



FRED



CATÁLOGO-TARIFA

25



FRED

CATÁLOGO TARIFA 2025

TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L.
LAUREÀ MIRÓ, 393 NAVE 1
08980 SANT FELIU DE LLOBREGAT (BARCELONA)
TEL.: 93 666 57 52
comercial@mfred.com
tecnic@mfred.com
administracio@mfred.com
www.MFRED.com



MAQUINARIA
HELADERÍA

Pág.**5**



CHOCOLATERAS

Pág.**25**



DISTRIBUIDORAS BEBIDA
Y GRANIZADORAS

Pág.**29**



HORNOS PIZZA
Y ACCESORIOS

Pág.**41**



COCINAS ACCESORIOS

Pág.**95**



TOSTADORA
Y HORNOS CONVECCIÓN

Pág.**107**





SOBREMOSTRADORES,
ENFRIADOR LECHE,
ARMARIO Y
ARMARIOS EXPOSITORES

Pág. **123**



ARMARIOS VINO

Pág. **157**



ABATIDORES DE TEMPERATURA

Pág. **161**



GLASS-TOP,
VITRINAS EXPOSITORAS
Y MURALES

Pág. **165**



ARMARIO-CÁMARA

Pág. **193**







MAQUINARIA HELADERÍA



PASTEURIZADORES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PT151 A/W	P400 A/W	P400 AW	P600 A	P600 W	P600 AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	858	850	850	1.374	850	1.374
Alto	mm	432	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Capacidad	Lts	2-15	5-40	5-40	20-60	20-60	20-60
Duración ciclo mínimo	min	35	35	35	80	80	80
Duración ciclo máximo	min	120	120	120	115	115	115
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz
Potencia total	kW	3,45	3,45	3,45	6,5	6,5	6,5
P.V.P.	€	11.387	16.254	16.717	20.748	18.808	21.285

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta

• PROGRAMAS

Incluye 5 programas predeterminados para uso estándar:

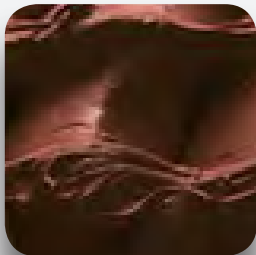
- 1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.
 - 3- Programas de pasteurización a 90°C/85°C/65°C.
 - 1- Programa de enfriamiento/mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas.
- 47 Programas libres**, para memorizar fácilmente sus recetas modificando parámetros.



Pasteurización a 65°C
Base crema/fruta.



Pasteurización a 85°C
Base clásica.



Pasteurización a 90°C
Base chocolate.



Mod. PT 151 A

Mod. P 600 AW

PASTEURIZADORES P/PT:

• Pasteurizadoras, con innovaciones de vanguardia, diseño contemporáneo y dinamismo eficiente. Indispensable para reducir la carga bacteriana de materias primas y productos semiacabados frescos, sin comprometer las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos. Los programas de pasteurización (alta, media, baja y chocolate), están diseñados para la pasteurización de mezclas de helados.

• CARACTERÍSTICAS:

- Panel de control frontal ergonómico con botones de selección rápida.
- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Carrocería en acero inoxidable.
- Grifo en la parte inferior de la cuba.
- Estante ajustable en altura y profundidad
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes durante el proceso.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricados en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Mezclador de velocidad variable de alto rendimiento.
- Control de temperatura con sistema PID.
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a su tecnología.
- Tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua (W) o mixta (AW).

MANTECADORAS VERTICALES

CARCATERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTM5 A	BTM10 A	BFM10 A
Ancho	mm	435	435	435
Fondo	mm	570	570	710
Alto	mm	491+24	491+24	950+130
Máxima cantidad producto por ciclo	Lts	1,5	2	2
Producción helado	Lts/h	6	10	10
Alimentación	Ph/V(Hz)	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,7	1,1	1,1
P.V.P.	€	3.936	5.352	5.885

Nota: (A) refrigerada por aire.



En acero inoxidable atóxico.



Lamas agitador de polietileno de larga duración.



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



GELAT by
STAFF



Mod. BFM 10 A



Mod. BTM 5 A

MANTECADORAS BTM/BFM :

- Las Mantecadoras electromecánicas, de extracción manual y control de tiempo de STAFF están equipados con tecnologías de vanguardia combinadas con una facilidad de uso para cualquier operador.

CARACTERISTICAS:

- Control electromecánico dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción.
- Carrocería con ángulos redondeados.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes durante el proceso
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta.
- Cuba vertical que permite controlar la transformación del producto durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla son de acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Limpieza fácil con drenaje del agua directo a la cuba.

MANTECADORAS VERTICALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTE 150A	BFE 150A	BFE 400A/W	BFE 400AW
Ancho	mm	435	435	600	600
Fondo	mm	592	592	850	850
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod.por ciclo	Lts	2	2	5	5
Producción helado	lts/h	15	15	40	40
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 /Hz	3 x 380 /Hz
Potencia total	kW	2	2	4	4
P.V.P.	€	7.398	7.902	12.669	13.059

Modelo	BFE	600A/W	600AW	1000A	1000W	1000AW	1500A	1500W	1500AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	942	942	942	950	950	950
Alto	mm	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod.por ciclo	Lts	7	7	14	14	14	21	21	21
Producción helado	lts/h	60	60	90	90	90	150	150	150
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 /Hz	3 x 380 /Hz	3 x 380 /Hz	3 x 380 /Hz	3 x 380 /Hz	3 x 380 /Hz	3 x 380 /Hz	3 x 380 /Hz
Potencia total	kW	5,8	5,8	7,5	7,5	7,5	11	11	11
P.V.P.	€	17.588	18.101	29.379	26.637	30.268	36.029	32.716	37.106

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



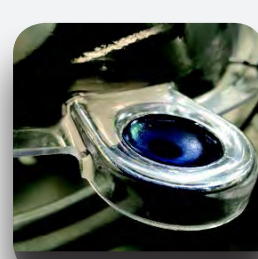
En acero inoxidable atóxico.



Función descarche cuba.



Panel control electrotomecánico.



Control seguridad tapa.



Mod. BFE 400 A



Mod. BFE 600 W



Mod. BTE 150 A

MANTECADORAS BTE/BFE:

- **Mantecadora electromecánica con extracción automática y control del tiempo.**
- Fiabilidad, innovación continua y una gran atención al detalle: aspectos indispensables para crear una interacción perfecta entre la tecnología avanzada y su implementación en el diseño.

CARACTERÍSTICAS:

- Agitador con 3 velocidades, para mezclar incluso pequeñas cantidades de mezcla con una estructura siempre óptima y facilitar las operaciones de extracción y limpieza.
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Control electromecánico de fácil uso con pulsadores referenciados, dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción.
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio del agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a la configuración del condensador y a la tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua (W) o mixta (AW).

MANTECADORAS VERTICALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTX 150A	BFX 150A	BFX 400A/W	BFX 400AW
Ancho	mm	435	435	600	600
Fondo	mm	592	592	850	850
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	2	2	5	5
Producción helado	Lts/h	15	15	40	40
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz
Potencia total	kW	2	2	4	4
P.V.P.	€	8.240	8.844	14.872	15.332

Modelo	BFX	600A/W	600AW	1000A	1000W	1000AW	1500A	1500W	1500AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	942	942	942	950	950	950
Alto	mm	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	7	7	14	14	14	21	21	21
Producción helado	Lts/h	60	60	90	90	90	150	150	150
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	5,8	5,8	7,5	7,5	7,5	11	11	11
P.V.P.	€	19.770	20.365	31.796	28.875	32.740	38.468	34.930	39.607

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua

• PROGRAMAS

Incluye 52 programas: Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.

1- Programa de mantecación / enfriamiento a tiempo ajustable.

2- Programas de mantecación / enfriamiento / conservación a temperatura ajustable.

1- Programa de cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas.

47-Programas de mantecación libre personalizables con control de densidad "Ad Hoc". para elaborar helado cremoso, compacto y seco. Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.



Función descarche cuba.



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



Panel control electrónico.



Mod. BFX 150A



Mod. BFX 400 A



Mod. BTX 150A

MANTECADORAS BTX/BFX:

- **Mantecadora, electrónica, con extracción automática, control de densidad y tecnología inverter.**
- Gran cantidad de programas disponibles que puede usar a su manera, con la certeza de lograr siempre y en cualquier caso el mejor resultado. Mantecadora de diseño en su forma más elegante.
- **CARACTERISTICAS:**
 - Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas de las fases del ciclo de producción.
 - Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para helado, sorbete y granizado.
 - Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
 - Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
 - Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
 - Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
 - Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.
 - Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
 - Carrocería en acero inoxidable.
 - Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
 - La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
 - Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
 - Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
 - Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
 - Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta(AW)

MANTECADORAS HORIZONTALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Sobremostrador

Modelo		sin soporte			con soporte		
		200A	200W	200 AW	200A c/s	200W c/s	200 AW c/s
Ancho	mm	435	435	435	435	435	435
Fondo	mm	800	800	800	800	800	800
Alto	mm	655+45	655+45	655+45	1130+130	1130+130	1130+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2
Producción helado	lts/h	20	20	20	20	20	20
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6
P.V.P. Electromecánica	HTE	10.036	10.036	10.332	10.774	10.774	11.073
P.V.P. Electrónica	HTX	10.834	10.834	11.161	11.572	11.572	11.902

Pié

Modelo		300 A	300 W	300 AW	400 A	400 W	400 AW
Ancho	mm	435	435	435	600	600	600
Fondo	mm	798	798	798	824	824	824
Alto	mm	1130+130	1130+130	1130+130	1257+130	1257+130	1257+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	3,5	3,5	3,5	5	5	5
Producción helado	lts/h	30	30	30	40	40	40
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	2,8	2,8	2,8	4	4	4
P.V.P. Electromecánica	HSE	15.509	15.509	15.951	19.734	19.734	20.329
P.V.P. Electrónica	HSX	16.391	16.391	16.873	21.723	21.723	22.368

Modelo		600A	600 W	600 AW	800 W	1000 W
Ancho	mm	600	600	600	600	600
Fondo	mm	824	824	824	824	824
Alto	mm	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	7	7	7	11	14
Producción helado	lts/h	60	60	60	80	100
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	5,8	5,8	5,8	7,5	9,9
P.V.P. Electromecánica	HSE	25.351	25.351	26.099	29.489	34.717
P.V.P. Electrónica	HSX	27.340	27.340	28.180	31.458	36.696

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua

• PROGRAMAS

Incluye 52 programas: Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

- 1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.
- 1- Programa de mantecación / enfriamiento a tiempo ajustable.
- 2- Programas de mantecación / enfriamiento / conservación a temperatura ajustable.
- 1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas.
- 47-Programas de mantecación libre personalizables con control de densidad "Ad Hoc". para elaborar helado cremoso, compacto y seco. Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.



Función descarche cuba.



En acero inoxidable atóxico.





Mod. HSX 300



Mod. HSE 300



Mod. HTE 200



Mod. HSE 400

Mantecadoras Horizontales con tecnología inverter HTE / HSE y HTX / HSX :

HTE/HSE: Mantecadoras horizontales electromecánicas con extracción automática y control del tiempo. Control electromecánico de fácil uso con pulsadores referenciados, dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción. Agitador con 3 velocidades, para mezclar incluso pequeñas cantidades de mezcla con una estructura siempre óptima y para facilitar las operaciones de extracción y limpieza.

HTX / HSX: Mantecadoras horizontales electrónicas con extracción automática y control de densidad. Display de 2,5', multilenguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo. Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para helado, sorbete y granizado. Puerto de conexión USB para configurar parámetros. Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas. Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.

• CARACTERÍSTICAS:

- Carrocería en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- Puerta con bisagra doble para un cierre perfecto.
- Boca de salida grande para una extracción rápida del helado.
- Estante de soporte con esterilla antideslizante, regulable en profundidad y altura.
- Transmisión directa con cajas de cambios lubricadas de por vida para reducir vibraciones y oscilaciones y evitar ajustes y sustitución de las correas de transmisión.
- Rascadores del agitador de polietileno de larga duración autoajustables, permiten una perfecta limpieza del tanque. Diseñado para trabajar en ambientes húmedos y de baja temperatura
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta, controlado por una unidad de control de seguridad certificada.
- Pulsador de descarche de la cuba para facilitar el reinicio del agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a la configuración del condensador y a la tecnología inverter integrada.

MANTECADORAS EXPOSITORA DE HELADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		GLS 2 A/W	GLS 2 A/W LX	GLS 4 A/W	GLS 4 A LX	GLS 4 W LX
Ancho	mm	861	861	1.651	1.651	1.651
Fondo	mm	647	647	647	647	647
Alto	mm	1.174	1.174	1.174	1.174	1.174
Máxima cantidad producto por ciclo	Lts	6x2	6x2	6x4	6x4	6x4
Producción helado	kgs/h	12 x 2	12 x 2	12 x 4	12 x 4	12 x 4
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,25 x 2	1,25 x 2	1,25 x 4	1,25 x 4	1,25 x 4
P.V.P.	€	15.769	16.990	29.135	31.554	31.382

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua.



800cm2 visibilidad x cuba.



La tapa funciona como barrera higiénica.



Panel control electrónico.



Función descarche cuba.



Una cubeta por ciclo.



Control seguridad tapa.



Mod. GLS 4 LX



Mod. GLS 2

MANTECADORAS GLS:

• **Mantecedora GLS expositora**, para producir, exhibir, almacenar y servir helados directamente desde la mantecedora al cliente. Simple e intuitivo en todas sus funciones, le permite producir helados, sorbetes y granizados sin necesidad de personal especializado.

- Elevada visibilidad del producto, hasta 800cm² por cuba.
- Elevada capacidad: 6 litros de helado por cuba.
- Velocidad del agitador variable y control de temperatura durante la producción y conservación para obtener una textura perfecta del helado.
- Posibilidad de producir y conservar alimentos diversos: helado, sorbete y granizado.

CARACTERÍSTICAS:

- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.

- Recetas personalizadas para obtener la consistencia y densidad deseada.
- Posibilidad de recarga continua con la máquina en producción.
- 5 programas de mantecación y conservación.
- Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.
- Posibilidad de memorizar los parámetros manuales al finalizar el ciclo.

- Cada cuba tiene un mando y compresor para funcionar independientemente.
- Carrocería en acero inoxidable.
- La tapa también funciona como barrera higiénica.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A) y agua (W).

COMBINADA (PASTEURIZADORAS-MANTECADORAS)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		sin soporte		con soporte			
		RHT 4/20 A/W	RHT 4/20 AW	RHT 4/20 A/W C/S	RHT 4/20 AW C/S	RHS 4/30 A/W	RHS 4/30 AW
Ancho	mm	480	480	480	480	485	485
Fondo	mm	798	798	798	798	798	798
Alto	mm	773	773	1.343	1.343	1.343	1.343
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	3,2	3,2	3,2	3,2	3,5	3,5
Producción máxima	Lts/h	20	20	20	20	30	30
Máx. Pasteurización x ciclo	Lts	4 (17 min)	4 (17 min)	4 (17 min)	4 (17 min)	4 (17 min)	4 (17 min)
Máx. prod. Crema por ciclo	Lts	4 (17 min)	4 (17 min)	4 (17 min)	4 (17 min)	4 (17 min)	4 (17 min)
Compresor inverter	nº	1	1	1	1	1	1
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	2,2	2,2	2,2	2,2	3,4	3,4
P.V.P.	€	12.733	13.122	13.474	13.865	18.219	18.834

Modelo		RHS 15/40 A/W	RHS 15/40 AW	RHS 15/60 A/W	RHS 15/60 AW	RHS 15/80 W	RHS 15/100 W
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	830	830	830	830	830	830
Alto	mm	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	5	5	7	7	11	14
Producción máxima	Lts/h	40	40	60	60	80	100
Máx. Pasteurización x ciclo	Lts	15 (77 min)	15 (77 min)	15 (77 min)	15 (77 min)	15 (77 min)	15 (77 min)
Máx. prod. Crema por ciclo	Lts	15 (77 min)	15 (77 min)	15 (77 min)	15 (77 min)	15 (77 min)	15 (77 min)
Compresor inverter	nº	2	2	2	2	2	2
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	4 + 3,3	4 + 3,3	5,8 + 3,3	5,8 + 3,3	7,5 + 3,3	9,9 + 3,3
P.V.P.	€	31.265	32.218	34.226	37.169	38.255	43.452

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua

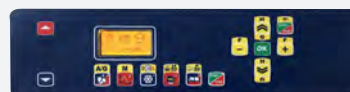


• PROGRAMAS

Incluyen programas y funciones ajustables para infinitas recetas. Funcionan fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales. Dotadas con programas de agitación, de mantecación por tiempo ajustable, por temperatura ajustable y con control de densidad y con control de consistencia "Ad Hoc". Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115°C. y programas en cadena que permite combinar hasta 5 programas. Programas para pasteurización a 90°C/85°C/65°C, y de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas. Los ciclos en curso (completamente automáticos) pueden ser modificables en todo momento por el operador cambiando velocidad del agitador o densidad del producto. Posibilidad de memorizar los nuevos parámetros después de cada ciclo.



Panel control dos compresores
RHS 15/40-15/100



Panel control un compresores
RHT 4/20-RHS 4/30



Mod. RHS 4-30



Mod. RHS 15-40



Mod. RHT 4-20

RHT-RHS – Máquinas combinadas (Pasteurizador-Mantecador) - Inverter

Máquinas digitales combinadas de extracción automática con control electrónico de la consistencia del producto.

RHT 4/20 y RHS 4/30 son máquinas combinadas formadas por 2 depósitos que pueden trabajar juntos. Mientras el superior pasteuriza, el inferior puede mantecar produciendo helado o sorbete.

RHS (no la RHS 4/30) son máquinas multifunción combinadas, compuestas por 2 depósitos separados e independientes que pueden trabajar juntos. Cada cuba está equipada con un compresor y un inversor. La superior se puede utilizar como pasteurizador, tina de maduración con capacidad de 15 litros. La inferior es un mantecador horizontal con ajuste "AD HOC" para la correcta consistencia del helado.

• CARACTERÍSTICAS:

- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, mantecación, recetas, cremas.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Carrocería, agitador y todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza y higiene.
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta, controlado por una unidad de control de seguridad certificada
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W), mixta (AW).

Cuba superior: Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento, rascadores del agitador de polietileno (PET) de larga duración, calentamiento en seco por control electrónico, función de media carga para procesar incluso pequeñas cantidades de cremas en modelos RHS. (no modelo RHS 4/30), canal de transferencia externo extraíble (no modelos RHT y RHS 4/30).

Cuba inferior: Rascadores del agitador de polietileno (POM) de larga duración autoajustables, posibilidad de activar el enfriamiento incluso durante la extracción.

MULTI-FUNCIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RT 51 A/W	R 51 A/W	R151 med A/W	R151 med AW	R151 max A/W	R151 max AW	R251 W	R251 AW
Ancho	mm	435	435	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	605	605	850	850	850	850	850	850
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	2	2	5	5	7	7	10	10
Producción helado	lts/h	15	15	40	40	60	60	60	60
Máx. prod. Crema por ciclo	lts	5 (50 min)	5 (50 min)	15 (55 min)	15 (55 min)	15 (50 min)	15 (50 min)	25 (60 min)	25 (60 min)
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	1,7	1,7	4	4	5,8	5,8	5,8	5,8
P.V.P.	€	9.686	10.360	25.100	25.839	28.032	28.915	29.766	30.635

Modelo		R 4014A	R 4014W	R 4014AW	R 4021A	R4021W	R4021AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	1.374	942	1.374	1.374	942	1.374
Alto	mm	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	14	14	14	21	21	21
Producción helado	lts/h	100	100	100	150	150	150
Máx. prod. Crema por ciclo	lts	40 (80 min)	40 (80 min)	40 (80 min)	40 (70 min)	40 (70 min)	40 (70 min)
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	7,5	7,5	7,5	11	11	11
P.V.P.	€	41.206	38.059	42.404	48.320	44.556	51.252

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua



PROGRAMAS

Incluye hasta 60 programas y funciones ajustables para infinitas recetas. Funcionan fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales. 1- Programa de agitación, (amasar, mezclar, lavar). 9- Programas dedicados a la pastelería, con almidones, harinas o mezclas. 1- Programa de mantecación/enfriamiento por tiempo ajustable. 5- Programas de mantecación/enfriamiento/conservación por temperatura ajustable. 5- Programas de mantecación con control de densidad "Ad Hoc". 7- Programas en cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas. 8- Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115°C. Programas para pasteurización a 90°C/85°C/65°C, y de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas. (helado, crema pastelera, mermeladas, hojaldres, gelatinas, arroz para repostería, bechamel, salsas, etc.). Los ciclos en curso (completamente automáticos) pueden ser modificables en todo momento por el operador cambiando velocidad del agitador o densidad del producto. Posibilidad de memorizar los nuevos parámetros después de cada ciclo.



Panel de control con display y selección rápida favoritos.



Tapa doble para agregar durante el ciclo.



Mod. R 251



Mod. R 4014



Mod. R 51



Mod. RT 51

ROBOcream (Multifunción)

La multifunción por excelencia (mantecedora-pasteurizadora-coulicrema) verticales digitales con extracción automática y con control electrónico de la consistencia del producto. Posibilidades ilimitadas para confitería, gastronomía y helados. Dispone de amplia variedad de funciones calientes, frías y de pasteurización.

CARACTERISTICAS

- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, mantecación, recetas, cremas.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Control de densidad "AD-Hoc" (helados cremoso, compacto y seco).
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable y grifo en la parte inferior de la cuba.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta (AW).

COUCICREMA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RT151A/W	R152A/W	R152AW	R400A/W	R400AW	R600A	R600W	R600AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	850	850	850	1.374	850	1.374
Alto	mm	432	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Mínima cantidad por ciclo	Lts	5	5	5	20	20	20	20	20
Máx.cantidad por ciclo	Lts	15	15	15	40	40	58	58	58
Duración ciclo	min	90	80	80	100	100	120	120	120
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	3,3	3,6	3,6	5,3	5,3	8	8	8
P.V.P.	€	14.153	20.089	20.664	24.280	26.546	31.325	28.421	32.247

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua



PROGRAMAS

Incluye programas predeterminados para uso estándar. Funcionan fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

Programa de agitación (amasar, mezclar, lavar,). 9- Programas dedicados a la pastelería, con almidones, harinas o mezclas. Programas de pasteurización a 90 °C/85°C/65°C y 1-programa de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas. 7- Programas de cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas. 8-Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115°C.

Ciclo coucicrema: Se escoge un programa de pasteurización, hasta llegar a la temperatura necesaria, una parada y un enfriamiento sucesivo hasta llegar a 4°C. La alarma acústica avisará del fin de ciclo y se iniciará la fase de maduración, mantenimiento de la crema pastelera a 4°C constantes. Los ciclos en curso (completamente automáticos) pueden ser modificables en todo momento por el operador cambiando velocidad del agitador o densidad del producto. Posibilidad de memorizar los nuevos parámetros después de cada ciclo



Panel de control con display y selección rápida favoritos.



Mod. R 400



Mod. R 600



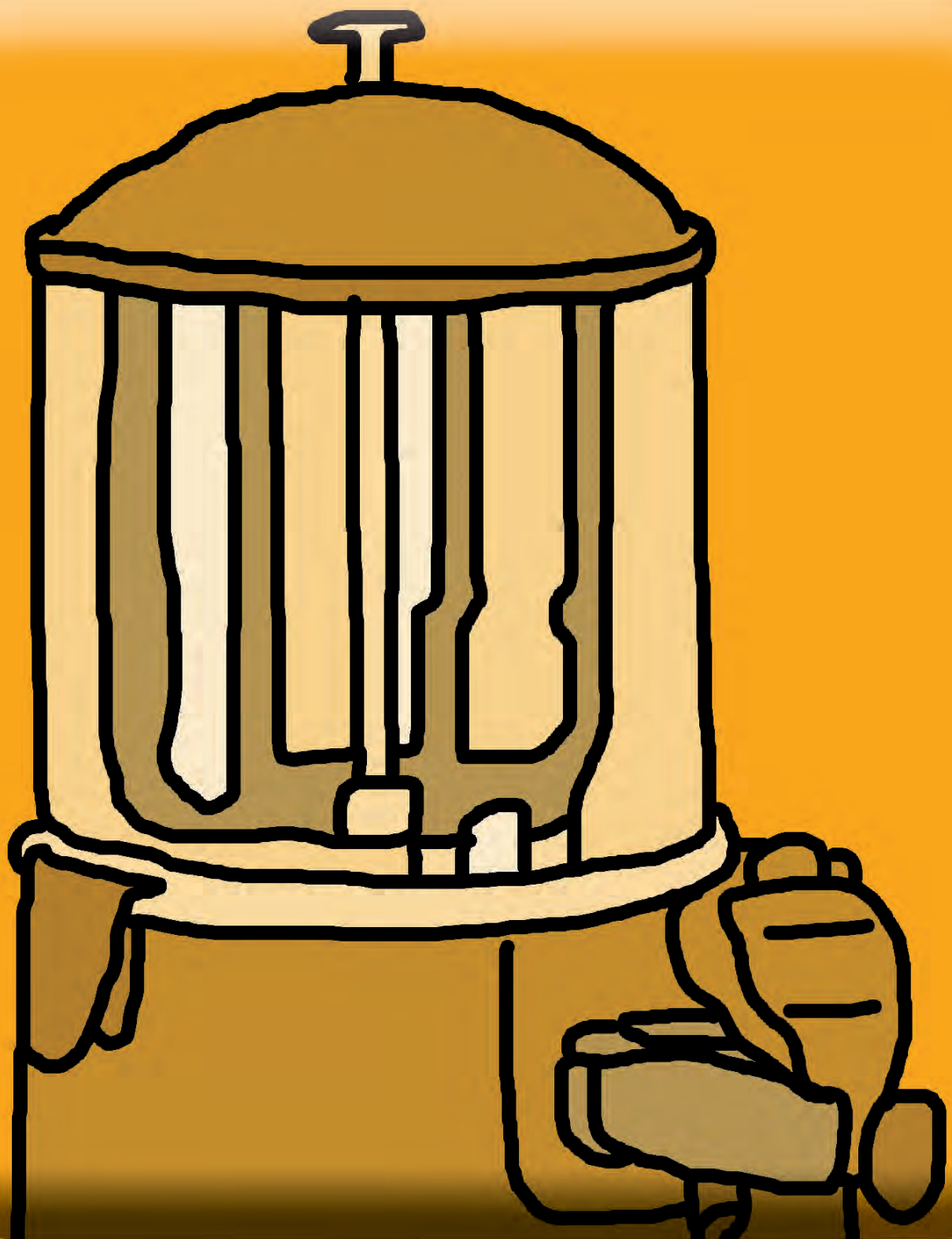
Mod. RT 151

ROBOcream (Coucicrema)

La Multifunción: "pasteurizadora-coucicrema" verticales digitales con extracción automática y con control electrónico de la consistencia del producto.

CARACTERISTICAS

- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, recetas, cremas.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Carrocería en acero inoxidable y grifo en la parte inferior de la cuba.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta (AW).





