TARIFA NOVIEMBRE 2024

IRIMAR

IRIMARTEK, S.A. 2000-2024: HISTORIA

Somos una empresa familiar fundada en el año 2000 y desde nuestros orígenes hemos basado nuestra filosofía de trabajo en una constante innovación y desarrollo de productos para ofrecer a nuestros clientes una gama de alta calidad a precios competitivos.

El año 2002 **patentamos** y lanzamos al mercado nuestra gama de batidores y trituradores.

El año 2009 presentamos nuestros batidores de bebidas y el año 2010 nuestros batidores de vaso.

Siendo conscientes del entorno en el que vivimos, hemos apostado por hacer del servicio postventa y el servicio técnico nuestra seña de identidad, asegurando en todo momento stock de piezas de repuesto para satisfacer las expectativas de nuestros clientes.

Consecuencia de todo este esfuerzo conjunto día a día, podemos afirmar con orgullo que nuestra marca IRIMAR es sinónimo de calidad, competitividad e innovación.

Desde hace ya varios años y adaptándonos a la creciente demanda del mercado, ampliamos nuestra gama de fabricación propia con una amplia oferta de equipamiento complementario, **disponiendo para ello de un almacén de 2.000 m².**

Formamos además un equipo profesional altamente cualificado, apoyado a nivel nacional por una red comercial de representantes con amplio conocimiento de nuestro catálogo.

Estamos actualmente presentes en diversos países, siendo la exportación uno de los pilares de nuestra cifra de negocios.

ÍNDICE

Novedad	Amasadoras de gancho espiral	31-33
	Baños maría de sobremesa	81-85
	Barquilleras	81
	Batidoras-mezcladoras planetarias	29-30
	Batidores de bebidas	10
	Cafeteras de filtro	90
	Calentadores de agua	91
Novedad	Calentadores de leche	88
	Carros de acero inoxidable, recogida, plataforma y bandejeros	96-106
	Carros de baldas de plástico	97
	Carros de recogida de ropas	101-102
	Chafing Dishes	95
	Chocolateras	89
	Cocedores Sous Vide	86
Novedad	Cortadoras de fiambre	34-35
Novedad	Cortadoras de hortalizas y discos	36-40
Novedad	Cortadoras manuales de hortalizas	41
	Cortadoras rebanadoras de tomates	42
	Creperas	78
	Cubetas Gastronorm	110-112
	Dispensador de café	94
	Dispensador de leche	92
	Dispensador de zumos	93
	Envasadoras al vacío	15-21
Novedad	Envolvedora	26
	Estanterías de acero inoxidable	106
Novedad	Formadoras de masa de pizza	27-28
	Formadoras de hamburguesas	47
Novedad	Freidoras eléctricas	55-58
Novedad	Gofreras	77-80

ÍNDICE

	Hornos de pizza eléctricos	50-54
	Licuadoras	13
	Máquinas de perritos	75-77
	Mesas de trabajo	107-108
	Ollas de sopa caliente	87
	Peladoras de patatas	43
	Picadoras de carne	44-45
	Picadora de hielo	14
	Picadoras-trituradoras cutter	46
	Planchas a gas	63-64
	Planchas eléctricas	59-62
	Planchas grill eléctricas con tapa	65-67
	Salamandras	71-72
	Termoselladoras de barquetas	22-24
Novedad	Termoselladoras de bolsas	25
	Tostadores de pan	68-70
	Trituradores de vaso	11-12
Novedad	Trituradores y Batidores electroportátiles	6-9
	Vitrinas calientes al baño maría	85
	Vitrinas frías para ingredientes	48
	CONDICIONES VENTA EN ESPAÑA	113

OFERTAS

Cocedores Sous Vide	86
Cubetas Gastronorm	110-112
Hornos de pizza eléctricos	50-54
Trituradores y Batidores electroportátiles	6-9

Preparación de Alimentos

IRIMAR

VELOCIDAD FIJA | **VELOCIDAD VARIABLE** | **VELOCIDAD FIJA**

TRITURADORES BRAZO FIJO (6 modelos)

TRITURADORES

TRITURADORES BRAZO FIJO		P.V.P.
7010010	TF-200 / 250 W **OFERTA**	193 €
7010006	TF-251 / 250 W	225 €
7010032	TF-360 / 450 W	364 €
7010042	TF-410 / 450 W	375 €
7010072	TF-410 / 550 W **NOVEDAD**	415 €
7010092	TF-510 / 550 W	437 €

- **25 modelos diferentes.**
- Protector de cuchilla independiente, que facilita las labores de desmontaje y limpieza **(SISTEMA PATENTADO)**.
- **Tubo, palier interior, protector de cuchilla, cuchilla y rodamientos en acero inoxidable.**
- Forma ergonómica del asa que da al triturador la inclinación adecuada evitando esfuerzos al usuario.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TF-200/250W	TF-251/250W	TF-360/450W	TF-410/450W	TF-410/550W	TF-510/550W
Alimentación eléctrica	230V / 50Hz / 1					
Potencia (W)	250	250	450	450	550	550
Brazo fijo / desmontable	Fijo	Fijo	Fijo	Fijo	Fijo	Fijo
Variador de velocidad	NO	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Control inteligente de velocidad (ferrita)	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Velocidad en carga (r.p.m.)	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500
Longitud útil del brazo (mm)	200	250	350	400	400	500
Longitud total aparato (mm)	463	513	652	712	727	827
Peso neto (Kg)	1,3	1,4	3,5	3,6	4,0	4,2

TD-310/350W | TD-360/350W | TD-360/450W | TD-410/450W | TD-410/550W | TD-460/550W | TD-510/550W

VELOCIDAD VARIABLE

TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE (9 modelos)

TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE		P.V.P.
7010011	TD-200 / 250 W (MC-250 + BT-200)	211 €
7010012	TD-251 / 250 W (MC-250 + BT-251)	237 €
7010016	TD-310 / 350 W (MC-350 + BT-310)	351 €
7010026	TD-360 / 350 W (MC-350 + BT-360)	392 €
7010031	TD-360 / 450 W (MC-450 + BT-360)	431 €

TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE		P.V.P.
7010041	TD-410 / 450 W (MC-450 + BT-410)	437 €
7010071	TD-410 / 550 W (MC-550 + BT-410)	477 €
7010081	TD-460 / 550 W (MC-550 + BT-460)	486 €
7010091	TD-510 / 550 W (MC-550 + BT-510)	502 €

- **SISTEMA PATENTADO** de acoplamiento entre el motor y el brazo rápido, fácil y sencillo mediante un giro de media vuelta.
- **Única marca en el mercado con acoplamientos metálicos entre el motor y el eje (motores MC-350, MC-450 y MC-550).**

TD-200/250W	TD-251/250W	TD-310/350W	TD-360/350W	TD-360/450W	TD-410/450W	TD-410/550W	TD-460/550W	TD-510/550W
230V / 50Hz / 1								
250	250	350	350	450	450	550	550	550
Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable
NO	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SÍ
NO	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SÍ
10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500
200	250	310	360	360	410	410	460	510
493	543	654	704	714	764	779	829	879
1,3	1,4	3,0	3,1	3,5	3,6	4,0	4,1	4,2

BD-240/350W BD-240/450W BD-240/550W

TB-310/350W TB-360/450W TB-510/550W

VELOCIDAD VARIABLE

BATIDOR DESMONTABLE (3 modelos)

BATIDORES BRAZO DESMONTABLE		P.V.P.
7010106	BD-240 / 350 W (MC-350 + BB-240)	421 €
7010116	BD-240 / 450 W (MC-450 + BB-240)	460 €
7010130	BD-240 / 550 W (MC-550 + BB-240)	500 €

TRITURADOR COMBINADO (7 modelos)

COMBINADOS (MC + BT + BB)		P.V.P.
7010206	TB-310 / 350 W (MC-350 + BT-310 + BB-240)	542 €
7010216	TB-360 / 350 W (MC-350 + BT-360 + BB-240)	583 €
7010221	TB-360 / 450 W (MC-450 + BT-360 + BB-240)	622 €
7010231	TB-410 / 450 W (MC-450 + BT-410 + BB-240)	628 €
7010271	TB-410 / 550 W (MC-550 + BT-410 + BB-240)	668 €
7010281	TB-460 / 550 W (MC-550 + BT-460 + BB-240)	677 €
7010291	TB-510 / 550 W (MC-550 + BT-510 + BB-240)	693 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	BD-240/350W	BD-240/450W	BD-240/550W
Alimentación eléctrica	230V / 50Hz / 1		
Potencia (W)	350	450	550
Brazo fijo / desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable
Variador de velocidad	SÍ	SÍ	SÍ
Control inteligente de velocidad (ferrita)	SÍ	SÍ	SÍ
Velocidad en carga (r.p.m.)	400 - 1.100	400 - 1.100	400 - 1.100
Longitud útil del brazo (mm)	240	240	240
Longitud total aparato (mm)	684	694	709
Peso neto (Kg)	2,8	3,2	3,6

MC-250

MC-350

MC-450

MC-550

BB-240

BT-200

BT-251

BT-310

BT-360

BT-410

BT-460

BT-510

ELEMENTOS SUELTOS DE MODELOS DESMONTABLES

BLOQUES MOTORES		P.V.P.
7010306	MC-250 / 250 W	121 €
7010316	MC-350 / 350 W	230 €
7010336	MC-450 / 450 W	269 €
7010356	MC-550 / 550 W	309 €

BRAZO BATIDOR (para MC-350, MC-450 y MC-550)		P.V.P.
7010506	BB-240 - 240 mm útiles	191 €

BRAZOS TRITURADORES		P.V.P.
7010402	BT-200 - 200 mm útiles	107 €
7010404	BT-251 - 250 mm útiles	116 €
7010406	BT-310 - 310 mm útiles	153 €
7010416	BT-360 - 360 mm útiles	162 €
7010426	BT-410 - 410 mm útiles	168 €
7010429	BT-460 - 460 mm útiles	176 €
7010436	BT-510 - 510 mm útiles	192 €

NOTA:

- Partiendo de nuestra amplia gama de bloques motores y brazos se pueden configurar otras muchas combinaciones.
- El brazo batidor se puede adaptar a todos los bloques motores excepto al bloque motor MC-250.

Diseño y fabricación IRIMAR bajo normativa CE

BBE-S - Metalizado

BBE-D - Metalizado

BATIDOR DE BEBIDAS BBE-Simple		P.V.P.
7210900	BBE-S-Azul	306 €
7210905	BBE-S-Metalizado	311 €

BATIDOR DE BEBIDAS BBE-Doble		P.V.P.
7210920	BBE-D-Azul	586 €
7210925	BBE-D-Metalizado	597 €

- Base, columna y vaso en acero inoxidable AISI 304.
- Interruptor de puesta en marcha y microrruptor de seguridad pudiendo solo trabajar con el vaso colocado.
- Arranque suave y progresivo del motor.
- Agitadores metálicos y de plástico alimentario en dotación estándar para diferentes tipos de mezclas.
- ***Velocidad variable mediante circuito electrónico.***

BBE-S - Azul

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

Juego de agitadores, incluido en dotación estándar.

Diseño y fabricación IRIMAR bajo normativa

- Diseñados para obtener purés, sopas, mahonesas, batidos, cócteles... de gran finura.
- Provistos de variador electrónico de velocidad.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Vaso de policarbonato transparente de 1,8 litros.
- Cuchillas inoxidables múltiples para triturar y batir toda clase de alimentos.
- **El modelo TV-500H, además de triturar y batir, es válido también para picar hielo.**

TV-500

Bloque-motor del triturador vaso TV-500

Vaso montado con cuchilla especial para picar hielo

Hielo picado con la cuchilla especial

TRITURADOR DE VASO / PICADORA DE HIELO		P.V.P.
7020010	TV-500 - 230V / 50Hz / 1 - Con cuchilla para triturar y batir	345 €
7020015	TV-500H - 230V / 50Hz / 1 - Con cuchilla para triturar y batir. **Puede picar hielo**	365 €
7020020	Bloque-Motor TV-500 - 230V / 50Hz / 1	234 €
7020025	Vaso 1,8 litros con cuchilla para triturar y batir	111 €
7020030	Vaso 1,8 litros con cuchilla para triturar y batir. **Puede picar hielo**	131 €

CARACTERÍSTICAS	TV-500 / TV-500H
Alimentación eléctrica	230V / 50Hz / 1
Potencia (W)	500 W
Velocidad variable por medio de variador electrónico	3.000 - 12.000 r.p.m.
Dimensiones (mm)	200 x 200 x 500
Peso neto (Kg)	3,6

TV-800P (izquierda) y TV-550I (derecha)

TRITURADOR DE VASO 550 W - 2 Litros		P.V.P.
7600105	TV-550P - Vaso Polic. - Cuchilla hielo	1.217 €
7600112	TV-550I - Vaso Inox. - Cuchilla hielo	1.537 €
7600050	Bloque Motor TV-550 W	989 €
7600012	Vaso 2 lit Polic, con cuchilla para hielo	228 €
7600025	Vaso 2 lit Inox, con cuchilla para hielo	548 €

TRITURADOR DE VASO 800 W - 4 Litros		P.V.P.
7600117	TV-800P - Vaso Polic. - Cuchilla hielo	1.758 €
7600125	TV-800I - Vaso Inox. - Cuchilla hielo	1.922 €
7600060	Bloque Motor TV-800 W	1.230 €
7600035	Vaso 4 lit Polic, con cuchilla para hielo	528 €
7600042	Vaso 4 lit Inox con cuchilla para hielo	692 €

- Fabricados en Suiza.
- Diseñados para obtener purés, sopas, mahonesas, batidos, cócteles... de gran finura.
- Muy robustos y potentes para uso continuo y profesional.
- Vaso transparente de policarbonato o de acero inoxidable.
- Micro de seguridad en el vaso. La máquina no funciona si el vaso no está bien situado.
- Variador electrónico de velocidad.
- Arranque suave y progresivo del motor.
- **Pueden triturar hielo.**

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

SANAMAT PLUS

VITAMAT PLUS

LICUADORAS SANAMAT PLUS		P.V.P.
7600202	SANAMAT PLUS - 230V / 50Hz / 1	2.614 €

LICUADORA VITAMAT PLUS		P.V.P.
7600207	VITAMAT PLUS - 230V / 50Hz / 1	3.957 €

- Gran ahorro económico. Su gran capacidad de extracción de líquido permite obtener la misma cantidad de bebida licuada con mucha menor cantidad de fruta y verdura.
- Fabricadas en Suiza.
- Muy robustas y potentes para uso continuo y profesional.
- Estructura, cesta centrífuga, disco rallador y recipiente receptor del zumo en acero inoxidable.
- Cierre de seguridad que impide la puesta en marcha de la máquina cuando la tapa no está perfectamente colocada.
- Sistema de frenado automático de la cesta al apagar la máquina, evitando posibles accidentes al terminar el trabajo.
- El cesto es muy fácil de desmontar para las labores de limpieza.
- Expulsión continua de la pulpa.
- Entrada de frutas y hortalizas por medio de una boca circular de gran capacidad.
- Cajón para la recogida de residuos opcional.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	SANAMAT PLUS	VITAMAT PLUS
Potencia motor (W)	800	1.500
Velocidad (r.p.m.)	8.000	5.500
Dimensiones (mm)	355 x 200 x 460	475 x 470 x 650
Peso neto (Kg)	9,0	16,1

PICADORA DE HIELO PH-65

PH-65

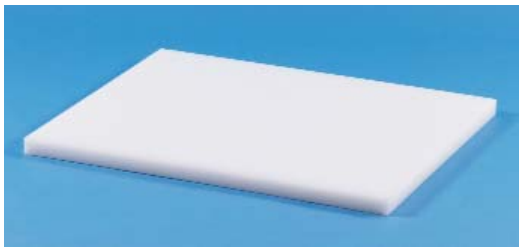
- Pica el hielo para la preparación de bebidas frappé, bebidas granizadas y cócteles.
- Todas las partes de la máquina en contacto con el hielo se fabrican en aleación de aluminio y acero inoxidable.
- La cuchilla se fabrica en acero inoxidable de alta calidad.
- La dotación incluye una bandeja de acero inoxidable para recoger el hielo picado.
- Micro de seguridad en la palanca.
- Provista de patas antideslizantes.
- Pica el hielo a punto de nieve.

PICADORA DE HIELO PH-65		P.V.P.
7616300	PH-65 - 230V / 50Hz / 1	139 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PH-65
Potencia motor (W)	250
Alimentación eléctrica	230V / 50Hz / 1
Dimensiones (mm)	400 x 200 x 305
Peso neto (Kg)	5,0

EVT-260: barra de soldadura de 260mm

EVT-260/10m³



Opcional: plancha de relleno EVT-260

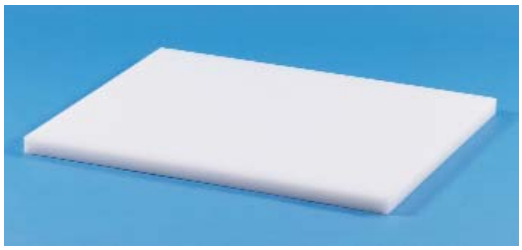
- Barra de soldadura de 260mm.
- **Cámara de 90mm de profundidad ideal para envasado de producto en lonchas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **Modelo sin toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipada con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- La máquina incluye un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Máquina de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno.**

ENVASADORA DE SOBREMESA EVT-260		P.V.P.
7670005	EVT-260/10 - 10 m³ - 230V / 50Hz / 1	1.246 €
1560260	Plancha de relleno para EVT-260. Medidas (mm) / 260 x 310 x 20	39 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EVT-260/10
Capacidad bomba (m³/h)	10
Barra soldadura (mm)	260 x 8
Potencia (W)	370
Dimensiones cámara (mm)	280 x 385 x 90
Dimensiones exteriores (mm)	330 x 480 x 360
Peso neto (Kg)	36

EVT-300 y EVTGI-300: barra de soldadura de 300mm

EVT-300/10m³



Opcional: plancha de relleno

Opcional: plancha de loncheado

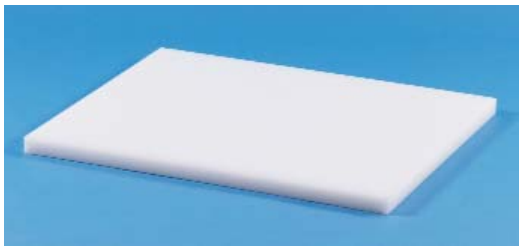
- Barra de soldadura de 300mm.
- **Cámara de 175mm de profundidad, que permite el envasado tanto de lonchas como de piezas gruesas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **EVT-300 es un modelo sin toma de gas y el EVTGI-300 está provisto con toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno y plancha de loncheado.**

ENVASADORAS EVT-300, EVTGI-300 y sus planchas de relleno y loncheado		P.V.P.
7670000	EVT-300/10 - 10 m³ - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS	1.468 €
7672005	EVTGI-300/10 - 10 m³ - 230V / 50Hz / 1 --- CON TOMA DE GAS	1.607 €
1560300	Plancha de relleno para EVT-300 / EVTGI-300. Medidas (mm) / 290 x 300 x 20	45 €
7671010	Plancha de loncheado para EVT-300 / EVTGI-300. Medidas (mm) / 290 x 300 x 100	104 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EVT-300/10	EVTGI-300/10
Capacidad bomba (m³/h)	10	10
Barra soldadura (mm)	300 x 8	300 x 8
Potencia (W)	370	370
Dimensiones cámara (mm)	320 x 370 x 175	320 x 370 x 175
Dimensiones exteriores (mm)	370 x 480 x 435	370 x 480 x 435
Peso neto (Kg)	38	38

EVT-350 y EVTGI-350: barra de soldadura de 350mm

EVT-350/20m³



Opcional: plancha de relleno

Opcional: plancha de loncheado

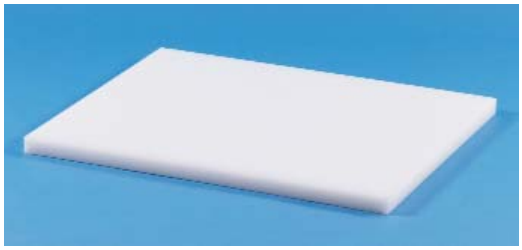
- Barra de soldadura de 350mm.
- **Cámara de 220mm de profundidad, que permite el envasado tanto de lonchas como de piezas gruesas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **EVT-350 es un modelo sin toma de gas y el EVTGI-350 está provisto con toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno y plancha de loncheado.**

