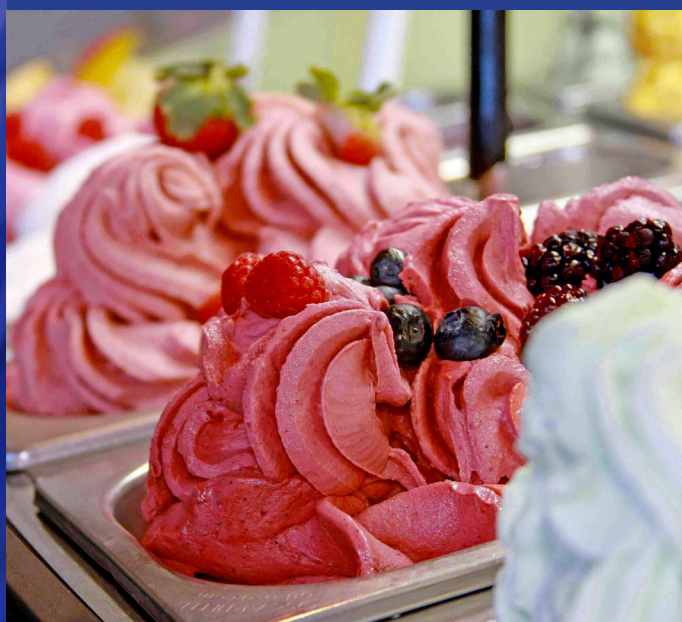




FRED



CATÁLOGO - TARIFA

2021



FRED

CATÁLOGO TARIFA 2021

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





MAQUINARIA
HELADERÍA

Pág. **5**



CHOCOLATERAS

Pág. **23**



HORNOS PIZZA
Y ACCESORIOS

Pág. **27**



COCINAS ACCESORIOS
Y CARROS CALIENTES

Pág. **69**



HORNOS CONVECCIÓN,
TOSTADORA Y HORNO CINTA
PIZZA/PAN

Pág. **85**



LAVAVASOS Y
LAVAVAJILLAS

Pág. **99**



ARMARIOS DE SERVICIO,
BAJOMOSTRADORES,
MESAS PIZZA Y VITRINAS PIZZA

Pág. **109**





SOBREMOSTRADORES Y
ARMARIOS EXPOSITORES

Pág. **123**



ARMARIOS VINO

Pág. **151**



ENFRIADORAS DE AGUA
ABATIDORES DE TEMPERATURA

Pág. **155**



MURALES
GLASS-TOP Y VITRINAS
EXPOSITORAS

Pág. **161**



FABRICADORES
DE ESCAMAS

Pág. **187**



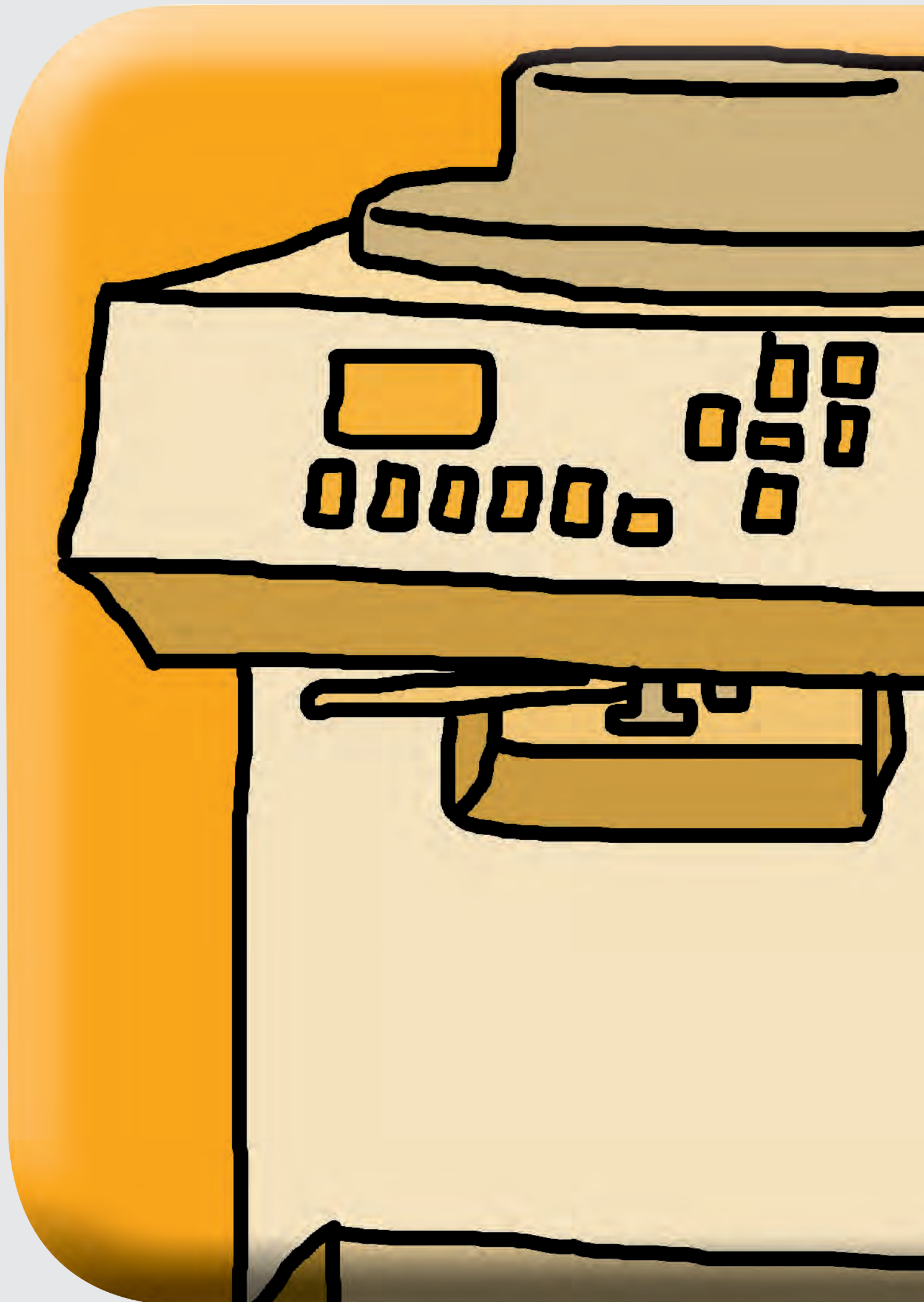
MOBILIARIO
GASTRO-BUFFET

Pág. **193**



CÁMARAS
FRIGORÍFICAS

Pág. **199**





MAQUINARIA HELADERÍA



PASTEURIZADORES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PT151 A/W	P400 A/W	P400 AW	P600 A	P600 W	P600 AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	858	850	850	1.374	850	1.374
Alto	mm	432	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Capacidad	Lts	2-15	5-40	5-40	20-60	20-60	20-60
Duración ciclo mínimo	min	35	35	35	80	80	80
Duración ciclo máximo	min	120	120	120	115	115	115
Alimentación	Ph/V	2x230	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	3,45	3,45	3,45	6,5	6,5	6,5
P.V.P.	€	9.186	13.110	13.477	16.725	15.162	17.216

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

• PROGRAMAS

Incluye 5 programas predeterminados para uso estándar:

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

3- Programas de pasteurización a 90°C/85°C/65°C.

1- Programa de enfriamiento/mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas.

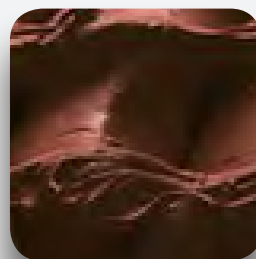
47 Programas libres, para memorizar fácilmente sus recetas modificando parámetros.



Pasteurización a 65°C
Base crema/fruta.



Pasteurización a 85°C
Base clásica.



Pasteurización a 90°C
Base chocolate.



Mod. PT 151 A

Mod. P 600 AW

PASTEURIZADORES P/PT:

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

• CARACTERÍSTICAS:

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

MANTECADORAS VERTICALES

CARCATERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTM5 A	BTM10 A	BFM10 A
Ancho	mm	435	435	435
Fondo	mm	570	570	710
Alto	mm	491+24	491+24	950+130
Máxima cantidad producto por ciclo	Lts	1,5	2	2
Producción helado	Lts/h	6	10	10
Alimentación	Ph/V	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,7	1,1	1,1
P.V.P.	€	3.171	4.308	4.746

Nota: (A) refrigerada por aire.



En acero inoxidable atóxico.



Lamas agitador de polietileno de larga duración.



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



Mod. BFM 10 A



Mod. BTM 5 A

MANTECADORAS BTM/BFM :

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

CARACTERISTICAS:

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

MANTECADORAS EXPOSITORA DE HELADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		GLS 2 A/W	GLS 2 A/W LX	GLS 4 A/W	GLS 4 A LX	GLS 4 W LX
Ancho	mm	861	861	1.651	1.651	1.651
Fondo	mm	647	647	647	647	647
Alto	mm	1.174	1.174	1.174	1.174	1.174
Máxima cantidad producto por ciclo	Lts	6x2	6x2	6x4	6x4	6x4
Producción helado	kgs/h	12 x 2	12 x 2	12 x 4	12 x 4	12 x 4
Alimentación	Ph/V	2x230	2x230	3x380	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,25 x 2	1,25 x 2	1,25 x 4	1,25 x 4	1,25 x 4
P.V.P.	€	13.344	14.368	24.651	26.701	26.563

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



800cm² visibilidad x cuba.



La tapa funciona como barrera higiénica.



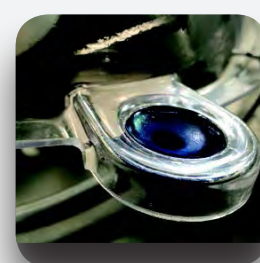
Panel control electrónico.



Función descarche cuba.



Una cubeta por ciclo.



Control seguridad tapa.



Mod. GLS 4 LX



Mod. GLS 2

MANTECADORAS GLS:

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

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

CARACTERÍSTICAS:

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

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

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

MANTECADORAS VERTICALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTE 150A	BFE 150A	BFE 400A/W	BFE 400AW
Ancho	mm	435	435	600	600
Fondo	mm	592	592	850	850
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod.por ciclo	Lts	2	2	5	5
Producción helado	kg/h	15	15	40	40
Alimentación	Ph/V	2x230	2x230	3x380	3x380
Potencia total	kW	2	2	4	4
P.V.P.	€	6.019	6.429	10.323	10.630

Modelo		BFE 600A/W	600AW	1000A	1000W	1000AW	1500A	1500W	1500AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	942	942	942	950	950	950
Alto	mm	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod.por ciclo	Lts	7	7	14	14	14	21	21	21
Producción helado	kg/h	60	60	90	90	90	150	150	150
Alimentación	Ph/V	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	5,8	5,8	7,5	7,5	7,5	11	11	11
P.V.P.	€	14.321	14.739	23.921	21.710	24.640	29.346	26.630	30.206

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



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



En acero inoxidable atóxico.



Función descarche cuba.



Panel control electromecánico.



Control seguridad tapa.



Mod. BFE 400 A



Mod. BFE 600 W



Mod. BTE 150 A

MANTECADORAS BTE/BFE:

- **Mantecadora electromecánica con extracción automática y control del tiempo.**

- Fiabilidad, innovación continua y una gran atención al detalle: aspectos indispensables para crear una interacción perfecta entre la tecnología avanzada y su implementación en el diseño.

CARACTERÍSTICAS:

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

MANTECADORAS VERTICALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTX 150A	BFX 150A	BFX	BFX 400AW
Ancho	mm	435	435	600	600
Fondo	mm	592	592	850	850
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	2	2	5	5
Producción helado	kg/h	15	15	40	40
Alimentación	Ph/V	2x230	2x230	3x380	3x380
Potencia total	kW	2	2	4	4
P.V.P.	€	6.705	7.205	12.112	12.473

Modelo	BFX	600A/W	600AW	1000A	1000W	1000AW	1500A	1500W	1500AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	942	942	942	950	950	950
Alto	mm	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	7	7	14	14	14	21	21	21
Producción helado	kg/h	60	60	90	90	90	150	150	150
Alimentación	Ph/V	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	5,8	5,8	7,5	7,5	7,5	11	11	11
P.V.P.	€	16.091	16.582	25.889	23.510	26.659	31.323	28.441	32.256

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

• PROGRAMAS

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

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

1- Programa de mantecación / enfriamiento a tiempo ajustable.

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

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

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



Función descarche cuba.



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



Panel control electrónico.



Mod. BFX 150A



Mod. BFX 400 A



Mod. BTX 150A

MANTECADORAS BTX/BFX:

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

MANTECADORAS HORIZONTALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Sobremostrador

Modelo		200 A	200 W	400 A	400 W	400 AW	600 A	600 W	600 AW
Ancho	mm	435	435	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	720+200	720+200	663	663	663	663	663	663
Alto	mm	647+45	647+45	967+45	967+45	967+45	967+45	967+45	967+45
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	3,5	3,5	5	5	5	7	7	7
Producción helado	kg/h	20	20	40	40	40	60	60	60
Alimentación	Ph/V	2X230	2X230	3X380	3X380	3X380	3X380	3X380	3X380
Potencia total	kW	1,5	1,5	5,2	5,2	5,2	5,8	5,8	5,8
P.V.P. Electromecánica	HTE	8.080	8.080	15.986	15.986	16.457	20.639	20.639	21.254
P.V.P. Electrónica	HTX	8.737	8.737	17.656	17.656	18.180	22.300	22.300	22.976

Pié

Modelo		400 A	400 W	400 AW	600A	600 W	600 AW	800 W	1000 W
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	663	663	663	663	663	663	663	663
Alto	mm	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	5	5	5	7	7	7	11	14
Producción helado	kg/h	40	40	40	60	60	60	80	100
Alimentación	Ph/V	3X380	3X380	3X380	3X380	3X380	3X380	3X380	3X380
Potencia total	kW	5,2	5,2	5,2	5,8	5,8	5,8	9,1	9,9
P.V.P. Electromecánica	HSE	16.369	16.369	16.860	21.022	21.022	21.659	24.456	28.802
P.V.P. Electrónica	HSX	18.021	18.021	18.554	22.683	22.683	23.370	26.097	30.443

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

• PROGRAMAS

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

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

1- Programa de mantecación / enfriamiento a tiempo ajustable.

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

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

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



Función descarche cuba.



En acero inoxidable atóxico.





Mod. HTE 200



Mod. HSE 400

Mantecadoras Horizontales HTE / HSE y HTX / HSX :

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

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

• CARACTERÍSTICAS:

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

MULTI-FUNCIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RT 51A	R 51A	R151 med A/W	R151 med AW	R151 max A/W	R151 max AW
Ancho	mm	435	435	600	600	600	600
Fondo	mm	592	592	850	850	942	942
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	2	2	5	5	7	7
Producción helado	lts/h	15	15	35	35	60	60
Máx. producción crema	kgs/h	5 (50 min)	5 (50 min)	15 (55 min)	15 (55 min)	15 (50 min)	1 (50 min)
Alimentación	Ph/V	2x230	2x230	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	2	2	4,8	4,8	6	9
P.V.P.	€	7.733	8.277	20.249	20.644	22.415	23.081

Modelo		R 4014A	R 4014W	R 4014AW	R 4021A	R4021W	R4021AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	1.374	942	1.374	1.374	942	1.374
Alto	mm	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	14	14	14	21	21	21
Producción helado	lts/h	100	100	100	150	150	150
Máx. producción crema	kgs/h	40 (90 min)	40 (90 min)	40 (90 min)	40 (70 min)	40 (70 min)	40 (70 min)
Alimentación	Ph/V	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	7,5	7,5	7,5	11	11	11
P.V.P.	€	32.913	30.410	33.855	38.601	35.584	40.936

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

PROGRAMAS

Incluye 52 programas y funciones ajustables para infinitas recetas: 1-Programa de agitación, (amasar, mezclar, lavar), 1- Programa de mantecación/enfriamiento por tiempo ajustable, 2- Programas de mantecación/enfriamiento/conservación por temperatura ajustable. 7- Programas de mantecación con control de densidad, 1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas.

40-Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115°C.

Programas para pasteurización a 90°C/85°C/65°C, y de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas. (helado, crema pastelera, mermeladas, hojaldres, gelatinas, arroz para repostería, bechamel, salsas, etc.). Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.

Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.



Panel de control con display y selección rápida favoritos.



Tapa doble para agregar durante el ciclo.



Mod. R 51A



Mod. R 4014 W



Mod. RT 51A

MULTI-FUNCIÓN R/RT:

La multifunción por excelencia (mantecedora-pasteurizadora-couicrema), con posibilidades ilimitadas para confitería, gastronomía y helados. Dispone de amplia variedad de funciones calientes, frías y de pasteurización.

CARACTERÍSTICAS:

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

COUCICREMA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RT151A/W	R152A/W	R152AW	R400A/W	R400AW	R600A	R600W	R600AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	850	850	850	1.374	850	1.374
Alto	mm	432	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Mínima cantidad por ciclo	Lts	5	5	5	20	20	20	20	20
Máx.cantidad por ciclo	Lts	15	15	15	40	40	58	58	58
Duración ciclo	min	120	60	60	120	120	120	120	120
Alimentación	Ph/V	2x230	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	3,3	3,6	3,6	5,3	5,3	8	8	8
P.V.P.	€	10.887	16.040	16.502	19.381	21.206	25.020	22.703	25.757

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

PROGRAMAS

Incluye programas predeterminados para uso estándar:

1-Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar, 3- Programas de pasteurización a 90 °C/85°C/65°C. 1- Programa de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas. 1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas. 47-Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115°C.

Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.

Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

Ciclo coucicrema: Se escoge un programa de pasteurización, hasta llegar a la temperatura necesaria, una parada y un enfriamiento sucesivo hasta llegar a 4°C. La alarma acústica avisará del fin de ciclo y se iniciará la fase de maduración, mantenimiento de la crema pastelera a 4°C constantes.



Panel de control con display y selección rápida favoritos.





Mod. R 400A



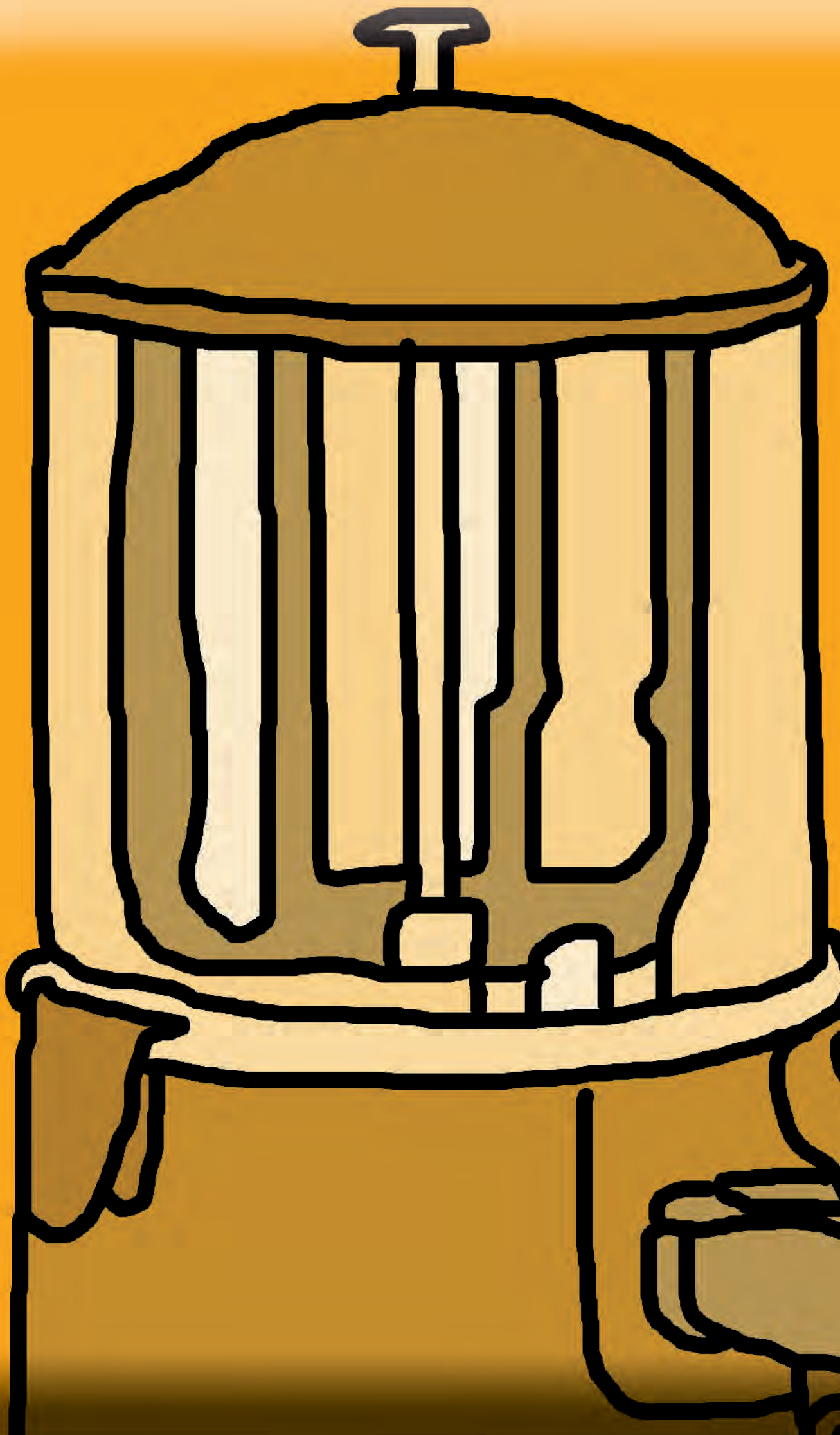
Mod. RT 151 A

COUCICREMA:

La Multifunción: "pasteurizadora-coucicrema"

COUCICREMA:

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





CHOCOLATERAS



CHOCOLATERAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		CHOCO 5	CHOCO 10
Ancho	mm	280	280
Fondo	mm	410	410
Alto	mm	465	580
Capacidad depósito	Lts	5	10
Temperatura	°C	+30 / +100	+30 / +100
Alimentación	Ph/V	2X230	2x230
Potencia total	kW	1,06	1,06
P.V.P.	€	497	530





Mod. CHOCO 5

CHOCO :

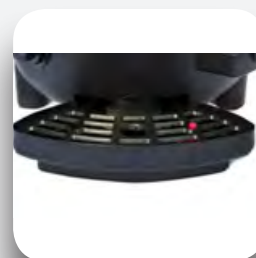
- Gran visibilidad y diseño elegante. Fiable, compacta, poco voluminoso y fácil de usar.
- Dispensa chocolate caliente y otras bebidas más o menos densas.
- Depósito de policarbonato de alta densidad, fácilmente extraíble y de fácil limpieza.
- Calderín de agua de acero inoxidable con protector térmico.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



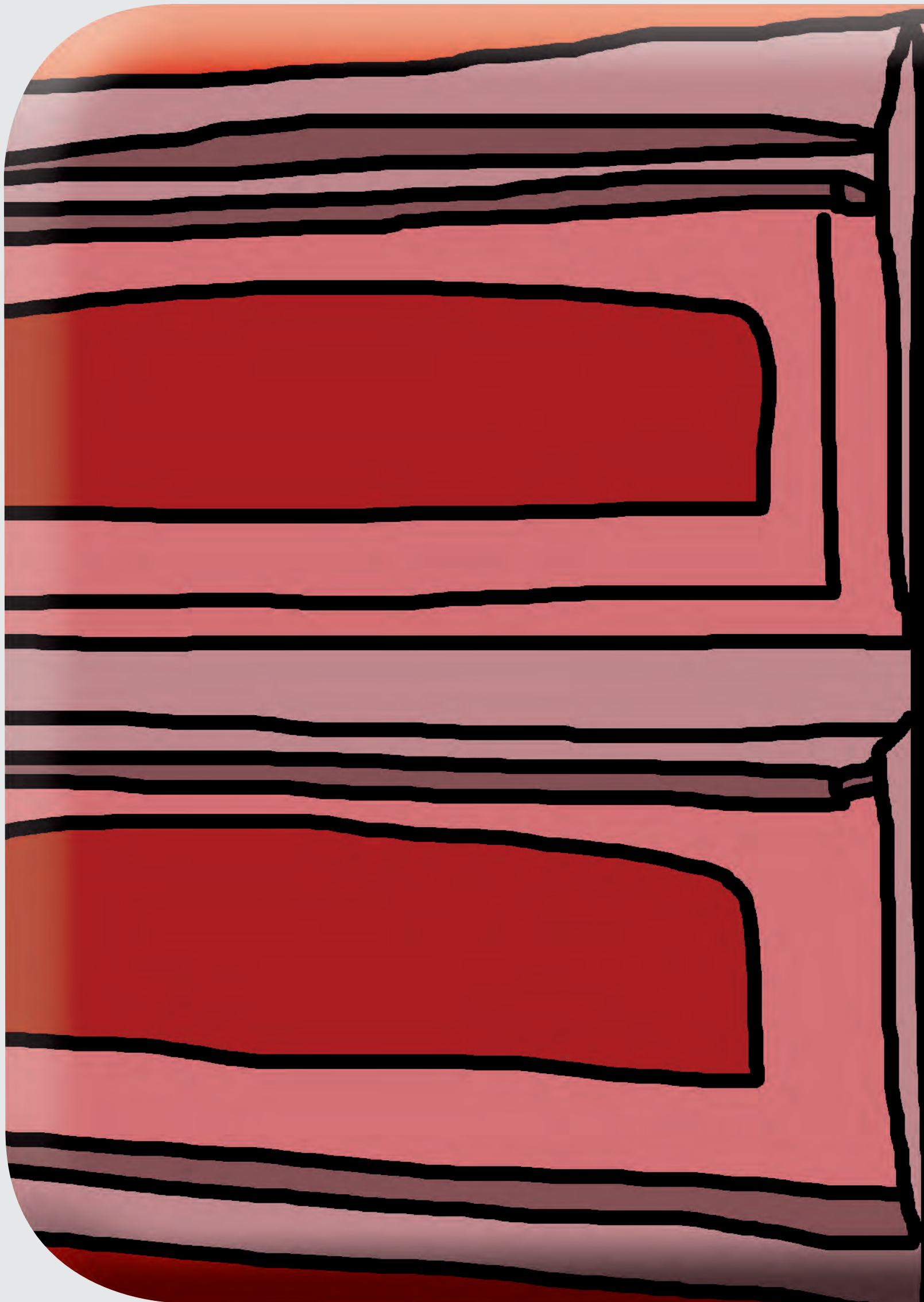
Depósito 10L gran visibilidad.



Grifo antigoteo.



Recogegotas con boya.





HORNOS PIZZA Y ACCESORIOS

 PIZZA

AMASADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Amasadora modelo		IB 5	IB 10	IB 15	IB 20	IB 30	IB 40	IB 50
Ancho exterior	mm	280	290	385	385	435	480	480
Fondo exterior	mm	590	590	670	670	750	820	805
Alto exterior	mm	580	580	725	725	810	850	850
Capacidad cuba	Lts.	7	10	16	22	32	41	48
Capacidad cuba	Kgs.	5	8	12	17	25	35	42
Potencia	kw	0,37	0,37	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Alimentación Mod. IBM/IBV	Ph/V	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Alimentación Mod. IBT	Ph/V	-	-	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
P.V.P. IBM	€	975	1.014	1.189	1.207	1.504	1.695	1.821
P.V.P. IBT	€	-	-	1.177	1.207	1.504	1.695	1.821
P.V.P. IBV	€	-	-	1.564	1.633	1.932	2.126	2.252

Suplemento (solo mod.trifásicos)

	P.V.P. €
2 Velocidades	278



PIZZA



Mod. IBM 30

AMASADORAS "CUBA Y CABEZAL FIJO":

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



Rejilla de seguridad de acero inoxidable.



Cuba y espiral en acero inoxidable.



Variador de velocidad.

AMASADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Amasadora modelo		5	10	15	20	30	40	50
Ancho exterior	mm	300	300	390	390	435	480	480
Fondo exterior	mm	600	600	670	670	750	815	800
Alto exterior	mm	645	645	735	735	810	850	850
Capacidad cuba	Lts.	7	10	16	22	32	41	48
Capacidad cuba	Kgs.	5	8	12	17	25	35	42
Potencia IMR	Kw	0,37	0,37	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Potencia ITR	Kw	-	-	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Potencia IRV	Kw	-	-	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Alimentación Mod. IMR / IRV	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Alimentación Mod. ITR	Ph/Volts	-	-	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
P.V.P. IMR	€	1.386	1.408	1.564	1.584	1.932	2.041	2.126
P.V.P. ITR	€	-	-	1.551	1.584	1.803	1.963	2.110
P.V.P. IRV	€	-	-	1.938	2.007	2.345	2.461	2.541

Suplemento (solo mod.trifásicos)	P.V.P. €
2 Velocidades	278



PIZZA



Mod. ITR 20

AMASADORAS " CUBA EXTRAIBLE":

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



Rejilla de seguridad de acero inoxidable.



Cuba y espiral en acero inoxidable.



Variador de velocidad.

FORMADORAS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Formadora modelo		DMA 310/1	DMA 310/2	DMA 500/1
Ancho exterior	mm	480	650	650
Fondo exterior	mm	335	320	345
Alto exterior	mm	430	410	430
Diámetro pizza	mm	140/300	140/300	260/450
Peso masa elaborada	gr.	80/210	80/210	210/700
Control pedal		serie	serie	serie
Potencia	kW	0,25	0,25	0,25
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
P.V.P.	€	743	836	878



PIZZA



Mod. DMA 310/1



Mod. DMA 310/2

FORMADORAS DE PIZZA DMA:

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

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



Control a pedal de serie.



Protector plexiglás y rodillo único.

FORMADORAS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Formadora modelo		DSA 310	DSA 310TG	DSA 420	DSA 420RP	DSA 420TG	DSA 420RPTG	DSA 500RP
Ancho exterior	mm	475	475	585	585	585	585	665
Fondo exterior	mm	375	375	435	435	435	435	435
Alto exterior	mm	660	660	790	715	790	715	715
Diámetro pizza	mm	140/300	140/300	260/400	260/400	260/400	260/400	260/450
Peso masa elaborada	gr.	80/210	80/210	210/700	220/900	210/700	220/900	220/900
Control pedal		opcional	-	opcional	serie	-	-	serie
Potencia	kW	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
P.V.P.	€	1.016	1.086	1.194	1.236	1.236	1.280	1.310

Accesorio

	P.V.P. €
Control pedal	44



PIZZA



Mod. DSA 310 TG



Mod. DSA 310



Mod. DSA 420/RP

FORMADORAS DE PIZZA DSA:

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

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



Control a pedal.



Sistema oscilante para el giro automático de la pizza.



Control ajuste grosor entre rodillos.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		BASIC 1/40	BASIC 1/40 V	BASIC 1/50	BASIC 1/50 V
Ancho exterior	mm	568	568	915	915
Fondo exterior	mm	500	500	690	690
Alto exterior	mm	280	280	357	357
Ancho cámara	mm	410	410	620	620
Fondo cámara	mm	360	360	500	500
Alto cámara	mm	90	90	120	120
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	1 /	1 / Ø 320	1 / Ø 450	1 / Ø 450
Temperatura máxima	°C	320	320	455	455
Temporizador	Nº	1	1	-	-
Termostatos	Nº	1	1	2	2
Resistencias techo / solera	Num/W	1x800 / 1x800	1x800 / 1x800	1x2500 / 1x2500	1x2500 / 1x2500
Alimentación	Ph/Volts	2x220	2x220	3X380	3X380
Potencia total	kW	1,6	1,6	5,0	5,0
P.V.P.	€	519	596	751	790

Horno modelo (2 Cámaras)		BASIC 2/40	BASIC 2/40 V	BASIC 2/50	BASIC 2/50 V	BASIC 2/50 PLUS
Ancho exterior	mm	568	568	915	915	855
Fondo exterior	mm	500	500	690	690	700
Alto exterior	mm	430	430	527	527	635
Ancho cámara	mm	410	410	620	620	540
Fondo cámara	mm	360	360	500	500	500
Alto cámara	mm	90x2	90x2	120x2	120x2	140x2
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	1 + 1 / Ø 320	1 + 1 / Ø 320	1 + 1 / Ø 450	1 + 1 / Ø 450	1 + 1 / Ø 450
Temperatura máxima	°C	320	320	455	455	455
Temporizador	Nº	2	2	-	-	-
Termostatos	Nº	2	2	3	3	4
Resistencias techo / solera	Num/W	2x800 / 1x800	2x800 / 1x800	2x2500 / 1x2500	2x2500 / 1x2500	2x2000 / 2x2000
Alimentación	Ph/Volts	2x220	2x220	3X380	3X380	3X380
Potencia total	kW	2,4	2,4	7,5	7,5	8,0
P.V.P.	€	694	792	1.158	1.212	1.396

Mesa soporte modelo		SB1/50	SB2/50
Ancho	mm	918	918
Fondo	mm	623	623
Alto	mm	860	860
P.V.P.	€	271	271

Accesorio	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	119

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



PIZZA



Mod. BASIC 2/40



Mod. BASIC 1/40 V



Mod. BASIC 2/50 PLUS



Mod. BASIC 2/50 V



Mod. BASIC 1/50 V

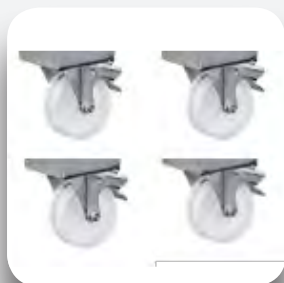
SERIE BASIC:

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

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



Mesa soporte.











Kit ruedas mesa soporte.



HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		1 Cámara		2 Cámaras		
		BASIC 4	BASIC 6	BASIC 44	BASIC MED 44	BASIC 66
Ancho exterior	mm	975	975	975	900	975
Fondo exterior	mm	924	1.214	924	871	1.214
Alto exterior	mm	413	413	745	745	745
Ancho cámara	mm	660	660	660	660	660
Fondo cámara	mm	660	990	660	660	990
Alto cámara	mm	140	140	140	140	140
Pizzas (cantidad / diámetro)	Nº/mm	4 / Ø 320	6 / Ø 320	4 + 4 / Ø 320	4 + 4 / Ø 320	6 + 6 / Ø 320
Cantidad y disposición pizzas	Nº			 	 	 
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455	455
Termostatos	Nº	2	2	4	4	4
Resistencias techo / solera	Num/W	1x2350 / 1x2350	3x1200 / 3x1200	2x2350 / 2x2350	2x2350 / 2x2350	6x1200 / 6x1200
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	4,7	7,2	9,4	9,4	14,4
P.V.P.	€	986	1.337	1.639	1.639	2.203
P.V.P. Digital	€	1.166	1.515	1.928	1.928	2.495

Mesa soporte modelo		SB 4	SB 6	SB 44	SB 44M	SB 66
Ancho	mm	818	1.108	818	900	1.108
Fondo	mm	978	978	978	760	978
Alto	mm	960	960	860	860	860
P.V.P.	€	258	276	258	256	276

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	119

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



 PIZZA



Mod. BASIC 6



Mod. BASIC 66

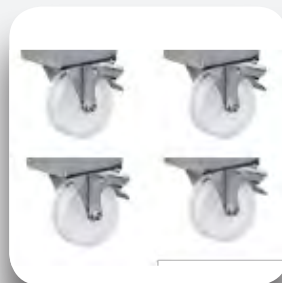
SERIE BASIC:

Horno, electro-mecánico o digital, muy fiables y de fácil mantenimiento, diseñados para obtener cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior con valores que llegan a 455°C.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana de condensación, etc. (Ver en página 54-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.



Mesa soporte.









Kit ruedas mesa soporte.









Cuadro de mandos versión digital.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		BASIC XL 2L	BASIC XL 3 L	BASIC XL 4	BASIC XL 6	BASIC XL 6L	BASIC XL 9
Ancho exterior	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	600	600	954	1.314	954	1.314
Alto exterior	mm	413	413	413	413	413	413
Ancho cámara	mm	820	1.080	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	410	410	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	mm	140	140	140	140	140	140
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	2 / Ø 350	3 / Ø 350	4 / Ø 350	6 / Ø 350	6 / Ø 350	9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº						
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	1x1700 / 1x1700	1x3000 / 1x3000	1x3000 / 1x3000	3x1500 / 3x1500	3x1500 / 3x1500	3x2200 / 3x2200
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380	3X380	3X380
Potencia total	kW	3,4	6,0	6,0	9,0	9,0	13,2
P.V.P.	€	1.081	1.146	1.208	1.510	1.697	1.840
P.V.P. Digital	€	1.259	1.326	1.386	1.688	1.875	2.020

Mesa soporte modelo		SXL 2L	SXL 3L	SXL 4	SXL 6	SXL 6L	SXL 9
Ancho	mm	1.100	1.305	1.000	1.003	1.363	1.363
Fondo	mm	543	489	845	1.208	876	1.236
Alto	mm	960	960	960	960	960	960
P.V.P.	€	248	271	273	332	330	356

Horno modelo (2 Cámaras)		BASIC XL 22L	BASIC XL 33L	BASIC XL 44	BASIC XL 66	BASIC XL 66L	BASIC XL 99
Ancho exterior	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	600	600	954	1.314	954	1.314
Alto exterior	mm	745	745	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	820	1.080	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	410	410	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	mm	2 x 140	2 x 140	2 x 140	2 x 140	2 x 140	2 x 140
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	2+2 / Ø 350	3+3 / Ø 350	4+4 / Ø 350	6+6 / Ø 350	6+6 / Ø 350	9+9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº						
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	2x1700 / 2x1700	2x3000 / 2x3000	2x3000 / 2x3000	6x1500 / 6x1500	6x1500 / 6x1500	6x2200 / 6x2200
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380	3X380	3X380
Potencia total	kW	6,8	12	12	18	18	26,4
P.V.P.	€	1.821	1.881	1.858	2.441	2.805	3.261
P.V.P. Digital	€	2.110	2.170	2.147	2.730	3.096	3.550

Mesa soporte modelo		SXL 22L	SXL 33L	SXL 44	SXL 66	SXL 66L	SXL 99
Ancho	mm	1.100	1.305	1.000	1.003	1.363	1.363
Fondo	mm	543	489	845	1.208	876	1.236
Alto	mm	860	860	860	860	860	860
P.V.P.	€	248	271	273	332	330	356

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	119

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



+ PIZZA



Mod. BASIC XL 6



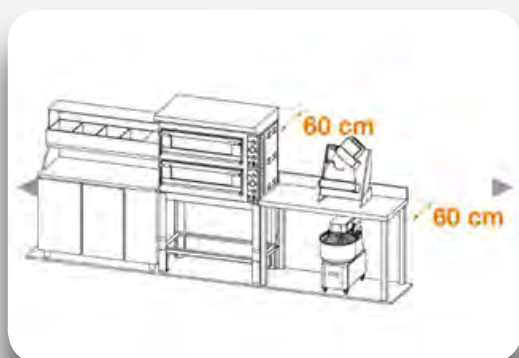
Mod. BASIC XL 66

SERIE BASIC XL:

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

Basic XL ha sido diseñado para obtener cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C. Hornos muy fiables, con cuadro de mandos intuitivo y de fácil mantenimiento.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Mod. BASIC XL (2L, 22L, 3L, 33L), adecuados para mesa de trabajo de 60cm.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámara de fermentación (Ver páginas 50-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.







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






Cuadro de mandos versión digital.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		SUP.GLASS XL4	SUP.GLASS XL6	SUP.GLASS XL6L	SUP.GLASS XL9
Ancho exterior	mm	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	940	1.310	940	1.300
Alto exterior	mm	413	413	413	413
Ancho cámara	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	mm	140	140	140	140
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 350	6 / Ø 350	6 / Ø 350	9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	3x1000 / 3x1000	3x1500 / 3x1500	3x1500 / 3x1500	3x2200 / 3x2200
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	6	9	9	13,2
P.V.P.	€	1.579	1.892	2.123	2.283
P.V.P. Digital	€	1.760	2.072	2.304	2.463

Mesa soporte modelo		SXL 4	SXL 6	SXL 6L	SXL 9
Ancho	mm	1.000	1.003	1.363	1.363
Fondo	mm	845	1.208	876	1.236
Alto	mm	960	960	960	960
P.V.P.	€	273	332	330	356

Horno modelo (2 Cámaras)		SUP.GLASS XL44	SUP.GLASS XL66	SUP.GLASS XL66L	SUP.GLASS XL99
Ancho exterior	mm	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	940	1.300	940	1.300
Alto exterior	mm	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	mm	2x140	2x140	2x140	2x140
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4+4 / Ø 350	6+6 / Ø 350	6+6 / Ø 350	9+9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	6x1000 / 6x1000	6x1500 / 6x1500	6x1500 / 6x1500	6x2200 / 6x2200
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	12	18	18	26,4
P.V.P.	€	2.480	2.978	3.416	3.875
P.V.P. Digital	€	2.769	3.269	3.708	4.166

Mesa soporte modelo		SXL 44	SXL 66	SXL 66L	SXL 99
Ancho	mm	1.000	1.003	1.363	1.363
Fondo	mm	845	1.208	876	1.236
Alto	mm	860	860	860	860
P.V.P.	€	273	332	330	356

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	119

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



PIZZA



Mod. SUPERIOR GLASS XL 6



Mod. SUPERIOR GLASS XL 44

SERIE SUPERIOR GLASS XL:

El horno eléctrico Superior Glass XL, se caracteriza por su diseño cuidadoso superior. Un horno que garantiza cocciones óptimas gracias a sus excelentes características, calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal panorámico.
- Puerta de 4 cm de espesor de doble cristal.
- Abertura puerta por una maneta-barra en acero inoxidable.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Dotado de un regulador salida de vapores.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación (Ver página 50-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.



Puerta 4cm, doble cristal y maneta barra inox.







Regulador vapores.











Panel mandos versión digital.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		TRAYS 4	TRAYS 6	TRAYS 6L	TRAYS 9
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	413	413	413	413
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
Alto cámara	mm	175	175	175	175
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2	3	4	5
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 400	6 / Ø 350	6 / Ø 400	9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	3x1150 / 3x1150	3x1700 / 3x1700	3x1700 / 3x1700	3x2550 / 3x2550
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	6,9	10,2	10,2	15,3
P.V.P.	€	1.326	1.652	1.845	1.994
P.V.P. Digital	€	1.507	1.830	2.026	2.172

Mesa soporte modelo		ST 4	ST 6	ST 6L	ST 9
Ancho	mm	1.117	1.117	1.520	1.520
Fondo	mm	982	1.224	982	1.224
Alto	mm	960	960	960	960
P.V.P.	€	299	368	368	400

Horno modelo (2 Cámaras)		TRAYS 44	TRAYS 66	TRAYS 66L	TRAYS 99
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
Alto cámara	mm	2x175	2x175	2x175	2x175
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2 + 2	3 + 3	4 + 4	5+5
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4+4 / Ø 400	6+6 / Ø 350	6+6 / Ø 400	9+9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº	 	 	 	 
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	6x1150 / 6x1150	6x1700 / 6x1700	6x1700 / 6x1700	6x2550 / 6x2550
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	13,8	20,4	20,4	30,6
P.V.P.	€	2.145	2.670	3.096	3.561
P.V.P. Digital	€	2.438	2.959	3.388	3.849

Mesa soporte modelo		ST 44	ST 66	ST 66L	ST 99
Ancho	mm	1.117	1.117	1.520	1.520
Fondo	mm	982	1.224	982	1.224
Alto	mm	860	860	860	860
P.V.P.	€	298	368	368	400

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	119
Generador de vapor (instalados en fábrica)	1.393

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



PIZZA



Mod. TRAYS 6



Mod. TRAYS 66 L

SERIE TRAYS:

Los hornos de la línea Trays representan lo máximo en flexibilidad, permitiendo de dos a diez bandejas cm 40x60. Permite cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C. Las características técnicas los hacen una solución a las necesidades y exigencias para los clientes que desean un producto multiuso.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con ventana de cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los hornos pueden ser suministrados con opción generador de vapor instalado de fábrica, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, (ver páginas 50-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.



Mandos, Maneta y puerta con cristal.







Cámara con luz y piedra refractaria.



Panel mandos versión digital.





HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		SIDEUP 4	SIDEUP 6	SIDEUP 6L	SIDEUP 9
Ancho exterior	mm	1.090	1.090	1.440	1.440
Fondo exterior	mm	1.010	1.360	1.010	1.360
Alto exterior	mm	400	400	400	400
Ancho cámara	mm	700	700	1.050	1.050
Fondo cámara	mm	700	1.050	700	1.050
Alto cámara	mm	150	150	150	150
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 340	6 / Ø 340	6 / Ø 340	9 / Ø 340
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	500	500	500	500
Resistencias techo / solera	Num/W	6x700 / 6x400	9x600 / 6x580	6x900 / 9x400	9x900 / 9x580
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	6,6	8,9	9,00	13,3
P.V.P.	€	2.818	3.310	3.609	4.265
P.V.P. Digital	€	3.136	3.723	3.968	4.647

Mesa soporte inox modelo		SSU 4	SSU 6	SSU 6L	SSU 9
Ancho	mm	1.070	1.070	1.420	1.420
Fondo	mm	890	1.240	890	1.240
Alto	mm	1.070	1.070	1.070	1.070
P.V.P.	€	627	694	709	779

Mesa sop.inox con puertas modelo		CSU 4	CSU 6	CSU 6L	CSU 9
Ancho	mm	1.060	1.060	1.410	1.410
Fondo	mm	850	1.200	850	1.200
Alto	mm	1.080	1.080	1.080	1.080
P.V.P.	€	1.693	1.809	1.884	1.976

Horno modelo (2 Cámaras)		SIDEUP 44	SIDEUP 66	SIDEUP 66L	SIDEUP 99
Ancho exterior	mm	1.090	1.090	1.440	1.440
Fondo exterior	mm	1.010	1.360	1.010	1.360
Alto exterior	mm	720	720	720	720
Ancho cámara	mm	700	700	1.050	1.050
Fondo cámara	mm	700	1.050	700	1.050
Alto cámara	mm	2x150	2x150	2x150	2x150
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4+4 / Ø 340	6+6 / Ø 340	6+6 / Ø 340	9+9 / Ø 340
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	500	500	500	500
Resistencias techo / solera	Num/W	12x700 / 12x400	18x600 / 12x580	12x900 / 18x400	18x900 / 18x580
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	13,2	17,76	18	26,64
P.V.P.	€	4.799	5.759	6.326	7.263
P.V.P. Digital	€	5.604	6.517	7.152	8.099

Mesa soporte inox modelo		SSU 44	SSU 66	SSU 66L	SSU 99
Ancho	mm	1.070	1.070	1.420	1.420
Fondo	mm	890	1.240	890	1.240
Alto	mm	870	870	870	870
P.V.P.	€	627	694	709	779

Mesa sop.inox con puertas modelo		CSU 44	CSU 66	CSU 66L	CSU 99
Ancho	mm	1.060	1.060	1.410	1.410
Fondo	mm	850	1.200	850	1.200
Alto	mm	880	880	880	880
P.V.P.	€	1.610	1.737	1.816	1.899

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	119

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



PIZZA



Mod. SIDEUP 6



Mod. SIDEUP 66 D

SERIE SIDEUP:

Sideup es el horno para los profesionales de la pizza que ofrece lo máximo en tecnología y prestaciones. El horno está disponible en las versiones mecánica y digital. Sus características, detalles y accesorios completan una propuesta destinada a los profesionales más exigentes.

- Fabricado totalmente en acero inoxidable.
- Puerta innovadora y cómoda con apertura hacia arriba
- Abertura puerta mediante maneta tipo barra.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Doble iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, (ver página 50-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.



Puerta apertura hacia arriba.



Mesa soporte inox con ruedas.







Mesa soporte inox con puertas.











Regulador vapor.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		TRAYS GLASS 4	TRAYS GLASS 6	TRAYS GLASS 6L	TRAYS GLASS 9
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	413	413	413	413
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
Alto cámara	mm	175	175	175	175
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2	3	4	5
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 400	6 / Ø 350	6 / Ø 400	9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	3x1150 / 3x1150	3x1700 / 3x1700	3x1700 / 3x1700	3x2550 / 3x2550
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	6,9	10,2	10,2	15,3
P.V.P.	€	1.367	1.693	1.894	2.040
P.V.P. Digital	€	1.548	1.871	2.072	2.218

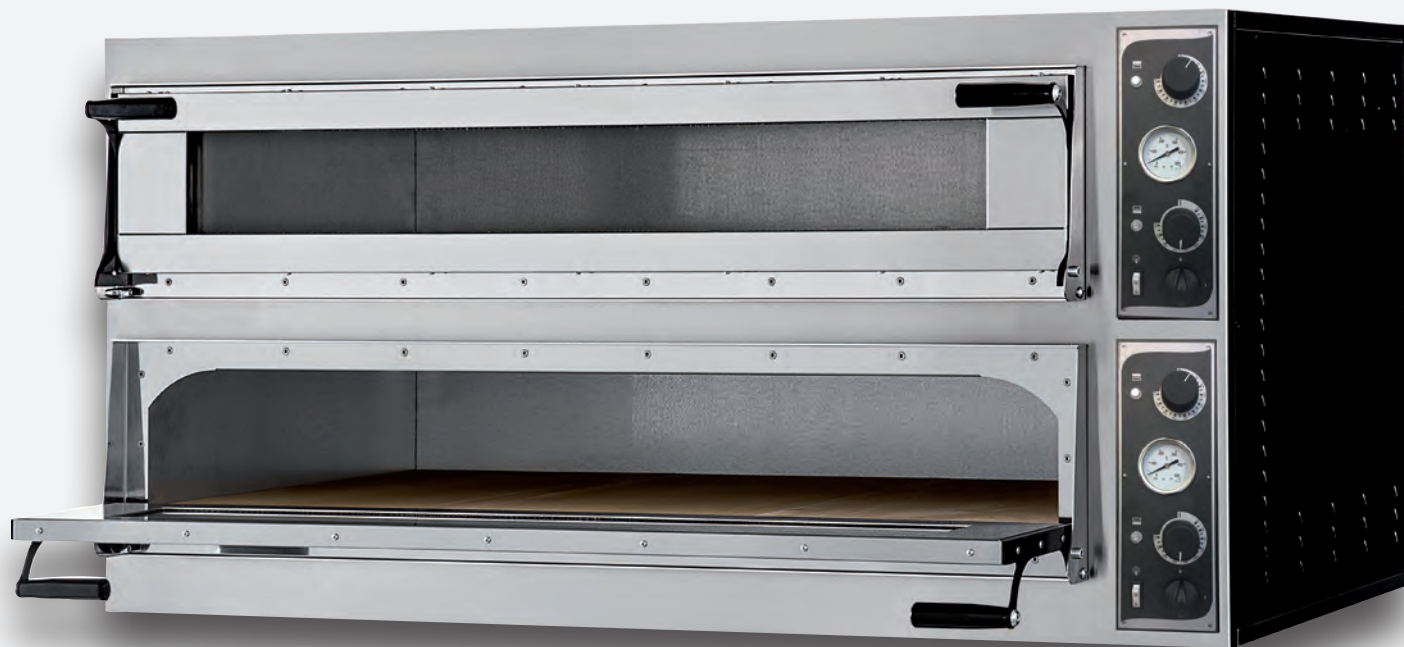
Mesa soporte modelo		ST 4	ST 6	ST 6L	ST 9
Ancho	mm	1.117	1.117	1.520	1.520
Fondo	mm	982	1.224	982	1.224
Alto	mm	960	960	960	960
P.V.P.	€	299	368	368	400

Horno modelo (2 Cámaras)		TRAYS GLASS 44	TRAYS GLASS 66	TRAYS GLASS 66L	TRAYS GLAS 99
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
Alto cámara	mm	2x175	2x175	2x175	2x175
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2 + 2	3 + 3	4 + 4	5 + 5
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4+4 / Ø 400	6+6 / Ø 350	6+6 / Ø 400	9+9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº	 	 	 	 
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	6x1150 / 6x1150	6x1700 / 6x1700	6x1700 / 6x1700	6x2550 / 6x2550
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	13,8	20,4	20,4	30,6
P.V.P.	€	2.394	2.761	3.182	3.651
P.V.P. Digital	€	2.683	3.052	3.473	3.942

Mesa soporte modelo		ST 44	ST 66	ST 66L	ST 99
Ancho	mm	1.117	1.117	1.520	1.520
Fondo	mm	982	1.224	982	1.224
Alto	mm	860	860	860	860
P.V.P.	€	299	368	368	400

Accesorios y opcional	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	119
Generador de vapor (instalados en fábrica)	1.393

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.

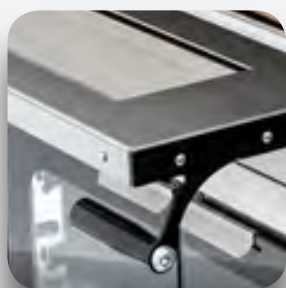


Mod. TRAYS GLASS 66

SERIE TRAYS GLASS:

Los hornos de la línea Trays Glass representan lo máximo en flexibilidad, permitiendo de dos a diez bandejas cm 40x60. Permite cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C. Las características técnicas los hacen una solución a las necesidades y exigencias para los clientes que desean un producto multiuso.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico para máxima visibilidad interna.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los hornos pueden ser suministrados con opción generador de vapor instalado de fábrica, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, (ver páginas 50-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.



Maneta y puerta con cristal.



Panel mandos versión digital.

CÁMARAS FERMENTACIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cámara Fermentación modelo		Validas para modelos XL				
		CFXL 3L-33L	CFXL 4-44	CFXL 6-66	CFXL 6L-66L	CFXL 9-99
Ancho exterior	mm	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	490	844	1.204	644	1.204
Alto exterior	mm	900	900	900	900	900
Bandejas (600x400)	Nº	6	12	12	18	18
Espacio entre bandejas	mm	90	90	90	90	90
Rango de Temperatura	°C	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
P.V.P.	€	2.113	2.004	2.379	2.449	2.590



PIZZA



Mod. CFXL 6L-66L

CÁMARAS FERMENTACIÓN:

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



CFXL 6-66.



CFXL 3L-33L

CÁMARAS FERMENTACIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cámara Fermentación modelo		Validas para modelos TRAYS y TRAYS GLASS			
		CFTRAYS 4-44	CFTRAYS 4-4-4	CFTRAYS 6-66	CFTRAYS 6-6-6
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.000	1.100
Fondo exterior	mm	964	964	1.204	1.204
Alto exterior	mm	900	550	900	550
Bandejas (600x400)	Nº	12	6	12	6
Distancia entre bandejas	mm	120	78	90	78
Rango de Temperatura	°C	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	2,0	2,0	2,0	2,0
P.V.P.	€	1.764	1.633	2.020	1.910

Cámara Fermentación modelo		Validas para modelos TRAYS y TRAYS GLASS			
		CFTRAYS 6L-66L	CFTRAYS 6L-6L-6L	CFTRAYS 9-99	CFTRAYS 9-9-9
Ancho exterior	mm	1.500	1.500	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	964	964	1.204	1.204
Alto exterior	mm	900	550	900	550
Bandejas (600x400)	Nº	18	9	18	9
Distancia entre bandejas	mm	90	78	90	78
Rango de Temperatura	°C	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	2,0	2,0	2,0	2,0
P.V.P.	€	2.401	2.125	2.743	3.039



PIZZA



Mod. CF 9-9-9

CÁMARAS FERMENTACIÓN TRAYS:

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



CFTRAYS 4-4-4.



CFTRAYS 6-6-6.

