAL
Dimensiones cesta	50 x 50	50 x 50	50 x 50	50 x 50
Máximo ruido	75 dbA	75 dbA	75 dbA	75 dbA
Altura útil carga	335 mm	335 mm	335 mm	335 mm

Lavavajillas capota analógico

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 Cr-Ni. Lavavajillas capota analógico o digital. Tanque lavado estampado de 1/2 carga (23 litros) Economiza agua, detergente y electricidad. Higiénico y fácil de limpiar. Boiler en acero inoxidable. Filtros retenedores. Brazos de lavado en polipropileno reforzado. Programas de lavado: 3 o 5 según modelo. Nivel máximo ruido 75 dbA. Componentes eléctricos y cableados acordes normas CE Los lavavajillas están completamente sellados para garantizar la protección IPX-5. Termostato control lavado y aclarado. Válvula anti retorno. Conexión carga/ descarga: 3/4" (28mm) - 1 1/4" (42 mm.) Puesta en marcha automática al bajar la capota. Paro de seguridad al abrir capota. Patas regulables.



LV-CA 1080 / Analógico

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
FIS 5500	LV-CA1080M	OBM Manual	700 x 785 x 1480 (1960)	3.290

Cod.	FIS 5500
Dosificador detergente	-
Dosificador abrillantador	-
Bomba aclarado	Sí
Bomba desagüe	-
Cestas promoción	Sí
Conexión eléctrica	400v3NPE/50
Protección clase	IPX 5
Potencia total	9.66 Kws
Nº programas lavado	3
Tiempo program / seg.	52 / 102 / 132
Producción cestas/ hora	69 / 35 / 27
Vasos-Platos /hora	1108 máx.
Temperatura lavado/ aclarado	55-60/ 80-85
Presión/ temperatura agua entrada	2-4 Bar/ 50°C
Entrada agua / descarga agua	3/4" (28 mm)/1 1/4"(42 mm)
Cuba de lavado/ Boiler	27 lts.
Boiler de aclarado Lts.	7 lts.
Bomba lavado / Bomba aclarado	0.66 Kws. / 0.37 Kws
Resistencia lavado/ aclarado	2 / 9 Kws.
Mandos accionamiento	ANALOGICO
Peso	110 Kgs.
Dimensiones cesta	50 x 50
Máximo ruido	75 dbA
Altura útil carga	445 mm.



Lavavajillas capota digital

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 Cr-Ni. Lavavajillas capota analógico o digital. Tanque lavado estampado de 1/2 carga (23 litros) Economiza agua, detergente y electricidad. Higiénico y fácil de limpiar. Boiler en acero inoxidable. Filtros retenedores. Brazos de lavado en polipropileno reforzado. Programas de lavado: 3 o 5 según modelo. Nivel máximo ruido 75 dbA. Componentes eléctricos y cableados acordes normas CE. Los lavavajillas están completamente sellados para garantizar la protección IPX-5. Termostato control lavado y aclarado. Válvula anti retorno. Conexión carga/ descarga: 3/4" (28mm) - 1 1/4" (42 mm.) Puesta en marcha automática al bajar la capota. Paro de seguridad al abrir capota. Patas regulables.



LV-CA 1080 / Digital

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
F15 5504	LV-CA1080D	OBM Digital	700 x 785 x 1480 (1960)	3.290

Cod.	F15 5504
Dosificador detergente	-
Dosificador abrillantador	Sí
Bomba aclarado	-
Bomba desagüe	-
Cestas promoción	Sí
Conexión eléctrica	400v3NPE/50
Protección clase	IPX 5
Potencia total	9.66 Kws
Nº programas lavado	5
Tiempo program / seg.	52 / 102 / 132 / 152 / 192
Producción cestas/ hora	69 / 35 / 27 / 23 / 18
Vasos-Platos /hora	1108 máx.
Temperatura lavado/ aclarado	55-60/ 80-85
Presión/ temperatura agua entrada	2-4 Bar/ 50°C
Entrada agua / descarga agua	3/4" (28 mm)/1 1/4"(42 mm)
Cuba de lavado/ Boiler	27 lts.
Boiler de aclarado lts.	7 lts.
Bomba lavado / Bomba aclarado	0.66 Kws. / 0.37 Kws
Resistencia lavado/ aclarado	2 / 9 Kws.
Mandos accionamiento	DIGITAL
Peso	110 Kgs.
Dimensiones cesta	50 x 50
Máximo ruido	75 dbA
Altura útil carga	445 mm.



Lavavajillas de arrastre

Adecuado para grandes instalaciones, mejore su negocio y optimice el tiempo de lavado. Familia de lavavajillas de arrastre. Fabricación en acero inoxidable. Cuerpo y brazos de lavado en acero inoxidable. Gran capacidad de producción. Excelente ahorro en detergente, agua y energía. Lavado en continuo por sistema de arrastre de cestas. Posibilidades de 100 y 133 cestas/hora (medidas 500x500). Bajo demanda se fabrican modelos de hasta 187 cestas/hora (OBK3000). Opciones para Secado inmediato por ventilación. Entrada cestas derecha o izquierda. Mesas de rodillos para facilitar la alimentación del lavavajillas de arrastre, bajo pedido. Patas ajustables en todos los modelos. Facilidad de puesta en marcha. Material bajo pedido, consulte plazo de entrega. Cuerpo, tanques, brazos de lavado y boiler en acero inoxidable. Higiénico tanque de lavado. Intuitivo panel de mandos automático. Lavado continuo a través de arrastre. OPCIONAL: Excelente secado a través de ventilador de alta potencia. Introducción de cestas a derecha-izquierda o izquierda-derecha. Mesas de entrada/salida de rodillos, bajo pedido. Mesa de entrada de prelavado. Mesas de salida.

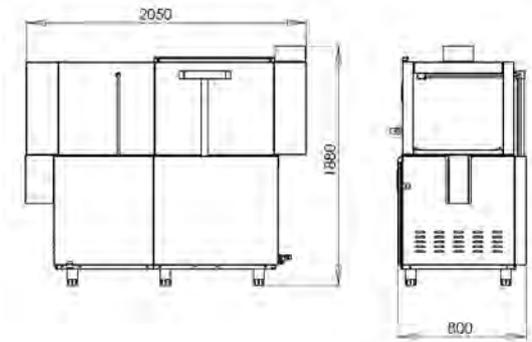


OBK 1500 / Lavavajillas arrastre

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 5535	OBK 1500	Arrastre / sin secador, entrada derecha	270 Kgs	11.290
F15 5536	OBK 1500	Arrastre / sin secador, entrada izquierda	270 Kgs	11.290
F15 5537	OBK 1500	Arrastre / con secador, entrada derecha	270 Kgs	13.390
F15 5538	OBK 1500	Arrastre / con secador, entrada izquierda	270 Kgs	13.390

OBK 1500 Opción: Con secador / Sin secador

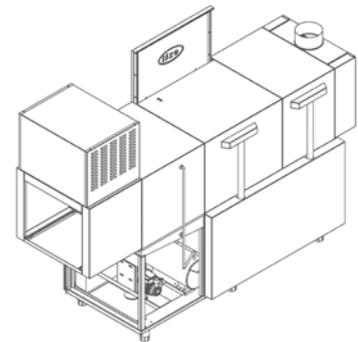
100 cestas/Hora	Cestas de 500x500 mm. (1650 platos/hora)			
Altura útil de carga	420 mm.			
Temperatura lavado	55-60°C			
Temperatura aclarado	80-85°C			
Entrada Agua	3/4 " - Desagüe 1 1/4" (42 mm. diam.)			
Capacidad tanque lavado	90 Lts			
Capacidad aclarado	17 Lts			
Consumo	3 litros de agua por ciclo			
Dimensiones	800x2050x1880 mm			
Ruido máx.	85 dBA.			
Peso	270 Kgs.			
Potencia Total	47 Kws.			
Tensión	400v 3NPE 50 Hz.			
Clase Protección	IPX5			
Potencias	Lavado	Aclarado	Secado	Arrastre
Resistencias	9 Kws.	27 Kws.	8 Kws	--
Bomba	1.5 Kws.	0.37 Kws.	--	--
Reductor	--	--	--	0.25 Kws



ARTICULOS BAJO PEDIDO CONSULTEN DISPONIBILIDAD O PLAZO DE ENTREGA

Lavavajillas de arrastre

Cuerpo , tanques, brazos de lavado y boiler en acero inoxidable. Higiénico tanque de lavado. Intuitivo panel de mandos automático. Lavado continuo a través de arrastre. Excelente secado a través de ventilador de alta potencia. OPCIONAL: Entrada cestas a derecha-izquierda o izquierda-derecha. Mesas de entrada de rodillos, también en ángulo, bajo pedido. Mesa de entrada de prelavado. Mesas de salida.

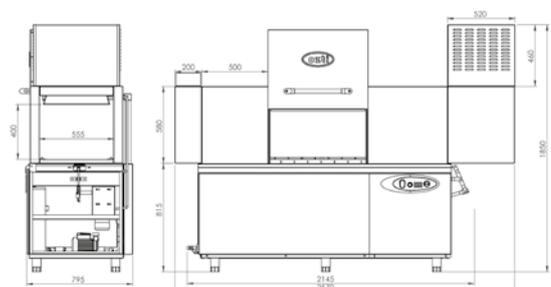


OBK 2000 / Lavavajillas arrastre

Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 5540	OBK 2000	Arrastre / con secador, entrada derecha	320 Kgs	15.590
F15 5541	OBK 2000	Arrastre / con secador, entrada izquierda	320 Kgs	15.590

OBK 2000

133 cestas/Hora	Cestas de 500x500 mm. (2130 platos/hora)			
Altura util de carga	420 mm.			
Temperatura lavado	55-60°C			
Temperatura aclarado	80-85°C			
Entrada Agua	3/4 " - Desagüe 1 1/4" (42 mm. diam.)			
Capacidad tanque lavado	90 Lts			
Capacidad aclarado	17 Lts			
Consumo	3 litros de agua por ciclo			
Dimensiones	800x2570x1880 mm			
Ruido máx.	85 dBA.			
Peso	320 Kgs.			
Potencia Total	47 Kws.			
Tensión	400v 3NPE 50 Hz.			
Clase Protección	IPX5			
Potencias	Lavado	Aclarado	Secado	Arrastre
Resistencias	9 Kws.	27 Kws.	8 Kws	--
Bomba	1.5 Kws.	0.37 Kws.	--	--
Reductor	--	--	--	0.25 Kws



ARTICULOS BAJO PEDIDO CONSULTEN DISPONIBILIDAD O PLAZO DE ENTREGA

Lava utensillos

LVU / Lavautensillos de 80 y 130 lt.

	Cod	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
	F15 5546	LVU80	Lavautensillos 80 L.	764 x 960 x 1985	9.990
Bajo pedido	F15 5547	LVU130	Lavautensillos 130 L.	1360 x 930 x 1985	14.990



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3 programas diferentes, 120/240/360 segundos.
 Agua, detergente y energía económicos consumo.
 Sensor de seguridad de cubierta magnética.
 Resistencias de acero inoxidable.
 Cuerpo de acero inoxidable.
 Temperatura del agua de lavado 55-60°C
 Temperatura del agua de aclarado 80-85°C

	LVU-80	LVU-130
Capacidad del tanque	80 lt	130 lt
Consumo de agua	4,5 lt	7,5 lt
Capacidad	30 cestas/ hora	30 cestas/ hora
Capacidad bandeja 60x80 cm/hora	240 piezas	480 piezas
Capacidad 1/1 Gn-hora	60 bandejas	120 bandejas
Potencia del motor	1,5 kw 2800 rpm	1,5 kw 2800 rpm
Resistencia tanque	6 kw	6 kw
Resistencia calderín aclarado	18 kw	18 kw
Potencia total	30 kw / 380 V	40 kw / 380 V

Lava utensilios

Fabricado en acero inoxidable. Cuerpos y brazos de lavado en acero inoxidable



LV-OKI / Lava utensilios

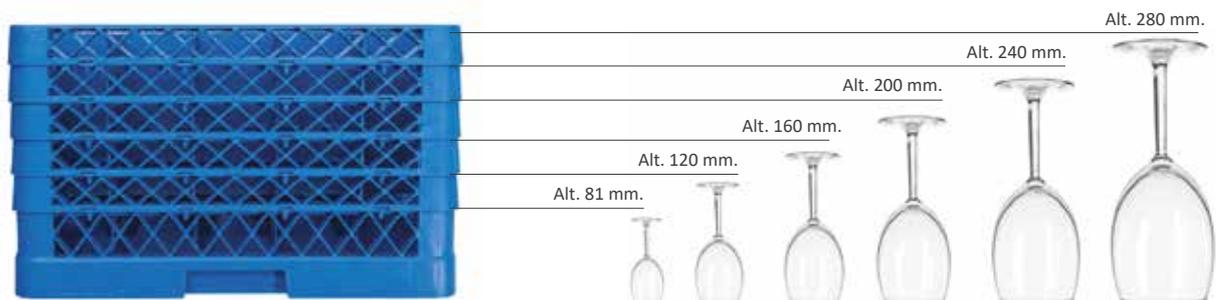
Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
F15 5548	LV-OKI	Lava utensilios	240 Kg	10.290

