

TARIFA 2015



 **adler**
2012
MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

www.adler2012.es

**CALIDAD Y
SERVICIO**



NOSOTROS

Nuestra empresa Adler2012 3

DATOS GENÉRICOS

Adler S.P.A. y características de construcción 4

LAVADO

Lavavasos - Lavavajillas (50x50 - 40x40 - 35x35 - capota/cúpula 50x50) 5
 Lavautensilios 6
 Túneles 16
 Accesorios 20
 26

FABRICADORES DE HIELO

Hielo Compacto 28
 Hielo Nugget 30
 Hielo Escamas 31
 Hielo Triturado 32
 33

HORNOS Y BANDEJAS

Hornos Mixtos 34
 Hornos y grill Unox 35
 Bandejas 44
 Hornos pizzas, laminadoras y fermentadoras 45
 47

REFRIGERACIÓN

Recintos frigoríficos, refrigeración y mantenimiento de congelados 62
 Mini-cámaras 64
 Abatidores 73
 Armario fermentación controlada 76
 79

VITRINAS

Doble placa fría 80
 Con cubetas 81
 Personalizables / Para pinchos 82
 83

ENVASADORAS

Envasadoras y ventajas del envasado al vacío 84

MÁS INFORMACIÓN

También en internet y por newsletters 86

CONDICIONES DE VENTA

Opciones y aspectos legales 87

PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE CATÁLOGO

NOTA: La información que les facilitamos en este catálogo, tanto en precios, modelos, dimensiones y características, no nos obliga a mantenerlos y pueden ser modificados sin previo aviso.



ADLER 2012

Nuestra empresa no solo pone a disposición del instalador una **extensa línea de lavado** que permite ofrecer la mejor solución a cada necesidad. También le ofrecemos una **amplia gama de productos de acreditada calidad**, así como la **garantía de suministro** pudiendo así respetar el plazo de entrega.

Ofrecemos **asistencia técnica personalizada y profesional** para asesorarle acorde a sus especificaciones. Además disponemos de una zona reservada para la realización de **cursos de formación**, donde nuestros clientes toman contacto con nuevos modelos de maquinaria y realizan sus consultas a profesionales del sector.

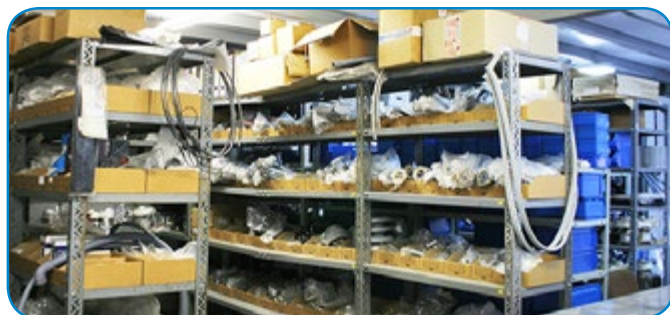
Todo con la mejor calidad y servicio al precio más ajustado.



Aula para formación-cursos



Atención personalizada y profesional



Garantía de suministro de recambios



Amplio stock para entrega inmediata

ADLER S.P.A

Fue fundada en 1960 y es desde su creación una empresa dedicada en exclusiva a la fabricación de lavavajillas industriales para hostelería y alimentación, con una de las gamas más completas del mercado.

La calidad de sus productos es el resultado de la selección de materiales y componentes que junto con los controles de fabricación y amplia experiencia garantiza una máquina robusta y duradera.

Está presente en los cinco continentes y es proveedor destacado de importantes empresas del sector, estando avalado por las certificaciones y homologaciones más exigentes del mercado, y el 1º en homologar sus productos en el mercado norteamericano.



CERTIFICACIONES Y HOMOLOGACIONES



Características de construcción y componentes

- Máquinas robustas y fiables.
- Fabricación en acero INOX AISI 304 18/8 de 1 mm.
- Comprobación de fugas en tanque de agua.
- Estanqueidad de las cubas bajo pruebas de inmersión.
- Mandos protegidos anti-humedad.
- Materiales 100% fabricados en la Comunidad Europea.
- Fácil acceso a todos los componentes.
- Placa electrónica barnizada anti-humedad (en el caso de llevarla) común y adaptable a los diferentes modelos.



LAVADO

Lavavajillas
Capota-Cúpula
Lavautensilios
Túneles de arrastre



LAVAVAJILLAS NL- 50 (CESTAS 50x50)

- Resistencias de cuba y calderín conmutadas.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Desagüe Ø 3.6 cm y entrada de agua 3/4".
- **Ciclo de lavado fijo: 120" (30 CESTAS/H) y 180" (20 CESTAS/H).**



DOTACIÓN COMÚN:

1 cesta universal 1 cesta platos 1 cestillo de cubiertos

* Garantía condicionada a uso, producto e instalaciones adecuadas.



Refuerzo bisagra

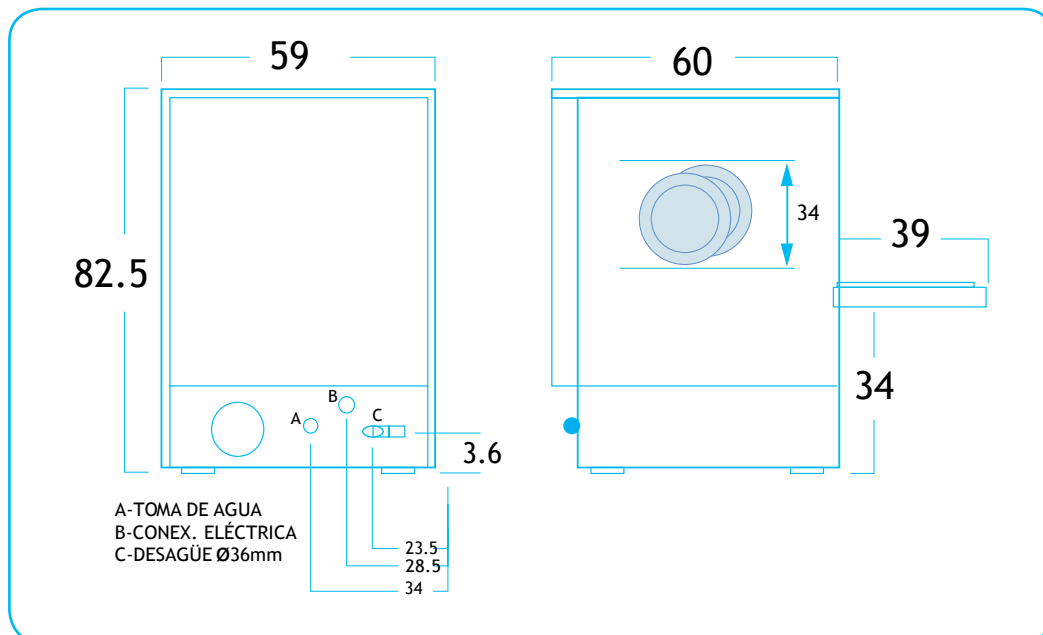


Brazos de lavado desmontables



Bomba de descarga

SISTEMA DE INSTALACIÓN



**Indispensable la instalación de
descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH
(*consulte página 26)**

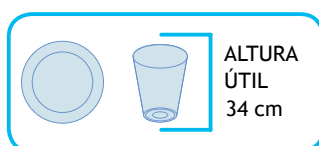
- Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8.
- Bisagras de puerta reforzadas y cierre de doble bola con micro.
- Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma faxton.
- Fácil acceso a los componentes.
- Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%) fácilmente desmontables.



* Garantía condicionada a uso, producto e instalaciones adecuadas.

NL-50

2 CICLOS
DE LAVADO



	NL - 50 C/BOMBA DESCARGA	NL - 50 TRIF	NL - 50
Dimensiones (LxPxH)	59 x 60 x 82.5 cm		
Productividad cestas/hora	30 cestas/h (120") - 20 cestas/h (180")		
Bomba de desagüe	Sí	No	No
Capacidad cuba	24 l.		
Capacidad calderín	7 l.		
Consumo de agua	2.8 l./ciclo		
Temperatura cuba	60 °C		
Temperatura calderín	85 °C		
Resistencia cuba	2.8 kW		
Resistencia calderín	2.8 kW	6 kW	2.8 kW
Potencia bomba lavado	0.55 Kw - FIR 0.7 HP		
Consumo máximo	3.4 kW	6.6 kW	3.4 kW
Tensión	230 V/1N	400 V/3N	230 V/1N
Presión entrada agua	2 ÷ 5 Bar		
P.V.P	2.190 €	2.090 €	1.890 €
** Descalcificador auto. incorporado	-	+325 €	+325 €
** Kit Bomba de aclarado	-	+325 €	+325 €

(**consulte página 26)

LAVAVAJILLAS NL- 40 (CESTA 40x40)

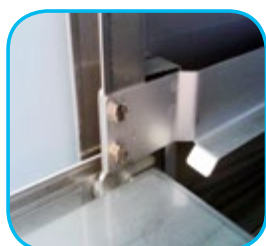
- Resistencias de cuba y calderín conmutadas.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Desagüe Ø 2.8 cm y entrada de agua 3/4".
- **Ciclo de lavado fijo: 120" (30 CESTAS/H).**

DOTACIÓN COMÚN:

2 cestas universales 1 cestillo de cubiertos



* Garantía condicionada a uso, producto e instalaciones adecuadas.



Refuerzo bisagra

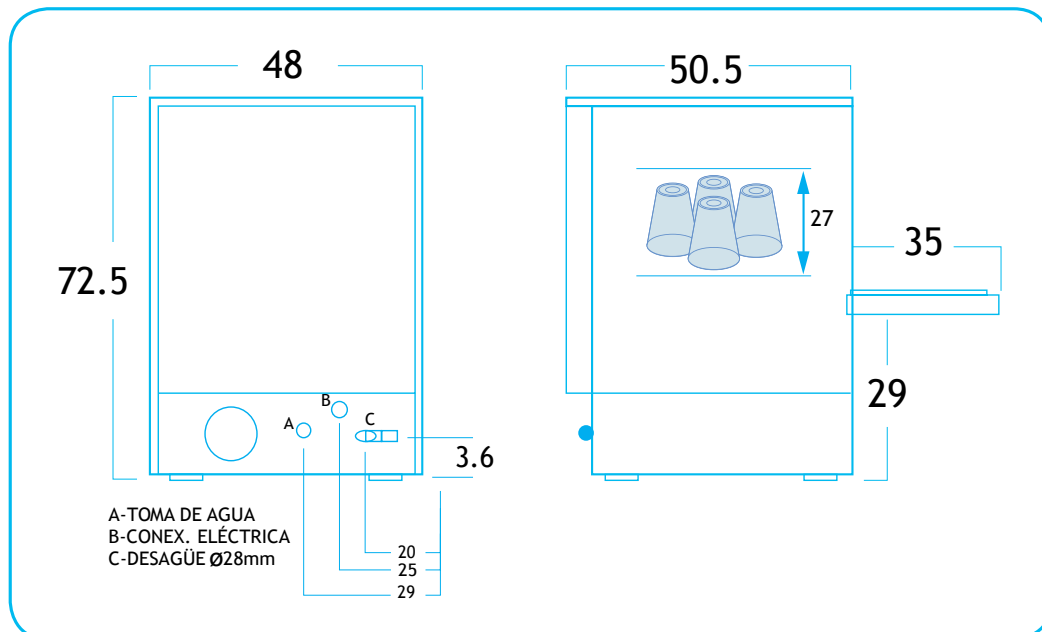


Brazos de lavado desmontables



Bomba de descarga

SISTEMA DE INSTALACIÓN

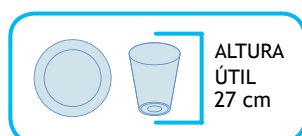


Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH (**consulte página 26)

- Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8.
- Bisagras de puerta reforzadas y cierre de doble bola con micro.
- Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma faxton.
- Fácil acceso a los componentes.
- Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%) fácilmente desmontables.



* Garantía condicionada a uso, producto e instalaciones adecuadas.



NL-40

	NL - 40 C/BOMBA DESCARGA	NL - 40
Dimensiones (LxPxH)	48 x 50.5 x 72.5 cm	
Productividad cestas/hora	30 cestas/h (120")	
Bomba de desagüe	Sí	No
Capacidad cuba	11 l.	
Capacidad calderín	3 l.	
Consumo de agua	2 l./ciclo	
Temperatura cuba	60 °C	
Temperatura calderín	85 °C	
Resistencia cuba	2 kW	
Resistencia calderín	2.4 kW	
Potencia bomba lavado	0.37 kW - FIR 0.5 HP	
Consumo máximo	2.8 kW	
Tensión	230 V /1N	
Presión entrada agua	2 ÷ 5 Bar	
P.V.P	1.690 €	1.490 €
** Descalcificador auto. incorporado	-	+325 €
** Kit Bomba de aclarado	-	+325 €

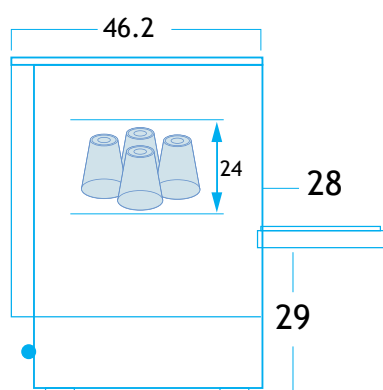
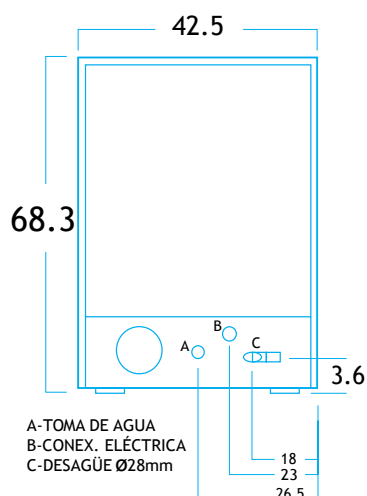
(**consulte página 26)

LAVAVASOS NL-35 (CESTA 35x35)

- Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8 y con componentes de alta calidad.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- **Ciclo de lavado fijo de 120" (30 CESTAS/H).**
- Mandos protegidos anti-humedad y cierre de doble bola con micro.
- **Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%) fácilmente desmontables.**
- Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma faxton.
- Desagüe Ø 2.8 cm diámetro y entrada de agua 3/4".

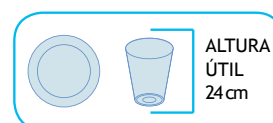


* Garantía condicionada a uso, producto e instalaciones adecuadas.

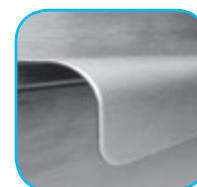


DOTACIÓN

2 cestas universales
1 cestillo de cubiertos



	NL - 35
Dimensiones (LxPxH)	42.5 x 46.2 x 68.3 cm
Productividad cestas/hora	30 cestas/h (120")
Capacidad cuba	9 l.
Capacidad calderín	3 l.
Consumo de agua	2 l./ciclo
Temperatura cuba	60 °C
Temperatura calderín	85 °C
Resistencia cuba	2 kW
Resistencia calderín	2.4 kW
Potencia bomba lavado	0.22 kW - FIR 0.3 HP
Consumo máximo	2.5 kW
Tensión	230 V / 1N
Presión entrada	2 ÷ 5 Bar
P.V.P	1.290 €



Tirador robusto en acero INOX



Brazos de lavado desmontables

LAVAVAJILLAS EVOLINE

- Fabricado en acero inox. AISI 304 y brazos de lavado y aclarado en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%) fácilmente desmontables.
- 5 Ciclos de lavado fijo: 60" - 120" - 180" - 240" - 600"
- Mandos protegidos anti-humedad y cierre de doble bola con micro.
- Doble puerta aislada.
- Estructura robusta y bisagras reforzadas.



* Garantía condicionada a uso, producto e instalaciones adecuadas.

EVO-40



5 ciclos de lavado

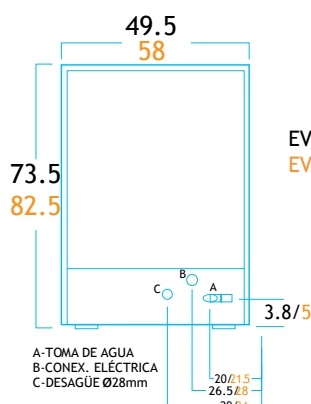
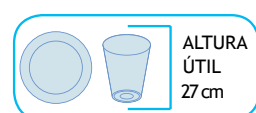


EVO-50

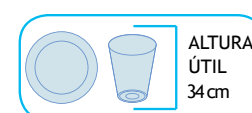
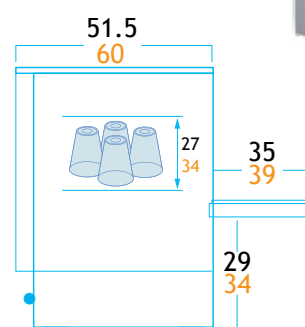


DOTACIÓN

EVO-40	EVO-50
2 univ. / 1 cestillo cubiertos	1 univ. / 1 platos 1 cestillo cubiertos



A-TOMA DE AGUA
B-CONEX. ELÉCTRICA
C-DESAGÜE Ø28mm



	EVO 40	EVO 50
Dimensiones (LxPxH)	49.5 x 51.5 x 73.5 cm	58 x 60 x 82.5 cm
Cesta	40 x 40 cm	50 x 50 cm
Produc. cestas/hora	6 c/h(600'')-15c/h(240'')- 20c/h(180'')-30 c/h(120'')-60 c/h (60'')	
Capacidad cuba	11 l.	24 l.
Capacidad calderín	3 l.	7 l.
Consumo de agua	2 l./ciclo	2.8 l./ciclo
Resistencia cuba	2 kW	2.8 kW
Resistencia calderín	2.4 kW	2.8 - 6 kW
Pot. bomba lavado	0.37 kW - 0.5 HP	0.55 kW - 0.75 HP
Consumo máximo	2.8 kW	3.4 kW
Tensión	230 V / 1N	230 V / 1N
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar	
P.V.P	1.740 €	2.140 €
** Descalc. auto. incorporado	+325 €	
** Bomba de aclarado	+325 €	
(**consulte página 26)		



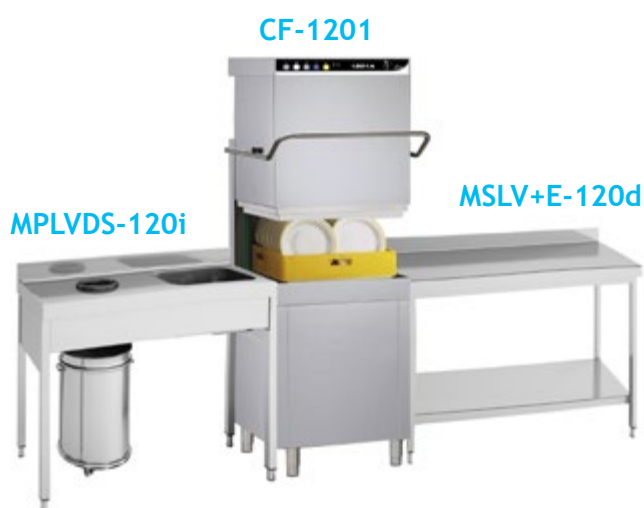
Refuerzo puerta



Doble bola con micro

COMPLEMENTOS ZONA DE LAVADO

- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/8 satinado.
- Peto trasero sobredimensionado de 15cm y canto frontal de 5cm, totalmente soldados.
- Enganche universal ajustable a cualquier lavavajillas.
- Cubas embutidas de 50x40x25cm con protección antisonora, válvula de desagüe y tubo rebosadero.
- Agujero para desbarace embutido, con aro de goma desmontable de Ø20 cm enrasado a la encimera.
- Patas en tubo de 4x4cm con taco regulable en altura mediante rosca oculta.
- Montaje fácil y rápido mediante tornillería (incluída).
- El estante inferior es autoportante, pero su diseño permite atornillarlo al lavavajillas.