CHOCOLATERAS



CHOCOLATERAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		CHOCO 5	CHOCO 10
Ancho	mm	280	280
Fondo	mm	410	410
Alto	mm	465	580
Capacidad depósito	Lts	5	10
Temperatura	°C	+30 / +100	+30 / +100
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,06	1,06
P.V.P.	€	559	622





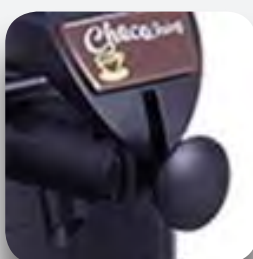
Mod. CHOCO 5

CHOCO :

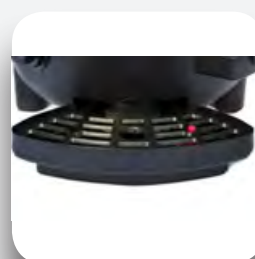
- Gran visibilidad y diseño elegante. Fiable, compacta, poco voluminoso y fácil de usar.
- Dispensa chocolate caliente y otras bebidas más o menos densas.
- Depósito de policarbonato de alta densidad, fácilmente extraíble y de fácil limpieza.
- Calderín de agua de acero inoxidable con protector térmico.
- Sistema de calentamiento al "Baño-Maria".
- Agitador continuo, se obtiene un producto de una consistencia perfecta y sin grumos.
- Equipado de un grifo antigoteo fácilmente desmontable para una perfecta limpieza e higiene total.
- Equipadas con un termostato para ajustar la temperatura del producto.
- Recogegotas con boya indicativa de llenado.



Depósito 10L gran visibilidad.



Grifo antigoteo.



Recogegotas con boya.





DISTRIBUIDORAS BEBIDAS Y GRANIZADORAS



DISTRIBUIDORES DE BEBIDA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo		ZIPPY 1	ZIPPY 2
Ancho	mm	200	400
Fondo	mm	400	400
Alto	mm	650	650
Capacidad depósito	Lts	1 x 12	2 x 12
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 / 220 /50	2 / 220 /50
Potencia total	W	180	250
Gas refrigeran teç	Tipo	R 290	R 290
P.V.P.	€	763	1.121





Mod. ZIPPY 1



Mod. ZIPPY 2



ZIPPY

Zippy es un distribuidor de bebidas electromecánico de fácil uso que permite preparar y dispensar cualquier tipo de bebidas sin gas. Las cubetas de sección rectangular hacen más sencillo su desmontaje y las operaciones de limpieza. La elevada capacidad de las cubetas en policarbonato permite satisfacer las necesidades de quienes tienen un consumo diario de producto elevado.

- Mezclado del producto mediante agitador vertical que evita la formación de espuma.
- Depósito de policarbonato.
- Regulación de la temperatura independiente de cada depósito.

- Fácilmente desmontable para una rápida y perfecta limpieza.
- Recogegotas extraíble



Agitador vertical.



Fácil uso.

GRANIZADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo			BLAZE MINI
Ancho	mm		160
Fondo	mm		360
Alto	mm		520
Capacidad depósito	Lts		2
Alimentación	Ph/Volts/Hz		2 / 220 /50
Potencia total	W		150
Gas refrigerante	Tipo		R290
P.V.P.	€		874





Mod. BLAZE MINI



BLAZE MINI

Blaze es una mini granizadora electromecánica fiable y silenciosa, con diseño innovador moderno y funcional de muy bajo consumo. Permite elaborar pequeños volúmenes de productos como granizados, cremas, yogures y sorbetes para evitar desperdicios. Por sus reducidas dimensiones es ideal para quienes tienen un espacio limitado.

- Exclusivo sistema de agitación vertical patentado que permite obtener un producto más denso y menos espumoso.
- Sistema de movimiento vertical que evita cualquier posibilidad de filtración del producto al interior de la máquina.
- Ajuste fácil de la densidad del producto.
- Recogegotas extraíble
- Muy fácil de usar y limpiar.



Regulador densidad.



Sistema vertical.

GRANIZADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo		FABY CREAM-1	FABY CREAM-2
Ancho	mm	220	420
Fondo	mm	480	480
Alto	mm	680	680
Capacidad depósito	Lts	1 x 6	2 x 6
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 / 220 /50	2 / 220 /50
Potencia total	W	250	650
Gas refrigerante	Tipo	R 290	R 290
P.V.P.	€	1.246	2.234





Mod. Faby Cream-1

Mod. Faby Cream-2



Faby Cream es una granizadora multifunción electromecánica de dimensiones reducidas muy fiable, con un diseño innovador moderno y funcional que ofrece un alto rendimiento en todas las condiciones climáticas. Permite producir y dispensar granizados, cremas, yogures, sorbetes y productos con base alcohólica.

- Panel de control electromecánico de fácil uso situado en el lateral y con tapa de protección.
- Función modo nocturno que permite la conservación del producto con un muy bajo consumo de energético.
- Permite un ajuste fácil de la densidad del producto.
- Recogegotas extraíble.
- Fácil limpieza y mantenimiento.



Panel de control.



Regulador densidad.



Crema.

GRANIZADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo		FABY SKYLINE-2	FABY SKYLINE-3
Ancho	mm	420	620
Fondo	mm	480	480
Alto	mm	800	800
Capacidad depósito	Lts	2 x 10	3 x 10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 / 220 /50	2 / 220 /50
Potencia total	W	850	1100
Gas refrigerante	Tipo	R 290	R 290
P.V.P.	€	2.518	3.557





Mod. Faby Skyline-2



Mod. Faby Skyline-3



FABY SKYLINE

Faby Skyline es una granizadora multifunción electromecánica que puede preparar y erogar productos tales como granizados, cremas, yogures, sorbetes y productos a base alcohólica. Gracias a su diseño innovador, ha sido posible disponer de la mejor circulación de aire de su categoría, y de un equipo frigorífico muy fiable y con elevadas prestaciones incluso en condiciones extremas. Opcional auto-fill. Consultar precios.

- Panel de control electromecánico de fácil uso situado en el lateral y con tapa de protección.
- Función modo nocturno que permite la conservación del producto con un muy bajo consumo de energético.
- Permite un ajuste fácil de la densidad del producto.
- Recogegotas extraíble.
- Fácil limpieza y mantenimiento.



Panel de control.



Regulador densidad.

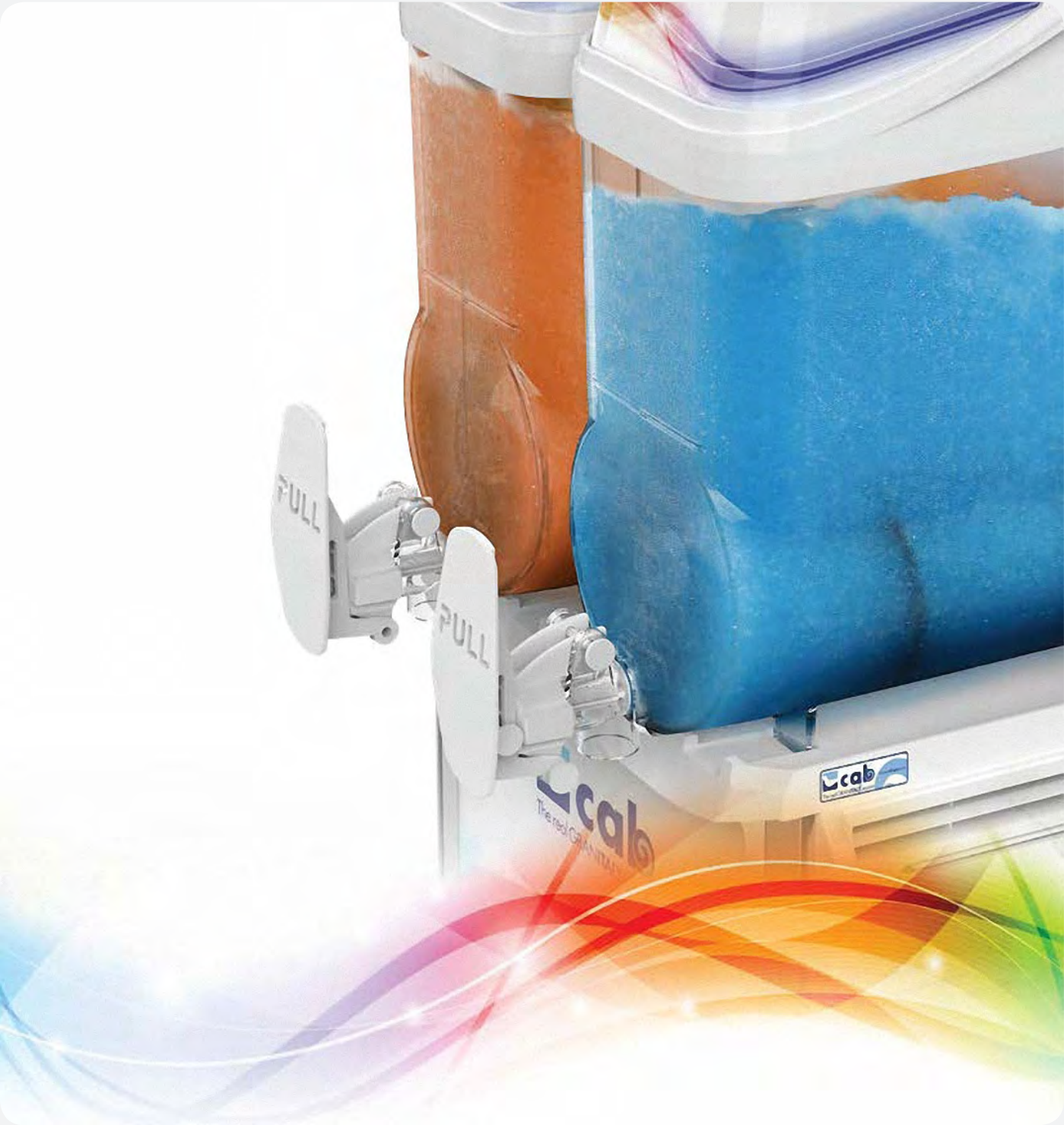


Fácil mantenimiento.

GRANIZADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo		FABY INFINITY-1	FABY INFINITY-2
Ancho	mm	250	470
Fondo	mm	570	570
Alto	mm	860	860
Capacidad depósito	Lts	1 x 12	2 x 12
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 / 220 /50	2 / 220 /50
Potencia total	W	600	950
Gas refrigerante	Tipo	R 290	R 290
P.V.P.	€	1.703	3.001





Mod. Faby INFINITY-2



Mod. Faby INFINITY-1



FABYINFINITY

Faby Infinity es una granizadora multifunción electromecánica muy fiable y que gracias a su diseño innovador son extremadamente eficientes y con unas prestaciones excelentes. Permite preparar y erogar productos tales como granizados, cremas, yogures, sorbetes y productos a base alcohólica. Gracias a la capacidad de las cubetas, Ideal para quienes tienen un consumo diario de producto elevado. Opcional auto-fill, consultar precios.

- Depósito aislante transparente para un mejor aislamiento térmico del producto.
- Grifo horizontal siempre limpio con cada dispensación gracias al nuevo sistema de autolimpieza
- Panel de control electromecánico de fácil uso situado en el lateral y con tapa de protección.
- Función modo nocturno que permite la conservación del producto con un muy bajo consumo de energético.
- Permite un ajuste fácil de la densidad del producto.
- Recogegotas extraíble.
- Con filtro antipolvo fácilmente retirable.
- Fácil limpieza y mantenimiento



Grifo horizontal con sistema autolimpieza.



Depósito aislante.





HORNOS PIZZA Y ACCESORIOS



AMASADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Amasadora modelo		5	10	15	20	30	40	50
Ancho exterior	mm	280	290	385	385	435	480	480
Fondo exterior	mm	590	590	670	670	750	820	805
Alto exterior	mm	580	580	725	725	810	850	850
Capacidad cuba	Lts.	7	10	16	22	32	41	48
Capacidad cuba	Kgs.	5	8	12	17	25	35	42
Potencia	kw	0,37	0,37	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Alimentación Mod. IBM/IBV	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Alimentación Mod. IBT	Ph/V/Hz	-	-	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
P.V.P. IBM	€	1.168	1.256	1.422	1.481	1.788	2.010	2.157
P.V.P. IBT	€	-	-	1.422	1.481	1.788	2.010	2.157
P.V.P. IBV	€	-	-	1.855	1.945	2.297	2.521	2.670

Suplemento (solo mod.trifásicos)	P.V.P. €
2 Velocidades	328





 PIZZA



Mod. IBM 30

AMASADORAS “CUBA Y CABEZAL FIJO”:

La amasadora a espiral, robusta y fiable, es la máquina ideal para pizzerías, panaderías, etc. La forma especial de la espiral permite obtener la masa perfectamente homogénea en pocos minutos. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IBM) o trifásico (serie IBT). La serie (IBV) dotada de un variador de velocidad. También disponible el motor trifásico de 2 velocidades para la serie (IBT) y motor con voltajes especiales y a 60Hz, bajo pedido (consultar precio). Cabezal y cuba fija, la espiral y rejilla son de acero inoxidable. El temporizador y ruedas de serie.



Rejilla de seguridad de acero inoxidable.



Cuba y espiral en acero inoxidable.



Variador de velocidad.

AMASADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Amasadora modelo		5	10	15	20	30	40	50
Ancho exterior	mm	300	300	390	390	435	480	480
Fondo exterior	mm	600	600	670	670	750	815	800
Alto exterior	mm	645	645	735	735	810	850	850
Capacidad cuba	Lts.	7	10	16	22	32	41	48
Capacidad cuba	Kgs.	5	8	12	17	25	35	42
Potencia IMR	Kw	0,37	0,37	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Potencia ITR	Kw	-	-	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Potencia IRV	Kw	-	-	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Alimentación Mod. IMR / IRV	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Alimentación Mod. ITR	Ph/Volts/Hz	-	-	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
P.V.P. IMR	€	1.633	1.659	1.855	1.943	2.297	2.417	2.521
P.V.P. ITR	€	-	-	1.860	1.945	2.297	2.417	2.521
P.V.P. IRV	€	-	-	2.304	2.394	2.789	2.923	3.013

Suplemento (solo mod.trifásicos)	P.V.P. €
2 Velocidades	328





Mod. ITR 20

AMASADORAS “CABEZAL PLEGABLE Y CUBA EXTRAIBLE”:

La amasadora a espiral, robusta y fiable, es la máquina ideal para pizzerías, panaderías, etc. La forma especial de la espiral permite obtener la masa perfectamente homogénea en pocos minutos. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IMR) o trifásico (serie ITR). La serie (IRV) dotada de un variador de velocidad. Los modelos ITR pueden suministrarse a 2 velocidades, bajo pedido. El cabezal y la cuba es extraíble, la espiral y rejilla son de acero inoxidable. El temporizador y ruedas de serie. Motor con voltajes especiales y a 60Hz, bajo pedido (consultar precio).



Rejilla de seguridad de acero inoxidable.



Cuba y espiral en acero inoxidable.



Variador de velocidad.

AMASADORAS DE HORQUILLA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Amasadora modelo		25	35
Ancho exterior	mm	525	590
Fondo exterior	mm	900	930
Alto exterior	mm	875	875
Capacidad cuba	Lts.	30	40
Capacidad cuba	Kgs.	25	35
Potencia IMF	Kw	1,10	1,10
Potencia ITF	Kw	1,10	1,10
Alimentación Mod. IMR / IRV	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Alimentación Mod. ITR	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
P.V.P. IMF	€	5.240	5.746
P.V.P. ITF	€	5.539	6.091

Suplemento (solo mod.trifásicos)	P.V.P. €
2 Velocidades	193





 PIZZA



Mod. IMF 35

AMASADORA DE HORQUILLA “CUBA Y CABEZAL FIJO”

La amasadora de horquilla, robusta y fiable permite obtener rápidamente la masa densa perfectamente homogénea. Es la máquina ideal para pizzerías, panaderías y familias. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IMF) o trifásico (serie ITF). También disponible el motor trifásico de 2 velocidades para la serie (ITF) y motor con voltajes especiales y a 60Hz, bajo pedido. Cabezal y cuba fija, la horquilla, tina, eje de transmisión y rejilla de seguridad plegable son de acero inoxidable. El temporizador y ruedas de serie.



Cuba, horquilla y rejilla en acero inoxidable.



Temporizador.

FORMADORAS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Formadora modelo		DMA 310/1	DMA 310/2	DMA 500/1
Ancho exterior	mm	480	650	650
Fondo exterior	mm	335	320	345
Alto exterior	mm	430	410	430
Diámetro pizza	mm	140/300	140/300	260/450
Peso masa elaborada	gr.	80/210	80/210	210/700
Control pedal		serie	serie	serie
Potencia	kW	0,25	0,25	0,25
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
P.V.P.	€	867	1.001	1.017





PIZZA



Mod. DMA 310/1



Mod. DMA 310/2

FORMADORAS DE PIZZA DMA:

La formadora de pizzas DMA reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo no es necesario personal especializado. Diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, pan, tortitas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. El modelo DMA 310/2 no requiere de un reajuste de los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

- Construidas completamente en acero inoxidable
- Trabaja con solo un rodillo.
- Dotado de un control para ajustar el grosor de la masa de 0 a 5 mm.
- Permite formar pizzas de entre 14 y 30 cm.
- Sistema de transmisión con engranajes.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad.
- El control de pedal viene de serie en todos los modelos.
- Disponible voltaje especial 110V 60Hz, bajo pedido (consultar precio).



Control a pedal de serie.



Protector plexiglás y rodillo único.

FORMADORAS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Formadora modelo		DSA 310	DSA 310TG	DSA 420	DSA 420RP	DSA 420TG	DSA 420RPTG	DSA 500RP
Ancho exterior	mm	475	475	585	585	585	585	665
Fondo exterior	mm	375	375	435	435	435	435	435
Alto exterior	mm	660	660	790	715	790	715	715
Diámetro pizza	mm	140/300	140/300	260/400	260/400	260/400	260/400	260/450
Peso masa elaborada	gr.	80/210	80/210	210/700	220/900	210/700	220/900	220/900
Control pedal		opcional	-	opcional	serie	-	-	serie
Potencia	kW	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
P.V.P.	€	1.166	1.275	1.295	1.380	1.380	1.424	1.461

Accesorio	P.V.P. €
Control pedal	64





+ PIZZA



Mod. DSA 310 TG



Mod. DSA 310



Mod. DSA 420/RP

FORMADORAS DE PIZZA DSA:

La formadora de pizzas reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo no es necesario personal especializado. Diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, pan, tortitas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. De uso simple y ofrece una calidad de altísimo nivel. La selección de los espesores de la masa final es una operación rápida e intuitiva. La formadora DSA Touch & Go sinónimo de "Velocidad, Versatilidad y Fiabilidad". Única en su género, de inicio automático que detecta la entrada de la masa con un sensor. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla "TIME SET". Gracias a este método innovador permite un gran ahorro energético.

- Rodillo superior inclinado.
- Dotado de un control para ajustar el grosor de la masa en la primera pasada.
- Ideal para pizza redonda gracias al sistema oscilante para el giro automático de la pizza.
- El grosor entre rodillos inferiores es regulable de 0 a 5 mm.
- Construidas completamente en acero inoxidable.
- Sistema de transmisión con engranajes.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad.
- Todos los modelos excepto los "TG" están predispuestos con una conexión del control a pedal.
- Control de pedal, de serie en los modelos 420/RP y 500/RP y como opción para los modelos 310 y 420.
- Disponible voltaje especial 110V 60Hz (consultar precio).



Control a pedal.



Sistema oscilante para el giro automático de la pizza.



Control ajuste grosor entre rodillos.

PORCIONADORAS Y BOLEADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Porcionadora modelo		PO300	PO800
Ancho exterior	mm	480	480
Fondo exterior	mm	840	840
Alto exterior	mm	540	670
Capacidad	Kgs.	30	30
Peso porción (mín-máx)	gr	50 - 280	50 - 840(3x280)
	nº bolas/gr	600 / 250	600 / 250
Producción horaria	nº bolas/gr	-	350 / 500
	nº bolas/gr	-	200 / 840
Potencia	Kw	0,93	0,93
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
P.V.P.	€	8.555	10.216

Boleadora modelo		AR300	AR800
Ancho exterior	mm	440	500
Fondo exterior	mm	600	650
Alto exterior	mm	790	840
Capacidad	Kgs.	30	30
Peso porción (mín-máx)	gr	20 - 280	20 - (8x840)
Potencia	Kw	0,30	0,30
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
P.V.P.	€	4.544	7.301

Nota: La boleadora viene de serie con ruedas incluidas

Mesa soporte modelo		SPO300	SPO800
Ancho	mm	550	610
Fondo	mm	550	550
Alto	mm	900	900
P.V.P.	€	1.122	1.122

Nota: La mesa soporte viene de serie con ruedas incluidas





 PIZZA

Mod. PO800



Dotación porcionadoras.

Mod. AR800

Mod. SPO800

PORCIONADORA Y BOLEADORA

La porcionadora permite la formación de porciones de masa para pizza. Es posible introducir hasta kg 30 de masa y se puede escoger el cono más adecuado al peso deseado; de este modo se obtienen porciones bien dosificadas y listas para la fermentación.

La boleadora es una máquina profesional con la que se obtienen porciones perfectamente redondeadas y listas para la fermentación. La producción puede llegar hasta 600 bolas la hora.

Porcionadora, boleadora y soporte son construidas completamente en acero inoxidable, con dimensiones contenidas y por lo tanto ideal para los talleres artesanales y para las pizzerías. Diseñadas para un uso simple e intuitivo, sólidas y fiables. Se suministran con una dotación de serie de: 1 cono con virola de bloqueo, juego de 5 casquillos reductores diferentes diámetros y 1 embudo.



Porcionador.



Porcionador masa.



Boleadora.

FORMADORAS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Amasadora modelo		PZP/33	PZP/45	PZP/50
Ancho exterior	mm	470	655	655
Fondo exterior	mm	660	750	750
Alto exterior	mm	825	855	855
Diametro de la pizza	mm	33	45	50
Peso de la masa	gr	250-270	600-650	700-750
Temperatura de trabajo	ºC	0-160	0-160	0-160
Potencia resistencia	W	2.000	2.500	2.500
Alimentación eléctrica (indicar en el pedido)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Absorción monofásica	Amp x Ph	20,70	26,50	26,50
Absorción trifásica	Amp x Ph	6,90	8,80	8,80
Potencia	Kw	4,75	6,10	6,10
P.V.P.	€	5.996	7.169	8.292





Mod. PZP/50

FORMADORA PIZZA:

Pizza Press es la máquina para moldear pizzas. Disponible en tres modelos para moldear discos de masa de 33,45 y 50cm. Tecnológicamente avanzada, diseño ergonómico, fácil de usar y con todas las medidas de seguridad. Con Pizza Press, la productividad aumenta y no se necesita experiencia para obtener discos de masa perfectos con o sin borde característico. La Pizza Press permite variar fácilmente el grosor de la masa según las necesidades más variadas. Pizza Press es sólida, robusta, fiable y está diseñada para durar.

- Construido completamente en acero inoxidable
- Platos cromados lisos o, a petición, con borde para pizza tradicional.
- Máxima precisión en el ajuste del grosor del disco
- Temperatura de funcionamiento máx 160 °C
- Doble iluminación para aumentar la visibilidad interna
- Con rejilla de seguridad para ofrecer máxima protección



Panel de mandos.



Regulación del grosor.



Rejilla protección.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		HIDEO 1-40	HIDEO 2-40
Ancho exterior	mm	595	595
Fondo exterior	mm	500	500
Alto exterior	mm	285	465
Ancho cámara	mm	410	410
Fondo cámara	mm	360	360
Alto cámara	mm	90	90
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	1 / Ø 350	2 / Ø 350
Temperatura máxima	°C	50 - 320	50 - 320
Termostatos	nº	2	4
Resistencias techo / solera	Num/W	1x800 / 1x800	2x800 / 2x800
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 220 / 50	2 x 220 / 50
Potencia total	kW	1,6	3,2
P.V.P.	€	954	1.388





Mod. HIDEO 1-40



Mod. HIDEO 2-40

HIDEO:

Es ideal para bares y restaurantes que requieren un producto avanzado con una estética contemporánea, fácil de usar y capaz de garantizar una cocción rápida y precisa sin ocupar demasiado espacio en el lugar de trabajo.

Es un horno de diseño innovador, compacto y de gran elegancia, que ofrece altas prestaciones y fabricado con los mejores componentes.

- Estructura, frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico para máxima visibilidad interna.
- Iluminación interna de serie.
- Mango de acero con aislamiento térmico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Plano de cocción de la cámara de piedra refractaria.
- Resistencias en techo y solera de la cámara.
- Con termómetro estándar y controles mecánicos
- Con 2 termostatos para calibrar por separado las temperaturas de funcionamiento de la parte superior e inferior.



HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		BASIC 1/40	BASIC 1/40 V	BASIC 1/50	BASIC 1/50 V
Ancho exterior	mm	615	615	915	915
Fondo exterior	mm	500	500	690	690
Alto exterior	mm	280	280	360	360
Ancho cámara	mm	410	410	620	620
Fondo cámara	mm	360	360	500	500
Alto cámara	mm	90	90	120	120
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	1 /	1 / Ø 320	1 / Ø 450	1 / Ø 450
Temperatura máxima	°C	320	320	450	450
Temporizador	Nº	1	1	-	-
Termostatos	Nº	1	1	2	2
Resistencias techo / solera	Num/W	1x800 / 1x800	1x800 / 1x800	1x2000 / 1x2000	1x2000 / 1x2000
Iluminación interior		-	SI	-	-
Alimentación	Ph/Volts	2x220	2x220	3X380	3X380
Potencia total	kW	1,6	1,6	4,0	4,0
P.V.P.	€	642	696	883	926

Horno modelo (2 Cámaras)		BASIC 2/40	BASIC 2/40 V	BASIC 2/50	BASIC 2/50 V	BASIC 2/50 PLUS
Ancho exterior	mm	615	615	915	915	850
Fondo exterior	mm	500	500	690	690	680
Alto exterior	mm	430	430	530	530	635
Ancho cámara	mm	410	410	620	620	540
Fondo cámara	mm	360	360	500	500	500
Alto cámara	mm	90x2	90x2	120x2	120x2	140x2
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	1 + 1 / Ø 320	1 + 1 / Ø 320	1 + 1 / Ø 450	1 + 1 / Ø 450	1 + 1 / Ø 450
Temperatura máxima	°C	320	320	450	450	450
Temporizador	Nº	2	2	-	-	-
Termostatos	Nº	2	2	3	3	4
Resistencias techo / solera	Num/W	2x800 / 1x800	2x800 / 1x800	2x2000 / 1x2000	2x2000 / 1x2000	2x2000 / 2x2000
Iluminación interior		-	SI	-	-	-
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 220 / 50	2 x 220 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	2,4	2,4	6,0	6,0	8,0
P.V.P.	€	798	919	1.352	1.424	1.813

Mesa soporte modelo		SB1/50	SB2/50
Ancho	mm	915	915
Fondo	mm	625	625
Alto	mm	860	860
P.V.P.	€	333	333

Accesorio	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	155

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



Mod. BASIC 2/40



Mod. BASIC 1/40 V



Mod. BASIC 2/50 PLUS



Mod. BASIC 2/50 V



Mod. BASIC 1/50 V

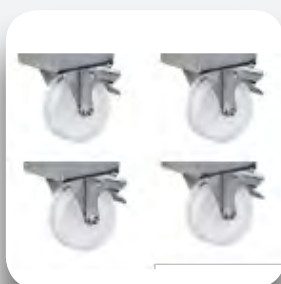
SERIE BASIC:

El pequeño horno electro-mecánico compacto, fiables y potentes, de fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Modelo V equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara
- Mod. Basic 1/40-40V y 2/40-40V equipados con un temporizador y un termostato por cámara.
- Mod. Basic 1/50-50V equipados con dos termostatos para un control independiente de las resistencias de solera y techo.
- Mod. Basic 2/50-50V equipados con tres termostatos (1 para la resistencia solera (cámara inferior), 1 para la resistencia techo (cámara inferior) y 1 para la resistencia techo (cámara superior)).
- Mod. Basic 2/50 Plus equipado con cuatro termostatos.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte y kit de ruedas mesa.



