

**60**  
AÑOS  
A TU LADO

MovilFrit S.L.

EMPRESA FUNDADA EN 1962



INDUSTRIA 90

2022

EVOLUCIÓN DEL LOGO  
LOGO EVOLUTION  
ÉVOLUTION DU LOGO

Movilfrí<sup>®</sup> S.L.

EMPRESA FUNDADA EN 1962



GRACIAS  
THANK YOU  
MERCI

**BIENVENIDOS · WELCOME · BIENVENUE**



**CATÁLOGO  
CATALOGUE 2022**



**FABRICADO EN ESPAÑA  
MADE IN SPAIN  
FABRIQUÉ EN ESPAGNE**



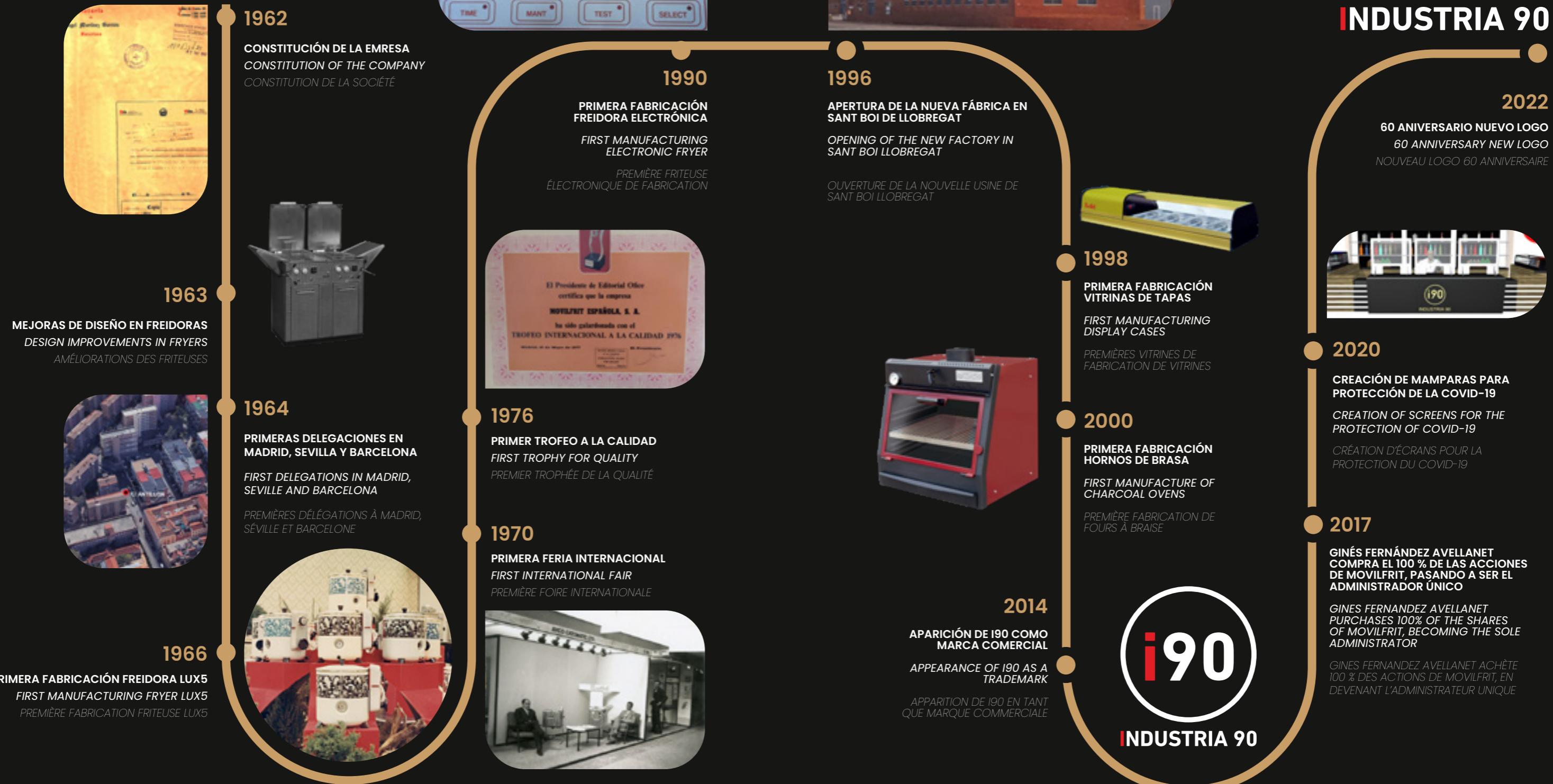
INDUSTRIA 90

60  
AÑOS  
A TU LADO

## CRONOLOGÍA DE UNA HISTORIA CHRONOLOGY OF A STORY CHRONOLOGIE D'UNE HISTORIE



INDUSTRIA 90





# NUESTRA EMPRESA

## OUR COMPANY · NOTRE ENTREPRISE

### DISEÑO, FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MAQUINARIA DE CALIDAD PARA LA HOSTELERÍA

Desde nuestra fundación en 1962, hemos conseguido llegar hasta hoy diseñando, fabricando y comercializando productos especialmente pensados para dar respuesta a cualquier necesidad que pueda surgir entre los profesionales de la hostelería y de la restauración.

Grandes y medianas empresas e incluso particulares, disponen de nuestra garantía de puntualidad en sus pedidos, entregados en márgenes de tiempo de 48/72h y también en reparación y envío de recambios.

### SOMOS FABRICANTES

Todos nuestros productos están fabricados en España -Sant Boi de Llobregat (Barcelona)-, con la mejor tecnología, los mejores materiales y sin obsolescencia programada, ya que todos nuestros productos están diseñados para perdurar.

Vitrinas, planchas y freidoras con sistema agua-aceite -tecnología de la que somos pioneros- o freidoras de sólo aceite, se incluyen en nuestro amplio catálogo ampliado con diseños a medida y personalización total para nuestro cliente.

Llevamos 60 años ofreciendo soluciones en materia de equipamiento integral de cocina profesional. La tecnología aplicada a nuestros procesos, la exhaustiva selección de los mejores materiales, el alto grado de profesionalidad y la amplia experiencia de nuestro personal, son algunas de las claves que nos han llevado a ser considerados como referente en el sector, tanto a nivel nacional como internacional.

### DESIGN, MANUFACTURE AND MARKETING OF QUALITY MACHINERY FOR THE HOTEL AND CATERING INDUSTRY

*Since our foundation in 1962, we have managed to reach the present day by designing, manufacturing and marketing products specially designed to meet any need that may arise among professionals in the hotel and catering industry.*

*Large and medium-sized companies and even private individuals can count on our guarantee of punctuality in their orders, delivered within 48/72 hours and also in the repair and shipment of spare parts.*

### WE ARE MANUFACTURERS

*All our products are manufactured in Spain -Sant Boi de Llobregat (Barcelona)-, with the best technology, the best materials and without programmed obsolescence, as all our products are designed to last.*

*Display cabinets, griddles and fryers with water-oil system - a technology in which we are pioneers - or oil-only fryers, are included in our extensive catalogue with customised designs and total personalisation for our customers.*

*We have been offering solutions for 60 years in terms of integral professional kitchen equipment. The technology applied to our processes, the exhaustive selection of the best materials, the high degree of professionalism and the extensive experience of our staff, are some of the keys that have led us to be considered as a reference in the sector, both nationally and internationally.*

### CONCEPTION, FABRICATION ET COMMERCIALISATION DE MACHINES DE QUALITÉ POUR L'INDUSTRIE HÔTELIERE

*Depuis notre fondation en 1962, nous avons réussi à atteindre le jour d'aujourd'hui en concevant, fabriquant et commercialisant des produits spécialement conçus pour répondre à tous les besoins des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.*

*Les grandes et moyennes entreprises et même les particuliers peuvent compter sur notre garantie de ponctualité dans leurs commandes, livrées dans les 48/72 heures, ainsi que dans la réparation et l'envoi de pièces détachées.*

### NOUS SOMMES DES FABRICANTS

*Tous nos produits sont fabriqués en Espagne -Sant Boi de Llobregat (Barcelone)-, avec la meilleure technologie, les meilleurs matériaux et sans obsolescence programmée, car tous nos produits sont conçus pour durer.*

*Vitrines, grils et friteuses avec système eau-huile - une technologie dans laquelle nous sommes pionniers - ou friteuses uniquement à l'huile, font partie de notre vaste catalogue avec des designs sur mesure et une personnalisation totale pour nos clients.*

*Depuis 60 ans, nous proposons des solutions en matière d'équipement intégral de cuisine professionnelle. La technologie appliquée à nos processus, la sélection exhaustive des meilleurs matériaux, le haut degré de professionnalisme et la grande expérience de notre personnel, sont quelques-unes des clés qui nous ont permis d'être considérés comme une référence dans le secteur, tant au niveau national qu'international.*





# LEGADO FAMILIAR

## FAMILY LEGACY · L'HÉRITAGE FAMILIAL

### UNA HISTORIA LIGADA A LA HOSTELERÍA

Esta historia empezó en 1962 cuando mi padre decidió entrar en el negocio del diseño, la fabricación y la comercialización de maquinaria para hacer más fácil el trabajo de los profesionales del sector de la hostelería y la restauración. Este año se cumplen 60 años estando al lado del cocinero, del camarero, del restaurador...

Hoy puedo asegurar que las patatas fritas, el pescadito, las tapas, las croquetas, los chuletones, los pepitos de ternera que han pasado por nuestras freidoras, nuestras planchas; que han sido expuestos en nuestras vitrinas colocadas en más de 50 países y especialmente España, han contribuido, en su medida, a esta cultura gastronómica tan nuestra, a esta cultura del compartir en la mesa del bar y del restaurante. Hemos sido partícipes de innumerables cenas y comidas donde se han celebrado tristezas, alegrías, negocios, bodas...

Durante estos 60 años, no hemos parado de innovar, inventar, producir y servir productos que nos hicieran sentir orgullosos y felices a nuestros clientes.

Hoy aún hacemos mantenimiento de alguna freidora vendida en 1968 y eso me hace sentir enormemente orgulloso.

Hoy, todos los que están conmigo por seguir: mi familia, clientes, distribuidores, mis hijos, colaboradores, operarios, mecánicos, proveedores,...

Hoy, a todos, les quiero mostrar mi agradecimiento. Hoy quiero brindar con ellos por 60 años más de felicidad.

### A HISTORY LINKED TO THE HOTEL AND CATERING INDUSTRY

*This story began in 1962 when my father decided to go into the business of designing, manufacturing and marketing machinery to make the work of professionals in the hotel and catering sector easier. This year marks 60 years of being at the side of the chef, the waiter, the restaurateur...*

*Today I can assure you that the chips, the fish, the tapas, the croquettes, the cutlets, the veal nuggets that have passed through our fryers, our griddles; that have been displayed in our showcases in more than 50 countries and especially in Spain, have contributed, in their own way, to this gastronomic culture that is so much our own, to this culture of sharing at the bar and restaurant table. We have taken part in countless dinners and meals where sadness, happiness, business, weddings... have been celebrated.*

*During these 60 years, we have not stopped innovating, inventing, producing and serving products that make our customers proud and happy.*

*Today we still maintain some of the fryer sold in 1968 and that makes me feel enormously proud.*

*Today all those who are with me to continue: my family, customers, distributors, my children, collaborators, workers, mechanics, suppliers,...*

*Today, to all of them, I want to show my gratitude. Today I would like to toast with them to 60 more years of happiness.*

### UNE HISTOIRE LIÉE À L'HÔTELLERIE ET À LA RESTAURATION

*Cette histoire a commencé en 1962 lorsque mon père décida de se lancer dans la conception, la fabrication et la commercialisation de machines destinées à faciliter le travail des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Cette année marque 60 ans de présence aux côtés du cuisinier, du serveur, de la serveuse, du restaurateur...*

*Aujourd'hui, je peux vous assurer que les frites, les poissons, les tapas, les croquettes, les escalopes, les nuggets de veau qui sont passés par nos friteuses, nos PLANCHAS de cuisson ; qui ont été exposés dans nos vitrines dans plus de 50 pays et surtout en Espagne, ont contribué, à leur manière, à cette culture gastronomique qui nous est si chère, à cette culture du partage à la table du bar et du restaurant. Nous avons participé à d'innombrables dîners et repas où ont été célébrés la tristesse, le bonheur, les affaires, les mariages...*

*Au cours de ces 60 années, nous n'avons cessé d'innover, d'inventer, de produire et de servir des produits qui rendent nos clients fiers et heureux.*

*Aujourd'hui, nous entretenons encore certains des friteuse vendus en 1980 et j'en suis extrêmement fier.*

*Aujourd'hui, tous ceux qui se avec moi pour continuer: ma famille, clients, distributeurs, mes enfants, collaborateurs, ouvriers, mécaniciens, fournisseurs,...*

*Aujourd'hui, à eux tous, je veux montrer ma gratitude. Aujourd'hui, je veux trinquer avec eux à 60 nouvelles années de bonheur.*

Ginés Fernández Avellanet  
PRESIDENT & CEO

ADMINISTRADOR ÚNICO DE MOVILFRIT S.L.  
ADMINISTRADOR ÚNICO DE INDUSTRIA 90 S.L.



# ÍNDICE

## INDEX · INDEX

<b>FREIDORAS</b> · FRYERS · FRITEUSES.....	<b>12</b>
<b>¿PORQUÉ NUESTRAS FREIDORAS?</b> · WHY OUR FRYERS? · POURQUOI NOS FRITEUSES?.....	14
<b>ECONÓMICAS</b> · ECONOMIC · ÉCONOMIQUE.....	16
<b>ACEITE</b> · OIL · HUILE.....	26
<b>AGUA Y ACEITE</b> · WATER AND OIL · EAU ET HUILE.....	38
<b>GAS</b> · GAS · GAZ.....	50
<b>VITRINAS</b> · DISPLAY CASES · VITRINES .....	<b>54</b>
<b>CRISTAL CURVO</b> · CURVED GLASS · VITRE ABATTABLE COURBÉ .....	56
<b>CRISTAL PLANO</b> · STRAIGHT GLASS · VITRE PLAT .....	66
<b>EXPOSITORES</b> · NEUTRAL DISPLAY CASES · VITRINE NEUTRE.....	80
<b>ENCIMERAS</b> · COUNTERTOP · BASE FROIDE.....	82
<b>BRASA</b> · CHARCOAL · BRAISE.....	<b>86</b>
<b>HORNOS BRASA AIRE</b> · CHARCOAL OVENS AIR · FOUS BRAISE AIR.....	88
<b>HORNO BRASA</b> · CHARCOAL OVEN · FOUS BRAISE.....	90
<b>BARBACOA BRASA</b> · EMBER BARBECUE · BARBECUE BRAISE.....	92
<b>PLANCHAS</b> · GRIDDLES · PLANCHA.....	<b>94</b>
<b>ELÉCTRICAS</b> · ELECTRIC · ÉLECTRIQUES.....	96
<b>GAS</b> · GAS · GAZ.....	98

<b>COCINAS</b> · KITCHENS · CUISINES .....	<b>104</b>
<b>GAS</b> · GAS · GAZ.....	106
<b>BARBACOAS</b> · BARBECUE · BARBECUE .....	<b>112</b>
<b>GAS</b> · GAS · GAZ.....	114
<b>MAQUINARIA AUXILIAR</b> · SMALL APPLIANCES · PETIT APPAREILS.....	<b>118</b>
<b>TOSTADORES</b> · TOASTERS · GRILLE-PAIN .....	120
<b>MICROONDAS</b> · MICROWAVE OVEN · FOUR MICRO-ONDE .....	122
<b>INSTALACIONES</b> · INSTALLATIONS · INSTALLATIONS .....	<b>124</b>
<b>DOMÉSTICO</b> · DOMESTIC · DOMESTIQUE .....	<b>128</b>
<b>FREIDORAS</b> · FRYERS · FRITEUSES.....	130
<b>PLANCHAS</b> · GRIDDLES · PLANCHA.....	132
<b>RECAMBIO</b> · SPARE PARTS · PIÈCES DÉTACHÉES .....	<b>134</b>

**FREIDORAS · FRYERS · FRITEUSES**



**ECONÓMICAS**  
ECONOMIC  
ÉCONOMIQUE

**ACEITE**  
OIL  
HUILE

**AGUA Y ACEITE**  
WATER AND OIL  
EAU ET HUILE

**GAS**  
GAS  
GAZ



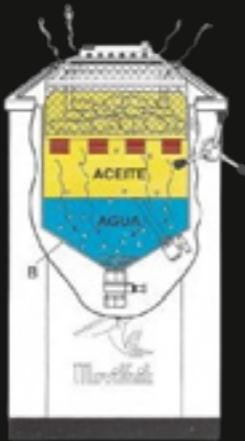
## ¿PORQUÉ NUESTRAS FREIDORAS? · WHY OUR FRYERS? · POURQUOI NOS FRITEUSES?

### LA FREIDORA

La gran variedad de modelos existentes en el mercado tanto en capacidad como en características hace que el usuario busque una buena relación necesidad – freidora.

La tecnología actual nos permite introducir en una freidora elementos que nos hacen diferenciar un modelo de freidora de otra.

Tal y como mostramos en las imágenes inferiores durante el proceso de fritura parte del agua que contienen los alimentos se evapora (1), pero hay otra parte que se deposita en el fondo de la cuba de la freidora (2). Este fenómeno ocurre en todas las freidoras del mercado por lo que lo tenemos que tener en cuenta para escoger la freidora adecuada.

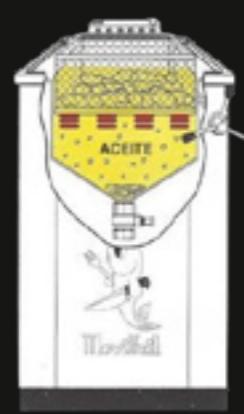


### THE FRYER

*The great variety of existing models on the market, both in terms of capacity and characteristics, makes the user look for a good need-fryer ratio.*

*Current technology allows us to introduce elements in a fryer that make us differentiate one model of fryer from another.*

*As shown in the images below, during the frying process, part of the water contained in the food evaporates (1), but there is another part that settles at the bottom of the fryer tank (2). This phenomenon occurs in all fryers on the market, so we have to take it into account to choose the right fryer*

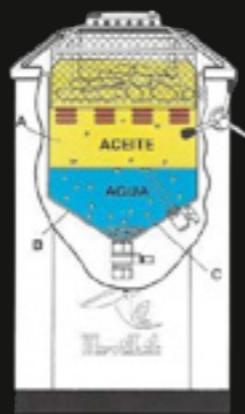


### LA FRITEUSE

*La grande variété de modèles existants sur le marché, tant en termes de capacité que de caractéristiques, incite l'utilisateur à rechercher un bon rapport besoin-friteuse.*

*La technologie actuelle nous permet d'introduire des éléments dans une friteuse qui nous permettent de différencier un modèle de friteuse d'un autre.*

*Comme le montrent les images ci-dessous, pendant le processus de friture, une partie de l'eau contenue dans les aliments s'évapore (1), mais il y a une autre partie qui se dépose au fond de la cuve de la friteuse (2). Ce phénomène se produit dans toutes les friteuses du marché, il faut donc en tenir compte pour choisir la bonne friteuse.*



### SISTEMA AGUA – ACEITE

En este tipo de freidoras los residuos atraviesan el aceite y se depositan en el fondo del agua de la cuba de donde son evacuados conjuntamente con el agua. Esta operación se realizará diariamente con el aceite a temperatura ambiente.

En las freidoras que incorporan este sistema podemos observar una capa de aceite en la parte superior de la cuba (A), y otra de agua en la parte inferior de la cuba (B). El agua se deposita en la parte inferior de la cuba por diferencia de densidad haciendo de filtro permanente. Los restos de los alimentos (C) que se desprenden durante la fritura, se depositan en la capa de agua (B). De esta manera podemos freír distintos tipos de alimentos sin que la freidora mezcle los sabores.

### WATER – OIL SYSTEM

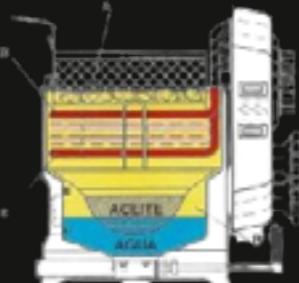
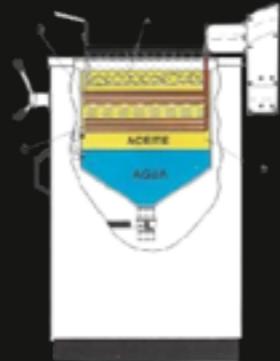
*In this type of fryer, the residues pass through the oil and settle at the bottom of the water in the tank, from where they are evacuated together with the water. This operation will be carried out daily with the oil at room temperature*

*In fryers that incorporate this system we can see a layer of oil in the upper part of the tank (A), and another layer of water in the lower part of the tank (B). The water is deposited in the lower part of the tank due to a difference in density, acting as a permanent filter. The remains of the food (C) that come off during frying are deposited in the layer of water (B). In this way we can fry different types of food without the fryer mixing the flavors.*

### SYSTÈME EAU – HUILE

*Dans ce type de friteuse, les résidus traversent l'huile et se déposent au fond du réservoir d'eau, d'où ils sont évacués avec l'eau. Cette opération sera effectuée quotidiennement avec l'huile à température ambiante.*

*Dans les friteuses qui intègrent ce système, nous pouvons voir une couche d'huile dans la partie supérieure du réservoir (A) et une autre couche d'eau dans la partie inférieure du réservoir (B). L'eau se dépose dans la partie inférieure du réservoir en raison d'une différence de densité, agissant comme un filtre permanent. Les restes d'aliments (C) qui se détachent lors de la friture se déposent dans la couche d'eau (B). De cette façon, nous pouvons faire frire différents types d'aliments sans que la friteuse ne mélange les saveurs.*



### RESISTENCIA MÓVIL O FIJA

En una freidora el calor necesario para la fritura de los alimentos es suministrado por la resistencia que calienta el aceite y este a su vez al alimento.

Si disponemos de una freidora con el elemento calefactor fijo, nos vemos en la necesidad de calentar todo el volumen de aceite que tenemos por encima de la resistencia. Igual ocurre con las freidoras con cesta móvil.

Si disponemos de una freidora con el elemento calefactor móvil, al poder situar la resistencia a la altura deseada, nos encontramos con las siguientes ventajas:

- o Ahorro de energía: Calentamos solamente el volumen necesario en cada cesta de fritura.

- o Mayor rapidez: Con menor potencia tenemos una respuesta rápida, calentamos menor volumen de aceite y conseguimos mayor calidad de fritura.

- o Mayor duración aceite: Al no calentar en cada fritura todo el volumen de aceite, este tiene mayor duración.

Como podemos observar para freír los alimentos (A) no es necesario calentar todo el volumen de aceite que hay en la cuba de la freidora (B) ni que el elemento calefactor esté situado en el fondo de la cuba (C). Gracias al sistema de elevación, podemos colocar la resistencia a la altura más conveniente en cada caso (D). De esta manera, la freidora es mucho más rápida y la duración del aceite es mayor, puesto que calentamos el menor aceite posible de acuerdo con la cantidad de fritura.

### MOBILE OR FIXED RESISTANCE

*In a fryer, the heat necessary for frying food is supplied by the resistance that heats the oil and this, in turn, heats the food.*

*If we have a fryer with a fixed heating element, we find ourselves in the need to heat the entire volume of oil that we have above the resistance. The same happens with fryers with a movable basket.*

*If we have a fryer with a mobile heating element, by being able to place the resistance at the desired height, we find the following advantages:*

- o Energy saving: We heat only the necessary volume in each frying basket.

- o Greater speed: With less power we have a quicker response, we heat a smaller volume of oil and we achieve higher frying quality.

- o Longer oil life: By not heating the entire volume of oil in each frying, it lasts longer.

*As we can see, in order to fry food (A), it is not necessary to heat the entire volume of oil in the fryer tank (B) or for the heating element to be located at the bottom of the tank (C). Thanks to the elevation system, we can place the resistance at the most convenient height in each case (D). In this way, the fryer is much faster and the duration of the oil is longer, since we heat the least possible oil according to the amount of frying.*

*Dans une friteuse, la chaleur nécessaire à la friture des aliments est fournie par la résistance qui chauffe l'huile et celle-ci, à son tour, chauffe les aliments.*

*Si nous avons une friteuse avec un élément chauffant fixe, nous nous retrouvons dans la nécessité de chauffer tout le volume d'huile que nous avons au-dessus de la résistance. La même chose se produit avec les friteuses à panier mobile.*

*Si nous avons une friteuse avec un élément chauffant mobile, en pouvant placer la résistance à la hauteur souhaitée, nous trouvons les avantages suivants:*

- o Économie d'énergie : Nous ne chauffons que le volume nécessaire dans chaque panier de friture.

- o Plus grande vitesse : avec moins de puissance, nous avons une réponse plus rapide, nous chauffons un plus petit volume d'huile et nous obtenons une meilleure qualité de friture.

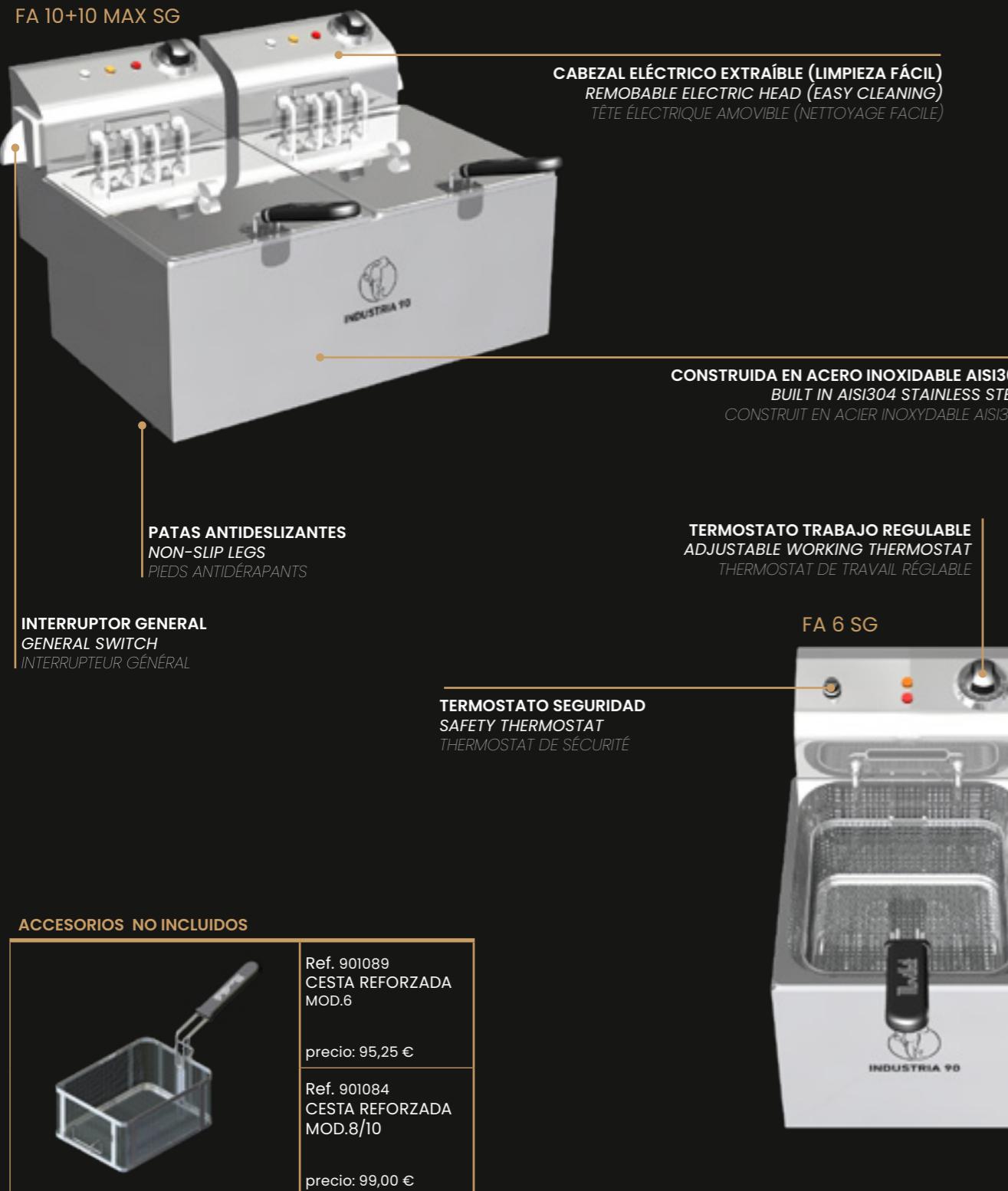
- o Plus grande vitesse : avec moins de puissance, nous avons une réponse plus rapide, nous chauffons un plus petit volume d'huile et nous obtenons une meilleure qualité de friture.