ENVASADORAS EVT-350, EVTGI-350 y sus planchas de relleno y loncheado		P.V.P.
7670015	EVT-350/20 - 20 m³ - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS	1.761 €
7672015	EVTGI-350/20 - 20 m³ - 230V / 50Hz / 1 --- CON TOMA DE GAS	1.900 €
1560350	Plancha de relleno para EVT-350 / EVTGI-350. Medidas (mm) / 350 x 370 x 20	59 €
7671020	Plancha de loncheado para EVT-350 / EVTGI-350. Medidas (mm) / 350 x 370 x 130	119 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EVT-350/20	EVTGI-350/20
Capacidad bomba (m³/h)	20	20
Barra soldadura (mm)	350 x 8	350 x 8
Potencia (W)	900	900
Dimensiones cámara (mm)	370 x 450 x 220	370 x 450 x 220
Dimensiones exteriores (mm)	425 x 560 x 460	425 x 560 x 460
Peso neto (Kg)	56	56

EVT-400 y EVTGI-400: barra de soldadura de 400mm

EVT-400/10m³



Opcional: plancha de relleno

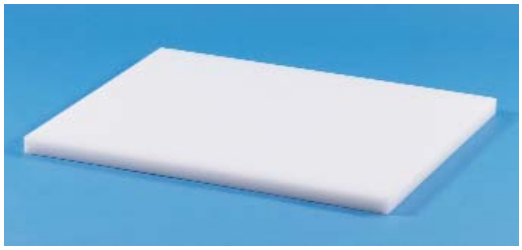
- Barra de soldadura de 400mm.
- **Cámara de 90mm de profundidad ideal para envasado de producto en lonchas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **EVT-400 es un modelo sin toma de gas y el EVTGI-400 está provisto con toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno.**

ENVASADORAS EVT-400, EVTGI-400 y su plancha de relleno		P.V.P.
7670010	EVT-400/10 - 10 m³ - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS	1.473 €
7672010	EVTGI-400/10 - 10 m³ - 230V / 50Hz / 1 --- CON TOMA DE GAS	1.612 €
1560400	Plancha de relleno para EVT-400 / EVTGI-400. Medidas (mm) / 300 x 400 x 20	54 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EVT-400/10	EVTGI-400/10
Capacidad bomba (m³/h)	10	10
Barra soldadura (mm)	400 x 8	400 x 8
Potencia (W)	370	370
Dimensiones cámara (mm)	420 x 370 x 90	420 x 370 x 90
Dimensiones exteriores (mm)	480 x 480 x 370	480 x 480 x 370
Peso neto (Kg)	40	40

EVT-420+420: 2 barras de soldadura de 420mm

EVT-420+420/20m³



Opcional: plancha de relleno

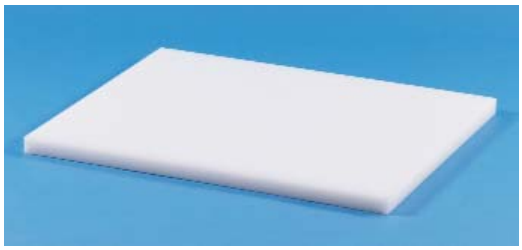
- **Doble barra de soldadura de 420mm, una a cada lado de la máquina, para aumentar la producción.**
- **Cámara de 115mm de profundidad.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **Modelo sin toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno.**

ENVASADORA EVT-420+420 y su plancha de relleno		P.V.P.
7670012	EVT-420+420/20 - 20 m³ - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS	1.975 €
1560420	Plancha de relleno EVT-420+420/20. Medidas (mm) / 300 x 420 x 20	58 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EVT-420+420/20
Capacidad bomba (m³/h)	20
Barra soldadura (mm)	420 x 8 + 420 x 8
Potencia (W)	900
Dimensiones cámara (mm)	420 x 440 x 115
Dimensiones exteriores (mm)	480 x 550 x 380
Peso neto (Kg)	59

EVT-450 y EVTGI-450: barra de soldadura de 440mm

EVT-450/20m³



Opcional: plancha de relleno

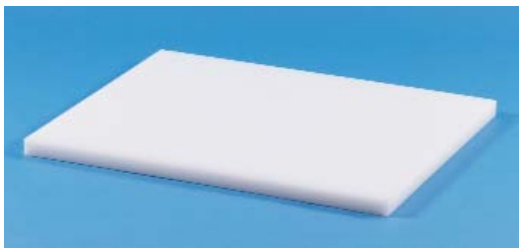
Opcional: plancha de loncheado

- Barra de soldadura de 440mm.
- **Cámara de 220mm de profundidad, que permite el envasado tanto de lonchas como de piezas gruesas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **EVT-450 es un modelo sin toma de gas y el EVTGI-450 está provisto con toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno y plancha de loncheado.**

ENVASADORAS EVT-450, EVTGI-450 y sus planchas de relleno y loncheado		P.V.P.
7670020	EVT-450/20 - 20 m³ - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS	1.952 €
7672020	EVTGI-450/20 - 20 m³ - 230V / 50Hz / 1 --- CON TOMA DE GAS	2.086 €
1560450	Plancha de relleno para EVT-450 / EVTGI-450. Medidas (mm) / 370 x 440 x 20	62 €
7671030	Plancha de loncheado para EVT-450 / EVTGI-450. Medidas (mm) / 370 x 440 x 130	129 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EVT-450/20	EVTGI-450/20
Capacidad bomba (m³/h)	20	20
Barra soldadura (mm)	440 x 8	440 x 8
Potencia (W)	900	900
Dimensiones cámara (mm)	460 x 450 x 220	460 x 450 x 220
Dimensiones exteriores (mm)	520 x 560 x 460	520 x 560 x 460
Peso neto (Kg)	61	61

EVT-500+500 y EVTGI-500+500: dos barras de soldadura de 500mm



Opcional: plancha de relleno

Opcional: plancha de loncheado

EVT-500+500/20m^3

- **Doble barra de soldadura de 500mm, una a cada lado de la máquina, para aumentar la producción.**
- **Cámara de 200mm de profundidad, que permite el envasado tanto de lonchas como de piezas gruesas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **EVT-500+500 es un modelo sin toma de gas y el EVTGI-500+500 está provisto con toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de pie.
- Provistas de ruedas.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno y plancha de loncheado.**

ENVASADORAS EVT-500+500, EVTGI-500+500 y sus planchas de relleno y loncheado		P.V.P.
7670030	EVT-500+500/20 - 20 m^3 - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS	3.005 €
7672030	EVTGI-500+500/20 - 20 m^3 - 230V / 50Hz / 1 --- CON TOMA DE GAS	3.089 €
1560500	Plancha de relleno EVT-500+500 / EVTGI-500+500. Medidas (mm) / 390 x 520 x 20	81 €
7671040	Plancha de loncheado EVT-500+500 / EVTGI-500+500. Medidas (mm) / 390 x 520 x 130	165 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EVT-500+500/20	EVTGI-500+500/20
Capacidad bomba (m^3/h)	20	20
Barra soldadura (mm)	500 x 8 + 500 x 8	500 x 8 + 500 x 8
Potencia (W)	900	900
Dimensiones cámara (mm)	520 x 540 x 200	520 x 540 x 200
Dimensiones exteriores (mm)	590 x 680 x 960	590 x 680 x 960
Peso neto (Kg)	105	105

TS-180

TS-220

TERMOSELLADORAS MANUALES		P.V.P.
7680180	TS-180 - 230V / 50Hz / 1	898 €
7680220	TS-220 - 230V / 50Hz / 1	1.275 €

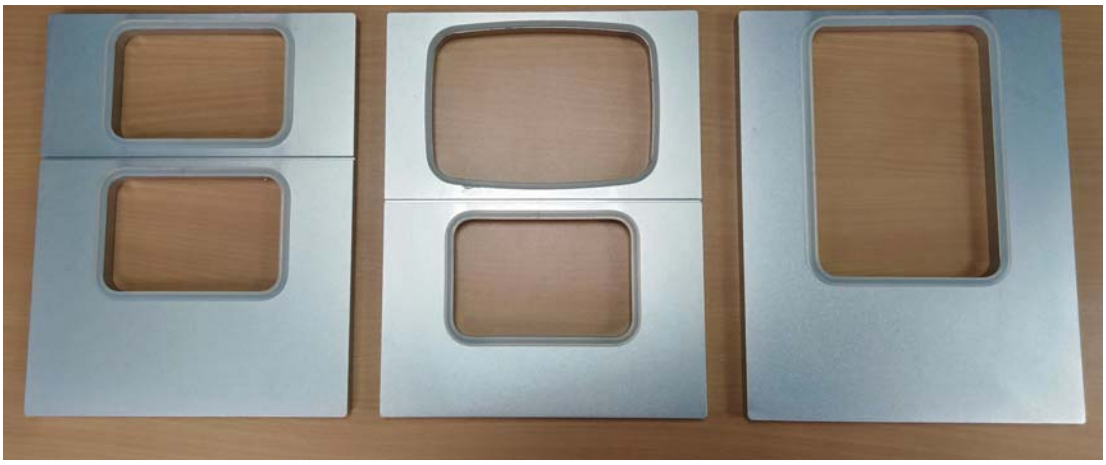
- Especialmente indicadas para el transporte de alimentos elaborados o en curso.
- Permiten el transporte del producto sin pérdidas ni derrames.
- Chasis construido en acero inoxidable.
- Regulación electrónica de la temperatura y del tiempo de sellado.
- Sellado y corte simultáneos.
- Placa de sellado fabricada en una sola pieza, plana y con muelles para garantizar el mejor sellado.
- Moldes intercambiables manualmente, sin necesidad de herramienta y con la máxima rapidez.
- Diferentes moldes disponibles.

  3 moldes para TS-180: 2 barquetas 137x95 mm; 1 barqueta GS1/8 (172x130 mm) +1 barqueta 137x95 mm; 1 barqueta 190x137 mm.

  4 moldes para TS-220: 3 barquetas 137x95 mm; 1 barqueta 190x137 mm + 1 barqueta 137x95 mm; 2 barquetas GS1/8 (172x130 mm);1 barqueta GS1/4 (260x155 mm).
- El diseño de la máquina permite diferentes profundidades de barqueta.
- Posibilidad de usar diferentes anchuras de bobina, en función de la barqueta a sellar.

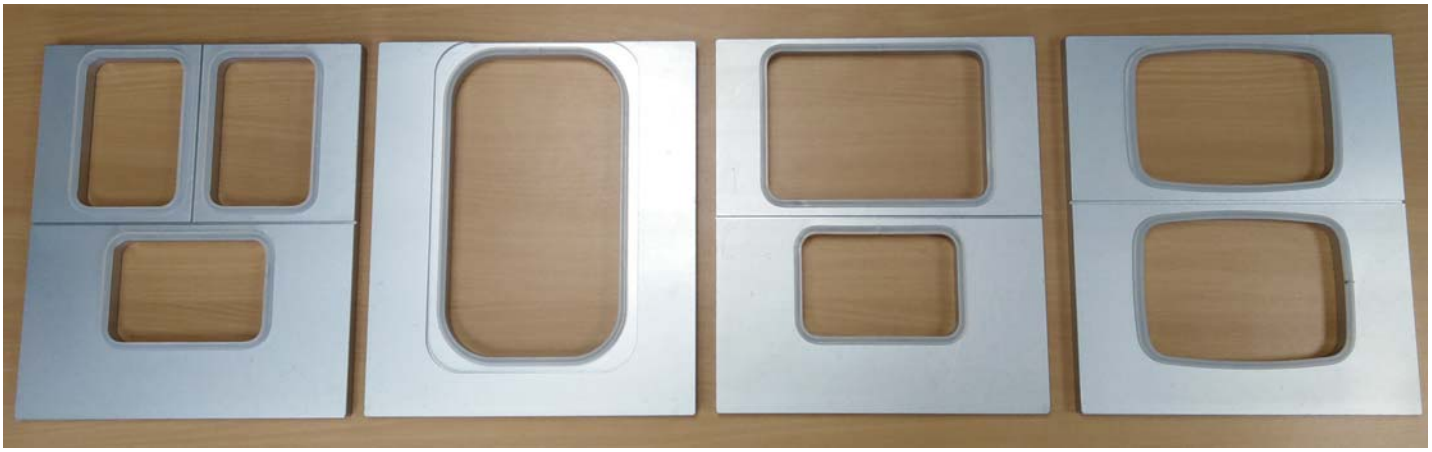
CARACTERÍSTICAS	TS-180	TS-220
Anchura máxima del film (mm)	180	220
Tamaño de barquetas (mm)	137x95 - 190x137 - GS1/8	137x95 - 190x137 - GS1/8 - GS1/4
Potencia (W)	700	900
Dimensiones placa de soldadura (mm)	190 x 260	230 x 280
Dimensiones totales máquina abierta (mm)	240 x 680 x 660	280 x 720 x 670
Peso neto (Kg)	12	15,5

MOLDES TS-180



MOLDES TS-180		P.V.P.
7680310	Para 2 barquetas 137x95 mm. Ancho bobina 145 mm	198 €
7680320	Para 1 barqueta GS1/8 + 1 barqueta 137x95 mm. Ancho bobina 180 mm	198 €
7680330	Para 1 barqueta 190x137 mm. Ancho bobina 145 mm	198 €

MOLDES TS-220



MOLDES TS-220		P.V.P.
7680410	Para 3 barquetas 137x95 mm. Ancho bobina 200 mm	224 €
7680420	Para 1 barqueta GS1/4. Ancho bobina 162 mm	224 €
7680430	Para 1 barqueta 190x137 mm + 1 barqueta 137x95 mm. Ancho bobina 200 mm	224 €
7680440	Para 2 barquetas GS1/8. Ancho bobina 180 mm	224 €

BOBINAS TERMOSELLADO

BOBINAS		P.V.P.
7360145	Bobina de 145 mm de ancho y 500 m de longitud	51 €
7360162	Bobina de 162 mm de ancho y 400 m de longitud	47 €
7360180	Bobina de 180 mm de ancho y 400 m de longitud	51 €
7360200	Bobina de 200 mm de ancho y 300 m de longitud	58 €

BARQUETAS DE POLIPROPILENO

Barquetas 137x95 y 190x137

Barquetas GS1/4 y GS1/8

BARQUETAS DE POLIPROPILENO 137x95, 190x137, GS1/8 y GS1/4				P.V.P.
7350170	Barqueta 137x95x20 mm en PP traslúcido	0,17 litros	1.800 unidades/caja	197 €
7350250	Barqueta 137x95x30 mm en PP traslúcido	0,25 litros	1.200 unidades/caja	127 €
7350370	Barqueta 137x95x45 mm en PP traslúcido	0,37 litros	1.200 unidades/caja	146 €
7350500	Barqueta 137x95x63 mm en PP traslúcido	0,50 litros	1.200 unidades/caja	159 €
7350650	Barqueta 190x137x34 mm en PP traslúcido	0,65 litros	800 unidades/caja	164 €
7350750	Barqueta 190x137x38 mm en PP traslúcido	0,75 litros	800 unidades/caja	202 €
7351000	Barqueta 190x137x50 mm en PP traslúcido	1 litro	600 unidades/caja	150 €
7351500	Barqueta 190x137x80 mm en PP traslúcido	1,50 litros	600 unidades/caja	191 €
7352000	Barqueta 190x137x100 mm en PP traslúcido	2 litros	600 unidades/caja	214 €
7318025	Barqueta GS1/8x25 mm en PP traslúcido	0,34 litros	1.050 unidades/caja	242 €
7318035	Barqueta GS1/8x35 mm en PP traslúcido	0,45 litros	750 unidades/caja	178 €
7318050	Barqueta GS1/8x50 mm en PP traslúcido	0,60 litros	750 unidades/caja	227 €
7314050	Barqueta GS1/4x50 mm en PP blanco	1,35 litros	250 unidades/caja	152 €
7314080	Barqueta GS1/4x80 mm en PP blanco	2 litros	220 unidades/caja	138 €

TSB-300

TSB-400

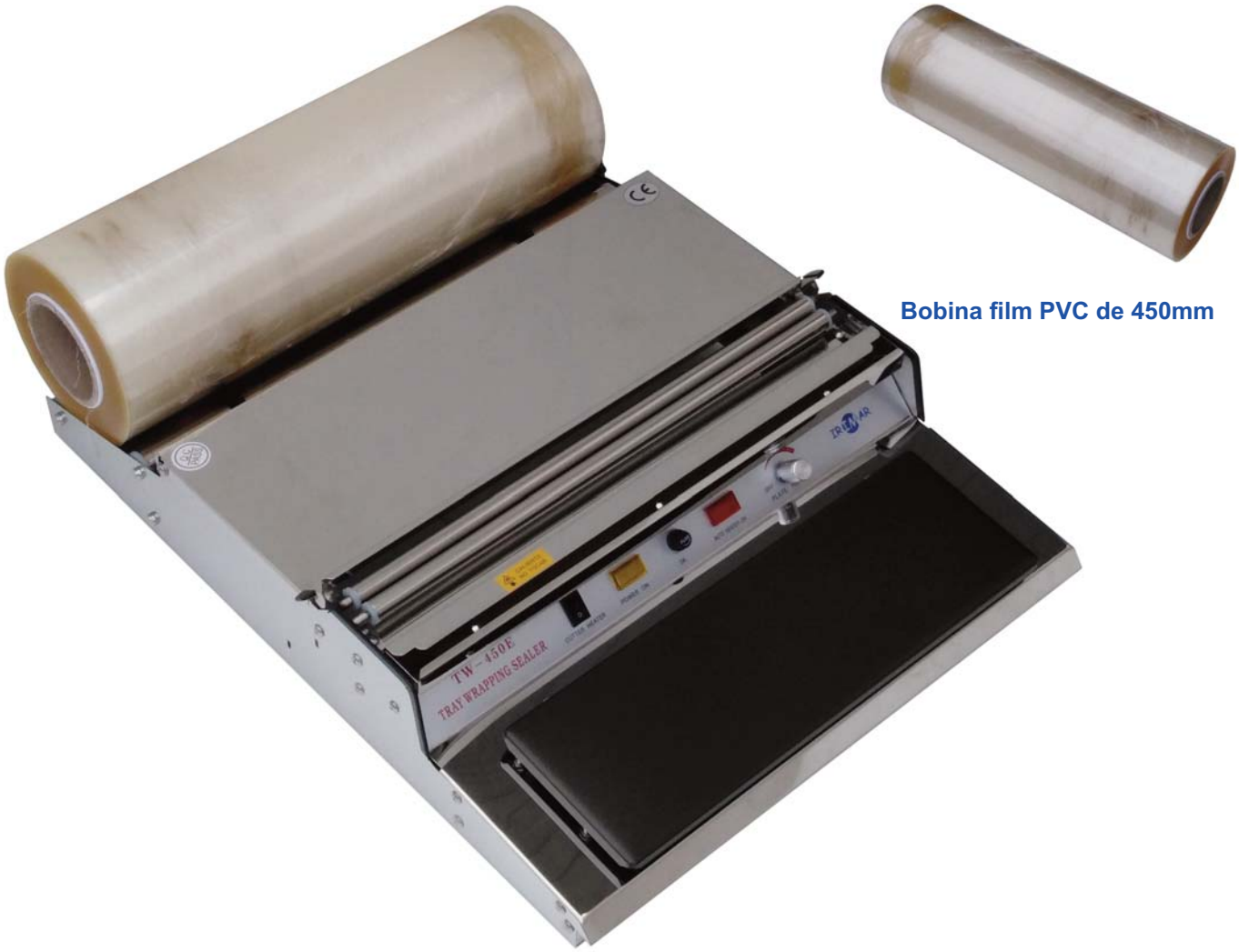
TERMOSELLADORAS DE BOLSAS SERIE TSB		P.V.P.
7685300	TSB-300 - 230 V / 50 Hz / 1	95 €
7685400	TSB-400 - 230 V / 50 Hz / 1	104 €

¡NOVEDAD!

- Máquinas para soldar bolsas.
- Permite el embolsado de alimentos, medicinas, piezas en general...
- Funcionamiento fácil e intuitivo.
- Estructura metálica.
- Cuentan con un temporizador que permite controlar el tiempo necesario para el sellado, dependiendo del grosor de la bolsa.

