COCCIÓN AUXILIAR

Índice*páginas*

346 BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS
348 BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL
349 ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS
350 ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR
352 BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO FONDO 700
353 HORNILLOS A GAS Y ELÉCTRICOS
354 COCINAS A GAS LÍNEA 600
355 COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL FONDO 700
356 COCINAS A GAS SERIE 550
358 COCINAS A GAS SERIE 750
359 COCINAS A GAS SERIE 900
360 COCINAS A GAS Y FREIDORAS A GAS FONDO 700 SERIE ESPECIAL
361 COCINAS ELÉCTRICAS SERIE 600
362 COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700/900
363 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA
364 FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES Y SOPORTES
365 FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES
366 FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA
367 FREIDORAS A GAS PROFESIONALES SERIE 650
368 FREIDORA ELÉCTRICA CON CÁMARA INTERNA DE FRITURA
369 CUECEPASTAS ELÉCTRICO AUTOMÁTICO
370 PLANCHAS ELÉCTRICAS
372 PLANCHAS A GAS DE 6 Y 14 MM SERIE S
373 PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO Y PLANCHAS A GAS CON FUEGO
374 FRY-TOP ELÉCTRICOS SERIE SNACK
375 FRY-TOP A GAS SERIE SNACK
376 BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA Y ELÉCTRICA DE AGUA SERIE SNACK
377 GRILLS ELÉCTRICOS
378 PLANCHAS PARA CREPS
379 PLACA DE INDUCCIÓN, PLACAS DE COCCIÓN, FRY-TOP Y GRILLS VITROCERÁMICA

380 ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS
381 ASADORES MULTIROTATIVOS DE POLLO A GAS
382 ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS
383 HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA
384 HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA/PASTELERÍA ELECTROMECÁNICOS
385 HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA/PASTELERÍA TOUCH CONTROL
386 HORNOS A GAS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA/PASTELERÍA ELECTROMECÁNICOS
387 FERMENTADORAS, SOPORTES Y CAMPANAS PARA HORNOS
388 HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS
392 HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN
393 HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES
394 PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE
396 MÁQUINAS PARA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES
398 CUECEPASTAS/BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK
399 BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE
400 CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS
401 MESAS CALIENTES
402 MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS Y OLLAS CALIENTASOPAS
403 VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS 1 PISO
404 VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS DOBLE PISO
405 VITRINAS CALIENTES BOLLERÍA
406 TOSTADORES DE PAN
408 SALAMANDRAS
409 HORNOS MINI PIZZA
410 HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS
411 HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL
412 HORNOS DE PIZZA A GAS
413 AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA
414 LAMINADORA PARA PIZZA
415 FORMADORA PARA PIZZA

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

GGSD 1C

GGSD 2C

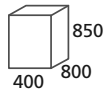
BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

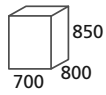
GGSD 3C

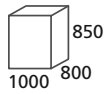
BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

MODELO	Nº CÁMARAS	SUPERFICIE DE PARRILLA ancho	fondo	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	PRECIO €
GGSD 1C	1	300	520	14,7	1,142 kg/h	1,554 m^3/h	
GGSD 2C	2	2x300	520	29,4	2,284 kg/h	3,108 m^3/h	
GGSD 3C	3	3x300	520	44,1	3,426 kg/h	4,662 m^3/h	

PORTES PAGADOS

GGSD 1C


GGSD 2C


GGSD 3C


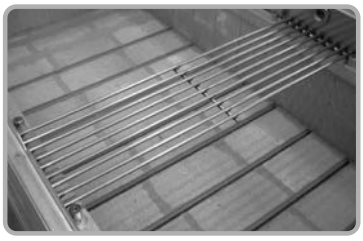
accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
PARRILLA INOX. PERFIL REDONDO	
PARRILLA INOX. PERFIL CUADRADO	

