

PREPARACIÓN

Índice *páginas*

160	BUGATTI VENTO. BATIDORA DE ALTA POTENCIA
162	BOLSAS DE PLÁSTICO PARA ENVASADO AL VACÍO
163	ENVASADORAS AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA
164	ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA (SERIE ESTÁNDAR)
165	ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA
166	ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA GRAN PRODUCCIÓN
167	COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA/SOUS VIDE
168	TERMOSELLADORA PARA CUBETAS
169	TERMOSELLADORA VACÍO/GAS PARA CUBETAS
170	CORTAVERDURAS
171	CORTADORA DE HUESOS Y PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES
172	ROMPEHIELO Y TRITURADOR DE HIELO PROFESIONALES
173	CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA
174	CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA SEMI-PROFESIONALES

175 CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PROFESIONALES

176 CORTADORA DE FIAMBRE INOX TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PROF.

177 CORTADORA MANUAL "A VOLANO"

178 PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

179 PICADORA DE CARNE PROFESIONAL GRAN PRODUCCIÓN

180 SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL

181 EMBUTIDORAS MANUALES

182 AMASADORAS PARA CARNE

183 PELAPATATAS Y PELACEBOLLAS PROFESIONALES

184 FORMADORAS PROFESIONALES DE HAMBURGUESAS

185 AMASADORA PLANETARIA

186 CORTAVERDURAS PROFESIONAL CUOCOJET

187 CUTTER

188 MIXER (TRITURADORES / BATIDORES)



**REPROGRAMACIÓN
MODELO**

VENTO REGULAR

-  B Chef
-  Sopas
-  Cocktail
-  Molino
-  Picadora de hielo
-  Amasadora
-  Emulsionadora
-  Batidora



BUGATTI VENTO REGULAR



COLORES DISPONIBLES



NEGRO BLANCO



CHAMPAGNE NEGRO PRO PLATA PRO



BUGATTI VENTO PROFESSIONAL

**PREPROGRAMACIÓN
MODELO**

VENTO PROFESIONAL

60 programas personalizables de modo veloz directamente en el área reservada de www.bchef.com rápidamente disponibles en el dispositivo BUGATTI VENTO PROFESSIONAL, mediante descarga de la APP BCHEF (para android e IOS): de 1 a 6 en los botones de la máquina y de 7 a 60 disponibles directamente en el panel de control.

PROGRAMACIÓN

CENTRALIZADA DE LAS PREPARACIONES

Diagnostica a distancia (industria 4.0) para una eficaz asistencia post-venta. Control de los ingredientes y de los consumos para la máxima eficiencia de tiempos y costes.

VENTO PROFESSIONAL es un instrumento insustituible en la gestión DE CADENAS DE BAR/CAFETERÍA y FRANQUICIAS.



Características

- **MOTOR DC BRUSHLESS.** El innovador motor "DC BRUSHLESS" (motor sin escobillas en corriente continua), garantiza un par de potencia un 57% superior a los batidores de potencia tradicional con motor de corriente alterna, alcanzando un pico de potencia 4,27 c.v. Gracias al mayor par de motor, VENTO puede mantener la velocidad programada incluso con la carga máxima de la jarra, sin bajar el rendimiento: esto permite tener el máximo control del preparado y trabajar con los elementos más difíciles. El motor VENTO es además muy versátil: de hecho puede amasar a 400 r.p.m., preparar sopas en tan sólo 8 minutos, o licuar a 15.000 r.p.m.
- **AHORRO ENERGÉTICO.** Comparado con los tradicionales "POWER BLENDER" con motor de corriente alterna y parecidas características,

el motor "DC BRUSHLESS" de VENTO, reduce el consumo energético un 33%. Además, para producir este motor se requieren menos materias primas, con las ventajas que conlleva para el medio ambiente.

- **EL MÁS SILENCIOSO 78 dB.** Gracias al bajo ruido que produce, VENTO encaja perfectamente en restaurantes, bares o discotecas. Nuestro motor alcanza 10-12 dB menos que las batidoras tradicionales. (comparación realizada entre VENTO y batidoras tradicionales con la jarra vacía)
- **GARANTÍA DEL MOTOR.** El motor VENTO está garantizado por 2 años en uso profesional, al igual que el bloque eje de cuchillas inox.





JARRA REGULAR

Indicada para todas las preparaciones. 2 litros de capacidad. **DE SERIE EN MODELO REGULAR.**



JARRA PRO

Indicada para todas las preparaciones de gastronomía. 1 litro de capacidad.



JARRA ICY

Indicada para todas las preparaciones de cocktail, smoothies, batidos, sorbetes, etc. 1 litro de capacidad. **DE SERIE EN MODELO PROFESIONAL.**



**“B SAFETY”
SISTEMA DE CIERRE DE
SEGURIDAD**

Gracias al sistema “B SAFETY”, sistema de seguridad único en la categoría de batidoras de alta potencia, VENTO se apaga automáticamente en el momento en el que se abre la tapa o se levanta la jarra.

**“B BLADE”
SISTEMA PATENTADO DE
BLOQUE EJE DE CUCHILLAS INOX**

El sistema patentado de bloque eje de cuchillas está diseñado para proporcionar las más altas prestaciones de uso y la máxima vida útil. Las cuchillas, fabricadas con una aleación especial de acero y endurecidas, tienen un afilado perfecto para cualquier preparación.



**JUEGO DE
CUCHILLAS
JARRA REGULAR**



**JUEGO DE
CUCHILLAS
JARRA PRO**



**JUEGO DE
CUCHILLAS
JARRA ICY**

SMART POWER BLENDER / BATIDORA DE ALTA POTENCIA

MODELO	POT.	PICO DE	TENSIÓN	Nº	PROGRAMAS	VELOCIDAD	CAPACIDAD	PESO (Kg)		VOLUMEN	PVP €
	MOTOR (W)	POT. (CV)	(V/Hz)	VELOCIDADES		MOTOR (rpm)	JARRA (l)	NETO	BRUTO	EMBALAJE (m3)	
BUGATTI VENTO REGULAR	1000	4,27	230/50	60	7	400-15000	2	6,1	12,5	0,0793	1.379
BUGATTI VENTO PROFESSIONAL	1000	4,27	230/50	60	60	400-15000	1	6,1	12,5	0,0793	1.591

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
EXPOSITOR CON DISPLAY	276
JARRA REGULAR 2 litros	235
JARRA PRO 1 litro	224
JARRA ICY 1 litro	229
CAMPANA INSONORIZACIÓN 28x30x50,5 cm.	353



ø250 mm



ø250 mm

BUGATTI VENTO
REGULAR
510 mm

BUGATTI VENTO
PROFESIONAL
440 mm

DOTACIÓN DE SERIE

- Jarra REGULAR en modelo REGULAR y jarra ICY en modelo PROFESSIONAL
- Vaso dosificador
- Empujador con termómetro patentado
- TM Espátula
- Marcadores de identificativos para la jarra
- Libro de recetas

Características

- Estructura exterior fabricada en ABS.
- Jarra contenedora y vaso dosificador construidos en Tritan pct, libre de BPA:
 - Modelo Regular: jarra de serie modelo REGULAR de 2 litros.
 - Modelo Profesional: jarra de serie modelo ICY de 1 litro.
- Tapa exterior fabricada en PP y TPE.
- Cable, GS Plug (SHUKO) 1m de longitud.
- Protección térmica al sobrecalentamiento.
- Motor DC BRUSHLESS (sin escobillas en corriente continua)+57% POT.

