



# CALOR HEAT





## ◆ COCINAS III MILENIO PREMIUM

¡¡¡CUALQUIER COMPOSICIÓN!!!

¡ ANY COMPOSITION!!!

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción exterior e interior en acero inoxidable. Higiénica y práctica. encimera para emplatar, superficie de trabajo continua en acero inoxidable de 3mm, sin uniones, de fácil limpieza. perímetro redondeado. esbeltez.

### DISEÑO ERGONÓMICO

El estudio particular y diferenciado de cada proyecto permite acoplar tanto la superficie de emplatar como los elementos de cocción para crear una cocina a medida del cliente. Su distribución se analiza para que las partes de trabajo sean cómodas y accesibles. La uniformidad de la superficie de trabajo permite el desplazamiento de los enseres de cocina con facilidad. Es posible acoplar, como accesorios, columna de agua y parrilla auxiliar. Situación de mandos de accionamiento protegidos de golpes y suciedad.

### ROBUSTEZ

La cocina está montada y soportada sobre una estructura de gran robustez. Construcción exterior e interior en acero inoxidable.



### GENERAL CHARACTERISTICS:

*Stainless steel external and internal construction. Stainless steel working surface 3 mm. continuous, with no joints, easy to clean, hygienic and practical. Round perimeter. Slenderness.*

### ERGONOMIC DESIGN:

*The special and differentiated study for every project allows to couple the plating surface and the cooking elements to create a tailor-made kitchen.*

*Distribution is analysed so that working parts are handy and accessible. The working surface uniformity allows easy movement for the cooking tools.*

*Stovetop supports are used for installation housing, easy to access if necessary.*

*Water column and auxiliary grate can also be coupled as accessories. Operation controls are protected against knocks and dirtiness*

### ROBUSTNESS:

*The stovetop is assembled and supported on a great robustness structure in STAINLESS STEEL.*

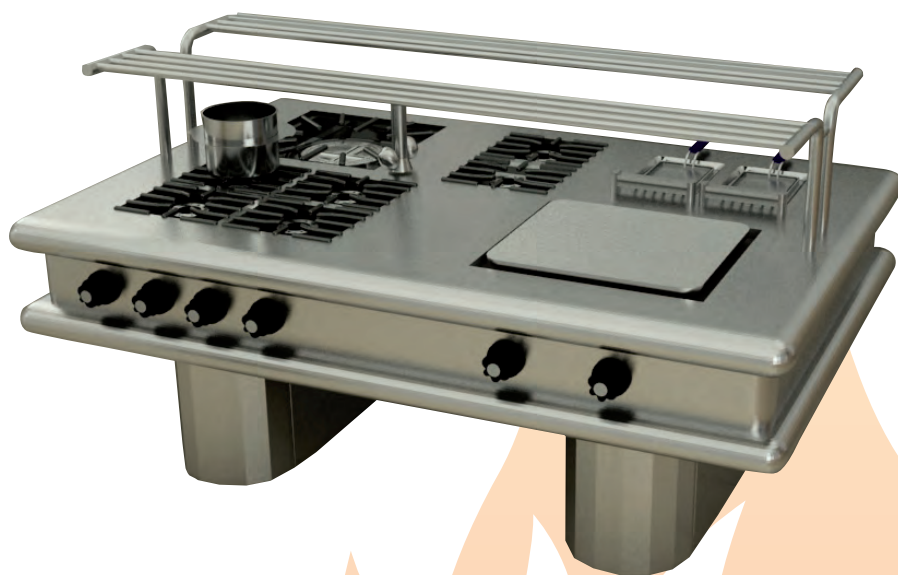
*EXTERNAL AND INTERNAL construction in STAINLESS STEEL, highly solid quality.*

Sistema de limpieza por agua  
Water cleaning system



## ◆ COCINAS III MILENIO MOD. AQUA

### MODEL AQUA I



#### COMPOSICIÓN

DIMENSIONES DEL CONJUNTO: 2.000x2.000x850 mm

CUATRO FUEGOS DE ENCIMERA A GAS.

Quemadores totalmente desmontables de fundición dotados de piloto de encendido independiente en cada quemador y válvula de seguridad.

Cuatro parrillas de fuego abierto de fundición esmaltada en porcelana negra vitrificada

Dimensiones parrilla 450x375.

Bandeja recoge grasas de plancha esmaltada en porcelana negra.

Potencia : 19400 Kcal/h

#### UN FRYTOP DE 450 A GAS.

Placa de fundición gris con recuperadores de calor.

Acabado de la superficie a elegir (liso o ranurado)

Nervios refractarios en su parte inferior, los cuales permiten una distribución uniforme de la temperatura en toda la placa.

Bandejas recoge grasas en la parte inferior.

Dimensiones de la placa 450x750

Potencia total : 5750 kcal/h

#### UNA FREIDORA DE 25+25 LTS. ELECTRICA

Equipadas con dos termostatos, uno de regulación y otro de seguridad por cabezal

Resistencia extraíble para una mayor facilidad de limpieza de la cuba.

Amplia zona fría para evitar la descomposición de residuos de fritura y evitar la mezcla de sabores, prolongando así la vida del aceite.

Dimensiones cesta: 430x250x210

Con grifo vaciado cuba de 3/4"

Voltaje 380 V I+N+T

Potencia : 25200 W

#### UN BAÑO MARIA ELECTRICO.

Elemento compuesto por una cubeta en acero inoxidable.

Calentamiento por medio de resistencias blindadas.

Equipado con termostato.

Dimensiones de la cuba 340x636x195mm.

Posibilidad de colocar cubetas Gastronorm 2 de 2/3 o submúltiplos)

Potencia : 3000w-220v

Opcional: Parrilla para emplatar (534 euro/ml.) y Columna de agua (672 euro).

#### COMPOSITION

UNIT DIMENSIONS: 2.000x2.000x850 mm

FOUR BURNERS FOR GAS STOVETOP

Completely removable casting burners with independent switch-on pilot lamp for each burner and safety valve.

With four open-fire grates in black porcelain enamelled casting.

Grate dimensions: 450x375.

Grate grease-collecting tray in black porcelain.

Power 19400 Kcal/h

#### A GAS FRYTOP OF 450.

Grey casting plate with heat saver.

Surface finish to be chosen (flat or grooved).

Refractory nerves in the lower part which allow uniform distribution of temperature in all the plate.

Grease-collecting trays in the lower part.

Grate dimensions: 450x750

Power: 5750 kcal/h

#### ELECTRIC DEEP FRYER 25+25 LTS.

Equipped with two thermostats, one for adjustment and the other one for head safety.

Removable resistance for easy vat cleaning.

Wide cold area to prevent from fried food waste breaking down and flavour mixing, then oil life is longer.

Basket dimensions: 430x250x210

With vat emptying tap 3/4"

Voltage 380 V I+N+T

Power: 25200W

#### AN ELECTRIC WATER-BATH

Element composed of a stainless steel vat

Heating through shielded resistance.

Equipped with thermostat.

Vat dimensions: 340x636x195mm.

Gastronorm 2 vats of 2/3 or submultiple may be installed

Power: 3000w-220v

Optional: Grate for plating (534 euro/ml.) and water column (672 euro).



# COCINAS CHINAS WOK 中式中国炉头

## WOK CHINESE COOKERS

Construidas totalmente en acero inox. AISI 304  
 ENCIMERA HERMÉTICA DE 3MM DE ESPESOR  
 Parrilla-soporte cuenco y aro protector quemadores de fundición esmaltada en porcelana negra vitrificada y extraíbles.  
 Diámetro de soporte cuenco 30 cms.  
 Quemadores atmosféricos de fundición, equipados con válvula de seguridad y piloto de encendido.  
 Quemador aire forzado de fundición, equipado con válvula de seguridad, piloto de encendido, y ventilador accionado mediante interruptor -voltaje ventilador 230V/50Hz,  
 Gran versatilidad en la potencia de los quemadores atmosféricos, variando desde 7Kw hasta 21Kw.  
 Potencia quemador turbo 21Kw y HOMOLOGADO SIN CENTRALITA ELECTRÓNICA.  
 LAVADO AUTOMÁTICO integrado por una hilera de chorros de agua y un canal de recuperación/desagüe provisto de un filtro en acero inox.  
 GRIFOS giratorios para el llenado de ollas, accionamiento frontal mediante interruptor de doble accionamiento (pulsante o continuo)  
 SOPORTE INFERIOR armazonado, con laterales y trasera cerrado en acero inox. Estante inferior. Patas regulables.  
 OPCIONALES: posibilidad de colocar horno, zonas neutras de apoyo, alojamiento para cubetas, frytop, etc...

产品采用AISI304全不锈钢制造；  
 表面为3mm 厚密封钢板；  
 炉圈为釉面铸铁凹型环状结构，表面镀黑瓷，可拆卸；  
 炉圈直径为30cm；  
 铁制空气燃烧器，备安全阀及燃烧指示灯；  
 230V/50Hz 鼓风机急火，备安全阀及燃烧指示灯，普通燃烧器功率可再7KW 到21KW 之间调节，鼓风机功率为21KW，此煤气燃烧装置已经过认证。  
 可转动式水龙头，方便锅子接水，由前面双功能调节器控制  
 底部支架为管状结构，含一层搁板，侧面及背部为密封不锈钢制造，底部脚可调节高度；  
 可选择：可放置烤箱，加宽工作区，放置调料架，一贴式铁板，等等。



MOD. WOK 4  
pata especial



MOD. WOK 2



MOD. WOK 5



Cualquier composición /  
Any composition

Stainless steel external and internal construction  
 WORKING SURFACE 3MM, CONTINUOUS, WITH NO JOINTS, EASY TO CLEAN.  
 Whith open-fire grates in black porcelain enamelled casting  
 Round grate dimensions 300mmØ  
 Atmospheric burners of smelting, equipped with safety valve and pilot of ignition.  
 Turbo forced-air burners of smelting, equipped with safety valve, pilot flame, of 21Kw with a 110W motor.  
 Great versatility in the power of the atmospheric burners, changing from 7Kw up to 21Kw.  
 AUTHORIZED WITHOUT ELECTRONIC SWITCHBOARD.  
 AUTOMATIC WASH integrated for a row of water jets and a channel of recovery / outlet provided with a filter in steel inox.  
 Gyrotary FAUCETS for the filling of pots, frontal operation by means of switch of double operation  
 OPEN LOWER SUPPORT, with closed side and back parts  
 OPTIONAL: possibility of placing oven, neutral zones of support, housing for basins, frytop, etc...

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/SPECIFICATIONS						DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/COMPUSMPTION			PESO WEIGHT
		Q.A. 21 KW.	Q.A. 14 KW.	Q.T. 21 KW.	B.L.A.	C.G.	Ⓢ		G.N.	G.I.P.		
I-4001	WOK-1	1	-	-	-	1	X	600 X 700 X 850	1,82 m. <sup>3</sup> /h.	1,54 Kg./h.	57 Kg.	
I-4002	WOK-2	1	-	1	X	1	X	1000 X 700 X 850	3,79 m. <sup>3</sup> /h.	3,11 Kg./h.	105 Kg.	
I-4003	WOK-3	1	1	1	X	1	X	1500 X 700 X 850	4,96 m. <sup>3</sup> /h.	4,08 Kg./h.	130 Kg.	
I-4004	WOK-4	1	2	1	X	1	X	2000 X 700 X 850	6,13 m. <sup>3</sup> /h.	5,015 Kg./h.	170 Kg.	
I-4005	WOK-5	1	2	2	X	2	X	2500 X 700 X 850	8,10 m. <sup>3</sup> /h.	6,63 Kg./h.	195 Kg.	
I-4006	WOK-6	2	3	2	X	3	X	3000 X 700 X 850	11,09 m. <sup>3</sup> /h.	9,10 Kg./h.	210 Kg.	

Q.A.: QUEMADOR ATMOSFÉRICO Q.T.: QUEMADOR TURBO B.L.A.: BALSA DE AGUA Y LAVADO AUTOMÁTICO C.G.: CANO GIRATORIO LLENADO DE OLLAS  
 Q.A. 21 KW. ATMOSPHERIC BURNERS 21 KW. Q.A. 14 KW. = ATMOS. BURNERS 14 KW. Q.T. 21 KW. = TURBO FORCED AIR BURNERS 21 KW. B.L.A. = WATER RECEPTABLE AND WATER-FILLING SYSTEM C.G. = GYRATORY FAUCETS FOR THE FILLING OF POTS

¡¡OTROS MODELOS Y CARACTERÍSTICAS CONSULTAR PRECIOS!!!  
 CHECK OUT PRICES FOR OTHER DIMENSIONS AND CHARACTERISTICS!!!!



## ◆ BARBACOAS Y FRYTOPS GAMA ORIENTE

### ORIENTAL RANGES PRUSSIAN BARBECUE AND FRYTOPS



Estante Opcional  
Optional Shelf

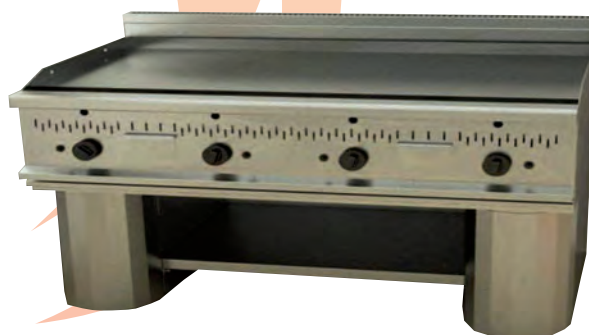
Construidas totalmente en acero inox. AISI 304  
Parrillas en acero inox.  
Características técnicas: lava volcánica, el cual, mediante un contacto directo con el fuego, se pone incandescente. Quemador tubular de gran rendimiento, completamente cubierto.  
Todos los fuegos con válvula de seguridad y piloto .  
Soporte inferior abierto con estante inferior.

Made in 18/8 stainless steel.  
Grate in stainless steel.  
Two or four places for roasting  
Technical features. Artificial coal that gets incandescent through fire direct contact.  
High performance tubular burner  
Each burner with safety valve and pilot lamp.  
Highly consistent tubular frame  
Open lower support whit low shelf

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES		DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/ COMPSUMPTION		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		DIMENSIÓN PARRILLA/GRIDS SIZE	Ⓢ		G.N.	G.I.P.		
LÍNEA 900/LINE 900								
I-4476	BBQGCHI-900	2 DE 400 X 640	X	900X900X850	3,08 m <sup>3</sup> /h	2,24 Kg./h.	-	
I-4477	BBQGCHI-1200	3 DE 400 X 640	X	1200X900X850	4,62 m <sup>3</sup> /h	3,36 Kg./h.	-	
I-4478	BBQGCHI-1500	4 DE 400 X 640	X	1500X900X850	6,16 m <sup>3</sup> /h	4,48 Kg./h.	-	
LÍNEA 750/LINE 750								
I-4476P	BBQBCHI-900	2 DE 400 X 490	X	900X750X850	3,18 m <sup>3</sup> /h	2,54 g./h.	-	
I-4477P	BBQBCHI-1200	3 DE 400 X 490	X	1200X750X850	3,81 m <sup>3</sup> /h	3,00 Kg./h.	-	
I-4478P	BBQBCHI-1500	4 DE 400 X 490	X	1500X750X850	4,45 m <sup>3</sup> /h	3,50 Kg./h.	-	

Construidos totalmente en acero inox. AISI 304  
ENCIMERA HERMÉTICA DE 3MM DE ESPESOR  
Placa realizada en una única pieza de CROMO DURO con aleación especial de SIOC, con cobertura mínima de cromo igual a 50 micras.  
Bandeja recoge grasas frontal de acero inox.  
Regulación de la temperatura independiente.  
Funcionamiento gas mediante quemadores tubulares en acero inox. de gran rendimiento. Todos los fuegos con válvulas termostáticas y piloto con encendido piezo eléctrico.  
Armazón tubular de gran resistencia.  
Soporte inferior abierto con estante inferior.

Stainless steel external and internal construction  
WORKING SURFACE 3MM. CONTINUOUS. WITH NO JOINTS, EASY TO CLEAN.  
FLAT HARD CHROMIUM plate in the only piece, SIOC special alloy, with minimal coverage of equal chrome to 50 microns.  
Grease-collecting tray in the lower part.  
High performance tubular burners.  
All burnes include thermostatic valve and switch-on piezoelectric pilot lamp  
Highly consistent tubular frame.  
Open lower support whit low shelf



Estante Opcional  
Optional Shelf



COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES		DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/ COMPSUMPTION		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		DIMENSIÓN PLACA/PLATE SIZE	Ⓢ		G.N.	G.I.P.		
LÍNEA 900/LINE 900								
I-4470	SCGCHI-2FT4CRD	1200 X 680	X	1200 X 900 X 850	3,18 m <sup>3</sup> /h	2,54 Kg./h.	-	
I-4468	SCGCHI-2FT7CRD	1500 X 680	X	1500 X 900 X 850	3,81 m <sup>3</sup> /h	3,00 Kg./h.	-	
I-4469	SCGCHI-2FT9CRD	1800 X 680	X	1800 X 900 X 850	4,45 m <sup>3</sup> /h	3,50 Kg./h.	-	
LÍNEA 750/LINE 750								
I-4481	SCBCHI-2FT4CRD	1200 X 530	X	1200 X 750 X 850	3,18 m <sup>3</sup> /h	2,54 Kg./h.	-	
I-4482	SCBCHI-2FT7CRD	1500 X 530	X	1500 X 750 X 850	3,81 m <sup>3</sup> /h	3,00 Kg./h.	-	
I-4483	SCBCHI-2FT9CRD	1800 X 530	X	1800 X 750 X 850	4,45 m <sup>3</sup> /h	3,50 Kg./h.	-	

CALOR

CATÁLOGO nº 33



## ◆ COCINAS ESPECIALES PREPARACIÓN PAELLAS

### SPECIAL COOKER FOR PAELLA PREPARATION



MOD.  
SCG-600/2FHP



MOD.  
SCG-400/HP



Quemadores/burners

Exterior totalmente de acero inoxidable de 18/8.  
Encimera en acero inox. de gran robustez.  
Fuegos abiertos: Quemadores totalmente desmontable de fundición.  
Parrillas de fuego abierto de fundición esmaltada en porcelana negra vitrificada.  
Dimensiones de parrilla 450x375 Línea 900.  
Hornillo paellero: compuesto por un quemador central y aro de 500 mm. de fundición de gran potencia, sobre el que va colocada una parrilla especial para paelleros y recipientes de gran diámetro.  
Dimensión aproximada de parrilla 700 X 700  
Frytop: Placa de fundición gris con recuperadores de calor.  
Acabado de la superficie a elegir (liso o ranurado).  
Nervios refractarios en su parte inferior.  
Placa Radiante: De hierro fundido con nervios para mejor distribución y recuperación del calor. Construida en dos mitades, llevando en el centro dos aros móviles para aprovechamiento directo del quemador en caso de cocciones rápidas.  
Bandeja recoge grasas de plancha esmaltada en porcelana negra.  
Armazón tubular de gran consistencia.  
Hornos de gran capacidad con doble cámara de circulación calorifugado con placas de silicato de calcio y fibra de vidrio.  
Quemadores tubulares de gran rendimiento.  
Puerta de doble pared con cámara aislante, bisagras con muelles tensores y tirador de aluminio.  
Dimensiones horno: 1000 X 850 X 320.  
Todos los fuegos con válvula de seguridad y piloto con encendido piezoeléctrico.

External side completely in 18/8 stainless steel  
Highly robust stainless steel stovetop  
Open fire: Completely removable casting burners. open-fire grates in black porcelain enamelled casting  
Grate dimensions: 450 X 375 Line 900  
Pan/Paellero burner : Composed of a central burner and a high power casting ring of 500 mm., where a special grate is placed for large pans and large diameter saucepans.  
Grate approx. dimensions: 700 X 700.  
Frytop: Grey casting plate with heat saver.  
Surface finish to be chosen (flat or grooved).  
Refractory nerves in the lower part .  
Radiant plate: cast iron with nerves for better heat distribution and recovery. Made in two halves, two mobile rings in the middle for direct saving of the burner if fast cookings.  
Grease-collecting tray for black-porcelain enamelled grate.  
Highly consistent tubular frame.  
Ovens with double circulation chamber insulated by calcium silicate and fiberglass plates . Gas outlet through its middle part.  
High performance tubular burners.  
Double-wall door with insulating chamber, hinges with buffer springs and aluminium handle.  
Oven dimension 1000 X 850 X 320.  
All burners include safety valves and switch-on piezoelectric pilot lamp.

Posible Quemador 220 mm.  
We can provide 220 mm. burner

Opción, sistema limpieza por agua  
Option, water cleaning system

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS						DIM. HORNO OVEN SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION		P.V.P. €
		FA	HG	PF	PR	HP	⚡			G.N.	G.L.P.	
I-2697	SCSH-400/HP	-	1	-	-	-	X	-	900X900X850	2,04 m³/h	1,63 m³/h	
I-2698	SCG-400/HP	-	1	-	-	-	X	700X700X320	900X900X850	2,80 m³/h	2,25 m³/h	
I-2259	SCG-600/2FHP	2	1	-	-	1	X	1000X850X320	1350X1050X850	4,41 m³/h	3,62Kg/h	
I-2699	SCG-801/PRFT	-	-	1(900)	1(900)	1	X	1000X850X320	1800X1050X850	4,66 m³/h	3,80Kg/h	
I-2330	SCG-801-2HP	-	2	-	-	1	X	1000X850X320	1850X1050X850	6,45 m³/h	5,25Kg/h	
I-2331	SCG-1000-FHP	-	1	1(450)	1(900)	2	X	1000X850X320	2500X1050X850	8,43 m³/h	6,90Kg/h	

SISTEMA POR AGUA 200 EUROS/QUEMADOR - WATER SYSTEM 200 EUROS/BURNER

FA: FUEGO ABIERTO HG: HORNILLO PAELLERO PF: PLACA FRYTOP PR: PLACA RADIANTE HP: HORNO PAELLERO - FA: OPEN FIRE HG: PAN BURNER PF: FRYTOP PLATE PR: RADIANT PLATE HP: PAN OVEN



## ◆ HORNILLOS DE GRAN RENDIMIENTO

### HIGH PERFORMANCE BURNERS

Construidos en acero inox.  
 Frente de mandos redondeado.  
 Quemador central y aros (de 500 y 700mm) de fundición de gran potencia.  
 Parrilla de fundición esmaltada en porcelana negra vitrificada, de gran dimension.  
 Todos los fuegos con válvula de seguridad y piloto con encendido piezo eléctrico.  
 Bandeja recoge grasas de plancha esmaltada en porcelana negra.  
 Armazon tubular de gran consistencia.

*Made in stainless steel  
 Round front commands.  
 Middle burner and rings ( 500 and 700mm) high power casting.  
 Grate in black porcelain enamelled casting , great dimension.  
 Safety valve and switch-on piezoelectric pilot lamp  
 Grease-collecting tray for black-porcelain enamelled grate.  
 Highly consistent tubular frame.*



Mod.  
SPAG-280



Mod.  
SPAG-700



Mod.  
SPAG-ECO 1

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. PARRILLAS GRATE SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		QUEM	A-50	A-70	🔥			G.N.	G.L.P.		
I-4010	SPAG-ECO 1	1	-	-	X	SOPORTE	400x450x250	1,05m3/h	0,87Kg/h	--Kg	
I-4011	SPAG-ECO 2	1	1	-	X	SOPORTE	550x500x250	2,04m3/h	1,70Kg/h	--Kg	
I-4012	SPAG-ECO 3	1	1	1	X	SOPORTE	550x500x250	2,67m3/h	2,21Kg/h	--Kg	
I-4448	SPAG-280	1	-	-	X	600X600	600X600X550	1,05m3/h	0,87Kg/h	48 Kg	
I-2230	SPAG-350	1	-	-	X	700x700	700x790x550	2,04m3/h	1,70Kg/h	53Kg	
I-2231	SPAG-500	1	1	-	X	700X700	700x790x550	2,67m3/h	2,21Kg/h	56Kg	
I-2232	SPAG-700	1	1	1	X	900X900	900x1000x550	3,80m3/h	3,14Kg/h	60Kg	

QUEM.: N° DE QUEMADORES A-50: ARO DE DIAMETRO 500 MM. A-70: ARO DE DIAMETRO 700 MM. - QUEM: NUMBERS OF BURNERS A-50: RING DIAMETER 500 MM. A-70: RING DIAMETER 700 MM.

!!!OPCIONALES: ENTREPAÑO INFERIOR, ALTURA DE 850...!!! - OPTIONAL: LOWER PANEL, 850 IN HEIGHT!!!! CHECK OUT PRICES



## ◆ ENCIMERAS INDUSTRIALES

### INDUSTRIAL STOVETOPS



MOD.  
SHG-400



MOD.  
SHG-300



MOD.  
SHG-200

Exterior totalmente de acero inoxidable de 18/8.  
Encimera en acero inox. de gran robustez.  
Quemadores totalmente desmontables de fundición.  
Parrillas de fuego abierto de fundición esmaltada en porcelana negra vitrificada (intercambiables por placas de asados).  
Dimensiones de parrilla: 450x375 Línea 900  
400x375 Línea 800  
400x290 Línea 750

Bandeja recoge grasas de plancha esmaltada en porcelana negra.  
Armazon tubular de gran consistencia.  
Todos los fuegos con válvula de seguridad y piloto con encendido piezo eléctrico.

*External side completely in 18/8 stainless steel  
Highly robust stainless steel stovetop  
Completely removable casting burners  
Open-fire grates in black porcelain enamelled casting  
(interchangeable for grill plates)  
Grate dimensions: 450x375 Line 900;  
400x375 Line 800;  
400x290 Line 750  
Grease-collecting tray for black-porcelain enamelled grate.  
Highly consistent tubular frame.  
All burners include safety valves and switch-on piezoelectric pilot lamp*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES				DIM. HORNO OVEN SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION		PESO WEIGHT	P.V.P €
		FA	-	-	🔥			G.N.	G.L.P.		
LINEA 900											
I-2019	SHG-100	1	-	-	X	-	450X540X200	0,51 m³/h	0,42 Kg./h.	18 Kg.	
I-2018	SHG-200	2	-	-	X	-	900x540x200	0,93 m³/h	0,77 Kg./h.	40 Kg.	
I-2020	SHG-300	3	-	-	X	-	1350x540x200	1,44 m³/h	1,19 Kg./h.	63 Kg.	
I-2022	SHG-400	4	-	-	X	-	900X900X200	1,95 m³/h	1,61 Kg./h.	91 Kg.	
I-2024	SHG-600	6	-	-	X	-	1350X900X200	2,97 m³/h	2,46 Kg./h.	126 Kg.	
I-2736	SHG-800	8	-	-	X	-	1800X900X200	3,98 m³/h	3,29 Kg./h.	150 Kg.	
I-2387	SHG-1000	10	-	-	X	-	2250X900X200	5,00 m³/h	4,15 Kg./h.	175 Kg.	
LINEA 800											
I-3205	SHG-91	1	-	-	X	-	400X540X200	0,51 m³/h	0,42 Kg./h.	16 Kg.	
I-3206	SHG-92	2	-	-	X	-	800x540x200	0,93 m³/h	0,77 Kg./h.	36 Kg.	
I-3207	SHG-93	3	-	-	X	-	1200x540x200	1,44 m³/h	1,19 Kg./h.	57 Kg.	
I-3233	SHG-940	4	-	-	X	-	800X900X200	1,95 m³/h	1,61 Kg./h.	87 Kg.	
I-3234	SHG-960	6	-	-	X	-	1200X900X200	2,97 m³/h	2,46 Kg./h.	118 Kg.	
I-3235	SHG-980	8	-	-	X	-	1600X900X200	3,98 m³/h	3,29 Kg./h.	138 Kg.	
I-3236	SHG-1000	10	-	-	X	-	2000X900X200	5,00 m³/h	4,15 Kg./h.	160 Kg.	
LINEA 750											
I-3308	SHG-71	1	-	-	X	-	400X450X200	0,51 m³/h	0,42 Kg./h	14 Kg.	
I-3309	SHG-72	2	-	-	X	-	800x450x200	0,93 m³/h	0,77 Kg./h	34 Kg.	
I-3310	SHG-73	3	-	-	X	-	1200x450x200	1,44 m³/h	1,19 Kg./h	54 Kg.	
I-3329	SHG-740	4	-	-	X	-	800X750X200	1,95 m³/h	1,61 Kg./h	85 Kg.	
I-3330	SHG-760	6	-	-	X	-	1200X750X200	2,97 m³/h	2,46 Kg./h	114 Kg.	
I-3331	SHG-780	8	-	-	X	-	1600X750X200	3,98 m³/h	3,29 Kg./h	132 Kg.	
I-3332	SHG-7100	10	-	-	X	-	2000X750X200	5,00 m³/h	4,15 Kg./h	154 Kg.	

FA: FUEGO ABIERTO - FA: OPEN FIRE





## ◆ COCINAS CAFETERÍA LÍNEA SNACK

### COOKERS LINE SNACK



MOD. SCG-920



MOD. SCG-300

Exterior totalmente de acero inoxidable de 18/8.  
 Encimera en acero inox. de gran robustez.  
 Quemadores totalmente desmontable de fundición.  
 Parrillas de fuego abierto de fundición esmaltada en porcelana negra vitrificada (intercambiables por placas de asados).  
 Dimensiones de parrilla: 450 X 375 Línea 900  
 400 X 375 Línea 800  
 400 X 290 Línea 750

Bandeja recoge grasas de plancha esmaltada en porcelana negra.  
 Armazón tubular de gran consistencia.  
 Hornos con doble cámara de circulación calorifugado con placas de silicato de calcio y fibra de vidrio. Salida de gases por su parte central.  
 Quemadores tubulares de gran rendimiento.  
 Puerta de doble pared con cámara aislante, bisagras con muelles tensores y tirador de aluminio.  
 Todos los fuegos con válvula de seguridad y piloto con encendido piezoeléctrico.

*External side completely in 18/8 stainless steel.  
 Highly robust stainless steel stovetop.  
 Completely removable casting burners.  
 Open-fire grates in black porcelain enamelled casting (interchangeable for grill plates).  
 Grate dimensions: 450 X 375 Line 900  
 400 X 375 Line 800  
 400 X 290 Line 750*

*Grease-collecting tray for black-porcelain enamelled grate.  
 Highly consistent tubular frame.  
 Ovens with double circulation chamber insulated by calcium silicate and fiberglass plates. Gas outlet through its middle part.  
 High performance tubular burners.  
 Double-wall door with insulating chamber, hinges with buffer springs and aluminium handle.  
 All burners include safety valves and switch-on piezoelectric pilot lamp.*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES					DIM. HORNO OVEN SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION			P.V.P. €
		FA	H	S	A	🔥			G.N.	G.L.P.	PESO WEIGHT	
LINEA 900												
I-2001	SCG-200	2	1	-	-	X	700X400X320	900X540X850	1,47 m <sup>3</sup> /h	1,21 Kg/h	111 Kg	
I-2003	SCG-300	3	1	-	1	X	700X400X320	1350X540X850	1,97m <sup>3</sup> /h	1,63Kg/h	138Kg	
OPCIONAL: CON EQUIPAMIENTO DE GRILL EN HORNO - OPTIONAL: WITH A GRATE IN THE OVEN												
LINEA 800												
I-3201	SCG-920	2	1	-	-	X	GN-1/1	800X540X850	1,47m <sup>3</sup> /h	1,21Kg/h	105Kg	
I-3202	SCG-1200	3	1	-	1	X	GN-1/1	1200X540X850	1,97m <sup>3</sup> /h	1,63Kg/h	131Kg	

FA: FUEGO ABIERTO H: HORNO A: ARMARIO - FA: OPEN FIRE H: OVEN A: CABINET

OPCIONAL: CON EQUIPAMIENTO DE GRILL EN HORNO - OPTIONAL: WITH A GRATE IN THE OVEN



## ◆ COCINAS MODULARES SOBRE SOPORTE

### ON SUPPORT MODULAR COOKERS



MOD.  
SCSH-600

Exterior totalmente de acero inoxidable de 18/8.  
Encimera en acero inox. de gran robustez.  
Quemadores totalmente desmontable de fundición.  
Parrillas de fuego abierto de fundición esmaltada en porcelana negra vitrificada (intercambiables por placas de asados).  
Dimensiones de parrilla: 450x375 Línea 900  
400x375 Línea 800  
400x290 Línea 750

Bandeja recoge grasas de plancha esmaltada en porcelana negra.  
Armadura tubular de gran consistencia.  
Soportes inferiores en acero inox, con dos estantes, base y estante intermedio.  
Todos los fuegos con válvula de seguridad y piloto con encendido piezoeléctrico.