Mesa soporte.



Kit ruedas mesa soporte.



HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		1 Cámara			2 Cámaras			
		BASIC 4	BASIC 6	BASIC 6L	BASIC 44	BASIC MED 44	BASIC 66	BASIC 66L
Ancho exterior	mm	975	975	1.305	975	900	975	1.305
Fondo exterior	mm	925	1.215	930	925	870	1.215	930
Alto exterior	mm	415	415	415	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	660	660	990	660	660	660	990
Fondo cámara	mm	660	990	660	660	660	990	660
Alto cámara	mm	140	140	140	140	140	140	140
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 320	6 / Ø 320	6 / Ø 320	4 + 4 / Ø 320	4 + 4 / Ø 320	6 + 6 / Ø 320	6 + 6 / Ø 320
Cantidad y disposición pizzas	Nº							
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450	450	450	450
Termostatos	Nº	2	2	2	4	4	4	4
Resistencias techo / solera	Num/W	1x2350 / 1x2350	3x1200 / 3x1200	3x1200 / 3x1200	2x2350 / 2x2350	2x2350 / 2x2350	6x1200 / 6x1200	6x1200 / 6x1200
Iluminación interior	si	si	si	si	si	si	si	si
Alimentación	Ph/Volts(Hz)	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	4,7	7,2	7,2	9,4	9,4	14,4	14,4
P.V.P.	€	1.251	1.585	1.806	2.067	2.067	2.703	3.052
P.V.P. Digital	€	1.581	1.915	2.133	2.727	2.727	3.364	3.712

Mesa soporte modelo		SB 4	SB 6	SB 6L	SB 44	SB 44M	SB 66	SB 66L
Ancho	mm	975	975	1.305	975	900	975	1.305
Fondo	mm	815	1.105	815	815	760	1.105	815
Alto	mm	960	960	960	860	860	860	860
P.V.P.	€	314	335	335	314	314	335	335

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte (130mm)	155

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.





Mod. BASIC 6



Mod. BASIC 66

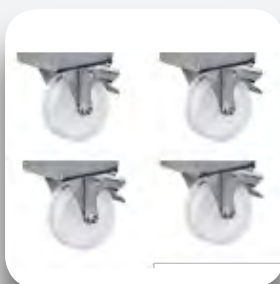
SERIE BASIC:

Horno, electro-mecánico o digital, muy fiables y de fácil mantenimiento, diseñados para obtener cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior con valores que llegan a 450°C.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación, etc. (Ver en página 78-81).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 82-83.



Mesa soporte.



Kit ruedas mesa soporte.



Cuadro de mandos versión digital.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		BASIC XL 2L	BASIC XL 3 L	BASIC XL 4	BASIC XL 6	BASIC XL 6L	BASIC XL 9
Ancho exterior	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	600	600	954	1.314	954	1.314
Alto exterior	mm	415	415	415	415	415	415
Ancho cámara	mm	820	1.080	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	410	410	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	mm	140	140	140	140	140	140
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	2 / Ø 350	3 / Ø 350	4 / Ø 350	6 / Ø 350	6 / Ø 350	9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº						
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450	450	450
Resistencias techo / solera	Num/W	1x2500 / 1x2500	1x3000 / 1x3000	1x3000 / 1x3000	3x1500 / 3x1500	3x1500 / 3x1500	3x2200 / 3x2200
Iluminación interior		si	si	si	si	si	si
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	5,0	6,0	6,0	9,0	9,0	13,2
P.V.P.	€	1.262	1.362	1.460	1.865	2.056	2.242
P.V.P. Digital	€	1.589	1.692	1.790	2.193	2.386	2.569

Mesa soporte modelo	SXL 2L	SXL 3L	SXL 4	SXL 6	SXL 6L	SXL 9
Ancho	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360
Fondo	mm	490	490	845	1.205	845
Alto	mm	960	960	960	960	960
P.V.P.	€	314	346	346	426	423
						462

Horno modelo (2 Cámaras)	BASIC XL 22L	BASIC XL 33L	BASIC XL 44	BASIC XL 66	BASIC XL 66L	BASIC XL 99
Ancho exterior	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360
Fondo exterior	mm	600	600	954	1.314	954
Alto exterior	mm	745	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	820	1.080	720	720	1.080
Fondo cámara	mm	410	410	720	1.080	720
Alto cámara	mm	2 x 140	2 x 140	2 x 140	2 x 140	2 x 140
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	2+2 / Ø 350	3+3 / Ø 350	4+4 / Ø 350	6+6 / Ø 350	9+9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº	 	 	 	 	 
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450	450
Resistencias techo / solera	Num/W	2x2500 / 2x2500	2x3000 / 2x3000	2x3000 / 2x3000	6x1500 / 6x1500	6x1500 / 6x1500
Iluminación interior		si	si	si	si	si
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	10	12	12	18	18
P.V.P.	€	2.115	2.219	2.245	2.972	3.392
P.V.P. Digital	€	2.773	2.880	2.905	3.635	4.050
						4.590

Mesa soporte modelo	SXL 22L	SXL 33L	SXL 44	SXL 66	SXL 66L	SXL 99
Ancho	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360
Fondo	mm	490	490	845	1.205	845
Alto	mm	860	860	860	860	860
P.V.P.	€	314	346	346	426	423
						462

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte (130mm)	155



+ PIZZA



Mod. BASIC XL 6



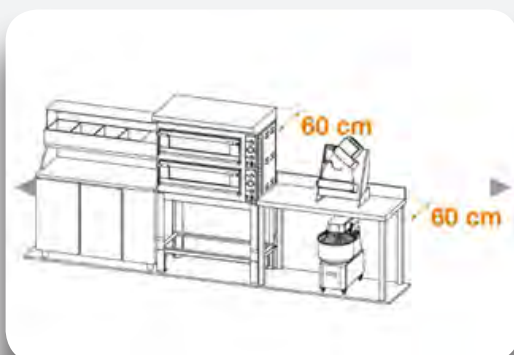
SERIE BASIC XL:

Mod. BASIC XL 66

Horno electro-mecánico o digital, de uso simple e increíblemente funcional.

Basic XL ha sido diseñado para obtener cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 450°C. Hornos muy fiables, con cuadro de mandos intuitivo y de fácil mantenimiento.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Mod. BASIC XL (2L, 22L, 3L, 33L), adecuados para mesa de trabajo de 60cm.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámara de fermentación (Ver páginas 74-81).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 82-83.



Mod. BASIC XL (2L, 22L, 3L, 33L), adecuados para mesa de trabajo de 60cm.



Cuadro de mandos versión digital.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		SUP.GLASS XL4	SUP.GLASS XL6	SUP.GLASS XL6L	SUP.GLASS XL9
Ancho exterior	mm	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	940	1.310	940	1.300
Alto exterior	mm	415	415	415	415
Ancho cámara	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	mm	140	140	140	140
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 350	6 / Ø 350	6/ Ø 350	9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450
Resistencias techo / solera	Num/W	3x1000 / 3x1000	3x1500 / 3x1500	3x1500 / 3x1500	3x2200 / 3x2200
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	6	9	9	13,2
P.V.P.	€	1.891	2.283	2.551	2.737
P.V.P. Digital	€	2.221	2.613	2.882	3.065

Mesa soporte modelo		SXL 4	SXL 6	SXL 6L	SXL 9
Ancho	mm	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo	mm	845	1.205	845	1.205
Alto	mm	960	960	960	960
P.V.P.	€	346	426	423	462

Horno modelo (2 Cámaras)		SUP.GLASS XL44	SUP.GLASS XL66	SUP.GLASS XL66L	SUP.GLASS XL99
Ancho exterior	mm	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	940	1.300	940	1.300
Alto exterior	mm	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	mm	2x140	2x140	2x140	2x140
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4+4 / Ø 350	6+6 / Ø 350	6+6 / Ø 350	9+9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450
Resistencias techo / solera	Num/W	6x1000 / 6x1000	6x1500 / 6x1500	6x1500 / 6x1500	6x2200 / 6x2200
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	12	18	18	26,4
P.V.P.	€	2.967	3.573	4.079	4.631
P.V.P. Digital	€	3.625	4.231	4.739	5.291

Mesa soporte modelo		SXL 44	SXL 66	SXL 66L	SXL 99
Ancho	mm	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo	mm	845	1.205	845	1.205
Alto	mm	860	860	860	860
P.V.P.	€	346	426	423	462

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte (130mm)	155

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



+ PIZZA



Mod. SUPERIOR GLASS XL 6



Mod. SUPERIOR GLASS XL 44

SERIE SUPERIOR GLASS XL:

El horno eléctrico Superior Glass XL, se caracteriza por su diseño cuidadoso superior. Un horno que garantiza cocciones óptimas gracias a sus excelentes características, calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 450°C.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal panorámico.
- Puerta de 4 cm de espesor de doble cristal.
- Abertura puerta por una maneta-barra en acero inoxidable.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Dotado de un regulador salida de vapores.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación (Ver página 74-81).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 82-83.



Puerta 4cm, doble cristal y maneta barra inox.



Regulador vapores.



Panel mandos versión digital.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		MAIOR 4	MAIOR 6	MAIOR 6L	MAIOR 9
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.000	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	400	413	413	413
Ancho cámara	mm	720	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	720	1.080	840	1.080
Alto cámara	mm	140	175	175	175
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 350	6 / Ø 350	6/ Ø 350	9 / Ø 350
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450
Resistencias techo / solera	Num/W	6/550 + 6/550	3x1700 / 3x1700	3x1700 / 3x1700	3x2550 / 3x2550
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 X 220 o 3 x 380 / 50	2 X 220 o 3 x 380 / 50	2 X 220 o 3 x 380 / 50	2 X 220 o 3 x 380 / 50
Potencia total	kW	6,6	10,2	10,2	15,3
Absorción por fase hornos monofásicos	Amp.	28,5	41,5	43	62,5
Absorción por fase hornos trifásicos	Amp.	9,5	14	14,5	21
P.V.P.	€	2.846	3.491	3.883	4.291

Horno modelo (2 Cámaras)		MAIOR 44	MAIOR 66	MAIOR 66L	MAIOR 99
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.460	1.460
Fondo exterior	mm	1.160	1.360	1.000	1.360
Alto exterior	mm	720	720	720	720
Ancho cámara	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	mm	2x140	2x140	2x140	2x140
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4+4 / Ø 350	6+6 / Ø 350	6+6/ Ø 350	9+9 / Ø 350
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450
Resistencias techo / solera	Num/W	12x1150 / 12x1150	12x1700 / 12x1700	12x1700 / 12x1700	12x2550 / 12x2550
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 X 220 o 3 x 380 / 50	2 X 220 o 3 x 380 / 50	2 X 220 o 3 x 380 / 50	2 X 220 o 3 x 380 / 50
Potencia total	kW	13,2	19,2	19,8	28,8
Absorción por fase hornos monofásicos	Amp.	57,5	83,5	86	125
Absorción por fase hornos trifásicos	Amp.	19	28	29	42
P.V.P.	€	4.770	5.596	6.303	7.343

Mesa soporte modelo		SM 4-44	SM 6-66	SM 6L-66L	SM 9-99
Ancho	mm	1.100	1.100	1.460	1.460
Fondo	mm	920	1.280	920	1.280
Alto	mm	990	990	990	990
P.V.P.	€	1.009	1.223	1.223	1.390

Nota: Las mesas soporte vienen de serie con ruedas incluidas



Regulador de humos.



Control independiente de temperaturas superior/inferior.



Mod. MAIOR 44

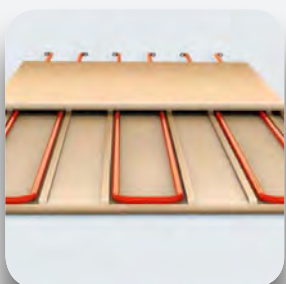
Mod. SM 4.44



SERIE MAIOR:

Los hornos profesionales MAIOR representan la excelencia, capaces de satisfacer incluso a los profesionales de la pizza más exigentes. Garantía de cocciones perfectas que se obtienen gracias al control máximo de las temperaturas de funcionamiento calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 450°. Cuenta con tecnología avanzada y están fabricados con materiales y componentes de primera calidad lo que permite una durabilidad excepcional del producto que seguirá funcionando de manera óptima sin necesidad de ningún mantenimiento especial durante muchos años.

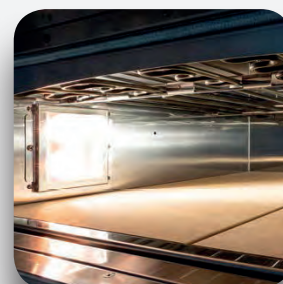
- Frontal y puerta de acero inoxidable, resto pintado.
- Puerta con cristal panorámico para máxima visibilidad interna.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara de piedra refractaria.
- Fácil inserción de piedra refractaria superior a posteriori.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara, entre piedras refractarias para una cocción más rápida y ahorro energético.
- Control separado para dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Iluminación interna led 12v para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Provisto de control regulador de humos.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte con o sin kit ruedas mesa.
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 82-83.



Resistencias.



Mesa soporte.



Iluminación LED interior.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		TRAYS 4	TRAYS 6	TRAYS 6L	TRAYS 9
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.080	1.320	1.080	1.320
Alto exterior	mm	415	415	415	415
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
Alto cámara	mm	175	175	175	175
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2	3	4	5
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 400	6 / Ø 350	6 / Ø 400	9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	450	450	450	
Resistencias techo / solera	Num/W	3x1150 / 3x1150	3x1700 / 3x1700	3x1700 / 3x1700	3x2550 / 3x2550
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	6,9	10,2	10,2	15,3
P.V.P.	€	1.654	2.059	2.291	2.487
P.V.P. Digital	€	1.982	2.389	2.619	2.815

Mesa soporte modelo		ST 4	ST 6	ST 6L	ST 9
Ancho	mm	1.110	1.110	1.150	1.500
Fondo	mm	965	1.205	965	1.205
Alto	mm	960	960	960	960
P.V.P.	€	392	469	469	508

Horno modelo (2 Cámaras)		TRAYS 44	TRAYS 66	TRAYS 66L	TRAYS 99
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.080	1.320	1.080	1.320
Alto exterior	mm	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
Alto cámara	mm	2x175	2x175	2x175	2x175
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2 + 2	3 + 3	4 + 4	5 + 5
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4+4 / Ø 400	6+6 / Ø 350	6+6 / Ø 400	9+9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450
Resistencias techo / solera	Num/W	6x1150 / 6x1150	6x1700 / 6x1700	6x1700 / 6x1700	6x2550 / 6x2550
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	13,8	20,4	20,4	30,6
P.V.P.	€	2.636	3.328	3.815	4.412
P.V.P. Digital	€	3.297	3.986	4.476	5.070

Mesa soporte modelo		ST 44	ST 66	ST 66L	ST 99
Ancho	mm	1.110	1.110	1.150	1.500
Fondo	mm	965	1.205	965	1.205
Alto	mm	860	860	860	860
P.V.P.	€	392	469	469	508

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte (130mm)	155
Generador de vapor (instalados en fábrica) SOLO MOELOS 1 Camara	1.674

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



Bandeja (600x400).



+ PIZZA



Mod. TRAYS 6



Mod. TRAYS 66 L

SERIE TRAYS:

Los hornos de la línea Trays representan lo máximo en flexibilidad, permitiendo de dos a diez bandejas cm 40x60. Permite cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 450°C. Las características técnicas los hacen una solución a las necesidades y exigencias para los clientes que desean un producto multiuso.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con ventana de cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los hornos pueden ser suministrados con opción generador de vapor instalado de fábrica, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, (ver páginas 74-81).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 82-83.



Mandos, Maneta y puerta con cristal.



Cámara con luz y piedra refractaria.



Panel mandos versión digital.



Generador vapor (opcional).

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		TRAYS GLASS 4	TRAYS GLASS 6	TRAYS GLASS 6L	TRAYS GLASS 9
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.080	1.320	1.080	1.320
Alto exterior	mm	415	415	415	415
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
Alto cámara	mm	175	175	175	175
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2	3	4	5
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 400	6 / Ø 350	6/ Ø 400	9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450
Resistencias techo / solera	Num/W	3x1150 / 3x1150	3x1700 / 3x1700	3x1700 / 3x1700	3x2550 / 3x2550
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	6,9	10,2	10,2	15,3
P.V.P.	€	1.710	2.105	2.332	2.570
P.V.P. Digital	€	2.041	2.433	2.660	2.897

Mesa soporte modelo		ST 4	ST 6	ST 6L	ST 9
Ancho	mm	1.110	1.110	1.150	1.500
Fondo	mm	965	1.205	965	1.205
Alto	mm	960	960	960	960
P.V.P.	€	392	469	469	508

Horno modelo (2 Cámaras)		TRAYS GLASS 44	TRAYS GLASS 66	TRAYS GLASS 66L	TRAYS GLASS 99
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.080	1.320	1.080	1.320
Alto exterior	mm	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
Alto cámara	mm	2x175	2x175	2x175	2x175
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2 + 2	3 + 3	4 + 4	5+5
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4+4 / Ø 400	6+6 / Ø 350	6+6/ Ø 400	9+9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº	 	 	 	 
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450
Resistencias techo / solera	Num/W	6x1150 / 6x1150	6x1700 / 6x1700	6x1700 / 6x1700	6x2550 / 6x2550
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	13,8	20,4	20,4	30,6
P.V.P.	€	2.900	3.416	3.937	4.527
P.V.P. Digital	€	3.560	4.074	4.595	5.185

Mesa soporte modelo		ST 44	ST 66	ST 66L	ST 99
Ancho	mm	1.110	1.110	1.150	1.500
Fondo	mm	965	1.205	965	1.205
Alto	mm	860	860	860	860
P.V.P.	€	392	469	469	508

Accesorios y opcional	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte (130mm)	155
Generador de vapor (instalados en fábrica)	1.674

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.

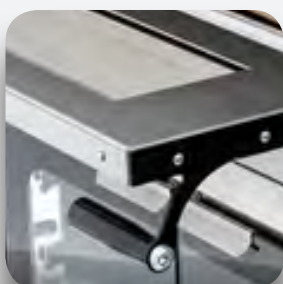


Mod. TRAYS GLASS 66

SERIE TRAYS GLASS:

Los hornos de la línea Trays Glass representan lo máximo en flexibilidad, permitiendo de dos a diez bandejas cm 40x60. Permite cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 450°C. Las características técnicas los hacen una solución a las necesidades y exigencias para los clientes que desean un producto multiuso.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico para máxima visibilidad interna.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los hornos pueden ser suministrados con opción generador de vapor instalado de fábrica, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, (ver páginas 74-81).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 82-83.



Maneta y puerta con cristal.



Bandeja (600x400)



Generador vapor (opcional).



Panel mandos versión digital.

HORNOS ELECTICOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		TRAYS ALTO 4	TRAYS ALTO 6	TRAYS ALTO GLASS 4	TRAYS ALTO GLASS 6
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.080	1.320	1.080	1.320
Alto exterior	mm	510	510	510	510
Ancho cámara	mm	820	820	820	820
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
Alto cámara	mm	270	270	270	270
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2	3	2	3
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 400	6 / Ø 350	4 / Ø 400	6 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450
Resistencias techo / solera	Num/W	3x1150 / 3x1150	3x1700 / 3x1700	3x1150 / 3x1150	3x1700 / 3x1700
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	6,9	10,2	6,9	10,2
P.V.P.	€	1.868	2.260	1.899	2.273
P.V.P. Digital	€	2.196	2.588	2.227	2.601

Mesa soporte modelo		ST 4	ST 6
Ancho	mm	1.110	1.110
Fondo	mm	965	1.205
Alto	mm	960	960
P.V.P.	€	392	469

Accesorios y opcional	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte (130mm)	155
Generador de vapor (instalados en fábrica)	1.674

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



Bandeja (600x400).





PIZZA



Mod. TRAYS ALTO



Mod. TRAYS ALTO GLASS



Mod. TRAYS ALTO GLASS

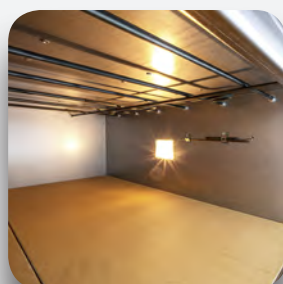
TRAYS ALTO Y ALTO GLASS:

Esta versión ofrece una cámara con altura aumentada de 9,5cm respecto a los otros modelos Trays (La altura total de la cámara es de 27cm). Los hornos de la línea Trays Alto representan lo máximo en flexibilidad, permitiendo bandejas de 40x60. Se obtienen cocciones excelentes calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 450°C. Las características técnicas los hacen una solución a las necesidades y exigencias para los clientes que desean un producto multiuso.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal, los Glass con cristal de amplias dimensiones para máxima visibilidad interna.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los hornos pueden ser suministrados con opción generador de vapor instalado de fábrica, bajo pedido
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, ver página 74-81.
- Opción piedras refractarias TR: no configurable.



Maneta puerta.



Cámara de cocción con luz.



Generador vapor (opcional).



Panel mandos versión digital.

CÁMARAS FERMENTACIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cámara Fermentación modelo		Validas para modelos XL				
		CFXL 3L-33L	CFXL 4-44	CFXL 6-66	CFXL 6L-66L	CFXL 9-99
Ancho exterior	mm	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	490	844	1.204	644	1.204
Alto exterior	mm	900	900	900	900	900
Bandejas (600x400)	Nº	6	12	12	18	18
Espacio entre bandejas	mm	90	90	90	90	90
Rango de Temperatura	°C	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
P.V.P.	€	2.405	2.629	2.786	2.884	3.142





Mod. CFXL 6L-66L

CÁMARAS FERMENTACIÓN:

Cámaras de fermentación CFXL son combinables con los hornos de la serie XL. Fabricado completamente en acero inoxidable. Equipadas con puertas de cristal. Disponen de termostato de regulación de temperatura y equipadas con ruedas.



CFXL 6-66.



CFXL 3L-33L

CÁMARAS FERMENTACIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cámara Fermentación modelo		Validas para modelos TRAYS y TRAYS GLASS			
		CFTRAYS 4-44	CFTRAYS 4-4-4	CFTRAYS 6-66	CFTRAYS 6-6-6
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.000	1.100
Fondo exterior	mm	964	964	1.204	1.204
Alto exterior	mm	900	550	900	550
Bandejas (600x400)	Nº	12	6	12	6
Distancia entre bandejas	mm	120	78	90	78
Rango de Temperatura	°C	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2,0	2,0	2,0	2,0
P.V.P.	€	2.173	1.938	2.503	2.361

Cámara Fermentación modelo		Validas para modelos TRAYS y TRAYS GLASS			
		CFTRAYS 6L-66L	CFTRAYS 6L-6L-6L	CFTRAYS 9-99	CFTRAYS 9-9-9
Ancho exterior	mm	1.500	1.500	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	964	964	1.204	1.204
Alto exterior	mm	900	550	900	550
Bandejas (600x400)	Nº	18	9	18	9
Distancia entre bandejas	mm	90	78	90	78
Rango de Temperatura	°C	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2,0	2,0	2,0	2,0
P.V.P.	€	3.006	2.541	3.429	3.757





PIZZA



Mod. CF 9-9-9

CÁMARAS FERMENTACIÓN TRAYS:

Cámaras de fermentación CFTRAYSL son combinables con los hornos de la serie TRAYS. Fabricado completamente en acero inoxidable. Equipadas con puertas de cristal. Disponen de termostato de regulación de temperatura y equipadas con ruedas.



CFTRAYS 4-4-4.



CFTRAYS 6-66.

CAMPANAS EXTRACCIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Campana modelo		Válidas modelo Basic		
		KB4-44	KB6-66	KB44 M
Ancho exterior	mm	975	975	900
Fondo exterior	mm	965	1.255	910
Alto exterior	mm	120	120	120
Diámetro tubo salida	mm	125	125	125
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400
P.V.P.	€	358	426	336

Campana modelo		Válidas para modelo Basic XL y SUPERIOR GLASS					
		KXL2L-22L	KXL3L-33L	KXL4-44	KXL6-66	KXL6L-66L	KXL9-99
Ancho exterior	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	640	640	1.015	1.375	1.015	1.375
Alto exterior	mm	120	120	120	120	120	120
Diámetro tubo salida	mm	125	125	125	125	125	125
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400	400	400
P.V.P.	€	364	400	405	454	495	591

Campana modelo		Válidas para modelo TRAYS y TRAYS GLASS			
		KT4-44	KT6-66	KT6L-66L	KT9-99
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.115	1.355	1.115	1.355
Alto exterior	mm	120	120	120	120
Diámetro tubo salida	mm	125	125	125	125
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400
P.V.P.	€	449	501	514	652

Accesorios	P.V.P. €
Motor campana	328
Regulador velocidad	157





Mod. KB 4-44

CAMPANA EXTRACCION:

- Pueden acoplarse a los hornos modelos: BASIC, BASIC XL, SUPERIOR, GLASS, TRAYS Y TRAYS GLASS. Fabricado completamente en acero inoxidable. Opcional: motor eléctrico. Opcional: regulador de velocidad.
- Opcional: motor eléctrico-Turbo 125: (2530rpm / diam.125mm, 220V/50Hz / 60W / aspiración max.400m3/h / 52dB / peso 3kg).
- Opcional: regulador de velocidad.

CAMPANAS EXTRACCIÓN POR CONDENSACIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Campana modelo		Válidas modelo Basic		
		KB4-44C	KB6-66C	KB-44 MC
Ancho exterior	mm	975	975	900
Fondo exterior	mm	1.015	1.305	960
Alto exterior	mm	310	310	310
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400
Diámetro tubo salida	mm	80	80	80
Motor		Incluido	Incluido	Incluido
P.V.P.	€	2.048	2.128	2.020

Campana modelo		Válidas para modelo Basic XL y SUPERIOR GLASS				
		KXL3L-33LC	KXL4-44C	KXL6-66C	KXL6L-66LC	KXL9-99C
Ancho exterior	mm	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	690	1.065	1.425	1.065	1.425
Alto exterior	mm	310	310	310	310	310
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400	400
Diámetro tubo salida	mm	80	80	80	80	80
Motor		Incluido	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido
P.V.P.	€	2.084	2.097	2.165	2.182	2.320

Campana modelo		Válidas para modelo TRAYS y TRAYS GLASS			
		KT4-44C	KT6-66C	KT6L-66LC	KT9-99C
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.165	1.405	1.165	1.405
Alto exterior	mm	310	310	310	310
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400
Diámetro tubo salida	mm	80	80	80	80
Motor		Incluido	Incluido	Incluido	Incluido
P.V.P.	€	2.154	2.219	2.250	2.392





Mod. KB 4-44 C

CAMPANA DE EXTRACCION POR CONDENSACION:

- Pueden acoplarse a los hornos modelos: BASIC, BASIC XL, SUPERIOR, GLASS, TRAYS y TRAYS GLASS. Fabricado completamente en acero inoxidable. Motor eléctrico incluido.



Control electrónico.