CARACTERÍSTICAS	TSB-300	TSB-400
Longitud barra de soldadura (mm)	300	400
Potencia (W)	460	600
Dimensiones (mm)	440 × 83 × 255	540 × 85 × 280
Peso neto (Kg)	2.3	2.9

NOVEDAD: ENVOLVEDORA MANUAL ENV-450



Bobina film PVC de 450mm

ENV-450

- Ideal para productos de alimentación, envasando y protegiendo al máximo su olor, frescura y propiedades.
- Estructura en acero inoxidable AISI-304.
- Corte de film con resistencia.
- Plancha de calor para sellado antiadherente con regulación de temperatura.
- **Dimensiones de la placa: 385 x 125 mm.**
- Control de temperatura de 50 a 160ºC.
- Interruptor ON/OFF para resistencia de corte.
- Enrollador superior y placa de apoyo.
- **Para usar con bobinas de film de hasta 450 mm de ancho**.

ENVOLVEDORA ENV-450 y film estirable PVC		P.V.P.
7690450	ENV-450 - 230V / 50Hz / 1	195 €
7370450	Film estirable PVC 450mm x 1.500 m	82 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	ENV-450
Ancho máximo de bobina (mm)	450
Potencia (W)	300
Dimensiones placa (mm)	385 x 125
Dimensiones exteriores (mm)	470 x 610 x135
Peso neto (Kg)	5,4

- Estira la masa fría para la preparación de bases de pizza y otras masas planas, manteniendo las cualidades de la masa artesanal.
- Fabricada en Italia.
- Construida en acero inoxidable.
- Cada etapa de laminación consta de 2 rodillos.
- Tiene 2 etapas de laminación, cada una de ellas constituida por 2 rodillos.
- **La primera etapa con rodillos inclinados y la segunda con rodillos son horizontales, ideal para obtener pizzas redondas.**
- Posibilidad de regular independientemente la distancia entre rodillos en cada una de las 2 etapas de laminación para la obtención de distintos espesores de masa.
- Patas antideslizantes.
- Espesor de la masa regulable de 0 a 5 mm.
- **Provista de pedal en dotación estándar.**

S42

Pedal de serie

FORMADORA DE BASE DE PIZZA S42		P.V.P.
7612000	S42 - 230V / 50Hz / 1	1.450 €

NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS	S42MR
Rodillos superiores / inferiores	Inclinados / horizontales
Cantidad de masa (gr)	210 - 600
Diámetro máximo de la pizza (mm)	420
Potencia (W)	370
Dimensiones (cm)	56 × 39 × 75
Peso neto (Kg)	34

- Estiran la masa fría para la preparación de bases de pizza y otras masas planas, manteniendo las cualidades de la masa artesanal.
- Fabricadas en Italia.
- Construidas en acero inoxidable.
- Cada etapa de laminación consta de 2 rodillos.
- El modelo S42RP consta de 2 etapas de laminación y el S42MR de una etapa cada una de ellas constituida por 2 rodillos.
- **Los rodillos son horizontales para poder obtener pizzas redondas o rectangulares.**
- Posibilidad de regular independientemente la distancia entre rodillos en cada una de las 2 etapas de laminación para la obtención de distintos espesores de masa.
- Patas antideslizantes.
- Espesor de la masa regulable de 0 a 5 mm.
- **Provistas de pedal en dotación estándar.**

S42RP

S42MR

Pedal de serie

FORMADORAS DE BASE DE PIZZA S42RP y S42MR		P.V.P.
7612010	S42RP - 230V / 50Hz / 1	1.520 €
7612040	S42MR - 230V / 50Hz / 1	962 €

CARACTERÍSTICAS	S42RP	S42MR
Rodillos	Horizontales	Horizontales
Cantidad de masa (gr)	210 - 600	210 - 600
Diámetro máximo de la pizza (mm)	420	420
Potencia (W)	370	370
Dimensiones (cm)	56 x 39 x 72	56 × 34 × 37
Peso neto (Kg)	34	22

SERIE ECO

BM-10 ECO

BM-20 ECO

- Dotación estándar: caldero inoxidable, gancho amasador, paleta mezcladora, batidor de varillas y rejilla de seguridad.
- Protección mediante dos microrruptores de seguridad; uno colocado en la rejilla y otro en la palanca de elevación del caldero.
- Interruptor de puesta en marcha y seta de parada de emergencia.
- Variador de velocidad de tipo mecánico con 3 posiciones de marcha, una para cada accesorio.
- Reducción de velocidad por engranajes.

BM-30 ECO

BATIDORAS SERIE ECO		P.V.P.
7615011	BM-10 ECO - 230V / 50Hz / 1	956 €
7615021	BM-20 ECO - 230V / 50Hz / 1	1.345 €
7615046	BM-30 ECO - 230V / 50Hz / 1	1.460 €

CARACTERÍSTICAS	BM-10 ECO	BM-20 ECO	BM-30 ECO
Capacidad caldero (litros)	10	20	30
Capacidad harina Kg (*)	2,5	5	8
Temporizador	NO	NO	NO
Toma de accesorios	NO	NO	NO
Potencia (W)	450	750	1.100
Dimensiones (cm)	32 x 43 x 67	42 x 54 x 76	46 x 60 x 80
Peso neto (Kg)	55	68	92

(*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.

SERIE BM

BM-10 AT

BM-40 AT

BATIDORA BM-10		P.V.P.
7615015	BM-10 AT - 230V / 50Hz / 1	2.450 €
7915031	Caldero adicional de 10 litros	169 €

BATIDORA BM-40		P.V.P.
7615070	BM-40 AT - 400 V / 50Hz / 3	5.550 €
7615950	Equipo reducción 20 litros	1.387 €
7915583	Caldero adicional de 40 litros	749 €

BATIDORA BM-60		P.V.P.
7615100	BM-60 AT - 400 V / 50Hz / 3	7.230 €
7615110	BM-60 HAT - 400 V / 50Hz / 3	7.436 €
7615960	Equipo reducción 30 litros	1.559 €
7915717	Caldero adicional de 60 litros	903 €

- Dotación estándar: caldero inoxidable, gancho amasador, paleta mezcladora, batidor de varillas y rejilla de seguridad.
- Protección mediante dos microrruptores de seguridad; uno colocado en la rejilla y otro en la palanca de elevación de caldero. El modelo HAT tiene incorporado una toma de accesorios para picar carne y cortar hortalizas.
- Variador de velocidad de tipo mecánico con 3 posiciones de marcha, una para cada accesorio.
- Todos los modelos de esta serie disponen de temporizador, interruptor de puesta en marcha y de parada.
- Posibilidad de equipo de reducción en los modelos BM-40 y BM-60.

CARACTERÍSTICAS	BM-10	BM-40	BM-60
Capacidad caldero (litros)	10	40	60
Capacidad harina Kg (*)	2,5	12	18
Temporizador	SÍ	SÍ	SÍ
Toma de accesorios	NO	NO	OPCIONAL
Potencia (W)	250	1.125	1.500
Dimensiones (cm)	40 x 45 x 63	63 x 63 x 111	56 x 100 x 134
Peso neto (Kg)	60	180	450

(*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.

NOVEDAD: SERIE L MONOFÁSICA

L10M

L33M

SERIE L MONOFÁSICA (Cuba y cabezal fijos)		P.V.P.
7611050	L10M 1 velocidad - 230 V / 50 Hz / 1	1.210 €
7610210	L22M 1 velocidad - 230 V / 50 Hz / 1	1.668 €
7610410	L33M 1 velocidad - 230 V / 50 Hz / 1	1.868 €

¡NOVEDAD!

- Fabricadas en Italia.
- Especialmente indicadas para masas duras (pizza, pan, etc.).
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Todos los elementos en contacto con alimento están fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Todos los modelos llevan incorporado un temporizador de serie (excepto L10M).
- Cuerpo pintado en esmalte blanco antiarañazo y de muy fácil limpieza.
- Cuba y cabezal fijos.
- Gama disponible: 10, 22 y 33 litros.
- Provistas de ruedas.

CARACTERÍSTICAS	L10M	L22M	L33M
Nº de velocidades	1	1	1
Capacidad (litros)	10	22	33
Kg masa (*)	7	17	25
Caldero extraíble	NO	NO	NO
Cabezal elevable	NO	NO	NO
Potencia (W)	375	750	1.500
Dimensiones caldero (mm)	Ø 260 x 200	Ø 350 x 210	Ø 400 x 260
Dimensiones totales (mm)	270 x 540 x 560	400 x 700 x 680	450 x 740 x 730
Peso neto (Kg)	48	65	70

(*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.

NOVEDAD: SERIE T TRIFÁSICA

L22T

SERIE T TRIFÁSICA (Cuba y cabezal fijos)		P.V.P.
7610205	L22T 1 velocidad - 400 V / 50 Hz / 3	1.638 €
7610405	L33T 1 velocidad - 400 V / 50 Hz / 3	1.833 €

¡NOVEDAD!

- Fabricadas en Italia.
- Especialmente indicadas para masas duras (pizza, pan, etc.).
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Todos los elementos en contacto con alimento están fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Todos los modelos llevan incorporado un temporizador de serie.
- Cuerpo pintado en esmalte blanco antiarañazo y de muy fácil limpieza.
- Cuba y cabezal fijos.
- Gama disponible: 22 y 33 litros.
- Provistas de ruedas.

CARACTERÍSTICAS	L22T	L33T
Nº de velocidades	1	1
Capacidad (litros)	22	33
Kg masa (*)	17	25
Caldero extraíble	NO	NO
Cabezal elevable	NO	NO
Potencia (W)	750	1.500
Dimensiones caldero (mm)	Ø 350 x 210	Ø 400 x 260
Dimensiones totales (mm)	400 x 700 x 680	450 x 740 x 730
Peso neto (Kg)	65	70

(*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.

SERIE LR TRIFÁSICA

LR-22

LR-22 con cuba extraída

SERIE LR TRIFÁSICA(Cuba extraíble y cabezal elevable)		P.V.P.
7610250	LR-22 1 velocidad - 400 V / 50 Hz / 3	2.226 €
7610450	LR-33 1 velocidad - 400 V / 50 Hz / 3	2.499 €

- Fabricadas en Italia.
- Cuba extraíble y cabezal elevable.
- Especialmente indicadas para masas duras (pizza, pan, etc.).
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Todos los elementos en contacto con alimento están fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Todos los modelos llevan incorporado un temporizador de serie.
- Cuerpo pintado en esmalte blanco antiarañazo y de muy fácil limpieza.
- Gama disponible: 22 y 33 litros.
- Provistas de ruedas.

CARACTERÍSTICAS	LR-22	LR-33
Nº de velocidades	1	1
Capacidad (litros)	22	33
Kg masa (*)	17	25
Caldero extraíble	SÍ	SÍ
Cabezal elevable	SÍ	SÍ
Potencia (W)	750	1.500
Dimensiones caldero (mm)	Ø 350 x 210	Ø 400 x 260
Dimensiones totales (mm)	400 x 700 x 700	450 x 740 x 750
Peso neto (Kg)	79	87

(*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.

TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CF-ECO

CF-ECO 220

- Máquinas diseñadas para uso en hostelería.
- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio.
- Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas.
- **Bancada inferior lacada.**
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia.
- Interruptor de seguridad contra arranque intempestivo.
- Micro de seguridad en el protector de cuchilla.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

CORTADORAS SERIE CF-ECO		P.V.P.
7620100	CF-ECO 220 - 230V / 50Hz / 1	452 €
7620105	CF-ECO 250 - 230V / 50Hz / 1	500 €
7620108	CF-ECO 275 - 230V / 50Hz / 1	665 €
7620110	CF-ECO 300 - 230V / 50Hz / 1	703 €

¡NOVEDAD CF-ECO 275!

CARACTERÍSTICAS	CF-ECO 220	CF-ECO 250	CF-ECO 275	CF-ECO 300
Ø cuchilla (mm)	220	250	275	300
Corte útil (mm)	180 x 150	180 x 170	190 x 190	205 x 225
Grosor de corte (mm)	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Potencia (W)	120	150	250	250
Dimensiones (mm)	480 x 360 x 360	480 x 380 x 380	500 x 420 x 390	570 x 430 x 410
Peso neto (Kg)	14,5	15,5	18,5	22,5

NOVEDAD TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CF-LUX

CF-LUX 220

- Máquinas diseñadas para uso en hostelería.
- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio.
- Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas.
- **Bancada anodizada.**
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia.
- Interruptor de seguridad contra arranque intempestivo.
- Micro de seguridad en el protector de cuchilla.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

CORTADORAS SERIE CF-LUX		P.V.P.
7620200	CF-LUX 220 - 230V / 50Hz / 1	472 €
7620205	CF-LUX 250 - 230V / 50Hz / 1	570 €
7620208	CF-LUX 275 - 230V / 50Hz / 1	709 €
7620210	CF-LUX 300 - 230V / 50Hz / 1	786 €

¡NOVEDAD CF-LUX 275!

CARACTERÍSTICAS	CF-LUX 220	CF-LUX 250	CF-LUX 275	CF-LUX 300
Ø cuchilla (mm)	220	250	275	300
Corte útil (mm)	135 x 140	180 x 170	190 x 190	205 x 225
Grosor de corte (mm)	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Potencia (W)	120	150	250	250
Dimensiones (mm)	410 x 370 x 330	480 x 380 x 380	500 x 420 x 390	570 x 430 x 410
Peso neto (Kg)	12,4	15,5	18,5	22,5

SERIE CH

CH-60

CH-65

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable y aluminio anodizado, especial para el contacto con alimentos.
- Micro en la tapa y en la palanca de acuerdo a las normas de seguridad.
- Alta capacidad y versatilidad.
- Corta y ralla diferentes clases de verduras y hortalizas.
- Formas redondeadas para una fácil limpieza, conforme a las exigencias de higiene.
- ***En la dotación estándar se incluyen 3 discos Z3, Z5, Z7 y dos de rodajas E2 y E4, además del expulsor***.

CH-60: dispone de una **boca semicircular** para piezas con forma irregular y otra **boca cilíndrica** para puerros, zanahorias, pepinos, etc. **Ideal para corte en dados y fritas.**
CH-65: dispone de una **boca circular** grande para piezas enteras como lechugas, repollos, acelgas, queso... y otra **boca cilíndrica** pequeña para hacer rodajas y rallar puerros, zanahorias, pepinos, etc. **Ideal para corte en rodajas.**
- Nuestra enorme variedad de discos permite más de 70 cortes diferentes. Para cualquier duda consulten.

CORTADORAS SERIE CH-60 y CH-65		P.V.P.
7605150	CH-60 - 230V / 50Hz / 1 con 5 discos	1.095 €
7605155	CH-65 - 230V / 50Hz / 1 con 5 discos	1.161 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CH-60	CH-65
Diámetro de los discos (mm)	205	205
Producción hora (Kg)	150 / 300	200 / 400
Medidas boca ovalada / circular (mm)	80 x 160 / Ø53	Ø170 / Ø53
Potencia (W)	550	750
Dimensiones totales (mm)	655 x 315 x 535	655 x 325 x 535
Peso neto (Kg)	24,5	26

SERIE CHEF

CHEF-300

CHEF-VE300

- Fabricadas en Italia.
- Construidas en acero inoxidable y aluminio anodizado especial para el contacto con alimentos.
- Micro en palanca y en la tapa.
- Alta capacidad y versatilidad.
- Corta y ralla diferentes clases de verduras y hortalizas.
- Formas redondeadas para una fácil limpieza, conforme a las exigencias de higiene.
- CHEF-300: boca ovalada para hortalizas irregulares y boca redonda independiente para zanahorias, pepinos, puerros..
- CHEF-VE300: boca redonda de Ø190 mm para coles, lechugas, acelgas... enteras y otra cilíndrica para puerros, zanahorias, pepinos...
- **Los cabezales son intercambiables.**
- **Nuestra enorme variedad de discos permite más de 70 cortes diferentes. Para cualquier duda consulten.**

CORTADORAS SERIE CHEF y CHEF-VE		P.V.P.
7605120	CHEF-300 - 230V / 50Hz / 1 con expulsor	1.299 €
7605140	Cabezal de CHEF VE300 - opcional	498 €
7605130	CHEF-VE300 - 230V / 50Hz / 1 con expulsor	1.399 €
7605142	Cabezal de CHEF 300 - opcional	359 €

Cabezal CHEF-VE300

Cabezal CHEF-300

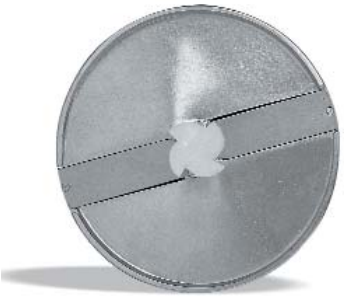
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CHEF-300	CHEF-VE300
Diámetro de los discos (mm)	205	205
Producción hora (Kg)	150 / 300	200 / 400
Medidas (mm) boca ovalada / circular	75 x 170 / Ø53	Ø190 / Ø53
Potencia (W)	400	400
Dimensiones totales (mm)	570 x 240 x 650	570 x 240 x 650
Peso neto (Kg)	23	23

Discos E para cortar rodajas rectas

Discos E para cortar rodajas rectas		P.V.P.
7605201	E1 Rodajas de 1 mm de grosor	96 €
7605202	E2 Rodajas de 2 mm de grosor	96 €
7605203	E3 Rodajas de 3 mm de grosor	96 €
7605204	E4 Rodajas de 4 mm de grosor	96 €
7605206	E6 Rodajas de 6 mm de grosor	96 €
7605208	E8 Rodajas de 8 mm de grosor	96 €
7605210	E10 Rodajas de 10 mm de grosor	96 €
7605214	E14 Rodajas de 14 mm de grosor	96 €

- Discos para obtener rodajas de 1 a 14 mm de grosor para patata, zanahoria, pepino, calabacín, col...
- Los discos E6, E8, E10 y E14 se pueden combinar con los discos B de patatas fritas y D de cubos.
- Los discos E1 y E2 tienen 3 cuchillas; los discos E3, E4 y E6 tienen 2 cuchillas y los discos E8, E10 y E14 tienen 1 cuchilla.

Discos VE para cortar rodajas rectas de hortalizas enteras



Discos VE para rebanar hortalizas enteras		P.V.P.
Gama disponible sólo para el modelo CHEF-VE		
7605223	VE3 Rodajas de 3 mm de grosor	102 €
7605226	VE6 Rodajas de 6 mm de grosor	102 €
7605228	VE8 Rodajas de 8 mm de grosor	102 €

- **Discos válidos sólo para la gama CHEF-VE.**
- Discos para obtener rodajas de 3 a 8 mm de grosor para piezas grandes sin necesidad de cortarlas: col, lechuga...
- Los discos VE3 y VE6 tienen 2 cuchillas; y el disco VE8 tiene 1 cuchilla.

Discos Eo para cortar rodajas onduladas

Discos Eo para cortar rodajas onduladas		P.V.P.
7605404	E4o Rodajas onduladas 4 mm de grosor	99 €
7605406	E6o Rodajas onduladas 6 mm de grosor	99 €

- Discos para obtener **rodajas de onduladas** de 4 ó 6 mm de grosor para patata, zanahoria, calabacín...
- Los discos tienen 2 cuchillas.

Discos Es para cortar rodajas rectas de productos blandos

Discos Es para cortar hortalizas blandas		P.V.P.
7605301	E1s Rodajas de 1 mm de grosor	111 €
7605302	E2s Rodajas de 2 mm de grosor	111 €
7605305	E5s Rodajas de 5 mm de grosor	111 €

- Discos curvados para obtener rodajas rectas de 1 a 5 mm de grosor.
- Se utilizan en productos blandos como tomate, naranja, limón...