- Panel de mandos electrónico “proximity touch”.
- **PROGRAMACIÓN**
 - 7 programas pre-grabados en modelo REGULAR (SOPA, COCKTAIL, MOLIDO, TRITURAR HIELO, AMASAR, EMULSIONAR y BATIR).
 - 6 programas pre-grabados con posibilidad de hasta 60 recetas en modelo PROFESSIONAL.
- Modo “pulse” de ráfagas y función B Chef.
- NIVEL SONORO MOTOR 78 dB





BOLSAS DE PLÁSTICO PARA ENVASADO AL VACÍO



BOLSAS LISAS DE ESPESOR 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
B90-1230	120	300	8	1000	58
B90-1435	140	350	10	1000	79
B90-1530	150	300	9	1000	73
B90-1725	170	250	9	1000	68
B90-2030	200	300	11	1000	96
B90-2040	200	400	14	1000	128
B90-2535	250	350	15	1000	141
B90-3040	300	400	21	1000	191
B90-3060	300	600	30	500	144
B90-3545	350	450	26	500	127
B90-4060	400	600	40	500	191
B90-4565	450	600	44	250	108

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 90 micras son ideales para conservar pescado, fiambre, café, azúcar, etc... en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 60° C únicamente en vapor.

BOLSAS LISAS ESPECIAL COCCIÓN 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
BC-2030	200	300	22	1000	202
BC-2536	250	360	32	1000	303
BC-3040	300	400	42	1000	404

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 90 micras son ideales para conservar pescado, fiambre, café, azúcar, etc... en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 121° C.

BOLSAS LISAS DE ESPESOR 150 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
B150-2030	200	300	18	500	79
B150-2535	250	350	25	500	123
B150-3035	300	350	32	500	155
B150-3545	350	450	45	300	133
B150-3655	365	550	51	300	151
B150-4060	400	600	61	300	179

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 150 micras son ideales para conservar carnes, huesos, quesos y productos en general en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 85° C únicamente en vapor.

BOLSAS GOFRADAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
BG-1530	150	300	14	1600	209
BG-2030	200	300	19	2000	344
BG-2535	250	350	26	1000	252
BG-3040	300	400	35	500	169
BG-3550	350	500	51	400	198

Características

- Las bolsas gofradas son ideales para envasar todo tipo de alimentos en las envasadoras de aspiración externa.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 85° C únicamente en vapor.



ENVASADORAS AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA



MEDIUM



MINI-MINI



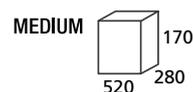
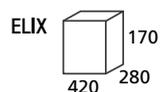
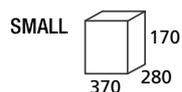
SMALL



ELIX

MODELO	POTENCIA BOMBA DE VACÍO	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (Kg)	CICLO DE TRABAJO	PVP €
MINI-MINI	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Manual	388
SMALL	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Automático	469
ELIX	20-24 lt/min. mono	400	270	9	Automático	581
MEDIUM	40-48 lt/min. doble	500	350	12	Automático	891

PORTES PAGADOS



Características

- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.
- Pensadas para un uso doméstico y semiprofesional.
- Envasa al vacío productos sólidos secos (sin salsas ni líquidos).
- Concebida para ser utilizada en supermercados, tiendas, tocinerías, etc.
- Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- Son ideales para envasar diferentes productos (embutidos, quesos, cafés, etc.).
- Sólo se puede utilizar con bolsa gofrada.
- Son idóneas para las más diferentes aplicaciones, ofreciendo una óptima continuidad operativa y buenos rendimientos productivos.
- Funcionamiento semi-automático en modelo MINI-MINI y automático en el resto de modelos.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Manómetro exterior que nos permite seguir paso a paso las diferentes etapas del ciclo de trabajo (sólo modelos SMALL-ELIX y MEDIUM).





ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA (SERIE ESTÁNDAR)

**Fabricado
en Italia**



EVS 40



EVS 35



EVS 30

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO (m ³ /h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto				
EVS 30	310	350	190	8	300	550	1.506
EVS 35	360	400	190	10	350	650	1.704
EVS 40	410	450	220	16	400	950	1.783

PORTES PAGADOS

accesorios

MEDIDAS TABLAS DE RELLENO POLIETILENO

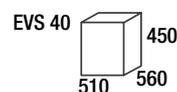
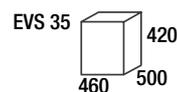
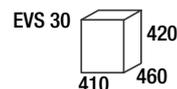
EVS 30 (280x240x15mm)

EVS 35 (300x340x15mm)

EVS 40 (370x350x15mm)

NOTA

**2 tablas
de relleno
incluida
en cada
máquina**



Características

- Construidas interior y exterior en acero inoxidable.
- Puesta en marcha manual con panel de mandos digital de un programa.
- Cuba de acero inoxidable embutida para fácil limpieza.
- Sellado mediante sistema de membrana.
- Tapa abombada en plexiglas, con reapertura automática.
- De serie se suministran con dos tablas de polietileno.
- Voltaje: 230V/50Hz.



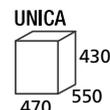
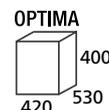
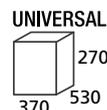
ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA



UNIVERSAL



UNICA



MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO	BARRA DE	CONSUMO	PESO	PVP €
	ancho	fondo	alto	(m ³ /h)	SELLADO (mm)	(W)	(kg)	
UNIVERSAL	310	350	120	8/9,6	300	350	32	1.950
OPTIMA	360	400	190	8/9,6	350	450	40	2.286
UNICA	410	450	220	12/14,4	400	900	55	2.532

* HASTA FIN DE EXISTENCIAS

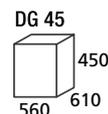
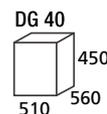
PORTES PAGADOS

Características

- Máquinas de sobremesa totalmente en acero inoxidable.
- Cámara embutida en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- Barra de soldar extraíble. Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- Panel de mandos digital de fácil manejo y resistente al agua.
- Conexión para envasado al vacío de cubetas.
- Se pueden utilizar como envasadoras de aspiración externa con bolsa gofrada.
- Apertura de la carcasa en un ángulo de 90°C, que facilita el mantenimiento de la máquina.
- Tabla de relleno para cámara en polietileno.
- Voltaje 230V/50Hz.



DG 45



MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO	BARRA DE	CONSUMO	PESO	PVP €
	ancho	fondo	alto	OIL (m ³ /h)	SELLADO (mm)	(W)	(kg)	
DG 40	410	450	220	20/24	400	950	62	3.463
DG 45	460	500	220	20/24	450	950	68	3.937

OPCIÓN GAS INERTE
MODELOS DG 430€

PORTES PAGADOS

Características

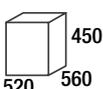
- Máquinas de sobremesa totalmente en acero inoxidable.
- Cámara embutida en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- De serie se suministra con grifo de atmósfera progresiva, que regula la presión de entrada del aire en la cámara después del sellado.
- Opción de gas inerte (bajo pedido).
- Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- 3 programas modificables y memorizables.
- 1 programa para cocinar **marinados** (carne y pescado).
- Regulación del vacío en porcentaje para garantizar un vacío óptimo. Opción de vacío por tiempo.
- Barra de soldar extraíble, impulso a membrana. Tabla de relleno para cámara en polietileno.
- Precalentamiento de bomba de vacío.
- GASTROVAC. Vacío en cubetas.
- Función extra de vacío.
- Panel de mandos digital de fácil manejo y resistente al agua.
- Apertura de la campana automática.
- Función de autolimpieza de la bomba de vacío que evita la contaminación del aceite.
- Voltaje 230V/50Hz.



