



FRED

CATÁLOGO-TARIFA

26



FRED

CATÁLOGO TARIFA 2026

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



FRED

MAQUINARIA
HELADERÍA

Pág.5



CHOCOLATERAS

Pág.25



DISTRIBUIDORAS BEBIDA
Y GRANIZADORAS

Pág.29



HORNOS PIZZA
Y ACCESORIOS

Pág.41



COCINAS ACCESORIOS

Pág.99



TOSTADORA
Y HORNOS CONVECCIÓN

Pág.111





SOBREMOSTRADORES,
ENFRIADOR LECHE, ARMARIOS
Y ARMARIOS EXPOSITORES

Pág. **125**



ARMARIOS VINO

Pág. **167**



ABATIDORES DE
TEMPERATURA

Pág. **173**



GLASS-TOP,
VITRINAS EXPOSITORAS
Y MURALES

Pág. **177**



ARMARIO-CÁMARA

Pág. **197**







MAQUINARIA HELADERÍA



CONSERVADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		V 410 V FS	V 410 V FI	V 410 V OW
Ancho	mm	495	495	495
Fondo	mm	706	495	495
Alto	mm	445	665	1.000
Capacidad cubetas inox	Incluidas	2 x 5L / 4 x 2,5L / 1 x 5L + 2 x 2,5L		
Rango Temperatura	°C	+4 / -25	+4 / -25	+4 / -25
Refrigeración	Tipo	Estática	Estática	Estática
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,2	0,2	0,2
P.V.P.	€	1.772	1.772	1.919

Modelo		V 410 C FS	V 410 C FI	V 410 C OW	V 420 C FS	V 420 C FI	V 420 C OW	V 840 C OW
Ancho	mm	495	495	495	495	495	495	985
Fondo	mm	706	495	495	706	495	495	495
Alto	mm	400	620	1.000	445	670	1.000	1.000
Capacidad carapinas inox	no incl.	4 x 2,5L	4 x 2,5L	4 x 2,5L	2x7,5L + 2x2,5L	2x7,5L + 2x2,5L	2x7,5L + 2x2,5L	4x7,5L + 4x2,5L
Rango Temperatura	°C	+4 / -25	+4 / -25	+4 / -25	+4 / -25	+4 / -25	+4 / -25	+4 / -25
Refrigeración	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2 + 0,2
P.V.P.	€	1.830	1.830	1.980	2.099	2.099	2.247	4.509

CONFIGURACIONES



Mod. V410 C

Carapinas: 4 x 2,5L
(incluidas)

opcional: tapas transparentes



Mod. V420 C

Carapinas: 2 x 2,5L + 2 x 7,5L
(incluidas)

opcional: tapas transparentes



Mod. V410 V

Cubetas Inox : 4 x 2,5L ó
(incluidas) 1 x 5L + 2 x 2,5L ó
2 x 5L





Mod. V410 C FI



Mod. V410 V FI



Mod. V420 C FI



Mod. V410 C OW



Mod. V410 V OW



Mod. V420 C OW



Mod. V840 C OW



Mod. V420 C FS



Mod. V410 V FS



Mod. V410 C FS

VISAGEL:

¡Un concepto de conservación que marca el comienzo de una nueva generación de máquinas más avanzadas! Hemos redefinido el rendimiento y definido la estética del futuro, creando un símbolo de practicidad y elegancia en perfecto equilibrio. VisaGel es un conservador de helado para servir helados, granizados, sorbetes, frutas, ensaladas, yogures, macedonias y bebidas.

El refrigerador se puede configurar según sus necesidades:

- Versión con compartimentos de 2,5 L y 7,5 L
- Versión con contenedores de 2,5 o 5 L (excelente visibilidad)
- Versión neutra (para cualquier otro uso)

Puede transportarse con ruedas para facilitar el servicio en mesa.

El refrigerador se puede colocar lateralmente o, si el espacio es limitado, en la parte inferior.

La tapa es giratoria en los cuatro lados para facilitar el acceso.

- Permite optimizar el espacio.
- Termostato electrónico.
Temperaturas positivas y negativas ajustables
Dispone de alarmas sonoras y visuales de averías.
Equipados de serie con cubetas o recipientes "carapinas" y tapas.



Termostato digital.

PASTEURIZADORES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PT15 A/W	P40 A/W	P40 AW	P60 A	P60 W	P60 AW
Ancho	mm	515	600	600	600	600	600
Fondo	mm	713	835	835	1.362	835	1.362
Alto	mm	810	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Capacidad	Lts	3,5-15	10-40	10-40	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	3,9	5,4	5,4	5,4	6,5	6,5
P.V.P.	€	12.649	16.581	17.072	21.090	19.184	21.716

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.

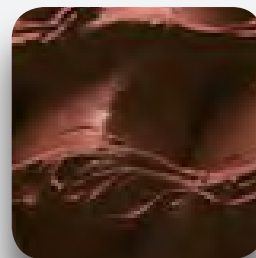
47 Programas libres, para memorizar fácilmente sus recetas modificando parámetros.



Pasteurización a 65°C
Base crema/fruta.



Pasteurización a 85°C
Base clásica.



Pasteurización a 90°C
Base chocolate.



Mod. P 60 AW



Mod. P 40



Mod. PT 15 A

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTM5 A	BTM10 A	BFM10 A
Ancho	mm	435	435	435
Fondo	mm	564	564	564
Alto	mm	514	514	1.070
Máxima cantidad prod. por ciclo	Lts	1,3	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.	€	4.011	5.444	5.990

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		VT 152M A/W	V 152M A/W
Ancho	mm	435	435
Fondo	mm	695	695
Alto	mm	556+41	1.033+130
Máx. cantidad prod.por ciclo	lts	2	2
Producción helado	lts/h	15	15
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,5	1,5
P.V.P.	€	7.547	8.076

Modelo		V 607M A/W	V 607M AW	BFE 1000 W	BFE 1500 W
Ancho	mm	600	600	600	600
Fondo	mm	835	835	945	945
Alto	mm	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod.por ciclo	lts	7	7	14	21
Producción helado	lts/h	60	60	100	150
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 /Hz	3 x 380 /Hz	3 x 380 /Hz	3 x 380 /Hz
Potencia total	kW	4,4	4,4	7,5	9,9
P.V.P.	€	16.917	17.430	27.183	33.386

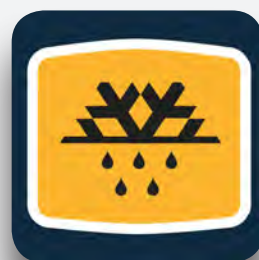
Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



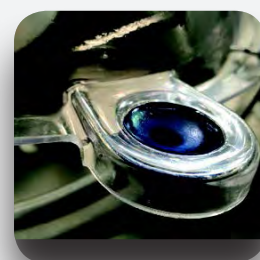
En acero inoxidable atóxico.



Función descarche cuba.



Panel control electromecánico.



Control seguridad tapa.



Mod. BFE 1000 W



Mod. V 607 M



Mod. VT 152 M

MANTECADORAS VT-M / V-M / BFE

- **Mantecedora 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		VT 152P A/W	V 152P A/W
Ancho	mm	435	435
Fondo	mm	695	592
Alto	mm	556+41	1.033+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	2	2
Producción helado	lts/h	15	15
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,5	1,5
P.V.P.	€	8.408	9.029

Modelo		V 607P A/W	V 607P AW	BFX 1000 W	BFX 1500 W
Ancho	mm	600	600	600	600
Fondo	mm	835	835	945	945
Alto	mm	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	7	7	14	21
Producción helado	lts/h	60	60	100	150
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	4,4	4,4	7,5	9,9
P.V.P.	€	19.144	19.717	29.450	35.630

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. V 607 P



Mod. BFX 1000



Mod. VT 152 P

MANTECADORAS VT-P / V-P / BFX:

- **Mantecedora, 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. Mantecedora de diseño en su forma más elegante.
- **CARACTERÍSTICAS:**
 - Display de 2,5', multilingaje 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		HT 203 A	HT 203 W
Ancho	mm	515	515
Fondo	mm	713	713
Alto	mm	750+45	750+45
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	3,2	3,2
Producción helado	lts/h	20	20
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2,1	2,1
P.V.P. Electromecánica	M	10.261	10.261
P.V.P. Electrónica	P	11.070	11.070

Pié

Modelo		H 203 A	H 203 W	H 303 A	H 303 W	H 303 AW
Ancho	mm	515	515	515	515	515
Fondo	mm	713	713	713	713	713
Alto	mm	1232+130	1232+130	1232+130	1232+130	1232+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	3,2	3,2	3,5	3,5	3,5
Producción helado	lts/h	20	20	30	30	30
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	2,1	2,1	3,2	3,2	3,2
P.V.P. Electromecánica	M	10.980	10.980	15.847	15.847	16.320
P.V.P. Electrónica	P	11.800	11.800	16.749	16.749	17.253

Modelo		H 607 A	H 607 W	H 607 AW	H 8011 W	H 10014 W
Ancho	mm	606	606	606	606	606
Fondo	mm	690	690	690	690	690
Alto	mm	1360+130	1360+130	1360+130	1360+130	1360+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	4,4	4,4	4,4	7,5	9,9
P.V.P. Electromecánica	M	26.063	26.063	26.791	30.203	35.544
P.V.P. Electrónica	P	28.102	28.102	28.931	32.213	37.543

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. H 303 M



Mod. H 203 P



Mod. H 607



Mod. HT 203 M

Mantecadoras Horizontales 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', 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 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.

COMBINADA (PASTEURIZADORAS-MANTECADORAS)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RHT 203 A	RHT 203 W	RH 203 A	RH 203 W
Ancho	mm	515	515	515	480
Fondo	mm	713	713	713	798
Alto	mm	795	795	1.362	1.362
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	3,2	3,2	3,2	3,2
Producción máxima	lts/h	20	20	20	20
Máx. Pasteurización x ciclo	lts	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)
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	3,7	3,7	3,7	3,7
P.V.P.	€	13.014	13.014	13.730	13.730

Modelo		RH 303 A/W	RH 303 AW	RH 607A/W	RH 607 AW	RH 8011 W	RH 10014 W
Ancho	mm	515	515	606	606	606	606
Fondo	mm	713	713	690	690	690	690
Alto	mm	1.362	1.362	1.465	1.465	1.465	1.465
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	3,5	3,5	7	7	11	14
Producción máxima	lts/h	30	30	60	60	80	100
Máx. Pasteurización x ciclo	lts	4 (17 min)	4 (17 min)	15 (77 min)	15 (77 min)	15 (77 min)	15 (77 min)
Máx. prod. Crema por ciclo	lts	4 (17 min)	4 (17 min)	15 (77 min)	15 (77 min)	15 (77 min)	15 (77 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	4,8	4,8	6,9	6,9	8	10
P.V.P.	€	18.687	19.239	34.927	35.973	39.007	44.305

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.



Mod. RH 303



Mod. RH 607



Mod. RHT 203

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

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

RHT 203, RHS 203 y 303 son máquinas combinadas formadas por 2 depósitos que pueden trabajar juntos. Mientras el superior pasteuriza, el inferior puede mantecar produciendo helado o sorbete.

RH (no la RH 203 y 303) 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 e 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 RH. (no RH203, RH303).

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 52 A/W	R 52 A/W	R 157 A/W	R 157 AW
Ancho	mm	435	435	600	600
Fondo	mm	695	695	835	835
Alto	mm	597	1.163	1.205+130	1.205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	2	2	7	7
Producción helado	lts/h	15	15	60	60
Máx. prod. Crema por ciclo	lts	5 (50 min)	5 (50 min)	15 (50 min)	15 (50 min)
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	1,5	1,5	4,4	4,4
P.V.P.	€	9.885	10.563	27.065	27.877

Modelo		R257 W	R 4014 W	R 4021 W
Ancho	mm	600	600	600
Fondo	mm	835	945	945
Alto	mm	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	10	14	21
Producción helado	lts/h	60	100	150
Máx. prod. Crema por ciclo	lts	25 (60 min)	40 (80 min)	40 (70 min)
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	4,4	7,5	9,9
P.V.P.	€	30.356	38.819	45.449

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.



Mod. R 52



Mod. R 157



Mod. R 4014



Tapa doble para agregar durante el ciclo.