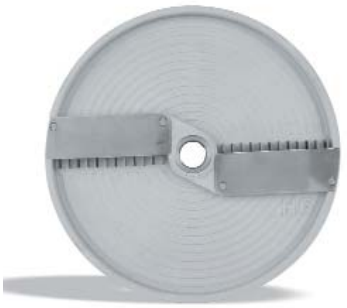
Discos V y Z para rallar y deshilar

NOVEDAD: RALLADOR DE QUESO

Discos V y Z para rallar y deshilar		P.V.P.
7605602	Z2 Rallador de 2 mm de grosor	99 €
7605603	Z3 Rallador de 3 mm de grosor	99 €
7605604	Z4 Rallador de 4 mm de grosor	99 €
7606410	Z5 Rallador de 5 mm de grosor	99 €
7605607	Z7 Rallador de 7 mm de grosor	99 €
7605608	V Rallador de 1 mm de grosor	99 €
7605654	PZ4 Rallador de queso 4 mm de grosor	102 €
7605657	PZ7 Rallador de queso 7 mm de grosor	102 €

- Discos para rallar queso, zanahoria... de 1 a 7 mm.
- **Los discos PZ4 y PZ7 están especialmente diseñados para rallar queso.**

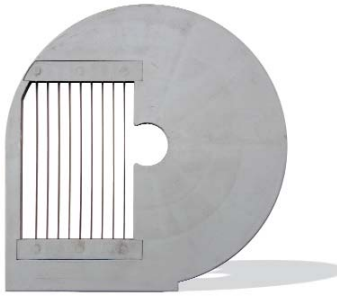
Discos H para corte cerilla, paja, frita y juliana

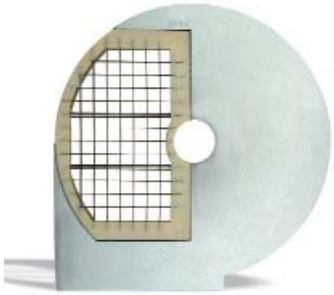


Discos H para cortes juliana, cerilla, paja, etc.		P.V.P.
7605501	4PZ5 Para sopa "juliana"	182 €
7605502	H2,5 Bastoncillos de 2,5 x 2,5 mm	131 €
7605504	H4 Bastoncillos de 4 x 4 mm	131 €
7605506	H6 Bastoncillos de 6 x 6 mm	131 €
7605508	H8 Bastoncillos de 8 x 8 mm	131 €
7605510	H10 Bastoncillos de 10 x 10 mm	131 €

- Grosor de 2,5 a 10 mm.
- Los discos H tienen 2 conjuntos de cuchillas.
- El disco 4PZ5 es especial para el corte en “juliana”.

Rejillas B y D para fritas y cubos





Rejillas B y D combinables con discos E		P.V.P.
7605706	B6 Rejilla para fritas de 6 mm de lado	140 €
7605708	B8 Rejilla para fritas de 8 mm de lado	140 €
7605710	B10 Rejilla para fritas de 10 mm de lado	140 €
7605808	D8x8 Rejilla para dados de 8 mm de lado	166 €
7605810	D10x10 Rejilla para dados de 10 mm de lado	166 €
7605816	D16x16 Rejilla para dados de 16 mm de lado	166 €
7605820	D20x20 Rejilla para dados de 20 mm de lado	166 €

- Rejillas válidas sólo para los modelos CH-60 y CHEF-300.
- Se utilizan combinados con discos E6, E8, E10 o E14 en función del grosor que se desee obtener.
- Las rejillas B, combinadas con los E son para para corte de fritas.
- Las rejillas D, combinadas con los E son para para corte en cubos.

Discos GMC y TMC para pastelería

Discos GMC y TMC para pastelería		P.V.P.
7605900	GMC 0,75 Disco granulador de 0,75 mm	84 €
7605905	GMC 1 Disco granulador de 1 mm	84 €
7605910	GMC 1,5 Disco granulador de 1,5 mm	84 €
7605915	TMC 0,75 Disco fileteador de 0,75 mm	79 €
7605920	TMC 1 Disco fileteador de 1 mm	79 €
7605925	TMC 1,5 Disco fileteador de 1,5 mm	79 €
7605930	2TPMC Para combinar GMC y TMC	93 €

- Los discos GMC y TMC se usan combinados con el disco 2TPMC.
- Los discos GMC rallan chocolate, frutos secos...
- Los discos TMC filetean frutos secos: avellanas, almendras...

Discos expulsores

Discos expulsores del producto cortado		P.V.P.
7605955	Disco expulsor bajo CHEF / CHEF-VE	40 €
7605980	Disco expulsor alto CHEF / CHEF-VE	40 €
7605985	Disco expulsor CH-60 / CH-65	40 €

- Sirven para expulsar el producto procesado.

CORTADORAS MANUALES DE HORTALIZAS		P.V.P.
7607000	CF-200 completo incluyendo los 4 kits rejilla-prensa	216 €
7607003	CF-200 con kit rejilla-prensa de 7x7 mm	140 €
7607005	CF-200 con kit rejilla-prensa de 9x9 mm	140 €
7607006	CF-200 con kit rejilla-prensa de 13x13 mm	140 €
7607002	CF-200 con kit para cortar gajos ¡NOVEDAD!	144 €
7607007	Kit rejilla 7x7 mm	40 €
7607009	Kit rejilla 9x9 mm	40 €
7607013	Kit rejilla 13x13 mm	40 €
7607030	Kit rejilla para cortar gajos	44 €

- Fabricadas en aleación de aluminio y acero inoxidable.
- Se pueden fijar a la mesa o a la pared.
- Dimensiones: 181 x 352 x 450 mm.
- La forma alargada de la palanca permite obtener un óptimo rendimiento con el mínimo esfuerzo.
- La prensa expulsa la patata cortada y libera completamente la rejilla.
- 4 rejillas intercambiables.
- Pueden cortar patatas fritas en tiras de 7x7, 9x9 ó 13x13 mm de sección, y diferentes tipos de frutas y hortalizas en forma de gajos.

CRH-4

- Rebanadoras de acción manual.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Modelo CRH-4 para rodajas de 4 mm de grosor y CHR-5,5 para rodajas de 5,5 mm de grosor.
- El modelo CRH-4 dispone de 13 cuchillas y el CRH-5,5 de 10 cuchillas.
- Conjunto de cuchillas desmontable.
- Disponen de protector para las manos.
- Patas antideslizantes.
- Válidas para otras hortalizas y frutas (consultar).

CORTADORAS REBANADORAS DE TOMATES		P.V.P.
7607100	CRH-4 para grosor de de 4 mm	196 €
7607200	CRH-5,5 para grosor de 5,5 mm	184 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CRH-4	CRH-5,5
Grosor de la rodaja (mm)	4	5,5
Número de cuchillas	13	10
Dimensiones totales (mm)	430 x 200 x 210	430 x 200 x 210
Peso neto (Kg)	5,2	5,1

PF-15

- Construida enteramente en acero inoxidable y aleación de aluminio.
- Abrasivo en plato y forro abrasivo en el cilindro, fácilmente extraíbles para su sustitución.
- Micro en tapa y puerta.
- Tapa superior transparente para supervisar el proceso de pelado.
- Dispone de cajón inferior para la recogida de las peladuras con salida para el vaciado del agua.
- Temporizador en dotación estándar.
- Tambor desmontable respecto de la estructura para su limpieza.
- **Plato abrasivo para limpiar moluscos opcional (consulten las mermas estimadas para cada tipo de molusco).**

PELADORA SERIE PF		P.V.P.
7625205	PF-15 - 230V / 50Hz / 1	1.550 €
7625280	Plato abrasivo moluscos	162 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PF-15
Capacidad del tambor (l)	15
Producción hora (Kg)	300
Potencia (W)	750
Dimensiones (mm)	640 x 420 x 1070
Peso neto (Kg)	61

SERIE PC

PC-12

- **Todas las partes en contacto con el alimento están fabricadas en acero inoxidable incluyendo el grupo picador y la bandeja.**
- Cuerpo picador fácilmente desmontable del bloque motor.
- Carcasa del motor y base fabricadas en aluminio anodizado.
- Panel de mandos analógico.
- Pulsadores de puesta en marcha y de parada.
- **Interruptor general con posición de marcha atrás para el caso de bloqueo.**
- Bandeja extraíble.
- Dotación estándar: una cuchilla y placas perforadas de Ø 5 y 8 mm.

PICADORAS DE CARNE SERIE PC		P.V.P.
7615201	PC-12 - 230V / 50Hz / 1	696 €
7615211	PC-22 - 230V / 50Hz / 1	856 €

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

SERIE HL

HL-G12 SS

- **Fabricada enteramente en acero inoxidable.**
- Cuerpo picador fácilmente desmontable del bloque motor.
- Panel de mandos digital.
- Protector contra de sobreintensidades.
- Bandeja extraíble.
- **Posición de marcha atrás para el caso de bloqueo.**
- Dotación estándar: una cuchilla y placas perforadas de Ø 6 y 8 mm.
- Placa de 4 mm opcional.
- **Incluye un embutidor en dotación estándar.**

PICADORA DE CARNE SERIE HL		P.V.P.
7615200	HL-G12 SS - 230V / 50Hz / 1	826 €

CARACTERÍSTICAS	HL-G12 SS
Producción hora (kg)	100
Potencia (W)	550
Dimensiones (mm)	250 x 400 x 420
Peso neto (kg)	30

PCUT-6

PCUT-9

- Máquinas ideadas para cortar, triturar, mezclar y amasar con rapidez hierbas, verduras, hortalizas, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, frutas, frutos secos, purés...
- Estructura, caldero y cuchillas fabricados en acero inoxidable.
- Soporte de cuchillas metálico para asegurar una larga duración.
- Tapa transparente con orificio para añadir producto durante el funcionamiento.
- Disponen de dos microrruptores para asegurar el funcionamiento seguro, de acuerdo a la normativa de seguridad vigente.
- Variador contínuo de velocidad. Permite cambiar la velocidad de corte en función del trabajo a realizar.
- Caldero, tapa y cuchillas extraíbles para facilitar su limpieza.
- Disponen de una barra de seguridad para fijar la tapa.
- Posibilidad de acoplar diferentes cuchillas en función del trabajo requerido: cuchillas dentadas, lisas o perforadas.
- Dotación estándar con cuchillas dentadas.
- Dotación opcional: cuchillas lisas y cuchillas perforadas.

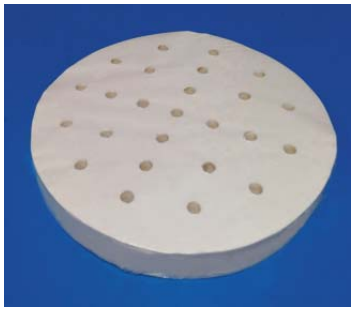
Detalle conjunto cuchillas dentadas en dotación estándar

PICADORAS-TRITURADORAS CUTTER		P.V.P.
7605170	PCUT-6 - 230V / 50Hz / 1	624 €
7605175	PCUT-9 - 230V / 50Hz / 1	735 €

CARACTERÍSTICAS	PCUT-6	PCUT-9
Capacidad caldero (litros)	6	9
Potencia (W)	1.800	1.800
Dimensiones exteriores (mm)	310 x 510 x 380	310 x 510 x 440
Dimensiones caldero (mm) Ø x alto	Ø250 x 150 h	Ø250 x 200 h
Peso neto (kg)	18,4	19,6

FH-100

- Máquinas para formar hamburguesas redondas.
- 3 modelos diferentes en función del diámetro de hamburguesa deseado: 100, 130 y 150mm.
- Cuerpo fabricado en aluminio pulido y anodizado.
- Contenedor para celofán incorporado.
- Bandejas para la hamburguesa y el celofán en acero inoxidable.
- Patas de goma antideslizantes.
- **Incluye una bolsa con 500 discos de celofán.**



Paquete de 500 discos de celofán para FH-150

FORMADORAS DE HAMBURGUESAS		P.V.P.
7615300	FH-100 - Ø 100 mm	186 €
7615310	FH-130 - Ø 130 mm	210 €
7615315	FH-150 - Ø 150 mm	229 €

CELOFÁN PARA HAMBURGUESAS		P.V.P.
7615400	Ø 100 mm - 500 unidades	16,30 €
7615410	Ø 130 mm - 500 unidades	19,50 €
7615415	Ø 150 mm - 500 unidades	21,80 €

CARACTERÍSTICAS	FH-100	FH-130	FH-150
Ø hamburguesa (mm)	Ø 100	Ø 130	Ø 150
Cantidad máxima de carne (gr)	100	165	220
Dimensiones (mm)	280 x 200 x 280	280 x 200 x 280	280 x 200 x 280
Peso neto (Kg)	5,24	5,62	5,75

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

VITRINAS CON CUBETAS GN 1/4 x 150 mm		P.V.P.
7646050	VIPP 8GN1/4 x 150 mm - 230 V / 50 Hz	1.110 €

VITRINAS CON CUBETAS GN 1/3 x 150 mm		P.V.P.
7646020	VIPP 4GN1/3 x 150 mm - 230 V / 50 Hz	844 €

- Vitrinas fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI 304, incluyendo las cubetas Gastronorm.
- Tapa de cristal.
- Regulación de temperatura entre 0 y 10ºC.
- Provistas de pantalla de control de la temperatura.

Las cubetas Gastronorm en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) están incluidas en el precio.

CARACTERÍSTICAS	VIPP 4GN1/3	VIPP 8GN1/4
Alimentación eléctrica	230 V / 50 Hz / 1	
Potencia del compresor	140 w	
Rango de temperaturas	0 a 10º C	
Cubetas GN - Fondo 150 mm	4 x GN1/3	8 x GN1/4
Dimensiones (cm)	120 x 40 x 43	180 x 34 x 43
Peso neto (Kg)	41	49

Cocción de Alimentos

IRIMAR

PIZZAS Ø200 mm a Ø400 mm

P-1 / Ø400

- **Se pueden cocinar desde 4 pizzas de Ø200 mm hasta 1 pizza de Ø400 mm.**
- Fabricado en Italia.
- **Horno de una cámara.**
- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- **Alimentación monofásica.**
- Piedra refractaria de gran grosor.
- Provisto de respiraderos laterales.
- Grosor del aislamiento de 90 mm que proporciona un gran ahorro energético.
- Temperatura de cocción: de 50 a 500ºC.
- Los termostatos controlan independientemente las resistencias superior e inferior de la cámara.
- Indicador luminoso de encendido en cada resistencia.

HORNO P-1 / Ø400		P.V.P.
7645000	P-1 / Ø400 - 230V / 50Hz / 1	752 €

CARACTERÍSTICAS	P-1 / Ø400
Temperatura (ºC)	50 - 500ºC
Nº de cámaras	1
Nº de pizzas y Ø (mm)	desde 1 x Ø400 hasta 4 x Ø200
Potencia (W)	2.200
Dimensiones cámara (mm)	405 x 405 x 110
Dimensiones exteriores (mm)	555 x 460 x 290
Peso neto (Kg)	27

PIZZAS Ø250 mm a Ø500 mm

P-8 / Ø250

- **Se pueden cocinar desde 8 pizzas de Ø250 mm hasta 2 pizzas de Ø500 mm.**
- Fabricado en Italia.
- **Horno de dos cámaras.**
- Puerta y frontal en acero inoxidable.
- Piedra refractaria de gran grosor.
- Provisto de respiradero laterales.
- Grosor del aislamiento de 90 mm que proporciona un gran ahorro energético.
- Temperatura de cocción: de 50 a 500ºC.
- Los 3 termostatos controlan independientemente las 3 resistencias.
- Indicador luminoso de encendido en cada resistencia.
- **Soporte: opcional.**

HORNO P-8 / Ø250		P.V.P.
7645005	P-8 / Ø250 - 400V / 50Hz / 3	1.470 €
7645101	Soporte para P-8 / Ø250	350 €

CARACTERÍSTICAS	P-8 / Ø250
Temperatura (ºC)	50 - 500ºC
Nº de cámaras	2
Nº de pizzas y Ø (mm)	desde 8 x Ø250 hasta 2 x Ø500
Potencia (W)	6.000
Dimensiones cámara (mm)	500 x 510 x 110
Dimensiones exteriores (mm)	780 x 600 x 530
Peso neto (Kg)	73

PIZZAS Ø330 mm

HP-6 / Ø330

- **Para cocinar 2 pizzas de Ø330 mm.**
- **Modelo HP-6 de una cámara.**
- Construido en acero inoxidable.
- Piedra refractaria de gran grosor.
- Provisto de respiraderos para el vapor de cocción.
- Grosor del aislamiento de 90 mm que proporciona un gran ahorro energético.
- Temperatura de cocción: de 50 a 450ºC.
- Puerta con vidrio para poder visualizar el interior de la cámara.
- Los termostatos controlan independientemente cada una de las resistencias.
- Indicador luminoso de encendido en cada resistencia.
- Iluminación en cada cámara para vigilar la cocción.
- Dispone de un termómetro por cada cámara.
- **Soporte: opcional.**

OFERTA

HORNO HP-6 / Ø330		P.V.P.
7645220	HP-6 / Ø330 - 400V / 50Hz / 3	1.250 €

SOPORTE PARA HORNO HP-6 / Ø330		P.V.P.
7645312	Soporte para HP-6 / Ø330	299 €

CARACTERÍSTICAS	HP-6 / Ø330
Temperatura (ºC)	50 - 450ºC
Nº de cámaras	1
Nº de pizzas y Ø (mm)	6 x Ø 330
Potencia (W)	6.900
Dimensiones cámara (mm)	660 x 1020 x 130
Dimensiones exteriores (mm)	980 x 1110 x 420
Peso neto (Kg)	119

PIZZAS Ø350 mm

BASIC-4 / Ø350

BASIC-4+4 / Ø350

- Fabricados en Italia.
- **Para cocinar pizzas de Ø350 mm. El modelo BASIC-4 es para 4 pizzas y el BASIC-4+4 para 8 pizzas.**
- **Modelo BASIC-4 de una cámara y el modelo BASIC-4+4 de dos cámaras.**
- Construidos en acero inoxidable con bastidor en chapa barnizada.
- Piedra refractaria de gran grosor.
- Provistos de respiraderos para el vapor de cocción.
- Temperatura de cocción: de 50 a 500ºC.
- Dotados de iluminación en el interior de la cámara.
- Indicador luminoso de encendido en cada resistencia.
- Puerta con vidrio para poder visualizar el interior de la cámara.
- Los termostatos controlan independientemente las resistencias superior e inferior en cada cámara.
- Equipados con termómetro en cada cámara.
- **Soporte: opcional.**

HORNO DE UNA CÁMARA		P.V.P.
7645310	BASIC-4 / Ø350 - 400V / 50Hz / 3	1.190 €

HORNO DE DOBLE CÁMARA		P.V.P.
7645315	BASIC-4+4 / Ø350 - 400V / 50Hz / 3	1.795 €

SOPORTES PARA SERIE BASIC		P.V.P.
7645304	Soporte BASIC-4 / Ø350	368 €
7645307	Soporte BASIC-4+4 / Ø350	368 €

CARACTERÍSTICAS	BASIC-4 / Ø350	BASIC-4+4 / Ø350
Temperatura (ºC)	50 - 500ºC	50 - 500ºC
Nº de cámaras	1	2
Nº de pizzas y Ø (mm)	4 x Ø 350 mm	8 x Ø 350 mm
Potencia (W)	4.800	4.800 + 4.800
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 140	700 x 700 x 140
Dimensiones exteriores (mm)	925 x 835 x 335	925 x 835 x 545
Peso neto (Kg)	50	91

PIZZAS Ø360 mm

P-4 / Ø360

P-4+4 / Ø360

- Fabricados en Italia.
- **Para cocinar pizzas de Ø360 mm. Modelo P-4 es para 4 pizzas, el P-6 para 6 pizzas, el P-4+4 para 8 pizzas y el P-6+6 para 12 pizzas.**
- **Modelos P-4 y P-6 de una cámara y los modelos P-4+4 y P-6+6 de dos cámaras.**
- Construidos en acero inoxidable con bastidor en chapa barnizada.
- Piedra refractaria de gran grosor.
- Provistos de respiraderos para el vapor de cocción.
- Temperatura de cocción: de 50 a 500ºC.
- Dotados de iluminación en el interior de la cámara.
- Indicador luminoso de encendido en cada resistencia.
- Puerta con vidrio para poder visualizar el interior de la cámara.
- Los termostatos controlan independientemente las resistencias superior e inferior en cada cámara.
- Equipados con termómetro en cada cámara.
- **Soporte: opcional.**

HORNOS DE UNA CÁMARA Y SOPORTES		P.V.P.
7645010	P-4 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3	1.561 €
7645020	P-6 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3	1.918 €
7645106	Soporte para P-4 / Ø360	370 €
7645112	Soporte para P-6 / Ø360	440 €

HORNOS DOBLE CÁMARA Y SOPORTES		P.V.P.
7645015	P-4+4 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3	2.450 €
7645025	P-6+6 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3	3.100 €
7645107	Soporte para P-4+4 / Ø360	370 €
7645113	Soporte para P-6+6 / Ø360	440 €

CARACTERÍSTICAS	P-4 / Ø360	P-4+4 / Ø360	P-6 / Ø360	P-6+6 / Ø360
Temperatura (ºC)	50 - 500ºC	50 - 500ºC	50 - 500ºC	50 - 500ºC
Nº de cámaras	1	2	1	2
Nº de pizzas y Ø (mm)	4 x Ø 360 mm	8 x Ø 360 mm	6 x Ø 360 mm	12 x Ø 360 mm
Potencia (W)	6.000	6.000 + 6.000	9.000	9.000 + 9.000
Dimensiones cámara (mm)	720 x 720 x 140	720 x 720 x 140	720 x 1080 x 140	720 x 1080 x 140
Dimensiones exteriores (mm)	1010 x 850 x 420	1010 x 850 x 750	1010 x 1210 x 420	1010 x 1210 x 750
Peso neto (Kg)	95	165	137	232

SERIE GASTRONORM CON CUBA EXTRAÍBLE

FRY-8

FRY-4+4

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- **Las cubas son extraíbles. En los modelos FRY-8 y FRY-8+8 disponen de asas para facilitar su extracción.**
- El cabezal es girable y extraíble, para facilitar su limpieza.
- El microrruptor de seguridad impide el calentamiento de la resistencia cuando el cabezal está girado o mal colocado.
- Todos los modelos funcionan accionando el termostato de trabajo (graduable hasta los 190ºC) y están dotados de termostato de seguridad (210ºC), cuyo rearme se realiza manualmente desde el exterior.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento del aceite.
- Tienen marcado el nivel mínimo y máximo de aceite necesario para trabajar.
- El asa es extraíble, facilitando la limpieza de la cesta.
- Equipadas con patas de goma antideslizantes.
- Se suministran con tapa inoxidable que evita que el aceite se ensucie cuando la máquina está apagada.