Tanque de lavado higiénico.
 Consumo de agua : 4.5 Ltrs./ciclo
 4.5 Ltrs. Aguas por ciclo
 30 cestas / Hora
 Patas ajustables
 Fácil puesta en marcha
 Componentes y cableado de acuerdo al standard internacional y seguridad requeridos.
 Nuestro lavautensilios está completamente sellado para termostato de control en lavado y aclarado para un lavado eficiente.
 Válvula de no retorno
 Temperatura de Lavado: 55 - 60 ° C - 55 Ltrs. - Bomba de lavado
 Temperatura de aclarado: 80 - 85 ° C - 17 Ltrs. - Bomba de aclarado
 Apertura carga: 80 cms.
 Potencias
 Resistencias
 3 programas de lavado: Ahorro de energía, Agua y Detergente
 Lavado Aclarado
 6 Kws. 14 Kws.
 Bomba 3.66 Kws. 0.37 Kws.
 garantizar proteccion IPX5
 Dosificado de abrillantador
 Conexión agua : 3/4 " - Conexión descarga: 1 1/4" (42 mm. diametro)
 Ruido máximo: 85 DbA
 Dimensiones: 780 x 950 x 2040 mm
 Peso: 240 Kgs.
 Potencia total : 18 Kws.
 Tensión: 400v 3 NPE 50 Hz.
 Proteccion: IPX5
 Desagüe: 0.26 Kws

ARTICULOS BAJO PEDIDO CONSULTEN DISPONIBILIDAD O PLAZO DE ENTREGA

Cestas lavavajillas

Completa Gama de Cestas lavavajillas, cumpliendo los estándares de calidad, medidas y condiciones de trabajo más exigentes, aptas para temperaturas de trabajo y detergentes/abrillantadores. CESTAS LAVADO 35x35/ CESTAS LAVADO 40x40/ CESTAS LAVADO 50x50 Cestillos Cubiertos / Soportes para platos / Cestas Base, Platos , Vasos-Copas. SUPLEMENTOS: Para determinados altos de copa se deben complementar las cestas de compartimentos con suplementos hasta alcanzar la medida correcta. Esto evitará roturas, manteniendo la higiene adecuada.



Cestas base
50x50



FI5 5550
Platos



FI5 5551
Cubiertos



FI5 5552
Vasos

Cestas
Copas
Vasos
50x50



FI5 5554
16 compartimentos



FI5 5555
25 compartimentos



FI5 5556
36 compartimentos



FI5 5559
Ø113mm. 16 compartimentos



FI5 5560
Ø90mm. 25 compartimentos



FI5 5561
Ø74mm. 36 compartimentos

Cestas
lavavasos



FI5 5565
35x35 / vasos



FI5 5566
40x40 / vasos - copas



FI5 5567
40x40 / platos

Suplementos



FI5 5563
Cesta base



FI5 5564
Cubiertos



FI5 5571
Cubiertos



FI5 5570
Platos



LV-CBP / Cesta para platos

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5550	LV-CBP	Para platos / Azul 500x500x100	20



LV-CBC / Cesta para cubiertos

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5551	LV-CBC	Para cubiertos / Azul 500x500x100	20



LV-CBV / Cesta para vasos / copas

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5552	LV-CBV	Para vasos/ copas / Azul 500x500x100	20



LV-C16V / Cesta para vasos / copas

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5554	LV-C16V	16 compartimentos 500x500x100	23



LV-C25V / Cesta para vasos / copas

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5555	LV-C25V	25 compartimentos 500x500x100	26



LV-C36V / Cesta para vasos / copas

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5556	LV-C36V	36 compartimentos 500x500x100	28



LV-SCV16 / Suplemento para cesta vasos/copas

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5559	LV-SCV16	16 compartimentos 500x500x40	12



LV-SCV25 / Suplemento para cesta vasos/copas

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5560	LV-SCV25	25 compartimentos 500x500x40	13



LV-SCV36/ Suplemento para cesta vasos/copas

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5561	LV-SCV36	36 compartimentos 500x500x40	14





LV-CLVV/ Cesta lavavasos gris

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5565	LV-CLVV	Cesta lavavasos gris 350x350x150	20



LV-CLVV/ Cesta lavavasos gris / copas

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5566	LV-CLVV4	Cesta lavavasos gris copas 400x400x150	25



LV-CLVV/ Cesta lavavasos gris / platos

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5567	LV-CLVV41	Cesta lavavasos gris platos 400x400x110	25



LV-CBP/ Suplemento cesta base

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5563	LV-CBP	Suplemento cesta base 500x500x40	11



LV-8CC/ Cestillo cubiertos 8 compartimentos

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5564	LV-8CC	Cesto para cubiertos 450x250x200	21



LV-SPLVV/ Soporte 12 platos / lavavasos

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5570	LV-SPLVV	Cesto para 12 platos 293x90x75	5



LV-CC/ Cestillo redondo para cubiertos

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5571	LV-CC	Cesto para cubiertos 100x128	4

gastroequip



12



FRIO COMERCIAL

Maquinaria para frío

Mesas refrigeradas
Mesas de congelados
Vitrinas ingredientes refrigeradas
Armarios refrigerados
Armarios de congelación

Armarios de mantenimiento de congelados
Armarios refrigerados con puertas de cristal
Abatidores
Congeladores
Cámara para detritus



Frío comercial

Presentamos nuestra nueva gama de frío comercial ,realizados en acero inoxidable y optimizados para dar el mejor rendimiento en su establecimiento. Estamos seguros sabrán encontrar en estas nuevas líneas aquellos productos que su negocio requiera. Gamas que incluyen mesas refrigeradas, de mantenimiento de congelados,mesas bajas refrigeradas, armarios de conservación y de congelación, cámaras frigoríficas y de congelación, cámaras de detritus, mesas específicas, etc.





Gama especialmente diseñada para cubrir las principales necesidades del sector de hostelería-restauración. Gama con eficiencia energética mejorada y ajustado coste. Opciones en refrigeración y congelación. Mesas refrigeradas, de mantenimiento de congelados, armarios, mesas pizza, mesas frías bajas, etc. Construcción en acero inoxidable, máxima capacidad, incremento mínimo de temperatura durante el desescarche automático. Estudiado sistema de circulación de aire que optimiza el rendimiento y garantiza temperaturas uniformes en el interior. Esquinas redondeadas para una higiene eficaz y fácil. Compresores de bajo consumo, evaporadores electrostáticamente pintados para evitar la corrosión. Ventiladores de alta eficiencia, gases refrigeración : R-134A/R-404A libres de CFC's. Panel de control digital con alarmas de Alta/Baja temperatura. Anchos burletes fácilmente extraíbles para su limpieza que garantizan un cierre muy efectivo. Excelente aislamiento 60 mm grosor, 40-42 Kgs./m3 obteniendo un consumo ajustado de energía. Protección eléctrica IPX-5

Mesas con cajones refrigeradas y de congelados

Mesas con cajones refrigerados y de mantenimiento de congelados. Monoblock ventilado a regular o baja temperatura. Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento. Peto trasero 100 mm. Largos de: 1314 mm / 1780 mm Fondos de : 600 mm (fondos 700 mm en páginas siguientes). Altura: 850 mm.



MESAS

Peto trasero

Fondo 600 mm.

Cajones

Cajones	Refrigeradas		Congelados	
	Código	Modelo	Código	Modelo
	F15 8710	F15 8711	F15 8714	F15 8715
	260-NMV.02	360-NMV.02	260-LMV.02	360-LMV.02
Dimensiones	1314 x 600	1780 x 600	1314 x 600	1780 x 600
Altura	850	850	850	850
Nº de cajones	4	6	4	6
Temperatura de trabajo	+1 / +16 °C	+1 / +16 °C	+ - 5 / -20 °C	+ - 5/ -20 °C
Capacidad	260 lts.	410 lts.	260 lts.	410 lts.
Tensión eléctrica	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz
Potencia	300 W.	350 W.	600 W.	700 W.
Volumen	1.21 m3	1.57 m3	1.21 m3	1.57 m3
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-404a	R-404a
Peso	129 Kgs.	163 Kgs.	129 Kgs.	163 Kgs.

NMV.02 Refrigeración / LMV.02 Congelación

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Cajones	Puertas	Precio
F15 8710	260 NMV.02	FOMRC 146 Mesa cajones refrigerada	1314 x 600	4	-	3.225
F15 8711	360 NMV.02	FOMRC 196 Mesa cajones refrigerada	1780 x 600	6	-	4.125
F15 8714	260 LMV.02	FOMCC 146 Mesa cajones congelados	1314 x 600	4	-	3.725
F15 8715	360 LMV.02	FOMCC 196 Mesa cajones congelados	1780 x 600	6	-	4.825

Mesas refrigeradas y de congelados

Mesas refrigeradas y de mantenimiento de congelados de 2 y 3 puertas. Monoblock ventilado a regular o baja temperatura. Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento. Peto trasero 100 mm. Largos de: 1314 mm / 1780 mm Fondos de: 600 mm (fondos 700 mm en páginas siguientes). Altura: 850 mm.



Mesas	Refrigeradas		Congelados	
Código	FI5 8700	FI5 8701	FI5 8704	FI5 8705
Modelo	260-NMV	360-NMV	260-LMV	360-LMV
Dimensiones	1314 x 600	1780 x 600	1314 x 600	1780 x 600
Altura	850	850	850	850
Nº de puertas	2	3	2	3
Parrillas por puertas	1	1	1	1
Temperatura de trabajo	+1 / +16 °C	+1 / +16 °C	+ - 5 / - 20 °C	+ - 5 / - 20 °C
Capacidad	260 lts.	410 lts.	260 lts.	410 lts.
Tensión eléctrica	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz
Potencia	300 W.	350 W.	600 W.	750 W.
Volumen	1.21 m3	1.57 m3	1.21 m3	1.57 m3
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-404a	R-404a
Peso	110 Kgs	135 Kgs	110 Kgs	135 Kgs.

NMV Refrigeración / LMV Congelación

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Cajones	Puertas	Precio
FI5 8700	260 NMV	FOMR 146 Mesa refrigerada	1314 x 600	-	2	2.425
FI5 8701	360 NMV	FOMR 196 Mesa refrigerada	1780 x 600	-	3	2.975
FI5 8704	260 LMV	FOMC 146 Mesa congelados	1314 x 600	-	2	2.725
FI5 8705	360 LMV	FOMC 196 Mesa congelados	1780 x 600	-	3	3.325

Mesas Gastronorm con cajones refrigeradas y de congelados

Mesas con cajones refrigerados y de mantenimiento de congelados. Monoblock Ventilado a regular o baja temperatura. Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento. Peto trasero 100 mm. Largos de: 1314 mm / 1780 mm. Fondos de: 700 mm (fondos 600 mm en páginas anteriores). Altura: 850 mm.



MESAS

Peto trasero

Fondo 700 mm.

Cajones

	Refrigeradas		Congelados	
Código	F15 8730	F15 8731	F15 8734	F15 8735
Modelo	270-NMV.02	370-NMV.02	270-LMV.02	370-LMV.02
Dimensiones	1314 x 700	1780 x 700	1314 x 700	1780 x 700
Altura	850	850	850	850
Nº de cajones	4	6	4	6
Temperatura de trabajo	+1 / +16 °C	+ 1 / + 16 °C	+ - 5 / - 20 °C	+ - 5 / - 20 °C
Capacidad	300 lts.	500 lts.	300 lts.	500 lts.
Tensión eléctrica	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz
Potencia	300 W.	350 W.	600 W.	700 W.
Volumen	1.32 m3	1.78 m3	1.32 m3	1.78 m3
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-404a	R-404a
Peso	139 Kgs	173 Kgs.	144 Kgs	178 Kgs.