ENCIMERAS
TOTALMENTE
SOLDADAS

MESAS PRELAVADO			P.V.P.	
Modelo	Posición	Dimensiones	Con Estante	Sin Estante
MPLV+E-80d / MPLV+E-80i		80 x 75 x 85 cm	1.135 €	-
MPLV-80d / MPLV-80i			-	950 €
MPLV+E-120d / MPLV+E-120i		120 x 75 x 85 cm	1.300 €	-
MPLV-120d / MPLV-120i			-	1.100 €
MPLVDS+E-120d / MPLVDS+E-120i		120 x 75 x 85 cm	1.510 €	-
MPLVDS-120d / MPLVDS-120i			-	1.300 €
MPLVDS+E-160d / MPLVDS+E-160i		160 x 75 x 85 cm	1.650 €	-
MPLVDS-160d / MPLVDS-160i			-	1.400 €
MESAS ENTRADA / SALIDA LAVAVAJILLAS			P.V.P.	
Modelo	Posición	Dimensiones	Con Estante	Sin Estante
MSLV-60		60 x 60 cm	-	310 €
MSLV+E-120d / MSLV+E-120i		120 x 75 x 85 cm	775 €	-
MSLV-120d / MSLV-120i			-	595 €

M-MESA / PLV-PRELAVADO / E-ESTANTE / DS-DESBARACE / D-DERECHA / I-IZQUIERDA / S-SALIDA / LV-LAVAVAJILLAS

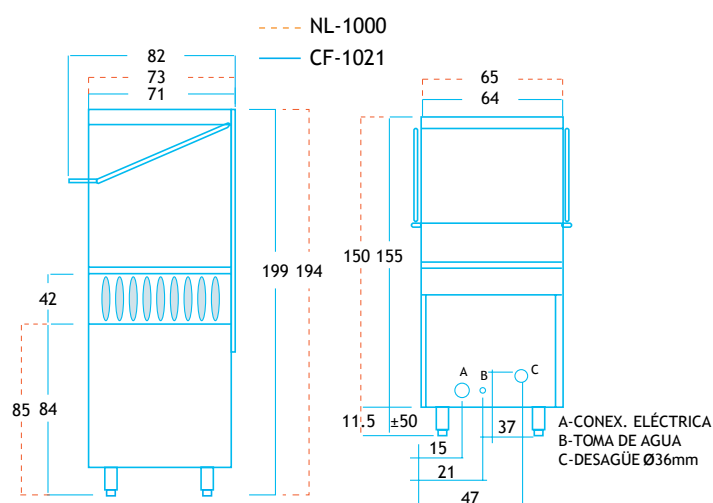
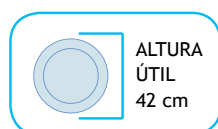
CAPOTA/CÚPULA (CESTA 50x50)

- Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8 y con componentes de alta calidad.
- Pulsador adicional para prelavado y aclarado en frío. (CF-1201)
- **Ciclo de lavado fijo:**
 - CF-1201: 60" - 120" - 200"
 - NL-1000/DP: 120" - 200"
- Cuba embutida de una sola pieza. Prefiltro en cuba
- **Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%).**
- Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma faxton.
- Desagüe Ø 3.6 cm diámetro y entrada de agua 3/4"



* Garantía condicionada a uso, producto e instalaciones adecuadas.

CF- 1201



CF-1201
2 BOMBAS
DE LAVADO
0.75HP C/U

DOTACIÓN COMÚN

1 cesta universal
2 cesta platos
1 cestillo de cubiertos

NL-1000



	NL - 1000 C/BOMBA DESCARGA	CF-1201	NL - 1000
Dimensiones (LxPxH)	65 X 72 X 152 cm	71 X 71 X 152 cm	65 X 72 X 152 cm
Produc. cestas/hora	20 c/h(200") - 30 c/h(120")	20 c/h(200") -30 c/h(120")-60 c/h (60")	20 c/h(200")-30 c/h(120")
Bomba de descarga	Sí	No	
Doble pared	No	Sí	No
Capacidad cuba	20 l.		
Capacidad calderín	10 l.		
Consumo de agua	2.8 l./ciclo	2 l./ciclo	2.8 l./ciclo
Temperatura cuba	60 °C		
Temperatura calderín	85 °C		
Resistencia cuba	4 kW		
Resistencia calderín	9 kW		
Pot. bomba lavado	0.75 kW - FIR 1 HP	2x 0.55 kW - FIR 0.75 HP	0.75 kW - FIR 1 HP
Consumo máximo	9.8 kW		
Tensión	400 V / 3N		
Presión entrada agua	2 ÷ 5 Bar		
P.V.P	4.090 €	4.500 €	3.880 €
** Descalc. auto. incorporado	-	-	+325 €
** Bomba de aclarado	-	+325 €	+325 €

(**consulte página 26)

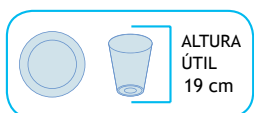
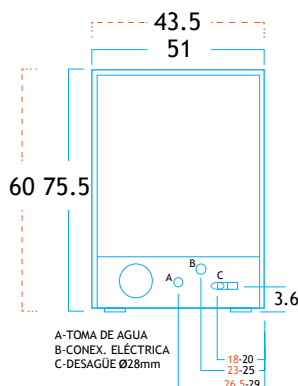
LAVAVAJILLAS DOBLE PARED

- Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8
- Resistencias de cuba y calderín conmutadas.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Fácil acceso a los componentes.
- Bisagras de puerta reforzadas y cierre de doble bola con micro.
- Entrada de agua 3/4"
- Ciclo de lavado fijo:
 - CF-235: 120"
 - CF-40: 120"
 - PM-50 TER: 180"
- Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%) fácilmente desmontables.

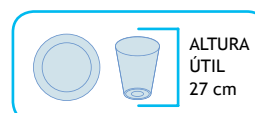
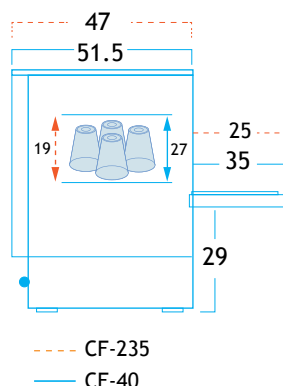


* Garantía condicionada a uso, producto e instalaciones adecuadas.

CF- 235



CF-40 DL



	CF - 40 DL	CF-235
Dimensiones (LxPxH)	51 x 51.5 x 75.5cm	43.5 x 47 x 60 cm
Product. cestas/hora	30 cestas/h (120")	
Dimension cesta	40x40 cm	35x35 cm
Capacidad cuba	11 l.	8 l.
Capacidad calderín	3 l.	2.5 l.
Consumo de agua	2 l./ciclo	
Temperatura cuba	60 °C	
Temperatura calderín	85 °C	
Resistencia cuba	2 kW	
Resistencia calderín	2.4 kW	
Potencia bomba lavado	0.37 kW - FIR 0.5 HP	0.185 kW - 0.25 HP
Consumo máximo	2.8 kW	2.5 kW
Tensión	230 V /1N	
Presión entrada agua	2 ÷ 5 Bar	
P.V.P	1.690 €	1.270 €

CARACTERÍSTICAS COMUNES



Tirador robusto en acero inox

CF-40 Y PM-50 TER



Refuerzo bisagra

- Pre-instalación para toma de detergente
- con orificio en cuba y toma faxton.
- Desagüe:
 - CF-235: Ø 2.8 cm
 - CF-40: Ø 2.8 cm
 - PM-50 TER: Ø 3.6 cm



DOTACIÓN COMÚN:

- CF-235: 1 univ.+1 cestillo cubiertos
- CF-40: 2 univ.+1 cestillo cubiertos
- PM-50 TER: 1 univ. +1 platos+1 cestillo cubiertos

* Garantía condicionada a uso, producto e instalaciones adecuadas.

PM-50 TER



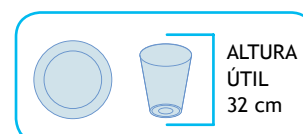
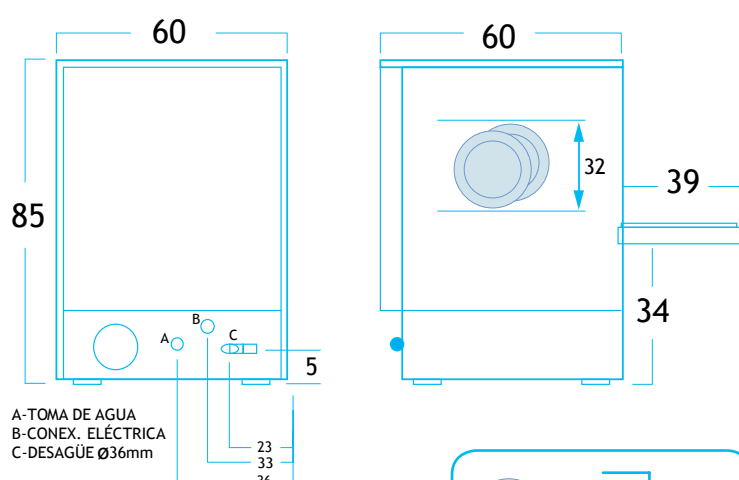
Pulsador aclarado opcional en frío
Termómetros cuba y calderín



Prefiltros desmontables



Brazos de lavado desmontables

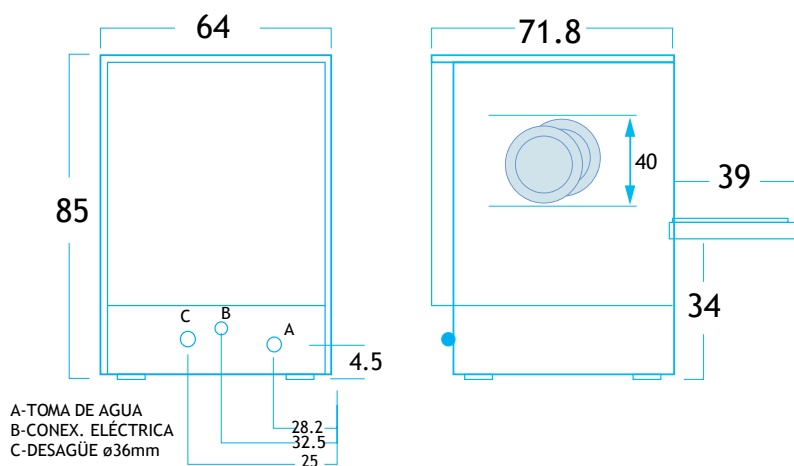


	PM-50 TER
Dimensiones (LxPxH)	60 x 60 x 85 cm
Product. cestas/hora	20 c/h (180")
Dimensión cesta	50x50 cm
Bomba de desagüe	No
Doble pared y doble filtro	Sí
Capacidad cuba	24 l.
Capacidad calderín	7 l.
Consumo de agua	2.8 l./ciclo
Temperatura cuba	60 °C
Temperatura calderín	85 °C
Resistencia cuba	2.8 kW
Resistencia calderín	2.8 kW
Potencia bomba lavado	0.55 kW - FIR 0.7 HP
Consumo máximo	3.4 kW
Tensión	230 V/1N
Presión entrada agua	2 ÷ 5 Bar
P.V.P	2.290€

LAVAVAJILLAS - LAVAUTENSILIOS

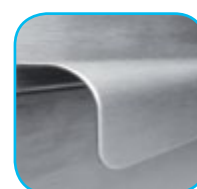
- Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8 y con componentes de alta calidad.
- Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma faxton.
- Cuba embutida de doble filtro.
- Termómetros cuba y calderín.
- Ciclos de lavado regulables de 60"-600". Pre-instalado fábrica:120"/180"/240".
- Cierre de doble bola con micro.
- Cesta acero inox 60x50 y cesta platos 50x50.
- Brazos de lavado y aclarado inferior y superior giratorios en acero INOX.

AT-60



	AT - 60
Dimensiones (LxPxH)	64 X 71.8 X 85 cm
Product. cestas/hora	15 c/h (240") - 20 c/h (180") - 30 c/h (120")
Bomba de descarga	Sí
Doble pared y doble filtro	Sí
Capacidad cuba	24 l.
Capacidad calderín	7 l.
Consumo de agua	2 l./ciclo
Temperatura cuba	60 °C
Temperatura calderín	85 °C
Resistencia cuba	2.8 kW
Resistencia calderín	2.8 kW
Potencia bomba lavado	0.55 kW - FIR 0.7 HP
Consumo máximo	3.4 kW · 6.6 kW
Tensión	230 V/1N · 400 V/3N
Presión entrada agua	2 ÷ 5 Bar
P.V.P	3.800 €
* Descalcificador auto. incorporado	+325 €
* Bomba de aclarado	+325 €

(*consulte página 26)



Tirador robusto en acero INOX



Bomba de descarga



Cuba embutida de doble filtro

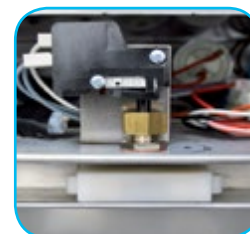
- Testigo de avería.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Display digital con interruptor marcha/paro.
- Desagüe Ø 3.6 cm diámetro.
- Entrada de agua 3/4”.

OPCIONAL

- Pulsador aclarado opcional en frío.
- Descalcificador automático.

DOTACIÓN COMÚN

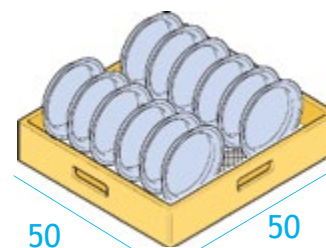
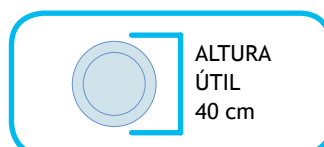
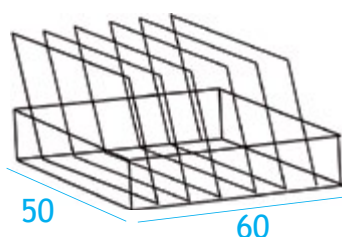
- 1 cesta acero inox. 60x50 para bandejas de 60x40 o GN-1/1
- 1 cesta de platos 50x50
- 1 cestillo cubiertos



Cierre de doble bola



SENCILLO CONTROL DE MANDOS, FÁCIL Y VISUAL



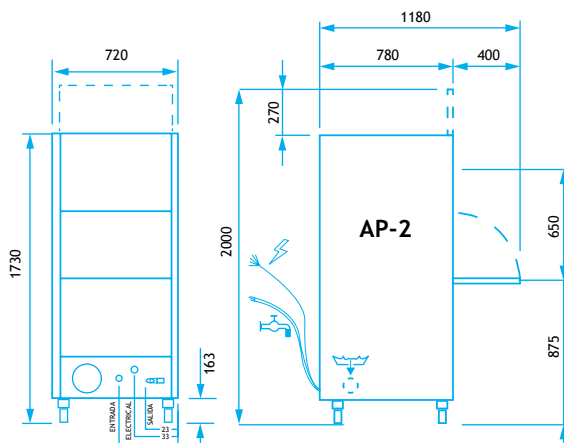
LAVAUTENSILIOS

- Cuba estampada con doble filtro acero inox.
- Doble pared.
- Sistema de control visual y acústico. Ciclo autolimpiador.
- Panel táctil de control electrónico y fácil utilización con display multifunción que indica las temperaturas del agua de la cuba y el calderín.
- **Producción estimada de 30 cestas/hora.**

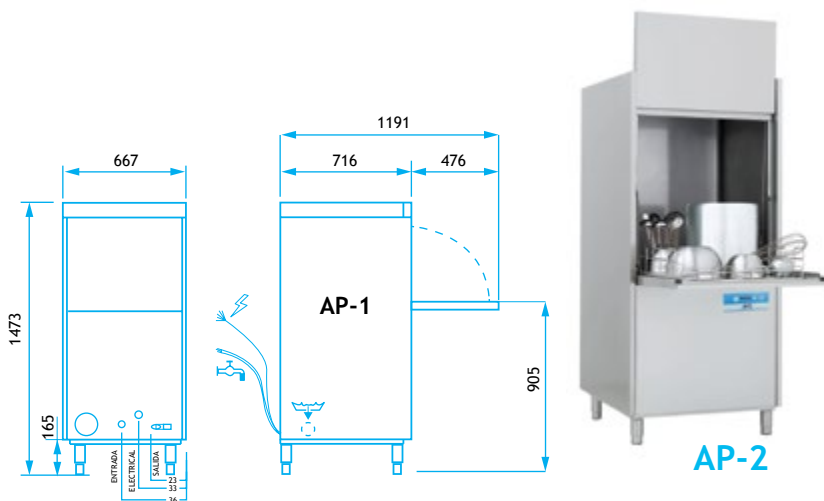
11 CICLOS DE LAVADO DE 2 A 12 MIN.



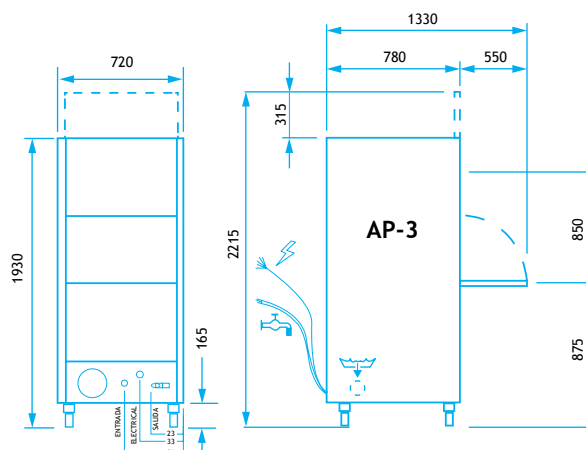
AP-1



AP-3



AP-2

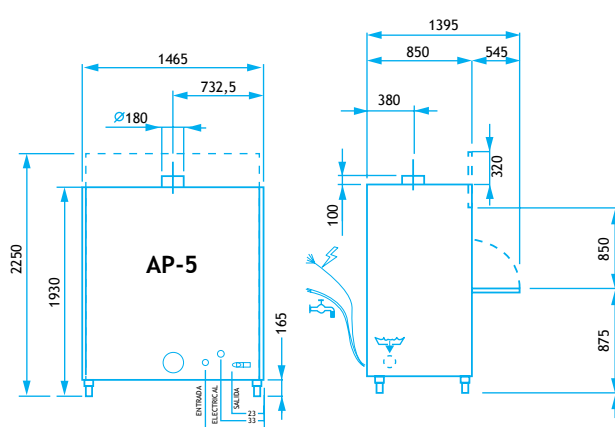
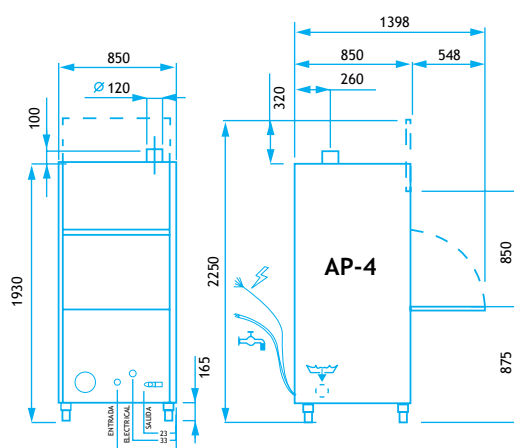


	AP - 1	AP - 2	AP - 3
Dimensiones (LxPxH)	67 X 72 X 147 cm	72 X 78 X 173 cm	72 X 78 X 193 cm
Cesta	50x60 cm	56x63 cm	
Altura útil	40 cm	65 cm	85 cm
Consumo de agua	2.5 l./ciclo	3 l./ciclo	
Potencia bomba lavado	0.8 kW - 1 HP	1.4 kW - 2 HP	2 kW - 2.7 HP
Potencia instalada	6.8 kW	7.4 kW	8 kW
P.V.P	5.700 €	6.825 €	8.050 €

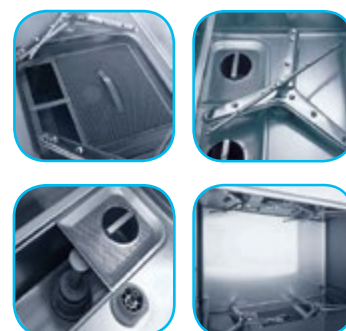
- Dosificadores de detergente y abrillantador de serie.
- Sistema de aclarado a presión constante, independientemente de la presión del agua en la red, bomba de aclarado, brazo de aclarado de alta tecnología con orificios especiales en acero para conseguir óptimos resultados, ahorrando energía y agua.

DOTACIÓN COMÚN:

1 cesto de acero inoxidable.

**AP-4****AP-5**

	AP - 4	AP - 5
Dimens. (LxPxH)	85 x 85 x 193 cm	147 x 85 x 193 cm
Cesta	70x70 cm	131x70 cm
Altura útil	85 cm	
Consumo de agua	4 l./ciclo	3 l./ciclo
Pot. bomba lavado	2.7 kW - 3.7 HP	2x 2.7 kW - 3.7 HP
Potencia instalada	11 kW	15.5 kW
P.V.P	11.000 €	16.725 €



TÚNELES DE ARRASTRE

- Economía, por el consumo reducido a más del 30% respecto a series anteriores.
- Fiabilidad, gracias a los componentes sobredimensionados y al autodiagnóstico electrónico.
- Mayor rendimiento en menos espacio, gracias a la construcción compacta.
- Facilidad de uso por tablero electrónico con termómetros digitales.
- Facilidad de limpieza, debido a la cuba estampada y a los dobles filtros inoxidable.
- Versatilidad máxima, por regulación de velocidad y temporización de lavado.
- Silenciosa, gracias a la íntegra construcción con dobles paredes.

TECNOLOGÍA PARA UN LAVADO EFICIENTE

En los sistemas de lavado traccional, una parte de la potencia que desarrolla la bomba de lavado se pierde al entrecoscar los chorros de agua que lanzan las boquillas de los brazos de lavado. Al final se forma una cortina donde se derrocha caudal y presión del agua.