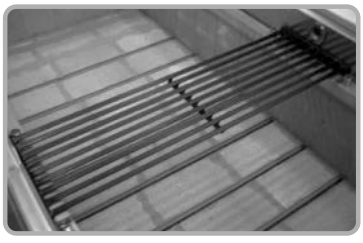
Características

- Barbacoas a gas simples con deflectores.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Asa rápidamente cualquier tipo de carne o pescado, evitando los humos nocivos para la salud, con quemadores de alta potencia, para facilitar el asado de alimentos que necesitan de mucho calor evitando que se cuezan.
- Estas barbacoas consumen poco gas, ya que para la mayoría de los alimentos, basta ponerlo a potencia media o incluso mínima.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Quemadores rectos y dobles con sistema de protección antigrasa.
- Al empezar a trabajar se debe poner a funcionar 5 minutos a máxima potencia.
- La barbacoa debe contener siempre el agua suficiente para crear humedad y evitar humos.
- De serie se suministra con parrillas redondas (para carne y pescado). Bajo pedido se pueden suministrar parrillas cuadradas sólo para pescado.
  Dimensiones de cada parrilla 300x555 mm.

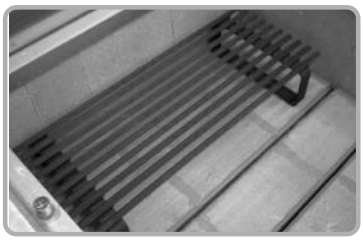
BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL



PARRILLA ESTÁTICA
EN ACERO INOX

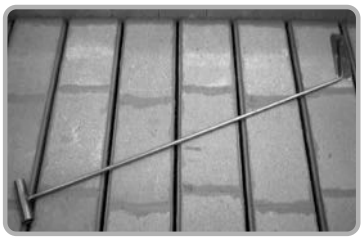


PARRILLA EST. HIERRO



PARRILLA EST. INTERIOR

DE SERIE



RASTRO PARA CENIZA

GANCHO PARA PARRILLAS

CAVE 600-125

SERIE 600

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº CAJONES	Nº PARRILLAS	PRECIO €
CAVE 600-100	1000	600	900	2	4	
CAVE 600-125	1250	600	900	2	5	
CAVE 600-150	1500	600	900	4	6	
CAVE 600-175	1750	600	900	4	7	
CAVE 600-200	2000	600	900	4	8	

PORTES PAGADOS

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado.
Altura cámara de pollos: 240 mm.
Altura de cámaras de carne/pescados: 120 mm.

SERIE 800

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº CAJONES	Nº PARRILLAS	PRECIO €
CAVE 800-100	1000	800	900	2	4	
CAVE 800-125	1250	800	900	2	5	
CAVE 800-150	1500	800	900	4	6	
CAVE 800-175	1750	800	900	4	7	
CAVE 800-200	2000	800	900	4	8	

PORTES PAGADOS

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado.
Altura cámara de pollos: 240 mm.
Altura de cámaras de carne/pescados: 120 mm.

Características

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- La cámara de combustión está recubierta exteriormente con lana de roca e interiormente con ladrillos refractarios fácilmente sustituibles.
- Sin ventilación.
- El fondo dispone de algunas ranuras por donde pasan las cenizas al correspondiente cajón.
- Todos los modelos disponen de ruedas.

ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS

CCVR-1650-S

LÍNEA SIMPLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº DE POLLOS	PRECIO €
CCVR-900-S	900	920	900	3	9	
CCVR-1150-S	1150	920	900	4	12	
CCVR-1400-S	1400	920	900	5	15	
CCVR-1650-S	1650	920	900	6	18	
CCVR-1900-S	1900	920	900	7	21	
CCVR-2150-S	2150	920	900	8	24	
CCVR-2400-S	2400	920	900	9	27	
CCVR-2650-S	2650	920	900	10	30	

PORTES PAGADOS

LÍNEA DOBLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº DE POLLOS	PRECIO €
CCVR-900-D	900	920	1120	5	15	
CCVR-1150-D	1150	920	1120	7	21	
CCVR-1400-D	1400	920	1120	9	27	
CCVR-1650-D	1650	920	1120	11	33	
CCVR-1900-D	1900	920	1120	13	39	
CCVR-2150-D	2150	920	1120	15	45	