MOD.  
SCSH-940

*External side completely in 18/8 stainless steel.  
Highly robust stainless steel stovetop.  
Completely removable casting burners.  
Open-fire grates in black porcelain enamelled casting (interchangeable for grill plates).  
Grate dimensions: 450x375 Line 900  
400x375 Line 800  
400x290 Line 750*

*Grease-collecting tray for black-porcelain enamelled grate.  
Highly consistent tubular frame.  
Stainless steel lower supports, with two shelves, base and middle shelf.  
All burners include safety valves and switch-on piezoelectric pilot lamp.*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES					DIM. HORNO OVEN SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		FA	E	A	🔥	G.N.			G.L.P.			
<b>LINEA 900</b>												
I-2206	SCSH-200	2	2	-	X	840X440	900 X 540 X 850	0,93 m³/h	0,77 Kg./h.	63 Kg.		
I-2207	SCSH-300	3	2	1	X	730X440	1350 X 540 X 850	1,44 m³/h	1,19 Kg./h.	98 Kg.		
I-2208	SCSH-400	4	1	-	X	680X800	900 X 900 X 850	1,95 m³/h	1,61 Kg./h.	135 Kg.		
I-2209	SCSH-600	6	1	-	X	900X800	1350 X 900 X 850	2,97 m³/h	2,46 Kg./h.	165 Kg.		
I-2210	SCSH-800	8	1	-	X	1400X800	1800 X 900 X 850	3,98 m³/h	3,29 Kg./h.	190 Kg.		
I-2413	SCSH-1000	10	1	-	X	1800X800	2250 X 900 X 850	5,00 m³/h	4,15 Kg./h.	210 Kg.		
<b>LINEA 800</b>												
I-3203	SCSH-92	2	2	-	X	740X440	800 X 540 X 850	0,93 m³/h	0,77 Kg./h.	58 Kg.		
I-3204	SCSH-93	3	2	1	X	580X440	1200 X 540 X 850	1,44 m³/h	1,19 Kg./h.	88 Kg.		
I-3229	SCSH-940	4	1	-	X	580X800	800 X 900 X 850	1,95 m³/h	1,61 Kg./h.	128 Kg.		
I-3230	SCSH-960	6	1	-	X	900X800	1200 X 900 X 850	2,97 m³/h	2,46 Kg./h.	154 Kg.		
I-3231	SCSH-980	8	1	-	X	1200X800	1600 X 900 X 850	3,98 m³/h	3,29 Kg./h.	176 Kg.		
I-3232	SCSH-9100	10	1	-	X	1600X800	2000 X 900 X 850	5,00 m³/h	4,15 Kg./h.	192 Kg.		
<b>LINEA 750</b>												
I-3325	SCSH-740	4	1	-	X	750X650	800 X 750 X 850	1,95 m³/h	1,61 Kg./h.	124 Kg.		
I-3326	SCSH-760	6	1	-	X	950X650	1200 X 750 X 850	2,97 m³/h	2,46 Kg./h.	148 Kg.		
I-3327	SCSH-780	8	1	-	X	1300X650	1600 X 750 X 850	3,98 m³/h	3,29 Kg./h.	168 Kg.		
I-3328	SCSH-7100	10	1	-	X	1700X650	2000 X 750 X 850	5,00 m³/h	4,15 Kg./h.	182 Kg.		

FA: FUEGO ABIERTO E: ESTANTE A: ARMARIO - FA: OPEN FIRE E: SHELVES A: CABINET



## ◆ COCINAS MODULARES CAFETERÍA

### CAFETERÍA MODULAR COOKERS



MOD. SCG-400

Exterior totalmente de acero inoxidable de 18/8  
Encimera en acero inox. de gran robustez  
Fuegos Abiertos: Quemadores totalmente desmontable de fundición.  
Parrillas de fuego abierto de fundición esmaltada en porcelana negra vitrificada. (Intercambiables por placas de asados)  
Dimensiones de parrilla: 450x375 Línea 900  
400x375 Línea 800  
400x290 Línea 750

Placa Frytop: Placa de fundición gris con recuperadores de calor.  
Nervios refractarios en su parte inferior.  
Acabado de la superficie a elegir (liso o ranurado).  
Placa Radiante: De hierro fundido con nervios para mejor distribución y recuperación del calor. Construida en dos mitades, llevando en el centro dos aros móviles para aprovechamiento directo del quemador en caso de cocciones rápidas.  
Bandeja recoge grasas de plancha esmaltada en porcelana negra.  
Armazon tubular de gran consistencia.  
Hornos de gran capacidad con doble cámara de circulación calorifugado con placas de silicato de calcio y fibra de vidrio. Salida de gases por su parte central.  
Quemadores tubulares de gran rendimiento.  
Puerta de doble pared con cámara aislante, bisagras con muelles tensores y tirador de aluminio  
Armario Portabombonas.  
Todos los fuegos con válvula de seguridad y piloto con encendido piezoeléctrico.



MOD. SCG-600

External side completely in 18/8 stainless steel  
Highly robust stainless steel stovetop  
Open fire: Completely removable casting burners. open-fire grates in black porcelain enamelled casting (interchangeable for grill plates)  
Grate dimensions: 450x375 Line 900  
400x375 Line 800;  
400x290 Line 750

Frytop Plate: Plate in grey casting with heat savers. Refractory nerves in the lower part .  
Surface finish to be chosen (flat or grooved).  
Radiant plate: cast iron with nerves for better heat distribution and recovery. Made in two halves, two mobile rings in the middle for direct saving of the burner if fast cookings.  
Grease-collecting tray for black-porcelain enamelled grate.  
Highly consistent tubular frame.  
Ovens with double circulation chamber insulated by calcium silicate and fiberglass plates . Gas outlet through its middle part.  
High performance tubular burners.  
Double-wall door with insulating chamber, hinges with buffer springs and aluminium handle.  
All burners include safety valves and switch-on piezoelectric pilot lamp.

CALOR

CATÁLOGO nº 33

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS						DIM. HORNO OVEN SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		FA	PF	PR	H	A	Ⓜ			G.N.	G.L.P.		
LINEA 900													
I-2204	SCG-400/A	4	-	-	1	-	X	700X400X320	900X900X850	2,25 m³/h	1,85 Kg./h.	143 Kg.	
I-2012	SCG-400/A-PR	-	-	1(900)	1	-	X	700X400X320	900X900X850	2,82 m³/h	2,13 Kg./h.	168 Kg.	
I-2205	SCG-600/A	6	-	-	1	1	X	700X400X320	1350X900X850	3,09 m³/h	2,55 Kg./h.	195 Kg.	
I-2014	SCG-600/APR	2	-	1(900)	1	1	X	700X400X320	1350X900X850	3,75 m³/h	2,90 Kg./h.	220 Kg.	
I-2021	SCG-600/AFT	2	1(900)	-	1	1	X	700X400X320	1350X900X850	2,76 m³/h	2,25 Kg./h.	205 Kg.	
I-2154	SCG-602	6	-	-	2	-	X	510X700X320	1350X900X850	4,05 m³/h	3,41 Kg./h.	165 Kg.	
LINEA 800													
I-3208	SCG-940/A	4	-	-	1	-	X	GN-1/1	800X900X850	2,25 m³/h	1,85 Kg./h.	138 Kg.	
I-3209	SCG-940/A-PR	-	-	1(800)	1	-	X	GN-1/1	800X900X850	2,82 m³/h	2,13 Kg./h.	168 Kg.	
I-3210	SCG-960/A	6	-	-	1	1	X	GN-1/1	1200X900X850	3,09 m³/h	2,55 Kg./h.	183 Kg.	
I-3211	SCG-960/APR	2	-	1(800)	1	1	X	GN-1/1	1200X900X850	3,75 m³/h	2,90 Kg./h.	207 Kg.	
I-3212	SCG-960/AFT	2	1(800)	-	1	1	X	GN-1/1	1200X900X850	2,76 m³/h	2,25 Kg./h.	193 Kg.	
LINEA 750													
I-3301	SCG-740/A	4	-	-	1	-	X	GN-1/1	800X750X850	2,25 m³/h	1,85 Kg./h.	136 Kg.	
I-3302	SCG-740/A-PR	-	-	1(800)	1	-	X	GN-1/1	800X750X850	2,82 m³/h	2,13 Kg./h.	160 Kg.	
I-3303	SCG-760/A	6	-	-	1	1	X	GN-1/1	1200X750X850	3,09 m³/h	2,55 Kg./h.	177 Kg.	
I-3304	SCG-760/APR	2	-	1(800)	1	1	X	GN-1/1	1200X750X850	3,75 m³/h	2,90 Kg./h.	200 Kg.	
I-3305	SCG-760/AFT	2	1(800)	-	1	1	X	GN-1/1	1200X750X850	2,76 m³/h	2,25 Kg./h.	186 Kg.	

FA: FUEGO ABIERTO PF: PLACA FRYTOP PR: PLACA RADIANTE H: HORNO A: ARMARIO - FA: OPEN FIRE PF: FRYTOP PLATE PR: RADIANT PLATE H:OVEN A:CABINET

OPCIONAL: CON EQUIPAMIENTO DE GRILL EN HORNO - OPTIONAL: WITH A GRATE IN THE OVEN



## ◆ COCINAS MODULARES (GRAN HORNO)

### MODULAR KITCHENS (LARGE OVENS)



MOD.  
SCG-1000/FT900

Exterior totalmente de acero inoxidable de 18/8  
Encimera en acero inox. de gran robustez  
Fuegos Abiertos: Quemadores totalmente desmontable de fundición.  
Parrillas de fuego abierto de fundición esmaltada en porcelana negra vitrificada. (Intercambiables por placas de asados)  
Dimensiones de parrilla 450x375 Linea 900  
400x375 Linea 800  
400x290 Linea 750  
Placa Frytop: Placa de fundición gris con recuperadores de calor.  
Nervios refractarios en su parte inferior.  
Acabado de la superficie a elegir (liso o ranurado)  
Placa Radiante: De hierro fundido con nervios para mejor distribución y recuperación del calor. Construida en dos mitades, llevando en el centro dos aros móviles para aprovechamiento directo del quemador en caso de cocciones rápidas.  
Bandeja recoge grasas de plancha esmaltada en porcelana negra.  
Armazón tubular de gran consistencia.  
Hornos de gran capacidad con doble cámara de circulación calorifugado con placas de secado de calcio y fibra de vidrio. Salida de gases por su parte central.  
Quemadores tubulares de gran rendimiento.  
Puerta de doble pared con cámara aislante, bisagras con muelles tensorios y tirador de aluminio.  
Armario portabombonas.  
Todos los fuegos con válvula de seguridad y piloto con encendido piezoeléctrico.



MOD.  
SCG-400

External side completely in 18/8 stainless steel  
Highly robust stainless steel stovetop  
Open fire: Completely removable casting burners. open-fire grates in black porcelain enamelled casting. (interchangeable for grill plates)  
Grate dimensions 450x375 Line 900  
400x375 Line 800  
400x290 Line 750  
Frytop plate: Plate in grey casting with heat savers. Refractory nerves in the lower part.  
Surface finish to be chosen (flat or grooved).  
Radiant plate: cast iron with nerves for better heat distribution and recovery. Made in two halves, two mobile rings in the middle for direct saving of the burner if fast cookings.  
Grease-collecting tray for black-porcelain enamelled grate.  
Highly consistent tubular frame.  
Ovens with double circulation chamber insulated by calcium silicate and fiberglass plates. Gas outlet through its middle part.  
High performance tubular burners  
Double-wall door with insulating chamber, hinges with buffer springs and aluminium handle.  
Butane gas cylinder cabinet  
All burners include safety valves and switch-on piezoelectric pilot lamp

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS						DIM. HORNO OVEN SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		FA	PF	PR	H	A	⚡			G.N.	G.L.P.		
LINEA 900													
I-2412	SCG-200/A	2	-	-	-	1	X	-	450x900x850	0,93 m³/h	0,77 Kg./h.	63 Kg	
I-2005	SCG-400	4	-	-	1	-	X	510x700x320	900x900x850	2,50 m³/h	2,08 Kg./h.	161Kg	
I-2415	SCG-400/PR	-	-	1(900)	1	-	X	510x700x320	900x900x850	2,60 m³/h	2,08 Kg./h.	161Kg	
I-2141	SCG-400/FT45	2	1(450)	-	1	-	X	510x700x320	900x900x850	2,15 m³/h	2,28 Kg./h.	161Kg	
I-2007	SCG-600	6	-	-	1	-	X	700x700x320	1350x900x850	3,74 m³/h	3,10 Kg./h.	222 Kg	
I-2142	SCG-600/FT45	4	1(450)	-	1	-	X	700x700x320	1350x900x800	3,14 m³/h	3,00 Kg./h.	222 Kg	
I-2148	SCG-600/FT90	2	1(900)	-	1	-	X	700x700x320	1350x900x850	2,99 m³/h	2,39 Kg./h.	222 Kg	
I-2151	SCG-600/PR	2	-	1(900)	1	-	X	700x700x320	1350x900x850	3,74 m³/h	3,10 Kg./h.	222 Kg	
I-2009	SCG-801	8	-	-	1	-	X	700x700x320	1800x900x850	4,78 m³/h	3,95 m³/h	259 Kg	
I-2011	SCG-802	8	-	-	2	-	X	510x700x320	1800x900x850	5,12 m³/h	4,23 Kg./h.	327 Kg	
I-2152	SCG-802/FT45	6	1(450)	-	2	-	X	510x700x320	1800x900x850	4,42 m³/h	3,53 Kg./h.	327 Kg	
I-2153	SCG-802/FT90	4	1(900)	-	2	-	X	510x700x320	1800x900x850	4,42 m³/h	3,53 Kg./h.	327 Kg	
I-2179	SCG-802/PR	4	-	1(900)	2	-	X	510x700x320	1800x900x850	5,12 m³/h	4,23 Kg./h.	327 Kg	
I-2013	SCG-1000	10	-	-	2	-	X	700x700x320	2250x900x850	6,55 m³/h	5,40 Kg./h.	393 Kg	

FA: FUEGO ABIERTO PF: PLACA FRYTOP PR: PLACA RADIANTE H: HORNO A: ARMARIO - FA: OPEN FIRE PF: FRYTOP PLATE PR: RADIANT PLATE H: OVEN A: CABINET



## ◆ COCINAS MODULARES (GRAN HORNO)

### MODULAR KITCHENS (LARGE OVENS)



COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES						DIM. HORNO OVEN SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION		PESO WEIGHT	PVP. €
		FA	PF	PR	H	A	Ⓢ			G.N.	G.L.P.		
LINEA 800													
I-3215	SCG-920/A	2	-	-	-	1	X	-	400x900x850	0,93 m³/h	0,77 Kg/h	57 Kg	
I-3216	SCG-940	4	-	-	1	-	X	510x700x320	800x900x850	2,50 m³/h	2,08 Kg/h	153 Kg	
I-3217	SCG-940/PR	-	-	1(800)	1	-	X	510x700x320	800x900x850	2,60 m³/h	2,08 Kg/h	153 Kg	
I-3218	SCG-940/FT40	2	1(400)	-	1	-	X	510x700x320	800x900x850	2,15 m³/h	2,28 Kg/h	153 Kg	
I-3219	SCG-960	6	-	-	1	-	X	700x700x320	1200x900x850	3,74 m³/h	3,10 Kg/h	209 Kg	
I-3220	SCG-960/FT40	4	1(400)	-	1	-	X	700x700x320	1200x900x850	3,14 m³/h	3,00 Kg/h	209 Kg	
I-3221	SCG-960/FT80	2	1(800)	-	1	-	X	700x700x320	1200x900x850	2,99 m³/h	2,39 Kg/h	209 Kg	
I-3222	SCG-960/PR	2	-	1(800)	1	-	X	700x700x320	1200x900x850	3,74 m³/h	3,10 Kg/h	209 Kg	
I-3223	SCG-981	8	-	-	1	-	X	700x700x320	1600x900x850	4,78 m³/h	3,95 m3/h	240 Kg	
I-3224	SCG-982	8	-	-	2	-	X	510x700x320	1600x900x850	5,12 m³/h	4,23 Kg/h	302 Kg	
I-3225	SCG-982/FT40	6	1(400)	-	2	-	X	510x700x320	1600x900x850	4,42 m³/h	3,53 Kg/h	302 Kg	
I-3226	SCG-982/FT80	4	1(800)	-	2	-	X	510x700x320	1600x900x850	4,42 m³/h	3,53 Kg/h	302 Kg	
I-3227	SCG-982/PR	4	-	1(800)	2	-	X	510x700x320	1600x900x850	5,12 m³/h	4,23 Kg/h	302 Kg	
I-3228	SCG-9100	10	-	-	2	-	X	700x700x320	2000x900x850	6,55 m³/h	5,40 Kg/h	360 Kg	
LINEA 750													
I-3311	SCG-720/A	2	-	-	-	1	X	-	400x750x850	0,93 m³/h	0,77 Kg/h	53 Kg	
I-3312	SCG-740	4	-	-	1	-	X	GN-2/1	800x750x850	2,50 m³/h	2,08 Kg/h	150 Kg	
I-3313	SCG-740/PR	-	-	1(800)	1	-	X	GN-2/1	800x750x850	2,60 m³/h	2,08 Kg/h	150 Kg	
I-3314	SCG-740/FT40	2	1(400)	-	1	-	X	GN-2/1	800x750x850	2,15 m³/h	2,28 Kg/h	150 Kg	
I-3315	SCG-760	6	-	-	1	-	X	GN-2/1	1200x750x850	3,74 m³/h	3,10 Kg/h	202 Kg	
I-3316	SCG-760/FT40	4	1(400)	-	1	-	X	GN-2/1	1200x750x850	3,14 m³/h	3,00 Kg/h	202 Kg	
I-3317	SCG-760/FT80	2	1(800)	-	1	-	X	GN-2/1	1200x750x850	2,99 m³/h	2,39 Kg/h	202 Kg	
I-3318	SCG-760/PR	2	-	1(800)	1	-	X	GN-2/1	1200x750x850	3,74 m³/h	3,10 Kg/h	202 Kg	
I-3319	SCG-781	8	-	-	1	-	X	GN-2/1	1600x750x850	4,78 m³/h	3,95 m3/h	230 Kg	
I-3320	SCG-782	8	-	-	2	-	X	GN-2/1	1600x750x850	5,12 m³/h	4,23 Kg/h	290 Kg	
I-3321	SCG-782/FT40	6	1(400)	-	2	-	X	GN-2/1	1600x750x850	4,42 m³/h	3,53 Kg/h	290 Kg	
I-3322	SCG-782/FT80	4	1(800)	-	2	-	X	GN-2/1	1600x750x850	4,42 m³/h	3,53 Kg/h	290 Kg	
I-3323	SCG-782/PR	4	-	1(800)	2	-	X	GN-2/1	1600x750x850	5,12 m³/h	4,23 Kg/h	290 Kg	
I-3324	SCG-7100	10	-	-	2	-	X	GN-2/1	2000x750x850	6,55 m³/h	5,40 Kg/h	348 Kg	

FA: FUEGO ABIERTO PF: PLACA FRYTOP PR: PLACA RADIANTE H: HORNO A: ARMARIO - FA: OPEN FIRE PF: FRYTOP PLATE PR: RADIANT PLATE H:OVEN A:CABINET



## ◆ COCINAS CENTRALES CON HORNO PASANTE

### CENTRAL COOKERS OVENS WITH HANDLES

Exterior totalmente de acero inoxidable de 18/8  
 Encimera en acero inox. de gran robustez  
 Pasamanos tubulares de acero.  
 Quemadores totalmente desmontable de fundición  
 Parrillas de fuego abierto de fundición esmaltada en porcelana negra vitrificada (intercambiables por placas de asados).  
 Bandeja recoge grasas de plancha esmaltada en porcelana negra.  
 Armazon tubular de gran consistencia.  
 Hornos con doble cámara de circulación calorifugado con placas de silicato de calcio y fibra de vidrio. Salida de gases por su parte central.  
 Quemadores tubulares de gran rendimiento.  
 Puerta de doble pared con cámara aislante, bisagras con muelles tensores y tirador de aluminio  
 Hornos pasantes.  
 Todos los fuegos con válvula de seguridad y piloto con encendido piezo eléctrico en los hornos.

*External side completely in 18/8 stainless steel  
 Highly robust stainless steel stovetop  
 Steel tubular handles .  
 Completely removable casting burners.  
 open-fire grates in black porcelain enamelled casting (every grill plate)  
 Grease-collecting tray for black-porcelain enamelled grate.  
 Highly consistent tubular frame.  
 Ovens with double circulation chamber insulated by calcium silicate and fiberglass plates . Gas outlet through its middle part.  
 High performance tubular burners.  
 Double-wall door with insulating chamber, hinges with buffer springs and aluminium handle.  
 All burners include safety valves and switch-on piezoelectric pilot lamp.*



MOD.  
SCG-802/C



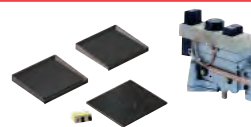
MOD.  
SCG-1400/C

COD.	MODELO/MODEL	FA	CARACTERÍSTICAS ESPECIFICACIONES				DIM. HORNO OVEN SIZE	DIM. EXTERIOR OUTER SIZE	CONSUMO POWER CONSUMPTION		PESO WEIGHT	P.V.P. €
			H	⊕	⚡	G.N.			G.L.P.			
LINEA 900	I-2015	SCG-600/C	6	1	X	-	700X800X3201565X1200X850	3,74 m³/h	3,10 Kg/h	345 kg.		
	I-2405	SCG-801/C	8	1	X	-	700X1180X3201725X1480X850	5,15 m³/h	4,25 Kg/h	402 kg		
	I-2016	SCG-802/C	8	2	X	-	700x800x3202265x1115x850	5,50m³/h	4,50 Kg/h	430Kg		
	I-2017	SCG-1400/C	14	2	X	-	700X1180X3202635X1480X850	9,28m³/h	7,60 Kg/h	580Kg		
LINEA 800	I-3237	SCG-960/C	6	1	X	-	700X800X3201415x1200x850	3,74m³/h	3,10Kg/h	328Kg		
	I-3238	SCG-981/C	8	1	X	-	700x1180x3201575x1480x850	5,15m³/h	4,25Kg/h	368Kg		
	I-3239	SCG-982/C	8	2	X	-	700x800x3202065x1115x850	5,50m³/h	4,50Kg/h	390Kg		
	I-3240	SCG-9140/C	14	2	X	-	700X1180X3202385x1480x850	9,28m³/h	7,60Kg/h	522Kg		
LINEA 750	I-3333	SCG-760/C	6	1	X	-	GN-2/1 1415X1050X850	3,74m³/h	3,10Kg/h	287Kg		
	I-3334	SCG-781/C	8	1	X	-	GN-2/1 1575X1255X850	5,15m³/h	4,25Kg/h	312Kg		
	I-3335	SCG-782/C	8	2	X	-	GN-2/1 2065X955X850	5,50m³/h	4,50Kg/h	335Kg		
	I-3336	SCG-7140/C	14	2	X	-	GN-2/1 2385X1255X850	9,28m³/h	7,60Kg/h	442Kg		

FA: FUEGO ABIERTO H: HORNO - FA: OPEN FIRE H: OVEN

## ◆ EQUIPAMIENTO OPCIONAL COCINAS

### OPTIONAL EQUIPMENT FOR COOKERS



COD.	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES	P.V.P. €
LINEA 900		
I-3001	FRY-TOP 450X750 / 450x750 / 400x600	
I-3002	FRY-TOP 900X750 / 800x750 / 800x600	
I-3003	PLACA RADIANTE - RADIANT PLATE	
I-3004	VÁLVULA TERMÓSTATICA, UNIDAD - THERMOSTATIC VALVE UNIT	
I-3005	GRILL EN HORNO (SÓLO MOD. CAFETERÍA) - GRILL IN THE OVEN (ONLY FOR MOD. CAFETERÍA)	
I-3006	COUMNA CON GRIFO AGUA FRIA/CALIENTE - COLUMN WITH HOT/COLD WATER TAP	



## FRY-TOPS MODULARES CON MUEBLE / ◆ GAS O ELÉCTRICO

### CABINET MODULAR FRY-TOPS / GAS OR ELECTRIC



MOD.  
SFTG-450-CD



MOD.  
SFTG-900-CD



MOD.  
SFTGB-900-CD

### LOS MODELOS SIN MUEBLES 10% MENOS

Exterior totalmente de acero inoxidable de 18/8  
Encimera en acero inox. de gran robustez  
Placa de fundición gris con recuperadores de calor.  
Acabado de la superficie a elegir :liso o estriado.  
Nervios refractarios en su parte inferior, los cuales permiten una distribución uniforme de la temperatura en toda la placa.  
Placa de Cromo Duro lisa (Opcional).  
Dimensiones de placa: 450/900x750 Linea 900  
400/800x750 Linea 800  
400/800x600 Linea 750  
Bandeja recoge grasas en la parte inferior.  
Quemadores tubulares de gran rendimiento  
Todos los fuegos con válvula de seguridad y piloto con encendido piezo eléctrico.  
Sobre mueble.  
Armazon tubular de gran consistencia.  
Soporte inferior abierto, con posibilidad, bajo pedido, de la colocacion de puertas en acero inox.  
Pies regulables en altura.

*External side completely in 18/8 stainless steel  
Highly robust stainless steel stovetop  
Plate in grey casting with heat savers.  
Surface finish to be chosen (flat or grooved).  
Refractory nerves in the lower part which allow temperature uniform distribution in all the plate.  
Flat hard chromium Plate.  
Plate dimensions: 450/900x750 Line 900  
400/800x750 Line 800  
400/800x600 Line 750  
Grease-collecting tray in the lower part  
High performance tubular burners  
All burners include safety valves and switch-on piezoelectric pilot lamp  
On-cabinet  
Highly consistent tubular frame  
Open lower support, stainless steel door can be fit upon request.  
Stands adjustable in height.*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION			PESO WEIGHT	P.V.P. €
		PF	PCD	⚡	⚡		G.N.	G.L.P.	KW.		
<b>LINEA 900</b>											
I-2233	SFTG-450	1(450)	-	X	X	450x900x850	0,63 m³/h	0,50 Kg/h	6	73 Kg	
I-2234	SFTG-450-CD	-	1(450)	X	X	450x900x850	0,63 m³/h	0,50 Kg/h	6	73 Kg	
I-2059	SFTG-900	1(900)	-	X	X	900x900x850	1,27 m³/h	1,00 Kg/h	12	160 Kg	
I-2064	SFTG-900-CD	-	1(900)	X	X	900x900x850	1,27 m³/h	1,00 Kg/h	12	160 Kg	
<b>LINEA 800</b>											
I-3245	SFTG-940	1(400)	-	X	X	400x900x850	0,63 m³/h	0,50 Kg/h	6	69 Kg	
I-3246	SFTG-940-CD	-	1(400)	X	X	400x900x850	0,63 m³/h	0,50 Kg/h	6	69 Kg	
I-3247	SFTG-980	1(800)	-	X	X	800x900x850	1,27 m³/h	1,00 Kg/h	12	152 Kg	
I-3248	SFTG-980-CD	-	1(800)	X	X	800x900x850	1,27 m³/h	1,00 Kg/h	12	152 Kg	
<b>LINEA 750</b>											
I-3341	SFTG-740	1(400)	-	X	X	400x750x850	0,63 m³/h	0,50 Kg/h	6	68 Kg	
I-3342	SFTG-740-CD	-	1(400)	X	X	400x750x850	0,63 m³/h	0,50 Kg/h	6	68 Kg	
I-3343	SFTG-780	1(800)	-	X	X	800x750x850	1,27 m³/h	1,00 Kg/h	12	150 Kg	
I-3344	SFTG-780-CD	-	1(800)	X	X	800x750x850	1,27 m³/h	1,00 Kg/h	12	150 Kg	

PF: PLACA FUNDICIÓN PCD: PLACA CROMO DURO - PF: PLATE IN GREY CASTING PCD: FLAT HARD CHROMIUM PLATE

FRYTUPS A GAS O ELÉCTRICOS, A ESPECIFICAR CUANDO REALICEN EL PEDIDO - FRYTUPS TO GAS OR ELECTRICAL, TO SPECIFYING THEY CONFIRM THE ORDER



## ◆ BARBACOAS Y FREIDORAS MODULARES

### MODULAR BARBACUES AND FRYERS

Construida en acero inoxidable de 18/8.

Una parrilla o Dos Parrillas

Con bandejas recoge-cenizas de plancha esmaltada.

Una o dos posiciones para asados.

Características técnicas: carbón artificial, el cual, mediante un contacto directo con el fuego, se pone incandescente.

Quemador tubular de gran rendimiento.

Todos los fuegos con válvula de seguridad y piloto

Armazon tubular de gran consistencia.

Soporte con puerta pivotante en inox.



MOD.  
SPG-400



MOD.  
SPG-200

Made in 18/8 stainless steel.  
One grate or two grates.  
With ash-collecting trays in enamelled plate.

One or two places for roasting  
Technical features. Artificial coal that gets incandescent through fire direct contact.

High performance tubular burner  
Each burner with safety valve and pilot lamp.

Highly consistent tubular frame  
Pivoting door cabinet in stainless steel.

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION			PESO WEIGHT	P.V.P. €
		PARR.	HOG.	Ⓢ	Ⓣ		G.N.	G.L.P.	KW.		
LINEA 900											
I-2070	SPG-200	1	1	X	-	450X900X850	1,58 m. <sup>3</sup> /h.	1,30 Kg./h.		73 Kg.	
I-2071	SPG-400	2	2	X	-	900X900X850	3,16m. <sup>3</sup> /h.	2,61 Kg./h.		127 Kg.	
LINEA 800											
I-3253	SPG-9200	1	1	X	-	400X900X850	1,58 m. <sup>3</sup> /h.	1,30 Kg./h.		70 Kg.	
I-3254	SPG-9400	2	2	X	-	800X900X850	3,16 m. <sup>3</sup> /h.	2,61 Kg./h.		122 Kg.	
LINEA 750											
I-3352	SPG-7200	1	1	X	-	400X750X850	1,58 m. <sup>3</sup> /h.	1,30 Kg./h.		68 Kg.	
I-3353	SPG-7400	2	2	X	-	800X750X850	3,16 m. <sup>3</sup> /h.	2,61 Kg./h.		119 Kg.	

PARR: PARRILLAS HOG: HOGARES PARA ASADOS - PARR: GRATES HOG: PLACES FOR ROASTING

I-3011 CARGA CARBON ARTIFICIAL DE 11 KILOS (OPCIONAL 146 euros) - I-3011 LOAD ARTIFICIAL COAL GIVES 11 KG. (OPTIONALLY 146 euros)

Construida en acero inoxidable de 18/8.