FREIDORAS DE CUBA SIMPLE		P.V.P.
7631000	FRY-4 - 230V / 50Hz / 1	154 €
7631010	FRY-8 - 230V / 50Hz / 1	194 €

FREIDORAS DE CUBA DOBLE		P.V.P.
7631005	FRY-4+4 - 230V / 50Hz / 1	296 €
7631015	FRY-8+8 - 230V / 50Hz / 1	375 €

CARACTERÍSTICAS	FRY-4	FRY-4+4	FRY-8	FRY 8+8
Volumen aceite (litros)	3,5	3,5 + 3,5	6	6 + 6
Nº de cestas y cubas	1	2	1	2
Medidas cestas (mm)	130 x 220 x 100	130 x 220 x 100	200 x 220 x 100	200 x 220 x 100
Potencia (W)	2.000	2.000 + 2.000	3.000	3.000 + 3.000
Dimensiones (mm)	190 x 440 x 275	380 x 440 x 275	290 x 440 x 290	590 x 440 x 290
Peso neto (Kg)	4,5	7	6	10

SERIE CON GRIFO Y CUBA SOLDADA

FRY-13

FRY-9+9

- **Freidoras con grifo.**
- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- **Cuba soldada, con bordes redondeados para facilitar la limpieza y fondo inclinado hacia el grifo para extraer el aceite usado con facilidad.**
- El cabezal es girable y extraíble, para facilitar su limpieza.
- El microrruptor de seguridad impide el calentamiento de la resistencia cuando el cabezal está girado o mal colocado.
- Todos los modelos funcionan accionando el termostato de trabajo (graduable hasta los 190ºC) y están dotados de termostato de seguridad (210ºC), cuyo rearme se realiza manualmente desde el exterior.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento del aceite.
- **Provistas de relé para la activación de la resistencia.**
- Tienen marcado el nivel mínimo y máximo de aceite necesario para trabajar.
- El asa es extraíble, facilitando la limpieza de la cesta.
- Equipadas con patas de goma antideslizantes.
- Se suministran con tapa inoxidable que evita que el aceite se ensucie cuando la máquina está apagada.

FREIDORAS DE CUBA SIMPLE		P.V.P.
7631090	FRY-9 - 230V / 50Hz / 1	247 €
7631120	FRY-13 - 230V / 50Hz / 1	266 €

FREIDORAS DE CUBA DOBLE		P.V.P.
7631095	FRY-9+9 - 230V / 50Hz / 1	461 €
7631125	FRY-13+13 - 230V / 50Hz / 1	491 €

CARACTERÍSTICAS	FRY-9	FRY-9+9	FRY-13	FRY 13+13
Volumen aceite (litros)	6	6 + 6	8,5	8,5 + 8,5
Nº de cestas y cubas	1	2	1	2
Medidas cestas (mm)	200 x 220 x 100	200 x 220 x 100	210 x 220 x 120	210 x 220 x 120
Potencia (W)	4.000	4.000 x 4.000	5.000	5.000 + 5.000
Dimensiones (mm)	280 x 460 x 330	570 x 460 x 330	310 x 480 x 350	630 x 480 x 350
Peso neto (Kg)	7,5	11	8	12

SERIE PARA PASTELERÍA

FRY-18

- **Gran superficie de cesta para facilitar la fritura en productos de pastelería.**
- **Freidora con grifo.**
- Construida enteramente en acero inoxidable.
- **Cuba soldada, con bordes redondeados para facilitar la limpieza.**
- Funciona accionando el termostato de trabajo (graduable hasta los 190ºC) y está dotada de termostato de seguridad (210ºC), cuyo rearme se realiza manualmente desde el exterior.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento del aceite.
- **Provista de relé para la activación de la resistencia.**
- Cesta con doble asa.
- Placa perforada y extraíble sobre la resistencia para facilitar la limpieza.
- Equipada con patas de goma antideslizantes.
- Se suministra con tapa inoxidable que evita que el aceite se ensucie cuando la máquina está apagada.

SERIE PARA PASTELERÍA		P.V.P.
7631150	FRY-18 - 230V / 50Hz / 1	397 €

CARACTERÍSTICAS	FRY-18
Volumen aceite (litros)	12
Número de cestas	1
Medidas cestas (mm)	377 x 290 x 90
Potencia (W)	4.000
Dimensiones (mm)	480 x 450 x 240
Peso neto (Kg)	14

NOVEDAD: SERIE DE PIE FRY-26 LUX

FRY-26 LUX

- **Freidora con grifo.**
- Construida enteramente en acero inoxidable.
- **Cuba soldada, con bordes redondeados para facilitar la limpieza y fondo inclinado hacia el grifo para extraer el aceite usado con facilidad.**
- El cabezal es girable para facilitar su limpieza.
- Interruptor general de encendido y apagado.
- Termostato de trabajo (graduable hasta los 190ºC) y termostato de seguridad (210ºC), con rearme manual.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento del aceite.
- **Provista de contactor.**
- Provista de temporizador con alarma sonora al acabar el tiempo programado.
- Cuenta con 2 cestas.
- Rejilla extraíble sobre la resistencia para facilitar la limpieza.
- **Equipada con dos ruedas para facilitar su desplazamiento y dos patas regulables en altura.**
- Se suministra con tapa inoxidable que evita que el aceite se ensucie cuando la máquina está apagada.

SERIE DE PIE FRY-26 LUX		P.V.P.
7631210	FRY-26 LUX - 400V / 50Hz / 3	1.234 €

CARACTERÍSTICAS	FRY-26 LUX
Volumen aceite (litros)	26
Número de cestas	2
Medidas cestas (mm)	335 x 165 x 155
Potencia (W)	9.000
Dimensiones (mm)	400 x 850 x 1100
Peso neto (Kg)	38

PLACA LISA

PLE-L-550

PLE-L-730

- **Placa lisa de acero rectificado de 10mm de grosor.**
- Diseñadas para un uso moderado.
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero de gran capacidad, extraíble y fácil de limpiar.
- Termostato para graduar la temperatura hasta los 300ºC.
- El modelo PLE-L-550 tiene un termostato graduable y el modelo PLE-L-730 tiene 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- Provistas de 1 termostato de seguridad (modelo PLE-L-550) o de 2 termostatos (modelo PLE-L-730), que detienen el calentamiento si la temperatura excede de los 300ºC.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen patas de goma antideslizantes.

PLANCHA LISA PLE-L-550		P.V.P.
7640308	PLE-L-550 - 230V / 50Hz / 1	205 €

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

CARACTERÍSTICAS	PLE-L-550	PLE-L-730
Tipo de placa	Lisa	Lisa
Grosor de placa (mm)	10	10
Medidas de placa (mm)	550 x 350	730 x 400
Superficie de la placa	rectificada	rectificada
Potencia (W)	3.000	4.400
Dimensiones (mm)	550 x 450 x 240	730 x 490 x 240
Peso neto (Kg)	20	35

PLACA MIXTA Y RANURADA

PLE-R-550

PLE-M-730

- El modelo PLE-R-550 tiene una placa ranurada de acero rectificado de 8mm de grosor.

- El modelo PLE-M-730 tiene una placa mixta (1/3 ranurada y 2/3 lisa) de acero rectificado de 8mm de grosor.

- Diseñadas para un uso moderado.
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero de gran capacidad, extraíble y fácil de limpiar.
- Termostato para graduar la temperatura hasta los 300ºC.
- El modelo PLE-R-550 tiene un termostato graduable y el modelo PLE-M-730 tiene 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- Provistas de 1 termostato de seguridad (modelo PLE-R-500) o de 2 termostatos (modelo PLE-M-730), que detienen el calentamiento si la temperatura excede de los 300ºC.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen patas de goma antideslizantes.

PLANCHA RANURADA PLE-R-550		P.V.P.
7640320	PLE-R-550 - 230V / 50Hz / 1	307 €

PLANCHA MIXTA PLE-M-730		P.V.P.
7640315	PLE-M-730 - 230V / 50Hz / 1	361 €

CARACTERÍSTICAS	PLE-R-550	PLE-M-730
Tipo de placa	Ranurada	Mixta
Grosor de placa (mm)	8	8
Medidas de placa (mm)	550 x 350	730 x 400
Superficie de la placa	rectificada	rectificada
Potencia (W)	3.000	4.400
Dimensiones (mm)	550 x 450 x 240	730 x 490 x 240
Peso neto (Kg)	20	32

PLACA LISA- SERIE PLE-L-CD

PLE-L-550CD

PLE-L-730CD

- Placa lisa de acero de 10mm de grosor y con baño de cromoduro.
- Diseñadas para un uso moderado.
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero de gran capacidad, extraíble y fácil de limpiar.
- Termostato para graduar la temperatura hasta los 300ºC.
- El modelo PLE-L-550CD tiene un termostato graduable y el modelo PLE-L-730CD tiene 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- Provistas de 1 termostato de seguridad (modelo PLE-L-550CD) o de 2 termostatos (modelo PLE-L-730CD), que detienen el calentamiento si la temperatura excede de los 300ºC.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen patas de goma antideslizantes.

PLANCHA LISA PLE-L-550CD		P.V.P.
7640309	PLE-L-550CD - 230V / 50Hz / 1	318 €

PLANCHA LISA PLE-L-730CD		P.V.P.
7640311	PLE-L-730CD - 230V / 50Hz / 1	456 €

CARACTERÍSTICAS	PLE-L-550CD	PLE-L-730CD
Tipo de placa	Lisa	Lisa
Grosor de placa (mm)	10	10
Medidas de placa (mm)	550 x 350	730 x 400
Superficie de la placa	cromoduro	cromoduro
Potencia (W)	3.000	4.400
Dimensiones (mm)	550 x 450 x 240	730 x 490 x 240
Peso neto (Kg)	20	35

PLACA LISA- SERIE PLE-CD

PLE-600CD

- **Placa lisa de acero de 12mm de grosor y con baño de cromoduro.**
- **Resistencia especialmente diseñada para asegurar un calentamiento uniforme de la placa.**
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable de gran grosor.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero extraíble y fácil de limpiar.
- Termostato para graduar la temperatura hasta los 300ºC.
- El modelo PLE-400CD tiene un termostato graduable y los modelos PLE-600CD y PLE-800CD tienen 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- Provistas de 1 termostato de seguridad (modelo PLE-400CD) o de 2 termostatos (modelos PLE-600CD y PLE-800CD), que detienen el calentamiento si la temperatura excede de los 300ºC.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen 4 patas metálicas antideslizantes y regulables en altura.

PLANCHAS ELÉCTRICAS BAÑO CROMODURO		P.V.P.
7640358	PLE-400CD - 230V / 50Hz / 1	358 €
7640360	PLE-600CD - 230V / 50Hz / 1	672 €
7640370	PLE-800CD - 230V / 50Hz / 1	782 €

CARACTERÍSTICAS	PLE-400CD	PLE-600CD	PLE-800CD
Tipo de placa	Lisa	Lisa	Lisa
Grosor de placa (mm)	12	12	12
Medidas de placa (mm)	356 x 385	600 x 400	750 x 400
Superficie de la placa	cromoduro	cromoduro	cromoduro
Potencia (W)	2.000	5.000	6.000
Dimensiones (mm)	365 x 460 x 230	600 x 525 x 315	750 x 525 x 315
Peso neto (Kg)	18	33	38

PLACA LISA

PLGAS-650

- **Placa lisa rectificada de acero de 12mm de grosor.**
- Carrocería de acero inoxidable con peto anti-salpicaduras.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero extraíble y fácil de limpiar.
- Están dotadas con quemadores de gas de gran eficiencia y válvulas de gas de alta calidad que proporcionan una gran potencia y seguridad.
- La válvula de gas dispone de un control de llama alta/baja y dispositivo de seguridad antifallo de llama.
- Sistema de encendido piezoeléctrico, cómodo y duradero.
- Se suministran para gas butano/propano (G30) y se proporcionan los inyectores para Gas natural (G20).
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable de gran grosor.
- Para controlar de forma independiente la temperatura en cada sección de la plancha, los modelos PLGAS-650 y PLGAS-800 tienen 2 quemadores, 2 válvulas y 2 piezoeléctricos independientes, y el modelo PLGAS-950 tiene 3 quemadores, 3 válvulas y 3 piezoeléctricos independientes.
- Provistas con 4 patas metálicas antideslizantes y regulables en altura.

PLANCHAS GAS PLACA ACERO LAMINADO		P.V.P.
7640380	PLGAS-650 - Gas	558 €
7640390	PLGAS-800 - Gas	708 €
7640400	PLGAS-950 - Gas	810 €

CARACTERÍSTICAS	PLGAS-650	PLGAS-800	PLGAS-950
Tipo de placa	Lisa	Lisa	Lisa
Grosor de placa (mm)	12	12	12
Medidas de placa (mm)	600 x 400	750 x 400	900 x 400
Superficie de la placa	rectificada	rectificada	rectificada
Potencia (W)	6.000	6.000	9.000
Dimensiones (mm)	650 x 610 x 340	800 x 610 x 340	950 x 610 x 340
Peso neto (Kg)	33	44	52

PLACA LISA CON BAÑO DE CROMODURO

PLGAS-650CD

- **Placa lisa de acero de 16mm de grosor y con baño de cromoduro.**
- Carrocería de acero inoxidable con peto anti-salpicaduras.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero extraíble y fácil de limpiar.
- Están dotadas con quemadores de gas de gran eficiencia y válvulas de gas de alta calidad que proporcionan una gran potencia y seguridad.
- La válvula de gas dispone de un control de llama alta/baja y dispositivo de seguridad antifallo de llama.
- Sistema de encendido piezoeléctrico, cómodo y duradero.
- Se suministran para gas butano/propano (G30) y se proporcionan los inyectores para Gas natural (G20).
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable de gran grosor.
- Para controlar de forma independiente la temperatura en cada sección de la plancha, los modelos PLGAS-650CD y PLGAS-800CD tienen 2 quemadores, 2 válvulas y 2 piezoeléctricos independientes, y el modelo PLGAS-950CD tiene 3 quemadores, 3 válvulas y 3 piezoeléctricos independientes.
- Provistas con 4 patas metálicas antideslizantes y regulables en altura.

PLANCHAS GAS BAÑO DE CROMODURO		P.V.P.
7640385	PLGAS-650CD - Gas	832 €
7640395	PLGAS-800CD - Gas	1.062 €
7640405	PLGAS-950CD - Gas	1.170 €

CARACTERÍSTICAS	PLGAS-650CD	PLGAS-800CD	PLGAS-950CD
Tipo de placa	Lisa	Lisa	Lisa
Grosor de placa (mm)	16	16	16
Medidas de placa (mm)	600 x 400	750 x 400	900 x 400
Superficie de la placa	cromoduro	cromoduro	cromoduro
Potencia (W)	6.000	6.000	9.000
Dimensiones (mm)	650 x 610 x 340	800 x 610 x 340	950 x 610 x 340
Peso neto (Kg)	46	48	70

PLACAS RANURADAS

GR-340 RR

GR-475 RR

- Placas ranuradas.

- Carrocería de acero inoxidable.
- Placas superior e inferior de hierro fundido y cubiertas con capa antiadherente.
- Los modelos GR-220 RR y GR-340 RR tienen un termostato para graduar la temperatura hasta los 300ºC y los demás tienen 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- El modelo GR-475 RR tiene 2 placas superiores independientes y 1 inferior.
- Disponen de bandeja recoge grasas extraíble de acero inoxidable y fácil de limpiar.
- Asa metálica recubierta de plástico termoaislante para un uso seguro.
- Provistas de termostato de seguridad para protección en caso de alcanzar una temperatura superior a los 300ºC.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen patas antideslizantes de goma.

PLANCHAS GRILL CON PLACAS RANURADAS		P.V.P.
7640341	GR-220 RR ranurada - 230V / 50Hz / 1	231 €
7640346	GR-340 RR ranurada - 230V / 50Hz / 1	288 €
7640351	GR-475 RR ranurada - 230V / 50Hz / 1	475 €

CARACTERÍSTICAS	GR-220 RR	GR-340 RR	GR-475 RR
Tipo de placa (Superior / Inferior)	Simple / Simple	Simple / Simple	Doble / Simple
Número de resistencias	2	2	4
Potencia (W)	1.800	2.200	3.600
Dimensiones grill superior (mm)	214 x 214	340 x 220	214 x 214 x 2
Dimensiones grill inferior (mm)	218 x 230	340 x 230	475 x 230
Dimensiones totales (mm)	290 x 390 x 210	410 x 390 x 210	570 x 390 x 210
Peso neto (Kg)	14	19	24

PLACAS LISAS

GR-220 LL

- Placas lisas.
- Carrocería de acero inoxidable.
- Placas superior e inferior de hierro fundido y cubiertas con capa antiadherente.
- Los modelos GR-220 LL y GR-340 LL tienen un termostato para graduar la temperatura hasta los 300ºC y los demás tienen 2 para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- El modelo GR-475 LL tiene 2 placas superiores independientes y 1 inferior.
- Disponen de bandeja recoge grasas extraíble de acero inoxidable y fácil de limpiar.
- Asa metálica recubierta de plástico termoaislante para un uso seguro.
- Provistos de termostato de seguridad para protección en caso de alcanzar una temperatura superior a los 300ºC.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen patas antideslizantes de goma.

PLANCHAS GRILL CON PLACAS LISAS		P.V.P.
7640342	GR-220 LL lisa - 230V / 50Hz / 1	278 €
7640347	GR-340 LL lisa - 230V / 50Hz / 1	361 €
7640352	GR-475 LL lisa - 230V / 50Hz / 1	528 €

CARACTERÍSTICAS	GR-220 LL	GR-340 LL	GR-475 LL
Tipo de placa (Superior / Inferior)	Simple / Simple	Simple / Simple	Doble / Simple
Número de resistencias	2	2	4
Potencia (W)	1.800	2.200	3.600
Dimensiones grill superior (mm)	214 x 214	340 x 220	214 x 214 x 2
Dimensiones grill inferior (mm)	218 x 230	340 x 230	475 x 230
Dimensiones totales (mm)	290 x 390 x 210	410 x 390 x 210	570 x 390 x 210
Peso neto (Kg)	14	19	24

PLACAS MIXTAS

GR-475 M

- **Placas superiores ranuradas e inferior lisa.**
- Carrocería de acero inoxidable.
- Placas superior e inferior de hierro fundido y cubiertas con capa antiadherente.
- Los modelos GR-220 M y GR-340M tienen un termostato para graduar la temperatura hasta los 300ºC y el GR-475 M tiene 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- El modelo GR-475 M tiene 2 placas superiores independientes y 1 inferior.
- Disponen de bandeja recoge grasas extraíble de acero inoxidable y fácil de limpiar.
- Asa metálica recubierta de plástico termoaislante para un uso seguro.
- Provistas de termostato de seguridad para protección en caso de alcanzar una temperatura superior a los 300ºC.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen patas antideslizantes de goma.