NMV.02 Refrigeración / LMV.02 Congelación

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Cajones	Puertas	Precio
F15 8730	270 NMV.02	FOMRC 147 Mesa cajones refrigerada	1314 x 700	4	-	3.475
F15 8731	370 NMV.02	FOMRC 197 Mesa cajones refrigerada	1780 x 700	6	-	4.555
F15 8734	270 LMV.02	FOMCC 147 Mesa cajones congelados	1314 x 700	4	-	3.775
F15 8735	370 LMV.02	FOMCC 197 Mesa cajones congelados	1780 x 700	6	-	4.875

Mesas Gastronorm refrigeradas y de congelados

Mesas refrigeradas y de mantenimiento de congelados de 2 y 3 puertas. Monoblock Ventilado a regular o baja temperatura. Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento. Peto trasero 100 mm. Largos de: 1314 mm / 1780 mm. Fondos de: 700 mm (fondos 600 mm en páginas anteriores). Altura: 850 mm.



MESAS

Peto trasero

Fondo 700 mm.

Puertas

	Refrigeradas		Congelados	
Código	F15 8720	F15 8721	F15 8724	F15 8725
Modelo	270-NMV	370-NMV	270-LMV	370-LMV
Dimensiones	1314 x 700	1780 x 700	1314 x 700	1780 x 700
Altura	850	850	850	850
Nº de puertas	2	3	2	3
Parrillas por puerta	1	1	1	1
Temperatura de trabajo	+1 / +16 °C	+1 / +16 °C	+ - 5 / - 20 °C	+ - 5 / - 20 °C
Capacidad	300 lts.	500 lts.	300 lts.	500 lts.
Tensión eléctrica	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz
Potencia	300 W.	350 W.	600 W.	750 W.
Volumen	1.32 m3	1.78 m3	1.32 m3	1.78 m3
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-404a	R-404a
Peso	120 Kgs	145 Kgs.	125 Kgs.	150 Kgs.

NMV Refrigeración / LMV Congelación

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Cajones	Puertas	Precio
F15 8720	260 NMV	FOMR 147 Mesa GN refrigerada	1314 x 700	-	2	2.495
F15 8721	370 NMV	FOMR 197 Mesa GN refrigerada	1780 x 700	-	3	3.145
F15 8724	260 LMV	FOMC 147 Mesa GN congelados	1314 x 700	-	2	2.825
F15 8725	370 LMV	FOMC 197 Mesa GN congelados	1780 x 700	-	3	3.475

Vitrinas ingredientes refrigeradas

Vitrinas refrigeradas de sobremesa para su utilización en la preparación de alimentos. Tapa en vidrio acrílico (Plexiglas). 2 largos 1320 y 1780 mm. Capacidad de 5 y 8 bandejas GN 1/4 para sus ingredientes. Disponible para situar sobre nuestras mesas refrigeradas. Vitrinas altas para aprovechamiento del espacio de la mesa

Bajas



Altas



Mesas	Bajas		Altas	
Código	F15 8785	F15 8786	F15 8788	F15 8789
Modelo	PZC35.LO	PZC54.LO	PZC35.HO	PZC54.HO
Dimensiones	1320 x 340	1780 x 340	1320 x 340	1780 x 340
Altura	300	300	600	600
Nº de bandejas	5	8	5	8
Temperatura de trabajo	+ 2 / + 8 °C			
Tensión eléctrica	220 V / 50Hz			
Potencia	200 W.	200 W.	200 W.	200 W.
Volumen	0.16 m3	0.20 m3	0.16 m3	0.20 m3
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Peso	38 Kgs.	50 Kgs.	42 Kgs.	57 Kgs.

Bandejas gastronorm NO INCLUIDAS
Bandejas GN 1/4 altura máxima admisible 150

PZC LO Baja / PZC HO Alta

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 8785	PZC35.LO	FOVRB6 Vitrina preparación sobremesa refrigerada Baja 5 GN 1/4 150	1.175
F15 8786	PZC54.LO	FOVRB9 Vitrina preparación sobremesa refrigerada Baja 8 GN 1/4 150	1.345
F15 8788	PZC35.HO	FOVRB6 Vitrina preparación sobremesa refrigerada Alta 5 GN 1/4 150	1.225
F15 8789	PZC54.HO	FOVRB9 Vitrina preparación sobremesa refrigerada Alta 8 GN 1/4 150	1.395

Mesas refrigeradas

Mesas Bajas , altura 600, refrigeradas de 2, 3 y opcionalmente 4 puertas. Diseñadas para soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación o envasado de alimentos. Fabricadas en acero inoxidable , 50 mm aislamiento. Inyección poliuretano de densidad 40-42 Kgs./m3. Refrigeración estática. Dessecarcho automático. Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento. Sin peto trasero. Largos de: 1420 mm / 1880 mm. Fondo: 700 mm. Altura: 600 mm



MESAS

Altura 600 mm.

Fondo 700 mm.

Puertas

Refrigeradas

	FIS 8775	FIS 8776	FIS 8777 *
Código	27-NTV.01	37-NTS.01	47-NTS.01
Modelo	1420 x 700	1880 x 700	2400 x 700
Dimensiones	600	600	600
Altura	2	3	4
Nº de puertas	- 2 / + 8 °C	- 2 / + 8 °C	- 2 / + 8 °C
Temperatura de trabajo	170 lts.	265 lts.	365 lts.
Capacidad	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz
Tensión eléctrica	260 W.	300 W.	350 W.
Potencia	1 m3	1.35 m3	1.72 m3
Volumen	R-134a	R-134a	R-134a
Refrigerante	100 Kgs.	126 Kgs	146 Kgs.
Peso			Bajo pedido *

NTS / Mesa baja refrigerada

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Cajones	Puertas	Precio
FIS 8775	27 NTS.01	FOMRB 147 Mesa baja 600 mm refrigerada	1420 x 700	-	2	2.345
FIS 8776	37 NTS.01	FOMRB 197 Mesa baja 600 mm refrigerada	1880 x 700	-	3	2.745
FIS 8777	47 NTS.01	FOMRB 247 Mesa baja 600 mm refrigerada	2400 x 700	-	4	3.295

Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados Gastronorm

Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados de 1 y 2 puertas. Diseñados optimizando su espacio interior. Grupo monoblock de alta eficiencia. Gran area de evaporador electrostáticamente pintado para evitar corrosión. Fabricados en acero inoxidable, 80 mm aislamiento. Inyección poliuretano de densidad 40-42 Kgs./m3. Esquinas interiores redondeadas. Capacidad GN 2/1. Panel electrónico termostático y termómetro. Refrigeración ventilada con paro automático del ventilador en aperturas de puerta ahorrando energía. Desesecarcho automático. Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento. Burlite fácilmente desmontable para limpieza y sustitución. Puertas reversibles. Protección IPX5. Largos de: 690 mm / 1380 mm. Fondo: 840 mm. Altura: 2100 mm.



ARMARIO 1 Y 2 PUERTAS

	Refrigerados		Congelados	
Código	F15 8800	F15 8801	F15 8805	F15 8806
Modelo	06NMV.00	12NMV.00	06LMV.00	12LMV.00
Dimensiones	690 x 840	1380 x 840	690 x 840	1380 x 840
Altura	2100	2100	2100	2100
Nº de puertas	1	2	1	2
Temperatura de trabajo	+ 1 / + 16 °C	+ 1 / + 16 °C	- 5 / - 22 °C	- 5 / - 22 °C
Capacidad	600 lts.	1320 lts.	600 lts.	1320 lts.
Tensión eléctrica	220 V / 50Hz			
Potencia	340 W.	400 W.	730 W.	900 W.
Volumen	179 m3	3.27 m3	1.79 m3	3.27 m3
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-404a	R-404a
Peso	134 Kgs.	240 Kgs.	135 Kgs.	250 Kgs.

NMV.00 Refrigeración / LMV.00 Congelación

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Cajones	Puertas	Precio
F15 8800	06 NMV.00	FOARG 06 Armario refrigerado	690 x 840 x 2100	-	1	2.825
F15 8801	12 NMV.00	FOARG 12 Armario refrigerado	1380 x 840 x 2100	-	2	4.245
F15 8805	06 LMV.00	FOARGC 06 Armario congelados	690 x 840 x 2100	-	1	3.045
F15 8806	12 LMV.00	FOARGC 12 Armario congelados	1380 x 840 x 2100	-	2	4.975

Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados Gastronorm

Armarios refrigerados Puertas de cristal (completas y 1/2 puertas- 1 y 2 / 2 y 4 puertas.). Diseñados optimizando su espacio interior. Grupo monoblock de alta eficiencia. Gran area de evaporador electrostáticamente pintado para evitar corrosión. Fabricados en acero inoxidable , 80 mm aislamiento. Inyección poliuretano de densidad 40-42 Kgs./m3. Esquinas interiores redondeadas. Capacidad GN 2/1 Panel Electrónico termostático y termómetro. Refrigeración ventilada con paro automático del ventilador en aperturas de puerta ahorrando energía. Desesecarche automático. Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento. Burlete fácilmente desmontable para limpieza y sustitución. Puertas reversibles Protección IPX5. Largos de: 690mm / 1380 mm. Fondo: 840 mm. Altura: 2100 mm.



ARMARIO 1 Y 2 PUERTAS	Refrigerados		Congelados	
	Código	F15 8810	F15 8811	F15 8815
Modelo	06-NMV.10	12-NMV.10	06-LMV.10	12-LMV.10
Dimensiones	690 x 840	1380 x 840	690 x 840	1380 x 840
Altura	2100	2100	2100	2100
Nº de puertas	2	4	2	4
Temperatura de trabajo	+ 1 / + 16 °C	+ 1 / + 16 °C	- 5 / - 22 °C	- 5 / - 22 °C
Capacidad	600 lts.	1320 lts.	600 lts.	1320 lts.
Tensión eléctrica	220 V / 50Hz			
Potencia	340 W.	400 W.	730 W.	900 W.
Volumen	1.79 m3	3.27 m3	1.79 m3	3.27 m3
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-404a	R-404a
Peso	130 Kgs.	240 Kgs.	135 Kgs.	250 Kgs.
			Bajo pedido	Bajo pedido

NMV Refrigeración / LMV Congelación

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Puertas	Precio
F15 8810	06 NMV.10	FOARG 06-2 Armario refrigerado	690 x 840 x 2100	2	3.125
F15 8811	12 NMV.10	FOARG 12-4 Armario refrigerado	1380 x 840 x 2100	4	4.625
F15 8815	06 LMV.10	FOARGC 06-2 Armario congelados	690 x 840 x 2100	2	3.275
F15 8816	12 LMV.10	FOARGC 12-4 Armario congelados	1380 x 840 x 2100	4	5.495

Armarios refrigerados puertas de cristal

Gastronorm

Armarios refrigerados Puertas de cristal (completas y 1/2 puertas- 1 y 2 / 2 y 4 puertas.) Diseñados optimizando su espacio interior. Grupo monoblock de alta eficiencia. Gran area de evaporador electrostáticamente pintado para evitar corrosión. Fabricados en acero inoxidable , 80 mm aislamiento. Inyección poliuretano de densidad 40-42 Kgs./m3. Esquinas interiores redondeadas. Capacidad GN 2/1 Panel electrónico termostático y termómetro. Refrigeración ventilada con paro automático del ventilador en aperturas de puerta ahorrando energía. Desesecarche automático. Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento. Burlete fácilmente desmontable para limpieza y sustitución. Puertas reversibles. Protección IPX5. Largos de : 690 mm / 1380 mm. Fondo: 840 mm. Altura: 2100 mm



ARMARIO 1 / 2 / 4 PUERTAS	Puerta completa		1/ 2 Puertas	
	Código	F15 8820	F15 8821	F15 8825
Modelo	06NMV.01	12NMV.11	06LMV.01	12LMV.11
Dimensiones	690 x 840	1380 x 840	690 x 840	1380 x 840
Altura	2100	2100	2100	2100
Nº de puertas	1	2	2	4
Temperatura de trabajo	+1 / + 16 °C	+ 1 / + 16 °C	+ 1 / + 16 °C	+1 / + 16 °C
Capacidad	600 lts.	1320 lts.	600 lts.	1320 lts.
Tensión eléctrica	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz	220 V / 50Hz
Potencia	340 W.	400 W.	340 W.	400 W.
Volumen	1.79 m3	3.27 m3	1.79 m3	3.27 m3
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-404a	R-134a
Peso	130 Kgs.	240 Kgs.	135 Kgs.	250 Kgs.
			Bajo pedido	Bajo pedido

FOARGCR / Refrigeración

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Puertas	Precio
F15 8820	06NMV.01	FOARGCR06 Armario cristal refrigerado	690 x 840 x 2100	1	3.245
F15 8821	12NMV.11	FOARGCR12 Armario cristal refrigerado	1380 x 840 x 2100	2	4.795
F15 8825	06LMV.01	FOARGCR06-2 Armario cristal refrigerado	690 x 840 x 2100	2	3.495
F15 8826	12LMV.11	FOARGCR12-4 Armario cristal refrigerado	1380 x 840 x 2100	4	5.195