*Comme on peut le voir, pour faire frire des aliments (A), il n'est pas nécessaire de chauffer tout le volume d'huile dans la cuve de la friteuse (B) ou que l'élément chauffant soit situé au fond de la cuve (C). Grâce au système d'élévation, nous pouvons placer la résistance à la hauteur la plus pratique dans chaque cas (D). De cette façon, la friteuse est beaucoup plus rapide et la durée de l'huile est plus longue, puisqu'on chauffe le moins d'huile possible en fonction de la quantité de friture.*



# FA SG

FREIDORAS ACEITE SIN GRIFO  
OIL FRYERS WITHOUT TAP  
FRITEUSES À HUILE SANS ROBINET



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
FA 4 SG	157399	180X425X282	2	230	4	120X240X85	20	4	284
FA 4+4 SG	857398	360X425X282	2+2	230	4+4	120X240X85	40	7	516
FA 6 SG	157400	265X420X335	3	230	6	210X235X95	30	6,5	287
FA 6+6 SG	157401	530X420X335	3+3	230	6+6	210X235X95	60	12	533
FA 8 SG	157410	265X420X335	4	230	8	210X235X110	45	7	345
FA 8+8 SG	157411	530X420X335	4+4	230	8+8	210X235X110	90	12	642
FA 10 SG	157500	265X420X335	4	230	9	210X235X110	50	7,5	345
FA 10+10 SG	157501	530X420X335	4+4	230	9+9	210X235X110	100	13	642
FA 10 MAX 230 SG	157502	265X430X335	6	230	9	210X235X110	75	10	766
FA 10+10 MAX 230 SG	157503	530X430X335	6+6	230	9+9	210X235X110	150	20	1450
FA 10 MAX 400 SG	157504	265X430X335	6	400	9	210X235X110	75	10	820
FA 10+10 MAX 400 SG	157505	530X430X335	6+6	400	9+9	210X235X110	150	20	1557



INDUSTRIA 90

FREIDORAS · FRYERS · FRITEUSES

ECONÓMICAS · ECONOMIC · ÉCONOMIQUE

60  
AÑOS  
A TU LADO

# FA CG

FREIDORAS ACEITE CON GRIFO  
OIL FRYERS WITH TAP  
FRITEUSES À HUILE AVEC ROBINET



FA 10 MAX CG



CABEZAL ELÉCTRICO EXTRAÍBLE (LIMPIEZA FÁCIL)  
REMOVABLE ELECTRIC HEAD (EASY CLEANING)  
TÊTE ÉLECTRIQUE AMOVIBLE (NETTOYAGE FACILE)

CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304  
BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL  
CONSTRUIT EN ACIER INOXIDABLE AISI304

GRIFO INCORPORADO PARA EVACUAR ACEITE  
BUILT-IN TAP TO DRAIN OIL  
ROBINET INTÉGRÉ POUR VIDANGER L'HUILE

PATAS ANTIDESLIZANTES  
NON-SLIP LEGS  
PIEDS ANTIDÉRAPANTS

INTERRUPTOR GENERAL  
GENERAL SWITCH  
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

TERMOSTATO SEGURIDAD  
SAFETY THERMOSTAT  
THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

ACCESORIOS NO INCLUIDOS



FA 10+10 CG



FA 10+10 MAX



FA 8 CG



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
FA 8 CG	157506	265X420X335	4	230	8	210X235X110	45	7	370
FA 8+8 CG	157507	530X420X335	4+4	230	8+8	210X235X110	90	12	695
FA 10 CG	157412	265X420X335	4	230	9	210X235X110	50	7,5	370
FA 10+10 CG	157413	530X420X335	4+4	230	9+9	210X235X110	100	13	695
FA 10 MAX 230 CG	157414	265X430X335	6	230	9	210X235X110	75	10	814
FA 10+10 MAX 230 CG	157415	530X430X335	6+6	230	9+9	210X235X110	150	20	1539
FA 10 MAX 400 CG	157416	265X430X335	6	400	9	210X235X110	75	10	871
FA 10+10 MAX 400 CG	157417	530X430X335	6+6	400	9+9	210X235X110	150	20	1654



INDUSTRIA 90

FREIDORAS · FRYERS · FRITEUSES

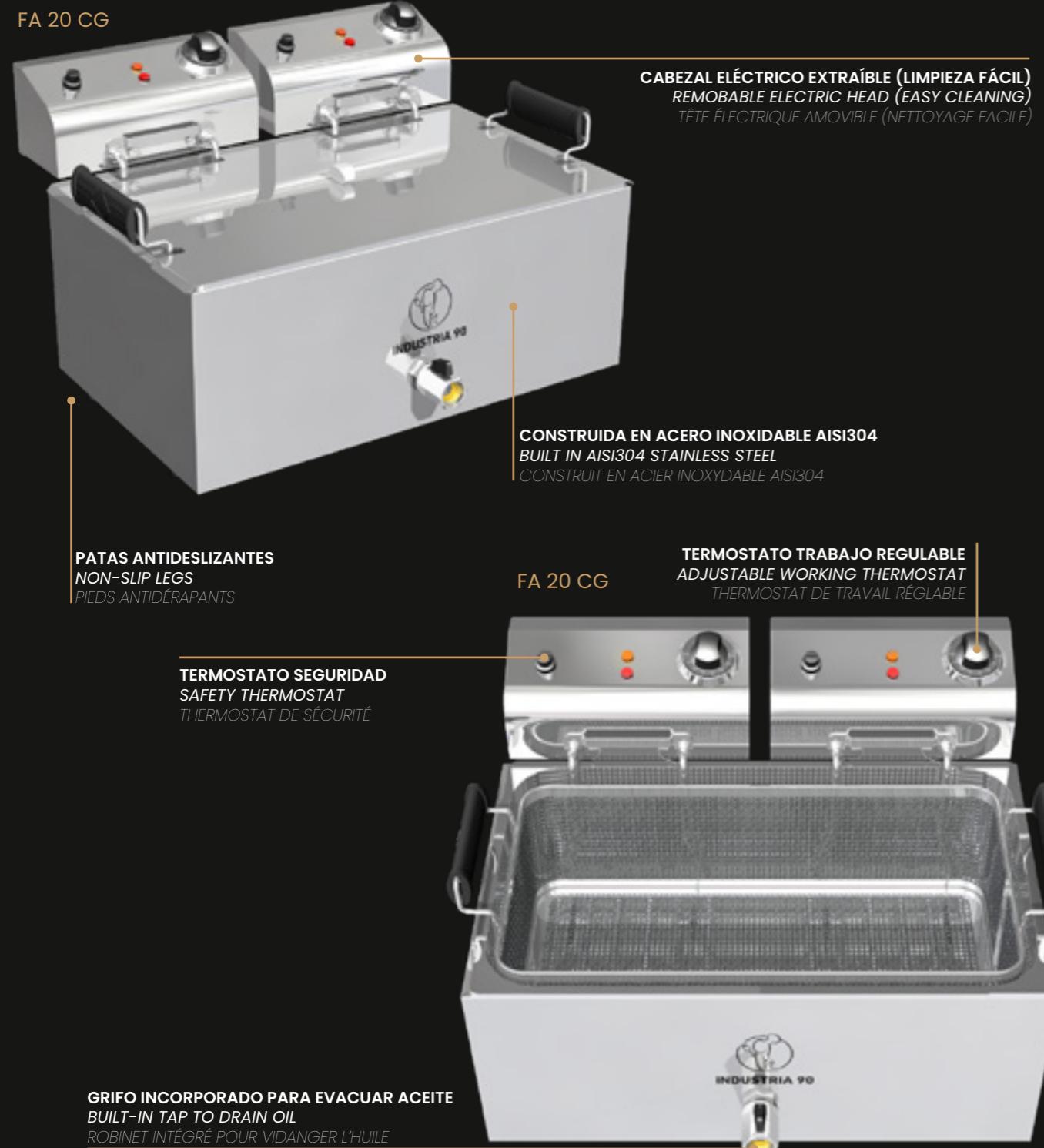
ECONÓMICAS · ECONOMIC · ÉCONOMIQUE

60  
AÑOS  
A TU LADO

# FA 20 CG

**FREIDORAS ACEITE CON GRIFO**  
**OIL FRYERS WITH TAP**  
**FRITEUSES D'HUILE VEC TAP**

- LOGOTIPO PERSONALIZABLE
- ACEITE
- CÁBEZAL FIJO
- 0°C / 200°C
- ELÉCTRICA 230 V
- VACIADO MÁQUINA



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
FA 20 CG	157510	530X430X335	4+4	230	9+9	470X250X110	100	14	1761



# DC SG

**FREIDORAS ACEITE DOBLE CONTACTOR SIN GRIFO**  
**DOUBLE CONTACTOR OIL FRYERS WITHOUT TAP**  
**FRITEUSES À DOUBLE CONTACTEUR SANS ROBINET**



CABEZAL ELÉCTRICO EXTRAÍBLE (LIMPIEZA FÁCIL)  
 REMOVABLE ELECTRIC HEAD (EASY CLEANING)  
 TÊTE ÉLECTRIQUE AMOVIBLE (NETTOYAGE FACILE)

CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304  
 BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL  
 CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI304

PATAS ANTIDESLIZANTES  
 NON-SLIP LEGS  
 PIEDS ANTIDÉRAPANTS



TERMOSTATO SEGURIDAD  
 SAFETY THERMOSTAT  
 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

DOBLE CONTACTOR  
 DOUBLE CONTACTOR  
 DOUBLE CONTACTEUR

## ACCESORIOS NO INCLUIDOS

	Ref. 901089 CESTA REFORZADA MOD.6  precio: 95,25 €
	Ref. 901084 CESTA REFORZADA MOD.8/10  precio: 99,00 €



TERMOSTATO TRABAJO REGULABLE  
 ADJUSTABLE WORKING THERMOSTAT  
 THERMOSTAT DE TRAVAIL RÉGLABLE

DC 10+10 SG



DC 8 SG



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
DC 6 SG	157380	265X420X335	3	230	6	210X235X95	30	6,5	412
DC 6+6 SG	157381	530X420X335	3+3	230	6+6	210X235X95	60	12	796
DC 8 SG	157382	265X420X335	4	230	8	210X235X110	45	7	451
DC 8+8 SG	157383	530X420X335	4+4	230	8+8	210X235X110	90	12	831
DC 10 SG	157386	265X420X335	4	230	9	210X235X110	50	7,5	451
DC 10+10 SG	157387	530X420X335	4+4	230	9+9	210X235X110	100	13	831



INDUSTRIA 90

FREIDORAS · FRYERS · FRITEUSES

ECONÓMICAS · ECONOMIC · ÉCONOMIQUE

60 AÑOS  
A TU LADO

# DC CG

**FREIDORAS ACEITE DOBLE CONTACTOR CON GRIFO**  
**DOUBLE CONTACTOR OIL FRYERS WITH TAP**  
**FRITEUSES À DOUBLE CONTACTEUR AVEC ROBINET**



CABEZAL ELÉCTRICO EXTRAÍBLE (LIMPIEZA FÁCIL)  
 REMOVABLE ELECTRIC HEAD (EASY CLEANING)  
 TÊTE ÉLECTRIQUE AMOVIBLE (NETTOYAGE FACILE)

CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304  
 BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL  
 CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI304

GRIFO INCORPORADO PARA EVACUAR ACEITE  
 BUILT-IN TAP TO DRAIN OIL  
 ROBINET INTÉGRÉ POUR VIDANGER L'HUILE

PATAS ANTIDESЛИZANTES  
 NON-SLIP LEGS  
 PIEDS ANTIDÉRAPANTS



TERMOSTATO SEGURIDAD  
 SAFETY THERMOSTAT  
 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

DOBLE CONTACTOR  
 DOUBLE CONTACTOR  
 DOUBLE CONTACTEUR

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

	Ref. 901084 CESTA REFORZADA MOD.8/10
precio: 99,00 €	



DC 10+10



DC 10 CG



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
DC 8 CG	157388	265X420X335	4	230	8	210X235X110	45	7	503
DC 8+8 CG	157389	530X420X335	4+4	230	8+8	210X235X110	90	12	935
DC 10 CG	157384	265X420X335	4	230	9	210X235X110	50	7,5	503
DC 10+10 CG	157385	530X420X335	4+4	230	9+9	210X235X110	100	13	935



# FAP

FREIDORAS ACEITE CABEZAL FIJO

FIXED HEAD OIL FRYERS

FRITEUSES À HUILE À TÊTE FIXE



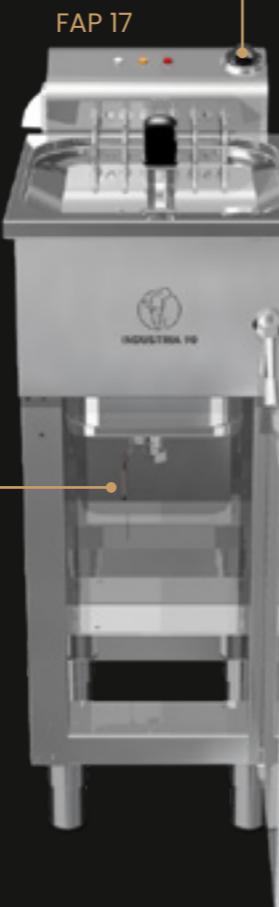
FAP 25+25



CABEZAL ELÉCTRICO EXTRAÍBLE (LIMPIEZA FÁCIL)  
REMovable ELECTRIC HEAD (EASY CLEANING)  
TÊTE ÉLECTRIQUE AMOVIBLE (NETTOYAGE FACILE)

CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304  
BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL  
CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI304

TERMOSTATO TRABAJO REGULABLE  
ADJUSTABLE WORKING THERMOSTAT  
THERMOSTAT DE TRAVAIL RÉGLABLE



PATAS ANTIDESLIZANTES  
NON-SLIP LEGS  
PIEDS ANTIDÉRAPANTS

INTERRUPTOR GENERAL  
GENERAL SWITCH  
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

GRIFO INCORPORADO PARA EVACUAR ACEITE  
BUILT-IN TAP TO DRAIN OIL  
ROBINET INTÉGRÉ POUR VIDANGER L'HUILE

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

	Ref. 907033 CESTA DOBLE MOD 25/2  precio: 100,24 €/unidad
	Ref. 907034 CESTA DOBLE MOD 35/2  precio: 178,64 €/unidad

FAP 12+12



FAP 10



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
FAP 10	157407	325X510X450	4	230	10	185X245X110	55	14	784
FAP 10+10	157409	650X510X450	4+4	230	10+10	185X245X110	110	27	1508
FAP 10 230 MAX	157424	325X600X450	6	230	10	185X245X110	91	18	1280
FAP 10+10 230 MAX	157425	650X600X450	6+6	230	10+10	185X245X110	182	34	2500
FAP 10 400 MAX	157426	325X600X450	6	400	10	185X245X110	91	18	1331
FAP 10+10 400 MAX	157427	650X600X450	6+6	400	10+10	185X245X110	182	34	2601
FAP 12 230	157430	360x645x450	6	230	12	205X285X120	93	27	1444
FAP 12+12 230	157431	720x645x450	6+6	230	12+12	205X285X120	184	51	2828
FAP 12 400	157432	360x645x450	7	400	12	205X285X120	93	27	1463
FAP 12+12 400	157433	720x645x450	7+7	400	12+12	205X285X120	184	51	2858
FAP 17 230	157418	360X645X940	6	230	17	205X285X120	110	18	1670
FAP 17+17 230	157419	720X645X940	6+6	230	17+17	205X285X120	220	51	3164
FAP 17 400	157420	360X645X940	7	400	17	205X285X120	110	28	1722
FAP 17+17 400	157423	720X645X940	7+7	400	17+17	205X285X120	220	51	3273
FAP 25	157434	410X645X940	15	400	25	235X325X140	260	38	2245
FAP 25+25	157435	820X645X940	15+15	400	25+25	235X325X140	520	71	4347
FAP 35	157436	530X645X940	15	400	35	350X325X150	275	44	2528
FAP 35+35	157437	1065X645X940	15+15	400	35+35	350X325X150	550	86	4960



INDUSTRIA 90

FREIDORAS · FRYERS · FRITEUSES

ACEITE · OIL · HUILE

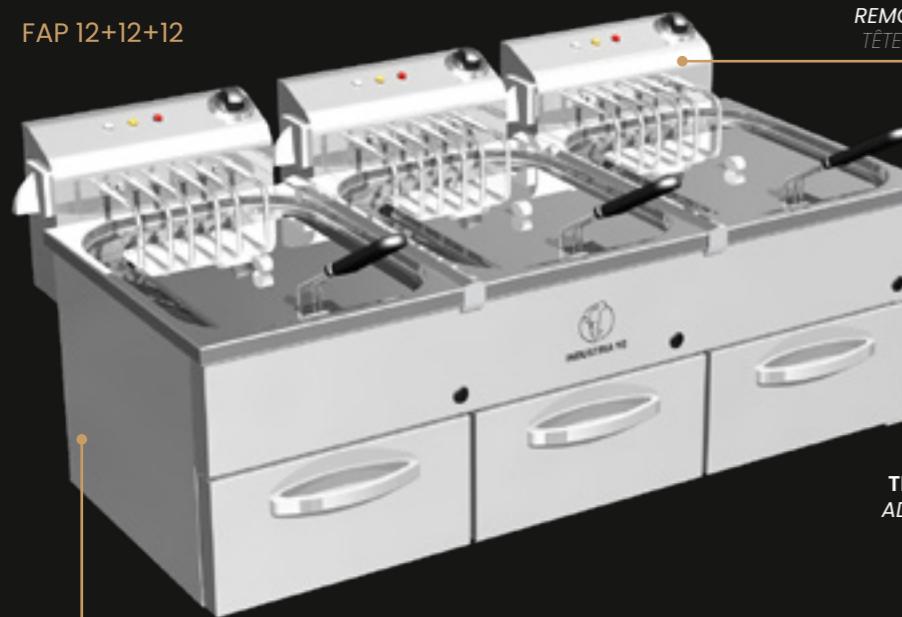
60  
AÑOS  
A TU LADO

# FAP TRIPLE

**FREIDORAS ACEITE CABEZAL FIJO**  
**FIXED HEAD OIL FRYERS**  
**FRITEUSES À HUILE À TÊTE FIXE**

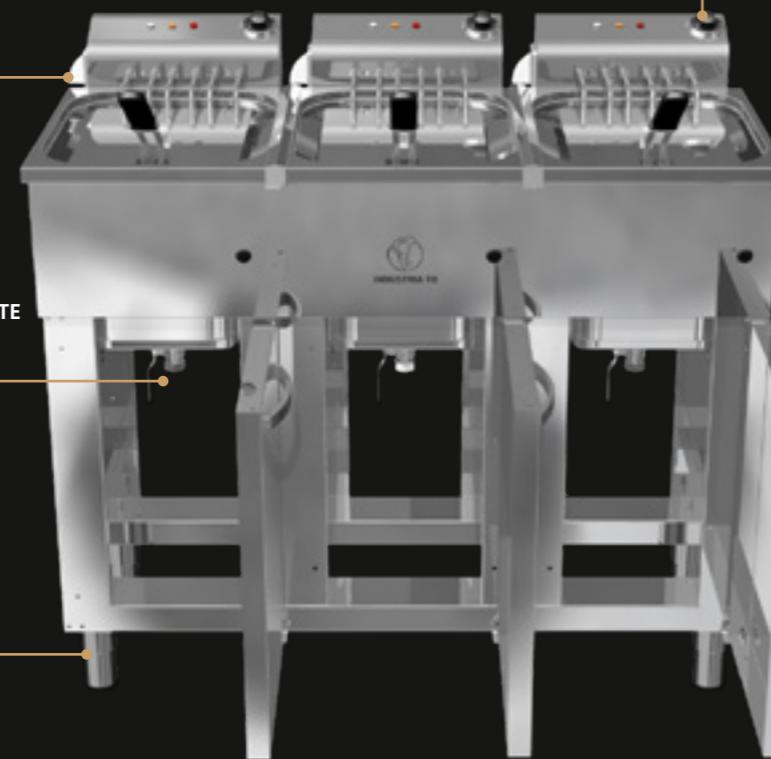
- LOGOTIPO PERSONALIZABLE
- ACEITE
- CABEZAL FIJO
- 0°C / 200°C
- ELÉCTRICA 230/400V
- VACIADO MÁQUINA

FAP 12+12+12



CABEZAL ELÉCTRICO EXTRAÍBLE (LIMPIEZA FÁCIL)  
 REMOVABLE ELECTRIC HEAD (EASY CLEANING)  
 TÊTE ÉLECTRIQUE AMOVIBLE (NETTOYAGE FACILE)

FAP 17+17+17



GRIFO INCORPORADO PARA EVACUAR ACEITE  
 BUILT-IN TAP TO DRAIN OIL  
 ROBINET INTÉGRÉ POUR VIDANGER L'HUILE

PATAS ANTIDESLIZANTES  
 NON-SLIP LEGS  
 PIEDS ANTIDÉRAPANTS

CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304  
 BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL  
 CONSTRUÍT EN ACIER INOXYDABLE AISI304

FAP 10+10+10 230



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
FAP 10+10+10 230	156200	975x510x475	4+4+4	230	10+10+10	185X245X110	55+55+55	42	2035
FAP 10+10+10 230 MAX	156220	975x600x450	6+6+6	230	10+10+10	185X245X110	91+91+91	54	3465
FAP 10+10+10 400 MAX	156221	975x600x450	6+6+6	400	10+10+10	185X245X110	91+91+91	54	3611
FAP 12+12+12 230	156340	1080x580x450	6+6+6	230	12+12+12	205X285X120	93+93+93	81	3938
FAP 12+12+12 400	156341	1080x580x450	7+7+7	400	12+12+12	205X285X120	93+93+93	81	3986
FAP 17+17+17 230	156450	1080x645x940	6+6+6	230	17+17+17	205X285X120	110+110+110	153	4480
FAP 17+17+17 400	156451	1080x645x940	7+7+7	400	17+17+17	205X285X120	110+110+110	153	4639



## FAH

**FREIDORAS ACEITE CABEZAL MÓVIL**  
**OIL FRYERS MOBILE HEAD**  
**FRITEUSES D'HUILE TÊTE MOBILE**



FAH 25+25



CÁBEZAL ELÉCTRICO EXTRAÍBLE (LIMPIEZA FÁCIL)  
 REMOVABLE ELECTRIC HEAD (EASY CLEANING)  
 TÊTE ÉLECTRIQUE AMOVIBLE (NETTOYAGE FACILE)

SISTEMA DE ELEVACIÓN  
 ELEVATION SYSTEM  
 SYSTÈME D'ÉLEVATION

CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304  
 BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL  
 CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI304

TERMOSTATO TRABAJO REGULABLE  
 ADJUSTABLE WORKING THERMOSTAT  
 THERMOSTAT DE TRAVAIL RÉGLABLE

PATAS ANTIDESLIZANTES  
 NON-SLIP LEGS  
 PIEDS ANTIDÉRAPANTS

INTERRUPTOR GENERAL  
 GENERAL SWITCH  
 INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

	Ref. 907033 CESTA DOBLE MOD 25/2  precio: 100,24 €/unidad
	Ref 907034 CESTA DOBLE MOD 35/2  precio: 178,64 €/unidad



FAH 10+10



FAH 10



## CARACTERÍSTICAS • CHARACTERISTICS • CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
FAH 10 230	157356	325X600X450	6	230	10	185X245X110	91	17	1325
FAH 10+10 230	157358	650X600X450	6+6	230	10+10	185X245X110	182	33	2619
FAH 10 400	157357	325X600X450	6	400	10	185X245X110	91	17	1378
FAH 10+10 400	157359	650X600X450	6+6	400	10+10	185X245X110	182	33	2725
FAH 12 230	157340	360X645X450	6	230	12	205X285X120	93	27	1503
FAH 12+12 230	157341	720X645X450	6+6	230	12+12	205X285X120	184	51	2976
FAH 12 400	157342	360X645X450	7	400	12	205X285X120	93	27	1565
FAH 12+12 400	157343	720X645X450	7+7	400	12+12	205X285X120	184	51	3099
FAH 17 230	157360	360X645X940	6	230	17	205X285X120	110	27	1730
FAH 17+17 230	157362	780X645X940	6+6	230	17+17	205X285X120	220	51	3344
FAH 17 400	157361	360X645X940	7	400	17	205X285X120	110	27	1781
FAH 17+17 400	157363	780X645X940	7+7	400	17+17	205X285X120	220	51	3452
FAH 25	157365	410X645X940	15	400	25	235X325X140	260	37	2314
FAH 25+25	157367	820X645X940	15+15	400	25+25	235X325X140	520	69	4507
FAH 35	157368	530X645X940	15	400	35	350X325X150	275	41	2607
FAH 35+35	157370	1065X645X940	15+15	400	35+35	350X325X150	550	86	5213



# FAH TRIPLE

FREIDORAS ACEITE CABEZAL MÓVIL  
OIL FRYERS MOBILE HEAD  
FRITEUSES D'HUILE TÊTE MOBILE

- LOGOTIPO PERSONALIZABLE
- ACEITE
- CABEZAL MÓVIL
- 0°C / 200°C
- ELÉCTRICA 230/400V
- VACIADO MÁQUINA

FAH 10+10+10



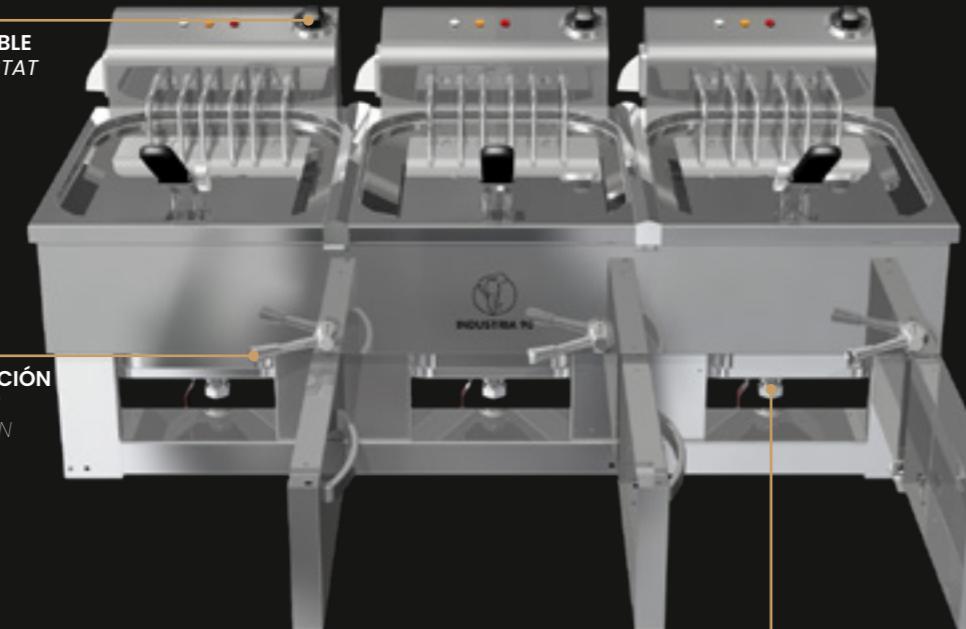
CABEZAL ELÉCTRICO EXTRAÍBLE (LIMPIEZA FÁCIL)  
REMOVABLE ELECTRIC HEAD (EASY CLEANING)  
TÊTE ÉLECTRIQUE AMOVIBLE (NETTOYAGE FACILE)

CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304  
BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL  
CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI304

INTERRUPTOR GENERAL  
GENERAL SWITCH  
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

FAP 12+12+12

TERMOSTATO TRABAJO REGULABLE  
ADJUSTABLE WORKING THERMOSTAT  
THERMOSTAT DE TRAVAIL RÉGLABLE



SISTEMA DE ELEVACIÓN  
ELEVATION SYSTEM  
SYSTÈME D'ÉLÉVATION

GRIFO INCORPORADO PARA EVACUAR ACEITE  
BUILT-IN TAP TO DRAIN OIL  
ROBINET INTÉGRÉ POUR VIDANGER L'HUILE

FAH 17+17+17



## CARACTERÍSTICAS • CHARACTERISTICS • CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
FAH 10+10+10 230	156250	975x510x475	4+4+4	230	10+10+10	185X245X110	55+55+55	42	3623
FAH 10+10+10 400	156251	975x600x450	6+6+6	400	10+10+10	185X245X110	91+91+91	54	3776
FAH 12+12+12 230	156330	1080x580x450	6+6+6	230	12+12+12	205X285X120	93+93+93	81	4138
FAH 12+12+12 400	156331	1080x580x450	7+7+7	400	12+12+12	205X285X120	93+93+93	81	4315
FAH 17+17+17 230	156430	1080x645x940	6+6+6	230	17+17+17	205X285X120	110+110+110	153	4768
FAH 17+17+17 400	156431	1080x645x940	7+7+7	400	17+17+17	205X285X120	110+110+110	153	4925



INDUSTRIA 90

FREIDORAS · FRYERS · FRITEUSES

ACEITE · OIL · HUILE

60  
AÑOS  
A TU LADO

# FARP

FREIDORAS ACEITE ALTO RENDIMIENTO SIN ELEVACIÓN

HIGH PERFORMANCE OIL FRYERS WITHOUT LIFT

FRITEUSES À HUILE HAUTES PERFORMANCES SANS ÉLÉVATEUR



FARP 25+25



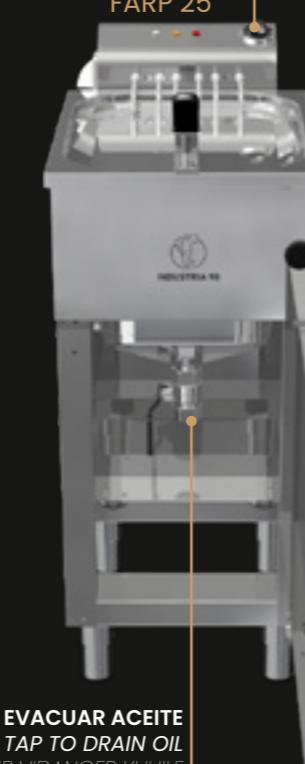
CABEZAL ELÉCTRICO EXTRAÍBLE (LIMPIEZA FÁCIL)  
REMOVABLE ELECTRIC HEAD (EASY CLEANING)  
TÊTE ÉLECTRIQUE AMOVIBLE (NETTOYAGE FACILE)

CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304  
BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL  
CONSTRUIT EN ACIER INOXIDABLE AISI304

TERMOSTATO TRABAJO REGULABLE  
ADJUSTABLE WORKING THERMOSTAT  
THERMOSTAT DE TRAVAIL RÉGLABLE

FARP 25

INTERRUPTOR GENERAL  
GENERAL SWITCH  
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL



PATAS ANTIDESЛИZANTES  
NON-SLIP LEGS  
PIEDS ANTIDÉRAPANTS

## ACCESORIOS NO INCLUIDOS

	Ref. 907033 CESTA DOBLE MOD 25/2
precio: 100,24 €/unidad	

GRIFO INCORPORADO PARA EVACUAR ACEITE  
BUILT-IN TAP TO DRAIN OIL  
ROBINET INTÉGRÉ POUR VIDANGER L'HUILE

FARP 17



FARP 10



## CARACTERÍSTICAS • CHARACTERISTICS • CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
FARP 10 400	157326	325X600X450	10	400	10	185X245X110	160	17	1790
FARP 10+10 400	157327	650x600x450	10+10	400	10+10	185X245X110	320	33	3349
FARP 12 400	157332	360X645X450	17	400	12	205X285X120	220	20	1863
FARP 12+12 400	157333	720X645X450	17+17	400	12+12	205X285X120	440	37	3579
FARP 17 400	157328	360X645X940	17	400	17	205X285X120	220	27	2279
FARP 17+17 400	157329	780X645X940	17+17	400	17+17	205X285X120	440	51	4262
FARP 25 400	157330	410X645X940	25	400	25	235X325X140	35	37	3046
FARP 25+25 400	157331	820X645X940	25+25	400	25+25	235X325X140	700	69	5885



# FAR

**FREIDORAS ACEITE ALTO RENDIMIENTO**  
**HIGH PERFORMANCE OIL FRYERS**  
**FRITEUSES À HUILE HAUTES PERFORMANCES**



FAR 25+25



CABEZAL ELÉCTRICO EXTRAÍBLE (LIMPIEZA FÁCIL)  
 REMOVABLE ELECTRIC HEAD (EASY CLEANING)  
 TÊTE ÉLECTRIQUE AMOVIBLE (NETTOYAGE FACILE)

CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304  
 BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL  
 CONSTRUIT EN ACIER INOXIDABLE AISI304

TERMOSTATO TRABAJO REGULABLE  
 ADJUSTABLE WORKING THERMOSTAT  
 THERMOSTAT DE TRAVAIL RÉGLABLE

INTERRUPTOR GENERAL  
 GENERAL SWITCH  
 INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