OPCIONES REFRACTARIO

TIPO

		BASIC 4	BASIC 6	BASIC 44	BASIC 66
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	157	199	286	408

		BASIC XL 2L	BASIC XL 3L	BASIC XL 4	BASIC XL 6	BASIC XL 6L	BASIC XL 9
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	155	199	199	258	258	423
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	-	-	480	632	645	957

		BASIC XL 22L	BASIC XL 33L	BASIC XL 44	BASIC XL 66	BASIC XL 66L	BASIC XL 99
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	286	377	377	480	480	826
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	-	-	944	1.184	1.290	1.917

		SUP.GLASS XL4	SUP.GLASS XL6	SUP.GLASS XL6L	SUP.GLASS XL9
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	199	258	258	423
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	480	632	645	957

		SUP.GLASS XL44	SUP.GLASS XL66	SUP.GLASS XL66L	SUP.GLASS XL99
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	377	480	480	826
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	944	1.184	1.290	1.917

		TRAYS 4	TRAYS 6	TRAYS 6L	TRAYS 9
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	526	697	709	1.050

		TRAYS 44	TRAYS 66	TRAYS 66L	TRAYS 99
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	1.035	1.275	1.391	2.079

		TRAYS GLASS 4	TRAYS GLASS 6	TRAYS GLASS 6L	TRAYS GLASS 9
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	526	697	709	1.050

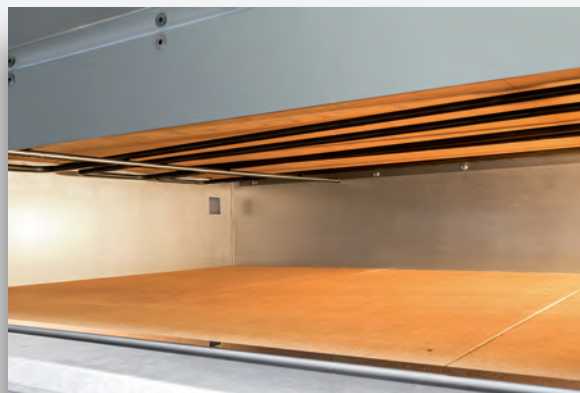
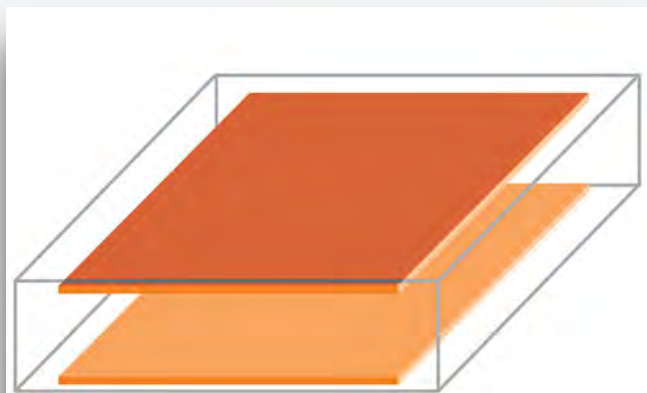
		TRAYS GLASS 44	TRAYS GLASS 66	TRAYS GLASS 66L	TRAYS GLASS 99
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	1.035	1.275	1.391	2.079

		MAIOR 4	MAIOR 6	MAIOR 6L	MAIOR 9
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	222	276	276	467

		MAIOR 44	MAIOR 66	MAIOR 66L	MAIOR 99
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	423	511	511	916

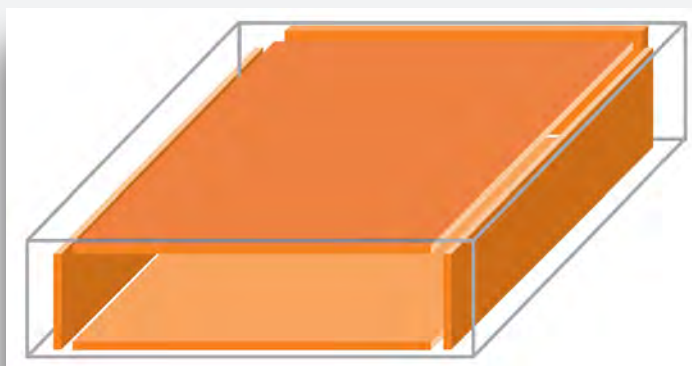


 PIZZA



OPCIONES REFRACTARIO "R":

- Opción "R" refractario superior, con piedra refractaria superior.



OPCIONES REFRACTARIO "TR":

- Opción "TR" todo refractario, con piedras refractarias en toda la cámara.

HORNOS PIZZA / MULTIUSO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		GENIUS 4	GENIUS 6L	GENIUS 9
Ancho exterior	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo exterior	mm	1.110	1.110	1.470
Alto exterior	mm	380	380	380
Ancho cámara	mm	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	720	720	1.080
Alto cámara	mm	180	180	180
Pizzas (cantidad / diámetro)	Nº/mm	4 / Ø 350	6 / Ø 350	9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº			
Temperatura máxima	°C	500	500	500
Resistencias techo / solera	Num/W	6x750 / 6x550	9x750 / 9x550	9x1100 / 9x800
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	8,3	12,2	17,6
P.V.P. GENIUS	€	3.738	4.350	4.843
P.V.P. GENIUS Digital	€	5.312	5.952	6.442
P.V.P GENIUS AIR(*)	€	4.566	5.124	5.836
P.V.P GENIUS AIR Digital (*)	€	6.140	6.726	7.436

(*) Horno convección

Camara fermentación modelo		CG 4-44	CG 6L-66L	CG 9-99
Ancho	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo	mm	1.110	1.110	1.470
Alto	mm	900	900	900
Capacidad bandejas 600x400	Nº	6	9	15
Distancia entre bandejas	mm	90	90	90
Rango de Temperatura	°C	0 / +60	0 / +60	0 / +60
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	kW	2,0	2,0	2,0
P.V.P.	€	4.574	5.251	6.259

Mesa soporte		SG 4-44	SG 6L-66L	SG 9-99
Ancho	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo	mm	1.050	1.050	1.400
Alto (*)	mm	880	880	880
P.V.P.	€	1.145	1.445	1.773

(*) Altura para 1 o 2 hornos

Campana extracción		KG 4	KG 6L	KG 9
Ancho	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo	mm	1.290	1.290	1.650
Alto	mm	450	450	450
Caudal de extracción	m3/h	290	290	290
P.V.P.	€	3.829	4.486	5.457

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	165
Motor eléctrico campana	552
Kit condensación campana (instalados en fábrica)	2.167
Generador de vapor (instalados en fábrica)	1.824



Mod. KG



Mod. GENIUS

Mod. GENIUS

Mod. CG



GENIUS:

Genius una línea de hornos profesionales de diseño minimalista y sofisticado. Es un horno multiuso muy versátil que permite cocer profesionalmente pizzas de altísimo nivel de calidad, productos de panificación y pastelería. La característica principal de Genius es la posibilidad de equipar el horno con cocción ventilada garantizando una cocción homogénea de los alimentos y tiempos de preparación muy inferiores respecto a los hornos tradicionales. Gracias a su innovador sistema de control, Genius permite alcanzar la temperatura deseada en breve tiempo con un significativo ahorro energético.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal panorámico.
- Cámara totalmente de acero inoxidable.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna (12V) para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Panel de control electromecánico o digital personalizable simple y muy intuitivo, fácil de usar.
- Función de calentamiento rápido a la temperatura deseada y ahorro energético.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Innovador sistema de ventilación opcional, garantiza una cocción uniforme.
- Todos los hornos pueden ser suministrados de fábrica, con generador de vapor (ideal para panificación y pastelería) y campana de condensación, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor y cámaras de fermentación.



Mesa soporte en acero inoxidable.



Simple e Intuitivo. Panel táctil e interfaz personalizable



Un opcional extremadamente ventajoso: El ventilador lateral aspira el aire de la cámara para luego reintroducirlo nuevamente a través del difusor especialmente estudiado.



Cuadro de mandos versión mecánico.

HORNOS PIZZA / MULTIUSO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		VISIONE LE 4	VISIONE LE 6L	VISIONE LE 9
Ancho exterior	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo exterior	mm	1.220	1.220	1.460
Alto exterior	mm	404	404	404
Ancho cámara	mm	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	840	1.080
Alto cámara	mm	175	175	175
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 400	6 / Ø 400	9 / Ø 400
Bandejas de 600x400	Nº	2	4	5
Cantidad y disposición pizzas	Nº			
Temperatura máxima	°C	400	400	400
Resistencias techo / solera	Num/W	6x750 / 6x600	9x750 / 9x600	9x1100 / 9x900
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	8,5	12,6	16,6
P.V.P.	€	7.923	9.515	11.109

Camara fermentación modelo		CV 4-44	CV 6-66	CV 9-99
Ancho	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo	mm	1.200	1.200	1.440
Alto	mm	905	905	905
Capacidad bandejas 600x400	Nº	7	14	21
Distancia entre bandejas	mm	90	90	90
Temperatura	°C	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia	kW	2,5	2,5	2,5
P.V.P.	€	4.698	5.418	6.411

Mesa soporte con ruedas		SV 4-44	SV 6-66	SV 9-99
Ancho	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo	mm	1.195	1.195	1.435
Alto	mm	900	900	900
P.V.P.	€	3.284	3.752	4.231

Campana extracción		KSQ 4	KSQ 6L	KSQ 9
Ancho	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo	mm	1.405	1.405	1.645
Alto	mm	320	320	320
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	kW	0,06	0,06	0,06
P.V.P.	€	2.905	3.563	4.517

Accesorios	P.V.P. €
Kit condensación campana (instalados en fábrica)	2.167
Generador de vapor (instalados en fábrica)	1.824



Mod. KSQ

Mod. VISIOME LE

Mod. VISIOME LE

Mod.CV



VISIOME LE:

Visiome LE es un horno para los profesionales de la cocina con excelentes prestaciones con diseño innovador y sofisticado. Apto para la cocción de pizza, pan y dulces, Visiome Light Edición es sumamente funcional, sólido y de uso sencillo gracias a una interfaz del usuario simplificada por el panel de control táctil. Es la solución ideal para trabajar con un instrumento de grandes prestaciones, ergonómico, fácil de uso y estéticamente evolucionado. Mantenimiento fácil y funcionalidad garantizada a lo largo del tiempo. Disponible en tres medidas (4, 6 , 9 pizzas por cámara), con generador de vapores y con posibilidad de elegir entre fermentadora o soporte de hierro pintado.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal de grandes dimensiones. Resto estructura de paneles pre barnizados negros o de hierro barnizado.
- Cámara de cocción de acero inoxidable y plano de cocción de material refractario.
- Iluminación interna (12V) para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Panel de control digital personalizable simple y muy intuitivo, fácil de usar.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Equipados con relés estáticos que ofrecen un ahorro energético del 20/25% con respecto a los modelos tradicionales.
- Campana con frontal de acero inoxidable.
- Mesa de soporte de hierro pintado.
- Cámara de fermentación de alta capacidad.
- Todos los hornos pueden ser suministrados, instalados de fábrica, con generador de vapor (ideal para panificación y pastelería) y campana de condensación, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, campana con motor y cámaras de fermentación de alta capacidad.



Mesa soporte con ruedas



Campana frontal inox



Cámara de fermentación de alta capacidad.

HORNOS PIZZA A GAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		G 4	G 6	G 9	G 4 XL	G 6 XL	G 6 XL/L	G 9 XL
Ancho exterior	mm	1.000	1.000	1.305	1.110	1.110	1.470	1.470
Fondo exterior	mm	1.062	1.362	1.362	1.180	1.540	1.180	1.540
Alto exterior	mm	560	560	560	540	540	540	540
Ancho cámara	mm	620	620	920	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	620	920	920	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	mm	150	150	150	150	150	150	150
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 300	6 / Ø 300	9 / Ø 300	4 / Ø 350	6 / Ø 350	6 / Ø 350	9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº							
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450	450	450	450
Capacidad térmica	Kcal/h	13.800	18.500	23.200	15.500	19.800	19.800	26.700
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60
P.V.P.	€	3.818	4.471	5.400	4.138	4.794	5.253	6.089

Mesa soporte modelo		SG 4	SG 6	SG 9	SG 4 XL	SG 6 XL	SG 6 XL/L	SG 9 XL
Ancho	mm	1.000	1.003	1.308	1.100	1.100	1.150	1.470
Fondo	mm	845	1.208	1.208	965	1.320	965	1.320
Alto	mm	960	960	960	960	960	960	960
P.V.P.	€	346	426	490	400	454	459	503

Nota: Superposición máxima de hornos : 2 niveles.

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	160
Chimenea anti-viento	377
Kit acoplamiento hornos superpuestos	392





Mod. G 6

HORNOS PIZZA A GAS: FIABILIDAD ITALIANA PARA LA COCINA DEL PROFESIONAL

El Horno a Gas para Pizza es un instrumento irrenunciable para la cocina profesional. Disponibles en 3 formatos distintos que permiten un gran rendimiento y productividad, prestando gran atención a la seguridad y al consumo energético. Horno fiable, calidad de cocción garantizada al más alto nivel.

- Frontal y puerta de acero inoxidable resto estructura en chapa pintado.
- Equipado de puerta con cristal.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Equipado con doble quemador. (inferior / superior)
- Panel control simple e intuitivo, de fácil uso
- Dispone de un mando del quemador de techo y un mando del quemador de solera, para un control preciso e independiente de los quemadores.
- Dispone de un control electrónico de la temperatura.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, chimenea, etc.



Mesa soporte.



Salida de humos.



Kit acoplamiento hornos.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		C/40	C/50	C/65	C/80
Ancho exterior	mm	1.365	1.900	2.190	2.370
Fondo exterior	mm	1.005	1.220	1.390	1.580
Alto exterior	mm	465	515	575	615
Alto exterior con mesa soporte	mm	1.100	1.050	1.110	1.150
Ancho cámara	mm	400	500	650	800
Fondo cámara	mm	540	750	1.000	1.100
Alto cámara	mm	100	100	100	100
Producción pizzas/h. de 250 mm.	Nº	43	86	137	206
Producción pizzas/h. de 320 mm.	Nº	26	43	103	120
Producción pizzas/h. de 400 mm.	Nº	23	29	51	86
Producción pizzas/h. de 450 mm.	Nº	-	26	40	57
Temperatura máxima (hornos eléctricos)	ºC	350	350	350	350
Temperatura máxima (hornos a gas)	ºC	350	350	350	350
Potencia hornos eléctricos	kW	7,80	14,20	18,40	24,40
Potencia hornos a gas	kW	10,40	20,10	22,60	22,60
Capacidad térmica hornos a gas	Kcal/h	8.900	17.300	19.400	19.400
Alimentación hornos eléctricos	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50-60	3 x 380 / 50-60	3 x 380 / 50-60	3 x 380 / 50-60
Alimentación hornos a gas	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60
P.V.P. Hornos eléctricos	€	6.280	9.318	12.117	14.442
P.V.P. Hornos a gas	€	6.702	9.860	12.659	14.882

Nota: La producción de pizzas se calcula con un tiempo de cocción de 3:30 a la temperatura de 320ºC y con una pizza fresca, no congelada.

Mesa soporte modelo (para 1 o 2 hornos)		SC/40	SC/50	SC/65	SC/80
Ancho	mm	600	850	1.100	1.200
Fondo	mm	970	1.115	1.290	1.480
Alto	mm	630	530	530	530
P.V.P.	€	910	*	*	*

(*) Modelos con mesa soporte incluido.

Mesa soporte modelo (para 3 hornos)		SBC/40	SBC/50	SBC/65	SBC/80
Ancho	mm	600	850	1.100	1.200
Fondo	mm	970	1.115	1.290	1.480
Alto	mm	300	300	300	300
P.V.P.	€	786	868	912	987

Nota: Las mesas soporte vienen de serie con ruedas incluidas





Mod. C/65



HORNOS PIZZA TUNNEL:

"TUNNEL" un horno de uso simple e increíblemente funcional. Puede cocer pizza, pan, productos de pastelería y de gastronomía. La cámara ventilada garantiza una cocción óptima de los alimentos. La ventilación permite aspirar el aire de la cámara de cocción para luego reintroducirlo nuevamente a través de los difusores colocados arriba y debajo de la cinta, manteniendo la temperatura constante. La calidad de los componentes y el cumplimiento de las normativas vigentes hacen que la gestión de la instalación sea 100% segura.

- Panel de mando de pantalla táctil, simple e intuitivo, para ajustar los parámetros de cocción, programar horarios de encendidos y apagados, ajustar la velocidad de la cinta y la temperatura etc. La función Wi-Fi permite controlar el tiempo y el consumo.
- Permite crear programas de cocción personalizados y seleccionarlos fácilmente.
- Control por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 350°C.
- El innovador sistema de ventilación garantiza siempre cocciones uniformes y un gran ahorro energético.
- Los hornos pueden apilarse lo que permite duplicar o triplicar la productividad o realizar simultáneamente preparaciones alternativas sin necesidad de ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Cinta de transportadora de acero inoxidable y cocción por convección, ofrecen mayor productividad.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Puerta con cristal para inspeccionar y hacer seguimiento de la cocción sin abrir la puerta.
- La alta densidad del aislamiento hace que la superficie externa no exceda de los 40°C.
- El cierre de las bocas de entrada y salida permite su uso como un horno convencional.
- Acceso fácil para una cuidadosa limpieza del interior.



Mesa soporte 1 o 2 hornos.



Mesa soportes 3 hornos.



Cinta de acero inoxidable.

HORNOS PIZZA LEÑA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		TITAN 4 WOOD
Ancho exterior	mm	1.100
Fondo exterior	mm	1.080
Alto exterior / Alto exterior con soporte	mm	1680 / 2500
Ancho cámara	mm	720
Fondo cámara	mm	720
Alto cámara	mm	175
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 350
Temperatura máxima	°C	500
P.V.P.	€	3.426

Mesa soporte modelo		STT 4
Ancho	mm	1.100
Fondo	mm	1.015
Alto	mm	915
P.V.P.	€	1.314

Nota: Las mesas soporte vienen de serie con ruedas incluidas





Mod. TITAN 4 WOOD

Mod. STT 4



TITAN 4 WOOD:

El nuevo horno de leña profesional Titan, ideal para cocinar a llama viva las pizzas. La superficie de cocción es de piedra refractaria y debajo de esta hay una superficie especial de hormigón de gran grosor que garantiza el mantenimiento constante de la temperatura. El compartimento para las brasas está colocado de manera que asegure una perfecta uniformidad en la distribución del calor dentro de la cámara. Su estructura, su forma y los materiales empleados garantizan una cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad. Titan es un horno compacto, ha sido diseñado para satisfacer plenamente a los expertos de la pizza que desean un horno profesional para uso tanto en interiores como al aire libre.

- Frontal y puerta de acero inoxidable, resto pintado.
- Aislamiento de fibra cerámica de 4 cm de grosor.
- El plano de cocción de la cámara de piedra refractaria de 2,5 cm.
- Con superficie de hormigón celular de 8 cm de grosor debajo de la base de cocción.
- Equipado con un termómetro.
- Chimenea con sistema a prueba de viento y lluvia integrada.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte con o sin kit ruedas mesa.







COCINAS ACCESORIOS

SNACK (panini grill, fry-top y freidoras)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo panini grill		GRILL ET16	GRILL ET24
Ancho	mm	450	520
Fondo	mm	430	470
Alto	mm	310	310
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2x0,9	2x1,1
P.V.P.	€	248	324

Modelo fry-top eléctrico		FRYTOP 30E	FRYTOP 70E
Ancho	mm	270	700
Fondo	mm	520	520
Alto	mm	210	210
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,5	2x1,5
P.V.P.	€	169	322

Modelo freidora		FRYER 2x8 Lts
Ancho	mm	535
Fondo	mm	400
Alto	mm	200
Capacidad	Litros	2X8
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2x2,5
P.V.P.	€	312





+ COOKING



Mod. GRILL ET16



Mod. FRYER 2x8 LTS.



Mod. FRYTOP 30E

LINEA SNACK:

Gama snack eléctrica de sobremesa compuesta de panini grill, fry-top y freidoras. Gama profesional muy versátil y funcional, diseñada para adaptarse a cualquier necesidad. Ideal para pequeños negocios con niveles medios de consumo. También se pueden utilizar en venta ambulante, ferias o mercados.

PANINI GRILL:

Panini grill: Profesional, compacto y fabricado en acero inoxidable y superficie de cocción en hierro fundido. Dotado de un termostato regulador de la temperatura y piloto de encendido.

FRY TOP ELÉCTRICAS:

Fry-top: Profesional compacto y fabricado de acero inoxidable y superficie de cocción de placa de acero. Disponible en tres medidas. Dotado de un regulador de la temperatura y piloto de encendido.

FREIDORAS ELÉCTRICAS:

Freidora: Profesional compacta y fabricada de acero inoxidable. Dotada de un termostato y un piloto de encendido por cuba. Con una potencia de hasta 2.500W por cuba el aceite alcanza rápidamente la temperatura deseada. La cubierta contribuye a mantener la temperatura a la vez que protege de salpicaduras de aceite. Disponen de una cesta por cuba, con asas resistentes al calor.

FRY-TOP Y PARRILLAS LAVA SERIE 600

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo fry-top gas		6S 4FTGL	6S 4FTGR	6S 6FTGLR	6S 6FTGR
Ancho	mm	400	400	600	600
Fondo	mm	600	600	600	600
Alto	mm	365	365	365	365
Encimera	tipo	liso	rallado	liso y rallado	rallado
Potencia calorífica	kW	4,8	4,8	2 x 4,8	2 x 4,8
P.V.P.	€	1.006	1.045	1.447	1.525

Modelo fry-top eléctrico		6S 4FTER	6S 6FTELRL	6S 6FTER
Ancho	mm	400	600	600
Fondo	mm	600	600	600
Alto	mm	365	365	365
Encimera	tipo	rallado	liso y rallado	rallado
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia calorífica	kW	4,0	2x3,0	2x3,0
P.V.P.	€	1.104	1.506	1.577





COOKING



Mod. 6 S 4 FTGR



Mod. 6 S 6 FTGLR



Mod. 6 S 4 FTER



Mod. 6 S 6 FTELRL

SERIE 600:

Especialmente pensadas para instalaciones en espacios reducidos, la serie 600 ofrece una completísima gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. La combinación de aquellos módulos que usted precise dará como resultado una cocina con todas las prestaciones necesarias para satisfacer al más exigente profesional. Dentro de la serie 600 encontrará todos los elementos necesarios para equipar la más completa cocina: módulos de quemadores a gas, eléctricos, planchas eléctricas y a gas, parrillas lava, baños maría, freidoras, cocedoras de pasta, etc.

FRY-TOP GAS, FRY-TOP ELÉCTRICAS Y PARRILLAS LAVA A GAS DE SERIE 600:

- Fabricadas en acero inoxidable, con peto anti-salpicaduras.
- Disponen canalizador hacia el cajón recoge residuos.
- Encimera estampada con bordes suaves para facilitar la limpieza.
- Distribución homogénea del calor, rendimiento y durabilidad.
- **Fry-Top:** dotado de una placa de acero de 15mm y baño de cromo duro.
- **Parrillas lava a gas:** dotadas de una parrilla en acero inoxidable.
- **Fry-Top eléctrico:** equipado con un termostato de seguridad.
- **Modelos a gas:** equipados de un piloto de encendido manual, con piezoeléctrico, válvula de seguridad y termopar que corta el gas en caso de que se apague la llama. Se suministran de fábrica preparadas para usar a gas ciudad. Para usar a gas butano se suministran junto a la plancha Chicles para gas butano.

FREIDORAS Y BAÑOS MARIA SERIE 600

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo freidora eléctrica		6S 4FRE1C	6S 6FRE2C
Ancho	mm	400	600
Fondo	mm	600	600
Alto	mm	365	365
Capacidad	lts	8	8+8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia calorífica	kW	7,5	2 x 7,5
P.V.P.	€	1.026	1.919

Modelo baño maria		6S 4BME1C	6S 6BME2C
Ancho	mm	400	600
Fondo	mm	600	600
Alto	mm	365	365
Capacidad cubeta GN 1/4	Nº	3	3+3
Capacidad cubeta GN 1/4 + GN 1/2 X 100	Nº	1 + 1	[1+1] + [1+1]
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia calorífica	kW	0,75	2 x 0,75
P.V.P.	€	595	899





COOKING



Mod. 6 S 4 FRE 1 C

Mod. 6 S 6 FRE 2 C



Mod. 6 S 6 BME 2 C

Mod. 6 S 4 BME 1 C

SERIE 600

Especialmente pensadas para instalaciones en espacios reducidos, la serie 600 ofrece una completísima gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. La combinación de aquellos módulos que usted precise dará como resultado una cocina con todas las prestaciones necesarias para satisfacer al más exigente profesional. Dentro de la serie 600 encontrará todos los elementos necesarios para equipar la más completa cocina: módulos de quemadores a gas, eléctricos, planchas eléctricas y a gas, parrillas lava, baños maría, freidoras, cocedoras de pasta, etc.

FREIDORAS Y BAÑO MARIA ELÉCTRICAS SERIE 600:

- Freidoras y Baño Maria eléctricos profesionales de 1 o 2 cubas.
- Fabricadas totalmente en acero inoxidable, compactas y adaptables a cualquier tipo de espacio.
- Encimera estampada y bordes suaves para facilitar la limpieza.
- Fácil vaciado de cuba. Las Freidoras disponen de un grifo y las Baño Maria de un desagüe.
- Equipadas con termostato de seguridad.
- Las freidoras disponen de una cesta por cuba con asas resistentes al calor.

COCED. PASTA / NEURTOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo cocedora pasta			6S 6CPE2C
Ancho	mm		600
Fondo	mm		600
Alto	mm		365
Capacidad	lts		14+14
Alimentación	Ph/Volts/Hz		3 x 380 / 50
Potencia calorífica	kW		2 x 3,0
P.V.P.	€		1.579

Modelos neutros		6S 4NE	6S 6NE
Ancho	mm	400	600
Fondo	mm	600	600
Alto	mm	365	365
P.V.P.	€	266	389

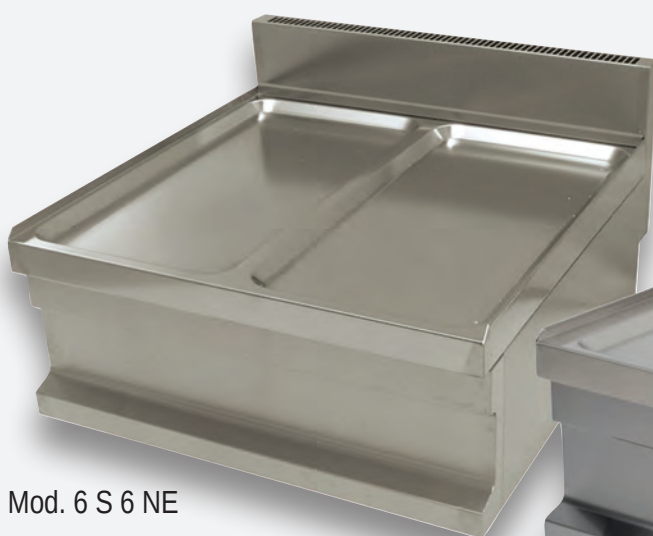




COOKING



Mod. 6 S 4 CPE 2 C



Mod. 6 S 6 NE



Mod. 6 S 4 NE

SERIE 600

Especialmente pensadas para instalaciones en espacios reducidos, la serie 600 ofrece una completísima gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. La combinación de aquellos módulos que usted precise dará como resultado una cocina con todas las prestaciones necesarias para satisfacer al más exigente profesional. Dentro de la serie 600 encontrará todos los elementos necesarios para equipar la más completa cocina: módulos de quemadores a gas, eléctricos, planchas eléctricas y a gas, parrillas lava, baños maría, freidoras, cocedoras de pasta, etc.

COCEDORAS PASTAS, NEUTROS SERIE 600:

- Cocedoras profesionales de 2 cubas.
- Fabricadas totalmente en acero inoxidable, compactas y adaptables a cualquier tipo a cualquier cocina.
- Encimera estampada y bordes suaves para facilitar la limpieza.
- Equipadas con termostato de control de temperatura, excepto las neutro.
- **Cocedoras:** disponen de un grifo de llenado y otro de vaciado de cuba. Equipadas de serie con sus cestas.

