



## PASTELERÍA

### Índice *páginas*

62	MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400
63	ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1
64	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN Y CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1
65	ARMARIOS REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN FONDO 990 PASTELERÍA 600x800
66	ENFRIADORES DE AGUA
67	ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO
70	ARMARIO DE EXPOSICIÓN DE PASTELERÍA Y HELADERÍA VENTILADOS
71	ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)
72	ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (-20°/+5°C)
73	VITRINA EXPOSITORA DE CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN
74	VITRINAS PASTELERÍA 2 ESTANTES
75	VITRINAS PASTELERÍA 3 ESTANTES
76	VITRINA MULTIFUNCIÓN
78	MONTADORA DE NATA PROFESIONAL

- 79 LAVAOBJETOS SERIE CE-C

---

- 80 LAVAOBJETOS SERIE HD 40 BT / HD 60 BT

---

- 81 LAVAOBJETOS SERIE HD 80 BT / HD 130 BT

---

- 82 GRIFERÍA INDUSTRIAL Y LAVAMANOS

---

- 83 FREGADEROS GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

---

- 84 CARROS PARA BANDEJAS

---

- 85 BATIDORAS PLANETARIAS

---

- 86 FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA

---

- 87 HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA

---

- 88 FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS

---

- 89 HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS

---

- 90 HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN

---



## MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400



MRP-2000



MRP-1500

### MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400

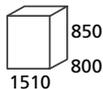
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	TEMP. TRABAJO (C°)	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS GN 2/1 600X400	PRECIO €
MRP-1500	300	+2/+8	428	2	2	2.555
MRP-2000	300	+2/+8	635	3	3	3.050

PORTES PAGADOS

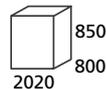
### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA 600x400mm	28
JUEGO DE GUÍAS	28
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	156
KIT 6 RUEDAS, 3 CON FRENO, 3 SIN FRENO	231

MRP-1500



MRP-2000



### Características

- Construida interior y exteriormente en acero inoxidable, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua de desescarche.
- Los ángulos internos y las guías fácilmente desmontables, permiten fácil limpieza e higiene.
- Capacidad máxima de 14 guías por puerta con una separación de 3,5mm.
- Temperatura de trabajo +2°/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R600a.
- Medidas con patas.
- Puertas con cierre automático, burletes imantados de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



# ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1



ARG 700 PAST / ARCG 700 PAST



INTERIOR MODELO REFRIGERACIÓN MÁXIMO 13 NIVELES



INTERIOR MODELO CONGELACIÓN MÁXIMO 13 NIVELES; 6 DE ELLOS FIJOS (EVAPORADOR)

ARMARIO ESPECIAL EN EL QUE SE PUEDEN COLOCAR SIMULTÁNEAMENTE PARRILLAS GN 2/1 (650x530 mm.) Y BANDEJAS PASTELERÍA 600x400 mm.

## ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 30°	CAPACIDAD (litros)	GAS REFRIG.	NÚMERO ESTANTES	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
ARG 700 PAST	277 (-15°C)	+1/+8	455	R600a	4 GN 2/1	92 108	1,17	1.455
ARCG 700 PAST	330 (-22°C)	-18/-22	442	R290a	6 FIJOS	92 108	1,17	1.557

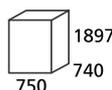
PORTES PAGADOS

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PATAS INOX.	68
KIT RUEDAS CON FRENO	84
PARRILA ADICIONAL	44
CERRADURA CON LLAVE	55

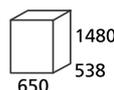
### DIM. EXT.

ARG 700 PAST  
ARCG 700 PAST



### DIM. INT.

ARG 700 PAST  
ARCG 700 PAST



Detalle pata en acero inox

altura +/- 135 a +/- 195 mm.



## Características

- Construida exteriormente en acero inoxidable.
- Interior termoformado con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Puerta opaca aislada.
- Puertas reversibles con retorno automático a la posición de cerrado.
- Burlletes de puerta fácilmente sustituibles.
- Condensador y evaporador ventilados en modelo ARG 700 PAST.
- Condensador ventilado y evaporador estático en modelo ARCG 700 PAST.
- TERMOSTATO DIGITAL de serie.
- Aislamiento en poliuretano expandido.

- Desescarche automático en modelo ARG 700 PAST y manual en modelo ARCG 700 PAST.
- Temperatura modelo ARG 700 PAST +1/+8°C, testado a 30°C y 55% de humedad.
- Temperatura modelo ARCG 700 PAST -18/-22°C, testado a 30°C y 55% de humedad.
- Dos niveladores y dos rodillos deslizadores de serie.
- Distancia entre guías: 95mm. En mod. ARCG distancia entre vaporadores de 180mm.
- Opcional ruedas con freno.
- Opcional patas en acero inoxidable regulables en altura 150mm.





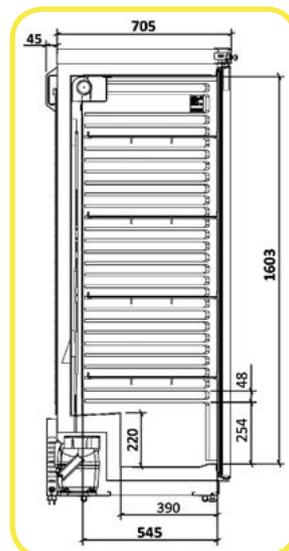
# ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN Y CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1



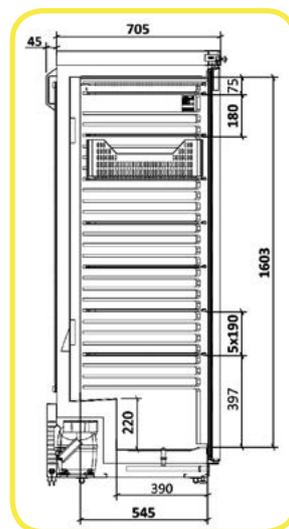
AGN-600I CR



AGNC-600I CR



ESQUEMA DIM. MOD. AGN-600I CR



ESQUEMA DIM. MOD. AGNC-600I CR

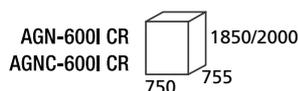
MODELO	POTENCIA (W)	CAP. (litros)	ESTANTES	FRÍO	TEMP. (C°) TRABAJO	PVP €
AGN-600I CR	193	488	4	VENTILADO	(+1/+8)	1.733
AGNC-600I CR	330	466	6 FIJOS	ESTÁTICO	(+18/+22)	2.118

OPCIÓN CAMBIO CON APERTURA PTA SOLO EN MOD. AGN: +75 EUROS PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTANTE DE 650x530 mm AGN-600I CR	38
CESTO 500X300X170 mm AGNC-600 CR	25
ESTANTE INCLINADO PARA FRUTA AGN-600I CR	53
KIT RUEDAS GIRATORIAS (2 CON FRENO)	86

### DIMEN. EXTERIORES



### DIMEN. INTERIORES



## Características

- Exterior en acero inox e interior en PS blanco.
- Aislamiento en poliuretano de 60mm de espesor.
- Control de desescarche automático en AGN y manual en AGNC.
- De serie se suministran con 4 estantes regulables de 650x530 modelos de refrigeración y 6 parrillas fijas de 650x510 modelos de congelación.
- Puerta con retorno automático y cerradura de serie.
- Iluminación LED.
- Termostato digital.

