

CATÁLOGO - TARIFA

OCTUBRE 2012



ÍNDICE

| | |
|--|-------|
| Amasadoras de gancho espiral | 14-15 |
| Baño María de sobremesa | 38 |
| Batidoras-mezcladoras planetarias | 12-13 |
| Batidores de bebidas | 8 |
| Cafeteras de filtro y dispensadores de agua caliente | 39 |
| Calentador de perritos calientes | 38 |
| Carros de acero inoxidable | 42-44 |
| Chafing Dish | 41 |
| Cortadoras de fiambre | 20-21 |
| Cortadoras de hortalizas y discos | 22-24 |
| Cortadora manual de hortalizas | 18 |
| Cubetas Gastronorm | 46-48 |
| Dispensadores de café | 40 |
| Dispensador de leche | 40 |
| Dispensador de zumos | 40 |
| Envasadoras al vacío | 17 |
| Estanterías de acero inoxidable | 45 |
| Formadoras de base de pizza | 18 |
| Formadora de hamburguesas | 18 |
| Freidoras eléctricas | 30-31 |
| Hornos de pizza eléctricos | 28-29 |
| Licuadoras | 11 |
| Olla de sopa caliente | 41 |
| Parrillas de carbón volcánico a gas | 33 |
| Peladoras de patatas | 25 |
| Picadoras de carne | 16 |
| Picadoras-cutter | 16 |
| Picadora de hielo | 9 |
| Planchas a gas | 33 |
| Planchas eléctricas | 32 |
| Planchas grill eléctricas con tapa | 34 |
| Salamandras | 36 |
| Termos dispensadores de agua caliente | 39 |
| Tostadoras de pan | 35 |
| Tostadores de cinta | 36 |
| Trituradores de vaso | 9-10 |
| Trituradores y Batidores electroportátiles | 6-7 |
| Vitrinas calientes al baño maría | 38 |
| Vitrinas frías para condimentar pizzas, ensaladas | 19 |

Preparación de alimentos



Diseño y fabricación IRIMAR bajo normativa 

NOVEDAD TRITURADORES BRAZO FIJO



TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE



| TRITURADORES BRAZO FIJO | | P.V.P. |
|-------------------------|----------------|--------|
| 7010010 | TF-200 / 250 W | 179 € |
| 7010006 | TF-251 / 250 W | 190 € |
| 7010032 | TF-360 / 450 W | 324 € |
| 7010042 | TF-410 / 450 W | 334 € |
| 7010092 | TF-510 / 550 W | 375 € |

| TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE | | P.V.P. |
|--------------------------------|----------------------------------|--------|
| 7010011 | TD-200 / 250 W (MC-250 + BT-200) | 193 € |
| 7010012 | TD-251 / 250 W (MC-250 + BT-251) | 204 € |
| 7010016 | TD-310 / 350 W (MC-350 + BT-310) | 335 € |
| 7010026 | TD-360 / 350 W (MC-350 + BT-360) | 342 € |
| 7010031 | TD-360 / 450 W (MC-450 + BT-360) | 380 € |
| 7010041 | TD-410 / 450 W (MC-450 + BT-410) | 385 € |
| 7010071 | TD-410 / 550 W (MC-550 + BT-410) | 421 € |
| 7010081 | TD-460 / 550 W (MC-550 + BT-460) | 428 € |
| 7010091 | TD-510 / 550 W (MC-550 + BT-510) | 442 € |

| BATIDORES BRAZO DESMONTABLE | | P.V.P. |
|-----------------------------|----------------------------------|--------|
| 7010106 | BD-240 / 350 W (MC-350 + BB-240) | 369 € |
| 7010116 | BD-240 / 450 W (MC-450 + BB-240) | 407 € |

| BLOQUES MOTORES | | P.V.P. |
|-----------------|----------------|--------|
| 7010306 | MC-250 / 250 W | 96 € |
| 7010316 | MC-350 / 350 W | 202 € |
| 7010336 | MC-450 / 450 W | 240 € |
| 7010356 | MC-550 / 550 W | 276 € |

| BRAZOS TRITURADORES | | P.V.P. |
|---------------------|------------------------|--------|
| 7010402 | BT-200 - 200 mm útiles | 97 € |
| 7010404 | BT-251 - 250 mm útiles | 108 € |
| 7010406 | BT-310 - 310 mm útiles | 133 € |
| 7010416 | BT-360 - 360 mm útiles | 140 € |
| 7010426 | BT-410 - 410 mm útiles | 145 € |
| 7010429 | BT-460 - 460 mm útiles | 152 € |
| 7010436 | BT-510 - 510 mm útiles | 166 € |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TF-200/250W | TF-251/250W | TF-360/450W | TF-410/450W | TF-510/550W | TD-200/250W |
|--|----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Alimentación eléctrica | Motor universal: 230V / 50Hz / 1 | | | | | |
| Potencia (W) | 250 | 250 | 450 | 450 | 550 | 250 |
| Brazo fijo / desmontable | Fijo | Fijo | Fijo | Fijo | Fijo | Desmontable |
| Variador de velocidad | NO | NO | SÍ | SÍ | SÍ | NO |
| Control inteligente de velocidad (ferrita) | NO | NO | NO | NO | NO | NO |
| Velocidad en carga (r.p.m.) | 10.500 | 10.500 | 10.500 | 10.500 | 10.500 | 10.500 |
| Longitud útil del brazo (mm) | 200 | 250 | 350 | 400 | 500 | 200 |
| Longitud total aparato (mm) | 463 | 513 | 652 | 712 | 827 | 493 |
| Peso neto (Kg) | 1,3 | 1,4 | 3,5 | 3,6 | 4,2 | 1,3 |



Bloque-motor MC-350

Bloque-motor MC-450

Bloque-motor MC-550



BB-240

Acoplable a MC-350,
MC-450 y MC-550



BT-310



BT-360



BT-410



BT-460



BT-510

| BRAZO BATIDOR | | P.V.P. |
|---------------|------------------------|--------|
| 7010506 | BB-240 - 240 mm útiles | 167 € |

| TRITURADOR Y BATIDOR COMBINADO (MC + BT + BB) | | | | P.V.P. |
|---|----------------|----------------------------|--|--------|
| 7010206 | TB-310 / 350 W | (MC-350 + BT-310 + BB-240) | | 502 € |
| 7010216 | TB-360 / 350 W | (MC-350 + BT-360 + BB-240) | | 509 € |
| 7010221 | TB-360 / 450 W | (MC-450 + BT-360 + BB-240) | | 547 € |
| 7010231 | TB-410 / 450 W | (MC-450 + BT-410 + BB-240) | | 552 € |
| 7010271 | TB-410 / 550 W | (MC-550 + BT-410 + BB-240) | | 588 € |
| 7010281 | TB-460 / 550 W | (MC-550 + BT-460 + BB-240) | | 595 € |
| 7010291 | TB-510 / 550 W | (MC-550 + BT-510 + BB-240) | | 609 € |

NOTA: Partiendo de nuestra amplia gama de bloques motores y brazos se pueden configurar otras muchas combinaciones. El protector de la cuchilla es independiente y desmontable en todos los modelos. Su extracción manual permite liberar el eje de transmisión y palier inferior del brazo (**Sistema Patenteado**). El tubo, el eje de transmisión, el protector de cuchilla, los rodamientos y el palier inferior están fabricados en acero inoxidable 303 y 304.

| TD-251/250W | TD-310/350W | TD-360/350W | TD-360/450W | TD-410/450W | TD-410/550W | TD-460/550W | TD-510/550W | BD-240/350W |
|----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Motor universal: 230V / 50Hz / 1 | | | | | | | | |
| 250 | 350 | 350 | 450 | 450 | 550 | 550 | 550 | 350 |
| Desmontable | Desmontable | Desmontable | Desmontable | Desmontable | Desmontable | Desmontable | Desmontable | Desmontable |
| NO | SI | SI | SI | SI | SI | SI | SI | SI |
| 10.500 | 10.500 | 10.500 | 10.500 | 10.500 | 10.500 | 10.500 | 10.500 | 400 - 1.100 |
| 250 | 310 | 360 | 360 | 410 | 410 | 460 | 510 | 240 |
| 543 | 654 | 704 | 714 | 764 | 779 | 829 | 879 | 684 |
| 1,4 | 3,0 | 3,1 | 3,5 | 3,6 | 4,0 | 4,1 | 4,2 | 2,8 |

Diseño y fabricación IRIMAR bajo normativa 



BBE-S - Metalizado



BBE-D - Metalizado

| BATIDOR DE BEBIDAS BBE-Simple | | P.V.P. |
|-------------------------------|------------------------------------|--------|
| 7210900 | BBE-S-Azul - 230V / 50Hz / 1 | 339 € |
| 7210905 | BBE-S-Metalizado - 230V / 50Hz / 1 | 339 € |

| BATIDOR DE BEBIDAS BBE-Doble | | P.V.P. |
|------------------------------|------------------------------------|--------|
| 7210920 | BBE-D-Azul - 230V / 50Hz / 1 | 636 € |
| 7210925 | BBE-D-Metalizado - 230V / 50Hz / 1 | 636 € |

- Base, columna y vaso en acero inoxidable AISI 304.
- Interruptor de puesta en marcha y microrruptor de seguridad.
- Arranque suave y progresivo del motor.
- *Velocidad variable mediante circuito electrónico.*



BBE-S - Azul

| CARACTERÍSTICAS | BBE-Simple | BBE-Doble |
|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| Alimentación eléctrica | 230V / 50Hz / 1 | |
| Potencia (W) | 150 | 150 x 2 |
| Capacidad vaso (litros) | 1 | 1 x 2 |
| Velocidad en carga (r.p.m.) | 3.000 - 9.000 | 3.000 - 9.000 |
| Dimensiones (mm) | 180 x 195 x 480 | 330 x 195 x 480 |
| Peso neto (Kg) | 4,9 | 9,3 |



Juego de agitadores, incluido en dotación.

Diseño y fabricación IRIMAR bajo normativa



TV-500

- Diseñado para obtener purés, sopas, mahonesas, batidos, cócteles, etc. de gran finura.
- Cuerpo en acero inoxidable 304.
- Vaso de policarbonato transparente de 1,8 litros.
- Cuchillas inoxidable múltiples para triturar y batir toda clase de alimentos.

CUCHILLA ESPECIAL PARA PICAR EL HIELO: Opcional

| CARACTERÍSTICAS | TV-500 |
|-----------------------------|-----------------|
| Alimentación eléctrica | 230V / 50Hz / 1 |
| Potencia (W) | 500 |
| Variador de velocidad | SÍ |
| Velocidad en carga (r.p.m.) | 3.000 - 12.000 |
| Dimensiones (mm) | 200 x 200 x 500 |
| Peso neto (Kg) | 3,6 |



Hielo picado con la cuchilla especial

| TRITURADOR DE VASO / PICADORA DE HIELO | | P.V.P. |
|--|---|--------------|
| 7020010 | TV-500 - 230V / 50Hz / 1 - Con cuchilla normal | 360 € |
| 7020015 | TV-500H - 230V / 50Hz / 1 - Con cuchilla para hielo | 379 € |
| 7020020 | Bloque-Motor TV-500 - 230V / 50Hz / 1 | 244 € |
| 7020025 | Vaso 1,8 litros con cuchilla normal | 116 € |
| 7020030 | Vaso 1,8 litros con cuchilla para picar hielo | 135 € |

NOVEDAD
PICADORA DE HIELO PH-65

Características generales:

- Todas las partes de la máquina en contacto con el hielo se fabrican en aleación de aluminio.
- Superficie tratada con tecnología especial.
- La cuchilla se fabrica en acero inoxidable de alta calidad.
- La dotación incluye una bandeja de acero inoxidable para recoger el hielo picado.

| PICADORA DE HIELO PH-65 | | P.V.P. |
|-------------------------|-------------------------|--------------|
| 7616300 | PH-65 - 230V / 50Hz / 1 | 148 € |



PH-65

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | | | | | |
|--------------------------|---------------------------------|--------------|----------------------|------------------|----------------|
| Modelo | Alimentación eléctrica (V / Hz) | Potencia (W) | Producción (Kg/hora) | Dimensiones (mm) | Peso neto (Kg) |
| PH-65 | 230V / 50Hz / 1 | 180 | 65 | 400 x 210 x 330 | 7,0 |



GT-800 W (izquierda) y GT-550 W (derecha)



ACCESORIO EXPRIMIDOR

| GT-550 W | | P.V.P. |
|----------|---|--------|
| 7600050 | Bloque Motor GT-550 W - 230V / 50Hz / 1 | 850 € |
| 7600012 | Vaso 2 P, con cuchilla para hielo | 180 € |
| 7600025 | Vaso 2 I, con cuchilla para hielo | 395 € |
| 7600005 | Accesorio exprimidor manual | 280 € |

| GT-800 W | | P.V.P. |
|----------|---|--------|
| 7600060 | Bloque Motor GT-800 W - 230V / 50Hz / 1 | 990 € |
| 7600035 | Vaso 4 P, con cuchilla para hielo | 390 € |
| 7600042 | Vaso 4 I, con cuchilla para hielo | 575 € |

Características generales:

- Calidad suiza.
- Vaso transparente de policarbonato o de acero inoxidable.
- Variador electrónico de velocidad.
- Arranque suave y progresivo del motor.
- Pueden funcionar como exprimidor de zumos, acoplando el accesorio correspondiente.

| CARACTERÍSTICAS | GT-550 W + Vaso 2 P | GT-550 W + Vaso 2 I | GT-800 W + Vaso 4 P | GT-800 W + Vaso 4 I |
|-------------------------|---|----------------------|---------------------|----------------------|
| Capacidad vaso (litros) | 2 (policarbonato) | 2 (acero inoxidable) | 4 (policarbonato) | 4 (acero inoxidable) |
| Alimentación eléctrica | Motor monofásico universal 230 V / 50-60 Hz / 1 | | | |
| Velocidad (r.p.m.) | 1.000 - 15.000 | 1.000 - 15.000 | 1.000 - 15.000 | 1.000 - 15.000 |
| Dimensiones (mm) | 242 x 242 x 515 | 242 x 242 x 515 | 300 x 300 x 545 | 300 x 300 x 545 |
| Potencia (W) | 550 | 550 | 800 | 800 |
| Peso neto (Kg) | 5,3 | 5,9 | 7,2 | 7,8 |

- Cuerpo de aleación de aluminio.
- Todas las partes en contacto con los alimentos fabricadas en acero inoxidable y aluminio.
- Provistas de protector contra sobrecargas.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Especialmente diseñadas para hoteles, bares, restaurantes, hospitales, zumerías, etc...

| LICUADORAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS | | P.V.P. |
|-----------------------------------|---------------------------|--------|
| 7600300 | LIC-370 - 230V / 50Hz / 1 | 356 € |
| 7600310 | LIC-550 - 230V / 50Hz / 1 | 498 € |



LIC-370

LICUADORAS ROTOR



SANAMAT

| LICUADORAS SANAMAT | | P.V.P. |
|--------------------|--------------------------------|---------|
| 7600200 | SANAMAT - 230V / 50Hz / 1 | 1.850 € |
| 7600202 | SANAMAT PLUS - 230V / 50Hz / 1 | 2.067 € |

- Calidad suiza.
- Muy robustas y potentes para uso continuo y profesional.
- Expulsión continua de la pulpa.
- Cesta centrífuga, disco rallador y recipiente receptor del zumo en acero inoxidable.
- Los modelos **PLUS** con cabezal circular para licuar frutas y verduras blandas y redondas.
- Los modelos estándar con cabezal semicircular para frutas y verduras duras y ovaladas.