CAMPANAS EXTRACCIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Campana modelo		Válidas modelo Basic		
		KB4-44	KB6-66	KB44 M
Ancho exterior	mm	975	975	900
Fondo exterior	mm	965	1.255	910
Alto exterior	mm	120	120	120
Diámetro tubo salida	mm	125	125	125
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400
P.V.P.	€	294	340	294

Campana modelo		Válidas para modelo Basic XL y SUPERIOR GLASS					
		KXL2L-22L	KXL3L-33L	KXL4-44	KXL6-66	KXL6L-66L	KXL9-99
Ancho exterior	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	640	640	1.015	1.375	1.015	1.375
Alto exterior	mm	120	120	120	120	120	120
Diámetro tubo salida	mm	125	125	125	125	125	125
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400	400	400
P.V.P.	€	294	304	310	315	312	323

Campana modelo		Válidas para modelo TRAYS y TRAYS GLASS			
		KT4-44	KT6-66	KT6L-66L	KT9-99
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.115	1.355	1.115	1.355
Alto exterior	mm	120	120	120	120
Diámetro tubo salida	mm	125	125	125	125
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400
P.V.P.	€	343	394	412	514

Campana modelo		Válidas para modelo SIDEUP			
		KSU4-44	KSU6-66	KSU6L-66L	KSU9-99
Ancho exterior	mm	1.070	1.070	1.420	1.420
Fondo exterior	mm	1.130	1.420	1.130	1.420
Alto exterior	mm	260	260	260	260
Diámetro tubo salida	mm	200	200	200	200
Caudal de extracción	m3/h	325	325	325	325
P.V.P.	€	1.019	1.110	1.112	1.246

Accesorios	P.V.P. €
Motor campana	276
Regulador velocidad	95



PIZZA



Mod. KSU 4-44



Mod. KB 4-44

CAMPANA EXTRACCION:

- Pueden acoplarse a los hornos modelos: BASIC, BASIC XL, SUPERIOR, GLASS, TRAYS, TRAYS GLASS Y SIDEUP. Fabricado completamente en acero inoxidable. Opcional: motor eléctrico. Opcional: regulador de velocidad.

CAMPANAS EXTRACCIÓN POR CONDENSACIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Campana modelo		Válidas modelo Basic		
		KB4-44C	KB6-66C	KB-44 MC
Ancho exterior	mm	975	975	900
Fondo exterior	mm	1.015	1.305	960
Alto exterior	mm	310	310	310
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400
Diámetro tubo salida	mm	80	80	80
Motor		Incluido	Incluido	Incluido
P.V.P.	€	1.715	1.773	1.713

Campana modelo		Válidas para modelo Basic XL y SUPERIOR GLASS					
		KXL2L-22LC	KXL3L-33LC	KXL4-44C	KXL6-66C	KXL6L-66LC	KXL9-99C
Ancho exterior	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	690	690	1.065	1.425	1.065	1.425
Alto exterior	mm	310	310	310	310	310	310
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400	400	400
Diámetro tubo salida	mm	80	80	80	80	80	80
Motor		Incluido	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido
P.V.P.	€	1.702	1.739	1.747	1.809	1.822	1.932

Campana modelo		Válidas para modelo TRAYS y TRAYS GLASS			
		KT4-44C	KT6-66C	KT6L-66LC	KT9-99C
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.165	1.405	1.165	1.405
Alto exterior	mm	310	310	310	310
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400
Diámetro tubo salida	mm	80	80	80	80
Motor		Incluido	Incluido	Incluido	Incluido
P.V.P.	€	1.801	1.857	1.881	1.897

Accesorios	P.V.P. €
Regulador de velocidad	98



Mod. KB 4-44 C

CAMPANA DE EXTRACCION POR CONDENSACION:

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



Control electrónico.

OPCIONES REFRACTARIO

TIPO

		BASIC 4	BASIC 6	BASIC 44	BASIC 66
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	116	163	235	328

		BASIC XL 2L	BASIC XL 3L	BASIC XL 4	BASIC XL 6	BASIC XL 6L	BASIC XL 9
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	116	139	139	188	188	328
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	-	-	377	519	516	774

		BASIC XL 22L	BASIC XL 33L	BASIC XL 44	BASIC XL 66	BASIC XL 66L	BASIC XL 99
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	235	281	281	377	377	658
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	-	-	751	939	1.032	1.548

		SUP.GLASS XL4	SUP.GLASS XL6	SUP.GLASS XL6L	SUP.GLASS XL9
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	139	188	188	328
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	377	519	516	774

		SUP.GLASS XL44	SUP.GLASS XL66	SUP.GLASS XL66L	SUP.GLASS XL99
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	281	377	377	658
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	751	939	1.032	1.548

		TRAYS 4	TRAYS 6	TRAYS 6L	TRAYS 9
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	408	562	560	838

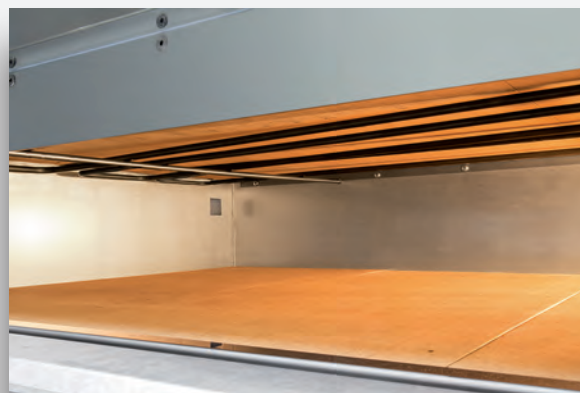
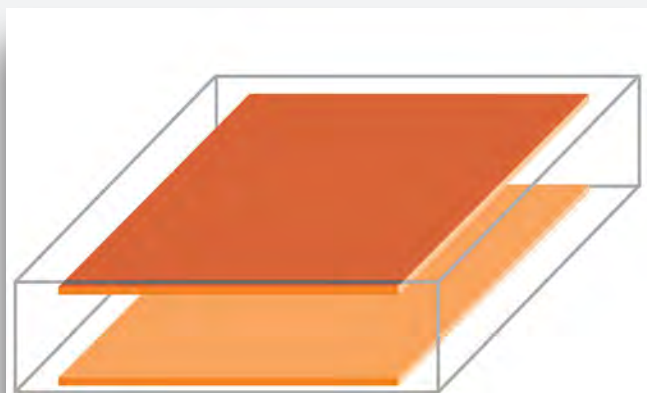
		TRAYS 44	TRAYS 66	TRAYS 66L	TRAYS 99
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	818	1.022	1.120	1.685

		TRAYS GLASS 4	TRAYS GLASS 6	TRAYS GLASS 6L	TRAYS GLASS 9
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	408	562	560	838

		TRAYS GLASS 44	TRAYS GLASS 66	TRAYS GLASS 66L	TRAYS GLASS 99
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	818	1.022	1.120	1.685

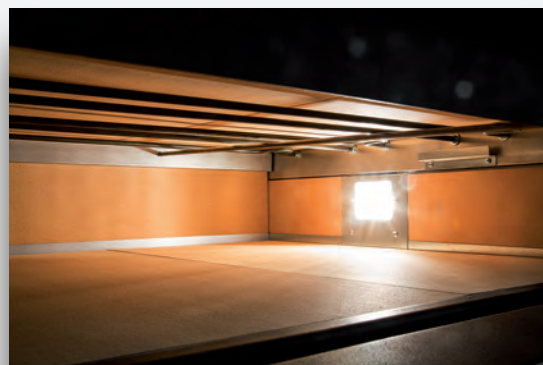
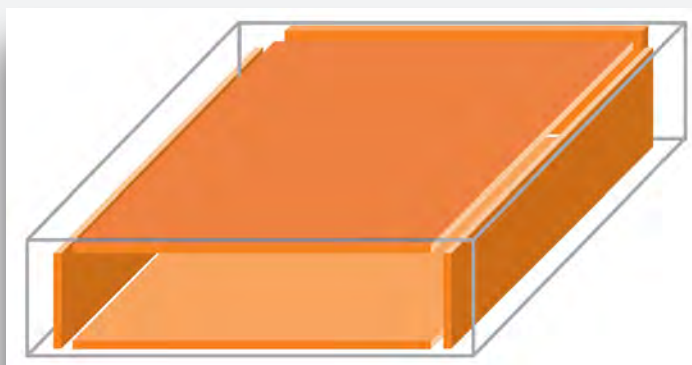
		SIDEUP 4	SIDEUP 6	SIDEUP 6L	SIDEUP 9
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	441	511	568	691

		SIDEUP 44	SIDEUP 66	SIDEUP 66L	SIDEUP 99
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	882	1.050	1.138	1.352



OPCIONES REFRACTARIO "R":

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






OPCIONES REFRACTARIO "TR":

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

HORNOS PIZZA / MULTIUSO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		GENIUS 4	GENIUS 6L	GENIUS 9
Ancho exterior	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo exterior	mm	1.110	1.110	1.470
Alto exterior	mm	380	380	380
Ancho cámara	mm	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	720	720	1.080
Alto cámara	mm	180	180	180
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 350	6 / Ø 350	9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº			
Temperatura máxima	°C	500	500	500
Resistencias techo / solera	Num/W	6x750 / 6x550	9x750 / 9x550	9x1100 / 9x800
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	8,3	12,2	17,6
P.V.P. GENIUS	€	3.328	3.875	4.308
P.V.P. GENIUS Digital	€	4.750	5.317	5.743
P.V.P. GENIUS AIR(*)	€	4.058	4.566	5.204
P.V.P. GENIUS AIR Digital (*)	€	5.482	6.006	6.638

(*) Horno convección

Camara fermentación modelo		CG 4-44	CG 6L-66L	CG 9-99
Ancho	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo	mm	1.110	1.110	1.470
Alto	mm	900	900	900
Capacidad bandejas 600x400	Nº	6	9	15
Distancia entre bandejas	mm	90	90	90
Rango de Temperatura	°C	0 / +60	0 / +60	0 / +60
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia	kW	2,0	2,0	2,0
P.V.P.	€	4.069	4.667	5.575

Mesa soporte		SG 4-44	SG 6L-66L	SG 9-99
Ancho	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo	mm	1.050	1.050	1.400
Alto (*)	mm	880	880	880
P.V.P.	€	1.001	1.288	1.572

(*) Altura para 1 o 2 hornos

Campana extracción		KG 4	KG 6L	KG 9
Ancho	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo	mm	1.290	1.290	1.650
Alto	mm	450	450	450
Caudal de extracción	m3/h	290	290	290
P.V.P.	€	3.445	3.997	4.825

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	124
Motor eléctrico campana	498
Kit condensación campana (instalados en fábrica)	1.932
Generador de vapor (instalados en fábrica)	1.393



PIZZA

Mod. KG



Mod. GENIUS

Mod. GENIUS

Mod. CG

GENIUS:

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

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



Mesa soporte en acero inoxidable.



Simple e Intuitivo. Panel táctil e interfaz personalizable




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



Cuadro de mandos versión mecánico.

HORNOS PIZZA / MULTIUSO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		VISIOME LE 4	VISIOME LE 6L	VISIOME LE 9
Ancho exterior	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo exterior	mm	1.220	1.220	1.460
Alto exterior	mm	404	404	404
Ancho cámara	mm	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	840	1.080
Alto cámara	mm	175	175	175
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 400	6 / Ø 400	9 / Ø 400
Bandejas de 600x400	Nº	2	4	5
Cantidad y disposición pizzas	Nº			
Temperatura máxima	°C	400	400	400
Resistencia techo / solera	Num/W	6x750 / 6x600	9x750 / 9x600	9x1100 / 9x900
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	8,5	12,6	16,6
P.V.P.	€	7.079	8.509	9.928

Camara fermentación modelo		CV 4-44	CV 6-66	CV 9-99
Ancho	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo	mm	1.200	1.200	1.440
Alto	mm	905	905	905
Capacidad bandejas 600x400	Nº	7	14	21
Distancia entre bandejas	mm	90	90	90
Temperatura	°C	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380
Potencia	kW	2,5	2,5	2,5
P.V.P.	€	4.169	4.801	5.696

Mesa soporte con ruedas		SV 4-44	SV 6-66	SV 9-99
Ancho	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo	mm	1.195	1.195	1.435
Alto	mm	900	900	900
P.V.P.	€	2.934	3.357	3.780

Campana extracción		KSQ 4	KSQ 6L	KSQ 9
Ancho	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo	mm	1.405	1.405	1.645
Alto	mm	320	320	320
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia	kW	0,06	0,06	0,06
P.V.P.	€	2.593	3.174	4.022

Accesorios	P.V.P. €
Kit condensación campana (instalados en fábrica)	1.932
Generador de vapor (instalados en fábrica)	1.393



Mod. KSQ



PIZZA

Mod. VISIOME LE

Mod. VISIOME LE

Mod.CV



VISIOME LE:

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

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



Mesa soporte con ruedas










Campana frontal inox



Cámara de fermentación de alta capacidad.

HORNOS PIZZA A GAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		G 4	G 6	G 9	G 4 XL	G 6 XL	G 6 XL/L	G 9 XL
Ancho exterior	mm	1.000	1.000	1.305	1.110	1.110	1.470	1.470
Fondo exterior	mm	1.062	1.362	1.362	1.180	1.540	1.180	1.540
Alto exterior	mm	560	560	560	540	540	540	540
Ancho cámara	mm	620	620	920	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	620	920	920	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	mm	150	150	150	150	150	150	150
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 300	6 / Ø 300	9 / Ø 300	4 / Ø 350	6 / Ø 350	6 / Ø 350	9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº							
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450	450	450	450
Capacidad térmica	Kcal/h	13.800	18.500	23.200	15.500	19.800	19.800	26.700
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
P.V.P.	€	2.894	3.369	4.042	3.584	4.177	4.564	5.289

Mesa soporte modelo		SG 4	SG 6	SG 9	SG 4 XL	SG 6 XL	SG 6 XL/L	SG 9 XL
Ancho	mm	1.000	1.003	1.308	1.100	1.100	1.150	1.470
Fondo	mm	845	1.208	1.208	965	1.320	965	1.320
Alto	mm	960	960	960	960	960	960	960
P.V.P.	€	273	332	390	322	395	395	454

Nota: Superposición máxima de hornos : 2 niveles.

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	119
Chimenea anti-viento	289
Kit acoplamiento hornos superpuestos	304
Kit ruedas mesa soporte mod.XL	124
Chimenea anti-viento mod.XL	327
Kit acoplamiento hornos superpuestos mod.XL	314



PIZZA



Mod. G 6

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

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

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



Mesa soporte.



Salida de humos.



Kit acoplamiento hornos.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		C/40	C/50	C/65	C/80
Ancho exterior	mm	1.425	1.860	2.070	2.250
Fondo exterior (eléctrico / gas)	mm	985 / 1.015	1.210 / 1.200	1.320 / 1.375	1.560
Alto exterior	mm	450	500	560	600
Alto exterior con mesa soporte	mm	1.080	1.030	1.090	1.130
Ancho cámara	mm	400	500	650	800
Fondo cámara	mm	540	750	1.000	1.100
Alto cámara	mm	100	100	100	100
Producción pizzas/h. de 250 mm.	Nº	43	86	137	206
Producción pizzas/h. de 320 mm.	Nº	26	43	103	120
Producción pizzas/h. de 400 mm.	Nº	23	29	51	86
Producción pizzas/h. de 450 mm.	Nº	-	26	40	57
Temperatura máxima (hornos eléctricos)	ºC	350	350	350	350
Temperatura máxima (hornos a gas)	ºC	350	350	350	-
Potencia hornos eléctricos	kW	7,80	14,20	18,40	24,40
Potencia hornos a gas	kW	10,40	20,10	22,60	-
Capacidad térmica hornos a gas	Kcal/h	8.900	17.300	19.400	-
Alimentación hornos eléctricos	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380	3x380
Alimentación hornos a gas	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	-
P.V.P. Hornos eléctricos	€	5.896	9.985	12.988	15.476
P.V.P. Hornos a gas	€	6.250	10.458	13.461	-

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

Mesa soporte modelo (para 1 o 2 hornos)		SC/40	SC/50	SC/65	SC/80
Ancho	mm	600	850	1.100	1.200
Fondo	mm	865	1.040	1.200	1.440
Alto	mm	635	530	530	530
P.V.P.	€	749	*	*	*

(*). Modelos con mesa soporte incluido.

Mesa soporte modelo (para 3 hornos)		SBC/40	SBC/50	SBC/65	SBC/80
Ancho	mm	600	850	1.100	1.200
Fondo	mm	865	1.040	1.200	1.440
Alto	mm	300	270	270	270
P.V.P.	€	649	716	750	812





PIZZA



Mod. TUNEL C65

HORNOS PIZZA TUNEL:

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

- Panel de mando simple e intuitivo, dotado de un visualizador, que permite programar horarios de encendidos y apagados, la velocidad de la cinta y la temperatura.
- Posibilidad de elegir mediante un simple clic hasta 6 programas distintos.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 350°C.
- El innovador sistema de ventilación garantiza siempre cocciones uniformes y un gran ahorro energético.
- Los hornos pueden apilarse lo que permite duplicar o triplicar la productividad o realizar simultáneamente preparaciones alternativas sin necesidad de ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Cinta de transportadora de acero inoxidable y cocción por convección, ofrecen mayor productividad.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Puerta con cristal para inspeccionar y hacer seguimiento de la cocción sin abrir la puerta.
- La alta densidad del aislamiento hace que la superficie externa no exceda de los 40°C.
- El cierre de las bocas de entrada y salida permite su uso como un horno convencional.
- Acceso fácil para una cuidadosa limpieza del interior.



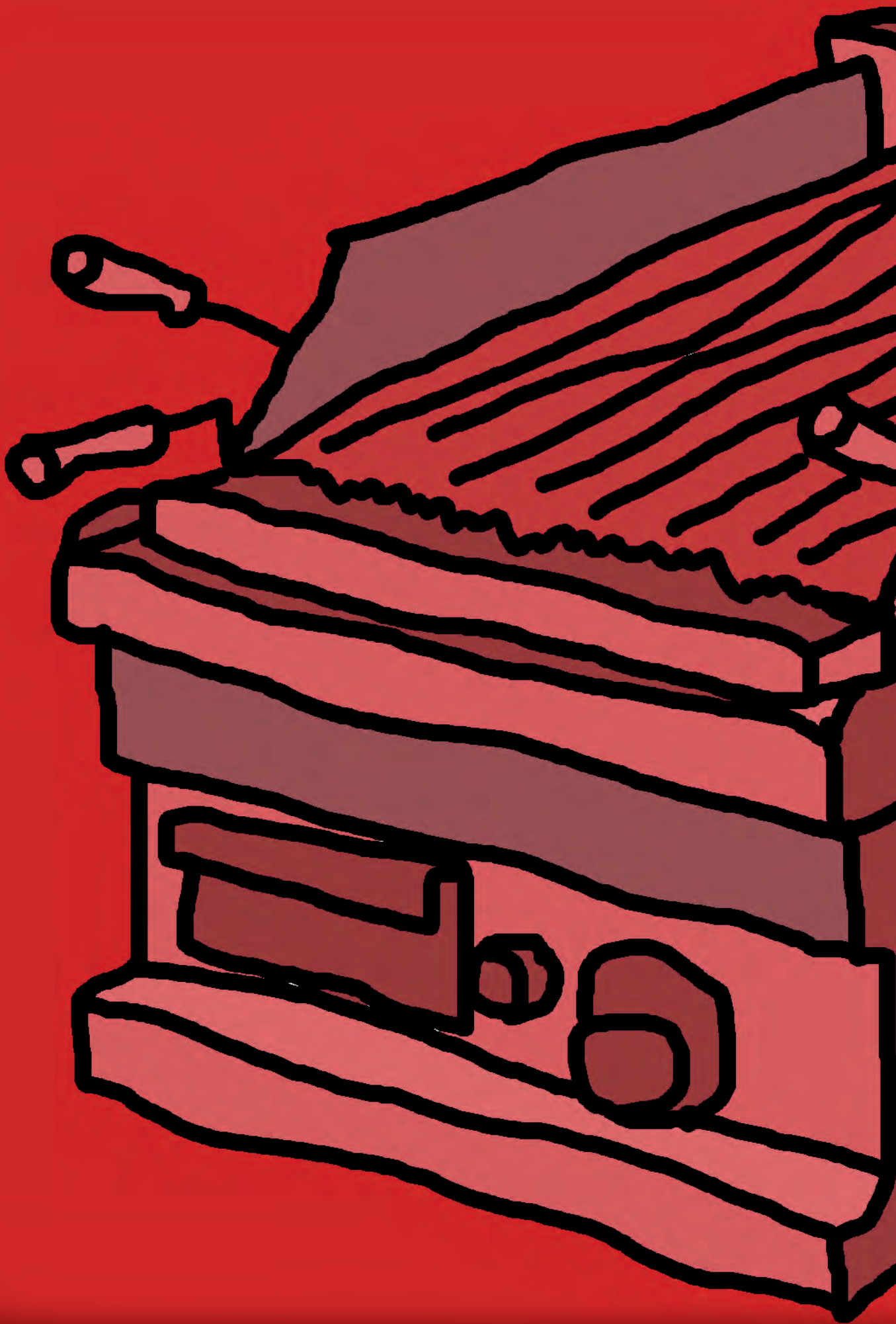
Mesa soporte 1 o 2 hornos.



Mesa soportes 3 hornos.



Cinta de acero inoxidable.





COCINAS
ACCESORIOS
Y CARROS
CALIENTES

 COOKING

SNACK (panini grill, fry-top y freidoras)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo panini grill		GRILL ET16	GRILL ET24	GRILL ETD16
Ancho	mm	450	520	520
Fondo	mm	430	470	470
Alto	mm	310	310	310
Alimentación	Ph/V	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	2x0,9	2x1,1	4x0,6
P.V.P.	€	248	324	403

Modelo fry-top eléctrico		FRYTOP 30E	FRYTOP 50E	FRYTOP 70E
Ancho	mm	270	510	700
Fondo	mm	520	520	520
Alto	mm	210	210	210
Alimentación	Ph/V	2X230	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,5	2x1,5	2x1,5
P.V.P.	€	169	247	322

Modelo freidora		FRYER 2x8 Lts
Ancho	mm	535
Fondo	mm	400
Alto	mm	200
Capacidad	Litros	2X8
Alimentación	Ph/V	2X230
Potencia total	kW	2x2,5
P.V.P.	€	312



Mod. GRILL ETD16



Mod. FRYTOP 30E



Mod. FRYER 2x8 LTS.

LINEA SNACK:

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

PANINI GRILL:

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

FRY TOP ELÉCTRICAS:

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

FREIDORAS ELÉCTRICAS:

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



COCINAS SERIE 600

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo cocina gas		6S 4CUG1F	6S 4CUG2F	6S 6CUG4F
Ancho	mm	400	400	600
Fondo	mm	600	600	600
Alto	mm	375	375	375
Potencia calorífica	kW	6,0	2x3,6	4x3,6
P.V.P.	€	595	595	944

Modelo cocina eléctrica		6S 4CUE2F	6S 6CUE4F
Ancho	mm	400	600
Fondo	mm	600	600
Alto	mm	375	375
Alimentación	Ph/Volts	2X230	3x380
Potencia calorífica	kW	2X2,0	3x2,0 + 1,0
P.V.P.	€	538	1.024



COOKING



Mod. 6 S 4 CUG 1 F



Mod. 6 S 4 CUG 2 F



Mod. 6 S 6 CUG 4 F



Mod. 6 S 4 CUE 2 F



Mod. 6 S 6 CUE 4 F

SERIE 600:

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

- **Cocinas eléctricas:** Fabricadas totalmente en acero inoxidable, encimera estampada y bordes suaves para facilitar la limpieza. Equipadas con chimenea. Dotadas de un termostato regulador de 7 posiciones y de seguridad.
- **Cocinas a gas:** Fabricadas totalmente en acero inoxidable. encimera estampada, bordes suaves y con bandeja recoge grasas en acero inoxidable para facilitar la limpieza. Se suministran de fábrica preparadas para usar a gas ciudad. Para usar a gas butano, simplemente sustituir los chicles a gas butano que se suministran junto a la cocina. Equipadas con dispositivo de seguridad: quemador con válvula de seguridad y termopar, que corta el gas en caso de que se apague la llama.



FRY-TOP Y PARRILLAS LAVA SERIE 600

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

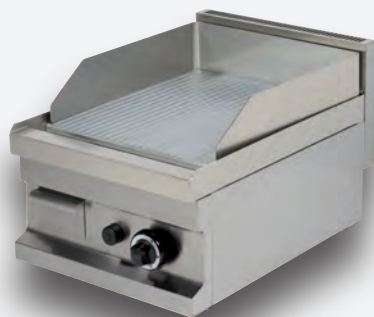
Modelo fry-top gas		6S 4FTGL	6S 4FTGR	6S 6FTGL	6S 6FTGLR	6S 6FTGR
Ancho	mm	400	400	600	600	600
Fondo	mm	600	600	600	600	600
Alto	mm	365	365	365	365	365
Encimera	tipo	liso	rallado	liso	liso y rallado	rallado
Potencia calorífica	kW	4,8	4,8	2x4,8	2x4,8	2x4,8
P.V.P.	€	1.006	1.045	1.384	1.447	1.525

Modelo fry-top eléctrico		6S 4FTER	6S 6FTEL	6S 6FTELR	6S 6FTER
Ancho	mm	400	600	600	600
Fondo	mm	600	600	600	600
Alto	mm	365	365	365	365
Encimera	tipo	rallado	liso	liso y rallado	rallado
Alimentación	Ph/Volts	3X380	3X380	3X380	3X380
Potencia calorífica	kW	4,0	2x3,0	2x3,0	2x3,0
P.V.P.	€	1.104	1.362	1.506	1.577

Modelo parrillas lava a gas		6S 4LGG	6S 6LGG
Ancho	mm	400	600
Fondo	mm	600	600
Alto	mm	365	365
Potencia calorífica	kW	4,8	2x4,8
P.V.P.	€	890	1.364



COOKING



Mod. 6 S 4 FTGR



Mod. 6 S 6 FTGLR



Mod. 6 S 6 LGG



Mod. 6 S 4 FTER



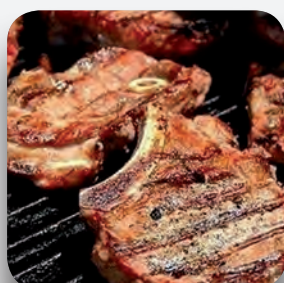
Mod. 6 S 6 FTELRL

SERIE 600:

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

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

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



FREIDORAS Y BAÑOS MARIA SERIE 600

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo freidora eléctrica		6S 4FRE1C	6S 6FRE2C
Ancho	mm	400	600
Fondo	mm	600	600
Alto	mm	365	365
Capacidad	l	8	8+8
Alimentación	Ph/Volts	3X380	3x380
Potencia calorífica	kW	7,5	2x7,5
P.V.P.	€	1.026	1.919

Modelo baño maria		6S 4BME1C	6S 6BME2C
Ancho	mm	400	600
Fondo	mm	600	600
Alto	mm	365	365
Capacidad cubeta GN 1/4	Nº	3	3+3
Capacidad cubeta GN 1/4 + GN 1/2 X 100	Nº	1 + 1	[1+1] + [1+1]
Alimentación	Ph/Volts	2X230	2X230
Potencia calorífica	kW	0,75	2x0,75
P.V.P.	€	595	899



+ COOKING



Mod. 6 S 4 FRE 1 C

Mod. 6 S 6 FRE 2 C



Mod. 6 S 6 BME 2 C

Mod. 6 S 4 BME 1 C

SERIE 600

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

FREIDORAS Y BAÑO MARIA ELÉCTRICAS SERIE 600:

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

COCED. PASTA / MANT. FRITOS / NEURTOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo cocedora pasta		6S 4CPE1C	6S 6CPE2C
Ancho	mm	400	600
Fondo	mm	600	600
Alto	mm	365	365
Capacidad	l	14	14+14
Alimentación	Ph/Volts	2X230	3x380
Potencia calorífica	kW	3,0	2x3,0
P.V.P.	€	913	1.579

Modelo mantenedor fritos		6S 4CHE
Ancho	mm	400
Fondo	mm	600
Alto	mm	365
Capacidad	l	15
Alimentación	Ph/Volts	2X230
Potencia calorífica	kW	0,65
P.V.P.	€	541

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



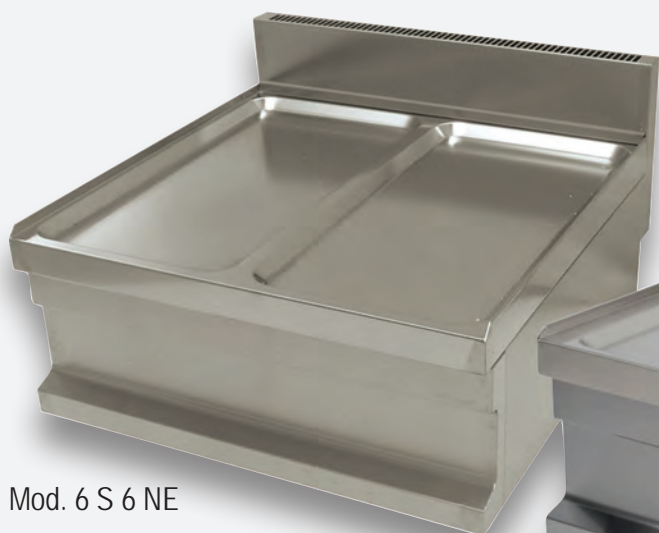
+ COOKING



Mod. 6 S 4 CPE 1 C



Mod. 6 S 4 CHE



Mod. 6 S 6 NE



Mod. 6 S 4 NE

SERIE 600

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

COCEDORAS PASTAS, MANTENEDORAS FRITOS ELÉCTRICAS Y NEUTROS SERIE 600:

- Cocedoras y mantenedoras de fritos profesionales de 1 cuba.
- Fabricadas totalmente en acero inoxidable, compactas y adaptables a cualquier tipo a cualquier cocina.
- Encimera estampada y bordes suaves para facilitar la limpieza.
- Equipadas con termostato de control de temperatura, excepto las neutro.
- **Cocedoras:** disponen de un grifo de llenado y otro de vaciado de cuba. Equipadas de serie con sus cestas.
- **Baño Maria:** equipadas con un sistema de calefacción por resistencia cerámica.