- Modelos AGN-600I CR y AGNC-600I CR: puerta de cristal con marco en aluminio y cerradura de serie.
- Modelo AGN-600I CR: cap. máxima parrillas 26 (dist. 48mm).
- Capacidad máxima cestos AGNC-600I CR: 14 unidades.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura (100 a 150mm).
- Refrigerante R600a en modelos AGN-600I CR y refrigerante R290a en modelos AGNC-600I CR.
- Voltaje: 230v/50hz.



# ARMARIOS REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN FONDO 990 PASTELERÍA 600x800



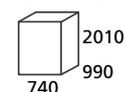
ARP-701 S



ARP-701 BT V

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	TEMP. 43° C	CAPACIDAD (litros)	GAS REFRIG.	NÚMERO PUERTAS	PVP €
ARP-701 S	330	-2/+8	852	R290a	1	2.635
ARP-701 BT V	700	-18/-22	852	R290a	1	3.460

ARP-701 S  
ARP-701 BT V



PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	28
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	154

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Desescarche por paro de compresor en modelo ARP-701 S y por resistencia eléctrica en modelo ARP-701 BT V.
- Temperatura de trabajo -2°/+8°C en modelo ARP-701 S y -18°/-22°C en modelo ARP-701 BT V testados a 43°C.
- Refrigerante 290a.
- Medidas con patas.
- Puertas con cierre automático, burlletes imantados de fácil sustitución.

- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- De serie se suministra con 10 pares de guías, pero la capacidad máxima es:
  - 36 guías con separación de 3,5cm entre guías.
  - 26 guías con separación de 5cm entre guías.
  - 18 guías con separación de 7cm entre guías.
- Capacidad de dos bandejas de 600x400mm. por guía NO INCLUIDAS.
- Refrigeración estática con evaporador de serpentín instalado en la parte trasera en modelo ARP-701 S y tiro forzado en modelo ARP-701 BT V.
- Puerta con cerradura (de serie). Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda sólo en modelo ARP-701 S: **+75 Euros.**
- **Cubetas de helado no incluidas.**

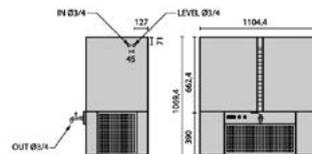
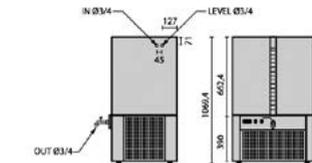
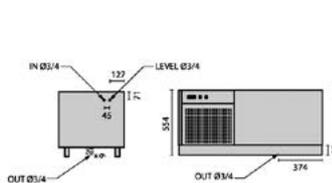




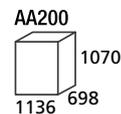
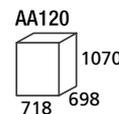
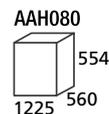
# ENFRIADORES DE AGUA



AA120



AA080



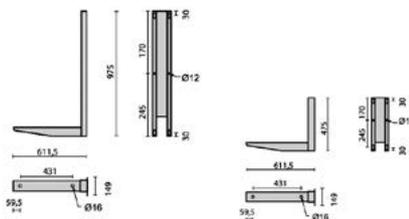
## ENFRIADORES DE AGUA

MODELO	CAPACIDAD (litros)	CAPACIDAD REFRIG. (l/h)	TEMPERATURA (°C)	TENSIÓN (V/Hz)	POTENCIA (W)	VOLUMEN (m³)	PVP €
AAH080	80	27	+2/+4	230/50	945	0,51	1.826
AA120	120	40	+2/+4	230/50	1114	0,58	2.326
AA200	200	40	+2/+4	230/50	2219	0,90	3.506

PORTES PAGADOS

## accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
AAS	ESCUADRAS PARA COLGAR A LA PARED AA120/AA200	189
AAHS	ESCUADRAS PARA COLGAR A LA PARED AAH080	163



## Características

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Termostato Digital.
- Poliuretano libre de CFC's inyectado a alta presión con densidad de 40 kg/m3.
- Enfriamiento directo mediante serpentín de acero inoxidable AISI 304.
- Indicador exterior del nivel del agua.
- Llenado automático por boya.
- Agitador de agua interior.
- Tapa desmontable.
- Patas regulables.
- Gas refrigerante R404a.
- Condensación por aire forzado.
- AA120/AA200 colocación en vertical.
- AAH080 colocación en horizontal.



# ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SM15  
820 908 1950



SM10  
820 908 1750



SM5  
820 789 900



SJOF 923  
600 664 400

## Funciones SM/5/10/15

- Panel de control "full touch" de 5 ó 7 pulgadas, además de la clásica función de abatimiento, permite regular la intensidad de ventilación de todo el interior de la máquina con un diseño innovador y atractivo, pero sobre todo sólido y ergonómico.
- Máquinas dotadas de un puerto USB para descargar del HACCP, además para programas y actualizaciones o visualización de alarmas, salvo mod. SJOF 923.
- SECADO: Al final del uso de la máquina, para evitar la formación de olores y moho pero también para una mayor duración de los componentes.
- DESINFECCION PESCADO CRUDO: para el tratamiento y control de las bacterias como la Anisakis.
- GESTION DE LA FERMENTACION (OPCIONAL): En 4 fases configurables por el usuario:
  1. Bloqueo de la levadura que lleva la masa para que deje de fermentar.
  2. Accionamiento pre-fermentación a través de la subida de la temperatura.
  3. Fermentación total previa antes de meter el producto en el horno.
  4. Conservación: permite un almacenamiento más largo.
- DESCONGELACION: Mejor control y gestión temperatura del producto congelado
- ESTERILIZADOR OZONO (opcional): Para una mejor limpieza del interior de la cámara.
- COCCION A BAJA TEMPERATURA (opcional): se puede ajustar la temperatura, duración, humedad y la ventilación para permitir una cocción óptima, mientras se mantiene la tura y el jugo del producto. Posibilidad de poner hasta 3 sondas.

## ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SJOF 923	340	362	270	3GN 2/3	7 Kg en 90 min.	4,9 Kg. en 240 min.	533	92	0,70/3,8	42	3.217
SM5	700	450	375	5GN 1/1 - 5 600x400	22 Kg. en 90 min.	15 Kg. en 240 min.	1526	327	1,2/8,0	105	6.474
SM10	700	450	990	10GN 1/1 - 10 600x400	30 Kg. en 90 min.	20 Kg. en 240 min.	4630	980	2,6/6,5	200	12.175
SM15	700	450	1090	15GN 1/1 - 15 600x400	50 Kg. en 90 min.	30 Kg. en 240 min.	4970	1025	3,4/8,5	220	14.053

PORTES PAGADOS

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Gas R452a. **Desescarche** por gas caliente. **Refrigeración por aire.** Refrigeración por agua (bajo pedido): consultar precios y plazos de entrega. MOD. SM5-SM10-SM15.
- Componentes de alta calidad: evaporador tratado con cataforesis para reducir olores, moho y garantizar una larga duración. Todos los componentes están aprobados para contacto con alimentos.
- Bandeja recoge agua de condensación. Motor testado a 43°C.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura +/- 50 mm en todos los modelos salvo SJOF 923.
- Puertas con burlete magnético. Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10, extraíbles sin ayuda de herramientas para facilitar la limpieza.
- Aislamiento en panel de 80 mm. Trabajan con Freon con bajo contenido en GWP.
- Voltaje en modelos SJOF 923 / SM5 (230V/50Hz). En modelos SM10 y SM15 (400V/III/50Hz).