COCINAS Y FRY-TOPS A GAS SERIE 700

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cocina GAS

		7 P8 CUG 4F+HE
Ancho	mm	800
Fondo	mm	700
Alto	mm	900
Potencia calorífica fogones	kw	4 x 6.0
Potencia horno	kw	3.0
Capacidad bandejas horno GN1/1	Nº	4
Distancia entre bandejas	mm.	50
Alimentación Horno	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50
P.V.P.	€	2.749

Fry-Top GAS

		7P 4FT GL
Ancho	mm	400
Fondo	mm	700
Alto	mm	900
Potencia	kW	6,0
P.V.P.	€	1.349





COOKING



Mod. 7 P 4FT GL



Mod. 7 P 8 CUG 4 F+ HG

COCINAS Y FRY-TOPS A GAS SERIE 700:

De 700mm de fondo, pertenecen a una gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. Se pueden combinar con aquellos módulos que usted precise en una cocina profesional con todas las prestaciones necesarias. Diseñados para el uso profesional para ofrecer un gran rendimiento, consumos reducidos y una gran durabilidad.

- Estructura y paneles fabricados en acero inoxidable.
- De bordes suaves y con bandeja /depósito recoge grasas en acero inoxidable para facilitar la limpieza.
- Equipadas con dispositivo de seguridad: quemador con llama piloto, válvula de seguridad y termopar.
- Pies de acero inoxidable regulables.
- Se suministran de fábrica preparadas para usar a gas ciudad. Para usar a gas butano se suministran con chicles para gas butano.
- **Horno eléctrico:** equipado de un termostato para control de temperatura y de seguridad. Dispone de un ventilador en el interior de la cámara.
- **Fry-Top:** dispone de una placa lisa de acero de 15mm y baño de cromo duro. Mayor rendimiento y resistencia.
- Encendido por piezoeléctrico.





TOSTADORA Y HORNOS CONVECCIÓN

TOSTADORA DE PAN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		TP 360
Ancho	mm	640
Fondo	mm	370
Alto	mm	400
Producción piza/h (Ø 250mm)	Unid	-
Temperatura máxima	°C	-
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2,5
P.V.P.	€	930





COOKING



Mod. TP 360

TOSTADORA DE PAN

Compacto: requieren poco espacio y permite que la unidad se coloque contra una pared.

- Resistencias de cuarzo proporcionan un calentamiento más rápido y más consistente que los elementos de calentamiento tradicionales. Tuestan por ambas caras a la vez.
- El panel de control fácil de usar.
- Dispone de un ajuste variable de velocidad de la cinta.
- Control independiente de las resistencias inferiores y superiores.
- Dispone de un interruptor "standby" que permite un ahorro de energía reduciendo el consumo de electricidad en aproximadamente un 75%.
- Cinta transportadora de acero inoxidable extendida para facilitar la carga y gran área de calentamiento para una mayor producción. Hasta 360 rebanadas por hora.
- Área de carga segura con protector de quemaduras recubriendo completamente el frontal. Frío al tacto.
- Dispone de bandeja de migas extraíble que evita que las migas de pan caigan debajo de la tostadora.
- Control de temperatura con limitador máximo de temperatura para evitar que la tostadora se sobrecaliente protegiendo los componentes.



HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico			digital
		NERINO	NERONE 595 M	NERONE 595 M + GRILL	NERONE 595 D
Ancho exterior	mm	600	589	589	589
Fondo exterior	mm	520	660	660	660
Alto exterior	mm	390	580	580	580
Ancho cámara	mm	400	464	464	464
Fondo cámara	mm	370	420	420	420
Alto cámara	mm	250	370	370	370
Capacidad rejillas GN 2/3 (354x325)	Nº	3	-	-	-
Capacidad rejillas (435x350)	Nº	-	4	4	4
Rejillas (435x350) incluidas de serie	Nº	-	2	2	2
Distancia entre bandejas	mm	80	84	84	84
Vetiladores	Nº	1	2	2	2
Temperatura	°C	280	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2,5	3,15	3,15+1,7	3,15
Absorción total	A	14,6	14	14	14
P.V.P.	€	831	984	1.052	1.087

OPCIONES (instaladas de fábrica)	P.V.P. €
Rejilla cromada (435x350) mod.595	39
Kit piedra pizza (435x350) mod.595	242
Bandeja GN 2/3 (354x325)	39





COOKING



Mod. NERONE 595 M

Mod. NERINO

NERINO:

- Nerino GN 2/3, pequeño horno de convección electro-mecánico, fiable y ultra compacto, que se caracteriza por sus reducidas dimensiones, para adaptarse a cualquier espacio. Ideal para pequeños negocios.
- Fabricado completamente en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal y apertura abatible. Fácilmente desmontable para su limpieza.
- Panel de control electromecánico preciso y en posición vertical.
- Puede contener 3 rejillas o bandejas estándar GN 2/3.
- Cámara de cocción con ventilador a la derecha.
- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.

NERONE 595:

- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Cámara dotada con luz y con doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y un display para control de temperatura y tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.



Kit piedra pizza.



Panel digital.



Fabricado en acero inoxidable.

HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico		digital
		NERONE GN 4 M	NERONE GN 4 M + GRILL	NERONE GN 4 D
Ancho exterior	mm	686	686	686
Fondo exterior	mm	660	660	660
Alto exterior	mm	580	580	580
Ancho cámara	mm	560	560	560
Fondo cámara	mm	420	420	420
Alto cámara	mm	370	370	370
Capacidad rejillas GN 1/1	Nº	4	4	4
Rejillas incluidas de serie	Nº	2	2	2
Distancia entre bandejas	mm	84	84	84
Ventiladores	Nº	2	2	2
Temperatura	ºC	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	3,15	3,15+1,7	3,15
Absorción total	A	14	14	14
P.V.P.	€	1.023	1.097	1.068

OPCIONES (instaladas de fábrica)	P.V.P. €
Rejilla cromada GN 1/1	39
Kit piedra pizza GN 1/1	292





COOKING



Mod. NERONE 4 M

NERONE 4:

Horno electromecánico o digital de convección rápido y preciso, de uso simple e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Se caracteriza por la distancia entre bandejas de 84mm.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Bisagras reforzadas.
- Luz interior.
- Doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y un display para control de temperatura y tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.



Kit piedra pizza.



Vidrio templado.



Panel digital.

HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico		digital
		NERONE 600 M	NERONE 600 M+GRILL	NERONE 600 D
Ancho exterior	mm	775	775	775
Fondo exterior	mm	700	700	700
Alto exterior	mm	560	560	560
Ancho cámara	mm	650	650	650
Fondo cámara	mm	460	460	460
Alto cámara	mm	350	35	350
Capacidad rejillas 600x400	Nº	3	3	3
Rejillas incluidas de serie	Nº	2	2	2
Distancia entre bandejas	mm	105	105	105
Ventiladores	Nº	2	2	2
Temperatura	°C	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	3,15	3,15+1,7	3,15
Absorción total	A	14	14	14
P.V.P.	€	1.115	1.189	1.178

OPCIONES (instaladas de fábrica)

	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	55
Kit piedra pizza 600X400	405





+ COOKING



Mod. NERONE 600 M

NERONE 600:

Horno electromecánico o digital de convección rápido y preciso, de uso simple muy intuitivo e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Este modelo destaca por la gran distancia entre rejillas.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Bisagras reforzadas
- Cámara interior con luz
- Los modelos 600 están dotados de un doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y dos displays para control de temperatura y para tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.



Kit piedra pizza.



Vidrio templado.



Panel digital con doble display.

HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico				
		MID 4 M	MID 5 M	MID 6 M	MID 7 M	MID 10 M
Ancho exterior	mm	840	840	840	840	840
Fondo exterior	mm	910	910	910	910	910
Alto exterior	mm	670	750	830	930	1.150
Ancho cámara	mm	680	680	680	680	680
Fondo cámara	mm	520	480	480	520	480
Alto cámara	mm	360	440	520	620	840
Capacidad rejillas 600x400	Nº	4	5	6	7	10
Capacidad rejillas GN 1/1	Nº	4	5	6	7	10
Rejillas incluidas de serie	Nº	-	-	-	-	-
Distancia entre bandejas	mm	80	80	80	80	80
Ventiladores	Nº	1 autoreversible	1 autoreversible	1 autoreversible	2 autoreversible	2 autoreversible
Vaporizador		incluido	incluido	incluido	incluido	incluido
Temperatura	°C	280	280	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	5,45	6,45	7,65	10,7	12,7
Absorción total	A	24,8	29,3	35	49	58
P.V.P.	€	3.699	3.901	4.012	4.691	5.098

Horno modelo		digital				
		MID 4 D	MID 5 D	MID 6 D	MID 7 D	MID 10 D
Ancho exterior	mm	840	840	840	840	840
Fondo exterior	mm	910	910	910	910	910
Alto exterior	mm	670	750	830	930	1.150
Ancho cámara	mm	680	680	680	680	680
Fondo cámara	mm	520	480	480	520	480
Alto cámara	mm	360	440	520	620	840
Capacidad rejillas 600x400	Nº	4	5	6	7	10
Capacidad rejillas GN 1/1	Nº	4	5	6	7	10
Rejillas incluidas de serie	Nº	-	-	-	-	-
Distancia entre bandejas	mm	80	80	80	80	80
Ventiladores	Nº	1 autoreversible	1 autoreversible	1 autoreversible	2 autoreversible	2 autoreversible
Vaporizador		incluido	incluido	incluido	incluido	incluido
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	5,45	6,45	7,65	10,7	12,7
Absorción total	A	24,8	29,3	35	49	58
P.V.P.	€	3.699	3.901	4.012	4.691	5.098

OPCIONES (instaladas de fábrica)

	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	55
Rejilla cromada GN 1/1	39
Kit piedra pizza 600X400	405
Kit piedra pizza GN 1/1	292



+ COOKING



Mod. NERONE MID 7

NERONE MID:

Diseñados para ofrecer máxima rapidez y eficiencia. De fácil uso, muy intuitivo e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Destacan por la gran distancia entre rejillas, así como por poder usar rejillas 600x400 y rejillas GN 1/1

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Luz led interior.
- Ventiladores autoreversibles.
- Humidificación automática porcentual.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha, bajo pedido.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, 1-pulsador manual para humidificación e indicadores LED.

PANEL DIGITAL:



predispuesto para sonda corazón: para conseguir siempre el punto de cocción deseado gracias a la lectura y control de temperatura en el interior del alimento sin importar su tamaño.



Delta temperatura: Gracias al diferencial constante de temperatura entre el interior del producto y la cámara de cocción obtendrá cocciones homogéneas en piezas de gran tamaño.



Recetario: Posibilidad de memorizar hasta 9 programas.



Componentes de alta calidad.



Panel de control digital y sonda.



Panel electromecánico.

HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		digital		Campana
		CL 5	CL 10	SABINA
Ancho exterior	mm	920	920	920
Fondo exterior	mm	840	840	1.005
Alto exterior	mm	770	1.170	300
Ancho cámara	mm	660	660	-
Fondo cámara	mm	450	455	-
Alto cámara	mm	440	840	-
Capacidad bandejas 600x400	Nº	5	10	-
Capacidad bandejas GN 1/1	Nº	5	10	-
Distancia entre bandejas	mm	75	75	-
Ventiladores	Nº	1-autoreversible	2-autoreversible	-
Rango Temperatura	ºC	30-280	30-280	-
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	6,45	12,7	0,25
Sistema de extracción	tipo	-	-	condensación
Caudal de extracción (min / max)	m3/h	-	-	330 / 550
Diametro tubo salida humos	mm	-	-	120
Motor de velocidad variable		-	-	incluido
P.V.P.	€	4.028	5.635	1.952

OPCIONES (instaladas de fábrica)	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	55
Rejilla cromada GN 1/1	39
Kit piedra pizza 600X400	405
Kit piedra pizza GN 1/1	292





+ COOKING



Mod. CL10



Mod. CL5+Campana SABINA

HORNO CL:

Tecnología avanzada, alto rendimiento y diseño preciso: los nuevos hornos "CL". Diseñados para garantizar una restauración moderna. Panel de mandos muy intuitivo por su facilidad de uso y práctico por estar situado en el lado derecho de la puerta. Ideales para, grandes superficies, panaderías, pastelerías etc.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Sistema de apertura de la puerta magnético y con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Cámara con luz interior y ventiladores autoreversibles.
- Dotado con limitador de seguridad de la temperatura.
- Dispone de humidificación porcentual.
- Visualización del vapor nominal y real del tiempo, tiempo restante, temperatura de la cámara y humedad.
- Interruptor 0/1 para apagado total e interrupción de la fuente de alimentación principal.
- Cocción por convección (entre 30 °C y 280 °C).
- Cocción por convección + humedad.
- Cocción al vapor (100°C y 100% de humedad).
- Cocción con sonda corazón.
- Cocción con delta temperatura de serie
- Recetario, para memorizar hasta 10 programas.

CAMPANA SABINA:

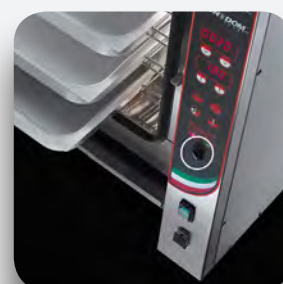
- Preparada para usar con hornos superpuestos (máximo 2).
- Filtros extraíbles, bandeja de goteo extraíble y ventilador fácil de limpiar.
- Con condensador, velocidad de aspiración variable, velocidad máxima con puertas abiertas.
- Botón para activar la campana en el panel de mandos del horno.



Kit piedra pizza.



Vidrio templado.



HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		digital		Campana
		AL CAPONE 5	AL CAPONE 10	SABINA
Ancho exterior	mm	920	920	920
Fondo exterior	mm	845	845	1.005
Alto exterior	mm	760	1.160	300
Ancho cámara	mm	660	660	-
Fondo cámara	mm	450	455	-
Alto cámara	mm	440	840	-
Capacidad bandejas 600x400	Nº	5	10	-
Capacidad bandejas GN 1/1	Nº	5	10	-
Distancia entre bandejas	mm	75	75	-
Ventiladores	Nº	1-autoreversible/regulable	2-autoreversible/regulables	-
Rango Temperatura	°C	30-280	30-280	-
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	6,45	12,7	0,25
Sistema de extracción	tipo	-	-	condensación
Caudal de extracción (min / max)	m3/h	-	-	330 / 550
Diametro tubo salida humos	mm	-	-	120
Motor de velocidad variable		-	-	incluido
P.V.P.	€	5.971	7.278	1.952

OPCIONES (instaladas de fábrica)	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	55
Rejilla cromada GN 1/1	39
Kit piedra pizza 600X400	405
Kit piedra pizza GN 1/1	292



Autolavado interior.



Pies regulables en altura.



Sonda corazón.



+ COOKING



Mod. AL CAPONE 10

Mod. AL CAPONE 5 + SABINA

HORNOS SERIE AL CAPONE:

Horno de convección digital con autolimpieza con y sin inyección de agua. Tecnología avanzada y alto rendimiento gracias a la gestión inteligente del consumo de energía del horno para la regulación de la temperatura durante el calentamiento y para uniformar la temperatura durante la cocción incluso a baja velocidad del ventilador. Panel de mandos muy intuitivo por su facilidad de uso y práctico por estar situado en el lado derecho de la puerta.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Bisagras de puerta montados sobre casquillos de bronce para garantizar máxima duración.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Sistema de apertura magnético de la puerta y con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Sistema de drenaje de agua de condensación para la puerta y el horno.
- Cámara con luz interior.
- Ventiladores autoreversibles y velocidad ajustable (4 niveles).
- Dotado con limitador de seguridad de la temperatura.
- Interruptor 0/1 para apagado total e interrupción de la fuente de alimentación principal.
- 4 modos de lavado "enjuague/suave/normal/completo usando 2 productos de limpieza directamente de depósitos externos.
- Ajuste del tiempo de cocción en minutos y horas o con modo "infinito"
- Visualización del vapor nominal y real del tiempo, temperatura de la cámara y humedad.
- Recetario, para memorizar hasta 99 programas
- 5 fases de cocción programables para cada receta: posibilidad de ajustar parámetros de tiempo, temperatura y humedad automáticamente durante el ciclo de cocción.
- Sistema de humidificación directa en ventilador con regulación automática porcentual y con inyección manual mediante un pulsador.
- Cocción por convección entre 30 ° C y 280 °C.
- Cocción por convección + humedad.
- Cocción al vapor (100°C y 100% de humedad).
- Cocción con sonda corazón de serie
- Cocción con delta temperatura de serie





SOBREMOSTRADORES,
ENFRIADOR LECHE,
ARMARIOS Y ARMARIOS
EXPOSITORES



VITRINA SOBREMOSTRADOR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo			MIRANDA 132
Ancho	mm		1.800
Fondo	mm		420
Alto	mm		265
Capacidad cubetas GN 1/3	Nº		8
Temperatura	ºC		0 / +12
Alimentación	Ph/Volts/Hz		2 x 230 / 50
Potencia total	kW		0,25
P.V.P.	€		1.082



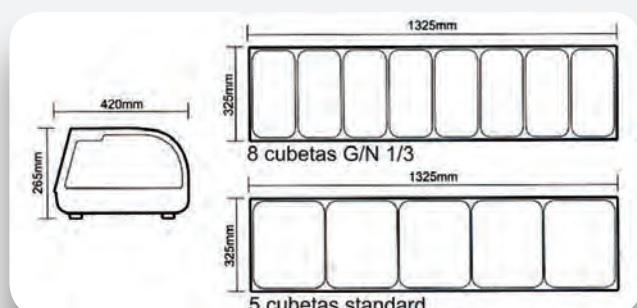


Mod. MIRANDA 132

MIRANDA:

Vitrina sobremostrador expositora de tapas, de diseño elegante y moderno, de gran visibilidad y luz led para exponer de forma llamativa las tapas expuestas. Ideales para bares, restaurantes, pastelerías, cafeterías, etc.

- Puertas correderas de cristal en el lado de servicio y frontal de vidrio curvado.
- Luz LED interior a lo largo de la vitrina para proporcionar la mayor visibilidad del producto expuesto.
- Control electrónico digital.
- Evaporador de placa fría y dotado de desagüe.
- Descarche automático.
- Equipada de serie de 5 cubetas 325x265x45.



Puede albergar 8 cubetas GN 1/3 (325x176x40).

VITRINAS SOBREMOSTRADOR CALIENTES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		TEIDE 120	TEIDE 160
Ancho	mm	678	856
Fondo	mm	568	568
Alto	mm	670	670
Capacidad	Lts	120	160
Estanres	Nº	3	3
Temperatura	ºC	30 / 90	30 / 90
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,1	1,5
P.V.P.	€	662	766





Mod. TEIDE160

TEIDE:

Vitrinas expositoras sobremostradores calientes, de diseño elegante y moderno, de gran visibilidad por sus cuatro caras de cristal y luz LED interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, cafeterías, etc.

- Puertas correderas de cristal en el lado de servicio y frontal de vidrio curvado.
- Frontal de acero inoxidable
- Dispone de cubeta de agua para mantener el ambiente húmedo
- Bastidor fabricado en PVC.
- Luz LED interior para proporcionar mayor visibilidad del producto expuesto.
- Estantes regulables en altura.
- Termostato mecánico
- Termómetro analógico



Estantes ajustables.



Luz interior por LED.

ARMARIOS TN INOX

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		AR 400 TN INOX	AR 600 TN INOX
Ancho	mm	600	777
Fondo	mm	585	695
Alto	mm	1.850	1.890
Capacidad	Lts	357	543
Estantes	Nº	4	4
Refrigeración	tipo	estática con ventilador	estática con ventilador
Termostato	tipo	electrónico digital	electrónico digital
Temperatura	ºC	-2 / +8	-2 / +8
Descarche	tipo	automático	automático
Alimentación	Ph/Volts	2 / 230	2 / 230
Potencia total	W	300	442
Gas refrigerante	tipo	R600a	R600a
P.V.P.	€	1.100	1.394

Accesorios	P.V.P. €
Estante complementario AR 400	18
Estante complementario AR 600	18
Cesta (50x30x20) mod.600	13





Mod. AR 400 TN INOX



Mod. AR 600 TN INOX

ARMARIO TN:

- Puertas de acero inoxidable, bisagras reversibles y con cerradura con llave
- Interruptor general de encendido y apagado (on/off)
- Control digital electrónico de la temperatura
- Estantes regulables en altura
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y ventilador en el techo para una perfecta homogenización de la temperatura
- Descarche automático

- Exterior en acero inoxidable, trasera y base en acero galvanizado.
- Interior fabricado en ABS alimentario, muy resistente a los golpes y de larga durabilidad.
- Condensador ventilado
- Gracias al gas refrigerante ecológico R600a obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos
- Equipados con dos pies regulables y dos rodillos



Pies regulables en altura.



Control digital.



Cerradura.

ARMARIOS BT INOX

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		AR 400 BT INOX	AR 600 BT INOX
Ancho	mm	600	777
Fondo	mm	585	695
Alto	mm	1.850	1.890
Capacidad	Lts	340	555
Estantes fijos	Nº	7	7
Refrigeración	tipo	estática	estática
Termostato	tipo	electrónico digital	electrónico digital
Temperatura	ºC	-18 / -22	-18 / -22
Descarche	tipo	manual	manual
Alimentación	Ph/Volts	2 / 230	2 / 230
Potencia total	W	384	450
Gas refrigerante	tipo	R290	R290
P.V.P.	€	1.171	1.449

Accesorios	P.V.P. €
Cesta (50x30x20) mod.600	13





Mod. AR 400 BT INOX



Mod. AR 600 BT INOX

ARMARIO BT:

- Puertas de aluminio, bisagras reversible y con cerradura con llave
- Interruptor general de encendido y apagado (on/off)
- Control digital electrónico de la temperatura
- Evaporador estático de estantes fijos
- Descarche manual
- Condensador ventilado

- Exterior en acero inoxidable, trasera y base en acero galvanizado.
- Interior fabricado en ABS alimentario, muy resistente a los golpes y de larga durabilidad.
- Gracias al gas refrigerante ecológico R290 obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos
- Equipados con dos pies regulables y dos rodillos



Pies regulables en altura.



Control digital.



Cerradura.

ENFRIADOR LECHE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo		EXPO MILK 0.85
Ancho	mm	220
Fondo	mm	505
Alto	mm	375
Capacidad	Lts	8,5
Temperatura	ºC	0 / 10
Luz led interior	Nº	si
Termostato	tipo	electrónico
Descarche	tipo	automático
Refrigerante	gas	R600a
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,08
P.V.P.	€	324



Expositor leche para panaderías.



Conexión directa a la cafetera.



Leche fresca para cafeterías.



Dispensador de leche fresca.



Mod. EXPO MILK 0.85

EXPO MILK 0.85:

Expo Milk está diseñado para conectarse directamente a la cafetera. Este sistema permite una integración perfecta entre el dispensador de leche y la máquina de café, lo que facilita el trabajo del barista y asegura que la leche se mantenga a la temperatura adecuada en todo momento.

Las ventajas de trabajar con un Expo Milk:

- Mantener la Frescura de la Leche: A la temperatura adecuada para evitar la proliferación de bacterias.
- Consistencia en la Preparación de Bebidas: La leche fría es esencial para lograr la textura perfecta en bebidas como lattes, cappuccinos y macchiatos. Al mantener la leche a la temperatura ideal, se facilita la creación de espuma de leche con la densidad y consistencia adecuadas.
- Acceso Rápido y Eficiente: Expo Milk permite que los baristas accedan rápidamente a la leche, lo que mejora la eficiencia durante los picos de trabajo.
- Atractivo Visual: En un entorno de cafetería, la presentación importa. Los expositores bien diseñados no solo mantienen la leche en condiciones óptimas, sino que también añaden un toque profesional y estético al mostrador.
- Cumplimiento de Normativas Sanitarias: Ayudan a cumplir con las regulaciones sanitarias al asegurar que la leche se mantenga en condiciones seguras y apropiadas para el consumo.

Características:

- Puerta de vidrio templado
- Luz LED interior y con un interruptor independiente on/off.
- Termostato electrónico.
- Descarche automático.
- Refrigeración ventilada equipado con un ventilador interior para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Pies regulables

ARMARIOS EXPOSITORES TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo		MINIEXPO TN 52	EXPO TN 110
Ancho	mm	435	480
Fondo	mm	500	475
Alto	mm	500	850
Capacidad	Lts	52	98
Capacidad Latas 33cl	Nº	50	85
Estanres	Nº	1	3
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,08	0,09
P.V.P.	€	355	563





Mod. EXPO TN 110



Mod. MINIEXPO TN 52

ARMARIOS EXPOSITORES TN:

- Armarios verticales TN, compactos y robustos de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.
- Evaporador estático, (placa fría vertical en el fondo del armario) y el mod. TN 110 además equipado de un gran ventilador para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Luz LED interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Estantes regulables en altura.
- Pies regulables.
- Modelo EXPO TN 110 equipado con un interruptor luz y un termostato mecánico.



Termostato mecánico.



Gran ventilador y luz led mod. EXPO TN 110.



Luz led mod. EXPO TN 52.

ARMARIOS EXPOSITORES TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PUERTAS ABATIBLES

Modelo		EXPOBEER 140 TN	EXPOBEER 212 TN	EXPOBEER 332 TN
Ancho	mm	600	900	1.350
Fondo	mm	530	530	530
Alto	mm	895	895	895
Capacidad	Lts	130	210	320
Estanres	Nº	2	4	6
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10	1 / 10
Termostato	Tipo	electrónico digital	electrónico digital	electrónico digital
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,11	0,13	0,15
P.V.P.	€	611	815	1.094

PUERTAS CORREDERAS

Modelo		EXPOBEER 212 PC	EXPOBEER 332 PC
Ancho	mm	900	1.350
Fondo	mm	520	520
Alto	mm	895	895
Capacidad	Lts	210	320
Estanres	Nº	4	6
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10
Termostato	Tipo	electrónico digital	electrónico digital
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,13	0,15
P.V.P.	€	827	1.106

Accesorios	P.V.P. €
Estante complem. c/sop. Expo 140	16
Estante complem. c/sop. Expo 212	16
Estante complem. c/sop. Expo 332	16





Mod. EXPOBEER 332 PC



Mod. EXPOBEER 212 TN



Mod. EXPOBEER 140 TN

ARMARIOS EXPOSITORES TN EXPOBEER:

Expositores refrigerados TN compactos con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga. Dotados con luz led interior para resaltar el producto expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc.

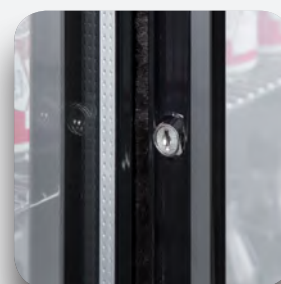
- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con autocierre.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Luz led interior horizontal.
- Estantes de rejilla cromada, ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad.
- Interior de aluminio, cuerpo de acero.
- Control electrónico digital para controlar la temperatura.
- Evaporador estático asistido con un ventilador para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- 2 pies regulables.
- Clase climática ST.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Estantes ajustables.



Control electrónico de temperatura.



Puerta con cerradura.