Los brazos de lavado especiales, gracias a su diseño y al de sus boquillas de precisión orientadas, producen láminas de agua que no se entrelazan, de esta manera toda la potencia de la bomba se emplea en producir un enorme caudal de agua a alta presión que arrastra la suciedad más incrustada.



DOTACIÓN DE SERIE

- Cuba estampada de doble pared y doble filtro inox.
- Panel de control electrónico de fácil utilización con display multifunción que indica las temperaturas del agua de la cuba y el calderín. La placa electrónica incluye la función Thermostop y un procedimiento para el autodiagnóstico de las averías.
- Autotimer.
- IdroWash.
- 2 cestos de platos.
- 1 cesto univeral.
- 1 contenedor de cubiertos.





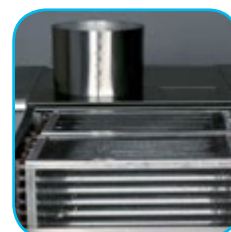
MÓDULO DE SECADO

Potencia 6.4 kW
 Capacidad: 1150 m³/h
 Temperatura: 75 °C
 Humedad 25 %
 DB 67
P.V.P: 4.900 €



MÓDULO DE SECADO EN ÁNGULO

Potencia: 6.4 kW
 Capacidad: 1150 m³/h
 Temperatura: 75 °C
 Humedad 25 %
 DB 67
P.V.P: 9.475 €



Capacidad: 70 m³/h
 Alimentación: 400V-50Hz-3N ph
 Potencia: 0.2 kW

CONDENSADOR DE VAHOS

Permite transformar el vaho en agua evitando la acumulación de vapor en la zona de trabajo.

P.V.P: 3.550 €



KIT DOSIFICADORES DE DETERG. Y ABRILLANTADOR

P.V.P: 350 €



SUPLEMENTO RESISTENCIA CALDERÍN

Voltaje +9.5 kW
P.V.P: 315 €

RECUPERADOR DE VAHOS

Aspira y condensa el vapor. El calor recuperado aumenta en 25°C la temperatura del agua a su entrada en el boiler y supone un considerable ahorro de energía.

P.V.P: 3.850 €

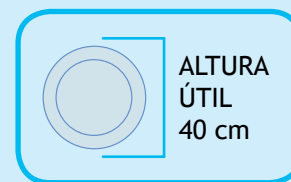


CORTINA DE LAVADO

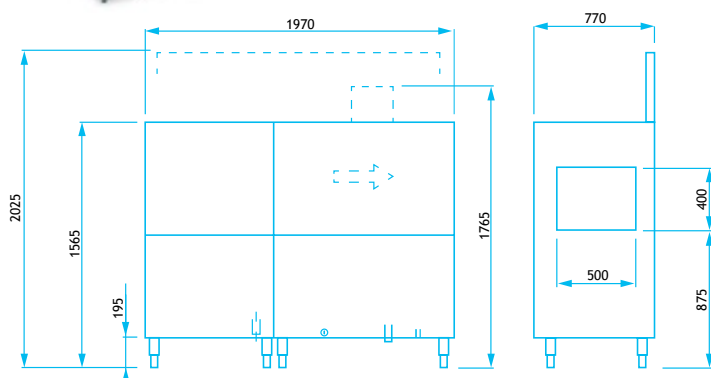
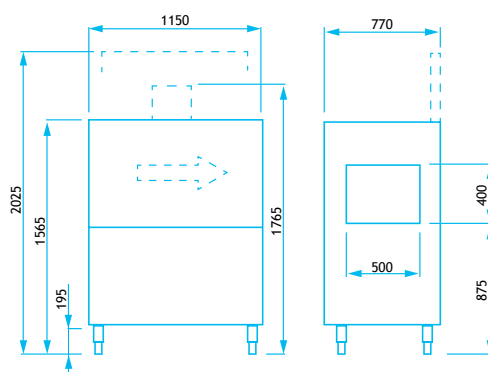


TÚNELES DE ARRASTRE

- Construcción en acero inox. AISI 304 18/8.
- Doble filtro en acero inoxidable y doble pared.
- Sistema de control visual y acústico.
- Soft touch control panel.
- Autotimer.
- **Ciclo de lavado para vasos (altura máxima copa 37 cm)**
- Autodiagnóstico de averías.



AC-1 y AC-2



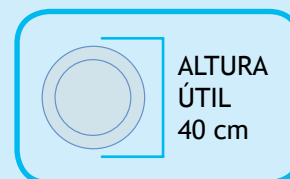
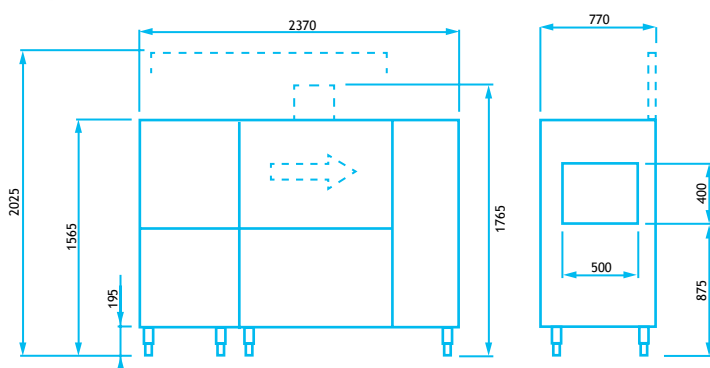
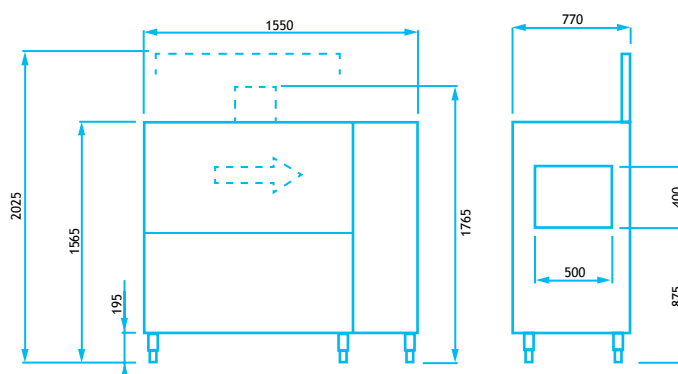
AC-3
AC-4

	AC - 1	AC - 2	AC - 3	AC - 4
Dimensiones (LxPxH)	115 x 77 x 156.5 cm		197 x 77 x 156.5 cm	
Product. cestas/hora	50-100 cestas/h	50-100-130 cestas/h	65-130-170 cestas/h	80-170-220 cestas/h
Cesta	50x50 cm			
Capacidad cuba	69 l.			
Capacidad calderín	17 l.			
Consumo de agua	1.8 l./ciclo	1.5 l./ciclo	1.4 l./ciclo	
Temp. agua entrada	50 °C			
Temperatura cuba	55 °C			
Temperatura calderín	80 °C			
Resistencia cuba	8 kW			
Resistencia calderín	12 kW	16 kW	19 kW	21.5 kW
Tensión - Pot. Agua 50°C	400 V - 13.3 kW	400 V - 17.5 kW	400 V - 21.2 kW	400 V - 24 kW
Presión	0.5 ÷ 6 Bar	0.5 ÷ 6 Bar	0.5 ÷ 6 Bar	0.5 ÷ 6 Bar
P.V.P	11.000 €	12.100 €	18.200 €	23.450 €

- Idrowash (modelos AC-3 y AC-4).
- Módulo de prelavado (modelo AC-3).

DOTACIÓN COMÚN:

- 2 cestos platos.
- 1 cesto universal.
- 1 contenedor de cubiertos.

**AC-5****AC-6
AC-7**

	AC - 5	AC - 6	AC - 7
Dimensiones (LxPxH)	155 x 77 x 156.5 cm	237 x 77 x 156.5 cm	
Product. cestas/hora	65-130-180 cestas/h	85-170-230 cestas/h	110-220-280 cestas/h
Cesta	50x50 cm		
Capacidad cuba	69 l.		
Capacidad calderín	17 l.		
Consumo de agua	1 l./ciclo		
Temp. agua entrada	50 °C		
Temperatura cuba	60 °C		
Temperatura calderín	82 °C		
Resistencia cuba	8 kW		
Resistencia calderín	10.5 kW	14 kW	19 kW
Tensión - Pot. Agua 50°C	400 V - 20.5 kW	400 V - 25.3 kW	400 V - 31.8 kW
Presión	1 ÷ 6 Bar		
P.V.P	16.500 €	22.500 €	27.600 €

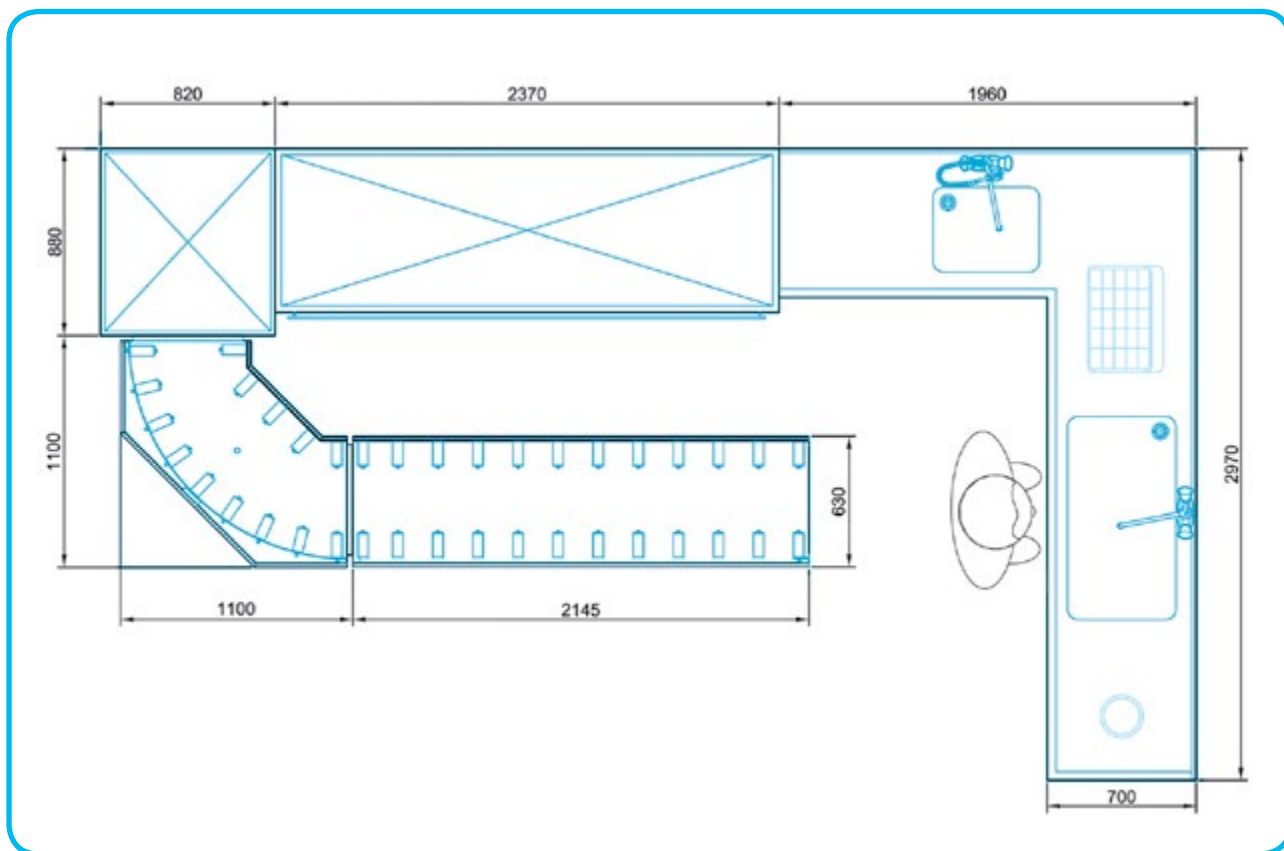


TÚNELES DE ARRASTRE

El rendimiento óptimo de un tren de lavado está condicionado por la planificación del conjunto de la zona de lavado.

Consulte **mesas de entrada y salida** adecuadas para su instalación

EJEMPLO DE INSTALACIÓN DESARROLLADA SEGÚN NECESIDADES DEL CLIENTE



MESAS LISAS:

- Construcción en acero inox. AISI 304 18/10 satinado.
- Encimera en 1.5 mm. de espesor reforzada con omegas.
- Peto trasero de 10 cm. (excepto ala).
- Engatillado a máquina de lavado.
- Perfil salvavaaguas.
- Estructura con marco de refuerzo.
- Especifique entrada a derecha/izquierda.

MESAS LISAS			
Modelo	Características	Dimensiones	P.V.P.
Mesa mural entrada	1 aro desbarazador 1 cuba 50 x 40 x 25 Adaptación final de carrera	180 x 70 x 85 cm	1.950 €
Mesa central	De entrada/salida de lavavajillas a medida	110 x 60 x 85 cm	1.155 €

**MESAS RODILLOS:**

- Construcción en acero inox. AISI 304 18/10 satinado.
- Encimera en 1.5 mm. de espesor reforzada con omegas.
- Peto trasero de 10 cm. (excepto ala).
- Engatillado a máquina de lavado.
- Rodillos de nylon con cojinetes inox.
- Desagüe frontal.
- Estructura con marco de refuerzo.
- Especifique entrada a derecha/izquierda.

**FABRICAMOS A
MEDIDA SEGÚN
SUS NECESIDADES
CONSÚLTENOS**

MESAS RODILLOS			
Modelo	Características	Dimensiones	P.V.P.
Mesa central	2 parrillas desmontables	110 x 63 x 87.5 cm	1.525 €
Mesa central salida	2 parrillas desmontables	160 x 63 x 87.5 cm	1.860 €
Mesa salida	Rodillos a medida en 90°	110/110 x 60 x 85 cm	2.850 €



VERSIONES CON SISTEMA DE DESCALCIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Disponible para modelos de cesta 40, 50 y Cúpula

Asegura el correcto funcionamiento y resultados de su lavavajillas.

Solo vigile nivel de sal y al final de jornada pulse inicio de descalcificación.


CUADRO AUTONOMIA RESINA

Dureza del agua	20 °F	30 °F	40 °F
Litros de agua tratada	240	150	120
Nº Ciclos	120	75	60

SIMPLE Y EFICAZ



KIT BOMBA DE ACLARADO

	0,32Kw 230V 50Hz Condensador 8µF Entrada y salida ø12 mm 20770	300 €
---	---	--------------

KIT BOMBA DOSIFICADOR DE DETERGENTE

	230V 50-60Hz Regulador de 0 a 3 l/h Incluye kit de montaje 03090117	145 €
--	--	--------------

CESTAS Y ALMACENAJE DE LAVADO



Cesta 400x400
38 €



Cesta Platos
42 €



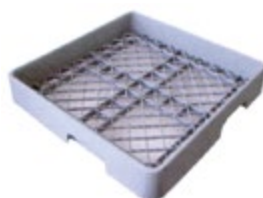
Cesta vasos
47 €



Insertador platitos (30035)
8 €



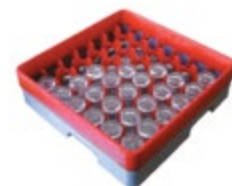
Cesta de bandejas
60 €



Cesta Universal
30 €



Cesta platos
40 €



Cesta de cristalería
compuesta

DESCALCIFICADORES DE AGUA

DESCALCIFICADOR AUTOMÁTICO (APTO PARA HORNOS, HIELO Y LAVADO)

- Protección óptima de las máquinas contra la cal.
- **Ajuste automático de la frecuencia de regeneración según la dureza del agua.**
- Más potencia y menos consumo de sal gracias a un uso proporcional de sal.
- Completamente automático y fácil de usar.
- Prefabricado y montado en fábrica para una puesta en marcha sencilla.
- Sistema de control digital ampliado para una máxima potencia y eficacia.
- Mayor seguridad de funcionamiento gracias a la válvula rotatoria.



DESCALCIFICADOR AUTOMÁTICO

Dimensiones -sin rodillos- (LxPxH)	29 x 42 x 53 cm
Ancho nominal de conexión (rosca ext.)	3/4" (DN 20) BSP
Caudal nominal según EN 14743	1.440 l/h
Presión de trabajo (mín./máx.)	1,0/8,0 bar
Pérdida presión con caudal nominal EN 14743	1,0 bar
Cantidad resina de intercambio de iones	10 l
Capacidad nominal	26 m ³ x °dH / 4,6 mol
Reserva de regenerador en cámara	12 Kg
Consumo de sal por regeneración	1.5 Kg / 85 l
Temperatura de agua/ambiente (mín./máx.)	5/30, 5/40 °C
Grado de protección	51 IP
Conexión de red	230 / 50 V/Hz
Consumo eléctrico	15 W
Altura conex. entrada agua dura-salida agua blanda	403 mm
Conexión de l canal (mín.)	50 DN
P.V.P	875 €

DESCALCIFICADORES MANUALES



8 LITROS	105 €
12 LITROS	125 €
16 LITROS	155 €

DESCALCIFICADORES DE CARTUCHO

Conjunto filtración agua

	Filtro L	406 €
	Filtro XL	447 €
	Filtro 2XL	591 €
* Los precios incluyen cabezal y cuentalitros		
RECAMBIOS		
Cartucho L	03010706	203 €
Cartucho XL	03010707	244 €
Cartucho 2XL	07150446	388 €



Cap. Filtración por litros

Litros de agua tratada	Dureza del agua		
	20 °F	30 °F	40 °F
L	3585	2320	1715
XL	4690	3035	2240
2XL	8275	5355	3955

Compacto
Nugget
Escamas
Triturado
Depósitos

FABRICADORES DE HIELO



BRICE - EURFRIGOR

La amplia gama de fabricantes de hielo **Brice** - **eurfrigor** son el resultado de 37 años de experiencia y constante mejora para ofrecer al usuario el modelo más adecuado a sus necesidades.



COMPACTO



ESCAMAS



TRITURADO



NUGGET



La elevada tecnología, la capacidad de producción y las estrictas pruebas garantizan la calidad insuperable del producto que es certificado además por marca CE.

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

- Voltaje estándar 220 - 240 V - 50Hz (* voltaje especial bajo pedido)
- La producción de hielo se calcula con temperatura ambiente de 21 °C y temperatura de entrada de agua de 15 °C

		Minimum	+10° C	+3° C	-10%	1bar(14psi)
		Maximum	+43° C	+32° C	+10%	6bar (84psi)

21°C

15°C



ECP - HIELO COMPACTO (con depósito)

- Cubito macizo y cristalino, fabricado por pulverización de agua sobre evaporador de cobre.
- Refrigeración por aire (A) o agua (W) (ESPECIFICAR EN PEDIDO).
- Refrigeración frontal y lateral.
- Fácil acceso y mínimo mantenimiento.
- Cuba aislada con poliuretano inyectado.
- Refrigerante R404A.



MODELO	PRODUC. (KG/DÍA)	DEPÓSITO (KG)	POT. FRIGORÍFICA (W)	MEDIDAS (LxPxHxHPatas cm)	P.V.P.
ECP27 A/W	29	6	350	37.5 x 48.7 x 595 (+6.5)	1.180 €
ECP35 A/W	35	13	410	44 x 60.6 x 71 (+6.5)	1.375 €
ECP45 A/W	45	13	450	44 x 60.6 x 71 (+6.5)	1.455 €
ECP54 A/W	54	25	500	52 x 64.7 x 84.5 (+11)	1.565 €
ECP75 A/W	77	30	700	65 x 64.5 x 87.5 (+11)	1.955 €
ECP105 A/W	105	50	850	93 x 56.5 x 105 (+11)	2.485 €
ECP135 A/W	130	65	1050	84 x 74 x 107.5 (+11)	3.120 €
ECP155 A/W	155	65	1400	84 x 74 x 107.5 (+11)	3.250 €

* Todos los modelos producen un cubito de 40gr. Sólo en los modelos ECP135 y ECP155 se puede producir uno de 60gr (bajo pedido).

EN- HIELO NUGGET (con depósito)

- Producción de hielo compacto
- Adecuado para una amplia gama de usos, desde cóctel a presentación de productos.
- Exterior en acero inoxidable.
- Consumo bajo de energía



MODELO	PRODUC. (KG/DÍA)	DEPÓSITO (Kg)	POT. FRIGORÍFICA (W)	MEDIDAS (LxPxHxHPatas cm)	P.V.P.
EN50	55	10	420	45 x 62 x 68 (+5)	2.960 €
EN85	85	10	550	50 x 66 x 69 (+11)	3.120 €
EN140	140	20	650	73.8 x 69 x 102 (+11)	3.575 €

ENM- HIELO NUGGET (sin depósito)



NUGGET



MODELO	PRODUC. (KG/DÍA)	POT. FRIGORÍFICA (W)	MEDIDAS (LxPxH cm)	P.V.P.
ENM450	440	1.700	64 x 47 x 70	2.380 €
COMPATIBLE		BP240-BX250-BX350-BX550-ROLB1-ROLB2-ROLB3		

ESP - HIELO EN ESCAMAS (sin depósito)

Estos modelos son ideales para el sector pesquero, lácteo, químico... Produce un hielo de escamas planas y una temperatura de entre -5°C y -10°C.