Mod. RT 52

ROBOcream (Multifunción)

La multifunción por excelencia (mantecedora-pasteurizadora-couicrema) 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.
- Carrocera 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		RT 15 A/W	R 15 A/W	R 15 AW	R 40 A/W	R 60 A	R 60 W
Ancho	mm	515	600	600	600	600	600
Fondo	mm	713	835	835	835	835	835
Alto	mm	795	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Mínima cantidad por ciclo	Lts	3	3	3	5	7	7
Máx.cantidad por ciclo	Lts	15	15	15	40	60	60
Duración ciclo	min	90	80	80	100	120	120
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	3,9	3,9	3,9	5,4	5,6	5,6
P.V.P.	€	15.529	20.484	21.070	24.761	31.873	28.982

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



Mod. R 40



Mod. R 60



Mod. R 15



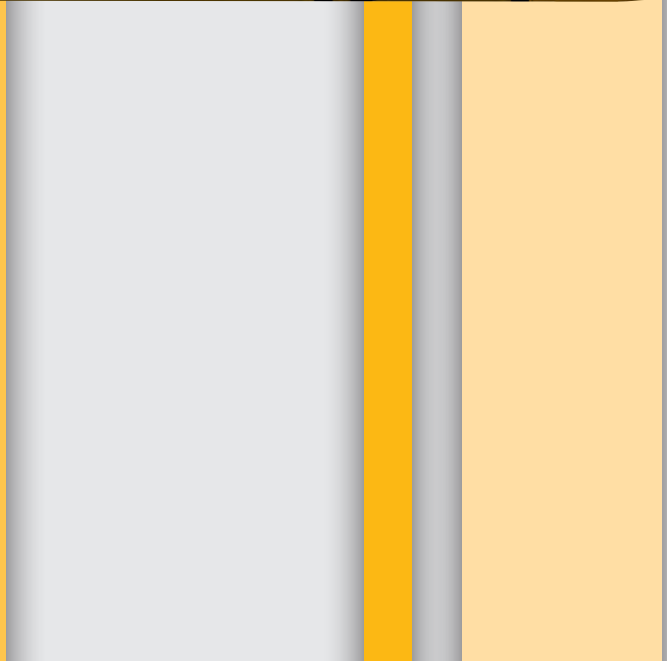
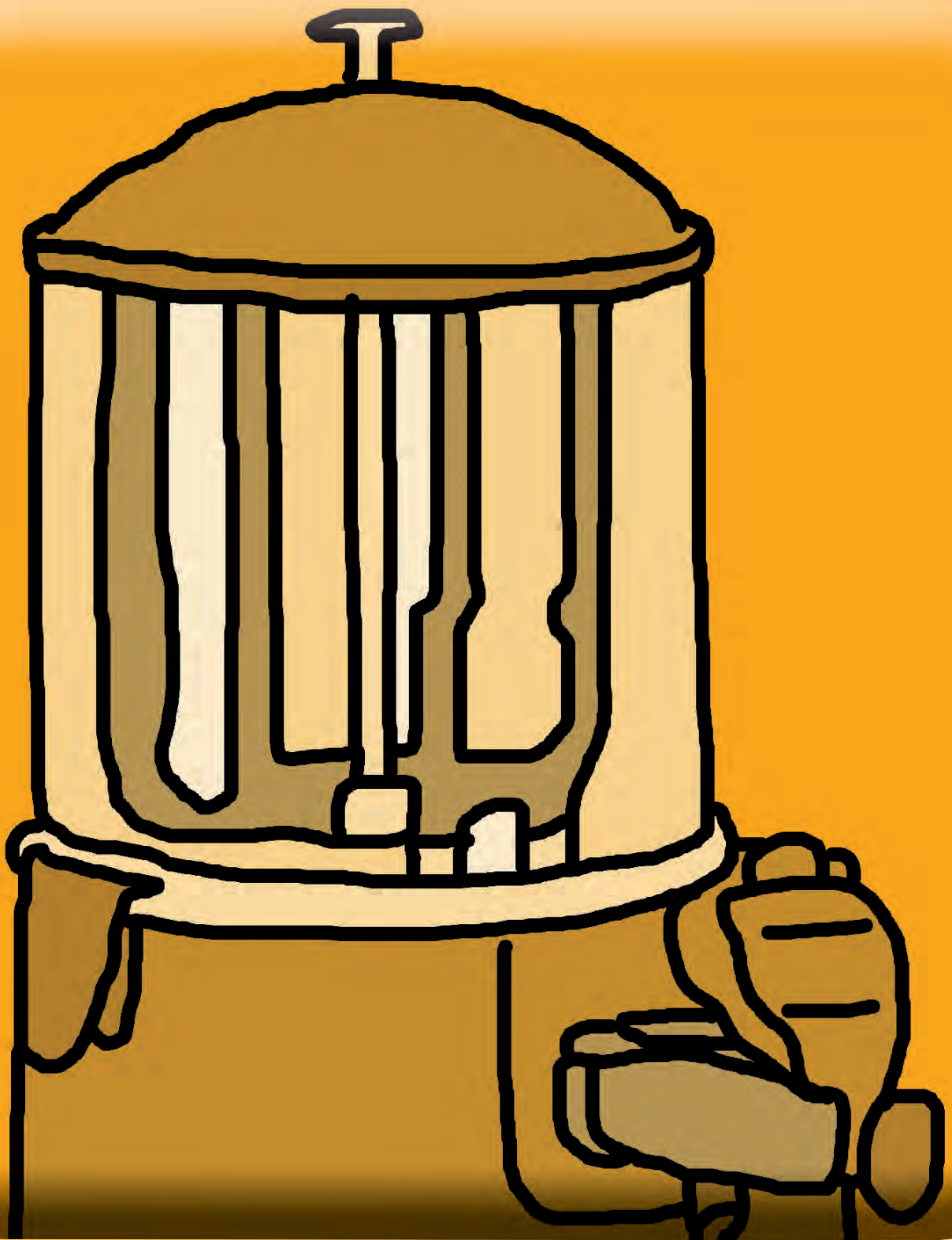
Mod. RT 15

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



CHOCOLATERA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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





Mod. CHOCO 5

CHOCO :

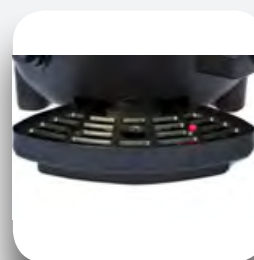
- Gran visibilidad y diseño elegante. Fiable, compacta, poco voluminoso y fácil de usar.
- Dispensa chocolate caliente y otras bebidas más o menos densas.
- Depósito de policarbonato de alta densidad, fácilmente extraíble y de fácil limpieza.
- Calderín de agua de acero inoxidable con protector térmico.
- 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 5L gran visibilidad.



Grifo antigoteo.



Recogegotas con boya.





DISTRIBUIDORAS
BEBIDAS
Y GRANIZADORAS



DISTRIBUIDORA DE BEBIDA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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





Mod. ZIPPY 1



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



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





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.

GRANIZADORA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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





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.

GRANIZADORA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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





Mod. FABY INFINITY-1



FABY INFINITY

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.

- Deposito 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":

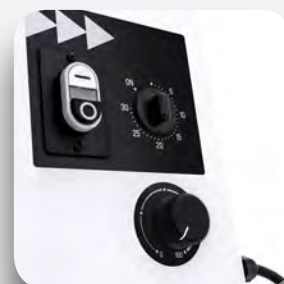
La amasadora a espiral, robusta y fiable, es la máquina ideal para pizzerías, panaderías, etc. La forma especial de la espiral permite obtener la masa perfectamente homogénea en pocos minutos. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas 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





PIZZA



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 310/2



Mod. DMA 310/1

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.



Ajuste grosor 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

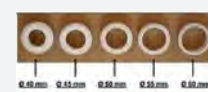
Nota: La mesa soporte viene de serie con ruedas incluidas





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	°C	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





PIZZA



Mod. PZP/33

FORAMDORA 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





+ PIZZA



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.



+ PIZZA



Mod. BASIC 2/40



Mod. BASIC 1/40 V



Mod. BASIC 2/50 V



Mod. BASIC 2/50 PLUS



Mod. BASIC 1/50 V

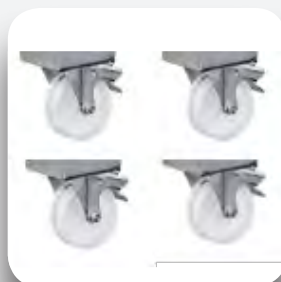
SERIE BASIC:

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
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	1.912	2.133	2.727	2.727	3.361	3.710

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.





+ PIZZA



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	1.360
Fondo	mm	490	490	845	1.205	845	1.205
Alto	mm	960	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	1.360
Fondo exterior	mm	600	600	954	1.314	954	1.314
Alto exterior	mm	745	745	745	745	745	745
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	2 x 140	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	6+6 / Ø 350	9+9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº						
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450	450	450
Resistencias techo / solera	Num/W	2x2500 / 2x2500	2x3000 / 2x3000	2x3000 / 2x3000	6x1500 / 6x1500	6x1500 / 6x1500	6x2200 / 6x2200
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	10	12	12	18	18	26,4
P.V.P.	€	2.115	2.219	2.245	2.972	3.392	3.932
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	1.360
Fondo	mm	490	490	845	1.205	845	1.205
Alto	mm	860	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



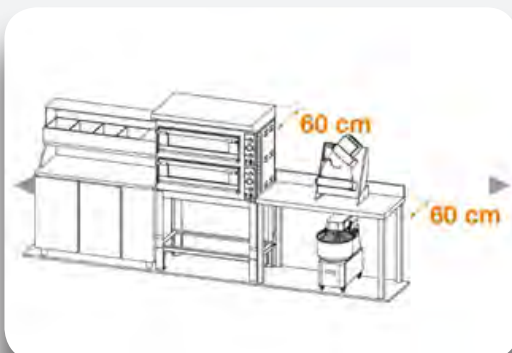
SERIE BASIC XL:

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

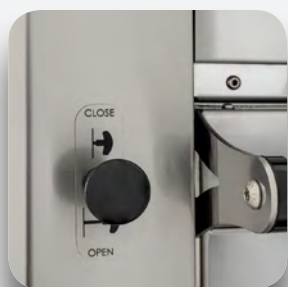
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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.



 PIZZA

Mod. MAIOR 44

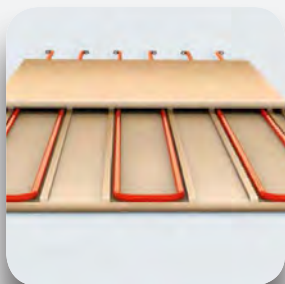


Mod. SM 4.44

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	1.824

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)	1.824

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 ELECTRICOS PIZZA

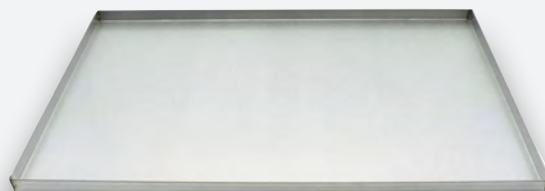
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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)	1.824

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



Bandeja (600x400).





PIZZA



Mod. TRAYS ALTO



Mod. TRAYS ALTO GLASS



Mod. TRAYS ALTO GLASS

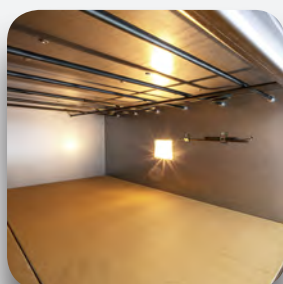
TRAYS ALTO Y ALTO GLASS:

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 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





 PIZZA



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





 PIZZA



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.	€	2.157	2.234	2.126

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.	€	2.203	2.216	2.284	2.299	2.436

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.	€	2.273	2.338	2.366	2.508





 PIZZA



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

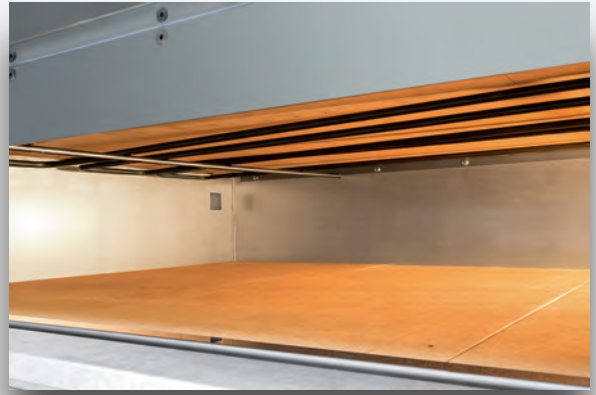
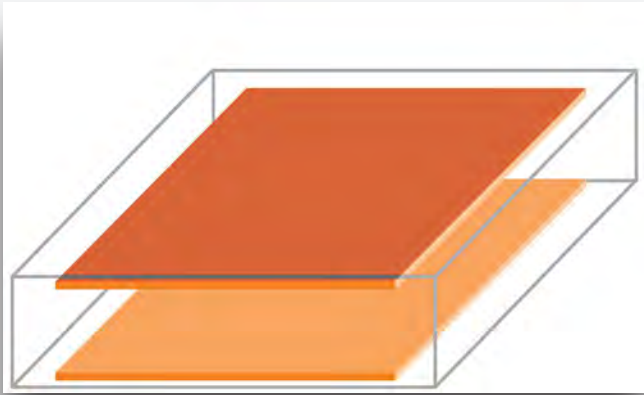
		TRAYS 44	TRAYS 66	TRAYS 66L	TRAYS 99
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	1.035	1.275	1.391	2.079