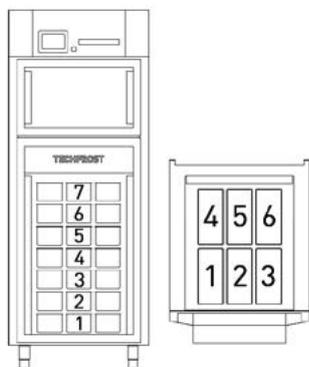
## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
BANDEJA INOX GN 2/3	62
PARRILLA INOX GN 2/3	44
PARRILLA INOX GN 1/1	52
PARRILLA INOX 600x400	73
KIT RUEDAS. SM5-SM10-SM15	373
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA, SALVO SJOF 923	2.352
ESTERILIZADOR OZONO	974
SONDA CALENTADA	412
SONDA EXTRAÍBLE	189
SONDA MULTIPUNTO	164
MODULO WIFI	348

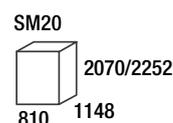
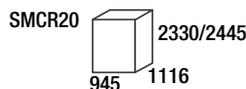
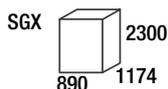




# ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



ESQUEMA CAPACIDAD SGX



## ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.)			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto								
SM20	670	575	1490	20GN 1/1 20 600x400	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	5277	1140	3,8/8,8	255	16.012
SMCR20	530	820	1620	1 20GN 1/1	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	5277	1140	3,8/8,8	360	17.235

PORTES PAGADOS

## ARMARIO COMBINADO ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONSERVADOR DE CONGELADOS

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.)			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto								
SGX ABATIDOR	690	450	395	5 600x400	22 Kg. en 90 min.	14 Kg. en 240 min.	1526	327	1,2/8	290	12.698
CONSERVADOR	690	825	1265	14 600x800	Capacidad: 590 L. Temperatura Servicio: -10°C/-25°C		1526	624	1/5,5	-	

PORTES PAGADOS

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTERILIZADOR DE OZONO	974
SONDA CALENTADA	412
SONDA EXTRAÍBLE	189
SONDA MULTIPUNTO	164

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
FUNCIÓN FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN BAJA TEMPERATURA (MOD. SM20)	2.352
PARRILLA INOX GN 1/1	52
PARRILLA INOX 600x400	73
KIT DE RUEDAS	373

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Gas R452a. Desescarche por gas caliente.
- Condensación por aire. Condensación por agua bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega.
- Bandeja recoge agua de condensación.
- Modelo SMCR20, abatidor adaptado para carro RATIONAL de 20 bandejas GN 1/1. Carro no incluido.
- Motor testado a 43°C. Puertas con burlete magnético.
- Voltaje 400V/III/50Hz.**
- Aislamiento en panel de 80 mm.
- Modelo SGX armario combinado cuya parte superior es abaridor de temperatura y congelador rápido y la parte inferior es un conservador de congelados.**





# ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SMB40  
890 2450 1412



SMBF420  
1480 2340 1364



SMBF230 BIG  
1230 2340 1214

## ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD CARRO	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SMB40	650	840	1900	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	7700	1700	5,9/11,7	450	22.866
SMBF230 BIG	573	830	1970	1 20GN 1/1 - 1 20 600x400	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	6520	1640	6,64/18,3	500	29.743
SMBF420	780	1038	1970	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	200 Kg. en 90 min.	160 Kg. en 240 min.	15340	3220	7,2/23,1	700	37.547

PORTES PAGADOS

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTERILIZADOR DE OZONO	974
SONDA CALENTADA	412
SONDA EXTRAÍBLE	189
SONDA MULTIPUNTO	164
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA SMB40 / SMBF420	2.685
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA SMBF420	3.047

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA 60x80cm	81
MODULO WIFI	348
INCREMENTO POR PUERTA PASANTE	
MODELO SMBF420	2.149

### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- **MODELO SMB40 CON EQUIPO FRIGORÍFICO INCORPORADO.**
- Gas R452a. Desescarche por gas caliente.
- Condensación por aire. Condensación por agua bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega.
- Bandeja recoge agua de condensación.

- Motor testado a 43°C. Puertas con burlete magnético.
- **Voltaje 400V/III/50Hz.**
- Aislamiento en panel de 100 mm.
- **MODELOS SMBF230 BIG/SMBF420**
- Unidad condensadora remota standard. Para unidad insonorizada y carenada (consultar precios y plazos de entrega).
- Evaporador ventilado montado lateralmente.
- Dispone de rampa de acceso.





# ARMARIO DE EXPOSICIÓN DE PASTELERÍA Y HELADERÍA VENTILADOS



SEP 400



DETALLE TERMOSTATO ELETRÓNICO

## ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA Y HELADERÍA

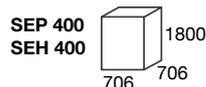
MODELO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (litros)	TEMPERATURA (°C)	Nº ESTANTES	PESO (Kg)	PVP €
SEP 400	260 (-10°)	265	+2/+8	5	107	3.393
SEH 400	1000 (-24°)	265	-18/-21	5	183	4.933

PORTES PAGADOS

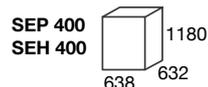
## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTANTE DE CRISTAL (460x580 mm)	49

### DIMENSIONES EXTERIORES



### DIMENSIONES INTERIORES



## Características

- Fabricado exteriormente en acero inoxidable AISI 304.
- Estantes de cristal de 460x580mm. regulables en altura con distancias entre 14,5 y 25,5cm.
- **Illuminación LED en las 4 esquinas en toda su longitud.**
- Refrigeración por tiro forzado.
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Temperaturas de trabajo testadas a +32°C.
- 4 ruedas, dos de ellas con freno.
- Desescarche por gas caliente en modelo SEH 400 y por paro de compresor en modelo SEP 400.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Gas refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.

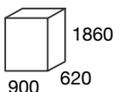


# ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)



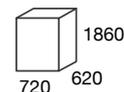
CPS 600-V

CPS 600 V



CPS 450-V

CPS 450 V



## ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES (medida mm)	POTENCIA -10°C (W)	PESO NETO Kg	PESO BRUTO Kg	VOL. BRUTO m³	PVP €
	ancho	fondo	alto							
CPS 450 V	720	620	1860	427	5 (565x420)	540	170	185	0,99	3.465
CPS 600 V	900	620	1860	541	5 (747x420)	540	176	191	1,23	4.108

PORTES PAGADOS

### Características

- Armarios de cuatro caras de cristal con iluminación LED de serie en dos lados. 1200 lumen/metro cada línea LED (5500° kelvin).
- Color de serie: gris plata.
- **Temperatura de trabajo de +4°C /+10°C al 75% de humedad relativa en el ambiente.**
- Refrigeración por tiro forzado desde la parte inferior de la cámara.
- Control de temperatura digital en pantalla táctil. Desescarche automático.
- Tensión: 230V/50Hz.
- Gas refrigerante R452a.