ARMARIOS EXPOSITORES BT

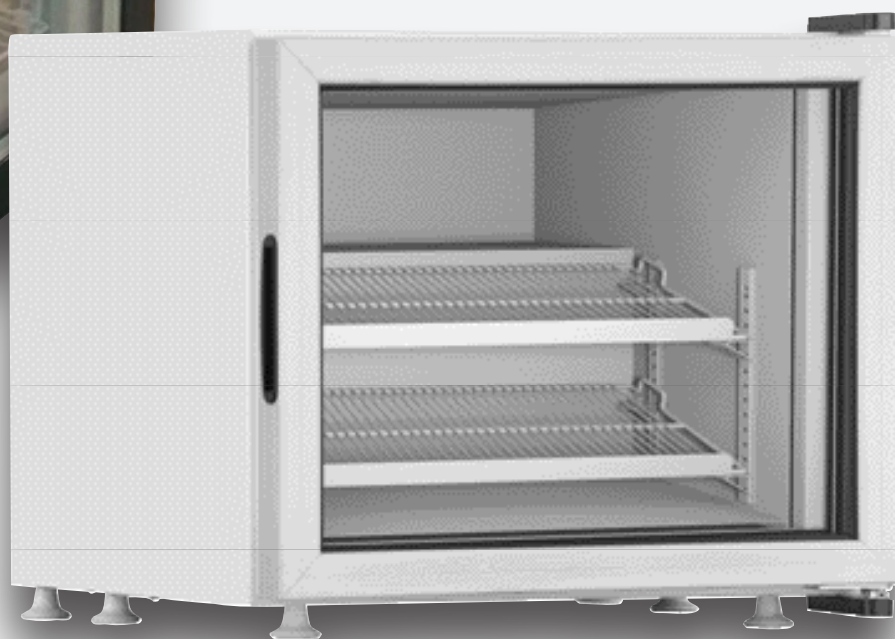
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo		MINIEXPO BT 45	MINIEXPO BT 50L
Ancho	mm	570	460
Fondo	mm	505	445
Alto	mm	485	830
Capacidad	Lts	45	50
Estantes	Nº	2	2
Temperatura	ºC	-12 / -22	-16 / -18
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	W	135	130
P.V.P.	€	648	770





Mod. MINIXPO 50 L



Mod. MINIXPO BT 45

ARMARIOS EXPOSITORES BT:

- Pequeños expositores verticales BT sin o con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.
- Puertas dotadas de triple cristal anti empañamiento.
- Iluminación interior LED, modelos BT 50 L.
- Dotados de estantes regulables en altura.
- Refrigeración estática.
- Descarche manual.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- Equipados con 4 pies ajustables en altura.



Marco de aluminio y triple cristal.



Estantes regulables en altura.

ARMARIOS EXPOSITOR TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PUERTAS ABATIBLES

Modelo		AE 175 TN	AE 275 TN
Ancho	mm	435	500
Fondo	mm	460	640
Alto	mm	2.015	2.015
Capacidad	Lts	145	242
Estantes plastificados	Nº	5	5
Capacidad Latas (330ml)	Nº	200	324
Capacidad botellas (500ml)	Nº	100	159
Luz	Tipo	Led vertical	Led vertical
Marco puerta	Tipo	plástico	plástico
Termostato	Tipo	mecánico	mecánico
Termómetro	Tipo	digital	digital
Refrigeración	Tipo	estática c/turbina	estática c/turbina
Temperatura	ºC	+1 / +10	+1 / +10
Alimentación	Ph/Volts	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	W	140	230
Gas	Tipo	R600a	R600a
P.V.P.	€	770	875

Accesorios

	P.V.P. €
Estante complementario c/sop. AE 175 TN (342x266)	17
Estante complementario c/sop. AE 275 TN (390x402)	17





Mod.AE 175 TN



Mod. AE 275 TN

ARMARIOS EXPOSITORES TN:

Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga, con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, para resaltar al máximo el producto expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Luz led interior vertical para ofrecer una mayor iluminación.
- Termostato mecánico.
- Termómetro digital.
- Estantes de rejilla plastificada blancas ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad.
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y turbina de ventilación para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Pies regulables en altura y ruedas tipo rodillo.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.

ARMARIOS EXPOSITORES TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		EXPO 355 TN	EXPO 355 TN (Black)
Ancho	mm	615	615
Fondo	mm	610	610
Alto	mm	1.990	1.990
Capacidad	Lts	339	339
Estantes	Nº	4	4
Refrigeración	tipo	estática con ventilador	estática con ventilador
Termostato	Tipo	mecánico	mecánico
Temperatura	ºC	0 / +10	0 / +10
Descarche	Tipo	manual	manual
Alimentación	Ph/Volts	2 / 230	2 / 230
Luz interior	Tipo	led vertical	led vertical
Potencia total	W	265	265
Gas refrigerante	Tipo	R600a	R600a
P.V.P.	€	929	929

Accesorios	P.V.P. €
Estante complementario EXPO 355	13





Mod. EXPO 355 TN



Mod. EXPO 355 TN (Black)

ARMARIOS EXPOSITORES TN:

Expositores verticales TN con diseño elegante y moderno, de cantos y perfiles redondeados, con cajón luminoso. Gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.

- Puertas con marcos de plástico, manetas integradas y cerradura con llave
- Puertas dotadas de vidrios templados de dos capas y de baja emisividad
- Interruptor general de encendido y apagado (on/off)
- Termostato mecánico
- Luz interior led vertical
- Estantes regulables en altura
- Refrigeración estática (placa fría vertical en el fondo del armario) y ventilador en el techo para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Interior diseñado para crear una circulación de aire frontal para evitar la condensación del vidrio.
- Interior fabricado en ABS alimentario, muy resistente a los golpes y de larga durabilidad
- Descarche manual
- Condensador ventilado
- Gracias al gas refrigerante ecológico R600a obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con pies regulables.



Estantes regulables en altura.



Ventilador y perfil redondeado.

ARMARIOS EXPOSITORES TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		AE 390 E (lv)	AE 390 LE (lv)
Ancho	mm	595	595
Fondo	mm	640	640
Alto	mm	1.840	1.980
Capacidad	Lts	345	345
Dotación estantes plastificados	Nº	5	5
Capacidad Latas (330ml)	Nº	399	399
Capacidad botellas (500ml)	Nº	259	259
Luz interior	Tipo	led vertical	led vertical
Marco puerta	Tipo	plastico	plástico
Termostato	Tipo	mecánico	mecánico
Termómetro	Tipo	digital	digital
Refrigeración	Tipo	estática c/turbina	estática c/turbina
Temperatura	ºC	+1 / +10	+1 /+10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	W	325	325
Gas	Tipo	R600a	R600a
P.V.P.	€	872	890

Accesorio	P.V.P. €
Estante complementario	20





Mod. AE 390 E (lv)



Mod. AE 390 LE(lv)

ARMARIOS EXPOSITORES TN:

Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar alta capacidad de carga, sin o con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.

- Puertas dotadas de doble cristal templado anti empañamiento, marco de plástico y con cerradura.
- Luz led interior vertical para ofrecer una mayor iluminación.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Estantes de rejilla plastificada blancos ajustables en altura.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y turbina de ventilación para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento, también con turbina de apoyo.
- Pies regulables.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.

ARMARIOS EXPOSITORES TN INOX

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		AE 400 TN INOX	AE 600 TN INOX
Ancho	mm	600	777
Fondo	mm	585	695
Alto	mm	1.850	1.890
Capacidad	Lts	369	596
Estantes	Nº	4	4
Refrigeración	tipo	estática con ventilador	estática con ventilador
Termostato	tipo	electrónico digital	electrónico digital
Temperatura	ºC	-2 / +8	-2 / +8
Descarche	tipo	automático	automático
Alimentación	Ph/Volts	2 / 230	2 / 230
Luz interior	tipo	led horizontal	led horizontal
Potencia total	W	372	462
Gas refrigerante	tipo	R600a	R600a
P.V.P.	€	1.150	1.459

Accesorios	P.V.P. €
Estante complementario AR 400	18

NOTA: ver Armarios versión BT en página 154 y 155





Mod. AE 400 TN INOX



Mod. AE 600 TN INOX

ARMARIO TN:

- Puertas con marcos de aluminio y cerradura con llave
- Puertas dotadas de vidrios templados de dos capas y de baja emisividad
- Interruptor general de encendido y apagado (on/off)
- Control digital electrónico de la temperatura
- Luz led horizontal
- Estantes regulables en altura
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y ventilador en el techo para una perfecta homogenización de la temperatura
- Descarche automático
- Exterior en acero inoxidable, trasera y base en acero galvanizado
- Interior fabricado en ABS alimentario, muy resistente a los golpes y de larga durabilidad
- Condensador ventilado
- Gracias al gas refrigerante ecológico R600a obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con dos pies regulables y dos rodillos.



Pies regulables en altura.



Control digital.



Cerradura.

ARMARIOS EXPOSITOR TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PUERTAS ABATIBLES

Modelo		EXPO 940 TN	EXPO 1000 TN	EXPO 1120 TN	EXPO 1130 TN	EXPO 1330 TN
Ancho	mm	940	1.000	1.120	1.130	1.330
Fondo	mm	635	720	585	720	720
Alto	mm	1.983	2.023	1.900	2.023	2.023
Capacidad	Lts	600	800	688	1.000	1.200
Estantes	Nº	8	8	8	8	8
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
Termostato	Tipo	electrónico digital	electrónico digital	mecánico	electrónico digital	electrónico digital
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,38	0,45	0,37	0,45	0,46
P.V.P.	€	1.684	1.838	1.672	2.010	2.277

PUERTAS CORREDERAS

Modelo		EXPO 940 TN-PC	EXPO 1000 TN-PC	EXPO 1120 TN-PC	EXPO 1130 TN-PC	EXPO 1330 TN-PC
Ancho	mm	940	1.000	1.120	1.130	1.330
Fondo	mm	615	700	565	700	700
Alto	mm	1.983	2.023	1.900	2.023	2.023
Capacidad	Lts	550	800	688	1.000	1.200
Estantes	Nº	8	8	8	8	8
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
Termostato	Tipo	electrónico digital	electrónico digital	mecánico	electrónico digital	electrónico digital
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,38	0,45	0,37	0,45	0,46
P.V.P.	€	1.711	1.859	1.693	2.032	2.298

Accesorios

	P.V.P. €
Estante compl. c/sop. Expo 940 TN	24
Estante compl. c/sop. Expo 1000 TN	24
Estante compl. c/sop. Expo 1120 TN	26
Estante compl. c/sop. Expo 1130 TN	26
Estante compl. c/sop. Expo 1330 TN	29





Mod. EXPO 1330 TN



Mod. EXPO 1120 TN-PC

ARMARIOS EXPOSITORES TN:

Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga, con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz LED interior, para resaltar al máximo el producto refrigerado expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc. Gracias a su diseño y medidas pueden ser colocados incluso diferentes modelos uno al lado de otro sin romper la estética, adaptándose a cualquier necesidad.

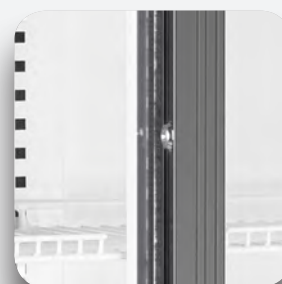
- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con autocierre.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Interior equipado con luz led vertical una a la derecha y otra a la izquierda para ofrecer una mayor iluminación.
- Estantes de rejilla plastificada blancas ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad
- Control electrónico digital de temperatura en todos los modelos, excepto en los modelos EXPO 1120 dotados de un termostato mecánico y un DISPLAY visualizador de temperatura.
- Refrigeración ventilada con grandes ventiladores en el interior y descarche automático.
- Interior y exterior en chapa de acero de color blanco.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Disponen de cuatro robustas ruedas (dos con freno) para facilitar su maniobrabilidad.
- Clase climática T.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Control electrónico.



Estantes ajustables en altura.



Puertas con cerradura.

ARMARIO EXPOSITOR TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelos puertas correderas		NEW-EXPO 1000 TN-PC
Ancho	mm	1.000
Fondo	mm	742
Alto	mm	2.000
Capacidad	Lts	771
Dotación estantes plastificados	Nº	5
Capacidad Latas (330ml)	Nº	910
Capacidad botellas (500ml)	Nº	546
Luz interior	Tipo	led vertical
Termostato	Tipo	mecánico
Termómetro	Tipo	digital
Refrigeración	Tipo	ventilada
Temperatura	ºC	+1 / +10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia total	W	730
Gas	Tipo	R290
P.V.P.	€	2.070

Accesorio	P.V.P. €
Estante complementario c/soportes NewExpo 1000	64



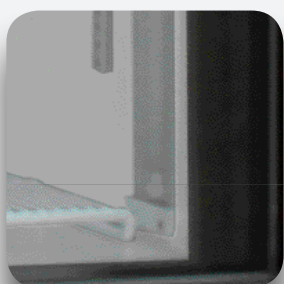


Mod. NEW-EXPO 1000 TN-PC

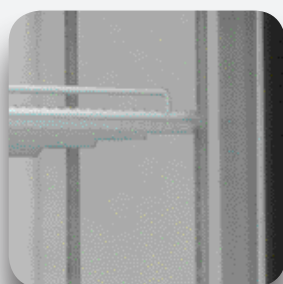
ARMARIO EXPOSITOR TN:

Expositor vertical TN con diseño interior especial para proporcionar máxima capacidad de carga, con cajón luminoso, gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz LED interior. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc. Gracias a su diseño y medidas pueden ser colocados incluso diferentes modelos uno al lado de otro sin romper la estética, adaptándose a cualquier necesidad.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento.
- Dispone de cerradura con llaves.
- Interior equipado con luz led vertical una a la derecha y otra a la izquierda para ofrecer una mayor iluminación.
- Estantes de rejilla plastificada blancas ajustables en altura sobre cremallera.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Refrigeración ventilada con grandes ventiladores en el interior y con descarche automático.
- Interior y exterior en chapa de acero de color blanco.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipado con grupo frigorífico muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Disponen de cuatro robustas ruedas-cilíndricas para facilitar su maniobrabilidad y cuatro pies regulables.
- Clase climática 4
- Pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Luz led interior.



Estantes ajustables en altura.



Puertas con cerradura.

ARMARIOS EXPOSITOR TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PUERTAS ABATIBLES

Modelo		EXPO 1710 TN	EXPO 2000 TN
Ancho	mm	1.710	1.985
Fondo	mm	720	820
Alto	mm	2.023	2.058
Capacidad	Lts	1.500	2.000
Estanres	Nº	12	15
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10
Termostáto	Tipo	electrónico dgtal	electrónico dgtal
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,57	0,75
P.V.P.	€	3.147	4.080

Accesorios

	P.V.P. €
Estante complementario c/sop. Expo 1710 TN	40
Estante complementario c/sop. Expo 2000 TN	40





Mod. EXPO 2000 TN

ARMARIOS TN:

Grandes armarios expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga, con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz LED interior para resaltar al máximo el producto refrigerado expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc. Gracias a su diseño y medidas pueden ser colocados incluso diferentes modelos uno al lado de otro sin romper la estética, adaptándose a cualquier necesidad.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con autocierre.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Interior equipado con luz led vertical una a la derecha y otra a la izquierda para ofrecer una mayor iluminación. **Modelo 2000 equipado también con luz led horizontal en la parte superior interior.**
- Estantes de rejilla plástica blanca ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad.
- Control electrónico digital de temperatura en todos los modelos.
- Refrigeración ventilada con grandes ventiladores en el interior y descarche automático.
- Interior y exterior en chapa de acero de color blanco.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Disponen de ocho robustas ruedas (dos con freno) para facilitar su maniobrabilidad.
- Clase climática T.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Control electrónico.



Estantes ajustables en altura.



Puertas con cerradura.

ARMARIOS EXPOSITORES BT INOX

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		AE 200 BT INOX	AE 400 BT INOX	AE 600 BT INOX
Ancho	mm	600	600	777
Fondo	mm	585	585	695
Alto	mm	850	1.850	1.890
Capacidad	Lts	120	340	555
Estantes fijos	Nº	3	7	7
Refrigeración	tipo	estática	estática	estática
Temperatura	ºC	-15 / -20	-15 / -20	-15 / -20
Termostato	tipo	electrónico digital	electrónico digital	electrónico digital
Descarche	tipo	manual	manual	manual
Alimentación	Ph/Volts	2 / 230	2 / 230	2 / 230
Potencia total	W	205	478	656
Gas refrigerante	tipo	R290	R290	R290
P.V.P.	€	786	1.208	1.515

Accesorios	P.V.P. €
Cesta (50x30x20) mod.600	13

NOTA: ver Armarios versión TN en página 146 y 147





Mod. AE 600 BT INOX



Mod. AE 400 BT INOX



Mod. AE 200 BT INOX

ARMARIO EXPOSITORES BT:

- Puertas con marcos de aluminio y cerradura con llave
- Puertas dotadas de vidrios templados de tres capas y de baja emisividad
- Luz led interior
- Control digital electrónico de la temperatura
- Evaporador estático de estantes fijos
- Descarche manual
- Exterior en acero inoxidable, trasera y base en acero galvanizado
- Interior fabricado en ABS alimentario, muy resistente a los golpes y de larga durabilidad
- Condensador ventilado
- Gracias al gas refrigerante ecológico R290 obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con 2 pies regulables y 2 rodillos.



Pies regulables en altura.



Control digital.



Cerradura.





ARMARIOS
VINO



ARMARIOS VINO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo		MINIBACO 52P
Ancho	mm	435
Fondo	mm	500
Alto	mm	500
Capacidad	Lts	52
Capacidad borellas	Nº	14
Estantes	Nº	2
Temperatura	ºC	8 / 18
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,08
P.V.P.	€	383

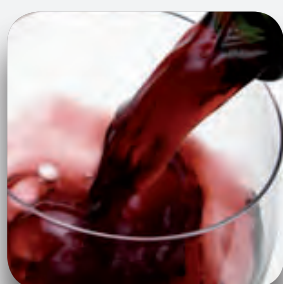




Mod. MINIBACO 52 P

ARMARIO VINO:

- Armarios especial para vino, compacto y robusto de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideal para bodegas, bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.
- Evaporador estático, (placa fría vertical en el fondo del armario).
- Luz LED interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Pies regulables.



Gran maneta.





ABATIDORES DE TEMPERATURA

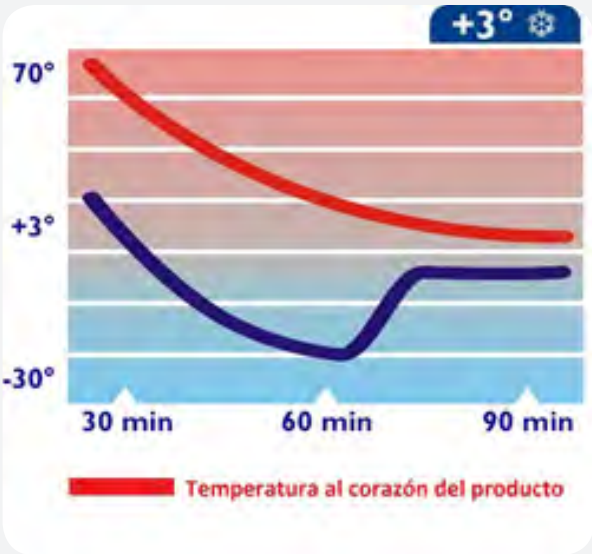


ABATIDORES DE TEMPERATURA

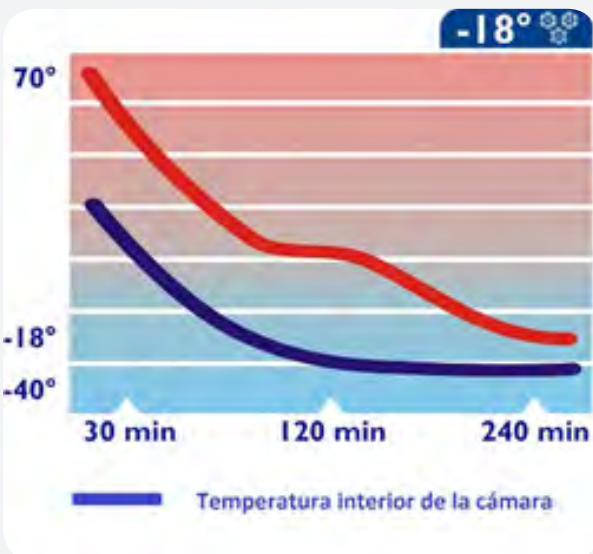
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		AT GN2/3	AT 3T	AT 5T	AT 7T	AT 10T	AT 10T PLUS	AT 15 T	AT 20 T
Ancho	mm	660	750	750	750	750	750	750	750
Fondo	mm	640	750	750	750	750	750	750	750
Alto (min / max)	mm	420	770	890	1.310	1.310	1.310	1.850	2.080
Capacidad bandejas	nº	3	3	5	7	10	10	15	20
Distancia entre bandejas	mm	80	70	70	105	70	70	70	70
Bandejas (opción 1)	tipo o mm	GN2/3	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1
Bandejas (opción 2)	tipo o mm	-	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400
Carga máxima ciclo +3°C	Kgs	9	12	23	25	25	35	45	60
Carga máxima ciclo -18°C	Kgs	7	9	12	15	15	20	25	35
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	3x380	3x380
Potencia total	kW	0,55	1	1,3	1,3	1,3	1,68	2,4	2,4
P.V.P.	€	2.799	3.342	3.868	6.258	6.318	8.367	11.188	13.578

Ciclo de abatimiento rápido de +70°C a +3°C en 90 min. "refrigeración"



Ciclo de abatimiento rápido de +70°C a -18 °C en 240 min. "congelación"





Mod. AT 10 T



Mod. AT 5 T



Mod. AT GN 2/3

ABATIDORES:

Máxima rapidez del proceso de reducción de temperatura del producto "garantía de calidad". "La línea de abatidores AT permite reducir rápidamente la temperatura interna de los alimentos ya sean cocidos o frescos. Evitando la proliferación bacteriana y manteniendo higiénicamente la calidad, frescura y condiciones organolépticas del producto (textura, sabor, olor, etc.)". El modelo AT GN2/3 es un abatidor potente y compacto de dimensiones reducidas capaz de alcanzar una temperatura de -40°C en pocos minutos. Ideal para espacios reducidos.

- Interior y exterior en acero inoxidable, base externa en acero galvanizado.
- Cámara interior con cantos y esquinas redondeadas.
- Aislamiento en poliuretano sin gas CFC inyectado a alta presión.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura (60/80 mm).
- Puerta con cierre magnético y auto cierre.
- Panel de control frontal electrónico y digital en modelo AT GN2/3.
- Refrigeración ventilada.
- Equipo frigorífico tropicalizado de serie (TA $+43^{\circ}\text{C}$ / HR 65%).
- Acceso frontal a unidad condensadora para su mantenimiento.
- Sonda al corazón de serie.
- Sonda cámara de serie.
- Evaporador anticorrosivo con tratamiento de cataforesis
- Nuevo panel de control "EASY", con botones de selección rápida de ciclo por temperatura $+3^{\circ}\text{C}$, -18°C , -35°C , -40°C o por tiempo (no disponible en modelo AT GN2/3 y AT 7T).







GLASS-TOP,
MURALES
Y VITRINAS
EXPOSITORAS



GLASS-TOP

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		TAGA 350	TAGA 470	TAGA 550
Ancho	mm	1.030	1.320	1.570
Fondo	mm	650	650	650
Alto	mm	924 / 797	924 / 797	924 / 797
Capacidad	Lts	209	286	352
Dotación cestas plastificadas	Nº	1	2	2
Capacidad Max. cestas plastificadas	Nº	3	5	6
Temperatura	ºC	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23
Termostato	tipo	mecánico	mecánico	mecánico
Descarche	tipo	manual	manual	manual
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	kW	0,14	0,15	0,23
Gas	tipo	R290	R290	R290
P.V.P.	€	829	940	1.038



Mod. TAGA 470

GLASS-TOP:

Congelador Glass-Top de temperatura negativa

- Pequeño Glass-Top inclinado compacto de tapas con cristal térmico curvado que permiten una gran visibilidad del producto expuesto, adaptables en cualquier ambiente, ideales para supermercados, centros comerciales, heladerías, pastelerías, chocolaterías, bares, restaurantes, etc.
- Alta capacidad de almacenamiento con posibilidad de poner productos por debajo de los expuestos.
- Tapas correderas curvas de vidrio templado anti condensación con cerradura.
- Equipados de serie con cestas. (ver cantidad según modelo en tabla de características técnicas).
- Termostato mecánico, de fácil uso.
- Refrigeración estática y descarche manual.
- Condensador libre de mantenimiento
- Exterior fabricados en chapa pintada color blanco.
- Interior de chapa galvanizada pintada.
- Disponen de drenaje para la descongelación facilitando la limpieza e higiene.
- Dotados de ruedas para su fácil traslado.
- Equipados con grupos frigoríficos de alto rendimiento y baja emisión térmica, obteniendo un gran ahorro energético.



Tapas curvas deslizantes.



Equipado de serie con cestas.

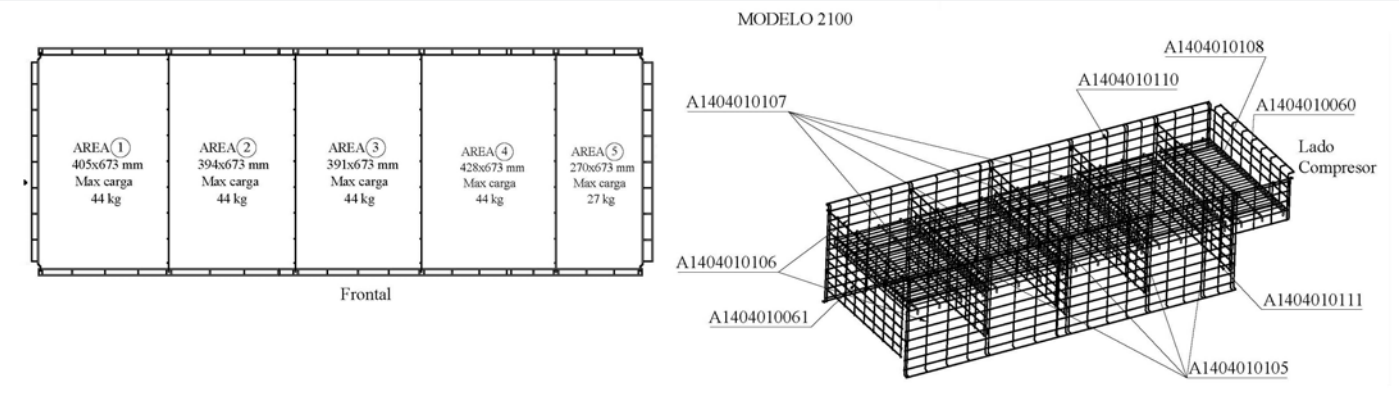


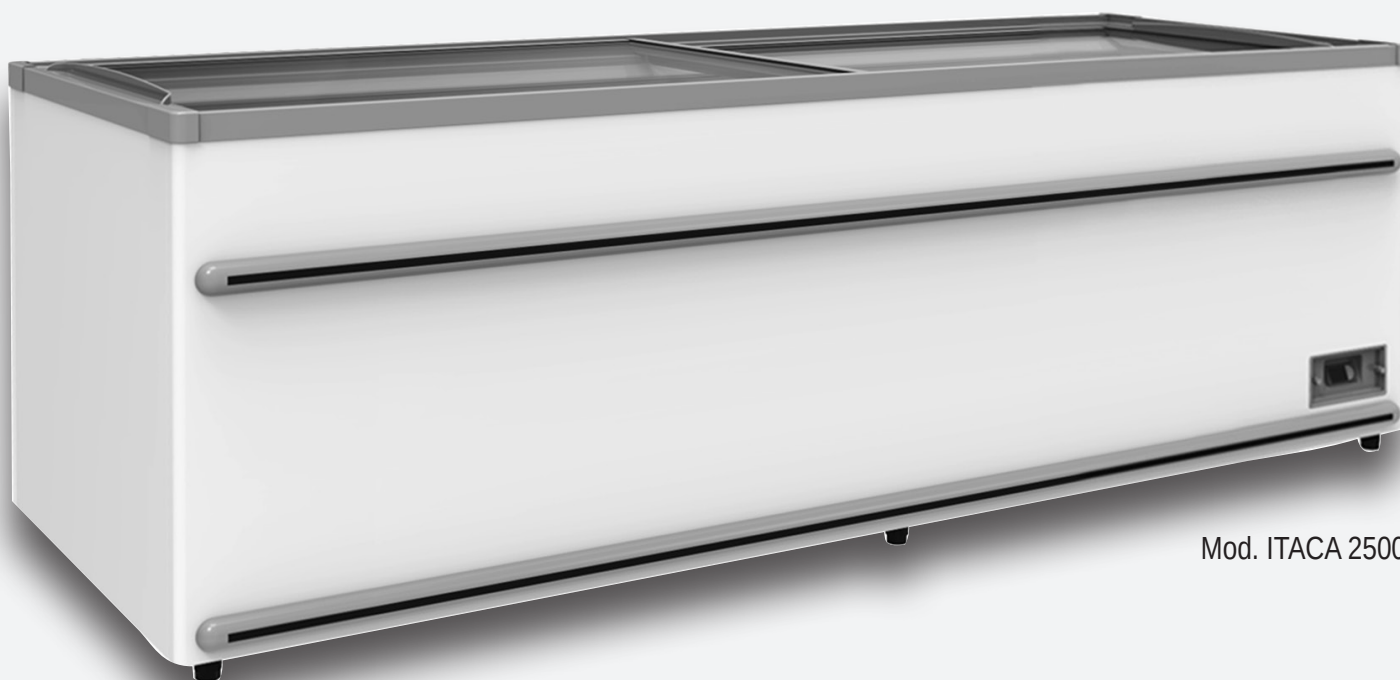
Tapas deslizantes.