		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

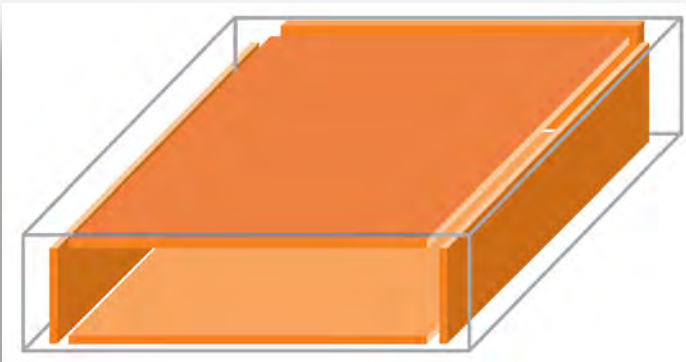
		MAIOR 4	MAIOR 6	MAIOR 6L	MAIOR 9
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	222	276	276	467

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



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 / diametro)	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. (sin motor)	€	1.468	1.752	2.044
P.V.P. (condensación) "C"	€	3.560	3.878	4.183

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	165
Motor eléctrico campana	601
Generador de vapor (instalados en fábrica)	1.824



Mod. KG



PIZZA



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		DHOME 4	DHOME 6	DHOME 6L	DHOME 9
Ancho exterior	mm	1.200	1.200	1.560	1.560
Fondo exterior	mm	1.005	1.365	1.005	1.365
Alto exterior	mm	400	400	400	400
Ancho cámara	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	mm	160	160	160	160
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 350	6 / Ø 350	6 / Ø 350	9 / Ø 350
Temperatura máxima	°C	430	430	430	430
Potencia total	kW	6,8	9,8	9,8	14
Resistencias techo	Num/W	3x1000 + 1x800	3x1500 + 1x800	3x1500 + 1x800	3x2200 + 1x800
Resistencias solera	Num/W	3x1000	3x1500	3x1500	3x2200
Alimentación (a elegir/indicar en el pedido)	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
Absorción por fase hornos monofásicos	Amp.	29,6	42,6	42,6	60,9
Absorción por fase hornos trifásicos	Amp.	13	19,6	19,6	28,7
P.V.P.	€	4.528	5.005	5.111	5.640
P.V.P. (inox)	€	4.572	5.064	5.171	5.720

Horno modelo		DHOME 44	DHOME 66	DHOME 66L	DHOME 99
Ancho exterior	mm	1.200	1.200	1.560	1.560
Fondo exterior	mm	1.005	1.365	1.005	1.365
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	2x160	2x160	2x160	2x160
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 +4/ Ø 350	6+6 / Ø 350	6+6 / Ø 350	9+9 / Ø 350
Temperatura máxima	°C	430	430	430	430
Potencia total	kW	13,6	19,6	19,6	28
Resistencias techo	Num/W	6x1000 + 2x800	6x1500 + 2x800	6x1500 + 2x800	6x2200 + 2x800
Resistencias solera	Num/W	6x1000	6x1500	6x1500	6x2200
Alimentación (a elegir/indicar en el pedido)	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
Absorción por fase hornos monofásicos	Amp.	59,1	85,2	85,2	121,7
Absorción por fase hornos trifásicos	Amp.	26	39,1	39,1	57,4
P.V.P.	€	7.469	8.937	9.182	10.080
P.V.P. (inox)	€	7.531	9.017	9.262	10.178

Mesa soporte con ruedas		SD 4-44	SD 6-66	SD 6L-66L	SD 9-99
Ancho	mm	1.200	1.200	1.560	1.560
Fondo	mm	900	1.260	900	1.260
Alto	mm	1050 / 900	1050 / 900	1050 / 900	1050 / 900
P.V.P. (negro)	€	1.109	1.189	1.184	1.337
P.V.P. (inox)	€	1.259	1.380	1.375	1.528

Campana extracción		KD 4-44	KD 6-66	KD 6L-66L	KD 9-99
Ancho	mm	1.160	1.160	1.520	152
Fondo	mm	1.290	1.650	1.290	1.650
Alto	mm	450	450	450	450
Caudal de extracción	m3/h	340	340	340	340
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	kW	0,07	0,07	0,07	0,07
P.V.P. (sin motor)	€	1.468	1.752	1.755	2.044
P.V.P. (con motor)	€	2.072	2.353	2.356	2.645
P.V.P. (condensación)	€	3.560	3.878	3.881	4.183



Mod. KD 6-66

Mod. DHOME 66 (Negra estándar)



Mod. SD 6-66

Mod. DHOME 66 (Inoxidable)

DHOME: "Diseño y rendimiento en cada detalle"



Fabricado con materiales de alta calidad y acabados cuidadosamente detallados, Dhome es el horno digital para pizza ideal para los profesionales que buscan funcionalidad y diseño. El panel de control digital permite un manejo sencillo e intuitivo de los parámetros de cocción y ofrece al usuario una experiencia de cocción personalizada e inmersiva. Disponible en versión acero inoxidable o en versión negra estándar. Diseñado para hornear pizza, pan, bollería y gastronomía para pizzerías y restaurantes, etc.

- **Versión inox:** Fabricado totalmente en acero inoxidable
- **Versión negra estándar:** con laterales, parte superior, soporte mesa y frontal de la campana pintados en negro.
- Cámara de cocción de acero inoxidable y plano de cocción de material refractario.
- Iluminación LED interna y puerta con doble cristal para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Pantalla táctil de 7" intuitiva y fácil de usar. Permite crear programas personalizados, configurar parámetros según necesidades y encontrar los cómodamente en la página de inicio.
- Control independiente de temperatura superior e inferior.
- El sistema de ajuste automático de las resistencias del techo, delanteras y traseras, garantizan una perfecta uniformidad del calor dentro de la cámara de cocción y mejoran la eficiencia energética. Este control inteligente garantiza un rendimiento óptimo y excelentes resultados de cocción.
- Termostato de seguridad
- Campana construida completamente en acero inoxidable, dotadas con un panel de mandos digital.
- Mesa de soporte en acero inoxidable o pintado en negro, dispone de cuatro ruedas con freno. Fácil de montar.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, campana con o sin motor y de condensación.



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





PIZZA



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 320°C 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





PIZZA



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		LEÑA		GAS		ELECTRICO
		TITAN 4 WOOD	TITAN 6 WOOD	TITAN 4 GAS	TITAN 6 GAS	TITAN 4 ELECT.
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100
Fondo exterior	mm	1.080	1.440	1.080	1.440	1.120
Alto exterior / Alto exterior con soporte	mm	1.720 / 2.695	1.720 / 2.695	1.720 / 2.695	1.720 / 2.695	550 / 1.525
Ancho cámara	mm	720	720	720	720	720
Fondo cámara	mm	720	1.080	720	1.080	720
Alto cámara	mm	175	175	175	175	155
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 350	6 / Ø 350	4 / Ø 350	6 / Ø 350	4 / Ø 350
Temperatura máxima	°C	500	500	450	450	500
Luz interior		-	-	-	-	si
Resistencias techo / solera	Num/W	-	-	-	-	3/1000 + 3/1000
Alimentación (a elegir/indicar en el pedido)	Ph/Volts/Hz	-	-	-	-	2 X 220 o 3 x 380 / 50
Absorción por fase hornos monofásicos	Amp.	-	-	-	-	26,1
Absorción por fase hornos trifásicos	Amp.	-	-	-	-	8,7
P.V.P.	€	3.426	4.419	3.684	4.682	3.616

Campanas Horno

		TITAN 4 ELECTRICO
Ancho	mm	900
Fondo	mm	910
Alto	mm	285
Diámetro tubo salida	mm	100
Caudal de extracción (con motor)	m3/h	340
Alimentación (con motor)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia total (con motor)	kW	0,07
P.V.P. (sin motor)	€	598
P.V.P. (con motor)	€	1.091

Mesa soporte modelo

		STT 4	STT 6
Ancho	mm	1.100	1.100
Fondo	mm	1.015	1.375
Alto	mm	975	975
P.V.P.	€	1.179	1.393

Accesorios

	P.V.P. €
Kit estantes mesa soporte TITAN 4	265
Kit estantes mesa soporte TITAN 6	385
Compartimiento para madera TITAN 4	203
Compartimiento para madera TITAN 6	287
Todo refractario "TR" TITAN 4	407





PIZZA

Mod. CAMPANA

Mod. TITAN 4 ELECT.

Mod. STT 4
Y ESTANTES

Mod. TITAN 4 WOOD

Mod. TITAN 4 GAS

Mod. STT 4

Mod. STT 4

HORNO TITAN

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. El horno es compacto y se adapta fácilmente a espacios reducidos. Titan ofrece la máxima movilidad gracias a su soporte equipado con ruedas de 10 cm de diámetro. Disponible en versión de leña, gas o eléctrica.

Titan Wood: Ideal para cocinar a llama viva las pizzas y permite una cocción rápida. El compartimento para las brasas está colocado de manera que asegure una perfecta uniformidad en la distribución del calor dentro de la cámara para garantizar una cocción óptima, gran durabilidad y una perfecta funcionalidad. La Bandeja lateral extraíble permite ajustar el tiro y la llama.

Titan Gas: Fácil de usar, para una cocción rápida. Hasta 450° en pocos minutos. No se requiere ningún trabajo de albañilería, sólo hay que quitar el embalaje, conectar la bombona de gas a la boquilla de gas y el horno está listo para ser utilizado.

Titan Eléctrico: Combina calidad de construcción y máxima practicidad. Un control independiente de la resistencia superior e inferior permite un ajuste preciso de la temperatura hasta 500°C, garantiza un rendimiento alto y fiable. Viene de serie con luz interna para un control visual de la cocción. Campana no incluida.

- 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, de serie para los Titan Wood y Gas.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte de acero inoxidable con ruedas y frenos y accesorios.



HORNOS PIZZA LEÑA / GAS / HIBRIDOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SOLERA ROTATIVA

Horno modelo	EASY	ROT 90 L	ROT 90 LG	ROT 90 G	ROT 100 E
Ancho exterior	mm	1.350	1.350	1.350	1.350
Fondo exterior	mm	1.250	1.250	1.250	1.250
Alto exterior	mm	1.900	1.900	1.900	1.900
Alto cámara	mm	300	300	300	180
Diametro cámara	mm	900	900	900	1.000
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	5 / Ø300	5 / Ø300	6 / Ø300	6 / Ø300
Temperatura máxima	°C	500	500	500	500
Horno	Tipo	Leña	Leña-Gas	Gas	Eléctrico
Resistencias techo/solera	Num/W	-	-	-	6x900 / 4x900
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kw	0,5	0,5	0,5	10,8
P.V.P.	€	15.311	18.946	18.241	18.124

Opcional	P.V.P.
Frontal Mosaico	586
Todo Mosaico	1.524



Mod.FRONTAL METALICO ESTANDAR



Mod.FRONTAL MOSAICO



Mod. TODO MOSAICO





Mod. **EASY GAS/LEÑA**



Mod. **EASY ELECTRICO**

HORNOS SERIE EASY:

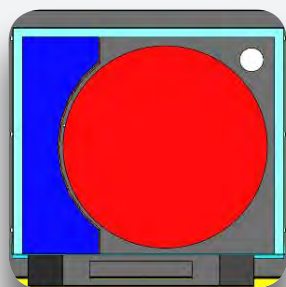
Nuestros hornos son sencillos, compactos y económicos con la mejor calidad/precio del mercado. Disponibles únicamente ensamblados. Diseñados con base giratoria para garantizar una cocción homogénea de la pizza facilitando el trabajo al pizzero. Ideal para clientes que desean un horno económico rotatorio por sus beneficios pero que no tienen el presupuesto para las series Tradizione y Napolitana (también disponible bajo pedido).

Hornos con base fija: vienen montados para ensamblarlos a la base y tienen una superficie de cocción dividida en piezas con distinta calidad de aislamiento. La estructura interna del horno es más fuerte que la estándar, más peso por lo tanto más eficiencia térmica. Para hornos desmontados, consultar.

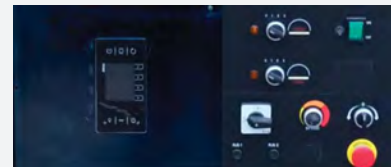
- La versión eléctrica la placa de cocción está formada por 4 piezas de material refractario cocido.
- Las versiones leña, gas e híbrida la superficie de cocción giratoria está formada por 2 piezas refractarias de 90cm.
- La versión Food Truck con frontal metálico rectangular, la superficie de cocción está formada con 4 piezas de material refractario de 3cm de espesor, alcanzando un peso aproximado de 750kg

Disponibles en diferentes colores, baldosas o mosaico a elegir entre multitud de colores para adaptarse o crear cualquier ambiente deseado. Dotados de un panel de control multifunción sencillo y de fácil uso, equipado con una sonda para la versión leña/gas y dos sondas con temporizador digital en la versión eléctrica.

Opcionales (bajo pedido): Panel táctil integrado y una amplia selección de granito (donde se debe considerar 30cm más de profundidad) que puede ser utilizable para colocar las pizzas o cualquier ingrediente.