### Opcionales

- Cerradura con llave.
- Estante adicional
- Kit soporte estantes de vidrio o de pantallas.
- Kit ventosas.
- Kit patas regulables.
- Vidrio de espejo.
- Vidrio con válvulas altriméticas para instalaciones superiores a 800 metros de altura.
- Tensión especial 220V/60Hz o 115V/60Hz.
- Sistema de condensación por agua.
- Motor a distancia (hasta 10 metros).
- Desescarche por gas caliente.
- Líneas LED suplementarias.
- Color de serie Gris Plata. Opcionales Bronce o color RAL a elegir.

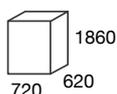


## ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (-20°/+5°C)



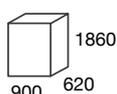
CGL 450 G 2T

CGL 450 G 2T



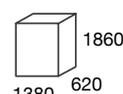
CGL 600 G 2T

CGL 600 G 2T



CGL 900 G 2T

CGL 900 G 2T



### ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (+5°/-20°C)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES (medida mm)	POTENCIA -24°C (W)	PESO NETO Kg	PESO BRUTO Kg	VOL. BRUTO m <sup>3</sup>	PVP €
	ancho	fondo	alto							
CGL 450 G 2T	720	620	1860	427	5 (565x445)	750	186	201	0,99	4.949
CGL 600 G 2T	900	620	1860	541	5 (747x445)	850	205	223	1,23	5.996
CGL 900 G 2T	1380	620	1860	848	10 (565x445)	750+750	329	356	1,86	8.501

PORTES PAGADOS

### Características

- Armarios de cuatro caras de cristal con iluminación LED de serie en dos lados. 1200 lumen/metro cada línea LED (5500° kelvin).
- Color de serie: gris plata.
- **Temperatura de trabajo de +5°C /-20°C al 75% de humedad relativa en el ambiente.**
- Refrigeración por tiro forzado desde la parte superior de la cámara.
- Control de temperatura digital en pantalla táctil. Desescarche automático por gas caliente.
- Tensión: 230V/50Hz
- Modelo CGL 900 G 2T dotado de dos compresores.
- Gas refrigerante R452a.

### Opcionales

- Cerradura con llave.
- Estante adicional de parrilla.
- Estante adicional de vidrio.
- Kit soporte estantes de vidrio o de pantallas.
- Kit ventosas.
- Kit patas regulables.
- Vidrio de espejo.
- Vidrio con válvulas altriméticas para instalaciones superiores a 800 metros de altura.
- Tensión especial 220V/60Hz o 115V/60Hz.
- Sistema de condensación por agua.
- Motor a distancia (hasta 10 metros).
- Desescarche por gas caliente.
- Líneas LED suplementarias.
- Color de serie Gris Plata. Opcionales Bronce o color RAL a elegir.



# VITRINA EXPOSITORA DE CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN



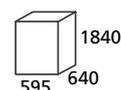
VFR 370 VG



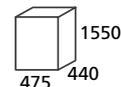
CL 374 VG

DIMENSIONES EXTERIORES

VFR 370 VG

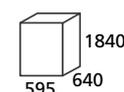


DIMENSIONES INTERIORES



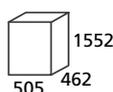
DIMENSIONES EXTERIORES

CL 374 VG



DIMENSIONES INTERIORES

CL 374 VG



MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	POTENCIA -24°C (W)	VOLTAJE (V-Hz)	PVP €
VFR 370 VG	270	6	620	230/50	1.449

PORTES PAGADOS

MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Wattios)	PVP €
CL 374 VG	345	5	230/50	4,37	345	928

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA REGULABLE CL 50x36cm.	23
ESPACIO ÚTIL DEL ESTANTE: 46,5x36cm.	

### Características VFR 370 VG

- Puerta con triple vidrio templado aislado térmicamente con marcos en aluminio y resistencia para evitar que el cristal se empañe.
- Puerta con cerradura de serie.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Construida exteriormente en acero con tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en ABS
- Luz interior LED.
- Evaporador estático en resistentes estantes y ventilador de apoyo.
- Refrigerante R290a.
- Temperatura trabajo -12°C/-22°C testado a 32°C
- Tensión: 230V/50Hz.

### Características CL 374 VG

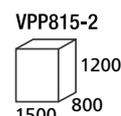
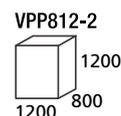
- Construida exteriormente en acero con tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en ABS.
- Puertas de doble vidrio templado y marcos en aluminio.
- Evaporador estático con ventilador de apoyo.
- Condensador ventilado.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Luz interna LED lateral.
- Temperatura de trabajo +4/+12°C testado a 29°C.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas de apertura izquierda/derecha con cerradura de serie.
- Modelo CL 374 VG, posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +75 Euros



## VITRINAS PASTELERÍA 2 ESTANTES

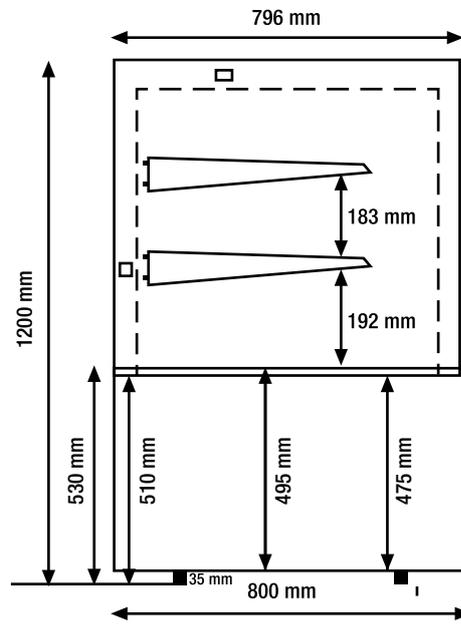


VPP812 - 2



MODELO	POTENCIA -10°C	COMPRESOR (CV)	TEMP. TRABAJO (°C)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	ESTANTE	PVP €
VPP812-2	804	1/2	+2/+8	470	273	2	4.602
VPP815-2	833	1/2	+2/+8	595	325	2	5.296