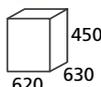


ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA GRAN PRODUCCIÓN



JOLLY 



BIG BOXER 

ENV. AL VACÍO CAMPANA

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO OIL (m³/h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
JOLLY	410	450	220	20/24	1x400	950	60	3.886
BIG BOXER	520	520	220	20/24	1x500	1050	80	4.688

PORTES PAGADOS

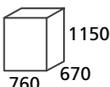
ENV. AL VACÍO CAMPANA INDUSTRIAL

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO (m³/h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
ULTRA	660	530	230	60/72	2x500	1300	160	8.584

PORTES PAGADOS



ULTRA

ULTRA 

OPCIÓN BOMBA BUSCH, MOD. JOLLY, BIG BOXER, ULTRA 578€

OPCIÓN GAS INERTE, MODELO BIG BOXER 486€

OPCIÓN GAS INERTE, MODELO ULTRA 593€

Características SPEEDY, JOLLY Y BIG BOXER

- Envasadoras al vacío profesionales de elevada calidad y detalles estructurales. Las óptimas prestaciones y el elevado rendimiento productivo, se unen a la innovadora placa con mandos digitales LCD multifunción resistente al agua.
- Cámara en acero inoxidable embutida con ángulos redondeados.
- De serie se suministra con grifo de atmósfera progresiva: regulación de la entrada del aire después del sellado.
- Barra de soldar extraíble, impulso a pistones (sin membrana).
- Tabla de relleno para cámara en polietileno.
- Opción de gas inerte (bajo pedido).
- Regulación del vacío por sensor para garantizar un vacío óptimo.

- Posibilidad de hacer el vacío con pausas de ciclo.
- Bomba de vacío autolimpiante.
- Precalentamiento de la bomba de vacío.
- GASTROVAC. Vacío en cubetas.
- Función extra de vacío.
- Memoria con 19 programas, totalmente modificables, más un programa especial para líquidos: "STEP VAC", vacío por pasos.
- Sellado, para bolsas de mayor grosor, en dos etapas para hacer un sellado más fuerte.
- 1 programa para cocinar **marinados** (carne y pescado).
- Apertura de la campana automática.
- Función de autolimpieza de la bomba para evitar la contaminación del aceite.
- Voltaje 230V/50Hz.

Características ULTRA

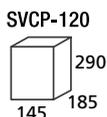
- Solución óptima para la industria de mediana y gran dimensión que necesitan máquinas que trabajen de continuo o con pausas, según las exigencias de uso profesional.
- La flexibilidad del aparato, la posibilidad de elegir la posición de las barras de sellado y la solidez de la estructura hacen que la envasadora ULTRA sea ideal para todos los diferentes sectores de la industria y que logren excelentes resultados en todos los procesos de producción.
- Doble barra de sellado lateral.
- Función de autolimpieza de la bomba de vacío que evita la contaminación del aceite.
- Bajo pedido se puede suministrar con 2 barras de sellado trasera/delantera de 600 mm. o delantera/laterales de 600-450 mm.
- Voltaje 400V/50Hz trifásica.



COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA/SOUS VIDE

MODELO	VOLUMEN SUGERIDO (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
SVCP-120	≤ 30	5°C - 99°C	1500	2	329

PORTES PAGADOS



VISTA FRONTAL



DETALLE
FUNCIONAMIENTO

Características

- Parte sumergible fabricada en acero inoxidable.
- Control de temperatura con menos de 0,1°C de margen de error, que permite resultados y texturas excelentes.
- Reparto uniforme de la temperatura mediante circulador de agua.
- Con tornillo de fijación. Compatible con recipientes cilíndricos o planos.
- Panel de mandos con pantalla LCD.
- Alarma de detección de bajo nivel de agua.
- Electrónica protegida contra la humedad.
- Temporizador programable de 0 a 99 horas.
- Memoria que permite:
 - Grabar la temperatura en °C y °F.
 - Memorizar el estado de proceso de cocción antes de desconectarlo.
 - Memorizar la última impostación de temperatura y tiempo.
- Tensión 230V/50Hz.



SOUS VIDE 400



SOUS VIDE 200

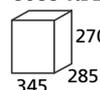


SOUS VIDE 800

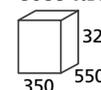
MODELO	CAPACIDAD (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	ALT. TOTAL CUBA (mm)	ALT. NIVEL AGUA (mm)	PVP €
SOUS VIDE 200	9	45°C-95°C	400	150	120	1.049
SOUS VIDE 400	25	45°C-95°C	1000	200	170	1.305
SOUS VIDE 800	50	45°C-95°C	2000	200	170	2.096

PORTES PAGADOS

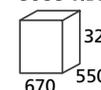
SOUS VIDE 200



SOUS VIDE 400



SOUS VIDE 800



DETALLE INTERIOR

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304.
- Tapa con junta de goma hermética que favorece un mayor ahorro de energía y agua. Mantiene la temperatura de cocción más constante.
- Controlador digital con sondas de resistencia y temperatura.
- Temporizador.
- Tensión 230V/50Hz.





TERMOSELLADORA PARA CUBETAS



S/V 400



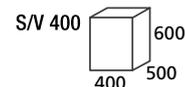
LA MÁQUINA NO CORTA AUTOMÁTICAMENTE LAS BOLSAS



DETALLE DE BOBINA DE PLÁSTICO

MODELO	DIMENSIONES CONTENEDOR (mm)	CICLO TRABAJO	MANDOS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
S/V 400	265x325	manual	digital	1200	40	230/50	2.221

DIMENSIONES ABIERTA



PORTES PAGADOS

moldes para S/V 400

DESCRIPCIÓN	PVP €
Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)	249
Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)	312
Molde para 4 cubetas GN 1/8 (160x130 mm)	354
Molde especial 1 cubeta	635
Molde especial 2 cubetas	731
Molde especial 4 cubetas	873

bobinas

DESCRIPCIÓN	PVP €
S/V 400: ancho 370	104

- Las medidas que se citan se refieren a las dimensiones exteriores de cada cubeta incluidos los bordes

Características

- Construidas en acero inoxidable y aluminio anticordal.
- Profundidad máxima de las cubetas: 160mm.
- Moldes no incluidos.
- Tiempo aproximado de sellado 2-3 segundos.
- Moldes especiales: indicar la medida de la cubeta para poder suministrarse.


rivemoh

TERMOSELLADORA VACÍO-GAS PARA CUBETAS



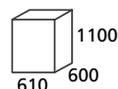
V/G 800 LCD



LA MÁQUINA NO CORTA
AUTOMÁTICAMENTE
EL PLÁSTICO

DIMENSIONES ABIERTA

V/G 800 LCD



MODELO	DIMENSIONES CONTENEDOR (mm)	CICLO TRABAJO	MANDOS 10 programas	BOMBA VACÍO OIL (m3/h)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
V/G 800 LCD	265x325	automático	digital LCD	20/24	1800	120	230/50	9.473

PORTES PAGADOS

moldes para V/G 800 LCD

DESCRIPCIÓN	PVP €
Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)	487
Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)	561
Molde para 4 cubetas (160x117 mm)	693
Moldes especiales sobre pedido	1.218


Características

- Construidas en acero inoxidable y aluminio anticordal.
- Estas máquinas deben trabajar con aire comprimido.
- Profundidad máxima de las cubetas: 130mm.
- Se suministran de serie instalados los elementos para funcionar con gas inerte.
- Moldes no incluidos.
- Tiempo de vacío y sellado aprox. 28-32 segundos.
- La máquina sólo corta el principio y el final del plástico del molde de cubetas.