Mod. **PANEL MECANICO ESTANDAR**



Mod. **PANEL DIGITAL**



HORNOS PIZZA LEÑA / GAS / HIBRIDOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SOLERA FIJA

Horno modelo		GENOVA 85	SORRENTO 90	NAPOLI 100	MILANO 115	VENEZIA 145
Ancho exterior	mm	1.150	1.300	1.450	1.500	1.800
Fondo exterior	mm	1.200	1.450	1.550	1.650	1.950
Alto exterior	mm	1.950	1.950	1.950	1.950	1.950
Alto cámara	mm	440	440	440	440	440
Diametro cámara	mm	850	900	1.000	1.150	1.450
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	3 / Ø300	4 / Ø300	5 / Ø300	6 / Ø300	9 / Ø300
Temperatura máxima	°C	500	500	500	500	500
Horno	Tipo	Leña	Leña	Leña	Leña	Leña
Quemador gas VEN 2 MAN / VEN 2 EL	Superior	opcional-hibrido	opcional-hibrido	opcional-hibrido	opcional-hibrido	opcional-hibrido
P.V.P. MET	€	6.135	7.662	8.180	8.406	9.407
P.V.P. CUP	€	7.073	8.600	9.352	9.578	10.579

SOLERA ROTATIVA

Horno modelo	TANGO	MILANO 90 L	VENEZIA 115 L	ROMA 135 L	MILANO 100	VENEZIA 130	ROMA 150 G
Ancho exterior	mm	1.500	1.800	2.000	1.500	1.800	2.000
Fondo exterior	mm	1.650	1.950	2.200	1.650	1.950	2.200
Alto exterior	mm	1.950	1.950	1.950	1.950	1.950	1.950
Alto cámara	mm	390	390	390	390	390	390
Diametro cámara	mm	900	1.150	1.350	1.000	1.300	1.500
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	6 / Ø300	9 / Ø300	13 / Ø300	7 / Ø300	12 / Ø300	15 / Ø300
Temperatura máxima	°C	500	500	500	500	500	500
Horno	Tipo	Leña	Leña	Leña	Gas	Gas	Gas
Quemador gas GV1/GV2	Inferior/Superior	opcional-hibrido	opcional-hibrido	opcional-hibrido	incluido	incluido	incluido
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
P.V.P. MET	€	20.059	21.411	24.038	22.755	23.990	27.320
P.V.P. CUP	€	21.466	23.052	25.679	24.162	25.631	28.961

Opcional: Modelo Napolitano (a consultar)

Accesorios	P.V.P.	P.V.P.
Quemador gas	FIJO	ROTATIVO (Tango)
VEN 2 MAN (regul.mec.valvula/llama)	2.696	-
VEN 2 EL (regul.elect.valvula y llama)	4.102	-
GV2 (superior)	-	2.813
GV1 (inferior)	-	1.758



Mod. VEN 2 EL



Mod. VEN 2 MAN



Mod. CONTROL GV1/GV2



Mod. GV1 Mod. GV2



Mod. TRADIZIONE MOSAICO



Mod. TRADIZIONE MOSAICO



Mod. NAPOLITANO



Mod. TRADIZIONE MET



Mod. CUP



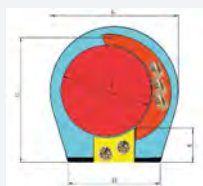
Mod. MET

HORNOS SERIE MET Y CUP:

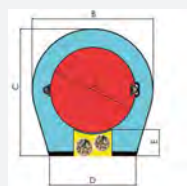
Hornos profesionales de leña, gas o híbridos. Una línea completa de hornos diseñados para satisfacer plenamente a los expertos pizzeros y adaptables a cualquier ambiente según necesidades estéticas, técnicas y de producción. Con un sistema de cocción muy avanzado para hornos combinando leña y gas, hornos fijos y giratorios, sistema de gas innovador y con consumo mínimo. Con encimera simple de cemento refractario de 6 cm de espesor para una máxima estabilidad térmica y una tapa en terracota refractaria resistente a altas temperaturas con superficie porosa. Su estructura, su forma y los materiales empleados garantizan una cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad.

Hornos con base fija: vienen montados para ensamblarlos a la base y tienen una superficie de cocción dividida en piezas con distinta calidad de aislamiento. La estructura interna del horno es más fuerte que la estándar, más peso por lo tanto más eficiencia térmica. Para hornos desmontados, consultar.

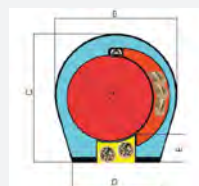
Hornos con base giratoria: vienen montados y ofrecen una mayor productividad que los hornos de placa fija. La rotación garantiza la homogeneidad de la temperatura y ofrece una cocción constante, por lo que no es necesario dar la vuelta a las pizzas, no hay riesgo de quemarlas y se sacan del horno cuando suena el zumbador. El uso se vuelve simple incluso para los operadores menos expertos. Se utiliza una pala pequeña porque las pizzas se hornean siempre delante de la entrada.



LEÑA



GAS



MIXTOS GAS/LEÑA







COCINAS ACCESORIOS

 COOKING

SNACK (panini grill y fry-top)

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





COOKING



Mod. GRILL ET16



Mod. FRYTOP 30E

LINEA SNACK:

Gama snack eléctrica de sobremesa compuesta de panini grill y fry-top. 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:

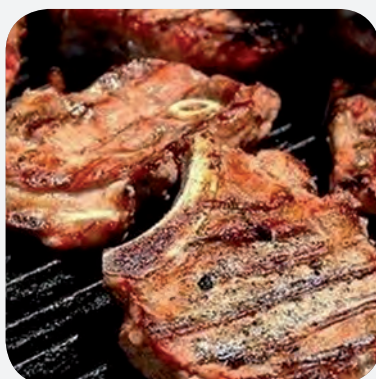
Fry-top: Profesional compacto y fabricado de acero inoxidable y superficie de cocción de placa de acero. Disponible en tres medidas. Dotado de un regulador de la temperatura y piloto de encendido.

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.	€	905	940	1.330	1.370

Modelo fry-top eléctrico		6S 4FTER	6S 6FTELR	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.	€	990	1.360	1.420





COOKING



Mod. 6 S 4 FTGR



Mod. 6 S 6 FTGLR



Mod. 6 S 4 FTER



Mod. 6 S 6 FTELR

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.	€	920	1.730

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.	€	535	810





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 eléctricas 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.	€	1.420

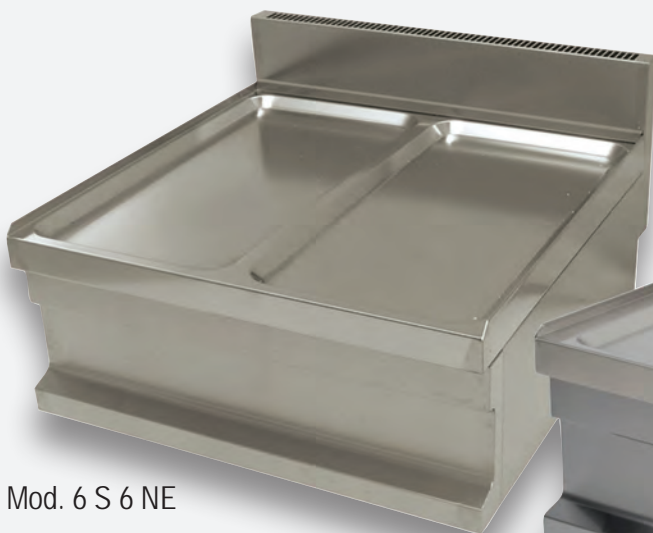
Modelos neutros

		6S 4NE	6S 6NE
Ancho	mm	400	600
Fondo	mm	600	600
Alto	mm	365	365
P.V.P.	€	240	350





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.	€	2.470

Fry-Top GAS

		7P 4FT GL
Ancho	mm	400
Fondo	mm	700
Alto	mm	900
Potencia	kW	6,0
P.V.P.	€	1.210





Mod. 7 P 4FT GL

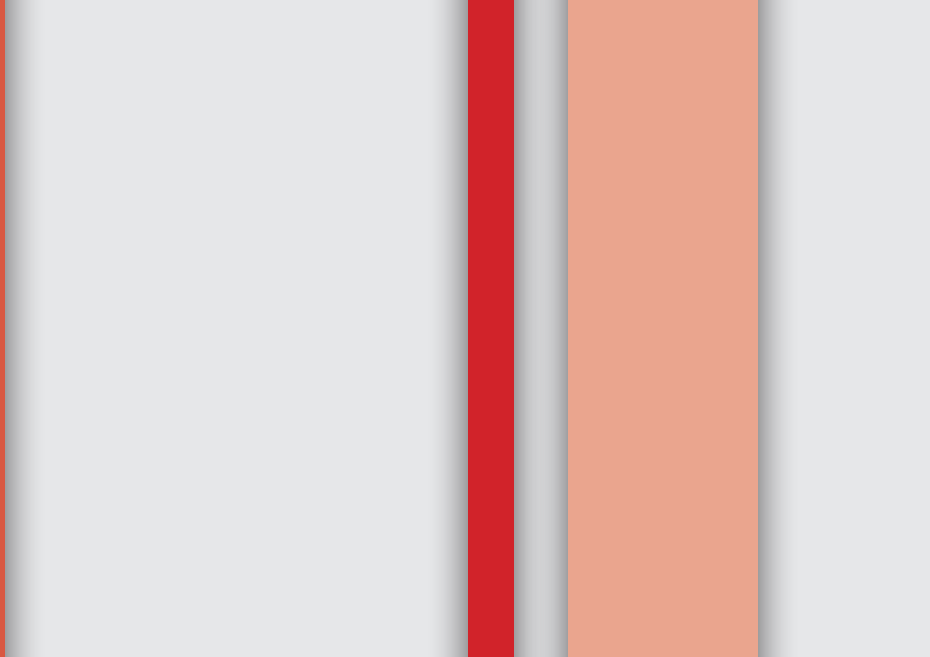


Mod. 7 P 8 CUG 4 F+ HG

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 /deposito 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

 COOKING

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
Ventiladores	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	1.063	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





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	°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.	€	1.023	1.097	1.068

OPCIONES (instaladas de fábrica)

	P.V.P. €
Rejilla cromada GN 1/1	39
Kit piedra pizza GN 1/1	292





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





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.	€	3.728	3.930	4.041	4.720	5.127

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.	€	3.728	3.930	4.041	4.720	5.127

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



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.
- Bultete 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	°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.	€	4.060	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





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 autoretresivibles.
- 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.

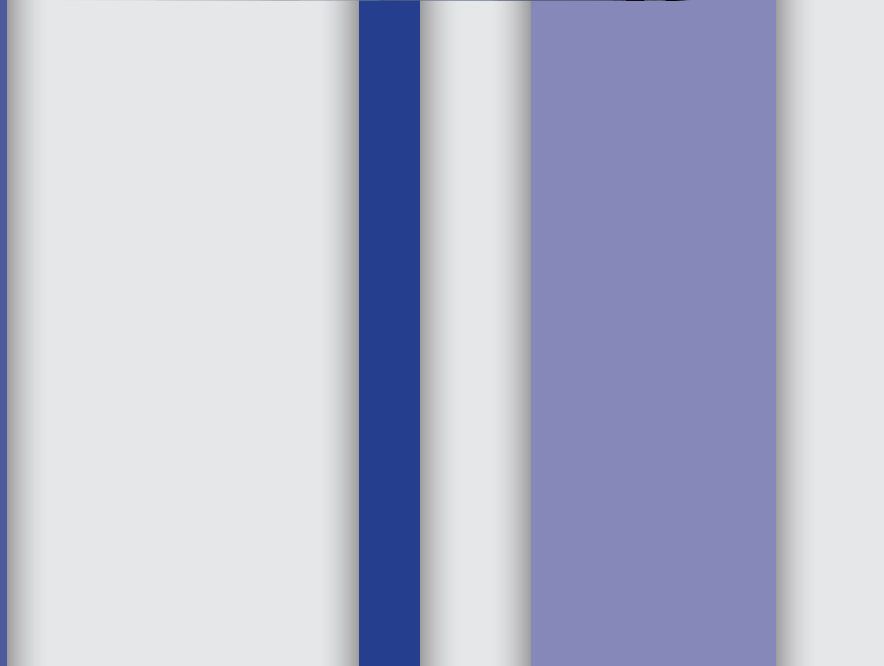


Kit piedra pizza.



Vidrio templado.