VITAMAT

| LICUADORAS VITAMAT | | P.V.P. |
|--------------------|--------------------------------|---------|
| 7600205 | VITAMAT - 230V / 50Hz / 1 | 3.300 € |
| 7600207 | VITAMAT PLUS - 230V / 50Hz / 1 | 3.550 € |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | SANAMAT | SANAM.PLUS | VITAMAT | VITAM.PLUS | LIC-370 | LIC-550 |
|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Potencia motor (W) | 800 | 800 | 1.500 | 800 | 370 | 550 |
| Velocidad (r.p.m.) | 8.000 | 8.000 | 5.500 | 5.500 | 2.900 | 2.900 |
| Dimensiones (mm) | 355 x 200 x 395 | 355 x 200 x 460 | 475 x 470 x 585 | 475 x 470 x 650 | 340 x 270 x 380 | 450 x 360 x 455 |
| Peso neto (Kg) | 6,1 | 9,0 | 15,0 | 16,1 | 13,8 | 22 |



GM-7



BM-10 AT



BM-20 HAT



BM-30 HAT

| GM-7 | | P.V.P. |
|---------|-------------------------------------|---------|
| 7615005 | GM-7 - 230V / 50Hz / 1 | 1.028 € |
| 7915018 | Caldero inox. adicional de 7 litros | 112 € |

| BM-20 | | P.V.P. |
|---------|--------------------------------------|---------|
| 7615020 | BM-20 AT - 230V / 50Hz / 1 | 2.231 € |
| 7615040 | BM-20 HAT - 230V / 50Hz / 1 | 2.382 € |
| 7615930 | Equipo reducción 10 litros | 548 € |
| 7915282 | Caldero inox. adicional de 20 litros | 189 € |

| BM-10 | | P.V.P. |
|---------|--------------------------------------|---------|
| 7615015 | BM-10AT - 230V / 50Hz / 1 | 1.815 € |
| 7915031 | Caldero inox. adicional de 10 litros | 129 € |

| BM-30 | | P.V.P. |
|---------|--------------------------------------|---------|
| 7615045 | BM-30 AT - 230V / 50Hz / 1 | 3.147 € |
| 7615065 | BM-30 HAT - 230V / 50Hz / 1 | 3.289 € |
| 7615940 | Equipo reducción 20 litros | 972 € |
| 7915429 | Caldero inox. adicional de 30 litros | 529 € |

Características generales:

- Dotación estándar: caldero inoxidable, gancho amasador, paleta mezcladora, batidor de varillas y rejilla de seguridad.
- Protección mediante dos microrruptores de seguridad; uno colocado en la rejilla y otro en la palanca de elevación del caldero.
- Variador de velocidad de tipo mecánico con 3 posiciones de marcha, una para cada accesorio.
- Todos los modelos provistos de temporizador.
- Dotación adicional en los modelos HAT: toma de accesorios.
- Posibilidad de equipo de reducción en los modelos BM-20, BM-30, BM-40 y BM-60.

| CARACTERÍSTICAS | GM-7 | BM-10 | BM-20 | BM-30 | BM-40 | BM-60 |
|----------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|
| Capacidad caldero (litros) | 7 | 10 | 20 | 30 | 40 | 60 |
| Capacidad harina (Kg) | 2 | 2,5 | 5 | 8 | 12 | 18 |
| Temporizador | SÍ | SÍ | SÍ | SÍ | SÍ | SÍ |
| Toma de accesorios | NO | NO | OPCIONAL | OPCIONAL | OPCIONAL | OPCIONAL |
| Potencia (W) | 250 | 250 | 500 | 750 | 1.125 | 1.500 |
| Dimensiones (mm) | 350 x 430 x 520 | 400 x 450 x 630 | 430 x 520 x 880 | 570 x 580 x 1160 | 630 x 630 x 1110 | 560 x 100 x 1340 |
| Peso neto (Kg) | 21 | 60 | 95 | 145 | 180 | 450 |



BM-40 HAT



BM-60 HAT

| BM-40 | | P.V.P. |
|---------|--------------------------------------|---------|
| 7615070 | BM-40 AT - 400 V / 50Hz / 1 | 3.933 € |
| 7615090 | BM-40 HAT - 400 V / 50Hz / 1 | 4.084 € |
| 7615950 | Equipo reducción 20 litros | 1.149 € |
| 7915583 | Caldero inox. adicional de 40 litros | 566 € |

| BM-60 | | P.V.P. |
|---------|--------------------------------------|---------|
| 7615100 | BM-60 AT - 400 V / 50Hz / 1 | 7.752 € |
| 7615110 | BM-60 HAT - 400 V / 50Hz / 1 | 7.904 € |
| 7615960 | Equipo reducción 30 litros | 1.485 € |
| 7915717 | Caldero inox. adicional de 40 litros | 778 € |

| Accesorios acoplables a los modelos HAT | | P.V.P. |
|---|---------------------------------|--------|
| 7615900 | Picadora carne boca 12 | 320 € |
| 7615910 | Cortadora-ralladora, sin discos | 739 € |
| 7615919 | Disco cortador 3 mm | 75 € |
| 7615920 | Disco cortador 5 mm | 75 € |
| 7615921 | Disco rallador 1,5 mm | 75 € |

| | | |
|---------|---------------------|------|
| 7615922 | Disco rallador 2 mm | 75 € |
| 7615923 | Disco rallador 3 mm | 75 € |
| 7615924 | Disco rallador 5 mm | 75 € |
| 7615925 | Disco rallador 6 mm | 75 € |
| 7615926 | Disco rallador 8 mm | 75 € |
| 7615927 | Disco rallador 9 mm | 75 € |



Cortadora-Ralladora acoplable a los modelos HAT



Picadora de carne de boca 12 acoplable a los modelos HAT



Equipo de reducción compuesto por caldero inoxidable, gancho, paleta y batidor de varillas

NOVEDAD

SERIES AE / AEE



AE-10



AEE-20

| SERIE AE (Cuba y cabezal fijos) | | P.V.P. |
|---------------------------------|----------------------------------|---------|
| 7611050 | AE-10 1 veloc. - 230V / 50Hz / 1 | 866 € |
| 7611210 | AE-20 2 veloc. - 400V / 50Hz / 3 | 1.360 € |
| 7611410 | AE-30 2 veloc. - 400V / 50Hz / 3 | 1.885 € |

| SERIE AEE (Cuba extraíble y cabezal elevable) | | P.V.P. |
|---|-----------------------------------|---------|
| 7611250 | AEE-20 2 veloc. - 400V / 50Hz / 3 | 1.613 € |
| 7611450 | AEE-30 2 veloc. - 400V / 50Hz / 3 | 2.095 € |

Características generales:

- Especialmente indicadas para masas duras (pizza, pan, etc.).
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Chasis construido con chapa entre 4 y 8 mm de grosor.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24 V y con botón de parada de emergencia.
- Los modelos de doble velocidad disponen de un selector de velocidades.
- Temporizador de 0 a 30 minutos como dotación estándar.
- Provistas de ruedas.

Características particulares de la Serie AE:

- Cuba y cabezal fijos.
- Gama disponible: 10, 20 y 30 litros.

Características particulares de la Serie AEE:

- Cuba extraíble y cabezal elevable.
- Gama disponible: 20 y 30 litros.

| CARACTERÍSTICAS | AE-10 | AE-20 | AEE-20 | AE-30 | AEE-30 |
|----------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Nº de velocidades | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Velocidad gancho (r.p.m.) | 98 | 98 / 196 | 98 / 196 | 98 / 196 | 98 / 196 |
| Velocidad caldero (r.p.m.) | 10 | 10 / 20 | 10 / 20 | 10 / 20 | 10 / 20 |
| Litros caldero | 10 | 17 | 17 | 30 | 30 |
| Kilos masa | 8 | 12 | 12 | 25 | 25 |
| Caldero extraíble | NO | NO | SÍ | NO | SÍ |
| Cabezal elevable | NO | NO | SÍ | NO | SÍ |
| Potencia (W) | 375 | 1.100 | 1.100 | 2.000 | 2.000 |
| Dimensiones caldero (cm) | Ø 21 x 15 | Ø 32 x 21 | Ø 32 x 21 | Ø 40 x 26 | Ø 40 x 26 |
| Dimensiones totales (cm) | 58 x 34 x 52 | 70 x 40 x 62 | 70 x 40 x 62 | 82 x 45 x 72 | 82 x 45 x 72 |
| Peso neto (Kg) | 48 | 80 | 80 | 110 | 110 |



SK-10



M-20

| SERIE SK (Cuba y cabezal fijos) | | P.V.P. |
|---------------------------------|------------------------------------|---------|
| 7610050 | SK-10 1 veloc. - 230 V / 50 Hz / 1 | 1.414 € |
| 7610000 | SK-16 1 veloc. - 230 V / 50 Hz / 1 | 1.500 € |
| 7610205 | SK-20 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3 | 1.762 € |
| 7610210 | SK-20 2 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3 | 2.033 € |
| 7610405 | SK-30 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3 | 2.100 € |
| 7610410 | SK-30 2 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3 | 2.371 € |
| 7610605 | SK-40 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3 | 2.481 € |
| 7610610 | SK-40 2 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3 | 2.753 € |

| SERIE M (Cuba extraíble y cabezal elevable) | | P.V.P. |
|---|------------------------------------|---------|
| 7610250 | M-20 2 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3 | 2.675 € |
| 7610450 | M-30 2 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3 | 2.946 € |
| 7610650 | M-40, 2 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3 | 3.299 € |

Características generales:

- Especialmente indicadas para masas duras (pizza, pan, etc.).
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Todos los elementos en contacto con alimentos están fabricados enteramente en acero inoxidable: cuba, gancho amasador espiral forjado a mano, etc.
- Todos los modelos llevan incorporado un temporizador de serie.

Características particulares de la Serie SK:

- Cuerpo pintado en esmalte blanco antiarañazo, de muy fácil limpieza.
- Cuba y cabezal fijos.
- Gama disponible: 10, 16, 20, 30 y 40 litros.

Características particulares de la Serie M:

- Cuerpo pintado en esmalte blanco antiarañazo, de muy fácil limpieza.
- Cuba extraíble y cabezal elevable.
- Gama disponible: 20, 30 y 40 litros.

| CARACTERÍSTICAS | SK-10 | SK-16 | SK-20 | SK-30 | SK-40 | M-20 | M30 | M-40 |
|--------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Nº de velocidades | 1 | 1 | 1 ó 2 | 1 ó 2 | 1 ó 2 | 2 | 2 | 2 |
| Capacidad (litros) | 10 | 16 | 21 | 32 | 41 | 21 | 32 | 41 |
| Kg masa | 8 | 13 | 17 | 25 | 35 | 17 | 25 | 35 |
| Caldero extraíble | NO | NO | NO | NO | NO | SÍ | SÍ | SÍ |
| Cabezal elevable | NO | NO | NO | NO | NO | SÍ | SÍ | SÍ |
| Potencia (W) | 375 | 550 | 750 | 1.100 | 1.100 | 750 | 1.100 | 1.100 |
| Dim. caldero (cm) | Ø 26 x 20 | Ø 30 x 21 | Ø 36 x 21 | Ø 40 x 26 | Ø 45 x 26 | Ø 36 x 21 | Ø 40 x 26 | Ø 45 x 26 |
| Dim. totales (cm) | 29 x 60 x 61 | 35 x 62 x 69 | 40 x 68 x 70 | 44 x 68 x 78 | 50 x 80 x 80 | 40 x 69 x 70 | 44 x 68 x 78 | 50 x 80 x 80 |
| Peso neto (Kg) | 43 | 56 | 59 | 90 | 104 | 75 | 108 | 119 |

PICADORAS DE CARNE DE ACERO INOXIDABLE

NOVEDAD SERIE PC



PC-12



HL-G22 SS

| PICADORAS DE CARNE SERIE PC | | P.V.P. |
|-----------------------------|-------------------------|--------|
| 7615201 | PC-12 - 230V / 50Hz / 1 | 575 € |
| 7615211 | PC-22 - 230V / 50Hz / 1 | 725 € |

| CARACTERÍSTICAS | PC-12 | PC-22 |
|----------------------|-----------------|-----------------|
| Producción hora (kg) | 120 | 220 |
| Potencia (W) | 850 | 1.100 |
| Dimensiones (mm) | 220 x 450 x 380 | 220 x 450 x 380 |
| Peso neto (kg) | 22,5 | 24 |

- Carcasa del motor y base fabricadas en aluminio anodizado.
- Tolva y cuerpo picador fabricados en acero inoxidable y desmontables del bloque motor.
- Panel de mandos analógico.
- Dotación estándar: una cuchilla y placas perforadas de Ø 5 y 8 mm.

| PICADORAS DE CARNE SERIE HL | | P.V.P. |
|-----------------------------|-----------------------------|--------|
| 7615200 | HL-G12 SS - 230V / 50Hz / 1 | 663 € |
| 7615210 | HL-G22 SS - 230V / 50Hz / 1 | 928 € |

| CARACTERÍSTICAS | HL-G12 SS | HL-G22 SS |
|----------------------|-----------------|-----------------|
| Producción hora (kg) | 100 | 200 |
| Potencia (W) | 550 | 1.125 |
| Dimensiones (mm) | 250 x 400 x 420 | 310 x 520 x 530 |
| Peso neto (kg) | 30 | 45 |

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Cuerpo picador fácilmente desmontable del bloque motor.
- Panel de mandos digitalizado.
- Dotación estándar: una cuchilla y placas perforadas de Ø 6 y 8 mm.