- Bobina V/G 800 ancho 370: 306€
- La placa electrónica trabaja por sensor o por tiempo de vacío. Se aconseja que trabaje por sensor.

nota

Para su funcionamiento se precisa de:

- Gas inerte con manómetro.
- Compresor de aire de 1,5 CV, mínimo.
- (Los citados elementos no se suministran).





CORTAVERDURAS



TALG-V
490
470 220



DH7

ATENCIÓN

DISCOS PARA DESHILACHAR DE 4 Y 7 mm.
RALLADORES DE MOZZARELLA



CPE10



CPF10



CPE4



CD10



CJ2.5

NOTA

Los discos
CD o CPF
necesitan
además un
disco CPE8
o CPE10

CORTA VERDURAS / CORTA HORTALIZAS / RALLA MOZZARELLA

MODELO	PESO (Kg)		VELOCIDAD DISCO (rpm)	TENSIÓN (V/Hz)	POTENCIA (W)	PVP €
	BRUTO	NETO				
TALG-V	26	23	270	220/50	550	972

PORTES PAGADOS

accesorios cortaverduras

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PVP €
DH3	Disco para deshilachar 3mm.	89
DH4	Disco para deshilachar 4mm.	89
DH7	Disco para deshilachar 7mm.	89
CPE8	Disco corta productos enteros 8mm.	89
CPE10	Disco corta productos enteros 10mm.	89
CPE2	Disco corta productos enteros 2mm.	89
CPE4	Disco corta productos enteros 4mm.	89
CJ2.5	Disco corta juliana y patatas fritas 2,5mm.	89
CJ4	Disco corta juliana y patatas fritas 4mm.	89
CJ8	Disco corta juliana y patatas fritas 8mm.	89
CJ10	Disco corta juliana y patatas fritas 10mm.	89
CPF6*	Disco corta patatas fritas 6x6mm.	89
CPF8*	Disco corta patatas fritas 8x8mm.	89
CPF10*	Disco corta patatas fritas 10x10mm.	89
CD8*	Disco para cortar en dados 8x8mm.	89
CD10*	Disco para cortar en dados 10x10mm.	89
CD12*	Disco para cortar en dados 12x12mm.	89
CD20*	Disco para cortar en dados 20x20mm.	89

* ESTOS DISCOS HAN DE MONTARSE CONJUNTAMENTE CON LOS DISCOS MODELO CPE

Características

- Construida completamente en aluminio anodizado.
- Transmisión por correa.
- Tapa abatible y desmontable, para facilitar el cambio de discos y la limpieza de la máquina.
- Fácil limpieza.
- Dispone de dos entradas de alimentos, una ovalada para productos enteros y otra redonda para cortar en rodajas productos más pequeños.
- Función en continuo, ya que dispone de motor ventilado.

- Motor con protector térmico anticalentamiento.
- De serie se suministra con 5 discos de corte: DH3-DH4-DH7-CPE2 y CPE4.
- Microinterruptores de seguridad situados en la tapa y en la palanca de accionamiento, para evitar que funcione la máquina en manipulaciones imprevistas.
- Base cerrada
- Sistema de seguridad antiarranque involuntario.



CORTADORA DE HUESOS Y PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES



CORTADORA DE HUESOS

MODELO	PESO (Kg)	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPESOR CORTE (mm)	LONGITUD SIERRA (mm)	VUELTAS MOTOR (rpm)	POTENCIA (Kw)	PVP €
SEG-1650A	39,1	225	185	1650	1400	0,75	1.378

PORTES PAGADOS

SEG-1650A



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Caballete en acero inox. para cortadora de huesos de 295x385x660 mm.	614
Recambio de sierra para huesos/congelados	29
Sierra para carne	29

PICADORA DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg/h)	POTENCIA (W)	VEL. MOTOR (rpm)	TOLVA (cm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
PCS-12	120	550	1400	360x245x50	70	26	0,07	726
PCS-22	220	900	1400	360x245x60	82	32,5	0,08	987

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACAS DE PICADORA PCS-12 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm	55
PLACAS DE PICADORA PCS-22 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm	68



DETALLE SINFIN INOX

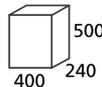


DET. PLACA 22/Ø6 mm

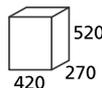


DET. PLACA 22/Ø8 mm

PCS-12



PCS-22



PCS-12

Características

- Fabricada en aluminio y acero inoxidable AISI 304.
- Máquina de uso simple y fácil de limpiar.
- Las partes en contacto con la carne están fabricadas en acero inoxidable AISI 304 conforme a los estándares de sanidad alimentaria internacionales.
- Motor ventilado por medio de amplias rejillas.
- Destinada a trabajos de pequeña/mediana producción.
- La tolva de carne posee un soporte para fijarla al cuerpo de la máquina y que así no se desplace durante su funcionamiento.
- Para evitar sobrecalentamientos del motor se aconseja parar 10 minutos por cada 20 minutos de trabajo en modelo PCS-12 y 10 minutos por cada 30 minutos de trabajo en modelo PCS-22.
- De serie se suministra con 2 placas, una con agujeros de 4,5 mm. y otra con agujeros de 6 mm.
- Tensión 230V/50Hz.

ROMPEHIELO Y TRITURADOR DE HIELO PROFESIONALES



ROMPEHIELO PROFESIONAL

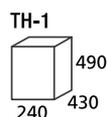
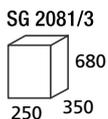
MODELO	POTENCIA (W)	PRODUCCIÓN (Kg/min.)	CAP. VASO (l)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m³)	PVP €
SG-2081/3	500	3	3	10	0,07	1.011

PORTES PAGADOS



Características

- Cuerpo fabricado en aluminio con vaso en acero inoxidable.
- Rompe hielo con regulación de hasta 4 tamaños de hielo triturado.
- Cubitos de hasta 45 grs.
- Motor ventilado con micro-interruptor térmico.
- Cuchillas especiales.
- Tensión: 230V/50-60Hz.



DET. BANDEJA EXTRAÍBLE
RECOGE GOTAS

TRITURADOR DE HIELO PROFESIONAL

MODELO	PRODUCCIÓN Kg/min.	TAMAÑO MÁX. CUBITO (gr.)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
TH-1	6	45	200	25	1.850

PORTES PAGADOS

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Regulación de las dimensiones de los gránulos por medio de un simple regulador mecánico.
- Elevada producción horaria.
- Dotado de micro-interruptor tanto en la tapa como en la puerta.
- De serie se suministra con una bandeja GN 1/3 de 150mm. de profundidad, para la recogida de los gránulos.
- Tensión 230V/50Hz.



CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA



CES-220-S

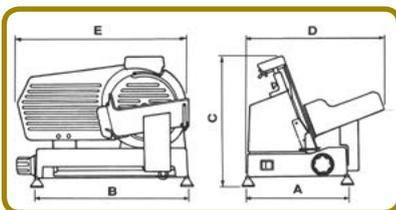


CES-275-S

CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA

MODELO	DIMENSIONES (mm)					DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	PESO (Kg)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	PVP €
	A	B	C	D	E						
CES-220-S	245	380	340	360	435	220	140	180x170	17	0,2 a 12	459
CES-250-S	245	380	340	380	480	250	150	180x195	18	0,2 a 12	521
CES-275-S	295	415	410	430	540	275	250	200x210	24	0,2 a 15	699
CES-300-S	295	420	410	430	570	300	250	200x235	25	0,2 a 12	753

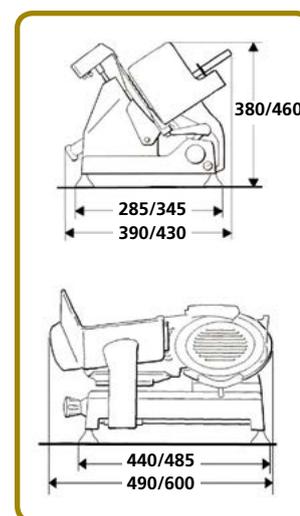
PORTES PAGADOS



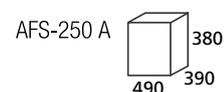
Características modelos estándar CES-S

- Bandeja de corte, carro y protector de cuchilla en aluminio anodizado protegido contra oxidación.
- Cuerpo en aluminio lacado.
- Mango adicional en el carro para favorecer las operaciones de corte.
- Transmisión por correa.
- Mando graduado para selección del espesor de lonchas y tope adicional de espesor máxima.
- Cuchilla circular en acero inoxidable de gran resistencia.
- Fácil limpieza.
- Patas regulables.
- Motor con protector térmico anticalentamiento.
- Base cerrada. Protector de cuchilla y prensa-fiambres.
- Sistema de seguridad antiarranque durante tareas de limpieza.
- Voltaje: 230V/50Hz.

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA SEMI-PROFESIONALES



ESQUEMA DIM.
AFS-250 A / AFS-300 A



CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA SEMI-PROFESIONALES SERIE D

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
	ancho	fondo							
AFS-250 A	285	440	15,5	250	200x180	0-10	320	0,09	862
AFS-300 A	345	485	24,5	300	220x220	0-15	420	0,16	1.330

Bloqueo de carro de seguridad. Carro abatible.

PORTES PAGADOS

Características

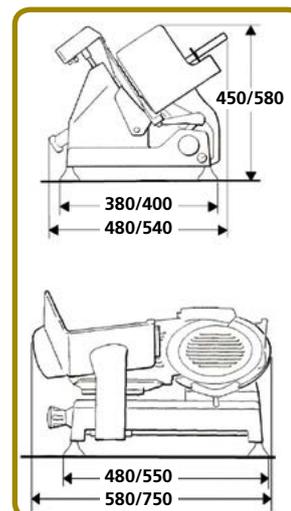
- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Transmisión por correa. Patas regulables.
- Interruptores de puesta en marcha y parada laterales, con piloto luminoso.
- Cuchilla en acero templado cromado. Prensa-fiambres en aluminio.
- Carro desmontable.
- Afilador incorporado.
- Triple sistema de bloqueo de seguridad: bloqueo de puesta en marcha cuando se corta el suministro eléctrico, plato cubre-cuchilla con bloqueo de seguridad y bloqueo de carro.
- Afilador, plato cubre-cuchilla, cuchilla y carro portaviandas desmontables para limpieza.
- Tensión 230V/50Hz.



CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PROFESIONALES



ABO C 300



ESQUEMA DIM.
ABO C 300 / 350



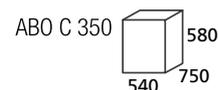
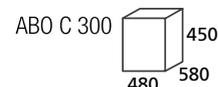
ABO C 350

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PROFESIONALES

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo						
ABO C 300	380	480	23	300	250x210	0-16	220	1.852
ABO C 350	400	550	35	350	310x280	0-16	320	2.996

Bloqueo de carro de seguridad. Carro desmontable.

PORTES PAGADOS



Características

- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Transmisión por correa.
- Interruptor de puesta en marcha luminoso con sistema de seguridad de corte de suministro eléctrico.
- Las partes móviles están montadas sobre cojinetes de esfera.
- Disco cubrecuchilla, afilador y carro, desmontables.

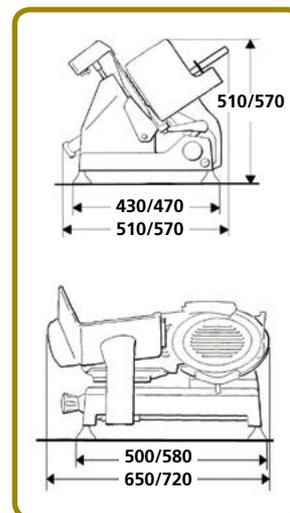
- Cuchilla en acero especial que garantiza el perfecto corte de los embutidos, carnes, quesos, verduras, etc. El pomo graduado permite obtener secciones de corte de un espesor máximo de 16mm. aproximadamente.
- Bloqueo de carro de seguridad. Carro desmontable.
- Afilador especial de cuchilla incorporado, que efectúa un afilado perfecto.
- Tensión 230V/50Hz.



CORTADORAS DE FIAMBRE **INOX** TRANSMISIÓN POR **ENGRANAJES** PROFESIONALES



ABO 330 ENG

ESQUEMA DIM.
ABO 330/350 ENG

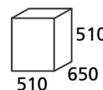
CORTADORAS DE FIAMBRE INOX TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PROFESIONALES

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo						
ABO 330 ENG	430	500	45	330	265x245	0-16	294	4.026
ABO 350 ENG	470	580	49	350	310x270	0-16	368	4.188

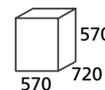
Bloqueo de carro de seguridad. Carro abatible.

PORTES PAGADOS

ABO 330 ENG



ABO 350 ENG

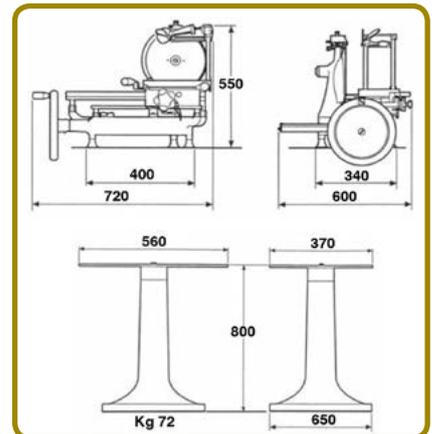


Características

- **Estructura (base y cabezal) en acero inoxidable.** El resto de elementos (cubrecuchilla, vela, plato cubrecuchilla y carro) están fabricados en aluminio anodizado.
- Transmisión por engranajes.
- Interruptores de puesta en marcha luminoso con sistema de seguridad de corte de suministro eléctrico.
- Las partes móviles están montadas sobre cojinetes de esfera.
- Disco cubrecuchilla, afilador y carro, desmontables.
- Cuchilla en acero especial que garantiza el perfecto corte de los embutidos, carnes, quesos, verduras, etc. El pomo graduado permite obtener secciones de corte de un espesor máximo de 16mm. aproximadamente.
- **Inclinación del carro a 45° para un corte más preciso.**
- Bloqueo de carro de seguridad. Carro desmontable.
- Afilador especial de cuchilla incorporado, que efectúa un afilado perfecto.
- Tensión 230V/50Hz.