MODELO	PRODUC. (KG/DÍA)	POT. FRIGORÍFICA (W)	MEDIDAS (LxPxH cm)	P.V.P.
ESP250	250	1.700	87 x 55 x 60	8.075 €
ESP400	400	2.100	90 x 58.8 x 70.5	8.875 €
ESP600	620	3.000	90 x 58.8 x 70.5	10.325 €
ESP900	900	4.600	110.7 x 70 x 88	16.630 €
ESP1500	1.500	6.000	110.7 x 70 x 97	20.900 €
ESP2000	2.200	7.000	106.2 x 83.2 x 142.3	28.730 €



DEPÓSITOS

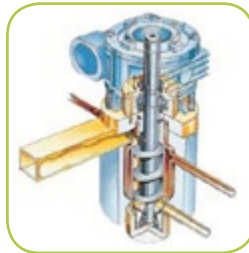
Depósitos de hielo estudiados especialmente para máquinas productoras de hielo a cubitos y granular sin contenedor.



MODELO	MEDIDAS (LxPxHxHPatas cm)	COMPATIBLE CON	P.V.P.
BP240	94.2 x 79.5 x 105.3 (+10)	ECPM150 - EFM300 - EFM500 - ESM160/280/510 - ENM450	1.180 €
BX250	77 x 840 x 1130 (+15)	EFM200/500 - ESM160/280/510 - ENM450 - ESP250	1.480 €
BX350	125 x 79 x 100 (+10)	ECPM150/300 - EFM200/500 - ESM160/280/510 - ENM450 - SP250	2.275 €
BX550	111 x 106 x 191.5	ESM160/280/510 - ENM450	5.675 €
ROLB1	79.5 x 106 x 191.5	ESM160/280/510 - ENM450	2.595 €
ROLB2	156 x 106 x 148.4	EFM200/500 - ESM280/510 - ENM450	5.695 €
ROLB3	156 x 133 x 178	ESM510/1000 - ENM450	10.060 €

ES - HIELO TRITURADO (con depósito)

El modelo ES está dotado por un reductor situado sobre el evaporador, concepto innovador en cuanto a la mecánica interna. Tiene una apertura retráctil para facilitar el acceso al hielo.



Reductor colocado en la parte superior del evaporador

MODELO	PRODUC. (KG/DÍA)	DEPÓSITO (KG)	CONSUMO (W)	MEDIDAS (LxPxHxHPatas cm)	P.V.P.
ES60	60	10	420	45 x 62 x 68 (+6.5)	2.620 €
ES102	100	20	550	49.6 x 66 x 68.5 (+11)	2.880 €
ES150	150	40	650	75.4 x 67.8 x 92.5 (+11)	3.150 €
ES155	150	55	650	74.1 x 67.8 x 101.5 (+11)	3.275 €

ES - HIELO TRITURADO (sin depósito)

Al igual que los modelos ES, los modelos ESM150/200/300, también cuentan con el evaporador en la parte superior.



MODELO	PRODUC. (KG/DÍA)	POT. FRIGORÍFICA (W)	MEDIDAS (LxPxH cm)	P.V.P.
ESM160	160	650	56 x 56.9 x 60	3.205 €
ESM280	280	1050	56 x 56.9 x 69.5	4.505 €
ESM510	510	1700	56 x 56.9 x 69.5	5.040 €
ESM1000	1000	3200	93.4 x 68.4 x 70	11.120 €



Hornos Mixtos
Línea Pizza
Hornos Unox

HORNOS



Hornos mixtos de convección vapor INOXTEC



Producto técnicamente avanzado con las máximas prestaciones y fácil manejo

Robustez y calidad en sus materiales, como su cámara de acero AISI 304-20/10



FABRICADO EN CE

INOXTEC
QUALITY MADE

PRÓXIMO LANZAMIENTO
VERSIONES CON CONTROL DIGITAL
Y LAVADO AUTOMÁTICO

TIPOS DE COCCIÓN

CONVECCIÓN-AIRE SECO

DRY SISTEM. La temperatura variable de 35 hasta 270 °C

Cocción por aire seco y elimina entre el 10% al 100% de la humedad del producto. La inyección controlada de aire seco y la extracción simultánea de humedad de la cámara de cocción, proporciona un crujiente horneado del producto en su exterior, combinada con una cocción interna uniforme.



VAPOR

STEAM SYSTEM. La relación entre temperatura y vapor: desde 50°C hasta 130°C y hasta 100% de humedad

Sistema de vapor por inyección con nebulización instantánea del agua inyectada en la cámara de cocción.

La producción de vapor desde 50 °C, permite activar rápidamente la cocción y contribuye a mantener limpios los ventiladores, reduciendo la mezcla de olor y mejorando las cualidades del producto.



MIXTO-CONVECCIÓN VAPOR

MIX SYSTEM. La relación entre temperatura y vapor: desde 50°C y 90% de humedad hasta 270°C y 30% de humedad

Esta orquilla de temperatura y vapor le permite obtener los mejores resultados para distintos tipos de cocción, adaptándose a sus necesidades.



DOBLE OPCIÓN DE BANDEJAS

Esta gama de hornos tiene la ventaja de poder utilizar indistintamente y/o simultáneamente la bandeja EN 60x40, Gastronorm GN 1/1 53x32 y con un simple cambio de separador de guías se puede usar la bandeja Americana 66x46 (adaptador incluido en dotación) ampliando así su funcionalidad.



**MÁS CAPACIDAD
MAYORES POSIBILIDADES**

5 BANDEJAS	
GN 1/1 53x32	85 dm ²
EN 60x40	128 dm ²
AMERICANA 66x46	151 dm ²

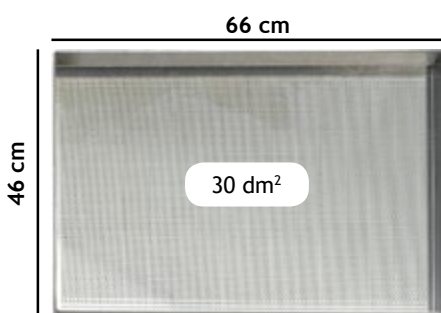
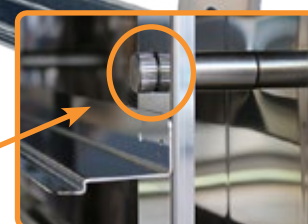
7 BANDEJAS	
GN 1/1 53x32	120 dm ²
EN 60x40	179 dm ²
AMERICANA 66x46	212 dm ²

10 BANDEJAS	
GN 1/1 53x32	172 dm ²
EN 60x40	256 dm ²
AMERICANA 66x46	303 dm ²

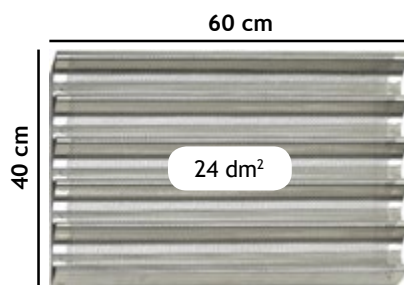
SOPORTE DOBLE



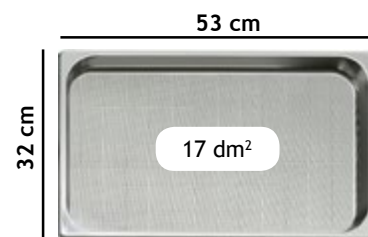
ADAPTADOR PARA AMERICANA



AMERICANA 66x46



PASTELERA EN 60x40



GASTRONORM GN 1/1 53x32

CONSTRUCCIÓN

CÁMARA DE COCCIÓN

- Construida en AISI 304-20/10.
- Está completamente sellada y soldada con esquinas redondeadas que facilitan la limpieza y asegura una difusión uniforme del calor.
- Sus medidas permiten la utilización de bandejas GN 1/1, En 60x40 y americana 64x46
- Sistema de quemadores de alta eficiencia en modelos a gas.
- Aislada con lana de roca y doble pared
- Luz halógena cerca de la puerta para una mejor iluminación del interior.



ROBUSTA Y DURADERA



Fácil acceso a componentes



Cámara de doble pared y aislamiento de lana de roca



Interior robusto y compacto

INSTALACIÓN EN COLUMNA

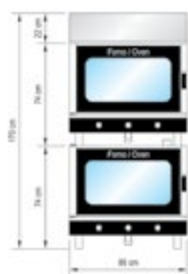
- Posibilidad de apilar distintos modelos

**EN MENOS ESPACIO:
MÁS FLEXIBILIDAD
MENOR CONSUMO**

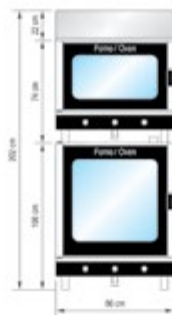
Kit de sobreposición



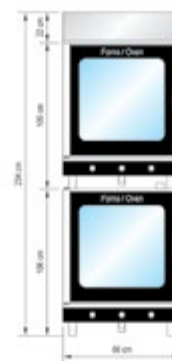
250 €



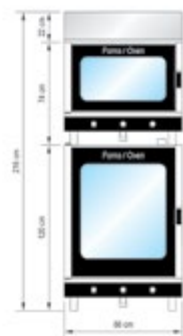
OV5+OV5+CAMPANA



OV7+OV5+CAMPANA



OV7+OV7+CAMPANA



OV10+OV5+CAMPANA

CONSTRUCCIÓN

MOTOR-TURBINA

- Todos los hornos están equipados de motores con inversor de giro que garantizan una distribución homogénea de la temperatura en la cámara.
- Mínimo ruido gracias al equilibrado de la turbina.



CALIDAD Y VELOCIDAD

PUERTA

- Fabricada en INOX AISI 60/10 con soportes en INOX 0.6 cm.
- Doble cristal templado con cámara de aire. El cristal es reflectante de calor para reducir la emisión de calor hacia el usuario y mejorar su eficiencia.
- Fácil limpieza por su apertura con bisagras ajustables para un sellado óptimo.
- Junta con canal fácilmente desmontable en caso de sustitución o limpieza.
- Nuevo sistema de cierre a presión, garantizando la durabilidad.
- Posibilidad de cambiar apertura de puerta.



CAMPANA

Dos tipos de campana (sólo versión horno eléctrico):

- Para pastelería, con control manual de la velocidad de succión del vapor. (Opcional 1.600€)
- Para gastronomía, con doble velocidad de succión de vapor con la puerta abierta (mínimo puerta cerrada con horno en funcionamiento, máximo con puerta abierta en marcha. (Opcional 2.200€)



COCCIÓN SIN HUMOS

PANEL DE CONTROL MANUAL

Gracias a una simple rotación, utilizando el pomo ergonómico, puede controlar la temperatura, el tiempo y el porcentaje de vapor. Pomo fabricado en zamak con muy alta resistencia. De diseño exclusivo, le da un aspecto atractivo y de alta profesionalidad para el panel de control, en plexiglás serigrafiado.



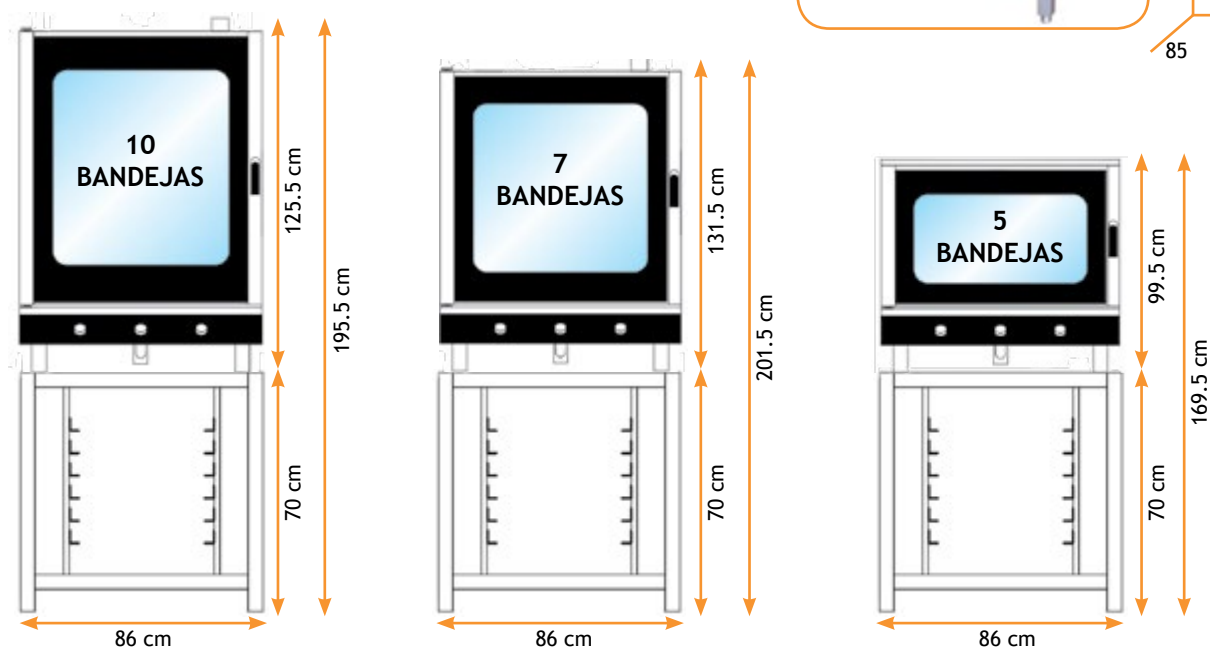
MANUAL-ELÉCTROMECAÍNICO



COCCIÓN BAJO CONTROL

MESA SOPORTE CON GUÍAS

Mesa (LxPxH) 86 x 85 x 70 cm - 595 €



5 BANDEJAS MANUAL

- Turbina con inversión de giro.
- Vapor regulable.
- Cocción:
 - Convección-aire seco: *de 35 hasta 270 °C*
 - Mixto-convección vapor: *desde 50°C hasta 130°C y hasta 100% de humedad*
 - Vapor: *desde 50°C y 90% de humedad - hasta 270°C y 30% de humedad*
- Dotación: 1 bandeja GN 1/1 - 1 rejilla GN 1/1.
- Guías adaptadas para GN 1/1 - EN 60x40 y con un simple cambio de adaptador de guías (incluido en dotación) bandeja Americana 66x46.
- Capacidad: 5 bandejas GN 1/1 53x32 ó 5 EN 60x40 ó 5 66x46.



OV5-M 



OV5-M 

	OV5-M	OV5-M-GAS
Dimensiones (LxPxH)	86 x 86 x 72 cm	86 x 96 x 102 cm
Distancia guías	7 cm	
Alimentación	400 V-3N	230 V-1N
Potencia	6600 W	250 W - 6878 Kcal/h
P.V.P	3.190 €	5.050 €

Incremento cambio sentido apertura puerta + 250€

7 BANDEJAS MANUAL

- 2 turbinas con inversión de giro.
- Vapor regulable.
- Cocción:
 - Convección-aire seco: *de 35 hasta 270 °C*
 - Mixto-convección vapor: *desde 50°C hasta 130°C y hasta 100% de humedad*
 - Vapor: *desde 50°C y 90% de humedad - hasta 270°C y 30% de humedad*
- Dotación: 1 bandeja GN 1/1 - 1 rejilla GN 1/1.
- Guías adaptadas para GN 1/1 - EN 60x40 y con un simple cambio de adaptador de guías (incluido en dotación) bandeja Americana 66x46.
- Capacidad: 7 bandejas GN 1/1 53x32 ó 7 EN 60x40 ó 7 66x46



OV7-M ⚡



OV7-M 🔥

	OV7-M	OV7-M-GAS
Dimensiones (LxPxH)	86 x 86 x 98 cm	86 x 96 x 125 cm
Distancia guías	7 cm	
Alimentación	400 V-3N	230 V-1N
Potencia	9000 W	500 W - 11177 Kcal/h
P.V.P	3.750 €	5.650 €

Incremento cambio sentido apertura puerta + 250€

10 BANDEJAS MANUAL

- 3 turbinas con inversión de giro.
- Vapor regulable.
- Cocción:
 - Convección-aire seco: *de 35 hasta 270 °C*
 - Mixto-convección vapor: *desde 50°C hasta 130°C y hasta 100% de humedad*
 - Vapor: *desde 50°C y 90% de humedad - hasta 270°C y 30% de humedad*
- Dotación: 1 bandeja GN 1/1 - 1 rejilla GN 1/1.
- Guías adaptadas para GN 1/1 - EN 60x40 y con un simple cambio de adaptador de guías (incluido en dotación) bandeja Americana 66x46.
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1 53x32 ó 10 EN 60x40 ó 10 66x46



	OV10-M	OV10-M-GAS
Dimensiones (LxPxH)	86 x 86 x 120 cm	86 x 96 x 148 cm
Distancia guías	7 cm	
Alimentación	400 V-3N	230 V-1N
Potencia	13500 W	750 W - 14617 Kcal/h
P.V.P	5.075 €	6.275 €

Incremento cambio sentido apertura puerta + 250€

HORNOS



Ventiladores con inversión de giro (mod. XFT-193/XF-043) y micro puerta.

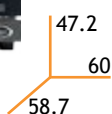
Cámaras con esquinas redondeadas.

Regulación por termostato hasta 300 °C.

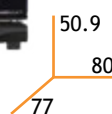
Diseñado especialmente para múltiples aplicaciones y especializada en panadería y bollería.



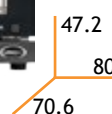
XF-023



XFT-193



XF-043



	ANNA XF - 023	ROSSELLA XFT - 193	DOMENICA XF - 043
Dimensiones (LxPxH)	60 x 58.7 x 47.2 cm	80 x 77 x 50.9 cm	80 x 70.6 x 47.2 cm
Potencia Eléctrica	3 kW · 230V-IN	230V-IN/ 400V-3N 6.5 kW	230V-IN /400V-3N 3.2kW / 5.3 kW
Separación Guías	75 mm	75 mm	75 mm
Capacidad	4 de 460 x 330	4 de 600 x 400	4 de 600 x 400
Dotación	4	2	2
P.V.P	685 €	1.680 €	1.260 €

* Con inversión de giro
* Con humidificador

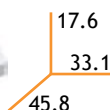
* Con inversión de giro

GRILL VITROCERÁMICO

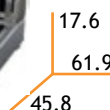
- El material vitrocerámico es idóneo para las cocciones por contacto.
- Resiste a los golpes y shocks térmicos.
- Es impermeable a olores y sabores.
- Fácil de limpiar.
- Alcanza hasta los 400 °C; y pasa de 0 °C a 200 °C en tan solo 2'20".



XP-010P



XP-020P



	XP - 010P	XP - 020P
Dimensiones (LxPxH)	33.1 x 45.8 x 17.6 cm	61.9 x 45.8 x 17.6 cm
Potencia Eléctrica	1.5 kW	3 kW
P.V.P	675 €	1.100 €

BANDEJAS PASTELERÍA 600 x 400

	BAKE TG 410 Bandeja aluminio perforada	31 €		LÁMINA DE TEFLÓN H- 13 mm	10 €
	BLACKBAKE TG 430 Bandeja aluminio perforada antiadherente	44 €		BANDEJA PLANA ALUMINIO PERFORADA H-12 mm	24 €
	FAKIRO TG 440 Plancha alum. plana-rayada Para pizza y focaccia	155 €		BANDEJA PLANA INOX CON BORDE H-6 mm	31 €
	BACKBAGUETTE TG 435 Bandeja alum. perforada antiadherente 5 canales, baguette fresco	67 €		BANDEJA PLANA HIERRO H-81.6 mm	16 €
	BAGUETTE TG 445 Bandeja alum. perforada 5 canales, baguette precocido	51 €		BANDEJA PLANA ALUMINIO H-12 mm	17 €
	BAGUETTE GRP 410 Parrilla cromada 5 canales para baguette precocido	29 €		POLLO GRILL GRP 425 Parrilla INOX para cocer 4 pollos a la diablo	133 €
				POLLO GRP 430 Parrilla INOX para cocer 10 pollos a la parrilla	168 €

BANDEJAS PASTELERÍA 460 x 330

	BAGUETTE GRP 310 Parrilla cromada 4 canales para baguette precocido	17 €
	BAKE TG 310 Bandeja aluminio perforada	24 €
	FAKIRO TG 335 Plancha aluminio plana/rayada para pizza y focaccia	88 €
	NONFRY GRP 350 Parrilla INOX para cocción de patatas fritas	67 €
	BLACKBAKE TG 330 Bandeja aluminio perforada antiadherente	29 €
AMERICANA 660 x 460		
	GRID GRP 560 Parrilla de acero INOX	46 €
	BANDEJA 660x460	39 €

BANDEJAS GASTRONORM GN 1/1

530 x 335					
	FAKIRO TG 875 Bandeja aluminio lisa-rayada H-12mm	147 €		NOFRY GRP 815 * Parrilla INOX para patatas fritas H-40mm	85 €
	INOX GRP 806 Parrilla lisa	35 €		POLLO GRP 840 * Parrilla INOX cocer 3 pollos H-168mm	107 €
	POLLO GRP 825 Parrilla INOX para asar pollos H-168mm	147 €		GRILL TG 885 * Bandeja aluminio teflonada	147 €
	BANDEJA INOX ANTIADHERENTE TG 895 - H 20mm	92 €		FAKIRO GRILL TG 870 * Bandeja aluminio lisa- rayada teflonada H-12mm	203 €
	TG 900 - H 40mm	93 €		PAN FRY TG 905 * Bandeja esmaltada H-20mm	56 €
	BANDEJA LISA INOX TG 805 - H 20mm	45 €		BLACK BAKE TG 890 * Bandeja lisa aluminio perforada teflonada	69 €
	TG 815 - H 40mm	53 €			
	TG 825 - H 65mm	59 €			
	BANDEJA PERFORADA INOX TG 810 - H 20mm	48 €		* KIT COOKING ESSENTIAL* XC 220 Incluye: GRP815-GRP840- TG885-TG870-TG905-TG890	533 €
	TG 820 - H 40mm	51 €			
	TG 830 - H 65mm	53 €			



**LA HERRRAMIENTA
PROFESIONAL DE LOS
CREADORES DE LA PIZZA**



FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

Hornos compactos que le ofrecerán resultados de alta calidad preservando todas las cualidades del producto.