SOBREMOSTRADORES
ENVRIADOR LECHE
ARMARIOS
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.	€	970



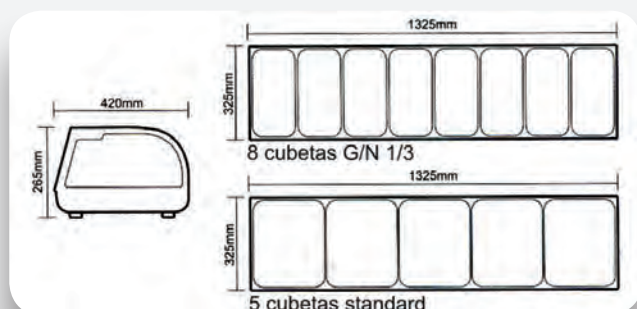


Mod. MIRANDA 132

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.
- Descarcho 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.	€	595	684





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

NOTA: ver Armarios versión BT en página 135





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
- Descarce 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 GN 2/1 TN Y BT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TN

Modelo		AR-GN 700 TN INOX	AR-GN 1400 TN INOX
Ancho	mm	740	1.480
Fondo	mm	830	830
Alto	mm	2.010	2.010
Capacidad	Its	650	1.300
Temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8
Luz interior	tipo	led	led
Dotación estantes GN 2/1	n	3	6
Puerta (reversible / autocierre)	nº	1	2
Cerradura con llave		si	si
Aislamiento	mm	60	60
Termostato	tipo	digital	digital
Refrigeración "NO FROST"	tipo	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático
Refrigerante	tipo	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/ Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	360	500
P.V.P.	€	1.811	3.279

BT

Modelo		AR-GN 700 BT INOX	AR-GN 1400 BT INOX
Ancho	mm	740	1.480
Fondo	mm	830	830
Alto	mm	2.010	2.010
Capacidad	Its	650	1.300
Temperatura	°C	-18 / -22	-18 / -22
Luz interior	tipo	led	led
Dotación estantes GN	nº	3	6
Puerta (reversible / autocierre)	nº	1	2
Cerradura con llave		si	si
Aislamiento	mm	60	60
Termostato	tipo	digital	digital
Refrigeración "NO FROST"	tipo	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático
Refrigerante	tipo	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/ Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	520	720
P.V.P.	€	2.161	3.626

Accesorios

Estante GN 700/1400 (530x650)mm	P.V.P. €
Kit 2 guías (D/I) GN700/1400	19
	49





Mod. AR GN 700 TN INOX



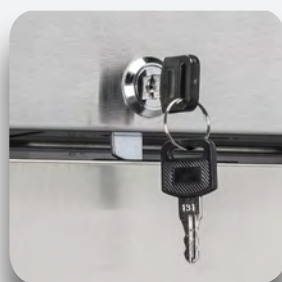
Mod. AR GN 1400 BT INOX

ARMARIOS GN 2/1 TN/BT

- Fabricado totalmente en acero inoxidable de alta calidad. (interior y exterior)
- Puertas con autocierre y maneta integrada.
- Cerradura con llave y luz led de serie.
- Burlete puerta desmontable para fácil limpieza o sustitución.
- Interior de acero inoxidable atóxico con cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.
- Dotados de serie con estantes GN de color gris, regulables en altura.
- Termostato digital
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Gas refrigerante ecológico R290. Alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con unos pies de acero inoxidable regulables en altura.



Pie regulable.



cerradura con llave.



Control digital temperatura.

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

Cesta (50x30x20) mod.600

P.V.P. €

13

NOTA: ver Armarios versión TN en página 131





Mod. AR 400 BT INOX



Mod. AR 600 BT INOX

ARMARIO BT:

- Puertas de acero inoxidable, 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
- Descarcho 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.

ARMARIO ESPECIAL CUBETAS HELADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		AR-GEL 800 BT
Ancho	mm	740
Fondo	mm	990
Alto	mm	2.010
Capacidad	lts	737
Temperatura	°C	-18 / -22
Luz interior	tipo	led
Dotación estantes	nº	10
Capacidad Cubetas 5L/ nivel	nº	6
Capacidad Total Cubetas 5L (máx 9 niveles)	nº	54
Puerta (reversible / autocierre)	Nº	1
Cerradura con llave		si
Aislamiento	mm	60
Termostato (con alarma)	tipo	digital
Refrigeración	tipo	ventilada
Descarche	tipo	automático
Refrigerante	tipo	R290
Alimentación	Ph/Volts/ Hz	2 x 230 / 50
Potencia	W	550
P.V.P.	€	2.620

Accesorios

	P.V.P. €
Estante GEL800BT	25
Kit 2 guías (D/I) GEL800BT	53





GAS
R290



LED



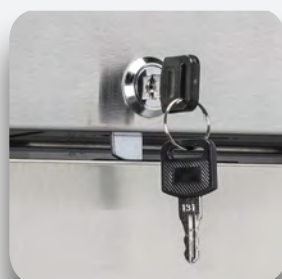
Mod. AR GEL 800 BT

ARMARIO ESPECIAL CUBETAS HELADO

- Fabricado totalmente en acero inoxidable de alta calidad. (interior y exterior)
- Puertas con autocierre y maneta integrada.
- Cerradura con llave y luz led de serie.
- Burlate puerta desmontable para fácil limpieza o sustitución.
- Interior de acero inoxidable atóxico con cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.
- Dotados de serie con estantes de color gris, regulables en altura.
- Termostato digital
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Gas refrigerante ecológico R290. Alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con unos pies de acero inoxidable regulables en altura.



Pie regulable.



cerradura con llave.



Control digital temperatura.

ENFRIADOR LECHE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo		EXPO MILK 0.85
Ancho	mm	220
Fondo	mm	505
Alto	mm	375
Capacidad	Lts	8,5
Temperatura	°C	0 / 10
Luz led interior	Nº	si
Termostato	tipo	electrónico
Descarcho	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
Estantes	Nº	1	3
Temperatura	°C	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
Estantes	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
Estantes	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.

ARMARIO EXPOSITOR BT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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





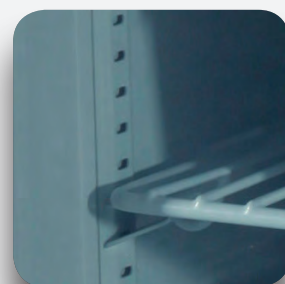
Mod. MINIEXPO BT 45

ARMARIO EXPOSITOR BT:

- Pequeño expositor vertical BT, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada, ideal para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.
- Puerta dotada de triple cristal anti empañamiento.
- Dotado de estantes regulables en altura.
- Refrigeración estática.
- Descarce 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 EXPOSITORES TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	BLACK	EXPOVISION 100	EXPOVISION 240	EXPOVISION 260	EXPOVISION 280
Ancho	mm	434	515	515	515
Fondo	mm	398	553	553	553
Alto	mm	1.154	1.600	1.700	1.800
Capacidad neta	Lts	92	237	258	279
Estantes	Nº	3	4	5	5
Temperatura	ºC	2/12	2/12	2/12	2/12
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	tipo	manual	manual	manual	manual
Termostato	tipo	electrónico	electrónico	electrónico	electrónico
Luz interior	nº/ tipo	4 leds verticales	4 leds verticales	4 leds verticales	4 leds verticales
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2/230/50	2/230/51	2/230/52	2/230/53
Potencia total	w	330	440	594	594
Gas refrigerante	tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
P.V.P.	€	580	860	892	1.076





Mod. EXPOVISION 280



Mod. EXPOVISION 240

EXPOVISION:

Armarios expositores color negro elegantes y sencillos. Visibilidad 360° gracias a sus cuatro caras de cristal y cuatro luz LED vertical interior para la exposición de productos refrigerados, como latas, botellas, sándwiches, pasteles, fruta, productos lácteos etc.. Ideales para el autoservicio y la venta por impulso, para supermercados, pastelerías, heladerías, cafeterías, restaurantes, bares, hoteles, etc.

- Se caracteriza por su gran visibilidad, 360° tres lados de cristal y una puerta de cristal.
- Refrigeración ventilada y sistema anticondensación.
- Estructura inferior, base y laterales inferiores, fabricados en acero pintado.
- Estructura superior, tapa, laterales y puerta fabricado en ABS y PVC
- Estantes de rejilla color negro regulables en altura.
- Iluminación interna con 4 luz led vertical.
- Control electrónico digital de la temperatura.
- Gas refrigerante R290 "ecológico"



Control digital.



Estantes regulables en altura.



Luz interior.

ARMARIOS EXPOSITOR TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PUERTAS ABATIBLES

Modelo		AE 175 TN	EXPO 280 TN BK
Ancho	mm	435	540
Fondo	mm	460	600
Alto	mm	2.015	1.939
Capacidad	Lts	145	353
Estantes plastificados	Nº	5	5
Luz	Tipo	Led vertical	Led horizontal
Marco puerta	Tipo	plástico	plástico
Termostato / Termómetro	Tipo	mecánico / digital	electrónico digital
Refrigeración	Tipo	estática c/turbina	ventilada
Temperatura	°C	+1 / +10	0 / +10
Alimentación	Ph/Volts	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	W	140	300
Gas	Tipo	R600a	R290
P.V.P.	€	828	815

Accesorios

Estante complementario c/sop. AE 175 TN (342x266)

Estante complementario c/sop. EXPO 280 TN

P.V.P. €

17

15





Mod.AE 175 TN



Mod. EXPO 280 TN BK

ARMARIOS EXPOSITORES TN:

Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga, 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.

AE 175 TN:

- Puerta con doble cristal, anti empañamiento y con cerradura con llaves.
- Luz led interior vertical
- Termostato mecánico y display de temperatura.
- Estantes de rejilla plastificada ajustables en altura
- Evaporador estático (placa fría en el fondo del armario) y turbina
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- Pies regulables en altura y ruedas tipo rodillo.

EXPO 280 TN BK: Color negro elegante y diseño "RETRO" con cantos curvos.

- Puerta con doble cristal, anti empañamiento, con auto-cierre.
- Marco puerta de plástico y maneta integrada.
- Luz Led horizontal
- Control electrónico digital de la temperatura.
- Estantes de rejilla plastificadas ajustables en altura
- Refrigeración ventilada.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- Sistema de evaporación automática de agua.
- Pies regulables en altura y ruedas tipo rodillo.

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
- Descarce 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

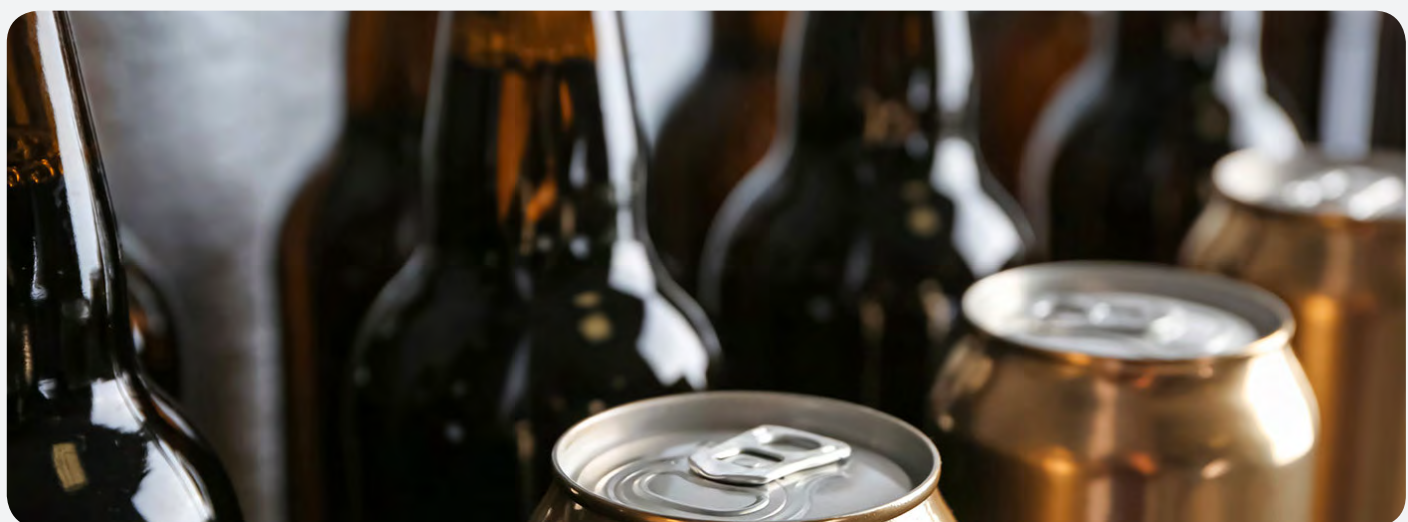
Modelo		AE 390 E (lv)	AE 390 LE (lv)
Ancho	mm	595	595
Fondo	mm	640	640
Alto	mm	1.840	1.980
Capacidad	Lts	345	345
Dotación estantes plastificados	Nº	5	5
Capacidad Latas (330ml)	Nº	399	399
Capacidad botellas (500ml)	Nº	259	259
Luz interior	Tipo	led vertical	led vertical
Marco puerta	Tipo	plastico	plástico
Termostato	Tipo	mecánico	mecánico
Termómetro	Tipo	digital	digital
Refrigeración	Tipo	estática c/turbina	estática c/turbina
Temperatura	°C	+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

Estante complementario

P.V.P. €

21





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

Estante complementario AR 400

P.V.P. €
18

NOTA: ver **Armarios versión BT** en página 165





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, traseña 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 380 TN	EXPO 500 TN
Ancho	mm	578	700
Fondo	mm	605	690
Alto	mm	1.980	2.023
Capacidad	Lts	360	500
Estantes plastificados	Nº	5	4
Luz	Tipo	Led vertical	Led vertical
Marco puerta	Tipo	plástico	plástico
Termostato / Termómetro	Tipo	electrónico digital	electrónico digital
Refrigeración	Tipo	estática+(asist.ventilador)	ventilada
Temperatura	°C	2 / +10	2 / +10
Alimentación	Ph/Volts	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,25	0,42
Gas	Tipo	R600a	R290
P.V.P.	€	887	1.219

Accesorios

	P.V.P. €
Estante complementario c/sop. EXPO 380 TN	19
Estante complementario c/sop. EXPO 500 TN	23





Mod. EXPO 500 TN



Mod. EXPO 380 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 y con auto-cierre.
- Dispone de cerradura con llaves.
- Interior equipado con luz led vertical
- Estantes de rejilla plastificada blancas ajustables en altura sobre cremallera.
- Control electrónico digital de temperatura.
- 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 ST.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.