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Parrilla rotativa pollos abiertos	
Espada de pollos	
Espada de cochinillos	
Parrilla rotativa patatas	
Parrilla rotativa multiusos	
Parrilla estática para carne y pescado de hierro	
Parrilla estática para pollo de acero	
Parrilla interior 268x400 CAVE 600 268x600 CAVE 800 y CCVR	
Gancho para parrillas	
Rastro para cenizas	

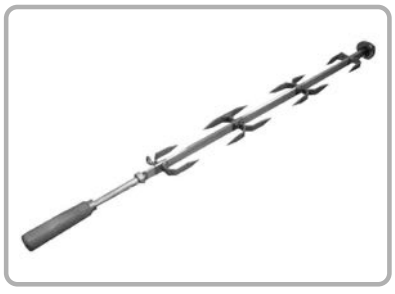
Características

- Construidos en acero inoxidable.
- Cámara revestida en ladrillo refractario de alta densidad.
- Se suministran con parrillas rotativas para pollos abiertos. Para cambio para otro tipo de espadas y parrillas consultar precios.
- Fondo con ranura para que las cenizas evacúen en el cajón.
- Ladrillos fácilmente sustituibles.
- Un motorreductor monofásico para los asadores simples. Dos para los asadores dobles.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Permiten asar al mismo tiempo diferentes tipos de alimentos, sin necesidad de manipular constantemente la parrilla, porque tienen una gran variedad de espadas y parrillas diferentes.
- Bajo pedido se pueden suministrar trifásicos: 400V/50Hz.
- Bajo pedido se pueden suministrar combinadas con parrillas estáticas.
- **LAS ESPADAS PARA POLLOS SOPORTAN HASTA 3 POLLOS DE 1 kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO.**
- **LAS ESPADAS PARA COCHINILLO SOPORTAN HASTA 10 Kg. DE PESO MÁXIMO.**

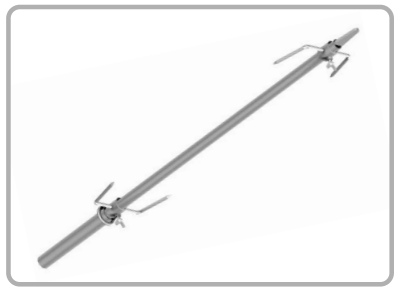
ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR

RODIZIO AG 29

ASADOR ROTATIVO
A GAS MULTIUSOS AG 20-900



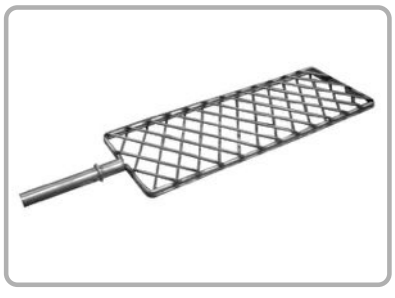
ESPADA DE POLLOS



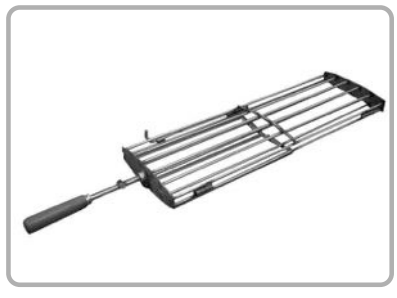
ESPADA DE COCHINILLOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Espadas (finas, medias o gruesas)	
Parrilla estática acero inox.	
Parrilla estática hierro	
Espada de pollos	
Espada de cochinillos	
Parrilla rotativa multiusos	
Parrilla rotativa pollos abiertos	
Parrilla rotativa patatas	



PARRILLA ROTATIVA MULTIUSOS



PARRILLA ROTATIVA POLLOS

PARRILLA ROTATIVA PATATAS

ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR

RODIZIOS DOBLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PRECIO €
AG 13	5	13 (7+6)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	
AG 15	6	15 (8+7)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	
AG 17	7	17 (9+8)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	
AG 19	8	19 (10+9)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	
AG 21	9	21 (11+10)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	
AG 23	10	23 (12+11)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	