No sólo le servirán para realizar pizzas también ofrecen un amplio abanico de posibilidades, como bollería y cocciones tradicionales de carne, pescado, verduras...



SERIE NEVO

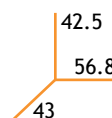
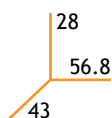
- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.



NEVO 1/40



NEVO 2/40



	NEVO 1/40	NEVO 2/40
Dimens. Ext. (LxPxH)	56.8 x 43 x 28 cm	56.8 x 43 x 42.5 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	41 x 36 x 9 cm	
Temperatura	50 - 320 °C	
Nº Pisos	1	2
Alimentación	230 V	
Potencia	1.6 Kw	2.4 Kw
Resistencia Superior	1 x 800 W	1 x 800 W
Resistencia Intermedia	-	1 x 800 W
Resistencia Inferior	1 x 800 W	1 x 800 W
P.V.P	525 €	675 €

SERIE NEVO 

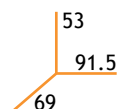
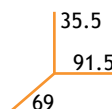
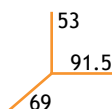
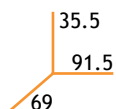
- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.



NEVO 1/50 4D25



NEVO 2/50 4D25+ 4D25
CRISTAL Y LUZ






	NEVO 1/50 4D25	NEVO 1/50 4D25 CRISTAL+LUZ	NEVO 2/50 4D25+4D25	NEVO 2/50 4D25+4D25 CRISTAL+LUZ
Dimens. Ext. (LxPxH)	91.5 x 69 x 35.5 cm		91.5 x 69 x 53 cm	
Dimens. Int. (LxPxH)	62x 50 x 12 cm		62 x 50 x 12 cm	
Temperatura	50 - 500 °C		50 - 500 °C	
Nº Cámaras	1		2	
Alimentación	230 - 400 V		230 - 400 V	
Potencia	5 Kw		7.5 Kw	
Resistencia Superior	1 x 2500 W		1 x 2500 W	
Resistencia Intermedia	-		1 x 2500 W	
Resistencia Inferior	1 x 2500 W		1 x 2500 W	
P.V.P	828 €	910 €	1.300 €	1.450 €
MESA / ALTURA	260 € / h 86 cm			

SERIE ALFA GAS

- Horno a gas fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Diseñados para producir una variedad de productos de alta calidad, además de pizzas.
- Posibilidad de instalar en columna.
- Con cristal y luz integrada en puerta.



ALFA GAS 6D30

	 4	 6	 9
	ALFA GAS 4D30	ALFA GAS 6D30	ALFA GAS 9D30
Dimens. Ext. (LxPxH)	100.5 x 93 x 56 cm	100.5 x 122 x 56 cm	130.5 x 122 x 56 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	62 x 62 x 15 cm	62 x 92 x 15 cm	92 x 92 x 15 cm
Temperatura	0 - 450 °C		
Nº Pisos	1		
Alimentación	230 V		
Potencia	16.1 Kw	21.5 Kw	27 Kw
P.V.P	3.150 €	3.900 €	4.800 €
MESA / ALTURA	260 € / h 96 cm	315 € / h 96 cm	370 € / h 96 cm
KIT SUPERPOSICIÓN	285 €		

SERIE NEVO



- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz integrada en puerta



Contadores
incluidos en precio



NEVO 4D32

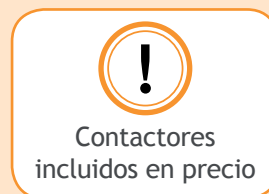


NEVO 6D32 + 6D32

	 NEVO MEDIUM 4D32+4D32	 NEVO 4D32	 NEVO 4D32+4D32	 NEVO 6D32	 NEVO 6D32+6D32
Dimens.Ext. (LxPxH)	90 x 76 x 74.5 cm	97.5 x 92 x 41 cm	97.5 x 92 x 74.5 cm	97.5 x 122 x 41.5 cm	97.5 x 122 x 74.5 cm
Dimens.Int. (LxPxH)	66 x 66 x 14 cm			66 x 99 x 14 cm	
Temperatura	50 - 500 °C				
Nº Pisos	2	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V				
Potencia	9.4 Kw	4.7 Kw	9.4 Kw	7.2 Kw	14.4 Kw
Resistencia Superior	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W	3 x 1200 W	6 x 1200 W
Resistencia Inferior	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W	3 x 1200 W	6 x 1200 W
P.V.P	1.750 €	1.040 €	1.750 €	1.300 €	2.200 €
MESA / ALTURA	245 € / h 86 cm	245 € / h 96 cm	245 € / h 86 cm	260 € / h 96 cm	260 € / h 86 cm
CAMPANA (sin motor)	-	270 €		315 €	

SERIE OPTIMA WIDE

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- En todos los hornos las puertas son de gran tamaño y de doble acristalamiento para garantizar mayor visibilidad y aislamiento óptimo. Puerta 4cm espesor.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Diseño específico caracterizado por la capucha superior.
- Mango de acero inoxidable.
- Equipado con un mando de evacuación de gases.
- Con cristal y luz integrada en puerta.

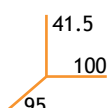
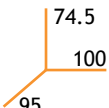

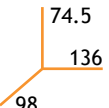
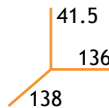
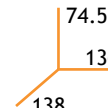








OPTIMA WIDE 4D35




OPTIMA WIDE 9D35+ 9D35



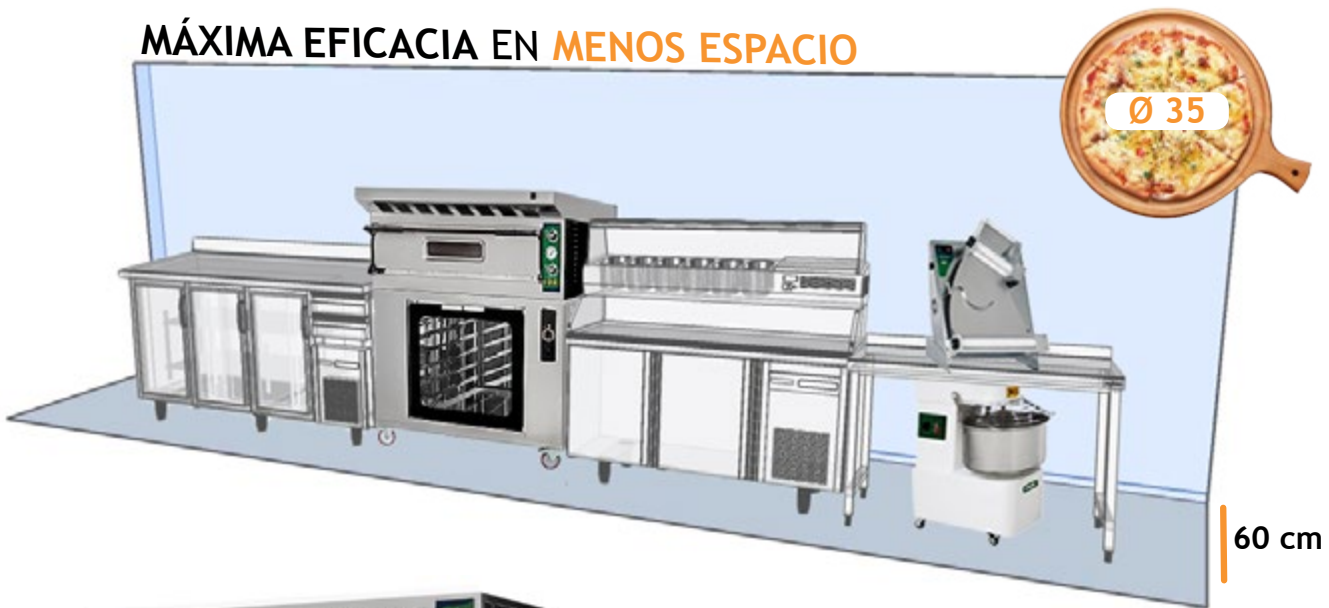
						
						
	OPTIMA WIDE 4D35	OPTIMA WIDE 4D35+ 4D35	OPTIMA WIDE 6LD35	OPTIMA WIDE 6LD35+6LD35	OPTIMA WIDE 9D35	OPTIMA WIDE 9D35+9D35
Dimens.Ext. (LxPxH)	100 x 95 x 41.5 cm	100 x 95 x 74.5 cm	136 x 98 x 41.5 cm	136 x 98 x 74.5 cm	136 x 138 x 41.5 cm	136 x 138 x 74.5 cm
Dimens.Int. (LxPxH)	72 x 72 x 14 cm		108 x 72 x 14 cm		108 x 108 x 14 cm	
Temperatura	50 - 500 °C					
Nº Pisos	1	2	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			230 - 400 V		
Potencia	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw	13.2 Kw	26.4 Kw
Resistencia Superior	3 x 1000 W	6 x 1000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
Resistencia Inferior	3 x 1000 W	6 x 1000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
P.V.P	1.430 €	2.240 €	1.925 €	3.100 €	2.025 €	3.475 €
MESA /ALTURA	255 € / h 96 cm	255 € / h 86 cm	315 € / h 96 cm	315 € / h 86 cm	330 € / h 96 cm	330 € / h 86 cm
CAMPANA (sin motor)	285 €		340 €		420 €	

SERIE NEVO MAXI 



- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz integrada en puerta


Contactores
incluidos en precio

MÁXIMA EFICACIA EN MENOS ESPACIO




NEVO MAXI 3LD35+ 3LD35

	 3	 3 + 3
	NEVO MAXI 3LD35	NEVO MAXI 3LD35+ 3LD35
Dimens. Ext. (LxPxH)	130.5 x 60 x 41.5 cm	130.5 x 60 x 74.5 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	108 x 35.9 x 14 cm	
Temperatura	50 - 500 °C	
Nº Pisos	1	2
Alimentación	230 - 400 V	
Potencia	3 Kw	6 Kw
Resistencia Superior	1 x 1500 W	2 x 1500 W
Resistencia Inferior	1 x 1500 W	2 x 1500 W
P.V.P	1.095 €	1.890 €
MESA / ALTURA	255 € / h 96 cm	255 € / h 86 cm
CAMPANA (sin motor)	285 €	





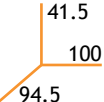
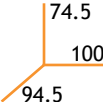
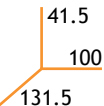
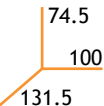
SERIE NEVO MAXI

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- **Con cristal y luz integrada en puerta**


Contactores incluidos en precio



NEVO MAXI 4D35

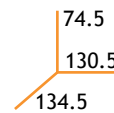
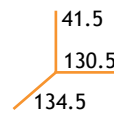
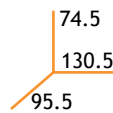
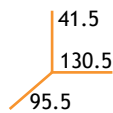
	 4	 4 + 4	 6	 6 + 6
				
	NEVO MAXI 4D35	NEVO MAXI 4D35+ 4D35	NEVO MAXI 6D35	NEVO MAXI 6D35+6D35
Dimens.Ext.(LxPxH)	100x94.5x41.5cm	100x94.5x74.5cm	100x131.5x41.5cm	100x131.5x74.5cm
Dimens.Int.(LxPxH)	72 x 72 x 14 cm		72 x 108 x 14 cm	
Temperatura	50 - 500 °C			
Nº Pisos	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			
Potencia	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw
Resistencia Superior	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
Resistencia Inferior	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
P.V.P	1.150 €	1.890 €	1.350 €	2.190 €
MESA / ALTURA	255 € / h 96 cm	255 € / h 86 cm	315 € / h 96 cm	315 € / h 86 cm
CAMPANA (sin motor)	285 €		330 €	



NEVO MAXI 6LD35



NEVO MAXI 9LD35 + 9LD35



NEVO MAXI 6LD35

NEVO MAXI 6LD35+6LD35

NEVO MAXI 9D35

NEVO MAXI 9D35+9D35

Dimens. Ext. (LxPxH)	130.5 x 95.5 x 41.5 cm	130.5 x 95.5 x 74.5 cm	130.5 x 134.5 x 41.5 cm	130.5 x 134.5 x 74.5 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	108 x 72 x 14 cm		108 x 108 x 14 cm	
Temperatura	50 - 500 °C			
Nº Pisos	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			
Potencia	9 Kw	18 Kw	13.2 Kw	26.4 Kw
Resistencia Superior	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
Resistencia Inferior	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
P.V.P	1.515 €	2.540 €	1.620 €	2.920 €
MESA / ALTURA	315 € / h 96 cm	315 € / h 86 cm	330 € / h 96 cm	330 € / h 86 cm
CAMPANA (sin motor)	340 €		420 €	

CONJUNTO

CAMPANAS

- Campana en acero inoxidable o chapa lacada en negro.
- Motor eléctrico y regulador de velocidad opcionales (consultar).

FERMENTADORAS

- Capacidad: 18 bandejas EN 60x40.
- Temperatura de trabajo: 0 - 60 °C.
- Potencia: 2 kW.

Ejemplo de las posibles combinaciones que le permitirán obtener el **MÁXIMO RESULTADO EN EL MÍNIMO ESPACIO**



SERIE DUAL ⚡

- Estos hornos ofrecen una mayor flexibilidad debido a la posibilidad de cocinar tanto pizza como cocas, de 2 a 10, en **bandejas de 40 x 60 cm.**
- Sus características técnicas suponen una solución ideal para clientes que realicen varios tipos de productos.
- Con cristal y luz integrada en puerta.



DUAL 4D40



DUAL 6LD40+6LD40

ALTURA ÚTIL 17.5 CM



MÁXIMA FUNCIONALIDAD
POSIBILIDAD PARA
ASADOS TRADICIONALES
Y
PIZZA-CALZONES



	DUAL 4D40	DUAL 4D40+4D40	DUAL 6LD40	DUAL 6LD40+6LD40

Dimens. Ext. (LxPxH)	110x95.4x41.3 cm	110x95.4x74.5 cm	150x92.4x41.5 cm	150x92.4x74.5 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	82 x 84 x 17.5 cm		123 x 84 x 17.5 cm	
Temperatura	50 - 500 °C			
Nº Pisos	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			
Potencia	6.9 Kw	13.8 Kw	10.2 Kw	20.4 Kw
Resistencia Superior	3 x 1150 W	6 x 1150 W	3 x 1700 W	6 x 1700 W
Resistencia Inferior	3 x 1150 W	6 x 1150 W	3 x 1700 W	6 x 1700 W
P.V.P	1.190 €	1.975 €	1.690 €	2.890 €
MESA / ALTURA	285 € / h 95.7 cm	285 € / h 85.7 cm	350 € / h 95.7 cm	350 € / h 85.7 cm
CAMPANA (sin motor)	320 €		380 €	
FERMENTADORA	Consultar precio de fermentadora según modelo.			

SERIE UNICA

- Está diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc.
- Funciona en frío y no altera las características de la masa; el grosor (0-4mm) y el diámetro del disco se pueden regular según convenga.



UNICA 310/2 D30

Los modelos UNICA 310/1 D30 y 310/2 D30 permiten realizar un **diámetro de pizza** de entre **14 y 30 cm**.

El modelo UNICA 310/2 D30 no necesita reajustar los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

El modelo UNICA 500/1 D45 permite realizar un **diámetro de pizza** de entre **26 y 45 cm**.



UNICA 500/1 D45

	UNICA 310/1 D30	UNICA 310/2 D30	UNICA 500/1 D45
Dimens. Ext. (LxPxH)	48 x 35.5 x 43 cm	64.5 x 36 x 41 cm	64.5 x 36 x 43 cm
Peso Pasta	80 - 210 gr		210 - 700 gr
Diámetro pizza	Ø 14-30 cm		Ø 26-45 cm
Alimentación	230 V - 1HP - 50 Hz		
Potencia	0.25 Kw - 0.33 HP		0.37 Kw - 0.5 HP
P.V.P	695 €	775 €	800 €

SERIE DUALE

- Laminadoras que permiten ahorrar energía y tiempo, además de reducir el desgaste de los componentes mecánicos. De esta forma se evitan problemas de extracción de la masa de forma económica y práctica.
- Fácil funcionamiento y manipulado de la masa en frío para no alterar las propiedades del producto.
- Se consigue trabajar con masas de pizza de grosor variable.



El modelo DUALE 500 D45 permite formar la masa hasta un diámetro de 45 cm.

El corte de la masa es manual.

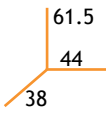
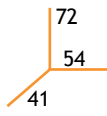
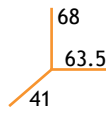
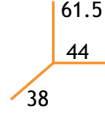
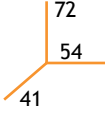
Opción con pedal para facilitar la manipulación del producto.

SISTEMA INNOVADOR TOUCH AND GO



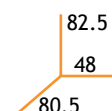
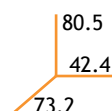
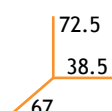
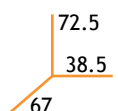
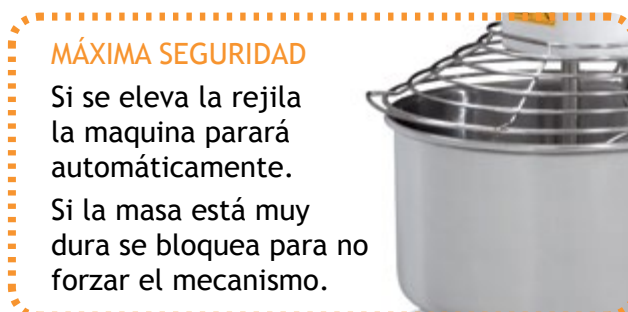
Sensor electrónico que detecta la masa con solo acercarla a la boca de entrada, activando los rodillos automáticamente. Tiempo ajustable entre 10 y 35 segundos cortando la masa al finalizar.



	 DUALE 310 D30	 DUALE 420 D40	 DUALE 500 D45 PEDAL	 DUALE 310 D30 T.GO	 DUALE 420 D40 T.GO
Dimens. (LxPxH)	44x38x61.5cm	54 x 41 x 72 cm	63.5 x 41 x 68 cm	44 x 38 x 61.5 cm	54 x 41 x 72 cm
Peso Pasta	80 - 210 gr	210 - 700 gr	220 - 1000 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
Diámetro pizza	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm	Ø 26-45 cm	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm
Alimentación	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz
Pot. motor monof.	0.25Kw-0.33HP	0.37 Kw-0.5HP	0.37Kw-0.5HP	0.25Kw-0.33HP	0.37Kw-0.5HP
P.V.P	925 €	1.080 €	1.175 €	990 €	1.110 €
Pedal elec. (opc.)	45 €	45 €	(incluido)	-	-

SERIE MIXA

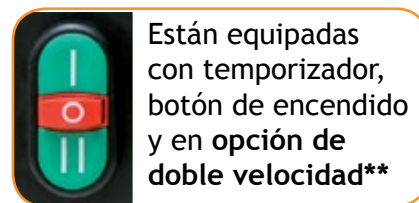
- La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos, gracias a su sistema de rotación inverso a la vasca.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.
- El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie.
- Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.
- Juego de ruedas (de serie)



	MIXA 15	MIXA 20	MIXA 30	MIXA 40
Dimens. Ext. (LxPxH)	38.5 x 67 x 72.5 cm	38.5 x 67 x 72.5 cm	42.4 x 73.5 x 80.5 cm	48 x 80.5 x 82.5 cm
Peso Pasta / Capacidad	12 Kg / 16 l	17 Kg / 22 l	25 Kg / 32 l	35 Kg / 41 l
Masa por hora	48 Kg	56 Kg	88 Kg	112 Kg
Diámetro cuba	31.7 cm	36 cm	40 cm	45 cm
Alimentación	230 V - 400 V			
Potencia	0.75 Kw - 1 HP		1.1 Kw - 1.5 HP	
P.V.P - Monofásico	1.190 €	1.250 €	1.540 €	1.780 €
P.V.P - Trifásico	1.140 €	1.190 €	1.440 €	1.615 €
Incremento 2 veloc. (trif)	+270 € **			

SERIE MIXA

- La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.
- El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.
- El cabezal es abatible y la cuba extraíble para facilitar la manipulación de la masa.
- Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.
- Juego de ruedas (de serie)



Están equipadas con temporizador, botón de encendido y en opción de **doble velocidad****

MIXUP 30

	MIXUP 15	MIXUP 20	MIXUP 30	MIXUP 40
Dimens. Ext. (LxPxH)	38.5 x 67 x 72.5 cm	38.5 x 67 x 72.5 cm	42.4 x 73.5 x 80.5 cm	48 x 80.5 x 82.5 cm
Peso Pasta / Capacidad	12 Kg / 16 l	17 Kg / 22 l	25 Kg / 32 l	35 Kg / 41 l
Masa por hora	48 Kg	56 Kg	88 Kg	102 Kg
Diámetro cuba	32 cm	36 cm	40 cm	45 cm
Alimentación	230 V - 400 V			
Potencia	0.75 Kw - 1 HP		1.1 Kw - 1.5 HP	
P.V.P - Monofásico	1.500 €	1.565 €	1.850 €	1.950 €
P.V.P - Trifásico	1.490 €	1.555 €	1.840 €	1.940 €
Incremento 2 veloc. (trif)	+270 €**			

FÁCIL MONTAJE - MÁXIMA FUNCIONALIDAD



REFRIGERACIÓN

Recintos Frigoríficos
Mini-Cámaras
Abatidores
Armario Fermentación



RECINTOS FRIGORÍFICOS MODULARES

Para refrigeración y mantenimiento de congelados.