CORTADORA MANUAL "A VOLANO"



ESQUEMA DIMENSIONES

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	DIÁMETRO DE CORTE (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	PVP €
	ancho	fondo						
F 300 VO	340	400	45,5	300	190	230x190	0-2	5.724

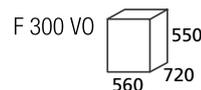
PORTES PAGADOS

INDICADA PARA CORTAR FIAMBRES ESPECIALES (JAMÓN IBÉRICO) QUE REQUIERAN DE UN CORTE DELICADO, YA QUE LA MENOR VELOCIDAD DE GIRO DE LA CUCHILLA ASEMEJA AL CORTE MANUAL

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
SOPORTE DE 560x520x850mm	2.214

PORTES PAGADOS



Características

- Estructura en acero inoxidable y aluminio. Barnizado color rojo fuego.
- Permite una rápida limpieza y cumple con los más exigentes requerimientos sanitarios.
- La F 300 VO es totalmente manual, por lo tanto no necesita conectarse a ningún tipo de red eléctrica para poder usarla en perfectas condiciones.
- Dotada de afilador incorporado que simplifica la labor del operario ofreciendo siempre un corte perfecto de los productos.
- Dotada de anillo protector de cuchilla siguiendo las normas estándar de la CE.
- La F 300 VO es una máquina robusta, duradera y fiable.
- Funcionamiento silencioso.
- Adecuado para los establecimientos de charcutería y también en restaurantes.



PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

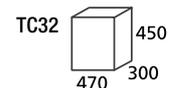
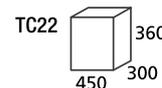
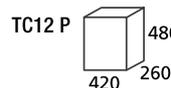


TC12 P



TC22/32

CONOS
PARA
EMBUTIR



PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	TRANSMISIÓN	MOTOR DOBLE SENTIDO	ALTURA AL CENTRO PLACA (mm)	PRODUCCIÓN (Kg/h)	TOLVA (cm)	POTENCIA (W) (CV)	VELOCIDAD PICADORA (rpm)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	PVP €
TC12 P*	MOTORREDUCTOR	SI	270	100	21x30x6	750 1	138	1380	70	21	1.615
TC22	ENGRANAJES	SI	260	300	27x39x6	1100 1,5	148	1335	82	39	1.967
TC32	ENGRANAJES	SI	255	600	27x39x6	1850 2,2	150	1350	98	43	2.309

TODOS LOS MODELOS POSEEN MOTOR CON DOBLE SENTIDO DE GIRO

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
OPCIÓN TENSIÓN TRIFÁSICA (400V/III/50Hz)	MISMO PRECIO (CONSULTAR P. ENTREGA)
2 CONOS PARA EMBUTIR DE Ø15 Y Ø25mm PARA MOD. TC12 P	53
3 CONOS PARA EMBUTIR DE Ø15, Ø20 Y Ø25mm PARA MOD. TC22/32	57
PLACAS DE PICADORA TC12 P CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm	50
PLACAS DE PICADORA TC22 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm	61
PLACAS DE PICADORA TC32 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm	80

LOS MODELOS TC22 Y TC32 POSEEN UNA TOLVA CON ENTRADA DE 76mm DE Ø Y MICRO INTERRUPTOR DE SEGURIDAD

Con estas máquinas para evitar sobrecalentamientos del motor se debe proceder como sigue:

Mod. TC12P. Parar 10' por cada 15-20' de trabajo / **Mod. TC22.** Parar 10' por cada 30-40' de trabajo

Mod. TC32. Parar 10' por cada 40-50' de trabajo

Características

- Construidas para cumplir con las exigencias de supermercados, carnicerías, hoteles, restaurantes y comunidades.
- Cumple con las normas de seguridad europeas.
- De serie se suministran con placas con agujeros de Ø4,5mm de diámetro.
- Carcasa, grupo picador, tolva y bandeja en acero inoxidable AISI 304.
- La tolva y el grupo picador se pueden desmontar del cuerpo de la máquina para una fácil limpieza.

- Bandeja recoge-carne de 21x30x4cm.
- Transmisión por sinfín-corona en modelo TC12 P.
- Transmisión por ejes paralelos en modelos TC22 y TC32. Este sistema de transmisión esta formado por 4 engranajes de acero templado encerrados en caja estanca con baño de aceite.
- Mandos a baja tensión (24V)
- Tensión 230V/50Hz.



PICADORA DE CARNE PROFESIONAL GRAN PRODUCCIÓN



DETALLE BOCA



DETALLE AGUJERO EMBUTIDOR

PICADORA DE CARNE PROFESIONAL GRAN PRODUCCIÓN

MODELO	TRANSMISIÓN	MOTOR DOBLE SENTIDO	PRODUCCIÓN (Kg/h)	TOLVA (cm)	POTENCIA (W)	VELOCIDAD (CV)	VELOCIDAD PICADORA (rpm)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	PVP €
TC42	ENGRANAJES	SI	600	87x50x14	5250	7	139	1390	42	112	6.355

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CARRO DE 755x540x703	1.093

Esta máquina, si se utiliza carne fresca, puede trabajar en continuo de 8 a 10 horas aproximadamente.

Características

- IDEAL PARA GRANDES PRODUCCIONES.
- Construidas para cumplir con las exigencias de supermercados, carnicerías, hoteles, restaurantes y comunidades.
- Cumple con las normas de seguridad europeas.
- De serie se suministran con placas con agujeros de Ø4,5mm de diámetro.
- Construida completamente en acero inoxidable.
- Tolva desmontable de grandes dimensiones con micro de seguridad, con grupo picador inox. de gran producción.
- Boca inox. de entrada de Ø130mm. con protección mediante micro de seguridad.
- Transmisión por ejes paralelos. Este sistema de transmisión está formado por 4 engranajes de acero templado encerrados en caja estanca con baño de aceite.
- La tolva y el grupo picador se pueden desmontar para una fácil limpieza.
- Altura al centro de la placa sin carro 360mm, con carro 870mm.
- Mandos a baja tensión (24V). Tensión 400V/III/50Hz.

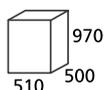




SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL



SM1860 I



DETALLE POLEA



CABALLETE INOX

SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL

MODELO	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPESOR CORTE (mm)	DIMENSIONES SIERRA (mm)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	POTENCIA (W) (CV)	DISTANCIA (mm) ENTRE PATAS	DIÁMETRO POLEA (mm)	SUPERFICIE TRABAJO (mm)	PESO (Kg)	PVP €
SM1860 I	270	220	1860x16	1410	1100 (1,5)	280x260	240	510x440	58	4.525

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CABALLETE EN ACERO INOXIDABLE DE 500x330x600 mm	921
SIERRA TEMPLADA PARA HUESOS/CONGELADOS	40
SIERRA TEMPLADA PARA CARNE	42

Características

- Construidas completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Dotada de empujador y porcionador.
- Mandos herméticos a baja tensión (24V).
- Extremadamente robusta, fiable y segura.
- Altura de corte máxima 24,5cm.
- Esta sierra encuentra su lugar ideal en supermercados, carnicerías, industrias alimentarias y restaurantes.
- Tensión 230V/50Hz.
- Opcional tensión trifásica 400V/III/50Hz, mismo precio. (Consultar plazo de entrega).



EMBUTIDORAS MANUALES

DIMENSIONES MÁXIMAS INCLUIDA MANIVELA

LT3		EH7	
LT5		EH14	

Ø de giro de la manivela: 489 mm.



LT 5



EH 14

EMBUTIDORAS HORIZONTALES

MODELO	CAPACIDAD (l)	NÚMERO VELOCIDADES	PESO (Kg)	VOLUMEN (m³)	PVP €
LT3	3	1	8	0,045	462
LT5	5	2	11	0,09	548
EH7	7	2	19	0,09	1.183
EH14	14	2	27	0,115	1.299

PORTES PAGADOS

EMBUTIDORA VERTICAL

MODELO	CAPACIDAD (l)	NÚMERO VELOCIDADES	PESO (Kg)	VOLUMEN (m³)	PVP €
INV7	7	2	20	0,09	1.399

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES MÁXIMAS INCLUIDA MANIVELA

INV7		Ø de giro de la manivela: 489mm.
------	--	----------------------------------



Características

- Cilindro fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/8.
- Pistón fabricado en aluminio alimentario con burlate especial de goma.
- Transmisión por engranajes que aseguran un perfecto funcionamiento.
- 3 conos de embutir de serie en modelos LT de Ø13, Ø20 y Ø27mm.
- 3 conos de embutir de Ø8, Ø16,5 y Ø23mm. en modelos EH e INV.