NOVEDAD PICADORAS-CUTTER SERIE PCUT



PCUT-3

| PICADORAS-CUTTER | | P.V.P. |
|------------------|--------------------------|---------|
| 7615300 | PCUT-3 - 230V / 50Hz / 1 | 1.020 € |
| 7615305 | PCUT-5 - 230V / 50Hz / 1 | 1.340 € |
| 7615310 | PCUT-8 - 230V / 50Hz / 1 | 1.490 € |

- Alta seguridad y facilidad de funcionamiento.
- Pueden realizar infinidad de funciones de cocina: homogeneizar, amasar, desmenuzar, cortar y picar.
- Mandos digitales a 24 V, freno motor y micro en la tapa.
- Caldero, cuchillas y carrocería fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Variador de velocidad con 9 posiciones (900 a 2.200 r.p.m.).
- Caldero alejado del motor para mantener el alimento a temperatura ambiente.
- La dotación estándar incluye un rotor con cuchillas lisas.

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | PCUT-3 | PCUT-5 | PCUT-8 |
|--------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Capacidad del caldero (litros) | 3 | 5 | 8 |
| Potencia (W) | 490 | 970 | 970 |
| Velocidad variable (r.p.m.) | 900 - 2.200 | 900 - 2.200 | 900 - 2.200 |
| Dimensiones caldero (mm) | Ø 180 x 105 | Ø 240 x 120 | Ø 240 x 180 |
| Dimensiones exteriores (mm) | 350 x 240 x 310 | 410 x 310 x 340 | 410 x 310 x 400 |
| Peso neto (Kg) | 11 | 18 | 19 |



EVT-260/8m³



EVT-300/10m³



EVT-350/20m³



EVT-400/10m³



EVT-450/20m³



EVT-500+500/20m³

| ENVASADORAS SERIE EVT | | P.V.P. |
|-----------------------|--|---------|
| 7670005 | EVT-260/8 - 8 m³ - 230V / 50Hz / 1 | 1.150 € |
| 7670000 | EVT-300/10 - 10 m³ - 230V / 50Hz / 1 | 1.368 € |
| 7670010 | EVT-400/10 - 10 m³ - 230V / 50Hz / 1 | 1.380 € |
| 7670015 | EVT-350/20 - 20 m³ - 230V / 50Hz / 1 | 1.595 € |
| 7670020 | EVT-450/20 - 20 m³ - 230V / 50Hz / 1 | 1.800 € |
| 7670030 | EVT-500+500/20 - 20 m³ - 230V / 50Hz / 1 | 2.590 € |

| PLANCHAS DE RELLENO | | P.V.P. |
|---------------------|------------------------|--------|
| 7671000 | Para EVT-260/8 m³ | 36 € |
| 7671010 | Para EVT-300/10 m³ | 42 € |
| 7671020 | Para EVT-350/20 m³ | 49 € |
| 7671025 | Para EVT-400/10 m³ | 53 € |
| 7671030 | Para EVT-450/20 m³ | 57 € |
| 7671040 | Para EVT-500+500/20 m³ | 68 € |

- Para envasar al vacío alimentos sólidos, en polvo, alimentos blandos, semillas, productos farmacéuticos...
- Facilidad de uso: presionando la tapa hacia abajo el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura ajustables con gran flexibilidad, adaptándose a diversidad de materiales y a bolsas de diferentes tamaños.
- Equipadas con protección de seguridad de conexión a tierra y botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- El panel de control del ordenador está digitalizado.

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | EVT-260/8 | EVT-300/10 | EVT-400/10 | EVT-350/20 | EVT-450/20 | EVT-500+500/20 |
|-----------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Capacidad bomba (m³) | 8 | 10 | 10 | 20 | 20 | 20 |
| Barra soldadura (mm) | 260 x 8 | 300 x 8 | 400 x 8 | 350 x 8 | 440 x 8 | 500 + 500 x 8 |
| Potencia (W) | 370 | 370 | 370 | 900 | 900 | 900 |
| Dimensiones cámara (mm) | 280 x 385 x 90 | 320 x 370 x 175 | 420 x 370 x 90 | 370 x 450 x 220 | 460 x 450 x 220 | 520 x 540 x 200 |
| Dimensiones exteriores (mm) | 330 x 480 x 360 | 370 x 480 x 435 | 480 x 480 x 370 | 425 x 560 x 460 | 520 x 560 x 460 | 590 x 680 x 960 |
| Peso neto (Kg) | 36 | 38 | 51 | 62 | 75 | 105 |

NOVEDAD

FORMADORAS DE BASE DE PIZZA

Características técnicas:

- Estiran la masa para la preparación de bases de pizza y otras masas planas.
- Regulando el diámetro y espesor de la masa permiten mantener las cualidades de la masa artesanal.
- Rodillos superiores inclinados o paralelos, para obtener diferentes formas de masa.
- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.



FMP-300



FMP-400

| CARACTERÍSTICAS | FMP-300 | FMP-400 |
|------------------------------|--------------|--------------|
| Dimensiones de la pizza (mm) | Ø 300 | 400 |
| Potencia (W) | 370 | 370 |
| Dimensiones (cm) | 53 x 48 x 65 | 53 x 53 x 65 |
| Peso neto (Kg) | 37 | 40 |

| FORMADORAS DE BASE DE PIZZA | | P.V.P. |
|-----------------------------|---------------------------|---------|
| 7612000 | FMP-300 - 230V / 50Hz / 1 | 1.290 € |
| 7612010 | FMP-400 - 230V / 50Hz / 1 | 1.390 € |

NOVEDAD

FORMADORA DE HAMBURGUESAS



| FORMADORA DE HAMBURGUESAS | | P.V.P. |
|---------------------------|-------------------|--------|
| 7615300 | FH-100 - Ø 100 mm | 160 € |

- Cuerpo fabricado en aluminio pulido y anodizado.
- Bandejas y palanca en acero inoxidable.
- Diámetro de las hamburguesas: Ø 100 mm.
- Dimensiones: 330 x 220 x 275 mm.

NOVEDAD

CORTADORA MANUAL HORTALIZAS



| CORTADORA MANUAL DE HORTALIZAS | | P.V.P. |
|--------------------------------|--------------------------------------|--------|
| 7607000 | CF-200 completo (incluye los 4 kits) | 160 € |
| 7607007 | Kit rejilla de 7x7 mm | 16 € |
| 7607009 | Kit rejilla de 9x9 mm | 16 € |
| 7607013 | Kit rejilla de 13x13 mm | 16 € |
| 7607030 | Kit para cortar en gajos | 18 € |

- Fabricada en aleación de aluminio y acero inoxidable.
- Se puede fijar a la mesa o a la pared.
- Puede cortar patatas fritas en tiras de 7x7, 9x9 ó 14x14 mm de sección, y diferentes tipos de frutas y hortalizas en forma de gajos.
- Dimensiones: 181 x 352 x 450 mm.



Vitrina VIPP 5GN1/4 - Dotada con 5 cubetas Gastronorm de 1/4 x 150 mm de fondo



Vitrina VIPP 4GN1/3 - Dotada con 4 cubetas Gastronorm de 1/3 x 150 mm de fondo



| VITRINAS CON CUBETAS GN 1/4 x 150 mm | | P.V.P. |
|--------------------------------------|--|--------|
| 7646010 | VIPP 5GN1/4 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1 | 740 € |
| 7646030 | VIPP 7GN1/4 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1 | 860 € |
| 7646050 | VIPP 8GN1/4 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1 | 980 € |

| VITRINAS CON CUBETAS GN 1/3 x 150 mm | | P.V.P. |
|--------------------------------------|--|---------|
| 7646020 | VIPP 4GN1/3 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1 | 780 € |
| 7646000 | VIPP 6GN1/3 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1 | 916 € |
| 7646060 | VIPP 7GN1/3 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1 | 1.030 € |

- Vitrinas fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI 304, incluidas las cubetas Gastronorm.
- Tapa de cristal.
- Provistas de pantalla de control de la temperatura.

Las cubetas Gastronorm en acero inoxidable 18/10 están incluidas en el precio.

| CARACTERÍSTICAS | VIPP 5GN1/4 | VIPP 4GN1/3 | VIPP 7GN1/4 | VIPP 6GN1/3 | VIPP 8GN1/4 | VIPP 7GN1/3 |
|---------------------------|-------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Alimentación eléctrica | 230 V / 50 Hz / 1 | | | | | |
| Potencia del compresor | 140 W | | | | | |
| Rango de temperaturas | 0 ~ 10° C | | | | | |
| Cubetas GN - Fondo 150 mm | 5 x GN1/4 | 4 x GN1/3 | 7 x GN1/4 | 6 x GN1/3 | 8 x GN1/4 | 7 x GN1/3 |
| Dimensiones (cm) | 1200 x 335 x 425 | 1200 x 395 x 425 | 1500 x 335 x 425 | 1500 x 395 x 425 | 1800 x 335 x 425 | 1800 x 395 x 425 |
| Peso neto (Kg) | 37 | 41 | 41 | 45 | 49 | 53 |

NOVEDAD

TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIES CF ECO / CF LUJO



CF-ECO-220



CF-LUJO-350

| CORTADORAS SERIE CF-ECO | | P.V.P. |
|-------------------------|------------------------------|--------|
| 7620100 | CF-ECO-220 - 230V / 50Hz / 1 | 355 € |
| 7620105 | CF-ECO-250 - 230V / 50Hz / 1 | 395 € |
| 7620110 | CF-ECO-300 - 230V / 50Hz / 1 | 565 € |

| CORTADORA SERIE CF-LUJO | | P.V.P. |
|-------------------------|-------------------------------|---------|
| 7620120 | CF-LUJO-350 - 230V / 50Hz / 1 | 1.450 € |

- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio. En la serie ECO todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas y la bancada inferior lacada.
- En la serie CF-LUJO todas las piezas de aluminio están anodizadas, incluidas las manetas.
- Equipadas con mandos eléctricos a 24 V y botón de parada de emergencia y seguridad contra arranque intempestivo.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CFC



CFC-250



| CORTADORAS SERIE CFC | | P.V.P. |
|----------------------|---------------------------|--------|
| 7620075 | CFC-220 - 230V / 50Hz / 1 | 420 € |
| 7620080 | CFC-250 - 230V / 50Hz / 1 | 450 € |
| 7620090 | CFC-300 - 230V / 50Hz / 1 | 680 € |

- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio anodizado, de acuerdo con los más estrictos requerimientos sanitarios.
- Carro de deslizamiento montado sobre rodamientos a bolas.
- Equipadas con mandos eléctricos a 24 V y botón de parada de emergencia y seguridad contra arranque intempestivo.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de fabricación italiana.

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | CF-ECO-220 | CF-ECO-250 | CF-ECO-300 | CF-LUJO-350 | CFC-220 |
|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Diámetro cuchilla (mm) | 220 | 250 | 300 | 350 | 220 |
| Corte útil (mm) | 180 x 170 | 180 x 190 | 200 x 235 | 295 x 260 | 200 x 150 |
| Grosor de corte (mm) | 0,2 - 12 | 0,2 - 12 | 0,2 - 15 | 0,2 - 30 | 0,2 - 12 |
| Potencia (W) | 125 | 150 | 250 | 400 | 120 |
| Dimensiones (mm) | 435 x 360 x 340 | 480 x 380 x 340 | 570 x 430 x 410 | 760 x 620 x 520 | 470 x 340 x 370 |
| Peso neto (Kg) | 14,5 | 15,5 | 22,5 | 40,5 | 15,3 |

TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES - SERIE TOP



TOP 275



TOPVAC 275

| CORTADORAS SERIE TOP | | P.V.P. |
|----------------------|---------------------------|--------|
| 7620000 | TOP 220 - 230V / 50Hz / 1 | 581 € |
| 7620010 | TOP-250 - 230V / 50Hz / 1 | 694 € |
| 7620020 | TOP-275 - 230V / 50Hz / 1 | 780 € |

- Construidas en aluminio anodizado con transmisión de engranajes, eliminando el trabajo de tensar la correa.
- Cuchilla de acero inoxidable antiadherente y **patentada**.
- El carro se desplaza sobre cojinetes de acero inoxidable, eliminando la necesidad de lubricar las partes deslizables.
- Afilador incorporable sobre el carro.
- Equipadas con mandos eléctricos a 24 V, y botón de parada de emergencia y seguridad contra arranque intempestivo.

| CORTADORA-ENVASADORA TOPVAC-275 | | P.V.P. |
|---------------------------------|------------------------------|---------|
| 7620121 | TOPVAC-275 - 230V / 50Hz / 1 | 1.350 € |

TOPVAC-275 con envasadora profesional de vacío incorporada.

Para conservar al vacío fiambres, carnes, pescados, quesos, verduras, sin desperdiciar la primera loncha.

- Bomba en seco para envasar al vacío: 1 m³/hora.
- Longitud de la barra de soldadura: 330 mm.
- Posibilidad de utilizar por separado la cortadora y la envasadora.

CORTADORA AUTOMÁTICA AUTO 350

Características generales:

- Construida en aluminio anodizado y acero inoxidable, con tratamiento patentado idóneo para contacto con alimentos y muy resistente a la corrosión.
- Interruptor de 12 V con dos teclas de rearme.
- Carro desmontable con dispositivo de bloqueo y deslizable sobre barra rectificadora.
- Transmisión por correa.
- Carro motorizado con posibilidad de seleccionar media carrera, idóneo para fiambres pequeños.
- Posibilidad de programar corte automático de 10 ó 50 lonchas.

| CORTADORA AUTOMÁTICA AUTO 350 | | P.V.P. |
|-------------------------------|----------------------------|---------|
| 7620070 | AUTO 350 - 230V / 50Hz / 1 | 4.218 € |



AUTO 350

| CFC-250 | CFC-300 | TOP-220 | TOP-250 | TOP-275 | TOPVAC-275 | AUTO 350 |
|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 250 | 300 | 220 | 250 | 275 | 275 | 350 |
| 210 x 170 | 240 x 210 | 200 x 150 | 210 x 170 | 170 x 175 | 170 x 175 | 270 x 260 |
| 0,2 - 12 | 0,2 - 15 | 0,2 - 16 | 0,2 - 16 | 0,2 - 16 | 0,2 - 16 | 0,2 - 16 |
| 150 | 200 | 140 | 155 | 200 | 200 | 300 |
| 470 x 360 x 390 | 580 x 450 x 440 | 450 x 370 x 355 | 510 x 410 x 365 | 530 x 410 x 410 | 530 x 410 x 410 | 580 x 740 x 620 |
| 16,4 | 24,5 | 12 | 13,2 | 14,3 | 14,3 | 48 |



NOVEDAD SERIE CH

Características generales:

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable y aluminio anodizado, especial para el contacto con alimentos.
- Micro en la tapa cumpliendo las normas de seguridad vigentes.
- Alta capacidad y versatilidad.
- Trabajando silenciosamente corta y ralla toda clase de hortalizas.
- Formas redondeadas para una fácil limpieza, conforme a las exigencias de higiene.
- Otras características técnicas en la tabla de la página 23.
- *En la dotación estándar de CH-60 y CH-65 se incluyen los discos DCRP-02, DCRP-04, DRS/S-03, DRS/S-05 y DRS/S-07.*



CH-60: dispone de una **boca semicircular** para patatas y otra **boca cilíndrica** para puerros, zanahorias, pepinos, etc.