PATAS ANTIDESЛИZANTES  
 NON-SLIP LEGS  
 PIEDS ANTIDÉRAPANTS

SISTEMA DE ELEVACIÓN  
 ELEVATION SYSTEM  
 SYSTÈME D'ÉLEVATION



GRIFO INCORPORADO PARA EVACUAR ACEITE  
 BUILT-IN TAP TO DRAIN OIL  
 ROBINET INTÉGRÉ POUR VIDANGER L'HUILE

## ACCESORIOS NO INCLUIDOS

	Ref. 907033 CESTA DOBLE MOD 25/2
precio: 100,24 €/unidad	

FAR 17



FAR 10



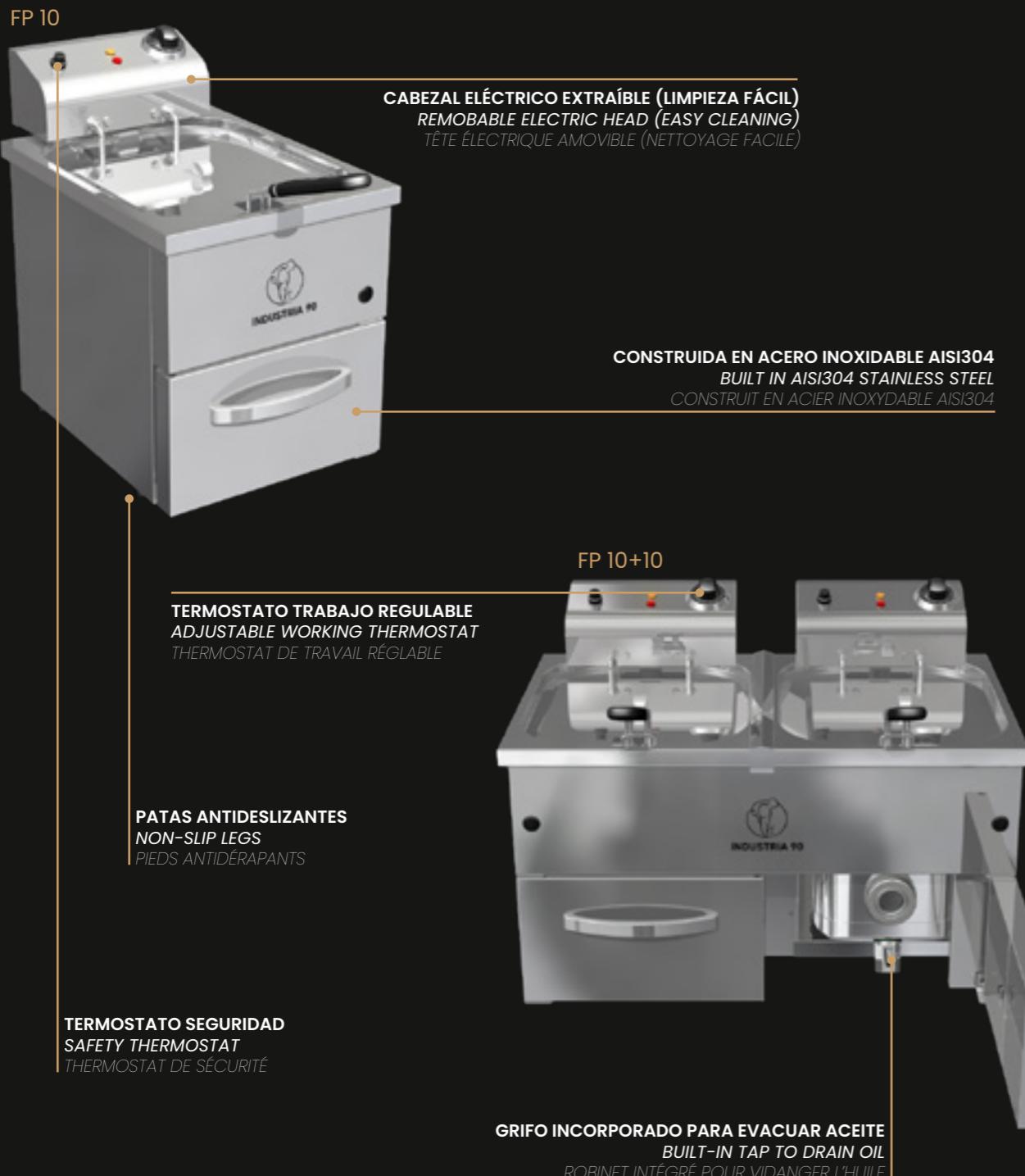
## CARACTERÍSTICAS • CHARACTERISTICS • CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
FAR 10 400	157320	325X600X450	10	400	10	185X245X110	160	17	1852
FAR 10+10 400	157319	650x600x450	10+10	400	10+10	185X245X110	320	33	3465
FAR 12 400	157317	360X645X450	17	400	12	205X285X120	220	20	1992
FAR 12+12 400	157318	720X645X450	17+17	400	12+12	205X285X120	440	37	3807
FAR 17 400	157321	360X645X940	17	400	17	205X285X120	220	27	2357
FAR 17+17 400	157322	780X645X940	17+17	400	17+17	205X285X120	440	51	4409
FAR 25 400	157324	410X645X940	25	400	25	235X325X140	35	37	3152
FAR 25+25 400	157325	820X645X940	25+25	400	25+25	235X325X140	700	69	6089



## FP

**FREIDORAS AGUA Y ACEITE CABEZAL FIJO ECONÓMICA**  
**ECONOMIC FIXED HEAD WATER AND OIL FRYERS**  
**FRITEUSES À EAU ET À HUILE À TÊTE FIXE ÉCONOMIQUES**



FP 10+10



FP 10



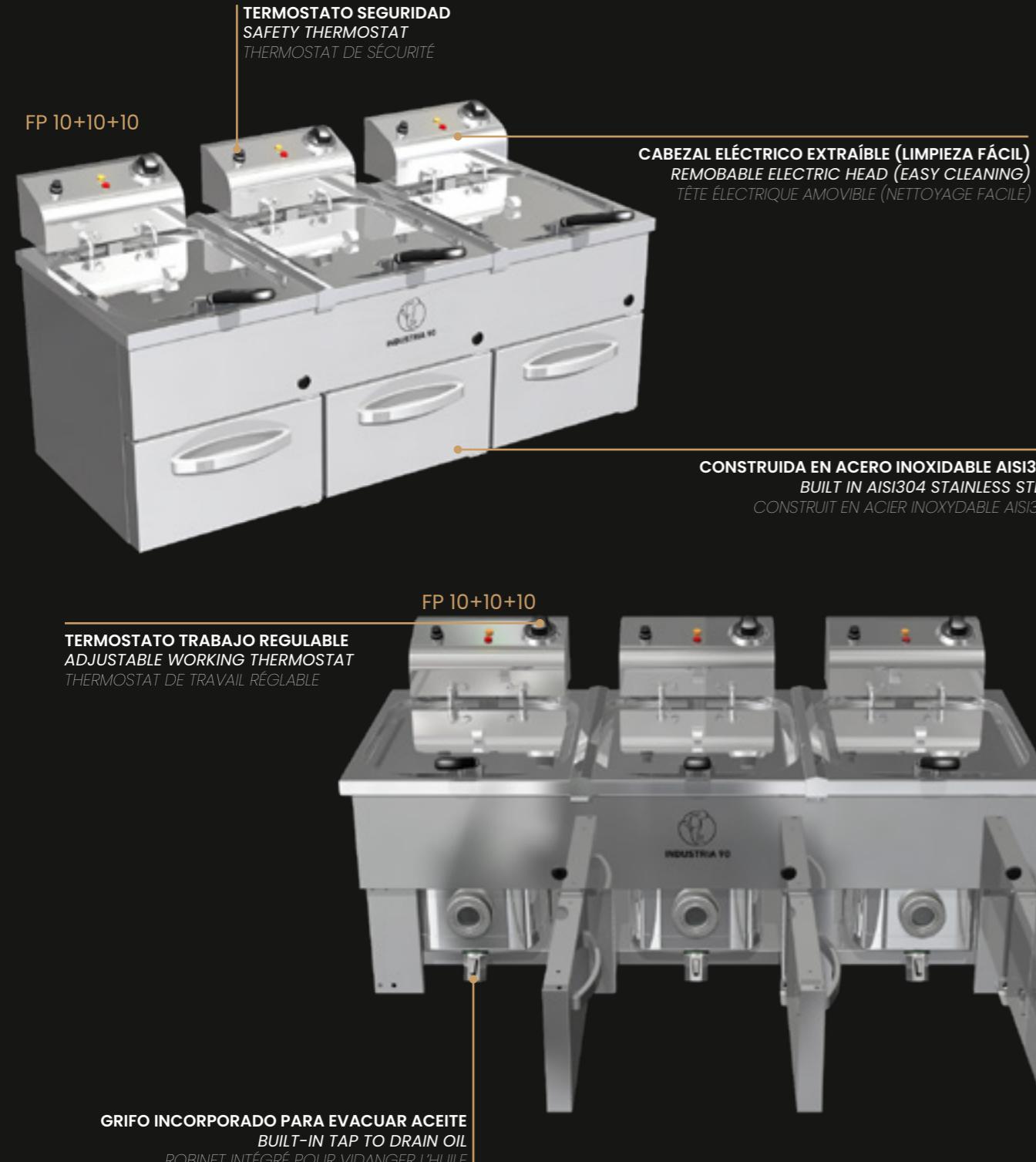
## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad			Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
					Agua (l)	Aceite (l)	Total (l)				
FP 10 230	107070	325X510X475	4	230	3,5	10	13,5	185X245X110	55	14	900
FP 10+10 230	107071	650X510X475	4+4	230	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185X245X110	110	27	1730



# FP TRIPLE

**FREIDORAS AGUA Y ACEITE CABEZAL FIJO ECONÓMICA**  
**ECONOMIC FIXED HEAD WATER AND OIL FRYERS**  
**FRITEUSES À EAU ET À HUILE À TÊTE FIXE ÉCONOMIQUES**



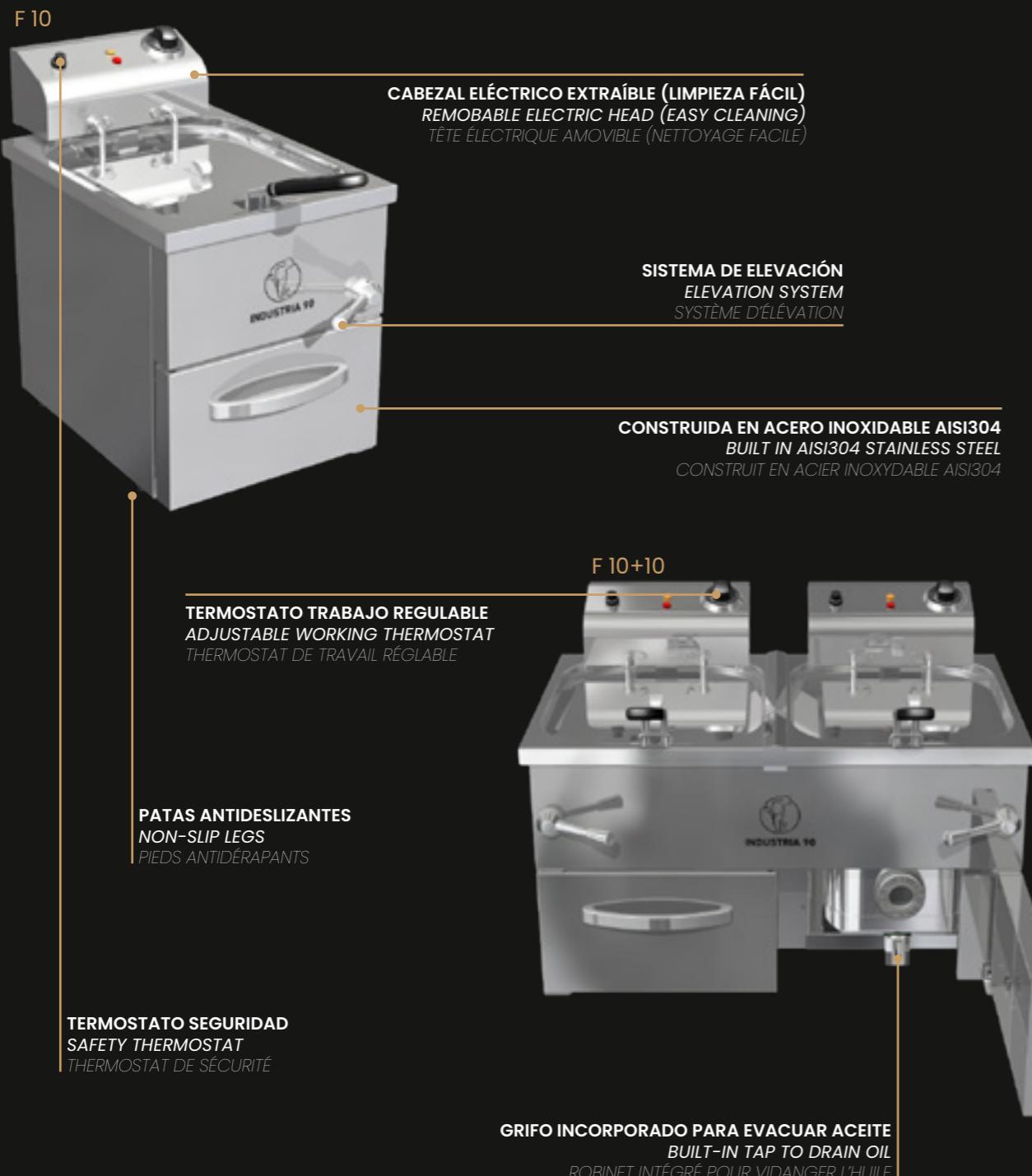
## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad Aqua (l)	Aceite (l)	Total (l)	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
FP 10+10+10 230	108080	975x510x475	4+4+4	230	3,5+3,5+3,5	10+10+10	13,5+13,5+13,5	185x245x110	165	40	2430



F

**FREIDORAS AGUA Y ACEITE CABEZAL MÓVIL ECONÓMICA**  
**WATER AND OIL FRYERS ECONOMIC MOVING HEAD**  
**FRITEUSES À EAU ET À HUILE MOBILES ÉCONOMIQUES**



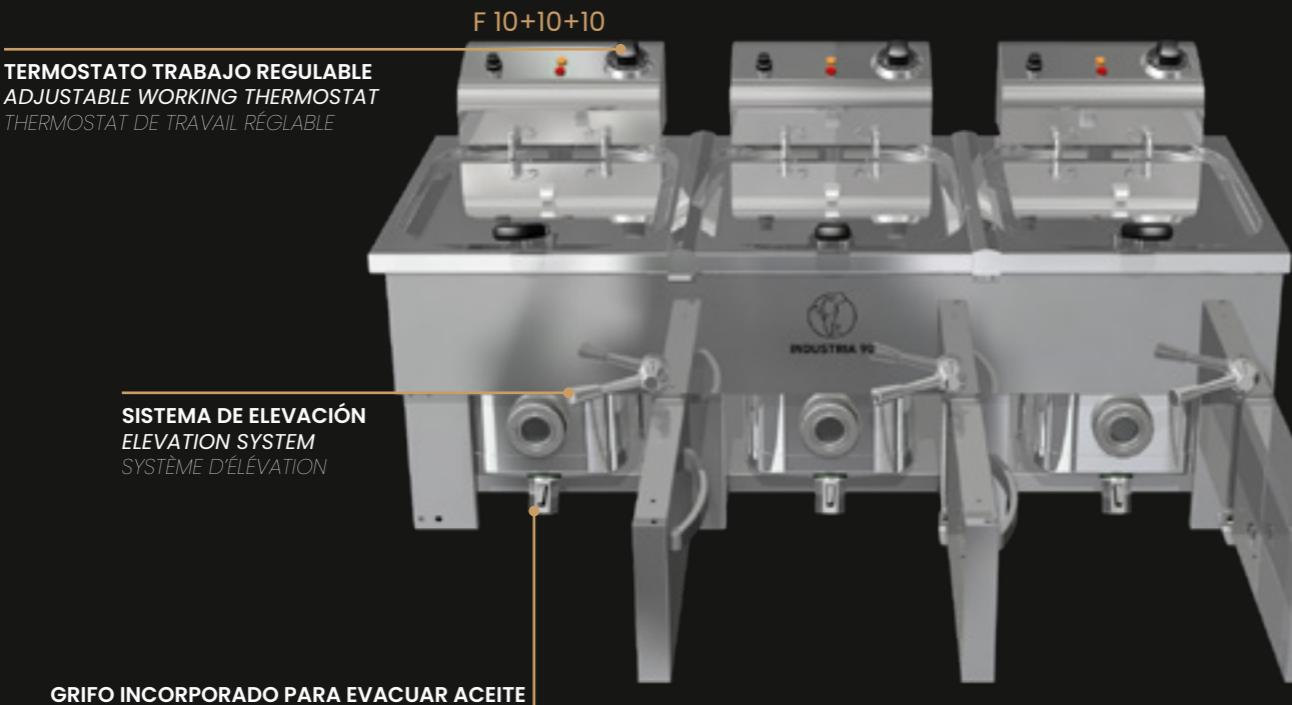
## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad			Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
					Agua (l)	Aceite (l)	Total (l)				
F 10 230	107066	325X510X475	4	230	3,5	10	13,5	185X245X110	55	14	943
F 10+10 230	107067	650X510X475	4+4	230	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185X245X110	110	27	1863



# F TRIPLE

**FREIDORAS AGUA Y ACEITE CABEZAL MÓVIL ECONÓMICA**  
**WATER AND OIL FRYERS ECONOMIC MOVING HEAD**  
**FRITEUSES À EAU ET À HUILE MOBILES ÉCONOMIQUES**



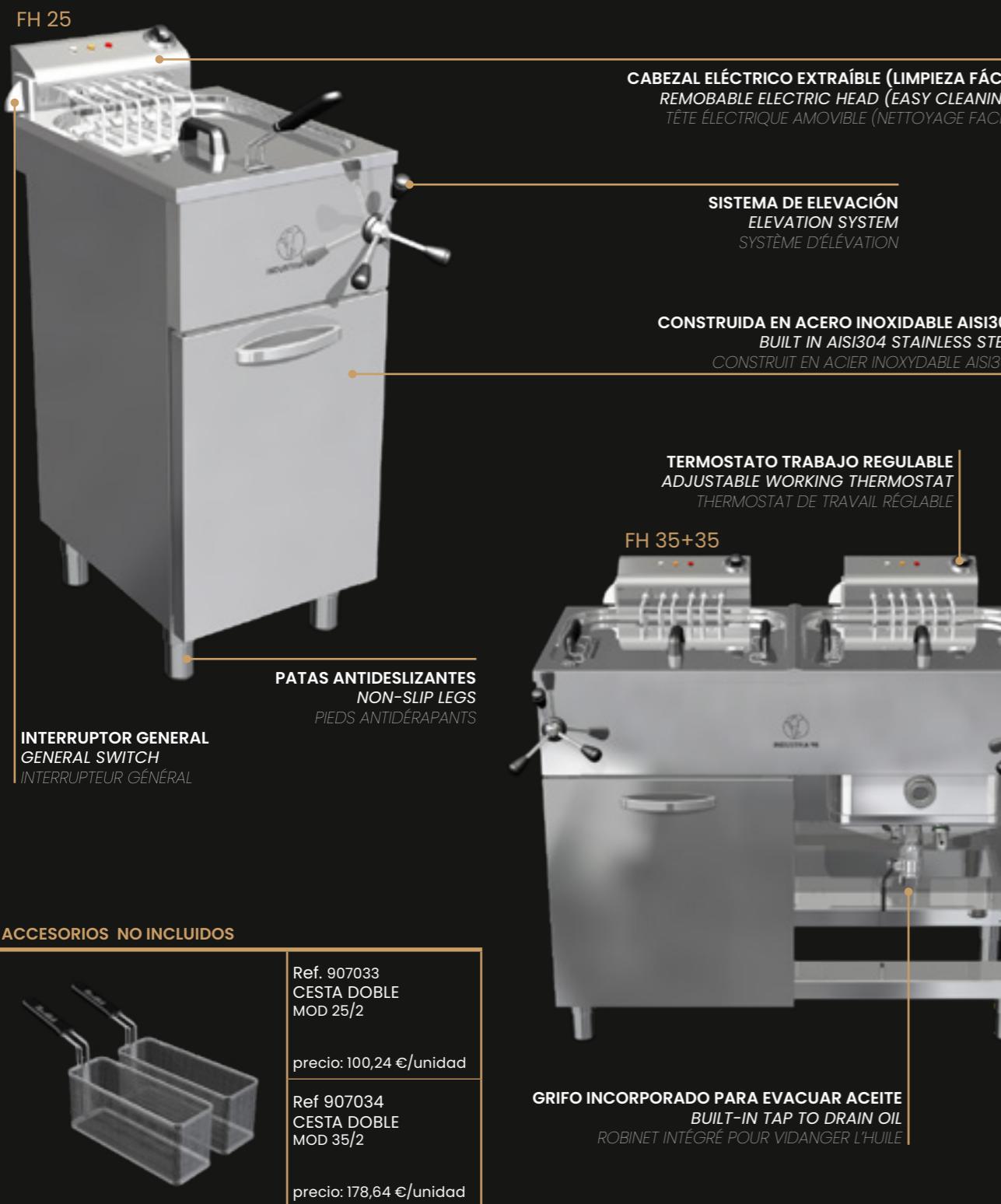
## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad Agua (L)	Capacidad Aceite (L)	Capacidad Total (L)	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
F 10+10+10 230	108100	975x510x475	4+4+4	230	3,5+3,5+3,5	10+10+10	13,5+13,5+13,5	185X245X110	165	40	2565



FH

**FREIDORAS AGUA Y ACEITE CABEZAL MÓVIL**  
**WATER AND OIL FRYERS MOVING HEAD**  
**FRITEUSES À EAU ET À HUILE À TÊTE MOBILE**



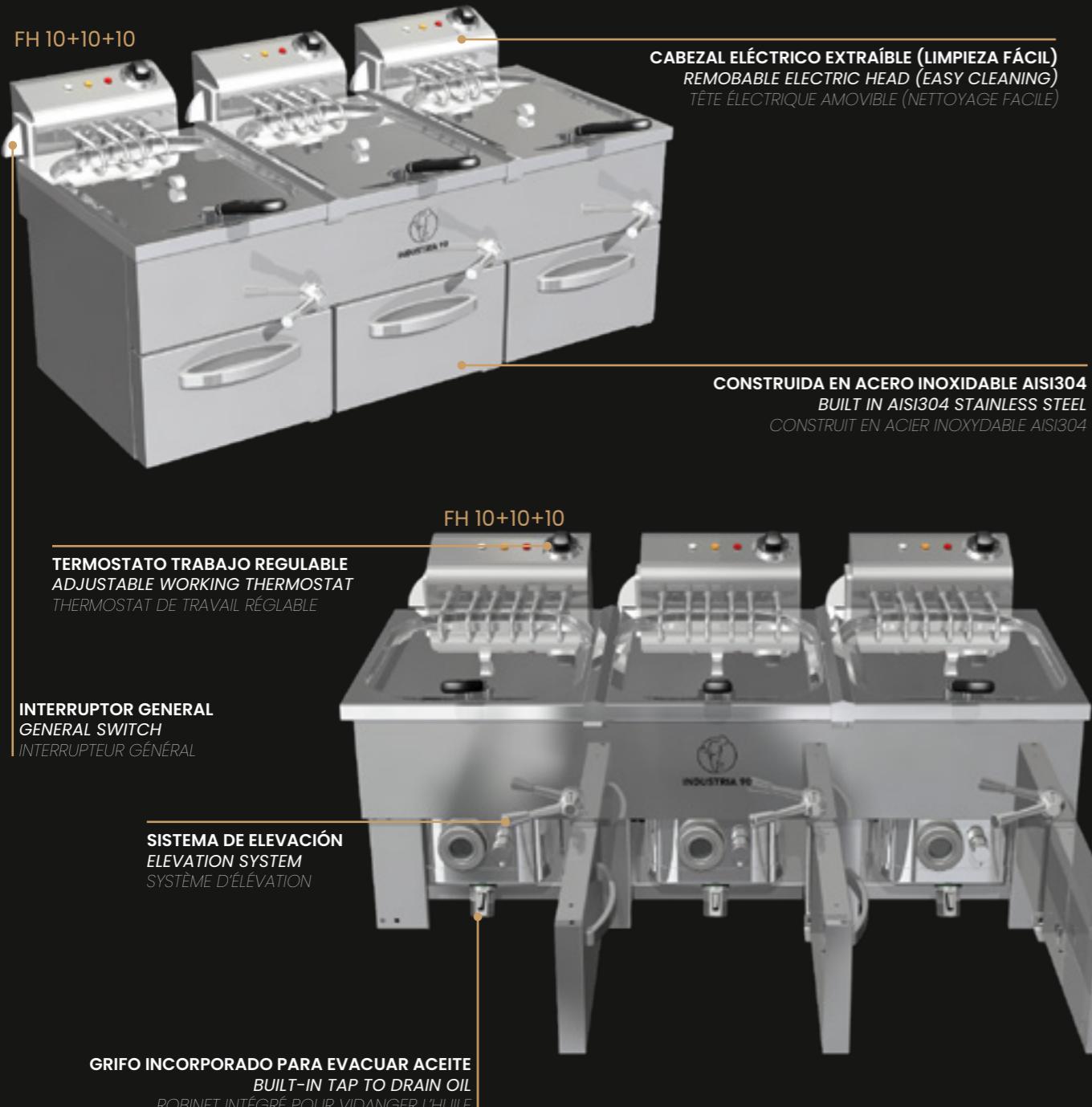
## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia			Voltaje	Capacidad			Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
			W	V	Agua (L)		Aceite (L)	Total (L)					
FH 10 230	107306	325X600X450	6	230	3,5	10	13,5	185x245x110	91	18	1366		
FH 10+10 230	107308	650X600X450	6+6	230	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	182	34	2672		
FH 10 400	107307	325X600X450	6	400	3,5	10	13,5	185x245x110	91	18	1423		
FH 10+10 400	107309	650X600X450	6+6	400	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	182	34	2786		
FH 17 230	107310	360X645X940	6	230	4,5	15	19,5	205x285x120	110	28	1754		
FH 17+17 230	107312	720X645X940	6+6	230	4,5+4,5	15+15	19,5+19,5	205x285x120	220	51	3339		
FH 17 400	107311	360X645X940	7	400	4,5	15	19,5	205x285x120	110	28	1823		
FH 17+17 400	107313	720X645X940	7+7	400	4,5+4,5	15+15	19,5+19,55	205x285x120	220	51	3459		
FH 25 400	107315	410X645X940	15	400	8	23	31	235x325x140	260	38	2516		
FH 25+25 400	107317	820X645X940	15+15	400	8+8	23+23	31+31	235x325x140	520	71	4753		
FH 35 400	107318	530X645X940	15	400	14	30	44	350x325x150	275	44	2740		
FH 35+35 400	107320	1065X645X940	15+15	400	14+14	30+30	44+44	350x325x150	550	86	5229		



# FH TRIPLE

**FREIDORAS AGUA Y ACEITE CABEZAL MÓVIL**  
**WATER AND OIL FRYERS MOVING HEAD**  
**FRITEUSES À EAU ET À HUILE À TÊTE MOBILE**



## CARACTERÍSTICAS • CHARACTERISTICS • CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad			Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
					Agua (L)	Aceite (L)	Total (L)				
FH 10+10+10 230	108200	975x600x450	6+6+6	230	3,5+3,5+3,5	10+10+10	13,5+13,5+13,5	185X245X110	265	54	3750
FH 10+10+10 400	108201	975x600x450	6+6+6	400	3,5+3,5+3,5	10+10+10	13,5+13,5+13,5	185X245X110	265	54	3917
FH 17+17+17 230	108400	1080x645x940	6+6+6	230	4,5+4,5+4,5	15+15+15	19,5+19,5+19,5	208X285X120	330	80	4782
FH 17+17+17 400	108401	1080x645x940	7+7+7	400	4,5+4,5+4,5	15+15+15	19,5+19,5+19,5	208X285X120	330	80	4946



INDUSTRIA 90

FREIDORAS · FRYERS · FRITEUSES

GAS · GAS · GAZ

60 AÑOS  
A TU LADO

# FGS

**FREIDORAS GAS SOBREMOSTRADOR**  
**GAS FRYER TOP**  
**FRITEUSES À GAZ DE TABLE**



FGS 10



**CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304**  
**BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL**  
**CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI304**

**TERMOSTATO TRABAJO REGULABLE**  
**ADJUSTABLE WORKING THERMOSTAT**  
**THERMOSTAT DE TRAVAIL RÉGLABLE**

FGS 10+10



**CUBETA EMBUTIDA SIN SOLDADURAS**  
**EMBEDDED BOWL WITHOUT WELDING**  
**BOL ENCASTRABLE SANS SOUDURE**

**TERMOSTATO SEGURIDAD**  
**SAFETY THERMOSTAT**  
**THERMOSTAT DE SÉCURITÉ**

FGS 8+8



FGS 8



**TODAS LAS FREIDORAS CON QUEMADOR EXTERNO · ALL FRYERS WITH EXTERNAL BURNER · TOUTES LES FRITEUSES AVEC BRÛLEUR EXTERNE**

## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Potencia Kcal/h	Capacidad L	Tensión V	Cesta L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
FGS 8	500010	330x540x370	7	11762	8	--	240x240x120	10	770
FGS 8+8	500011	660x540x370	14	11762+11762	8+8	--	240x240x120	19	1164
FGS 10	500000	400X600X650	6,5	10922	10	--	290X215X120	28	2391
FGS 10+10	500001	700X600X650	6,5+6,5	10922+10922	10+10	--	290X215X120	45	3950



# FGM

**FREIDORAS GAS DE MUEBLE**  
**GAS FRYER SHELF**  
**FRITEUSES À GAS SUR ÉTAGÈRE**



FGM 17+17



**CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304**  
**BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL**  
**CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI304**

**TERMOSTATO TRABAJO REGULABLE**  
**ADJUSTABLE WORKING THERMOSTAT**  
**THERMOSTAT DE TRAVAIL RÉGLABLE**

FGM 15+15



**CUBETA EMBUTIDA SIN SOLDADURAS**  
**EMBEDDED BOWL WITHOUT WELDING**  
**BOL ENCASTRABLE SANS SOUDURE**

**PATAS ANTIDESLIZANTES**  
**NON-SLIP LEGS**  
**PIEDS ANTIDÉRAPANTS**

FGM 17+17 MAX



FGM 17 MAX



**TODAS LAS FREIDORAS CON QUEMADOR EXTERNO**  
**ALL FRYERS WITH EXTERNAL BURNER**  
**TOUTES LES FRITEUSES AVEC BRÛLEUR EXTERNE**

**TODAS LAS FREIDORAS CONTIENEN CUBA PARA SU DESAGÜE**  
**ALL FRYERS CONTAIN DRAINAGE TANK**  
**TOUTES LES FRITEUSES CONTIENNENT UN RÉSERVOIR POUR UNE VIDANGE**

## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Potencia Kcal/h	Capacidad L	Tensión V	Cesta L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
FGM 13	500012	400x730x900	12	20160	13	--	215x310x120	57	3223
FGM 13+13	500013	800x730x900	12+12	20160+20160	13+13	--	215x310x120	92	5603
FGM 17 MAX	500014	400x730x900	16	26880	17	--	300x310x120	60	3376
FGM 17+17 MAX	500015	800x730x900	16+16	26880+26880	17+17	--	300x310x120	95	5894
FGM 17	500002	400X700X1139	12	20160	17	--	375X215X120	60	3848
FGM 17+17	500003	700X700X1139	12+12	20160+20160	17+17	--	375X215X120	95	6726
FGM 15	500006	400X750X850	11,9	10234	15	230	(2) 280X270X95	62	3832
FGM 15+15	500007	800X750X850	11,9+11,9	10234+10234	15+15	230	(4) 280X270X95	98	6682
FGM 23	500008	400X900X850	24	20640	23	230	(2) 445X130X100	80	4814
FGM 23+23	500009	800X900X850	24+24	20640+20640	23+23	230	(4) 445X130X100	115	7582



## VITRINAS · DISPLAY CASES · VITRINES

**CRISTAL CURVO ABATIBLE**  
FOLDING CURVED GLASS  
VITRE ABATTABLE COURBÉ

**CRISTAL PLANO**  
STRAIGHT GLASS  
VITRE PLAT

**EXPOSITORES**  
NEUTRAL DISPLAY CASES  
VITRINE NEUTRE

**ENCIMERAS**  
COUNTERTOP  
BASE FROIDE



INDUSTRIA 90

VITRINAS · DISPLAY CASES · VITRINES

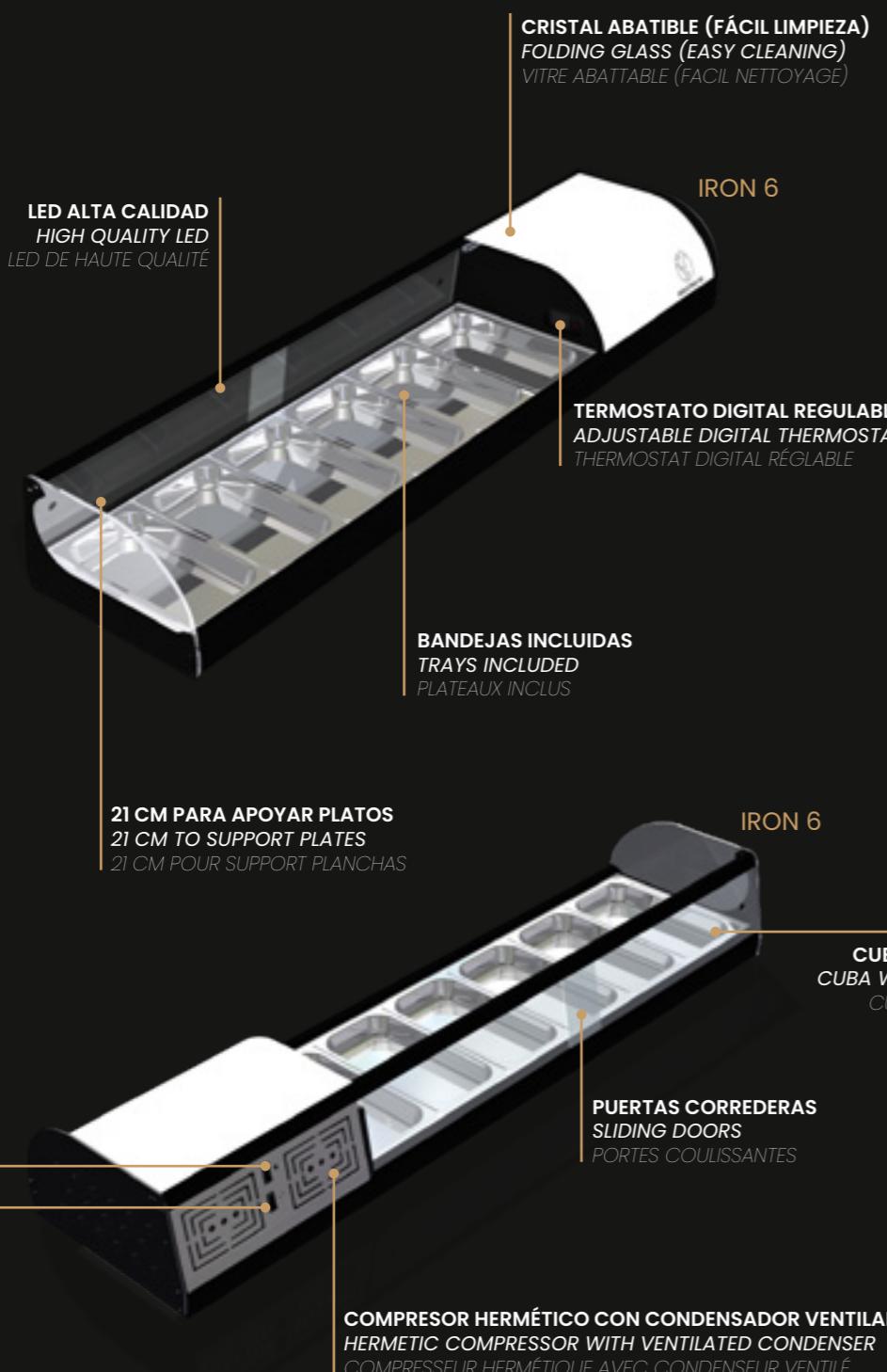
60  
AÑOS  
A TU LADO

# IRON

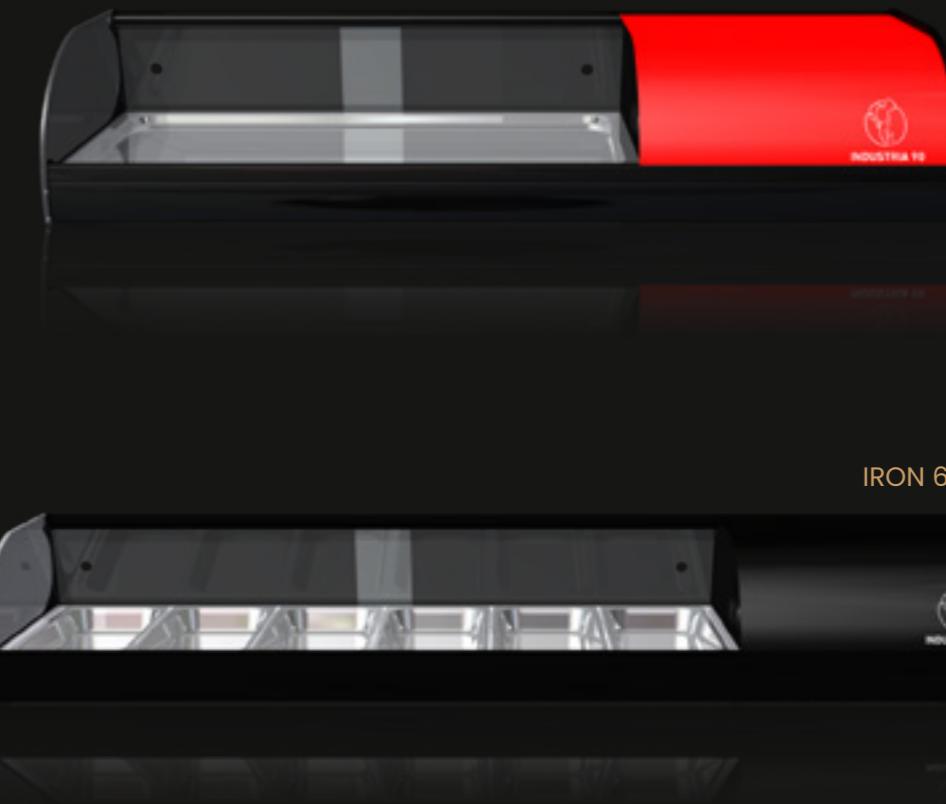
VITRINAS REFRIGERADAS CRISTAL CURVO ABATIBLE

REFRIGERATED DISPLAY CASES CURVE CRYSTAL

VITRINES RÉFRIGÉRÉE VITRE ABATTABLE COURBÉ



CRISTAL CURVO · FOLDING CURVED GLASS · VITRE ABATTABLE COURBÉ



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones	Potencia	Temperatura	Tensión	Capacidad	Peso	Precio	
		L x P x H (mm)	W	°C	V		kg	€	
IRON 4	877015	877024	877021	1146X390X215	160	+2 / +6	230	4XGN1/3x40	24 960
IRON 6	877016	877025	877022	1487X390X215	160	+2 / +6	230	6XGN1/3x40	34 1048
IRON 8	877017	877026	877023	1826X390X215	160	+2 / +6	230	8XGN1/3x40	40 1151
IRON 6 REMOTA	876909	--	--	1146X390X215	160	+2 / +6	230	6XGN1/3x40	32 1194
IRON 8 REMOTA	876910	--	--	1487X390X215	160	+2 / +6	230	8XGN1/3x40	35 1313
IRON 4 CUBA PLANA	877033	877039	877036	1146X390X215	160	+2 / +6	230	sin bandejas	24 960
IRON 6 CUBA PLANA	877034	877040	877037	1487X390X215	160	+2 / +6	230	sin bandejas	34 1048
IRON 8 CUBA PLANA	877035	877041	877038	1826X390X215	160	+2 / +6	230	sin bandejas	40 1151
IRON 6 REMOTA CUBA PLANA	876912	--	--	1146X390X215	160	+2 / +6	230	sin bandejas	32 1194
IRON 8 REMOTA CUBA PLANA	876913	--	--	1487X390X215	160	+2 / +6	230	sin bandejas	35 1313



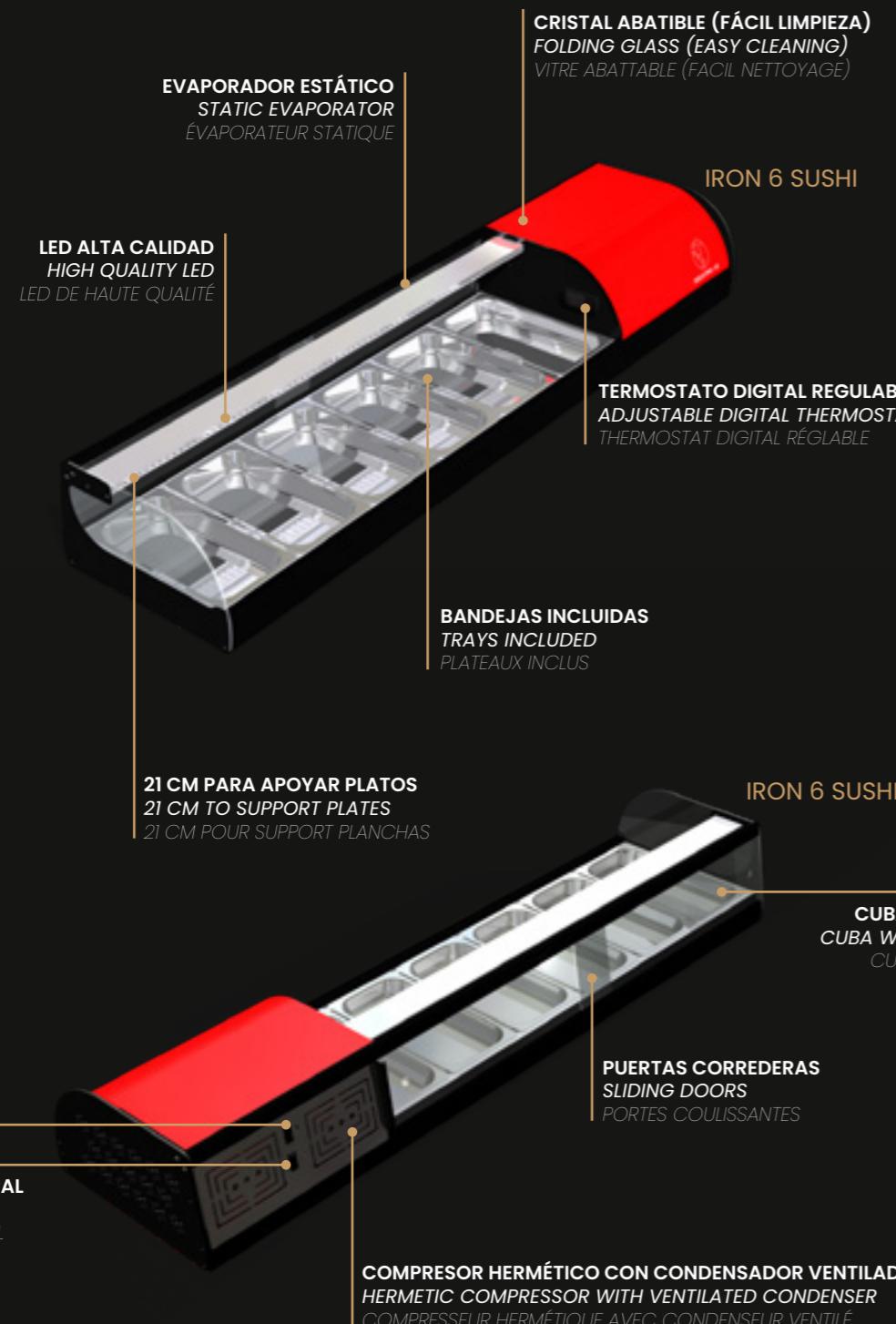
INDUSTRIA 90

VITRINAS · DISPLAY CASES · VITRINES

60  
AÑOS  
A TU LADO

# IRON SUSHI

VITRINAS REFRIGERADAS CRISTAL CURVO ABATIBLE  
 REFRIGERATED DISPLAY CASES CURVE CRYSTAL  
 VITRINES RÉFRIGÉRÉE VITRE ABATTABLE COURBÉ

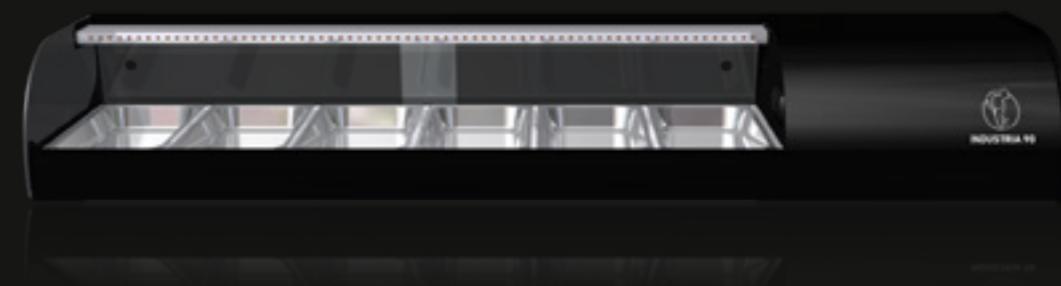


CRISTAL CURVO · FOLDING CURVED GLASS · VITRE ABATTABLE COURBÉ

IRON SUSHI 4 CUBA PLANA



IRON SUSHI 6



IRON 6 SUSHI

CUBA SIN ÁNGULOS  
 CUBA WITHOUT ANGLES  
 CUBA SANS ANGLES

PUERTAS CORREDERAS  
 SLIDING DOORS  
 PORTES COULISSANTES

COMPRESOR HERMÉTICO CON CONDENSADOR VENTILADO  
 HERMETIC COMPRESSOR WITH VENTILATED CONDENSER  
 COMPRESSEUR HERMÉTIQUE AVEC CONDENSEUR VENTILE

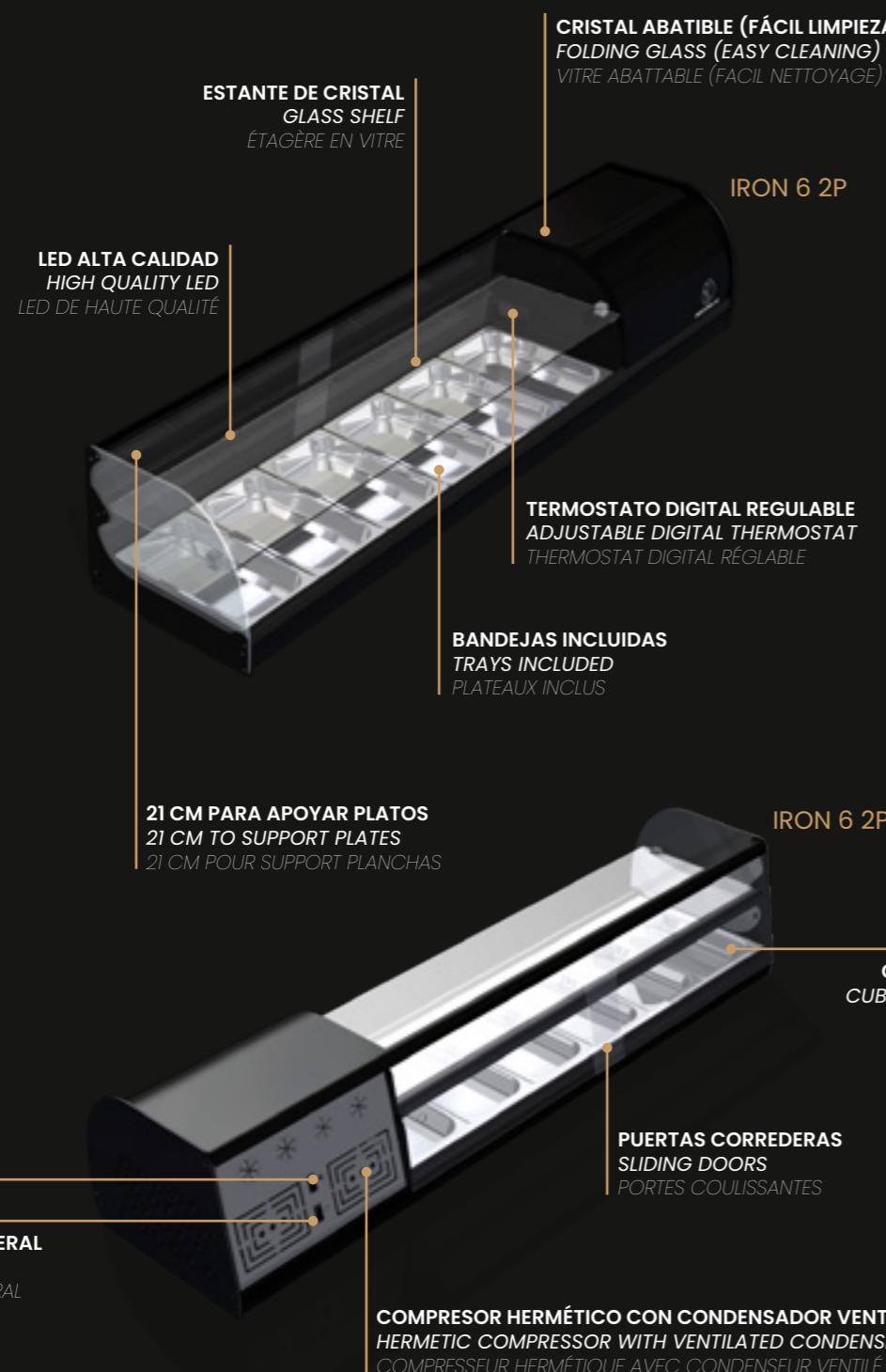
## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
IRON 4 SUSHI	877042 877048 877045	1146X390X215	160	+2 / +6	230	4XGN1/3x40	24	1092
IRON 6 SUSHI	877043 877049 877046	1487X390X215	160	+2 / +6	230	6XGN1/3x40	34	1180
IRON 8 SUSHI	877044 877050 877047	1826X390X215	160	+2 / +6	230	8XGN1/3x40	40	1283
IRON 4 SUSHI CUBA PLANA	877051 877057 877054	1146X390X215	160	+2 / +6	230	sin bandejas	24	1092
IRON 6 SUSHI CUBA PLANA	877052 877058 877055	1487X390X215	160	+2 / +6	230	sin bandejas	34	1180
IRON 8 SUSHI CUBA PLANA	877053 877059 877056	1826X390X215	160	+2 / +6	230	sin bandejas	40	1283



# IRON 2P

VITRINAS REFRIGERADAS CRISTAL CURVO ABATIBLE  
REFRIGERATED DISPLAY CASES CURVE CRYSTAL  
VITRINES RÉFRIGÉRÉE VITRE ABATTABLE COURBÉ



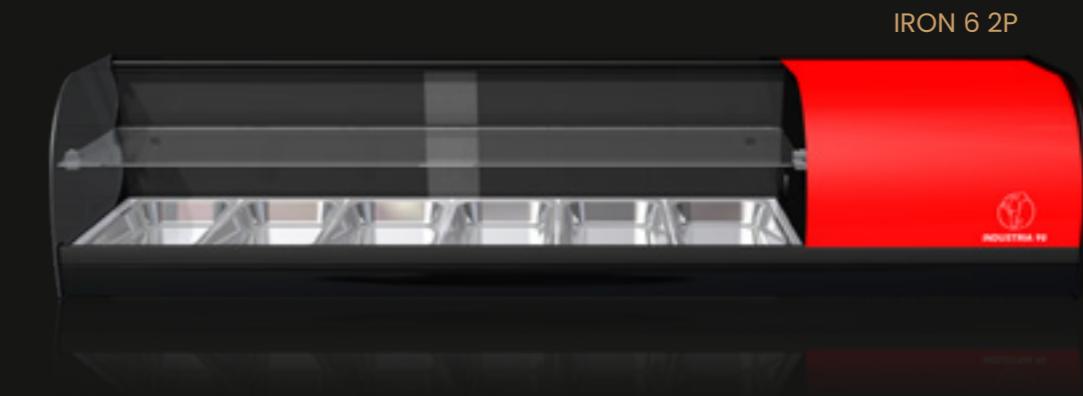
## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones	Potencia	Temperatura	Tensión	Capacidad	Peso	Precio	
	●	L x P x H (mm)	W	°C	V		kg	€	
IRON 4 2P	877018	877030	877027	1146X390X315	160	+2 / +6	230	4XGN1/3x40	30 1183
IRON 6 2P	877019	877031	877028	1487X390X315	160	+2 / +6	230	6XGN1/3x40	43 1278
IRON 8 2P	877020	877032	877029	1826X390X315	160	+2 / +6	230	8XGN1/3x40	51 1328
IRON 6 2P REMOTA	876916	--	--	1146X390X315	160	+2 / +6	230	6XGN1/3x40	38 1377
IRON 8 2P REMOTA	876917	--	--	1487X390X315	160	+2 / +6	230	8XGN1/3x40	45 1513
IRON 4 2P CUBA PLANA	877060	877090	877091	1146X390X315	160	+2 / +6	230	sin bandejas	30 1183
IRON 6 2P CUBA PLANA	877061	877092	877093	1487X390X315	160	+2 / +6	230	sin bandejas	43 1278
IRON 8 2P CUBA PLANA	877062	877094	877095	1826X390X315	160	+2 / +6	230	sin bandejas	51 1328
IRON 6 2P REMOTA CUBA PLANA	876914	--	--	1146X390X315	160	+2 / +6	230	sin bandejas	38 1377
IRON 8 2P REMOTA CUBA PLANA	876915	--	--	1487X390X315	160	+2 / +6	230	sin bandejas	45 1513

IRON 4 2P CUBA PLANA



IRON 6 2P





# IRON CALENTADOR

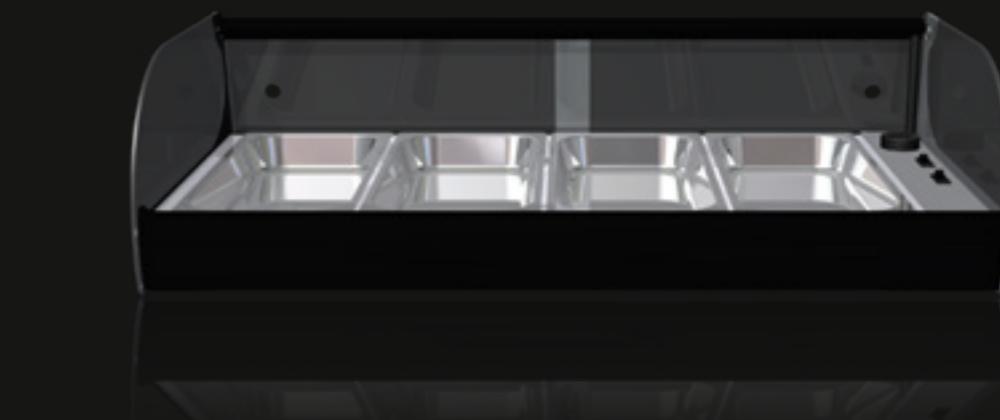
VITRINAS CALIENTES CRISTAL CURVO ABATIBLE

HOT DISPLAY CASES WITH CURVE CRYSTAL

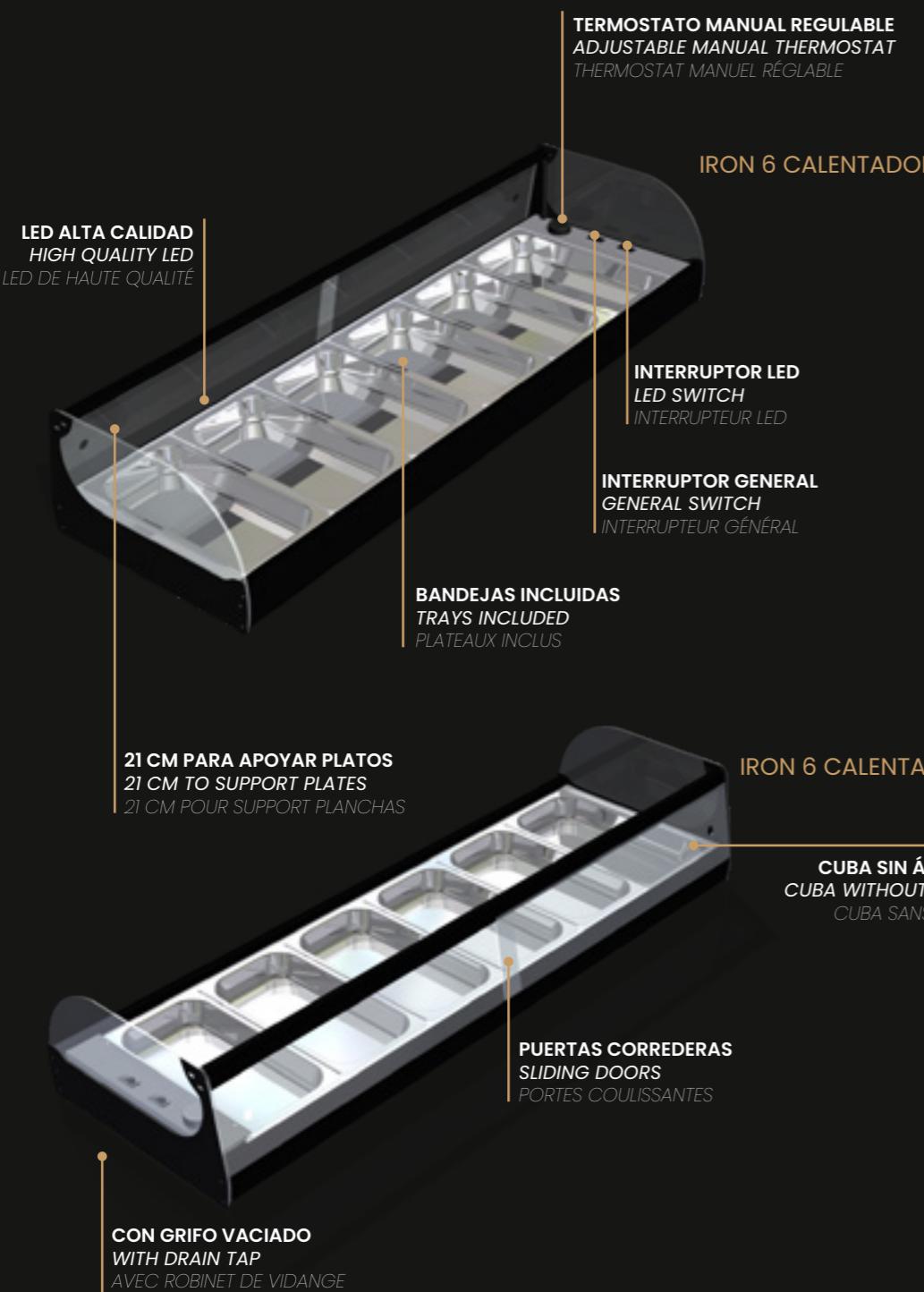
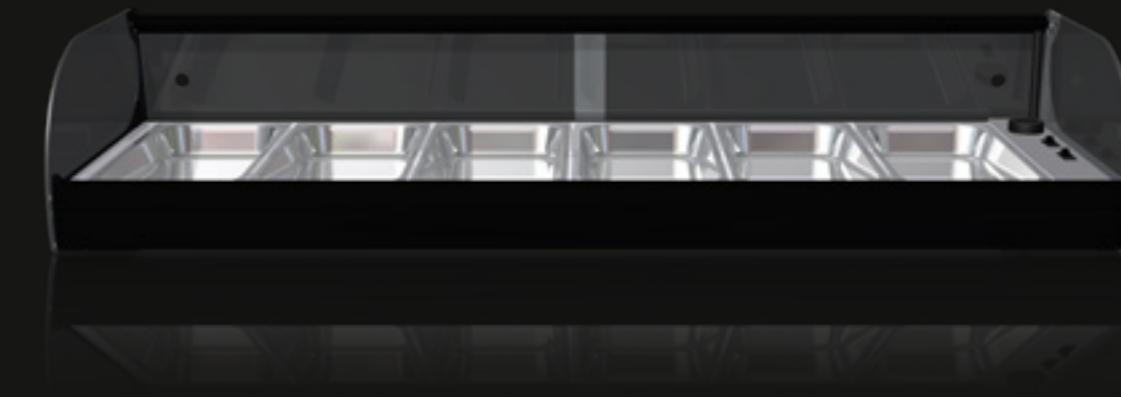
VITRINES CHAUDES AVEC VITRE ABATTABLE COURBÉ



IRON 4 CALENTADOR



IRON 6 CALENTADOR



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
IRON 4 CALENTADOR	807094	807X390X215	1000	+30 / +90	230	4XGN1/3x40	20	592
IRON 6 CALENTADOR	807095	1146X390X215	1000	+30 / +90	230	6XGN1/3x40	28	628