COCINAS Y FRY-TOPS A GAS SERIE 700

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cocina GAS		7 P8 CUG 4F	7 P8 CUG 4F+HE	7 P8 CUG 4F+HG
Ancho	mm	800	800	800
Fondo	mm	700	700	700
Alto	mm	900	900	900
Potencia calorífica fogones	kw	4 x 6.0	4 x 6.0	4 x 6.0
Potencia horno	kw	-	3.0	6.0
Capacidad bandejas horno GN1/1	Nº	-	4	4
Distancia entre bandejas	mm.		50	50
Alimentación Horno	Ph/V	-	2/230	-
P.V.P.	€	1.505	2.749	2.749

Fry-Top GAS		7P 4FT GL	7P 8FT GL
Ancho	mm	400	800
Fondo	mm	700	700
Alto	mm	900	900
Potencia	kW	6,0	2x6,0
P.V.P.	€	1.349	2.114



COOKING



Mod. 7 P 8 CUG 4 F



Mod. 7 P 8 CUG 4 F+ HG



Mod. 7 P 4FT GL



Mod. 7 P 8FT GL

COCINAS Y FRY-TOPS A GAS SERIE 700:

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

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

CARROS DISTRIBUCIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		CD 15N2	CD Q0	CD Q1N	CD Q2
Ancho	mm	555	720	760	1.350
Fondo	mm	775	900	900	850
Alto	mm	1.520	1.100	1.660	1.660
Capacidad bandejas GN	Nº	15 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1	2x10 GN 2/1
Distancia entre guías	mm	70	110	110	110
Ruedas diametro	∅ mm	125	125	125	150
Rango emperatura	°C	+30 / +90	+30 / +90	+30 / +90	+30 / +90
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia calorífica	kW	0,75	0,75	2,35	3,0
P.V.P.	€	2.108	1.974	2.321	3.737



COOKING



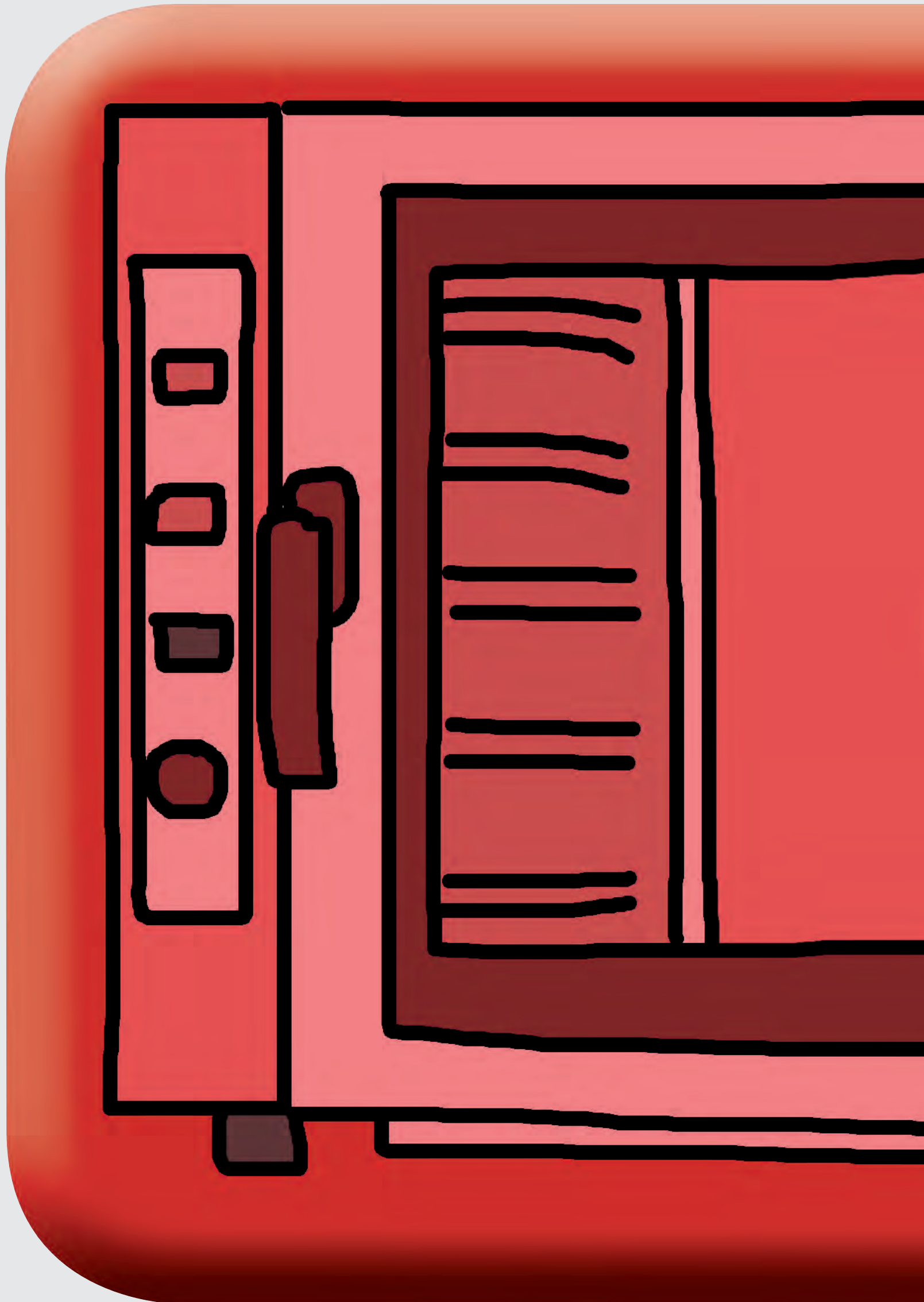
Mod. CD Q2

CARROS CALIENTES DE DISTRIBUCIÓN PARA BANQUETES:

- Construidos en acero inoxidable.
- De bordes suaves para facilitar la limpieza.
- Equipados con ruedas giratorias con freno y de gran diámetro.
- Paragolpes integrado, incluido en las medidas.
- Panel de control con termostato digital y visualizador, regulable de 30° a 90°C.
- Guías desmontables y ajustables en altura, lo que permite una fácil limpieza e higiene total.
- Todos los carros se suministran sin bandejas y sin rejillas.



Mod. CD 15N2





HORNOS
CONVECCIÓN,
TOSTADORA Y
HORNO CINTA
PIZZA/PAN

 COOKING

TOSTADORA DE PAN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		TP 360	C25
Ancho	mm	640	470
Fondo	mm	370	1.050
Alto	mm	400	390
Producción piza/h (Ø 250mm)	Unid	-	25
Temperatura máxima	°C	-	260
Alimentación	Ph/Volts	2X230	2X230
Potencia total	kW	2,5	3,3
P.V.P.	€	930	1.144



+ COOKING



Mod. TP 360



Mod. C 25

TOSTADORA DE PAN y HORNO DE CINTA PARA PIZZA / PAN

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

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



HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico			digital
		NERINO	EKO 595 M	EKO 595 M + GRILL	EKO 595 D
Ancho exterior	mm	600	589	589	589
Fondo exterior	mm	520	660	660	660
Alto exterior	mm	390	580	580	580
Ancho cámara	mm	400	464	464	464
Fondo cámara	mm	370	420	420	420
Alto cámara	mm	250	370	370	370
Capacidad rejillas GN 2/3 (354x325)	Nº	3	-	-	-
Capacidad rejillas (435x350)	Nº	-	4	4	4
Rejillas (435x350) incluidas de serie	Nº	-	2	2	2
Distancia entre bandejas	mm	80	84	84	84
Ventiladores	Nº	1	2	2	2
Temperatura	°C	280	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2c230	2X230
Potencia total	kW	2,5	3,15	3,15+1,7	3,15
Absorción total	A	14,6	14	14	14
P.V.P.	€	700	745	947	892

Accesorios

	P.V.P. €
Rejilla cromada (435x350) mod.595	29
Kit piedra pizza (435x350) mod.595	211
Bandeja GN 2/3 (354x325)	29



COOKING



Mod. EKO 595 M

Mod. NERINO

NERINO:

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

EKO 595:

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



Kit piedra pizza.



Panel digital.



Fabricado en acero inoxidable.

HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico		digital
		EKO 4 M	EKO 4 M + GRILL	EKO 4 D
Ancho exterior	mm	686	686	686
Fondo exterior	mm	660	660	660
Alto exterior	mm	580	580	580
Ancho cámara	mm	560	560	560
Fondo cámara	mm	420	420	420
Alto cámara	mm	370	370	370
Capacidad rejillas GN 1/1	Nº	4	4	4
Rejillas incluidas de serie	Nº	2	2	2
Distancia entre bandejas	mm	84	84	84
Ventiladores	Nº	2	2	2
Temperatura	°C	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2c230	2x230
Potencia total	kW	3,15	3,15+1,7	3,15
Absorción total	A	14	14	14
P.V.P.	€	844	1.086	1.068

Accesorios

	P.V.P. €
Rejilla cromada GN 1/1	32
Kit piedra pizza GN 1/1	253



COOKING



Mod. EKO 4 M

NERONE EKO 4:

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

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



Kit piedra pizza.



Vidrio templado.



Panel digital.

HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico		digital
		EKO 600 M	EKO 600 M+GRILL	EKO 600 D
Ancho exterior	mm	775	775	775
Fondo exterior	mm	700	700	700
Alto exterior	mm	560	560	560
Ancho cámara	mm	650	650	650
Fondo cámara	mm	460	460	460
Alto cámara	mm	350	35	350
Capacidad rejillas 600x400	Nº	3	3	3
Rejillas incluidas de serie	Nº	2	2	2
Distancia entre bandejas	mm	105	105	105
Ventiladores	Nº	2	2	2
Temperatura	°C	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	3,15	3,15+1,7	3,15
Absorción total	A	14	14	14
P.V.P.	€	981	1.236	1.229

Accesorios

	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	34
Kit piedra pizza 600X400	353



+ COOKING



Mod. EKO 600 M

NERONE EKO 600:

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

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



Kit piedra pizza.



Vidrio templado.



Panel digital con doble display.

HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico				
		MID 4 M	MID 5 M	MID 6 M	MID 7 M	MID 10 M
Ancho exterior	mm	840	840	840	840	840
Fondo exterior	mm	910	910	910	910	910
Alto exterior	mm	670	750	830	930	1.150
Ancho cámara	mm	680	680	680	680	680
Fondo cámara	mm	520	480	480	520	480
Alto cámara	mm	360	440	520	620	840
Capacidad rejillas 600x400	Nº	4	5	6	7	10
Capacidad rejillas GN 1/1	Nº	4	5	6	7	10
Rejillas incluidas de serie	Nº	-	-	-	-	-
Distancia entre bandejas	mm	80	80	80	80	80
Ventiladores	Nº	1 autoreversible	1 autoreversible	1 autoreversible	2 autoreversible	2 autoreversible
Vaporizador		incluido	incluido	incluido	incluido	incluido
Temperatura	°C	280	280	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	5,45	6,45	7,65	10,7	12,7
Absorción total	A	24,8	29,3	35	49	58
P.V.P.	€	3.605	3.757	3.886	4.281	4.899

Horno modelo		digital				
		MID 4 D	MID 5 D	MID 6 D	MID 7 D	MID 10 D
Ancho exterior	mm	840	840	840	840	840
Fondo exterior	mm	910	910	910	910	910
Alto exterior	mm	670	750	830	930	1.150
Ancho cámara	mm	680	680	680	680	680
Fondo cámara	mm	520	480	480	520	480
Alto cámara	mm	360	440	520	620	840
Capacidad rejillas 600x400	Nº	4	5	6	7	10
Capacidad rejillas GN 1/1	Nº	4	5	6	7	10
Rejillas incluidas de serie	Nº	-	-	-	-	-
Distancia entre bandejas	mm	80	80	80	80	80
Ventiladores	Nº	1 autoreversible	1 autoreversible	1 autoreversible	2 autoreversible	2 autoreversible
Vaporizador		incluido	incluido	incluido	incluido	incluido
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	5,45	6,45	7,65	10,7	12,7
Absorción total	A	24,8	29,3	35	49	58
P.V.P.	€	2.486	3.197	3.486	3.781	4.367

Accesorios

	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	34
Rejilla cromada GN 1/1	32
Kit piedra pizza 600X400	353
Kit piedra pizza GN 1/1	253



+ COOKING



Mod. NERONE MID 7

NERONE MID:

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

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

PANEL DIGITAL:



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



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



Recetario: Posibilidad de memorizar hasta 9 programas.



Componentes de alta calidad.



Panel de control digital y sonda.



Panel electromecánico.

HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		digital		Campana
		CL 5	CL 10	SABINA
Ancho exterior	mm	920	920	920
Fondo exterior	mm	840	840	1.005
Alto exterior	mm	770	1.170	300
Ancho cámara	mm	660	660	-
Fondo cámara	mm	450	455	-
Alto cámara	mm	440	840	-
Capacidad bandejas 600x400	Nº	5	10	-
Capacidad bandejas GN 1/1	Nº	5	10	-
Distancia entre bandejas	mm	75	75	-
Ventiladores	Nº	1-autoreversible	2-autoreversible	-
Rango Temperatura	°C	30-280	30-280	-
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	2x230
Potencia total	kW	6,45	12,7	0,25
Sistema de extracción	tipo	-	-	condensación
Caudal de extracción (min / max)	m3/h	-	-	330 / 550
Diametro tubo salida humos	mm	-	-	120
Motor de velocidad variable		-	-	incluido
P.V.P.	€	3.313	5.020	2.057

Accesorios

	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	34
Rejilla cromada GN 1/1	32
Kit piedra pizza 600X400	353
Kit piedra pizza GN 1/1	253



+ COOKING



Mod. CL10



Mod. CL5+Campana SABINA

HORNO CL:

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

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

CAMPANA SABINA:

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



Kit piedra pizza.



Vidrio templado.







LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lavavasos modelo		C 320	C 327	C 426	C 432
Ancho	mm	420	420	470	470
Fondo	mm	500	485	535	535
Alto	mm	610	660	660	710
Cesta	mm	350x350	350x350	400x400	400x400
Duración ciclo	seg.	120	120	120	120
Producción cestas/hora	Nº	30	30	30	30
Altura máxima vasos	mm	205	240	240	275
Altura máxima platos	mm	-	-	265	295
Capacidad cuba	Lts	13	13	17	17
Capacidad calderín	Lts	3,2	3,2	3,2	3,2
Consumo agua por ciclo	Lts	2	2	2	2
Resistencia cuba	W	2.600	2.600	2.600	2.600
Resistencia calderín	W	2.500	2.500	2.500	2.500
Bomba	W	190	190	190	260
Alimentación	Ph/V	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	2,79	2,79	2,79	2,86
P.V.P.	€	1.363	1.417	1.666	1.826

Accesorios

	P.V.P. €
Kit bomba desagüe (DP45K)	217
Kit pies regulables 5-7cm (3294K)	52
Kit bomba de presión (CA500K)	289

Mod.: C320



Mod.: C327



Mod.: C426



Mod.: C432





Mod. C327



Mod. C320

LAVAVASOS:

Diseñados con tecnología avanzada para ofrecer simplicidad, fiabilidad y gran rendimiento. Lavavajillas robustos y fiables para afrontar y adaptarse de la mejor manera en cualquier entorno. Fabricadas totalmente de **acero AISI 304** y diseñada con todos los componentes en la parte frontal para permitir un fácil mantenimiento y asistencia técnica.

- Panel de control "UP" con botones arriba.
- Tarjeta electrónica "Dip-Switch" simple y extremadamente eficiente.
- Ajuste y control de temperatura de lavado y enjuague.
- Función Termostop ajustable que garantiza mejores resultados.
- Ciclo de enjuague adicional automático.
- Ciclo de descarga automática (solo con bomba de desagüe instalada).
- Tiempos de desagüe y aclarado ajustables.
- Lecturas de temperatura a través de sondas precisas NTC.
- Impulsores de lavado y enjuague de acero inoxidable, aseguran fiabilidad y durabilidad
- Dosificador doble, de detergente y abrillantador instalado de serie, garantiza la máxima higiene en cada ciclo de lavado con un gran ahorro.
- Predisposición para bomba de desagüe.
- Todos los modelos se pueden suministrar con cesta circular, bajo pedido.

DOTACIÓN:



LAVAVAJILLAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lavavajillas modelo		C 453	C 537	C 537 T	C 640
Ancho	mm	585	585	585	585
Fondo	mm	610	610	610	715
Alto	mm	750	815	815	865
Cesta	mm	500x500	500x500	500x500	500x600
Duración ciclo	seg.	120	120	120	120
Producción cestas/hora	Nº	30	30	30	30
Altura máxima vasos	mm	255	320	320	340
Altura máxima platos	mm	310	350	350	370
Capacidad bandejas GN 1/1	Nº	-	4	4	4
Capacidad bandejas 600x400mm	Nº	-	-	-	4
Capacidad cuba	Lts	24	24	24	30
Capacidad calderín	Lts	7,3	7,3	7,3	7,3
Consumo agua por ciclo	Lts	2	2	2	2
Resistencia cuba	W	2.600	2.600	2.600	2.600
Resistencia calderín	W	2.500	2.500	5.400	5.400
Bomba	W	520	520	520	1.120
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	3x380	3X380
Potencia total	kW	3,12	3,12	5,92	6,52
P.V.P.	€	2.049	2.196	2.356	3.235

Accesorios

	P.V.P. €
Kit bomba desagüe (DP65K) mod.C.640	217
Kit bomba desagüe (DP45K) mod.C453,C537 y T	217
Kit pies regulables 5-7cm (3294K)	52
Kit bomba de presión (CA500K)	289

Mod.: C453



Mod.: C537



Mod.: C537 T



Mod.: C640





Mod. C640

LAVAVAJILLAS:

Diseñados con tecnología avanzada para ofrecer simplicidad, fiabilidad y gran rendimiento. Lavavajillas robustos y fiables para afrontar y adaptarse de la mejor manera en cualquier entorno. Fabricadas totalmente de **acero AISI 304** y diseñada con todos los componentes en la parte frontal para permitir un fácil mantenimiento y asistencia técnica.

- Panel de control "UP" con botones arriba.
- Tarjeta electrónica "Dip-Switch" simple y extremadamente eficiente.
- Ajuste y control de temperatura de lavado y enjuague.
- Función Termostop ajustable que garantiza mejores resultados.
- Ciclo de enjuague adicional automático.
- Ciclo de descarga automática (solo con bomba de desagüe instalada).
- Tiempos de desagüe y aclarado ajustables.
- Lecturas de temperatura a través de sondas precisas NTC.
- Impulsores de lavado y enjuague de acero inoxidable, aseguran fiabilidad y durabilidad.
- Dosificador doble, de detergente y abrillantador instalado de serie, garantiza la máxima higiene en cada ciclo de lavado con un gran ahorro.
- Predisposición para bomba de desagüe.
- C640 es un lavavajillas/lavaobjetos compacto, perfecto para bajo mostrador. Gracias a su cesta específica es posible lavar incluso bandejas de pastelería de 600×400, manteniendo las medidas de un cómodo lavavajillas.
- Dotados de una potente bomba de lavado y rotores de lavado de Ø 30 mm, para eliminar la suciedad más resistente.
- Todos los modelos se pueden suministrar con cesta circular, bajo pedido.

DOTACIÓN:



LAVAVAJILLAS Y LAVAOBJETOS CÚPULA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lavavajillas modelo		CH 110	K 1500E
Ancho	mm	620	720
Fondo	mm	770	770
Alto	mm	1.435 / 1.900	1.435 / 1.900
Cesta	mm	500x500	500x600
Duración ciclo	seg	60/90/120/240	60/90/120/300
Producción cestas/hora	Nº	60/40/30/15	60/40/30/12
Altura máxima vasos	mm	390	395
Altura máxima platos	mm	415	400
Altura máxima perola	mm	390	395
Capacidad bandejas GN 1/1	Nº	4	4
Capacidad bandejas 600x400mm	Nº	-	4
Capacidad cuba	Lts	37	37
Capacidad calderín	Lts	7,3	7,3
Consumo agua por ciclo	Lts	2	2
Resistencia cuba	W	4.500	4.500
Resistencia calderín	W	5.400	5.400
Bomba	W	1.340	1.340
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380
Potencia total	kW	6,74	6,74
P.V.P.	€	4.327	5.823

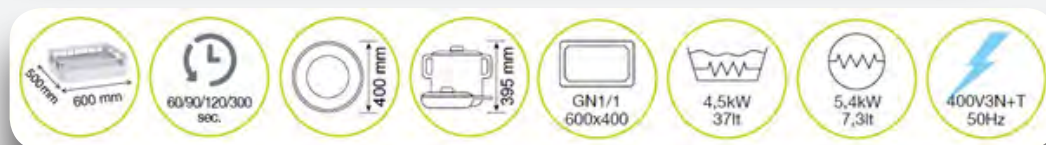
Accesorios

	P.V.P. €
Kit bomba desagüe (DP110K)	266
Kit bomba de presión (CA500K)	289
Filtro integral cuba (1201000) mod.1500	111

Mod.: CH110



Mod.: K1500E





Mod. CH110



Mod. K1500E

LAVAVAJILLAS Y LAVAOBJETOS CÚPULA:

Fabricadas totalmente de **acero AISI 304** y diseñada con todos los componentes en la parte frontal para permitir un fácil mantenimiento y asistencia técnica.

MOD. CH110: (Lavavajillas cúpula)

- La tarjeta electrónica "Dip-Switch", simple y muy eficaz, ofrece la posibilidad de configurar y controlar los tiempos de enjuague y descarga, las temperaturas de lavado y enjuague y los correspondientes Termostop, fundamentales para garantizar un óptimo resultado de lavado.
- Lecturas de temperatura a través de sondas precisas NTC.
- Impulsores de lavado y enjuague de acero inoxidable, aseguran fiabilidad y durabilidad
- Dosificador doble, de detergente y abrillantador instalado de serie y predisposición para bomba de desagüe. Incluye de serie filtro integral en la cuba y pies regulables 12 y 19 cm.

MOD. K1500E: (Lavavajillas y lavaobjetos cúpula)

- Pantalla táctil UNIKO, de fácil uso, con selección rápida para 20 ciclos de lavado ajustables
- Configuración automática de todos los parámetros durante la primera instalación.
- Regulación precisa de temperaturas y dosis y ahorro de energía y detergentes.
- Autodiagnóstico con mensaje sobre posibles anomalías y soluciones.
- Control remoto IKLOUD a través de Wi-Fi (Opcional)
- Dispensador doble de detergente y abrillantador instalado de serie en todos los modelos.
- Ajustes diferenciados del dosificador de detergente y de abrillantador y de las temperaturas del tanque y de la caldera para obtener los mejores resultados.
- Función Ecoclean para el reemplazo parcial de agua limpia para cada ciclo.
- Predisposición eléctrica para bomba de desagüe y filtro integral de cuba opcional.
- Con doble brazo de lavado-aclarado en inox.

DOTACIÓN CH110:



DOTACIÓN K1500E:



LAVAVAJETOS

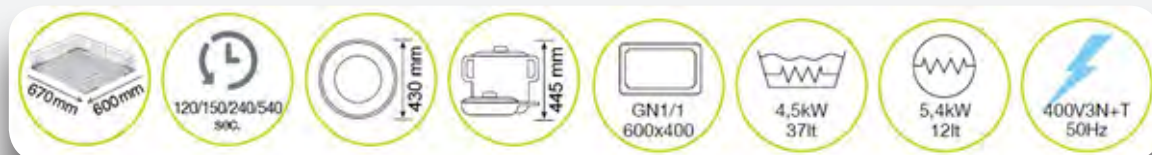
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lavaobjetos modelo		K 951 E	K 981 E
Ancho	mm	775	775
Fondo	mm	810	810
Alto	mm	1.360	1.900
Cesta	mm	600x670	600x670
Duración ciclo	seg	120/150/240/540	120/150/240/540
Producción cestas/hora	Nº	30/15/10/6	30/15/10/6
Altura máxima platos	mm	430	630
Altura máxima perola	mm	445	840
Capacidad bandejas GN 1/1 (600x400)mm	Nº	5	5
Capacidad bandejas GN 2/1 (600x800)mm	Nº	-	5
Capacidad cuba	Lts	37	37
Capacidad calderín	Lts	12	12
Consumo agua por ciclo	Lts	2	2
Resistencia cuba	W	4.500	4.500
Resistencia calderín	W	5.400	5.400
Bomba	W	2.700	2.700
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380
Potencia total	kW	7,4	7,4
P.V.P.	€	4.915	7.058

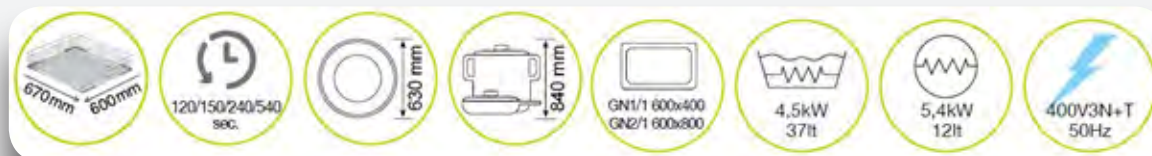
Accesorios

	P.V.P. €
Kit bomba desagüe (DP110K)	266
Kit bomba de presión (CA500K)	289
Filtro integral cuba (1201000)	111

Mod.: K951E



Mod.: K981E





Mod. K951E



Mod. K981E

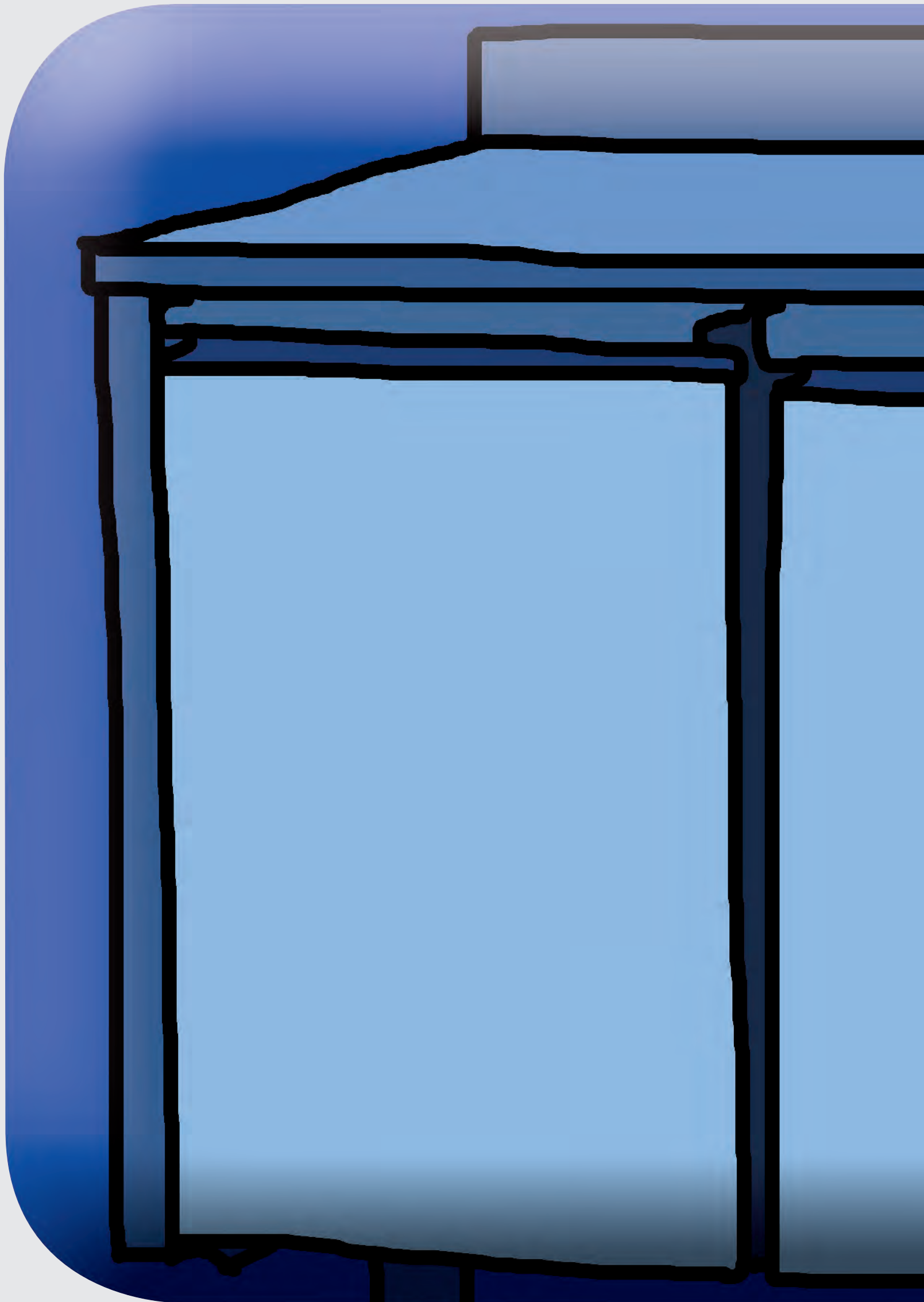
LAVAVAOBJETOS:

Fabricadas totalmente de **acero AISI 304** y diseñada con todos los componentes en la parte frontal para permitir un fácil mantenimiento y asistencia técnica.