Equipadas con dos termostatos, uno de regulación y otro de seguridad por cabezal

Cabezal con resistencia extraíble para una mayor facilidad de limpieza de la cuba.

Amplia zona fría para evitar la descomposición de residuos de fritura y evitar la mezcla de sabores, prolongando así la vida del aceite.

Funcionamiento gas: mediante quemadores tubulares.

Temperatura regulable mediante termostato.

Pilotos de control.

Grifo vaciado cuba de 3/4"

Provistas de cajon recoge aceite en inox. con filtro.

Armazon tubular de gran consistencia.

Soporte con puertas pivotantes en inox.



Mod. SFE-500



Mod. SFE-250

Made in 18/8 stainless steel  
Equipped with two thermostats, one for adjustment and the other one for head safety.  
Head with removable resistance for vat easy cleaning.

Wide cold area to prevent from fried food waste breaking down and flavour mixing, then oil life is longer.

Gas operation: through tubular burners  
Adjustable temperature through thermostat.  
Control pilot lamps.

3/4" vat emptying tap  
With stainless steel oil-collecting drawer with filter.  
Highly consistent tubular frame  
Pivoting door support in stainless steel.

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION			PESO WEIGHT	P.V.P. €
		LTS.A	LTS.C	Ⓢ	Ⓣ		G.N.	G.L.P.	KW.		
LINEA 900											
I-2087	SFE-250	25	45	-	X	450X900X850	-	-	12,6	51 Kg.	
I-2226	SFE-500	25+25	45+45	-	X	900X900X850	-	-	25,2	84 Kg.	
I-2023	SFE-900	50	100	-	X	900X900X850	-	-	25	135 Kg.	
LINEA 800											
I-3255	SFE-925	25	45	-	x	400x900x850	-	-	12,6	47 Kg.	
I-3256	SFE-950	25+25	45+45	-	x	800X900X850	-	-	25,2	79 Kg.	
I-3257	SFE-990	50	100	-	X	800X900X850	-	-	25	130 Kg.	
LINEA 750											
I-3354	SFE-740	20	35	-	X	400X750X850	-	-	10,8	46 Kg.	
I-3355	SFE-7802	20+20	35+35	-	X	800X750X850	-	-	21,6	77 Kg.	
I-3356	SFE-7801	50	75	-	X	800X750X850	-	-	25	124 Kg.	

LTS. A: CAPACIDAD DE ACEITE LTS. C: CAPACIDAD DE CUBA - LTS. A: OIL CAPACITY LTS. C: VAT CAPACITY





## ◆ SARTÉN BASCULANTE MODULAR

### MODULAR TILTING SAUCEPAN



MOD.  
SSGB-900

BASCULANTE  
AUTOMÁTICO

Construida en acero inoxidable de 18/8.  
Compuesta de 1 cuba acero inox.  
Tapa abatible con tirador en tubo redondo.  
Quemadores tubulares de gran rendimiento  
Tapa basculante de acero inoxidable.  
Válvula de seguridad y piloto con encendido piezo eléctrico.  
Armadura tubular de gran consistencia.  
Pies regulables en altura.  
Basculante eléctrico con fin de carrera.  
Voltaje del basculante TRIFASICO  
Funcionamiento eléctrico: Mediante resistencias blindadas.  
Temperatura regulable mediante termostato.  
Pilotos de control.  
Produccion horaria aproximada: 150 huevos fritos, 300 salchichas, 41 Kg. Champiñon, 37 Kgs. Patatas salteadas, 54kg. Carne estofada.

*Made in 18/8 stainless steel.  
Composed of 1 stainless steel vat.  
Tilting lid with round tube handle.  
High performance tubular burners.  
Stainless steel tilting lid.  
Safety valve and switch-on piezoelectric pilot lamp.  
Highly consistent tubular frame.  
Stands adjustable in height.  
Electrical tilting with stroke end.  
Tilting voltage: THREE-PHASE.  
Electric performance: through shielded resistance. Adjustable temperature through thermostat. Operation pilot lamps.  
Aprox. daily production: 150 fried eggs., 300 sausages, 41 kg. Mushrooms, 37 kg. Sauté potatoes, 54 kg. stewed meat.*



COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION			PESO WEIGHT	P.V.P. €
		LTS.A	LTS.C	Ⓢ	Ⓣ		G.N.	G.L.P.	KW.		
LINEA 900											
I-2067	SSBG-900	70	100	X	X	900X900X850	1,82 m3/h	1,45 Kg/h	0,5	130 Kg.	
I-2237	SSBE-900	70	100	-	X	900X900X850	-	-	20	130 Kg.	
LINEA 800											
I-3249	SSBG-800	60	90	X	X	800X900X850	1,82 m3/h	1,45 Kg/h	0,5	120 Kg	
I-3249	SSBE-800	60	90	-	X	800X900X850	-	-	20	120 Kg	
LINEA 750											
I-3345	SSBG-780	52	75	X	X	800X750X850	1,82 m3/h	1,45 Kg/h	0,5	115 Kg	
I-3346	SSBE-780	52	75	-	X	800X750X850	-	-	15	115 Kg	

LTS.A: CAPACIDAD DE ACEITE LTS.C: CAPACIDAD DE CUBA - LTS.A: OIL CAPACITY LTS.C: VAT CAPACITY



## ◆ MARMITAS MODULARES Y BAÑOS MARÍA

### MODULAR KETTLES AND BAIN MARIE

Exterior e interior totalmente en acero inoxidable de 18/8.

Máquina equipada con grifo de 2", desmontable, con tapón en el frente facilitando la limpieza del mismo y la salida de su contenido.

Tapa basculante de acero inoxidable

Quemador doble corona.

Válvula de seguridad y piloto con encendido piezo eléctrico.

Armazon tubular de gran consistencia.

Pies regulables de material inoxidable.

MOD.  
SMAG-100



External and internal sides completely in 18/8 stainless steel.

Machine equipped with 2" tap, removable, with a front cap for easy cleaning and content outlet.

Stainless steel tilting lid.

Double-crown burner

Safety valve and switch-on piezoelectric pilot lamp

Highly consistent tubular frame

Stainless steel adjustable stands.

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION			PESO WEIGHT	P.V.P. €
		LTS.C	⚡	⚙️		G.N.	G.L.P.	KW.		
LINEA 900										
I-2057	SMAG-100	100	X	–	900X900X850	2,26 m. <sup>3</sup> /h.	1,67 Kg./h.	–	100 Kg.	
I-2058	SMAG-150	150	X	–	900X900X850	2,26 m. <sup>3</sup> /h.	1,67 Kg./h.	–	109 Kg.	
I-2027	SMAG-200	200	X	–	900X900X850	3,14 m. <sup>3</sup> /h.	2,32 Kg./h.	–	118 Kg.	
LINEA 800										
I-2057P	SMAG-100	100	X	–	800X900X850	2,26 m. <sup>3</sup> /h.	1,67 Kg./h.	–	95 Kg.	
I-2058P	SMAG-150	150	X	–	800X900X850	2,26 m. <sup>3</sup> /h.	1,67 Kg./h.	–	104 Kg.	
I-2027P	SMAG-200	200	X	–	800X900X850	3,14 m. <sup>3</sup> /h.	2,32 Kg./h.	–	113 Kg.	
LINEA 750										
I-3347	SMAG-7075	75	X	–	800X750X850	2,26 m. <sup>3</sup> /h.	1,67 Kg./h.	–	93 Kg.	
I-3348	SMAG-7110	110	X	–	800X750X850	2,26 m. <sup>3</sup> /h.	1,67 Kg./h.	–	102 Kg.	
I-3349	SMAG-7150	150	X	–	800X750X850	3,14 m. <sup>3</sup> /h.	2,32 Kg./h.	–	110 Kg.	

LTS.C: CAPACIDAD DE CUBA – LTS.C: VAT CAPACITY

Exterior totalmente de acero inoxidable de 18/8

CALOR HUMEDO - CON AGUA.

Capacidad para cubetas GN (NO INCLUIDAS EN PRECIO)

Funcionamiento a gas mediante quemadores tubulares de gran rendimiento. Válvula de seguridad termostática y piloto con encendido piezo eléctrico.

Regulación de temperatura del agua mediante termostato.

Interruptor general de corte de corriente. Pilotos de control.

Cuba con doble fondo perforado desmontable

Profundidad máxima cuba: 200mm de altura.

Grifos de entrada y de descarga de agua.

Armazon tubular de gran consistencia

Mueble con puertas pivotantes en acero inox.

MOD. SBMG-400



External side completely in 18/8 stainless steel.

HUMID HEAT- WITH WATER.

Capacity for vats GN (NOT INCLUDED IN THE PRICE)

Gas operation through high performance tubular burners.

Safety valve and switch-on piezoelectric pilot lamp

Water temperature adjustment through thermostat.

Power-off main switch.

Removable drilled double-bottom vats.

Vat top depth: 200mm high.

Water inlet tap and water discharge tap.

Highly consistent tubular frame

Pivoting door cabinet in stainless steel.

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS			CAPACIDAD CUBA CUBE CAPACITY	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION			PESO WEIGHT	P.V.P. €
		⚡	⚙️	⚙️			G.N.	G.L.P.	KW.		
LINEA 900											
I-2065	SBMG-200	X	–	2 G/N-2/3	450X900X850	0,32 m. <sup>3</sup> /h.	0,26 Kg./h.	–	54 Kg.		
I-2065E	SBME-200	–	X	2 G/N-2/3	450X900X850	–	–	3	50 Kg.		
I-2066	SBMG-400	X	–	2G/N-1/1 y 2GN 1/2	900X900X850	0,64 m. <sup>3</sup> /h.	0,54 Kg./h.	–	96 Kg.		
I-2066E	SBME-400	–	X	2G/N-1/1 y 2GN 1/2	900X900X850	–	–	4,5	90 Kg.		
LINEA 800											
I-3251	SBMG-9200	X	–	2 G/N-2/3	400X900X850	0,32 m. <sup>3</sup> /h.	0,26 Kg./h.	–	52 Kg.		
I-3251E	SBME-9200	–	X	2 G/N-2/3	400X900X850	–	–	3	48 Kg.		
I-3252	SBMG-9400	X	–	2G/N-1/1 y 2GN 1/2	800X900X850	0,64 m. <sup>3</sup> /h.	0,54 Kg./h.	–	94 Kg.		
I-3252E	SBME-9400	–	X	2G/N-1/1 y 2GN 1/2	800X900X850	–	–	4,5	88 Kg.		
LINEA 750											
I-3350	SBMG-7200	X	–	1GN-1/1	400X750X850	0,32 m. <sup>3</sup> /h.	0,26 Kg./h.	–	51 Kg.		
I-3350E	SBME-7200	–	X	1GN-1/1	400X750X850	–	–	3	47 Kg.		
I-3351	SBMG-7400	X	–	2GN-1/1	800X750X850	0,64 m. <sup>3</sup> /h.	0,54 Kg./h.	–	92 Kg.		
I-3351E	SBME-7400	–	X	2GN-1/1	800X750X850	–	–	4,5	86 Kg.		

CUBETAS O PARRILLAS CONSULTAR PÁGINA ??????????



## ◆ FREIDORAS SOBRE BANCO

### ON-BENCH DEEP FRYERS



Mod.  
FR-10+10



Mod. FR-8

Construida en acero inoxidable de 18/8.  
1 ó 2 Cestas.  
Equipadas con dos termostatos, uno de regulación y otro de seguridad por cabezal  
Limpieza facil por ser desmontables todos sus elementos.  
Indicacion de nivel para el llenado de aceite  
Temperatura regulable mediante termostato.  
Pilotos indicadores de control.  
Cesta de malla con asa de baquelita  
Tapa de cesta con pomo.  
Pies de apoyo.

*Made in 18/8 stainless steel.  
1 or 2 baskets.  
Equipped with two thermostats, one for adjustment and the other one for head safety  
Easy cleaning as every element is removable.  
Level indicator for oil filling.  
Adjustable temperature through thermostat.  
Control indicator pilot lamps.  
Mesh basket with Bakelite handle.  
Basket lid with knob.  
Support stands.*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. CESTAS BASQUETS SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA KW. POWER KW.	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		LTS.A	LTS.C	⚡					
I-2082	FR-6	6	11	X	210X220X100	260X360X320	3	7 Kg.	
I-2258	FR-6+6	6+6	11+11	X	210x220x100	530x360x320	3+3	12 Kg.	
I-2089	FR-8	8	12	X	210x220x100	260x360x320	3,5	7 Kg.	
I-2085	FR-8+8	8+8	12+12	X	210x220x100	530x360x320	3,5+3,5	12 Kg.	
I-2083	FR-10	10	16	X	250x270x100	320x390x320	4	8 Kg.	
I-2086	FR-10+10	10+10	16+16	X	250x270x100	650x390x320	4+4	14 Kg.	
I-2084	FR-12	12	18	X	250x270x100	320x390x320	4,5	8 Kg.	
I-2090	FR-12+12	12+12	18+18	X	250x270x100	650x390x320	4,5+4,5	14 Kg	

LTS.A: CAPACIDAD DE ACEITE LTS.C: CAPACIDAD DE CUBA - LTS.A: OIL CAPACITY LTS.C: VAT CAPACITY



## ◆ FREIDORAS ELÉCTRICAS CON GRIFO

### ELECTRICAL DEEP FRYERS WITH TAP



**CON CONTACTOR  
CONTACTOR INCLUDED**

Mod. SM-15+15



Mod. FR-12+12 GRI



Mod. FR-8-GRI

Construida en acero inoxidable de 18/8.

1 ó 2 Cestas.

Equipadas con dos termostatos, uno de regulación y otro de seguridad por cabezal

Interruptor gave en freidoras de 8, 10 y 12 lts. (Voltaje 220-II)

Contactor en freidoras de 15 y 20 lts. (Voltaje 380V I+N+T)

Indicacion de nivel para el llenado de aceite

Temperatura regulable mediante termostato.

Pilotos indicadores de control.

Cesta de malla con asa de baquelita

Tapa de cesta con pomo.

Grifo de descarga de 1/2"

Pies de apoyo.

Tapa de cesta con pomo.

Grifo de descarga de 1/2" en freidoras de 8, 10 y 12 lts.

FREIDORAS CON MUEBLE DE 15 Y 20LTS PROVISTAS DE:

Grifo de descarga de 3/4"

Cajon recoge aceite en inox. con filtro.

Mueble cerrado y puerta frontal.

Patas de apoyo.

Made in 18/8 stainless steel.

1 or 2 baskets.

Equipped with two thermostats, one for adjustment and the other one for head safety

Gave switch in fryers of 8, 10 and 12 lts. (Voltage 220-II)

Contactor in fryers of 15 and 20 lts. (Voltage 380V I+N+T)

Level indicator for oil filling.

Adjustable temperature through thermostat.

Control indicator pilot lamps.

Mesh basket with Bakelite handle.

Basket lid with knob.

1/2" discharge tap

Support stands

Basket lid with knob.

1/2" discharge tap in fryers of 8, 10 and 12 lts.

FRYERS WITH CABINET OF 15 AND 20 LTS WITH:

3/4" discharge tap

With stainless steel oil-collecting drawer with filter.

Closed cabinet and front door.

Support stands.

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. CESTAS BASQUETS SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA KW. POWER KW.	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		LTS.A	LTS.C	Ⓢ					
<b>SOBRE BANCO/ON BENCH</b>									
I-2640	FR-8GRI	8	12	X	210x220x100	260x360x320	3,5	7 Kg.	
I-2641	FR-8+8GRI	8+8	12+12	X	210x220x100	530x360x320	3,5+3,5	12 Kg.	
I-2642	FR-10GRI	10	16	X	250x270x100	320x390x320	4	8 Kg.	
I-2643	FR-10+10GRI	10+10	16+16	X	250x270x100	650x390x320	4+4	14 Kg.	
I-2445	FR-12GRI	12	18	X	250x270x100	320x390x320	4,5	8 Kg.	
I-2094	FR-12+12GRI	12+12	18+18	X	250x270x100	650x390x320	4,5+4,5	14 Kg.	
<b>SOBRE MUEBLE/ON CABINET</b>									
I-2385	SM-15	15	33	X	405X270X110	375X635X850	8,1	24 Kg.	
I-2386	SM-15+15	15+15	33+33	X	405X270X110	755X635X850	8,1+8,1	34 Kg.	
I-2269	SM-20	20	33	X	405X270X110	375X635X850	10,1	25 Kg.	
I-2212	SM-20+20	20+20	33+33	X	405X270X110	775X635X850	10,1x10,1	35 Kg.	

LTS.A: CAPACIDAD DE ACEITE    LTS.C: CAPACIDAD DE CUBA    -    LTS.A: OIL CAPACITY    LTS.C: VAT CAPACITY



## ◆ FREIDORAS A GAS SOBRE BANCO

### ON BENCH GAS DEEP FRYERS



Mod.  
GL-10+10B

Construida totalmente en acero inox.  
Pre calentamiento rápido de 20° a 190°C en 10 minutos.  
Fritura a ciclo continuo, tiempo de fritura 5/6 minutos (incluso para productos congelados a -20°C).  
Capacidad aceite 10 litros.  
Termostato de trabajo 190°C  
Termostato de seguridad 230°C  
Cajon recoge aceite con filtro.  
Tapa de cesta con pomo.  
Grifo de descarga de 1/2"  
Pies de apoyo.

*Completely made in stainless steel.  
Fast preheating from 20° to 190°C in 10 minutes.  
Food frying at continuous cycle, time for frying 5/6 minutes (even for frozen products at -20°C).  
Oil capacity 10 liters.  
Operation thermostat 190°C  
Safety thermostat 230°C  
With oil-collecting drawer with filter.  
Basket lid with knob.  
1/2" discharge tap  
Support stands.*

## ◆ FREIDORAS A GAS SOBRE MUEBLE

### ON CABINET GAS DEEP FRYERS



Mod.  
GL-20+20M

Construida totalmente en acero inox.  
Pre calentamiento rápido de 20° a 190°C en 10 minutos.  
Fritura a ciclo continuo, tiempo de fritura 5/6 minutos (incluso para productos congelados a -20°C).  
3 Quemadores por cuba.  
Grifo de descarga de 1/2"  
Termostato de trabajo 190°C  
Termostato de seguridad 230°C  
Cajon recoge aceite con filtro.  
Mueble cerrado con puerta.  
Pies regulables en altura.

*Completely made in stainless steel  
Fast preheating from 20° to 190°C in 10 minutes.  
Food frying at continuous cycle, time for frying 5/6 minutes (even for frozen products at -20°C).  
3 burners per vat  
1/2" discharge tap  
Operation thermostat 190°C  
Safety thermostat 230°C  
oil-collecting drawer with filter.  
Closed cabinet with door  
Stands adjustable in height.*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. CESTAS BASKET SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		PETO	CRA.	⚡			G.N.	G.L.P.		
I-2522	GL-10B	10	10	X	245X300X115	400X655X290	0,63m <sup>3</sup> /h	0,52Kg/h	26 Kg.	
I-2523	GL-10+10B	10+10	10+10	X	245x300X115	800X655X290	1,26m <sup>3</sup> /h	1,04Kg/h	40 Kg.	
I-2526	GL-15M	15	15	X	235X270X115	400X700X1100	1,09m <sup>3</sup> /h	0,91Kg/h	44 Kg.	
I-2527	GL-15+15M	15+15	15+15	X	235X270X115	800X700X1100	2,19m <sup>3</sup> /h	1,81Kg/h	78 Kg.	
I-2528	GL-20M	20	20	X	235X270X115	400X700X1100	1,46m <sup>3</sup> /h	1,21Kg/h	48 Kg.	
I-2529	GL-20+20M	20+20	20+20	X	235X270X115	800X700X1100	2,92m <sup>3</sup> /h	2,41Kg/h	86 Kg.	

LTS.A: CAPACIDAD DE ACEITE LTS.C: CAPACIDAD DE CUBA - LTS.A: OIL CAPACITY LTS.C: VAT CAPACITY



## ◆ HORNOS COLUMNA Y PAELLEROS

### COLUMN OVENS AND PAELLA

Construidos en acero inox.

Horno con doble cámara de circulación calorifugado con placas de silicato de calcio y fibra de vidrio. Salida de gases por su parte central.

Quemadores tubulares de gran rendimiento.

Mando con válvula de seguridad y piloto con encendido piezo eléctrico.

Puerta de doble pared con cámara aislante, bisagras con muelles tensores y tirador de aluminio pulido.

Armazon tubular de gran consistencia.

Pisos de horno en tres piezas esmaltadas.

Pies regulables en altura.

*Made in stainless steel.*

*Ovens with double circulation chamber insulated by calcium silicate and fiberglass plates.*

*Gas outlet through its middle part.*

*High performance tubular burners.*

*Safety valve control and switch-on piezoelectric pilot lamp .*

*Double-wall door with insulating chamber, hinges with buffer springs and polished aluminium handles.*

*Highly constant tubular frame.*

*Deck oven in three enamelled parts.*

*Stainless steel stands, adjustable in height.*



Mod. SHCG-1



Mod. SHCG-1 C/S



Mod. SHCG-2



Mod. SHCG-1/P

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICACIONES				DIM. HORNO OVEN SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		HOR.	GRILL	SOP.	⚡			G.N.	G.L.P.		
I-2164	SHCG-1	1	-	-	X	700x700x320	1050x860x700	0,77m3/h	0,64Kg/h	107Kg	
I-2074	SHCG-1 C/S	1	-	1	X	700x700x320	1050x860x1420	0,77m3/h	0,64Kg/h	107Kg	
I-2075	SHCG-2	2	-	1	X	700x700x320	1050x860x1900	1,54m3/h	1,28Kg/h	170Kg	
I-2313	SHCG-1/C	1	-	-	X	700x400x320	900x520x630	0,56m3/h	0,46Kg/h	76Kg	
I-2314	SHCG-1/CG	1	1	-	X	700x400x320	900x520x630	0,80m3/h	0,67Kg/h	78Kg	
I-2042	SHCG-1/P	1	-	-	X	1000x850x320	1350x1000x700	1,30m3/h	1,08Kg/h	145Kg	
I-2043	SHA-1	-	-	1	-	sopORTE	1350x950x800	-	-	78Kg	

HOR.: N.º DE HORNOS GRILL: GRATINADOR SOP: SOPORTE HORNO - HOR: NUMBER OF OVENS GRILL: GRATE SOP: OVEN SUPPORT

!!!FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO CONSULTAR PRECIOS!!! - CHECK OUT PRICES FOR ELECTRIC OPERATION!!!!



## ◆ HORNOS DE PIZZAS ELÉCTRICOS Y GAS

### ELECTRIC AND GAS OVENS FOR PIZZAS

Construidos en acero inox.  
 Diametro de pizza 30cms, excepto en el modelo MINI-R,  
 cuyo diametro es de 22cms.  
 Tiempo de cocci3n: 4- 5 Minutos por Pizza  
 Termometro de temperatura  
 Puerta con cristal.  
 Luz interior  
 Piso de horno refractario  
 Funcionamiento electrico:  
 Resistencias blindadas  
 Potencia: 10800 w- 220 V 33 380 V  
 Temperatura trabajo:50° - 500°C  
 Funcionamiento gas:  
 Quemadores laterales y centrales  
 Temperatura trabajo:50 - 500°C

*Made in stainless steel  
 Pizza diameter: 30cms, except for model MINI-R,  
 with a diameter: 22 cms.  
 Cooking time : 4- 5 Minutes per Pizza  
 Temperature thermostat  
 Door with glass.  
 External light  
 Refractory-deck oven  
 Electric operation:  
 Shielded resistances  
 Power: 10800 w- 220 V or 380 V  
 Operation performance:50° - 500°C  
 Gas operation:  
 Middle and side burners  
 Operation temperature:50 - 500°C*



Mod. E-6+6-R



Mod. E-6-R



Mod. E-4-R



Mod. G-4, G-6 Y G-8

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. CAMARA CAMERA SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION			PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CAM.	PIZZ	⚡	🔥			KW	G.N.	G.L.P.		
I-2223	MINI-R	2	4	X	-	500X510X110	780X600X530	6	-	-	78,5 Kg.	
I-2343	E-4-R	1	4	X	-	610x610x140	900x735x420	3,65	-	-	93 Kg.	
I-2211	E-4+4-R	2	4	X	-	610x610x140	900x735x750	7,3	-	-	163Kg	
I-2213	E-6-R	1	6	X	-	610x915x140	900x1020x420	5,4	-	-	126 Kg.	
I-2214	E-6+6-R	2	6	X	-	610x915x140	900x1020x750	10,8	-	-	218Kg	
I-2215	P-9	1	9	X	-	910x915x150	1250x1020x460	9,6	-	-	181Kg	
I-2216	P-12	1	12	X	-	1200x910x460	1600x1020x460	12,8	-	-	236Kg	
I-2562	G-4	1	4	-	X	610x610x140	1000x840x470	-	1,47m3/h	1,09Kg/h	112Kg	
I-2563	G-6	1	6	-	X	610x915x140	1000x1140x470	-	1,91m3/h	1,41Kg/h	141Kg	
I-2564	G-9	1	9	-	X	910x915x150	1300x1140x470	-	2,59m3/h	1,92Kg/h	179Kg	

CAM.: CAMARAS DE COCCION PIZZ.: CAPACIDAD DE PIZZAS POR CAMARA - CAM: COOKING CHAMBERS PIZZ: PIZZA CAPACITY PER CHAMBER

!!!SOPORTES HORNOS PIZZAS CONSULTEN PRECIO!!! - CHECK OUT PRICES FOR PIZZA OVEN SUPPORTS!!!



## ◆ HORNOS MULTIFUNCIÓN Y PANADERÍA

### ELECTRIC MULTIFUNCTION OVENS

Construidos en acero inox.

Hornos ideales para todo tipo de cocción: alimentos frescos, bollería, pizzas, etc...

Permite cocinar varios alimentos a la vez sin mezclar aromas y sabores, garantizando una cocción uniforme.

Puerta con doble cristal

Burlete en puerta y cristal.

Luz interior

Regulación termostato 50° - 300°C

Regulación temporizador 0 a 120".

Horno mod 900: Microinterruptor cierre puerta.

Horno mod.748: con funcionamiento simultáneo de todas las resistencias y potencia total 6200w

Dotación Hornos 640/748: 1 Parrilla

Dotación Hornos 900/956: 1 Bandeja.

En los hornos 900 y 956 se ha de especificar si lo quieren para bandejas 600x400 o para guías gastronorm GN-1/1

Made in stainless steel

Ovens suitable for all type of cooking: fresh food, pastry, pizzas, etc...

Allows to cook several foods at the same time without mixing flavours, assuring uniform cooking.

Double-glass door.

Rubber door and glass seal

Internal light

Thermostat adjustment 50° - 300°C

Timer adjustment 0 to 120".

Oven mod 900: Micro switch door lock.

Oven mod.748: with simultaneous operation of all resistances and total power: 6200w

Oven resources 640/748: 1grate

Oven resources 900/956: 1 tray.

In the ovens 900 and 956, it has to be specified if for trays 600x400 or gastronorm rails

gastronorm GN-1/1



Mod. 900



Mod. 748

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES				N.º BAND.	DIM. BANDEJA TRAY SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA KW. KW POWER	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		VENT.	GRILL	HUM.	⚡						
I-2069	640	X	-	-	X	4	430X340	590X560X540	2,6	34 Kg.	
I-2073	748	X	X	-	X	4	430x340	680x540x475	4	34Kg	
I-2146	900	X	-	X	X	4	60x40 ó GN-1/1	820X620X620	4,5	124Kg	
I-2290	956	X	-	aut.	X	5	60x40 ó GN-1/1	900x760x690	6 (380-III)	126Kg	

VENT.: VENTILACIÓN GRILL: GRATINADOR HUM.: HUMIDIFICADOR - VENT.: VENTILATION GRILL: GRATE HUM.: HUMIDIFIER

Horno a convección-vapor instantáneo.

Camara de cocción construida en acero inoxidable, con bordes redondeados para una limpieza fácil.

Puerta con burlete silicona y doble cristal atermico, que puede ser tocada durante el uso sin quemarse.

Reducidas dimensiones exteriores.

Sistemas de cocción: Convección, Convección-vapor Pan Precocido, Pan Congelado, Pan Fresco Pasta Precocida, Pasta Congelada, Pasta Fresca, Inversión De Giro.

Built in stainless steel 18/10 AISI 304, watertight, with rounded corners.

Fans in AISI 316.

Easy to remove racks, in stainless steel AISI 304, single piece without welding spots.

Thermal insulation of cooking chamber in ceramic fibre.

Release valve to evacuate the excess humidity in the chamber and safety system for overpressure.

Double tempered glass panels, internal glass panel opens to facilitate air circulation and cleaning operations.

Door glass drip pan.

Cooking systems: Pre-cooked bread, frozen bread, fresh bread, pre-cooked pastry, frozen pastry, fresh pastry.



COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES			N.º BAND.	DIM. EXTERIORES SIZE	POTENCIA KW./POWER KW.			PESO WEIGHT	P.V.P. €
		N.º COMIDAS	⚡	⚙️			KW.	VOLTAJE	KW. (G.)		
I-3641	BUE-606E	-	X	-	6-60X40	940X980X860	8,2	400V + 3N	-	90 Kg.	
I-3647	BUE-606G	-	-	X	6-60X40	940X980X920	0,4	1 X 230V	12	90 Kg.	
I-3644	BUE-610E	-	X	-	10-60X40	940X980X1140	16,4	400V + 3N	-	120 Kg.	
I-3650	BUE-610G	-	-	X	10-60X40	940X980X1200	0,8	1 X 230V	16	120 Kg.	

!!!OTRAS CAPACIDADE, CONSULTEN PRECIOS!!! · !!!CHECK OUT PRICES FOR OTHER CAPACITIES!!!





## ◆ HORNOS MIXTOS CON BOILER PROGRAMABLES

### COMBI OVENS - PROGRAMABLE CONTROLS

Construcción en acero inox 18/10 AISI 304 con estanqueidad hermética con ángulos redondeados.

Guías laterales fácilmente desmontables en aceroinox.

Calentamiento con resistencias eléctricas acorazadas en acero inox INCOLOY 800, en los modelos eléctricos.

Calentamiento con sistema de premezclación total de aire y gas, en los modelos a gas.

Generador de vapor

Sonda al corazón

Panel de mandos programables XT Soft-Key

Teclado de cristal templado con display gráfico.

Cocción manual: Cocción a convección, cocción al vapor, cocción mixta, regeneración, Hard Steam.

Cocción automáticas, con display para: Carne, pescado, verduras, Pan/pastelería, Recetas preferidas.

Lavado automático cámara cocción (pastillas detergente)

Ducha incorporada con dispositivo retráctil.

Operaciones de servicio.

Fin de trabajo.