PLANCHAS GRILL CON PLACAS MIXTAS		P.V.P.
7640340	GR-220 M mixta - 230V / 50Hz / 1	278 €
7640345	GR-340 M mixta - 230V / 50Hz / 1	361 €
7640350	GR-475 M mixta - 230V / 50Hz / 1	528 €

CARACTERÍSTICAS	GR-220 M	GR-340 M	GR-475 M
Tipo de placa (Superior / Inferior)	Simple / Simple	Simple / Simple	Doble / Simple
Número de resistencias	2	2	4
Potencia (W)	1.800	2.200	3.600
Dimensiones grill superior (mm)	214 x 214	340 x 220	214 x 214 x 2
Dimensiones grill inferior (mm)	218 x 230	340 x 230	475 x 230
Dimensiones totales (mm)	290 x 390 x 210	410 x 390 x 210	570 x 390 x 210
Peso neto (Kg)	14	19	24

TCU-1

- Tostador de un piso.
- Fabricado enteramente en acero inoxidable.
- Equipado con 4 resistencias de cuarzo repartidas en 2 niveles.
- **Provisto de temporizador de 15 minutos.**
- 1 rejilla extraíble sobre guías.
- Dispone de bandeja recoge migas extraíble y de fácil limpieza.
- Puesta en marcha controlada por el temporizador y el selector de potencia.
- **Gran ahorro energético por la posibilidad de encendido de solo las 2 resistencias superiores, de las 2 inferiores o de las 4.**
- Tiene patas antideslizantes de goma.

TCU-2

- Tostador de dos pisos.
- Fabricado enteramente en acero inoxidable.
- Equipado con 9 resistencias de cuarzo repartidas en 3 niveles.
- **Provisto de temporizador de 15 minutos.**
- 2 rejillas extraíbles sobre guías.
- Dispone de bandeja recoge migas extraíble y de fácil limpieza.
- Puesta en marcha controlada por el temporizador y el selector de potencia.
- **Gran ahorro energético por la posibilidad de encendido de solo las 3 resistencias superiores, de las 3 centrales y 3 inferiores o de las 9.**
- Tiene patas antideslizantes de goma.

TOSTADORES DE CUARZO TCU		P.V.P.
7635100	TCU-1 - 230V / 50Hz / 1	232 €
7635105	TCU-2 - 230V / 50Hz / 1	311 €

CARACTERÍSTICAS	TCU-1	TCU-2
Potencia (W)	1.700	3.000
Tamaño de la rejilla (cm)	33 x 23	33 x 23
Dimensiones totales (cm)	44 x 25 x 29	44 x 25 x 40
Peso neto (Kg)	8	11

TB-1

- Tostador de un piso.
- Fabricado enteramente en acero inoxidable.
- Equipado con 4 resistencias de cuarzo repartidas en 2 niveles.
- **Provisto de temporizador de 15 minutos.**
- 1 rejilla extraíble sobre guías.
- Dispone de bandeja recoge migas extraíble y de fácil limpieza.
- Funcionamiento controlado por el temporizador.
- Tienen patas antideslizantes de goma.

TB-2

- Tostador de dos pisos.
- Fabricado enteramente en acero inoxidable.
- Equipado con 6 resistencias de cuarzo repartidas en 3 niveles.
- **Provisto de interruptor general, selector de potencia y temporizador de 15' minutos.**
- 2 rejillas extraíbles sobre guías.
- El selector de potencia permite poner en marcha las 2 resistencias superiores o las 6 resistencias al mismo tiempo.
- Dispone de bandeja recoge migas extraíble y de fácil limpieza.
- Funcionamiento controlado por el selector de potencia y el temporizador.
- Tienen patas antideslizantes de goma.

TOSTADORES DE CUARZO TB		P.V.P.
7635000	TB-1 - 230V / 50Hz / 1	188 €
7635005	TB-2 - 230V / 50Hz / 1	244 €

CARACTERÍSTICAS	TB-1	TB-2
Potencia (W)	2.000	3.000
Tamaño de la rejilla (cm)	33 x 23	33 x 23
Dimensiones totales (cm)	50 x 26 x 31	50 x 26 x 39
Peso neto (Kg)	8	11

TC-2000

- Tostadores de gran producción.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Dotados con resistencias blindadas superior e inferior.
- Velocidad regulable de la cadena para controlar el grado de tueste.
- Provistos de parrillas para guiar el avance del pan a elección del usuario.
- Descarga por la parte anterior o posterior.
- Bandeja inferior para recoger las migas.
- Posibilidad de elección de trabajo con dos resistencias o sólo con la superior, con el consiguiente ahorro energético.
- Patas regulables en altura.

TOSTADORES DE CINTA TC		P.V.P.
7635200	TC-1350 - 230V / 50Hz / 1	616 €
7635210	TC-2000 - 230V / 50Hz / 1	769 €
7635220	TC-2700 - 230V / 50Hz / 1	880 €

CARACTERÍSTICAS	TC-1350	TC-2000	TC-2700
Potencia (W)	1.350	1.940	2.700
Dimensiones totales (cm)	29 x 42 x 39	37 x 42 x 39	47 x 42 x 39
Dimensiones boca: ancho x alto (cm)	18 x 7,5	26 x 7,5	36 x 7,5
Peso neto (Kg)	14	16	21

SAR-450

- Para asar, gratinar y caramelizar alimentos.
- **Cabezal regulable en altura.**
- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Dotadas con resistencias blindadas en la parte superior.
- Simerstato (regulador de potencia) para el control de la temperatura.
- Los modelos SAR-450 y SAR-600 están dotados de un simerstato y una resistencia. El modelo SAR-800 dispone de 2 simerstatos y 2 resistencias, pudiéndose utilizar 1 de las 2 mitades de la salamandra o las 2 al mismo tiempo.
- Piloto indicador de encendido y de calentamiento.
- Bandeja recoge-grasas extraíble.
- Provistas de rejilla soporte.
- Patas de goma antideslizantes.

SALAMANDRAS DE CABEZAL MÓVIL SAR		P.V.P.
7635310	SAR-450 - 230V / 50Hz / 1	798 €
7635315	SAR-600 - 230V / 50Hz / 1	893 €
7635320	SAR-800 - 230V / 50Hz / 1	1.244 €

CARACTERÍSTICAS	SAR-450	SAR-600	SAR-800
Potencia (W)	2.800	4.000	5.600
Dimensiones (cm)	45 x 45 x 50	60 x 45 x 50	80 x 45 x 50
Ancho rejilla (cm)	44 x 32	59 x 32	79 x 32
Peso neto (Kg)	38	49	61

SARF-600

- Para asar, gratinar y caramelizar alimentos.
- **Cabezal fijo en altura.**
- Fabricada enteramente en acero inoxidable.
- Dotada con resistencias blindadas en la parte superior.
- Termostato para el control de la temperatura.
- Posición de la rejilla en 4 niveles.
- Acceso frontal con bandeja extraíble.
- Piloto indicador de encendido y de calentamiento.
- Bandeja recoge-grasas extraíble.
- Patas de goma antideslizantes.

SALAMANDRA FIJA SAR-F		P.V.P.
7635301	SAR-F600 - 230V / 50Hz / 1	342 €

CARACTERÍSTICAS	SAR-F600
Potencia (W)	2.200
Dimensiones (cm)	60 x 41 x 40
Ancho rejilla (cm)	44 x 34
Peso neto (Kg)	16

SERIES SP Y CP

SP

CP

- Construidas en acero inoxidable AISI 202.
- **Cocción de las salchichas por vapor.**
- **El modelo CP tiene 4 pinchos para calentar los bollos. El modelo SP no tiene pinchos.**
- Depósito de agua inferior y recipiente de cristal con divisor interior.
- Termostato con selector de temperatura.
- Interruptor general de encendido.
- Asas de plástico para mover la máquina con seguridad.
- El modelo CP dispone de interruptor independiente para calentar los cuatro pinchos.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento de las resistencias.
- Equipadas con patas de goma antideslizantes.

MÁQUINA DE PERRITOS SP		P.V.P.
7635410	SP - 230V / 50Hz / 1	242 €

MÁQUINA DE PERRITOS CP		P.V.P.
7635400	CP - 230V / 50Hz / 1	336 €

CARACTERÍSTICAS	SP	CP
Potencia (W)	300	300 + 300
Dimensiones totales (mm)	355 x 335 x 420	530 x 335 x 400
Peso neto (Kg)	5,9	9,7

SERIE T

T-9

- Construidas en acero inoxidable AISI 201.
- **Cocina las salchichas por contacto con los rodillos giratorios.**
- **Modelos de 5, 7 y 9 rodillos.**
- Termostato con selector de temperatura.
- Interruptor general para activar el motor.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento de las resistencias.
- Bandeja recoge-grasas.
- Equipadas con patas de goma antideslizantes.

MÁQUINAS DE PERRITOS T		P.V.P.
7635420	T-5 - 230V / 50Hz / 1	250 €
7635430	T-7 - 230V / 50Hz / 1	275 €
7635440	T-9 - 230V / 50Hz / 1	288 €

CARACTERÍSTICAS	T-5	T-7	T-9
Potencia (W)	500	700	900
Dimensiones totales (mm)	440 x 250 x 175	440 x 325 x 175	550 x 400 x 175
Peso neto (Kg)	6,5	8	11

SERIE WW

WW

- Construida enteramente en acero inoxidable AISI 304.
- **Cocción de las salchichas por vapor.**
- Termostato con selector de temperatura.
- Puede tanto calentar como cocer los perritos.
- Baño María con plato perforado. Resistencia bajo el recipiente del agua para alcanzar con mayor rapidez la temperatura deseada.
- Interruptor general.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento de las resistencias.
- Equipada con tapa.
- Patas antideslizantes de goma.

MÁQUINA DE PERRITOS WW		P.V.P.
7635500	WW - 230 V / 50Hz / 1	515 €

CARACTERÍSTICAS	WW
Potencia (W)	1.000
Dimensiones totales (mm)	280 x 350 x 290
Peso neto (Kg)	5,2

CRE-S

CRE-D

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Aislante de gran grosor para procurar el mayor ahorro energético.
- Disponen de una bandeja recoge grasas.
- Equipadas con termostato graduable de 50 a 300ºC y con termostato de seguridad.
- Indicador de encendido y de calentamiento.
- Placas de Ø 40 cm cubiertas de material antiadherente.
- La dotación estándar incluye una espátula.
- Equipadas con patas antideslizantes de goma.

CREPERA SIMPLE CRE-S		P.V.P.
7640505	CRE-S - 230V / 50Hz / 1	353 €

CREPERA DOBLE CRE-D		P.V.P.
7640510	CRE-D - 230V / 50Hz / 1	628 €

CARACTERÍSTICAS	CRE-S	CRE-D
Potencia (W)	3.000	3.000 + 3.000
Ø placa (cm)	Ø 40	Ø 40 x 2
Número de placas	1	2
Temperatura (ºC)	50 - 300	50 - 300
Dimensiones totales (cm)	49 x 45 x 21	89 x 45 x 21
Peso neto (Kg)	21	41

PLACA REDONDA

GOFR-S

GOFR-D

- Estructura construida enteramente en acero inoxidable.
- **Placa redonda de Ø170mm con 4 divisiones.**
- Placa de cocción de gran grosor y esmaltada con antiadherente.
- Mango flexible y desmontable.
- Interruptor general de apagado y encendido.
- Selector de temperatura de 50 a 300ºC.
- Disponen de temporizador con señal acústica.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento.
- En el modelo doble cada mitad se controla independientemente.
- Equipadas con patas antideslizantes de goma.

GOFRERA DE PLACA REDONDA SIMPLE		P.V.P.
7641005	GOFR-S - 230V / 50Hz / 1	205 €

GOFRERA DE PLACA REDONDA DOBLE		P.V.P.
7641025	GOFR-D - 230V / 50Hz / 1	395 €

CARACTERÍSTICAS	GOFR-S	GOFR-D
Número de placas superior / inferior	1 / 1	2 / 2
Potencia (W)	1.000	1.000 + 1.000
Dimensiones placa (mm)	Ø170	Ø170 x 2
Dimensiones (mm)	250 x 360 x 270	500 x 360 x 270
Peso neto (Kg)	5,4	10,5

PLACA CUADRADA

GOFC-S

GOFC-D

- Estructura construida enteramente en acero inoxidable.
- **Placa cuadrada de 200 x 200mm con 4 divisiones.**
- Placa de cocción de gran grosor y esmaltada con antiadherente.
- Mangos con material termoaislante.
- Interruptor general de apagado y encendido.
- Selector de temperatura de 50 a 300ºC.
- Disponen de temporizador con señal acústica.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento.
- En el modelo doble cada mitad se controla independientemente.
- Equipadas con patas antideslizantes de goma.

GOFRERA DE PLACA CUADRADA SIMPLE		P.V.P.
7641010	GOFC-S - 230V / 50Hz / 1	320 €

GOFRERA DE PLACA CUADRADA DOBLE		P.V.P.
7641030	GOFC-D - 230V / 50Hz / 1	608 €

CARACTERÍSTICAS	GOFC-S	GOFC-D
Número de placas superior / inferior	1 / 1	2 / 2
Potencia (W)	1.600	1.600 + 1.600
Dimensiones placa (mm)	200 x 200	200 x 200 x 2
Dimensiones (mm)	285 x 380 x 220	500 x 380 x 220
Peso neto (Kg)	11,5	21

NOVEDAD: PLACA CUADRADA SERIE LUX

GOFC-LUX

- Estructura construida enteramente en acero inoxidable.
- **Placa cuadrada de 220 x 170 mm con 2 divisiones.**
- **Permite hacer 2 gofres de 170 x 110 mm cada vez.**
- **Placa de cocción de acero con gran grosor** para mantener el calor durante más tiempo y esmaltada con antiadherente.
- Mango con material termoaislante.
- Interruptor general de apagado y encendido.
- **Sus 2.000 w de potencia permiten una rápida cocción del gofre.**
- Selector de temperatura de 50 a 300ºC.
- Dispone de temporizador con señal acústica.
- Indicador luminoso de puesta en marcha.
- Indicador luminoso de calentamiento.
- Equipada con patas antideslizantes de goma.

GOFRERA DE PLACA CUADRADA SIMPLE		P.V.P.
7641015	GOFC-S LUX- 230V / 50Hz / 1	330 €

CARACTERÍSTICAS	GOFC-S LUX
Número de placas superior / inferior	1 / 1
Potencia (W)	2.000
Dimensiones placa (mm)	220 x 170
Dimensiones (mm)	290 x 580 x 260
Peso neto (Kg)	16,6

NOVEDAD: PLACA HEXAGONAL. GOFRE BURBUJA

GOFH-BUBBLE

- Estructura construida enteramente en acero inoxidable.
- **Para hacer gofres tipo burbuja (bubble). Ideal para rellenarlos con diferentes toppings**
- **Placa hexagonal de 170mm entre caras.**
- Placa de cocción de gran grosor y esmaltada con antiadherente.
- Mangos con material termoaislante y ergonómicos para el volteo del gofre.
- Interruptor general de apagado y encendido.
- Selector de temperatura de 50 a 300ºC.
- Disponen de temporizador con señal acústica.
- Indicador luminoso de puesta en marcha.
- Indicador luminoso de calentamiento.
- Equipada con patas antideslizantes de goma.

GOFRERA DE PLACA HEXAGONAL		P.V.P.
7641018	GOFH-BUBBLE - 230V / 50Hz / 1	160 €

CARACTERÍSTICAS	GOFH-BUBBLE
Número de placas superior / inferior	1 / 1
Potencia (W)	1.400
Dimensiones placa (mm)	hexágonal 170 entre caras
Dimensiones (mm)	220 x 600 x 280
Peso neto (Kg)	5,5

Gofre burbuja (bubble)

PLACA REDONDA

BARQ-S

BARQ-D

- Estructura construida enteramente en acero inoxidable.
- **Placa redonda de Ø210mm.**
- Placa de cocción de gran grosor y esmaltada con antiadherente.
- Mango flexible y desmontable.
- Interruptor general de apagado y encendido.
- Selector de temperatura de 50 a 300ºC.
- Disponen de temporizador con señal acústica.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento.
- En el modelo doble cada mitad se controla independientemente.
- **Incluye el cono para hacer el cucurucho.**
- Equipadas con patas antideslizantes de goma.

BARQUILLERA REDONDA SIMPLE		P.V.P.
7642005	BARQ-S - 230V / 50Hz / 1	195 €

BARQUILLERA REDONDA DOBLE		P.V.P.
7642010	BARQ-D - 230V / 50Hz / 1	386 €

CARACTERÍSTICAS	BARQ-S	BARQ-D
Número de placas superior / inferior	1 / 1	2 / 2
Potencia (W)	1.000	1.000 + 1.000
Dimensiones placa (mm)	Ø210	Ø210 x 2
Dimensiones (mm)	250 x 360 x 270	500 x 360 x 270
Peso neto (Kg)	5,4	10,5

Preparación Estática y Distribución

IRIMAR

SERIE BM-ECO: GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3, GN1/4, GN1/6 y GN1/9

BM ECO-3

BM ECO-4

- Construidos enteramente en acero inoxidable.
- Temperatura del agua regulable entre 30 y 90ºC.
- Provistos de grifo para el vaciado del agua.
- Cubetas extraíbles.
- ***BM ECO-3: Incluye 3 Cubetas GN1/3 de 150 mm de profundidad y tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas y tapas GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/6 y GN1/9.***
- ***BM ECO-4: Incluye 4 Cubetas GN1/4 de 150 mm de profundidad y tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas y tapas GN1/1, GN2/3, GN1/2 y GN1/3.***
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento de la resistencia.
- Equipados con patas de goma antideslizantes.

BAÑOS MARÍA SERIE ECO		P.V.P.
7635505	BM ECO-3 GN1/3 - 230V / 50Hz / 1	266 €
7635515	BM ECO-4 GN1/4 - 230V / 50Hz / 1	307 €

CARACTERÍSTICAS	BM ECO-3 GN1/3	BM ECO-4 GN1/4
Potencia (W)	1.200	1.200
Grifo de desagüe	SÍ	SÍ
Cubetas y tapas incluidas	3 x GN1/3	4 x GN1/4
Otras cubetas posibles	GN1/1-GN2/3-GN1/2-GN1/6-GN1/9	GN1/1-GN2/3-GN1/2-GN1/3
Dimensiones totales (cm)	34 x 57 x 26	34 x 57 x 26
Peso neto (Kg)	13	14

SERIE BM: GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3 y GN1/4

BM-2 GN1/2

- Construidos enteramente en acero inoxidable.
- Estructura de gran grosor.
- Temperatura del agua regulable entre 30 y 90ºC.
- Provistos de grifo para el vaciado del agua.
- Cubetas extraíbles.
- ***BM -2: Incluye 2 Cubetas GN1/2 de 100 mm de profundidad y sus tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas y tapas GN1/1, GN2/3, GN1/3 y GN1/4.***
- ***BM -4: Incluye 4 Cubetas GN1/2 de 100 mm de profundidad y sus tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas y tapas GN1/1, GN2/3, GN1/3 y GN1/4.***
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento de la resistencia.
- Equipados con patas metálicas antideslizantes y regulables en altura.

BAÑOS MARÍA SERIE BM		P.V.P.
7635510	BM-2 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1	389 €
7635520	BM-4 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1	539 €

CARACTERÍSTICAS	BM-2 GN1/2	BM-4 GN1/2
Potencia (W)	1.000	1.500
Grifo de desagüe	SÍ	SÍ
Cubetas y tapas incluidas	2 x GN1/2	4 x GN1/2
Otras cubetas posibles	GN1/1-GN/2/3-GN1/3-GN1/4	GN1/1-GN/2/3-GN1/3-GN1/4
Dimensiones totales (cm)	43 x 68 x 28	75 x 68 x 28
Peso neto (Kg)	13	20

VI-3 GN1/2

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- Estructura de gran grosor.
- Cristal trasero y superior.
- Temperatura del agua regulable entre 30 y 90ºC.
- Provistas de grifo para el vaciado del agua.
- Cubetas extraíbles.
- ***VI-3: Incluye 3 cubetas GN1/2 de 100 mm de profundidad y tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas y tapas GN1/1, GN2/3 y GN1/3.***
- ***VI-4: Incluye 4 cubetas GN1/2 de 100 mm de profundidad y tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas y tapas GN1/1, GN2/3 y GN1/3.***
- ***VI-5: Incluye 5 cubetas GN1/2 de 100 mm de profundidad y tapas en dotación estándar. Opcional: cubetas y tapas GN1/1, GN2/3 y GN1/3.***
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento de la resistencia.
- Display digital de temperatura.
- Equipadas con patas antideslizantes de goma.