Mesas refrigeradas

- Sistema refrigeración Monoblock
- Temperatura de trabajo; 0/+5 °C en tropical temperatura ambiente 43°C
- Alimentación eléctrica 220-230V -1+N 50-60 Hz.
- Gas refrigerante R-290 "Libre de CFC".
- Densidad 40 kg/m³.
- Control digital de Temperatura y descongelación.
- Evaporación automática del agua durante la descongelación.
- Refrigeración ventilada
- Aislamiento de Poliuretano de 48 mm de espesor respetuoso con el ozono.
- Puertas con cierre automático a 45 grados.
- Evaporador de tubo de cobre con aletas de aluminio.
- Estante revestido ajustable de acero inoxidable y plástico.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Tensión: 220V - 50/Hz



Detalle Sistema Monoblock

Mesas refrigeradas fondo 600

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Capacidad	Potencia	Peso	Precio
F15 8751	FEMR156	Mesa refrigerada	1500 x 600 x 850	250 lt.	0.14 Kw.	106 Kgs	1.795
F15 8752	FEMR206	Mesa refrigerada	2000 x 600 x 850	400 lt.	0.16 Kw.	135 Kgs	2.095

- Sistema refrigeración Monoblock
- Temperatura de trabajo; 0/+5 °C en tropical temperatura ambiente 43°C
- Gas refrigerante R-290 "Libre de CFC".
- Control digital de Temperatura y descongelación.
- Evaporación automática del agua durante la descongelación.
- Refrigeración ventilada
- Aislamiento de Poliuretano de 48 mm de espesor respetuoso con el ozono.
- Densidad 40 kg/m³.
- Puertas con cierre automático a 45 grados.
- Evaporador de tubo de cobre con aletas de aluminio.
- Estante revestido ajustable de acero inoxidable y plástico.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Tensión: 220V -50/Hz



Detalle Sistema Monoblock

Mesas refrigeradas fondo 700

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Capacidad	Potencia	Peso	Precio
F15 8761	FEMR157	Mesa refrigerada	1500 x 700 x 850	300 lt.	0.14 Kw.	115 Kgs	1.995
F15 8762	FEMR207	Mesa refrigerada	2000 x 700 x 850	500 lt.	0.16 Kw.	142 Kgs	2.295

Armario refrigerado y de congelados con puerta de cristal



	Armario refrigerado	Armario congelados
Código	FI5 8950	FI5 8951
Modelo	FARC39	FAC36
Dimensiones	595 x 655	640 x 670
Altura	1830	1875
Nº de puertas	1	1
Temperatura de trabajo	+2°C / +10°C	-24°C / -18°C
Capacidad	382 lt.	382 lt.
Tensión eléctrica	220 V - 50/Hz	220 V - 50/Hz
Potencia	3.18 Kws/ día	5.98 Kws/ día
Clase climática	4	4
Descarcho	Automático	Automático
Refrigeración	Ventilada	Estática
Refrigerante	Natural (R290 A)	Natural (R290 A)
Luz interior LED	Sí	Sí
Estantes regulables	5	5
Cristal	Doble cristal	Triple cristal
Ruedas	2	2
Termostato	Analógico	Analógico
Peso	55 Kgs	70 Kgs

Armario refrigerado y de congelados con puerta de cristal

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Capacidad	Peso	Precio
FI5 8950	FARC38	Armario refrigerado / puerta cristal	595 x 655 x 1830	382 lt.	55 Kgs	875
FI5 8951	FACC38	Armario congelados / puerta cristal	640 x 670 x 1875	382 lt.	70 Kgs	1.865

Armario refrigerado con puertas

- Temperatura de trabajo; 0/+5 °C tropicalizado, temperatura ambiente 43°C
- Gas refrigerante R-290 "Libre de CFC".
- Densidad 40 kg/m³.
- Control digital de Temperatura y descongelación.
- Evaporación automática del agua durante la descongelación.
- Refrigeración con ventilador.
- Aislamiento Poliuretano de 48 mm de espesor respetuoso con el ozono.
- Puertas con cierre automático a 45 grados.
- Evaporador de tubo de cobre con aletas de aluminio.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Alimentación eléctrica 220-230V -1+N 50-60 Hz.

Modelo FEAR78
3 estantes interiores 2/1 Gn.



Modelo FEAR148
6 estantes interiores 2/1 Gn.



Detalle Sistema Monoblock



Detalle guías armario



Detalle luz armario

Armario refrigerado con puertas

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Capacidad	Potencia	Peso	Precio
F15 8875	FEAR78	Armario refrigerado 1 puerta	700 x 800 x 2050	700 lt.	0,14 Kw	135 Kgs	2.195
F15 8876	FEAR148	Armario refrigerado 2 puertas	1400 x 800 x 2050	1400 lt.	0,26 Kw	220 Kgs	2.995



13



HORNOS

Microondas / Convección / Pizzas / Carbon

- Cuatro familias de hornos especializadas para su negocio.
 - Hornos microondas profesionales 25, 30 y 35 litros de capacidad
 - Hornos de pizza eléctricos en distintos formatos y tamaños.
 - Convencionales de 4, 4+4, 5, 5+5 y 6 pizzas
 - Rotativos para 6 y 9 pizzas. Alta producción.
 - Hornos de Convección profesionales, pantalla táctil, lavado, etc.
 - Pastelería, Panadería, Gastronomía.
 - Otras capacidades en medidas 600x400, GN 2/1, GN 1/1
 - Opción de carros, Soportes, Fermentadoras, bandejas, etc.
 - Horno / Parrilla de Carbón
- Consúltennos sus necesidades.

Microondas

Familia de microondas de excelente relación calidad - precio. Fabricados en Europa y cumpliendo los más estrictos controles de eficacia. Diversas posibilidades adecuadas al uso y a las características del cliente. 5 modelos en catálogo y disponibilidad de otras opciones bajo consulta. Indiquennos si precisan de otras características para sus clientes. Microondas profesionales de 25, 30 y 35 Lts. de capacidad. Doble o simple magnetron. Manual o Digital , Robusta construcción. Posibilidad de Grill y también Convección - Grill - microondas. Importancia especial debe merecer el servicio post-venta con soluciones a los diversos problemas. Alta calidad, versatilidad, fiabilidad y precios competitivos para cubrir las demandas del sector.



Horno microondas profesional 25 Lts. con grill
Compartimento de cocción y exterior en aluminio
Capacidad: 25 Litros
8 Programas de cocción automáticos
Función de descongelación
Iluminación interior
Regulación potencia:
Microondas 5 Niveles
Combinado 2 Niveles
Grill 1 Nivel

HMG25E / Microondas grill

Cod.	Ref.	Descripción	Capacidad	Precio
F15 5285	HMG25E	Microondas	25 lts.	339
Medidas: interior 330 x 350 x 200 (h) / exterior 513 x 430 x 306 (h)				

Tensión nominal 230V~50Hz
Potencia de entrada nominal (Microondas): 1450W
Potencia de salida nominal (Microondas): 900W
Potencia grill rendimiento 1000 WATT
Volumen de la cámara de cocción: 25L
Frecuencia: 2450 MHz
Diámetro y dimensiones placa giratoria: 315 MM
Apertura puerta manilla
Dimensiones interiores: 330 x 350 x 200 (h) mm
Dimensiones exteriores: 513 x 430 x 306 (h) mm
Peso bruto: 17,5 Kg
Peso neto: 16 Kg
* Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.



3 Hornos en 1 = Microondas+Grill+Convección
Pantalla digital
INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE
3 opciones de cocción:
Microondas
Grill
Convección
Funciones:
Microondas+Grill
Microondas+Convección

HMGC25 / Microondas grill- convección

Cod.	Ref.	Descripción	Capacidad	Precio
F15 5286	HMGC25	Microondas	25 lts.	389
Medidas: interior 328 x 343 x 230 (h) / exterior 513 x 466 x 305 (h)				

Tensión nominal 230V~50Hz
Potencia de entrada nominal (Microondas): 1450W
Potencia de salida nominal (Microondas): 900W
Potencia de entrada (Grill): 1400W
Potencia de entrada nominal (convección): 2400W
Volumen de la cámara de cocción: 25L
Diámetro del plato giratorio: 315mm
Dimensiones interiores (LxPxH): 328x343x230 (h) mm
Dimensiones externas (LxPxH): 513x466x305mm
Peso neto: 17 kg
* Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso

Nueva familia de microondas con membraba Táctil Digital para el control. Microondas profesionales para facilitar su trabajo. Uno o dos magnetrones, capacidad de 25 o 34 Litros, de 1.000 a 1.800 W. Microondas potenciado, doble magnetrón, 1.800 W, 17 Litros de capacidad, 10 niveles de potencia.



HM25 / Horno microondas

Cod.	Ref.	Descripción	Capacidad	Precio
F15 5296	HM25	Horno Microondas	25 Lts.	380
Medidas: interior 327 x 346 x 200 (h) / exterior 511 x 432 x 311 (h)				

Microondas 25 Lts. Digital
 Interior Acero inoxidable
 Base fija no giratoria, Luz interior incandescente
 Potencia (W): 1500W - Salida de microondas (W): 1000 W
 5 niveles de potencia, 3 Etapas de cocción
 Tipo de control: Membrana Táctil
 Descongelación táctil por tiempo
 Tensión 220 V/50hZ.
 Opción de entrada de tiempo, máximo 60 minutos
 Medida interior 327x346x200 mm
 Dimensiones 511x432x311 mm.
 Peso: 14,7 kg.



HM34 / Horno microondas

Cod.	Ref.	Descripción	Capacidad	Precio
F15 5297	HM34	Horno Microondas	34 Lts.	1.150
Medidas: interior 360 x 409 x 225 (h) / exterior 574 x 528 x 368 (h)				

Microondas 34 Lts. Digital
 Tipo de control: Membrana Táctil
 Interior Acero inoxidable
 Base fija no giratoria, Luz interior incandescente
 Potencia: 2800 W - Salida de microondas: 1800 W (**Doble magnetron**)
 5 niveles de potencia, 3 Etapas de cocción
 Descongelación táctil por tiempo
 Tensión 220 V/50hZ.
 Opción de entrada de tiempo, máximo 60 minutos
 Medida interior 360x409x225 mm
 Dimensiones 574x528x368 mm.
 Peso: 32,2 kg



HM17 / Horno microondas

Cod.	Ref.	Descripción	Capacidad	Precio
F15 5298	HM17	Horno Microondas	17 Lts.	1.350
Medidas: interior 330 x 310 x 175 (h) / exterior 420 x 563 x 340 (h)				

Microondas 17 Lts. Digital
 Tipo de control: Membrana Táctil
 Interior Acero inoxidable
 Base fija no giratoria, Luz interior LED
 Potencia: 3000 W - Salida de microondas: 1800 W (**Doble magnetron**)
 Potencia: 10 niveles, Etapas de cocción: 3 fases
 Descongelación táctil por tiempo
 Tensión 220 V/50hZ.
 Opción de entrada de tiempo, máximo 60 minutos
 Medida interior 330x310x175 mm
 Dimensiones 420x563x340 mm.
 Peso: 30 kg

Hornos pizza 30 cm

Presentamos nuestra nueva familia de hornos profesionales para alta producción de pizzas. Modelos industriales para 4 y 4 + 4 pizzas de 30 cms. Modelos industriales para 6 y 6 + 6 pizzas de 30 cms. Modelos industriales para 4 y 4 + 4 pizzas de 34 cms. Modelos hornos rotativos, bajo pedido, para 6 pizzas de 30 cms. Para modelos a gas , consúltenos disponibilidad. Bases para hornos



HPE / Hornos pizza 4 / 4 + 4 pizzas

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	FIS 5737	HPE4	Horno Pizza 4 x 30 cms	1.250
	FIS 5745	HPE44	Horno Pizza 4+4 x 30 cms	1.990

Modelo	HPE4	HPE44
Potencia	5.7 Kw	11.4 KW
Tensión	3F. 380 V	3F. 380V
Dimensiones	890x810x435 mm.	890x810x760 mm.
Dimensiones cámara	620x620x174 mm. (x2)	620x620x174 mm. (x2)
Peso	67 Kgs.	115 Kgs.



HPBS4 / Base para horno pizza

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
	FIS 5741	HPBS4	Base soporte horno pizza HPE4 y HPE44	450

Medidas	890x730x850 mm.
Peso	21 Kgs

Hornos pizza eléctricos - Opción simple y doble. Regulación de temperatura superior e inferior. Superficie cocción de material refractario. Distribución homogénea del calor. Disponibles bases soporte, estante inferior. Capacidad para: 4-5 pizzas 30 cms. o 4-5 + 4-5 pizzas 30 cms.