PORTES PAGADOS



### Características

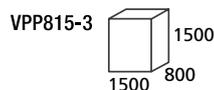
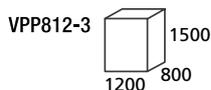
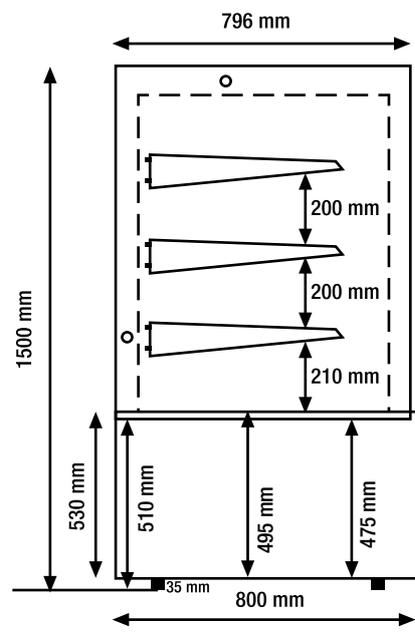
- Cuerpo fabricado en piedra sintética de cuarzo compacto color blanco.
- Ruedas y patas ajustables.
- Estantes y soportes ajustables en altura. Estantes desmontables.
- Refrigeración por tiro forzado. Diferencia de temperatura entre estantes no superior a 1°C.
- Unidad condensadora extraíble.
- Termostato digital de temperatura de alta calidad.
- Cristales dobles templados: frontal y laterales ventilados para evitar condensaciones.
- Termómetro digital frontal.
- Iluminación interior LED.
- Puertas traseras correderas.
- Sistema de enfriamiento de aire forzado mejorado, que garantiza una circulación efectiva del aire.
- Compresor hermético ventilado con nivel sonoro inferior a 55dB.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Gas refrigerante R134a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



# VITRINAS PASTELERÍA 3 ESTANTES



VPP812 - 3



DETALLES ESTANTE



MODELO	POTENCIA -10°C	COMPRESOR (CV)	TEMP. TRABAJO (°C)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	ESTANTE	PVP €
VPP812-3	868	1/2	+2/+8	700	329	3	5.059
VPP815-3	907	1/2	+2/+8	890	379	3	5.714

PORTES PAGADOS

## Características

- Cuerpo fabricado en piedra sintética de cuarzo compacto color blanco.
- Ruedas y patas ajustables.
- Estantes y soportes ajustables en altura. Estantes desmontables.
- Refrigeración por tiro forzado. Diferencia de temperatura entre estantes no superior a 1°C.
- Unidad condensadora extraíble.
- Termostato digital de temperatura de alta calidad.
- Cristales dobles templados: frontal y laterales ventilados para evitar condensaciones.

- Termómetro digital frontal.
- Iluminación interior LED.
- Puertas traseras correderas.
- Sistema de enfriamiento de aire forzado mejorado, que garantiza una circulación efectiva del aire.
- Compresor hermético ventilado con nivel sonoro inferior a 55dB.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Gas refrigerante R134a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.





# VITRINA MULTIFUNCIÓN



VMF-1500-CC + MUEBLE CAJA



VMF-1500-CR



VMF-1500-CC



VMF-1500-CR + MUEBLE CAJA

MODELO C. RECTO	MODELO C. CURVO	Nº CRISTALES	CONSUMO (W)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	TEMP. TRABAJO	PVP € C. RECTO	PVP € C. CURVO
VMF-1000-CR	VMF-1000-CC	1	442	359	+1°/+10°C	2.193	2.248
VMF-1500-CR	VMF-1500-CC	1	476	359	+1°/+10°C	2.426	2.444
VMF-2000-CR	VMF-2000-CC	2	613	504	+1°/+10°C	3.187	3.283
VMF-2500-CR	VMF-2500-CC	3	798	665	+1°/+10°C	3.533	3.634

INCREMENTO DECORACIÓN RAL  
3003-9010-5010-1018-6005: +56 EUROS

PORTES PAGADOS

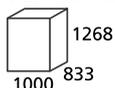
MUEBLE CAJA 650x866x905 mm.

998Euros

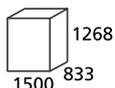
INCREMENTO DECORACIÓN RAL  
3003-9010-5010-1018-6005: +56 EUROS

PORTES PAGADOS

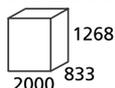
VMF-1000-CR  
VMF-1000-CC



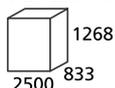
VMF-1500-CR  
VMF-1500-CC



VMF-2000-CR  
VMF-2000-CC



VMF-2500-CR  
VMF-2500-CC



## PERSONALIZACIONES DE COLOR EN LOS PERFILES ANTICHOQUE



EL COLOR DEL MUEBLE NO DECORABLE, ES GRIS OSCURO PUDIENDO LA FOTO NO MOSTRARLO CON EXACTITUD

## Características

- Refrigeración estática. Estos modelos poseen un ventilador que se acciona mediante un interruptor de tal modo que el usuario puede decidir que la vitrina trabaje sólo con frío estático o, si acciona el ventilador, que la vitrina trabaje como una vitrina de frío ventilado, que le permite conseguir mayor capacidad de refrigeración para productos que pueden recibir frío ventilado o si existe una gran rotación de productos.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con una densidad de 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Gas refrigerante R452a.
- Testadas a temperatura ambiente de 26°C (humedad relativa del 60%). Clase climática 3 (normativa Teste EN ISSO 23593).

- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche (opcional): 141 euros.
- Laterales en poliestireno, con aislamiento de espuma de poliuretano, color gris (similar RAL 7031)
- Plano de exposición en hierro lacado.
- Resistencia anti-condensación frontal.
- Decoración frontal en poliestireno RAL 9003.
- Superficie de trabajo en granito y vidrios laterales templados.
- De serie se suministra con un estante de exposición.
- Reserva refrigerada. Termómetro mecánico y controlador digital.
- Iluminación interior LED.
- Pies regulables.
- Tensión 230V/50Hz.



# VITRINA MULTIFUNCIÓN

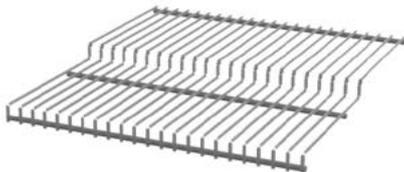


## KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL CURVO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000-CC	(473x339mm + 473x356mm)	84
VMF-1500-CC	(723x339mm + 723x356mm)	102
VMF-2000-CC	(973x339mm + 973x356mm)	128
VMF-2500-CC	2x (622x339mm) + 2x (622x392mm)	187

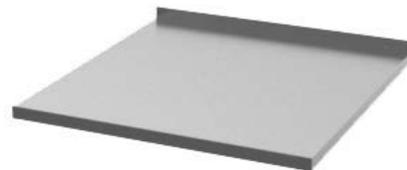
## KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL RECTO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000-CR	(473x381mm + 473x392mm)	75
VMF-1500-CR	(723x381mm + 723x392mm)	102
VMF-2000-CR	(973x381mm + 973x392mm)	122
VMF-2500-CR	2x (622x381mm) + 2x (622x392mm)	170



## PARRILLAS EXPOSICIÓN PLASTIFICADAS

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000	2x (446x479x53mm)	53
VMF-1500	3x (461x479x53mm)	65
VMF-2000	4x (470x479x53mm)	94
VMF-2500	5x (474x479x53mm)	120



## PARRILLAS EXPOSICIÓN ACERO INOX

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000	2x (451x492x20mm)	74
VMF-1500	3x (467x492x20mm)	118
VMF-2000	4x (475x492x20mm)	154
VMF-2500	5x (480x492x20mm)	191