- Pantalla táctil UNIKO, de fácil uso, con selección rápida para 20 ciclos de lavado ajustables.
- Configuración automática de todos los parámetros durante la primera instalación.
- Regulación precisa de temperaturas y dosis
- Ahorro de energía y detergentes.
- Autodiagnóstico con mensaje sobre posibles anomalías y soluciones.
- Control remoto IKLOUD a través de Wi-Fi (Opcional)
- Dispensador doble de detergente y abrillantador instalado de serie en todos los modelos.
- Ajustes diferenciados del dosificador de detergente y de abrillantador y de las temperaturas del tanque y de la caldera para obtener los mejores resultados.
- Función Ecoclean para el reemplazo parcial de agua limpia para cada ciclo.
- Predisposición eléctrica para bomba de desagüe y filtro integral cuba opcional.
- Con doble brazo de lavado-aclarado en inox.

DOTACIÓN:







ARMARIOS
DE SERVICIO,
BAJOMOSTRADORES,
MESAS PIZZA Y
VITRINAS PIZZA



ARMARIOS TN/BT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		Refrigeración		Congelación	
		740 TN INOX	740-2P TN INOX	740 BT INOX	740-2P BT INOX
Ancho	mm	740	740	740	740
Fondo	mm	870	870	870	870
Alto	mm	2.050	2.050	2.050	2.050
Capacidad	Lts	550	550	550	550
Dotación estantes plastificados	Nº	3	3	3	3
Refrigeración	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descarcho	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Temperatura	°C	-2 / +10	-2 / +10	-18 / -22	-18 / -22
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,22	0,22	0,38	0,38
P.V.P.	€	1.746	1.769	1.980	2.003

Accesorios	P.V.P. €
Estante rejilla plastificada GN 2/1	14
Kit 2 guías perfil "C" estante GN 740/1400	12



Mod. 740-2P BT INOX

ARMARIOS TN/BT:

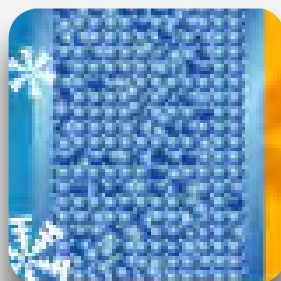
Mod. 740 TN INOX

Armarios profesionales ventilados, de una puerta y dos medias puertas con gran capacidad de almacenamiento, de acero inoxidable interno y externo. Gracias a su diseño y a los componentes de alta calidad permiten obtener unos ahorros energéticos de hasta un 40% con respecto a otras marcas del mercado. El sistema de control electrónico de precisión, los componentes optimizados de la refrigeración, el aislamiento máximo y los compresores muy eficientes aseguran un consumo bajo.

- Diseño exterior elegante de acero inoxidable, puerta con ángulos redondeados.
- Puertas con bisagras reversible, con autocierre y cerradura con llave.
- Burlete de la puerta desmontable para fácil limpieza.
- Interior de acero inoxidable atóxico con cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.
- Dotados de serie con 3 estantes de rejillas plastificadas GN 2/1 regulables en altura.
- Control electrónico de precisión con visualizador.
- Equipado de un grupo monoblock muy eficiente y de fácil mantenimiento.
- Unidad frigorífica **"tropicalizada"** y aislamiento térmico de 70 mm espesor para un perfecto aislamiento y permitir un gran ahorro energético.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Condensador de aluminio y tubos de cobre, que proporcionan una mejor disipación del calor.
- Gracias al gas refrigerante ecológico R290 obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Todos los modelos vienen equipados con unos pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Clase climática 4 y eficiencia energética C.



Burlete desmontable para una fácil limpieza.



70 mm aislamiento térmico 50% ahorro energético.



Tropicalizado.

ARMARIOS TN/BT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		Refrigeración		Congelación	
		1400 TN INOX	1400-4P TN INOX	1400 BT INOX	1400-4P BT INOX
Ancho	mm	1.400	1.400	1.400	1.400
Fondo	mm	870	870	870	870
Alto	mm	2.050	2.050	2.050	2.050
Capacidad	Lts	1.200	1.200	1.200	1.200
Dotación estantes p'lastificados	Nº	6	6	6	6
Refrigeración	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descarhe	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Temperatura	ºC	-2 / +10	-2 / +10	-18 / -22	-18 / -22
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,36	0,36	0,53	0,53
P.V.P.	€	2.682	2.726	2.916	2.960

Accesorios	P.V.P. €
Estante rejilla plastificada GN 2/1	14
Kit 2 guías perfil "C" estante GN 740/1400	12



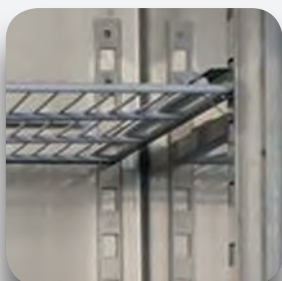
Mod. 1400 BT INOX

Mod. 1400-4P TN INOX

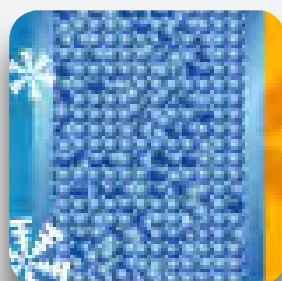
ARMARIOS TN/BT:

Armarios profesionales ventilados, de una puerta y dos medias puertas con gran capacidad de almacenamiento, de acero inoxidable interno y externo. Gracias a su diseño y a los componentes de alta calidad permiten obtener unos ahorros energéticos de hasta un 40% con respecto a otras marcas del mercado. El sistema de control electrónico de precisión, los componentes optimizados de la refrigeración, el aislamiento máximo y los compresores muy eficientes aseguran un consumo bajo.

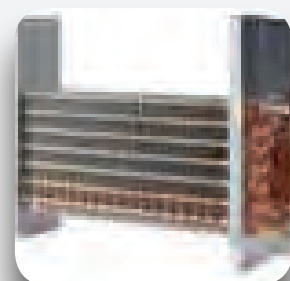
- Diseño exterior elegante de acero inoxidable, puerta con ángulos redondeados.
- Puertas con bisagras reversible, con autocierre y cerradura con llave.
- Burllete de la puerta desmontable para fácil limpieza.
- Interior de acero inoxidable atóxico con cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.
- Dotados de serie con 3 estantes de rejillas plastificadas GN 2/1 regulables en altura.
- Control electrónico de precisión con visualizador.
- Equipado de un grupo monoblock muy eficiente y de fácil mantenimiento.
- Unidad frigorífica "tropicalizada" y aislamiento térmico de 70 mm espesor para un perfecto aislamiento y permitir un gran ahorro energético.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Condensador de aluminio y tubos de cobre, que proporcionan una mejor disipación del calor.
- Gracias al gas refrigerante ecológico R290 obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Todos los modelos vienen equipados con unos pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Clase climática 4 y eficiencia energética C.



Estantes regulables en altura.



70 mm aislamiento térmico 50% ahorro energético.



Evaporador anticorrosión.

BAJOMOSTRADORES TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fondo 60 cms.

Modelo		BM60 TN 2P	BM60 TN 3P	BM60 TN 4P
Ancho	mm	1.460	1.910	2.360
Fondo	mm	600	600	600
Alto	mm	850	850	850
Alto modelos SP	mm	800	800	800
Alto modelos AL	mm	950	950	950
Alto con pies	mm	920	920	920
Alto modelos SP con pies	mm	870	870	870
Alto modelos AL con pies	mm	1.020	1.020	1.020
Capacidad	Lts	270	400	530
Dotación (estantes plano perforado + kit guías)	Nº /puerta	1x2	1x3	1x4
Refrigeración	Tipo	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	Tipo	automático	automático	automático
Temperatura	°C	0 / +10	0 / +10	0 / +10
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,49	0,49	0,49
P.V.P.	€	1.885	2.130	2.372
P.V.P. Mod. AL	€	2.008	2.285	2.566
P.V.P. Mod. SP	€	1.863	2.058	2.290

* SP = Sin encimera / AL = Con encimera y con peto sanitario de 100 mm

Fondo 70 cms.

Modelo		BM70 TN 2P	BM70 TN 3P	BM70 TN 4P
Ancho	mm	1.420	1.870	2.320
Fondo	mm	700	700	700
Alto	mm	850	850	850
Alto modelos SP	mm	800	800	800
Alto modelos AL	mm	950	950	950
Alto con pies	mm	920	920	920
Alto modelos SP con pies	mm	870	870	870
Alto modelos AL con pies	mm	1.020	1.020	1.020
Capacidad	Lts	310	460	620
Dotación (estantes GN 1/1 + kit)	Nº /puerta	1x2	1x3	1x4
Refrigeración	Tipo	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	Tipo	automático	automático	automático
Temperatura	°C	0 / +10	0 / +10	0 / +10
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,49	0,49	0,49
P.V.P.	€	1.862	2.175	2.492
P.V.P. Mod. AL*	€	2.232	2.517	2.905
P.V.P. Mod. SP*	€	2.059	2.285	2.630

* SP = Sin encimera / AL = Con encimera y con peto sanitario de 100 mm

Accesorios

			P.V.P. €	P.V.P. €
	fondo 60cm	fondo 70cm	fondo 60cm	fondo 70cm
Kit guías "L" estante	(GLTF60)	GN (GLTGN)	20	20
Estante plano perforado	460x320 (PFTF60)	GN1/1 (PFTGN)	26	46
Estante rejilla plastificada	-	GN1/1 (GRPLTGN)	-	26
2 cajones 1/3 + 2/3	CBMID60	C1MIDGN	414	414
2 cajones 1/2 + 1/2	C2MID60	C2MIDGN	414	414
3 cajones 1/3 + 1/3 + 1/3	C3MID60	C3MIDGN	486	486



BM 60 TN 2P AL



Kit cajones 1/3 + 2/3



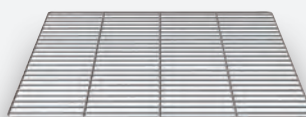
Kit cajones 1/2 + 1/2



Kit cajones 1/3 + 1/3 + 1/3



Estante plano perforado.



Estante rejilla plastificada.

BAJOMOSTRADOR TN 60/70:

La línea BMTN son bajos mostradores refrigerados fabricados con componentes y materiales de la máxima calidad. Ofrecen máxima personalización y eficiencia. Adaptables a cualquier ambiente y exigencia. Puede elegir entre modelos con profundidad de 600mm o 700mm, sin encimera "SP", con encimera y peto sanitario "AL", o con encimera sin peto sanitario (estándar). Totalmente configurables, en un mismo mueble se pueden combinar puertas y kit de cajones.

- Interior y exterior en acero inoxidable, excepto trasera externa en acero galvanizado.
- Ángulos interiores redondeadas.
- Puertas con autocierre.
- Pies regulables en altura (110-190) mm.
- Aislamiento de 40mm de espesor. Poliuretano de alta presión inyectado sin gas CFC. Bajo impacto ambiental.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Unidad frigorífica monobloc tropicalizada y extraíble.
- Acceso desde el frontal, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar el mantenimiento y limpieza.
- **BMTN60:** (600mm de profundidad). Diseñados para espacios reducidos. Equipado de serie con 1 estante plano perforado (460x320) mm y un 1 kit de guías por puerta.
- **BMTN70:** (700mm de profundidad). Equipado de serie con 1 rejilla plastificada GN 1/1 y 1 kit de guías por puerta.
- Todos los modelos se suministran de serie con el grupo frigorífico situado en el lado derecho. Para muebles con grupo frigorífico a la izquierda consultar precios.
- Posibilidad combinar puertas y kit cajones.



Mod.: Estándar con encimera sin peto sanitario.



Mod.: SP sin encimera.



Mod.: AL con encimera y peto sanitario de 100 mm.

BAJOMOSTRADORES BT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fondo 70 cms.

Modelo		BM70 BT 2P	BM70 BT 3P	BM70 BT 4P
Ancho	mm	1.420	1.870	2.320
Fondo	mm	700	700	700
Alto	mm	850	850	850
Alto modelos SP	mm	800	800	800
Alto modelos AL	mm	950	950	950
Alto con pies	mm	920	920	920
Alto modelos SP con pies	mm	870	870	870
Alto modelos AL con pies	mm	1.020	1.020	1.020
Capacidad	Lts	310	460	620
Dotación (estantes GN 1/1 + kit guías)	Nº /puerta	1x2	1x3	1x4
Refrigeración	Tipo	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	Tipo	automático	automático	automático
Temperatura	°C	-18 / -22	-18 / -22	-18 / -22
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,65	0,7	0,73
P.V.P.	€	2.874	3.188	3.643
P.V.P. Mod. AL*	€	3.025	3.622	4.013
P.V.P. Mod. SP*	€	2.816	3.359	3.721

* SP = Sin encimera / AL = Con encimera y con peto sanitario de 100 mm

Accesorios	P.V.P. €
Kit guías "L" estante GN (GLTGN)	20
Estante rejilla plastificada GN 1/1 (GRPLTGN)	26
Estante plano perforado GN 1/1 (PFTGN)	46



Mod. BM 70 BT 2P AL

BAJOMOSTRADOR BT 70:

La línea BM70BT, son bajos mostradores refrigerados fabricados con componentes y materiales de la máxima calidad. Adaptables a cualquier ambiente y exigencia. Ofrecen máxima personalización y eficiencia. Puede elegir entre modelos, sin encimera "SP", con encimera y peto sanitario "AL", o con encimera sin peto sanitario. Totalmente configurables, en un mismo mueble se pueden combinar puertas y kit de cajones.

- Interior y exterior en acero inoxidable, excepto trasera externa en acero galvanizado.
- Ángulos interiores redondeadas.
- Puertas con autocierre.
- Pies regulables en altura (110-190) mm.
- Aislamiento de 60mm de espesor. Poliuretano de alta presión inyectado sin gas CFC. Bajo impacto ambiental.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Unidad frigorífica monobloc tropicalizada y extraíble.
- Acceso desde el frontal, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar el mantenimiento y limpieza.
- **BM70BT**: (700mm de profundidad). Equipado de serie con 1 rejilla plastificada GN 1/1 y 1 kit de guías por puerta.
- Todos los modelos se suministran de serie con el grupo frigorífico situado en el lado derecho. Para muebles con grupo a la izquierda consultar precios.



Mod.: Estandar con encimera sin peto sanitario.



Mod.: SP sin encimera.



Mod.: AL con encimera y peto sanitario de 100 mm.

MESAS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

mesas pizza (GN 1/1) fondo 75 cms.

Modelo	TP 75	1610-C1	1610-C3	2000-C6	2040-C1	2040-C3	2420-C6
Ancho	mm	1.610	1.610	2.000	2.040	2.040	2.420
Fondo	mm	750	750	750	750	750	750
Alto	mm	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100
Frontal	Uds.	2 Puerta+1 Caj.	2 Puerta+3 Caj.	2 Puertas+6 Caj.	3 Puertas+1 Caj.	3 Puertas+3 Caj.	3 Puertas+6 Caj.
Capacidad	Lts	310	310	310	460	460	460
Dotación estantes GN1/1	Nº	1x2	1x2	1x2	1x3	1x3	1x3
Refrigeración	Tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	Tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	0 / +10	0 / +10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Compatibilidad con	mod. 1	VIP-26 1600	VIP-26 1600	VIP-26 2000	VIP-26 2030	VIP-26 2030	VIP-26 2400
Vitrina ingredientes pizza	mod. 2	VIP-32 1600	VIP-32 1600	VIP-32 2000	VIP-32 2030	VIP-32 2030	VIP-32 2400
P.V.P. (Motor derecha)	€	2.868	3.068	3.878	3.360	3.541	4.142
P.V.P. (Motor izquierda)	€	2.921	3.121	3.931	3.413	3.594	4.195

mesas pizza (600X400) fondo 80 cms.

Modelo	TP 80	1610	1610-C6	2160	2160-C6	2710	2710-C6
Ancho	mm	1.610	1.610	2.160	2.160	2.710	2.710
Fondo	mm	800	800	800	800	800	800
Alto	mm	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100
Frontal	Uds.	2 Puertas	1 Puerta+6 Caj.	3 Puertas	2 Puertas+6 Caj.	4 Puertas	3 Puertas+6 Caj.
Capacidad	Lts	440	220	680	440	880	680
Dotación kit guías	Nº	5x1	5x1	5x3	5x2	5x4	5x3
Refrigeración	Tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	Tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	0 / +10	0 / +10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Compatibilidad con	mod. 1	VIP-26 1600	VIP-26 1600	VIP-26 2150	VIP-26 2150	VIP-26 2700	VIP-26 2700
Vitrina ingredientes pizza	mod. 2	VIP-32 1600	VIP-32 1600	VIP-32 2150	VIP-32 2150	VIP-32 2700	VIP-32 2700
P.V.P. (Motor derecha)	€	3.202	4.057	3.761	4.404	4.713	4.976
P.V.P. (Motor izquierda)	€	3.255	4.110	3.814	4.457	4.766	5.029

Accesorios

	P.V.P. €
Kit guías "L" estante GN (GLTGN)	20
Kit guías "L" estante (600x400) (GLPAS)	20
Estante rejilla plastificada GN 1/1 (GRPLTGN)	26
Estante plano perforado GN 1/1 (PFTGN)	46



COOKING



Mod. TP 75 2000-C6

MESAS PIZZA:

Mesas pizza refrigeradas fabricados con componentes y materiales de la máxima calidad. Ofrecen máxima personalización y eficiencia. Adaptables a cualquier ambiente y exigencia. Puede elegir entre modelos con profundidad de 750mm o 800mm. Disponibles con o sin cajones. Se pueden combinar con diferentes tipos de vitrinas para ingredientes pizza.

- Interior y exterior en acero inoxidable, excepto trasera externa en acero galvanizado.
- Ángulos interiores redondeadas.
- Puertas con autocierre.
- Pies regulables en altura.
- Aislamiento de 40mm de espesor. Poliuretano de alta presión inyectado sin gas CFC. Bajo impacto ambiental.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Unidad frigorífica monobloc tropicalizada y extraíble.
- Acceso desde el frontal, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar el mantenimiento y limpieza.
- Equipado con encimera de granito.
- Combinable de forma independiente con vitrinas para ingredientes pizza.
- **TP75:** (750mm de profundidad). Mueble refrigerado para albergar bandejas y rejillas GN. Equipado de serie con 1 rejilla plastificada GN 1/1 y 1 kit de guías por puerta.
- **TP80:** (800mm de profundidad). Mueble refrigerado para albergar bandejas y rejillas de 600x400. Equipado de serie con 5 kit de guías por puerta.



C6: 6 cajones neutros.



C3: 3 cajones neutros.



C1: 1 cajón neutro.

VITRINAS INGREDIENTES PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

fondo base 26 cm

Modelo		VIP-26 1600	VIP-26 2000	VIP-26 2030	VIP-26 2150	VIP-26 2400	VIP-26 2700
Ancho	mm	1.600	2.000	2.030	2.150	2.400	2.700
Fondo	mm	327	327	327	327	327	327
Alto	mm	475	475	475	475	475	475
Capacidad cubetas	GN 1/4	7	9	9	10	12	13
Temperatura	°C	0 / +10	0 / +10	0 / +10	0 / +10	0 / +10	0 / +10
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36
P.V.P. (Motor derecha)	€	1.118	1.239	1.250	1.283	1.355	1.441
P.V.P. (Motor izquierda)	€	1.171	1.292	1.303	1.336	1.408	1.494

NOTA: Cubetas no incluidas

fondo base 32 cm

Modelo		VIP-32 1600	VIP-32 2000	VIP-32 2030	VIP-32 2150	VIP-32 2400	VIP-32 2700
Ancho	mm	1.600	2.000	2.030	2.150	2.400	2.700
Fondo	mm	387	387	387	387	387	387
Alto	mm	475	475	475	475	475	475
Capacidad cubetas	GN 1/3	7	9	9	10	12	13
Temperatura	°C	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36
P.V.P. (Motor derecha)	€	1.194	1.331	1.346	1.391	1.465	1.565
P.V.P. (Motor izquierda)	€	1.247	1.384	1.389	1.444	1.518	1.618

NOTA: Cubetas no incluidas



COOKING



Mod. VIP

VITRINAS INGREDIENTES PIZZA:

La vitrina refrigerada VIP esta diseñada para adaptarse a cualquier ambiente y exigencia. Puede elegir entre modelos GN 1/4 (327mm de fondo) o modelos GN 1/3 (387mm de fondo). Disponibles en diferentes medidas para combinar con las mesas de pizza.

- Fabricada totalmente en acero inoxidable.
- Ángulos interiores redondeadas.
- Preparadas para alojar cubetas GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 con altura máxima de 150cm.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Refrigeración estática con unidad frigorífica incorporada.
- Todas las vitrinas se suministran y sin cubetas.



Control electrónico de la temperatura.



Vidrio protector.





SOBREMOSTRADORES
Y ARMARIOS
EXPOSITORES



VITRINA SOBREMOSTRADOR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		MIRANDA 132
Ancho	mm	1.800
Fondo	mm	420
Alto	mm	265
Capacidad cubetas GN 1/3	Nº	8
Temperatura	°C	0 / +12
Alimentación	Ph/Volts	2x230
Potencia total	kW	0,25
P.V.P.	€	1.352

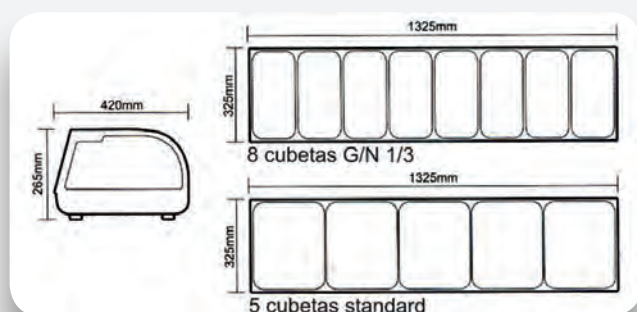


Mod. MIRANDA 132

MIRANDA:

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

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



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

VITRINAS SOBREMOSTRADOR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FRIJO

Modelo		ANETO 100	ANETO 120
Ancho	mm	682	696
Fondo	mm	450	568
Alto	mm	675	686
Capacidad	Lts	100	120
Estantes	Nº	2	2
Temperatura	°C	-2 / +12	0 / +12
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,14	0,16
P.V.P.	€	829	1.084

CALOR

Modelo		TEIDE 120	TEIDE 160
Ancho	mm	678	856
Fondo	mm	568	568
Alto	mm	670	670
Capacidad	Lts	120	160
Estantes	Nº	3	3
Temperatura	°C	30 / 90	30 / 90
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,1	1,5
P.V.P.	€	828	957



Mod. ANETO 100



Mod. TEIDE160



Mod. ANETO 120

ANETO Y TEIDE:

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

- Puertas correderas de cristal en el lado de servicio y frontal de vidrio curvado.
- Bastidor fabricado en PVC.
- Luz LED interior para proporcionar mayor visibilidad del producto expuesto.
- Estantes regulables en altura.
- **Mod. ANETO 100 Y 120:** vitrinas expositoras con refrigeración ventilada, descarche automático por tiempo y control electrónico de la temperatura.
- **Mod. TEIDE 120 y 160:** vitrinas expositoras de sobremostrador calientes, con frontal de acero inoxidable, dotadas de una cubeta de agua para mantener el ambiente húmedo, termostato mecánico y termómetro analógico.



Control electrónico.



Estantes ajustables.



Luz interior por LED.

ARMARIOS EXPOSITORES TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo		MINIEXPO TN 52	MINIEXPO TN 110
Ancho	mm	435	480
Fondo	mm	500	475
Alto	mm	500	850
Capacidad	Lts	52	98
Capacidad Latas 33cl	Nº	50	85
Estantes	Nº	1	3
Temperatura	°C	0 / 10	0 / 10
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,08	0,09
P.V.P.	€	278	435



Mod. EXPO TN 110



Mod. MINIEXPO TN 52

ARMARIOS EXPOSITORES TN:

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



Termostato mecánico.



Gran ventilador y luz led mod.TN110.



Luz led mod.TN52.

ARMARIOS EXPOSITORES TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PUERTAS ABATIBLES

Modelo		EXPOBEER 140 TN	EXPOBEER 212 TN	EXPOBEER 332 TN
Ancho	mm	600	900	1.350
Fondo	mm	530	530	530
Alto	mm	895	895	895
Capacidad	Lts	130	210	320
Estanres	Nº	2	4	6
Temperatura	°C	0 / 10	0 / 10	1 / 10
Termostáto	Tipo	electrónico digital	electrónico digital	electrónico digital
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,14	0,2	0,29
P.V.P.	€	576	747	982

PUERTAS CORREDERAS

Modelo			EXPOBEER 212 PC	EXPOBEER 332 PC
Ancho	mm		900	1.350
Fondo	mm		520	520
Alto	mm		895	895
Capacidad	Lts		210	320
Estanres	Nº		4	6
Temperatura	°C		0 / 10	0 / 10
Termostáto	Tipo		electrónico digital	electrónico digital
Alimentación	Ph/Volts		2x230	2x230
Potencia total	kW		0,2	0,29
P.V.P.	€		767	1.005

Accesorios

	P.V.P. €
Estante complem. c/sop. Expo 140	12
Estante complem. c/sop. Expo 212	12
Estante complem. c/sop. Expo 332	12



Mod. EXPOBEER 332 PC



Mod. EXPOBEER 212 TN



Mod. EXPOBEER 140 TN

ARMARIOS EXPOSITORES TN EXPOBEER:

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

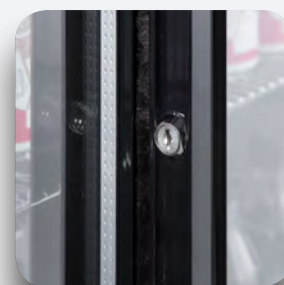
- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con autocierre.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Luz led interior horizontal.
- Estantes de rejilla cromada, ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad.
- Interior de aluminio, cuerpo de acero.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



Estantes ajustables.