GLASS-TOP

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		ITACA 2100	ITACA 2500
Ancho	mm	2.106	2.506
Fondo	mm	858	858
Alto	mm	865	865
Volumen	Lts	880	1.070
Temperatura	ºC	- 18 / -23	- 18 / -23
Refrigeración	Tipo	estática	estática
Descarche	Tipo	manual	manual
Termostato/Termómetro	Tipo	electrónico	electrónico
Luz led interior	Tipo	incluida	incluida
Nivel sonoro	dB (A)	58	58
Compresor	Nº	1	1
Refrigerante	Tipo	R 290	R 290
Alimentación	Ph / Volts / Hz	2 / 230 / 50	2 / 230 / 50
Potencia	W	420	434
P.V.P.	€	2.144	2.501





Mod. ITACA 2500

GLASS-TOP:

- Equipado con tapas de cristal y luz led interior de serie para resaltar la exposición del producto.
- Alta capacidad de almacenamiento con posibilidad de poner productos por debajo de los expuestos.
- Tapas superiores de cristal térmico.
- Doble perfil de protección de color gris contra choques de carritos de supermercado.
- Dotado de pies regulables en altura.
- Equipados con un panel de mandos electrónico, termostato y termómetro digital para el control de la temperatura.
- Interior y exterior fabricados en chapa galvanizada color blanco.
- Evaporador y circuito de tubos fabricados de aluminio.
- Condensador no requiere mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos de alto rendimiento y baja emisión térmica.
- Gracias al gas refrigerante R290, obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Todos los modelos se suministran con un juego de divisores (Ver esquema).



Pies regulables en altura.



Doble barra protectora.



Mando electrónico.

GLASS-TOP BT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		NEVADA 1030	NEVADA 1270	NEVADA 1530	NEVADA 2000
Ancho	mm	1.030	1.270	1.530	2.000
Fondo	mm	680	680	680	680
Alto	mm	850	850	850	850
Capacidad neta	Lts	300	380	470	630
Cestas	Nº	3	4	5	7
Temperatura	ºC	-18	-18	-18	-18
Refrigeración	tipo	estática	estática	estática	estática
Descarche	tipo	manual	manual	manual	manual
Termostato	tipo	electrónico	electrónico	electrónico	electrónico
Luz interior	tipo	led	led	led	led
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2/230/50	2/230/51	2/230/52	2/230/53
Potencia total	w	230	350	350	420
Gas refrigerante	tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
P.V.P.	€	848	1.062	1.194	1.598





Mod. NEVADA 1530



Mod. NEVADA 1030



Mod. NEVADA 1270



Mod. NEVADA 2000

NEVADA COLOR NEGRO:

Glass Top BT de diseño exclusivo de color NEGRO, con luz LED interior, tapas con cristal de gran curvatura para una presentación atractiva del producto y una máxima visibilidad. Puede exponer en solitario en línea o isla sin romper la estética, crear ambientes modernos y elegantes adaptándose a cualquier necesidad. Adecuados para el autoservicio y para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, heladerías, pastelerías, chocolaterías, bares, restaurantes, etc.

- Tapas correderas curvadas de vidrio templado de baja emisividad anticondensación con tiradores y cerradura.
- Alta capacidad de almacenamiento con posibilidad de almacenar productos por debajo de los expuestos.
- Luz led interior
- Marcos de aluminio y ABS
- Perfil de protección frontal contra choques de carritos de supermercado.
- Termómetro electrónico y visualizador digital para un mejor control de la temperatura.
- Refrigeración estática y descarche manual.
- Interior fabricado en chapa de aluminio color blanco y exterior en chapa galvanizada color negro.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos de alto rendimiento y baja emisión térmica.
- Gracias al gas refrigerante R290, obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Disponen de robustas ruedas para facilitar su maniobrabilidad.
- Equipados de serie con cestas. (ver cantidad según modelo en tabla de características técnicas).



Mando electrónico.



Barra protectora.



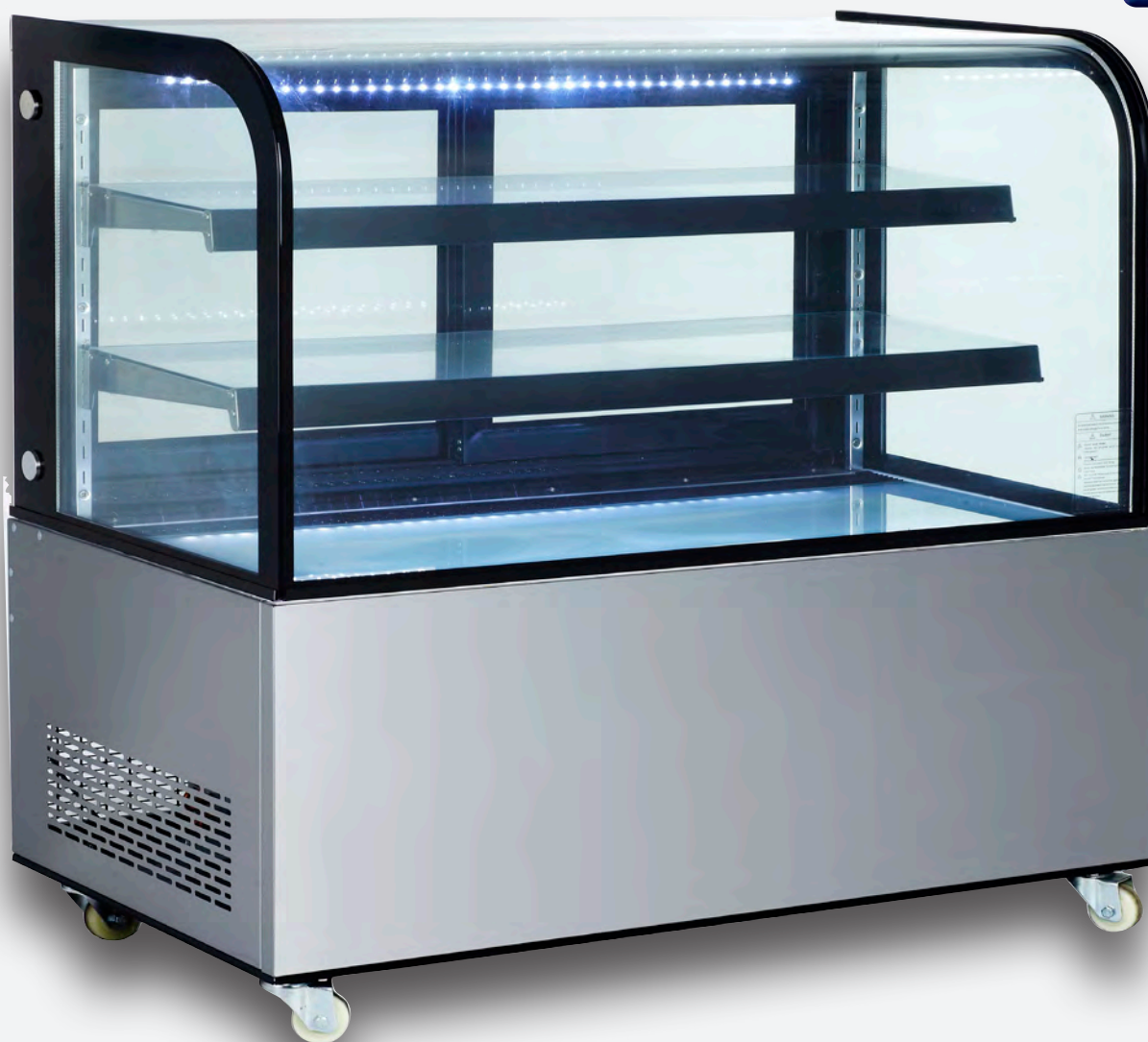
Juego cestas.

VITRINAS EXPOSITORAS FRIO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo			PASTRY 1500 C
Ancho	mm		1.515
Fondo	mm		675
Alto	mm		1.275
Capacidad	Lts		500
Estanres	Nº		2
Temperatura	ºC		+2 / +8
Alimentación	Ph/Volts/Hz		2 x 230 / 50
Potencia total	kW		0,49
P.V.P.	€		4.154





Mod. PASTRY 1500 C

VITRINAS EXPOSITORAS PASTRY:

Vitrinas expositoras prácticas y modernas, de gran visibilidad por sus cuatro caras de cristal y sus estantes iluminados permitiendo destacar y resaltar el producto expuesto. Ideales para pastelería, panaderías, supermercados, etc.

- Dotadas de dos estantes regulables en altura.
- Iluminación LED de serie en cada estante y bajo plafón superior.
- Vidrio frontal y laterales con doble acristalamiento atemperado.
- Puertas correderas de doble acristalamiento en el lado servicio.
- Construidas en acero inoxidable.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Equipadas de ruedas, 2 con freno.
- Clase climática N (16-32°C)



Control digital.



Ruedas con freno.



Estantes regulables.

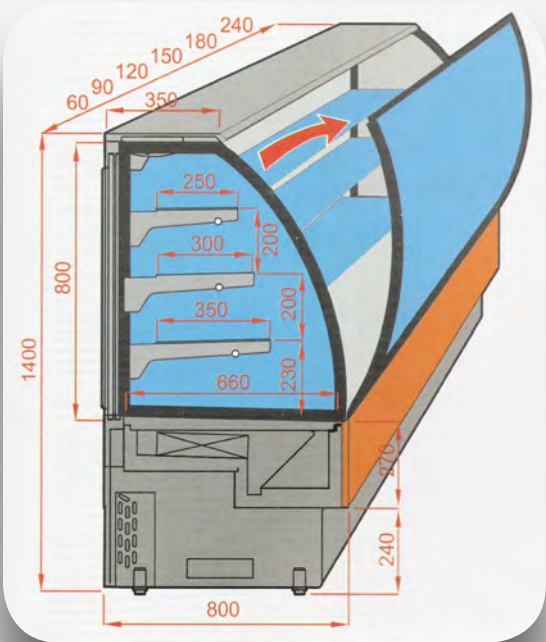
VITRINAS EXPOSITORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		EVO 60	EVO 90	EVO 120	EVO 150	EVO 180	EVO 240
Ancho	mm	600	900	1.200	1.500	1.800	2.400
Fondo	mm	800	800	800	800	800	800
Alto	mm	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400
Estantes	Nº	3	3	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,4	0,4	0,69	0,72	0,75	1,37
P.V.P.	€	3.022	3.442	4.226	4.648	5.785	8.718

Accesorios

	P.V.P. €
Kit ruedas	461





COLOR
PANEL FRONTAL



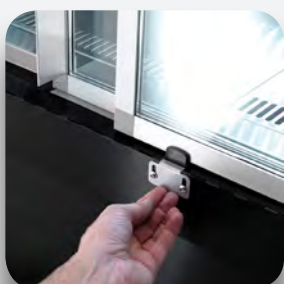
COLOR
LATERALES, ZÓCALO, ESTRUCTURA Y ENCIMERA.

Mod. EVO 180

VITRINA EXPOSITORA EVO:

Vitrina expositora práctica y moderna, de gran visibilidad por sus cuatro caras de cristal y sus estantes iluminados permitiendo destacar y resaltar el producto expuesto. Ideal para pastelería, panaderías, supermercados, etc.

- Dotada de tres estantes de vidrio regulables en altura.
- Iluminación LED de serie en cada estante y bajo plafón superior.
- Cristal frontal abatible para fácil limpieza.
- Puertas correderas de doble acristalamiento en el lado servicio.
- Plano expositor extraíble.
- Panel de control electrónico con visualizador de fácil uso.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Sistema antivaho por aire caliente.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Opcional con ruedas, bajo pedido.
- Panel frontal personalizable, a elegir entre colores RAL...
- Laterales, zócalo y estructura en color negro.



Puertas correderas con doble cristal.



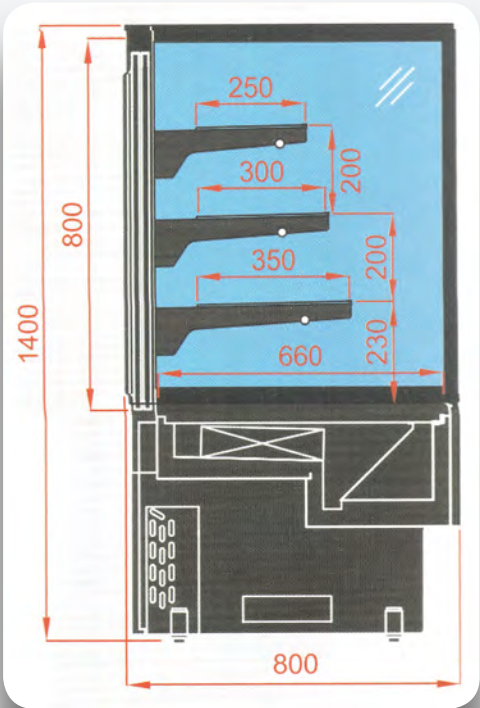
Cristal frontal abatible.

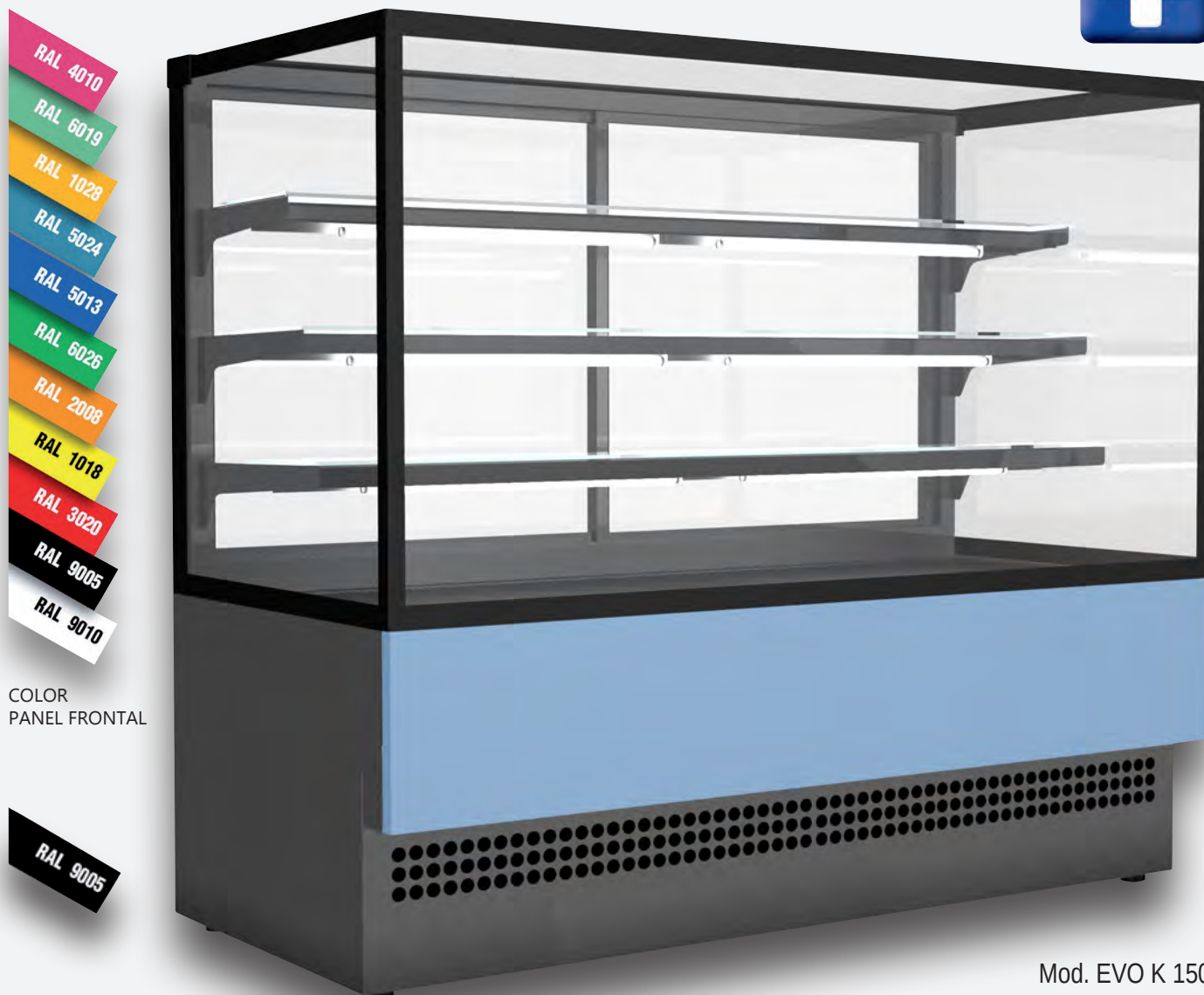
VITRINAS EXPOSITORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		EVO K 90	EVO K 120	EVO K 150	EVO K 180	EVO K 240
Ancho	mm	900	1.200	1.500	1.800	2.400
Fondo	mm	800	800	800	800	800
Alto	mm	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400
Estantes	Nº	3	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 /+8	+3 /+8	+3 /+8	+3 /+8	+3 /+8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,4	0,69	0,72	0,75	1,37
P.V.P.	€	3.442	4.226	4.648	5.785	8.718

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas	461





Mod. EVO K 150

COLOR
LATERALES, ZÓCALO Y ESTRUCTURA.

VITRINA EXPOSITORA EVO K:

Vitrina expositora práctica y moderna, de gran visibilidad gracias a sus cinco caras de cristal y sus estantes iluminados hacen resaltar el producto expuesto. Ideal para pastelería, panaderías, supermercados, etc.

- Dotada de tres estantes de vidrio regulables en altura.
- Iluminación LED de serie en cada estante y bajo cristal techo.
- Apertura frontal del vidrio.
- Puertas correderas de doble acristalamiento en el lado servicio.
- Plano expositor extraíble.
- Panel de control electrónico con visualizador de fácil uso.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Sistema antivaho por aire caliente.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Opcional con ruedas, bajo pedido.
- Panel frontal personalizable, a elegir entre colores RAL...
- Laterales, zócalo y estructura en color negro.



Sistema antivaho de aire caliente.



Panel de control.

MURAL EXPOSITOR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		EVORA 220	EVORA 250
Ancho	mm	494	610
Fondo	mm	600	685
Alto	mm	1.740	1.704
Capacidad	Lts	220	250
Estanres	Nº	3	3
Temperatura	ºC	2 / 12	2 / 12
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,53	0,65
P.V.P.	€	2.040	2.528





Mod. EVORA 220



Mod. EVORA 250

EVORA:

Vitrinas murales refrigeradas, de diseño elegante y de gran visibilidad, con laterales de vidrio curvado, frontal abierto y luz led en cada estante para resaltar la exposición de los productos que necesitan estar refrigerados como bebidas, sándwiches, snacks, etc. Ideales para pastelerías, panaderías, heladerías, cafeterías, restaurantes, bares, hoteles, etc. Fabricadas con componentes de alta calidad, para asegurar una gran durabilidad y eficiencia energética.

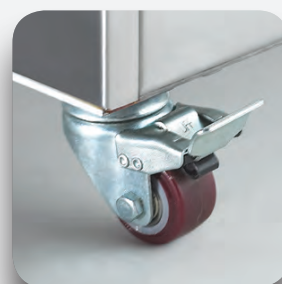
- Diseñadas para un gran capacidad de exposición.
- Fabricadas en acero inoxidable con laterales de vidrio curvado endurecido.
- Disponen de tres estantes robustos y ajustables.
- Iluminación LED debajo de cada estante.
- Refrigeración ventilada, con descarche automático.
- Termostato electrónico con pantalla digital para un ajuste preciso de la temperatura.
- Dotadas con cortina nocturna.
- Equipadas con cuatro ruedas, dos con freno, para una mayor maniobrabilidad.
- El modelo 220 dispone de una barra para-golpes en el frontal.



Luz interior con LED.



Cortina de noche.



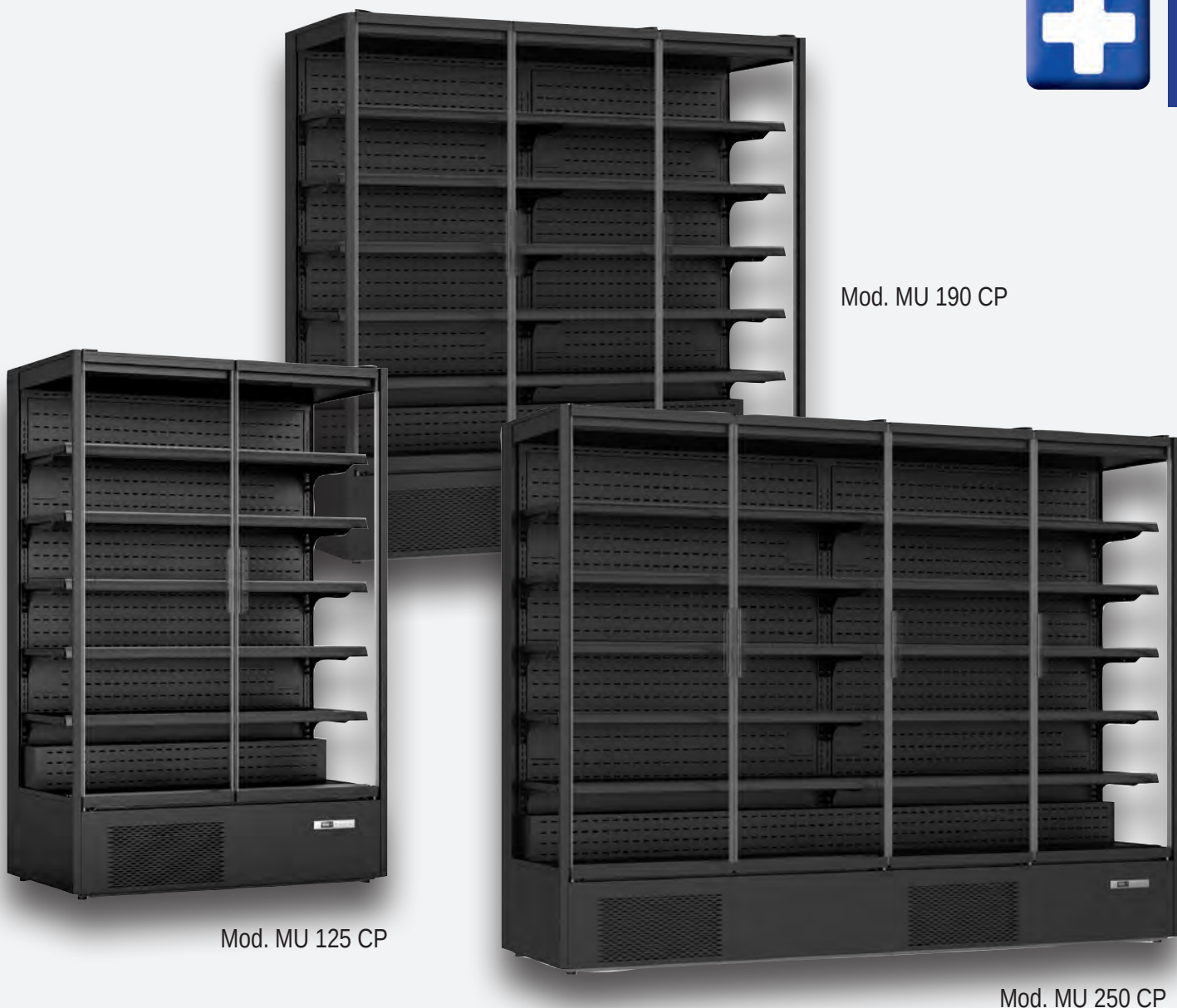
Ruedas con freno.

MURALES REFRIGERADOS CON PUERTAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo		MU 125 CP	MU 190 CP	MU 250 CP
Ancho	mm	1.310	1.935	2.560
Fondo	mm	740	740	740
Alto	mm	2.010	2.010	2.010
Volumen neto	Lts	764	1.147	1.529
Puertas cristal	nº	2	3	4
Estantes	nº	5	10	10
Luz (debajo de cada estante)	tipo	led	led	led
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada
Termostato	tipo	electrónico/digital	electrónico/digital	electrónico/digital
Temperatura	º C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5
Descarche	tipo	automático	automático	automático
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 / 220 /50	2 / 220 /50	2 / 220 /50
Potencia total	w	550	980	1.060
Gas refrigerante	tipo	R 290	R 290	R 290
P.V.P.	€	4.477	6.299	7.808





Mod. MU 125 CP

Mod. MU 250 CP

MU:

Murales refrigerados de diseño exclusivo de color negro, con luz LED bajo cada estante, puertas y laterales de vidrio completamente transparente para una presentación atractiva del producto y una máxima visibilidad. Garantizan una conservación óptima del producto a temperatura adecuada. Diseño que ahorra espacio para espacios reducidos, adecuados para el autoservicio y para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, etc.

- Puertas de vidrio de baja emisividad y cierre automático.
- Laterales de vidrio templado (espesor de 30 mm cada uno).
- Iluminación LED para cada estante.
- Equipados con estantes de 450mm de fondo y ángulo ajustable (0°/7°/14°) y porta precios.
- Fabricado en chapa de acero color negro. Base interior en acero inoxidable color negro, (laterales de vidrio).
- Interruptor general de encendido y apagado (on/off) y otro independiente para la luz.
- Panel de mandos electrónico digital.
- Sistema de refrigeración ventilado y descarche automático.
- Condensador ventilado.
- Gracias al gas refrigerante ecológico R290 obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos
- Pies regulables



Control electrónico.



Estantes ajustables en altura.