CH-65: dispone de una **boca circular** para hortalizas enteras y otra **boca cilíndrica** para hacer rodajas y rallar de puerros, zanahorias, pepinos, etc.

| CORTADORA DE HORTALIZAS CH-60 | | P.V.P. |
|-------------------------------|--------------------------------------|--------|
| 7605150 | CH-60 - 230V / 50Hz / 1 con 5 discos | 818 € |

| CORTADORA DE HORTALIZAS CH-65 | | P.V.P. |
|-------------------------------|--------------------------------------|--------|
| 7605155 | CH-65 - 230V / 50Hz / 1 con 5 discos | 886 € |



DCRP



DCR

| DISCOS DE PLÁSTICO (corte en rodajas) | | P.V.P. |
|---------------------------------------|-----------------------------------|--------|
| 7606200 | DCRP-02 Rodajas de 2 mm de grosor | 27 € |
| 7606205 | DCRP-04 Rodajas de 4 mm de grosor | 27 € |

| DISCOS DE ALUMINIO (corte en rodajas) | | P.V.P. |
|---------------------------------------|-----------------------------------|--------|
| 7606210 | DCR-06 Rodajas de 6 mm de grosor | 54 € |
| 7606215 | DCR-08 Rodajas de 8 mm de grosor | 52 € |
| 7606220 | DCR-10 Rodajas de 10 mm de grosor | 52 € |



DBA



DRS/S

| DISCOS DE ALUMINIO (corte en bastoncillos) | | P.V.P. |
|--|---------------------------------------|--------|
| 7606305 | DBA-04 Bastoncillos 4x4 mm de sección | 55 € |
| 7605308 | DBA-08 Bastoncillos 8x8 mm de sección | 55 € |

| DISCOS DE ACERO INOXIDABLE (ralladores) | | P.V.P. |
|---|-------------------------------------|--------|
| 7606400 | DRS/S-02 Rallador de 2 mm de grosor | 27 € |
| 7606405 | DRS/S-03 Rallador de 3 mm de grosor | 27 € |
| 7606410 | DRS/S-05 Rallador de 5 mm de grosor | 27 € |
| 7606415 | DRS/S-07 Rallador de 7 mm de grosor | 27 € |

| REJILLAS DE ALUMINIO + ACERO INOX (corte fritas) | | P.V.P. |
|--|--|--------|
| 7606708 | RFA-08 Rejilla fritas de 8 mm de lado | 84 € |
| 7606710 | RFA-10 Rejilla fritas de 10 mm de lado | 84 € |

| REJILLAS DE ALUMINIO + ACERO INOX (corte dados) | | P.V.P. |
|---|----------------------------------|--------|
| 7606600 | RMA-08 Dados de 8x8 mm de lado | 77 € |
| 7606605 | RMA-10 Dados de 10x10 mm de lado | 69 € |



RFA



RMA

SERIES TVCUJ Y CHEF

Características técnicas de la cortadora TVCUJ

- Fabricada enteramente en acero inoxidable de alta calidad.
- Boca ovalada para cortar hortalizas irregulares.
- Boca redonda para zanahorias, pepinos, puerros, etc.
- Se puede combinar con una Cutter de 8 litros (modelo TVCUJ+MC8).

| CORTADORA DE HORTALIZAS TVCUJ | | P.V.P. |
|-------------------------------|--------------------------------------|---------|
| 7605005 | TVCUJ - 380V / 50Hz / 3 con expulsor | 1.016 € |

| CORTADORA + CUTTER TVCUJ + MC8 | | P.V.P. |
|--------------------------------|-------------------------------|---------|
| 7605020 | TVCUJ + MC8 - 230V / 50Hz / 1 | 2.342 € |



TVCUJ + MC8

Características técnicas de las cortadoras CHEF 300 y CHEF VE300

- Fabricadas en acero inoxidable y aluminio anodizado especiales para alimentos.
- Los cabezales de ambos modelos son intercambiables.
- CHEF 300: boca ovalada para hortalizas irregulares y boca redonda independiente para zanahorias, pepinos, puerros, etc.
- CHEF VE300: boca redonda de diámetro 190 mm para coles, acelgas, etc. enteras y separaciones para distintos tipos de corte.



CHEF 300



CABEZAL CHEF VE300



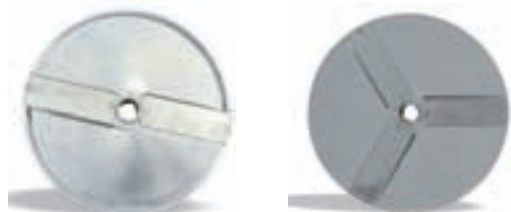
CHEF VE300

| CHEF 300 | | P.V.P. |
|----------|---|---------|
| 7605120 | CHEF 300 - 230V / 50Hz / 1 con expulsor | 1.238 € |
| 7605125 | CHEF 300 - 380V / 50Hz / 3 con expulsor | 1.238 € |
| 7605140 | Cabezal de CHEF VE300 - opcional | 498 € |

| CHEF VE300 | | P.V.P. |
|------------|---|---------|
| 7605130 | CHEF VE300 - 230V / 50Hz / 1 con expulsor | 1.377 € |
| 7605135 | CHEF VE300 - 380V / 50Hz / 3 con expulsor | 1.377 € |
| 7605142 | Cabezal de CHEF 300 - opcional | 359 € |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | CH-60 | CH-65 | TVCUJ | TVCUJ+MC8 | CHEF 300 | CHEF VE300 |
|------------------------------------|--------------|-------------|--------------|--------------|--------------|-------------|
| Diámetro de los discos (mm) | 205 | 205 | 205 | 205 | 205 | 205 |
| Producción hora (Kg) | 150/300 | 200/400 | 150/300 | 150/300 | 150/300 | 150/300 |
| Medidas (mm) boca ovalada/circular | 80x160 / Ø53 | Ø170 / Ø53 | 83x170 / Ø55 | 83x170 / Ø55 | 75x170 / Ø53 | Ø190 / Ø53 |
| Potencia (W) | 550 | 750 | 400 | 400 + 1000 | 400 | 400 |
| Dimensiones totales (mm) | 655x315x535 | 655x325x535 | 610x240x520 | 610x530x520 | 570x240x650 | 570x240x650 |
| Peso neto (Kg) | 24.5 | 26 | 18 | 39 | 23 | 23 |

DISCOS Y REJILLAS DE CORTADORAS SERIES TVCUJ Y CHEF



| Discos E para cortar rodajas rectas | | P.V.P. |
|-------------------------------------|--------------------------------|--------|
| 7605201 | E1 Rodajas de 1 mm de grosor | 74 € |
| 7605202 | E2 Rodajas de 2 mm de grosor | 74 € |
| 7605203 | E3 Rodajas de 3 mm de grosor | 74 € |
| 7605204 | E4 Rodajas de 4 mm de grosor | 74 € |
| 7605206 | E6 Rodajas de 6 mm de grosor | 74 € |
| 7605208 | E8 Rodajas de 8 mm de grosor | 74 € |
| 7605210 | E10 Rodajas de 10 mm de grosor | 74 € |
| 7605214 | E14 Rodajas de 14 mm de grosor | 74 € |

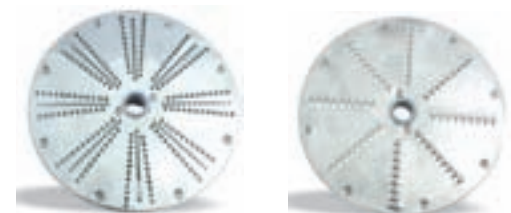


| Discos VE para corte de hortalizas enteras | | P.V.P. |
|---|-------------------------------|--------|
| Gama disponible sólo para el modelo CHEF-VE | | |
| 7605223 | VE3 Rodajas de 3 mm de grosor | 93 € |
| 7605224 | VE4 Rodajas de 4 mm de grosor | 93 € |
| 7605226 | VE6 Rodajas de 6 mm de grosor | 93 € |
| 7605228 | VE8 Rodajas de 8 mm de grosor | 93 € |



| Discos Eo para cortar rodajas onduladas | | P.V.P. |
|---|--------------------------------------|--------|
| 7605403 | E3o Rodajas onduladas 3 mm de grosor | 74 € |
| 7605404 | E4o Rodajas onduladas 4 mm de grosor | 74 € |
| 7605406 | E6o Rodajas onduladas 6 mm de grosor | 74 € |

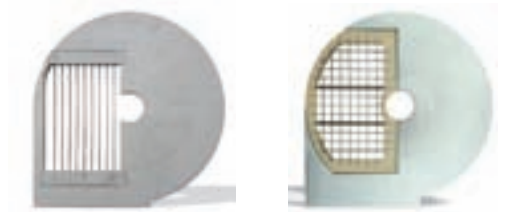
| Discos Es para cortar hortalizas blandas | | P.V.P. |
|--|-------------------------------|--------|
| 7605301 | E1s Rodajas de 1 mm de grosor | 74 € |
| 7605302 | E2s Rodajas de 2 mm de grosor | 74 € |
| 7605305 | E5s Rodajas de 5 mm de grosor | 74 € |



| Discos V y Z para rallar y deshilar | | P.V.P. |
|-------------------------------------|-------------------------------|--------|
| 7605602 | Z2 Rallador de 2 mm de grosor | 60 € |
| 7605603 | Z3 Rallador de 3 mm de grosor | 60 € |
| 7605604 | Z4 Rallador de 4 mm de grosor | 60 € |
| 7605607 | Z7 Rallador de 7 mm de grosor | 60 € |
| 7605608 | V Rallador de 1 mm de grosor | 60 € |



| Discos H para cortes juliana, cerilla, paja, etc. | | P.V.P. |
|---|-----------------------------------|--------|
| 7605501 | 4PZ5 Para sopa "juliana" | 141 € |
| 7605502 | H2,5 Bastoncillos de 2,5 x 2,5 mm | 93 € |
| 7605504 | H4 Bastoncillos de 4 x 4 mm | 93 € |
| 7605506 | H6 Bastoncillos de 6 x 6 mm | 93 € |
| 7605508 | H8 Bastoncillos de 8 x 8 mm | 93 € |
| 7605510 | H10 Bastoncillos de 10 x 10 mm | 93 € |



| Rejillas B y D combinables con discos E | | P.V.P. |
|---|--|--------|
| 7605706 | B6 Rejilla para fritas de 6 mm de lado | 84 € |
| 7605708 | B8 Rejilla para fritas de 8 mm de lado | 84 € |
| 7605710 | B10 Rejilla para fritas de 10 mm de lado | 84 € |
| 7605808 | D8x8 Dados de 8 mm de lado | 96 € |
| 7605810 | D10x10 Dados de 10 mm de lado | 96 € |
| 7605816 | D16x16 Dados de 16 mm de lado | 96 € |
| 7605820 | D20x20 Dados de 20 mm de lado | 96 € |



| Discos GMC y TMC para pastelería | | P.V.P. |
|----------------------------------|--------------------------------------|--------|
| 7605900 | GMC 0,75 Disco granulador de 0,75 mm | 81 € |
| 7605905 | GMC 1 Disco granulador de 1 mm | 81 € |
| 7605910 | GMC 1,5 Disco granulador de 1,5 mm | 81 € |
| 7605915 | TMC 0,75 Disco fileteador de 0,75 mm | 76 € |
| 7605920 | TMC 1 Disco fileteador de 1 mm | 76 € |
| 7605925 | TMC 1,5 Disco de 1,5 mm | 76 € |
| 7605930 | 2TPMC Dara combinar GMC y TMC | 89 € |



| Discos expulsores del producto cortado | | P.V.P. |
|--|---------------------|--------|
| 7605980 | Disco expulsor alto | 25 € |
| 7605955 | Disco expulsor bajo | 24 € |

| Contenedor para 8 discos | | P.V.P. |
|--------------------------|--------------------------|--------|
| 7605975 | Contenedor para 8 discos | 25 € |

SERIE PL



Características generales:

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- Abrasivo en plato y forro abrasivo en el cilindro, fácilmente extraíbles para su sustitución.
- Micro en tapa y puerta.
- Tapa superior transparente para facilitar el control del proceso de pelado.
- Patas de acero inoxidable preparadas para fijar la peladora al suelo o a un soporte opcional de acero inoxidable, con filtro para recoger las peladuras.
- Temporizador en dotación estándar.

| PELADORAS SERIE PL | | P.V.P. |
|--------------------|---------------------------|---------|
| 7625000 | PL-100 - 230V / 50Hz / 1 | 1.900 € |
| 7625010 | PL-200 - 230V / 50Hz / 1 | 2.310 € |
| 7625020 | PL-400 - 230V / 50Hz / 1 | 2.620 € |
| 7625100 | Soporte con filtro PL-100 | 557 € |
| 7625105 | Soporte con filtro PL-200 | 557 € |
| 7625110 | Soporte con filtro PL-400 | 557 € |



SOPORTE PL-100



PL-100

NOVEDAD SERIE PF



PF-15



| PELADORAS SERIE PF | | P.V.P. |
|--------------------|-------------------------|---------|
| 7625205 | PF-15 - 230V / 50Hz / 1 | 1.400 € |

Características generales:

- Construida enteramente en acero inoxidable y aleación de aluminio.
- Abrasivo en plato fácilmente extraíble para su sustitución.
- Micro en tapa y puerta.
- Tapa superior transparente para supervisar el proceso de pelado.
- Dispone de cajón inferior para la recogida de las peladuras con grifo para el vaciado de las aguas residuales.