Control electrónico de temperatura.



Puerta con cerradura.

ARMARIOS EXPOSITORES BT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo		MINIEXPO BT 50L	MINIEXPO BT 58	MINIEXPO BT 58 C	MINIEXPO BT 90
Ancho	mm	460	570	570	610
Fondo	mm	470	530	545	540
Alto	mm	840	535	637	683
Capacidad	Lts	50	50	50	90
Estantes	Nº	2	2	2	3
Temperatura	ºC	-16 / -18	-16 / -18	-16 / -18	-16 / -18
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,13	0,19	0,20	0,24
P.V.P.	€	619	661	773	908



Mod. MINIEXPO BT 58



Mod. MINIEXPO BT 90



Mod. MINIEXPO BT 58 C

ARMARIOS EXPOSITORES BT:

- Pequeños expositores verticales BT, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.
- Puertas dotadas de triple cristal anti empañamiento, con marco de aluminio y autocierre.
- Iluminación interior LED, para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Dotados de estantes regulables en altura.
- Refrigeración estática.
- Descarche manual.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- Equipados con 4 pies ajustables en altura.



Marco de aluminio y triple cristal.



Estantes regulables en altura.

ARMARIOS EXPOSITORES TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		EXPOVISION 98	R 100
Ancho	mm	425	490
Fondo	mm	404	490
Alto	mm	1.090	1.060
Capacidad	Lts	100	100
Estantes	Nº	4	3
Temperatura	ºC	0 / 12	2 / 8
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,17	0,18
P.V.P.	€	634	1.132



Mod. EXPOVISIÓN 98

EXPOVISIÓN:

Armarios expositores de gran visibilidad y diseño elegante y sencillo, con cuatro lados de cristal y luz LED interior para la exposición de productos refrigerados, como latas, botellas, sándwiches, pasteles, fruta, productos lácteos etc.. Ideales para el autoservicio y la venta por impulso, para supermercados, pastelerías, heladerías, cafeterías, restaurantes, bares, hoteles, etc.

- Se caracteriza por su gran visibilidad, tres lados de cristal y puerta con cristal curvo.
- Refrigeración ventilada con descarche automático.
- Fabricados en ABS y PVC.
- Estantes regulables en altura.
- Disponen de luz interna y patas antideslizantes.
- Control electrónico digital de la temperatura.



Mod. EXPOVISIÓN R 100

EXPOSITOR R100:

• Armario expositor TN de diseño elegante y llamativo, visibilidad 360°, con luz LED vertical interior para resaltar la exposición del producto. Ideales para pastelerías, heladerías, cafeterías, restaurantes, bares, hoteles, etc.

- De refrigeración ventilada indirecta No-Frost que garantiza la máxima calidad del producto durante más tiempo, con descarche automático.
- Equipados de control electrónico digital y display para visualizar de temperatura..
- Luz led interior vertical para proporcionar máxima visibilidad 360°.
- Bastidor en acero inoxidable.
- Vitrina redonda compuesta de dos vidrios de doble cristal curvo y una puerta también de doble cristal curvo anticondensación.
- Estantes de cristal redondos regulables en altura.
- Dotada de ruedas para su fácil traslado.



Control digital.



Estantes regulables en altura.



Control digital.



Estantes regulables en altura y luz LED.

ARMARIOS EXPOSITOR TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PUERTAS ABATIBLES

Modelo		EXPO 210 TN	EXPO 500 TN
Ancho	mm	390	700
Fondo	mm	475	690
Alto	mm	1.880	2.058
Capacidad	Lts	160	500
Estantes	Nº	5	4
Temperatura	°C	0 / 10	0 / 10
Termostato	Tipo	mecánico	mecánico
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,23	0,42
Clase climática		ST	T
P.V.P.	€	673	1.276

Accesorios

	P.V.P. €
Estante complementario c/sop. Expo 210 TN	9
Estante complementario c/sop. Expo 500 TN	17



Mod. EXPO 210 TN



Mod. EXPO 500 TN

ARMARIOS EXPOSITORES TN:

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

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con autocierre.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Luz led interior vertical para ofrecer una mayor iluminación.
- Interior equipado con luz led vertical una a la derecha y otra a la izquierda para ofrecer una mayor iluminación.
- Disponen de un Display para visualizar la temperatura.
- Estantes de rejilla plástica blancas ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad.
- Interior y exterior en chapa de acero de color blanco.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- **Modelo EXPO 210 TN:** Evaporador estático asistido con un ventilador para una perfecta homogenización de la temperatura. - Condensador estático que no requiere mantenimiento. - Pies regulables. Clase climática ST.
- **Modelo EXPO 500 TN:** Refrigeración ventilada, gran ventilador interior y descarche automático. - Condensador ventilado libre de mantenimiento. - Dotado de cuatro robustas ruedas (dos con freno) para facilitar su maniobrabilidad. - Clase climática T.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Estantes ajustables.



Ventilador interior.



Display visualizador de temperatura.



Puerta con cerradura.

ARMARIOS EXPOSITORES TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		AE 390	AE 390 LE (lv)
Ancho	mm	590	595
Fondo	mm	610	640
Alto	mm	1.885	1.980
Capacidad	Lts	360	345
Dotación estantes plastificados	Nº	5	5
Luz led	Tipo	vertical	vertical
Marco puerta	Tipo	aluminio	plástico
Termómetro	Tipo	analógico	digital
Refrigeración	Tipo	estática c/turbina	estática c/turbina
Temperatura	ºC	+2 / +10	+2 / +10
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,31	0,33
P.V.P.	€	727	739

Accesorio	P.V.P. €
Estante complementario	14
Estante complementario para mod. LE	12



Mod. AE 390



Mod. AE 390 LE(lv)

ARMARIOS EXPOSITORES TN:

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

- Puertas dotadas de doble cristal templado anti empañamiento, con cerradura y autocierre en modelo AE 390.
- Puertas con marco de aluminio el modelo AE390 y marco de plástico el mod. AE390LE(lv).
- Disponen de luz LED interior vertical.
- Estantes regulables en altura.
- Equipados con un termostato mecánico.
- Mod. AE390 equipado con termómetro analógico y el mod. AE390LE(lv) con termómetro digital.
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y turbina de ventilación para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento, también con turbina de apoyo.
- Pies regulables.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.
- Clase climática 4.

ARMARIOS EXPOSITORES TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		EXPO 300 TN	EXPO 355 TN
Ancho	mm	620	620
Fondo	mm	600	600
Alto	mm	1.770	1.935
Capacidad	Lts	300	350
Estantes	Nº	4	4
Refrigeración	tipo	estática	estática
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,17	0,25
P.V.P.	€	820	853

Accesorios	P.V.P. €
Estante complementario	14



Mod. EXPO 355 TN

ARMARIOS EXPOSITORES TN:

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

- Puertas con doble cristal anti empañamiento y cerradura con llaves.
- **Refrigeración estática en Mod. Expo 300TN Y 355TN**, dotados con un evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y un ventilador para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Interruptor para la luz y termostato mecánico situado en el techo interior.
- Interior especial para proporcionar alta capacidad de carga.
- Estantes regulables en altura.
- Pies regulables.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.
- Clase climática 5.



Estantes regulables en altura.



Ventilador y perfil redondeado.

ARMARIOS EXPOSITOR TN LATERALES VIDRIO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		EXPO 400 LV
Ancho	mm	700
Fondo	mm	700
Alto	mm	2.050
Capacidad	Lts	400
Estantes	Nº	5
Temperatura	ºC	2 / 8
Alimentación	Ph/Volts	2x230
Potencia total	kW	0,6
P.V.P.	€	1.320

Accesorios	P.V.P. €
Estante complementario c/cartelas Expo 400LV	40



Mod. AE 400 LV

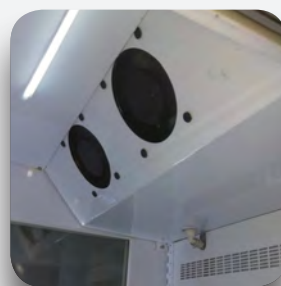
ARMARIOS EXPOSITORES TN LATERAL DE VIDRIO:

Armario expositor vertical TN con lados de cristal, con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz LED interior para resaltar al máximo el producto refrigerado expuesto. Ideales para supermercados, pastelerías, panaderías, restaurantes, etc. Diseñados para el autoservicio y la venta por impulso.

- Vidrios laterales y puerta dotados de doble cristal anti empañamiento
- Puerta con marco de aluminio, maneta robusta y con autocierre,
- Interior equipado con luz led.
- Diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga.
- Estantes ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad
- Control electrónico digital con visualizador de temperatura,
- Refrigeración ventilada con dos ventiladores y descarche automático.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipado con grupo frigorífico muy eficiente, obteniendo un gran ahorro energético.
- Dispone de cuatro robustas ruedas (dos con freno) para facilitar su maniobrabilidad.
- Clase climática T.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Estantes ajustables.



Ventilador interior.

ARMARIOS EXPOSITOR TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PUERTAS ABATIBLES

Modelo		EXPO 940 TN	EXPO 1000 TN	EXPO 1120 TN	EXPO 1130 TN	EXPO 1330 TN
Ancho	mm	940	1.000	1.120	1.130	1.330
Fondo	mm	635	720	585	720	720
Alto	mm	1.983	2.023	1.900	2.023	2.023
Capacidad	Lts	600	800	688	1.000	1.200
Estantes	Nº	8	8	8	8	8
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
Termostato	Tipo	electrónico digital	electrónico digital	mecánico	electrónico digital	electrónico digital
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,7	0,75	0,53	0,75	0,75
P.V.P.	€	1.564	1.721	1.508	1.870	2.092

PUERTAS CORREDERAS

Modelo		EXPO 940 TN-PC	EXPO 1000 TN-PC	EXPO 1120 TN-PC	EXPO 1130 TN-PC	EXPO 1330 TN-PC
Ancho	mm	940	1.000	1.120	1.130	1.330
Fondo	mm	615	700	565	700	700
Alto	mm	1.983	2.023	1.900	2.023	2.023
Capacidad	Lts	550	800	688	1.000	1.200
Estantes	Nº	8	8	8	8	8
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
Termostato	Tipo	electrónico digital	electrónico digital	mecánico	electrónico digital	electrónico digital
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,7	0,75	0,53	0,75	0,75
P.V.P.	€	1.555	1.745	1.532	1.891	2.113

Accesorios

	P.V.P. €
Estante compl. c/sop. Expo 940 TN	19
Estante compl. c/sop. Expo 1000 TN	19
Estante compl. c/sop. Expo 1120 TN	17
Estante compl. c/sop. Expo 1130 TN	21
Estante compl. c/sop. Expo 1330 TN	21



Mod. EXPO 1330 TN



Mod. EXPO 1120 TN-PC

ARMARIOS EXPOSITORES TN:

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

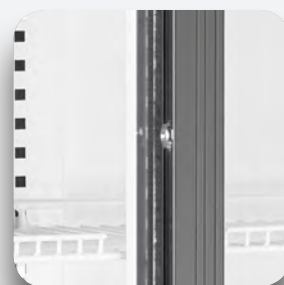
- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con autocierre.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Interior equipado con luz led vertical una a la derecha y otra a la izquierda para ofrecer una mayor iluminación.
- Estantes de rejilla plastificada blancas ajustables en altura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



Control electrónico.



Estantes ajustables en altura.



Puertas con cerradura.

ARMARIOS EXPOSITOR TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PUERTAS ABATIBLES

Modelo		EXPO 1710 TN	EXPO 2000 TN
Ancho	mm	1.710	1.985
Fondo	mm	720	820
Alto	mm	2.063	2.058
Capacidad	Lts	1.500	2.000
Estanres	Nº	12	15
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10
Termostáto	Tipo	electrónico dgital	electrónico dgital
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,75	0,72
P.V.P.	€	2.906	3.641

Accesorios

	P.V.P. €
Estante complementario c/sop. Expo 1710 TN	31
Estante complementario c/sop. Expo 2000 TN	31



Mod. EXPO 2000 TN

ARMARIOS TN:

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

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



Control electrónico.



Estantes ajustables en altura.



Puertas con cerradura.

ARMARIOS EXPOSITOR BT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		AE-GN 1400 BT INOX
Ancho	mm	1.400
Fondo	mm	870
Alto	mm	2.050
Capacidad	Lts	1.200
Dotación estantes p'lastificados	Nº	6
Refrigeración	Tipo	Ventilada
Descarhe	Tipo	Automático
Temperatura	ºC	≤ -18
Alimentación	Ph/Volts	2x230
Potencia total	kW	0,65
P.V.P.	€	3.706

Accesorios	P.V.P. €
Estante rejilla plastificada GN 2/1	14
Kit 2 guías perfil "C" estante GN 740/1400	12



Resistencia anticondensación.



Mod. AE-GN 1400 BT INOX

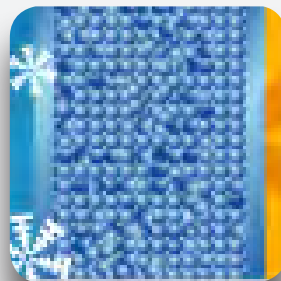
ARMARIOS EXPOSITORES BT:

Armario expositor profesional ventilado, de 2 puertas de cristal con gran visibilidad y capacidad de almacenamiento, de acero inoxidable interno y externo. Gracias a su diseño y a los componentes de alta calidad permiten obtener unos ahorros energéticos de hasta un 40% con respecto a otras marcas del mercado. El sistema de control electrónico de precisión, los componentes optimizados de la refrigeración, el aislamiento máximo y los compresores muy eficientes aseguran un consumo bajo.

- Diseño exterior elegante de acero inoxidable.
- Puertas con cristal térmico anticondensación y autocierre.
- Bultete de la puerta desmontable para fácil limpieza.
- Interior de acero inoxidable atóxico con cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.
- Dotados de serie con 3 estantes de rejillas plastificadas GN 2/1 regulables en altura.
- Control electrónico de precisión con visualizador.
- Equipado de un grupo monoblock muy eficiente y de fácil mantenimiento.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Unidad frigorífica "tropicalizada" y aislamiento térmico de 70 mm espesor para un perfecto aislamiento y permitir un gran ahorro energético.
- Dotados con resistencia anticondensación.
- Condensador de aluminio y tubos de cobre, que proporcionan una mejor disipación del calor.
- Gracias al gas refrigerante ecológico R290 obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Todos los modelos vienen equipados con unos pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Clase climática 4 y eficiencia energética C.



Condensador aluminio y tubos de cobre mejor disipación del calor.



70 mm aislamiento térmico 50% ahorro energético



Gran capacidad.





ARMARIOS VINO



ARMARIOS VINO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo		MINIBACO 52P	BACO 98P
Ancho	mm	435	480
Fondo	mm	500	475
Alto	mm	500	850
Capacidad	Lts	52	98
Capacidad borellas	Nº	14	25
Estantes	Nº	2	4
Temperatura	ºC	8 / 18	8 / 18
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,08	0,09
P.V.P.	€	322	493



Mod. BACO 98 P



Mod. MINI BACO 52 P

ARMARIOS VINO:

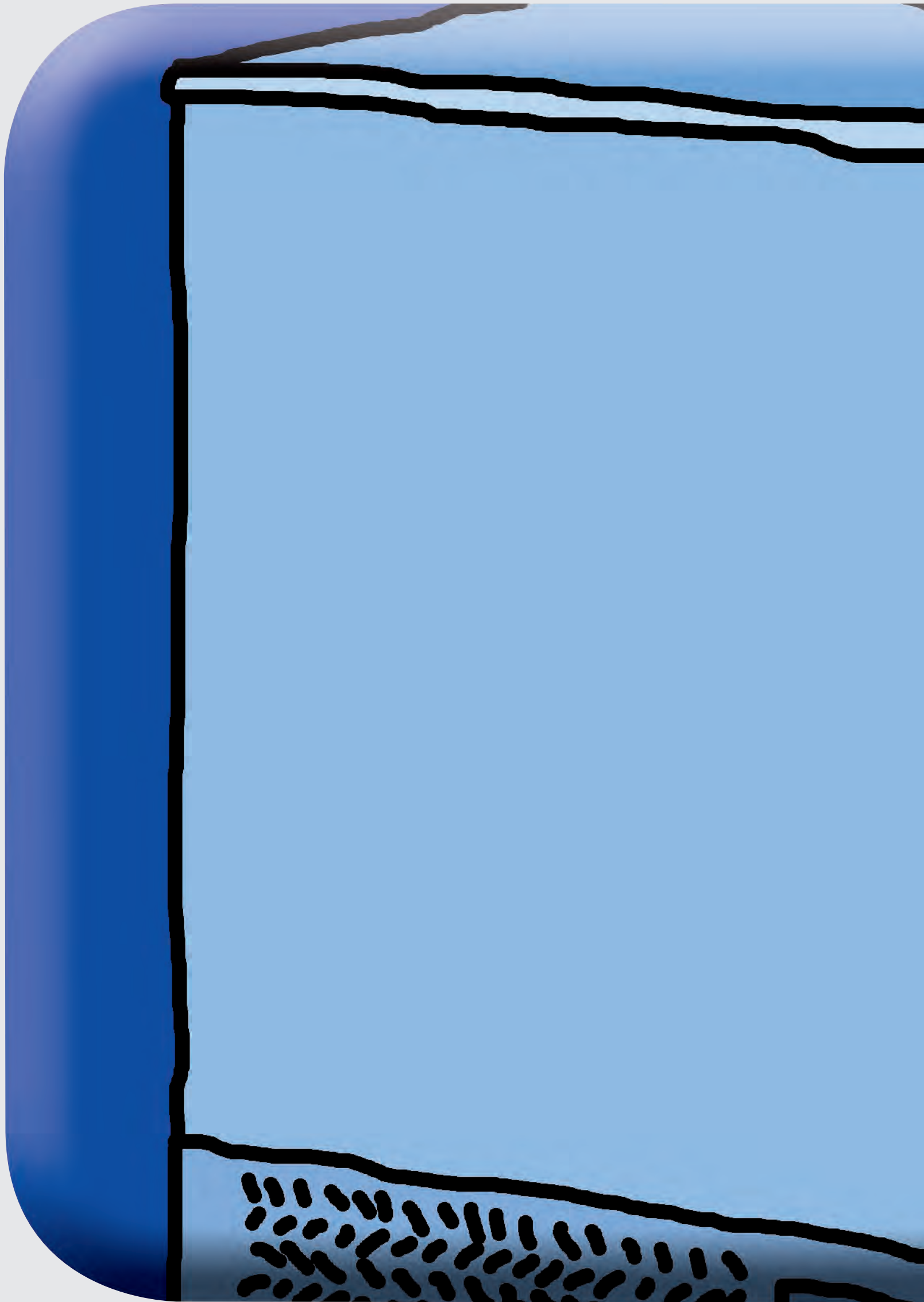
- Armarios especial para vino, compactos y robustos de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bodegas, bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.
- Evaporador estático, (placa fría vertical en el fondo del armario) y el mod. BACO 98P además equipado de un gran ventilador para una perfecta homogenización de la temperatura para vino.
- Luz LED interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Estantes regulables en altura. Mod. Baco 98PT dotado con tres estantes para botellas y uno recto de varilla cromada.
- Pies regulables.
- Modelo BACO 98P. Equipado con un interruptor luz y un termostato mecánico.



Estantes regulables en altura.



Termostato mecánico y gran ventilador.





ENFRIADORAS
DE AGUA Y
ABATIDORES DE
TEMPERATURA



ENFRIADORAS DE AGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		WC 100 INOX	WC 140 INOX	WC 240 INOX
Ancho	mm	590	750	1.140
Fondo	mm	620	620	620
Alto	mm	1.050	1.050	1.050
Capacidad	Lts	100	140	240
Enfriamiento de 20° a 2°	Horas	02:59	02:50	02:36
Diámetro conexión carga de agua	∅	3/4	3/4	3/4
Diámetro conexión descarga de agua	∅	1/2	1/2	1/2
Temperatura	°C	+ 20 / +2	+20 / +2	+20 / +2
Refrigerante	Gas	R452A	R452A	R452A
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,09	1,3	1,36
P.V.P.	€	1.892	2.115	2.765



Mod. WC 100 INOX

Mod. WC 140 INOX

Mod. WC 240 INOX

SERIE WC:

La frescura del agua es la base para una refrigeración correcta. Las enfriadoras de agua son equipos que controlan la temperatura y evitan el hielo en las masas de pan y pastelería. Las propiedades organolépticas del gluten permanecen sin cambios con un estándar de alta calidad del producto terminado. Diseñados con componentes de máxima calidad para ofrecer fiabilidad y durabilidad. Capaces de bajar la temperatura hasta 2 °C.

- Construido en acero inoxidable.
- Interior en PST alimenticio.
- Tapa extraíble.
- Dispone de tubo de drenaje.
- Control de nivel del agua.
- Dotado de un control electrónico digital con display.
- Compresores de alta calidad.
- Sistema de refrigeración: estático.
- Serpentin de enfriamiento en acero inoxidable.
- Bajo impacto energético y máximo silencio.

Nota: Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente +40°C / 60% humedad y temperatura del agua +20°C.



Panel de control electrónico.



Medidor de nivel del agua.



ABATIDORES DE TEMPERATURA

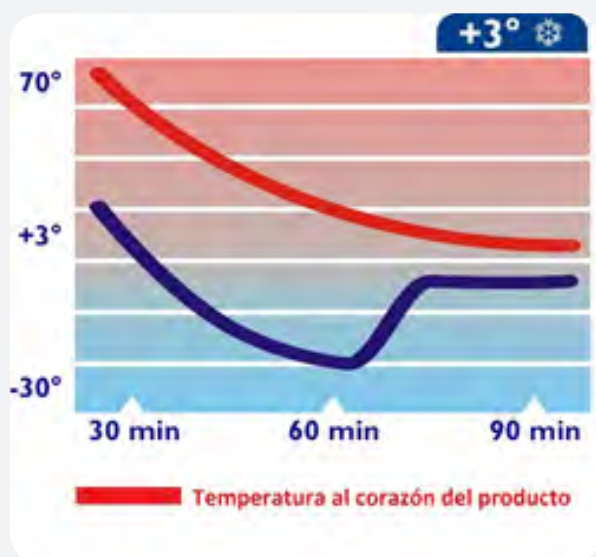
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		AT GN2/3	AT 3T	AT 5T	AT 7T	AT 10T	AT 10T PLUS	AT 15 T	AT 20 T
Ancho	mm	658	750	750	750	750	750	750	750
Fondo	mm	630	740	740	740	740	740	740	740
Alto	mm	420	750	880	1.290	1.290	1.290	1.850	2.080
Capacidad bandejas	nº	3	3	5	7	10	10	15	20
Distancia entre bandejas	mm	80	70	70	105	70	70	70	70
Bandejas (opción 1)	tipo o mm	GN2/3	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1
Bandejas (opción 2)	tipo o mm	-	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400
Carga máxima ciclo +3°C	Kgs	9	14	20	25	25	35	45	50
Carga máxima ciclo -18°C	Kgs	7	11	15	20	20	25	35	40
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	0,52	1,15	1,42	1,49	1,49	2,1	1,82	2,04
P.V.P.	€	2.000	2.573	2.865	4.479	4.760	6.027	9.451	11.161

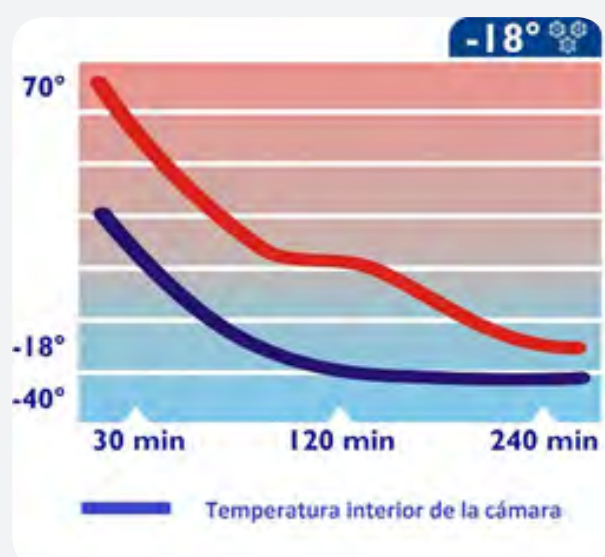
CON GRUPO REMOTO

Modelo		AT 3TGD	AT 5TGD	AT 7TGD	AT 10TGD	AT 10TGD PLUS
Ancho	mm	750	750	750	750	750
Fondo	mm	740	740	740	740	740
Alto	mm	750	880	1.290	1.290	1.290
Capacidad bandejas	nº	3	5	7	10	10
Distancia entre bandejas	mm	70	70	105	70	70
Bandejas (opción 1)	tipo o mm	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1
Bandejas (opción 2)	tipo o mm	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400
Carga máxima ciclo +3°C	Kgs	14	20	25	25	35
Carga máxima ciclo -18°C	Kgs	11	15	20	20	25
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	3x380
Potencia total	kW	1,15	1,42	1,49	1,49	2,1
P.V.P.	€	2.987	3.581	5.742	5.795	7.622

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



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





Mod. AT 10 T



Mod. AT 5 T



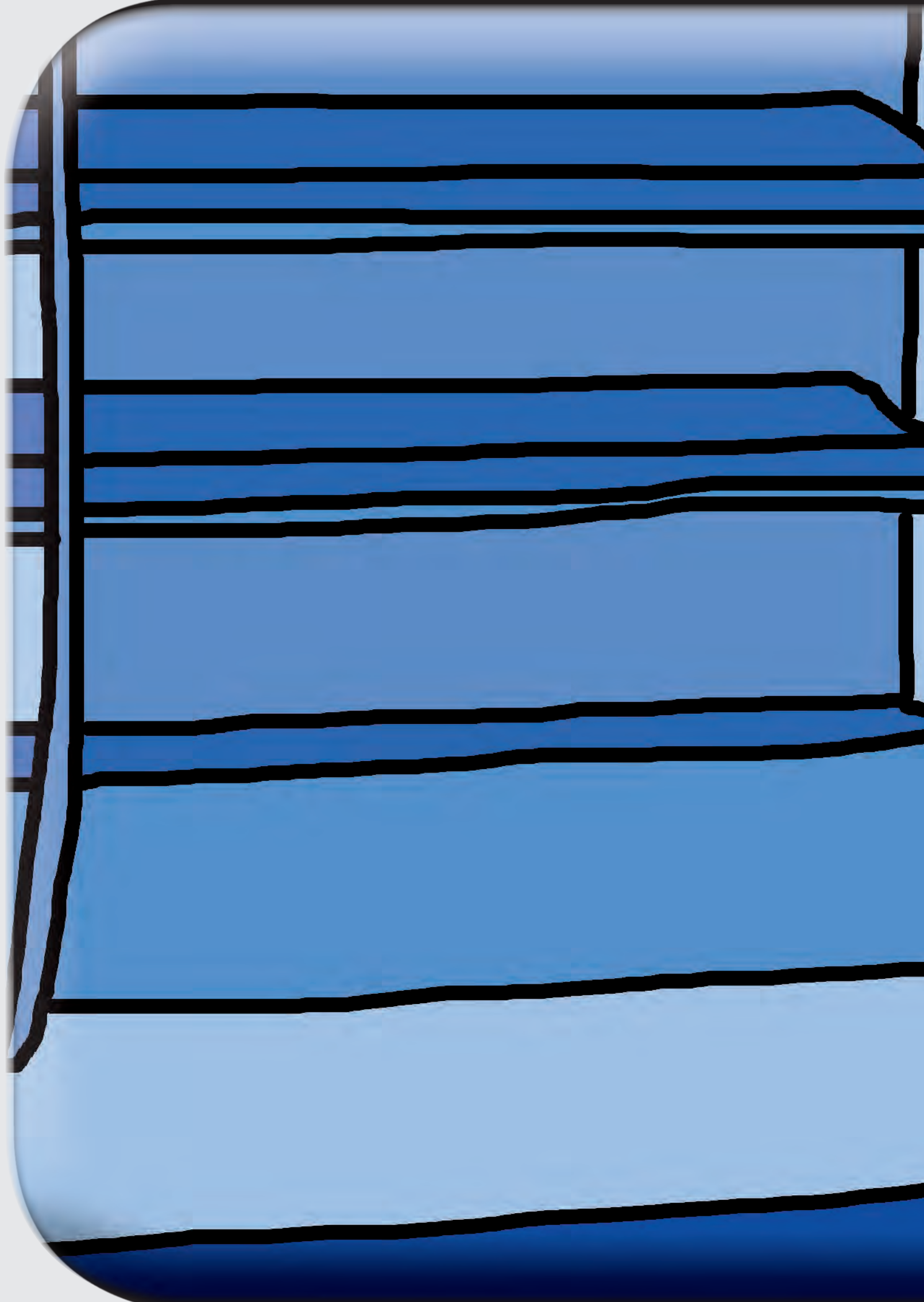
Mod. AT GN 2/3

ABATIDORES:

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

- Interior y exterior en acero inoxidable, base externa en acero galvanizado.
- Cámara interior con cantos y esquinas redondeadas.
- Aislamiento en poliuretano sin gas CFC inyectado a alta presión.
- Espesor de aislamiento 40mm.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura (60/90 mm).
- Puerta con cierre magnético y auto cierre.
- Panel de control frontal electrónico y digital en modelo AT GN2/3.
- Refrigeración ventilada.
- Equipo frigorífico tropicalizado de serie (TA +43°C/ HR 65%).
- Fácil mantenimiento, panel trasero se puede abrir y unidad extraíble.
- Diseñados y predispuestos para grupo remoto.
- Sonda al corazón de serie.
- Sonda PTC de ambiente de serie
- Los ciclos se pueden configurar para finalización por sonda al corazón +3°C o -18°C o por tiempo.