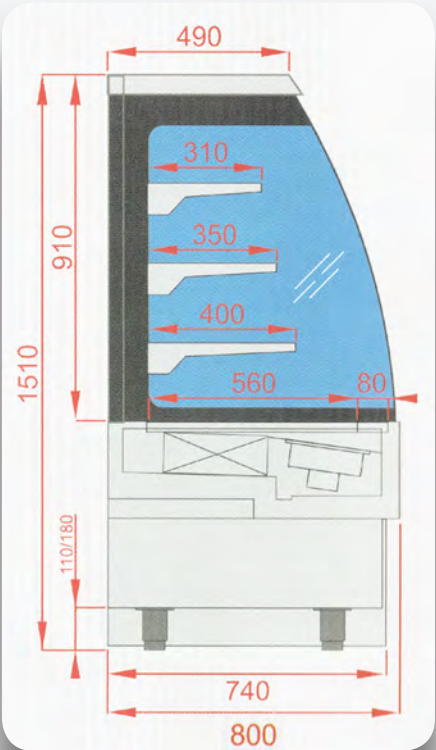
Puertas.

MURALES EXPOSITORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		EVO SELF 90	EVO SELF 120	EVO SELF 150	EVO SELF 180	EVO SELF 240
Ancho	mm	900	1.200	1.500	1.800	2.400
Fondo	mm	800	800	800	800	800
Alto	mm	1.510	1.510	1.510	1.510	1.510
Estantes	Nº	3	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,11	1,45	1,68	1,99	2,8
P.V.P.	€	3.677	4.510	4.963	6.176	8.283

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas	461





Mod. EVO SELF 180

MURALES EXPOSITORAS EVO SHELF:

Diseñada para la exposición y perfecta conservación del producto, gracias a su sistema de refrigeración efectivo y muy fiable. Elegante y llamativa, de gran visibilidad por su iluminación resaltando el producto expuesto. Ideal para grandes superficies, supermercados, pastelería, panaderías, autoservicios, etc. Se adaptan a cualquier necesidad.

- Construida totalmente de acero inoxidable.
- Dotada de tres estantes de acero inoxidable.
- Plano expositor extraíble.
- Vidrios laterales de doble acristalamiento templado.
- Deflector de vidrio templado, máxima seguridad en caso de rotura.
- Parte posterior interna y techo perforado para una mejor circulación del aire garantizando una refrigeración efectiva.
- Iluminación LED de serie bajo techo interior.
- Panel de control electrónico con visualizador de fácil uso.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad sin CFC.
- Compresor y unidad ubicados en la parte inferior, de fácil acceso.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Opcional con ruedas y luz led en cada estante, bajo pedido.

MURALES REFRIGERADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

LACTEOS

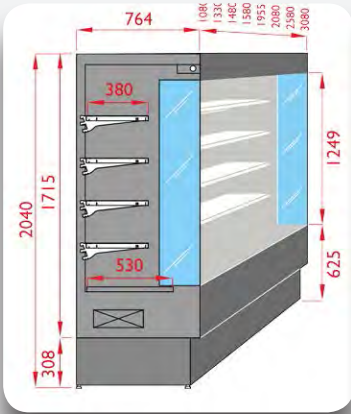
		VULCANO (FONDO 600 MM)						
Modelo		V60 SL60	V60 SL80	V60 SL100	V60 SL125	V60 SL140	V60 SL150	V60 SL187
Ancho	mm	680	880	1.080	1.330	1.480	1.580	1.955
Fondo	mm	602	602	602	602	602	602	602
Alto	mm	1.970	1.970	1.970	1.970	1.970	1.970	1.970
Estantes	Nº	4	4	4	4	4	4	4
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Puertas abatibles en mod.VB	nº	-	-	-	2	-	-	3
Alimentación	Ph/Volts	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,24	1,24	1,45	1,45	1,5	1,5	2,4
P.V.P.	€	3.456	3.658	3.802	3.894	4.463	4.766	5.483
P.V.P. INOX	€	4.083	4.311	4.476	4.918	5.245	5.606	6.441
P.V.P. VB	€	-	-	-	4.992	-	-	6.696
P.V.P. VB INOX	€	-	-	-	5.724	-	-	7.654

(*) VB = modelo con puertas abatibles de cristal

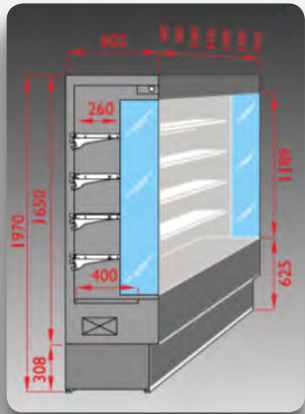
		VULCANO (FONDO 800 MM)							
Modelo		V80 SL100	V80 SL125	V80 SL140	V80 SL150	V80 SL187	V80 SL200	V80 SL250	V80 SL300
Ancho	mm	1.080	1.330	1.480	1.580	1.955	2.080	2.580	3.080
Fondo	mm	764	764	764	764	764	764	764	764
Alto	mm	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040
Estantes	Nº	4	4	4	4	4	4	4	4
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Puertas abatibles en mod.VB	nº	-	2	-	-	3	-	4	-
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,45	1,45	1,5	1,5	2,37	2,37	2,4	2,94
P.V.P.	€	4.093	4.547	4.954	5.156	5.807	6.549	7.278	8.854
P.V.P. INOX	€	4.804	5.329	5.804	6.046	6.804	7.694	8.523	10.381
P.V.P. VB (*)	€	-	5.324	-	-	6.973	-	8.834	-
P.V.P. VB INOX (*)	€	-	6.106	-	-	7.971	-	10.079	-

(*) VB = modelo con puertas abatibles de cristal

Accesorios		P.V.P.	P.V.P.
		pintado	inox
Estante complementario Vulcano 60	600 mm	68	79
	800 mm	90	113
	1.000 mm	113	134
	1.250 mm	142	168
	1.400 mm	158	187
	1.500 mm	168	203
	1.875 mm	179	213
Estante complementario Vulcano 80	1.000 mm	118	142
	1.250 mm	147	179
	1.400 mm	163	197
	1.500 mm	168	203
	1.875 mm	179	219
	2.000 mm	232	276



VULCANO fondo 800 mm.



VULCANO fondo 600 mm.



COLOR FRONTAL
PERSONALIZABLE.

Mod. VULCANO 60 SL 80



Mod. VULCANO 80 SL VB 125

MURALES REFRIGERADOS VULCANO SL:

Forma parte de la serie Vulcano. Murales compactos con gran visibilidad sin sacrificar la estética. Exponen sus productos frescos y preenvasados en un diseño limpio y moderno. Expositores refrigerados que garantizan una conservación óptima a temperaturas adecuadas para cada tipo de alimento. Un modelo para cada tipo de producto, diseñados para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, restaurantes, etc.

- **Vulcano "SL":** (+3°C, +5°C), diseñado específicamente para la exposición y conservación de productos **"LACTEOS"**.
- Iluminación superior LED.
- Equipado con 4 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable).
- Cortina de noche auto-enrollable.
- Panel de mandos electrónico.
- Refrigeración ventilada y descarche por tiempo.
- Bajo consumo energético y bajo impacto ambiental. Fabricada sin uso de CFC.
- Tecnología, diseño limpio y moderno.
- Laterales termoformados con aislamiento de 40mm y con laterales de vidrio templado.
- Acceso desde el frontal del mural, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar la instalación y su mantenimiento.
- Dos profundidades: Versión 60 = (602mm) y Versión 80 = (764mm).
- Disponible con puerta de vidrio templado abatible ("VB"), de 620 mm".
- Frontal personalizable "Colores RAL estándar".
- Opcional, sin grupo incorporado. (consultar precios).



Panel frontal extraíble y acceso a partes.



4 estantes regulables en altura.



Cortina de noche auto-enrollable.

MURALES REFRIGERADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FRUTAS Y VERDURAS

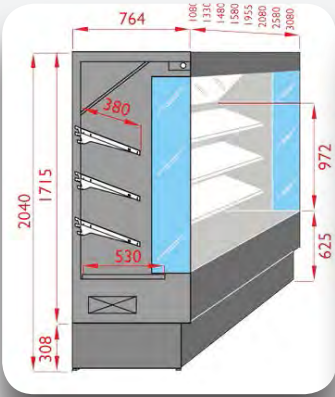
Modelo		VULCANO							
		FV100	FV125	FV140	FV150	FV187	FV200	FV250	FV300
Ancho	mm	1.080	1.330	1.480	1.580	1.955	2.080	2.580	3.080
Fondo	mm	764	764	764	764	764	764	764	764
Alto	mm	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040
Estantes	Nº	3	3	3	3	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,45	1,45	1,5	1,5	2,37	2,37	2,4	2,93
P.V.P.	€	4.266	4.776	5.201	5.428	6.144	6.904	7.723	9.383
P.V.P. Versión INOX	€	5.017	5.605	6.107	6.367	7.210	8.115	9.058	11.018

CARNE

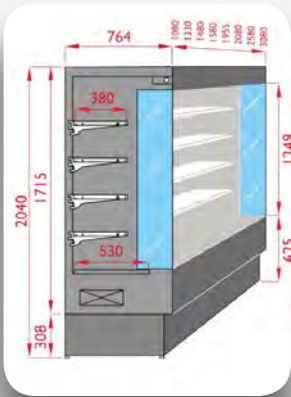
Modelo		VULCANO							
		C100	C125	C140	C150	C187	C200	C250	C300
Ancho	mm	1.080	1.330	1.480	1.580	1.955	2.080	2.580	3.080
Fondo	mm	764	764	764	764	764	764	764	764
Alto	mm	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040
Estantes	Nº	4	4	4	4	4	4	4	4
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico
Temperatura	ºC	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,45	1,45	1,5	1,5	2,37	2,37	2,4	2,93
P.V.P.	€	4.622	5.132	5.596	5.828	6.554	7.407	8.213	9.997
P.V.P. Versión INOX	€	5.441	6.035	6.575	6.847	7.699	8.713	9.645	11.755

Accesorios

		P.V.P.	P.V.P.
		pintado	inox
Estante complementario Vulcano 80	1.000 mm	118	142
	1.250 mm	147	179
	1.400 mm	163	197
	1.500 mm	168	203
	1.875 mm	179	219
	2.000 mm	232	276
Rejilla frontal de retención Vulcano 80		blanca	gris
	1.000 mm	50	55
	1.250 mm	63	68
	1.400 mm	79	90
	1.500 mm	90	95
	1.875 mm	118	129



VULCANO FV 80.



VULCANO C 80.



COLOR FRONTAL
PERSONALIZABLE.



Mod. VULCANO 80 C 100

Mod. VULCANO 80 FV 100

MURALES REFRIGERADOS VULCANO FV Y C:

Forman parte de la serie Vulcano. Murales compactos con gran visibilidad sin sacrificar la estética. Exponen sus productos frescos y preenvasados en un diseño limpio y moderno. Expositores refrigerados que garantizan una conservación óptima a temperaturas adecuadas para cada tipo de alimento. Un modelo para cada tipo de producto, diseñados para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, restaurantes, etc.

- **Vulcano "FV"** (+6°C, +8°C), (+6°C/+8°C) (**frutas y verduras**). Equipado con 3 estantes inclinados, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable). Este modelo dispone de un espejo inclinado en la parte superior sin iluminación y sin rejilla frontal de retención.
- **Vulcano "C"** (0°C/+2°C) (productos **cárnicos** procesados preenvasados). Equipado con 4 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable). Dispone de un deflector de aire de vidrio templado que mantiene la temperatura constante.
- Este modelo dispone de iluminación superior LED.
- Descarche eléctrico (solo para la versión "C" de carne).
- Cortina de noche auto-enrollable.
- Panel de mandos electrónico.
- Bajo consumo energético y bajo impacto ambiental. Fabricada sin uso de CFC.
- Laterales termoformados con aislamiento de 40mm y con laterales de vidrio templado.
- Acceso desde el frontal del mural, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar la instalación y su mantenimiento.
- Frontal personalizable "Colores RAL estándar".
- Opcional, sin grupo incorporado. (consultar precios).

MURALES REFRIGERADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

LACTEOS

		LIDO			
Modelo		SL100	SL125	SL187	SL250
Ancho	mm	1.060	1.310	1.935	2.560
Fondo	mm	888	888	888	888
Alto	mm	1.991	1.991	1.991	1.991
Estantes	Nº	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,45	1,45	2,37	2,4
P.V.P.	€	4.377	5.270	6.085	7.197
P.V.P. Versión INOX	€	4.761	5.736	6.614	7.811

FRUTAS Y VERDURAS

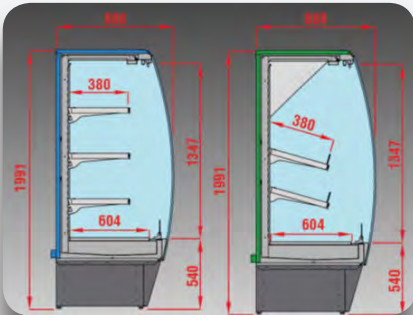
		LIDO			
Modelo		FV100	FV125	FV187	FV250
Ancho	mm	1.060	1.310	1.935	2.560
Fondo	mm	888	888	888	888
Alto	mm	1.991	1.991	1.991	1.991
Estantes	Nº	2	2	2	2
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,45	1,45	2,37	2,4
P.V.P.	€	4.495	5.409	6.243	7.384
P.V.P. Versión INOX	€	4.895	5.888	6.783	8.013

CARNE

		LIDO			
Modelo		C100	C125	C187	C250
Ancho	mm	1.060	1.310	1.935	2.560
Fondo	mm	888	888	888	888
Alto	mm	1.991	1.991	1.991	1.991
Estantes	Nº	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico	automático eléctrico	automático eléctrico
Temperatura	ºC	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,45	1,45	2,37	2,4
P.V.P.	€	5.088	5.888	7.064	8.161
P.V.P. Versión INOX	€	5.538	6.417	7.686	8.872

Accesorios

		P.V.P.	P.V.P.
		pintado	inox
Estante complementario LIDO	1.000 mm	118	142
	1.250 mm	147	179
	1.870 mm	179	219
	2.500 mm	292	361





Mod. LIDO C 187

COLOR FRONTAL
PERSONALIZABLE



Mod. LIDO FV 187



Mod. LIDO SL 187

MURALES REFRIGERADOS LIDO:

Murales refrigerados, canalizables y de gran visibilidad. Exponen resaltando sus productos frescos y preenvasados en un diseño limpio y moderno. Garantizan una conservación óptima a temperaturas adecuadas para cada tipo de alimento. Un modelo para cada tipo de producto, diseñados para el autoservicio y para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, etc.

- **LIDO "SL"** (+3°C/+5°C), (productos **lacteos**). Equipado con 3 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable).
- **LIDO "FV"** (+6°C/+8°C), (**frutas y verduras**). Equipado con 2 estantes inclinados, regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable). Este modelo dispone de un espejo inclinado en la parte superior.
- **LIDO "C"** (0°C/+2°C), (productos **cárnicos** procesados preenvasados). Equipado con 3 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable). Dispone de un deflector de aire de vidrio templado que mantiene la temperatura constante.
- Iluminación superior LED.
- Descarche eléctrico (solo para la versión "C" de carne). Descarche por tiempo para el modelo "SL y FV".
- Laterales de vidrio templado de doble acristalamiento (espesor de 30 mm cada uno).
- Cortina de noche auto-enrollable.
- Panel de mandos electrónico.
- Bajo consumo energético y bajo impacto ambiental. Fabricada sin uso de CFC.
- Acceso desde el frontal del mural, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar la instalación y su mantenimiento.
- Frontal personalizable "Colores RAL estándar".
- También disponible en versión acero inoxidable: interior en inox y exterior pintado.
- Opcional, sin grupo incorporado. Predispuestas para grupo a distancia. (consultar precios).

MURALES REFRIGERADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

LACTEOS

		STROMBOLI			
Modelo		SL125	SL187	SL250	SL375
Ancho	mm	1.310	1.875	2.560	3.810
Fondo	mm	903	903	903	903
Alto	mm	2.115	2.115	2.115	2.115
Estantes	Nº	4	4	4	4
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total electrica absorbida	W	46	55	74	95
Potencia frigorífica grupo remoto (Tº evap.-10ºC)	kW	1,75	2,63	3,5	5,25
P.V.P. (sin grupo frig. y sin laterales)	€	4.406	6.173	6.993	9.828

FRUTAS Y VERDURAS

		STROMBOLI			
Modelo		FV125	FV187	FV250	FV375
Ancho	mm	1.310	1.875	2.560	3.810
Fondo	mm	903	903	903	903
Alto	mm	2.115	2.115	2.115	2.115
Estantes	Nº	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+6 / +8	+5 / +8	+6 / +8	+6 / +8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total electrica absorbida	W	46	55	74	95
Potencia frigorífica grupo remoto (Tº evap.-10ºC)	kW	1,4	2,1	2,8	4,15
P.V.P. (sin grupo frig. y sin laterales)	€	4.437	6.221	7.127	10.004

CARNE

		STROMBOLI			
Modelo		C125	C187	C250	C375
Ancho	mm	1.310	1.875	2.560	3.810
Fondo	mm	903	903	903	903
Alto	mm	2.115	2.115	2.115	2.115
Estantes	Nº	4	4	4	4
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico	automático eléctrico	automático eléctrico
Temperatura	ºC	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total electrica absorbida	W	46	55	74	95
Potencia frigorífica grupo remoto (Tº evap.-10ºC)	kW	2	3	4	6
P.V.P. (sin grupo frig. y sin laterales)	€	4.716	6.573	7.385	10.309

Accesorios

	P.V.P.
Estante complementario (1.250mm)	145
Juego laterales Stromboli 90	1.474
Kit canalización Stromboli 90	519



Mod. STROMBOLI SL 375



COLOR
PANELES FRONTALES
PERSONALIZABLE.

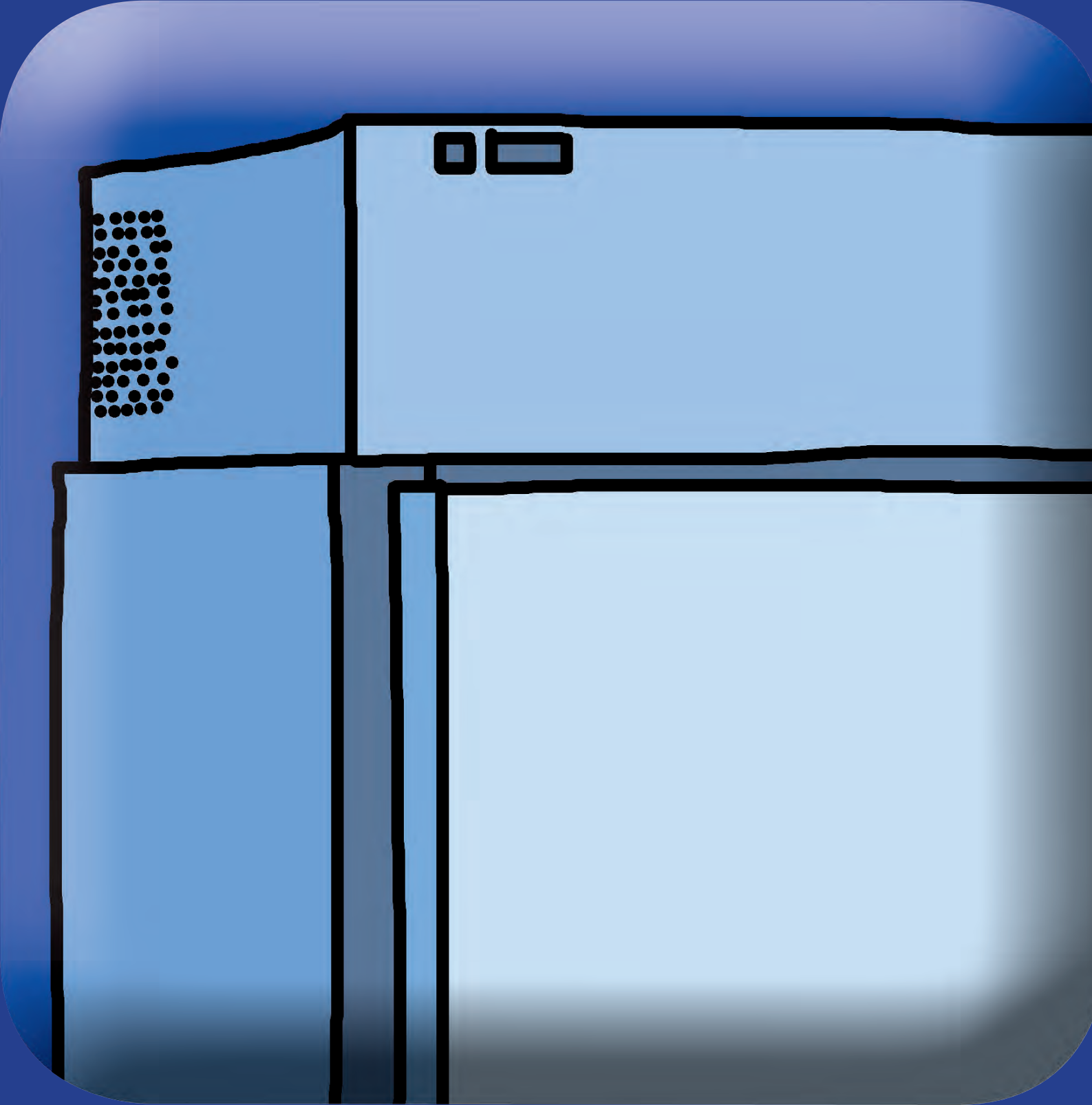


Mod. STROMBOLI CVB 375

MURALES REFRIGERADOS STROMBOLI:

Murales refrigerados con grupo a distancia, canalizables para adaptarse a cualquier proyecto y necesidad. De gran visibilidad exponen resaltando sus productos frescos y preenvasados en un diseño limpio y moderno. Garantizan una conservación óptima a temperaturas adecuadas para cada tipo de alimento. Un modelo para cada tipo de producto. Diseñados especialmente para el autoservicio en grandes superficies y para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, etc.

- **STROMBOLI "SL"** (+3°C/+5°C), (productos **lacteos**). Equipado con 4 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico.
- **STROMBOLI "FV"** (+6°C/+8°C) (**frutas y verduras**). Equipado con 3 estantes inclinados, regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico. Este modelo dispone de un espejo inclinado en la parte superior.
- **STROMBOLI "C"** (0°C/+2°C) (productos **cárnicos procesados y preenvasados**). Equipado con 4 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico. Dispone de un deflector de aire de vidrio templado que mantiene la temperatura constante.
- Iluminación superior LED.
- Laterales de vidrio templado de doble acristalamiento (espesor de 30 mm cada uno).
- Cortina de noche auto-enrollable.
- Panel de mandos electrónico.
- Bajo consumo energético y bajo impacto ambiental. Fabricada sin uso de CFC.
- Acceso desde el frontal del mural, al evaporador y a los componentes técnicos, para facilitar la instalación y su mantenimiento.
- Disponible con puerta de vidrio templado abatible ("B"), de 620 mm" constlar precios.
- Frontal personalizable "Colores RAL estándar".





ARMARIOS CÁMARAS



ARMARIOS-CÁMARA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		IGLOO TN 100	IGLOO TN 100 INOX	IGLOO BT 100	IGLOO BT 100 INOX
Ancho	mm	1.000	1.000	1.000	1.000
Fondo	mm	1.060	1.060	1.060	1.060
Alto	mm	2.120	2.120	2.120	2.120
Ancho interior	mm	880	880	880	880
Fondo interior	mm	940	940	940	940
Alto interior	mm	1.680	1.680	1.680	1.680
Capacidad	Lts.	1.400	1.400	1.400	1.400
Estantes	Nº	3	3	3	3
Temperatura	ºC	0 / 8	0 / 8	-18 / -20	-18 / -20
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,57	0,57	0,7	0,7
P.V.P. (Montados)	€	4.505	5.073	5.086	5.571
P.V.P. (Desmontados)	€	4.306	4.874	4.887	5.372

Accesorios

	P.V.P.
Estante complementario inoz	192
Barra	90





Mod. IGLOO TN 100 INOX

ARMARIOS-CÁMARA IGLOO:

Está diseñada para satisfacer cada tipo de necesidades de conservación. Su tamaño pequeño, hace que sea fácil colocarlo en cualquier lugar, incluso en espacios muy estrechos. Las diferentes configuraciones posibles y la gran simplicidad de carga lo convierten en una herramienta práctica y funcional para cada ocasión y uso. Armario compuesto por 6 paneles con fijación gancho.

- **IGLOO TNI/BTI**, (versión inox), está construida de paneles con acabado inoxidable interior y exterior.
- **IGLOO TN/BT**, (versión estándar) está construida de paneles con acabado chapa blanca interior y exterior.
- Todos los modelos se componen de un suelo de acero inoxidable.
- Ángulos interiores redondeadas.
- Puertas con autocierre.
- Aislamiento de 60mm de espesor. Poliuretano de alta presión inyectado sin gas CFC. Bajo impacto ambiental.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Unidad frigorífica monobloc fijado en el panel del techo.
- Evaporación automática del agua de condensación
- Pueden equiparse con 3 estantes inoxidables 88 x 40 cm o con dos barras carne inoxidables, bajo pedido.
- Todos los modelos se suministran de serie montados y listo para su instalación. Se pueden suministrar desmontados, bajo pedido.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA



Se entenderá que estas condiciones son aceptadas por el comprador por el mero hecho de cursar un pedido.

PRECIOS

Los precios indicados en el presente catálogo no incluyen I.V.A., ni R.E., ni I.G.I.C.

CATÁLOGO

La información que se facilita en el presente catálogo lo es a título informativo y por consiguiente tanto precios, como modelos, características y especificaciones pueden ser modificadas sin previo aviso.

PEDIDOS

Cualquier condición consignada por el comprador en el pedido, que no se ajuste a estas condiciones generales, será nula a no ser que TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L. la acepte expresamente.

Un pedido no podrá anularse una vez se haya efectuado la expedición de la mercancía. Tampoco podrá anularse cuando este haga referencia a productos de fabricación expresa y esta hubiese comenzado.

TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L. se reserva el derecho de anular pedidos pendientes en caso de que el comprador hubiera incumplido, total o parcialmente, contratos anteriores.

Los plazos de entrega que se faciliten al comprador serán siempre a título orientativo por lo que su incumplimiento no será, en ningún caso, causa de reclamación alguna por parte del comprador.

GARANTÍA

Todas las máquinas incluidas en este catálogo disponen de un periodo de doce meses de garantía (fecha factura).

En cualquier caso la garantía se refiere a piezas o defectos de fabricación, nunca a defectos de funcionamiento imputables a deficiencias de la instalación o a los suministros de agua, gas o electricidad.

Los cristales, piedras, luminosos y resistencias eléctricas no están incluidos en la garantía.

Las piezas susceptibles de entrar en garantía deberán ser remitidas inexcusablemente a TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L. para su análisis.

Para hacer efectiva la garantía, esta deberá ser aceptada por el Departamento Técnico de TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L.

Los gastos de portes y embalajes que se originen en las reparaciones en periodo de garantía correrán siempre a cargo del comprador.

La reparación, sustitución de piezas y puesta en marcha, así como el posterior mantenimiento, serán exclusiva obligación y responsabilidad del comprador.

RECLAMACIONES

TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L. atenderá las reclamaciones debidamente justificadas originadas por deficiencias en el transporte siempre y cuando estas se hagan efectivas en un plazo nunca superior a 24 horas desde la entrega de la mercancía.

DEVOLUCIONES

No se aceptarán, salvo expreso consentimiento por parte de TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L.

En todo caso, sólo se aceptarán cuando el material se encuentre en perfectas condiciones.

Los gastos de portes y embalajes correrán a cuenta del comprador.

RESPONSABILIDADES

TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L. no responde de los daños eventuales, ni personales ni materiales, que pudieran derivarse del uso del producto.

JURISDICCIÓN

El comprador renuncia a todo fuero o jurisdicción y se somete incondicionalmente a los tribunales de Barcelona.