*Built in stainless steel 18/10 AISI 304, watertight, with rounded corners, fans in AISI 316.*

*Easy to remove racks, in stainless steel AISI 304, single piece without welding spots, for tabletop units,*

*"U" shaped runners, anti-tilt, for the insertion of trays,*

*Drip pan to the front of the cooking chamber, in stainless steel AISI 304, with drain hole and ducts of adequate sizing, connected to the chamber drain pipe,*

*Steam generator*

*Core temperature probe.*

*Heating by means of electric heating elements in stainless steel INCOLOY 800 (electric models),*

*Heating by means of XT PREMIXER, total air and gas "pre-mix" system (gas models),*

*Integrated hand shower with automatic retracting system.*

*The Multi Cleaner® tablet washing system is standard in the models with programmable controls*

*The automatic control system, which operates by XT SOFT KEY combined with self-guided visual displays, is a new, intelligent and assisted way of working since personal cooking methods and cooking stages that are often repeated can be stored. Indeed, an archive of information is ready to promptly give directions or reproduce your best dishes.*

*Roasting, steaming, grilling, convection cooking, steam cooking, regenerating, vacuum and low temperature cooking, pasteurizing.*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES			N.º BAND.	DIM. EXTERIORES SIZE	POTENCIA KW./POWER KW.			PESO WEIGHT	P.V.P. €
		N.º COMIDAS	?	!			KW.	VOLTAJE	KW. GAS		
I-3601	XBP-106E	30-80	X	-	6-GN 1/1	900X800X850	10	400V + 3N	-	90 Kg.	
I-3602	XBP-110E	80-150	X	-	10-GN 1/1	900X800X1190	19	400V + 3N	-	130 Kg.	
I-3603	XBP-120E	150-300	X	-	20-GN 1/1	900X1080X1880	30	400V + 3N	-	200 Kg.	
I-3605	XBP-110G	80-150	-	x	10-GN 1/1	900X890X1140	0,6	1 x 230V	16	130 Kg.	
I-3606	XBP-120G	150-300	-	x	20-GN 1/1	965X1080X1880	1,2	1 x 230V	29	200 Kg.	

!!!OTRAS CAPACIDADE, CONSULTEN PRECIOS!!! · !!!CHECK OUT PRICES FOR OTHER CAPACITIES!!!



## ◆ HORNOS CONVECCIÓN MIXTOS DIRECTOS

### MIXED-DIRECT CONVECTION OVENS



MOD.  
CDA-107E



MOD.  
CDA-111E

Horno a conveccion-vapor instantáneo.

Camara de coccion construida en acero inoxidable, con bordes redondeados para una limpieza facil.

Puerta con burlete silicona y doble cristal atermico, que puede ser tocada durante el uso sin quemarse.

Reducidas dimensiones exteriores.

Sistemas de coccion:

- Conveccion
- Conveccion con humidificador.
- Conveccion-vapor.
- Vapor.
- Regeneracion

Panel de mandos Analogico, Electronico o Programables.

Luz halogena frontal.

*Built in stainless steel 18/10 AISI 304, watertight, with rounded corners. Fans in AISI 316.*

*Easy to remove racks, in stainless steel AISI 304, single piece without welding spots.*

*Thermal insulation of cooking chamber in ceramic fibre.*

*Release valve to evacuate the excess humidity in the chamber and safety system for overpressure.*

*In traditional systems, the oven cooking chamber and deflector are the technical parts which direct hot air onto the food. Problem: ovens can be complex and parts difficult to access. With XT BOXTOR® technology, thanks to an exclusive rotatable and removable conveyor® which directs hot air onto the food, the problem is solved: the oven is linear and the parts easy to inspect.*

*Double tempered glass panels, internal glass panel opens to facilitate air circulation and cleaning operations.*

*Door glass drip pan.*

*Cooking systems: convection, convection with humidifier, convection-steam, steam, regeneration.*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS			N.º BAND.	DIM. EXTERIORES SIZE	POTENCIA KW./POWER KW.			PESO WEIGHT	P.V.P. €
		N.º COMIDAS	⚡	⌚			KW.	VOLTAJE	KW. (G.)		
I-3601	SDA-4E	-	X	-	4-GN 2/3	550X680X494	4	400V + 3n	-	70 Kg.	
I-3602	RDA-30SE	-	X	-	5-GN 2/3	710X590X600	5	400V + 3N	-	70 Kg.	
I-3601	CDA-107E	80	X	-	7-GN 1/1	800X800X820	8,3	400V + 3N	-	100 Kg.	
I-3602	CDE-107E	80	X	-	7-GN 1/1	800X800X820	8,3	400V + 3N	-	100 Kg.	
I-3603	CDP-107E	80	X	-	7-GN 1/1	800X800X820	8,3	400V + 3N	-	100 Kg.	
I-3605	CDA-107G	80	X	-	7-GN 1/1	800X800X820	0,5	1 X 230V	12	100 Kg.	
I-3606	CDE107G	80	X	-	7-GN 1/1	800X840X820	0,5	1 X 230V	12	100 Kg.	
I-3601	CDP-107G	80	X	-	7-GN 1/1	800X840X820	0,5	1 X 230V	12	100 Kg.	
I-3602	CDA-111E	100	X	-	11-GN 1/1	800X800X1110	16,4	400V + 3N	-	140 Kg.	
I-3603	CDE-111E	100	X	-	11-GN 1/1	800X800X1110	16,4	400 + 3N	-	140 Kg.	
I-3603	CDP-111E	100	X	-	11-GN 1/1	800X800X1110	16,4	400 + 3N	-	140 Kg.	
I-3605	CDA-111G	100	-	X	11-GN 1/1	800X840X1110	0,5	1 X 230V	16	140 Kg.	
I-3605	CDE-111G	100	-	X	11-GN 1/1	800X840X1110	0,5	1 X 230V	16	140 Kg.	
I-3606	CDP-111G	100	-	X	11-GN 1/1	800X840X1110	0,5	1 X 230V	16	140 Kg.	

A.: ANALÓGICO E.: ELECTRÓNICO P.: ELECTRÓNICO PROGRAMABLE - A: ANALOGICAL E: DIGITAL P.: PROGRAMMABLE DIGITAL

!!!OTRAS CAPACIDADE, CONSULTEN PRECIOS!!! - !!!CHECK OUT PRICES FOR OTHER CAPACITIES!!!

#### SOPORTES HORNOS

Construido en acero inox.

Con guías portabandejas, o sin guías.

Entrepaño inferior.

Pies en acero inox, regulables en altura.



Mod.  
SOPHCG

#### OVEN SUPPORTS

Made in stainless steel

With or without tray holder rails

Lower panel.

Stainless steel stands, adjustable in height.

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS		N.º BAND.	DIM. BANDEJA TRAY SIZE	DIM. EXTERIORES SIZE	POTENCIA KW./POWER KW.		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CON GUÍAS	SIN GUÍAS				KW.	-		
I-2635	SOPHCG	CON GUÍAS	-	6	GN1/1 ó 60X40	860X660X750	-	-	30 Kg.	
I-2636	SOPHSG	SIN GUÍAS	-	6	GN1/1 ó 60X40	860X660X750	-	-	22 Kg.	

OPCIONAL A ELEGIR GN 1/1 O 60X40 - OPTIONAL: TO CHOOSING TRAY GN-1/1 OR BAKING TRAY 60X40



## ◆ ARMARIOS CALIENTES

### HOT CABINETS



Construido totalmente en acero inoxidable calidad 18/8.  
 Calentamiento por medio de resistencia blindada con cubeta de agua y ventilador tangencial para conseguir una humedad adecuada.  
 Termostato de regulación de temperatura de 20° a 120°. Termómetro exterior.  
 Protección de escuadras paracolpes.  
 Capacidad para recipientes gastronorm  
 Tiradores laterales para la conducción del mismo.  
 Separación guías 60 m/m.  
 4 ruedas giratorias (dos de ellas con freno).

*Completely made in 18/8 stainless steel.  
 Capacity for gastronorm receptacles  
 4 revolving wheels ( two of them with brake). Side handles for moving it.  
 Rail separation 60 m/m.  
 Heating through shielded resistances with water bucket and tangency fan for correct humidity.  
 Temperature adjustment thermostat from 20° to 120° External thermostat.  
 Protection of bumper corners.*



Mod. AC-400



Mod.  
AC-1450



Mod. AC-800

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. PARRILLA GRATE SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA KW./POWER KW.		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CAPACIDAD BANDEJAS TRAY CAPACITY	⚡				KW.	KW GAS		
I-2006	AC-400	10 GN2/1 ó 20 GN-1/1	X		GN-2/1	800X800X1200	3	-	60 Kg.	
I-2221	AC-800	20 GN2/1 ó 40 GN-1/1	X		GN-2/1	800X800X1750	3	-	90 Kg.	
I-2222	AC-1450	40 GN2/1 ó 80 GN-1/1	X		GN-2/1	1450X800X1750	3	-	120 Kg.	

BANDEJAS Y PARRILLAS OPCIONALES VER PÁG 149



## ◆ BAÑOS MARIA Y MESAS CALIENTES

### BAIN MARIE AND TABLE CABINETS

BAÑO MARIA CALOR SECO.  
 Construcción en acero inox.  
 Para cubetas gastronorm GN-1/1 prof. 200 o súbmultiplos  
 -NO INCLUIDAS EN PRECIO-

Funcionamiento eléctrico.  
 Resistencia blindadas.  
 Temperatura regulable mediante termostato de 30 a 90°. Pilotos de control.

BAIN MARIE - DRY HEAT  
 Made in stainless steel  
 For gastronorm GN-1/1 containers prof. 200 or submultiples  
 -NOT INCLUDED IN THE PRICE-

Electrical operation  
 Shielded resistances  
 Temperature adjustable through thermostat from 30 to 90°. Control pilot lamps.



Soportes Opcionales  
 Consultar

Mod. BMSR-5

Mod. BMSR-3

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES				DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA KW./POWER KW.	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CUBETAS	⚡	🔥	⚙️				
I-2055	BMSR-1	1	-	X	-	335X540X310	0,4	16Kg	
I-2056	BMSR-2	2	-	X	-	660X540X310	0,8	20Kg	
I-2088	BMSR-3	3	-	X	-	990X540X310	1,2	30Kg	
I-2370	BMSR-4	4	-	X	-	1320X540X310	1,6	40Kg	
I-2371	BMSR-5	5	-	X	-	1650X540X310	2	50Kg	

PARRILLAS Y CUBETAS OPCIONALES EN PÁG. ??? - LINEA BMR: MESAS CON BAÑO MARIA CONSULTAR.

Construcción en acero inox.  
 Armazón tubular de gran consistencia.  
 Patas regulables.  
 Mesas murales: puertas a una cara.  
 Mesas centrales: puertas a dos caras.  
 Funcionamiento eléctrico:  
 Mediante resistencia blindadas.  
 Temperatura regulable mediante termostato e 0 a 90°. Pilotos de control.  
 Funcionamiento gas:  
 Mediante quemadores tubulares de gran rendimiento.  
 Válvula de seguridad incorporada a cada elemento.



Mod.  
 SMCG-1500

Gás o Eléctricas  
 Gas or Electric

Made in stainless steel  
 Highly consistent tubular frame.  
 Adjustable stands.  
 Wall tables: doors on one side.  
 Central table: doors on two sides  
 Electric operation:  
 Through shielded resistances.  
 Temperature adjustable through thermostat from 0 to 90°. Control pilot lamps.  
 Gas operation:  
 Through high performance tubular burners.  
 Safety valve in each element.

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES					DIM. INTERIOR IN SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA KW./POWER KW.			PESO WEIGHT	P.V.P. €
		PTA	M/C	⚡	🔥	⚙️			KW.	KW GAS	KW GAS		
I-2076	SMCG-1500	2	M	-	X	1270x542x590	1500x700x850	-	0,18m3/h	0,14Kg/h	114Kg		
I-2077	SMCG-1830	2	M	-	X	1580x542x590	1830x700x850	-	0,36m3/h	0,28Kg/h	184Kg		
I-2078	SMCG-2400	3	M	-	X	2130x542x590	2400x700x850	-	0,36m3/h	0,28Kg/h	260Kg		
I-2076E	SMCE-1500	2	M	X	-	1270x542x590	1500x700x850	1,5	-	-	126 Kg.		
I-2077E	SMCE-1830	2	M	X	-	1580x542x590	1830x700x850	3,2	-	-	218Kg		
I-2078E	SMCE-2400	3	M	X	-	2130x542x590	2400x700x850	3,2	-	-	181Kg		
I-2291	SMCG-1500C	4	C	-	X	1270x542x590	1500x800x850	-	0,18m3/h	0,14Kg/h	114Kg		
I-2292	SMCG-1830C	4	C	-	X	1580x542x590	1830x800x850	-	0,36m3/h	0,28Kg/h	184Kg		
I-2293	SMCG-2400C	6	C	-	X	2130x542x590	2400x800x850	-	0,36m3/h	0,28Kg/h	260Kg		
I-2291E	SMCE-1500C	4	C	X	-	1270x542x590	1500x800x850	1,5	-	-	126Kg		
I-2292E	SMCE-1830C	4	C	X	-	1580x542x590	1830x800x850	3,2	-	-	218Kg		
I-2293E	SMCE-2400C	6	C	X	-	2130x542x590	2400x800x850	3,2	-	-	181Kg		

PTA: N.º DE PUERTAS M: MESA MURAL C: MESA CENTRAL - PTA: NUMBERS OF DOORS M: WALL TABLES C: CENTRAL TABLE



## ◆ GRATINADORAS Y SALAMANDRAS

### GRILLS-SALAMANDRA



Mod. SALA 2000

Construidas en acero inox.  
Parrilla extraíble con múltiples posiciones.  
Bandeja de recogida  
Termostato de regulación y pilotos de control.  
Modelos SALA-2158 Y SALA-2623 con accionamiento regulador de la parrilla motorizado.  
Modelos SALA-2155 Y SALA-2156 con parrilla móvil.  
Modelo REGULABLE con techo móvil.

*Made in stainless steel  
Removable grates with many positions.  
Collecting tray  
Adjustment thermostat and control pilot lamps.  
Models SALA-2158 and SALA-2623 with regulator motor drive of the grate  
Model SALA-2155 and SALA-2156 with mobile grate  
Model REGULABLE (ADJUSTABLE) with mobile roof.*



Mod. SAL-GR1



Mod. SALA-2155



Mod. REGULABLE ELÉCTRICA

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES			N.º BAND.	DIM. PARRILLA GRATE SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA KW./POWER KW.		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		⊗	⊙	⊕				KW.	KW GAS		
I-2028	SALA 2000	-	X	-	3	GN-1/1	655X370X410	2,6	-	11 Kg.	
I-2610	SALA 2001	-	X	-	3	GN-1/1	655X370X410	5,6	-	20 Kg.	
I-2068	SAL-GR1	-	-	X	3	650X450	750X500X700	-	6,5	50 Kg.	
I-2238	SAL-E	-	X	-	3	650X450	750X500X700	5	-	48 Kg.	
I-2591	SALA-2155	-	X	-	1	640X340	695X485X500	5	-	14 Kg.	
I-2592	SALA-2156	-	-	X	1	640X340	695X485X500	-	5,8	14 Kg.	
I-2594	SALA-2158	-	X	-	1	640X340	695X485X500	3	-	35 Kg.	
I-2593	SALA-2623	-	-	X	1	640X340	695X485X500	-	5,8	35 Kg.	
I-2041	REGULABLE	-	X	-	1	590X330	600X480X530	4	-	35 Kg.	



## ◆ PLANCHAS DE ASAR CROMO DURO A GAS

### HARD CHROMIUM GAS TABLE-TOP GRIDDLE PLATE

Fabricada en acero inox., con acabado scotch-brite  
Amplia gama de modelos con placa lisa y estriada.  
Placa realizada en una única pieza de CROMO DURO con aleación especial de SIOC, con cobertura mínima de cromo igual a 50 micras.  
Petos laterales y trasero de protección soldados.

Bandeja recoge grasas frontal de acero inox.  
Todos los modelos, pueden ser equipados con hornillo auxiliar.  
Hornillo dotado con cuerpo quemador, parrilla y bandeja recoge grasas.

Regulación de la temperatura independiente en las planchas con dos zonas de cocción.

Funcionamiento gas:  
Mediante quemadores tubulares de gran rendimiento.  
Valvula de seguridad incorporada a cada elemento.

*Made in stainless steel with scotch-brite finish  
Wide range of models with flat and grooved plates  
Plate made in a HARD CHROMIUM single-piece with special SIOC alloy, with 50 micres minimum chromium covering .*

*Welded protection side and back backsplashes*

*Stainless steel front grease-collecting tray.*

*All models can be equipped with auxiliary cooking plates.  
Cooking plate with burner, grate and grease-collecting tray.*

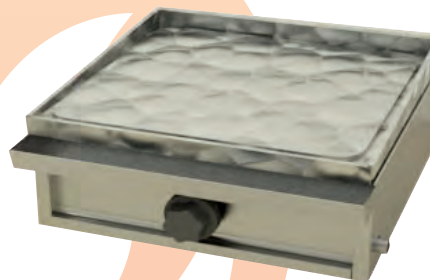
*Temperature adjustment independent in grills with two cooking areas.*

*Gas operation:*

*Through high performance tubular burners.  
Built-in safety valve built-in in each element.*



Mod. SPLGCD-85  
ESTRIADA



Mod. SPLGCD-50

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. PLACA PLATE SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION			PESO WEIGHT	P.V.P. €
		QU.	GR.	HOR.	⚡			KW	G.N.	G.L.P.		
I-2280	SPLGCD-35	2	1	-	X	350X450	350X450X210	-	0,49m <sup>3</sup> /h	0,40Kg/h	35Kg	
I-2281	SPLGCD-35-H	3	2	1	X	350x450	550X450X210	-	0,64m <sup>3</sup> /h	0,52Kg/h	49Kg	
I-2282	SPLGCD-50	2	2	-	X	500X450	500X450X210	-	0,49m <sup>3</sup> /h	0,40Kg/h	54Kg	
I-2283	SPLGCD-50-H	3	3	1	X	500x450	700x450x210	-	0,64m <sup>3</sup> /h	0,52Kg/h	57Kg	
I-2102	SPLGCD-60	4	2	-	X	600x450	600x450x210	-	0,98m <sup>3</sup> /h	0,81Kg/h	57Kg	
I-2103	SPLGCD-60-H	5	3	1	X	600x450	800x450x210	-	1,12m <sup>3</sup> /h	0,93Kg/h	61Kg	
I-2284	SPLGCD-70	4	2	-	X	700x450	700x450x210	-	0,98m <sup>3</sup> /h	0,81Kg/h	61Kg	
I-2285	SPLGCD-70-H	5	3	1	X	700x450	900x450x210	-	1,12m <sup>3</sup> /h	0,93Kg/h	65Kg	
I-2286	SPLGCD-85	4	3	-	X	850X450	850x450x210	-	0,98m <sup>3</sup> /h	0,81Kg/h	66Kg	
I-2287	SPLGCD-85-H	5	4	1	X	850X450	1050x450x210	-	1,12m <sup>3</sup> /h	0,93Kg/h	68Kg	
I-2288	SPLGCD-100	4	4	-	X	1000X450	1000X450X210	-	0,98m <sup>3</sup> /h	0,81Kg/h	77Kg	
I-2289	SPLGCD-100-H	5	5	1	X	1000X450	1200X450X210	-	1,12m <sup>3</sup> /h	0,93Kg/h	80Kg	

QU.: N.º DE QUEMADORES GR.: N.º DE GRIFOS HOR.: HORNILLO - QU.: NUMBER OF BURNERS GR.: NUMBER OF TAPS HOR.: COOKING PLATE



## ◆ PLANCHAS PARA ASAR A GAS Y ELÉCTRICAS

### GAS AND ELECTRIC TABLE-TOP GRIDDLE PLATE

Fabricada en acero inox., con acabado scotch-brite

Amplia gama de modelos con placa lisa y estriada.

Placa realizada en una única pieza de hierro fundido con petos laterales y trasero de protección. Las características del material hace que el calor sea perfectamente uniforme en toda la superficie superior. Está equipada con recuperador de calor en la parte inferior.

Bandeja recoge grasas frontal de acero inox.

Todos los modelos, pueden ser equipados con hornillo auxiliar.

Hornillo dotado con cuerpo quemador, parrilla y bandeja recoge grasas.

Regulación de la temperatura independiente en las planchas con dos zonas de cocción.

Funcionamiento gas:

Mediante quemadores tubulares de gran rendimiento.

Valvula de seguridad incorporada a cada elemento.

Made in stainless steel with scotch-brite finish

Wide range of models with flat and grooved plates.

Plate made in a single iron-casted piece with protection side and back backsplashes. The material characteristics make the heat to be completely uniform on all the external surface. Equipped with heat saver in the lower part.

Stainless steel front grease-collecting tray .

All models can be equipped with auxiliary cooking plates.

Cooking plate with burner, grate and grease-collecting tray.

Temperature adjustment independent in grills with two cooking areas.

Gas operation:

Through high performance tubular burners.

Built-in safety valve in each element.



Mod. SPLG-35



Mod. SPLG-50



Mod. SPLG-100-H

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. PLACA PLATE SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION			PESO WEIGHT	P.V.P. €
		QU.	GR.	HOR.	⚡			KW	G.N.	G.L.P.		
I-2030	SPLG-35	2	1	-	X	350X450	350X450X210	-	0,49m3/h	0,40Kg/h	19Kg	
I-2031	SPLG-35-H	3	2	1	X	350x450	550X450X210	-	0,64m3/h	0,52Kg/h	23Kg	
I-2032	SPLG-50	2	2	-	X	500X450	500X450X210	-	0,49m3/h	0,40Kg/h	27Kg	
I-2033	SPLG-50-H	3	3	1	X	500x450	700x450x210	-	0,64m3/h	0,52Kg/h	31Kg	
I-2100	SPLG-60	4	2	-	X	600x450	600x450x210	-	0,98m3/h	0,81Kg/h	30Kg	
I-2101	SPLG-60-H	5	3	1	X	600x450	800x450x210	-	1,12m3/h	0,93Kg/h	34Kg	
I-2034	SPLG-70	4	2	-	X	700x450	700x450x210	-	0,98m3/h	0,81Kg/h	35Kg	
I-2035	SPLG-70-H	5	3	1	X	700x450	900x450x210	-	1,12m3/h	0,93Kg/h	39Kg	
I-2036	SPLG-85	4	3	-	X	350x450/500x450	850x450x210	-	0,98m3/h	0,81Kg/h	40Kg	
I-2037	SPLG-85-H	5	4	1	X	350x450/500x450	1050x450x210	-	1,12m3/h	0,93Kg/h	46Kg	
I-2038	SPLG-100	4	4	-	X	2-500X450	1000X450X210	-	0,98m3/h	0,81Kg/h	51Kg	
I-2039	SPLG-100-H	5	5	1	X	2-500X450	1200X450X210	-	1,12m3/h	0,93Kg/h	54Kg	

QU.: N.º DE QUEMADORES GR.: N.º DE GRIFOS HOR.: HORNILLO - QU.: NUMBER OF BURNERS GR.: NUMBER OF TAPS HOR.: COOKING PLATE



Mod. SPLE-70



Mod. SPLE-35

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. PLACA PLATE SIZE	DIM. EXTERIORES SIZE	CONSUMO/POWER CONSUMPTION			PESO WEIGHT	P.V.P. €
		RE.	TER.	⚡	⚡			KW				
I-2433	SPLE-35	1	1	X	-	350X450	350x450x210	3	-	-	35Kg	
I-2434	SPLE-50	2	2	X	-	500x450	500x450x210	5	-	-	54Kg	
I-2436	SPLE-70	2	2	X	-	2-350x450	700x450x210	6	-	-	61Kg	
I-2437	SPLE-85	2	2	X	-	350x450/500x450	850x450x210	8	-	-	66Kg	
I-2038	SPLE-100	2	2	X	-	2-500x450	1000x450x210	10	-	-	77Kg	

RE.: N.º DE RESISTENCIAS TER.: N.º DE TERMOSTATOS - RE.: NUMBER OF RESISTANCES TER.: NUMBER OF THERMOSTATS



## ◆ GRILL Y PLANCHA CREPS ELÉCTRICO

### ELECTRIC CONTACT GRILLS AND ELECTRIC CRÊPE MAKERS

#### GRILLS

Construido en acero inox.  
Muelle tensor de regulación placa superior.  
Compuesto por dos placas de fundición:  
Inferior 310x310 mm.  
Superior 275x285mm  
Perfil recoge grasas integrado en placa.  
Termostato de regulación hasta 300° C.  
Dotado de piloto luminoso de funcionamiento.  
VOLTAJE: 220 I

**CONTACT GRILLS**  
Made in stainless steel  
Upper plate adjustment buffer spring  
Composed of two casting plates:  
Lower 310x310 mm.  
Upper 275x285mm  
Grease-collecting profile built-in in the plate.  
Adjustment thermostat up to 300° C.  
With light operation pilot lamp  
VOLTAGE: 220 I

Mod.  
GRILL DOBLE



Mod.  
GRILL SIMPLE



COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	CONSUMOS/COMSUMPTION			PESO WEIGHT	P.V.P. €
		Nº PLACAS	⚡	⚡	⚡			KW				
I-2044	GRILL SIMPLE	1 Superior/1 inferior	X	-	-	1-275x285/1-310x310	310x430x310	2,5	-	-	26Kg	
I-2046	GRILL DOBLE	2 Superior/2 inferior	X	-	-	2-275x285/2-310x310	620x430x310	5	-	-	52Kg	

## ◆ TOSTADORES DE PAN

### BREAD TOASTERS



Mod. TOSTADOR  
DOBLE



CUARZO  
DESMONTABLE

Construido en acero inoxidable  
calidad 18/8.  
Doble selector de potencia.  
Temporizador sonorizado.  
Resistencias blindadas o Tubo de  
cuarzo.  
Cajon recoge mingas  
Tostar toda clase de pan.  
Gratinar. Calentar. Bocado caliente

Made in 18/8 stainless steel.  
Double power selector .  
Sound timer.  
Shielded resistances or quartz tube.  
Crumb-collecting box.  
Toast all types of bread.  
Grate. Heat. Hot sandwiches.

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS					DIM. PARRILLA GRIDS SIZE	DIM. EXTERIORES SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		NIVELES	RESI.	⚡	⚡	⚡			KW			
I-2052	TOSTADOR SIMPLE	1	B	X	-	1-400x220	500x250x310	2	-	8 Kg		
I-2051	TOSTADOR DOBLE	2	B	X	-	2-400x220	500x250x360	3	-	10Kg		
I-2079	SIMPLE CUARZO	1	C	X	-	1-400x220	500x250x310	2	-	8Kg		
I-2080	DOBLE CUARZO	2	C	X	-	2-400x220	500x250x360	3	-	10Kg		
I-2246	NORIA	CADENA	C	X	-	-	400x510x390	2,4	-	31Kg		
I-2247	CINTA	CADENA	B	X	-	-	750x400x280	3	-	43Kg		

RESI.: TIPO RESISTENCIA B.: BLINDADAS C.: CUARZO - RESI: TYPE OF RESISTANCE B.: SHIELDED C.: QUARTZ





## ◆ CAMPANAS EXTRACCIÓN DE HUMOS

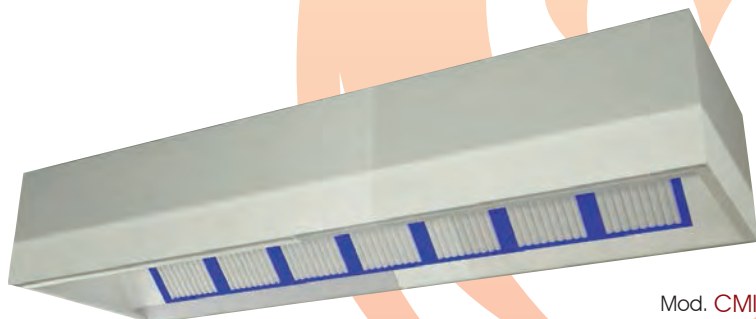
### FUME EXTRACTOR HOOD



Mod. CMSK



Mod. CCI



Mod. CMI

Construidas en acero inoxidable 18/8.  
**Construcción soldada**  
 Incorpora colectores en chapa de acero inox.  
 Reguladores de caudal  
 Filtros retenedores de grasas de malla., con colectores inferiores para recogida de grasas por desprendimiento de goteo.  
 Filtros de lamas acero inox. (opcionales)  
 Sujeción de los filtros mediante omegas inox  
 Armazon interior, confiriendo al conjunto gran robustez.

#### CAMPANAS CON MOTOR INCORPORADO

Motor incorporado 9/9

#### CAMPANAS CON PLENUM SUPERIOR

Plenum superior con embocaduras al sistema de aspiración. Totalmente diáfano, sin travesas.

*Made in 18/8 stainless steel.  
 Welded structure.  
 With collectors in stainless steel plate.  
 Flow regulator.  
 Mesh retaining filters for grease, with lower collector for grease collection because of dripping.  
 Stainless steel slat filter (optional).  
 Filter holding through stainless steel omegas.  
 Lower frame, offering great robustness.*

**HOODS WITH BUILT-IN MOTOR**  
 9/9 built-in motor.

**HOODS WITH UPPER PLENUM**  
 Upper plenum with embouchures to the suction system.



Extinción de Incendios y Extracciones consultar  
 Ask for Fire Extinguishers and Hood Extractions

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES				DIM. EXTERIORES SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		FILTROS	MURAL	CENTRAL	PLENUM/MOTOR		CV	KW		
I-2143	CMSK-1100	2	X	–	MOTOR	1100X825X640	1/3	–	53Kg	
I-2144	CMSK-1600	3	X	–	MOTOR	1600X825X640	1/2	–	66Kg	
I-2145	CMSK-2100	4	X	–	MOTOR	2100X825X640	1/2	–	81Kg	
I-2168	CMI-1200	2	X	–	PLENUM	1200X1100X800	–	–	54Kg	
I-2169	CMI-1700	3	X	–	PLENUM	1700X1100X800	–	–	62Kg	
I-2170	CMI-2200	4	X	–	PLENUM	2200X1100X800	–	–	76Kg	
I-2171	CCI-2200	8	–	X	PLENUM	2200X1800X800	–	–	95Kg	
I-2172	CCI-2700	10	–	X	PLENUM	2700X1800X800	–	–	117Kg	
I-2173	CCI-3200	12	–	X	PLENUM	3200X1800X800	–	–	131Kg	

!!!OTRAS DIMENSIONES CONSULTEN PRECIO!!!  
 OTRAS INSTALACIONES: EXTRACCIONES DE HUMOS, RENOVACIÓN DE AIRE, VENTILACIÓN, AIRE ACONDICIONADO !!!CONSULTEN PRECIOS!!!  
 CHECK OUT PRICES FOR OTHER DIMENSIONS!!!  
 OTHER INSTALLATIONS: FUME EXTRACTION, VENTILATION AIR RENEWAL, AIR CONDITIONING SYSTEMS. CHECK OUT PRICES!!!