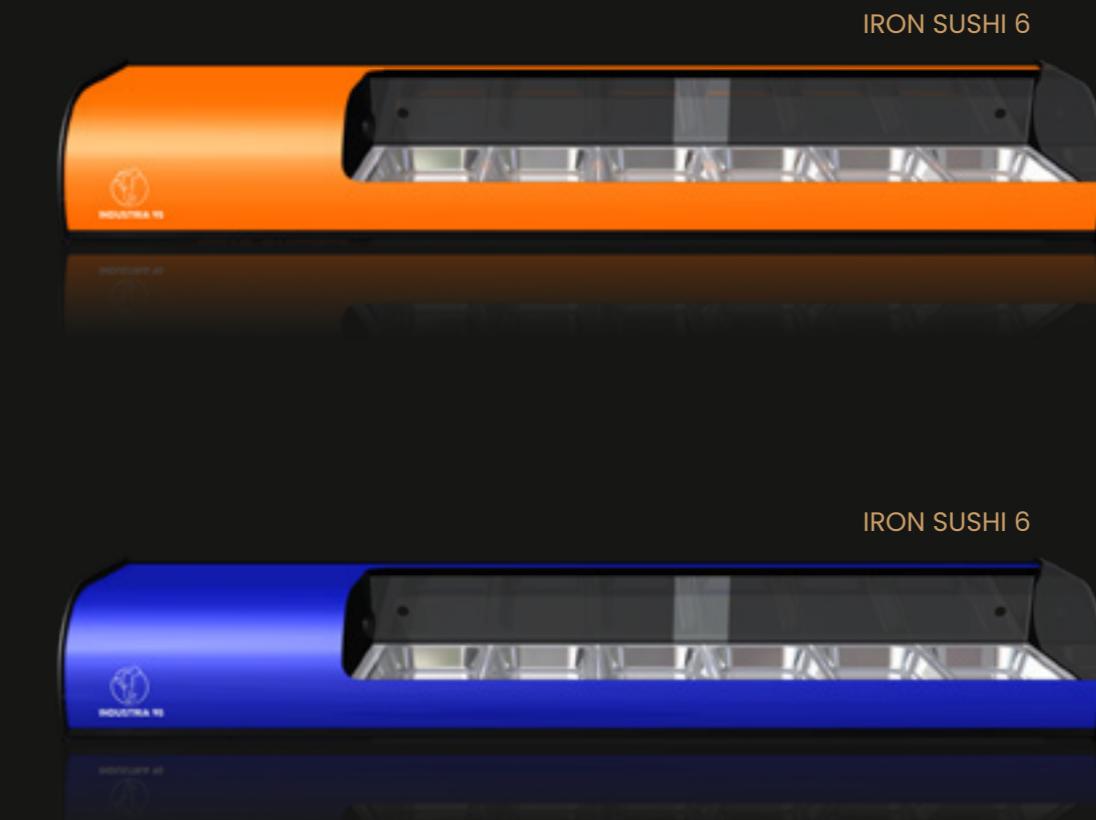
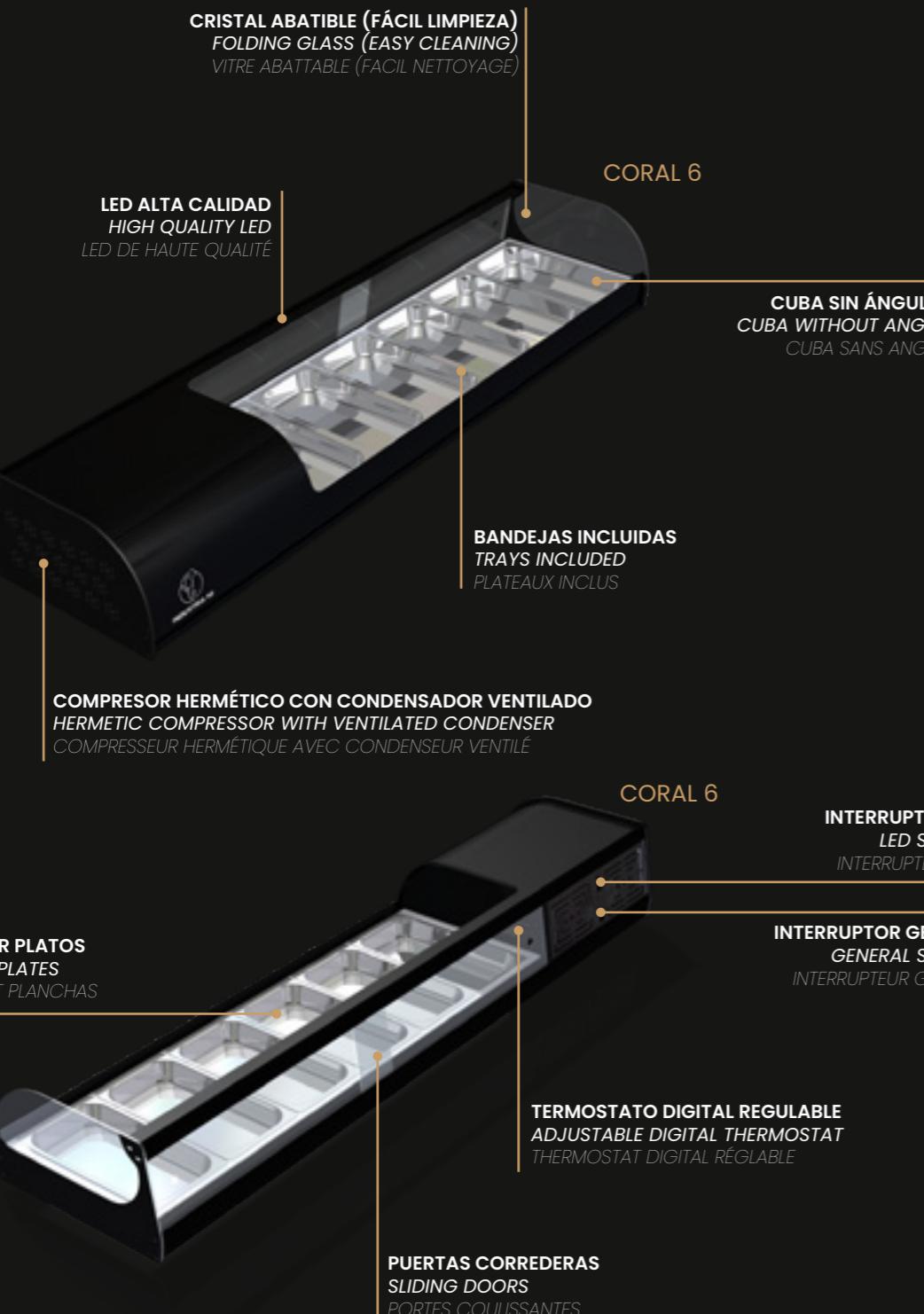


# CORAL

VITRINAS REFRIGERADAS CRISTAL CURVO ABATIBLE

REFRIGERATED DISPLAY CASES CURVE CRYSTAL

VITRINES RÉFRIGÉRÉE VITRE ABATTABLE COURBÉ



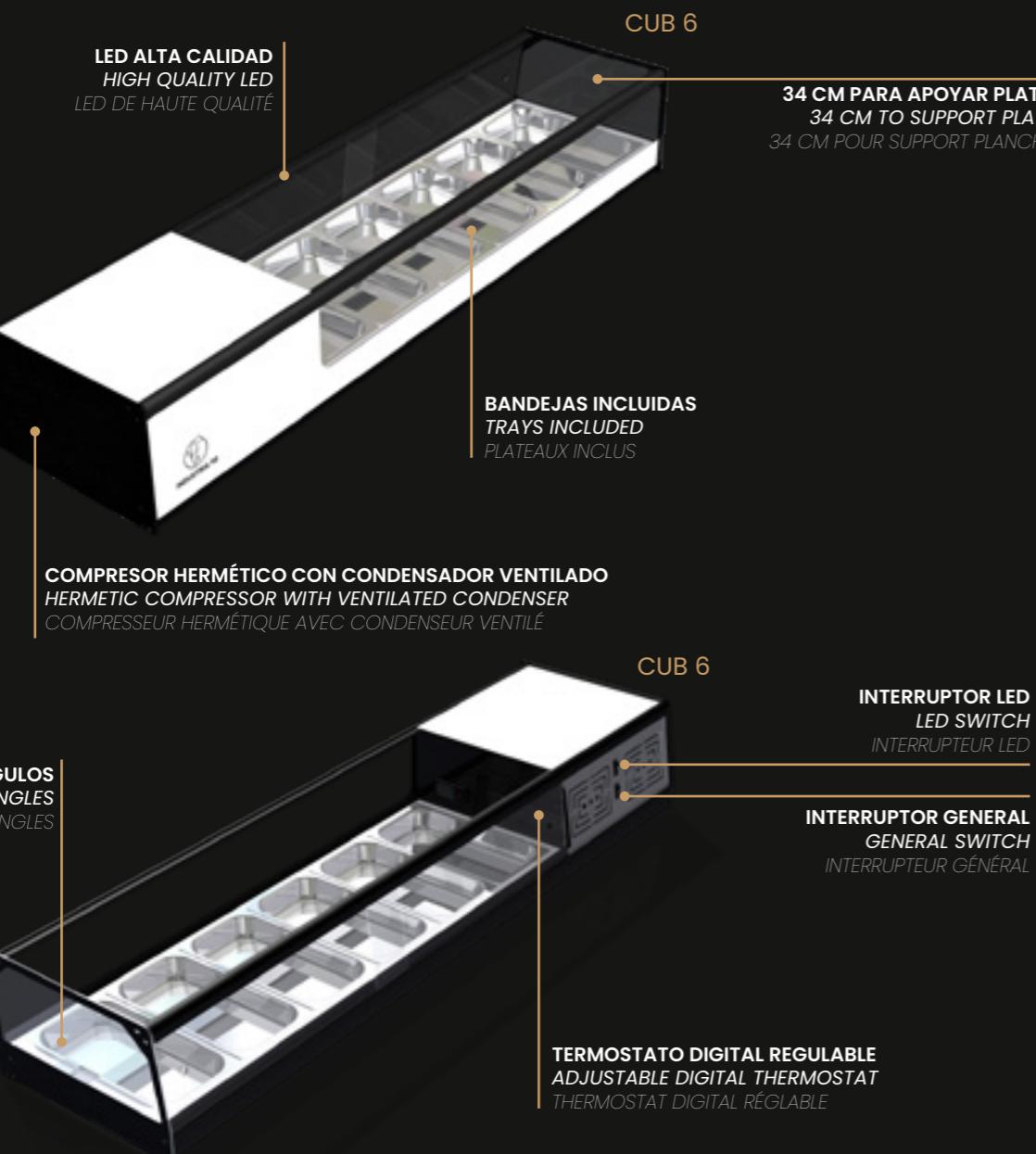
## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
CORAL 4	307100 307101 307102	1146X390X215	160	+2 / +6	230	4XGNI/3x40	24	1208
CORAL 6	307103 307104 307105	1487X390X215	160	+2 / +6	230	6XGNI/3x40	34	1341
CORAL 8	307106 307107 307108	1826X390X215	160	+2 / +6	230	8XGNI/3x40	40	1443



# CUB

VITRINAS REFRIGERADAS CRISTAL PLANO  
REFRIGERATED DISPLAY CASES FLAT CRYSTAL  
VITRINES RÉFRIGÉRÉES EN VITRE PLAT



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €	
CUB 4	307000 307003 307006	1146X390X252	160	+2 / +6	230	4XGN1/3x40	24	1136	
CUB 6	307001 307004 307007	1487X390X252	160	+2 / +6	230	6XGN1/3x40	34	1246	
CUB 8	307002 307005 307008	1826X390X252	160	+2 / +6	230	8XGN1/3x40	40	1335	
CUB 4 CUBA PLANA	306990 306993 306996	1146X390X252	160	+2 / +6	230	sin bandejas	24	1136	
CUB 6 CUBA PLANA	306991 306994 306997	1487X390X252	160	+2 / +6	230	sin bandejas	34	1246	
CUB 8 CUBA PLANA	306992 306995 306998	1826X390X252	160	+2 / +6	230	sin bandejas	40	1335	
CUB 4 REMOTA	307009	-- --	805X390X252	160	+2 / +6	230	4XGN1/3x40	22	1274
CUB 6 REMOTA	307010	-- --	1146X390X252	160	+2 / +6	230	6XGN1/3x40	32	1404
CUB 8 REMOTA	307011	-- --	1487X390X252	160	+2 / +6	230	8XGN1/3x40	38	1542



INDUSTRIA 90

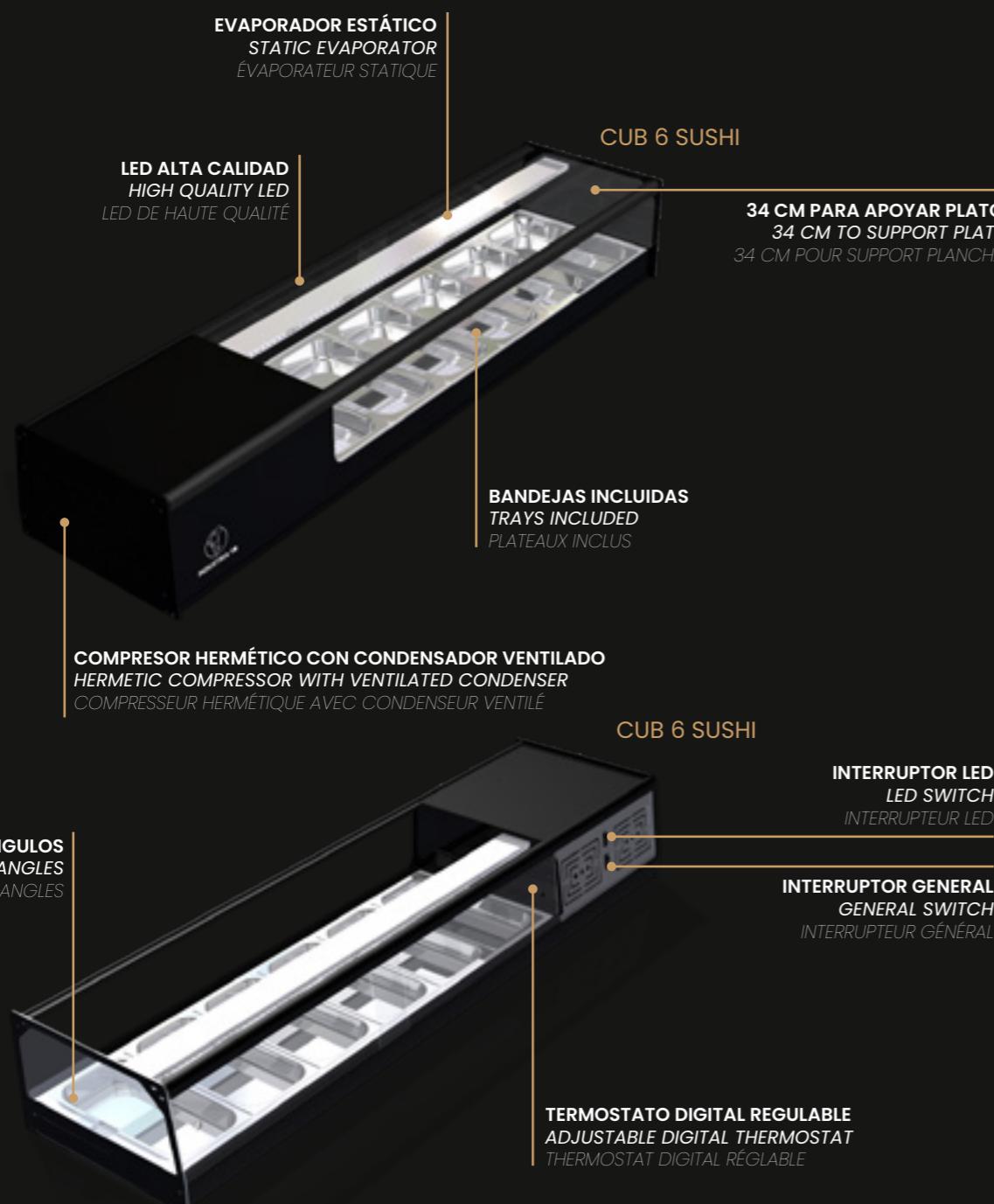
VITRINAS · DISPLAY CASES · VITRINES

CRISTAL PLANO · STRAIGHT GLASS · VITRE PLAT

60  
AÑOS  
A TU LADO

# CUB SUSHI

VITRINAS REFRIGERADAS CRISTAL PLANO  
REFRIGERATED DISPLAY CASES FLAT CRYSTAL  
VITRINES RÉFRIGÉRÉES EN VITRE PLAT



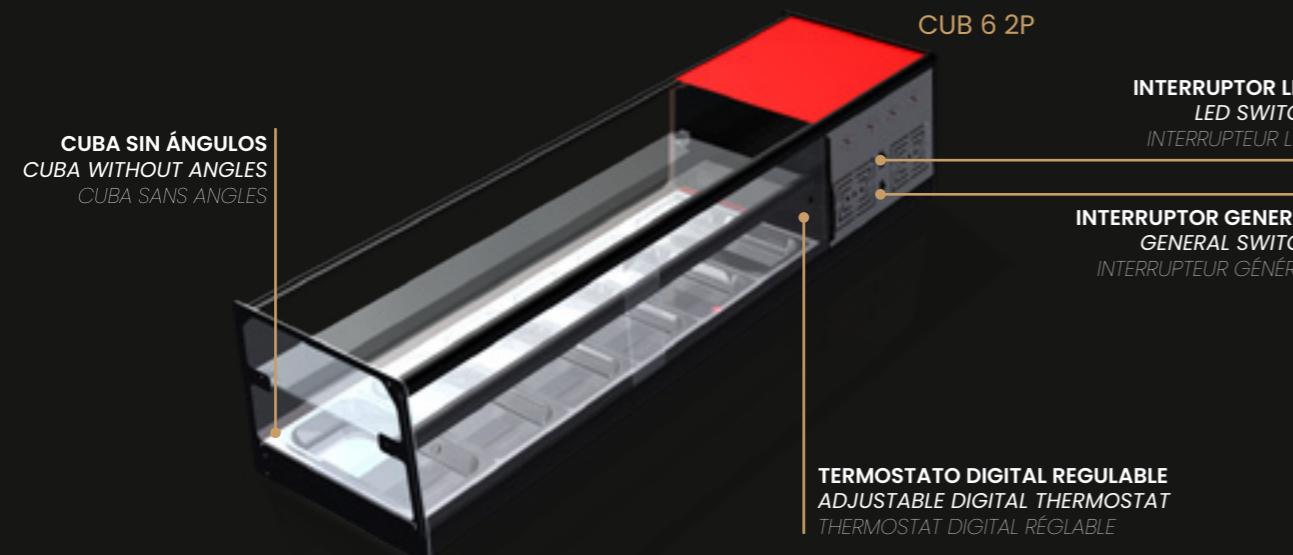
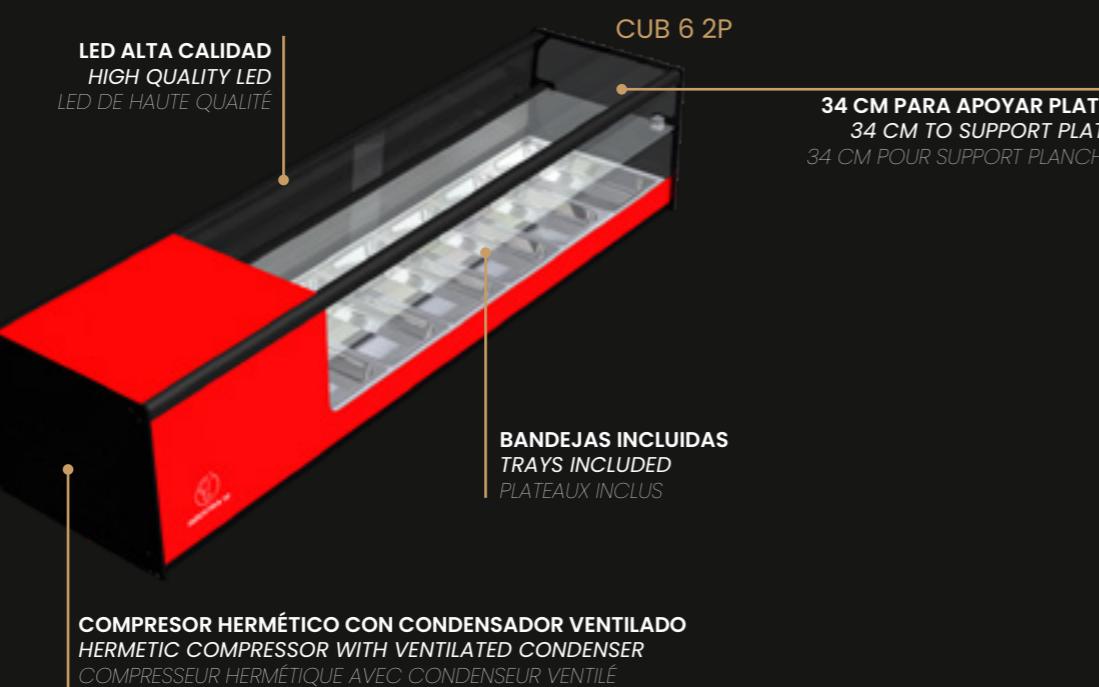
## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
CUB 4 SUSHI	308010 308013 308016	1146X390X252	160	+2 / +6	230	4XGN1/3x40	24	1269
CUB 6 SUSHI	308011 308014 308017	1487X390X252	160	+2 / +6	230	6XGN1/3x40	34	1378
CUB 8 SUSHI	308012 308015 308018	1826X390X252	160	+2 / +6	230	8XGN1/3x40	40	1474
CUB 4 SUSHI CUBA PLANA	308020 308023 308026	1146X390X252	160	+2 / +6	230	sin bandejas	24	1269
CUB 6 SUSHI CUBA PLANA	308021 308024 308027	1487X390X252	160	+2 / +6	230	sin bandejas	34	1378
CUB 8 SUSHI CUBA PLANA	308022 308025 308028	1826X390X252	160	+2 / +6	230	sin bandejas	40	1474

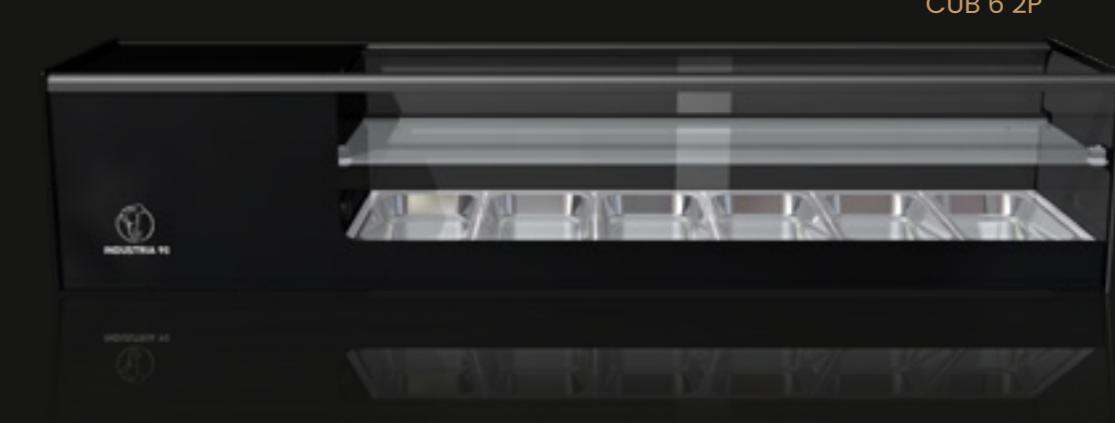
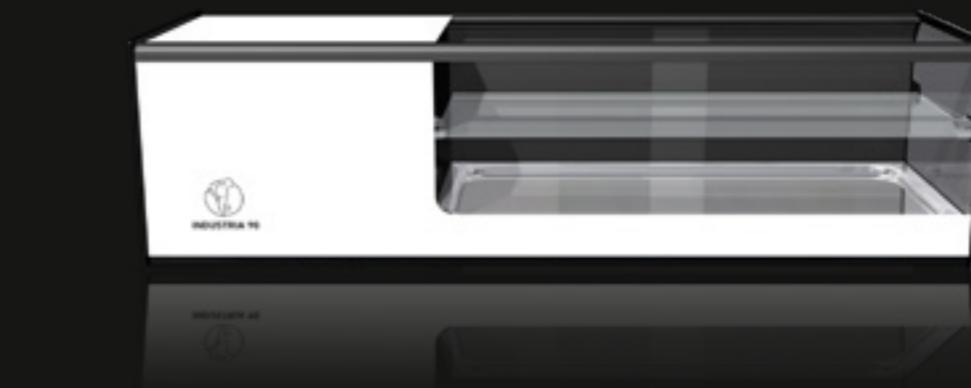


# CUB 2P

VITRINAS REFRIGERADAS CRISTAL PLANO  
REFRIGERATED DISPLAY CASES FLAT CRYSTAL  
VITRINES RÉFRIGÉRÉES EN VITRE PLAT



CUB 4 2P CUBA PLANA



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €		
CUB 4 2P	307069	307075	307078	1146X390X330	160	+2 / +6	230	4XGN1/3x40	24	1350
CUB 6 2P	307070	307076	307079	1487X390X330	160	+2 / +6	230	6XGN1/3x40	34	1465
CUB 8 2P	307071	307077	307080	1826X390X330	160	+2 / +6	230	8XGN1/3x40	40	1570
CUB 4 2P CUBA PLANA	307074	307081	307084	1146X390X330	160	+2 / +6	230	sin bandejas	24	1350
CUB 6 2P CUBA PLANA	307072	307082	307085	1487X390X330	160	+2 / +6	230	sin bandejas	34	1465
CUB 8 2P CUBA PLANA	307073	307083	307086	1826X390X330	160	+2 / +6	230	sin bandejas	40	1570
CUB 4 2P REMOTA	307012	--	--	805X390X330	160	+2 / +6	230	4XGN1/3x40	22	1513
CUB 6 2P REMOTA	307013	--	--	1146X390X330	160	+2 / +6	230	6XGN1/3x40	32	1607
CUB 8 2P REMOTA	307014	--	--	1487X390X330	160	+2 / +6	230	8XGN1/3x40	38	1659



INDUSTRIA 90

VITRINAS · DISPLAY CASES · VITRINES

CRISTAL PLANO · STRAIGHT GLASS · VITRE PLAT

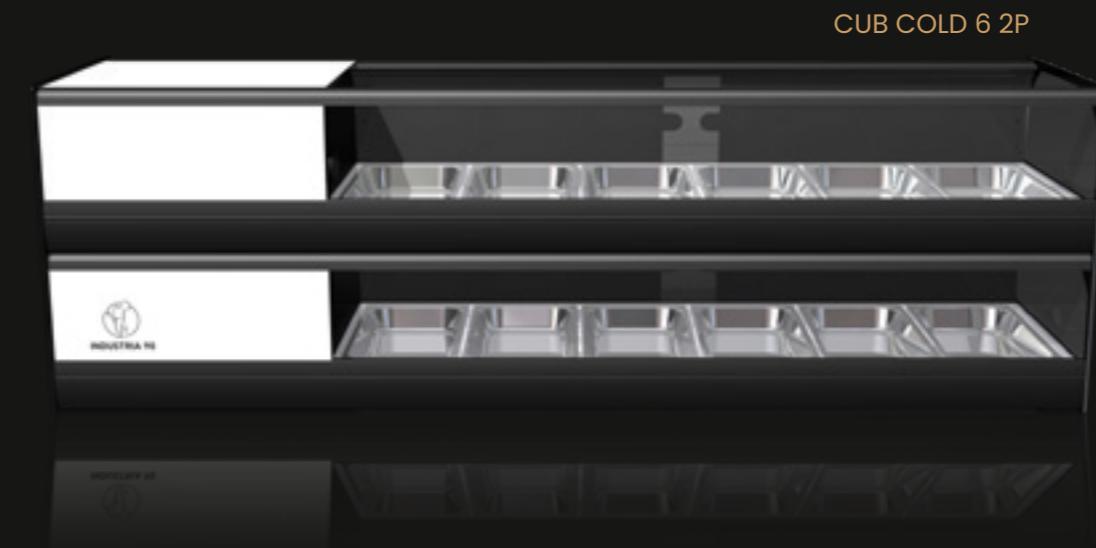
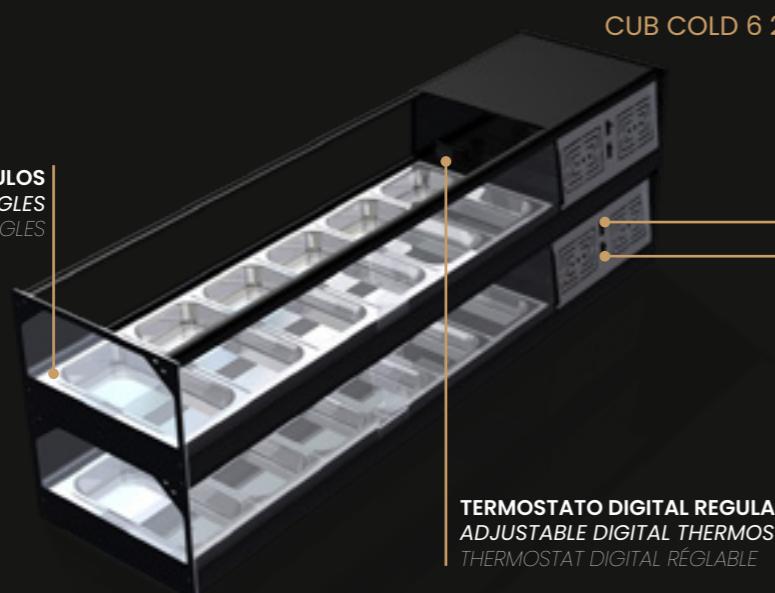
60  
AÑOS  
A TU LADO