HPE / Horno pizza 5 / 5 + 5 pizzas

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	FI5 5738	HPE5	Horno Pizza 5 x 30 cms	1.690
	FI5 5746	HPE55	Horno Pizza 5+5 x 30 cms	2.790

Modelo	HPE5	HPE55
Potencia	7.5 Kw	15.0 KW
Tensión	3F. 380V	3F. 380V
Dimensiones	1190x810x435 mm.	1190x810x760 mm.
Dimensiones cámara	920x620x174 mm. (x2)	920x620x174 mm. (x2)
Peso	102 Kgs.	170 Kgs.



HPBS5 / Base para horno pizza

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
	FI5 5742	HPBS5	Base soporte horno pizza HPE5 y HPE55	520

Medidas	1190x730x850 mm.
Peso	26 Kgs

Hornos pizza 34 cm

Hornos pizza eléctricos - Opción simple y doble. Indicador digital de temperatura interior. Temperatura máxima: 400° C. Regulación de temperatura superior e inferior. Distribución homogénea del calor. Termostato digital. Superficie cocción de material refractario.

Capacidad: 4 pizzas de Ø 340 mm. o 4 + 4 pizzas de Ø 340 mm



HPEM4 / Hornos pizza 4

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	FIS 5730	HPEM4	Horno Pizza 4 x 34 cms	2.250

Modelo	HPEM4
Potencia	7.5 Kw
Tensión	3F. 380 V
Dimensiones	1050x990x560 mm.
Dimensiones cámara	700x700x164 mm.(x2)
Peso	75 Kgs.



HPEM44 / Hornos pizza 4 + 4 pizzas

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	FIS 5732	HPEM44	Horno Pizza 4+4 x 34 cms	4.250

Modelo	HPEM44
Potencia	15.0 KW
Tensión	3F. 380V
Dimensiones	1050x990x930 mm.
Dimensiones cámara	700x700x164 mm.(x2)
Peso	150 Kgs.

Hornos rotativos pizza eléctricos y de gas

Modelo BAJO PEDIDO. Panel de control LCD con pantalla táctil de 4,3 pulgadas. Opción de carga de menú a través de memoria externa. 99 programas de cocción diferentes. Adjudicación de nombre del programa a través de la pantalla táctil. Accesibilidad a manual de usuario a través de pantalla táctil. Tiempo de cocción ajustable. Temperatura de cocción ajustable entre 0 ° C y 400 ° C. Termostato de seguridad para protección contra sobrecalentamiento (450 ° C). El sistema PID proporciona calefacción sensible (relé SSR). La bancada giratoria proporciona una cocción homogénea. Superficie cocción de material refractario. Depósito interior de acero inoxidable. Indicador digital de temperatura interior. Capacidad: 6 pizzas de Ø 300 mm. Producción 75 pizzas/hora.



HPRE6 / Horno pizza rotativo

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	FI5 5761	HPRE6	Horno rotativo 6 Pizzas de 30cm	10.590



Potencia	16.0 Kw
Tensión	3F. 380 V
Dimensiones	1200x1368x2000 mm.
Dimensiones cámara	1000x170(h) mm
Dimensiones puerta	500x140(h) mm
Peso	330 Kgs.



HPRG6 / Horno pizza rotativo

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Gas	FI5 5764	HPRG6	Horno rotativo 6 Pizzas de 30cm	12.190

Potencia	41.20 KW
Tensión	220V
Dimensiones	1482x1720x1835 mm.
Dimensiones cámara	1000x450(h) mm.
Peso	800 Kgs.

Modelo BAJO PEDIDO. Funcionamiento a gas, adaptable a Gas Natural o Propano. Panel de control LCD con pantalla táctil de 4,3 pulgadas. Temperatura de cocción ajustable entre 0 °C y 400 °C. Termostato de seguridad para protección contra sobrecalentamiento (450 °C). Control temperatura termostático. La bancada giratoria proporciona una cocción homogénea. Temperatura de cocción ajustable entre 0 °C y 400 °C. Superficie cocción de material refractario. Depósito interior de piedra. Capacidad : 6 pizzas de Ø300mm. Producción 75 pizzas/ hora.

Hornos de convección

Amplia gama de Hornos de convección y regeneradores. Presentamos una selección de los mismos, nos adaptamos a sus necesidades. Hornos Panadería, Gastronomía, Compactos, Digitales , con Lavado automático, etc. Opciones a gas, Campanas, condensadores de vapor, duchas, humidificadores, cambio de apertura puerta, tensión, etc. bajo pedido. Características detalladas en cada horno. Consultémoslos plazos de entrega.



Eléctrico

HCRX304 / Horno convección RX304

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5470	HCRX304	Horno conveccion RX304	860
F15 5477	HCHUM	Humidificador para RX	145
F15 5478	HCMA	Puerta apertura izquierda horno RX	25

Termostato seguridad
 Temporizador 0-60 minutos
 Modo continuo

Capacidad	4 430x340 / 4 GN 2/3
Dimensiones externas	590 x 675 x 540(h) mm.
Dimensiones cámara	450 x 340 x 345(h) mm.
Temperatura máxima	250°C
Dotación	4 Bandejas aluminio perforadas
Potencia eléctrica	3.100 W
Tensión	230v 50 Hz
Peso	35 Kgs.

Panadería / pastelería



Eléctrico

HCRXD604P / Horno convec. digital RXD604 PLUS

Cod	Ref.	Descripción	Precio
FI5 5475	HCRXD604P	Horno conveccion digital eléctrico RXD604 PLUS	2.670
FI5 5477	HCHUM	Humidificador para RX	145
FI5 5478	HCMA	Puerta apertura izquierda horno RX	25

Nueva pantalla digital 2,4"
 Alarma fin de ciclo - Humedad regulable 0-100%
 Fases de Cocción - Recetario - Micro puerta
 Precalentamiento automático - Conexión agua 3/4"
 Termostato de seguridad - Lámpara interior - Inversor de giro

Capacidad	4 600x400 / 4 GN 1/1
Dimensiones externas	820 x 800 x 560(h) mm.
Dimensiones cámara	680 x 470 x 365(h) mm.
Temperatura máxima	250°C
Dotación	4 parrillas
Potencia eléctrica	6.300 W
Tensión	400v 50/60 Hz Trif. 3F+N+T
Peso	55 Kgs.
Cambio a monofásico	67 €



Eléctrico

HCRX604P / Horno convección RX604 PLUS

Cod	Ref.	Descripción	Precio
FI5 5472	HCRX604P	Horno conveccion RX604 PLUS	2.070
FI5 5477	HCHUM	Humidificador para RX	145
FI5 5478	HCMA	Puerta apertura izquierda horno RX	25

Alarma fin de ciclo - Micro puerta - Termostato seguridad
 Inversor de giro - Lámpara interior
 Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo

Capacidad	4 600x400 / 4 GN 1/1
Dimensiones externas	820 x 800 x 560(h) mm.
Dimensiones cámara	680 x 470 x 365(h) mm.
Temperatura máxima	250°C
Dotación	4 parrillas
Potencia eléctrica	5,700 W
Tensión	400v 50/60 Hz Trif. 3F+N+T
Peso	52 Kgs.
Cambio a monofásico	60 €

Hornos de gastronomía

Les presentamos parte de nuestra línea de hornos de GASTRONOMIA en tres versiones para la misma capacidad. 6 bandejas GN 1/1. Línea STR / Línea STC / Línea STG. Con características comunes como pantalla táctil, lavado ó la capacidad de producción pero con claras diferencias que apreciará en las respectivas descripciones. Disponemos asimismo fuera de este catálogo de hornos de convección manuales, digitales, de más capacidad o en otros formatos. No dude en consultarnos.



Eléctrico

HCSTR106V1 / Horno convección STR 106 V1

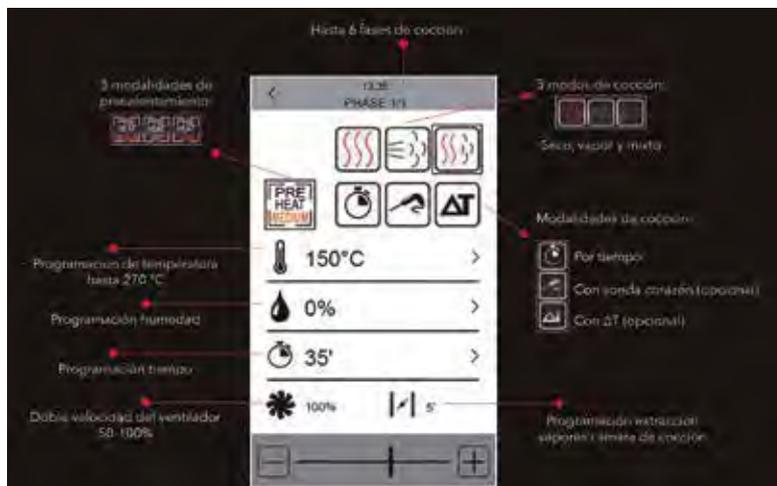
Cod	Ref.	Descripción	Precio
F15 5480	HCSTR106V1	Horno conveccion STR 106 V1	4.850
F15 5494	HCKIT	Kit instalación hornos STR/STC/STG/STB (V23)	280
F15 5483	HCD5	Detergente dual hornos STR - 5 kgs	30
F15 5484	HCD1	Detergente dual hornos STR - 10 kgs	50



**NUEVO SISTEMA DE LAVADO
DETERGENTE + ABRILLANTADOR (ACTIVE DUAL)**

Pantalla táctil de 7".
 Conexión USB para registro de datos sistema HACCP.
 Control digital de la humedad porcentual del 0 al 100%.
 Regulación con doble velocidad de las turbinas.
 Control digital con 3 modos de cocción, calor seco, vapor y mixto.
 Funciones de regeneración, fermentación y mantenimiento.
 Enfriamiento de cámara y enfriamiento del desagüe.
 Recetario personalizable con 99 programas.
 Hasta seis fases de cocción en cada programa.
 Sistema de Limpieza AUTO-CLEAN de serie
 Salida de vapor de la cámara controlada y programable.
 OPCIONAL : Sonda corazón , cambio apertura puerta
 Otros modelos : 10 bandejas GN 1/1 consulten.
 Panadería Eléctricos y a gas de 6 y 10 Bandejas 600x400

Capacidad	6 Bandejas GN 1/1
Dimensiones externas	720 x 724 x 715(h) mm.
Dimensiones cámara	395 x 590 x 480(h) mm.
Distancia entre bandejas	68 mm
Potencia eléctrica	9.200 W
Temperatura máxima	250°C
Peso	81 Kgs.
Tensión	Trifásico 3F+N+T 400v 50/60 Hz
Sistema autolimpieza	De serie, sistema detergente dual
Kit sonda extraíble	240,00 €
Cambio apertura puerta	420,00 €



Posición bandeja longitudinal



SERIE STC - Compact - Solo Eléctricos



Sistema con panel de control digital táctil V7.
 Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
 Inversor de giro - Alarma fin de ciclo - Micro de puerta
 Lámpara interior LED - Conexión de agua ¾.
 Vidrio abatible para fácil limpieza.
 Clima Control-Humedad regulable porcentual %
 Velocidad regulable porcentual %
 Steam Control – Tiro programable
 3 Modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
 Sonda Corazón, sonda vacío y sonda multipunto.
 Control de la cocción mediante tiempo,
 sonda al corazón o Delta T
 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
 Multicook / All on time
 Regeneración / Mantenimiento
 Recetario con fotografías personalizable.
 Lavado automático - 3 niveles
 Disponible Soportes - Campana - Condensador de vapores
 Opciones en:
 4 bandejas GN 2/3
 4 bandejas GN 1/1
 6 bandejas GN 1/1
 10 bandejas GN 1/1
 Opciones en COMPACT SERIE W
 Colocación de bandeja transversal, fondo pasa a sólo 620 mm.
 Consulten sus necesidades a nuestro equipo comercial

Posición bandeja longitudinal



Eléctrico

HCSTC611V7 / Horno COMPACT.STC 611 V7

Cod	Ref.	Descripción	Precio
F15 5485	HCSTC611V7	Horno conveccion STC 611 V7	6.300
F15 5494	HCKIT	Kit instalación hornos STR/STC/STG/STB (V23)	280
F15 5495	HCD5	Detergente horno 5 Kg	35
F15 5496	HCD1	Detergente horno 10 Kg	57
F15 5497	HCA5	Abrillantador horno 5 Kg	30
F15 5498	HCA1	Abrillantador horno 10 Kg	49