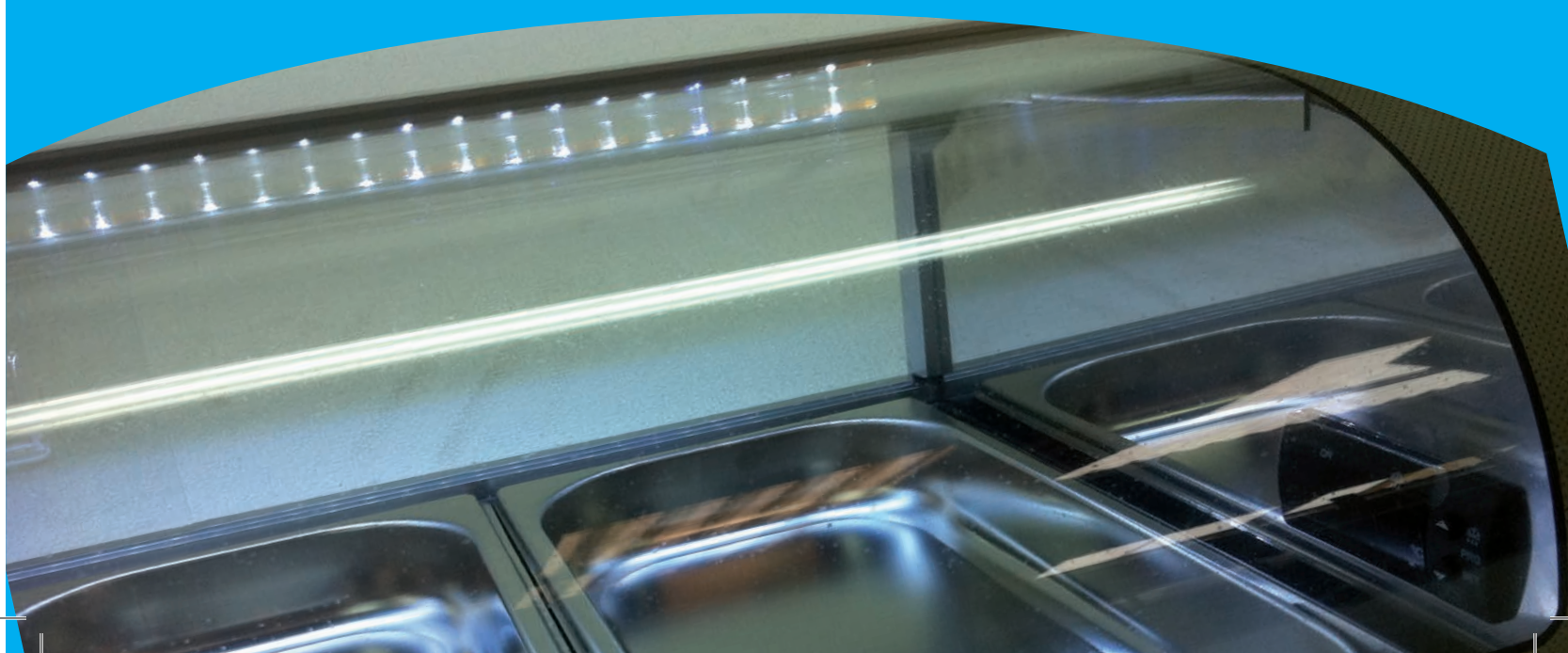
## ◆ INSTALACIONES A SU MEDIDA

INSTALLATIONS





**FRIJO  
COLD**

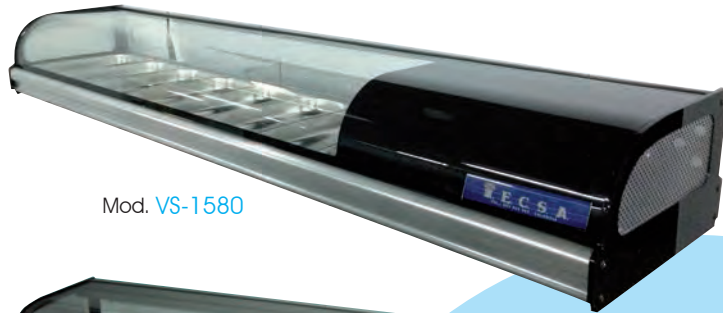




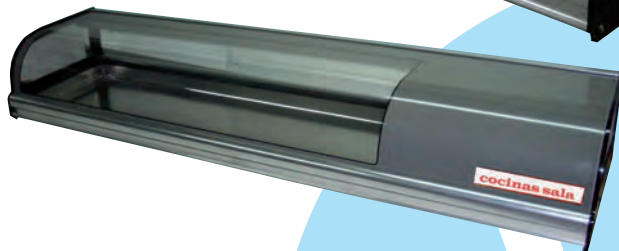
# VITRINA VEDET - REFRIGERACIÓN POR CONTACTO

## ◆ GRUPO INCORPORADO

REFRIGERATED FOOD DISPLAYS - FRIGORIFIC GROUP INCORPORATED



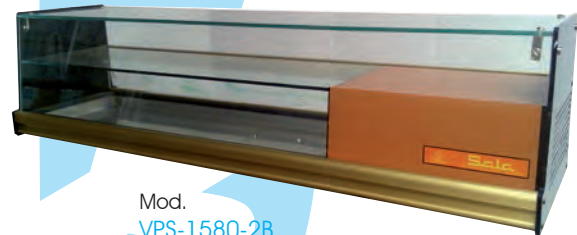
Mod. VS-1580



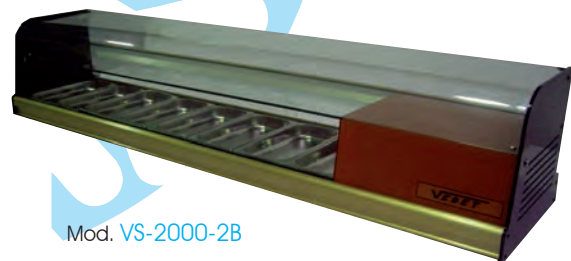
Mod. VS - 2000

No water window cabinet  
18/10 stainless steel surface  
Copper coil of 12.5 mm in diameter in the lower part .  
Connected to compressed group.  
Trays GASTRONORM GN-1/3 prof. 45  
Flat or curved glass  
TWO-DECK WINDOW CABINETS (2B) with glass middle shelf.  
Neutral upper part.  
Digital thermometer-thermostat  
Fluorescent lighting with protection screen.  
Gold-coloured aluminium profiling  
Methacrylate sliding doors  
Glass sides.  
Built-in compressor unit  
134A coolant  
Operation at 30°C from +3 to +5°C.  
Voltage 220-II  
Support stands

Vitrinas sin agua  
Superficie de acero inox. 18/10  
Serpentín de cobre de 12,5mm de diam. en la parte inferior.  
Conectado a grupo compresor.  
Cubetas GASTRONORM GN-1/3 prof. 45  
Cristal Curvo o plano  
VITRINAS DE DOS PISOS (2B) con estante intermedio de cristal.  
Parte superior neutra.  
Termómetro-Termostato digital  
Iluminación fluorescente con pantalla protectora.  
Perfilería en aluminio oro  
Puertas correderas en metacrilato.  
Laterales con cristal  
Grupo compresor incorporado.  
Refrigerante 134A  
Regimen a 30°C de +3 a +5°C.  
Voltaje 220-II  
Pies de apoyo



Mod. VPS-1580-2B



Mod. VS-2000-2B

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES			DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CRIST.	BAND.	⚡		KW.	COMPRESOR		
I-2565	VS-1160	C	4	X	1142 X 400 X 228	260 W.	1/8 CV.	33 Kg.	
I-2251	VS-1580	C	6	X	1492 X 400 X 228	260 W.	1/8 CV.	39 Kg.	
I-2252	VS-2000	C	8	X	1842 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	47 Kg.	
I-2580	VPS-1160	P	4	X	1142 X 400 X 228	260 W.	1/8 CV.	35 Kg.	
I-2279	VPS-1580	P	6	X	1492 X 400 X 228	260 W.	1/8 CV.	40 Kg.	
I-2328	VPS-2000	P	8	X	1842 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	50 Kg.	
I-2881	VPS-1160-2B	C	4	X	1142 X 400 X 340	260 W.	1/8 CV.	35 Kg.	
I-2882	VS-1580-2B	C	6	X	1492 X 400 X 340	260 W.	1/8 CV.	41 Kg.	
I-2883	VS-2000-2B	C	8	X	1842 X 400 X 340	320 W.	1/6 CV.	49 Kg.	
I-2888	VPS-1160-2B	P	4	X	1142 X 400 X 340	260 W.	1/8 CV.	33 Kg.	
I-2889	VPS-1580-2B	P	6	X	1492 X 400 X 340	260 W.	1/8 CV.	40 Kg.	
I-2890	VPS-2000-2B	P	8	X	1842 X 400 X 340	320 W.	1/6 CV.	50 Kg.	

CRIST.: TIPO DE CRISTAL (CURVO O PLANO) BAND.: N.º DE CUBETAS - CRIST.: TYPE OF GLASS (C: CURVED, P: FLAT) BAND: NUMBER OF TRAYS

!!!PERFILERÍA EN ALUMINIO COLOR PLATA BAJO PEDIDO!!! · SILVER-COLOURED ALUMINIUM PROFILING UPON REQUEST!!!

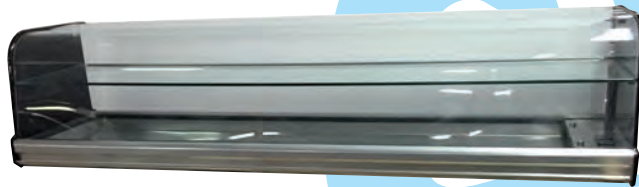


# VITRINA VEDET - REFRIGERACIÓN POR CONTACTO ◆ GRUPO A DISTANCIA

## REFRIGERATED FOOD DISPLAYS - FRIGORIFIC GROUP REMOTE



Mod. VPS-1695-2B



Mod. VSR-1695-2B



Mod. VPSR-1270-2B

Vitrinas sin agua  
Superficie de acero inox. 18/10  
Serpentín de cobre de 12,5mm de diam. en la parte inferior.  
Conectado a grupo compresor.  
Cubetas GASTRONORM GN-1/3 prof. 45  
Cristal Curvo o plano  
VITRINAS DE DOBLE PISO (2B) con estante intermedio de cristal. Parte superior neutra.  
Termómetro-Termostato digital  
Iluminación fluorescente con pantalla protectora.  
Perfilería en aluminio oro  
Puertas correderas en metacrilato.  
Laterales con cristal  
Grupo compresor A DISTANCIA.  
Longitud tubería 2000MM.  
Refrigerante 134A  
Regimen a 30°C de +3 a +5°C.  
Voltaje 220-II  
Pies de apoyo

No water window cabinet  
18/10 stainless steel surface  
Copper coil of 12.5 mm in diameter in the lower part.  
Connected to compressed group.  
Trays GASTRONORM GN-1/3 prof. 45  
Flat or curved glass  
TWO-DECK WINDOW CABINETS (2B) with glass middle shelf.  
Neutral upper part.  
Digital thermometer-thermostat  
Fluorescent lighting with protection screen.  
Gold-coloured aluminium profiling  
Methacrylate sliding doors  
Glass sides.  
Frigorific Group: Remote.  
Pipe length: 2000MM.  
134A coolant.  
Operation at 30°C from +3 to +5°C.  
Voltage 220-II  
Support stands

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES			DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CRIST.	BAND.	⊗		KW.	COMPRESOR		
I-2566	VSR-845	C	4	X	848 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	42 Kg.	
I-2278	VSR-1270	C	6	X	1198 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	48 Kg.	
I-2253	VSR-1695	C	8	X	1548 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	58 Kg.	
I-2254	VSR-2032	C	10	X	1898 X 400 X 228	400 W.	1/5 CV.	68 Kg.	
I-2588	VPSR-845	P	4	X	848 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	42 Kg.	
I-2329	VPSR-1270	P	6	X	1198 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	51 Kg.	
I-2333	VPSR-1695	P	8	X	1548 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	61 Kg.	
I-2334	VPSR-2032	P	10	X	1898 X 400 X 228	400 W.	1/5 CV.	71 Kg.	
I-2884	VSR-845-2B	C	4	X	848 X 400 X 340	320 W.	1/6 CV.	44 Kg.	
I-2885	VSR-1270-2B	C	6	X	1198 X 400 X 340	320 W.	1/6 CV.	46 Kg.	
I-2886	VSR-1695-2B	C	8	X	1548 X 400 X 340	320 W.	1/6 CV.	59 Kg.	
I-2887	VSR-2032-2B	C	10	X	1898 X 400 X 340	400 W.	1/5 CV.	64 Kg.	
I-2891	VPSR-845-2B	P	4	X	848 X 400 X 340	320 W.	1/6 CV.	42 Kg.	
I-2892	VPSR-1270-2B	P	6	X	1198 X 400 X 340	320 W.	1/6 CV.	51 Kg.	
I-2893	VPSR-1695-2B	P	8	X	1548 X 400 X 340	320 W.	1/6 CV.	61 Kg.	
I-2894	VPSR-2032-2B	P	10	X	1898 X 400 X 340	400 W.	1/5 CV.	71 Kg.	

CRIST: TIPO DE CRISTAL (CURVO O PLANO) BAND.: N.º DE CUBETAS - CRIST: TYPE OF GLASS (C: CURVED, P: FLAT) BAND: NUMBER OF TRAYS

!!!PERFILERÍA EN ALUMINIO COLOR PLATA BAJO PEDIDO!!! · SILVER-COLOURED ALUMINIUM PROFILING UPON REQUEST!!!



# VITRINA VEDET - REFRIGERACIÓN AÉREA Y POR CONTACTO - GRUPO REMOTO O INCORPORADO

## REFRIGERATED FOOD DISPLAYS - AIR AND CONTACT COOLING FRIGORIFIC GROUP REMOTE AND INCORPORATED

Vitrinas sin agua  
Superficie de acero inox. 18/10  
Serpentín de cobre de 12,5mm de diam. en la parte inferior.  
Conectado a grupo compresor.  
Cubetas GASTRONORM GN-1/3 prof. 45  
Cristal Curvo o plano  
VITRINAS DE DOBLE PISO (2B) con estante intermedio de cristal. Parte superior neutra.  
Termometro-Termostato digital  
Iluminacion fluorescente con pantalla protectora.  
Perfileria en aluminio oro  
Puertas correderas en metacrilato.  
Laterales con cristal  
Grupo compresor A DISTANCIA O INCORPORADO.  
Longitud tuberia 2000MM.  
Refrigerante 134A  
Regimen a 30°C de +3 a +5°C.  
Voltaje 220-II  
Pies de apoyo

No water window cabinet  
18/10 stainless steel surface  
Copper coil of 12.5 mm in diameter in the lower part.  
Connected to compressed group.  
Trays GASTRONORM GN-1/3 prof. 45  
Flat or curved glass  
TWO-DECK WINDOW CABINETS (2B) with glass middle shelf.  
Neutral upper part.  
Digital thermometer-thermostat  
Fluorescent lighting with protection screen.  
Gold-coloured aluminium profiling  
Methacrylate sliding doors  
Glass sides.  
Frigorific Group: Remote or incorporated  
Pipe length: 2000MM.  
134A coolant.  
Operation at 30°C from +3 to +5°C.  
Voltage 220-II  
Support stands



MOD.  
SCG-960/FT40



	COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
			CRIST.	BAND.	⚡		KW.	COMPRESOR		
I N C O R P O R A D O	I-2596	V-1160	C	4	X	1142 X 400 X 228	260 W.	1/8 CV.	35 Kg.	
	I-2227	V-1580	C	6	X	1492 X 400 X 228	260 W.	1/8 CV.	41 Kg.	
	I-2228	V-2000	C	8	X	1842 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	49 Kg.	
	I-2735	VP-1160	P	4	X	1142 X 400 X 228	260 W.	1/8 CV.	38 Kg.	
	I-2336	VP-1580	P	6	X	1492 X 400 X 228	260 W.	1/8 CV.	48 Kg.	
	I-2337	VP-2000	P	8	X	1842 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	59 Kg.	
R E M O T O	I-2648	VR-845	C	4	X	848 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	44 Kg.	
	I-2335	VR-1270	C	6	X	1198 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	46 Kg.	
	I-2747	VR-1695	C	8	X	1548 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	55 Kg.	
	I-2748	VR-2032	C	10	X	1898 X 400 X 228	400 W.	1/5 CV.	64 Kg.	
	I-2737	VPR-845	P	4	X	848 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	44 Kg.	
	I-2123	VPR-1270	P	6	X	1198 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	49 Kg.	
	I-2255	VPR-1695	P	8	X	1548 X 400 X 228	320 W.	1/6 CV.	61 Kg.	
	I-2256	VPR-2032	P	10	X	1898 X 400 X 228	400 W.	1/5 CV.	71 Kg.	

CRIST: TIPO DE CRISTAL (CURVO O PLANO) BAND: N.º DE CUBETAS - CRIST: TYPE OF GLASS (C: CURVED, P: FLAT) BAND: NUMBER OF TRAYS

iiiPERFILERÍA EN ALUMINIO COLOR PLATA BAJO PEDIDO!!! · SILVER-COLOURED ALUMINIUM PROFILING UPON REQUEST!!!



## ◆ VITRINAS MULTISERVICIO - SERIE PARIS

### MULTISERVICE WINDOW CABINETS - PARIS -



Construidas en acero inox.  
Perfileria en aluminio color oro.  
Cristal frontal curvo.  
1 Estante intermedio.  
Laterales en metacrilato.  
Sobre mostrador y zona exposicion en inox.  
Soporte inferior, en el cual va alojado el grupo compresor, con ruedas para facilitar su desplazamiento (dos de ellas con freno)  
Termometro-Termostato digital  
Desescarche y evaporacion automatica.  
Evaporador longitudinal.  
Refrigerante 134 A.  
Equipo frigorífico alto rendimiento.  
Interruptor de parada y marcha con piloto testigo.  
Alto rendimiento en temperatura ambiente de +30°C  
Su temperatura de funcionamiento es de +6° a +10°C



Mod. VMS-1000

Made in stainless steel.  
Gold-coloured profiling  
Curved front glass  
1 middle shelf  
Methacrylate sides  
On-counter and display area in stainless steel.  
Lowe support, where the compressor unit is placed, with wheels for easier movement. (two of them with brakes)  
Digital thermometer-thermostat. Automatic defrosting and evaporation.  
Longitudinal evaporator. 134 A coolant  
High performance cooling unit.  
Power on/off switch with pilot lamp.  
High performance at room temperature +30°C  
Operation temperature +6° to +10°C

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		EST.	-	⚡		KW.	COMPRESOR		
I-2441	VMS-1100	1	-	X	1100 X 800 X 800/1250	450 W	1/4 CV.	151 Kg.	
I-2442	VMS-1400	1	-	X	1400 X 800 X 800/1250	450 W	1/4 CV.	163 Kg.	
I-2443	VMS-1750	1	-	X	1750 X 800 X 800/1250	450 W	1/4 CV.	175 Kg.	

EST.: N.º DE ESTANTES - EST.: NUMBER OF SHELVES

## ◆ VITRINAS MURALES - NEW GOLDEN

### WALL WINDOW CABINETS - NEW GOLDEN

Vitrina Expositora Mural.  
Exterior acero inoxidable 18/8 y aluminio anodizado.  
Puertas corredizas.  
Estantes de cristal de altura regulable.  
Bandeja fondo en acero inoxidable 18/8.  
Evaporacion automática.  
Termometro-Termostato digital  
Equipo frigorífico de alto rendimiento. Doble evaporador estático.  
(uno en la parte superior, y otro tras el espejo),  
incidiendo directamente sobre los alimentos  
Sistema automático de descarche con programador.  
Interruptor de parada y marcha con piloto testigo.  
Alto rendimiento en temperatura ambiente de +30°C  
Su temperatura de funcionamiento es de +6°C / +10°C.



Mod. M-1500

Display wall window cabinet  
External side in 18/8 stainless steel and anodised aluminium  
Sliding doors  
Glass shelf adjustable in height  
18/8 stainless steel bottom tray.  
Automatic evaporation  
Digital thermometer-thermostat  
High performance cooling unit. Double static evaporator.  
(one in the top part and the other one behind the mirror),  
directly incising on foods.  
Automatic system of defrosting with programmer  
Power on/off switch with pilot lamp.  
High performance at room temperature +30°C  
Operation temperature +6°C / +10°C.

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. EXTERIORES SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CRIST.	PTAS.	⚡		KW.	COMPRESOR		
I-2397	M-1350	2 120 X 30	2 65 X 785	X	1350 X 580 X 1150	450 W.	1/4 CV.	154 Kg.	
I-2398	M-1500	2 135 X 30	2 725 X 785	X	1500 X 580 X 1150	450 W.	1/4 CV.	170 Kg.	
I-2399	M-2000	2 185 X 30	2 675 X 785	X	2000 X 580 X 1150	500 W.	1/5 CV.	185 Kg.	

EST.: N.º DE ESTANTES PTAS.: N.º DE PUERTAS - EST.: NUMBER OF SHELVES PTAS.: NUMBER OF DOORS



## ◆ BAJO MOSTRADORES SERIE SNACK/GASTRONORM

### REFRIGERATED COUNTERS - SERIES SNACK AND GASTRONORM

Interior y exterior en acero inoxidable calidad 18/8.  
Puertas de apertura frontal con cierre frigorífico.  
Un cajón de servicio.  
Seno encastrado, según modelos, de dimensiones 340x370x150mm. Incorpora válvula de desagüe y tubo rebosadero.  
Control automático de temperatura.  
Parrillas regulables.  
Aislamiento de poliuretano.  
Evaporación automática.  
Controlado mediante termómetro/termostato digital.  
Interruptor encendido.  
Piloto de funcionamiento.  
Régimen a 30 °C de 0 a 6 °C.  
Refrigerante 134-A  
Patas regulables en altura.



Inside and outside in 18/8 stainless steel  
Front opening door with refrigeration lock  
A service box  
Embedded sink, according to models, dimensions 340x370x150mm.  
With draining valve and overflow pipe.  
Automatic temperature control.  
Adjustable grates.  
Polyurethane isolation  
Automatic evaporation  
Controlled through digital thermometer-thermostat  
Power on switch  
Operation pilot lamp  
Operation at 30 °C from 0 to 6 °C.  
134-A coolant  
Stands adjustable in height.

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. EXTERIORES SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		PTA.	SENO	⊕		KW.	COMPRESOR		
SERIE SNACK									
I-2111	BM-1500	2	-	X	1500 X 600 X 900	400 W.	1/5 CV.	120 Kg.	
I-2112	BM-2000	3	-	X	2000 X 600 X 900	450 W.	1/4 CV.	140 Kg.	
I-2113	BM-2500	4	-	X	2500 X 600 X 900	500 W.	1/3 CV.	160 Kg.	
I-2662	BM-1500-1S	2	1	X	1500 X 600 X 900	400 W.	1/5 CV.	120 Kg.	
I-2663	BM-2000-1S	3	1	X	2000 X 600 X 900	450 W.	1/4 CV.	140 Kg.	
I-2664	BM-2500-1S	4	1	X	2500 X 600 X 900	500 W.	1/3 W.	160 Kg.	
SERIE GASTRONORM									
I-2655	BMGN-1500	2	-	X	1500 X 700 X 900	400 W.	1/5 CV.	130 Kg.	
I-2656	BMGN-2000	3	-	X	2000 X 700 X 900	450 W.	1/4 CV.	150 Kg.	
I-2657	BMGN-2500	4	-	X	2500 X 700 X 900	500 W.	1/3 CV.	170 Kg.	
I-2665	BMGN-1500-1S	2	1	X	1500 X 700 X 900	400 W.	1/5 CV.	130 Kg.	
I-2666	BMGN-2000-1S	3	1	X	2000 X 700 X 900	450 W.	1/4 CV.	150 Kg.	
I-2667	BMGN-2500-1S	4	1	X	2500 X 700 X 900	500 W.	1/3 CV.	170 Kg.	

PTA: NÚMERO DE PUERTAS SENO: NÚMERO DE FREGADEROS - PTA: NUMBER OF DOORS SENO: NUMBER OF SINK  
OPCIÓN CON CAJONES CONSULTAR - CONSULT WITH DRAWER OPTION

## ◆ BOTELLEROS

### BOTTLE CABINETS

Inside and outside in 18/8 stainless steel.  
Back in steel.  
Sliding doors for upper access  
laminated separators  
Injected.  
Polyurethane isolation  
Refrigeration system composed of a static flap evaporator  
refrigeration unit, sealing type, with an over-dimensioned forced-circulation condenser  
Automatic temperature control  
Operation at 30° C - 2 - 6 °C.  
134A gas  
Voltage: 220V



Exterior e interior en acero inoxidable 18/8.  
Trasera de acero.  
Puertas correderas de acceso superior.  
Separadores plastificados.  
Injectado.  
Aislamiento de poliuretano.  
Sistema frigorífico compuesto por un evaporador estático de aletas.  
Equipo frigorífico de tipo hermético provisto de condensador de circulación forzada sobredimensionado.  
Control automático de temperatura.  
Régimen a 30° C - 2 - 6° C.  
Gas 134A.  
Voltaje: 220 V.

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. EXTERIORES SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		PTA.	SEP.	⊕		KW.	COMPRESOR		
I-2225	1000-IS	1	1	X	1000 X 560 X 870	260 W.	1/8 CV.	70 Kg.	
I-2107	1500-IS	3	1	X	1500 X 560 X 870	400 W.	1/5 CV.	81 Kg.	
I-2108	2000-IS	4	2	X	2000 X 560 X 870	450 W.	1/4 CV.	92 Kg.	
I-2109	2500-IS	5	3	X	2500 X 560 X 870	450 W.	1/4 CV.	101 Kg.	
I-2110	3000-IS	6	4	X	3000 X 560 X 870	500 W.	1/3 CV.	120 Kg.	

PTA: NÚMERO DE PUERTAS SEP: NÚMERO DE SEPARADORES - PTA: NUMBER OF DOORS SEP: NUMBER OF SEPARATORS

FONDO 600 BAJO PEDIDO - 600 DEEP UNDER REQUEST





## ◆ ARMARIOS FRIGORÍFICOS SERIE .COM

### REFRIGERATED CABINET LINE .COM

Interior y exterior en acero calidad 18/8.  
Refrigeración ventilada.  
Grupo incorporado, extraíble para un fácil mantenimiento.  
Su modo de refrigeración es por aire, con ventilador de motor de alta velocidad. El aire frío circula plenamente y distribuye bien la temperatura en todo el recinto.  
Controlado mediante termómetro-termostato digital.  
Resistencia en marco puerta para impedir la condensación.  
Desescarche automático.  
Puerta con retorno por muelle.  
1 Rejilla plastificada por puerta.  
Pies de acero inox. AISI 304, regulables en altura.



MOD.  
ARCOM-1400

*AISI 304 steel structure.  
Ventilated refrigeration.  
Incorporated unit, extractable for easy maintenance.  
Circular cold air movement to avoid direct contact with products.  
Electronic temperature control with digital thermostat.  
Electrical resistance around door frame to eliminate condensation.  
Automatic defrosting with electrical resistance and automatic control of defrosting temperature.  
Automatic evaporation of condensation.  
Door with return spring.  
Feet in AISI 304 stainless steel, adjustable in height.  
1 plastic-coated grilles.*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA KW./POWER KW		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		PTAS.	ESTANTE	TEMP. A 43° C.	⚡					
ARCOM-700		1	3-GN-2/1	0+10° C.	X	735 x 840 x 2050	463 W.	135 Kg.		
ARCOM-702		2	3-GN-2/1	0+10° C.	X	735 x 840 x 2050	463 W.	138 Kg.		
ARCOM-700/C		1	3-GN-2/1	-18-22° C.	X	735 x 840 x 2050	780 W.	140 Kg.		
ARCOM-702/C		2	3-GN-2/1	-18-22° C.	X	735 x 840 x 2050	463 W.	145 Kg.		
ARCOM-1400		2	6-GN-2/1	0+10° C.	X	1410 x 840 x 2050	702 W.	170 Kg.		
ARCOM-1404		4	6-GN-2/1	0+10° C.	X	1410 x 840 x 2050	702 W.	173 Kg.		
ARCOM-1400/C		2	6-GN-2/1	-18-22° C.	X	1410 x 840 x 2050	1052 W.	180 Kg.		
ARCOM-1404/C		4	6-GN-2/1	-18-22° C.	X	1410 x 840 x 2050	1052 W.	187 Kg.		

!!!LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS TIENEN VALOR PURAMENTE INDICATIVO. EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICACIÓN!!!  
THE TECHNICAL DATA INDICATIVE. THE MANUFACTURER MAY CHANGE THE PRODUCT WITHOUT NOTICE!!!

## ◆ ARMARIOS REFRIGERACIÓN VENTILADA

### VENTILATED COOLING CABINETS (FORCED DRAUGHT)

Interior y exterior en acero inoxidable calidad 18/8.  
Puertas con bisagras "zamak" y cierre frigorífico de gran durabilidad y resistencia.  
Dotación: 3 Parrillas por puerta  
Parrillas regulables.  
Patas regulables.  
Control automático de temperatura.  
Desescarche y evaporación automática.  
Controlado mediante termómetro/termostato digital.  
Refrigeración de tipo "tiro forzado" con ventilador de servicio.  
Grupo compresor montado en la parte inferior del aparato.  
Régimen a 30 °C de +3 a 7 °C.  
Régimen a 30°C de +1° a -1°C en armario de pescados.  
Refrigerante 134-A  
Patas regulables en altura.



MOD.  
AR-1400

*Inside and outside in 18/8 stainless steel  
Doors with "zamak" hinges and highly resistant and durable refrigerating lock.  
Resources: 3 grates per door  
Adjustable grates.  
Automatic temperature control  
Automatic defrosting and evaporation.  
Controlled through digital thermometer-thermostat.  
"Forced draught"-type cooling with service fan.  
Compressor unit assembled at the bottom of the apparatus.  
Operation at 30 °C from +3 to 7 °C.  
Operation at 30°C from +1° to -1°C in cabinet for fish  
134-A coolant  
Stands adjustable en height.*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER KW. COMPRESOR		PESO WEIGHT	P.V.P. €	
		PTAS.	LTS.	⚡						
CONSERVACIÓN GASTRONORM/PRESERVATION-GASTRONORM										
I-2408	AR-700	2	650	X	700 X 825 X 2000	0,58 W.	1/4 H.P.	120 Kg.		
I-2409	AR-1400	4	1346	X	1400 X 825 X 2000	0,78 W.	3/8 H.P.	174 Kg.		
I-2410	AR-2100	6	2175	X	2100 X 825 X 2000	0,98 W.	1/2 H.P.	250 Kg.		
CONSERVACIÓN SNACK/PRESERVATION-SNACK										
I-2411	AR-1200	2	1025	X	1200 X 700 X 2000	0,68 W.	1/4 H.P.	158 H.P.		
CONSERVACIÓN PESCADOS (REFRIGERACIÓN VENTILADA CON HUMEDAD RELATIVA) / PRESERVATION FISH (VENTILATED COOLING WITH RELATIVE HUMIDITY)										
I-2407	AP-800	2	700	X	830 X 740 X 2000	0,68 W.	1/4 H.P.	130 H.P.		

PTAS.: N.º DE PUERTAS LTS.: CAPACIDAD INTERIOR EN LITROS. - PTAS.: NUMBER OF DOORS LTS.: INTERNAL CAPACITY IN LITERS

CADA DOS PUERTAS PUEDEN SER SUSTITUIDAS POR UNA PUERTA CÁRNICA - EVERY TWO DOORS CAN BE REPLACED BY A ONE DOOR



## ◆ CÁMARAS FRIGORÍFICAS MODULARES

### MODULAR COOLING CHAMBERS



*Prefabricated modular panels type sandwich, made in plate with 0.6mm in thickness and internal core in polyurethane foam.*

*Panel thickness: 80mm in preservation  
100mm in freezing.*

*Plate coating in galvanized steel and polyester prelacquering with peelable protection film, 1006 white Pyrenees colour and food quality.*

*Standard floor of 100 mm for all chambers (temperature + and -), internal side in non-slip stainless steel and external side based on a plate of galvanised steel prelacquered with polyester. Suitable for manual forklifts (not pallet trucks/forks)*

*Rigid PVC tubular profiling of 2 mm that incorporates sanitary radius.*

*Pivot door with polyamide iron fittings, coextruded PVC rubber seal, external and internal finish based on galvanised steel plate, 0.6m in thickness, prelacquered with polyester, and the internal part in polyurethane foam. Left or right side opening.*

*Door dimensions (access) 1830x800*

*External lock door and internal safety unlock*

*Electric resistances in the frame-door and pressure compensation valve are included in the freezing chambers.*

Paneles modulares prefabricados tipo sandwich, contruidos en chapa de espesor 0,6 mm. y un alma interior de espuma de poliuretano.

Espeor panel: 80 mm. en conservación  
100 mm. en congelación

Revestimiento de chapa de acero galvanizado y prelacado poliester con un film de protección pelable, color blanco pirineo 1006 y calidad alimentaria.

Suelo estandar de 100 mm. para todas las cámaras (temperatura + y -), estando la cara inferior realizada en acero inox. Antideslizante y la cara exterior a base de chapa de acero galvanizado prelacada con poliester. Es apto para tránsito de carretillas manuales (no traspaletas).