- Con o sin equipo frigorífico.
- Iluminación automática con dotación equipo frigorífico.
- Perfiles sanitarios incorporados en los paneles.
- Suelo de acero inoxidable antideslizante con perfil sanitario.



PANELES

Paneles de densidad de 41 kg/m³ compactos, sin perfiles, en color gris (blanco opcional) de:

60 mm	0 °C / +5 °C	
80 mm	-4 °C / +4 °C	-18 °C / -23 °C
100 mm		-18 °C / -23 °C

OPCIONES

- Grupo frigorífico premontado en el panel, con evaporación automática del agua y desescarche por gas caliente.
- Gas refrigerante R-404a.
- Válvula de equilibradora de presiones. (sólo en temperatura -18/-23 °C).
- Recinto de 2300 de altura útil interior.
- Estantería modular.

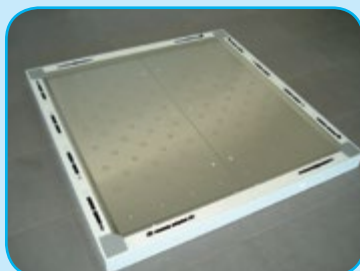


**3% DESCUENTO
EN PANEL BLANCO**





Detalle interior



Suelo antideslizante acero inoxidable



Gancho de doble efecto

Lacada en gris



Lacada en blanco

DIMENSIONES Y CAPACIDADES

Desde 120 x 90 cm (2.10 m³)

Hasta 270 x 240 cm (12.63 m³)

Espesor de paneles	60 mm	80 mm		100 mm
Temperatura funcionamiento	0 °C / +5 °C	-4 °C / +4 °C	-18 °C / -23 °C	-18 °C / -23 °C
Temperatura ambiente	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C
Temperatura entrada producto	25 °C	25 °C	-10 °C	-10 °C
Entrada diaria producto	30 kg/m ³	30 kg/m ³	30 kg/m ³	30 kg/m ³
Funcionamiento diario	16 horas	16 horas	16 horas	16 horas

*Plazo de entrega aproximado 18 días

ALTURA: Exterior 2070 Interior 1950

PANEL DE 60 mm ACABADO GRIS

**3% DESCUENTO
EN PANEL BLANCO**

REFERENCIA y Medida FONDO	Dimensiones Interiores FRENTExFONDO	P.V.P. PANEL	P.V.P. Equipo+panel 0°/+5°	P.V.P. Estantería	PRECIO TOTAL
Frente: 1360 mm					
CF060.1360.1060	1.240 x 940 mm	1.775 €	3.420 €	286 €	3.706 €
CF060.1360.1360	1.240 x 1.240 mm	2.055 €	3.700 €	286 €	3.986 €
CF060.1360.1660	1.240 x 1.540 mm	2.285 €	3.930 €	477 €	4.407 €
CF060.1360.1960	1.240 x 1.840 mm	2.500 €	4.145 €	519 €	4.664 €
CF060.1360.2260	1.240 x 2.140 mm	2.785 €	4.030 €	543 €	4.573 €
Frente: 1660 mm					
CF060.1660.1060	1.540 x 940 mm	1.885 €	3.530 €	322 €	3.852 €
CF060.1660.1360	1.540 x 1.240 mm	2.330 €	3.975 €	322 €	4.297 €
CF060.1660.1660	1.540 x 1.540 mm	2.575 €	4.220 €	750 €	4.970 €
CF060.1660.1960	1.540 x 1.840 mm	2.850 €	4.715 €	909 €	5.624 €
CF060.1660.2260	1.540 x 2.140 mm	3.115 €	5.965 €	978 €	6.943 €
CF060.1660.2560	1.540 x 2.440 mm	3.365 €	5.455 €	1.038 €	6.493 €
CF060.1660.2860	1.540 x 2.740 mm	3.660 €	5.750 €	1.056 €	6.806 €
Frente: 1960 mm					
CF060.1960.1060	1.840 x 940 mm	2.245 €	3.890 €	500 €	4.390 €
CF060.1960.1360	1.840 x 1.240 mm	2.575 €	4.220 €	714 €	4.934 €
CF060.1960.1660	1.840 x 1.540 mm	2.840 €	4.705 €	909 €	5.614 €
CF060.1960.1960	1.840 x 1.840 mm	3.220 €	5.085 €	894 €	5.979 €
CF060.1960.2260	1.840 x 2.140 mm	3.940 €	6.030 €	1.047 €	7.077 €
CF060.1960.2560	1.840 x 2.440 mm	3.695 €	5.785 €	1.071 €	6.856 €
CF060.1960.2860	1.840 x 2.740 mm	3.905 €	6.460 €	1.092 €	7.552 €
Frente: 2260 mm					
CF060.2260.1060	2.140 x 940 mm	2.475 €	4.120 €	534 €	4.654 €
CF060.2260.1360	2.140 x 1.240 mm	2.830 €	4.695 €	753 €	5.448 €
CF060.2260.1660	2.140 x 1.540 mm	3.115 €	4.980 €	978 €	5.958 €
CF060.2260.1960	2.140 x 1.840 mm	3.430 €	5.520 €	1.047 €	6.567 €
CF060.2260.2260	2.140 x 2.140 mm	3.720 €	5.810 €	1.101 €	6.911 €
CF060.2260.2560	2.140 x 2.440 mm	4.010 €	6.565 €	1.107 €	7.672 €
CF060.2260.2860	2.140 x 2.740 mm	4.400 €	6.955 €	1.131 €	8.086 €
Frente: 2560 mm					
CF060.2560.1360	2.440 x 1.240 mm	3.055 €	4.920 €	777 €	5.697 €
CF060.2560.1660	2.440 x 1.540 mm	3.365 €	5.455 €	1.038 €	6.493 €
CF060.2560.1960	2.440 x 1.840 mm	3.695 €	5.785 €	1.071 €	6.856 €
CF060.2560.2260	2.440 x 2.140 mm	4.040 €	6.595 €	1.107 €	7.702 €
CF060.2560.2560	2.440 x 2.440 mm	4.345 €	6.900 €	1.188 €	8.088 €
CF060.2560.2860	2.440 x 2.740 mm	4.740 €	7.295 €	1.206 €	8.501 €
Frente: 2860 mm					
CF060.2860.1360	2.740 x 1.240 mm	3.270 €	5.360 €	804 €	6.164 €
CF060.2860.1660	2.740 x 1.540 mm	3.660 €	5.750 €	1.056 €	6.806 €
CF060.2860.1960	2.740 x 1.840 mm	3.905 €	6.460 €	1.092 €	7.552 €
CF060.2860.2260	2.740 x 2.140 mm	4.400 €	6.955 €	1.131 €	8.086 €
CF060.2860.2560	2.740 x 2.440 mm	4.740 €	7.295 €	1.206 €	8.501 €

ALTURA: Exterior 2420 Interior 2300

PANEL DE 60 mm ACABADO BLANCO

REFERENCIA y Medida FONDO	Dimensiones Interiores FRENTExFONDO	P.V.P. PANEL	P.V.P. Equipo+panel 0°/+5°	P.V.P. Estantería	PRECIO TOTAL
Frente: 1360 mm					
CF060.1360.1060	1.240 x 940 mm	1.775 €	3.420 €	286 €	3.706 €
CF060.1360.1360	1.240 x 1.240 mm	2.055 €	3.700 €	286 €	3.986 €
CF060.1360.1660	1.240 x 1.540 mm	2.285 €	3.930 €	477 €	4.407 €
CF060.1360.1960	1.240 x 1.840 mm	2.500 €	4.145 €	519 €	4.664 €
CF060.1360.2260	1.240 x 2.140 mm	2.785 €	4.030 €	543 €	4.573 €
Frente: 1660 mm					
CF060.1660.1060	1.540 x 940 mm	1.885 €	3.530 €	322 €	3.852 €
CF060.1660.1360	1.540 x 1.240 mm	2.330 €	3.975 €	322 €	4.297 €
CF060.1660.1660	1.540 x 1.540 mm	2.575 €	4.220 €	750 €	4.970 €
CF060.1660.1960	1.540 x 1.840 mm	2.850 €	4.715 €	909 €	5.624 €
CF060.1660.2260	1.540 x 2.140 mm	3.115 €	5.965 €	978 €	6.943 €
CF060.1660.2560	1.540 x 2.440 mm	3.365 €	5.455 €	1.038 €	6.493 €
CF060.1660.2860	1.540 x 2.740 mm	3.660 €	5.750 €	1.056 €	6.806 €
Frente: 1960 mm					
CF060.1960.1060	1.840 x 940 mm	2.245 €	3.890 €	500 €	4.390 €
CF060.1960.1360	1.840 x 1.240 mm	2.575 €	4.220 €	714 €	4.934 €
CF060.1960.1660	1.840 x 1.540 mm	2.840 €	4.705 €	909 €	5.614 €
CF060.1960.1960	1.840 x 1.840 mm	3.220 €	5.085 €	894 €	5.979 €
CF060.1960.2260	1.840 x 2.140 mm	3.940 €	6.030 €	1.047 €	7.077 €
CF060.1960.2560	1.840 x 2.440 mm	3.695 €	5.785 €	1.071 €	6.856 €
CF060.1960.2860	1.840 x 2.740 mm	3.905 €	6.460 €	1.092 €	7.552 €
Frente: 2260 mm					
CF060.2260.1060	2.140 x 940 mm	2.475 €	4.120 €	534 €	4.654 €
CF060.2260.1360	2.140 x 1.240 mm	2.830 €	4.695 €	753 €	5.448 €
CF060.2260.1660	2.140 x 1.540 mm	3.115 €	4.980 €	978 €	5.958 €
CF060.2260.1960	2.140 x 1.840 mm	3.430 €	5.520 €	1.047 €	6.567 €
CF060.2260.2260	2.140 x 2.140 mm	3.720 €	5.810 €	1.101 €	6.911 €
CF060.2260.2560	2.140 x 2.440 mm	4.010 €	6.565 €	1.107 €	7.672 €
CF060.2260.2860	2.140 x 2.740 mm	4.400 €	6.955 €	1.131 €	8.086 €
Frente: 2560 mm					
CF060.2560.1360	2.440 x 1.240 mm	3.055 €	4.920 €	777 €	5.697 €
CF060.2560.1660	2.440 x 1.540 mm	3.365 €	5.455 €	1.038 €	6.493 €
CF060.2560.1960	2.440 x 1.840 mm	3.695 €	5.785 €	1.071 €	6.856 €
CF060.2560.2260	2.440 x 2.140 mm	4.040 €	6.595 €	1.107 €	7.702 €
CF060.2560.2560	2.440 x 2.440 mm	4.345 €	6.900 €	1.188 €	8.088 €
CF060.2560.2860	2.440 x 2.740 mm	4.740 €	7.295 €	1.206 €	8.501 €
Frente: 2860 mm					
CF060.2860.1360	2.740 x 1.240 mm	3.270 €	5.360 €	804 €	6.164 €
CF060.2860.1660	2.740 x 1.540 mm	3.660 €	5.750 €	1.056 €	6.806 €
CF060.2860.1960	2.740 x 1.840 mm	3.905 €	6.460 €	1.092 €	7.552 €
CF060.2860.2260	2.740 x 2.140 mm	4.400 €	6.955 €	1.131 €	8.086 €
CF060.2860.2560	2.740 x 2.440 mm	4.740 €	7.295 €	1.206 €	8.501 €

ALTURA: Exterior 2110 Interior 1950

PANEL DE 80 mm ACABADO GRIS

3% DESCUENTO
EN PANEL BLANCO

REFERENCIA y Medida FONDO	Dimensiones Interiores FRENTExFONDO	P.V.P. PANEL	P.V.P. Equipo+panel -4°/+4°	P.V.P. Equipo+panel -18°/-23°	P.V.P. Estantería
Frente: 1400 mm					
CF080.1400.1100	1.240 x 940 mm	1.950 €	3.595 €	4.100 €	286 €
CF080.1400.1400	1.240 x 1.240 mm	2.255 €	3.900 €	4.405 €	286 €
CF080.1400.1700	1.240 x 1.540 mm	2.550 €	4.195 €	4.700 €	477 €
CF080.1400.2000	1.240 x 1.840 mm	2.770 €	4.415 €	4.920 €	519 €
CF080.1400.2300	1.240 x 2.140 mm	3.080 €	4.945 €	5.685 €	543 €
Frente: 1700 mm					
CF080.1700.1100	1.540 x 940 mm	2.255 €	3.900 €	4.405 €	322 €
CF080.1700.1400	1.540 x 1.240 mm	2.580 €	4.225 €	4.730 €	322 €
CF080.1700.1700	1.540 x 1.540 mm	2.840 €	4.485 €	4.990 €	750 €
CF080.1700.2000	1.540 x 1.840 mm	3.125 €	4.990 €	5.730 €	909 €
CF080.1700.2300	1.540 x 2.140 mm	3.465 €	5.330 €	6.070 €	978 €
CF080.1700.2600	1.540 x 2.440 mm	3.710 €	5.800 €	6.605 €	1.038 €
CF080.1700.2900	1.540 x 2.740 mm	4.035 €	6.125 €	6.930 €	1.056 €
Frente: 2000 mm					
CF080.2000.1100	1.840 x 940 mm	2.550 €	4.195 €	4.700 €	500 €
CF080.2000.1400	1.840 x 1.240 mm	2.830 €	4.475 €	4.980 €	714 €
CF080.2000.1700	1.840 x 1.540 mm	3.125 €	4.990 €	5.730 €	909 €
CF080.2000.2000	1.840 x 1.840 mm	3.420 €	5.285 €	6.025 €	894 €
CF080.2000.2300	1.840 x 2.140 mm	3.845 €	5.935 €	6.740 €	1.047 €
CF080.2000.2600	1.840 x 2.440 mm	4.080 €	6.170 €	6.975 €	1.071 €
CF080.2000.2900	1.840 x 2.740 mm	4.305 €	6.860 €	7.665 €	1.092 €
Frente: 2300 mm					
CF080.2300.1100	2.140 x 940 mm	2.715 €	4.360 €	4.865 €	534 €
CF080.2300.1400	2.140 x 1.240 mm	3.115 €	4.980 €	5.715 €	753 €
CF080.2300.1700	2.140 x 1.540 mm	3.465 €	5.330 €	6.070 €	978 €
CF080.2300.2000	2.140 x 1.840 mm	3.845 €	5.935 €	6.740 €	1.047 €
CF080.2300.2300	2.140 x 2.140 mm	4.135 €	6.225 €	7.030 €	1.101 €
CF080.2300.2600	2.140 x 2.440 mm	4.430 €	6.985 €	7.790 €	1.107 €
CF080.2300.2900	2.140 x 2.740 mm	4.920 €	7.475 €	8.280 €	1.131 €
Frente: 2600 mm					
CF080.2600.1400	2.440 x 1.240 mm	3.365 €	5.230 €	5.970 €	777 €
CF080.2600.1700	2.440 x 1.540 mm	3.710 €	5.800 €	6.605 €	1.038 €
CF080.2600.2000	2.440 x 1.840 mm	4.080 €	6.170 €	6.975 €	1.071 €
CF080.2600.2300	2.440 x 2.140 mm	4.430 €	6.985 €	7.790 €	1.107 €
CF080.2600.2600	2.440 x 2.440 mm	4.800 €	7.355 €	8.160 €	1.188 €
CF080.2600.2900	2.440 x 2.740 mm	5.240 €	7.795 €	8.600 €	1.206 €
Frente: 2900 mm					
CF080.2900.1400	2.740 x 1.240 mm	3.620 €	5.710 €	6.515 €	804 €
CF080.2900.1700	2.740 x 1.540 mm	4.035 €	6.125 €	6.930 €	1.056 €
CF080.2900.2000	2.740 x 1.840 mm	4.310 €	6.865 €	7.670 €	1.092 €
CF080.2900.2300	2.740 x 2.140 mm	4.920 €	7.475 €	8.280 €	1.131 €
CF080.2900.2600	2.740 x 2.440 mm	5.240 €	7.795 €	8.600 €	1.206 €

ALTURA: Exterior 2460 Interior 2300

PANEL DE 80 mm ACABADO BLANCO

REFERENCIA y Medida FONDO	Dimensiones Interiores FRENTExFONDO	P.V.P. PANEL	P.V.P. Equipo+panel -4°/+4°	P.V.P. Equipo+panel -18°/-23°	P.V.P. Estantería
Frente: 1400 mm					
CF080.1400.1100	1.240 x 940 mm	1.950 €	3.595 €	4.100 €	286 €
CF080.1400.1400	1.240 x 1.240 mm	2.255 €	3.900 €	4.405 €	286 €
CF080.1400.1700	1.240 x 1.540 mm	2.550 €	4.195 €	4.700 €	477 €
CF080.1400.2000	1.240 x 1.840 mm	2.770 €	4.415 €	4.920 €	519 €
CF080.1400.2300	1.240 x 2.140 mm	3.080 €	4.945 €	5.685 €	543 €
Frente: 1700 mm					
CF080.1700.1100	1.540 x 940 mm	2.255 €	3.900 €	4.405 €	322 €
CF080.1700.1400	1.540 x 1.240 mm	2.580 €	4.225 €	4.730 €	322 €
CF080.1700.1700	1.540 x 1.540 mm	2.840 €	4.485 €	4.990 €	750 €
CF080.1700.2000	1.540 x 1.840 mm	3.125 €	4.990 €	5.730 €	909 €
CF080.1700.2300	1.540 x 2.140 mm	3.465 €	5.330 €	6.070 €	978 €
CF080.1700.2600	1.540 x 2.440 mm	3.710 €	5.800 €	6.605 €	1.038 €
CF080.1700.2900	1.540 x 2.740 mm	4.035 €	6.125 €	6.930 €	1.056 €
Frente: 2000 mm					
CF080.2000.1100	1.840 x 940 mm	2.550 €	4.195 €	4.700 €	500 €
CF080.2000.1400	1.840 x 1.240 mm	2.830 €	4.475 €	4.980 €	714 €
CF080.2000.1700	1.840 x 1.540 mm	3.125 €	4.990 €	5.730 €	909 €
CF080.2000.2000	1.840 x 1.840 mm	3.420 €	5.285 €	6.025 €	894 €
CF080.2000.2300	1.840 x 2.140 mm	3.845 €	5.935 €	6.740 €	1.047 €
CF080.2000.2600	1.840 x 2.440 mm	4.080 €	6.170 €	6.975 €	1.071 €
CF080.2000.2900	1.840 x 2.740 mm	4.305 €	6.860 €	7.665 €	1.092 €
Frente: 2300 mm					
CF080.2300.1100	2.140 x 940 mm	2.715 €	4.360 €	4.865 €	534 €
CF080.2300.1400	2.140 x 1.240 mm	3.115 €	4.980 €	5.715 €	753 €
CF080.2300.1700	2.140 x 1.540 mm	3.465 €	5.330 €	6.070 €	978 €
CF080.2300.2000	2.140 x 1.840 mm	3.845 €	5.935 €	6.740 €	1.047 €
CF080.2300.2300	2.140 x 2.140 mm	4.135 €	6.225 €	7.030 €	1.101 €
CF080.2300.2600	2.140 x 2.440 mm	4.430 €	6.985 €	7.790 €	1.107 €
CF080.2300.2900	2.140 x 2.740 mm	4.920 €	7.475 €	8.280 €	1.131 €
Frente: 2600 mm					
CF080.2600.1400	2.440 x 1.240 mm	3.365 €	5.230 €	5.970 €	777 €
CF080.2600.1700	2.440 x 1.540 mm	3.710 €	5.800 €	6.605 €	1.038 €
CF080.2600.2000	2.440 x 1.840 mm	4.080 €	6.170 €	6.975 €	1.071 €
CF080.2600.2300	2.440 x 2.140 mm	4.430 €	6.985 €	7.790 €	1.107 €
CF080.2600.2600	2.440 x 2.440 mm	4.800 €	7.355 €	8.160 €	1.188 €
CF080.2600.2900	2.440 x 2.740 mm	5.240 €	7.795 €	8.600 €	1.206 €
Frente: 2900 mm					
CF080.2900.1400	2.740 x 1.240 mm	3.620 €	5.710 €	6.515 €	804 €
CF080.2900.1700	2.740 x 1.540 mm	4.035 €	6.125 €	6.930 €	1.056 €
CF080.2900.2000	2.740 x 1.840 mm	4.310 €	6.865 €	7.670 €	1.092 €
CF080.2900.2300	2.740 x 2.140 mm	4.920 €	7.475 €	8.280 €	1.131 €
CF080.2900.2600	2.740 x 2.440 mm	5.240 €	7.795 €	8.600 €	1.206 €