PORTES PAGADOS

RODIZIOS TRIPLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PRECIO €
AGT 20	5	20 (7+6+7)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	
AGT 23	6	23 (8+7+8)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	
AGT 26	7	26 (9+8+9)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	
AGT 29	8	29 (10+9+10)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	
AGT 32	9	32 (11+10+11)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	
AGT 35	10	35 (12+11+12)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	

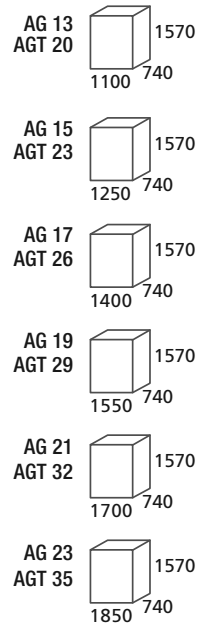
PORTES PAGADOS

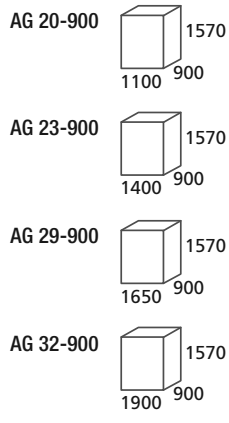
DOBLES 900 PARA POLLOS

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº PARRILLAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PRECIO €
AG 20-900	3	5	22,5	1,590 kg/h	2,145 m³/h	
AG 23-900	4	7	30	2,260 kg/h	2,860 m³/h	
AG 29-900	5	9	37,5	2,650 kg/h	3,575 m³/h	
AG 32-900	6	11	45	3,520 kg/h	4,020 m³/h	

PORTES PAGADOS

RODIZIO





Características

- Asador construido en acero inoxidable con un sistema de giro de las espadas simple y silencioso, y con muy poco mantenimiento
- Se trata de un aparato especialmente indicado para asar carnes y pollos de forma intensa y continua.
- Equipado con quemadores de calor radiante que permite la obtención de los mejores asados con poco consumo de gas.
- Movimiento de las espadas por motoreductor trifásico. Sobre pedido se suministra con motor monofásico.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Potencia del motoreductor 180 W/1,5 amperios. (monofásico)
- Potencia motoreductor trifásico: 120 W consultar precios y plazos de entrega.
- Espadas de serie. (Indicar modelo).
- Se pueden combinar con accesorios opcionales.
- Nota: Para cambio de inyectores a otro tipo de gas consultar manual de instalación.
- **LAS ESPADAS PARA COCHINILLO SOPORTAN HASTA 5 Kg. DE PESO MÁXIMO.**

BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO FONDO 700

GPV 3G

SGPV 2G

GPV 1G

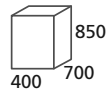
GPV 2G

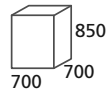
GPV 4G

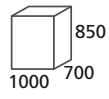
ALTURA 850

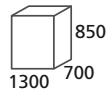
MODELO	PRESIÓN GAS (mbar) PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	QUEMADORES	CAPACIDAD CARBÓN (Kg)	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	PRECIO €
GPV 1G	37	20	1	3,5	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	
GPV 2G	37	20	2	7	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	
GPV 3G	37	20	3	10,5	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	
GPV 4G	37	20	4	14	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	

PORTES PAGADOS

GPV 1G


GPV 2G


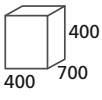
GPV 3G


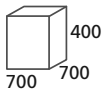
GPV 4G


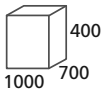
ALTURA 400

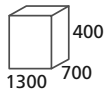
MODELO	PRESIÓN GAS (mbar) PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	QUEMADORES	CAPACIDAD CARBÓN (Kg)	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	PRECIO €
SGPV 1G	37	20	1	3,5	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	
SGPV 2G	37	20	2	7	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	
SGPV 3G	37	20	3	10,5	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	
SGPV 4G	37	20	4	14	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	