Capacidad	6 Bandejas GN 1/1 40 11 Bandejas GN 1/1 20 4 Bandejas GN 1/1 65
Dimensiones Externas	530 x 795 x 665(h) mm.
Dimensiones cámara	385 x 560 x 385(h) mm.
Potencia Eléctrica	7.200 W - No existen modelos a gas
Temperatura Máxima	270°C
Peso	65 Kgs.
Tensión	Trifásico 3F+N+T 400v 50/60 Hz
Lavado automático	De serie, dosificadores detergente y abrillantador prog.
Kit sonda extraíble	De serie
Cambio apertura puerta	420,00 €
Módulo conexión wifi	270.00 €
Opciones	Modelos W bandeja transversal (Menor fondo: 600-620 mm) Modelos pantalla Digital 2,4" con lavado opcional Campana, condensador de vapores, kit carbón activo, soportes



Hornos de gastronomía



Eléctrico

HCSTG71V7/ Horno convección GASTRO STG 71 V7

Cod	Ref.	Descripción	Precio
FI5 5490	HCSTG71V7	Horno conveccion STG 71 V7	6.940
FI5 5494	HCKIT	Kit instalación hornos STR/STC/STG/STB (V23)	280
FI5 5495	HCD5	Detergente horno 5 Kg	35
FI5 5496	HCD1	Detergente horno 10 Kg	57
FI5 5497	HCA5	Abrillantador horno 5 Kg	30
FI5 5498	HCA1	Abrillantador horno 10 Kg	49



Sistema con panel de control digital.
 Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
 Inversor de giro - Alarma fin de ciclo - Micro de puerta
 Lámpara interior LED - Conexión de agua ¾.
 Vidrio abatible para fácil limpieza.
 Clima Control-Humedad regulable porcentual %
 Velocidad regulable porcentual %
 Steam Control – Tiro programable
 3 Modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
 Sonda Corazón, sonda vacío y sonda multipunto.
 Control de la cocción mediante tiempo, sonda al corazón o Delta T
 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
 Multicook / All on time
 Regeneración / Mantenimiento
 Recetario con fotografías personalizable.
 Lavado automático - 3 niveles

Opciones en ELÉCTRICO o a GAS

Manual o pantalla digital táctil 7"

Capacidad:

7 Bandejas GN 1/1 11 Bandejas GN 1/1

7 Bandejas GN 2/1 11 Bandejas GN 2/1

20 Bandejas GN 1/1 20 Bandejas GN 2/1

Disponibles:

Campana, condensador de vapores, kit carbón activo, soportes, Carros, bandejas.

Consulten sus necesidades a nuestro equipo comercial



Capacidad	7 Bandejas GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.
Dimensiones Externas	790 x 790 x 825(h) mm.
Dimensiones cámara	620 x 405 x 545(h) mm.
Potencia Eléctrica	10.200 W
Temperatura Máxima	270°C
Peso	78 Kgs.
Tensión	Trifásico 3F+N+T 400v 50/60 Hz
Lavado automático prog.	De serie, dosificadores detergente y abrillantador
Kit sonda extraíble	De serie
Cambio apertura puerta	420,00 €

Hasta 6 fases de cocción

3 modalidades de precalentamiento:

3 modos de ciclo de cocción:

Modalidades de cocción

Programación de temperatura hasta 270 °C

Programación humedad

Programación tiempo

Velocidad del ventilador 10-100%

Programación extracción vapores cámara de cocción

Posición bandeja transversal

Hornos carbón

Horno y Parrilla de carbón / leña en un solo elemento de alto rendimiento. Sus preparados adquirirán el sabor característico de la cocción y el ahumado del carbón, con el auténtico sabor a parrilla – horno. Sustituido por otros elementos en las cocinas, se detecta la tendencia de muchos Chef a la clara vuelta a los orígenes. Permite cocinar asados, parrilla, carnes, pescados, verduras, legumbres, barbacoa... queda a la elección del cocinero usar carbón o leña, variará su aroma y resultado. Buen sellado en las carnes, mejor aroma, sabor más intenso. Ahorro en carbón al estar cerrado en relación a otras barbacoas y mejor ergonomía en el trabajo, aislando del calor a los cocineros. Alta producción ideal para restaurantes de mucho volumen de trabajo. Dispone de 2 reguladores de tiro que le permitirán ajustar a la necesidad puntual del momento la producción.



OCHC / Horno carbón Black

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5451	OCHC	Horno carbón / base con puertas	7.049

Producción	20 Kg. Carne/ hora
Medidas parrilla	530 x 570 mm.
Dimensiones	712 x 697 x 1,104 (h) + base puertas

Campana incluida en el precio.

Precio incluye Top, Grill y base con puertas.





gastroequip

14



OTROS COCINA

Maquinaria para cocina

Cocinas inducción
Cocinas pavimento
Cocina 3 fuegos con horno
Envasadoras
Grill
Planchas eléctricas y gas
Tostadores de pan

Freidoras
Salamandra
Exprimidores
Mezcladores / batidores
Trituradores
Brazos trituradores
Esterilizadores

Cocinas



OCI80 / Cocina inducción analógica con mando SM-A80

	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Tensión	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5056	OCI80	Analógico	330 x 390 x 100	3.8 Kws.	220 V/ 50Hz	4,3 Kg	210

Cocina de inducción comercial
 Mando de control analógico
 Voltaje: 220V-240V, 50 / 60Hz
 Potencia: 3500w
 Control con pantalla LED
 Temporizador de 4 horas
 Estructura superior, acero inoxidable, inferior aluminio



OCI82 / Cocina inducción digital SM-A82

	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Tensión	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5057	OCI82	Digital	330 x 390 x 100	3.8 Kws.	220 V/ 50Hz	4,3 Kg	210

Cocina de inducción comercial
 Mando de control digital
 Voltaje: 220V-240V, 50 / 60Hz
 Potencia : 3500w
 Control con pantalla LED
 Temporizador de 4 horas
 Estructura superior, acero inoxidable, inferior aluminio



OCGCP / Cocina pavimento gas

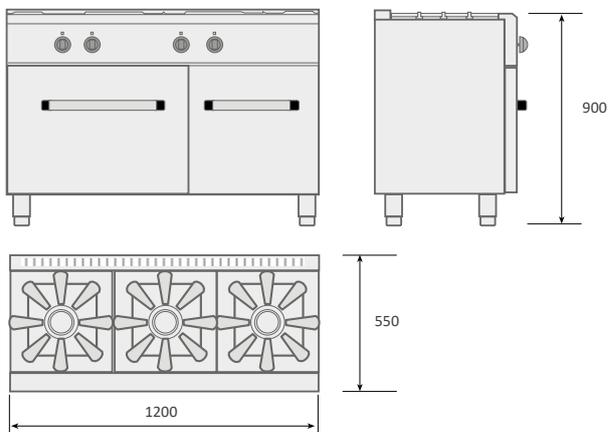
	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Peso	Precio
Gas	F15 6014	OCGCP6E	Quemador doble 60 EMP	600x800x500(h)	27.24 Kw.	60 Kg	890

Funcionamiento a GLP o Gas Natural.
 Válvulas de seguridad magnéticas.
 Parrilla de hierro fundido muy resistente.
 Higiénico y fácil de limpiar.
 Cuerpo de acero inoxidable.

Parrillas de hierro fundido. 3 Quemadores 5 Kws c/uno. Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304 Horno en acero inoxidable GN 1/1. Válvula termostática. Potencia: 5 Kws. Armario neutro con puerta. Patas regulables

C3 FHGN11 / Cocina 3 Fuegos con horno

	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Peso	Precio
Gas	F15 5401	C3 FHGN11	Horno GN -1/1	1200 x 550 x 900	3x5 Kws + 5 Kws	100 Kgs	2.290



Planchas eléctricas

Dos opciones para adaptarnos a sus necesidades, ver medidas.
Cajón recoge grasas, fácil limpieza
Con cajón de recogida.



OPEG 818 / Plancha con placa de acero tratado 8mm.

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Tensión	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5070	OPEG 818	550 x 460 x 245	3 Kws	220 V/ 50 Hz	18 Kg	180



OPEG 500 / Plancha con placa de acero tratado 8mm.

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Tensión	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5072	OPEG 500	550 x 485 x 225	3 Kws	220 V/ 50 Hz	18 Kg	240



Planchas gas

5 Modelos para cubrir todas las expectativas de producción. Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas. Placa monobloc de acero laminado pulido de 6 mm de espesor con peto de 36mm. Facilidad de limpieza y mantenimiento. Recoge grasas frontal de fácil extracción. Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad. Mandos máximo/mínimo con piezo eléctrico de encendido. Panel frontal extraíble para facilitar las labores de mantenimiento. Patas regulables en altura. Facilidad de cambio de inyector. Preparada a gas butano toma izquierda. Incluye inyectores para gas natural. Opcionalmente : acero rectificado 10 mm, cromo duro, con fogón. Consúltenos sus necesidades.



OPGP40 / Plancha gas 400

	Cod.	Ref.	Descripción	Mando	Quemadores	Medidas	Potencia	Peso	Precio
Gas	F15 5260	OPGP40	Plancha 400	1	1	410 x 472 x 215	3.2 Kws	14.5 Kg	350



OPGP60 / Plancha gas 600

	Cod.	Ref.	Descripción	Mando	Quemadores	Medidas	Potencia	Peso	Precio
Gas	F15 5261	OPGP60	Plancha 600	2	2	610 x 472 x 215	6.4 Kws	20 Kg	450



OPGP80 / Plancha gas 800

	Cod.	Ref.	Descripción	Mando	Quemadores	Medidas	Potencia	Peso	Precio
Gas	F15 5262	OPGP80	Plancha 800	2	3	810 x 472 x 215	8.9 Kws	27 Kg	590



OPGP100 / Planchas gas 1000

	Cod.	Ref.	Descripción	Mando	Quemadores	Medidas	Potencia	Peso	Precio
Gas	F15 5263	OPGP100	Plancha 1000	3	3	1010 x 472 x 215	9.6 Kws	33 Kg	660
	F15 5264	OPGP120	Plancha 1200	3	4	1210 x 472 x 215	12.1 Kws	39 Kg	830

Freidoras eléctricas



EFTL / Freidoras 6/8 litros / simples y dobles

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Tensión	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5060 EF81TL	Freidora simple Capacidad: 6 Lts.	280 x 416 x 310	2.5 Kws.	220 V/ 50Hz	3.8 Kg	90
	F15 5061 EF82TL	Freidora doble Capacidad: 6 + 6 Lts.	550 x 416 x 310	2.5 + 2.5 Kws	220 V/ 50Hz	6.5 Kg	140



Capacidad: 6 litros y 6+6 litros
Cuba Gastronorm
Cabezal desmontable
Temporizador y termostato de trabajo



EF100 / Freidoras 8/8+8 litros / simples y dobles

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Tensión	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5064 EF101SL	Freidora simple Capacidad: 8 Lts.	290 x 440 x 285	3 Kws	220 V/ 50Hz	4.7 Kg	140
	F15 5065 EF102SL	Freidora doble Capacidad: 8 + 8 Lts.	590 x 440 x 285	3 + 3 Kws	220 V/ 50Hz	9 Kg	270



Capacidad: 8 litros y 8+8 litros
Cuba gastronorm
Cabezal elevable con sujeción en la parte superior
Interruptor de corte al elevar el cabezal
Termostato de temperatura



Freidoras eléctricas con grifo

Capacidad: 8 litros y 8+8 litros y modelo simple de 10 litros
Cuba soldada, curvas redondeadas para mejor higiene
Cabezal elevable con sujeción en la parte superior
Interruptor de corte al elevar el cabezal
Termostato de temperatura
Grifo de vaciado



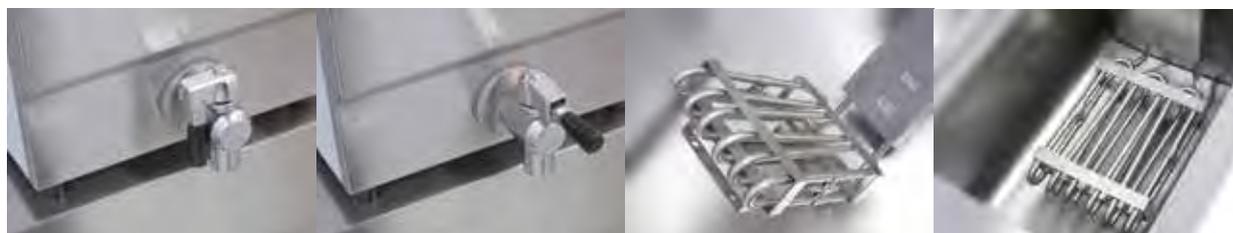
EF / Freidoras 8 litros / simple y doble / con grifo