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | PL-100 | PL-200 | PL-400 | PF-15 |
|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Capacidad (Kg) | 4 | 8 | 15 | 15 |
| Producción hora (Kg) | 120 | 250 | 500 | 300 |
| Potencia (W) | 250 | 550 | 900 | 750 |
| Dimensiones (mm) | 320 x 420 x 560 | 320 x 420 x 800 | 400 x 500 x 900 | 640 x 420 x 1070 |
| Peso neto (Kg) | 22 | 26 | 36 | 61 |

Cocción de alimentos



NOVEDAD

SERIE HP / Ø330 mm



Características generales:

- Puerta y panel delantero en acero inoxidable.
- Respiraderos para el vapor de cocción.
- Temperatura de cocción: modelo HP-2 de 0 a 350°C; resto de la gama de 0 a 450°C.
- Los termostatos controlan independientemente las resistencias superior e inferior en cada cámara.
- Puerta reforzada para soportar una apertura y cierre continuados.
- Ventana de cristal templado y reforzado para resistir altas temperaturas.
- Sistema de iluminación con luz halógena de larga vida para vigilar la cocción de la pizza.
- La piedra refractaria de la base de la cámara, el acero inoxidable y los materiales aislantes son conformes con la normativa RoHS.
- Los modelos HP-4, HP-4+4, HP-6 y HP-6+6 disponen de termómetro, y el HP-2 dispone de temporizador.



HP-2



HP-4

| HORNOS DE UNA CÁMARA | | P.V.P. |
|----------------------|-------------------------------|----------------|
| 7645200 | HP-2/330 mm - 230V / 50Hz / 1 | 950 € |
| 7645210 | HP-4/330 mm - 400V / 50Hz / 3 | 1.160 € |
| 7645220 | HP-6/330 mm - 400V / 50Hz / 3 | 1.350 € |

| HORNOS DE DOBLE CÁMARA | | P.V.P. |
|------------------------|------------------------------|----------------|
| 7645215 | HP-4+4/330 - 400V / 50Hz / 3 | 2.000 € |
| 7645225 | HP-6+6/330 - 400V / 50Hz / 3 | 2.340 € |

| SOPORTES PARA HORNOS SERIE HP | | P.V.P. |
|-------------------------------|---------------------|--------------|
| 7645306 | Soporte para HP-4 | 380 € |
| 7645312 | Soporte para HP-6 | 380 € |
| 7645307 | Soporte para HP-4+4 | 380 € |
| 7645313 | Soporte para HP-6+6 | 380 € |



HP-4+4

| CARACTERÍSTICAS | HP-2 | HP-4 | HP-4+4 | HP-6 | HP-6+6 |
|-----------------------------------|--------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| Temperatura (°C) | 0 - 350°C | 0 - 450°C | 0 - 450°C | 0 - 450°C | 0 - 450°C |
| Nº de cámaras | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Nº de pizzas y tamaño / operación | 2 x Ø 330 mm | 4 x Ø 330 mm | 8 x Ø 330 mm | 6 x Ø 330 mm | 12 x Ø 330 mm |
| Potencia (W) | 2.300 | 4.500 | 9.000 | 6.900 | 13.800 |
| Dimensiones cámara (cm) | 66 x 35 x 14 | 66 x 69 x 14 | 66 x 69 x 14 | 66 x 102 x 14 | 66 x 102 x 14 |
| Dimensiones exteriores (cm) | 98 x 49 x 42 | 98 x 82 x 42 | 98 x 82 x 75 | 98 x 111 x 42 | 98 x 111 x 75 |
| Peso neto (Kg) | 61 | 100 | 161 | 119 | 217 |

NOVEDAD

SERIES P / Ø 250 / Ø 360 / Ø 400 mm



P-1/400



P-8/250

| HORNO P-1/400 | | P.V.P. |
|---------------|---------------------------|--------|
| 7645000 | P-1/400 - 230V / 50Hz / 1 | 692 € |

| HORNO P-8/250 | | P.V.P. |
|---------------|---------------------------|---------|
| 7645005 | P-8/250 - 400V / 50Hz / 3 | 1.400 € |
| 7645101 | Soporte para P-8/250 | 295 € |



P-4/360



P-4+4/360

| HORNOS P-4/360 / P-6/360 | | P.V.P. |
|--------------------------|---------------------------|---------|
| 7645010 | P-4/360 - 400V / 50Hz / 3 | 1.400 € |
| 7645020 | P-6/360 - 400V / 50Hz / 3 | 1.740 € |
| 7645106 | Soporte para P-4/360 | 350 € |
| 7645112 | Soporte para P-6/360 | 400 € |

| HORNOS P-4+4/360 / P-6+6/360 | | P.V.P. |
|------------------------------|-----------------------------|---------|
| 7645015 | P-4+4/360 - 400V / 50Hz / 3 | 2.260 € |
| 7645025 | P-6+6/360 - 400V / 50Hz / 3 | 2.850 € |
| 7645107 | Soporte para P-4+4/360 | 350 € |
| 7645113 | Soporte para P-6+6/360 | 400 € |

Características generales:

- Construidos en acero inoxidable.
- Provistos de respiraderos para el vapor de cocción.
- Grosor del aislamiento: 90 mm.
- Temperatura de cocción: de 0 a 500°C.
- Todos los modelos para pizza de Ø 360 mm están dotados de iluminación en el interior de la cámara e indicadores de temperatura marca Jumo Germany.

| CARACTERÍSTICAS | P-1/400 | P-8/250 | P- 4/360 | P-4+4/360 | P-6/360 | P-6+6/360 |
|--------------------------------|--------------|--------------|---------------|---------------|----------------|----------------|
| Temperatura (°C) | 0 - 500°C | 0 - 500°C | 0 - 500°C | 0 - 500°C | 0 - 500°C | 0 - 500°C |
| Nº de cámaras | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Nº pizzas y tamaño / operación | 1 x Ø 400 mm | 8 x Ø 250 mm | 4 x Ø 360 mm | 8 x Ø 360 mm | 6 x Ø 360 mm | 12 x Ø 360 mm |
| Potencia (W) | 2.200 | 6.000 | 6.000 | 12.000 | 9.000 | 18.000 |
| Dimensiones cámara (cm) | 41 x 41 x 11 | 51x 51 x 11 | 72 x 72 x 14 | 72 x 72 x 14 | 72 x 108 x 14 | 72 x 108 x 14 |
| Dimensiones exteriores (cm) | 56 x 46 x 29 | 78 x 60 x 53 | 101 x 85 x 42 | 101 x 85 x 75 | 101 x 121 x 42 | 101 x 121 x 75 |
| Peso neto (Kg) | 27 | 78,5 | 115 | 200 | 165 | 300 |

FRY-8



FRY-4+4



| SERIE GASTRONORM DE CUBA SIMPLE | | P.V.P. |
|---------------------------------|-------------------------|--------|
| 7631000 | FRY-4 - 230V / 50Hz / 1 | 147 € |
| 7631010 | FRY-8 - 230V / 50Hz / 1 | 170 € |

| SERIE GASTRONORM DE DOBLE CUBA | | P.V.P. |
|--------------------------------|---------------------------|--------|
| 7631005 | FRY-4+4 - 230V / 50Hz / 1 | 272 € |
| 7631015 | FRY-8+8 - 230V / 50Hz / 1 | 322 € |

| CARACTERÍSTICAS | FRY-4 | FRY-4+4 | FRY-8 | FRY-8+8 |
|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Volumen aceite (litros) | 3,5 | 3,5 x 2 | 6 | 6 x 2 |
| Nº de cestas y cubas | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Potencia (W) | 2.000 | 2.000 x 2 | 3.000 | 3.000 x 2 |
| Dimensiones (mm) | 190 x 440 x 275 | 380 x 440 x 275 | 290 x 440 x 290 | 590 x 440 x 290 |
| Peso neto (Kg) | 4,5 | 7,0 | 6,0 | 10,0 |

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- La tapa superior, el panel de mandos y la resistencia son fácilmente desmontables en todos los modelos, para facilitar su limpieza.
- En la serie gastronorm las cubas son extraíbles. Además, las cubas de los modelos FRY-8 y FRY-8+8 disponen de asas para facilitar su extracción.
- En la serie de cuba fija y grifo de vaciado, la cuba tiene el fondo inclinado hacia el grifo de vaciado y los ángulos redondeados.
- Todos los modelos funcionan accionando el termostato de trabajo (190°C) y están dotadas con microrruptor y termostato de seguridad (210°C).
- El rearme del termostato se realiza desde el exterior.

FRY-9



FRY-9+9



| FREIDORAS DE CUBA FIJA Y GRIFO | | P.V.P. |
|--------------------------------|--------------------------|--------|
| 7631090 | FRY-9 - 230V / 50Hz / 1 | 211 € |
| 7631120 | FRY-13 - 230V / 50Hz / 1 | 242 € |

| FREIDORAS DOBLE CUBA FIJA Y GRIFO | | P.V.P. |
|-----------------------------------|-----------------------------|--------|
| 7631095 | FRY-9+9 - 230V / 50Hz / 1 | 412 € |
| 7631125 | FRY-13+13 - 230V / 50Hz / 1 | 445 € |

| CARACTERÍSTICAS | FRY-9 | FRY-9+9 | FRY-13 | FRY-13+13 |
|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Volumen aceite (litros) | 6 | 6 x 2 | 8,5 | 8,5 x 2 |
| Nº de cestas y cubas | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Potencia (W) | 4.000 | 4.000 x 2 | 5.000 | 5.000 x 2 |
| Dimensiones (mm) | 280 x 460 x 330 | 570 x 460 x 330 | 310 x 480 x 350 | 630 x 480 x 350 |
| Peso neto (Kg) | 7,5 | 11,0 | 8,0 | 13,0 |



FRY-28



Freidora de pie, con cuba fija, grifo de vaciado, mueble y subida-bajada motorizada de las cestas

- Fabricada enteramente en acero inoxidable, dispone de zona fría donde pueden recogerse las partículas de alimentos, prolongando la vida del aceite.
- Doble termostato: de trabajo a 190°C y de seguridad a 230°C.
- Todos los elementos eléctricos están fuera del tanque, para facilitar la limpieza.
- Panel de control en la parte frontal del mueble.
- Dispone de temporizador entre 1 y 99 minutos, con alarma incluida.
- Equipada con dos cestas.

Otras características técnicas:

- Volumen de aceite: 18 litros.
- Número de cestas: 2.
- Potencia: 18 Kw.
- Dimensiones: 400 x 830 x 1.100 mm.
- Peso neto: 68 Kg.

| FREIDORA DE PIE, CON CUBA FIJA Y GRIFO FRY-28 | | P.V.P. |
|---|--------------------------|---------|
| 7631200 | FRY-28 - 400V / 50Hz / 3 | 1.457 € |

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE FT



- Fabricadas enteramente en acero inoxidable (los modelos FT-16 1C y FT-16 2C tienen armario).
- Doble termostato (trabajo y seguridad).
- Resistencias desmontables. Alimentación eléctrica trifásica a 400V.
- Grifo de vaciado incorporado en los modelos FT-16 1C, FT-16 2C y FT-18V.
- FT-16: potencia regulable a tres niveles diferentes: 4, 8 ó 12 Kw y posibilidad de utilizar una cesta de 270 x 290 x 140 mm o dos cestas de 270 x 140 x 140 mm.



FT-10



FT-18V



FT-16 1C

| SERIE FT DE SOBREMESA | | P.V.P. |
|-----------------------|--------------------------|---------|
| 7630035 | FT-10 - 400V / 50Hz / 3 | 561 € |
| 7630110 | FT-18V - 400V / 50Hz / 3 | 1.596 € |

| SERIE FT CON MUEBLE | | P.V.P. |
|---------------------|----------------------------|---------|
| 7630200 | FT-16 1C - 400V / 50Hz / 3 | 1.867 € |
| 7630210 | FT-16 2C - 400V / 50Hz / 3 | 1.896 € |

| CARACTERÍSTICAS | FT-10 | FT-16 1C | FT-16 2C | FT-18V |
|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Volumen aceite (litros) | 10 | 16 | 16 | 18 |
| Grifo de vaciado | NO | SI | SI | SI |
| Potencia (W) | 6.000 | 12.000 | 12.000 | 9.000 |
| Dimensiones (mm) | 360 x 430 x 330 | 400 x 620 x 950 | 400 x 620 x 950 | 600 x 620 x 500 |
| Peso neto (Kg) | 8 | 30 | 30 | 15 |

PLACA DE ACERO LAMINADO Y RECTIFICADA



PLE-L-550



PLE-R-550

| PLANCHA LISA PLE-L-550 | | P.V.P. |
|------------------------|-----------------------------|--------|
| 7640308 | PLE-L-550 - 230V / 50Hz / 1 | 210 € |

| PLANCHA RANURADA PLE-R-550 | | P.V.P. |
|----------------------------|-----------------------------|--------|
| 7640320 | PLE-R-550 - 230V / 50Hz / 1 | 298 € |

- Carrocería de acero inoxidable con peto anti-salpicaduras.
- Placa de acero laminado y rectificado de 10 mm de grosor. Depósito recoge-grasa delantero.
- Los modelos PLE-L-730 y PLE-M-730 están provistos de doble control de temperatura por termostato hasta 300°C.
- Se ofrecen con placa lisa o mixta.