PORTES PAGADOS

SGPV 1G


SGPV 2G


SGPV 3G


SGPV 4G


Características

- Barbacoas a gas construidas totalmente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores modulares (una por quemador) fáciles de desmontar.
- Seguridad por termopar.
- Encendido piezoeléctrico.
- **Estas barbacoas se suministran de serie con carbón volcánico. Si se desean utilizar con agua se deben solicitar los deflectores, cuyos precios están indicados en los accesorios.** ***Consultar manual de instalación.***

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CARBÓN VOLCÁNICO 3,5 kg	
DEFLECTORES MODELOS 1G	
DEFLECTORES MODELOS 2G	
DEFLECTORES MODELOS 3G	
DEFLECTORES MODELOS 4G	

HORNILLOS A GAS Y ELÉCTRICOS

HG-1

HG-2

HG-3

MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PRECIO €
HG-1	80	1x2	1720	195 g/h	0,260 m³/h	
HG-2	80+100	1x2+1x3,10	4386	347 g/h	0,460 m³/h	
HG-3	100+80+100	1x2+2x2,5	6048	542 g/h	0,720 m³/h	

PORTES PAGADOS

HG-1 200 / 400 / 400

HG-2 200 / 800 / 400

HG-3 200 / 1200 / 400

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
PLACA LISA 275x370 mm PARA HG-1	
PLACA LISA 400x400 mm PARA HG-2/HG3	
PLACA RANURADA 400x400 mm PARA HG-2/HG3	

Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar.
- Encendido manual.
- Parrilla en hierro.
- Patas regulables en altura.
- Bandeja recogegrasas en acero inoxidable AISI 304.
- Preparadas para gas propano (G31) butano (G30). Gas natural (con kit de conversión incluido).

SGCT 6 205 / 385 / 385

SGCT 2x6 205 / 755 / 385

MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PRECIO €
SGCT 6	120	6	5160	420 g/h	0,64 m³/h	
SGCT 2x6	2x120	2x6	10320	850 g/h	1,28 m³/h	

PORTES PAGADOS

Características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Sistema de seguridad por termopar.
- Zona de trabajo de fácil limpieza.
- Quemadores de alto rendimiento.
- Encendido por piezoeléctrico.

HORNILLOS ELÉCTRICOS

MODELO	DIÁMETRO PLACA (mm)	POTENCIA (Kw)	PESO NETO (Kg)	PRECIO €
SECT 2	220	2	7	
SECT 2x2	2x220	2x2	12,5	

PORTES PAGADOS

SECT 2 175 / 377 / 395

SECT 2x2 175 / 745 / 395

Características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- 6 niveles de potencia.
- Placa de hierro fundido de alta calidad (E.G.O.).
- Zona de trabajo de fácil limpieza.
- Tensión 230V/50-60Hz.

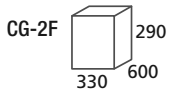
COCINAS A GAS LÍNEA 600

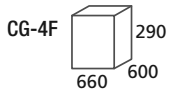
CG-2F

CG-4F

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
CG-2F	2	1x3+1x3,6	6,6	5695	0,48	0,62	10,5	
CG-4F	4	2x3+2x3,6	13,2	11391	0,96	1,258	21	

PORTES PAGADOS



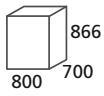


Características

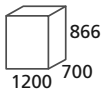
- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90 mm de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Termopar de seguridad.
- Cubeta recogegrasas en acero.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Encendido piezo eléctrico.
- Chimenea de 160 mm de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.

COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL FONDO 700

SPB-70/80G



SPB-70/120G



MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m^3/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
SPB-70/80G	4	1x4+3x7	25	21575	2,08	2,623	40	
SPB-70/120G	6	2x4+4x7	36	31068	2,84	3,808	55	

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90 mm. de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Termopar de seguridad.
- Cubeta recogegrasas en acero.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Dimensiones de parrilla de quemador: 350x300 mm. en hierro fundido.