VITRINAS CALIENTES BAÑO MARÍA VI		P.V.P.
7635530	VI-3 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1	420 €
7635535	VI-4 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1	495 €
7635540	VI-5 GN1/2 - 230V / 50Hz / 1	601 €

CARACTERÍSTICAS	VI-3 GN1/2	VI-4 GN1/2	VI-5 GN1/2
Potencia (W)	1.000	1.500	1.800
Grifo de desagüe	SI	SI	SI
Cubetas y tapas incluidas	3 x GN1/2	4 x GN1/2	5 x GN1/2
Otras cubetas posibles	GN1/1-GN2/3-GN1/3	GN1/1-GN2/3-GN1/3	GN1/1-GN/2/3-GN1/3
Dimensiones totales (cm)	95 x 37 x 33	121 x 37 x 33	148 x 37 x 33
Peso neto (Kg)	16	19	22

CSV-08

- Cocedores al baño maría y temperatura controlada.
- Se usan para cocinar los productos en bolsas de vacío.
- La cocción al vacío preserva las vitaminas y nutrientes mejor que la cocción tradicional.
- Mantienen el color y sabor originales.
- Minimizan la pérdida de humedad y peso, y evitan el endurecimiento del producto.
- Hace falta añadir menos grasa y sal al producto.
- El tiempo de cocción es superior pero no necesita supervisión, con el consiguiente ahorro de costes.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304.
- Provistos con grifo de vaciado.
- Incluyen la tapa.
- Sus 2 asas permiten el fácil desplazamiento de la máquina a la mesa de trabajo.
- Equipados con patas de goma antideslizantes.

COCEDORES SOUS VIDE CSV		P.V.P.
7647008	CSV-08 - 230V / 50Hz / 1	999 €

OFERTA

CARACTERÍSTICAS	CSV-08
Temperatura máxima (ºC)	85ºC
Precisión del display (ºC)	0,1
Capacidad (litros)	8
Potencia (W)	1.000
Dimensiones cámara (cm)	33 × 27 × 15
Dimensiones exteriores (cm)	37 × 31 × 31
Peso neto (Kg)	9,8

CS-L10N

CS-L10 INOX

- Calentamiento por baño maría, impidiendo que los alimentos se quemen.
- Ideal para mantener calientes sopas, salsas y bebidas.
- El recipiente interior es de acero inoxidable y es extraíble para su limpieza.
- Exterior del modelo CS-L10 INOX en acero inoxidable.
  El modelo CS-L10 N acabado en esmalte de color negro.
- Tapa en acero inoxidable.
- Equipadas con patas antideslizantes.
- Voltaje: 230 V / 50Hz / 1.
- Potencia: 400 W.
- Disponen de termostato de trabajo para controlar la temperatura.
- Capacidad de la olla: 10 litros.
- Dimensiones: Ø 345 x 360 mm.
- Peso neto: 5 Kg.

OLLAS DE SOPA CALIENTE CS-L		P.V.P.
7660400	CS-L10 N acabado en negro - 230V / 50 Hz / 1	98 €
7660405	CS-L10 INOX acabado inox. - 230V / 50 Hz / 1	133 €

¡NOVEDAD!

TCL-16

TCL-24

- Calentamiento por baño maría, impidiendo que se queme la leche.
- Ideal para mantener calientes leche, infusiones y todo tipo de líquidos sin trozos que obturen los los grifos.
- Provistos con 2 grifos con nivel, uno para el agua de baño maría y el otro para dispensar la leche.
- Los recipientes interior y exterior son de acero inoxidable.
- Tapa de metacrilato extraíble.
- Asas termoaislantes.
- Interruptor general de encendido y apagado.
- Disponen de termostato de trabajo para graduar la temperatura entre 30 y 95ºC.
- Pilotos indicadores de encendido y de calentamiento.
- Acabado exterior tipo espejo.
- Cantidad máxima de agua para realizar el baño maría: 8 litros para el modelo TCL-16 y 12 litros para el TCL-24.

CALENTADORES DE LECHE SERIE TCL		P.V.P.
7661400	TCL-16 - 230V / 50 Hz / 1	250 €
7661424	TCL-24 - 230V / 50 Hz / 1 ¡NOVEDAD!	289 €

CARACTERÍSTICAS	TCL-16	TCL-24
Capacidad leche (litros)	8	12
Potencia (W)	2.000	2.000
Dimensiones totales (cm)	Ø 360 x 500 mm	Ø 360 x 660 mm
Peso neto (Kg)	5,8	7,0

MCH-5

MCH-10

- Ideal para mezclar y calentar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc...) y en especial chocolate.
- Mezcla perfecta. Evita que los productos se asienten en el fondo y asegura una perfecta consistencia.
- Temperatura regulable de 30 a 90ºC.
- Panel de mandos digital.
- Revolvedor, contenedor transparente, tapa, eje y bandeja inferior desmontables para facilitar su limpieza.
- El revolvedor puede trabajar con o sin la resistencia de calentamiento.
- Grifo especial con sistema anti-obstrucción.
- Revolvedor accionado por motor.
- Patas de goma antideslizantes.

CHOCOLATERAS SERIE MCH		P.V.P.
7662005	MCH-5 - 230V / 50Hz / 1	536 €
7662010	MCH-10 - 230V / 50Hz / 1	583 €

CARACTERÍSTICAS	MCH-5	MCH-10
Capacidad (litros)	5	10
Potencia (W)	400	400
Dimensiones totales (cm)	26 x 36 x 45	26 x 36 x 56
Peso neto (Kg)	5,8	6,7

DCC-10L

- Sirven tanto para hacer café y té, como para calentar agua.
- Cuerpo y tapa de acero inoxidable.
- Grifo con medidor del nivel del café.
- Incluyen un filtro metálico donde colocar el café.
- En función del grosor de molido, se recomienda usar un filtro de papel adicional.
- Disponen de una resistencia de mantenimiento del calor una vez terminado el ciclo.
- Indicador de calentamiento y mantenimiento.
- Termostato de seguridad rearmable manualmente.
- Asas laterales aislantes del calor.

CAFETERAS DE FILTRO DCC		P.V.P.
7660020	DCC-6L - 230V / 50Hz / 1	146 €
7660025	DCC-10L - 230V / 50Hz / 1	163 €
7660030	DCC-15L - 230V / 50Hz / 1	176 €

CARACTERÍSTICAS	DCC-6L	DCC-10L	DCC-15L
Capacidad (litros)	6	10	15
Potencia (W)	1.250	1.500	1.500
Dimensiones (cm)	Ø 23 x 45	Ø 26 x 47	Ø 25 x 60
Peso neto (Kg)	3.5	4.6	5.5

CA-10L

- Sirven para calentar agua.
- 3 modelos disponibles: hasta 10 litros, hasta 20 litros y hasta 30 litros de capacidad.
- Temperatura del agua controlada por termostato entre 30 y 100ºC.
- Cuerpo y tapa de acero inoxidable.
- Grifo con medidor del nivel de agua.
- Indicador de calentamiento y mantenimiento.
- Termostato de seguridad rearmable manualmente.
- Asas laterales aislantes del calor.
- No son válidos para calentar otros líquidos diferentes al agua.

CALENTADORES DE AGUA CA		P.V.P.
7660410	CA-10L - 230V / 50Hz / 1	129 €
7660413	CA-20L - 230V / 50Hz / 1	144 €
7660416	CA-30L - 230V / 50Hz / 1	163 €

CARACTERÍSTICAS	CA-10L	CA-20L	CA-30L
Capacidad (litros)	10	20	30
Potencia (W)	2.000	2.500	3.000
Dimensiones (cm)	Ø 23 x 41	Ø 26 x 52	Ø 35 x 42
Peso neto (Kg)	3,3	4,3	5,1

DL-8L

- Complemento ideal para el catering.
- Fabricado enteramente en acero inoxidable 18/8 y 18/4.
- Diseñado para mantener una gran estabilidad, incluso cuando se acciona la llave del grifo para servir la leche.
- Acabado exterior con pulido brillo espejo.
- Dispone de una bandeja en la base para recoger el líquido derramado.
- Desmontable manualmente, facilitando al máximo el mantenimiento y la limpieza.
- Tapa de cero inoxidable.
- Equipado con patas antideslizantes.
- Capacidad: 7,5 litros.
- Dimensiones: 305 x 250 x 520 mm.

DISPENSADOR DE LECHE DL-8L		P.V.P.
7660100	DL-8L	195 €

DZ-8L

- Complemento ideal para el catering.
- El grifo está fabricado en acero inoxidable 18/10 y el tubo interior y la estructura en acero inoxidable 18/4.
- Cumple con certificaciones FDA y SGS.
- Recipiente contenedor de zumo de plástico transparente que permite ver el nivel de líquido.
- Dispone de un tubo interior en el que colocar cubitos de hielo para mantener el zumo frío.
- Gran estabilidad, incluso cuando se acciona la llave del grifo para servir el zumo.
- Acabado exterior con pulido brillo espejo.
- Dispone de una bandeja en la base para recoger el líquido derramado.
- Desmontable manualmente, facilitando al máximo el mantenimiento y la limpieza.
- Tapa de cero inoxidable.
- Equipado con patas antideslizantes.
- Capacidad: 8 litros.
- Dimensiones: 270 x 350 x 560 mm.

DISPENSADOR DE ZUMOS DZ-8L		P.V.P.
7660200	DZ-8L	160 €

DC-10L

- Complemento ideal para el catering.
- El grifo está fabricado en acero inoxidable 18/10 y el tubo interior y la estructura en acero inoxidable 18/4.
- Gran estabilidad, incluso cuando se acciona la llave del grifo para servir el café.
- Acabado exterior con pulido brillo espejo.
- Desmontable manualmente, facilitando al máximo el mantenimiento y la limpieza.
- Tapa de acero inoxidable.
- Dispone debajo de la urna de un depósito de alcohol para mantener el café caliente.
- Capacidad: 10 litros.
- Dimensiones: 310 x 250 x 520 mm.
- Peso neto: 3,8 kg.

DISPENSADOR DE CAFÉ DC-10L		P.V.P.
7660000	DC-10L - con depósito para alcohol	185 €

CHAFING DISH CON TAPA EXTRAÍBLE CHD-TE		P.V.P.
7660300	CHD-TE - con depósito para alcohol	165 €

- Tapa extraíble.

- Construcción en acero inoxidable, con estructura de 2,5 mm de grosor.
- En la parte inferior del recipiente hay dos depósitos para el calentamiento por medio de alcohol.
- Acabado exterior tipo espejo.
- Incluye una cubeta GN 1/1.

Modelo CHD-TE con tapa extraíble

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

CHD-TE

CHAFING DISH CON TAPA BASCULANTE CHB-TB		P.V.P.
7660310	CHD-TB - con depósito para alcohol	180 €

- Tapa basculante.

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

Modelo CHD-TB con tapa basculante

- Capacidad: 9 litros.
- Dimensiones: Ø 500 x 430 mm.

CHD-TB

CARROS DE SERVICIO BALDAS INOXIDABLE

CS-8654/2

CS-8654/3

CS-8654/4

- Modelos con 2, 3 ó 4 estantes.
- Construidos en acero inoxidable 18/0.
- Estructura de tubo redondo.
- Estantes insonorizados y con superficies redondeadas e insonorizadas. Espesor de la chapa: 0,8 mm.
- Dimensiones de la balda: 830 x 500 mm.
- Capacidad de carga de cada estante: 60 Kg.
- Provistos de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Distancia entre baldas:
  - CS-8654/2: 570 mm.
  - CS-8654/3 y CS-8654/4: 270 mm.
- Dimensiones CS-8654/2: 860 x 540 x 940 mm.
- Dimensiones CS-8654/3: 860 x 540 x 940 mm.
- Dimensiones CS-8654/4: 860 x 540 x 1260 mm.
- Los carros se suministran desmontados.

CARROS DE SERVICIO		P.V.P.
7650000	CS-8654/2 - con 2 estantes	147 €
7650010	CS-8654/3 - con 3 estantes	170 €
7650015	CS-8654/4 - con 4 estantes	219 €

CSP-8144/3

- Construido en aleación de aluminio y con baldas de plástico.
- Modelo con 3 estantes.
- Estructura de tubo redondo.
- Dos asas para facilitar el movimiento en ambos sentidos.
- Capacidad de carga de cada balda: 60 Kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma pivotantes.
- Dimensiones de la balda: 630 x 430 mm.
- Dimensiones: 810 x 440 x 910 mm.
- El carro se suministra desmontado.

CARRO DE SERVICIO BALDAS DE PLÁSTICO		P.V.P.
7650040	CSP-8144/3 - con 3 estantes	108 €

CSP-10250/3

- Construido en aleación de aluminio y con baldas de plástico.
- Modelo con 3 estantes.
- Estructura de tubo redondo.
- Dos asas para facilitar el movimiento en ambos sentidos.
- Capacidad de carga de cada estante: 70 Kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma pivotantes.
- Dimensiones de la balda: 795 x 505 mm.
- Dimensiones: 1020 x 500 x 960 mm.
- El carro se suministra desmontado.

CARRO DE SERVICIO BALDAS DE PLÁSTICO		P.V.P.
7650060	CSP-10250/3 - con 3 estantes	147 €

CR-9550/2

- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Estructura de tubo cuadrado.
- Dos estantes embutidos con superficies redondeadas e insonorizadas.
- Espesor de la chapa: 0,8 mm.
- Capacidad de carga de cada estante: 60 Kg.
- Provisto de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dimensiones de la balda: 890 x 490 mm y 90 mm de profundidad.
- Dimensiones: 950 x 500 x 950 mm.
- Distancia entre baldas: 500 mm.
- Peso: 12 kg.
- El carro se suministra desmontado.

CARRO DE RECOGIDA DE TUBO CUADRADO		P.V.P.
7650100	CR-9550/2 - con 2 estantes	179 €

CV-9550/2

- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Estructura de tubo cuadrado.
- Dos estantes embutidos con superficies redondeadas e insonorizadas.
- Espesor de la chapa de 0,8 mm.
- Capacidad de carga de cada estante: 60 Kg.
- Provisto de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dimensiones de la balda: 900 x 500 mm.
- Dimensiones: 950 x 500 x 950 mm.
- Peso: 11 kg.
- El carro se suministra desmontado.

CARRO DE BEBIDAS DE TUBO CUADRADO		P.V.P.
7650200	CV-9550/2 - con 2 estantes	175 €

CARRO PLATAFORMA FIJO

CP-9055/F

- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo redondo Ø 32 mm y chapa de 1,2 mm.
- Capacidad de carga: 150 kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma, 2 de ellas pivotantes.
- Dimensiones de la plataforma: 890 x 540 mm.
- Dimensiones: 890 x 540 x 880 mm.

CARRO PLATAFORMA FIJO		P.V.P.
7650300	CP-9055/F - fijo	267 €

CARRO PLATAFORMA PLEGABLE

CP-8252/P

- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- **Asa plegable.**
- Tubo redondo Ø 25 mm y chapa de 1,2 mm.
- Capacidad de carga 150 kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma, 2 de ellas pivotantes.
- Dimensiones de la plataforma: 780 x 530 mm.
- Dimensiones: 780 x 530 x 970 mm.

CARRO PLATAFORMA PLEGABLE		P.V.P.
7650350	CP-8252/P - plegable	180 €

CARRO RECOGIDA DE ROPA PLEGABLE CRR-7070

CRR-7070

Detalle del enganche del cesto

- **Estructura plegable. Ahorro de espacio de almacenamiento.**
- Cesto de lona fácilmente extraíble.
- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Estructura de tubo redondo.
- Provisto de 4 ruedas de pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dimensiones: 770 x 730 x 1050 mm.
- Peso: 6,8 kg.
- El carro se suministra desmontado.

Carro plegado

CARRO DE ROPA PLEGABLE CRR-7070		P.V.P.
7650150	CRR-7070	205 €

CARRO RECOGIDA DE ROPA CRR-9060

CRR-9060

- Gran capacidad.
- Cesto de lona fácilmente extraíble.
- Construido en acero inoxidable AISI 201.
- Estructura de tubo redondo.
- Provisto de 4 ruedas de pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dimensiones: 970 x 630 x 1000 mm.
- Peso: 8 kg.
- El carro se suministra desmontado.

Detalle del enganche del cesto

CARRO RECOGIDA DE ROPA CRR-9060		P.V.P.
7650160	CRR-9060	205 €

CB-15GN1/1

CB-32GN1/1

- Carros bandejeros con guías para bandejas gastronorm.
- Pueden transportar bandejas GN1/1, GN1/2 y GN1/3.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo cuadrado de 0,9 mm de espesor y chapa de las guías de 0,8 mm.
- Provistos de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Disponen de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Dimensiones CB-6GN1/1: 380 x 550 x 1000 mm.
- Dimensiones CB-15GN1/1: 380 x 550 x 1735 mm.
- Dimensiones CB-32GN1/1: 740 x 550 x 1735 mm.

Posibilidad de utilizar distintos tamaños de cubetas

CARROS BANDEJEROS GASTRONORM GN1/1, 1/2 Y 1/3		P.V.P.
7650400	CB-6GN1/1 para 6 bandejas GN1/1	165 €
7650420	CB-15GN1/1 para 15 bandejas GN1/1	245 €
7650440	CB-32GN1/1 para 32 bandejas GN1/1	372 €

Nº MÁXIMO DE CUBETAS POR CARRO	CB-6GN1/1	CB-15GN1/1	CB-32GN1/1
GN1/1x20, GN1/1x40 y GN1/1x65	6	15	32
GN1/1x100 y GN1/1x150	3	8	16
GN1/1x200	2	5	12
GN1/2x20, GN1/2x40 y GN1/2x65	12	30	64
GN1/2x100 y GN1/2x150	6	16	32
GN1/2x200	4	10	24
GN1/3x20, GN1/3x40 y GN1/x65	18	45	96
GN1/3x100 y GN1/3x150	9	24	48
GN1/3x200	6	15	36

CB-15GN2/1

Posibilidad de utilizar distintos tamaños de cubetas

- Carros bandejeros con guías para bandejas gastronorm.
- Pueden transportar bandejas GN2/1 y GN1/1.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo cuadrado de 0,9 mm de espesor y chapa de las guías de 0,8 mm.
- Provistos de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Disponen de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Dimensiones CB-6GN2/1: 590 x 670 x 1000 mm.
- Dimensiones CB-15GN2/1: 590 x 670 x 1735 mm.
- Los carros se suministran desmontados.

CARROS BANDEJEROS GASTRONORM GN2/1 Y GN1/1		P.V.P.
7650410	CB-6GN2/1 para 6 bandejas GN2/1	251 €
7650430	CB-15GN2/1 para 15 bandejas GN2/1	368 €

Nº MÁXIMO DE CUBETAS POR CARRO	CB-6GN2/1	CB-15GN2/1
GN2/1x20, GN2/1x40 y GN2/1x65	6	15
GN2/1x100 y GN2/1x150	3	8
GN2/1x200	2	5
GN1/1x20, GN1/1x40 y GN1/1x65	12	30
GN1/1x100 y GN1/1x150	6	16
GN1/1x200	4	10

CB-156040

- Carros bandejeros con guías para bandejas de panadería y pastelería.
- Para transportar bandejas de 600 x 400 mm.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo cuadrado de 0,9 mm de espesor y chapa de las guías de 1,2 mm.
- Provistos de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Disponen de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Dimensiones: CB-156040: 470 x 620 x 1735 mm.
- Dimensiones: CB-306040: 670 x 820 x 1735 mm.
- Los carros se suministran desmontados.