ALTURA: Exterior 2150 Interior 1950

PANEL DE 100 mm ACABADO GRIS

3% DESCUENTO
EN PANEL BLANCO

REFERENCIA y Medida FONDO	Dimensiones Interiores FRENTExFONDO	P.V.P. PANEL	P.V.P. Equipo+panel -18°/-23°	P.V.P. Estantería	PRECIO TOTAL
Frente: 1440 mm					
CF100.1440.1140	1.240 x 940 mm	2.130 €	4.280 €	286 €	4.566 €
CF100.1440.1440	1.240 x 1.240 mm	2.465 €	4.615 €	286 €	4.901 €
CF100.1440.1740	1.240 x 1.540 mm	2.790 €	4.940 €	477 €	5.417 €
CF100.1440.2040	1.240 x 1.840 mm	3.035 €	5.185 €	519 €	5.704 €
CF100.1440.2340	1.240 x 2.140 mm	3.380 €	5.980 €	543 €	6.523 €
Frente: 1740 mm					
CF100.1740.1140	1.540 x 940 mm	2.470 €	4.620 €	322 €	4.942 €
CF100.1740.1440	1.540 x 1.240 mm	2.835 €	4.985 €	322 €	5.307 €
CF100.1740.1740	1.540 x 1.540 mm	3.165 €	5.315 €	750 €	6.065 €
CF100.1740.2040	1.540 x 1.840 mm	3.440 €	6.040 €	909 €	6.949 €
CF100.1740.2340	1.540 x 2.140 mm	3.780 €	6.380 €	978 €	7.358 €
CF100.1740.2640	1.540 x 2.440 mm	4.060 €	6.960 €	1.038 €	7.998 €
CF100.1740.2940	1.540 x 2.740 mm	4.250 €	7.150 €	1.056 €	8.206 €
Frente: 2040 mm					
CF100.2040.1140	1.840 x 940 mm	2.790 €	4.940 €	500 €	5.440 €
CF100.2040.1440	1.840 x 1.240 mm	3.110 €	5.260 €	714 €	5.974 €
CF100.2040.1740	1.840 x 1.540 mm	3.440 €	6.040 €	909 €	6.949 €
CF100.2040.2040	1.840 x 1.840 mm	3.745 €	6.345 €	894 €	7.239 €
CF100.2040.2340	1.840 x 2.140 mm	4.160 €	7.060 €	1.047 €	8.107 €
CF100.2040.2640	1.840 x 2.440 mm	4.435 €	7.335 €	1.071 €	8.406 €
CF100.2040.2940	1.840 x 2.740 mm	4.740 €	8.100 €	1.092 €	9.192 €
Frente: 2340 mm					
CF100.2340.1140	2.140 x 940 mm	2.980 €	5.130 €	534 €	5.664 €
CF100.2340.1440	2.140 x 1.240 mm	3.425 €	6.025 €	753 €	6.778 €
CF100.2340.1740	2.140 x 1.540 mm	3.780 €	6.380 €	978 €	7.358 €
CF100.2340.2040	2.140 x 1.840 mm	4.160 €	7.060 €	1.047 €	8.107 €
CF100.2340.2340	2.140 x 2.140 mm	4.530 €	7.430 €	1.101 €	8.531 €
CF100.2340.2640	2.140 x 2.440 mm	4.850 €	8.210 €	1.107 €	9.317 €
CF100.2340.2940	2.140 x 2.740 mm	5.345 €	8.705 €	1.131 €	9.836 €
Frente: 2690 mm					
CF100.2640.1440	2.440 x 1.240 mm	3.705 €	6.305 €	777 €	7.082 €
CF100.2640.1740	2.440 x 1.540 mm	4.060 €	6.960 €	1.038 €	7.998 €
CF100.2640.2040	2.440 x 1.840 mm	4.435 €	7.335 €	1.071 €	8.406 €
CF100.2640.2340	2.440 x 2.140 mm	4.845 €	8.205 €	1.107 €	9.312 €
CF100.2640.2640	2.440 x 2.440 mm	5.285 €	8.645 €	1.188 €	9.833 €
CF100.2640.2940	2.440 x 2.740 mm	5.700 €	9.060 €	1.206 €	10.266 €
Frente: 2940 mm					
CF100.2940.1440	2.740 x 1.240 mm	3.985 €	6.885 €	804 €	7.689 €
CF100.2940.1740	2.740 x 1.540 mm	4.250 €	7.150 €	1.056 €	8.206 €
CF100.2940.2040	2.740 x 1.840 mm	4.740 €	8.100 €	1.092 €	9.192 €
CF100.2940.2340	2.740 x 2.140 mm	5.345 €	8.705 €	1.131 €	9.836 €
CF100.2940.2640	2.740 x 2.440 mm	5.700 €	9.060 €	1.206 €	10.266 €

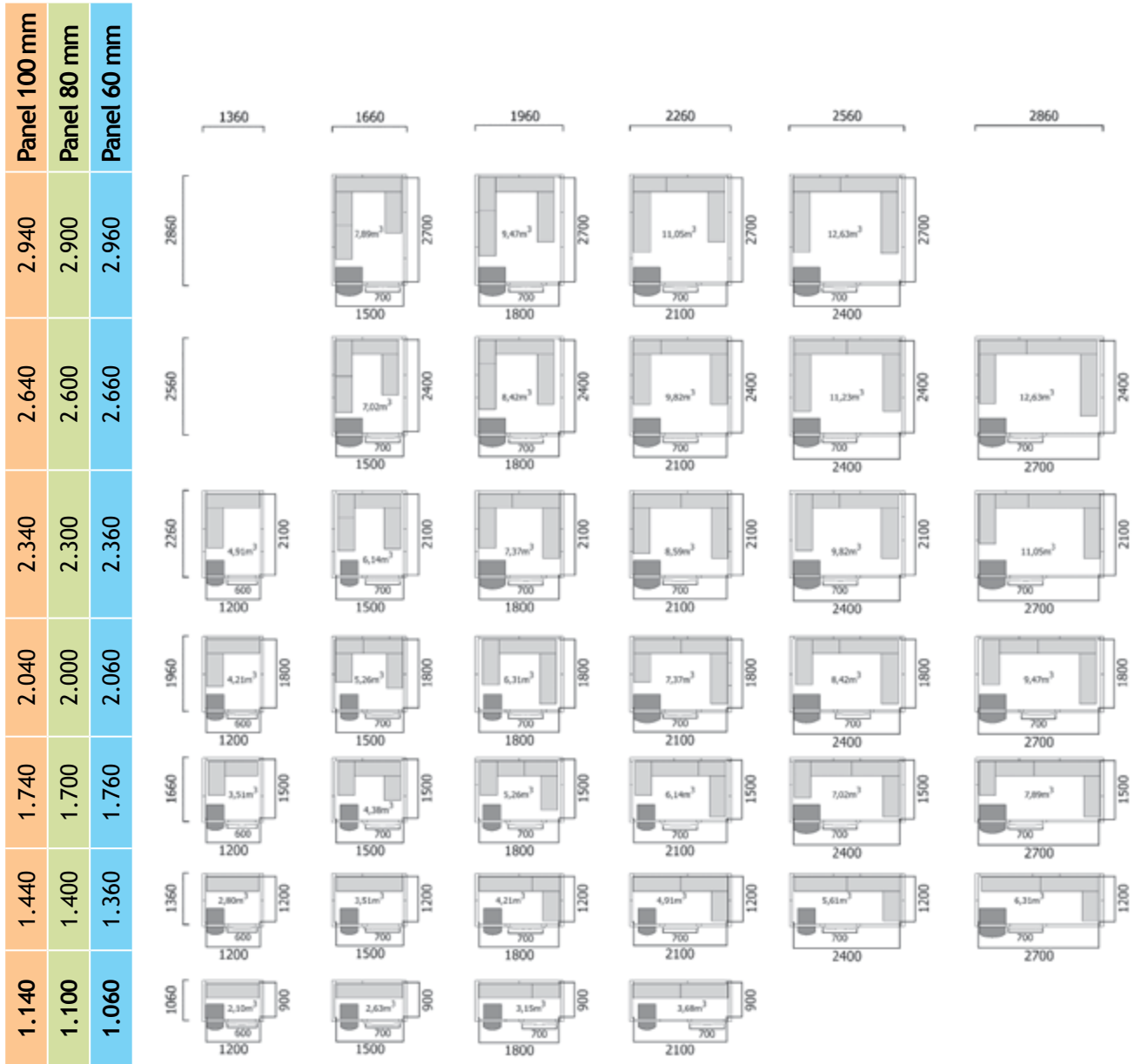
ALTURA: Exterior 2500 Interior 2300

PANEL DE 100 mm ACABADO BLANCO

REFERENCIA y Medida FONDO	Dimensiones Interiores FRENTExFONDO	P.V.P. PANEL	P.V.P. Equipo+panel -18°/-23°	P.V.P. Estantería	PRECIO TOTAL
Frente: 1440 mm					
CF100.1440.1140	1.240 x 940 mm	2.130 €	4.280 €	286 €	4.566 €
CF100.1440.1440	1.240 x 1.240 mm	2.465 €	4.615 €	286 €	4.901 €
CF100.1440.1740	1.240 x 1.540 mm	2.790 €	4.940 €	477 €	5.417 €
CF100.1440.2040	1.240 x 1.840 mm	3.035 €	5.185 €	519 €	5.704 €
CF100.1440.2340	1.240 x 2.140 mm	3.380 €	5.980 €	543 €	6.523 €
Frente: 1740 mm					
CF100.1740.1140	1.540 x 940 mm	2.470 €	4.620 €	322 €	4.942 €
CF100.1740.1440	1.540 x 1.240 mm	2.835 €	4.985 €	322 €	5.307 €
CF100.1740.1740	1.540 x 1.540 mm	3.165 €	5.315 €	750 €	6.065 €
CF100.1740.2040	1.540 x 1.840 mm	3.440 €	6.040 €	909 €	6.949 €
CF100.1740.2340	1.540 x 2.140 mm	3.780 €	6.380 €	978 €	7.358 €
CF100.1740.2640	1.540 x 2.440 mm	4.060 €	6.960 €	1.038 €	7.998 €
CF100.1740.2940	1.540 x 2.740 mm	4.250 €	7.150 €	1.056 €	8.206 €
Frente: 2040 mm					
CF100.2040.1140	1.840 x 940 mm	2.790 €	4.940 €	500 €	5.440 €
CF100.2040.1440	1.840 x 1.240 mm	3.110 €	5.260 €	714 €	5.974 €
CF100.2040.1740	1.840 x 1.540 mm	3.440 €	6.040 €	909 €	6.949 €
CF100.2040.2040	1.840 x 1.840 mm	3.745 €	6.345 €	894 €	7.239 €
CF100.2040.2340	1.840 x 2.140 mm	4.160 €	7.060 €	1.047 €	8.107 €
CF100.2040.2640	1.840 x 2.440 mm	4.435 €	7.335 €	1.071 €	8.406 €
CF100.2040.2940	1.840 x 2.740 mm	4.740 €	8.100 €	1.092 €	9.192 €
Frente: 2340 mm					
CF100.2340.1140	2.140 x 940 mm	2.980 €	5.130 €	534 €	5.664 €
CF100.2340.1440	2.140 x 1.240 mm	3.425 €	6.025 €	753 €	6.778 €
CF100.2340.1740	2.140 x 1.540 mm	3.780 €	6.380 €	978 €	7.358 €
CF100.2340.2040	2.140 x 1.840 mm	4.160 €	7.060 €	1.047 €	8.107 €
CF100.2340.2340	2.140 x 2.140 mm	4.530 €	7.430 €	1.101 €	8.531 €
CF100.2340.2640	2.140 x 2.440 mm	4.850 €	8.210 €	1.107 €	9.317 €
CF100.2340.2940	2.140 x 2.740 mm	5.345 €	8.705 €	1.131 €	9.836 €
Frente: 2690 mm					
CF100.2640.1440	2.440 x 1.240 mm	3.705 €	6.305 €	777 €	7.082 €
CF100.2640.1740	2.440 x 1.540 mm	4.060 €	6.960 €	1.038 €	7.998 €
CF100.2640.2040	2.440 x 1.840 mm	4.435 €	7.335 €	1.071 €	8.406 €
CF100.2640.2340	2.440 x 2.140 mm	4.845 €	8.205 €	1.107 €	9.312 €
CF100.2640.2640	2.440 x 2.440 mm	5.285 €	8.645 €	1.188 €	9.833 €
CF100.2640.2940	2.440 x 2.740 mm	5.700 €	9.060 €	1.206 €	10.266 €
Frente: 2940 mm					
CF100.2940.1440	2.740 x 1.240 mm	3.985 €	6.885 €	804 €	7.689 €
CF100.2940.1740	2.740 x 1.540 mm	4.250 €	7.150 €	1.056 €	8.206 €
CF100.2940.2040	2.740 x 1.840 mm	4.740 €	8.100 €	1.092 €	9.192 €
CF100.2940.2340	2.740 x 2.140 mm	5.345 €	8.705 €	1.131 €	9.836 €
CF100.2940.2640	2.740 x 2.440 mm	5.700 €	9.060 €	1.206 €	10.266 €

Panel 60 mm	Temperatura de Trabajo: 0 °C/+5 °C		Altura: 2.070 mm	
Panel 80 mm	Temperatura de Trabajo: -4 °C/+4 °C o -18 °C/-23 °C		Altura: 2.110 mm	
Panel 100 mm	Temperatura de Trabajo: -18 °C/-23 °C		Altura: 2.150 mm	

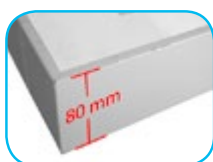
Panel 100 mm	1.440	1.740	2.040	2.340	2.640	2.940
Panel 80 mm	1.400	1.700	2.000	2.300	2.600	2.900
Panel 60 mm	1.360	1.660	1.960	2.260	2.560	2.860



Condiciones de funcionamiento	60 mm	80 mm		100 mm
Temperatura funcionamiento	0 °C /+5 °C	-4 °C /+4 °C	-18 °C /-23 °C	-18 °C /-23 °C
Temperatura ambiente	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C
Temperatura entrada producto	25 °C	25 °C	-10 °C	-10 °C
Entrada diaria producto	30 kg/m³	30 kg/m³	30 kg/m³	30 kg/m³
Funcionamiento diario	16 horas	16 horas	16 horas	16 horas

MINI-CÁMARA POSITIVA Y NEGATIVA

- Gran capacidad de almacenamiento en mínimo espacio.
- Paneles modulares de 80 mm de espesor.
- Diseño elegante y profesional.
- La unidad de compresor va completamente premontada en el panel de techo.
- Tres estantes de acero Inox regulables en 5 niveles.
- Preparadas para funcionar en ambientes cálidos. Clase climática 5.
- Suelo Inox con perfil sanitario.
- Pared y techo con perfil sanitario.



Aislamiento ecológico

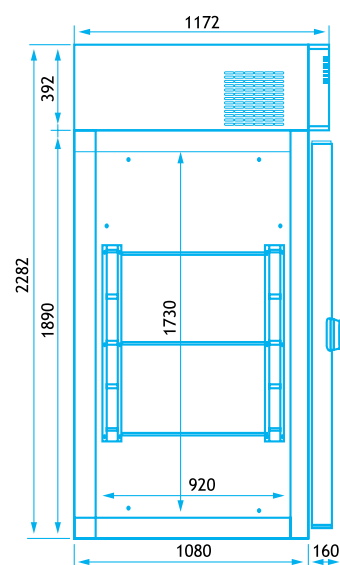


Controlador electrónico programable

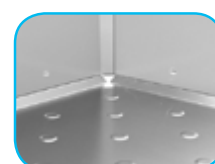


3 estantes INOX alta resistencia

O-12
O-14



	O - 12	O - 14
Tipo	Refrigeración	Mant. Congelados
Temperatura	-2 °C a +8 °C	-18 °C a -23 °C
Aislamiento	80 mm	
Dimen. interiores (LxPxH)	94 x 92 x 173 cm	
Dimen. exteriores (LxPxH)	110 x 108 x 228 cm	
Estantería	3 estantes rejillas acero inoxidable	
Capacidad Útil	1.496 l	
Alimentación	220-240 V - 50 Hz	
Potencia Absorbida	850 W	940 W
Potencia compresor	1/2 HP	1HP
Temp.Evap. (-10°C, TA 43°C)	720 W	860 W
Refrigerante	R-134a - 300 g	R-404a - 440 g
Descarche y condensación	Automática	
P.V.P	3.400 €	3.900 €



Suelo INOX antideslizante



Esquinas 135°



Válvula equilibradora de presión (congelación)

REFRIGERADOR MONOBLOCK

- Carrozado en chapa prelacada.
- Panel de control con dispositivo electrónico.
- Evaporación automática del agua.
- Descongelación automática.



CARACTERÍSTICAS MONOBLOCK	
Dimensiones	67.5 x 49.5 x 38.8 cm
Temperatura funcionamiento	+2/+8 °C
Gas refrigerante	R134a
Potencia eléctrica	510 W
Tensión	230 W
Potencia frigorífica	343 W (-10/+32 °C)



MC-1850/2

MC-2000C

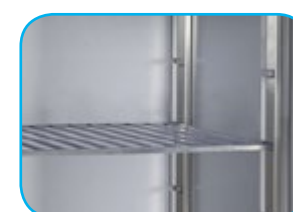


Detalle barras superiores



Bandeja suelo

MC-1850/2 - MC-2000/3



Rejillas móviles

MINI-CÁMARA FRIGORÍFICA MULTIUSOS 40mm

- Armario compuesto por paneles modulares, aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, sin CFC.
- Acabado en chapa prelacada.
- Puerta reversible con tirador antideslizante.
- Suelo en acero inoxidable y patas regulables.
- Estantes en tubo de acero inoxidable.
- Burlete Magnético.



**GRUPO
REFRIGERADOR
MONOBLOCK
INCLUIDO**



Agarrador ergonómico



Paneles modulares

	MC-1850/2	MC-2000/3	MC-2000/C
Dimensiones Ext.	93.5 x 99.5 x 184.2 cm	93.5 x 99.5 x 199.2 cm	93.5 x 99.5 x 199.2 cm
Dimensiones Grupo	93.5 x 99.5 x 219.2 cm	93.5 x 99.5 x 234.2 cm	93.5 x 99.5 x 234.2 cm
Dimensiones Inter.	85.5 x 91.5 x 176.2 cm	85.5 x 91.5 x 191.2 cm	85.5 x 91.5 x 191.2 cm
Estantes acero inox.	2	3	-
Ganchos de colgar acero	-	-	2x
P.V.P.	2.425 €	2.650 €	2.650 €

*Plazo de entrega aproximado 18 días

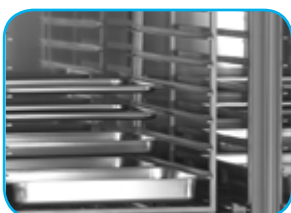
ABATIDORES

Los abatidores son una herramienta perfecta para realizar un enfriamiento rápido y uniforme. Se consigue preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, evitando la proliferación de bacterias y prolongando la vida útil de almacenamiento, tanto en refrigeración como en congelación.

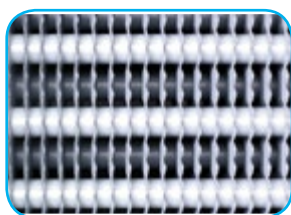
Todo el proceso cumple con las normas HACCP y de seguridad alimentaria, siempre evitando los riesgos de deshidratación y formación de escarcha.