# CUB COLD 2P

VITRINAS REFRIGERADAS CRISTAL PLANO DOBLE FRÍO

REFRIGERATED DISPLAY CASES FLAT CRYSTAL DOUBLE COLD

VITRINES RÉFRIGÉRÉES EN VITRE PLAT DOUBLE FROID



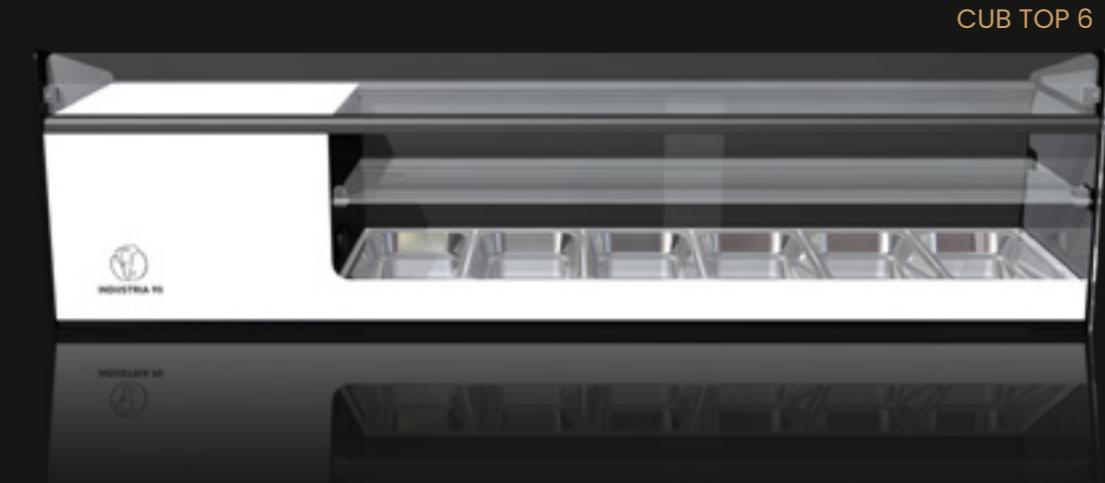
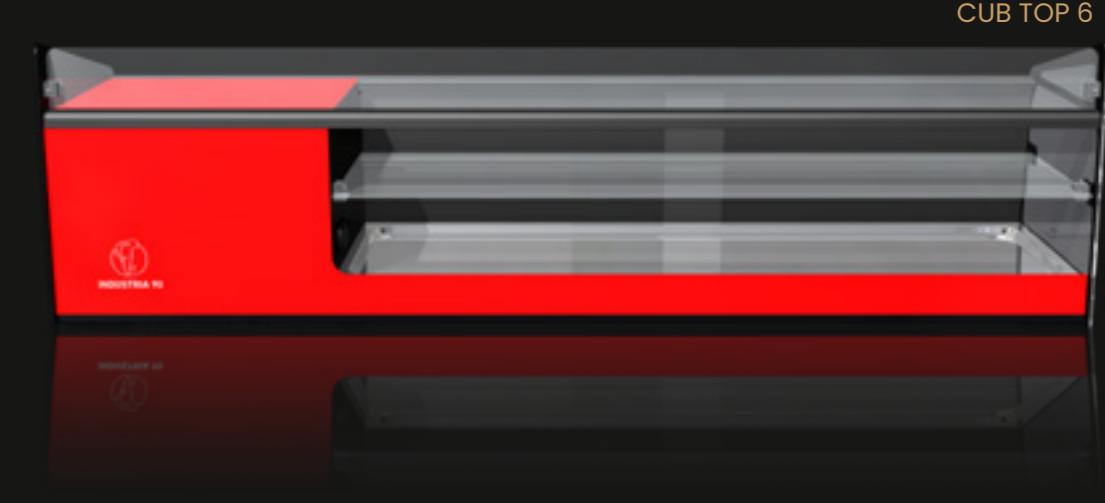
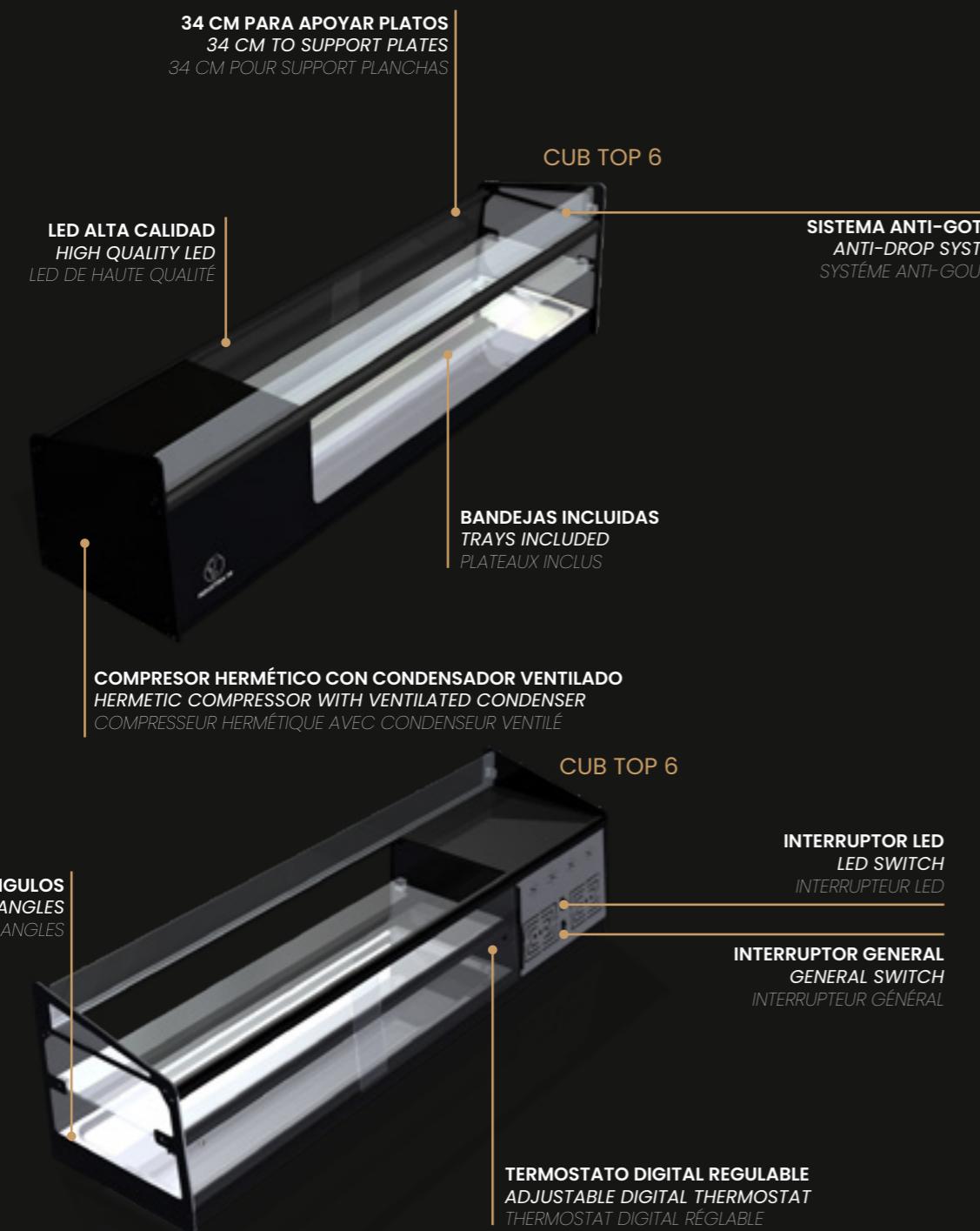
## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
CUB COLD 4 2P	306984 306985 306986	1146X390X515	320	+2 / +6	230	4XGN1/3x40	48	2051
CUB COLD 6 2P	306987 306988 306989	1487X390X515	320	+2 / +6	230	6XGN1/3x40	68	2232



# CUB TOP

VITRINAS REFRIGERADAS CRISTAL PLANO 3 ALTURAS  
REFRIGERATED DISPLAY CASES FLAT CRYSTAL 3 HEIGHTS  
VITRINES RÉFRIGÉRÉES EN VITRE PLAT 3 HAUTEURS



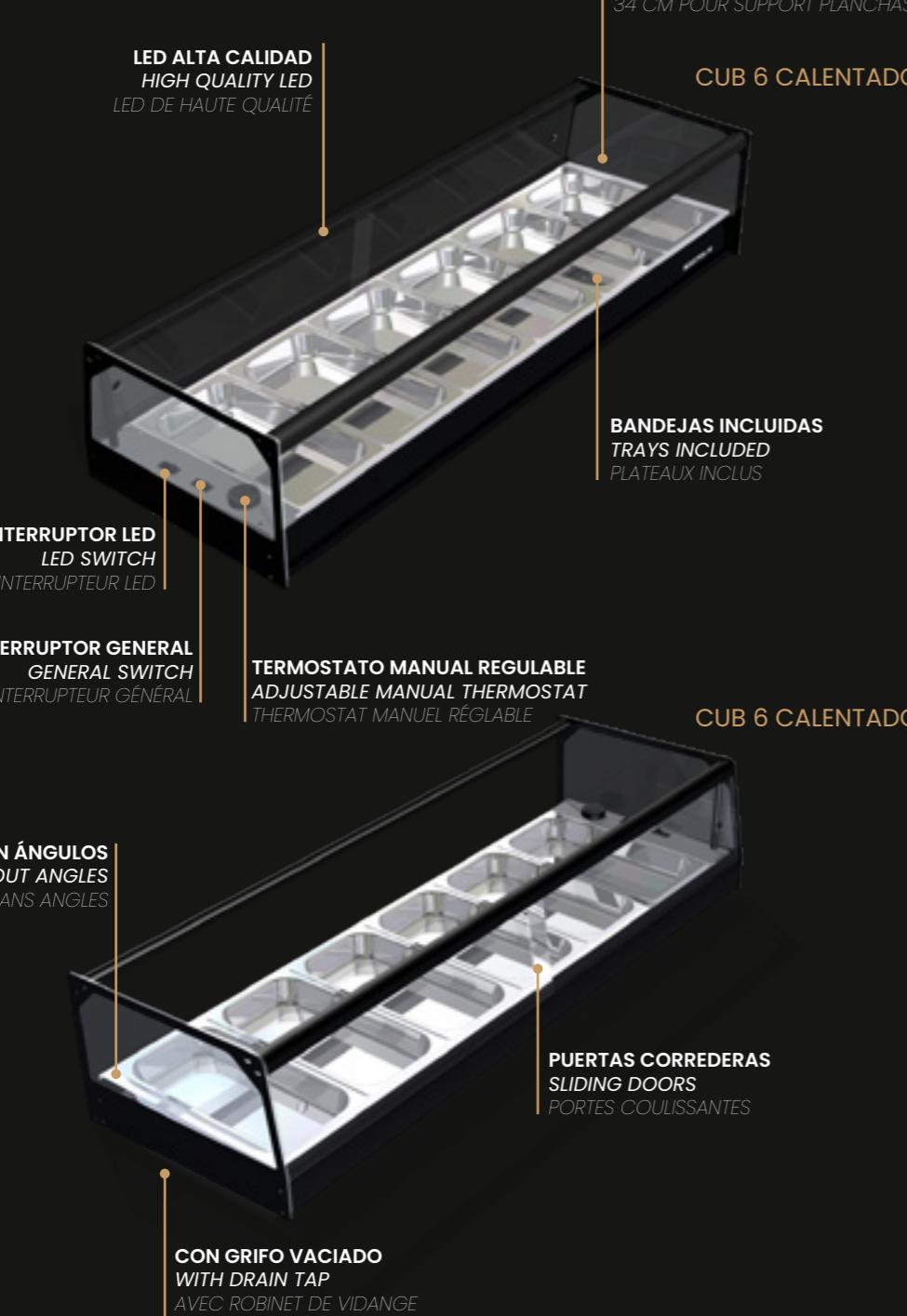
## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
CUB TOP 4	308000 308001 308002	1146X390X405	160	+2 / +6	230	4XGN1/3x40	24	1471
CUB TOP 6	308003 308004 308005	1487X390X405	160	+2 / +6	230	6XGN1/3x40	34	1586
CUB TOP 8	308006 308007 308008	1826X390X405	160	+2 / +6	230	8XGN1/3x40	40	1691



# CUB CALENTADOR

VITRINA CALIENTE CRISTAL PLANO  
HOT DISPLAY CASES WITH FLAT CRYSTAL  
VITRINES CHAUDES AVEC VITRE PLAT



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
CUB 4 CALENTADOR	807096	807X390X252	260	+30 / +90	230	4XGN1/3x40	20	860
CUB 6 CALENTADOR	807097	1146X390X252	340	+30 / +90	230	6XGN1/3x40	28	908



**INDUSTRIA 90**

VITRINAS · DISPLAY CASES · VITRINES

CRISTAL PLANO · STRAIGHT GLASS · VITRE PLAT

60  
AÑOS  
A TU LADO

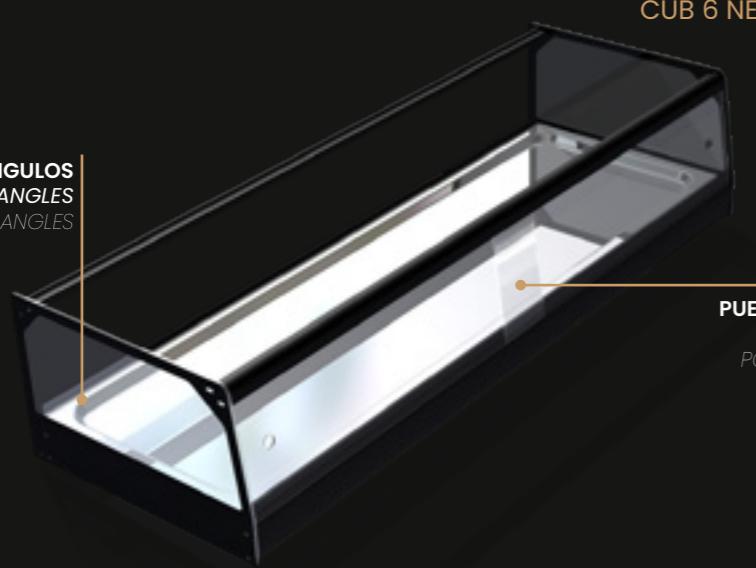
# CUB NEUTRA

VITRINA NEUTRA CRISTAL PLANO  
NEUTRAL FLAT GLASS DISPLAY CASES  
VITRINE EN VITRE PLAT NEUTRE



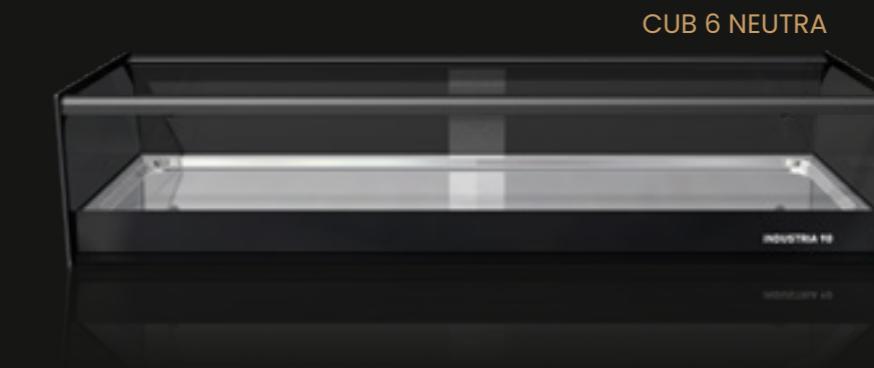
**CUB 6 NEUTRA**  
34 CM PARA APOYAR PLATOS  
34 CM TO SUPPORT PLATES  
34 CM POUR SUPPORT PLANCHES

BANDEJAS INCLUIDAS  
TRAYS INCLUDED  
PLATEAUX INCLUS

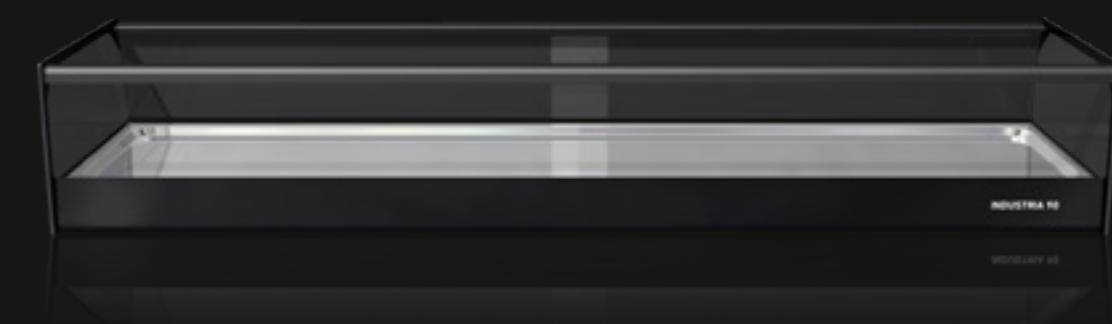


CUBA SIN ÁNGULOS  
CUBA WITHOUT ANGLES  
CUBA SANS ANGLES

PUERTAS CORREDERAS  
SLIDING DOORS  
PORTES COUILLANTES



**CUB 6 NEUTRA**



**CUB 8 NEUTRA**

## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código ○	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
CUB 4 NEUTRA	307026	757X390X224	--	--	--	sin bandejas	15	507
CUB 6 NEUTRA	307027	1096X390X224	--	--	--	sin bandejas	23	568
CUB 8 NEUTRA	307028	1437X390X224	--	--	--	sin bandejas	30	615



INDUSTRIA 90

VITRINAS · DISPLAY CASES · VITRINES

EXPOSITORES · NEUTRAL DISPLAY CASES · VITRINE NEUTRE

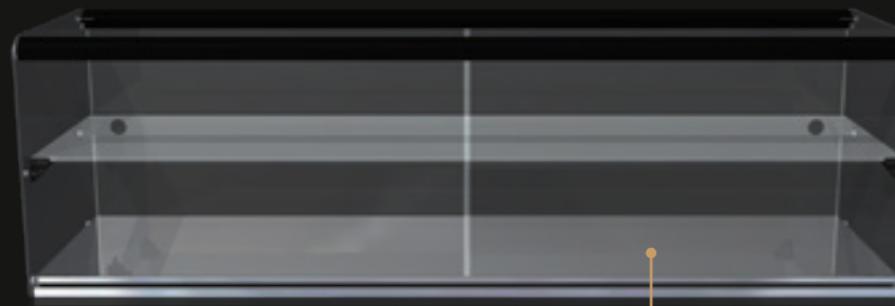
60  
AÑOS  
A TU LADO

# EXPOSITOR NEUTRO

VITRINA EXPOSITOR NEUTRO  
NEUTRAL DISPLAY CASES  
VITRINE NEUTRE

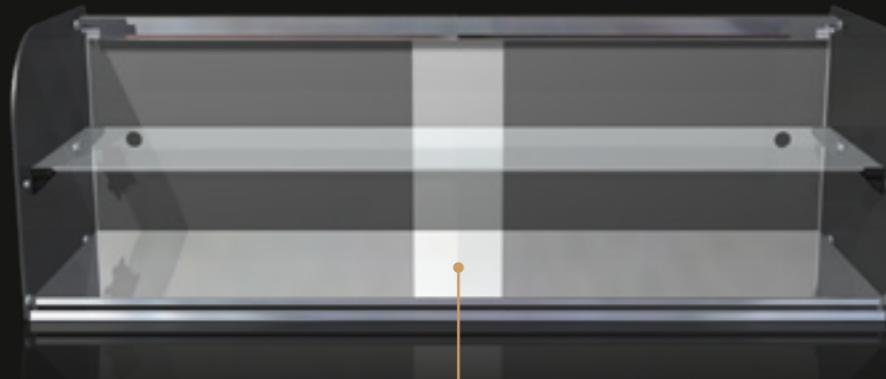
LOGOTIPO  
PERSONALIZABLE

EXPOSITOR NEUTRO 2P PLANO



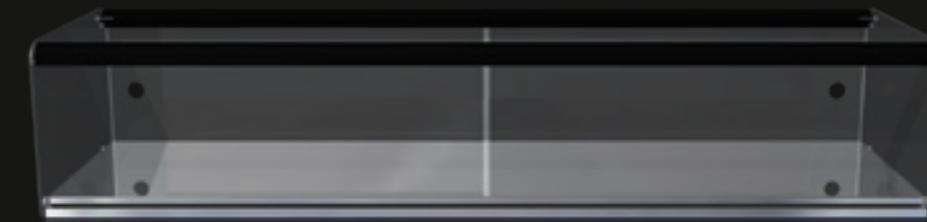
BANDEJAS ACERO INOXIDABLE AISI304  
AISI304 STAINLESS STEEL TRAYS  
PLATEAUX EN ACIER INOXYDABLE AISI304

EXPOSITOR NEUTRO 2P CURVO



PUERTAS CORREDERAS  
SLIDING DOORS  
PORTES COULISSANTES

EXPOSITOR NEUTRO PLANO



EXPOSITOR NEUTRO CURVO



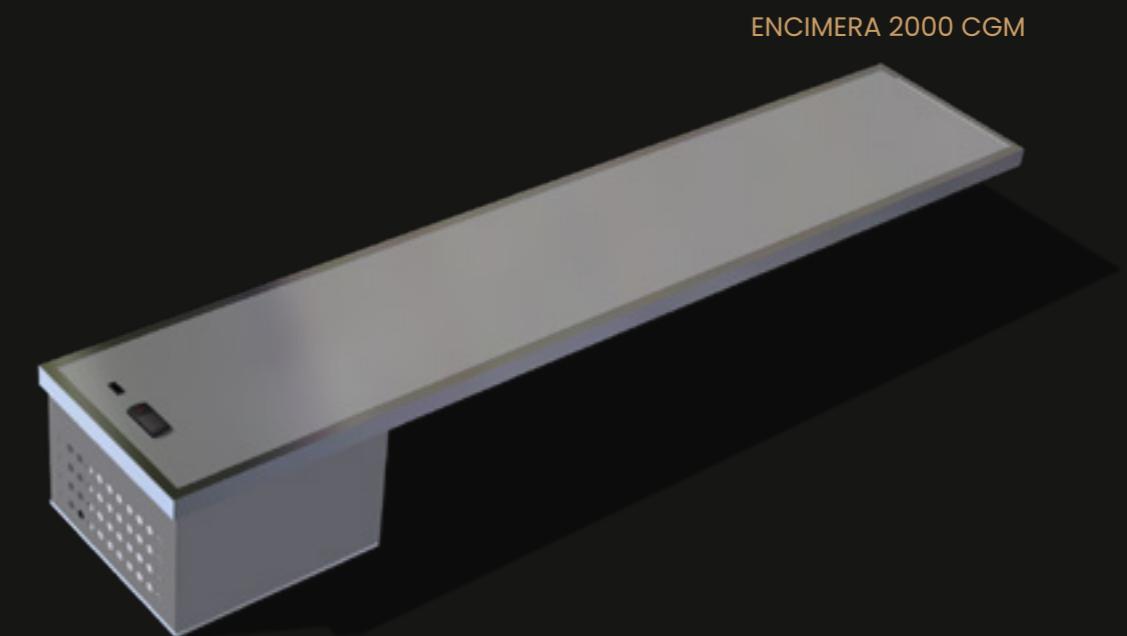
## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C.	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
EXPOSITOR NEUTRO PLANO	306551	1010X300X200	--	--	--	sin bandejas	6	244
EXPOSITOR NEUTRO CURVO	306550	1010X300X200	--	--	--	sin bandejas	6	252
EXPOSITOR NEUTRO 2P PLANO	306553	1010X300X300	--	--	--	sin bandejas	7	350
EXPOSITOR NEUTRO 2P CURVO	306552	1010X300X300	--	--	--	sin bandejas	7	345
EXPOSITOR NEUTRO PLANO 390	306543	1010X390X200	--	--	--	sin bandejas	8	322
EXPOSITOR NEUTRO 2P PLANO 390	306544	1010X390X300	--	--	--	sin bandejas	9	390



# ENCIMERA CGM

ENCIMERA CON GRUPO MOTOR  
COUNTERTOP WITH MOTOR GROUP  
BASE FROIDE AVEC GROUPE MOTEUR



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
ENCIMERA 1000 CGM	306564	1000X400X330	160	+2 / +6	230	sin bandejas	10	1179
ENCIMERA 1500 CGM	306565	1500X400X330	160	+2 / +6	230	sin bandejas	12	1325
ENCIMERA 2000 CGM	306566	2000X400X330	160	+2 / +6	230	sin bandejas	14	1472



# ENCIMERA SGM

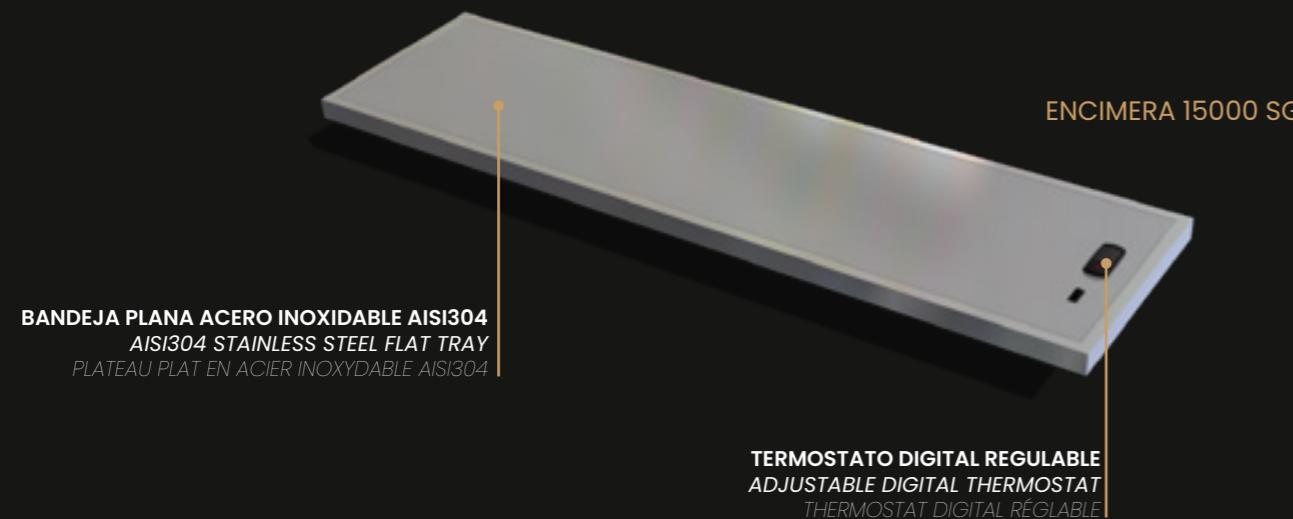
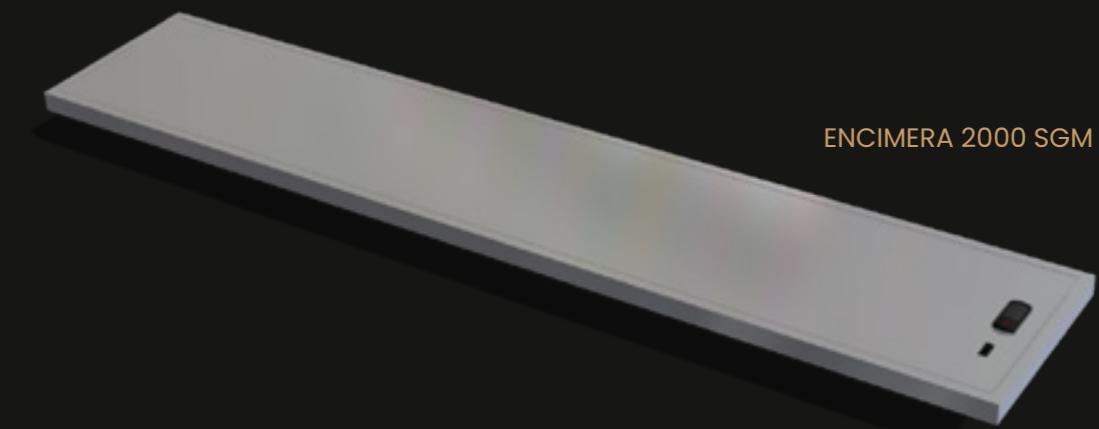
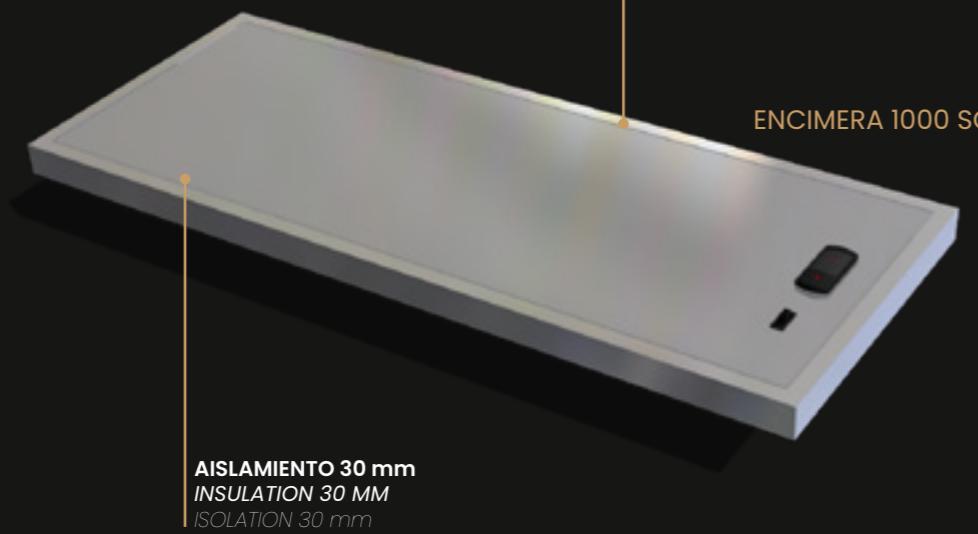
ENCIMERA SIN GRUPO MOTOR

COUNTERTOP WITHOUT MOTOR GROUP

BASE FROIDE SANS GROUPE MOTEUR



**ACABADO EXTERIOR EN TUBO PERIMETRAL DE ACERO INOXIDABLE AISI304**  
EXTERIOR FINISHING IN AISI304 STAINLESS STEEL PERIMETER TUBE  
FINITION EXTÉRIEURE EN TUBE PÉRIMÉTRIQUE EN ACIER INOXYDABLE AISI304



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
ENCIMERA 1000 SGM	306561	1000X400X50	--	--	230	sin bandejas	5	937
ENCIMERA 1500 SGM	306562	1500X400X50	--	--	230	sin bandejas	7	1083
ENCIMERA 2000 SGM	306563	2000X400X50	--	--	230	sin bandejas	9	1231