PLE-L-730



PLE-M-730

| PLANCHA LISA PLE-L-730 | | P.V.P. |
|------------------------|-----------------------------|--------|
| 7640310 | PLE-L-730 - 230V / 50Hz / 1 | 310 € |

| PLANCHA MIXTA PLE-M-730 | | P.V.P. |
|-------------------------|-----------------------------|--------|
| 7640315 | PLE-M-730 - 230V / 50Hz / 1 | 369 € |

PLACA DE ACERO LAMINADO Y RECTIFICADA, CON BAÑO DE CROMODURO



PLE-600CD



| PLANCHAS ELÉCTRICAS CON CROMODURO | | P.V.P. |
|-----------------------------------|-----------------------------|--------|
| 7640360 | PLE-600CD - 230V / 50Hz / 1 | 560 € |
| 7640370 | PLE-800CD - 230V / 50Hz / 1 | 655 € |

- Carrocería de acero inoxidable con peto anti-salpicaduras.
- Placa de acero de 12 mm de grosor y con baño de cromoduro.
- Dispone de depósito recoge-grasa delantero. Capa de aislamiento térmico para un aprovechamiento más eficiente del calor.
- Resistencia especialmente diseñada para asegurar un calentamiento uniforme de la placa. Control de temperatura por termostato hasta 300 °C.
- El dispositivo de seguridad limitador de temperatura evita el sobrecalentamiento y es de rearme manual.

| CARACTERÍSTICAS | PLE-L-550 | PLE-R-550 | PLE-L-730 | PLE-M-730 | PLE-600CD | PLE-800CD |
|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Tipo de placa | Lisa | Ranurada | Lisa | Mixta | Lisa | Lisa |
| Grosor de la placa (mm) | 10 | 10 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Superficie de la placa | rectificada | rectificada | rectificada | rectificada | cromoduro | cromoduro |
| Potencia (W) | 3.000 | 3.000 | 4.400 | 4.400 | 5.000 | 6.000 |
| Dimensiones (mm) | 550 x 450 x 240 | 550 x 450 x 240 | 730 x 490 x 240 | 730 x 490 x 240 | 600 x 525 x 315 | 750 x 525 x 315 |
| Peso neto (Kg) | 18 | 20 | 32 | 35 | 33 | 38 |

PLACA LAMINADA Y RECTIFICADA



PLGAS-650



PLACA CON BAÑO DE CROMODURO



PLGAS-650CD

| PLANCHAS GAS PLACA ACERO LAMINADO | | P.V.P. |
|-----------------------------------|-----------------|--------------|
| 7640380 | PLGAS-650 - Gas | 545 € |
| 7640390 | PLGAS-800 - Gas | 615 € |
| 7640400 | PLGAS-950 - Gas | 695 € |

| PLANCHAS GAS BAÑO DE CROMODURO | | P.V.P. |
|--------------------------------|-------------------|----------------|
| 7640385 | PLGAS-650CD - Gas | 785 € |
| 7640395 | PLGAS-800CD - Gas | 915 € |
| 7640405 | PLGAS-950CD - Gas | 1.025 € |

- Están dotadas con quemadores de gas de gran eficiencia y válvulas de gas de alta calidad que proporcionan una gran potencia y seguridad.
- La válvula de gas dispone de un control de llama alta/baja y dispositivo de seguridad antifallo de llama.
- Sistema de encendido Piezo, cómodo y duradero.
- Se pueden suministrar para LPGaz / G30 y Gas natural G20.

| CARACTERÍSTICAS | PLGAS-650 | PLGAS-800 | PLGAS-950 | PLGAS-650CD | PLGAS-800CD | PLGAS-950CD |
|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Tipo de placa | Lisa | Lisa | Lisa | Lisa | Lisa | Lisa |
| Grosor de la placa (mm) | 12 | 12 | 12 | 16 | 16 | 16 |
| Superficie de la placa | rectificada | rectificada | rectificada | cromoduro | cromoduro | cromoduro |
| Potencia (W) | 6.000 | 6.000 | 9.000 | 6.000 | 6.000 | 9.000 |
| Dimensiones (mm) | 650 x 610 x 340 | 800 x 610 x 340 | 950 x 610 x 340 | 650 x 610 x 340 | 800 x 610 x 340 | 950 x 610 x 340 |
| Peso neto (Kg) | 33 | 44 | 52 | 46 | 48 | 70 |

PARRILLAS A GAS CON CARBÓN VOLCÁNICO



GS-3



GS-61

| PARRILLA GS-3 | | P.V.P. |
|---------------|--------------------------------------|--------------|
| 7640300 | GS-3 - LPGaz / G30 y Gas natural G20 | 845 € |

| PARRILLA GS-61 | | P.V.P. |
|----------------|---------------------------------------|----------------|
| 7640305 | GS-61 - LPGaz / G30 y Gas natural G20 | 1.768 € |

Características generales:

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Equipadas con chiclers para LPGaz / G30 y Gas natural G20.
- Parrillas de trabajo con varillas de Ø 6 mm de acero inoxidable.

| CARACTERÍSTICAS | GS-3 | GS-61 |
|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Potencia (W) | 9.000 | 18.000 |
| Dimensiones placa (mm) | 500 x 352 | 650 x 480 |
| Dimensiones totales (mm) | 525 x 390 x 363 | 685 x 570 x 310 |
| Peso neto (Kg) | 23 | 42 |

GR-220 M

GR-220 RR


| GR-220 M / GR-340 M | | P.V.P. |
|---------------------|----------------------------|--------|
| 7640340 | GR-220 M - 230V / 50Hz / 1 | 260 € |
| 7640345 | GR-340 M - 230V / 50Hz / 1 | 330 € |

| GR-220 RR / GR-340 RR | | P.V.P. |
|-----------------------|-----------------------------|--------|
| 7640341 | GR-220 RR - 230V / 50Hz / 1 | 260 € |
| 7640346 | GR-340 RR - 230V / 50Hz / 1 | 330 € |

GR-475 M

GR-475 RR


| GR-475 M | | P.V.P. |
|----------|----------------------------|--------|
| 7640350 | GR-475 M - 230V / 50Hz / 1 | 460 € |

| GR-475 RR | | P.V.P. |
|-----------|-----------------------------|--------|
| 7640351 | GR-475 RR - 230V / 50Hz / 1 | 460 € |


GR-340 x 2 M

GR-340 x 2 RR

| GR-340 x 2 M | | P.V.P. |
|--------------|------------------------------|--------|
| 7640355 | GR-340x2 M - 230V / 50Hz / 1 | 630 € |

| GR-340 x 2 RR | | P.V.P. |
|---------------|-------------------------------|--------|
| 7640356 | GR-340x2 RR - 230V / 50Hz / 1 | 630 € |

- Carrocería de acero inoxidable.
- Placas superior e inferior de hierro fundido, cubiertas con capa antiadherente, lisas y ranuradas.
- Termostatos de seguridad y de temperatura regulable hasta 300°C.
- Pilotos indicadores.
- Modelo M: Placa inferior lisa + Placa superior ranurada.
- Modelo RR: Placa inferior y superior ranuradas.

| CARACTERÍSTICAS | GR-220 | GR-340 | GR-475 | GR-340 x 2 |
|---------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Tipo de placa | Simple | Simple | Doble | Doble |
| Calentadores | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Potencia (W) | 1.800 | 2.200 | 3.500 | 4.400 |
| Dimensiones grill superior (mm) | 214 x 214 | 340 x 220 | 214 x 214 x 2 | 340 x 220 x 2 |
| Dimensiones grill inferior (mm) | 218 x 230 | 340 x 230 | 475 x 230 | 340 x 230 x 2 |
| Dimensiones totales (mm) | 290 x 310 x 210 | 410 x 370 x 210 | 570 x 285 x 210 | 820 x 370 x 220 |
| Peso neto (Kg) | 14 | 19 | 28 | 39 |

NOVEDAD

SERIE TCU

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Equipadas con resistencias de cuarzo de gran espesor.
- Provistas de temporizador y rejillas.



TCU-1

| TOSTADOR TCU-1 | | P.V.P. |
|----------------|-------------------------|--------|
| 7635100 | TCU-1 - 230V / 50Hz / 1 | 180 € |



TCU-2

| TOSTADOR TCU-2 | | P.V.P. |
|----------------|-------------------------|--------|
| 7635105 | TCU-2 - 230V / 50Hz / 1 | 240 € |

SERIE TB

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Equipadas con resistencias de cuarzo de gran espesor.
- Provistas de temporizador y rejillas.



TB-3

| TOSTADOR TB-3 | | P.V.P. |
|---------------|------------------------|--------|
| 7635000 | TB-3 - 230V / 50Hz / 1 | 253 € |



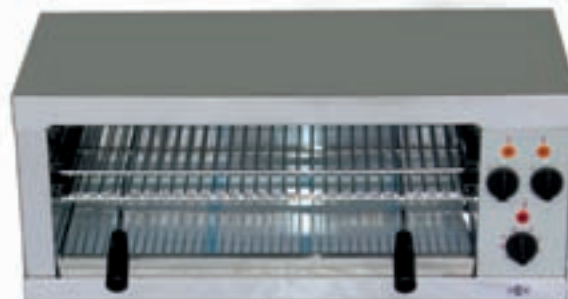
TB-33

| TOSTADOR TB-33 | | P.V.P. |
|----------------|-------------------------|--------|
| 7635005 | TB-33 - 230V / 50Hz / 1 | 355 € |

SERIE T

| TOSTADOR T-4 | | P.V.P. |
|--------------|-----------------------|--------|
| 7635010 | T-4 - 230V / 50Hz / 1 | 541 € |

- Fabricada enteramente en acero inoxidable.
- Equipada con resistencias de cuarzo de gran espesor.
- Provista de temporizador y rejillas.



T-4

| CARACTERÍSTICAS | TCU-1 | TCU-2 | TB-3 | TB-33 | T-4 |
|-----------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Potencia (W) | 1.700 | 3.000 | 2.000 | 3.000 | 2.800 |
| Dimensiones interiores (mm) | 320 x 220 x 160 | 320 x 220 x 270 | 320 x 220 x 160 | 320 x 220 x 270 | 545 x 340 x 220 |
| Dimensiones totales (mm) | 440 x 250 x 290 | 440 x 250 x 400 | 440 x 240 x 250 | 440 x 240 x 380 | 700 x 340 x 310 |
| Peso neto (Kg) | 8 | 11 | 8 | 11 | 16 |

NOVEDAD

TOSTADORES SERIE TC

| TOSTADORES DE CINTA | | P.V.P. |
|---------------------|---------------------------|--------|
| 7635200 | TC-1350 - 230V / 50Hz / 1 | 525 € |
| 7635210 | TC-2000 - 230V / 50Hz / 1 | 630 € |
| 7635220 | TC-2700 - 230V / 50Hz / 1 | 720 € |

Características generales:

- Fabricados en acero inoxidable.
- Dotados con resistencias blindadas.
- Velocidad regulable para controlar el grado de tueste.
- Provistos de parrillas para guiar el avance del pan.
- Carga por la parte anterior o posterior.
- Bandeja inferior para recoger las migas.



TC-2000

NOVEDAD

SALAMANDRA FIJA SAR-F600

| SALAMANDRA FIJA SERIE SAR-F600 | | P.V.P. |
|--------------------------------|----------------------------|--------|
| 7635301 | SAR-F600 - 230V / 50Hz / 1 | 290 € |

Características generales:

- Fabricada enteramente en acero inoxidable.
- Dotada con resistencias blindadas.
- Termostato para el control de la temperatura.



SAR-F600

NOVEDAD SALAMANDRAS DE CABEZAL MÓVIL SERIE SAR

| SALAMANDRAS DE CABEZA MÓVIL | | P.V.P. |
|-----------------------------|-----------------------------|---------|
| 7635310 | SAR-450 - 230 V / 50 Hz / 1 | 720 € |
| 7635315 | SAR-600 - 230 V / 50 Hz / 1 | 810 € |
| 7635320 | SAR-800 - 230 V / 50 Hz / 1 | 1.050 € |

Características generales:

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Dotadas con resistencias blindadas.
- Cabezal regulable en altura.
- Termostato para el control de la temperatura: 50°C a 300°C.



SAR-450

| CARACTERÍSTICAS | TC-1350 | TC-2000 | TC-2700 | SAR-F600 | SAR-450 | SAR-600 | SAR-800 |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Potencia (W) | 1.350 | 2.000 | 2.700 | 2.200 | 2.800 | 4.000 | 5.600 |
| Dimensiones (mm) | 290 x 420 x 390 | 370 x 420 x 390 | 470 x 420 x 390 | 600 x 415 x 400 | 450 x 450 x 500 | 600 x 450 x 500 | 800 x 450 x 500 |
| Peso neto (Kg) | 14 | 16 | 21 | 16 | 38 | 49 | 61 |

Preparación estática y distribución



NOVEDAD

BAÑO MARÍA SERIE BM



BM-2 GN1/2



| BAÑO MARÍA DE SOBREMESA SERIE BM | | P.V.P. |
|----------------------------------|------------------------------|--------|
| 7635510 | BM-2 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1 | 335 € |
| 7635520 | BM-4 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1 | 477 € |

Características generales:

- Construidos enteramente en acero inoxidable.
- Excelente distribución y mantenimiento del calor.
- Temperatura regulable entre 30 y 90°C.
- Grifo para el desagüe del agua.
- Estructura libremente ajustable.
- La dotación incluye cubetas GN de 1/2 x 100 mm de fondo y tapa con asas encastradas.

NOVEDAD VITRINAS CALIENTES BAÑO MARÍA SERIE VI



VI-3 GN1/2



| VITRINAS CALIENTES BAÑO MARÍA SERIE VI | | P.V.P. |
|--|------------------------------|--------|
| 7635530 | VI-3 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1 | 371 € |
| 7635535 | VI-4 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1 | 443 € |
| 7635540 | VI-5 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1 | 514 € |

Características generales:

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- Temperatura regulable entre 30 y 90°C.
- Grifo para el desagüe del agua.
- Estructura libremente ajustable.
- La dotación incluye cubetas GN de 1/2 x 100 mm de fondo y tapa con asas encastradas.

| CARACTERÍSTICAS | BM-2 GN1/2 | BM4- GN1/2 | VI-3 GN1/2 | VI-4 GN1/2 | VI-5 GN1/2 |
|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|
| Potencia (W) | 1.000 | 1.500 | 1.000 | 1.500 | 1.800 |
| Grifo de desagüe | SÍ | SÍ | SÍ | SÍ | SÍ |
| Cubetas Gastronorm | 2 x GN1/2 | 4 x GN1/2 | 3 x GN1/2 | 4 x GN1/2 | 5 x GN1/2 |
| Dimensiones totales (mm) | 430 x 680 x 275 | 750 x 680 x 275 | 950 x 365 x 330 | 1210 x 365 x 330 | 1480 x 365 x 330 |
| Peso neto (Kg) | 13 | 20 | 16 | 19 | 22 |

CALENTADOR DE PERRITOS

Características generales:

- Construido enteramente en acero inoxidable.
- Selector de potencia a 1.500 W para calentar y 300 W para mantener el calor.
- Resistencia bajo el recipiente del agua para alcanzar con mayor rapidez la temperatura deseada.
- Equipado con plato perforado y tapa.
- Dimensiones: 300 x 390 x 270 mm.
- Peso neto: 8 Kg.

| CALENTADOR DE PERRITOS CALIENTES | | P.V.P. |
|----------------------------------|----------------------|--------|
| 7635500 | WW - 230V / 50Hz / 1 | 409 € |



WW

NOVEDAD CAFETERA DE FILTRO Y DISPENSADOR DE AGUA CALIENTE SERIE DCC

| CAFETERA DE FILTRO - CALENTADOR DE AGUA | | P.V.P. |
|---|---------------------------|--------|
| 7660020 | DCC-6L - 230V / 50Hz / 1 | 121 € |
| 7660025 | DCC-10L - 230V / 50Hz / 1 | 144 € |
| 7660030 | DCC-15L - 230V / 50Hz / 1 | 156 € |

Características generales:

- Sirven tanto para hacer café como para calentar agua.
- Cuerpo y tapa de acero inoxidable.
- Grifo con medidor del nivel del café.
- Indicador de calentamiento y mantenimiento.
- Asas laterales aislantes del calor.

| CARACTERÍSTICAS | DCC-6L | DCC-10L | DCC-15L |
|--------------------|-----------|-----------|-----------|
| Capacidad (litros) | 6 | 10 | 15 |
| Potencia (W) | 1.250 | 1.250 | 1.250 |
| Dimensiones (cm) | Ø 23 x 45 | Ø 26 x 47 | Ø 25 x 60 |
| Peso neto (Kg) | 3.5 | 4.6 | 5.5 |



DCC-10L

NOVEDAD TERMOS DISPENSADORES DE AGUA CALIENTE SERIE CA

| TERMOS DISPENSADORES DE AGUA CALIENTE | | P.V.P. |
|---------------------------------------|--------------------------|--------|
| 7660410 | CA-12L - 230V / 50Hz / 1 | 119 € |
| 7660413 | CA-20L - 230V / 50Hz / 1 | 133 € |
| 7660416 | CA-30L - 230V / 50Hz / 1 | 145 € |

Características generales:

- Cuerpo y tapa de acero inoxidable.
- Grifo con medidor del nivel del agua.
- Indicador de calentamiento y mantenimiento.
- Temperatura del agua controlada por termostato: 30 - 110°C.
- Asas laterales aislantes del calor.

| CARACTERÍSTICAS | CA-12L | CA-20L | CA-30L |
|--------------------|-----------|-----------|-----------|
| Capacidad (litros) | 12 | 20 | 30 |
| Potencia (W) | 2.000 | 2.500 | 3.000 |
| Dimensiones (cm) | Ø 26 x 44 | Ø 29 x 48 | Ø 32 x 65 |
| Peso neto (Kg) | 3,0 | 3,6 | 4,5 |



CA-12L

NOVEDAD

DISPENSADOR DE LECHE DL-10L

| DISPENSADOR DE LECHE | | P.V.P. |
|----------------------|--------|--------|
| 7660100 | DL-10L | 154 € |

Características generales:

- Complemento ideal para el catering.
- Fabricado en acero inoxidable 18/8 y 18/4.
- Muy fácil de limpiar.
- Capacidad: 10 litros.
- Dimensiones: 305 x 250 x 520 mm.