	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Tensión	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5068	EF101V	Freidora simple Capacidad: 8 Lts.	280 x 470 x 335	3 Kws.	220 V/ 50Hz	7.7 Kg	195
Eléctrico	F15 5069	EF102V	Freidora doble Capacidad: 8 + 8 Lts.	540 x 470 x 335	3 + 3 Kws	220 V/ 50Hz	14 Kg	385



EF / Freidoras 10 litros simple con grifo

	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Tensión	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5058	EF131V	Freidora simple Capacidad: 10 Lts.	310 x 520 x 345	3,8 Kws.	220 V/ 50Hz	8 Kg	240



Barbacoa piedra lávica con parrilla elevable

Fabricación en acero inoxidable. Parrilla acanalada de acero pavonado. Quemadores tubulares de acero inoxidable gran capacidad específicos para barbacoas. Termopar de seguridad. Robusta parrilla interior porta lava volcánica, extraíble y diseñada para soportar altas temperaturas sin alterarse o desoldarse. Recoge grasas pintado extraíble para su limpieza. Mandos de bakelita de gran calidad máximo/mínimo. Patas regulables en altura. Se suministra para Gas Butano, incluye inyectores para gas natural. Incluyen lava volcánica adecuada a la barbacoa. Peto antisapicadoras opcional, no incluido en el precio. Parrilla pescado, no incluida en el precio. Otras opciones consúltenos: Parrilla en acero inoxidable / Parrilla para pescado / Parrilla vasco, inclinación regulable



OBG35 / Barbacoa gas 35 piedra lávica

Cod	Ref.	Descripción	Medidas	Válvulas	Quemadores	Potencia	Precio
Gas	FI5 5275	OBG35 Barbacoa	370 x 600 x 260	1	2	6.3 Kws.	790
		Parrilla	280 x 500 / 3 alturas				
Incluye 3 Kgs piedra lávica							



OBG60 / Barbacoa gas 60 piedra lávica

Cod	Ref.	Descripción	Medidas	Válvulas	Quemadores	Potencia	Precio
Gas	FI5 5276	OBG60 Barbacoa	600 x 600 x 260	2	4	12.6 Kws.	1.160
		Parrilla	530 x 500 / 3 alturas				
Incluye 6 Kgs piedra lávica							



OBG90 / Barbacoa gas 90 piedra lávica

Cod	Ref.	Descripción	Medidas	Válvulas	Quemadores	Potencia	Precio
Gas	FI5 5277	OBG90 Barbacoa	900 x 600 x 260	3	6	18.9 Kws.	1.550
		Parrilla	830 x 500 / 3 alturas				
Incluye 9 Kgs piedra lávica							



OBG120 / Barbacoa gas 120 piedra lávica

Cod	Ref.	Descripción	Medidas	Válvulas	Quemadores	Potencia	Precio
Gas	FI5 5278	OBG120 Barbacoa	1250 x 600 x 360	4	8	25.2 Kws.	1.970
		Parrilla	1200 x 500 / 3 alturas				
Incluye 12 Kgs piedra lávica							

Accesorios

Cod	Ref.	Descripción	Precio
	FI5 5272	OBP35 Peto barbacoa piedra lávica 35	120
	FI5 5273	OBP60 Peto barbacoa piedra lávica 60	140
	FI5 5274	OBP90 Peto barbacoa piedra lávica 90	150
	FI5 5281	OBPP35 Parrilla para pescado 35	80
	FI5 5282	OBPP60 Parrilla para pescado 60	140
	FI5 5283	OBPP90 Parrilla para pescado 90	170
	FI5 5284	OLV3 Lava volcánica 3 Kgs	50



Barbacoa carbón regulable

Cuerpo de acero inoxidable. Cable de acero inoxidable resistentes al calor. Cajón de cenizas. Armario para almacenamiento de carbón. Tiro de aire.



OBC94 / Barbacoa carbón regulable 940

	Cod	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
Carbón	FI5 5455	OBC94	Barbacoa Carbón Regulable 940	940x800x900/1685mm	2.690

Dimensiones parrilla	660 x 530 mm
Rejilla superior	680 x 220 mm
Peso	160 Kgs.



OBC134 / Barbacoa carbón regulable 1340

	Cod	Ref.	Descripción	Medidas	Precio
Carbón	FI5 5456	OBC134	Barbacoa Carbón Regulable 1340	1340x800x900/1685mm	3.990

Dimensiones parrilla	1060 x 530 mm
Rejilla superior	1080 x 220 mm
Peso	226 Kgs.

Bañomaría eléctrica

Fabricado en acero inoxidable. Medidas Gastronorm totales 1/1 y 2/1. Se suministran con bandejas GN indicadas Altura 100 mm. Se indica en cada modelo la dotación incluida. Acepta cualquier combinación GN adicionalmente, altura máxima 150 mm. Vea nuestra gama de bandejas GASTRONORM que incluye separadores.



OBM2 / Bañomaría 2 bandejas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Tensión	Precio
Eléctrico	F15 5025	OBM2	590 x 385 x 280	1 Kws	220V/ 50Hz	220
			Dotación 2x GN1/2 - 100			



OBM3 / Bañomaría 3 bandejas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Tensión	Precio
Eléctrico	F15 5026	OBM3	590 x 385 x 280	1.2 Kws	220V/ 50Hz	230
			Dotación 3x GN1/3- 100			



ONM4 / Bañomaría 4 bandejas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Tensión	Precio
Eléctrico	F15 5027	ONM4	705 x 590 x 280	1.5 Kws	220V/ 50Hz	350
			Dotación 4x GN1/2- 100			

Salamandra

Acero inoxidable AISI 304 Cr-Ni. Bandeja superior ajustable para optimizar el gratinado. Excelente robustez. Tensión 400 V. Potencia 3,2 Kws.



ESAL60 / Salamandra

	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Tensión	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5320	ESAL60	Salamandra	600 x 580 x 580	3.2 Kws.	400 V	52 Kg	1.190

Grill

Con base y tapas ranuradas



OECG811 / Grill con base y tapa ranurada

	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Tensión	Peso	Precio
Eléctrico	F15 4990	OECG811	1 tapa	305 x 360 x 285	1.8 Kws	220-240V	12.5 Kg	230
			Cocción: 1					



OECG811E / Grill con base y tapa ranurada

	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Tensión	Peso	Precio
Eléctrico	F15 4991	OECG811E	1 tapa	430 x 360 x 210	2.2 Kws	220-240V	17.5 Kg	290
			Cocción: 1					



OECG813E / Grill con base y tapa ranurada

	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Tensión	Peso	Precio
Eléctrico	F15 4992	OECG813E	2 tapas	565 x 365 x 210	2.2+2.2 Kws	220-240V	25 Kg	440
			Cocción: 2					



Envasadoras de vacío externas



ETS-320 / Termoselladora manual barra

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Barra	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5605	ETS-320 Termoselladora barra	450 x 80 x 260	320 mm	2.5 kg	190
Tensión: 230V - 50/ 60Hz						



OEES / Envasadora eléctrica 24 lts/ min

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Peso	Precio	
Eléctrico	F15 5606	OEES Envasadora 24 lts./min	93x94x190(h)	Tapas con válvula	1,5 Kg	160
Tensión: 220V						

Envasadoras vacío para aplicación profesional en cocinas industriales

Diseñada específicamente para nuestras tapas y bandejas Tritan, consulte nuestra familia bandejas.

TABLA COMPARATIVA DE ALMACENAJE DE ALIMENTOS

Tipo de alimento	Conservación en frío	Vacío en frío
Alimentos cocinados	2 días	10 días
Carnes en fresco	2-3 días	> 6 días
Carnes cocinadas	4- 5 días	8- 10 días
Pescado Fresco	2- 3 días	4 - 5 días
Fiambres, Salami ahum.	7 días	15- 18 días
Quesos curados	10- 12 días	25- 35 días
Quesos blandos	5- 7 días	13- 15 días
Verduras crudas	5 días	18- 20 días
Hojas ensalada enjuag.	3 días	5- 8 días
Fruta fresca	8- 10 días	8- 20 días
Pan	3- 4 días	7- 8 días
Postres	5 días	15- 20 días



EEE-300 / Envasadora de vacío externa

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Barra	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5600	EEE-300 Envasadora 1 barra	380 x 180 x 80	300 mm	5 kg	180
Tensión: 230V - 50/ 60Hz						
				Bomba de vacío	10 l.	
				Potencia bomba	0,08 Kw	
				Barra sellado	300 mm	

Envasadoras de vacío externas y termoselladora

Nueva gama. Excelente relación calidad-precio. Termoselladora manual aptas para sellar diferentes grosores de bolsa. Envasadoras con un alto rendimiento. Modelos externos y de cúpula. Opciones con barras de soldar de: 260 mm , 300 , 350 , 400 mm. (Doble barra) y 500 mm. Potencias de 10 y 20 m3/hora. (externas 10 y 20 l./min.) Rápida función de vacío.



OEEESV / Envasadora eléctrica SV 22 lts / min

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	F15 5608	OEEESV Envasadora SV 22 22 lts./min	210

Envasadora sobremesa eléctrica semi-profesional
Tubo accesorio incluido para vacío de nuestras bandejas
Cuchilla de corte de lámina incorporada
Doble bomba , 800 mbar presión vacío
Dotación bolsas y rollo
El proceso de vacío rápido y eficiente.

Bomba de vacío	22 lts./min
Tensión	220V
Longitud barra soldar	280 mm
Medidas	385 x 235 x 93(h)
Peso	3,7 Kgs.



EEE-350 / Envasadora de vacío externa

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Barra	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5603	EEE-350 Envasadora 1 barra Tensión: 230V - 50/ 60Hz	370 x 260 x 130	350 mm	10 kg	410

Bomba de vacío	20 l.
Potencia bomba	0,15 Kw
Barra sellado	350 mm

OEEPR / Envasadora eléctrica profesional 30 lts / min

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	F15 5609	OEEPR Envasadora eléctrica profesional 30 lts./min	650



Envasadora sobremesa eléctrica profesional
Tubo accesorio incluido para vacío de nuestras bandejas
Doble bomba , 900 mbar presión vacío
Dotación bolsas y rollo
Funcionamiento automático de vacío
Apertura automática al finalizar el ciclo

Bomba de vacío	30 lts./min
Tensión	400V
Longitud barra soldar	360 mm
Medidas	510 x 288 x 137(h)
Peso	8,9 Kgs.

Envasadoras de vacío

1 programa electrónico de trabajo. Tiempo de vacío y de sellado ajustable con panel digital. Barras de soldar desde 250 mm a 400 mm. Bombas de vacío desde 5 a 12 m3. Tensión 230V/ 50 Hz. Para otras opciones , consúltenos.



EEV-TYPE 25 / Envasadora de vacío

Eléctrico	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
	F15 5630	EEV-TYPE 25	Envasadora Type 250mm	1.670
			Modelo F155630	
			Bomba de vacío 6/ 7.2 m3	
			Dimensiones cámara 260 x 300 x 120	
			Dimensiones totales 320 x 500 x 375	
			Peso 30 kgs.	



EEV -MIX 30 / Envasadora de vacío

Eléctrico	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
	F15 5631	EEV-MIX 30	Envasadora Mix 300mm	1.970
			Modelo F155631	
			Bomba de vacío 6/ 7.2 m3	
			Dimensiones cámara 310 x 350 x 120	
			Dimensiones totales 370 x 530 x 250	
			Peso 35 kgs.	



EEV -FLEX 35 / Envasadora de vacío

Eléctrico	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
	F15 5632	EEV-FLEX 35	Envasadora Mix 350mm	2.170
			Modelo F155632	
			Bomba de vacío 8/ 9.6 m3	
			Dimensiones cámara 360 x 400 x 180	
			Dimensiones totales 430 x 530 x 370	
			Peso 40 kgs.	

EEV-PACK 40 / Envasadora de vacío

Eléctrico	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
	F15 5633	EEV-PACK 40	Envasadora Mix 400mm	2.370
			Modelo F155633	
			Bomba de vacío 12/ 14.4 m3	
			Dimensiones cámara 410 x 450 x 200	
			Dimensiones totales 470 x 550 x 400	
			Peso 45 kgs.	

Envasadoras de cúpula. Panel digital de intuitiva utilización. Medidor de vacío analógico. Tiempo de vacío regulable de 0 a 99 segundos. Tiempo de sellado regulable de 0 a 3,5 segundos. Tres niveles de temperatura de sellado. Acepta también aluminio. Tiempo de enfriamiento de la soldadura regulable, por defecto 2 segundos. Para el aluminio sería conveniente regularlo en 15 segundos para evitar arrugas. Otras opciones barras de 600-750 mm. Bombas vacío 40 - 63 m³/h. Consúltennos sus necesidades.