Perfileria tubular de PVC rígido de 2 mm. que incorpora el radio sanitario.

Puerta pivotante con herraje de poliamida, burlete de PVC coextruido, acabado exterior e interior a base de chapa de acero galva.

Espeor 0,6 mm. prelacada con poliester y un interior a base de espuma de poliuretano.

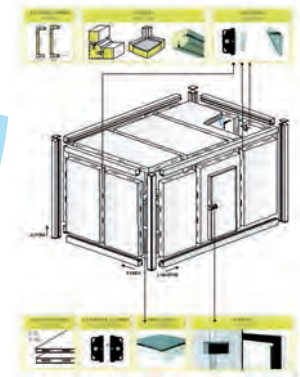
Apertura a derecha o izquierda.

Dimensiones puerta (paso) 1830 x 800.

Puertas con cierre con llave en el exterior y apertura de seguridad en el interior.

En las cámaras de congelación incluyen resistencia eléctrica en el marco-puerta y válvula de compensación de presiones.

**CONSULTAR  
PRECIOS  
ASK  
PRICES**



## EQUIPOS FRIGORÍFICOS COMPACTOS

### COMPACT COOLING UNITS



EQUIPOS FRIGORÍFICOS COMPACTOS DE PARED PARA CÁMARAS MODULARES.

Alimentación 230-I-50 Hz.

Compresor hermético alternativo.

Refrigerante R404-A

Presostato de alta y baja presión.

Desescarche por gas caliente y evaporación automática de condensados.

Luz de cámara y cable de interruptor de puerta.

Cable resistencia puertas (sólo en equipos de baja temperatura).

Bandeja de condensados en acero inoxidable.

Temperatura ambiente + 35°C

*WALL COMPACT COOLING UNITS FOR MODULAR CHAMBERS*

*Feeding: 230-I-50Hz*

*Alternative airtight compressor*

*Refrigerante R404-A*

*High and low pressure pressostat.*

*Defrosting through hot gas and automatic evaporation of condensates*

*Chamber light and door switch cable.*

*Door resistance cable (only in low temperature units)*

*Stainless steel condensate tray.*

*Room temperature +35°C.*



# ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PUERTAS DE CRISTAL

UPRIGHT DISPLAYS COOLERS AND UPRIGHT STATIC - GLASS DOOR



Mod.  
ARV-800-2C



Mod.  
ARV-400-2C



Mod.  
ARV-400-2P



Mod. ACE-400

Interior y exterior chapa lacada blanca.  
Puerta de vidrio doble con cámara de vacío.  
Parrillas regulables.  
Condensador y evaporador ventilado en conservación.  
Condensador ventilado y evaporador estático en congelados.  
Clase climática 3.  
Puertas con retorno automático.  
Interior con cantos redondeados.  
Control automático de temperatura.  
Descongelación manual  
Iluminación fluorescente.  
En conservación: +1 a +8°C  
En congelados: -18° a -22°C  
Refrigerante R404a  
4 ruedas más 2 pies niveladores.

Expanded polyurethane  
Thermoformed plastic thank  
Glass door.  
Cool temperature: condenser and ventilated evaporador  
Temp. °C: +1 up to +8°  
Freezer temperature: Ventilated condenser and evaporator static.  
Temp. °C: -18 up to -22°  
Climatic class 3  
Doors with automatic return to the closed position.  
Interior with rounded corners.  
Manual defrost  
Fluorescent lighting  
Refrigerant fluid R 404a  
4 rollers + 2 adjustable feet.

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS						DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER KW.	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		REF. CONG.	PTS.	LUM.	EST.	LTS.	⚡				
I-2368	ARV-400	REF.	1	-	5	320	X	590X643X1820	350 W.	89 Kg.	
I-2369	ARV-400 L	REF.	1	X	5	320	X	590X640X2000	450 W.	96 Kg.	
I-2473	ARV-400 2P	REF.	2	-	5	320	X	590X643X1820	400 W.	92 Kg.	
I-2474	ACE-400	CONG.	1	-	6	310	X	620X665X1820	450 W.	100 Kg.	
I-2475	ACE-400 L	CONG.	1	X	6	310	X	620X657X2005	500 W.	105 Kg.	
I-2224	ARV-800 2C	REF.	2	-		745	X	1180X642X2090	310 W.	197 Kg.	

REF./CONG.: REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN PTS.: NUM. PUERTAS LUM.: CABEZAL LUMINOSO EST.: NUM. DE ESTANTES LTS.: CAPACIDAD EN LITROS  
REF/CONG.: COOL/FREEZER PTS.: NUMBER OF DOORS LUM.: DISPLAY EST.: NUMBER OF SHELVES LTS.: NET VOLUME FILTERS

¡¡¡LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS TIENEN VALOR PURAMENTE INDICATIVO. EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICACIÓN!!!  
THE TECHNICAL DATA INDICATIVE. THE MANUFACTURER MAY CHANGE THE PRODUCT WITHOUT NOTICE!!!



## ◆ FRABRICADORES DE CUBITOS

### ICE CUBE MAKER

Carrocería en acero inox.  
Incorpora un sistema de propulsión a través de unos inyectores semi-elásticos, que evitan los problemas de cal y otras impurezas del agua.  
Máquinas tropicalizadas para un rendimiento óptimo en temperaturas elevadas.  
Cubitos de 40 grs.  
Entrada de agua 3/4".  
Refrigerante R404a  
Patas regulables.



Mod. SCR-45

*Stainless steel body  
With propulsion system through several semi-elastic injectors that prevent from lime and other water impurities.  
Tropicalized machines for excellent performance at high temperatures.  
40 grs. ice cubes  
3/4" water inlet.  
R404a coolant  
Adjustable stands. .*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS					DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		COND. AW	PROD. KG.	ALMA KG.	CICLO	Ⓢ		COMP.	KW.		
I-2431	SCR-35	A	30	12	18	X	405 X 560 X 770	1/4	423 W.	39 Kg.	
I-2388	SCR-35	W	33	12	18	X	405 X 560 X 770	1/4	423 W.	39 Kg.	
I-2389	SCR-45	A	45	19	24	X	460 X 610 X 900	3/8	540 W.	40 Kg.	
I-2390	SCR-45	W	48	19	24	X	460 X 610 X 900	3/8	540 W.	40 Kg.	
I-2391	SCR-65	A	57	22	36	X	515 X 610 X 900	3/8	650 W.	48 Kg.	
I-2392	SCR-65	W	60	22	36	X	515 X 610 X 900	3/8	650 W.	48 Kg.	
I-2428	SCR-120	A	140	55	84	X	715 X 700 X 1110	1 3/8	1300 W.	87 Kg.	
I-2429	SCR-120	W	145	55	84	X	715 X 700 X 1110	1 3/8	1300 W.	87 Kg.	

COND. A.: CONDENSACIÓN POR AIRE. COND. W.: CONDENSACIÓN POR AGUA. - COND. A.: AIR CONDENSATION COND. W.: WATER CONDENSATION PROD.: 24 H. PRODUCTION ALMA: STORING CAPACITY CICLO: ICE CUBE CYCLE

## ARCONES CONGELADORES

### CHESTS FREEZER

Interior y exterior en chapa galvanizada revestida de PVC blanco.  
Evaporador estático. Condensador ventilado.  
Puertas ciegas, abatible o correderas.  
Congelación rápida  
Piloto de alarma  
Descongelación manual  
Termostato regulable  
Cerradura.



Mod. CH-420AZ

*Internal and external structure in white-PVC coating galvanized plate.  
Copper pipe.  
Heated rings for condensation prevention.  
Plate covers isolated with polyurethane and glass.  
High isolation  
Blind, tilting or sliding doors.  
Sliding glass doors.  
Fast freezing  
Alarm pilot lamp  
Unidirectional wheels for easy movement.  
Lock.*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		COND. EV	CAP. Kg./24 h.	LTS.	Ⓢ		COMP.	KW.		
PUERTA CIEGA/OPAQUE DOORS										
I-2404	COH-160FM	-	6	84	X	600X530X840	1/10 Hp	105 W.	26 Kg.	
I-2414	COH-240FM	1	11	195	X	830X630X840	1/6 Hp	148 W.	38 Kg.	
I-2482	COH-320FM	1	15	247	X	1000X630X840	1/5 Hp	192 W.	44 Kg.	
I-2483	COH-400FM	1	18	304	X	1170X630X840	1/5 Hp	192 W.	50 Kg.	
I-2484	COH-500FM	2	18	376	X	1400X630X840	1/4 Hp.	217 W.	58 Kg.	
I-2485	COH-570FM	3	22	430	X	1590X630X840	1/4 Hp.	217 W.	64 Kg.	
I-2486	COH-68AR	3	24	640	X	1810X600X870	1/3 Hp.	260 W.	67 Kg.	
PUERTA CORREDIZA OPACA/OPAQUE SLIDING DOORS										
I-2490	CH-160AZ	-	-	166	X	650X650X860	-	171 W.	45 Kg.	
I-2491	CH-290AZ	-	-	237	X	1063X670X895	-	199 W.	51 Kg.	
I-2492	CH-420AZ	-	-	303	X	1283X670X895	-	243 W.	59 Kg.	
I-2494	CH-520AZ	-	-	390	X	1503X670X895	-	269 W.	66 Kg.	
PUERTA CORREDERA DE CRISTAL/GLASS SLIDING DOORS										
I-2496	ATC-290AZ	-	-	237	X	1063X670X895	-	199 W.	51 Kg.	
I-2497	ATC-420AZ	-	-	303	X	1283X670X895	-	243 W.	59 Kg.	
I-2499	ATC-520AZ	-	-	390	X	1503X670X895	-	269 W.	66 Kg.	

!!!LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS TIENEN VALOR PURAMENTE INDICATIVO. EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICACIÓN!!!  
THE TECHNICAL DATA INDICATIVE. THE MANUFACTURER MAY CHANGE THE PRODUCT WITHOUT NOTICE!!!



# NEUTRO NEUTRAL



## ◆ CAFETEROS Y CONTRABARRAS EN ACERO INOX.

### COFFE CABINETS AND COUNTER BARS IN STAINLESS STEEL



Mod. CBSI-1500



Mod. CAF-2000-I



Mod. CAF-1500 I



Mod. CAF-2500-I

**TODO INOX  
INOX ALL**

#### MUEBLES CAFETEROS:

Construidos totalmente en acero inoxidable.(incluso trasera)  
Peto mural 100MM  
Buc cafetero situado a la derecha, compuesto de:  
2 Cajones horizontales  
1 Cajon grancero  
1 Armario de 600x500x470  
Resto mueble con dos estantes (base y estante intermedio)  
Patas regulables.

#### CONTRABARRAS:

Construidas totalmente en acero inox. (incluso traseras)  
Peto mural 100MM  
Dos estantes (base y estante intermedio)  
Pies regulables en altura.

#### COFFEE CABINETS

Completely made in stainless steel.  
Wall backsplash 100MM  
Coffee cabinet placed on the right , made up of:  
2 Horizontal drawers  
1 Bean collector  
1 Cabinet 600x500x470  
Rest of the cabinet with two shelves(bottom and middle shelves)  
Adjustable supports.

#### COUNTER BARS

Completely made in stainless steel.  
Wall backsplash 100MM  
Two shelves( bottom and middle shelves)  
Stands adjustable in height  
CABINET-SHELVES

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		BUCK	ESTANTES				
<b>MUEBLES CAFETEROS</b>							
I-4456	CAF-1000-I	1	2	-	1000X600X1000+100	-	59Kg
I-4457	CAF-1500-I	1	2	-	1500X600X1000+100	-	81Kg
I-4458	CAF-2000-I	1	2	-	2000X600X1000+100	-	103Kg
I-4459	CAF-2500-I	1	2	-	2500X600X1000+100	-	120Kg
<b>CONTRABARRAS</b>							
I-2805	CBI-1000	-	2	-	1000X300X1000+100	-	39Kg
I-2806	CBI-1500	-	2	-	1500X300X1000+100	-	51Kg
I-2807	CBI-2000	-	2	-	2000X300X1000+100	-	69Kg
I-4460	CBSI-1000	-	2	-	1000X600X1000+100	-	59Kg
I-4461	CBSI-1500	-	2	-	1500X600X1000+100	-	71Kg
I-4462	CBSI-2000	-	2	-	2000X600X1000+100	-	89Kg

BUCK: COFFE CABINET ESTANTES: SHELVES

OTRAS DIMENSIONES Y CAMBIO SITUACION BUCK !!!CONSULTAR PRECIOS!!! - CHECK OUT PRICES FOR OTHER DIMENSIONS AND CABINET PLACING!!!



## ◆ MESA DE PREPARACIÓN

### PREPARATION TABLES

Fabricado en acero inox. 18/10.  
 Desmontables OPCIONAL.  
 Estante superior doble OPCIONAL.  
 Soportes tubulares, preparados para sujeción a encimera.  
 INDICAR POSICION ESTANTE DOBLE A LA REALIZACION DEL PEDIDO.  
 Entrepaño inferior.  
 Patas tubulares preparadas para salvar canto sanitario  
 Pies regulables en altura.  
 Construcciones especiales : Puertas, cajones, laterales tapados...etc., CONSULTEN PRECIOS



Mod. SCP-2000

*Manufactured in 18/10 stainless steel*  
*OPTION Removable*  
*Double top shelf OPTIONAL.*  
*Tubular supports prepared for stovetop fixing.*  
*WHEN PLACING THE ORDER, DOUBLE SHELF POSITION SHOULD BE GIVEN.*  
*Low panel*  
*Tubular legs prepared for saving sanitary edge.*  
*Adjustable in height stands*  
*Special constructions: Doors, drawers, covered sides...etc.*  
*CHECK OUR PRICES*

Fabricado en acero inox. 18/10.  
 Encimera reforzada, sin madera.  
 Soporte mesa armazonado confiriendo al conjunto gran robustez.  
 Patas tubulares preparadas para salvar canto sanitario.  
 Pies de apoyo regulables.



Mod. SCP-1500 DOBLE

*Manufactured in 18/10 stainless steel*  
*Reinforced stovetop , with no wood.*  
*Framed table support providing the unit with high robustness.*  
*Tubular legs prepared for saving sanitary edge.*  
*Adjustable support stands.*

FONDO	COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS		DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	PESO WEIGHT	P.V.P. €
			ESTANTE DOBLE	DIM. ESTANTE DOBLE			
600	FONDO 600						
	I-2264	SC-1000	-	-	1000X600X850	40Kg	
	I-2265	SC-1500	-	-	1500X600X850	50Kg	
	I-2266	SC-2000	-	-	2000X600X850	60Kg	
700	FONDO 700						
	I-2202	SC-2500	-	-	2500X600X850	70Kg	
	I-2681	SC-1000/70	-	-	1000X700X850	42Kg	
	I-2682	SC-1500/70	-	-	1500X700X850	52Kg	
DEEP	I-2683	SC-2000/70	-	-	2000X700X850	62Kg	
	I-2684	SC-2500/70	-	-	2500X700X850	72Kg	

ESTANTE DOBLE: DOUBLE SHELF DIM. ESTANTE DOBLE: DOUBLE SHELF DIMENSION

FONDO	COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS		DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	PESO WEIGHT	P.V.P. €
			ESTANTE DOBLE	DIM. ESTANTE DOBLE			
700	FONDO 600						
	I-4434	SCP-1000	-	-	1000X600X850	40Kg	
	I-4435	SCP-1500	-	-	1500X600X850	50Kg	
	I-4436	SCP-2000	-	-	2000X600X850	60Kg	
DEEP	FONDO 700						
	I-4437	SCP-2500	-	-	2500X600X850	70Kg	
	I-4438	SCP-1000/70	-	-	1000X700X850	42Kg	
	I-4439	SCP-1500/70	-	-	1500X700X850	52Kg	
	I-4440	SCP-2000/70	-	-	2000X700X850	62Kg	
	I-4441	SCP-2500/70	-	-	2500X700X850	72Kg	

CONSTRUCCIONES ESPECIALES: SENO ENCASTRADO, PERFIL VIERTEAGUAS, PUERTAS, CAJONES, LATERALES TAPADOS...ETC., ¡¡¡CONSULTEN PRECIOS!!!  
 SPECIAL CONSTRUCTIONS: FITTED SINK, GUTTER PROFILE, DOORS, DRAWERS, COVERED SIDES, ETC. CHECK OUR PRICES!!!

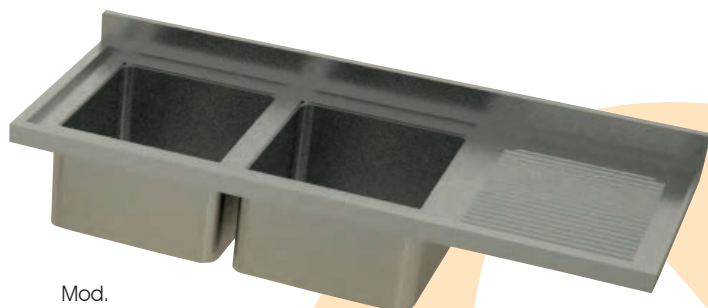
## ◆ FREGADEROS INDUSTRIALES

### INDUSTRIAL SINKS

Extensa gama de fregaderos industriales.  
 Construidos totalmente en acero inoxidable  
 Peto mural 100/20MM  
 Pulido satinado altamente higienico.  
 Cubetas embutidas.  
 Incorporan válvula de desagüe y tubo rebosadero.



Mod.  
1E1S-1000X700



Mod.  
2S1E-1800X600

*A wide range of industrial sinks.  
 Completely made in stainless steel.  
 Wall backsplash 100/20MM  
 Highly hygienic satin polishing.  
 Fitted vats  
 Drainage valve and overflow pipe incorporated*

		CARACTERISTICAS/ESPECIFICACIONES					PESO	P.V.P. €	
		COD.	MODELO/MODEL	SENO	ESCURRIDOR	DIMENSION SEÑO	DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	WEIGHT	
F O N D O 6 0 0 D E P E	FREGADEROS SERIE 600/SINKS SERIES 600								
		I-2901	1S-700X600	1	-	500X400X300	700X600	7Kg.	
		I-2902	2S-1000X600	2	-	400X400X300	1000X600	11Kg	
		I-2903	1S1E-1000X600	1	1-DERECHA	500X400X250	1000X600	10Kg	
		I-2904	1E1S-1000X600	1	1-IZQUIERDA	500X400X250	1000X600	10Kg	
		I-2905	2S-1200X600	2	-	500X400X300	1200X600	12Kg	
		I-2906	1S1E-1200X600	1	1-DERECHA	500X400X250	1200X600	11Kg	
		I-2907	1E1S-1200X600	1	1-IZQUIERDA	500X400X250	1200X600	11Kg	
		I-2908	2S-1400X600	2	-	500X400X300	1400X600	13Kg	
		I-2909	1S1E-1400X600	1	1-DERECHA	500X400X300	1400X600	13Kg	
		I-2910	1E1S-1400X600	1	1-IZQUIERDA	500X400X300	1400X600	13Kg	
		I-2911	2S1E-1400X600	2	1-DERECHA	400X500X250	1400X600	15Kg	
		I-2912	1E2S-1400X600	2	1-IZQUIERDA	400X500X250	1400X600	15Kg	
		I-2913	2S1E-1600X600	2	1-DERECHA	500X400X250	1600X600	19Kg	
		I-2914	1E2S-1600X600	2	1-IZQUIERDA	500X400X250	1600X600	19Kg	
		I-2915	2S1E-1800X600	2	1-DERECHA	500X400X250	1800X600	21Kg	
	I-2916	1E2S-1800X600	2	1-IZQUIERDA	500X400X250	1800X600	21Kg		

		CARACTERISTICAS/ESPECIFICACIONES					PESO	P.V.P. €	
		COD.	MODELO/MODEL	SENO	ESCURRIDOR	DIMENSION SEÑO	DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	WEIGHT	
F O N D O 7 0 0 D E P E	FREGADEROS SERIE 700/SINK SERIES 700								
		I-2921	1S-700X700	1	-	500X500X300	700X700	8Kg	
		I-2922	2S-1000X700	2	-	400X500X300	1000X700	9Kg	
		I-2923	1S1E-1000X700	1	1-DERECHA	500X500X300	1000X700	11Kg	
		I-2924	1E1S-1000X700	1	1-IZQUIERDA	500X500X300	1000X700	11Kg	
		I-2925	2S-1200X700	2	-	500X500X300	1200X700	13Kg	
		I-2926	1S1E-1200X700	1	1-DERECHA	500X500X300	1200X700	13Kg	
		I-2927	1E1S-1200X700	1	1-IZQUIERDA	500X500X300	1200X700	14Kg	
		I-2928	2S-1400X700	2	-	600X500X300	1400X700	14Kg	
		I-2929	1S1E-1400X700	1	1-DERECHA	600X500X300	1400X700	14Kg	
		I-2930	1E1S-1400X700	1	1-IZQUIERDA	600X500X300	1400X700	14Kg	
		I-2931	2S1E-1600X700	2	1-DERECHA	500X500X300	1600X700	16Kg	
		I-2932	1E2S-1600X700	2	1-IZQUIERDA	500X500X300	1600X700	16Kg	
		I-2933	2S1E-1800X700	2	1-DERECHA	500X500X300	1800X700	20Kg	
		I-2934	1E2S-1800X700	2	1-IZQUIERDA	500X500X300	1800X700	20Kg	
		I-2935	2S1E-2000X700	2	1-DERECHA	600X500X300	2000X700	22Kg	
		I-2936	1E2S-2000X700	2	1-IZQUIERDA	600X500X300	2000X700	22Kg	
	I-2937	2S2E-2000X700	2	1-DERECHA/1-IZQUIERDA	500X500X300	2000X700	25Kg		

SEÑO: BOWL ESCURRIDOR: DRAINING BOARD DERECHA: RIGHT IZQUIERDA: LEFT





## ◆ SOPORTES FREGADEROS INDUSTRIALES

### INDUSTRIAL SINK SUPPORT

Construido en acero inox.  
Faldon frontal y en laterales  
Patas tubulares preparadas para salvar canto sanitario  
Pies de apoyo regulables.

*Made in stainless steel  
Front and side protector  
Tubular legs prepared for saving sanitary edge.  
Adjustable support stands.*



COD.	MODELO/MODEL	SENO	CARACTERISTICAS/ESPECIFICACIONES		DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	PESO WEIGHT	P.V.P. €
			ESCURRIDOR	DIMENSION SENO			
<b>SOPORTES SERIE 600/SUPPORTS SERIES 600</b>							
I-2951	SOP-700X600	-	-	-	700X600X850	5Kg	
I-2952	SOP-1000X600	-	-	-	1000X600X850	6Kg	
I-2953	SOP-1200X600	-	-	-	1200X600X850	9Kg	
I-2954	SOP-1400X600	-	-	-	1400X600X850	11Kg	
I-2955	SOP-1600X600	-	-	-	1600X600X850	13Kg	
I-2956	SOP-1800X600	-	-	-	1800X600X850	13Kg	
<b>FREGADEROS SERIE 700/SUPPORTS SERIES 700</b>							
I-2961	SOP-700X700	-	-	-	700X700X850	8Kg	
I-2962	SOP-1000X700	-	-	-	1000X700X850	9Kg	
I-2963	SOP-1200X700	-	-	-	1200X700X850	11Kg	
I-2964	SOP-1400X700	-	-	-	1400X700X850	14Kg	
I-2965	SOP-1600X700	-	-	-	1600X700X850	16Kg	
I-2966	SOP-1800X700	-	-	-	1800X700X850	19Kg	
I-2967	SOP-2000X700	-	-	-	2000X700X850	20Kg	
<b>SOPORTES SERIE PLONGE/SUPPORTS SERIES PLONGE</b>							
I-2971	SOPP-1000X700	-	-	-	1000X700X850	14Kg	
I-2972	SOPP-1400X700	-	-	-	1400X700X850	16Kg	
I-2973	SOPP-2000X700	-	-	-	2000X700X850	12Kg	

BAJO PEDIDO SE PUEDEN REALIZAR PREPARADOS PARA ALOJAMIENTO LAVAVASOS, REFUERZOS INFERIORES, CON PUERTAS... (CONSULTEN PRECIOS).  
UNDER REQUEST PREPARATIONS FOR GLASSWASHER HOUSING, LOWER REINFORCEMENTS, WITH DOOR, ETC. CHECK OUR PRICES.

## ◆ FREGADEROS PLONGE

### PLONGE SINKS

FREGADERO PLONGE  
Fabricado en acero inox. 18/10.  
Cuba de gran capacidad ideal para lavar grandes utensilios de cocina e instalarse en la plonge.  
Incorpora valvula de desagüe y tubo rebosadero.  
Peto posterior de altura 100/20 mm. para proteger la pared de posibles golpes.  
La situacion del agujero del desagüe para valvula es siempre a la derecha.



**SINK SERIES PLONGE**  
*Manufactured in 18/10 stainless steel  
High capacity vat suitable for washing large cooking tools and to be installed in the plonge.  
Drainage valve and overflow pipe incorporated  
100/20 mm. high backsplash for wall protection against knocks.  
The drainage hole for valve is always on the right side.*

COD.	MODELO/MODEL	SENO	CARACTERISTICAS/ESPECIFICACIONES		DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	PESO WEIGHT	P.V.P. €
			ESCURRIDOR	DIMENSION SENO			
<b>FREGADEROS SERIE PLONGE/SINK SERIES PLONGE</b>							
I-2941	OLLAS 1000-S	1	-	860X500X400	1000X700	16Kg.	
I-2942	OLLAS 1400-S	1	-	1160X500X400	1400X700	21Kg	
I-2943	OLLAS-2000-SE	1	1-DERECHA	1160X500X400	2000X700	26Kg	
I-2944	OLLAS-2000-ES	1	1-IZQUIERDA	1160X500X400	2000X700	26Kg	

SENO: BOWL ESCURRIDOR: DRAINING BOARD DERECHA: RIGHT IZQUIERDA: LEFT

## ◆ MESAS AUXILIARES LAVAVAJILLAS

### AUXILIARY TABLE FOR DISHWASHERS

Fabricado en acero inox. 18/10.

Peto mural

Perfil vierteaguas

Faldon frontal.

Seno encastrado ,aro desbrozados y estante superior doble, rodillos, final de carrera según modelos.

Soporte mesa armazonado confiriendo al conjunto gran robustez.

Entrepañio inferior.

Patas tubulares preparadas para salvar canto sanitario

Pies regulables en altura.

OPCIONALES: soporte preparado para el alojamiento cubo desperdicios, bien a modo de armario cerrado o hueco diafano.

Guias para cestas,

Medidas especiales... ¡¡¡CONSULTEN PRECIOS!!!

Manufactured in 18/10 stainless steel.

Wall backsplash

Gutter profile

Front protection

Fitted sink, grubbed ring and double top shelf , rolls, stroke end according to models.

Framed table support providing the unit with high robustness.

Low panel.

Tubular legs prepared for saving sanitary edge.

Adjustable in height stands

OPTIONAL: Support prepared for waste bin housing, as a closed cabinet or as a diaphanous hollow. Rails for baskets.

Special measurements. CHECK OUT PRICES!!!



COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS					DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		SENO	ARO	EST. INFERIOR	EST. DOBLE	FINAL DE CARRERA			

#### MESAS AUX. PARA CÚPULA/AUXILIARY TABLES FOR DOME

I-2248	AUXILIAR-1	-	-	-	-	-	800X815X890	16Kg
I-2249	AUXILIAR-2	-	-	2	-	-	800X815X890	18Kg
I-2260	LAVADO	1	-	-	-	-	800X815X890	21Kg
I-2257	DESBROZADO	-	1	-	-	-	800X815X890	26Kg
I-2250	ESPECIAL	1	1	-	-	-	1100X815X890	26Kg
I-2261	ENTREGA	-	1	2	2	-	1000X700/400X1500	39Kg

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS					DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		ENTRADA/SALIDA	EST. INFERIOR	RODILLOS	FINAL DE CARRERA				

#### MESAS AUX. PARA TREN DE LAVADO/AUXILIARY TABLES FOR AUTOMATED DISHWASHER SYSTEM

I-2628	ENT-1	ENTRADA	1	-	-	-	550X612X850	13Kg
I-2629	ENT-2	ENTRADA	1	-	-	-	1000X612X850	15Kg
I-2630	ENT-3	ENTRADA	1	-	-	-	1500X612X850	22Kg
I-2327	ENT-3-R	ENTRADA	1	X	X	X	1500X612X850	26Kg
I-2631	SAL-1	SALIDA	1	-	X	-	550X612X850	13Kg
I-2332	SAL-2	SALIDA	1	-	X	-	1000X612X850	15Kg
I-2604	SAL-2-R	SALIDA	1	X	X	X	1000X612X850	20Kg

SENO: SINK ARO: RING EST. INFERIOR: LOW SHELF EST. DOBLE: DOUBLE SHELF FINAL DE CARRERA: STROKE END ENTRADA/SALIDA: INLET/OUTLET RODILLOS: ROLLS



## MESAS MODULARES BLOQUES DE COCCIÓN

### MODULAR TABLES FOR COOKING BLOCKS



Soporte mesa armazonado confiriendo al conjunto gran robustez.  
 Laterales y trasera cerradas en acero inox.  
 Puerta frontal (opcional)  
 Patas tubulares preparadas para salvar canto sanitario  
 Pies regulables en altura

*Framed table support providing the unit with high robustness.  
 Side and back parts covered in stainless steel.  
 Front door(optional)  
 Tubular legs prepared for saving sanitary edge.  
 Adjustable in height stands*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS		DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		ESTANTES	LATERALES/TRASERA			
<b>FONDO 900</b>						
I-2262	MODULAR-45	2	-	450X900X850	30Kg	
I-2440	MODULAR-90	2	-	900X900X850	40Kg	
I-4471	MODULAR-45M	1	X	450X900X850	-	
I-2440M	MODULAR-90M	1	X	900X900X850	-	
<b>FONDO 800</b>						
I-2262	MODULAR-40	2	-	400X900X850	30Kg	
I-2440	MODULAR-80	2	-	800X900X850	40Kg	
I-2262M	MODULAR-40M	1	X	400X900X850	-	
I-2440M	MODULAR-80M	1	X	800X900X850	-	
<b>FONDO 750</b>						
I-2262	MODULAR-74	2	-	400X750X850	42Kg	
I-2440	MODULAR-78	2	-	800X750X850	42Kg	
I-2262M	MODULAR-74M	1	X	400X750X850	52Kg	
I-2440M	MODULAR-78M	1	X	800X750X850	62Kg	

ESTANTES: SHELF LATERALES/TRASERAS: SIDE/BACK

DIMENSIONES ESPECIALES CONSULTEN PRECIOS - FOR SPECIAL DIMENSIONS, CHEK OUT PRICES

## CUBOS DE DESPERDICIOS Y CARROS ALMACENAMIENTO

### WASTE BINS AND STORAGE TROLLEYS

Construidos en acero inox.  
 Ruedas para facilitar su desplazamiento  
 Goma paragolpes.  
 Tapa en acero inox

*Manufactured in stainless steel  
 Wheels to make movement easier  
 Bumper rubber  
 Cover in stainless steel*



Carros Almacenamiento.  
 Construidos en acero inox.  
 Dos tapas abatibles.  
 Goma paragolpes.  
 4 Ruedas (dos fijas y dos giratorias)  
 para facilitar su desplazamiento.