DL-10L

NOVEDAD

DISPENSADOR DE ZUMOS DZ-8L

| DISPENSADOR DE ZUMOS | | P.V.P. |
|----------------------|-------|--------|
| 7660200 | DZ-8L | 125 € |

Características generales:

- El grifo está fabricado en acero inoxidable 18/10 y el tubo interior en acero inoxidable 18/4.
- Cumple con certificaciones FDA y SGS.
- Acabado exterior con pulido brillo espejo.
- Diseñado para mantener una gran estabilidad, incluso cuando se acciona la llave del grifo para servir el zumo.
- Capacidad: 8 litros.
- Dimensiones: 270 x 350 x 560 mm.



DZ-8L

NOVEDAD DISPENSADOR DE CAFÉ
CALENTADO CON ALCOHOL SERIE DC

| DISPENSADOR DE CAFÉ DC-10L | | P.V.P. |
|----------------------------|------------------------------------|--------|
| 7660000 | DC-10L - con depósito para alcohol | 154 € |

Características generales:

- Fabricado en acero inoxidable 18/8 y 18/4.
- Complemento ideal para el catering.
- Muy fácil de limpiar.
- Dispone debajo de la urna de un depósito de alcohol para mantener el café caliente.
- Capacidad: 10 litros.
- Dimensiones: 310 x 250 x 520 mm.
- Peso neto: 3,8 kg.



DC-10L

NOVEDAD

CHAFING DISHES SERIE CHD

| CHAFING DISH CON TAPA EXTRAÍBLE | | P.V.P. |
|---------------------------------|------------------------------------|--------|
| 7660300 | CHD-TE - con depósito para alcohol | 136 € |

Características generales:

- Construcción en acero inoxidable, con estructura de 2,5 mm de grosor.
- En la parte inferior del recipiente hay dos depósitos para el calentamiento por medio de alcohol.
- Acabado exterior tipo espejo.

Modelo CHD-TE con tapa extraíble

- Capacidad: 9 litros.
- Dimensiones: 680 x 360 x 415 mm.



CHD-TE

| CHAFING DISH CON TAPA BASCULANTE | | P.V.P. |
|----------------------------------|------------------------------------|--------|
| 7660310 | CHD-TB - con depósito para alcohol | 146 € |

Modelo CHD-TB con tapa basculante

- Capacidad: 9 litros.
- Dimensiones: 630 x 350 x 430 mm.



CHD-TB

NOVEDAD

OLLA DE SOPA CALIENTE



CS-L10N

| OLLA DE SOPA CALIENTE | | P.V.P. |
|-----------------------|---|--------|
| 7660400 | CS-L10N acabado en negro - 230V / 50 Hz / 1 | 103 € |

Características generales:

- Calor húmedo: ideal para servir sopa, chilli, curry, etc.
- Acabado en pintura epoxi de color negro.
- Voltaje: 230 V / 50Hz / 1.
- Potencia: 400 W.
- Capacidad de la olla: 10 litros.
- Dimensiones: Ø 345 x 360 mm.
- Peso neto: 5 Kg.

NOVEDAD CARROS DE SERVICIO

| CARRO DE SERVICIO DE DOS ESTANTES | | P.V.P. |
|-----------------------------------|----------------------------|--------|
| 7650000 | CS-8654/2 - con 2 estantes | 114 € |



CS-8654/2

| CARRO DE SERVICIO DE TRES ESTANTES | | P.V.P. |
|------------------------------------|----------------------------|--------|
| 7650010 | CS-8654/3 - con 3 estantes | 131 € |

Características generales:

- Construidos en acero inoxidable 18/0.
- Estructura de tubo redondo.
- Estantes embutidos con superficies redondeadas e insonorizadas.
- Chapa de 0,8 mm.
- Capacidad de carga de cada estante: 60 Kg.
- Provistos de 4 ruedas de goma, pivotantes y con paragolpes (2 con freno).
- Dimensiones: 860 x 540 x 940 mm.



CS-8654/3

NOVEDAD CARRO DE RECOGIDA

- Construido en acero inoxidable 18/0.
- Estructura de tubo cuadrado.
- Dos estantes embutidos con superficies redondeadas e insonorizadas.
- Chapa de 0,8 mm.
- Capacidad de carga de cada estante: 60 Kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma, pivotantes y con paragolpes (2 con freno).
- Dimensiones: 950 x 500 x 950 mm.

| CARRO DE RECOGIDA DE TUBO CUADRADO | | P.V.P. |
|------------------------------------|----------------------------|--------|
| 7650100 | CR-9550/2 - con 2 estantes | 146 € |



CR-9550/2

NOVEDAD CARRO DE BEBIDAS

- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Estructura de tubo cuadrado.
- Estantes embutidos con superficies redondeadas e insonorizadas.
- Chapa de 0,8 mm.
- Capacidad de carga de cada estante: 60 Kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma, pivotantes y con paragolpes (2 dos con freno).
- Dimensiones: 900 x 500 x 950 mm.

| CARRO DE BEBIDAS DE TUBO CUADRADO | | P.V.P. |
|-----------------------------------|----------------------------|--------|
| 7650200 | CV-9550/2 - con 2 estantes | 131 € |



CV-9550/2

NOVEDAD

CARRO PLATAFORMA

| CARRO PLATAFORMA DE TUBO REDONDO | | P.V.P. |
|----------------------------------|--------------------------|--------|
| 7650300 | CP-9055/F - de tubo fijo | 232 € |

- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo redondo Ø 32 mm y chapa de 1,2 mm.
- Capacidad de carga: 150 kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma, 2 de ellas pivotantes.
- Dimensiones: 900 x 550 x 870 mm.



CP-9055/F

NOVEDAD

CARRO PLATAFORMA PLEGABLE

| CARRO PLATAFORMA PLEGABLE DE TUBO REDONDO | | P.V.P. |
|---|---------------------------|--------|
| 7650350 | CP-8252/P - tubo plegable | 145 € |

- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo redondo Ø 25 mm y chapa de 1,2 mm.
- Capacidad de carga 150 kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma, 2 de ellas pivotantes.
- Dimensiones: 820 x 520 x 970 mm.



CP-8252/P

NOVEDAD

CARROS BANDEJEROS GASTRONORM

| CARRO BANDEJERO GASTRONORM CB-6GN1/1 | | P.V.P. |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------|
| 7650400 | CB-6GN1/1 para 6 bandejas GN 1/1 | 131 € |

| CARRO BANDEJERO GASTRONORM CB-6GN2/1 | | P.V.P. |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------|
| 7650410 | CB-6GN2/1 para 6 bandejas GN 2/1 | 215 € |

- Carros bandejeros con guías gastronorm.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo de 0,9 mm de espesor y chapa de 0,8 mm.
- Desmontables y equipados con 4 ruedas de goma, pivotantes y con paragolpes (2 de ellas con freno).
- Disponen de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Dimensiones CB-6GN1/1: 380 x 550 x 1000 mm.
- Dimensiones CB-6GN2/1: 590 x 670 x 1000 mm.



CB-6GN1/1

NOVEDAD

CARROS BANDEJEROS DE ACERO INOXIDABLE

NOVEDAD

CARROS BANDEJEROS GASTRONORM

| CARROS BANDEJEROS GASTRONORM | | P.V.P. |
|------------------------------|------------------------------------|--------|
| 7650420 | CB-15GN1/1 para 15 bandejas GN 1/1 | 211 € |
| 7650430 | CB-15GN2/1 para 15 bandejas GN 2/1 | 328 € |

- Carros bandejeros con guías gastronorm.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo de 0,9 mm de espesor y chapa de las guías de 0,8 mm.
- Desmontables y equipados con 4 ruedas de goma, pivotantes y con paragolpes (2 de ellas con freno).
- Disponen de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Dimensiones CB-15GN1/1: 380 x 550 x 1735 mm.
- Dimensiones CB-15GN2/1: 590 x 670 x 1735 mm.



CB-15GN1/1

NOVEDAD

CARRO BANDEJERO DOBLE

| CARRO BANDEJERO DOBLE GASTRON. CB-16GN1/1 x 2 | | P.V.P. |
|---|--|--------|
| 7650440 | CB-16GN1/1 x 2 para 32 bandejas GN 1/1 | 337 € |

- Carro bandejero con guías gastronorm.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo de 0,9 mm de espesor y chapa de las guías de 0,8 mm.
- Desmontable y equipado con 4 ruedas de goma, pivotantes y con paragolpes (2 de ellas con freno).
- Dispone de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Dimensiones: CB-16GN1/1 x 2: 740 x 550 x 1735 mm.



CB-16GN1/1 x 2

NOVEDAD

CARROS BANDEJEROS PANADERÍA

| CARROS BANDEJEROS PASTELERÍA | | P.V.P. |
|------------------------------|---|--------|
| 7650450 | CB-156040 para 15 bandejas 600 x 400 mm | 234 € |
| 7650460 | CB-306040 para 30 bandejas 600 x 400 mm | 384 € |

- Carros bandejeros con guías.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo de 0,9 mm de espesor y chapa de las guías de 1,2 mm.
- Desmontables y equipados con 4 ruedas de goma, pivotantes y con paragolpes (2 de ellas con freno).
- Disponen de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Para bandejas de 600 x 400 mm.
- Dimensiones: CB-156040: 470 x 620 x 1735 mm.
- Dimensiones: CB-306040: 670 x 820 x 1735 mm.



CB-156040



EP-304L-1200

- Estanterías de 4 estantes, especialmente diseñadas para mantener firmes y estabilizados los estantes.
- Patas y estantes regulables.
- Fáciles de montar y desmontar, están equipadas con todos los accesorios e instrucciones de montaje.
- Fabricadas enteramente en acero inoxidable de alta calidad.
- Dimensiones: 1200 x 500 x 1550 mm ó 1500 x 500 x 1550 mm.

Dos materiales diferentes: AISI 201 y AISI 304:

- EP201, en material AISI 201 de 1,0 mm de espesor, capacidad de carga de 100 kg por estante; 400 kg en total.
- EP304, en material AISI 304 de 1,2 mm de espesor, capacidad de carga de 120 kg por estante; 480 kg en total.

Dos series diferentes: Estantes de chapa lisa (serie L) o de tubo (serie T).

ACERO INOXIDABLE AISI 201 - 1,0 mm

| Estanterías de pie Serie EP201L - Estantes lisos | | P.V.P. |
|--|--|--------|
| 7650600 | EP201L-1200 - 1200 x 500 x 1550 x 1,0 mm | 325 € |
| 7650610 | EP201L-1500 - 1500 x 500 x 1550 x 1,0 mm | 375 € |

| Estanterías de pie Serie EP201T - Estantes de tubo | | P.V.P. |
|--|--|--------|
| 7650601 | EP201T-1200 - 1200 x 500 x 1550 x 1,0 mm | 360 € |
| 7650611 | EP201T-1500 - 1500 x 500 x 1550 x 1,0 mm | 415 € |



EP-304T-1200



Detalle del montaje del estante superior (a la izquierda) y del inferior (a la derecha)

ACERO INOXIDABLE AISI 304 - 1,2 mm

| Estanterías de pie Serie EP304L - Estantes lisos | | P.V.P. |
|--|--|--------|
| 7650605 | EP304L-1200 - 1200 x 500 x 1550 x 1,2 mm | 535 € |
| 7650615 | EP304L-1500 - 1500 x 500 x 1550 x 1,2 mm | 630 € |

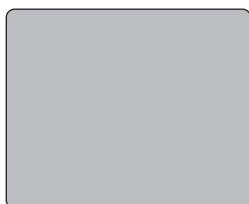
| Estanterías de pie Serie EP304T - Estantes de tubo | | P.V.P. |
|--|--|--------|
| 7650606 | EP304T-1200 - 1200 x 500 x 1550 x 1,2 mm | 560 € |
| 7650616 | EP304T-1500 - 1500 x 500 x 1550 x 1,2 mm | 655 € |



ACERO INOXIDABLE 18/10

ACERO INOXIDABLE 201

2/1 = 650 x 530 mm



| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7521020 | 20 mm | 1,0 mm | 42,60 € |
| 7521040 | 40 mm | 0,8 mm | 43,90 € |
| 7521065 | 65 mm | 0,8 mm | 48,30 € |
| 7521100 | 100 mm | 0,8 mm | 54,60 € |

| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7421020 | 20 mm | 1,0 mm | 21,00 € |
| 7421040 | 40 mm | 0,8 mm | 22,10 € |
| 7421065 | 65 mm | 0,8 mm | 24,70 € |
| 7421100 | 100 mm | 0,8 mm | 30,60 € |
| 7421150 | 150 mm | 0,8 mm | 40,40 € |
| 7421200 | 200 mm | 0,8 mm | 51,90 € |