EXPO 500 TN: Refrigeración ventilada con un gran ventilador en el interior y descarche automático.

EXPO 380 TN: Refrigeración estática con asistencia de un ventilado en el interior para una perfecta homogenización de la temperatura.

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	°C	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

NOTA: (*) Modelos disponibles en versión color negro "BK" al mismo precio

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	°C	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

NOTA: (*) Disponibles en versión color negro "BK" al mismo precio

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 BK



Mod. EXPO 1120 TN-PC



Mod. EXPO 1330 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 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



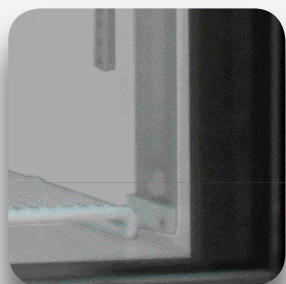


Mod. NEW-EXPO 1000 TN-PC

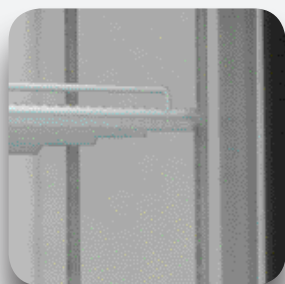
ARMARIO EXPOSITOR TN:

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 manio brabilidad 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
Estantes	Nº	12	15
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10
Termostato	Tipo	electrónico dgital	electrónico dgital
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.	€	3.119	4.025

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 plastificada blancas 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

Cesta (50x30x20) mod.600

P.V.P. €
13

NOTA: ver **Armarios versión TN** en página 155





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 bodegas	Nº	14
Estantes	Nº	2
Temperatura	°C	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.

ARMARIO VINO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		AEV 336 TN	AEV 318TN-2T
Ancho	mm	595	595
Fondo	mm	570	570
Alto	mm	1.790	1.790
Capacidad	Lts	336	318
Estantes	Nº	14	12
Capacidad botellas (*)	nº	122	109
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada
Termostato	tipo	electrónico-táctil	electrónico-táctil
Zonas Temperatura	nº	1	2
Temperatura	°C	+5 / +20	+5 / +20
Descarche	tipo	automático	automático
Alimentación	Ph/Volts	2 / 230	2 / 230
Luz interior	tipo	led	led
Potencia total	W	180	180
Gas refrigerante	tipo	R600a	R600a
P.V.P.	€	2.095	2.158

* Capacidad variable en función del diametro de la botellas





Mod. AEV 318 TN-2T



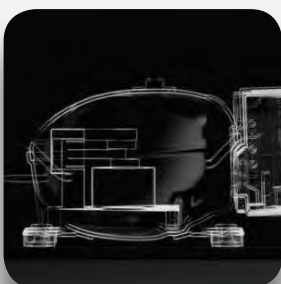
Mod. AEV 336 TN

VINOTECA: AEV336TN y AEV318TN-2T

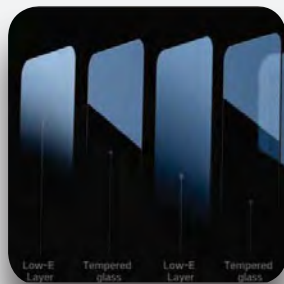
Vinotecas diseñadas para almacenar y madurar todo tipo de vinos: tintos, blancos y espumosos. Estas vinotecas reproducen las condiciones ideales para la perfecta conservación del vino, a una temperatura constante recomendada de 12 °C. Todos los vinos maduran a la misma temperatura, constante entre 12 °C y 14 °C. Solo la temperatura de degustación varía según el tipo de vino. Se pueden ajustar en un rango de temperatura de entre 5 °C y 20 °C para proporcionar la temperatura ideal de servicio y disfrutar plenamente de las cualidades del vino. Su vinoteca ha sido diseñada para garantizar las condiciones óptimas para el almacenamiento y/o servicio de sus vinos. El AEV318 TN-2T, diseñado con 2 zonas (superior/inferior) independientes de temperatura, permite conservar simultáneamente vinos tintos, blancos, rosados o espumosos cada uno en su rango de temperatura ideal.

Vinoteca color negro con diseño moderno y prestaciones avanzadas y bajo consumo. Ideales tanto para hogares como para entornos profesionales como restaurantes, hoteles o vinotecas...

- Encastrable o de libre instalación
- Puerta de cristal negro tratado anti UVA de doble capa de baja emisividad "LOW-E" con una tercera capa interna de acrílico para minimizar la condensación.
- Puerta reversible, con cerradura y maneta tubular color negro.
- Iluminación interior luz led blanca parte superior.
- Estantes de madera de haya extraíbles y deslizantes sobre raíles
- Refrigeración ventilada con ventiladores para una circulación homogénea del aire en el interior
- Control digital de la temperatura con pantalla LCD
- Descarce automático
- Humedad constante (65%HR +/-10%HR), nivel adecuado requerido por el corcho natural para mantener un sellado duradero
- Compresor Inverter y soportes antivibración
- Gas refrigerante R600
- Pies regulables en altura



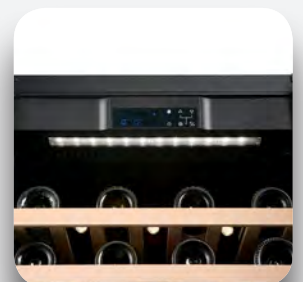
Compresor inverter alta eficiencia.



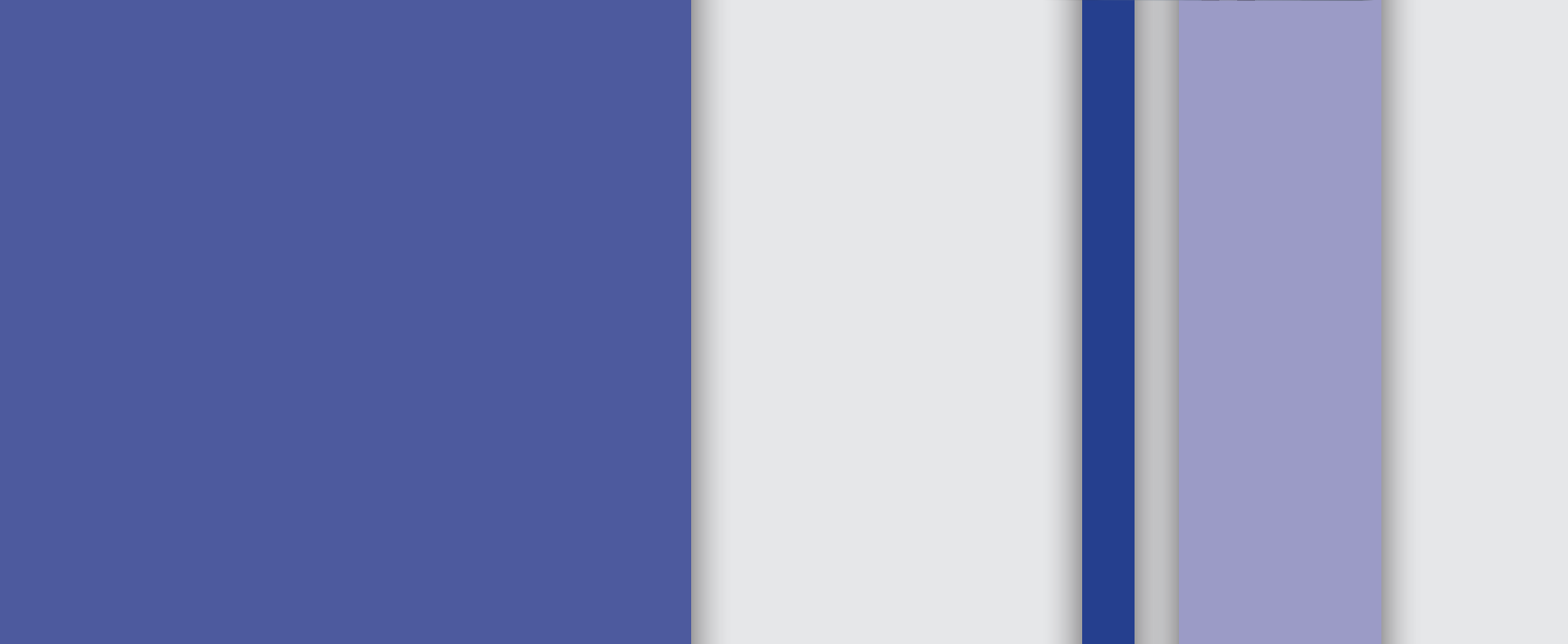
Cristal anti-uv baja emisividad low-e



Estantes madera deslizantes.



Luz led superior.





ABATIDORES DE TEMPERATURA

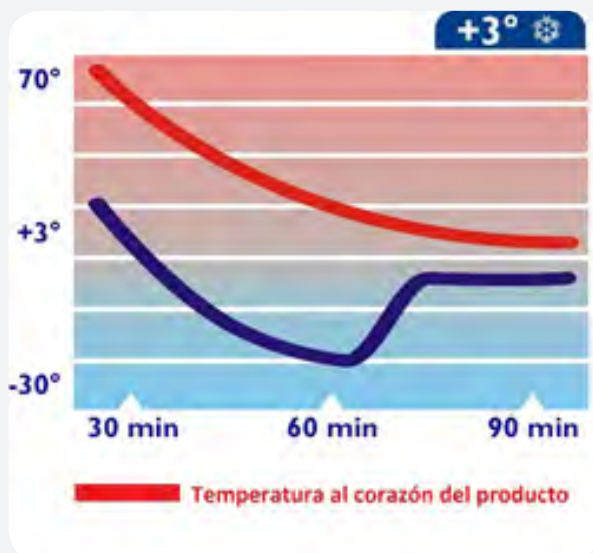


ABATIDORES DE TEMPERATURA

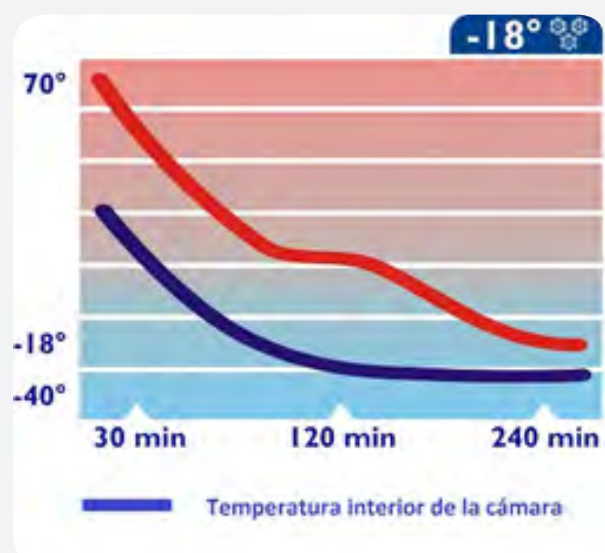
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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 (no incluidas)	tipo o mm	GN2/3	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1
Bandejas (no incluidas)	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.	€	2.758	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