Eléctrico

EEV-260 / Envasadora de vacío

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5620	EEV-260	Envasadora sobremesa una barra 260mm	1.140
		Bomba de vacío	10m ³ /h
		Potencia bomba	0,37 kw
		Barra sellado	260 mm.
		Altura cámara	105 mm.
		Vacío final	1,0 mbar
		Medidas mm.	505x350x380
		Tensión	230V 50/ 60Hz
		Peso	37 kgs.



Eléctrico

EEV-400/500 / Envasadora de vacío

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5623	EEV-400	Env. sobremesa doble barra paralela 400mm.	1.610
F15 5625	EEV-500	Env. sobremesa doble barra paralela 500mm.	2.030
		Mod.	EEV-400 EEV-500
		Bomba de vacío	20 m ³ /h 20 m ³ /h
		Potencia bomba	0,90Kw. 0,90Kw.
		Barra sellado	400 mm.(x2) 500 mm.(x2)
		Altura cámara	130 mm. 135 mm.
		Vacío final	0,5 mbar 0,5 mbar
		Medidas mm.	525x490x620 625x620x620
		Tensión	230V 50/ 60Hz 230V 50/ 60Hz
		Peso	63 Kgs. 75 Kgs.



Eléctrico

EEV-500P / Envasadora de vacío

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5628	EEV-500P	Env. de pie doble barra paralela 500mm.	2.330
		Bomba de vacío	20 m ³ /h
		Potencia bomba	0,90Kw.
		Barra sellado	500 mm. x 2
		Altura cámara	130 mm.
		Vacío final	0,5 mbar
		Medidas mm.	585x640x900
		Tensión	230V 50/ 60Hz
		Peso	97 kgs.

Tostadores

Nueva Gama de tostadores de pan, adaptandonos a las necesidades de sus clientes. El conjunto de soluciones necesario para cada actividad. Soluciones económicas y de alta producción, consulten otras necesidades. Opciones en: Tostadores carga superior rebanadas (4 y 6 rebanadas) / Tostadores con lámpara de cuarzo (dos pisos) / Tostadores de cinta (regulación velocidad. temperatura) / Tostadores autoservicio (ideales para colectividades).

OTP / Tostadores para 4 y 6 rebanadas

	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Tensión	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5030	OTP4ATS	4 ATS	370 x 210 x 225	1.9 Kws	220V/ 50Hz	6 Kg	170
	F15 5031	OTP6ATS	6 ATS	460 x 210 x 225	2.74 Kws	220V/ 50Hz	7 Kg	220



OTC2T / Tostador cuarzo / 2 pisos

	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Peso	Precio
Eléctrico	F15 4960	OTC2T	Temp. Cuarzo 2 pisos	490 x 270 x 380	1.8 Kws	9 Kg	190



Construcción en acero inoxidable
Resistencias en tubos de cuarzo
Terminales reforzados
Parrillas desmontables , cajón recogemigas
Dos pisos con temporizado



ETCP / Tostador cinta

	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5037	ETCP	Tostador Cinta TT-30	370 x 420 x 350	2.5 Kws	18 Kg	690

Modelo alta producción
Totalmente en Acero Inoxidable
Dispensa rebanadas anterior y posterior
Regulador de velocidad

ETPR / Tostados cinta convector

	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Tensión	Precio
Eléctrico	F15 5032	ETPR	Cinta/ convector	450 x 368 x 350	2.000 W	220V/ 240V	990



Modelo gran rendimiento
Totalmente acero inoxidable
Dispensa rebanadas anterior/ posterior
Regulador de velocidad
Excelente rendimiento.
400 Tostadas/ hora
Altura máxima útil 40 mm.
Entrada medida máxima 250 mm.

OTC30 / Tostador horno de cinta

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	F15 5040	OTC30	Tostador - Horno de cinta 200 x 70(h) mm.	1.420



Doble sentido de giro
Velocidad de avance regulable
Resistencias regulables independientemente superior / inferior
Bandeja inferior extraíble
Apertura boca : 200 x 70 (h) mm.

Dimensiones 750 x 420 x 250(h) mm.
Dimensiones cocción 200 x 500 x 70(h)mm
Potencia 3,000 W - 220v - 50/60 Hz.
Peso 20 Kgs.

Exprimidores

Gama de exprimidores para cubrir las diferentes necesidades de producción de su establecimiento.
Producción desde 32 litros/hora

OEE4 / Exprimidor cítricos manual



Eléctrico

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5044	OEE4	Exprimidor cítricos manual	150



Utilización	Manual
Potencia	180W
Revoluciones	1800 rpm
Medidas	308x218x354mm
Peso	5,5 Kgs.



OEE5 / Exprimidor cítricos manual



Eléctrico

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5048	OEE5	Exprimidor cítricos manual con tapa	220



Utilización	Manual
Potencia	180W
Revoluciones	1800 rpm
Medidas	340x240x420mm
Peso	6,5 Kgs.





OEE6A / Exprimidor cítricos manual palanca

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5049	OEE6A	Exprimidor cítricos manual con palanca	380
Eléctrico			
	Utilización	Palanca	
	Potencia	240W	
	Revoluciones	1800 rpm	
	Medidas	280x200x470mm	
	Peso	11 Kgs.	



EEX-SA / Exprimidor cítricos semi automático Zux

Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Tensión	Precio
F15 5047	EEX-SA	Semi AUTOMATICO	400 x 300 x 780	200 Kws	230V/ 50Hz	1.490
Eléctrico						

EXPRIMIDOR CÍTRICOS SEMI-AUTOMATICO ZUX

- Construido en Acero Inoxidable
- Fusible de Seguridad
- Depósito superior para Naranjas
- Producción hasta 20 Naranjas /Minuto
- Diámetro naranjas : 40 a 80 mm.
- Recogida restos de naranja en los laterales
- Jarra no incluida
- Fácil manejo y limpieza
- Tensión : 230 v
- Potencia : 200 W.
- Peso: 43 Kgs.
- Medidas : 400x300x780 mm

Mezcladores / Batidores

Mezcladores - Batidores profesionales. Aumente sus posibilidades en coctelería. Excelente relación calidad-potencia-precio. Apto para cualquier combinación de bebidas o batidos. Dos opciones : 1 o 2 vasos.



OBM1 / Mezclador batidor 1 cuerpo

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	F15 5075	OBM1 Mezclador batidor 1 cuerpo	190
		Potencia	400W
		Revoluciones	10000 y 15000 rpm
		Medidas	232x200x497 mm.
		Peso	4,5 kgs.
		Capacidad vaso	1 litro



OBM2 / Mezclador batidor 2 cuerpos

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	F15 5076	OBM2 Mezclador batidor 2 cuerpos	380
		Potencia	400W + 400W
		Revoluciones	10000 y 15000 rpm
		Medidas	332x187x483 mm
		Peso	9 kgs.
		Capacidad vaso	1 + 1 litros

Trituradores



OTMBEL / Trituradores de 2 lts.

	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5050	OTMBEL	X-868 2 Litros	230 x 250 x 590	1.8 Kws	4 Kg	170

Características

Multi función . Cuchillas en Acero Inoxidable

Capacidad : 2.000 c.c.

Aplicación en líquidos y sólidos.

Pica hielo en segundos

Recipiente en plástico transparente de alta calidad.

Micro interruptor de seguridad para garantizar un uso únicamente con el recipiente en su emplazamiento.

Sistema de protección por sobretensión o calentamiento excesivo.

Regulación de velocidad continua



OTMBE / Triturador de 3.9 lts.

	Cod.	Ref.	Descripción	Medidas	Potencia	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5052	OTMBE	X-868 3.9 Litros	240 x 260 x 600	2.8 Kws	5.7 Kg	210

Características

Multi función . Cuchillas en Acero Inoxidable

Capacidad: 3.900 c.c.

Aplicación en líquidos y sólidos.

Pica hielo en segundos

Recipiente en plástico transparente de alta calidad.

Micro interruptor de seguridad para garantizar un uso únicamente con el recipiente en su emplazamiento.

Sistema de protección por sobretensión o calentamiento excesivo.

Regulación de velocidad continua

Brazos trituradores - Batidores

Brazos Trituradores y batidores manuales. Potencia y eficacia para su cocina. Motor italiano. Cuchillas en acero inoxidable. Monofásico - Tensión 220 v 1N. Modelos de 350W. Velocidad fija, 13.000 r.p.m. Brazo incluido en el precio OB300: 300 mm. Opcional: Brazo OB350 largo 350 mm y Batidor OBA25.



OBT25-3 / Triturador brazo 300mm.

	Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5080	OBT25-3	Triturador + brazo 300mm 350W velocidad fija	2.073 grs.	230



Incluye Triturador 300mm F155081



Batidor OBA25
No incluido en precio.



OB300- OB350 / Brazo triturador

	Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5081	OB300	Brazo triturador 300mm para OBT25	505 grs.	130
	F15 5082	OB350	Brazo triturador 350mm para OBT25	820 grs.	140



OBA25 / Batidor

	Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5083	OBA25	Batidor para OBT25	885 grs.	170



OBC25 / Bloque motor

	Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5084	OBC25	Bloque motor brazo 350W velocidad fija	1.568 grs.	150

Brazos Trituradores y batidores manuales. Potencia y eficacia para su cocina. Motor italiano. Cuchillas en acero inoxidable. Monofásico - Tensión 220 v 1N. Modelos de 650W. Velocidad variable (1 a 9), 11.000 r.p.m. Brazo incluido en el precio OB400 : 400 mm. Opciones: Brazo OB500 largo 500 mm y Batidor OBA40.



OBT40-4 / Triturador brazo 400mm.

	Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5085	OBT40-4	Triturador + brazo 400mm. 650W veloc. variable	3.895 grs.	380



Incluye triturador 400mm F155086



Batidor OBA40
No incluido en precio.



OB400- OB450 / Brazo triturador

	Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5086	OB400	Brazo triturador 400 mm para OBT40	1.515 grs.	150
	F15 5087	OB450	Brazo triturador 500 mm para OBT40	1.730 grs.	170



OBA40 / Batidor

	Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5088	OBA40	Batidor para OBT40	905 grs.	180



OBC40 / Bloque motor

	Cod.	Ref.	Descripción	Peso	Precio
Eléctrico	F15 5089	OBC40	Bloque motor brazo 650W veloc. variable	2.380 grs.	300

Peladoras de patatas

Construcción en acero inoxidable. Dos modelos, capacidad 10 o 20 Kgs. Equipada con temporizador y panel de control. Placa giratoria extraíble, interior cubierto con abrasivo duradero. Tiempo trabajo: 1-2 minutos

OPP / Peladoras de patatas 10 / 20 Kg

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
FI5 5902	OPP10	Peladora de patatas 10 Kg.	1.790
FI5 5904	OPP20	Peladora de patatas 20 Kg.	2.190



Modelo	FI55902	FI55904
Dimensión interior	400x380 mm	500x400 mm
Potencia	0.55 Kws. 900 r.p.m.	0.75 Kws. 900 r.p.m.
Tensión	220v.	220v.
Medidas	500x700x920	552x800x920
Peso	41 Kgs.	53 Kgs.



Esterilizadores de cuchillo UV

Lámpara UV. Cuerpo en acero inoxidable. Capacidad 10 o 20 cuchillos. Temporizador 0-120 minutos. Puertas metacrilato



OEC10 / Esterilizadores de cuchillo UV - 10

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	F15 5038	OEC10	Esterilizador 10 cuchillos	270

Modelo	F155038
Medidas	552x131x620
Peso	9 Kgs.
Potencia	0.1 W
Capacidad	10 cuchillos



OEC20 / Esterilizadores de cuchillo UV - 20

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	F15 5039	OEC20	Esterilizador 20 cuchillos	390

Modelo	F155039
Medidas	1022x131x620
Peso	13 Kgs.
Potencia	0.2 W
Capacidad	20 cuchillos





gastroequip

Hefri s.l.

Calle Torrasa 116,
08930 Sant Adrià del Besòs (Barcelona)
gastroequip@gastroequip.com
Telf. 93 462 24 71 Fax. 93 381 01 09
www.gastroequip.com

Delegación Este

Calle Torrasa 116,
08930 Sant Adrià del Besòs (Barcelona)
barcelona@gastroequip.com
Telf. 93 462 24 71 Fax. 93 381 01 09

Delegación Norte

Calle San Antonio 17,
Pol. Ind. Villacedré,
24009 León.
Telf./ Fax. 987 21 16 87
leon@gastroequip.com

Delegación Sur

Calle Atenas 24,
Pol. Ind. San Luís,
29006 Málaga.
Telf. 952 038 560 Fax. 952 038 561
malaga@gastroequip.com

Delegación Centro

Madrid
Telf. 669 51 51 62
madrid@gastroequip.com