**KIT EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DEL AGUA**

141 Euros





## MONTADORA DE NATA PROFESIONAL



DETALLE

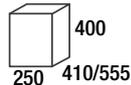


PRIMA 2

### MONTADORA DE NATA PROFESIONAL

MODELO	CAPACIDAD (litros/cuba)	PRODUCCIÓN (l/h)	POTENCIA (W)	PVP €
PRIMA 2	2	100	300	2.850

PORTES PAGADOS

PRIMA 2  

 250 400 410/555

### Características

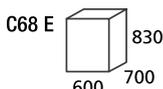
- Incorpora bomba rotativa de aspas.
- Trabaja con nata light o grasas y permite obtener todo tipo de nata montada deseada.
- La bomba aspira la nata del depósito y en el laberinto se mezcla con el aire creándose la nata montada.
- **Para su correcto funcionamiento y para obtener una nata montada óptima, es imprescindible mantener la máquina perfectamente limpia y desinfectada.**
- Tanto la nata líquida como la montada, se mantienen refrigeradas durante todo el proceso en el interior de la montadora.
- Se debe utilizar nata fresca con un 30% a 40% de materia grasa con azúcar líquido o sirope.
- La cuba refrigerada indirectamente, mantiene la nata en perfectas condiciones y no separa las partes grasas de las acuosas.
- Cuba extraíble que facilita el lavado y garantiza una higiene perfecta.
- Tapa transparente, que permite controlar con facilidad la cantidad de nata líquida contenida en la cubeta de reserva.
- Voltaje: 220V/50Hz.
- Refrigerante R134a.
- Condensación por aire.



# LAVAOBJETOS SERIE CE-C



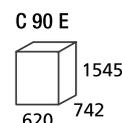
**CE 68**



**C90 E**



DETALLE CUBA



**Dimensiones mm.** 600 x 700 x 830  
**Tensión** 400V - 3N - 50Hz  
**Dotación** 1 x Cesto cuadrado 500x600 mm  
 1 x Cesto cubiertos 8 P  
 1 x Soporte para fuentes  
 1 x Parrilla para cesto

**Dimensiones mm.** 620 x 742 x 1545  
**Tensión** 400V - 3N - 50Hz  
**Dotación** 1 x Cesto uni-inox 500x600 mm  
 1 x Cesto cubiertos 8 P  
 1 x Soporte para fuentes

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	CONS. AGUA I/CICLO	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 68	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	4.079
CE 68 PS	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	4.380
CE 68 PD	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	4.282
CE 68 PS/PD	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	4.541
CE 68 D	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	4.469
CE 68 D PS	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	4.762
CE 68 D PD	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	4.664
CE 68 D PS/PD	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	4.842

PORTES PAGADOS

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAP. CUBA (lit.)	RESIST. CUBA (W)	CONS. AGUA BOILER (W)	CAP. I/CICLO	RESIST. CICLO	DURACIÓN CESTOS/H	PRODUCCIÓN BOMBA W	POTENCIA BOMBA W	PVP €
C 90 E	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	6.753
C 90 E PS	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	7.048
C 90 E PD	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10"	30/15/10/6	1620	6.950
C 90 E PS/PD	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	7.209

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada  
 PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de enlace debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).  
 En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

## Características CE 68

- Lava-objetos para pastelerías, restaurantes y heladerías.
- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Permite lavar vasos, platos y bandejas de 400 x 600 mm.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Dosificador de abrillantador de serie.
- Sistema - BREAK TANK - permite el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.

## Características C90 E

- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la puerta o botón - START -.
- Cuba embutida en acero inoxidable.
- Brazos de lavado superior e inferior rotativas con cuatros brazos en acero inoxidable.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Condesador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).





## LAVAOBJETOS SERIE HD 40 BT / HD 60 BT


**HD 40 BT**

**HD 60 BT**

**Dimensiones mm.** 710x858x1860 h  
(puerta abierta 2050 H)  
**Tensión** 400V-3N-50Hz  
**Dotación** 1 x Cesto EDI 4 inox  
1 x Soporte para fuentes  
1 x Cesto cubiertos 8 P

**Dimensiones mm.** 830x915x1870 h  
(puerta abierta 2170 H)  
**Tensión** 400V-3N-50Hz  
**Dotación** 1 x Cesto EDI 6 inox  
1 x Soporte para fuentes EDI 6/13  
1 x Cesto cubiertos 8 P  
1 x Cono para pastelería

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
HD 40 BT	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620	8.506
HD 40 BT PS	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620	8.838
HD 40 BT PD	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620	8.800
HD 40 BT PS/PD	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620	9.097
HD 60 BT	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620	10.580
HD 60 BT PS	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620	10.882
HD 60 BT PD	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620	10.874
HD 60 BT PS/PD	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	1620	11.172

**PORTES PAGADOS**

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de enlace debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

### Características HD 40 BT - HD 60 BT

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Interior de la máquina totalmente redondeado para impedir la incrustación de la suciedad y facilitar la limpieza.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta doble, con contrapeso para hacer cómoda la apertura.
- Panel de control en el marco derecho para un fácil acceso. Termostatos de temperatura de cuba y de calderín mecánicos.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).



# LAVAOBJETOS SERIE HD 80 BT / HD 130 BT



**HD 80 BT**



**HD 130 BT**

**Dimensiones mm.** 996x915x1870 h  
(puerta abierta 2170 H)  
**Tensión** 400V-3N-50Hz  
**Dotación** 1 x Cesto EDI 8 inox  
1 x Soporte para fuentes EDI 8  
1 x Cesto cubiertos 8 P  
1 x Cono para pastelería

**Dimensiones mm.** 1506x915x1870 h  
(puerta abierta 2170 H)  
**Tensión** 400V-3N-50Hz  
**Dotación** 1 x Cesto EDI 13 inox  
1 x Soporte para fuentes EDI 6/13  
1 x Cesto cubiertos 8 P  
1 x Cono para pastelería +1 x tapa

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
HD 80 BT	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	13.029
HD 80 BT PS	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	13.362
HD 80 BT PD	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	13.323
HD 80 BT PS/PD	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	13.622
HD 130 BT	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	18.651
HD 130 BT PS	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	18.984
HD 130 BT PD	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	18.944
HD 130 BT PS/PD	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	19.243

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de enlace debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).  
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

## Características HD 80 BT - HD 130 BT

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Interior de la máquina totalmente redondeado para impedir la incrustación de la suciedad y facilitar la limpieza.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta doble, con contrapeso para hacer cómoda la apertura.
- Panel de control en el marco derecho para un fácil acceso. Termostatos de temperatura de cuba y de calderín mecánicos.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).