*Manufactured in stainless steel  
 Two tilting covers  
 Bumper rubber.  
 4 Wheels (two fixed wheels and two revolving wheels).*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CAPACIDAD LITROS	PEDAL	TAPAS ABATIBLES			
<b>CUBOS DESPERDICIOS/WASTE BINS</b>							
I-2728	CUD50	50	-	-	395 diam. X 720 altura	12Kg	
I-2729	CUD50P	50	X	-	395 diam. X 720 altura	13Kg	
I-2730	CUD100	100	-	-	475 diam. X 720 altura	19Kg	
<b>CARROS ALMACENAMIENTO/STORAGE TROLLEYS</b>							
I-2732	CAL-35	-	-	2	350X580X700	42Kg	
I-2733	CAL-40	-	-	2	400X620X700	44Kg	
I-2734	CAL-45	-	-	2	450X620X700	44Kg	

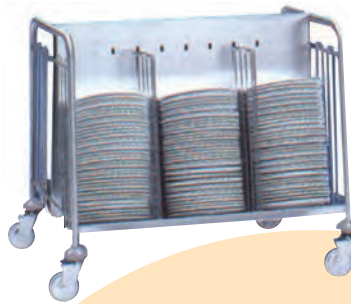
CAPACIDAD LITROS: LITRE CAPACITY PEDAL: PEDAL TAPAS ABATIBLES: TILTING COVERS

## ◆ CAROS DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

### TRANSPORT AND DISTRIBUTION TROLLEYS



Mod. CDA



Mod. CPP

Construidos en acero inox.  
4 ruedas, 2 de ellas con freno, giratorias de diámetro 125mm, para favorecer su desplazamiento.  
Los carros mod. CDE son encastrables.

*Manufactured in stainless steel  
4 wheels, 2 of them with brake, revolving and 125mm in diameter, to make movement easier.  
mod. CDE trolleys are built-in.*



Mod. CT-39

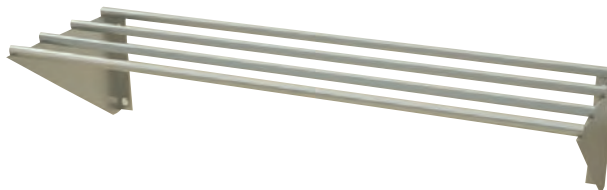
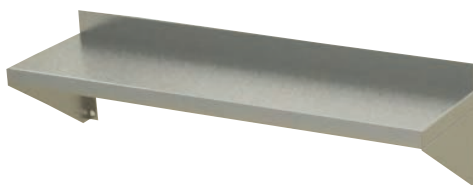
COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		ESTANTES/GUIAS	N.º GUIAS/ESTANTES	SEPAR.			
I-2203	CT-2	ESTANTES/SHELVES	2	260	800X500X900	18 Kg.	
I-2217	CT-3	ESTANTES/SHELVES	3	560	800x500x900	24Kg	
I-2218	CT-29	ESTANTES/SHELVES	2	260	900x500x900	21Kg	
I-2219	CT-39	ESTANTES/SHELVES	3	560	900x500x900	27Kg	
I-2374	CDB	GUIAS/RAIL	7 GN-2/1	75	663x748x900	23Kg	
I-2375	CDA	GUIAS/RAIL	16 GN-2/1	75	663x748x1715	29Kg	
I-2376	CDE	GUIAS/RAIL	18 GN-2/1	75	663x748x1700	32Kg	
I-2377	CPP	PLATOS/DISHES	300 platos hasta 260 mm.		1025x795x850	45Kg	
I-2378	CPC	CESTAS/BASKETS	Cesta hasta 500X500		590x590x910	19Kg	

ESTANTES/GUÍAS: RAIL/SHELVES N.º GUIAS/ESTANTES: NUMBER OF SHELVES/RAILS SEPAR.: SEPARATION

OTRAS DIMENSIONES O CAPACIDADES ¡¡CONSULTEN PRECIOS!! – CHECK OUT PRICES FOR OTHER DIMENSIONS AND CAPACITIES

## ◆ ESTANTES DE PARED EN ACERO INOXIDABLE

### STAINLESS STEEL WALL SHELVES



Construidos en acero inox.  
Estante liso o de tubo redondo.  
Cartelas de sujecion a pared.  
Tornilleria incluida.

*Manufactured in stainless steel  
Flat or round tube shelf  
Side plate for wall fixing.  
Screws are included.*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		ESTANTE LISO	ESTANTE TUBO				
<b>ESTANTE LISO</b>							
I-2476	1000X300	X	–	–	1000X300	–	7Kg
I-2477	1500X300	X	–	–	1500X300	–	9Kg
I-2478	2000X300	X	–	–	2000X300	–	12Kg
<b>ESTANTE DE TUBO</b>							
I-2811	1000X350	–	X	–	1000X350	–	8Kg
I-2812	1500X350	–	X	–	1500X350	–	10Kg
I-2813	2000X350	–	X	–	2000X350	–	13Kg

ESTANTE LISO: FLAT SHELF ESTANTE TUB: ROUND TUBE SHELF

OTRAS DIMENSIONES ¡¡CONSULTEN PRECIOS!! – CHECK OUT PRICES FOR OTHER DIMENSIONS!!



## ◆ ESTANTERÍAS REGULABLES EN ACERO INOX.

### STAINLESS STEEL ADJUSTABLE SHELVES



Construidas totalmente en acero inoxidable. Incluso angulares.  
Desmontables  
Espesor estantes: 1 mm.  
Espesor angulares: 2 mm.  
Desmontables.  
Incluye tornillería de acero inox. y conteras para apoyo a suelo.

*Completely manufactured in stainless steel, even angle bars.*

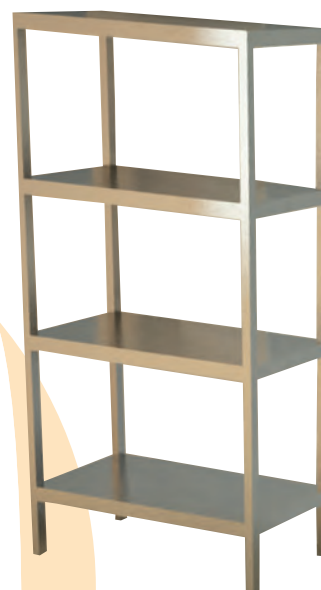
*Removable*

*Thickness of shelves: 1 mm.*

*Thickness of angle bars: 2 mm.*

*Removable*

*Stainless steel screws and terminal ends for floor support included.*



PESO POR ESTANTE: LOS KILOS SE CONSIDERAN REPARTIDOS UNIFORMEMENTE POR CADA ESTANTE.  
WEIGHT PER SHELF: KILOGRAMS ARE CONSIDERED TO BE UNIFORMLY DISTRIBUTED FOR EACH SHELF.

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES		CARGA POR ESTANTE	DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	FONDO 400	FONDO 500	FONDO 600
		NÚMERO ESTANTES				P.V.P. €	P.V.P. €	P.V.P. €
SERIE EST-400/SERIES EST-400						**FONDO/DEEP 400/500/600		
I-2315	800XFONDO-DEEP	3E	3	200	800X**X1800	301	318	
I-2316	800XFONDO-DEEP	4E	4	200	800X**X1800	361	385	
I-2317	800XFONDO-DEEP	5E	5	200	800X**X1800	420	450	
I-2318	1000XFONDO-DEEP	3E	3	150	1000X**X1800	318	339	
I-2319	1000XFONDO-DEEP	4E	4	150	1000X**X1800	335	410	
I-2320	1000XFONDO-DEEP	5E	5	150	1000X**X1800	450	480	
I-2321	1200XFONDO-DEEP	3E	3	100	1200X**X1800	339	356	
I-2322	1200XFONDO-DEEP	4E	4	100	1200X**X1800	410	433	
I-2323	1200XFONDO-DEEP	5E	5	100	1200X**X1800	480	511	
I-2324	1400XFONDO-DEEP	3E	3	75	1400X**X1800	339	399	
I-2325	1400XFONDO-DEEP	4E	4	75	1400X**X1800	433	483	
I-2326	1400XFONDO-DEEP	5E	5	75	1400X**X1800	511	572	

NÚMERO DE ESTANTES: NUMBER OF SHELVES CARGA POR ESTANTE: WEIGHT PER SHELF

OTRAS DIMENSIONES ¡¡CONSULTEN PRECIOS!! - CHECK OUR PRICES FOR OTHER DIMENSIONS!!

## ◆ ESTANTERÍA DE POLIPROPILENO

### POLYPROPYLENE SHELVES



Construidas en aluminio y polipropileno.  
 Perfil aleación aluminio anodizado (15 micras).  
 Montaje muy rápido, sin herramientas.  
 Diseño modular que permite adaptarse a todas las configuraciones deseadas.  
 Construcción sencilla, rígida sin aspereza ni cavidad.  
 Pies ajustables en altura +/- 15 mm.  
 Carga máxima por rejilla 30 Kg.  
 4 Niveles de rejillas

*Manufactured in aluminium and polypropylene.  
 Profile in anodised aluminium alloy (15 microns)  
 Fast assembly, no tools required.  
 Modular design suitable for being adapted to every required configuration.  
 Simple, roughness and non-cavity construction.  
 Adjustable stands in height +/- 15 mm.  
 Maximum load per grid 30 Kg.  
 4 grid levels.*

**CONSULTAR  
 PRECIOS  
 ASK  
 PRICES**

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES		FONDO 425	FONDO 600	P.V.P. €
		NÚMERO ESTANTES	PESO POR ML NIVEL			
SERIE GN-1/1/SERIES GN-1/1 <span style="float: right;">*consultar/ask</span>						
I-2751	1015X600 3E	3	100Kg	1015X425X1730	1015X600X1730	*
I-2752	1015X600 4E	4	100Kg	1015X425X1730	1015X600X1730	*
I-2753	1015X600 5E	5	100Kg	1015X425X1730	1015X600X1730	*
I-2754	1340X600 3E	3	100Kg	1340X425X1730	1340X600X1730	*
I-2755	1340X600 4E	4	100Kg	1340X425X1730	1340X600X1730	*
I-2756	1340X600 5E	5	100Kg	1340X425X1730	1340X600X1730	*
I-2757	1665X600 3E	3	100Kg	1665X425X1730	1665X600X1730	*
I-2758	1665X600 4E	4	100Kg	1665X425X1730	1665X600X1730	*
I-2759	1665X600 5E	5	100Kg	1665X425X1730	1665X600X1730	*
I-2760	2000X600 3E	3	100Kg	2000X425X1730	2000X600X1730	*
I-2761	2000X600 4E	4	100Kg	2000X425X1730	2000X600X1730	*
I-2762	2000X600 5E	5	100Kg	2000X425X1730	2000X600X1730	*
I-2763	2325X600 3E	3	100Kg	2325X425X1730	2325X600X1730	*
I-2764	2325X600 4E	4	100Kg	2325X425X1730	2325X600X1730	*
I-2765	2325X600 5E	5	100Kg	2325X425X1730	2325X600X1730	*
I-2766	2650X600 3E	3	100Kg	2650X425X1730	2650X600X1730	*
I-2767	2650X600 4E	4	100Kg	2650X425X1730	2650X600X1730	*
I-2768	2650X600 5E	5	100Kg	2650X425X1730	2650X600X1730	*
I-2769	2975X600 3E	3	100Kg	2975X425X1730	2975X600X1730	*
I-2770	2975X600 4E	4	100Kg	2975X425X1730	2975X600X1730	*
I-2771	2975X600 5E	5	100Kg	2975X425X1730	2975X600X1730	*

NÚMERO DE ESTANTES: NUMBER OF SHELVES PESO POR ML NIVEL: WEIGHT PER LINEAL METRE AN LEVEL

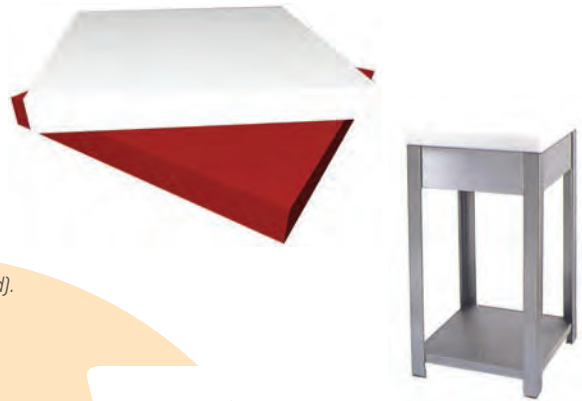


## ◆ PILONES INOX. CON FIBRA Y PLACAS DE FIBRA

### STAINLESS STEEL FIBERED-SUPPORTING TRESTLES AND FIBER PLATES

Placa de fibra de polietileno.  
 Espesor placa 40MM  
 Color: Blanco, verde, azul, amarillo (si no se especifica lo contrario, se envia de color blanco).  
 Pilon con soporte en inox y placa de fibra de polietileno.  
 Estante inferior.  
 Patas tubulares.  
 Pies de apoyo regulables.

*Fiber plate in polypropylene  
 Plate thickness 40MM  
 Colour: White, green, blue, yellow (if no specifications, it is delivered white-coloured).  
 Stainless steel supporting trestle and fiber plate in polypropylene.  
 Lower shelf.  
 Tubular supports.  
 Adjustable support stands.*



COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS		DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		SOPORTE INFERIOR				
<b>PLACAS DE FIBRA</b>						
I-2569	PF-400	-		400X400X50	6Kg.	
I-2570	PF-450	-		450x450x40	6,5Kg	
I-2571	PF-500	-		500x500x40	9Kg	
<b>PILON INOX.</b>						
I-2575	PX-450	X		450x450x850	12Kg	
I-2576	PX-500	X		500x500x850	17Kg	
I-2577	PX-600	X		600x400x850	23Kg	

SOPORTE INFERIOR: LOW SUPPORT

OTRAS DIMENSIONES ¡¡CONSULTEN PRECIOS!! - CHECK OUT PRICES FOR OTHER DIMENSIONS!!

## ◆ VITRINAS PROTECTORAS NEUTRAS

### NEUTRAL PROTECTION WINDOW CABINETS



Vitrina protectora simple neutra (sin frio).  
 Perfilera en aluminio anodizado oro.  
 Cristal recto. Un piso.  
 Vitrina protectora doble neutra (sin frio).  
 Perfilera en aluminio anodizado oro.  
 Cristal recto. 2 Pisos  
 Estante intermedio de cristal  
 (PUERTAS CORREDERAS OPCIONALES)

*Neutral protection single window cabinet (no cooling).  
 Screws in gold anodised aluminium.  
 Straight glass. One level  
 Neutral protection double window cabinet (no cooling).  
 Screws in gold anodised aluminium.  
 Straight glass. 2 Levels  
 Middle shelf in glass  
 (OPTIONAL SLIDING DOORS)*



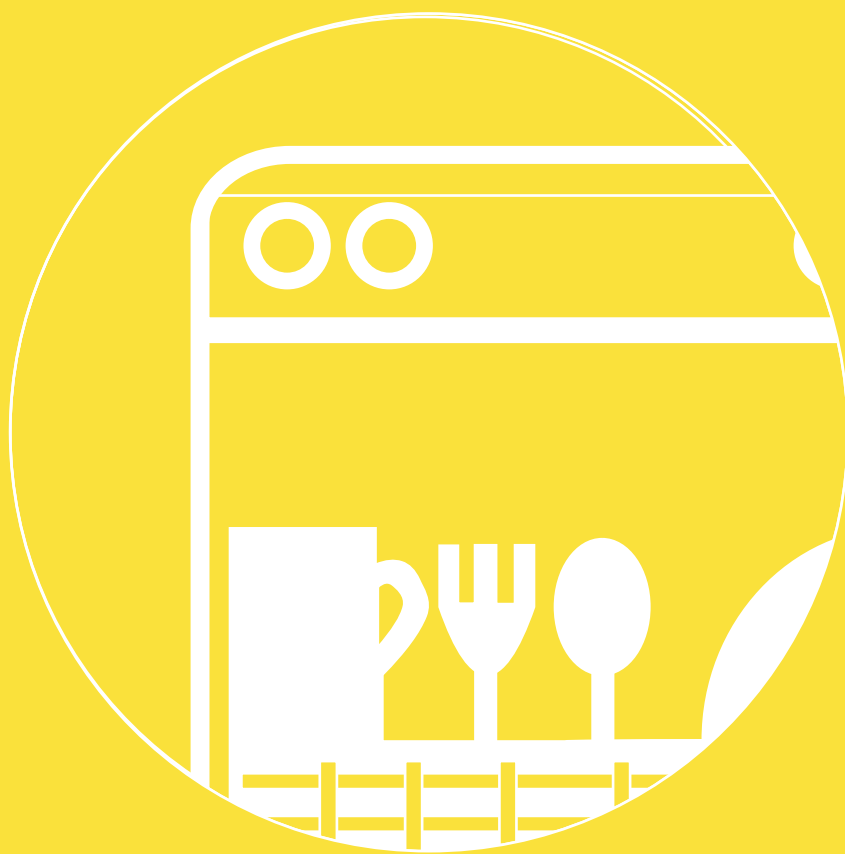
Oro o plata

Gold or silver

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS		DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		ESTANTE INTERMEDIO				
<b>VITRINA NEUTRA SIMPLE/NEUTRAL SINGLE WINDOW CABINET</b>						
I-2184	NT-1000	-		1000X250X180	9Kg	
I-2185	NT-1500	-		1500X250X180	12Kg	
I-2186	NT-2000	-		2000X250X180	15Kg	
<b>VITRINA NEUTRA DOBLE/NEUTRAL DOUBLE WINDOW CABINET</b>						
I-2187	NTD-1000	X		1000X280X300	19Kg	
I-2188	NTD-1500	X		1500X280X300	23Kg	
I-2189	NTD-2000	X		2000X280X300	27Kg	

ESTANTE INTERMEDIO: MIDDLE SHELF

VITRINA CON PUERTAS AUMENTAN UN 20% - OTRAS DIMENSIONES ¡¡CONSULTEN PRECIOS!!  
 DOUBLE WINDOW CABINETS WITH DOORS INCREASE BY 20% - CHECK OUT PRICES FOR OTHER DIMENSIONS!!



# AUXILIAR







## ◆ MÁQUINAS Y MOLINOS DE CAFÉ

### EXPRESSO COFFE MACHINE AND PROFESSIONAL COFFE GRINDERS



#### MAQUINAS DE CAFÉ:

Motobomba incorporada.  
Doble válvula de retención.  
Caldera de cobre,  
En máquinas electronicas: centralita electronica independiente con microprocesador y Doble válvula de retención.  
Grifos de vapor y grifo de agua.  
Grifo vaciado de caldera.



SERIE CONTROL: ELECTRONICA.  
SERIES CONTROL: ELECTRONIC.

SERIE PULSER:  
SEMI-AUTOMATICA.  
SERIES PULSER:  
SEMI-AUTOMATIC.

#### COOFFE MACHINE:

Compact semi-automatic espresso coffe machine.  
With automatic water and copper boiler.  
Heat exchanger per group and cleaning valve.  
Steam tap (stainless steel) and hot water tap.  
Automatic espresso coffe machine:  
Electronic.  
Switchboard to control the coffee dosages.  
Volumetrically, with automatic water filling.



#### MOLINOS DE CAFÉ:

Tolva transparente.  
Muelas de acero templado.  
Tiempo maximo de funcionamiento 30min.  
Tiempo minino en stanby: 10min.  
Ajuste del dispensador: 5-12gr. de café molido.  
Capacidad del dispensador:600 grs.  
MOD. MINI Y FULL METAL: AUTOMATICOS  
MOD. MARFIL: MANUAL

#### COFFEE GRINDERS:

Transparent hopper.  
Tempered steel grinding wheels.  
Maxium continuous operation time: 30 min.  
Minimum standby time: 10 min.  
Dispenser adjustment: 5-12 g. of ground coffee.  
Dispenser capacity: 600 g. of ground coffee.  
MINI AND FULL METAL MODEL: AUTOMATIC.  
MARFIL MODEL: MANUAL.



COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CAP. CALDERAS	GRIFO VAPOR	GRIFO AGUA	⚡		KW.			
MÁQUINAS DE CAFÉ/COFFEE MACHINE										
I-3407	PULSER 1-GR	6 l.	1	1	X	455x530x455	2,9		45Kg	
I-2503	PULSER 2-GR	11,5 Lts.	1	1	X	650x530x430	2,7		60Kg	
I-2504	PULSER 3-GR	17,5 Lts.	2	1	X	940x530x430	4		80Kg	
I-2516	PULSER 4-GR	17,5 Lts.	2	1	X	940x530x430	4		85Kg	
I-2505	CONTROL 2-GR	11,5 Lts.	1	1	X	650x530x430	2,7		60Kg	
I-2518	CONTROL 3-GR	17,5 Lts.	2	1	X	940x530x430	4		80Kg	
I-2519	CONTROL 4-GR	17,5 Lts.	1	1	X	940x530x430	4		85Kg	

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		TOLVA	VELOCIDAD				KW.			
MOLINOS DE CAFÉ/COFFEE GRINDERS										
I-2644	MINI	500gr	700 r.p.m.	-	X	120x200x300	0,25		6Kg	
I-2506	MARFIL	2Kg	1300/1650 r.p.m	-	X	210x355x650	0,36		9Kg	
I-2650	FULL METAL	1Kg	1300/1650 r.p.m	-	X	140x310x580	0,36		9,5Kg	

CAP. CALDERAS: COOPER BOILER CAPACITY | GRIFO VAPOR: STEAM TAP | GRIFO AGUA: HOT WATER TAP | TOLVA: HOPPER | VELOCIDAD: SPEED



## ◆ TERMOS, DOSIFICADORES DE LECHE Y CHOCOLATERA

### SQUARE ELECTRIC BAIN MARIE HEATERS AND DOSSER FOR CONDENSED MILK BAIN MARIE CHOCOLATE MAKE MACHINE



**TERMOS:**  
Construidos en acero inox.,  
Grifo de servicio.  
Termostato de regulacion, interruptor luminoso y piloto de temperatura.  
Resistencias blindadas de acero inox.  
Tapa superior  
Desmontable para facilitar su limpieza.  
Voltaje 220V-II-50Hz

**SQUARE ELECTRIC BAIN MARIE HEATERS:**  
*Made in stainless steel*  
*Servicing tap*  
*Adjustment thermostat, light switch and temperature pilot light (led).*  
*Screened resistance in stainless steel.*  
*Upper cover.*  
*Removable for easy cleaning.*  
*220V-II-50Hz voltage*



#### CHOCOLATERA:

Capacidad: Depósito de 5 Litros  
Capacidad cuba baño maría: 4 litros.  
Chocolatera con calentamiento "al baño maría", para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida, te, café, leche...y en particular chocolate.  
Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias.  
Grifo "anti-obstrucción".  
Caldera en acero inox.  
Cuba transparente para la exposición de bebidas.  
Voltaje 220V-II-50Hz



#### BAIN-MARIE CHOCOLATE MAKE MACHINE

Capacity: 5 liter tank  
Bain-Marie vat capacity: 4 liters  
Chocolate tank with bain-Marie heating, for heating and mixing any type of drink: tea, coffee, milk, etc. particularly for chocolate.  
Adjustable thermostat to meet all requirements.  
"Anti-blocking" tap.  
Stainless steel boiler.  
Transparent vat for drink showing.  
220V-II-50Hz voltage



#### DOSIFICADOR LECHE CONDENSADA:

Construido en acero inox.  
Dosis exacta regulable.  
Capacidad 3Kg.  
Regulador incorporado.

#### DOSER FOR CONDENSE MILK:

*Made in stainless steel*  
*Adjustable exact dose.*  
*Capacity: 3Kg.*  
*Built-in regulator.*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS			DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CAPACIDAD L.	CUADRADO/REDONDO	⚡		KW.			
I-2353	TERMO ECO-6-C	6 l.	cuadrado	X	300X430X490	1	-	9Kg	
I-2239	TERMO CU-6	6 l.	cuadrado	X	280x280x485	1	-	10Kg	
I-2403	TERMO RE-6	6 l.	redondo	X	290 diam. x460	1,2	-	10Kg	
I-2240	TERMO CU-12	12 l.	cuadrado	X	280x290x630	2,4	-	12Kg	
I-2241	TERMO 6+6	6+6 Lts.	rectangular	X	560x280x485	2,4	-	13Kg	
I-2244	CHOCOLATERA CH-5R	5 Lts.	-	X	265x350x590	1	-	17Kg	
I-2245	DOSF. LECHE COND.	3Kg	-	-	195x300x470	-	-	7 Kg	

CUADRADO: SQUARE REDONDO: ROUND

## ◆ EXPRIMIDORES DE ZUMO

### JUICE EXTRACTORS



Interruptor luminoso de encendido.  
Desmontable con facilidad, para su limpieza.  
Incorpora vaso dispensador.  
Palanca.

Light switch-on  
Removable for easy cleaning. .  
Dispenser vessel built-in  
Lever system



COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS		DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		VELOCIDAD	⚡		KW.			
EXPRIMIDORES DE ZUMO/JUICE EXTRACTORS								
I-2659	ECN-1	1400 r.p.m.	X	200X335X385	0,105		17Kg	
I-2660	ECR-2	1000 rp.m	X	200x335x385	0,175		22Kg	
I-2661	EX -3	1000 rp.m	X	200x310x350	0,184		22Kg	



## ◆ LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

### GLASSWASHERS AND DISHWASHER

Construidos en acero inox.  
 Funcionamiento automatico.  
 Panel de mandos frontal.  
 Dosificador automatico para detergente y  
 abrillantador.  
 Microrruptor de seguridad que bloquea la  
 máquina a la apertura de la puerta.  
 Todos los componentes son accesibles  
 frontalmente.  
 Voltaje 230V-50Hz. MONOFASICO  
 Temperatura de lavado 50°C  
 Temperatura de aclarado 90°C.  
 Duración del ciclo: 2 minutos.

#### CARACTERISTICAS MOD. S-35

2 cestos cuadrados  
 350x350x120  
 1 Inserto porta platos  
 1 Inserto porta cubiertos.  
 Bomba de lavado: 0,07Kw  
 Resistencia Boiler 3000W  
 Resistencia Cuba 1500W  
 Producción: 1200vasos/h aprox.

#### CARACTERISTICAS MOD. S-40

2 cestos cuadrados  
 400x400x130  
 1 Inserto porta platos  
 1 Inserto porta cubiertos.  
 Bomba de lavado: 0,22kw  
 Resistencia Boiler 3000W  
 Resistencia Cuba 1500W  
 Producción 1500 vasos/h ó 350 platos/h  
 aprox.

#### CARACTERISTICAS MOD. S-50

2 cestos cuadrado 500x500x130  
 1 Inserto porta platos  
 1 Inserto porta cubiertos.  
 Producción 2000 vasos/h ó 600 platos/h  
 aprox.

Bomba de lavado: 0,56Kw  
 Resistencia Boiler 3000W  
 Resistencia Cuba 1500W



MESAS DE LAVADO EN  
 PÁGINA X

*The entire structure is built in stainless steel AISI 304  
 (18/10).  
 The machine operates automatically.  
 The operation functions are controlled by the compl  
 instrumentation contained in the controll panel.  
 Frontal access to all of the components.  
 Peristaltic and timed rinse-aid dosing pump.  
 Peristaltic and timed detergent dosing pump.  
 A micro switch blocks the cycle if the door is openec  
 Electrical input: 230 V. - 50 Hz. MONOPHASIC.  
 Wash temperature: 50°C.  
 Rinse temperature: 90°C.  
 Time cycle: 2'.*

#### SPECIFICATION MODEL S-35

2 baskets 350X350X120  
 1 spoon holder.  
 1 saucer holder.  
 Wash pump: 0.07 Kw.  
 Boiler heating element: 3000 W.  
 Tank heating element: 1500 W.  
 Production baskets/hour: 30

#### SPECIFICATION MODEL S-40

2 baskets 400X400X130.  
 1 spoon holder.  
 1 saucer holder.  
 Wash pump: 0.22 Kw.  
 Boiler heating element: 3000 W.  
 Tank heating element: 1500 W.  
 Production baskets/hour: 30.

#### SPECIFICATION MODEL S-50

2 baskets 500X500X130.  
 1 spoon holder.  
 1 saucer holder.  
 Wash pump: 0.56 Kw.  
 Boiler heating element: 3000 W.  
 Tank heating element: 1500 W.  
 Production baskets/hour: 30.



Mod. S-35



Mod. S-40



Mod. S-50

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CAP. BOILER	CAP. CUBA	ALTURA PUERTA	Ⓢ		KW.			
I-2583	S-35	3,5 Lts.	7,5 Lts.	25 cms.	X	400X470X615	3,15		30Kg	
I-2584	S-40	3,5Lts.	8,5Lts.	30 cms.	X	450x520x695	3,22		37Kg	
I-2585	S-50	4,5Lts.	10Lts.	35 cms.	X	550x600x835	3,56		51Kg	

CAP. BOILER: BOILER CAPACITY | CAP. CUBA: TANK CAPACITY | ALTURA PUERTA: DOOR USABLE HEIGHT



## ◆ LAVAVAJILLAS CÚPULA

### HOOD DISHWASHER



Sistema de lavado en circuito cerrado por motobomba, con cambio automático del agua en cuba durante el aclarado.

Aspas de lavado inferiores y superiores construidas en acero inox.

Sistema de aclarado inferior y superior mediante brazos giratorios.

Filtro de superficie y filtro de aspiración de la bomba de lavado construidos en acero inox. Fácilmente desmontables para su limpieza.

La temperatura tanto de lavado como de aclarado son obtenidas mediante resistencias de acero inox. Controladas por un termostato de alta calidad.

Boiler en acero inox.

Un panel luminoso nos indica el momento del ciclo en que se encuentra la máquina y un termostato visualiza el valor de la temperatura del agua contenida en el boiler.

Posibilidad de cortar el ciclo en un tiempo indeterminado por exigencias particulares.

El funcionamiento de la máquina es completamente automático.

El ciclo operativo es controlado por el panel de mandos.

El microinterruptor de seguridad apaga la máquina abriendo la puerta.

Toda la máquina está construida en acero de 18/8.

Los mandos de regulación son frontales.

Ciclo de lavado/aclarado automático.

Dosificador automático de abrillantador con válvula antirretorno

Cesto 50x50

Altura puerta 400/390

Producción horaria 1200 platos.

Capacidad cesta: 18 platos

Dotación: 2 cestillos para platos, 1 cestillo para vasos y 2 porta cubierto.

2 Bombas de lavado de 0,56Kw.

Resistencia boiler: 6000W

Resistencia cuba: 4000W

Temperatura de lavado 55°C

Temperatura de aclarado 85°C

Ciclo de lavado 120" o continuo con aclarado automático.

Alimentación 400V-3N+T-50Hz

#### HOOD DISHWASHERS

*Diswashers-square basket.*

*Made in AISI 304 stainless steel.*

*Two self-cleaning and self-emptying wash pumps.*

*Antipollution device.*

*Solenoid for hot water.*

*Stainless steel "INCOLY 800" heating elements.*

*Peristaltic and timed rinse-aid doping pump as standard equipment.*

*Hood magnetic safety switch.*

*Frontal acces to the electric components.*

*Very easy cleaning of the tank; it is not necessary to dismount the wash and rinse arms.*

*Chair shaped mulded tank, with rounded edges and stainless steel filter as standard.*

*Construction CE Standards.*

*Wash cycle 120" or continuous with automatic rinse.*

*Wash zone suitable for 50X50 baskets and possibility of washing Gastronorm an Euronorm trays.*

*Electrical input: 400V. 3N + T 50 Hz.*

*Wash temperature: 55°C.*

*Rinse temperature: 85°C.*

*Wash pump: 2 X 0,55 Kw.*

*Boiler heating element: 6000 W.*

*Tank heating element: 4000 W.*

*Production baskets/hour: 30.*

*Equipment: 2 baskets 500 X 500 X 500, 2 dish baskets 18 sets, 1 glass basket, 2 cutlery container.*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES				DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	POTENCIA/POWER	PESO	P.V.P. €
		CAP. BOILER	CAP. CUBA	ALTURA PUERTA	⚡		KW.	WEIGHT	
I-2114	CÚPULA	10 Lts.	40 Lts.	40 cms.	X	690X785X1590	7,3	170 Kg.	
I-2115	T-1200	10 Lts.	40 Lts.	39 cms.	X	620X745X1590	4,6	150 Kg.	