**BRASA · CHARCOAL · BRAISE**

**HORNOS BRASA AIRE**  
CHARCOAL OVENS AIR  
FOURS BRAISE AIR

**HORNOS BRASA**  
CHARCOAL OVEN  
FOURS BRAISE

**BARBACOAS BRASA**  
EMBER BARBECUES  
BRABECUES BRAISE





INDUSTRIA 90

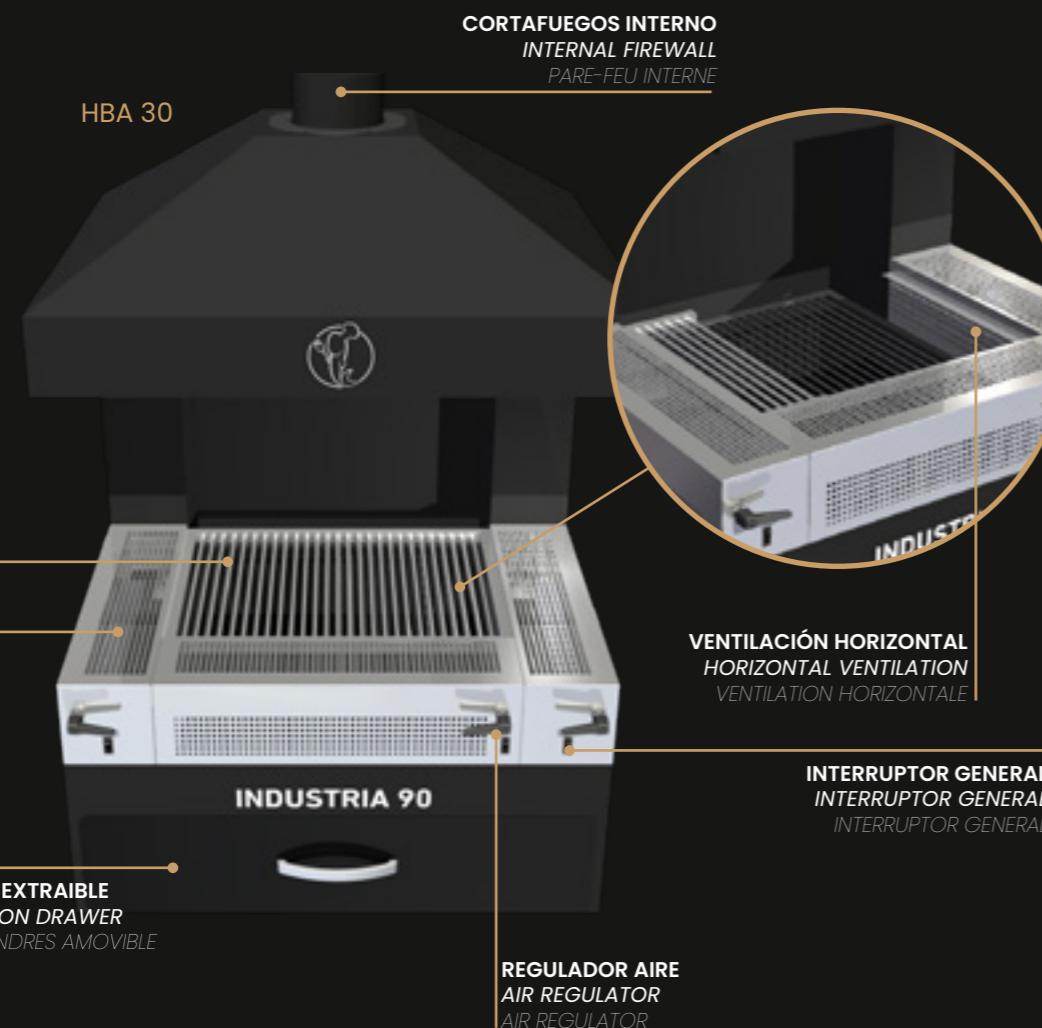
BRASA · CHARCOAL · BRAISE

60  
AÑOS  
A TU LADO

# HBA

**HORNO BRASA ABIERTO**  
OPEN CHARCOAL OVEN  
FOUR À BRAISE OUVERT

**90 COMENSALES**  
90 TABLE MEALS  
90 COUVERTS



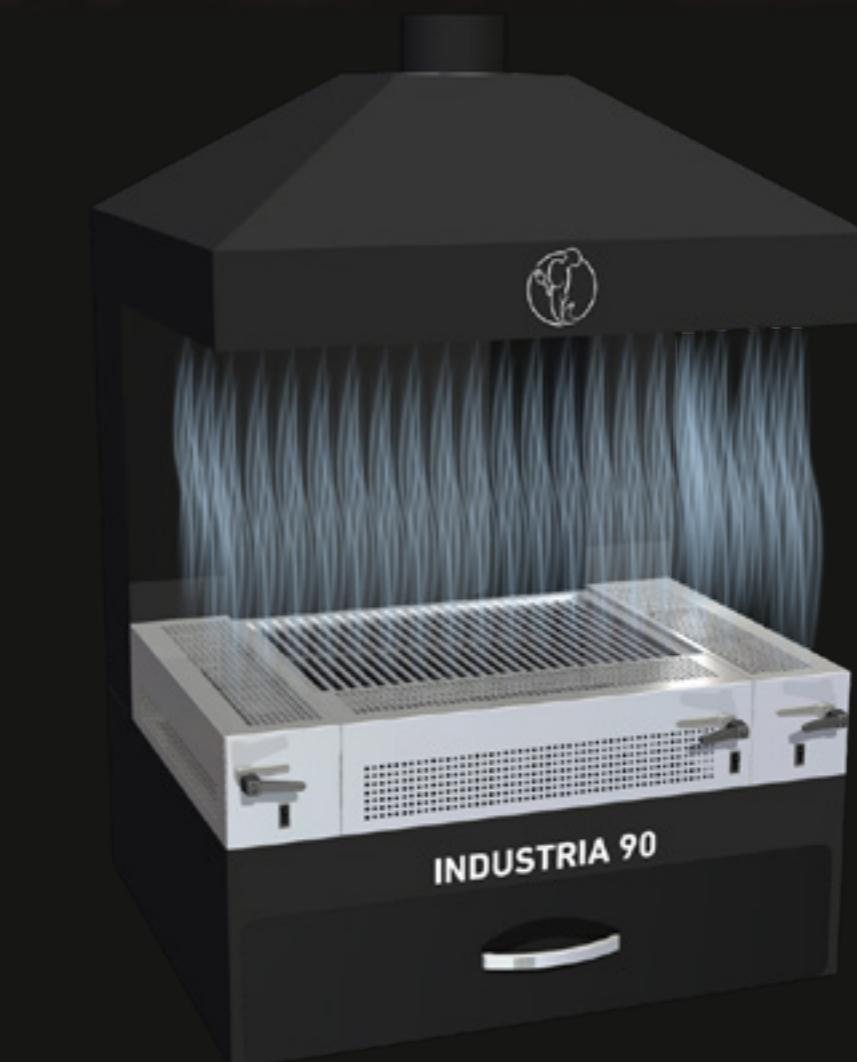
ACCESORIOS NO INCLUIDOS • ACCESSORIES NOT INCLUDED • ACCESSOIRES NON INCLUS

Ref. 202801 SOMBRERO	Ref. 202802 CORTAFUEGOS EXTERNO	Ref. 202803 REGULADOR DE TIRO EXTERNO
Dimensiones: Ø245x170 precio: 257€	Dimensiones: Ø255x215 precio: 393€	Dimensiones: Ø158x170 precio: 289€
Ref. 202804 PINZA CON GUÍA	Ref. 202805 PARRILLA PESCADO	Ref. 202806 PARRILLA BESUGUERA
Dimensiones: Ø5x450 precio: 38€	Dimensiones: 300x350x125 precio: 65€	Dimensiones: 540x135x125 precio: 45€

HORNOS BRASA AIRE · CHARCOAL OVENS AIR · FOIRS BRAISE AIR

**EL NUEVO CONCEPTO DE BRASA**  
THE NEW EMBER CONCEPT · NOUVEAU CONCEPT DU BRAISE

HBA 30



## CARACTERÍSTICAS • CHARACTERISTICS • CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Potencia equivalente Kw	Temperatura °C	Consumo Kg/día	Autonomía Horas	Carga carbón Kg	Peso kg	Precio €
HBA 30	202110	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	3933



# HBR

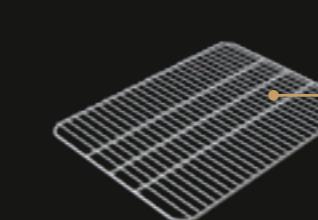
**HORNO BRASA CON PUERTA DE CRISTAL**  
**CHARCOAL OVEN WITH GLASS DOOR**  
**FOUR À BRAISE AVEC PORTE VITRE**

LOGOTIPO  
PERSONALIZABLE

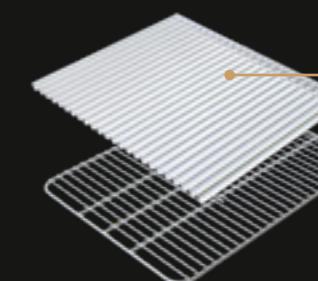
HBR 4



HBR 6



\*PARRILLA PV HBR 4 INCLUIDA  
 \*PV HBR 4 GRILL INCLUDED  
 \*GRIL PV HBR 4 INCLUS



\*PARRILLA PV HBR 6 Y PA HBR 6 INCLUIDAS  
 \*PV HBR 6 AND PA HBR 6 GRILL INCLUDED  
 \*GRIL PV HBR 6 ET PA 6 HBR INCLUS

## ACCESORIOS NO INCLUIDOS • ACCESSORIES NOT INCLUDED • ACCESSOIRES NON INCLUS

	Ref. 202801 <b>SOMBRERO</b>  Dimensiones: Ø245x170 precio: 257€		Ref. 202802 <b>CORTAFUEGOS EXTERNO</b>  Dimensiones: Ø255x215 precio: 393€		Ref. 202803 <b>REGULADOR DE TIRO EXTERNO</b>  Dimensiones: Ø158x170 precio: 289€
	Ref. 202804 <b>PINZA CON GUIA</b>  Dimensiones: Ø5x450 precio: 38€		Ref. 202805 <b>PARRILLA PESCADO</b>  Dimensiones: 300x350x125 precio: 65€		Ref. 202806 <b>PARRILLA BESUGUERA</b>  Dimensiones: 540x135x125 precio: 45€

## CARACTERÍSTICAS • CHARACTERISTICS • CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Potencia equivalente Kw	Temperatura °C	Consumo Kg/dia	Autonomía Horas	Carga carbón kg	Peso kg	Precio €
<b>HBR 4</b>	202100	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	4140
<b>HBR 6</b>	202102	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12- 16	9	4	244	6330
<b>*PV HBR 4</b>	202405	--	--	--	--	--	--	--	--	272
<b>*PV HBR 6</b>	202406	--	--	--	--	--	--	--	--	374
<b>*PA HBR 6</b>	202407	--	--	--	--	--	--	--	--	750



INDUSTRIA 90

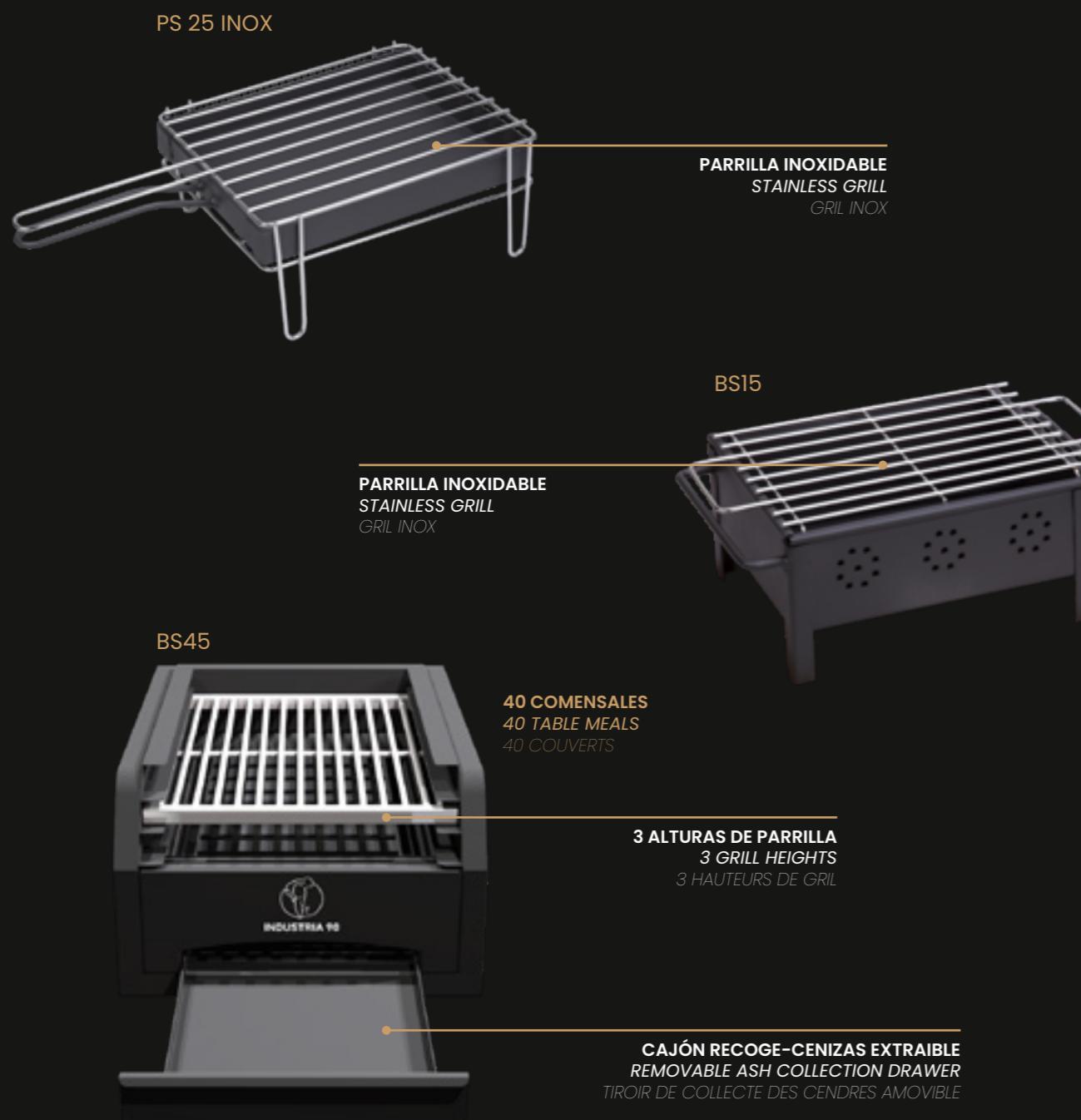
BRASA · EMBER · BRAISE

BARBACOA BRASA · EMBER BARBECUE · BARBECUE BRAISE

60  
AÑOS  
A TU LADO

## BS

**BARBACOAS DE SOBREMESA**  
 TABLE TOP BARBACUES  
 BARBECUE DE TABLE



BS45

BS45



## CARACTERÍSTICAS • CHARACTERISTICS • CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Potencia equivalente Kw	Temperatura °C	Consumo Kg/día	Autonomía Horas	Carga carbón Kg	Peso	Precio
									kg	€
PS 25 INOX	202402	250X200X125	1	0,5	250 - 350	2	0,5	0,75	5	97
BS 15	202401	150X150X135	1	0,5	250 - 350	2	0,5	0,5	6	108
BS 25	202403	250X200X135	1	0,5	250 - 350	2	0,5	0,75	9	125
BS 45	202400	450X600X330	50	3	250 - 350	8 - 10	4	2	38	2050

**PLANCHAS · GRIDDLES · PLANCHAS**

**ELÉCTRICAS**  
ELECTRIC  
ÉLECTRIQUES

**A GAS**  
GAS  
À GAZ





## PE

**PLANCHAS ELÉCTRICAS**  
**ELECTRIC GRIDDLES**  
**PLANCHAS ÉLECTRIQUES**



**CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304**  
**BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL**  
**CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI304**



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Medidas Placa L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
PE 40 6MM	203031	405X450X180	3	80 / 300	230	400X400X6	15	375
PE 60 6MM	203032	605X450X180	3	80 / 300	230	600X400X6	22	481



INDUSTRIA 90

PLANCHAS · GRIDDLES · PLANCHAS

GAS · GAS · GAZ

60  
AÑOS  
A TU LADO

PG

PLANCHA GAS ECONÓMICAS  
ECONOMIC GAS GRIDDLES  
PLANCHA GAZ ÉCONOMIQUE

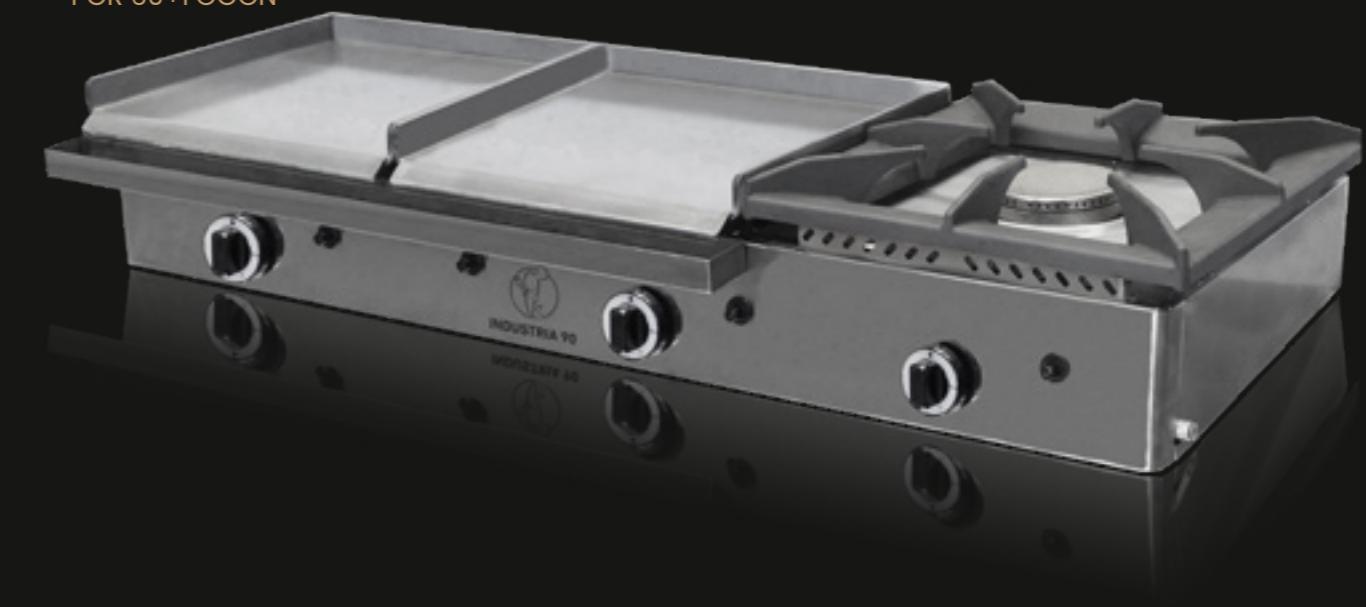
PG 60 HIERRO

BANDEJA RECOGEDOR DE GRASA  
GREASE COLLECTOR TRAY  
PLATEAU COLLECTEUR DE GRAISSESPLACA LAMINADA DE HIERRO  
LAMINATED IRON PLATE  
PLAQUE EN FER LAMINÉPIEZO ELÉCTRICO  
PIEZO ELECTRIC  
PIEZO ÉLECTRIQUE

PG 80 HIERRO

REGULACIÓN VÁLVULA GAS  
GAS VALVE ADJUSTMENT  
RÉGLAGE DE LA SOUPAPE À GAZCONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304  
BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL  
CONSTRUÍT EN ACIER INOXYDABLE AISI304ENTRADA DE GAS  
GAS INPUT  
ENTRÉE DE GAZ

PGR 60+FOGON

PREPARADAS PARA GAS BUTANO-PROPANO, CON JUEGO DE INYECTORES PARA GAS NATURAL  
PREPARED FOR BUTANE-PROPANE GAS, WITH NATURAL GAS INJECTORS REPLACEMENT SET  
PRÉPARÉ POUR LE GAZ BUTANE-PROPANE, AVEC JEU D'INJECTEURS DE REMPLACEMENT POUR LE GAZ NATUREL

## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw Kcal/h	Válvulas	Medidas Placa L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €	
PG 40 HIERRO 6MM	203037	420x457x240	3,2	3520	1	400X400	12	369
PG 60 HIERRO 6MM	203035	610x457x240	6,4	7040	2	600X400	23,5	472
PG 80 HIERRO 6MM	203036	810x457x240	9,6	10560	2	800X400	34	603
PG 100 HIERRO 6MM	203034	1010x457x240	9,6	10560	3	1000X400	43	681
PG 40+FOGON 6MM	203029	800X460X280	3,2+6	1012	2	400+400	26	775
PG 60+FOGON 6MM	203038	1000X460X280	6,4+6	1364	3	600+400	31	926
PG 80+FOGON 6MM	203039	1200X460X280	9,6+6	1672	4	800+400	46	1078



INDUSTRIA 90

PLANCHAS · GRIDDLES · PLANCHAS

GAS · GAS · GAZ

60  
AÑOS  
A TU LADO

# PGR

**PLANCHAS A GAS RECTIFICADAS**  
**RECTIFIED GAS GRIDDLES**  
**PLANCHAS GAZ RECTIFIÉ**



**PREPARADAS PARA GAS BUTANO-PROPANO, CON JUEGO DE INYECTORES PARA GAS NATURAL**  
**PREPARED FOR BUTANE-PROPANE GAS, WITH NATURAL GAS INJECTORS REPLACEMENT SET**  
**PRÉPARÉ POUR LE GAZ BUTANE-PROPANE, AVEC JEU D'INJECTEURS DE REMPLACEMENT POUR LE GAZ NATUREL**

## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Potencia Kcal/h	Válvulas	Medidas Placa L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
PGR 60 10MM	203056	610x457x240	6,4	7040	2	600x400	25	721
PGR 80 10MM	203057	810x457x240	9,6	10560	2	800x400	35	936
PGR 45 HIERRO 14MM	203053	465X430X260	4,5	4950	1	444X395	15	773
PGR 65 HIERRO 14MM	203054	665X430X260	7	7701	2	644X395	27	849
PGR 85 HIERRO 14MM	203055	865X430X260	9	9901	2	844X395	37	1112



INDUSTRIA 90

PLANCHAS · GRIDDLES · PLANCHAS

GAS · GAS · GAZ

60  
AÑOS  
A TU LADO

# PGC

**PLANCHAS A GAS CROMO**  
**CHROME GAS GRiddles**  
**PLANCHAS GAZ CHROME**



**PREPARADAS PARA GAS BUTANO-PROPANO, CON JUEGO DE INYECTORES PARA GAS NATURAL**  
**PREPARED FOR BUTANE-PROPANE GAS, WITH NATURAL GAS INJECTORS REPLACEMENT SET**  
**PRÉPARÉ POUR LE GAZ BUTANE-PROPANE, AVEC JEU D'INJECTEURS DE REMPLACEMENT POUR LE GAZ NATUREL**

## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Kcal/h	Válvulas	Medidas Placa L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
PGC 60 10MM	203058	610x457x240	6,4	7040	2	600x400	26	1169
PGC 80 10MM	203059	810x457x240	9,6	10560	2	800x400	36	1556
PGC 45 12MM	203062	400X430X220	4,5	4950	1	444X395	19	1049
PGC 65 12MM	203063	600X430X220	7	7701	2	644X395	30	1276
PGC 85 12MM	203064	800X430X220	9	9901	2	844X395	41	1474

COCINAS · KITCHENS · CUISINES

A GAS  
GAS  
À GAZ





INDUSTRIA 90

COCINAS · KITCHENS · CUISINES

GAS · GAS · GAZ

60  
AÑOS  
A TU LADO

# ECONÓMICAS

**COCINAS A GAS ECONÓMICA**  
**ECONOMIC GAS KITCHENS**  
**CUISINES À GAZ ÉCONOMIQUE**



ECO 1 FUEGO



**FOGÓN EXTRAÍBLE PARA FACILITAR SU LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**  
**REMOVABLE FIREPLACE TO EASILY CLEAN AND MAINTAINANCE**  
**FOYER AMOVIBLE POUR UN NETTOYAGE ET UNE MAINTENANCE FACILES**

**PIEZO ELÉCTRICO**  
**PIEZO ELECTRIC**  
**PIEZO ÉLECTRIQUE**

**CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304**  
**BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL**  
**CONSTRUÍT EN ACIER INOXYDABLE AISI304**

ECO 2 FUEGOS



**PARRILLA DESMONTABLE**  
**REMOVABLE GRILL**  
**GRIL AMOVIBLE**

**REGULACIÓN VÁLVULA GAS**  
**GAS VALVE ADJUSTMENT**  
**RÉGLAGE DE LA SOUPAPE À GAZ**

**ENTRADA DE GAS**  
**GAS INPUT**  
**ENTRÉE DE GAZ**

ECO 3 FUEGOS



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Kcal/h	Válvulas	Peso kg	Precio €
ECO 1 FUEGO	203079	400X460X240	6	660	1	12	521
ECO 2 FUEGOS	203080	800X460X240	12	1320	2	24	899
ECO 3 FUEGOS	203081	1200X460X240	18	1980	3	36	1323



**INDUSTRIA 90**

COCINAS · KITCHENS · CUISINES

GAS · GAS · GAZ

60  
AÑOS  
A TU LADO

# S550

**COCINA GAS FONDO 550**

**GAS KITCHEN DEPTH 550**

**CUISINE A GAZ PROFONDEUR 550**



**CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304**  
**BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL**  
**CONSTRUÍT EN ACIER INOXIDABLE AISI304**



**S550 2F + HORNO**



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Potencia Kcal/h	Válvulas	Peso kg	Precio €
S550 2F	203043	800X550X290	16	1760	2	14	1737
S550 3F	203044	1200X550X290	24	2640	3	20	2328
S550 2F + HORNO	203045	800X550X850	18,5 (16+2,5)	2035	2+1	18	3331
S550 3F + HORNO	203046	1200X550X850	26,5(24+2,5)	2915	3+1	24	3962



INDUSTRIA 90

COCINAS · KITCHENS · CUISINES

GAS · GAS · GAZ

60  
AÑOS  
A TU LADO

# S700

**COCINA GAS FONDO 700**  
**GAS KITCHEN DEPTH 700**  
**CUISINE A GAZ PROFONDEUR 700**



**CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304**  
**BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL**  
**CONSTRUÍT EN ACIER INOXIDABLE AISI304**



S700 4F + HORNO



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Válvulas Kcal/h	Peso kg	Precio €
S700 2F	203076	400X700X320	8+8	17600	2	29
S700 4F	203077	800X700X320	8+8+8+8	26400	4	49
S700 4F + HORNO	203078	800X700X850	8+8+8+8 H2,5	39750	4+1	80
S700 6F + HORNO	203082	1200X700X850	8+8+8+8+8+8+H2,5	55550	6+1	120
						5712

**BARBACOAS · BARBACUE · BARBECUE**

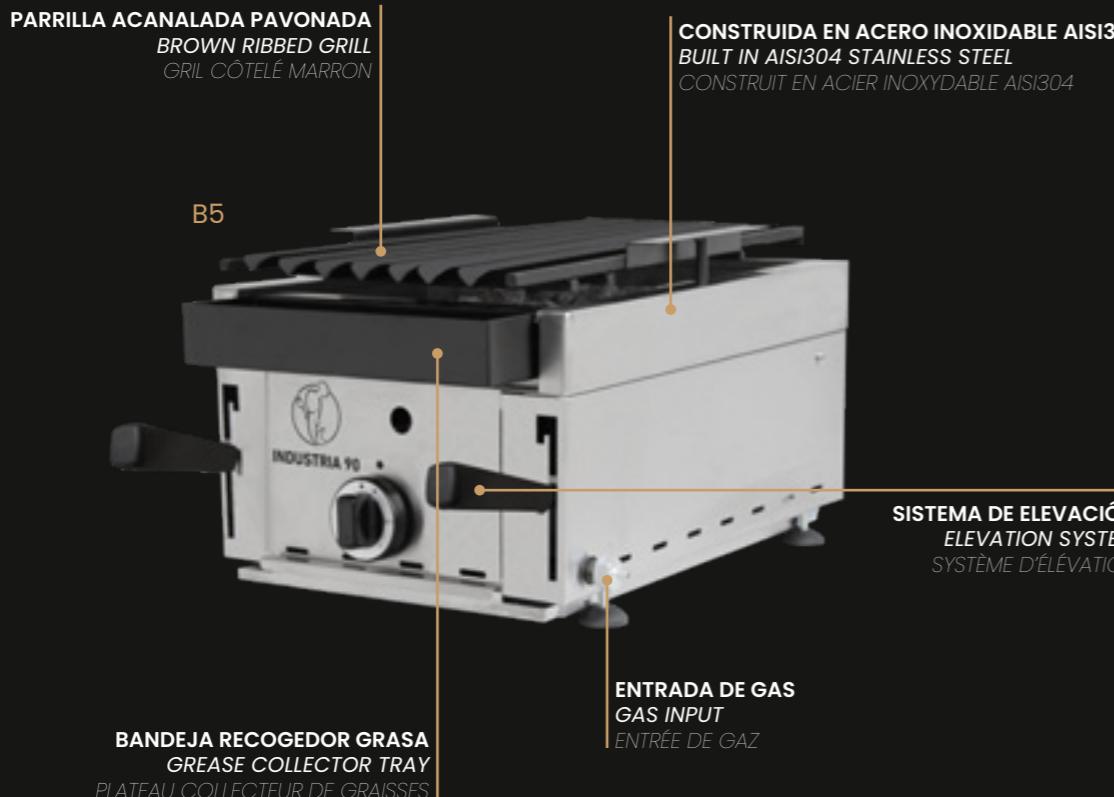
A GAS  
GAS  
À GAZ





## B

**BARBACOA PARRILLA MOVIL**  
 BARBECUE MOVABLE GRILL  
 BARBECUE GRILLE MOBILE



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Kcal/h	Válvulas	Peso kg	Precio €
B5	203083	370X600X260	6,3	6930	1	25	827
B10	203084	600X600X260	12,6	13860	2	39	1241
B15	203085	900X600X260	18,9	20790	3	58	1611



INDUSTRIA 90

BARBACOAS · BARBECUE · BARBECUE

GAS · GAS · GAZ

60 AÑOS  
A TU LADO

## BV

BARBACOA VASCA  
BARBECUES VASCA  
BARBECUES VASCA

## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Kcal/h	Válvulas	Peso kg	Precio €
BV35	203090	370X600X260	6,3	6930	1	25	942
BV60	203091	600X600X260	12,6	13860	2	39	1362
BV90	203092	900X600X260	18,9	20790	3	58	1838

**MAQUINARIA AUXILIAR**  
**SMALL APPLIACNE · PETIT APPAREIL**

**TOSTADORES**  
**TOASTERS**  
**GRILLE-PAIN**

**MICROONDAS**  
**MICROWAVES**  
**FOURS MICRO-ONDES**





INDUSTRIA 90

MAQUINARIA AUXILIAR · AUXILIARY MACHINERY · MACHINES AUXILIARES

60  
AÑOS  
A TU LADO

## T

**TOSTADOR DE RESISTENCIA**  
**RESISTANCE TOASTER**  
**GRILLE-PAIN À RÉSISTANCE**



TOSTADORES · TOASTERS · GRILLE-PAIN

T1



RESISTENCIA BLINDADA  
 ARMORED RESISTANCE  
 RÉSISTANCE BLINDÉE

CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304  
 BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL  
 CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI304

T2



BANDEJA RECOGEDOR RESIDUOS  
 WASTE COLLECTING TRAY  
 BAC DE RÉCUPÉRATION DES DÉCHETS

INTERRUPTORES RESISTENCIAS  
 RESISTORS SWITCHES  
 COMMUTATEURS DE RÉSISTANCES

T1T



T2T



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Temporizador min	Prof.interior mm	Tensión V	Precio €
T1	440001	510x280x225	2,3	---	270	230	288
T1T	440021	510x280x225	2,3	15	270	230	309
T2	440002	510x280x325	3,45	---	270	230	354
T2T	440022	510x280x325	3,45	15	270	230	372