MURALES
GLASS-TOP Y
VITRINAS
EXPOSITORAS



GLASS-TOP

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		TAGA 290	TAGA 370	TAGA 520
Ancho	mm	958	1.163	1.568
Fondo	mm	623	623	623
Alto	mm	849	849	849
Capacidad	Lts	240	300	500
Dotación cestas plastificadas	Nº	1	2	2
Temperatura	ºC	-13 / -23	-13 / -23	-13 / -23
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia	kW	0,13	0,15	0,17
P.V.P.	€	577	676	789

Modelo		CADI 300	CADI 350
Ancho	mm	1.243	1.383
Fondo	mm	620	620
Alto	mm	869	869
Capacidad	Lts	300	350
Dotación cestas plastificadas	Nº	3	4
Temperatura	ºC	-18	-18
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia	kW	0,23	0,28
P.V.P.	€	799	869

Accesorio

Cesta complementaria mod. Taga

P.V.P. €

6



Mod. CADI 300



Mod. TAGA 290

GLASS-TOP:

Congelador Glass-Top de temperatura negativa

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



Tapas curvas deslizantes.



Equipado de serie con cestas deslizantes.



Fácil apertura de las tapas.

GLASS-TOP

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		NEVADA 400	NEVADA 500	NEVADA 700
Ancho	mm	1.260	1.475	2.000
Fondo	mm	705	757	757
Alto	mm	875	858	858
Capacidad	Lts	360	500	700
Cestas	Nº	3	5	7
Temperatura	°C	+10 / -22	+10 / -22	+10 / -22
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,36	0,36	2 x 0,3
P.V.P.	€	935	1.236	1.768



Mod. NEVADA 500

Mod. NEVADA 400

GLASS-TOP:

Congelador Glass-Top mixto de temperatura positiva o negativa

- Gran visibilidad gracias al diseño de sus tapas de cristal curvo térmico para resaltar la exposición del producto.
- Gracias a su diseño es un congelador tipo Glass-Top que puede exponer en solitario o dispuestos en línea o isla, adaptándose según las necesidades. Ideal para supermercado, centros comerciales, restaurantes, heladerías, etc.
- Alta capacidad de almacenamiento con posibilidad de poner productos por debajo de los expuestos.
- **Temperatura negativa o positiva**, característica principal del NEVADA. Puede ser un congelador o un refrigerador, puede trabajar en negativo o en positivo, a elegir fácilmente por medio de un termostato mecánico de dos recorridos (positivo/negativo).
- Refrigeración estática y descarche manual.
- Dos tapas correderas de cristal curvo térmico anticondensación con tiradores para facilitar su deslizamiento.
- Perfil de protección contra choques de carritos de supermercado.
- Exterior fabricados en chapa pintada color blanco.
- Interior de chapa de aluminio atóxico.
- Dispone de drenaje para la descongelación facilitando la limpieza e higiene.
- Dotados de serie con cestas. Ver tabla de características número de cestas según modelo.
- Ruedas para su fácil desplazamiento.
- Equipados con grupos frigoríficos de alto rendimiento y baja emisión térmica, obteniendo un gran ahorro energético.
- Categoría climática: N/ST/T



Fácil apertura de las tapas.



Termómetro y termostato.



Fácil apertura de las tapas.

VITRINAS EXPOSITORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FRIO

Modelo		PASTRY 1200 C	PASTRY 1500 C
Ancho	mm	1.215	1.515
Fondo	mm	675	675
Alto	mm	1.275	1.220
Capacidad	Lts	400	500
Estantes	Nº	2	2
Temperatura	ºC	+2 / +8	+2 / +8
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,49	0,49
P.V.P.	€	3.583	4.154



Mod. PASTRY 1500 C

VITRINA EXPOSITORA PASTRY:

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

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



Control digital.



Ruedas con freno.

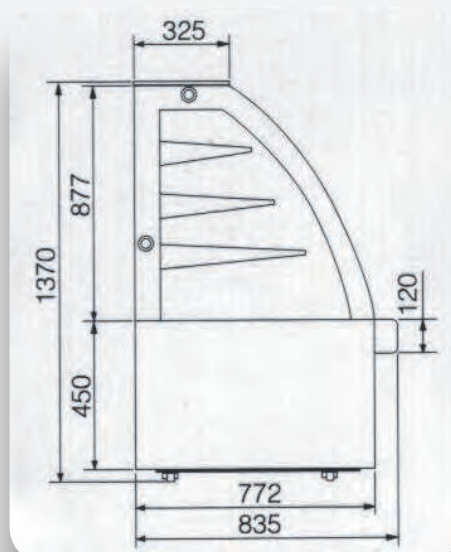


Estantes regulables.

VITRINAS EXPOSITORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PATMOS F1500
Ancho	mm	1.500
Fondo	mm	840
Alto	mm	1.370
Capacidad	Lts	600
Estantes	Nº	3
Temperatura	ºC	+2 / +8
Alimentación	Ph/V	2x230
Potencia total	kW	0,7
P.V.P.	€	5.026





Mod. PATMOS F 1500

VITRINA EXPOSITORA PATMOS:

Vitrina expositora refrigerada de diseño limpio, de gran visibilidad con frontal y laterales de cristal y estantes iluminados permitiendo resaltar el producto expuesto. Ideal para autoservicios, pastelería, cafeterías, panaderías, supermercados, etc.

- Dotada de tres estantes regulables en altura.
- Iluminación LED de serie en cada estante y bajo plafón superior.
- Frontal de puertas correderas de vidrio templado de doble acristalamiento.
- Laterales con vidrio de doble acristalamiento atemperado.
- Construida en acero inoxidable.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Equipado de ruedas, 2 con freno.

VITRINAS EXPOSITORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

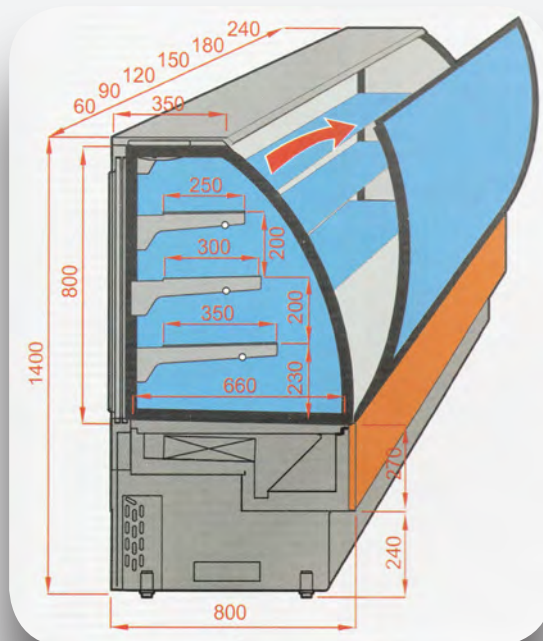
Modelo		EVO 60	EVO 90	EVO 120	EVO 150	EVO 180	EVO 240
Ancho	mm	600	900	1.200	1.500	1.800	2.400
Fondo	mm	800	800	800	800	800	800
Alto	mm	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400
Estantes	Nº	3	3	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,4	0,4	0,69	0,72	0,75	1,37
P.V.P.	€	2.586	2.943	3.611	3.968	4.946	7.450

Accesorios

Kit ruedas

P.V.P. €

134





COLOR
PANEL FRONTAL



Mod. EVO 180

COLOR
LATERALES, ZÓCALO, ESTRUCTURA Y ENCIMERA.

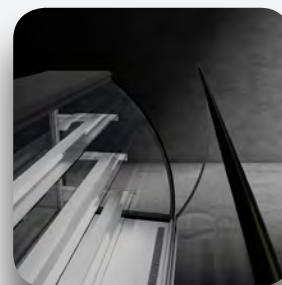
VITRINA EXPOSITORA EVO:

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

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



Puertas correderas con doble cristal.



Cristal frontal abatible.

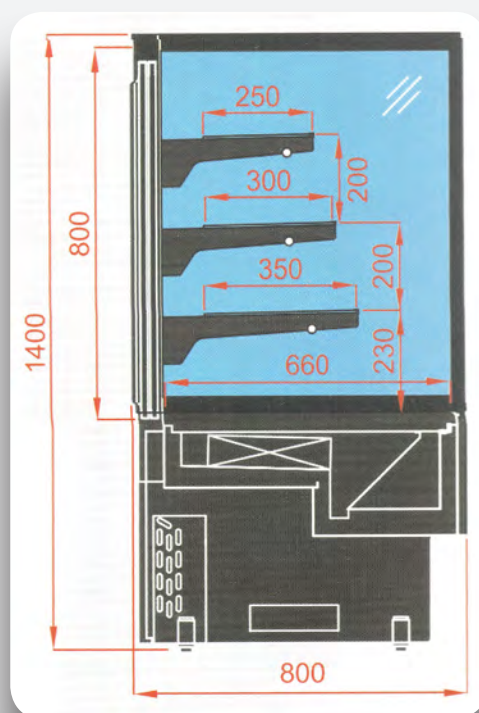
VITRINAS EXPOSITORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		EVO K 90	EVO K 120	EVO K 150	EVO K 180	EVO K 240
Ancho	mm	900	1.200	1.500	1.800	2.400
Fondo	mm	800	800	800	800	800
Alto	mm	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400
Estantes	Nº	3	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 /+8	+3 /+8	+3 /+8	+3 /+8	+3 /+8
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,4	0,69	0,72	0,75	1,37
P.V.P.	€	2.943	3.611	3.968	4.946	7.450

Accesorios

	P.V.P. €
Kit ruedas	134

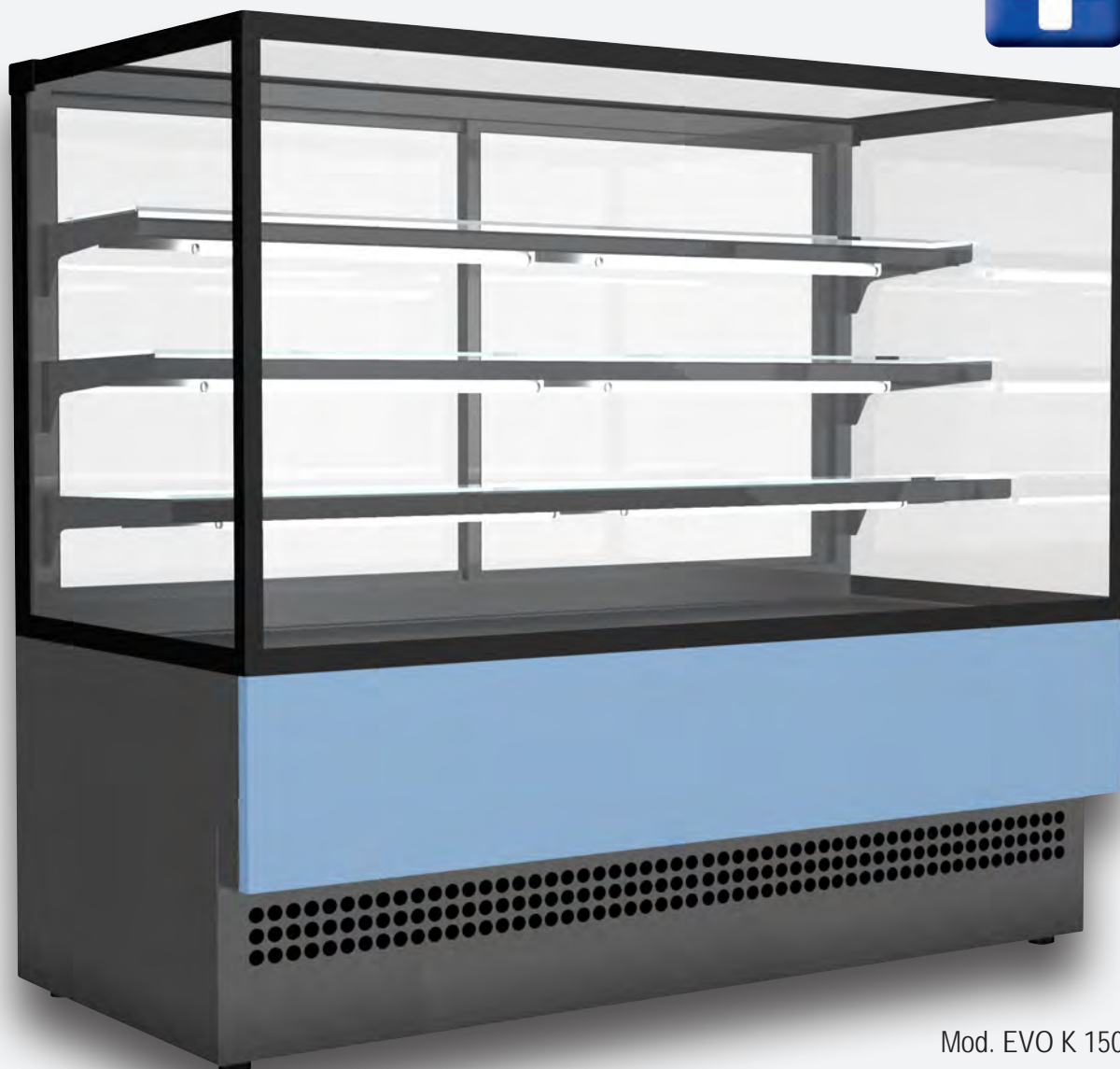




COLOR
PANEL FRONTAL



COLOR
LATERALES, ZÓCALO Y ESTRUCTURA.



Mod. EVO K 150

VITRINA EXPOSITORA EVO K:

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

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



Sistema antivaho de aire caliente.



Panel de control.

MURALES EXPOSITORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

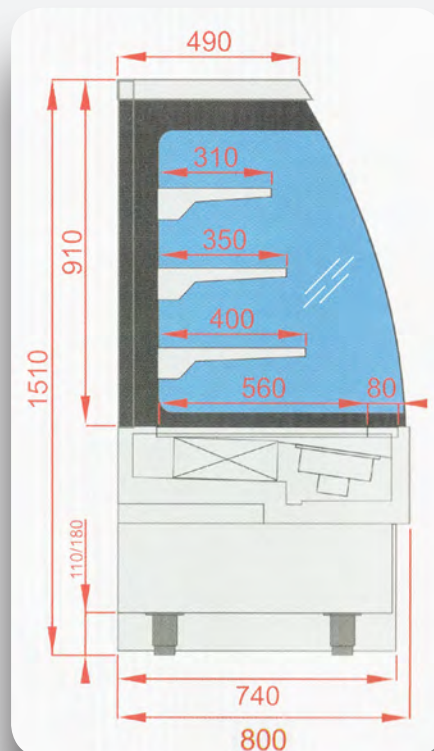
Modelo		EVO SELF 90	EVO SELF 120	EVO SELF 150	EVO SELF 180	EVO SELF 240
Ancho	mm	900	1.200	1.500	1.800	2.400
Fondo	mm	800	800	800	800	800
Alto	mm	1.510	1.510	1.510	1.510	1.510
Estantes	Nº	3	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,11	1,45	1,68	1,99	2,8
P.V.P.	€	3.140	3.853	4.231	5.275	7.076

Accesorios

Kit ruedas

P.V.P. €

134





Mod. EVO SELF 180

MURALES EXPOSITORAS EVO SHELF:

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

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

MURAL EXPOSITOR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		EVORA 220	EVORA 250
Ancho	mm	494	610
Fondo	mm	600	685
Alto	mm	1.740	1.704
Capacidad	Lts	220	250
Estantes	Nº	3	3
Temperatura	ºC	2 / 12	2 / 12
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,53	0,65
P.V.P.	€	2.267	2.809



Mod. EVORA 220



Mod. EVORA 250

EVORA:

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

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



Luz interior con LED.



Cortina de noche.



Ruedas con freno.

MURALES REFRIGERADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

LACTEOS

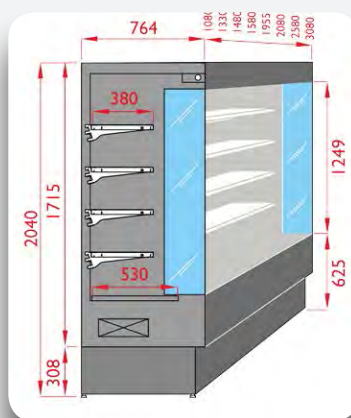
		VULCANO (FONDO 600 MM)						
Modelo		V60 SL60	V60 SL80	V60 SL100	V60 SL125	V60 SL140	V60 SL150	V60 SL187
Ancho	mm	680	880	1.080	1.330	1.480	1.580	1.955
Fondo	mm	602	602	602	602	602	602	602
Alto	mm	1.970	1.970	1.970	1.970	1.970	1.970	1.970
Estantes	Nº	4	4	4	4	4	4	4
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Puertas abatibles en mod.VB	nº	-	-	-	2	-	-	3
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,24	1,24	1,45	1,45	1,5	1,5	2,4
P.V.P.	€	2.901	3.063	3.207	3.510	3.755	4.017	4.622
P.V.P. INOX	€	3.094	3.261	3.415	3.729	3.994	4.275	4.914
P.V.P. VB	€	-	-	-	4.602	-	-	6.189
P.V.P. VB INOX	€	-	-	-	4.821	-	-	6.481

(*) VB = modelo con puertas abatibles de cristal

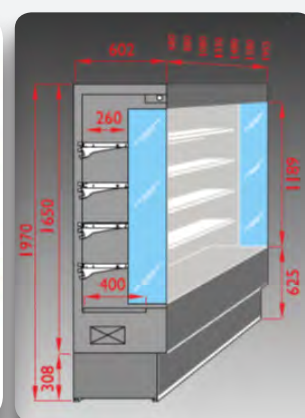
		VULCANO (FONDO 800 MM)							
Modelo		V80 SL100	V80 SL125	V80 SL140	V80 SL150	V80 SL187	V80 SL200	V80 SL250	V80 SL300
Ancho	mm	1.080	1.330	1.480	1.580	1.955	2.080	2.580	3.080
Fondo	mm	764	764	764	764	764	764	764	764
Alto	mm	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040
Estantes	Nº	4	4	4	4	4	4	4	4
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Puertas abatibles en mod.VB	nº	-	2	-	-	3	-	4	-
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,45	1,45	1,5	1,5	2,37	2,37	2,4	2,94
P.V.P.	€	3.418	3.792	4.134	4.313	4.874	5.522	6.117	7.497
P.V.P. INOX	€	3.634	4.029	4.392	4.587	5.177	5.864	6.494	7.957
P.V.P. VB (*)	€	-	4.858	-	-	6.404	-	8.105	-
P.V.P. VB INOX (*)	€	-	5.095	-	-	6.707	-	8.484	-

(*) VB = modelo con puertas abatibles de cristal

Accesorios	P.V.P.		
	pintado	inox	
	600 mm	50	58
	800 mm	68	82
Estante complementario Vulcano 60	1.000 mm	82	100
	1.250 mm	105	126
	1.400 mm	116	140
	1.500 mm	126	150
	1.875 mm	134	161
	1.000 mm	87	103
Estante complementario Vulcano 80	1.250 mm	111	132
	1.400 mm	121	147
	1.500 mm	126	153
	1.875 mm	137	163
	2.000 mm	171	208



VULCANO fondo 800 mm.



VULCANO fondo 600 mm.



COLOR FRONTAL PERSONALIZABLE. Mod. VULCANO 60 SL 80

Mod. VULCANO 80 SL VB 125

MURALES REFRIGERADOS VULCANO SL:

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

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



Panel frontal extraíble y acceso a partes.



4 estantes regulables en altura.



Cortina de noche auto-enrollable.

MURALES REFRIGERADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FRUTAS Y VERDURAS

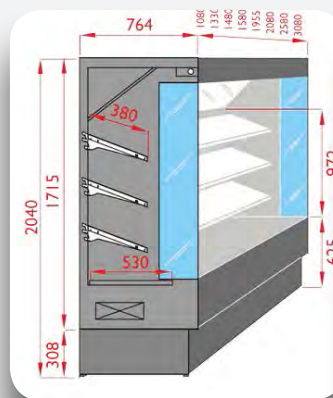
Modelo		VULCANO							
		FV100	FV125	FV140	FV150	FV187	FV200	FV250	FV300
Ancho	mm	1.080	1.330	1.480	1.580	1.955	2.080	2.580	3.080
Fondo	mm	764	764	764	764	764	764	764	764
Alto	mm	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040
Estantes	Nº	3	3	3	3	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,45	1,45	1,5	1,5	2,37	2,37	2,4	2,93
P.V.P.	€	3.570	3.992	4.350	4.545	5.167	5.830	6.501	7.957
P.V.P. Versión INOX	€	3.799	4.245	4.621	4.832	5.490	6.196	6.902	8.452

CARNE

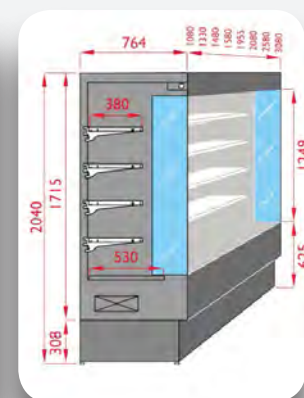
Modelo		VULCANO							
		C100	C125	C140	C150	C187	C200	C250	C300
Ancho	mm	1.080	1.330	1.480	1.580	1.955	2.080	2.580	3.080
Fondo	mm	764	764	764	764	764	764	764	764
Alto	mm	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040
Estantes	Nº	4	4	4	4	4	4	4	4
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	tipo	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico
Temperatura	ºC	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,45	1,45	1,5	1,5	2,37	2,37	2,4	2,93
P.V.P.	€	3.878	4.300	4.687	4.892	5.519	6.259	6.923	8.469
P.V.P. Versión INOX	€	4.126	4.571	4.984	5.203	5.867	6.654	7.360	9.018

Accesorios

		P.V.P.	P.V.P.
		pintado	inox
Estante complementario Vulcano 80	1.000 mm	87	103
	1.250 mm	111	132
	1.400 mm	121	147
	1.500 mm	126	153
	1.875 mm	137	163
	2.000 mm	171	208
Rejilla frontal de retención (para estante FV)		blanca	gris
	1.000 mm	29	34
	1.250 mm	37	45
	1.400 mm	42	53
	1.500 mm	47	55
	1.875 mm	68	66
2.000 mm	58	68	



VULCANO FV 80.



VULCANO C 80.



Mod. VULCANO 80 C 100

Mod. VULCANO 80 FV 100

COLOR FRONTAL
PERSONALIZABLE.

MURALES REFRIGERADOS VULCANO FV Y C:

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

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

MURALES REFRIGERADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

LACTEOS

Modelo		LIDO			
		SL100	SL125	SL187	SL250
Ancho	mm	1.060	1.310	1.935	2.560
Fondo	mm	888	888	888	888
Alto	mm	1.991	1.991	1.991	1.991
Estantes	Nº	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	tipo	automático	automático	automático	automático
Temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,45	1,45	2,37	2,4
P.V.P.	€	3.722	4.521	5.260	6.200
P.V.P. Versión INOX	€	4.041	4.905	5.692	6.705

FRUTAS Y VERDURAS

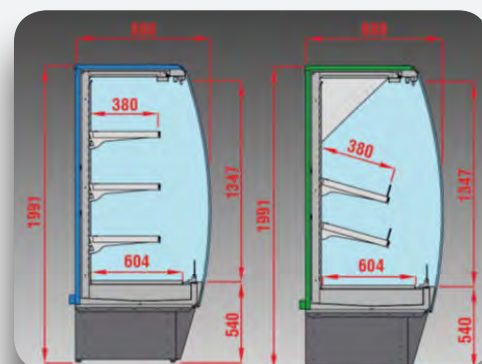
Modelo		LIDO			
		FV100	FV125	FV140	FV150
Ancho	mm	1.060	1.310	1.935	2.560
Fondo	mm	888	888	888	888
Alto	mm	1.991	1.991	1.991	1.991
Estantes	Nº	2	2	2	2
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	tipo	automático	automático	automático	automático
Temperatura	°C	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,45	1,45	2,37	2,4
P.V.P.	€	3.822	4.642	5.395	6.360
P.V.P. Versión INOX	€	4.141	5.026	5.832	6.866

CARNE

Modelo		LIDO			
		C100	C125	C187	C250
Ancho	mm	1.060	1.310	1.935	2.560
Fondo	mm	888	888	888	888
Alto	mm	1.991	1.991	1.991	1.991
Estantes	Nº	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico	automático eléctrico	automático eléctrico
Temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,45	1,45	2,37	2,4
P.V.P.	€	4.333	5.058	6.100	7.034
P.V.P. Versión INOX	€	4.651	5.442	6.535	7.548

Accesorios

		P.V.P.	P.V.P.
		pintado	inox
	1.000 mm	76	84
	1.250 mm	105	116
Estante complementario LIDO	1.870 mm	134	147
	2.500 mm	211	234





- RAL 5013
- RAL 6026
- RAL 2008
- RAL 1018
- RAL 3020
- RAL 9005
- RAL 9010



Mod. LIDO C 187

COLOR FRONTAL PERSONALIZABLE



Mod. LIDO FV 187



Mod. LIDO SL 187

MURALES REFRIGERADOS LIDO:

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

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

MURALES REFRIGERADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

LACTEOS

		STROMBOLI		
		SL125	SL250	SL375
Modelo				
Ancho	mm	1.310	2.560	3.810
Fondo	mm	968	968	968
Alto	mm	2.000	2.000	2.000
Niveles/Estantes	Nº	4/4	4/8	4/12
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	tipo	automático	automático	automático
Temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,08	0,15	0,28
Potencia frigorífica grupo remoto (T° evap.-10°C)	kW	1,75	3,5	5,25
P.V.P. (sin grupo frig. y sin laterales)	€	3.657	5.930	8.425

FRUTAS Y VERDURAS

		STROMBOLI		
		FV125	FV250	FV375
Modelo				
Ancho	mm	1.310	2.560	3.810
Fondo	mm	968	968	968
Alto	mm	2.000	2.000	2.000
Niveles/Estantes	Nº	3/3	3/6	3/9
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	tipo	automático	automático	automático
Temperatura	°C	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,08	0,15	0,28
Potencia frigorífica grupo remoto (T° evap.-10°C)	kW	1,4	2,8	4,15
P.V.P. (sin grupo frig. y sin laterales)	€	3.712	6.054	8.593

CARNE

		STROMBOLI		
		C125	C250	C375
Modelo				
Ancho	mm	1.310	2.560	3.810
Fondo	mm	968	968	968
Alto	mm	2.000	2.000	2.000
Niveles/Estantes	Nº	4/4	4/8	4/12
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico	automático eléctrico
Temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,08	0,15	0,28
Potencia frigorífica grupo remoto (T° evap.-10°C)	kW	2	4	6
P.V.P. (sin grupo frig. y sin laterales)	€	3.944	6.290	8.875

Accesorios

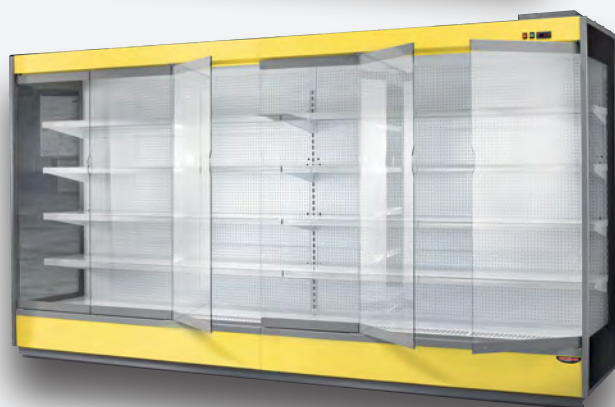
	P.V.P.
Estante complementario (1.250mm)	113
Juego laterales Stromboli 90	1.381
Kit canalización Stromboli 90	371



Mod. STROMBOLI SL 375



COLOR
PANELES FRONTALES
PERSONALIZABLE.