CAP. BOILER: BOILER CAPACITY | CAP. CUBA: TANK CAPACITY | ALTURA PUERTA: DOOR USABLE HEIGHT



## ◆ LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE

### GLASSWASHERS AND DISHWASHER

Estructura de doble pared completamente de acero inox.  
Cámara de lavado/aclarado completamente libre de puntos de estancamiento. Cuba embutida. Puerta de guillotina con contrapeso, doble pared, Filtros inox.  
Cuadro eléctrico con mandos simplificados. Circuito eléctrico de baja tensión (24V).  
Cortinas y zona "antisalpicaduras" para separar las zonas de trabajo.  
Brazos de lavado y de aclarado en acero inox. extraíbles.  
Electrobomba de lavado en acero inox de gran potencia.  
Sistema de arrastre con guías centrales de acero inox., motorreductor con mecanismo oscilante y micro de seguridad.  
Economizador en entrada. Economizador de aclarado. Reductor de presión en aclarado. Componentes fácilmente accesibles.  
Agua de alimentación: 55°. Potencia bomba 2,2Kw. Voltaje: 400-III-50Hz.  
Dotación: 4 Cestos.  
Altura útil puerta: 500x440

#### LAR-2000 Y LAR-2000-DV

Calentamiento eléctrico.  
Mod. LAR-2000: LAVADO Y ACLARADO.  
Mod. LAR-2000-DV: LAVADO, ACLARADO, DOBLE VELOCIDAD.  
Capacidad bomba lavado: 900 L/min.  
Temperatura de lavado: 55°C  
Temperatura de aclarado: 85°C  
Consumo agua aclarado: 300Lts.  
Producción aprox. 2000 Platos/h.

#### LAR-2250 Y LAR-2600-DV

Calentamiento eléctrico.  
Mod. LAR-2250: PRELAVADO, LAVADO Y ACLARADO.  
Producción aprox. 2250 platos/h  
Mod. LAR-2600-DV: PRELAVADO POTENCIADO, LAVADO, ACLARADO  
Producción aprox. 2600 platos/h  
DOBLE VELOCIDAD.  
Capacidad bomba lavado: 900 L/min.  
Temperatura de lavado: 55°C  
Temperatura de aclarado: 85°C  
Consumo agua aclarado: 300Lts.



Mod. LAR-2000 Y LAR 200-DV

Double skinned supporting frame completely in stainless steel AISI 304.

Washing/rinsing chamber completely free to avoid stagnation.

Stainless steel AISI 316 funnel shaped wash tank.

Double skinned counterbalanced guillotine door, with wide dimensions, fitted with safety microswitch.

Stainless steel filters

Switchboard with simplified controls.

Low voltage circuit (24V.)

Curtains and "splashguard" area to separate the working sections.

Removable stainless steel washing and rinsing arms.

Stainless steel washing pump with impellor and closed cover of remarkable power and flow rate.

Conveyor system with stainless steel central guide provided with reduction gear with oscillating mechanism and safety microswitch.

Economizer at the entry (autotimer).

Rinsing economizer.

Rinsing pressure reduction gear.

Easy access to all components.

#### LAR-2000 AND LAR-2000-DV MODEL:

Electric heat

Mod. LAR-2000: WASH-LAVAGE AND RINSE.

Production (D/H): 95 baskets

Mod. LAR-2000-DV: WASH-LAVAGE, RINSE AND DOUBLE SPEED.

Production (D/H): 60/95 baskets

Wash-lavage pump capacity: 520 lts/m.

Wash-lavage temperature: 55°C

Rinse temperature: 85°C

Rinse water consumption: 300Lts.

#### LAR-2250 AND LAR-2600-DV MODEL:

Electric heat

Mod. LAR-2250: PRE-WASH, WASH-LAVAGE AND RINSE.

Production (D/H): 69/108 baskets

Mod. LAR-2600-DV: PRE-WASH, WASH-LAVAGE, RINSE AND DOUBLE SPEED.

Production (D/H): 70/110 baskets

Pre-wash tank capacity: 50Lts.

Wash-lavage pump capacity: 520 lts/m.

Wash-lavage temperature: 55°C

Rinse temperature: 85°C

Rinse water consumption: 300Lts.



Mod. LAR-2250 Y LAR 2600

AUXILIAR

CATÁLOGO n° 33

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES				DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	POTENCIA/POWER		PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CAP. LAVADO	CAP. ACLARADO	PRODUCCIÓN	⚡		KW.			
I-2624	LAR-2000	70Lts.	24Lts	95	X	1600x785x1493	20,57		240Kg	
I-2625	LAR-2000-DV	70Lts.	24Lts	60/95	X	2000x785x1493	20,57		255Kg	
I-2626	LAR-2250	70Lts.	24Lts	69/108	X	2200x785x1793	21,12		335Kg	
I-2627	LAR-2600	70Lts.	24Lts	86/135	X	2400x785x1493	21,12		335Kg	



## ◆ LAVAMANOS

### WASHBASINS

#### LAVAMANOS

Construido en acero inox.  
Caras exteriores en acabado brillo.  
Valvulas de paso para agua fría y caliente regulables.  
LP-20: Grifo mezclador accionado con el pie, interrupción del caudal al retirarlo. Sistema de valvula antirretorno.  
LEP: presión máxima 6Atm  
Tensión 220V  
Frecuencia 50Hz  
Alcance >20cms  
Sensor radar infrarrojo/infrarred  
Incorpora sensor, electroválvula y caja de control  
Grifo cuello cisne.  
Dimension cubeta: 370x340x150



#### WASHBASIN

Made in stainless steel  
External sides in bright finish.  
Adjustable in-line valves for cold and hot water.  
LP-20: Mixing tap to be foot activated, flow interruption when stopping pushing. Check valve system.  
LEP: Maximum pressure: 6Atm  
Power: 220V  
Frequency: 50Hz  
Scope: >20cms  
Infrared radar sensor  
Built-in sensor, electrovalve and control box.  
Swan neck tap.  
Vat dimension: 370x340x150

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	POTENCIA/POWER KW.	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CAP. DEPÓSITO	Lts./Hora	PEDAL/ELECT	⚡				
LAVAMANOS									
I-2394	LP-20	-	-	PEDAL	-	450X450X850	-	12,5Kg	
I-2600	LEP	-	-	ELECTR.	-	450X450X850	-	12,5Kg	

## ◆ DEPURADORES DE AGUA CUBAS PARA SOLDAR Y GRIFERÍA

### WATER PURIFIERS FOR WELDING TANKS AND FITTINGS

#### DEPURADORES DE AGUA MANUALES

Descalcificador manual.  
Funcionamiento sencillo.  
Impide la formación de incrustaciones de cal causados por la dureza del agua.  
CIERRE DE SEGURIDAD  
LLAVE DE ROSCA

#### GRIFERÍA

Dos aguas  
Tubo de conexión de agua flexible  
Diseñado especialmente para instalaciones de grandes cocinas  
Cromado de alta calidad  
Gran caudal  
En el grifo ducha el muelle flexo está rilsinizado, lo que evita totalmente oxidaciones manteniendo constante su elasticidad.  
Caudal: 18 lts./min.



#### MANUAL WATER PURIFIERS

Manual decaling equipment  
Easy running  
it prevents from water scale formation from water hardness.  
SCREW COCK SAFETY LOCK - TANK CAPACITY  
LITERS  
CIERRE DE SEGURIDAD LLAVE DE ROSCA  
CAPACIDAD DEPOSITO LITROS HORA

#### FAUCETS FITTINGS

Two-water  
Flexible water-connecting tube  
Specially designed for large cooker installations.  
High quality chrome plating.  
High flow.  
The hose spring in the shower tap is rilsinized to prevent from oxidation maintaining constant elasticity.  
Flow: 18Lts/min.



COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	POTENCIA/POWER KW.	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CAP. DEPÓSITO	Lts./hora	⚡	⚡				
DEPURADORES DE AGUA MANUALES									
I-2191	DEPURADOR 8	8 Lts.	-	-	-			12,5Kg	
I-2192	DEPURADOR 12	12 Lts.	-	-	-			12,5Kg	
I-2193	DEPURADOR 16	16 Lts.	-	-	-			25 Kg	
GRIFERÍA									
I-2898	GRI-MONO	-	MONOMANDO	HORIZONTAL	-			1,5Kg	
I-2899	GRI-MONO-G	-	MONOMANDO	GERONTOLÓGICO	-			1,5Kg	
I-2900	GRI-DUCHA	-	DUCHA	MUELLE	-			2Kg	



## ◆ CORTADORES DE FIAMBRE

### SLICERS



Mod. C-250



Mod. C-300

#### CORTADORA DE FIAMBRES HOSTELERIA

Base fundida a presión de aluminio  
Cubrecuchillas, plato portafiambres, tabique móvil de aluminio protegido con oxidación anódica. (no oxidable).  
Eje protacuchillas montado sobre doble cojinete de bolas.  
Motor ventilado de tipo profesional.  
Cuchilla profesional, templada afilada y cromada con cromo duro.  
Presafiambre de aluminio protegido con oxidación anódica o de material vedril.  
Transmisión correa  
Afilador incorporado.  
Voltaje: 220-II

#### CORTADORA DE FIAMBRE ALIMENTACION

Armazon de aleación titulada de aluminio, protegida con oxidación anódica.  
Cuchilla forjada y templada  
Motor potente, ventilado.  
Limpieza fácil y funcional de todas las piezas  
Espesor de corte hasta 15mm  
Cierre hermético caja/polea  
Sistema de seguridad para bloquear la parte vertical (o vela) al desarmar el plato.  
Cuchilla de 350  
Transmisión por correa Poly V, con autorregulación.  
Plato para carnes.  
Afilador fijo.  
Capacidad de corte: 225/225x290  
Voltaje: 220-II

#### SLICERS

Medium size slicer, its line allows a perfect cleaning after use, because there are not at all points where the dirt can be hidden. This slicer has been designed respecting safety norms in force.

Base in aluminium laquered by paint suitable for contact with food.

Blade cover, food-tray and bulkhead of slice regulation in aluminium with polished anodic oxidation to obtain a product hygienically clean and anticorrosive.

Professional ventilated motor to limit the heating and to make it silent.

Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing which makes the slicer silent.

Tempered ground hard chromium-plated professional blade, to maintain the more possible the cut efficiency.

Fixed sharpener with double emery to sharpen and to remove the burr made during sharpening; the sharpener cover and the ring of blade protection can be in pvc or in aluminium with polished anodic oxidation.

#### PROFESSIONAL SLICERS

The line studied even in the least details with big roundnesses and without any edge allows a simple and complete cleaning guaranteed also by the possibility to have the system BLC, block of the sliding carriage, which allows to disassemble the food tray and its bearing and to obtain in this way an easy access even in the part under the food tray; in this case, a special safety mechanism allows to disassemble it only when the bulkhead of slice regulation is in position "0" so that the blade is completely protected. Furthermore this slicer has a ring with gaskets which closes hermetically the hole of passage of the pulley which supports the blade, preventing the pasaje of liquids in the inside part. This slicer has been designed respecting safety norms in force.

Base in aluminium lacquered by paints suitable for contact with food.

Base in cast aluminium with polished anodic oxidation, only in model VC-350-S.

Blade cover, food-tray, bulkhead of slice regulation, ring covering the blade and food-holder arm in aluminium with polished anodic oxidation to obtain a product hygienically clean and anticorrosive.

Professional ventilated motor to limit the heating and to make it silent.

Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing which makes the slicer silent.

Tempered ground hard chromium-plated professional blade, to maintain the more possible the cut efficiency.

Fixed sharpener with double emery to sharpen and to remove the burr made during sharpening.



Mod. VC-350-S

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERISTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	POTENCIA/POWER KW.	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		DIÁMETRO CUCHILLO	HOST.	ALIMEN.	⚡				
I-2344	C-220	220	X	-	X	445X363X342	0,14	13Kg	
I-2345	C-250	250	X	-	X	480X363X368	0,14	14Kg	
I-2346	C-275	275	X	-	X	550X400X360	0,15	20Kg	
I-2115	C-300	300	X	-	X	570X480X400	0,16	24Kg	
I-2396	C-350	350	X	-	X	600X430X400	0,33	35Kg	
I-2649	VC-350-S	350	-	X	X	682X385X528	0,38	46Kg	



## AMASADORAS A ESPIRAL CABEZAL FIJO / ◆ CABEZAL DESMONTABLE Y CUBA EXTRAIBLE

### SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP AND EXTRACTIBLE BOWL - SERIES TR-



**AMASADORA CON SISTEMA A ESPIRAL**  
 MODELOS TF: Parte superior y cuba fija.  
 MODELOS TR: Cabezal desmontable y cuba extraible

La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías, etc.,. La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.

La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inox.

**SPIRAL MIXERS WITH FIXED HEAD AND BOWL -SERIES TF-**

*The spiral mixer is ideal for pizzeria, pastry-shops, bakeries and families.*

*The spiral, bigger and with a conical section for maximum strength, prepares perfectly blended, smooth mixes quickly. It has a seal that seals and protects the edge of the spiral from the acids of the mix. The machine is also very quiet thanks to the infiltration-proof sealed bearings. Additional protection against infiltration is the steel plate under the head (which you can see in the tiltable versions) and the sheath on the start push button. The bowl, centre rod and protection grille are all in stainless steel. The transmission system is silent thanks to the oil bath lubricated gear motor. The gear motor is suspended in the machines which means excellent circulation of air and easy and quick post-sales interventions. All machines are equipped with a chain tensioner to ensure correct axes alignment.*

*Spiral, grid, dough-breaker and bowl in Stainless steel.*

*Protection of mixing parts from dough, water and flour, etc*

*Chain tension setting very easy.*

*Fast and easy replacement of the motor-reductor.*

*Machine more silent: thanks to the rpm drop and to the chains automatic tension regulation, by chain tensioners, there are less noises and mechanical wear of dynamic components.*

*Cost reduction: the machine is simplified in the mechanical and electric parts.*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS					DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	POTENCIA/POWER HP	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CAP. LITS.	PESO MASA	Kg./h.	DIMEN. CUBA	⚡				
I-2776	TFM-10	10	8	30	26X20	X	280X540X550	0,5-230V	42Kg	
I-2777	TF-17	17	12	48	32x21	X	360x650x680	1,0- 400V	74Kg	
I-2778	TF-22	22	18	70	36x21	X	400x690x680	1,0- 400V	76Kg	
I-2779	TF-33	33	25	100	40x26	X	440x750x760	1,5- 400V	99Kg	
I-2780	TR-17	17	12	48	32x21	X	360x650x680	1,0- 400V	90Kg	
I-2781	TR-22	22	18	70	36x21	X	400x690x680	1,0- 400V	93Kg	
I-2782	TR-33	33	25	100	40x26	X	440x750x760	1,5- 400V	122Kg	

## ◆ AMASADORAS PLANETARIAS

### SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP AND EXTRACTIBLE BOWL - SERIES TR-

Máquina de uso profesional para hornos y pastelerías.  
 Pensada para amasar,mezclar y batir cualquier producto alimenticio.

Modelo sobre banco.

Construida con estructura revestida de esmalte antirrayas, de facil limpieza.

Provista de dispositivos de seguridad conformes con las directivas europeas.

Dotación de la máquina: Gancho, batidor y espátula, que hacen que la máquina resulte muy versátil y que sea capaz de elaborar distintos tipos de masa, tales como pizza, pan, galletas, croissants, bollos de leche, petits-choux, bizcocho, pastaflores para tartas, merengues, purés, mayonesas, salsas, nata montada, etc. ...

El dispositivo de regulación de velocidad y el temporizador facilitan las operaciones de elaboración adaptando cada vez las características de la máquina a los diferentes tipos de masa. La cubeta extraible y la colocación rápida de los accesorios permiten al cliente ahorrar tiempo.

Dotación de Gancho, espátula y batidor

Voltaje: 400V



*Machines with structure finished in scratch-resistant paint for extremely easy cleaning. Safety features comply with the most rigorous European Directives (low voltage controls, Microswitches on pan and lid).*

*Accessories supplied include 3 beaters (whip, spatula, hook), making the machine particularly versatile and able to satisfy a vast range of production needs, such as: pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, pastry, meringues, purée, mayonnaise, sauces, whipped cream, etc. The speed control (3 speed) and the timer (0 to 15 minutes) allow the characteristics of the machine to be varied to suit the ingredients being mixed. The removable pan and quick-fit connectors for the beater accessories allow the kneader to be loaded and emptied more efficiently, with significant savings in time.*

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICATIONS				DIM. EXTERIORES/OUTER SIZE	POTENCIA/POWER HP	PESO WEIGHT	P.V.P. €
		CAP. LITS.	R.T.M.	DIMEN. CUBA	⚡				
I-2783	PL-10	10	90/500	26X20	X	400X510X720	0,5	60Kg	
I-2784	PL-20	20	60/300	32X27	X	450X700X950	1	150Kg	
I-2785	PL-40	40	101/203	40X34	X	320X830X1450	1,2	220Kg	

RECORDAMOS: QUE EN CONSTANTE EVOLUCIÓN CUALQUIERA DE LOS MODELOS EXISTENTES EN ESTA TARIFA/CATALOGO PUEDE SER SUSTITUIDO POR OTRO DE SIMILARES CARACTERÍSTICAS  
 REMEMBER: THAT CHANGING ANY OF THE EXISTING MODELS IN THIS PRICE-CATALOG CAN BE REPLACED BY ANOTHER WITH SIMILAR CHARACTERISTICS





**BUFFET  
AUTO  
SERVICIO  
SELF  
SERVICE**





## ◆ AUTOSERVICIOS

### SELF-SERVICE

#### CARACTERÍSTICAS COMUNES A TODOS LOS ELEMENTOS:

Construido en acero inox. Encimera con bordes redondeados. Pies de apoyo regulables. Opcional: montaje de ruedas.  
*Made in Stainless steel. Adjustable in height stands. OPTIONAL: A set of 4 swivel wheels (two of them with brake)*

#### MUEBLE BANDEJERO CUBERTERO, MBC

Capacidad 200 bandejas. 6 Cubetas para cubiertos (CUBETAS NO INCLUIDAS EN PRECIO).

#### TOLVA PARA PAN, TP

Carga superior. Para acoplar a mueble bandejero. Abertura frontal para acceder al pan.

#### TRAY SHOULDER WITH HOPPER, MBC

*Manufactured for bread dispenser and cutlery holder. Neutral unit without heating and cooling. Capacity 200 trays. 6 basins for cutlery*

#### HOPPER FOR BREAD, TP

*Upper load. To be fit in a tray cabinet. Front opening for bread access.*

#### ELEMENTO NEUTRO MN

Soporte inferior amazonado, abierto, y con dos estantes (base y estante intermedio).

#### ELEMENTO NEUTRO ANGULAR MAE

Mueble de union en angulo a 90° externo o interno, de iguales características al mueble neutro MN

#### ELEMENTO NEUTRO CON RESERVA EN-R

Soporte inferior amazonado. Reserva inferior caliente para mantener y servir la comida. Puertas correderas. Funcionamiento electrico mediante resistencias blindadas.. Temperatura controlada mediante termostato de 0 a 90°C. Parrillas regulables.

#### NEUTRAL SERVICE UNIT, NEUTRAL SERVICE UNIT WITH HOT CUPBOARD, AND CORNER UNIT

#### NEUTRAL FURNITURE MOD. MN-800 and MN-1500

*Neutral unit without heating and cooling. Framed table support providing the unit with high robustness, double shelf.*

#### NEUTRAL FURNITURE MOD. EN-1500-R. With lower reserve with sliding Doors. Hot table, Dry heat, Electric operation. Shielded resistances

*Temperature adjustable through thermostat from 30 to 90°C. Control pilot lamps. Framed table support providing the unit with high robustness.*

#### NEUTRAL FURNITURE MOD. MAI and MAE

*Neutral unit without heating and cooling. Used for service line placed at angle. (90°). Neutral open counter.*

*Framed table support providing the unit with high robustness. Adjustable in height stands. These models contain no accessories.*

#### ELEMENTO BAÑO MARIA CON ARMARIO NEUTRO.

Cuba preparada para el alojamiento de 4 cubetas GN-1/1 prof. 200 ó súbmultiplos. Soporte inferior amazonado. Armario inferior neutro. Puertas correderas

Funcionamiento electrico mediante resistencias blindadas. Temperatura controlada mediante termostato de 0 a 90°C

Modelos de calor humedo provistos de grifo de carga y descarga de agua, la cual se realiza manualmente. Parrillas regulables.

#### ELEMENTO BAÑO MARIA CON RESERVA

Cuba preparada para el alojamiento de 4 cubetas GN-1/1 prof. 200 ó súbmultiplos. Soporte inferior amazonado. Reserva inferior caliente para mantener y servir la comida. Parrillas regulables. Puertas correderas. Funcionamiento electrico mediante resistencias blindadas. Temperatura controlada mediante termostato de 0 a 90°C

Modelos de calor humedo provistos de grifo de carga y descarga de agua, la cual se realiza manualmente. Parrillas regulables.

#### BAIN-MARIE FURNITURE -DRY AND HUMID HEAT-

#### BAIN-MARIE WITH NEUTRAL CABINET.

*For gastronorm 4 GN-1/1 bucketsk prof. 200 or submultiples- NOT INCLUDED IN THE PRICE- Low neutral cabinet with sliding doors.*

*Removable grates with many positions. Electric operation. Shielded resistances. Temperature adjustable through thermostat from 30 to 90°C. Control pilot lamps. Bain-marie for humid heat, with water inlet and drainage tap. Framed table support providing the unit with high robustness.*

#### BAIN-MARIE WITH HOT LOWER RESERVE.

*For gastronorm 4 GN-1/1 bucketsk prof. 200 or submultiples- NOT INCLUDED IN THE PRICE- Hot lower reserve with sliding doors.*

*Removable grates with many positions. Electric operation. Shielded resistances. Temperature adjustable through thermostat from 30 to 90°C. Control pilot lamps.*

*Bain-marie for humid heat, with water inlet and drainage tap. Framed table support providing the unit with high robustness.*

#### MUEBLE REFRIGERADO PARA BEBIDAS Y PRODUCTOS FRIOS.

Mod. MR-B :Cuba refrigerada de 1300x570x200

Mod. MR-P: Placa refrigerada de 1300x570x40

Soporte inferior amazonado. Reserva inferior refrigerada con dos puertas. Regulacion y control de la temperatura independiente con termostatos digitales. Grupo frigorifico Danfoss de 1/4 Hp. Parrillas regulables. Pies de apoyo regulables.

#### VITRINA REFRIGERADA VR

Vitrina refrigerada para montar sobre mueble refrigerado. Envolvente de metracrilato. Estantes de cristal 3 alturas. Iluminacion LED.

Puertas correderas en lado de servicio y abatibles en la parte del cliente.

En la parte superior evaporador de tiro forzado de funcionamiento independiente controlado por termostato digital.

#### COLD SERVICE UNIT

Model MR-B: refrigerated vat of 1300x570x200

Model MR-P: refrigerated plate of 1300x570x40

*Framed table support providing the unit with high robustness. Cold reserve with two Door. Regulation and control of the independent temperature with digital electric thermometer-thermostat. Built-in compressor unit. Sliding Doors on one side and flip-top on the other.*

#### REFRIGERATED SHOW CASE

*Refrigerated show case to mount on cold furniture. Made in stainless steel and methacrylate. Three glass shelves. LED lighting. Forcet draught evaporator. Regulation and control of the independent temperature with digital electric thermometer-thermostat. Built-in compressor unit.*

MUEBLE CAJA, MC - PANTALLA EXPOSITORA, SIMPLE O DOBLE - GUIAS CORREDERAS GC - ARANDILLA DE SEPARACION  
CASH DESK - EXIBITOR SCREENS, SINGLE OR DOUBLE - TRAY SLIDING RAILS - SEPARATION BAR



## ◆ ELEMENTOS DE AUTOSERVICIO

### SELF-SERVICE ELEMENTS



COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES				DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER KW.	PESO WEIGHT	R.V.P. €
		-	-	-	⚡				
I-2116	MBC	-	-	-	-	1000X830X1560	-	30Kg	
I-2117	TP	-	-	-	-	700X600X500	-	28Kg	

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES				DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER KW.	PESO WEIGHT	R.V.P. €
		RESERVA CALIENTE	-	-	⚡				
I-2118	MN-800	-	-	-	-	800X850X850	-	61Kg	
I-2119	MN-1500	-	-	-	-	1500X850X850	-	92Kg	
I-2120	EN-1500-R	X	-	-	X	1500X850X850	2,4	126Kg	
I-2133	MAI	-	-	-	-	1600X600X850	-	68Kg	
I-2135	MAE	-	-	-	-	1600X600X850	-	68Kg	

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES				DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER KW.	PESO WEIGHT	R.V.P. €
		RESERVA CALIENTE	CALOR SECO	CALOR HÚMEDO	⚡				
I-2126	EBM-SR	X	X	-	X	1500X850X850	4	185Kg	
I-2128	MBM-SN	-	X	-	X	1500X850X850	1,6	172Kg	
I-2127	EMB-AR	X	-	X	X	1500X850X850	5,6	185Kg	
I-2129	MBM-AN	-	-	X	X	1500X850X850	3,2	172Kg	

RESERVA CALIENTE: HOT LOWER RESERVE CALOR SECO: DRY HEAT CALOR HÚMEDO: HUMID HEAT.

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES				DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER KW.	PESO WEIGHT	R.V.P. €
		RESERVA FRÍA	CUBA FRÍA	PLACA FRÍA	⚡				
I-2130	MR-B	X	X	-	X	1500X850X850	1/4	226Kg	
I-2131	MR-P	X	-	X	X	1500X850X850	1/4	226Kg	
I-2132	VR	-	-	-	X	1350X650X650	1/10	175Kg	

RESERVA FRÍA: COLD LOWER RESERVE CUBA FRÍA: REFRIGERATED VAT PLACA FRÍA: REFRIGERATED PLATE.

COD.	MODELO/MODEL	CARACTERÍSTICAS/ESPECIFICACIONES		DIM. EXTERIORES OUTER SIZE	POTENCIA/POWER HP.	PESO WEIGHT	R.V.P. €
		-	⚡				
I-2135	MC	MUEBLE CAJA	-	1100X850X850	-	45Kg	
I-2136	ES-800	EXPOSITOR SIMPLE	-	700X350X350	-	21Kg	
I-2138	ED-800	EXPOSITOR DOBLE	-	700X350X650	-	29Kg	
I-3046	PROTECTOR FRONTAL	PARA MOD. ES/ED-800	-	-	-	6Kg	
I-2137	ES-1500	EXPOSITOR SIMPLE	-	1400X350X350	-	29Kg	
I-2139	ED-1500	EXPOSITOR DOBLE	-	1400X350X650	-	35Kg	
I-3047	PROTECTOR FRONTAL	PARA MOD. ES/ED-1500	-	-	-	7Kg	
I-2149	GC-800	GUIA CORREDERA	-	M.L.	-	9Kg	
I-2150	BARANDILLA	BARANDILLA SEPARACION	-	M.L.	-	5Kg	



## ◆ BUFFETS

BUFFETS

**CUALQUIER  
COMPOSICION  
SOLICITE  
PRESUPUESTO**





## ◆ BUFFETS

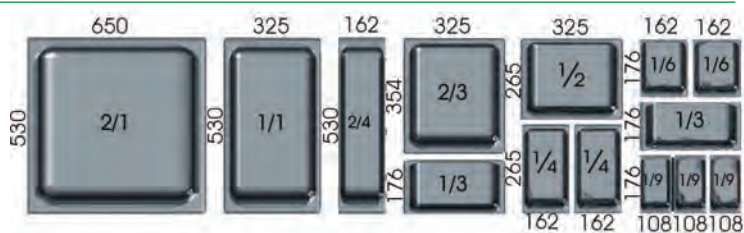
BUFFETS





## ◆ CUBETAS GASTRONORM

### GASTRONORM CONTAINERS



COD.	MODELO/MODEL	DIMENSIONES	PROFUNDIDAD	LITROS	PESO	P.V.P. €
I-1101	CUBETA GN-2/1	650X530	200	58	-	
I-1102	CUBETA GN-2/1	650X530	150	43	-	
I-1103	CUBETA GN-2/1	650X530	100	29	-	
I-1104	CUBETA GN-2/1	650X530	65	19	-	
I-1105	CUBETA GN-2/1	650X530	40	12	-	
I-1106	CUBETA GN-2/1	650X530	20	6	-	
I-1107	CUBETA GN-1/1	325X530	200	29	-	
I-1108	CUBETA GN-1/1	325X530	150	21	-	
I-1109	CUBETA GN-1/1	325X530	100	14	-	
I-1110	CUBETA GN-1/1	325X530	65	9	-	
I-1111	CUBETA GN-1/1	325X530	40	6	-	
I-1112	CUBETA GN-1/1	325X530	20	3	-	
I-1113	CUBETA GN-2/3	325X354	200	17	-	
I-1114	CUBETA GN-2/3	325X354	150	13	-	
I-1115	CUBETA GN-2/3	325X354	100	9	-	
I-1116	CUBETA GN-2/3	325X354	65	5,5	-	
I-1117	CUBETA GN-2/3	325X354	40	3,5	-	
I-1118	CUBETA GN-2/3	325X354	20	1,6	-	
I-1119	CUBETA GN-1/2	325X265	200	12	-	
I-1120	CUBETA GN-1/2	325X265	150	9	-	
I-1121	CUBETA GN-1/2	325X265	100	6	-	
I-1122	CUBETA GN-1/2	325X265	65	4	-	
I-1123	CUBETA GN-1/2	325X265	40	2,5	-	
I-1124	CUBETA GN-1/2	325X265	20	1,2	-	
I-1125	CUBETA GN-1/3	325X176	200	7,5	-	
I-1126	CUBETA GN-1/3	325X176	150	5,7	-	
I-1127	CUBETA GN-1/3	325X176	100	3,7	-	
I-1128	CUBETA GN-1/3	325X176	65	2,5	-	
I-1129	CUBETA GN-1/4	265X162	200	5,2	-	
I-1130	CUBETA GN-1/4	265X162	150	4	-	
I-1131	CUBETA GN-1/4	265X162	100	2,5	-	
I-1132	CUBETA GN-1/4	265X162	65	1,7	-	
I-1133	CUBETA GN-1/6	176X162	200	3	-	
I-1134	CUBETA GN-1/6	176X162	150	2,2	-	
I-1135	CUBETA GN-1/6	176X162	100	1,7	-	
I-1136	CUBETA GN-1/6	176X162	65	1	-	
I-1137	CUBETA GN-1/9	176X108	100	0,8	-	
I-1138	CUBETA GN-1/9	176X108	65	0,6	-	
I-1139	TAPA GN-1/1	325X530	-	-	-	
I-1140	TAPA GN-2/3	325X352	-	-	-	
I-1141	TAPA GN-1/2	325X265	-	-	-	
I-1142	TAPA GN-1/3	325X176	-	-	-	
I-1143	TAPA GN-1/4	265X162	-	-	-	
I-1144	TAPA GN-1/6	176X162	-	-	-	
I-1145	TAPA GN-1/9	176X108	-	-	-	
R-2829	SEPARADOR CORTO	-	-	-	-	
R-2828	SEPARADOR LARGO	-	-	-	-	