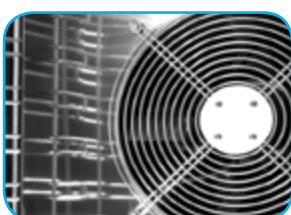
Marco calefactado. Evitar condensación y hielo



Soporte y Bandejas fácilmente desmontables

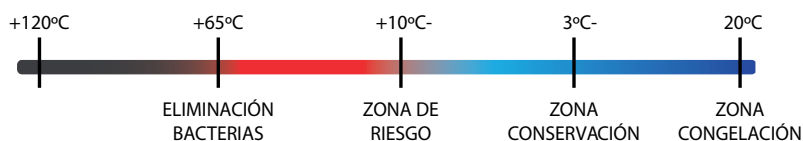


Evaporador con revestimiento anticorrosión



Reparto uniforme del aire

TIPOS DE ABATIMIENTO



ABATIMIENTO NEGATIVO (cong.rápida) por tiempo o con sonda al núcleo del producto

Disminución de la temperatura entre +70°C y -18°C en 240'', con temperatura en cámara variable entre -35 °C y -40 °C.

ABATIMIENTO POSITIVO por tiempo o con sonda en el núcleo del producto

Disminución de la temperatura entre +70°C y +3°C en 90''.

CONSTRUCCIÓN

- Construidos en acero inoxidable.
- Aislamiento en poliuretano de alta densidad ecológico de 70 mm de espesor para evitar pérdidas térmicas.
- Pies ajustables en acero inoxidable para una nivelación exacta.
- La puerta con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 90°C, equipada con burlete magnético de silicona.
- La puerta puede ser reversible (excepto Y2-3) para mayor comodidad.
- Evaporador protegido con tratamiento anti-corrosión.
- Refrigerante R404A.

FUNCIONAMIENTO

- 4 programas preestablecidos (abatimiento Soft, abatimiento Hard, congelación Soft y congelación Hard) y programas personalizables.
- Los programas cambian automáticamente a modo espera al final del ciclo manteniendo el producto a la temperatura adecuada, hasta su almacenamiento definitivo.
- Los programas pueden ser controlados por el tiempo (funcionamiento regular) o por la sonda proporcionada (ideal para el control de temperatura en interior del producto).
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.
- Compatible con GN 1/1 o EN 600x400.



	Y2-3	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
Dimens. (LxPxH)	67x71.5x50 cm	81x83x85 cm	81x83x107 cm	81x83x137 cm	81x83x175 cm
Capacidad GN 1/1 - 600x400	3 - 0	5 - 5	7 - 7	10 - 10	14 - 14
Cap. Abatimiento +90°C/+3°C, 90"	10 Kg	20 Kg	30 Kg	40 Kg	50 Kg
Cap. Congelación +90°C/-18°C, 240"	6 Kg	14 Kg	20 Kg	28 Kg	35 Kg
Espesor Aislam.	50 mm	70 mm			
Potencia Eléc. Tensión	230V-1N 0.5 Kw	230V-1N 1 Kw	230V-1N 1.3 Kw	400V-3N 2 Kw	400V-3N 2.2 Kw
Potencia Frigoríf.	545 W	1044 W	1640 W	3000 W	4400 W
Carga (R404A)	400 g	650 g	850 g	1200 g	1700 g
P.V.P	2.590 €	3.325 €	4.890 €	6.350 €	8.075 €

Incremento estructura para EN 600x400 +150€



Panel de control elect.
de fácil manejo



Sonda térmica con punta
de silicona



Esterilizador/Ionizador
Opcional. **PRECIO 675€**



Impresora
Opcional. **PRECIO: 850€**

ABATIDORES DE TEMPERATURA

- Especialmente indicado para grandes producciones de:
- Panadería- Pastelería con EN 600x400 / EN 600x800
- Catering-Hostelería GN 1/1 - GN 2/1
- ...



TWENTY

Máquina compacta con unidad frigorífica incorporada, para 20 bandejas GN1/1 de restauración o pastelería, gracias a su capacidad de 900l.

FBF-230

Abatidor para carro GN1/1- En 600x400. Máxima capacidad en mínimo espacio. Unidad frigorífica a distancia (máx. 5m, incluida en precio)

FBF-420

Abatidor para carro GN2/1 - En 600x800. Máxima capacidad en mínimo espacio. Unidad frigorífica a distancia (máx. 5m, incluida en precio)

	TWENTY	FBF-230	FBF-420
Dimensiones (LxPxH)	81x104x224 cm	100x103.5x220 cm	160x118x215 cm
Capacidad GN-1/1	20	20	*20 GN-2/1
Capacidad 600x400	20	20	*20 de 60x80
Abatimiento 90°C a +3°C	75 Kg	100 Kg	200 Kg
Congelación 90°C a -18°C	45 Kg	70 Kg	160 Kg
Potencia	3.8 HP	5.2 HP	7.5 HP
Unidad Incorporada	Sí	-	-
Unidad Remota	-	Sí	Sí
P.V.P	12.900 €	19.650 €	30.890 €

ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA

- Controles intuitivos, gracias a un potente microprocesador que controla la temperatura (refrigeración y calor) humedad y flujo de aire.
- Mejores resultados en textura, apariencia, corteza y consistencia del producto.
- Temporizador programable: 24 horas al día 7 días de la semana.
- Componentes de primera calidad, alto rendimiento y seguridad.
- Resultados óptimos ya que se deja reposar la masa más tiempo entre la mezcla y la levadura. Conservación de la masa de forma automática y programable.
- En acero inoxidable de calidad alimentaria.



PANEL DE
CONTROL
VISUAL E
INTUITIVO

Lo mejor de la tecnología moderna en panadería para garantizar la conservación de la masa de forma automática, la fermentación y la levadura de la masa.

	C1
Dimensiones (LxPxH)	77 x 101 x 221 cm
Capacidad 600x800	20
Capacidad 600x400	40
Temperatura	-10 °C a +40 °C
Humedad relativa	75% a 99%
Aislamiento	6 cm
Clase climática ISO	5
P.V.P	8.500 €

Doble placa
Personalizables
Para pinchos

VITRINAS

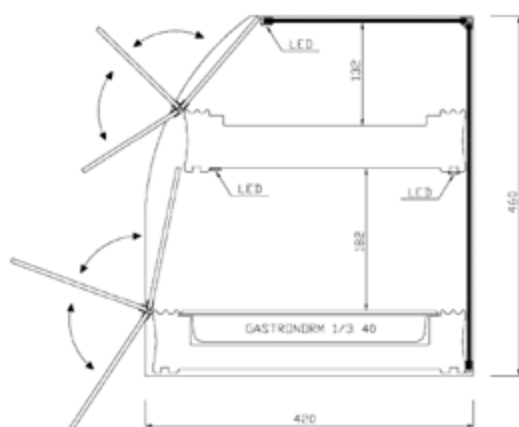


EXPOSITOR REFRIGERADO DOBLE PLACA FRÍA

- Estante superior placa fría con parrillas (sin cubetas)
- Estante inferior cubetas Gastronorm 1/3 40h
- **Cristal plano templado**
- Perfilería color plata
- Con grupo incorporado (ref. ERDVRGI) o unidad a distancia (ref. ERDVRGR)
- Iluminación LED impermeable
- Puertas abatibles en metacrilato

UNIDAD CONDENSADORA REMOTA

Totalmente protegida y conectada la vitrina mediante tubo de 1.8m con carga de gas R-134a incluida



ERDVRGR-6



ERDVRGI-8

MODELO	MEDIDAS (LxPxH)	INFERIOR CUBETAS	SUPERIOR PARRILLAS	P.V.P.
UNIDAD REMOTA				
ERDVRGR-6	116 x 42 x 46	6	2	1.920 €
ERDVRGR-8	151 x 42 x 46	8	3	2.120 €
ERDVRGR-10	186 x 42 x 46	10	4	2.430 €
UNIDAD INCORPORADA				
ERDVRGI-6	157 x 41.5 x 46	6	3	1.950 €
ERDVRGI-8	192 x 41.5 x 46	8	4	2.175 €
ERDVRGI-10	227 x 41.5 x 46	10	5	2.500 €

VITRINAS REFRIGERADAS CUBETAS

- Con grupo incorporado
- Cubetas Gastronorm 1/3 h40
- Puertas correderas en metacrilato
- **Cristal plano templado**
- Iluminación LED
- Control de temperatura termostato digital
- Temp. de trabajo +1°C/+5°C a 25°C ambiente
- Zona de motor pintada en negro



**ERVREGI-120-4
+ ESTANTE NOGAL**



**ERVCEGI-150-6
+ ESTANTE NOGAL**

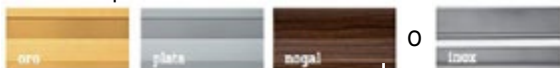


**ERVRGI-150-6
PLATA**



**ERVCEGI-150-6
PLATA**

Colores disponibles



	MODELO	MEDIDAS (LxPxH)	P.V.P.			
			CON CUBETAS		CON PARRILLAS	
			COLOR	INOX	COLOR	INOX
CRISTAL CURVO						
VITRINA FRIA	ERVCEGI-120-4	122 x 41 x 26	1.045 €	1.200 €	1.015 €	1.170 €
	ERVCEGI-150-6	157 x 41 x 26	1.100 €	1.280 €	1.070 €	1.250 €
	ERVCEGI-200-8	192 x 41 x 26	1.250 €	1.420 €	1.220 €	1.390 €
VITRINA FRIA + ESTANTE	ERVCEGI-120-4	122 x 41 x 34	1.200 €	1.375 €	1.170 €	1.345 €
	ERVCEGI-150-6	157 x 41 x 34	1.265 €	1.450 €	1.235 €	1.415 €
	ERVCEGI-200-8	192 x 41 x 34	1.390 €	1.590 €	1.360 €	1.560 €
CRISTAL RECTO						
VITRINA FRIA	ERVRGI-120-4	122 x 41 x 25	1.045 €	1.200 €	1.015 €	1.170 €
	ERVRGI-150-6	157 x 41 x 25	1.100 €	1.280 €	1.070 €	1.250 €
	ERVRGI-200-8	192 x 41 x 25	1.250 €	1.420 €	1.220 €	1.390 €
VITRINA FRIA + ESTANTE	ERVREGI-120-4	122 x 41 x 33	1.200 €	1.375 €	1.170 €	1.345 €
	ERVREGI-150-6	157 x 41 x 33	1.265 €	1.450 €	1.235 €	1.415 €
	ERVREGI-200-8	192 x 41 x 33	1.390 €	1.590 €	1.360 €	1.560 €

E-EXPOSITOR /R-REFRIGERADO /V-VIDRIO:C-CURVO O R-RECTO /E-ESTANTE /G-GRUPO: I-INCORPORADO O R-REMOTO

VITRINAS REFRIGERADAS - VINILO

- Con grupo incorporado
- Cubetas Gastronorm 1/3 h40 o Placa Fría con parrillas
- Cristal curvo
- Puertas correderas en metacrilato
- Control de temperatura termostato digital
- Temp. de trabajo +1°C/+5°C a 25°C ambiente
- Iluminación LED
- Posibilidad de personalizar con vinilo decorativo en zona motor (+150€)

DIFERENTES VINILOS A ELEGIR

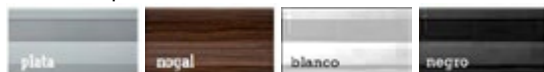


TAPAS 1

SURTIDO

TAPAS 2

Colores disponibles



ERVCGIVN-150
PLATA-SURTIDO

MODELO	MEDIDAS (LxPxH)	CUBETAS PARRILLAS	P.V.P.	
			CON CUBETAS	CON PARRILLAS
			Plata - Nogal - Blanco - Negro	
ERVCGIVN-4 / ERVCGIVN-120	122 x 41 x 25	4 (C) / 2 (P)	1.090 €	1.050 €
ERVCGIVN-6 / ERVCGIVN-150	157 x 41 x 25	6 (C) / 3 (P)	1.150 €	1.120 €
ERVCGIVN-8 / ERVCGIVN-200	192 x 41 x 25	8 (C) / 4 (P)	1.275 €	1.250 €

VITRINAS REFRIGERADAS - PINCHOS

- Puertas correderas de metacrilato en ambos lados.
- Doble iluminación LED.
- Termostato digital.
- Perfilería en aluminio (colores: plata, nogal, blanco, negro).



ERPXGR-120
NEGRO



ERPXGI-150
BLANCO

MODELO	MED. (LxPxH)	PARRILLAS	P.V.P. COLOR
ERPXGR-120	120 x 41 x 25	2	1.095 €
ERPXGR-150	150 x 41 x 25	3	1.175 €
ERPXGR-200	200 x 41 x 25	4	1.275 €
ERPXGI-120	122 x 41 x 25	1.5	1.120 €
ERPXGI-150	157 x 41 x 25	2	1.200 €
ERPXGI-200	192 x 41 x 25	3	1.300 €

CARACTERÍSTICAS

- Regulación independiente y precisa de nivel de vacío.
- Intensidad de sellado.
- Cubas embutidas sin juntas.
- Máxima higiene y fácil limpieza.
- Gran rendimiento.



**ERMETIKA
SPRINT**

PANEL DE CONTROL

On/Of

Mod. parámetros de: vacío, sellado, tiempo de inyección de gas

1. Ajuste del % de vacío
2. Ajuste de tiempo de sellado
3. La activación del sellado rápido
4. La activación de VAC STOP: interrupción temprana del ciclo de vacío

Función de aspiración continua para la succión en envase exterior (gastrovac)

Definir el % de vacío ha alcanzar

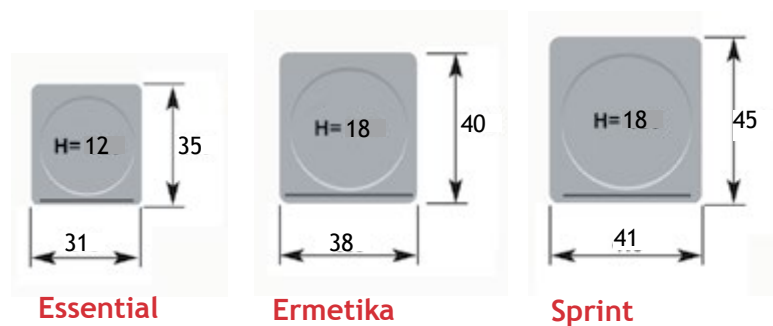
Selección del tiempo de sellado (en segundos)

Al pulsar el botón durante tres segundos (con la campana cerrada) la función de limpieza de la bomba de vacío se inicia

VENTAJAS DEL ENVASADO AL VACIO

- Permite conservar durante más tiempo y en mejores condiciones los alimentos frescos y elaborados.
- Posibilidad de conectar manguera gastrovac para envasado en recipientes exteriores

MEDIDAS CUBA



	ESSENTIAL	ERMETIKA	SPRINT
Dimen. exteriores (LxPxH)	37 x 53 x 25 cm	42 x 53 x 40 cm	47 x 55 x 43 cm
Dimen. cámara (LxPxH)	31 x 35 x 12 cm	36 x 40 x 18 cm	41 x 45 x 22 cm
Bomba de vacío	6 m ³	10 m ³	12 m ³
Barra de soldadura	30 cm	35 cm	40 cm
Tensión	230 V / 50 Hz		
P.V.P	1.800 €	2.100 €	2.375 €



Amplia apertura para la inserción de productos



Fácil acceso a los componentes

TODA LA INFORMACIÓN ACTUALIZADA EN LA WEB

- Últimas novedades sobre productos
- Fichas comerciales y técnicas
- Despieces de maquinaria
- Todos los catálogos de productos de Adler actualizados
- Mapa de los delegados de Adler2012 en toda España



VISÍTENOS
www.adler2012.es



Estará informado de nuevas actualizaciones, novedades, catálogos... a través de nuestros **BOLETINES DE NOTICIAS**

CAMBIHOST - PROVEEDOR DE RECAMBIOS Y REPUESTOS DE LAVADO

CAMBIHOST es una empresa vinculada al sector de recambios y repuestos en maquinaria de hostelería, con sede en San Vicente del Raspeig (Alicante).
Le ofrece productos originales de calidad certificada al mejor precio, y a toda España.



ADLER 2012 MAQUINARIA DE HOSTELERIA, S.L. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

PRECIOS

Los precios que aparecen en nuestra tarifa son P.V.P. y se incrementarán con los impuestos y/o tasas vigentes en el momento de su tramitación. Son recomendados para su venta a cliente final.

PEDIDOS

Deben dirigirse a nuestra oficina o a nuestros delegados, preferente por fax o e-mail para evitar confusiones, no siendo válidos hasta la aceptación del mismo por parte de Adler 2012. Deberán reflejar las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente. Nos reservamos el derecho de rechazar los pedidos de clientes que tengan saldo deudor, impagos anteriores o no dispongan de clasificación con la agencia concertada. En fabricaciones especiales no se aceptarán cancelaciones una vez se haya empezado a fabricar.

DESCUENTOS Y FORMA DE PAGO

Los descuentos y forma de pago serán los pactados con la delegación correspondiente y con el visto bueno expreso del cliente y de Adler 2.012. El recambio habitualmente se enviara contrarrembolso.

GARANTÍA

La legalmente establecida según ley vigente para maquinaria y complementos de USO PROFESIONAL, actualmente un año. Queda excluida de la misma los desperfectos ocasionados por instalación y/o manipulación deficiente. Las indemnizaciones, desplazamientos y mano de obra no están cubiertas por esta garantía.

TRANSPORTE

Embalaje incluido en todos los casos.

Los portes serán a cargo de ADLER 2.012 en todos aquellos pedidos que superen los 300 € netos por envío.

La mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente y es su obligación comprobar el estado de la misma a su recepción, declinando ADLER 2.012 la reclamación a la agencia.

DEVOLUCION DE MERCANCIA

No se admitirán sin la autorización expresa de ADLER 2.012 y serán abonadas, si procede, después de comprobar el estado de la mercancía.

Los gastos de transporte, embalaje y comprobación son a cargo del cliente.

RESERVA DE DOMINIO

En tanto el importe del precio del producto no haya sido satisfecho por el comprador, ADLER 2012 tendrá el dominio del mismo, considerándose en depósito y no adquiriendo el comprador la propiedad sobre el producto hasta que no haya sido satisfecho aquel.

NOTA LEGAL:

- Todos los precios y datos reflejados en esta tarifa son válidos salvo error tipográfico producido por proceso de diseño o impresión.
- La empresa se reserva el derecho de modificar el precio sin previo aviso por cambio de tarifas vigentes.



TARIFA 2015

CONTACTE CON EL DELEGADO DE SU ZONA

LUIS ALBERTO ESTÉVEZ CARBALLO
C/Fotógrafo Jaime Pacheco, 26
36209- Vigo- Pontevedra
norostedelegaciones@gmail.com
Tel.: 671 090 610

REFRIMAK HOSTELERÍA SL
Pol. Lezama-Leguizamon Fase2
C/Gorbeia Nº 33-bajo
48450 - Etxebarri - Vizcaya
refrimakhosteleria@hotmail.com
Tel.: 944 262 028 - Fax: 944 263 064

KALTE MAQ. HOSTELERÍA SL
Pol.Ind. Noáin-Esqüiroz, Calle Y, Nº 3
31110 - Noáin - Navarra
kalte@kalte.es
Tel.: 948 318 274 - Fax: 848 849 246

EDUARDO TOCINO ALONSO
C/ La Raya 28-30-24010
Trobajo del Camino - León
et.alonso@yahoo.es
Tel.: 987 801 495 - Fax: 987 800 619

CRISTINA CARREIRA CASAS
criscarreira@hotmail.com
Tel.: 687 588 134
Fax: 937 906 763

FCO. JAVIER BAHÓN LARRUCEA
Av/ Gran Vía Hortaleza, 5
28033 - Madrid
fjavierbahon@gmail.com
Tel.: 616 947 352

VIDAL ROS REPRESENTACIONES
C/Gremi Cirugians i Barbers, 24
07009- Palma- Is. Balears
tolo@vidalros.com
Tel.: 971 754 579 - Fax: 971 292 718

FERMÍN GUERRERO LEBRÓN
Pol. Ind. Los Caños, Parc. 262A
06300 - Zafra - Badajoz
hostelfrio@hotmail.es
Tel.: 607 945 431

RHOSTELEV S.L.
C/Fustería,23-C/Clavo,25
03690- S.Vicente Raspeig- Alicante
info@rhostelev.com-www.rhostelev.com
Tel.: 965 672 724 -Fax: 965 675 216

PEDRO ROSCO CARTAGENA
Pol Ind Merka-Renta, C/B, nave17
41500 - Alcalá de Guadaira - Sevilla
info@roscoyolmo.es
Tel.-Fax: 669 466 153

JUAN IGNACIO MORÓN HIDALGO
C/Azucena, 8 - Huercal de Almería
04230- - Almería
moronhj@gmail.com
Tel.: 651 408 414

JOSE CARLOS PINEDA MUÑOZ
Camino de las Fontanillas,5
14900 - Lucena - Córdoba
j-pineda@hotmail.com
Tel.: 669 741 191