AMASADORAS PARA CARNE



IMP 502



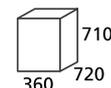
IMP 301 CM

AMASADORA PARA CARNE

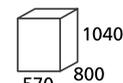
MODELO	TIPO DE PALAS	DIM. CUBA (mm)	CAPACIDAD CARNE (Kg)		POTENCIA		PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
			MÍNIMO	MÁXIMO	(W)	(CV)			
IMP 301 CM	SIMPLE	390X300X390	8-10	30	750	1	40	230/50	4.794
IMP 502	DOBLE	450X500X385	10-12	50	1800	1,8	100	400/III/50	6.099
IMP 1002	DOBLE	800X500X385	17	100	1800	1,8	110	400/III/50	6.568
IMP 1502	DOBLE	880X550X475	25	127	1800	1,8	135	400/III/50	8.131

PORTES PAGADOS

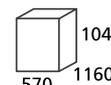
IMP 301 CM



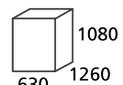
IMP 502



IMP 1002



IMP 1502



DETALLE INTERIOR CUBA MOD. IMP 301 CM



DETALLE INTERIOR CUBA CON PALAS DOBLES MOD. IMP 502

Características

- Estructura fabricada completamente en acero inoxidable.
- Mandos a baja tensión (24V).
- Micro de seguridad en la puerta, que hace parar la máquina cuando esta se abre.
- Pulsador de puesta en marcha con enclavamiento que permite cambiar el sentido del motor para mejorar el amasado.
- 4 ruedas de serie, 2 de ellas con freno.
- Pala simple en mod. IMP 301 CM y doble en resto de modelos, extraíbles para facilitar las operaciones de lavado al final de la elaboración.
- Tapa con forma de rejilla que permite añadir ingredientes durante el amasado sin necesidad de parar la máquina.
- Permite amasar varios tipos de carne y adaptarse a los más diversos tipos de producción.



PELATATAS Y PELACEBOLLAS PROFESIONALES



PL-20



DETALLE CABALLETE CON FILTRO



DETALLE INTERIOR CUBA Y DISCOS ABRASIVOS

PELATATAS

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	POTENCIA (W)	POTENCIA (CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	VELOCIDAD PLATO (rpm)	PRODUCCIÓN (kg/h)	PESO (Kg)	PVP €
PL-20	20	900	1,5	1400	300	600	41	2.470

PORTES PAGADOS

PELACEBOLLAS

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	POTENCIA (W)	POTENCIA (CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	VELOCIDAD PLATO (rpm)	PRODUCCIÓN (kg/h)	PESO (Kg)	PVP €
PLC-15	15	900	1,5	1400	240	180	36	2.598

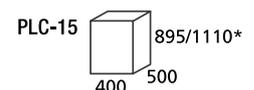
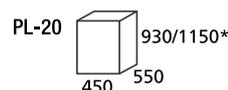
PORTES PAGADOS



ACCESORIO DISCO LIMPIAMEJILLONES PARA PELACEBOLLAS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
OPCIÓN TENSIÓN TRIFÁSICA (400V/III/50Hz)	MISMO PRECIO
CABALLETE CON FILTRO	570
DISCO LIMPIAMEJILLONES PARA PLC-15	568



* ALTURA SIN CABALLETE CON FILTRO/ALTURA CON CABALLETE CON FILTRO

Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Mandos a baja tensión (24V).
- Dotadas de micro de seguridad tanto en la tapa como en la puerta de descarga y botón rojo de seguridad de parada de fin de trabajo.
- Las máquinas poseen motoreductores con transmisión por correa dentada, silenciosa, segura y de fácil mantenimiento.
- Las tapas están fabricadas en policarbonato transparente para poder controlar el proceso de elaboración.

- El dispositivo de descarga automática y carga de agua es de 50 mm. para el pelapatatas y de 70 mm para el pelacebollas.
- El plato abrasivo del pelapatatas está fabricado en carbono de silicio o aluminio, mientras que el del pelacebollas está revestido de un grano finísimo y tiene una rotación inferior al 20% respecto a la del pelapatatas.
- El disco pelamejillones solo se puede colocar en el pelacebollas PLC-15 debido a su menor velocidad de giro.
- Tensión 230V/50Hz.





FORMADORAS PROF. DE HAMBURGUESAS



PHR130



DET. FORMADORA CERRADA

FORMADORAS PROF. DE HAMBURGUESAS

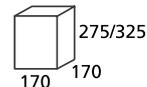
MODELO	DIÁMETRO (mm) HAMBURGUESAS	VOLUMEN (m ³)	PESO (kg)	PVP €
PHR130	130	0,09	4,8	530
PHR150	150	0,115	5	586

PORTES PAGADOS

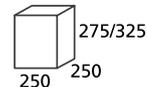
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PAPELES DE HAMBURGUESA (1Kg)	48

PHR130



PHR150



Características

- Fabricados en acero inoxidable y aluminio alimentario todos los elementos en contacto con la carne.

- El operador comprime la carne por medio de una leva, la cual al retornar a la posición inicial abre la prensa y permite la extracción de la hamburguesa.



AMASADORA PLANETARIA



DETALLE GANCHO, PALA Y BATIDOR

AMASADORA PLANETARIA

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POTENCIA (W)	VELOCIDAD (r.p.m.)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m ³)	PVP €
APE-7	7	270	45-270	22,7	0,104	779

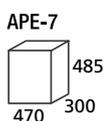
PORTES PAGADOS

de serie se suministra

DESCRIPCIÓN
GANCHO PARA AMASAR
PALA PARA MEZCLAR
BATIDOR

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CUBA ADICIONAL DE 7 litros	94



Características

- Estructura en aluminio anodizado.
- Exterior en aluminio anodizado.
- Depósito de 7 litros en acero inox. incluido.
- Cantidad máxima de masa que puede amasar: 600-700 gr. (en peso de harina).
- Gancho, pala y batidor en acero inoxidable.