CARROS BANDEJEROS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA		P.V.P.
7650450	CB-156040 para 15 bandejas 600 x 400 mm	278 €
7650460	CB-306040 para 30 bandejas 600 x 400 mm	481 €

CARRO BANDEJERO EURONORM 1/1 Y 1/2

CBI-12

VÁLIDO PARA TRANSPORTAR BANDEJAS EURONORM ISOTÉRMICAS Y DE AUTOSERVICIO

Bandeja isotérmica

Bandeja de autoservicio

- Distancia entre guías: 120 mm.
- Puede transportar bandejas Euronorm 1/1 (530 x 370 mm) y Euronorm 1/2 (370 x 265 mm), en 12 niveles.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo cuadrado de 0,9mm de espesor y chapa de las guías de 1,2mm.
- Provisto de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dispone de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Dimensiones CBI-12: 490 x 610 x 1740 mm.
- El carro se suministra desmontado.

CARRO BANDEJERO EURONORM 1/1 y 1/2		P.V.P.
7650470	CBI-12 para 12 bandejas Euronorm 1/1	263 €

Nº MÁXIMO DE BANDEJAS POR CARRO	CBI-12
Euronorm 1/1 (Medidas: 530 x 370 mm)	12
Euronorm 1/2 (Medidas: 370 x 265 mm)	24

CARRO BANDEJERO EURONORM 1/1

VÁLIDO PARA TRANSPORTAR BANDEJAS EURONORM ISOTÉRMICAS Y DE AUTOSERVICIO

- Distancia entre guías: 120 mm.
- Puede transportar 24 bandejas Euronorm 1/1 (530 x 370 mm) en 12 niveles.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 201.
- Tubo cuadrado de 0,9mm de espesor y chapa de las guías de 1,2mm.
- Provisto de 4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Estructura protegida con 4 paragolpes.
- Dispone de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.
- Dimensiones CBI-24: 640 x 820 x 1740 mm.
- El carro se suministra desmontado.

CARRO BANDEJERO EURONORM 1/1		P.V.P.
7650480	CBI-24 para 24 bandejas Euronorm 1/1	462 €

CBI-24

MESAS CENTRALES CON 1 ESTANTE

MEC12060

- Fabricadas en acero inoxidable con acabado espejo.
- Todos los modelos llevan un estante insonorizado.
- Omega de refuerzo bajo estante.
- Dos fondos disponibles: 600mm y 700mm.
- Cinco anchuras diferentes: 1000, 1200, 1500, 1800 y 2000mm.
- Altura libre de 550mm entre la encimera y el estante.
- Altura libre de 180mm entre el estante y el suelo.
- Se suministran desmontadas. Montaje fácil y rápido mediante tornillería (llave incluida).
- Patas de sección cuadrada y regulables en altura.

MESA CENTRAL FONDO 600 mm

Código	Descripción	Medidas(mm)	P.V.P.
7648106	MEC10060	1000x600x850	354 €
7648126	MEC12060	1200x600x850	379 €
7648156	MEC15060	1500x600x850	437 €
7648186	MEC18060	1800x600x850	497 €
7648206	MEC20060	2000x600x850	537 €

MESA CENTRAL FONDO 700 mm

Código	Descripción	Medidas (mm)	P.V.P.
7648107	MEC10070	1000x700x850	389 €
7648127	MEC12070	1200x700x850	418 €
7648157	MEC15070	1500x700x850	481 €
7648187	MEC18070	1800x700x850	547 €
7648207	MEC20070	2000x700x850	586 €

MESAS MURALES CON 1 ESTANTE

MEM12060

- Fabricadas en acero inoxidable con acabado espejo.
- Peto de 100mm de altura y 27mm de grosor.
- Todos los modelos llevan un estante insonorizado.
- Omega de refuerzo bajo estante.
- Dos fondos disponibles: 600mm y 700mm.
- Cinco anchuras diferentes: 800, 1000, 1200, 1500 y 1800mm.
- Altura libre de 550mm entre la encimera y el estante.
- Altura libre de 180mm entre el estante y el suelo.
- Se suministran desmontadas. Montaje fácil y rápido mediante tornillería (llave incluida).
- Patas de sección cuadrada y regulables en altura.

MESA MURAL FONDO 600 mm

Código	Descripción	Medidas(mm)	P.V.P.
7649086	MEM08060	800x600x850	341 €
7649106	MEM10060	1000x600x850	370 €
7649126	MEM12060	1200x600x850	401 €
7649156	MEM15060	1500x600x850	464 €
7649186	MEM18060	1800x600x850	507 €

MESA MURAL FONDO 700 mm

Código	Descripción	Medidas (mm)	P.V.P.
7649087	MEM08070	800x700x850	367 €
7649107	MEM10070	1000x700x850	399 €
7649127	MEM12070	1200x700x850	436 €
7649157	MEM15070	1500x700x850	510 €
7649187	MEM18070	1800x700x850	550 €

EP-304L-1200

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

Dos materiales diferentes: AISI 201 y AISI 304

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

Dos series diferentes:

- Estantes de tubo (serie T).
- Estantes de chapa lisa (serie L).

ACERO INOXIDABLE AISI 201 - 1,0 mm

SERIE EP201T - ESTANTES DE TUBO		P.V.P.
7650611	EP201T-1500 - 1500 x 500 x 1550 x 1,0 mm	440 €

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

EP-304T-1200

ACERO INOXIDABLE AISI 304 - 1,2 mm

SERIE EP304L - ESTANTES DE CHAPA LISA		P.V.P.
7650605	EP304L-1200 - 1200 x 500 x 1550 x 1,2 mm	568 €

SERIE EP304T - ESTANTES DE TUBO		P.V.P.
7650606	EP304T-1200 - 1200 x 500 x 1550 x 1,2 mm	594 €
7650616	EP304T-1500 - 1500 x 500 x 1550 x 1,2 mm	695 €

OFERTA

ACERO INOXIDABLE 18/10 (304)

ACERO INOXIDABLE 201

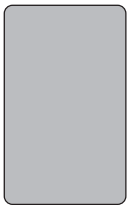
GN2/1 = 650 x 530 mm

Código	Profundidad	P.V.P.
7521020	20 mm	40,10 €
7521040	40 mm	44,50 €
7521065	65 mm	51,10 €
7521100	100 mm	63,20 €

Código	Profundidad	P.V.P.
7421065	65 mm	31,20 €
7421100	100 mm	41,20 €
7421150	150 mm	53,60 €
7421200	200 mm	68,80 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/1 = 325 x 530 mm



Código	Profundidad	P.V.P.
7511020	20 mm	18,40 €
7511040	40 mm	20,80 €
7511065	65 mm	23,20 €
7511100	100 mm	32,00 €
7511150	150 mm	42,00 €
7511200	200 mm	50,50 €
7511000	Tapa	22,00 €

Código	Profundidad	P.V.P.
7411020	20 mm	12,30 €
7411040	40 mm	14,00 €
7411065	65 mm	15,00 €
7411100	100 mm	20,00 €
7411150	150 mm	28,90 €
7411200	200 mm	37,00 €
7411000	Tapa	12,30 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN2/3 = 325 x 354 mm

Código	Profundidad	P.V.P.
7523020	20 mm	19,60 €
7523040	40 mm	21,80 €
7523065	65 mm	23,70 €
7523100	100 mm	28,70 €
7523150	150 mm	43,00 €
7523200	200 mm	56,00 €
7523000	Tapa	17,50 €

Código	Profundidad	P.V.P.
7423020	20 mm	9,80 €
7423040	40 mm	11,80 €
7423065	65 mm	12,90 €
7423100	100 mm	18,20 €
7423150	150 mm	22,40 €
7423000	Tapa	9,70 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

OFERTA

ACERO INOXIDABLE 18/10 (304)

ACERO INOXIDABLE 201

GN1/2 = 325 x 265 mm

Código	Profundidad	P.V.P.
7512020	20 mm	12,30 €
7512040	40 mm	13,60 €
7512065	65 mm	16,00 €
7512100	100 mm	21,10 €
7512150	150 mm	26,30 €
7512200	200 mm	35,80 €
7512000	Tapa	12,10 €

Código	Profundidad	P.V.P.
7412020	20 mm	7,90 €
7412040	40 mm	9,00 €
7412065	65 mm	9,50 €
7412100	100 mm	13,20 €
7412150	150 mm	19,90 €
7412200	200 mm	38,70 €
7412000	Tapa	7,90 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/3 = 325 x 176 mm

Código	Profundidad	P.V.P.
7513020	20 mm	11,20 €
7513040	40 mm	12,50 €
7513065	65 mm	14,10 €
7513100	100 mm	17,30 €
7513150	150 mm	26,00 €
7513200	200 mm	32,10 €
7513000	Tapa	9,10 €

Código	Profundidad	P.V.P.
7413020	20 mm	6,20 €
7413040	40 mm	7,00 €
7413065	65 mm	8,10 €
7413100	100 mm	10,70 €
7413150	150 mm	16,40 €
7413200	200 mm	24,90 €
7413000	Tapa	5,30 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/4 = 265 x 162 mm

Código	Profundidad	P.V.P.
7514065	65 mm	10,50 €
7514100	100 mm	15,30 €
7514150	150 mm	22,00 €
7514200	200 mm	29,40 €
7514000	Tapa	7,90 €

Código	Profundidad	P.V.P.
7414020	20 mm	4,70 €
7414040	40 mm	5,60 €
7414065	65 mm	6,10 €
7414100	100 mm	7,40 €
7414150	150 mm	13,70 €
7414200	200 mm	22,20 €
7414000	Tapa	4,70 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/6 = 176 x 162 mm

Código	Profundidad	P.V.P.
7516065	65 mm	7,70 €
7516100	100 mm	12,30 €
7516150	150 mm	19,30 €
7516000	Tapa	5,80 €

Código	Profundidad	P.V.P.
7416065	65 mm	4,60 €
7416100	100 mm	6,60 €
7416150	150 mm	10,70 €
7416200	200 mm	20,90 €
7416000	Tapa	4,00 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/9 = 176 x 108 mm

Código	Profundidad	P.V.P.
7519065	65 mm	7,70 €
7519100	100 mm	12,30 €
7519000	Tapa	4,40 €

Código	Profundidad	P.V.P.
7419065	65 mm	3,90 €
7419100	100 mm	6,40 €
7419150	150 mm	10,60 €
7419000	Tapa	3,00 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

CUBETAS PERFORADAS

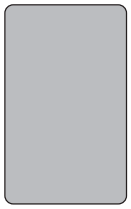
ACERO INOXIDABLE 201

GN2/1 = 650 x 530 mm

Código	Profundidad	P.V.P.
7421021	20 mm	36,20 €
7421041	40 mm	38,20 €
7421066	65 mm	41,90 €
7421101	100 mm	50,20 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

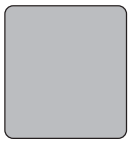
GN1/1 = 325 x 530 mm



Código	Profundidad	P.V.P.
7411021	20 mm	17,60 €
7411041	40 mm	20,50 €
7411066	65 mm	23,40 €
7411101	100 mm	26,30 €
7411151	150 mm	32,90 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/2 = 325 x 265 mm



Código	Profundidad	P.V.P.
7412021	20 mm	11,40 €
7412041	40 mm	13,00 €
7412066	65 mm	14,90 €
7412101	100 mm	17,10 €
7412151	150 mm	22,50 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

CONDICIONES GENERALES DE VENTA EN ESPAÑA Y PORTUGAL

Pedidos

Los pedidos deben ser cursados por escrito al e-mail: info@irimar.com o al fax 948625113, indicándose el código de producto, descripción, dirección completa de entrega, teléfono de contacto y horario comercial.

No se admitirán en ningún caso pedidos telefónicos, ni pedidos supeditados a ser entregados en una fecha concreta, a no ser que el cliente los gestione con su propio transportista.

Portes y plazos de entrega

Los envíos por importe neto superior a 650 € se expedirán a PORTES PAGADOS dentro de la Península Ibérica (a excepción de Portugal y Gibraltar). Si el importe neto es inferior, los portes se incluirán en factura.

Una vez cargada la mercancía, al estar el tránsito y la entrega del pedido en manos exclusivamente del transportista, IRIMARTEK, S.A. no se compromete a dar plazos de entrega exactos.

La entrega se hará en los almacenes del comprador, o en la dirección de entrega indicada por el comprador, sobre camión, debiendo disponer el comprador de los medios necesarios para su recepción y descarga.

No se garantizan entregas en horas específicas del día ni la entrega en domicilios particulares. Todas las entregas se realizarán de lunes a viernes durante el horario comercial.

En los envíos a las Islas Baleares y a Portugal el importe del porte se incluirá en la factura, es decir, serán por cuenta del cliente.

Para Islas Canarias, Ceuta y Melilla consulten condiciones.

Recepción de la mercancía y reclamaciones

El cliente deberá verificar el estado de la mercancía en el momento en el que el transportista se la entrega. Si llegara deteriorada deberá realizar la reclamación correspondiente en ese mismo acto.

Los daños causados durante el embarque y el tránsito (daños visibles y no visibles) son responsabilidad del transportista.

Muy importante: La reclamación de roturas y/o desperfectos visibles del embalaje se debe hacer constar en el momento de la entrega de la mercancía en el albarán del transportista. No es válido con indicar “Pendiente de revisión” o “Pendiente de verificación”, sino que hay que especificar “Mercancía golpeada”. Para la reclamación de los daños ocultos se disponen de 24 horas a contar desde el momento de la recepción del pedido.

La reclamación se deberá de realizar por escrito a info@irimar.com, enviando fotos del embalaje y del bulto golpeado. Es imprescindible conservar siempre el embalaje original (bolsa, caja, palé..).

Precios

Esta tarifa anula todas las anteriores.

La validez de esta tarifa y las condiciones comerciales terminarán el 31 de diciembre de 2024 (o en fechas anteriores caso de edición de una nueva).

Podrá encontrar la tarifa en vigor actualizada en nuestra página web: **www.irimar.com**

Condiciones y forma de pago

El pago será por transferencia anticipada.

Si se concede crédito al comprador, los plazos máximos de pago serán los establecidos por la Ley 15/2010, de 5 de julio, de modificación de la Ley 3/2004 de 29 de diciembre y aceptados por IRIMARTEK, S.A.

IRIMARTEK, S.A. asegura todas sus operaciones con la compañía Crédito y Caución.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA EN ESPAÑA Y PORTUGAL

Devoluciones

Salvo autorización expresa de IRIMARTEK, S.A. no se aceptarán devoluciones de material. Si se autorizaran, la mercancía se devolverá en el embalaje original y a porte pagado y contratado por el cliente. Del importe a devolver se descontará un 6% en concepto de gastos de recepción y test, además del importe del embalaje y del porte de ida. La devolución está supeditada a la correcta recepción del material.

No se admitirán devoluciones una vez transcurridos 15 días desde la fecha de entrega en el almacén del cliente.

El importe resultante de la devolución se compensará con un futuro pedido.

Garantía y repuestos

La garantía tiene una validez de UN AÑO desde la fecha de factura al distribuidor. Incluye las las piezas con defectos de fabricación. Los gastos en portes, embalajes, mano de obra u otros originados por el recambio gratuito de las piezas defectuosas serán a cargo del cliente.

Queda excluido todo desperfecto causado por un mal uso del aparato, por una defectuosa instalación o por deficiencias producidas en las redes de alimentación del mismo (agua, electricidad, gas, etc.).

La instalación, puesta en marcha y la reparación de cualquier producto suministrado por IRIMARTEK, S.A, deberá ser realizada por instalador profesional cualificado.

La garantía es válida respecto al primer comprador y no contempla la sustitución del aparato.

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

Todos los productos de la presente tarifa son exclusivamente para uso industrial o profesional, es decir, para ser integrados en un proceso productivo, de transformación, comercialización o prestación a terceros. Queda por tanto, excluida la aplicación de la "Ley General para la Defensa del Consumidor y Usuarios”.

Para la solicitud de repuestos se deberá indicar siempre el modelo y número de serie de fabricación del aparato.

Otras condiciones

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

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

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

Las fotos, especificaciones e informaciones técnicas recogidas en el presente catálogo tienen mero carácter informativo y no tienen por tanto valor contractual.

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

REPRESENTANTES

REFRIMAK HOSTELERÍA, S.L.
Pol. Ind. Leguizamon, C/ Gorbeia, 33
48450 ETXABARRI (BIZKAIA)
Tel: 944 262028 - Móvil: 629 354303
Fax: 944 263064
e-mail: refrimakhosteleria@gmail.com
País Vasco, Navarra, Cantabria, La Rioja, Burgos, León, Palencia, Soria, Valladolid

IRIMARTEK, S.A.
Pol. Ind. Alkaiaga, C/ Ziobi, 5-7
31789 LESAKA (NAVARRA)
Tel: 948 625461; 948625204
Fax: 948 625113
e-mail: info@irimar.com
Sevilla, Huelva, Cádiz, Córdoba

FRIMACOVA HOSTELERIA, S.L.
C/Fontaneros, 2 - Pol.Ind. Pinares
28670 VILLAVICIOSA DE ODÓN
MADRID
Tel: 91 2799422 - Móvil: 676 229061
Fax: 91 2799093
e-mail: info@frimavar.com
Madrid, Toledo, Guadalajara, Ciudad Real, Ávila, Salamanca, Segovia

S.A.T. MADRID
COMERCIAL DEL MORAL
C/ Escandón, 8
28021 MADRID
Tel/Fax: 91 7955824
e-mail: comercialdelmoraljj@gmail.com

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

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

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

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

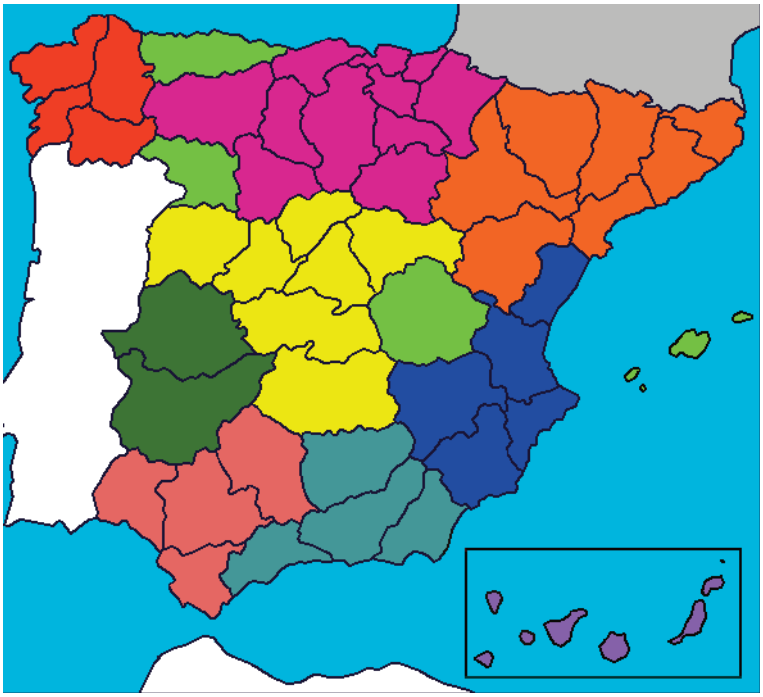
Mª JOSÉ ROGRÍGUEZ LOSADA
C/ Obispo Pérez Cáceres, 4 - Puerta 9
38370 La Matanza de Acentejo
SANTA CRUZ DE TENERIFE
Tel: 922 540545 - Móvil: 609 197779
e-mail: mjlosada@msn.com
Santa Cruz de Tenerife

DG DISTRIBUCIONES 2016, S.L.U
C/ Puerto Rico 2
06800 MÉRIDA
BADAJOZ
Móvil: 660215436 / 924 047337
e-mail: info@dgdistribuciones.es
Extremadura

IRIMARTEK, S.A.
Pol. Ind. Alkaiaga, C/ Ziobi, 5-7
31789 LESAKA
NAVARRA
Tel: 948 625461; 948625204
Fax: 948 625113
e-mail: info@irimar.com

Islas Baleares, Cuenca, Asturias, Zamora

MANUEL GARCÍA JIMÉNEZ
C/ Rubén Darío, 1 - Local 5
18140 LA ZUBIA
GRANADA
Tel/Fax: 958 590701
Móvil: 658 973213
e-mail: ac.manuelgarcia@hotmail.com
Málaga, Granada, Jaén, Almería



IRIMARTEK, S. A.
Polígono Industrial Alkaiaga - C/ Ziobi, 5-7
31789 LESAKA (NAVARRA)
Tel: + 34 948 625461 / 948 625204
Fax: + 34 948 625113
e-mail: info@irimar.com
644937706 (sólo datos, no voz)

www.irimar.com