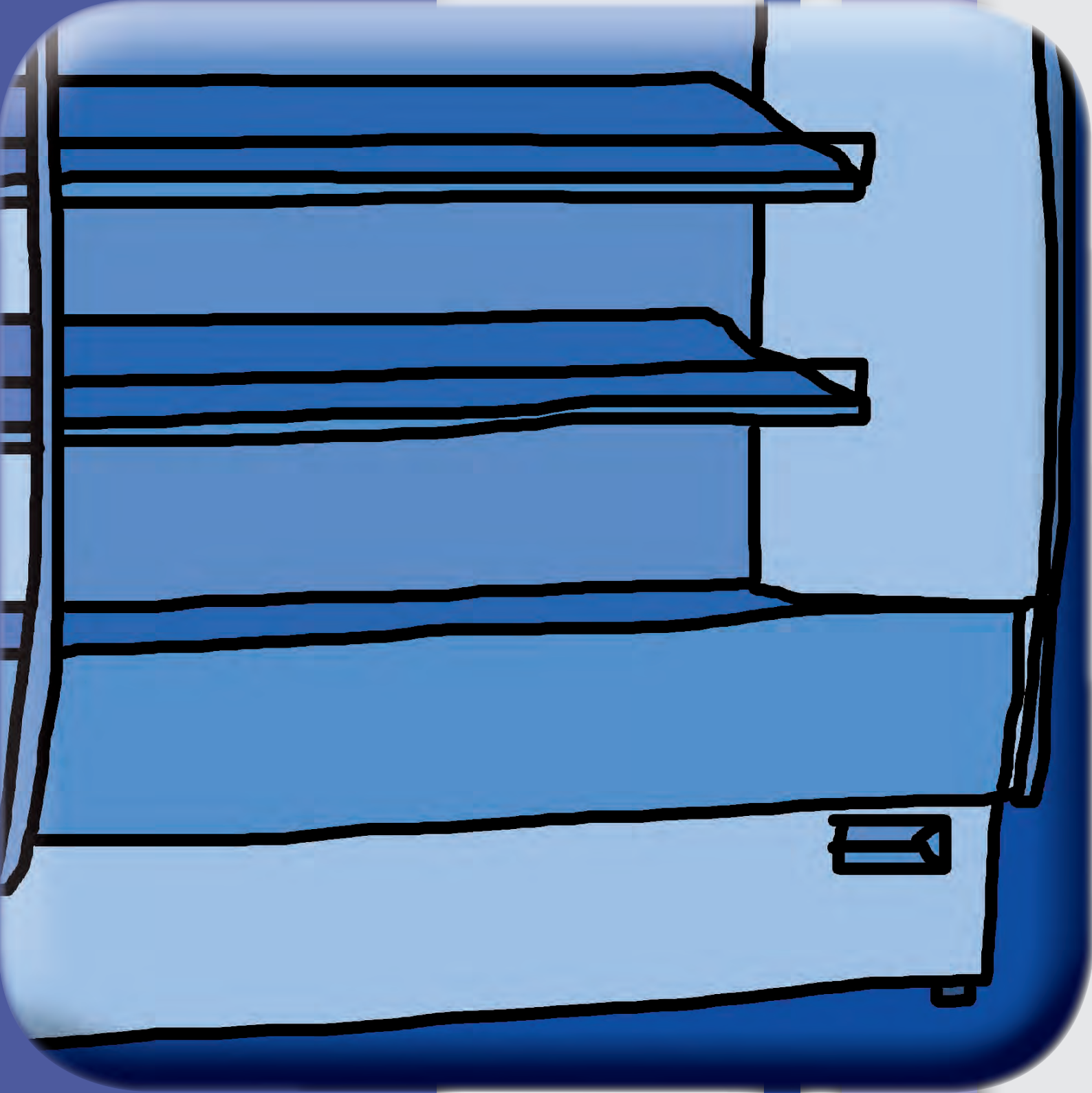
Mod. AT GN 2/3

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, fresca 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
- 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
Descarcho	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.



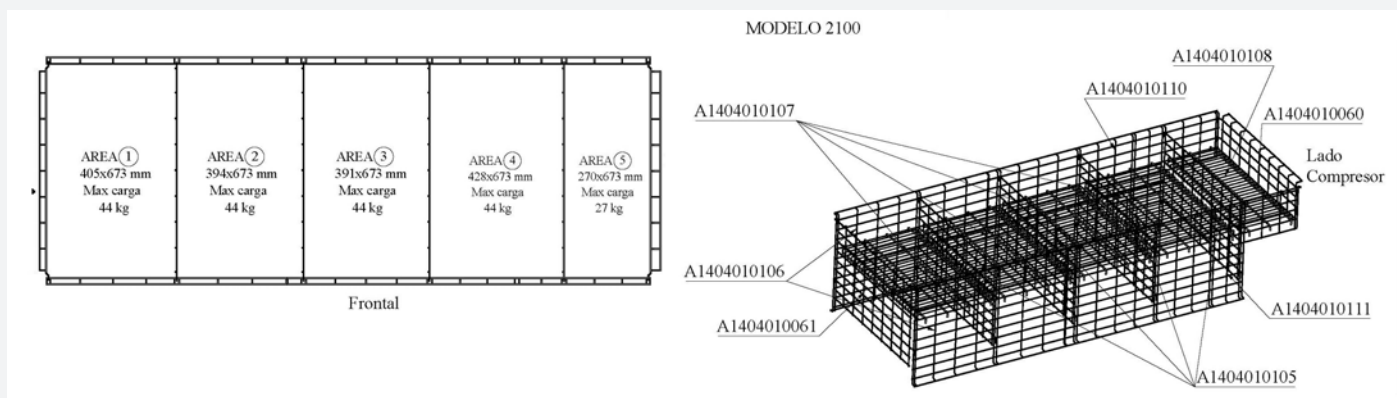
Tapas deslizantes.

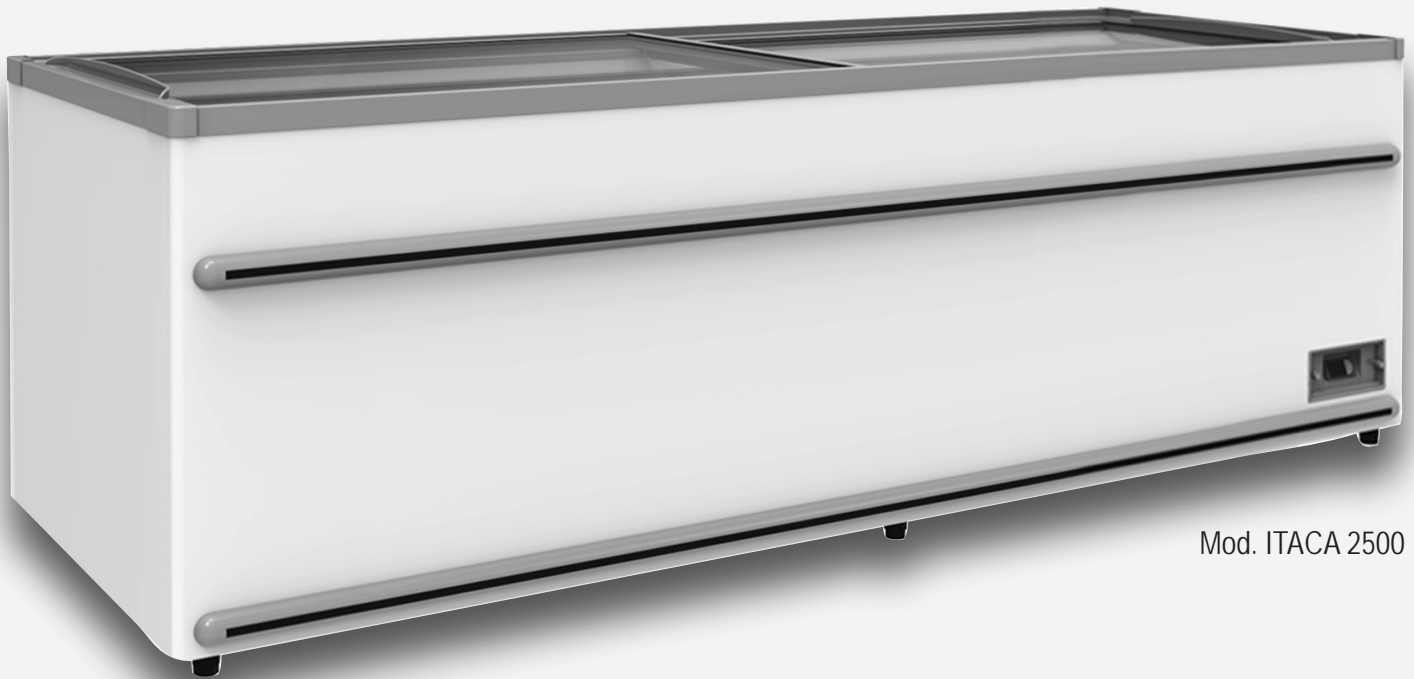
GLASS-TOP

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





Mod. NEVADA 1530



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.



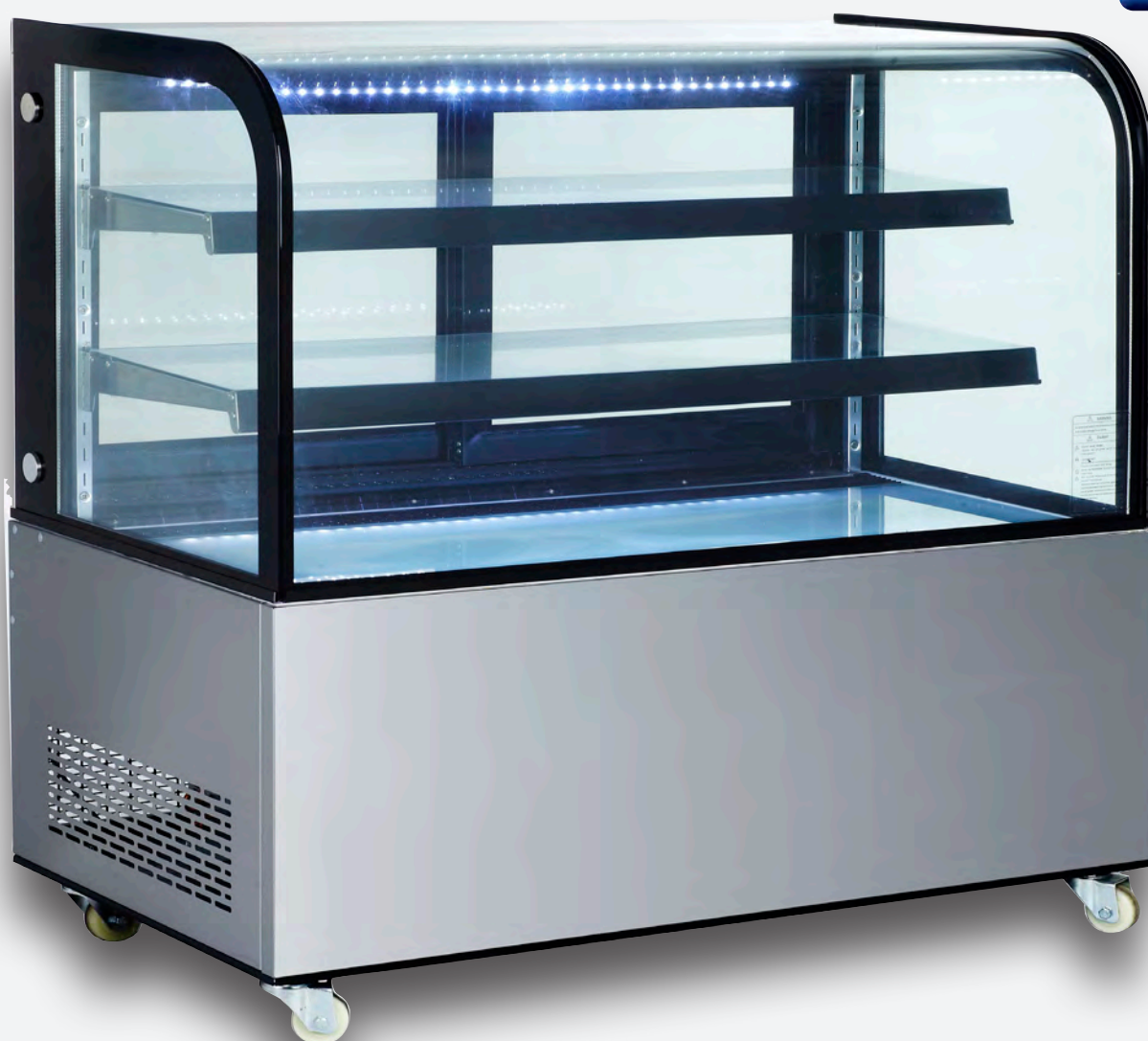
Juego cestas.

VITRINAS EXPOSITORAS FRIO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PASTRY 1500 C
Ancho	mm	1.515
Fondo	mm	675
Alto	mm	1.275
Capacidad	Lts	500
Estantes	Nº	2
Temperatura	ºC	+2 / +8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,49
P.V.P.	€	3.704





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.

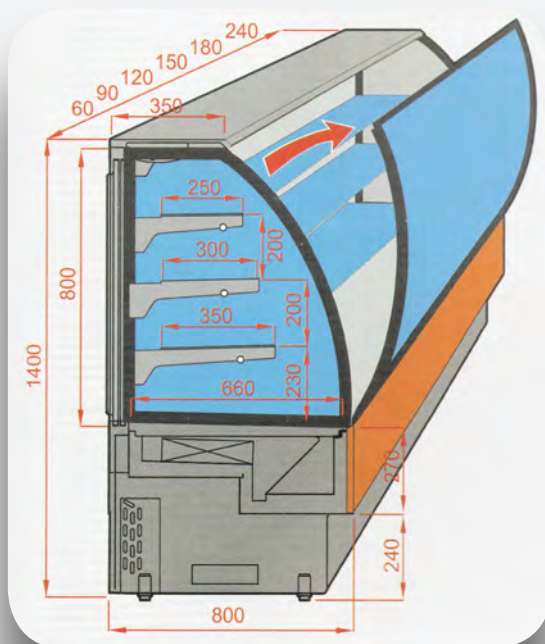
VITRINAS EXPOSITORAS

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
Descarcho	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





- RAL 4010
- RAL 6019
- RAL 1028
- RAL 5024
- RAL 5013
- RAL 6026
- RAL 2008
- RAL 1018
- RAL 3020
- RAL 9005
- RAL 9010

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.