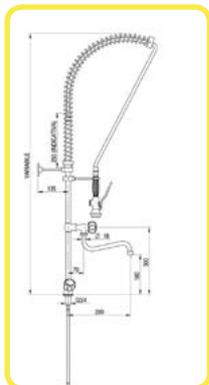




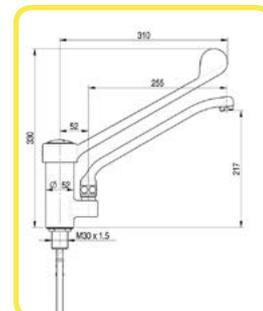
## GRIFERÍA INDUSTRIAL Y LAVAMANOS



50.5393  
(50.5392 + 50.5018)



50.5122



MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)	ROSCA	PVP €
50.5393	Grifo ducha 2 aguas con grifo intermedio	7,20	17	3/4 hembra	266

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5122	Grifo ducha 2 aguas codo	3	22	1/2 hembra	400	147

**nota:** Grifo con conexión a superficie de fregadero.



LAVAPIE-2S



LAVAPIE-2/BS



LAVPIE-2DS

LAVPIE-2S 910 / 1070  
LAVPIE-2/BS 380 / 380

LAVPIE-2DS 1280  
400 / 300

LAVMURAL-2/S 200 / 570  
400 / 335

### LAVAMANOS DE PEDESTAL / LAVAMANOS MURAL

MODELO	MEDIDAS SENO (mm)			PULSADOR	Nº AGUAS	PVP €
	ancho	fondo	alto			
LAVAPIE-2S	310	260	140	DE PALANCA	2	357
LAVAPIE-2/BS	310	260	140	DE PIE	2	392
LAVAPIE-2DS	340	240	140	DE PIE	2	498
LAVMURAL-2/S	324	226	120	DE RODILLA	2	259

PORTES PAGADOS



LAVMURAL-2/S

### Características

- Construidos en acero inox AISI 304 18/10 acabado brillo.
- Válvula mezcladora de agua y válvula-antiretorno.
- Modelo LAVPIE-2DS, dotado de papelera, dosificador de jabón y dispensador de toallitas.

### • DOTACIÓN

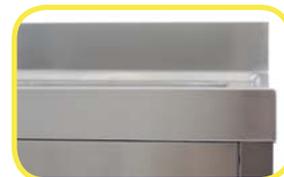
Válvula completa, latiguillo entrada de agua y kit de anclaje a pared



# FREGADEROS GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE



F17GCB 1000 1



FRONTAL DE 65mm



LATERAL COMPLETAMENTE SOLDADO



F17GCB 1600 1E

## FREGADERO GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO SIN BASTIDOR	PVP €	FREGADERO CON BASTIDOR	PVP €	ESTANTES	PVP €
1000 x 700	800 x 500 x 400	1	-	F17GC 1000 1	568	F17GCB 1000 1	775	ESTB-107	132
1200 x 700	1100 x 500 x 400	1	-	F17GC 1200 1	656	F17GCB 1200 1	914	ESTB-127	155
1400 x 700	1200 x 500 x 400	1	-	F17GC 1400 1	773	F17GCB 1400 1	982	ESTB-147	173
1600 x 700	1400 x 500 x 400	1	-	F17GC 1600 1	790	F17GCB 1600 1	1.112	ESTB-167	208
1600 x 700	950 x 500 x 400	1	1 izquierda	F17GC 1600 1EI	752	F17GCB 1600 1EI	1.005	ESTB-167	208
1600 x 700	950 x 500 x 400	1	1 derecha	F17GC 1600 1ED	752	F17GCB 1600 1ED	1.005	ESTB-167	208
1800 x 700	1200 x 500 x 400	1	1 izquierda	F17GC 1800 1EI	874	F17GCB 1800 1EI	1.111	ESTB-187	222
1800 x 700	1200 x 500 x 400	1	1 derecha	F17GC 1800 1ED	874	F17GCB 1800 1ED	1.111	ESTB-187	222

PORTES PAGADOS

### Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100x20mm. y frontal de 65mm. (en punto redondo radio 5mm.).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.

### BASTIDOR

- Construidos totalmente en acero Inox.
- Altura del conjunto: fregadero con bastidor 850mm.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.





# CARROS PARA BANDEJAS

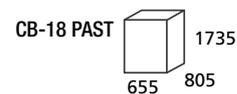
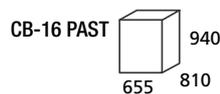


DETALLE VARILLA DE CIERRE

## CARROS PARA BANDEJAS PASTELERÍA

MODELO	Nº NIVELES	CAPACIDAD BANDEJAS	MEDIDAS BANDEJAS (mm)	DISTANCIA ENTRE NIVELES cm	PVP €
CB-16 PAST	8	16	600x400	8	399
CB-18 PAST	18	600x400	7,5	460	

PORTES PAGADOS



### Características

- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de diámetro 100 mm insonorizadas, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma en las 4 ruedas.

- Guías con topes para evitar el desplazamiento de las bandejas.
- Chasis en tubo cuadrado de 25x25 mm.
- Separación entre guías: 75 mm.



# BATIDORAS PLANETARIAS



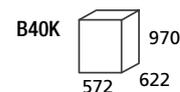
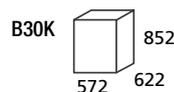
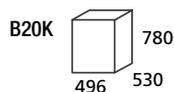
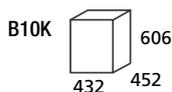
B20K



B40K

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	CAPACIDAD MÁX. HARINA (Kg)	CAPACIDAD MÁX. MASA (Kg)	POTENCIA MOTOR (W/CV)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	VELOCIDAD AMASADO (r.p.m.)	PESO NETO (Kg)	PESO BRUTO (Kg)	PVP €
B10K	10	2	3	450/0,5	720	113/184/341	56	73	1.292
B20K	20	4	6	1100/1,5	1500	108/199/382	94	118	1.749
B30K	30	7	10,5	1500/2	2000	84/151/270	136	166	3.643
B40K	40	8	13	2000/2,5	2000	84/151/270	150	184	3.978

PORTES PAGADOS



CUBA ADICIONAL	PVP €
10 LITROS	106
20 LITROS	129
30 LITROS	396
40 LITROS	482

## de serie se suministra

### DESCRIPCIÓN

GANCHO PARA AMASAR

PALA PARA MEZCLAR

BATIDOR

## Características

- Construcción robusta para mayor estabilidad.
- Cuba, mezclador, amasador y varilla batidora en acero inoxidable AISI 304.
- **Transmisión por engranajes**
- Materiales electromecánicos de alta calidad.
- Bajo nivel sonoro.
- Tensión 230V/50Hz en modelos B10K y B20K. 400V/III/50Hz en resto de modelos.
- Doble sistema de seguridad en la cuba y en el cabezal.
- Todos los modelos excepto el B10K, dotadas de temporizador de 60 minutos más posición manual.






# FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTERÍA



FES-16LG TRI

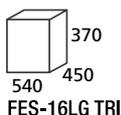


FES-30LG TRI

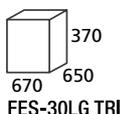
OPCIONAL  
ESTANTE  
CESTA



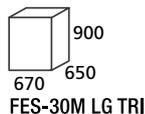
FES-30MLG TRI



FES-16LG TRI



FES-30LG TRI

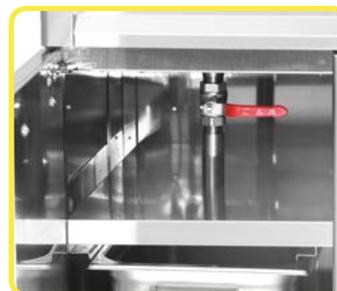


FES-30M LG TRI

DETALLE  
RESISTENCIA EN  
DOBLE PLANO



DETALLE GRIFO VACIADO



MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
FES-16LG TRI	455	245	80	16	9	400V III 50 HZ	14	758
FES-30LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50 HZ	21	981
FES-30 M LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50 HZ	30	1.799

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 455x245x80	107
CESTA 570x440x80	137
ESTANTE CESTA FES-16	122
ESTANTE CESTA FES-30 y FES-30M	153
PUERTA DERECHA BASE FES-30M	152
PUERTA IZQUIERDA BASE FES-30M	152

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25mm.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Los termostatos de trabajo y de seguridad, son mecánicos con la carcasa cerámica.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Modelo FES-30M LG con mueble de apoyo sin puertas, con contenedor para aceite y filtro.



# HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



HPE-750



HPE-750 GRILL



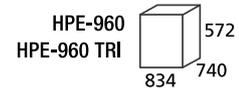
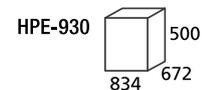
HPE-930



HPE-960 / HPE-960 TRI

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
HPE-750	4	435x315	NO	2x1335	-	38	230/50	736
HPE-750 GRILL	4	435x315	SÍ	2x1335	2000	39	230/50	1.029
HPE-930	3	600x400	NO	3500	-	50	230/50	1.313
HPE-960	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/50	1.567
HPE-960 TRI	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/III/50	1.627

PORTES PAGADOS



## dotación

### DESCRIPCIÓN

3 bandejas planas en modelo HPE-930

4 bandejas planas en modelos HPE-750, HPE-750 GRILL, HPE-960 y HPE-960 TRI

## Características

- Horno de convección eléctrico.
- Construidos en acero inoxidable.
- Interior esmaltado, excepto modelo HPE-930 cuyo interior está fabricado en acero inoxidable.
- Todos los modelos disponen de 2 ventiladores.
- Puerta fría con doble cristal.
- En modelo HPE-750 GRILL, el grill funciona con los ventiladores.
- Ventilador de altas prestaciones. Modelo HPE-960 con dos ventiladores con inversión de ciclo.
- Temporizador de 120'. Temperatura de 50º/300ºC.





# FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS



SV LM8T43



SV LM8T64



SV LM12T64



SV LM16T64

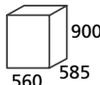
## FERMENTADORAS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIM. BANDEJAS (mm)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP €
SV LM8T43	8	GN 2/3 o 433x333	1500	230/50-60	55	969
SV LM8T64	8	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	70	1.033
SV LM12T64	12	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	73	1.443
SV LM16T64	16	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	78	1.602

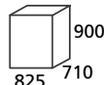
BANDEJAS NO INCLUIDAS

PORTES PAGADOS

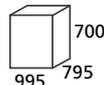
SV LM8T43



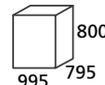
SV LM8T64



SV LM12T64



SV LM16T64



## Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Cámara construida en acero inoxidable con posibilidad de insertar bandejas GN o 600x400mm.
- Temperatura de trabajo de 30°/60°C.
- Distancia entre bandejas 75mm.
- Tensión 230V/50-60Hz.

## SOPORTES

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
SFAM5T + PT5TSFRM	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas. Para modelos de 5 bandejas. Dimensiones 815x560x845mm.	1.129
SFAM10T + PT10TSFRM	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas. Para modelos de 10 bandejas. Dimensiones 815x560x695mm.	976
SH885 PAST	Mesa soporte de horno con estructura para 6 bandejas 600x400mm. Dimensiones 850x850x700mm.	574

PORTES PAGADOS





# HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN A VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÑICOS



SVFDE 051



SVFDE 101

## ELÉCTRICOS

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051*	Sí	110	6300	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	3.676
SVFDE 101*	Sí	139	12600	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	5.347

\*Hasta fin de existencias

PORTES PAGADOS

## GAS

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDG 051*	Sí	119	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	5.243
SVFDG 101*	Sí	156	12600	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	6.420

\*Hasta fin de existencias

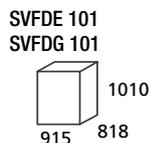
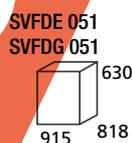
PORTES PAGADOS

## accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
DLFM	KIT DE DUCHA CON SOPORTE	213
	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA A LA IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER PEDIDO)	462

## dotación

MODELOS
1 PARRILLA GN 1/1



## Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente a altas temperaturas.
- Bandeja recoge líquidos y condensados, fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 compatible con bandejas GN 1/1 o 600x400 mm. y desmontable. Separación entre bandejas de 74 mm.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Cierre de la puerta a presión y apertura mediante giro lateral.

- Burlete de silicona insertado en el marco de la puerta fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50°/300°C.
- Termómetro digital para visualizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzi de serie.
- Doble velocidad del ventilador.
- Selector de cocción a convección, vapor o mixto.



# HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÑICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN

SVFDE 051 V  
SVFDG 051 VSVFDE 101 V  
SVFDG 101 V

SVFDE 051 TV

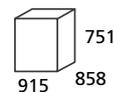
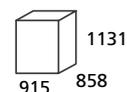


SVFDE 101 TV

## ELECTROMECAÑICOS ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 V	ELÉCTRICO	110	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	4.259
SVFDE 101 V	ELÉCTRICO	148	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	5.521
SVFDG 051 V	GAS	113	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	6.592
SVFDG 101 V	GAS	139	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	6.994

PORTES PAGADOS

SVFDE 051 TV  
SVFDG 051 TVSVFDE 101 TV  
SVFDG 101 TV

## DIGITALES TOUCH SCREEN ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 TV	ELÉCTRICO	90,6	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	6.241
SVFDE 101 TV	ELÉCTRICO	126,7	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	7.263
SVFDG 051 TV	GAS	90,6	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	7.437
SVFDG 101 TV	GAS	126,7	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	9.042

PORTES PAGADOS

CAMBIO DE  
INYECTORES:  
+88 EUROS

## accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
DLFM	KIT DE DUCHA CON SOPORTE	213
	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO).	462

**MODELOS TOUCH SCREEN DOTADOS DE Sonda DE PUNTO SIMPLE Y AUTO-LAVADO DE SERIE.**

## Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente a altas temperaturas. Cierre de la puerta a presión y apertura mediante giro lateral.
- Modelos electromecánicos sólo con posibilidad de Kit de ducha con soporte.
- Bandeja recoge líquidos y condensados, fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 compatible con bandejas GN 1/1 o 600x400mm. y desmontable. Separación entre bandejas de 74mm.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara. Quemador atmosférico.
- Burlate de silicona insertado en el marco de la puerta. fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50°/300°C.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzijs de serie.
- Doble velocidad del ventilador y selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- Preparada para gas propano ó gas natural. Especificar tipo de gas al hacer el pedido.

### Modelos digitales TOUCH SCREEN:

- Pantalla táctil capacitiva de 5". Libro de recetas pregrabado y posibilidad de personalizarlas con hasta 16 fases por receta. Posibilidad de cocción multinivel.
- Válvula de descarga de vapor con apertura electrónica.
- Termostato de temperatura de 30° a 280°C.

# save mah



**EN CADA OBRADOR, ¡SAVEMAH NO FALLA!**



CPS 600-V



B20K