**INDUSTRIA 90**

MAQUINARIA AUXILIAR · AUXILIARY MACHINERY · MACHINES AUXILIARES

**60**  
AÑOS  
A TU LADO

# 900 INOX

**MICROONDAS**  
**MICROWAVE OVEN**  
**FOUR MICRO-ONDE****900 INOX DIGITAL****PANTALLA DIGITAL**  
**DIGITAL SCREEN**  
**ÉCRAN NUMÉRIQUE****REGULADOR DE TIEMPO Y MENÚ**  
**MENU AND TIME REGULATOR**  
**RÉGULATEUR DE TEMPS ET MENU****900 INOX DIGITAL****900 INOX MANUAL****REGULADOR DE POTENCIA**  
**POWER REGULATOR**  
**RÉGULATEUR DE PUISSANCE****REGULADOR DE TIEMPO**  
**TIME REGULATOR**  
**RÉGULATEUR DE TEMPS****GRILL INCORPORADO**  
**GRILL INCLUDED**  
**GRIL INCORPORÉ****900 INOX MANUAL****CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES**

Modelo	Código	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Dimensiones Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Potencia kW	Grill	Tensión V	Peso Kg	Precio €
900 INOX MANUAL	402026	483x398x281	315x360x195	23	1+0,9	0,9	230	15,5	194
900 INOX DIGITAL	402025	483x398x281	315x360x195	23	0,9	---	230	15,5	241

**INSTALACIONES · INSTALATIONS · INSTALLATIONS**





INDUSTRIA 90

INSTALACIONES · INSTALATIONS · INSTALLATIONS

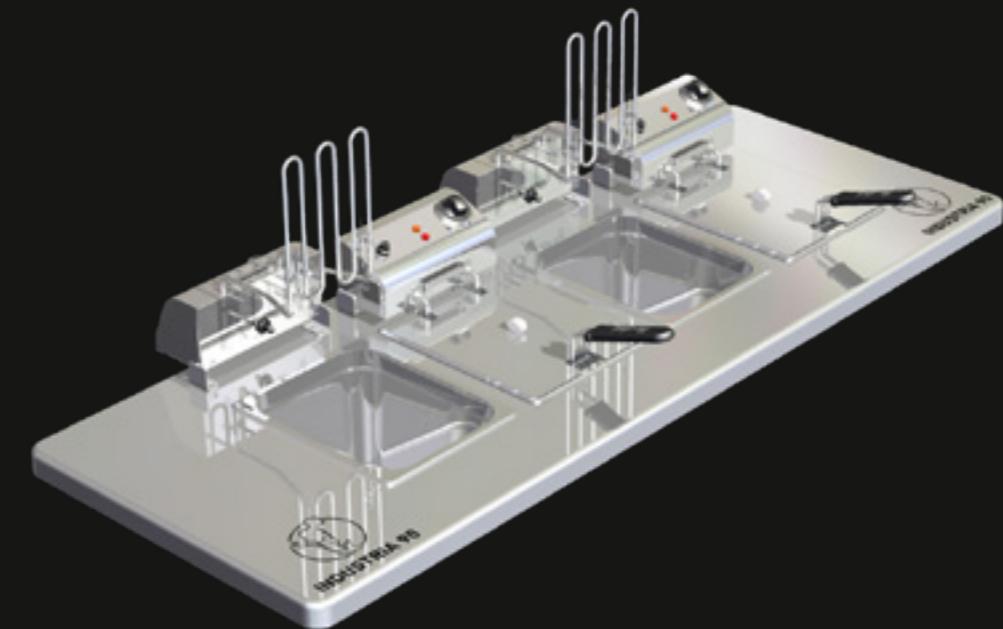
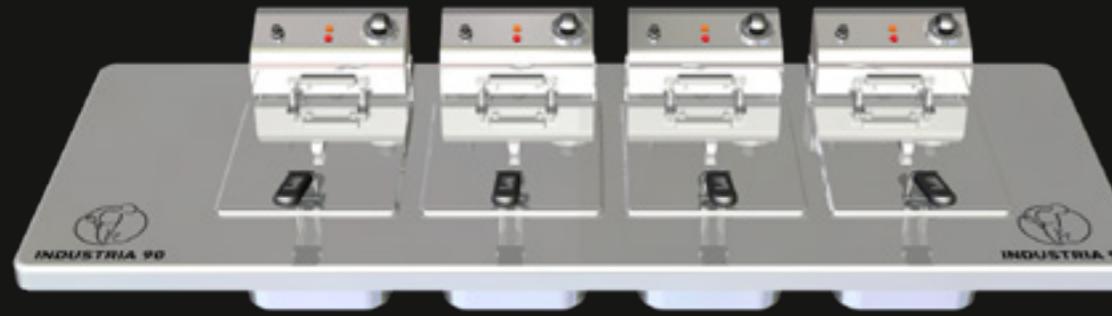
INSTALACIONES · INSTALATIONS · INSTALLATIONS

60  
AÑOS  
A TU LADO

**INSTALAMOS NUESTRAS CUBAS Y CABEZALES EN TU ENCIMERA**

**WE INSTALL OUR TANKS AND HEADS ON YOUR COUNTERTOP**

**NOUS INSTALLONS NOS RÉSERVOIRS ET TÊTES SUR VOTRE COMPTOIR**



**DOMÉSTICO · DOMESTIC · DOMESTIQUE**

**FREIDORAS**  
**FRYERS**  
**FRITEUSES**

**PLANCHAS**  
**GRIDDLES**  
**PLANCHAS**





# LUX 5

**FREIDORA DOMÉSTICA SISTEMA AGUA Y ACEITE**  
**DOMESTIC FRYER WATER AND OIL SYSTEM**  
**FRITEUSE DOMESTIQUE POUR SYSTÈME D'EAU ET D'HUILE**



**DISPONIBLE CON CESTA DE RESIDUOS**  
**AVAILABLE WITH WASTE BASKET**  
**DISPONIBLE AVEC PANIER À DÉCHETS**



**CESTA REFORZADA EN MALLA Y VARILLA DE ACERO INOX**  
**REINFORCED STAINLESS STEEL BASKET IN MESH AND ROD**  
**PANIER REFORCÉ EN MAILLE ET TIGE EN ACIER INOXYDABLE**

**SÓLO INCLUIDO EN MODELO LUX 5 + FILTRO**



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Temp. °C	Capacidad Agua (l)	Capacidad Aceite (l)	Capacidad Total (l)	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
LUX 5	117054	320X270X280	2	230	200	1	4	5	RED.200X80	25	5,5	306
LUX 5 + FILTRO	117055	320X270X280	2	230	200	1	4	5	RED.200X80	25	5,5	350



# PE 500 LUX

**PLANCHA DOMÉSTICA ELÉCTRICA**  
**DOMESTIC ELECTRIC GRIDDLE**  
**PLAQUE ELECTRIQUE DOMESTIQUE**



## CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS · CARACTÉRISTIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Temperatura °C	Placa L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
PE 500 LUX	203030	550X315X150	2,5	230	300	450x300	11	275



**RECAMBIOS · SPARE PARTS · PIÈCES DÉTACHÉES**



## FREIDORAS · FRYERS · FRITEUSES

Código	Descripción	Precio
		€
908004	ARANDELA GRTIFO VACIADO FA	1,37
905030	BRIDA BULBO MOD.17/12 TRIFASICO	3,47
905029	BRIDA BULBO MOD.35	3,47
905028	BRIDA BULBO MOD.4/10/12/17/25	1,48
905036	BRIDA BULBO MOD.5/6/8/F-10	1,47
905035	BRIDA GRIFO MOD.5	2,67
907029	CABEZAL DC-6	243,25
907030	CABEZAL DC-8/10	257,44
907020	CABEZAL DCF-10	274,67
907024	CABEZAL F10	162,17
907021	CABEZAL FA4	142,96
907022	CABEZAL FA6	147,15
907023	CABEZAL FA-8/9/10 (Anterior 2016)	188,60
907025	CABEZAL FA-8/9/10 (Versión 2016)	152,00
907008	CABEZAL FARIO	812,16
907026	CABEZAL FAR17/12	820,58
907004	CABEZAL FAR25	990,98
907877	CABEZAL MOD.10 400V	568,65
907878	CABEZAL MOD.10/12/17 230V	546,76
907879	CABEZAL MOD.17/12 400V	633,44
907881	CABEZAL MOD.25	823,55
907882	CABEZAL MOD.35	838,68
907002	CABEZAL MOD.5	116,87
907874	CABEZAL MOD.FA-10 230V MAX	564,20
907872	CABEZAL MOD.FA-10 230V MAX DERECHO.	564,20
907875	CABEZAL MOD.FA-10 400V MAX	607,19
907873	CABEZAL MOD.FA-10 400V MAX DERECHO	607,19
901055	CABLE CLAVIJA	10,26
908054	CADENA MOD.25	24,81
908056	CADENA MOD.35	27,65
905052	CAÑA RESISTENCIA MOD.25/35	65,08
901060	CAPUCHON FASTON	0,12
907044	CESTA FA-8/9/10	74,02
907038	CESTA MOD.10	81,62
907041	CESTA MOD.17/12	106,02
907042	CESTA MOD.25	117,57

## FREIDORAS · FRYERS · FRITEUSES

Código	Descripción	Precio
		€
907033	CESTA MOD.25/2	100,24
907043	CESTA MOD.35	203,34
907034	CESTA MOD.35/2	178,64
907048	CESTA MOD.4	68,46
907035	CESTA MOD.5	54,85
907047	CESTA MOD.6	70,62
901099	CESTA RESIDUOS MOD.5	29,69
905071	COJINETE EJE ELEVACION MOD.10/12/17	5,90
905058	COJINETE EJE ELEVACION MOD.5	3,15
901169	CONEXIONES CABEZAL FA	6,11
907155	CONJUNTO ELEVACION MOD.10/12/17	63,05
907104	CONJUNTO ELEVACION MOD.25/35	135,02
901154	CONTACTOR AF09-30-01-13 3P 230V.4KW	53,12
901155	CONTACTOR AF09-30-01-14 3P 400V.4KW	53,12
901156	CONTACTOR AF09-30-10-13 3P 230V.4KW	53,12
901157	CONTACTOR AF09-30-10-14 3P 400V.4KW	53,12
901161	CONTACTOR AF26-30-00-14 3P 400V 11KW+AUXILIAR	132,11
905064	CREMALLERA MOD.F10	29,61
905055	CREMALLERA MOD.FH10/12/17	12,92
908600	CRISTAL NIVEL 10/17/25/35	2,21
905134	EJE ELEVACION MOD.10/12/17	6,99
908104	EMBRAGUE NYLON MOD.10/12/17	2,96
908103	EMBRAGUE NYLON MOD.5	2,96
908101	ESCUDO GOMA POMO ELEVACION MOD.25/35	5,84
901281	ESCUDO TERMOSTATO	4,56
901301	FASTON HEMBRA	0,14
905140	FERODO EJE ELEVACION MOD.25/35	5,46
907088	GRIFO COMPLETO F-5	59,31
901372	GRIFO FREIDORA 1 1/4"	39,28
901373	GRIFO FREIDORA 3/4" PALANCA	16,69
901371	GRIFO FREIDORA 3/4" PALOMILLA	17,88
901374	GRIFO MOD.FH-10	32,09
901405	INTERRUPTOR GENERAL 32 AMPERIOS	160,22
901404	INTERRUPTOR GENERAL 40 AMPERIOS	182,15
908257	JUNTA CRISTAL NIVEL 10/17/25/35	1,67
908255	JUNTA GRIFO 3/4" FREIDORA	1,17

## FREIDORAS · FRYERS · FRITEUSES

Código	Descripción	Precio
		€
908251	JUNTA GRIFO MOD.5	1,94
908250	JUNTA GRIFO MOD.FH-10	1,94
908253	JUNTA NIVEL MOD.10/12/17/25/35	1,76
908252	JUNTA NIVEL MOD.5	1,67
905225	JUNTA TORNILLO GRIFO MOD.5	0,21
905226	JUNTA TORNILLO NIVEL MOD.5/6	0,18
901510	MANDO INTERRUPTOR 40 AMPERIOS	17,42
907087	MANGO CESTA MOD.12/17/25	19,42
907086	MANGO CESTA MOD.4/6/8/10	17,91
907081	MANGO CESTA MOD.5	9,49
901521	MANGO GRIFO MOD.5	20,08
901504	MANOPLA TERMOSTATO FREIDORA	4,66
901162	MINICONTACTOR I NA 230	35,02
901163	MINICONTACTOR I NC 230	35,02
905329	MUELLE BULBO TERMOSTATO FREIDORA	1,09
907032	NIVEL COMPLETO MOD.10/12/17	48,30
907103	NIVEL COMPLETO MOD.25/35	88,17
907006	NIVEL COMPLETO MOD.5/6	30,57
901622	PASACABLE CABEZALES FH	8,37
901620	PASACABLE MOD.5/6/8/10	1,76
905359	PASADOR INOX 2,5X8 MANGO GRIFO	1,10
905842	PATA FREIDORA	11,53
901580	PILOTO REDONDO AMBAR 400V.	3,40
901582	PILOTO REDONDO INCOLORO 400V.	3,40
901581	PILOTO REDONDO ROJO 400V.	3,40
901583	PILOTO REDONDO ROJO MOD.5	3,36
907080	PLASTICO MANGO CESTA FREIDORA	5,64
907085	PLASTICO MANGO CESTA FREIDORA LUX	8,95
907007	POMO ELEVACION COMPLETO MOD.5/6	16,93
908367	POMO ELEVACION PLASTICO 25/35	6,40
907105	POMO MANDO ELEVACION COMPLETO MOD.25/35	59,00
907116	POMO MANDO ELEVACION MOD.10/12/17 COMPLETO	67,95
908020	POMO TAPA FREIDORA	3,99
908370	PRENSA ESTOPA CABEZAL FREIDORA	2,17
901621	PRENSA ESTOPA TERMOSTATO MOD.25/35	4,46
905408	RACORD 3/4" GRIFO FA-8/10	11,92

## FREIDORAS · FRYERS · FRITEUSES

Código	Descripción	Precio
		€
901688	RESISTENCIA MOD. FAR 10 1000W	256,50
901686	RESISTENCIA MOD. FAR 17/12 1700W	310,72
901687	RESISTENCIA MOD. FAR 25 2500W	331,45
901684	RESISTENCIA MOD.10 6000W 400V	121,41
901677	RESISTENCIA MOD.10/12/17 6000W 230V	88,52
901678	RESISTENCIA MOD.17/12 7000W 400V	113,58
901680	RESISTENCIA MOD.25 15000W	233,27
901681	RESISTENCIA MOD.35 15000W	244,21
901685	RESISTENCIA MOD.4 2000W	63,61
901701	RESISTENCIA MOD.5 2000W	22,40
901689	RESISTENCIA MOD.6 2900W NUEVO	45,03
901691	RESISTENCIA MOD.8/FA10 4000W	65,09
901690	RESISTENCIA MOD.F-10 4000W	65,09
901705	RESISTENCIA MOD.FA-10 6000W 230V MAX	183,91
901706	RESISTENCIA MOD.FA-10 6000W 400V MAX	222,65
907018	RODILLO RESISTENCIA COMPLETO MOD.25/35	13,24
905429	SOPORTE CABEZAL MOD.4/6/9	7,87
905420	SOPORTE FIJACION CABEZAL FREIDORA	18,53
908392	SOPORTE TORNILLO CAJA	1,00
905451	TAPA CAJA CABEZAL MOD.5	6,19
907011	TAPA MOD.12/17	24,35
907012	TAPA MOD.25	39,97
907013	TAPA MOD.35	69,81
905116	TAPA MOD.5	8,37
907010	TAPA MOD.F/FAP-10	20,15
907009	TAPA MOD.FA-6/8/10	20,15
908395	TAPON PROTECCION TERMOSTATO SEGURIDAD	0,90
907110	TERMOSTATO FREIDORA E20	26,64
901771	TERMOSTATO SEGURIDAD 5	14,59
901770	TERMOSTATO SEGURIDAD FREIDORA	17,20
908701	TORNILLO 12X2,5X15 M-5 INOX	0,31
908726	TUBO POLITEX 8 MM	3,58
901780	TUERCA GRIFO 3/4"	4,25
905361	ZOCALO MOD.5	9,54



## VITRINAS · DISPLAY CASES · VITRINES

Código	Descripción	Precio
		€
916810	BANDEJA GASTRONORM 1/3	20,01
918381	CRISTAL CALENTADOR IRON 4	225,43
918379	CRISTAL CALENTADOR IRON 6	233,67
916942	CRISTAL ESTANTE CUB 4 2P	123,46
916939	CRISTAL ESTANTE CUB 6 2P	149,45
916967	CRISTAL ESTANTE CUB 8 2P	176,13
916901	CRISTAL ESTANTE IRON 4 2P	87,12
914002	CRISTAL ESTANTE IRON 6 2P	110,08
914003	CRISTAL ESTANTE IRON 8 2P	132,86
I224110	CRISTAL EXPOSITOR IP PLANO SUP/FRON/ESTAN	19,07
I224140	CRISTAL EXPOSITOR 2P PLANO FRONTAL	24,49
I224180	CRISTAL EXPOSITOR CURVO 1 PISO	114,83
I224190	CRISTAL EXPOSITOR CURVO 2 PISOS	102,38
919040	CRISTAL EXPOSITOR IRON BLANCO 4	275,24
919042	CRISTAL EXPOSITOR IRON BLANCO 4 2P	288,09
919044	CRISTAL EXPOSITOR IRON BLANCO 6	294,75
919046	CRISTAL EXPOSITOR IRON BLANCO 6 2P	308,81
919048	CRISTAL EXPOSITOR IRON BLANCO 8	364,00
919050	CRISTAL EXPOSITOR IRON BLANCO 8 2P	378,15
916913	CRISTAL EXPOSITOR IRON NEGRO 4	275,24
916914	CRISTAL EXPOSITOR IRON NEGRO 4 2P	288,09
916915	CRISTAL EXPOSITOR IRON NEGRO 6	294,75
916916	CRISTAL EXPOSITOR IRON NEGRO 6 2P	308,81
916917	CRISTAL EXPOSITOR IRON NEGRO 8	364,00
916918	CRISTAL EXPOSITOR IRON NEGRO 8 2P	378,15
918380	CRISTAL EXPOSITOR IRON REMOTO 6/HOT-6	250,25
918385	CRISTAL EXPOSITOR IRON REMOTO 8/HOT -8	283,60
918382	CRISTAL EXPOSITOR IRON REMOTO 6 2P	267,28
918383	CRISTAL EXPOSITOR IRON REMOTO 8 2P	311,80
919039	CRISTAL EXPOSITOR IRON ROJO 4	275,24
919041	CRISTAL EXPOSITOR IRON ROJO 4 2P	288,09
919043	CRISTAL EXPOSITOR IRON ROJO 6	294,75
919045	CRISTAL EXPOSITOR IRON ROJO 6 2P	308,81
919047	CRISTAL EXPOSITOR IRON ROJO 8	364,00
919049	CRISTAL EXPOSITOR IRON ROJO 8 2P	378,15
916819	CRISTAL EXPOSITOR VECI/JADE 4	212,11

## VITRINAS · DISPLAY CASES · VITRINES

Código	Descripción	Precio
		€
916820	CRISTAL EXPOSITOR VECI/JADE 6	217,59
916821	CRISTAL EXPOSITOR VECI/JADE 8	226,39
916948	CRISTAL FRONTAL CALENTADOR CUB 4	42,92
916950	CRISTAL FRONTAL CALENTADOR CUB 6	46,53
916930	CRISTAL FRONTAL CUB 4	87,70
916940	CRISTAL FRONTAL CUB 4 2P	134,01
916932	CRISTAL FRONTAL CUB 6	99,45
916937	CRISTAL FRONTAL CUB 6 2P	141,78
916934	CRISTAL FRONTAL CUB 8	111,23
916965	CRISTAL FRONTAL CUB 8 2P	149,56
916954	CRISTAL FRONTAL NEUTRA CUB 4	80,45
916956	CRISTAL FRONTAL NEUTRA CUB 6	45,45
916958	CRISTAL FRONTAL NEUTRA CUB 8	55,46
916826	CRISTAL MOTOR BLANCO/PLATA	96,37
916951	CRISTAL SUPERIOR CALENTADOR CUB 6	71,38
916955	CRISTAL SUPERIOR CALENTADOR CUB 4	51,86
916931	CRISTAL SUPERIOR CUB 4	128,48
916941	CRISTAL SUPERIOR CUB 4 2P	137,21
916933	CRISTAL SUPERIOR CUB 6	150,24
916938	CRISTAL SUPERIOR CUB 6 2P	149,94
916935	CRISTAL SUPERIOR CUB 8	180,91
916966	CRISTAL SUPERIOR CUB 8 2P	171,95
916949	CRISTAL SUPERIOR NEUTRA CUB 4	54,80
916957	CRISTAL SUPERIOR NEUTRA CUB 6	69,67
916959	CRISTAL SUPERIOR NEUTRA CUB 8	86,28
918554	FUENTE DE ALIMENTACION LED 30W	23,16
918996	GRUPO FRIO INCORPORADO CON LED	408,03
918999	GRUPO FRIO REMOTO CON LED	510,52
916840	INTERRUPTOR RECTANGULAR ROJO	5,84
916785	JUEGO PUERTAS CUB 6/CALENT/NEUTRA 6	36,01
916786	JUEGO PUERTAS CUB 8/NEUTRA 8	42,68
916784	JUEGO PUERTAS CUB/CALENT/NEUTRA 4	35,65
916792	JUEGO PUERTAS EXPOSITOR 1 PISO	50,01
916793	JUEGO PUERTAS EXPOSITOR 2 PISOS	59,85
916842	JUEGO PUERTAS IRON/IRON 2P/CALENT/CUB2P 4	26,70
916851	JUEGO PUERTAS IRON/IRON2P/CALENT/CUB2P 6	32,65

## RECAMBIOS · SPARE PARTS · PIÈCES DÉTACHÉES

## VITRINAS · DISPLAY CASES · VITRINES

Código	Descripción	Precio
		€
916879	JUEGO PUERTAS IRON/IRON2P/CALENT/CUB2P 8	34,98
916789	JUEGO PUERTAS VECI/JADE 4	35,87
916790	JUEGO PUERTAS VECI/JADE 6	37,21
916791	JUEGO PUERTAS VECI/JADE 8	37,84
916872	JUEGO SOPORTE VITRINA	91,20
918395	LATERAL DERECHO CALENTADOR IRON IP	74,50
I224170	LATERAL EXPOSITOR 1 PISO CURVO	29,59
I224120	LATERAL EXPOSITOR 1 PISO PLANO	31,01
I224160	LATERAL EXPOSITOR 2 PISOS CURVO	43,64
I224150	LATERAL EXPOSITOR 2 PISOS PLANO	42,86
918365	LATERAL IZQUIERDO CALENTADOR/NEUTRA CUB 1P	73,20
918370	LATERAL RANURADO CUB 1P	60,00
918377	LATERAL RANURADO CUB 2P	71,74
918391	LATERAL RANURADO IRON 1P	68,19
918394	LATERAL RANURADO IRON 2P	80,90
918604	LATERAL RANURADO VECI/JADE	70,62
918371	LATERAL TRANSPARENTE CUB 1P	68,81
918378	LATERAL TRANSPARENTE CUB 2P	78,92
918390	LATERAL TRANSPARENTE IRON 1P	68,24
918393	LATERAL TRANSPARENTE IRON 2P	80,90
918362	LATERAL TRANSPARENTE VECI/JADE	76,46
918489	MOTOR VENTILADOR 10W CON SOPORTE	34,17
I4331150	SOPORTE ESTANTE DERECHO	1,90
914001	SOPORTE ESTANTE IRON/CUB 2P	1,71
I4331160	SOPORTE ESTANTE IZQUIERDO	1,90
002698	TAPA MOTOR 1 PISO	23,58
002699	TAPA MOTOR 2 PISOS	33,96
918504	TERMOSTATO VITRINA CALENTADOR	17,15
916986	TERMOSTATO VITRINA IRON/CUB	46,74
918551	TIRA LED 4	37,01
918552	TIRA LED 6	47,45
918553	TIRA LED 8	58,84
918543	TIRA LED REMOTA/CALIENTE 4	37,95
918544	TIRA LED REMOTA/CALIENTE 6	49,34
918545	TIRA LED REMOTA/CALIENTE 8	60,74
I4340130	TOPE GOMA PIE	2,35

## PLANCHAS &amp; BARBACOAS · GRIDDLES &amp; BARBECUES · PLANCHA &amp; BARBECUES

Código	Descripción	Precio
		€
905434	ASA PLANCHA PE-500LUX	11,09
202808	MANOPLA PLANCHA - BARBACOA	16,11
202809	PARRILLA ACANALADA PAVONADA B-5	112,05
202810	PARRILLA ACANALADA PAVONADA B-10	170,88
202811	PARRILLA ACANALADA PAVONADA B-15	231,11
202812	PARRILLA VASCA ACANALADA PAVONADA	162,48
202813	POMO ELEVADOR PARRILLA	20,73
203071	RECOGEGRASAS PG40	70,03
203072	RECOGEGRASAS PG60	78,44
203073	RECOGEGRASAS PG80	85,44
203074	RECOGEGRASAS PG100	95,25
905435	RESISTENCIA PLANCHA PE-500LUX	48,64
202814	TERMOPAR BARBACOA	15,69
202815	TERMOPAR PLANCHA	13,66
905431	TERMOSTATO PLANCHA PE-500LUX	41,17
202816	VALVULA GAS PLANCHA-BARBACOA	45,1
202817	VALVULA GAS TERmostatica PLANCHA	123,26

## BRASA · CHARCOAL · BRAISE

Código	Descripción	Precio
		€
202408	CRISTAL PUERTA HORNO HBR-4	118
202409	CRISTAL PUERTA HORNO HBR-6	165
202802	CORTAFUEGOS EXTERNO BRASA	393
202407	PARRILLA ACANALADA HBR-6	750
202405	PARRILLA VARILLA HBR-4	272
202406	PARRILLA VARILLA HBR-6	374
202803	REGULADOR TIRO EXTERNO	289
202801	SOMBREO	257

## COCINAS · KITCHENS · CUISINES

Código	Descripción	Precio
		€




<tbl\_r cells="



# CONDICIONES VENTA

## PEDIDOS

Los pedidos deberán dirigirse a nuestras instalaciones centrales de INDUSTRIA 90, S.L., deberán ser siempre por escrito vía email o web, para que quede constancia tangible y se eliminan errores de transcripción de los mismos.

Una vez efectuada la expedición los pedidos no podrán anularse. Queda reservado el derecho de no admitir pedidos a aquellos clientes que hayan incumplido anteriores contratos.

## PORTEs

Los portes serán pagados a partir de un pedido mínimo de 450 euros, impuestos a parte.

Cuando reciban la mercancía se ruega revisar su excelente estado tanto externamente como internamente. Se ruega notificar cualquier desperfecto o devolver dicha mercancía directamente al transportista por cualquier anomalía encontrada. El pendiente de revisión ha quedado sin efecto y la mercancía se debe revisar en el momento de la recepción delante del chófer. De lo contrario, no podrá procesarse cualquier incidencia a posterior.

Los gastos de transporte incluyen una única entrega, en caso de no poder ser realizada, cualquier gasto adicional corre a cuenta del cliente.

## CONDICIONES DE PAGO

El pago de las facturas se realizará al contado salvo que se otorgue crédito al cliente, en cuyo caso se efectuará el pago en la forma y lugar acordado.

Para pedidos inferiores a 100 € netos, el pago se realizará mediante transferencia bancaria.

Si antes o durante la cumplimentación de un pedido se produjese el incumplimiento en los pagos, se podrá demorar la entrega de la mercancía mientras el comprador no anticipase el pago de los mismos.

## EMBALAJE

El embalaje estándar de INDUSTRIA 90 S.L. está incluido en los precios, los embalajes marítimos y especiales se cargarán en factura.

## PRECIOS

Los precios que figuran en la presente tarifa son Precios Venta Pública en euros. No incluyen la instalación ni puesta en marcha del material.

INDUSTRIA 90, S.L. se reserva el derecho de modificar los precios sin previo aviso. Esta tarifa anula todas las anteriores.

## GARANTÍA

La garantía será la establecida según la ley vigente, cubriendo solamente los defectos de fabricación quedando excluido la mala o indebida utilización del producto por el usuario.

Las indemnizaciones, desplazamientos y mano de obra no están cubiertas por esta garantía.

INDUSTRIA 90, S.L. se reserva el derecho de solicitar el envío de la pieza o piezas a sustituir sin cargo y a portes pagados para su comprobación.

## DEVOLUCIONES

No se admitirán devoluciones sin previa autorización de INDUSTRIA 90, S.L.

Todos los gastos ocasionados por la devolución de la mercancía será a cargo del cliente.

La mercancía debe ser devuelta con su embalaje original. No se aceptará mercancía sin su embalaje original o que haya sufrido cualquier uso o manipulación.

Del importe de su devolución, se deducirá en concepto de gastos de recepción, prueba o inspección, independientemente de que en cada caso se pueda hacer otra valoración.

## PROPIEDAD DE LA MERCANCIA

Toda mercancía que no esté totalmente pagada es propiedad de INDUSTRIA 90, S.L. aunque permanezca en stock del comprador.

## JURISDICCIÓN

En caso de litigio sólo serán competentes los tribunales de Barcelona.

INDUSTRIA 90, S.L., SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR VARIANTES DE DISEÑO Y ACABADOS SIN PREVIO AVISO, ASÍ COMO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS. ESTA TARIFA ANULA Y SUSTITUYE A TODAS LAS ANTERIORES.

**ANOTACIONES**  
**NOTES**  
**REMARQUES**



**ANOTACIONES**  
**NOTES**  
**REMARQUES**



Diseño y maquetación:  
© COLILLAS BRANDING S.L.

© INDUSTRIA 90 S.L. / MOVILFRITS.L

Este documento y todo su contenido está protegido por el Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual, regularizando, aclarando y armonizando las disposiciones legales vigentes sobre la materia y también por la Ley 29/2009, de 30 de diciembre, General de Publicidad por la que se modifica el régimen legal de la competencia desleal y de la publicidad.

Queda rigurosamente prohibida, sin autorización escrita del titular del copyright, la reproducción total o parcial de este documento por cualquier medio o procedimiento, incluidos la reprografía y el tratamiento informático y la distribución de copias totales y/o parciales de su contenido.

El uso fraudulento de cualquier mensaje, imagen, diseño y composición aquí contenidos, están protegidos por ley y serán perseguidos legalmente por el propietario de los derechos y castigados con las sanciones establecidas por las leyes españolas.

La propiedad intelectual del mismo es, única y exclusivamente, de:  
© INDUSTRIA 90 S.L. / MOVILFRITS.L

Para más información dirigirse al titular del copyright.



# INDUSTRIA 90

## VISÍTANOS

Carrer d'Osca, 11

08830

Sant Boi de Llobregat

España

## HORARIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

De lunes a Viernes de 6h a 14h

## HÁBLANOS

Teléfono 936 358 758

Móv. 608 299 107

[industria90@industria90.com](mailto:industria90@industria90.com)

60  
AÑOS  
A TU LADO