1/1 = 325 x 530 mm



| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7511020 | 20 mm | 0,8 mm | 16,60 € |
| 7511040 | 40 mm | 0,8 mm | 19,80 € |
| 7511065 | 65 mm | 0,8 mm | 21,70 € |
| 7511100 | 100 mm | 0,8 mm | 29,60 € |
| 7511150 | 150 mm | 0,8 mm | 36,40 € |
| 7511200 | 200 mm | 0,8 mm | 44,20 € |
| 7511000 | Tapa | 0,8 mm | 17,60 € |

| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7411020 | 20 mm | 0,8 mm | 8,70 € |
| 7411040 | 40 mm | 0,8 mm | 10,60 € |
| 7411065 | 65 mm | 0,8 mm | 10,90 € |
| 7411100 | 100 mm | 0,8 mm | 15,10 € |
| 7411150 | 150 mm | 0,8 mm | 19,80 € |
| 7411200 | 200 mm | 0,8 mm | 32,80 € |
| 7411000 | Tapa | 0,8 mm | 8,60 € |

2/3 = 325 x 354 mm



| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7523020 | 20 mm | 0,8 mm | 13,80 € |
| 7523040 | 40 mm | 0,8 mm | 15,30 € |
| 7523065 | 65 mm | 0,8 mm | 16,70 € |
| 7523100 | 100 mm | 0,8 mm | 20,10 € |
| 7523150 | 150 mm | 0,8 mm | 30,20 € |
| 7523200 | 200 mm | 0,8 mm | 39,40 € |
| 7523000 | Tapa | 0,8 mm | 12,30 € |

| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7423020 | 20 mm | 0,8 mm | 6,70 € |
| 7423040 | 40 mm | 0,8 mm | 8,10 € |
| 7423065 | 65 mm | 0,8 mm | 8,80 € |
| 7423100 | 100 mm | 0,8 mm | 12,50 € |
| 7423150 | 150 mm | 0,8 mm | 15,30 € |
| 7423200 | 200 mm | 0,8 mm | 29,60 € |
| 7423000 | Tapa | 0,8 mm | 6,70 € |

ACERO INOXIDABLE 18/10

ACERO INOXIDABLE 201

1/2 = 325 x 265 mm



| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7512020 | 20 mm | 0,8 mm | 10,50 € |
| 7512040 | 40 mm | 0,8 mm | 11,50 € |
| 7512065 | 65 mm | 0,8 mm | 13,80 € |
| 7512100 | 100 mm | 0,8 mm | 17,10 € |
| 7512150 | 150 mm | 0,8 mm | 23,50 € |
| 7512200 | 200 mm | 0,8 mm | 34,90 € |
| 7512000 | Tapa | 0,8 mm | 9,30 € |

| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7412020 | 20 mm | 0,8 mm | 5,40 € |
| 7412040 | 40 mm | 0,8 mm | 6,40 € |
| 7412065 | 65 mm | 0,8 mm | 6,70 € |
| 7412100 | 100 mm | 0,8 mm | 9,30 € |
| 7412150 | 150 mm | 0,8 mm | 13,00 € |
| 7412200 | 200 mm | 0,8 mm | 26,40 € |
| 7412000 | Tapa | 0,8 mm | 5,40 € |

1/3 = 325 x 176 mm



| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7513020 | 20 mm | 0,8 mm | 7,80 € |
| 7513040 | 40 mm | 0,8 mm | 10,00 € |
| 7513065 | 65 mm | 0,8 mm | 11,60 € |
| 7513100 | 100 mm | 0,8 mm | 14,50 € |
| 7513150 | 150 mm | 0,8 mm | 18,20 € |
| 7513200 | 200 mm | 0,8 mm | 24,70 € |
| 7513000 | Tapa | 0,8 mm | 6,90 € |

| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7413020 | 20 mm | 0,8 mm | 4,20 € |
| 7413040 | 40 mm | 0,8 mm | 5,00 € |
| 7413065 | 65 mm | 0,8 mm | 5,70 € |
| 7413100 | 100 mm | 0,8 mm | 7,30 € |
| 7413150 | 150 mm | 0,8 mm | 11,60 € |
| 7413200 | 200 mm | 0,8 mm | 17,10 € |
| 7413000 | Tapa | 0,8 mm | 3,80 € |

1/4 = 265 x 162 mm



| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7514065 | 65 mm | 0,7 mm | 7,30 € |
| 7514100 | 100 mm | 0,7 mm | 10,20 € |
| 7514150 | 150 mm | 0,7 mm | 16,50 € |
| 7514200 | 200 mm | 0,8 mm | 20,50 € |
| 7514000 | Tapa | 0,7 mm | 5,40 € |

| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7414020 | 20 mm | 0,6 mm | 3,10 € |
| 7414040 | 40 mm | 0,6 mm | 3,70 € |
| 7414065 | 65 mm | 0,6 mm | 3,80 € |
| 7414100 | 100 mm | 0,6 mm | 5,20 € |
| 7414150 | 150 mm | 0,8 mm | 9,70 € |
| 7414200 | 200 mm | 0,8 mm | 15,20 € |
| 7414000 | Tapa | 0,8 mm | 3,30 € |

1/6 = 176 x 162 mm



| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7516065 | 65 mm | 0,7 mm | 5,40 € |
| 7516100 | 100 mm | 0,7 mm | 7,90 € |
| 7516150 | 150 mm | 0,7 mm | 12,40 € |
| 7516000 | Tapa | 0,7 mm | 4,00 € |

| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7416065 | 65 mm | 0,6 mm | 3,10 € |
| 7416100 | 100 mm | 0,6 mm | 4,90 € |
| 7416150 | 150 mm | 0,8 mm | 11,90 € |
| 7416200 | 200 mm | 0,8 mm | 14,30 € |
| 7416000 | Tapa | 0,8 mm | 3,00 € |

1/9 = 176 x 108 mm



| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|--------|
| 7519065 | 65 mm | 0,7 mm | 5,60 € |
| 7519100 | 100 mm | 0,7 mm | 7,70 € |
| 7519000 | Tapa | 0,7 mm | 3,10 € |

| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|--------|
| 7419065 | 65 mm | 0,6 mm | 2,90 € |
| 7419100 | 100 mm | 0,6 mm | 4,90 € |
| 7419150 | 150 mm | 0,8 mm | 7,20 € |
| 7419000 | Tapa | 0,8 mm | 2,60 € |

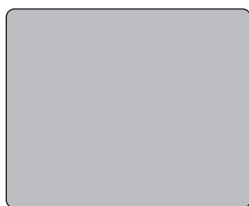
CUBETAS PERFORADAS SIN ASAS



ACERO INOXIDABLE 18/10

ACERO INOXIDABLE 201

2/1 = 650 x 530 mm



| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7421021 | 20 mm | 0,8 mm | 24,70 € |
| 7421041 | 40 mm | 0,8 mm | 26,00 € |
| 7421066 | 65 mm | 0,8 mm | 28,70 € |
| 7421101 | 100 mm | 0,8 mm | 34,30 € |

1/1 = 325 x 530 mm



| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7411021 | 20 mm | 0,8 mm | 11,50 € |
| 7411041 | 40 mm | 0,8 mm | 13,30 € |
| 7411066 | 65 mm | 0,8 mm | 13,60 € |
| 7411101 | 100 mm | 0,8 mm | 17,90 € |
| 7411151 | 150 mm | 0,8 mm | 22,50 € |

1/2 = 325 x 265 mm



| Código | Profundidad | Grosor | P.V.P. |
|---------|-------------|--------|---------|
| 7412021 | 20 mm | 0,8 mm | 7,80 € |
| 7412041 | 40 mm | 0,8 mm | 8,80 € |
| 7412066 | 65 mm | 0,8 mm | 9,10 € |
| 7412101 | 100 mm | 0,8 mm | 11,70 € |
| 7412151 | 150 mm | 0,8 mm | 15,40 € |

CONDICIONES GENERALES DE VENTA EN ESPAÑA

Pedidos

Los pedidos deben ser cursados por escrito vía correo ordinario, fax o correo electrónico. (e-mail: irimar@irimar.com o sales@irimar.com).

El importe total mínimo de la factura por pedido será de 35,00 € (porte incluido).

Recepción de la mercancía y reclamaciones

El cliente deberá verificar el estado en que el transportista le entrega la mercancía, para, en su caso, formalizar la reclamación correspondiente. Los daños causados durante el embarque y el tránsito (daños visibles y no visibles) son responsabilidad del transportista.

Muy importante: las reclamaciones a la agencia de transportes se deben realizar por escrito dentro de las 24 horas siguientes al momento de la recepción de la mercancía.

Precios

La tarifa estará vigente hasta aviso de lanzamiento de una nueva, pudiendo ser modificada en cualquier momento.

Condiciones y forma de pago

El pago deberá hacerse al contado en nuestro domicilio fiscal de Lesaca (Navarra), salvo que se conceda crédito al comprador, en cuyo caso se hará efectivo en el plazo expresamente estipulado. Todo suministro cuyo importe neto sea inferior a 100 € se efectuará contra reembolso.

Portes

Los pedidos por importe neto superior a 400 € se expedirán a PORTES PAGADOS dentro de la Península Ibérica. Si el importe neto es inferior a la cifra indicada, los portes se cargarán en factura.

Los envíos a las Islas Baleares se expedirán a PORTES PAGADOS si el importe neto de compra por pedido supera los 600 €. En caso contrario se cargarán los portes en factura.

Garantía

La garantía cubre durante UN AÑO el recambio de todas las piezas con defectos de fabricación, excluyendo todo desperfecto causado por un mal uso del aparato, por una defectuosa instalación o por deficiencias producidas en las redes de alimentación del mismo (agua, electricidad, gas, etc.).

Los gastos en portes, embalajes u otros originados por el recambio gratuito de las piezas defectuosas serán a cargo del cliente.

IRIMARTEK, S. A. podrá solicitar del cliente el envío a fábrica de las piezas sustituidas en garantía, al objeto de estudiar las posibles causas del prematuro deterioro de las mismas.

Otras condiciones

Los Precios de Venta al Público (P.V.P.) de la presente tarifa son orientativos, y en ningún caso incluyen el I.V.A.

La venta se realizará con reserva de dominio hasta el pago total del importe correspondiente.

Las medidas consignadas en el presente catálogo se dan por este orden: ANCHO x FONDO x ALTO.

IRIMARTEK, S.A. se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, y sin previo aviso, las características técnicas y el diseño de los productos ofrecidos en el presente catálogo-tarifa.

REPRESENTANTES

JULIO JAVIER MARCOS

C/ Tturkoene, 3
20012 SAN SEBASTIÁN
GIPUZKOA
Tel.: 943 291868 - Móvil: 609 427747
Fax: 943 273382
e-mail: jjmirimar@gmail.com
**País Vasco, Navarra, Cantabria,
La Rioja, Burgos, Soria, Huesca,
Zaragoza**

DISTRIBUCIONES FRIMAVAR, S.L.

Pol. Ind. Montesol - C/ Río Jarama, 24
28970 HUMANES DE MADRID
MADRID
Tel.: 91 2799422 - Móvil: 676 229061
Fax: 91 2799093
e-mail: frimavar@infolega.com
**Madrid, Toledo, Guadalajara,
Ciudad Real**

S.A.T. MADRID

COMERCIAL DEL MORAL

C/ Escandón, 8
28021 MADRID
Tel./Fax: 91 5052772 / 91 7955824
e-mail: jujomorals@hotmail.com

CRISTINA CARREIRA CASAS

C/ Camí de la Cornisa, 7
08304 MATARÓ
BARCELONA
Tel./Fax: 93 7906763
Móvil: 687 588134
e-mail: criscarreira@hotmail.com
Cataluña, Teruel, Andorra

S.A.T. BARCELONA

LUIS CABEZAS VARELA
C/ Murtra, 37 - Tienda
08032 BARCELONA
Tel./Fax: 93 4291500

DWG FABULE S.L.

Pol. Ind. El Prado
C/ Granada - Parcela R61
06800 MÉRIDA
BADAJOZ
Tel.: 924 378267
Fax: 924 378336
e-mail: sugamar@sugamar.com
www.sugamar.com
Extremadura

ARDEA ISLAND, S. L.

RUFINO MORO

Avda. Cardenal Cisneros, 34 - 7ºB
34004 PALENCIA
Tel.: 979 712038
Móvil: 657 886984
e-mail: ardeaisland@hotmail.com
**Valladolid, León, Zamora, Ávila,
Salamanca, Palencia, Segovia,
Asturias**

JOSÉ MANUEL BALAY

Avda. Alcalde M. Platas Varela, 158 bajo
15141 VILLARRODÍS - ARTEIXO
A CORUÑA
Móvil: 687 967073 / 648 222128
e-mail: representaciones@jmbalay.com
**Pontevedra, A Coruña, Ourense,
Lugo**

JUAN NOGUERA

Móvil: 615 870940
e-mail: juan_nogueragarcia@yahoo.es
Sevilla, Huelva, Cádiz, Córdoba

M^a JOSÉ ROGRÍGUEZ LOSADA

C/ Ignacio Pérez García, 30 - Puerta 2
38270 Valle de Guerra - La Laguna
SANTA CRUZ DE TENERIFE
Tel. 922 540545 - Móvil: 609 197779
e-mail: mjosada@msn.com
Santa Cruz de Tenerife

DIEXVA, S. A.

Pol. Ind. Nou de Octubre
C/ José Domínguez, 18
46930 QUART DE POBLET
VALENCIA
Tel.: 963 423666
Fax: 963 417712
e-mail: comercial@diexva.com
www.diexva.com
**Valencia, Castellón, Alicante,
Albacete, Murcia**

MASSANET DISTRIBUCIONES LORENZO MASSANET

C/ Josep Martínez, 37
07007 PALMA DE MALLORCA
BALEARES
Tel.: 971 279627 - Móvil: 678 841281
Fax: 971 249358
e-mail: info@massanet.es
www.massanet.es
Islas Baleares

MANUEL GARCÍA JIMÉNEZ

C/ Rubén Darío, 1 - Local 5
18140 LA ZUBIA
GRANADA
Tel./Fax: 958 590701
Móvil: 658 973213
e-mail: manuelgarciaj@terra.es
Málaga, Granada, Jaén, Almería



IRIMARTEK, S. A.

Polígono Industrial Alkaiaga - C/ Ziobi, 3-5
31789 LESACA (NAVARRA)
Tel.: + 34 948 625461
Fax: + 34 948 625113
e-mail: irimar@irimar.com / sales@irimar.com
www.irimar.com