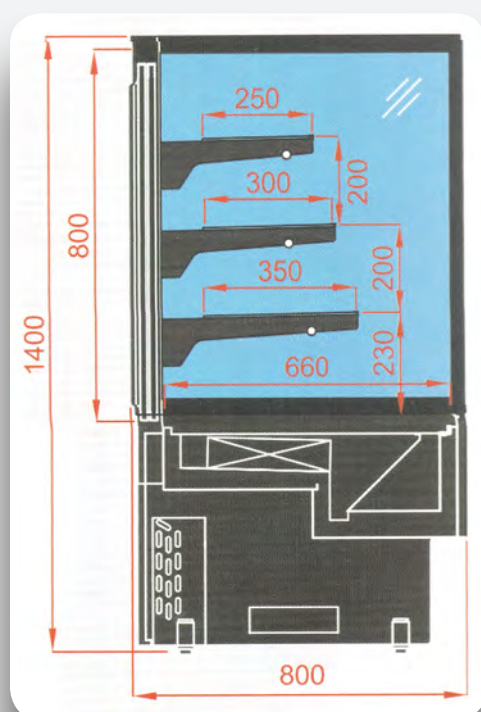
VITRINAS EXPOSITORAS

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
Descarhe	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

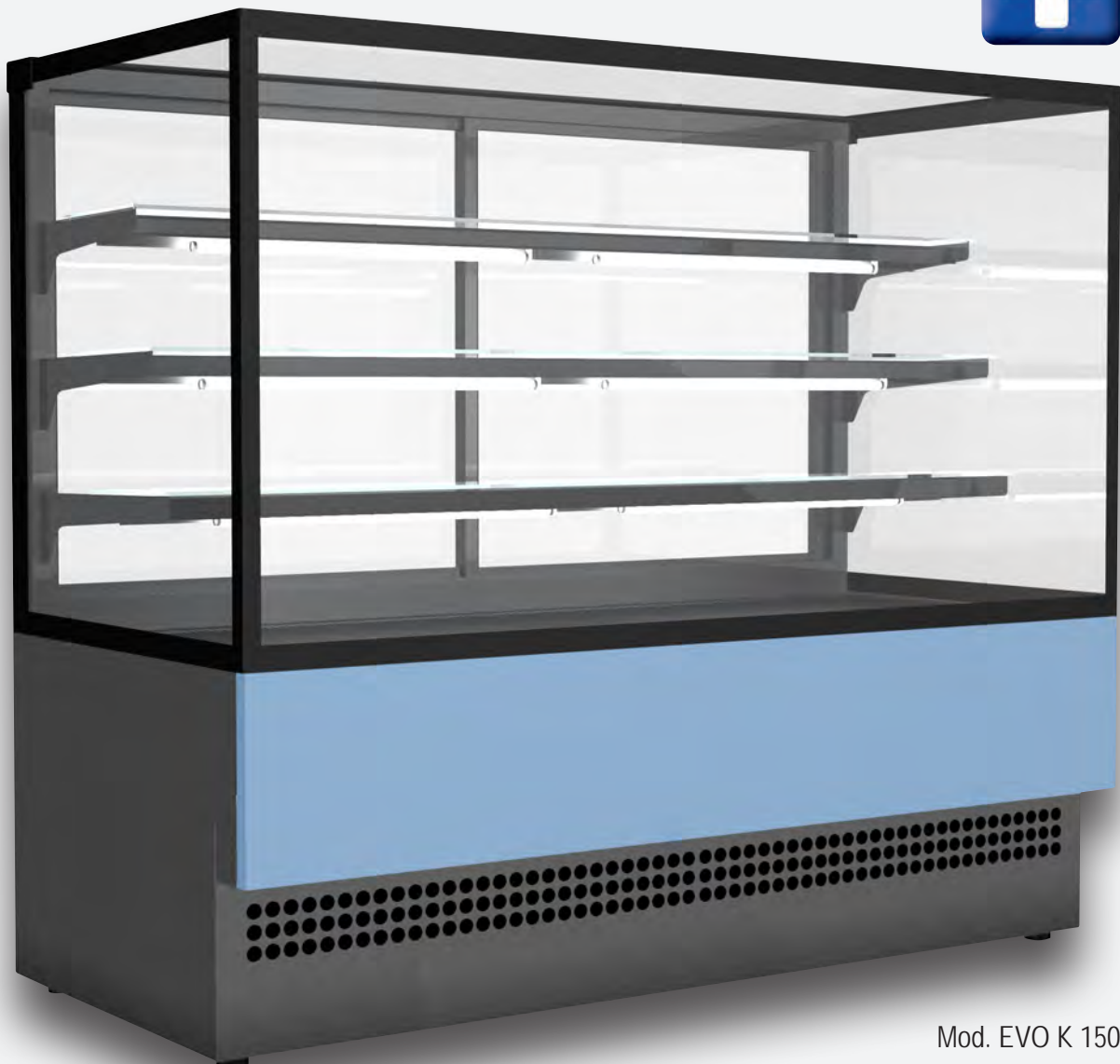




COLOR
PANEL FRONTAL



COLOR
LATERALES, ZÓCALO Y ESTRUCTURA.



Mod. EVO K 150

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.
- Puertas correderas de doble acristalamiento en el lado servicio.
- Plano expositor extraíble.
- Panel de control electrónico con visualizador de fácil uso.
- Sistema antivaho por aire caliente.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- 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
Estantes	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.	€	1.670	2.020





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.

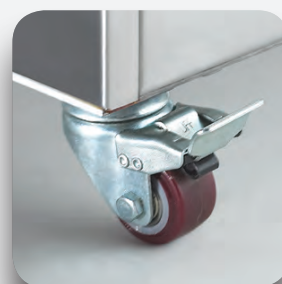
- Diseñadas para un gran capacidad de exposición.
- Fabricadas en acero inoxidable con laterales de vidrio curvado endurecido.
- Disponen de tres estantes robustos y ajustables.
- Iluminación LED debajo de cada estante.
- Refrigeración ventilada, con descarche automático.
- Termostato electrónico con 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.



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.

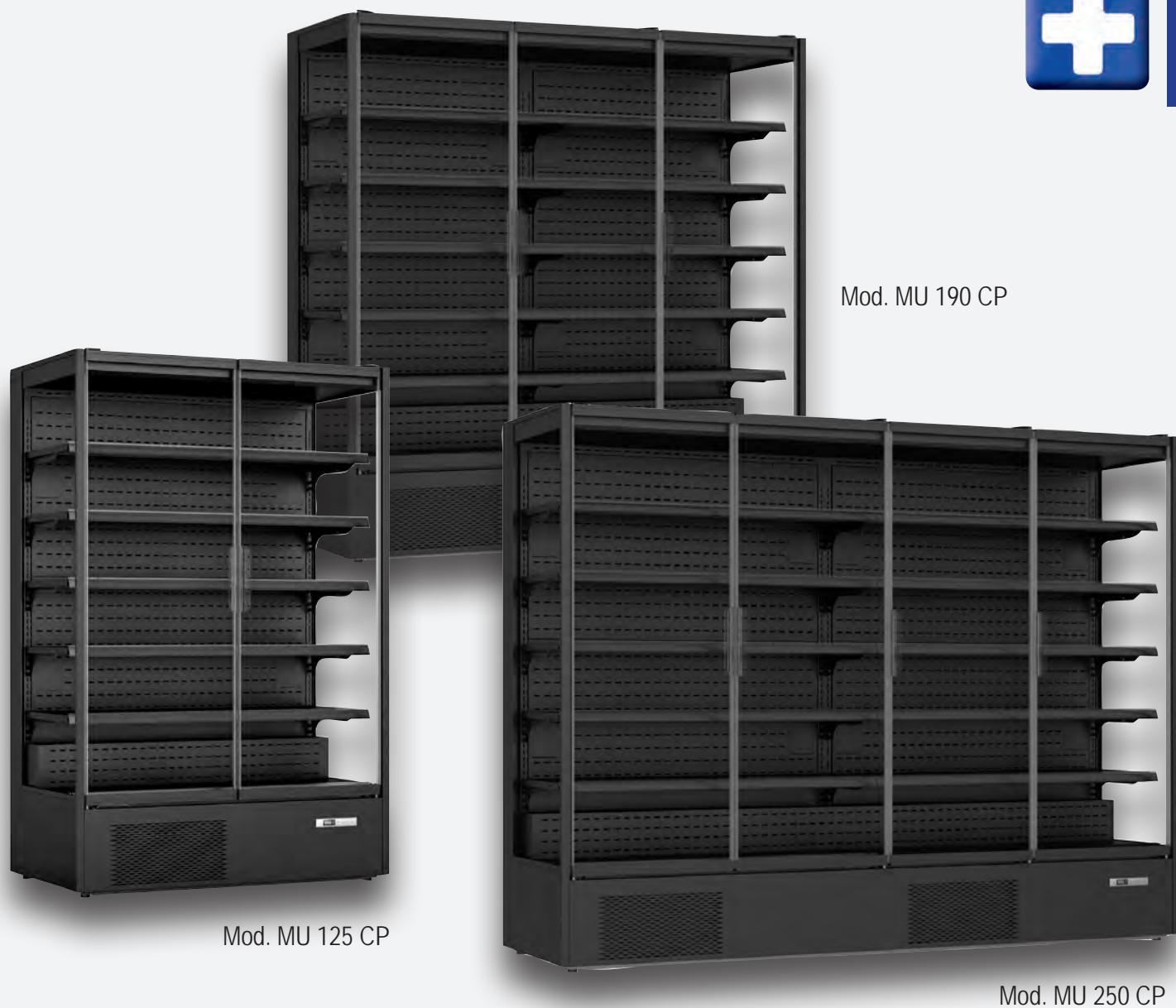
- Construida totalmente de acero inoxidable.
- Dotada de tres estantes de acero inoxidable.
- Plano expositor extraíble.
- Vidrios laterales de doble acristalamiento templado.
- Deflector de vidrio templado, máxima seguridad en caso de rotura.
- Parte posterior interna y techo perforado para una mejor 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 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	° 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 190 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



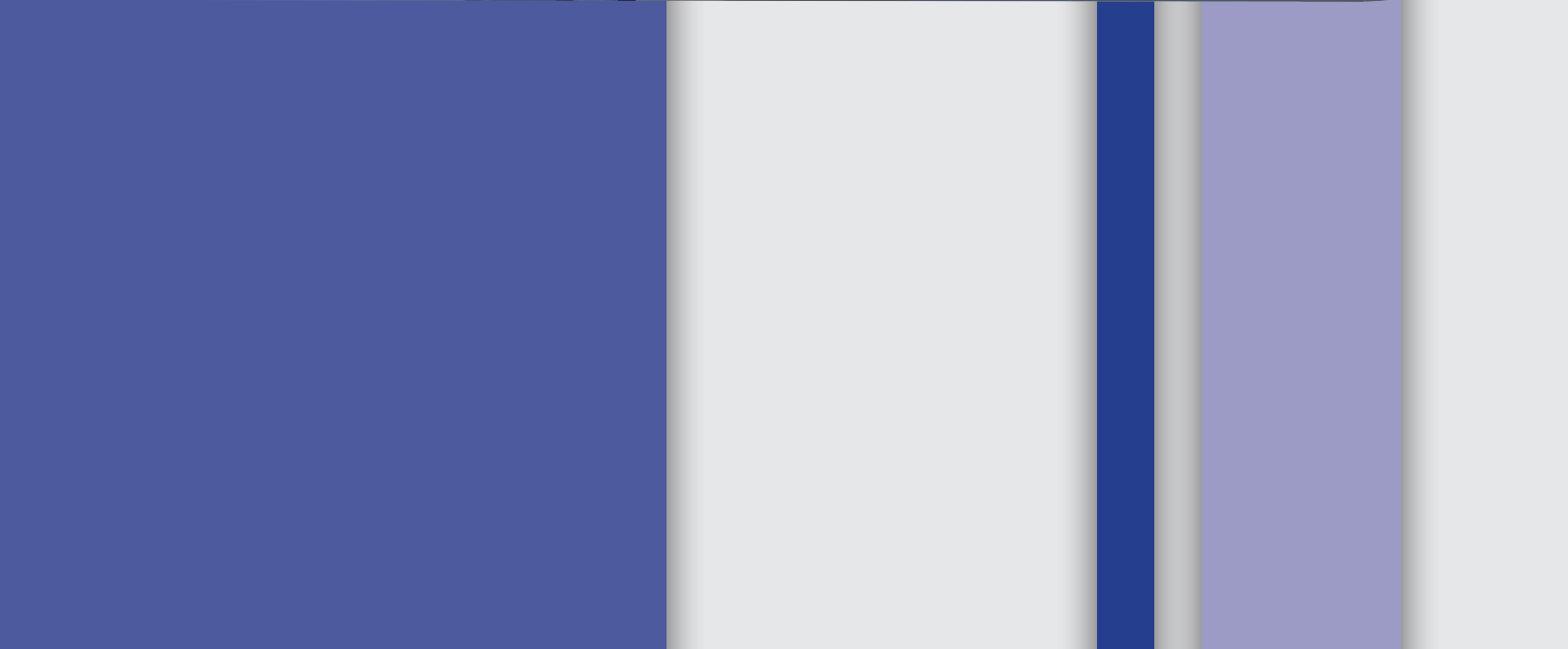
Control electrónico.



Estantes ajustables en altura.



Puertas.





ARMARIOS
CÁMARAS
FRIGORÍFICAS



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)	€	4.477	5.045	5.058	5.543

Accesorios

	P.V.P.
Estante complementario inox	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.