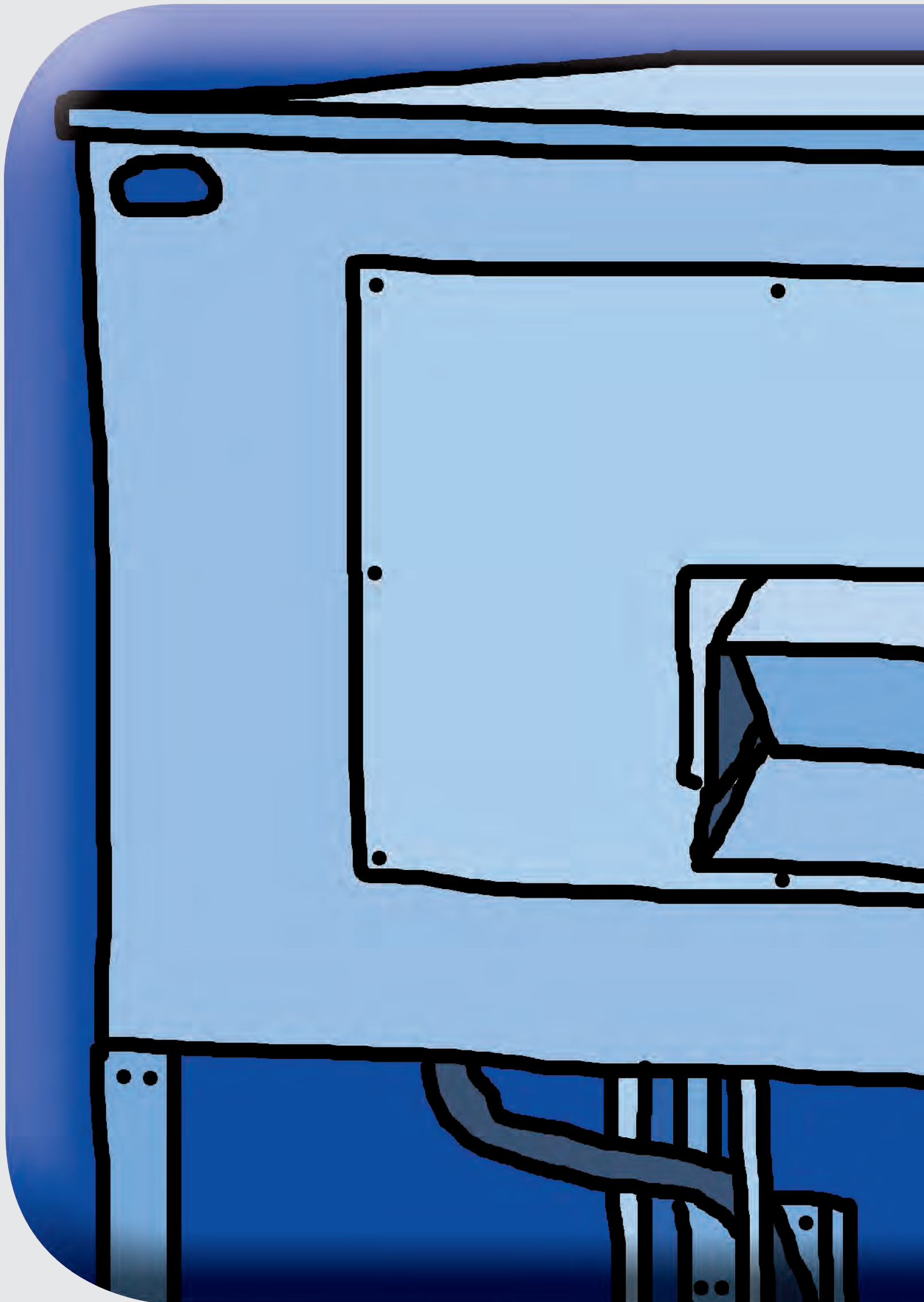


Mod. STROMBOLI SL 375 B (6 puertas abatibles)

MURALES REFRIGERADOS STROMBOLI:

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

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





FABRICADORAS DE ESCAMAS



FABR. DE HIELO EN ESCAMAS PLANAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		SP 452	SP 702	SP 451	SP 701
Ancho	mm	682	682	1.333	1.333
Fondo	mm	702	702	702	702
Alto	mm	885	885	485	485
Alto con pies	mm	930	930	530	530
Producción	kg/24h.	450	700	450	700
Compresor	min	Hermético	Hermético	Hermético	Hermético
Alimentación	Ph/V	3x380+N	3x380+N	3x380+N	3x380+N
Potencia total	kW	2,8	3,8	2,8	3,8
P.V.P. (condensación aire)	€	10.115	12.064	10.210	12.140
P.V.P. (condensación agua)	€	10.115	12.064	10.210	12.140
P.V.P. (condensación mixta)	€	10.507	12.504	10.595	12.583



Mod. SP 452

Serie SP (sin deposito) :

- Maquinas fabricadoras de hielo en escamas planas ideal para pescaderías, para todo tipo de negocio donde necesitan exponer pescado fresco, etc.
- Fácil instalación y fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Carrocería en acero inoxidable y bordes redondeados.
- Los elementos en contacto con el agua o el hielo están fabricados con materiales atóxicos.
- Panel de control a distancia con un cable de 10m, dotado con un interruptor secundario, uno de reinicio y un indicador visual de funcionamiento /anomalías.
- Dispone de control de humedad: se puede regular el nivel de agua y el flujo de los inyectores produciendo hielo más o menos seco.
- Equipado con sensor del nivel de hielo y sensor de nivel de agua.
- Mayor eficiencia gracias a la expansión directa del freon en contacto directo con el evaporador.
- Evaporador protegido ante eventuales bloqueos por hielo.
- Protección térmica del motoreductor.
- Control constante de la presión de condensación (verano/invierno), así como del consumo de agua y electricidad.
- Condensación por aire (A), por agua (W) o mixta por aire/agua (AW).
- Bajo pedido pueden suministrarse sin unidad condensadora para ser instaladas con grupo a distancia.
- Predisposición para la instalación en barcos. Para instalaciones en barcos pesqueros, dispone de control automático del balanceo e inclinación. (Alimentación a 24 V, bajo pedido).



Panel control remoto (10m)



Hielo en escamas planas.

FABR. DE HIELO EN ESCAMAS PLANAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		SP 450	SP 700	SP 950	SP 1300	SP 2000	SP 3000
Ancho	mm	984	984	984	1.428	1.428	1.428
Fondo	mm	740+110	704+110	704+110	778+80	778+80	778+80
Alto	mm	1.210	1.210	1.210	1.500	1.500	1.500
Producción	kg/24h.	450	700	950	1.300	2.000	2.800
Compresor	min	Semi-hermético	Semi-hermético	Semi-hermético	Semi-hermético	Semi-hermético	Semi-hermético
Alimentación	Ph/V	3x380+N	3x380+N	3x380+N	3x380+N	3x380+N	3x380+N
Potencia total	kW	2,7	3,6	5,2	7,9	11	15
P.V.P. (condensación aire)	€	10.880	12.952	17.344	20.997	29.684	33.788
P.V.P. (condensación agua)	€	10.880	12.952	17.344	20.997	29.684	33.788
P.V.P. (condensación mixta)	€	11.281	13.412	17.950	21.694	30.644	34.874



Mod. SP 450

Mod. SP 2000 A

Serie SP (sin deposito):

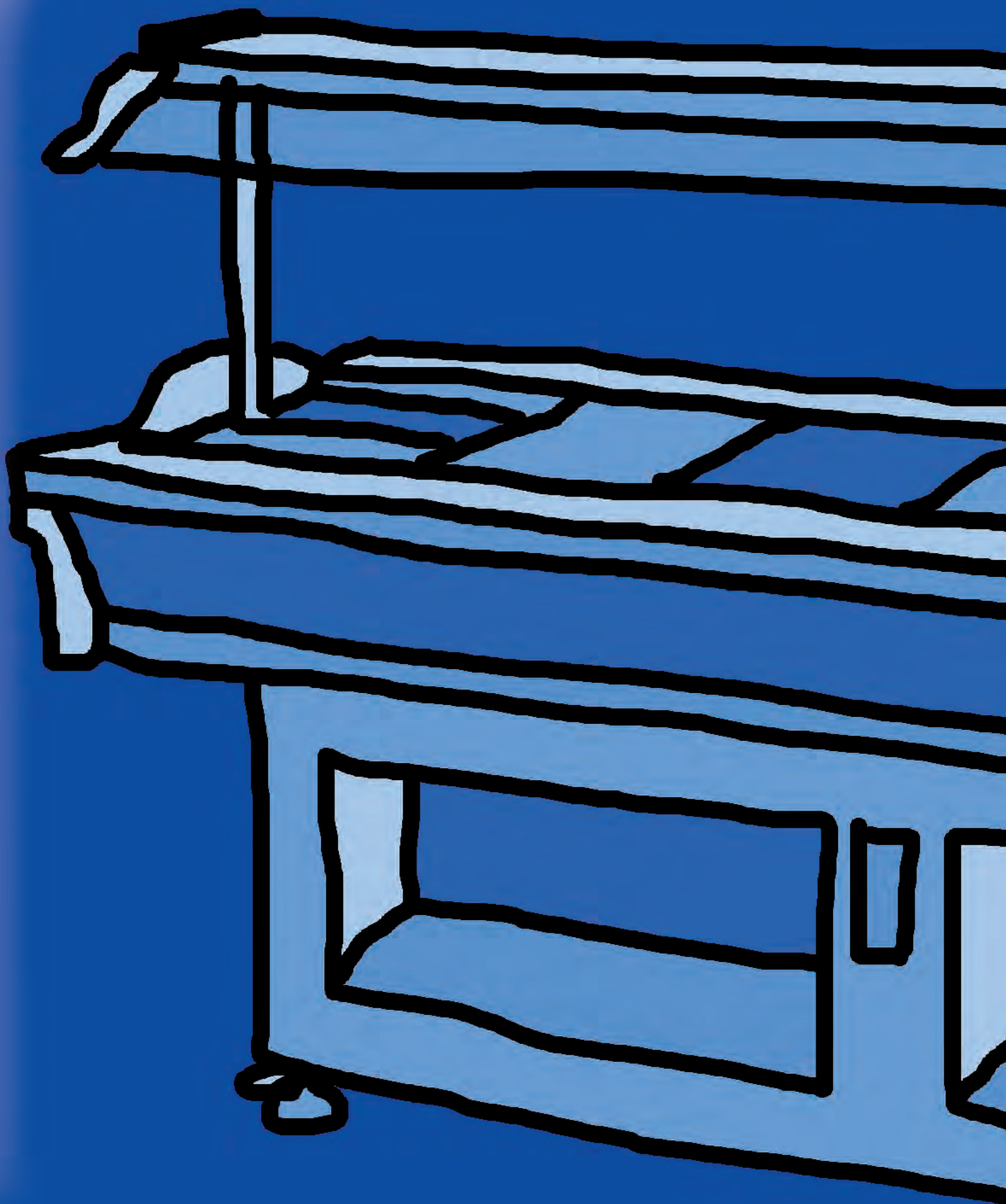
- Maquinas fabricadoras de hielo en escamas planas ideal para pescaderías, para todo tipo de negocio donde necesitan exponer pescado fresco, barcos, barcos pesqueros, etc.
- Fácil instalación y fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Marcos en acero inoxidable y bordes redondeados.
- Los elementos en contacto con el agua o el hielo están fabricados con materiales atóxicos.
- Panel de control a distancia con un cable de 10m, dotado con un interruptor secundario, uno de reinicio y un indicador visual de funcionamiento /anomalías.
- Dispone de control de humedad: se puede regular el nivel de agua y el flujo de los inyectores produciendo hielo más o menos seco.
- Equipado con sensor del nivel de hielo y sensor de nivel de agua.
- Mayor eficiencia gracias a la expansión directa del freon en contacto directo con el evaporador.
- Evaporador protegido ante eventuales bloqueos por hielo.
- Protección térmica del motoreductor y compresor semihermético.
- Control constante de la presión de condensación (verano/invierno), así como del consumo de agua y electricidad.
- Condensación por aire (A), por agua (W) o mixta por aire/agua (AW).
- Bajo pedido pueden suministrarse sin unidad condensadora para ser instaladas con grupo a distancia.
- Predisposición para la instalación en barcos. Para instalaciones en barcos pesqueros, dispone de control automático del balanceo e inclinación. (Alimentación a 24 V, bajo pedido).



Panel control remoto (10m)



Hielo en escamas planas.





MOBILIARIO
GASTRO-BUFFET



GASTRO BUFFETS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

REFRIGERACION

Modelo		NEWMEDAS RF3GN	NEWMEDAS RF4GN	NEWMEDAS RF6GN
Ancho	mm	1.190	1.505	2.150
Fondo	mm	890	890	890
Alto	mm	870 / 1.320	870 / 1.320	870 / 1.320
Capacidad cubetas GN 1/1	Nº	3	4	6
Profundidad cuba	mm	150	150	150
Temperatura	°C	2 / 10	2 / 10	2 / 10
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia calorífica	kW	0,55	0,55	0,57
P.V.P.	€	2.440	2.615	3.810

BAÑO-MARIA

Modelo		NEWMEDAS BM3GN	NEWMEDAS BM4GN	NEWMEDAS BM6GN
Ancho	mm	1.190	1.505	2.150
Fondo	mm	890	890	890
Alto	mm	870 / 1.320	870 / 1.320	870 / 1.320
Capacidad cubetas GN 1/1	Nº	3	4	6
Profundidad cuba	mm	150	150	150
Temperatura	°C	30 / 90	30 / 90	30 / 90
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia calorífica	kW	2,01	3,03	4,03
P.V.P.	€	1.923	2.216	3.379



Mod. NEW MEDAS RF 6GN

NEW MEDAS REFRIGERACIÓN/BAÑO MARIA:

Líneas modernas y sencillas. Diseñadas para ser prácticas y funcionales, exponen el producto de forma elegante. Disponibles en refrigeración estática y en baño maría.

- Base fabricada de madera decorativa donde se localiza la unidad frigorífica en el modelo refrigerado.
- Paneles laterales de madera, frontal y trasera de acero inoxidable.
- Cuba de acero inoxidable, dispone de un grifo para el vaciado para facilitar la limpieza.
- La encimera es de granito. Calidad y durabilidad.
- Campana de cristal con luz led incorporada para resaltar el producto.
- Cuatro ruedas dobles direccionales, dos con freno, para facilitar la maniobrabilidad del buffet.
- Equipadas de un panel de control con un termostato electrónico digital, un interruptor on/off y otro para la luz.
- NEW MEDAS "frio", equipado de una unidad frigorífica y el sistema de refrigeración es estático.
- NEW MEDAS "caliente", equipado de unas resistencias de silicona que calientan el agua de la cuba (BAÑO MARIA).
- Los bufets se suministran sin cubetas. GN1/1.



Mandos refrigeración.



Mandos baño maría.

GASTRO BUFFETS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

REFRIGERACION

Modelo		SICILIA RF3GN	SICILIA RF4GN	SICILIA RF5GN
Ancho	mm	1.250	1.570	1.890
Fondo	mm	800	800	800
Alto	mm	1.355	1.355	1.355
Capacidad cubetas GN 1/1	Nº	3	4	5
Profundidad cuba	mm	150	150	150
Temperatura	°C	2 / 8	2 / 8	2 / 8
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia calorífica	kW	0,55	0,57	0,58
P.V.P.	€	2.895	3.371	3.837

BAÑO-MARIA

Modelo		SICILIA BM3GN	SICILIA BM4GN	SICILIA BM5GN
Ancho	mm	1.250	1.570	1.890
Fondo	mm	800	800	800
Alto	mm	1.355	1.355	1.355
Capacidad cubetas GN 1/1	Nº	3	4	5
Profundidad cuba	mm	150	150	150
Temperatura	°C	30 / 90	30 / 90	30 / 90
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia calorífica	kW	2,02	3,03	3,03
P.V.P.	€	2.529	3.081	3.482

Accesorios

	P.V.P. €
Deslizador bandejas (1250) RF3GN y BM3GN	229
Deslizador bandejas (1570) RF4GN y BM4GN	278
Deslizador bandejas (1890) RF5GN y BM5GN	288



Mod. SICÍLIA BM 5GN

SICILIA REFRIGERACIÓN/BAÑO MARIA:

Línea moderna y elegante. Diseñadas para exponer el producto de forma elegante y para adaptarse en todo tipo de ambientes. Son prácticas y funcionales. Disponibles en refrigeración estática y de baño maría.

- Estructura de acero inoxidable combinada de madera de color negro. Combinación muy elegante.
- Paneles laterales, frontal y trasera de madera color negro elegante.
- Cuba de acero inoxidable, dispone de un grifo para el vaciado y facilitar la limpieza.
- La encimera es de granito de color negro. Calidad y durabilidad.
- Campana de cristal de líneas redondeadas, con luz led incorporada para resaltar el producto.
- Cuatro ruedas dobles direccionales, dos con freno, para facilitar la maniobrabilidad del buffet.
- Equipadas de un panel de control con un termostato electrónico digital, un interruptor on/off y otro para la luz.
- **SICILIA "frio"**, equipado de una unidad frigorífica y el sistema de refrigeración es estático.
- **SICILIA "caliente"**, equipado de unas resistencias de silicona que calientan el agua de la cuba (**Baño maria**).
- Los bufets se suministran sin cubetas GN1/1.



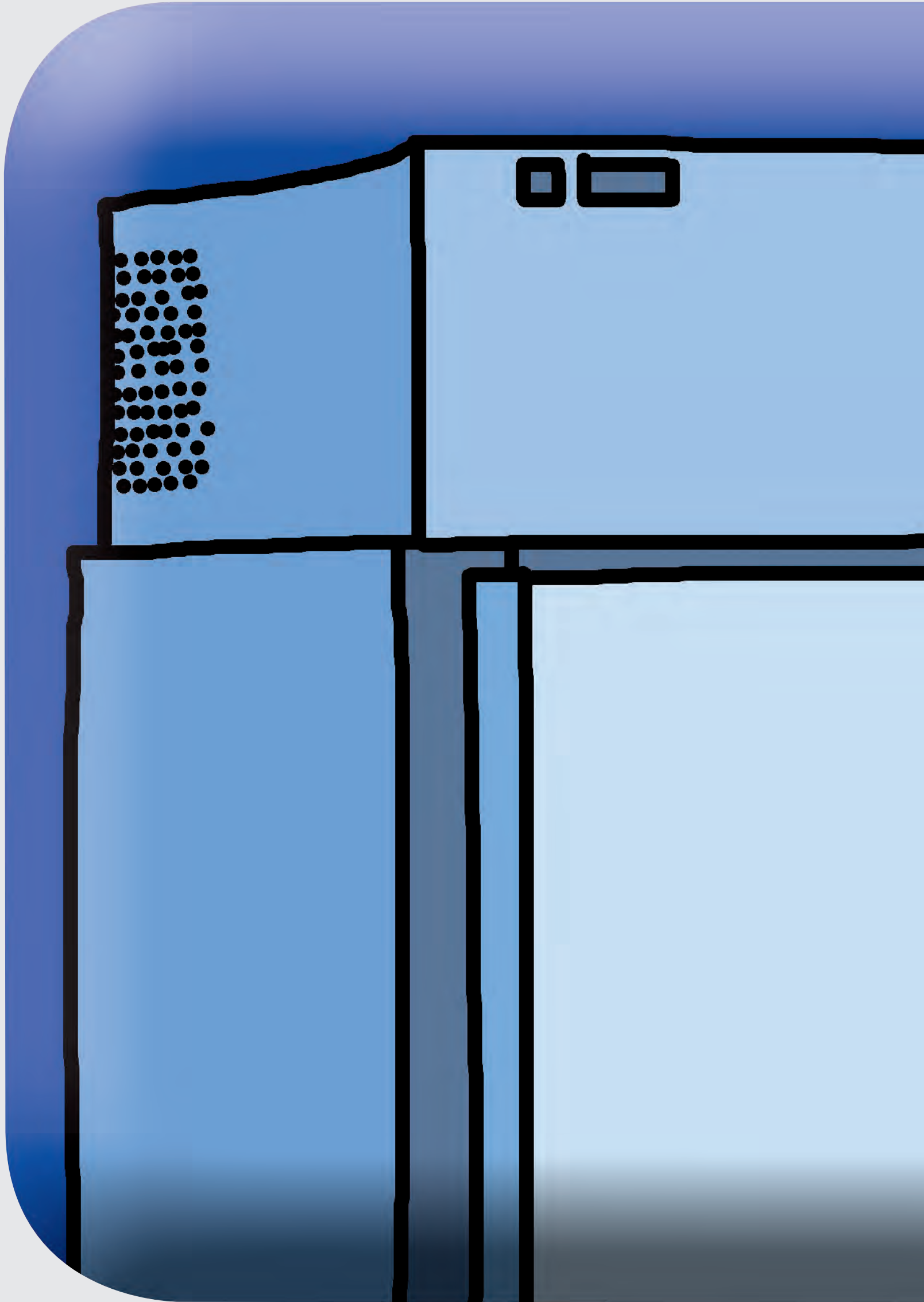
Mandos refrigeración.



Deslizador bandejas.



Mandos baño maria.





CÁMARAS FRIGORÍFICAS



ARMARIOS-CÁMARA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		IGLOO TN 100	IGLOO TN 100 INOX	IGLOO BT 100	IGLOO BT 100 INOX
Ancho	mm	1.000	1.000	1.000	1.000
Fondo	mm	1.060	1.060	1.060	1.060
Alto	mm	2.120	2.120	2.120	2.120
Ancho interior	mm	880	880	880	880
Fondo interior	mm	940	940	940	940
Alto interior	mm	1.680	1.680	1.680	1.680
Capacidad	Lts.	1.400	1.400	1.400	1.400
Estantes	Nº	3	3	3	3
Temperatura	ºC	0 / 8	0 / 8	-18 / -20	-18 / -20
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,57	0,57	0,7	0,7
P.V.P.	€	3.247	3.445	3.782	4.063

Accesorios

	P.V.P.
Estante complementario	121
Barra	71





Mod. IGLOO TN 100 INOX

ARMARIOS-CÁMARA IGLOO:

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

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

CONDICIONES GENERALES DE VENTA



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

PRECIOS

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

CATÁLOGO

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

PEDIDOS

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

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

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

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

GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

RECLAMACIONES

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

DEVOLUCIONES

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

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

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

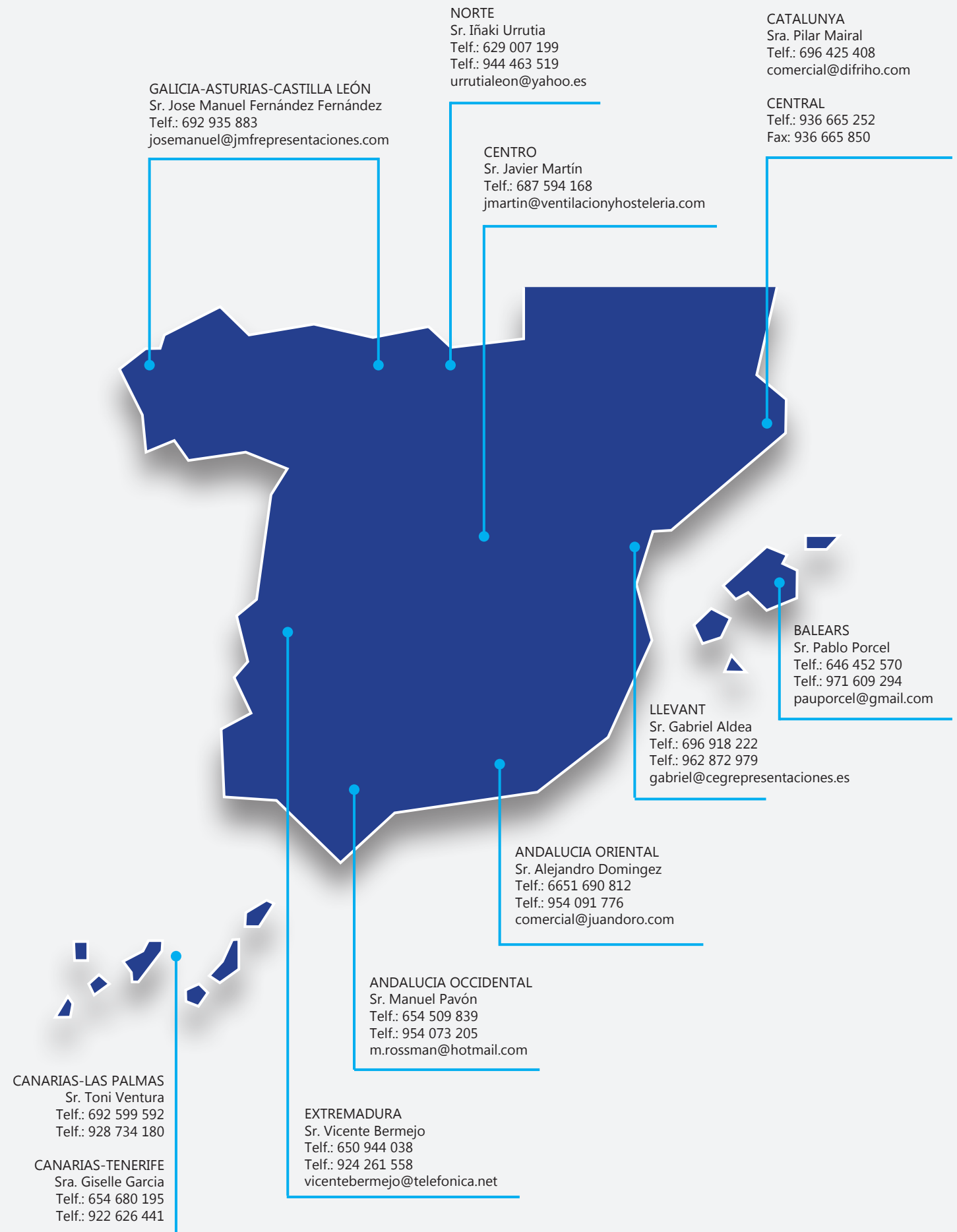
RESPONSABILIDADES

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

JURISDICCIÓN

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

MAPA DELEGACIONES





A series of horizontal lines for writing notes, spanning the width of the page.



A series of horizontal white lines for writing, spaced evenly across the page.