CORTAVERDURAS PROFESIONAL CUOCOJET



MODELO	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	PVP €
CUOCOJET INOX	550	230/50	20	1.279

PORTES PAGADOS

5 AÑOS DE GARANTÍA,
salvo tarjeta
electrónica

NO SE
INCLUYE
NINGÚN DISCO
EN DOTACIÓN
EXCEPTO
EL DISCO
EXPULSOR
UNIVERSAL

CUOCOJET
INOX
235 560
550

discos cuocojet

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PVP €
X1-8	Disco corte en rodajas regulable de 1 a 8mm.	246
E11 - E21 - E31 - E41 - E51	Disco corte en rodajas de 1 a 5mm.	97
E6 - E8 - E10 - E14	Disco corte en rodajas de 6 a 14mm.	92
EG1 - EG2 - EG3	Disco corte en rodajas de 1 a 3mm.	90
S1 - S2 - E5	Disco corte en rodajas productos delicados	97
Z2 - Z3 - Z4 - Z7	Disco para deshilar	92
V	Disco para rallar pan y queso curado	92
H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10	Disco para cortar bastones curvos	136
D8x8 - D10x10	Disco para cortar en cubos. Trabaja con discos de corte E	156
D12x12 - D20x20	Disco para cortar en cubos. Trabaja con discos de corte E	143
B6 - B8 - B10	Disco para corte en bastones. Trabaja con discos de corte E	122
PZ 7	Disco para deshilar mozzarella	112
DT9	Disco para deshilar mozzarella	106
	Disco expulsor universal	28
	Contenedor porta-discos	58

PORTES PAGADOS

DETALLE DISCOS



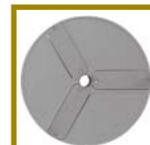
DISCO X



DISCO E-I



DISCO E



DISCO EG



DISCO S



DISCO V



DISCO Z



DISCO D



DISCO H



DISCO PZ



DISCO B



DISCO
EXPULSOR
DE SERIE

Características

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 todos los elementos en contacto con la comida. **GARANTÍA DE 5 AÑOS, salvo tarjeta electrónica.**
- Mecánica reforzada. **Hasta 300kg de producto en 1 hora.**
- Rápida y potente, puede incluso cortar tomates con la cuchilla E5.
- Versátil gracias a la variedad de cuchillas disponibles, incluyendo cuchillas en acero inoxidable.

- Disponible el exclusivo disco regulable X1-8 que permite el corte de 1 a 8mm. con una sola cuchilla.
- Fácil de limpiar ya que la tolva puede desmontarse y lavarse en el lavavajillas.
- Ausencia de esquinas o zonas ciegas para una rápida y profunda limpieza.
- Disponible modelo de 2 velocidades.
- En dotación disco expulsor universal.



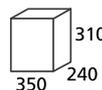
CUTTER



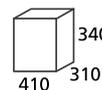
5 AÑOS DE GARANTÍA,
salvo tarjeta
electrónica

MODELO	CAPACIDAD (l)	POTENCIA (W)	VELOCIDAD (r.p.m.)	DIMENSIONES CUBA (mm)	PESO NETO (kg)	PVP €
PRATIC 3	3	480	900 a 2200	180 Ø x 105 h	11	1.223
PRATIC 5	5	960	900 a 2200	240 Ø x 120 h	18	1.557
PRATIC 8	8	960	900 a 2200	240 Ø x 180 h	19	1.668

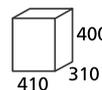
PRATIC 3



PRATIC 5



PRATIC 8



PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PAR DE CUCHILLAS LISAS PARA PRATIC 3 (de serie)	111
PAR DE CUCHILLAS LISAS PARA PRATIC 5/8 (de serie)	168
PAR DE CUCHILLAS DENTADAS PARA PRATIC 3	111
PAR DE CUCHILLAS DENTADAS PARA PRATIC 5/8	168
PAR DE CUCHILLAS PERFORADAS PARA PRATIC 3	111
PAR DE CUCHILLAS PERFORADAS PARA PRATIC 5/8	168



CUCHILLAS LISAS, PERFOR. Y DENTADAS

Características

- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI 304 excepto la tapa fabricada en policarbonato de uso alimentario. **GARANTÍA DE 5 AÑOS, salvo tarjeta electrónica.**
- Fácil de limpiar con cuba desmontable.
- Fácil uso siendo capaz de realizar todo el trabajo necesario en la cocina: mezclar, amasar, cortar, picar, etc.
- Motor de alto rendimiento con control electrónico que permite ajustar la velocidad de rotación entre 9 posiciones de 900 a 2200 r.p.m.
- Freno mecánico que impide el accionamiento de la máquina si no está perfectamente cerrada.
- **Filtro anti-interferencia que impide la interacción con otras máquinas (puede ser usada en las cocinas de los hospitales).**
- Microinterruptor de seguridad en la tapa que para la máquina, en caso de apertura.
- Se recomienda un trabajo en continuo de aproximadamente de 2 minutos.
- **Dotación de serie, cuchillas lisas.**





MIXER (TRITURADORES / BATIDORES)



BLOQUE MOTOR MIXER VELOCIDAD FIJA

MODELO	RPM	POTENCIA (W)	LONGITUD (mm)	PESO (kg)	PVP €
MIX 250	9000	250	290	1	146

PORTES PAGADOS

opcional brazos

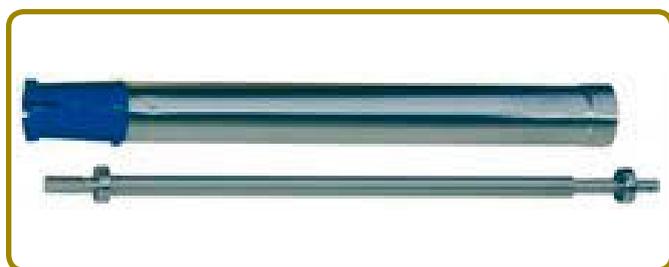
MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)	PVP €
FOR 200B	200	132
FOR 250B	250	134



DETALLE CONEXIÓN MACHO-HEMBRA



DETALLE CUCHILLA



DETALLE BRAZO Y EJE



DETALLE PALIER

Características

- Forma ergonómica para trabajar con la máxima comodidad y ángulo de inclinación idóneo.
- Protector de cuchilla independiente, cuya extracción manual permite la del eje de transmisión y palier inferior del interior del brazo.
- Tubo del brazo, eje de transmisión, protector de cuchilla, rodamientos y palier inferior, todos ellos fabricados en acero inoxidable.
- Brazos trituradores aptos para preparar purés, cremas y salsas.
- Brazo batidor para montar nata, merengues, etc.
- Funcionamiento inteligente del motor: el motor regula la energía necesaria para mantener una velocidad de rotación constante de los accesorios: Triturador (3000-10500 rpm.) y batidor (400-1100 rpm.).
- Acoplamiento rápido y seguro del brazo al bloque motor, con doble engatillamiento, mediante un giro manual del brazo de 90°.
- Transmisión del bloque motor al brazo por medio de un acoplamiento macho-hembra (en inox para modelos MIX 350-MIX 450 y MIX 550 y en teflón en modelos MIX 250). El sector hembra va insertado en un palier de material aislante.



MIXER (TRITURADORES / BATIDORES)



MIX 350M V
+ FOR 360

MIX 350M VV
+ FOR 240B BAT

BLOQUE MOTOR MIXER VELOCIDAD VARIABLE

MODELO	RPM	POTENCIA (W)	LONGITUD (mm)	PESO (kg)	PVP €
MIX 350M VV	3000/10500	350	341	2	303
MIX 450M VV	3000/10500	450	351	2,40	353
MIX 550M VV	3000/10500	550	366	2,95	407

PORTES PAGADOS

COMBINACIONES DE MOTOR + BRAZO RECOMENDADOS

BLOQUE MOTOR	BRAZOS
MIX 350M VV	FOR 310B - FOR 360B
MIX 450M VV	FOR 360B - FOR 410B
MIX 550M VV	FOR 410B - FOR 460B FOR 510B



MIX 450M VV
+ FOR 240B BAT

MIX 450M VV
+ FOR 360B



MIX 450M VV
+ FOR 410B



MIX 550M VV
+ FOR 410B



MIX 550M VV
+ FOR 460B



MIX 550M VV
+ FOR 510B

opcional brazos

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)	PVP €
FOR 310B	310	172
FOR 360B	360	182
FOR 410B	410	189
FOR 460B	460	200
FOR 510B	510	216
FOR 240 BAT	240	213

- FOR 240 BAT sólo para MIX 350M VV y MIX 450M VV y MIX 550M VV