ravemah JuneX

COCINAS A GAS SERIE 550

CM552 S

CM553 S

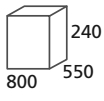
CM552 E

CM553 E

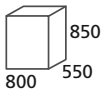
MODELO	Nº FUEGOS 8 Kw (120mmØ)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA GRILL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	DIM. ESPACIO NEUTRO (mm)	CONSUMO GAS BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
CM552 S	2	-	-	16	13760	-	1,260	1,242	1,692	41	
CM553 S	3	-	-	24	20640	-	1,890	1,863	2,538	61	
CM552 E	2	-	-	16	13760	695x450x440	1,260	1,242	1,692	57	
CM553 E	3	-	-	24	20640	1095x450x440	1,890	1,863	2,538	81	
CM552 H	2	4,5	-	20,5	17630	-	1,615	1,591	2,168	108	
CM552 HG	2	4,5	1,7	22,2	19092	-	1,749	1,723	2,348	110	
CM553 H	3	4,5	-	28,5	24510	360x450x450	2,245	2,212	3,014	136	
CM553 HG	3	4,5	1,7	30,2	25972	360x450x450	2,379	2,344	3,194	138	

PORTES PAGADOS

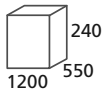
CM552 S



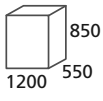
CM552 E
CM552 H
CM552 HG



CM553 S



CM553 E
CM553 H
CM553 HG



accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
KIT DE PUERTAS PARA CM552 E	
KIT DE PUERTAS PARA CM553 E	
PLACA LISA DE 412x385x12 mm	
PARRILLA ESMALTADA PARA HORNO 532x400 mm (1 EN DOTACIÓN)	
PARRILLA REDUCTORA DE QUEMADOR 180x180 mm (1 EN DOTACIÓN)	
BANDEJA INOX GN 1/1 MODELO TI 1/1 40	

COCINAS A GAS SERIE 550

CM552 H / CM552 HG

CM553 H / CM553 HG

CM552 E + PUERTAS

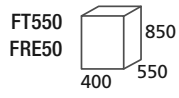
FT550

FRE550

FRY-TOP A GAS SERIE 550

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	DIM. ESPACIO NEUTRO (mm)	CONSUMO GAS BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
FT550	4,7	4042	315x470x305	0,355	0,349	0,497	49	

PORTES PAGADOS



FREIDORA ELÉCTRICA SERIE 550

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	CAPACIDAD (l)	CESTA (mm) ancho	CESTA (mm) fondo	CESTA (mm) alto	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
FRE550 TRI	4,5	12	240	245	120	20	400/50	
FRE550 MONO	4,5	12	240	245	120	20	230/50	

PORTES PAGADOS

Características

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, chimeneas y puerta de horno en acero inoxidable AISI 304.
- Bandejas recogegrasas en acero inoxidable.
- Quemadores de doble corona en latón, totalmente equipados con termopar de seguridad.
- Parrillas robustas de hierro fundido que permiten acomodar cazuelas de grandes dimensiones.
- Bandejas recogegrasas que cubren todo el área de cocción para permitir una fácil limpieza.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Hornos de quemador tubular con interior esmaltado y aislado térmicamente con lana de vidrio para ahorrar energía.
- Horno sin válvula termostática.
- Grill de horno a gas.
- Parrillas de horno esmaltadas con guías en acero inoxidable.
- Posibilidad de utilizar bandejas GN 1/1.
- Tirador de la puerta del horno ergonómico y robusto construido en acero inoxidable AISI 304.
- **MEDIDAS INTERIORES DEL HORNO: 506x418x375mm.** Capacidad: 3 Bandejas GN 1/1 de 40mm de altura.
- Armario lateral en modelos CM553 H y CM553 HG.
- De serie se suministran predispuestas para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural (G20).

FRY-TOP

- Fry-Top con placa en acero pulido de 16mm. y peto antisalpicaduras de 100mm. en acero inoxidable AISI 304.
- Quemador tubular en acero inoxidable para una distribución uniforme del calor, con válvula de seguridad y piloto.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Tres filas de llama por quemador.
- Orificio recogegrasas.

FREIDORA

- Cuba construida en acero inoxidable AISI 316 18/10.
- Cesto construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 que puede ser lavado en lavavajillas.
- Interior de la cuba con cantos redondeados para facilitar las operaciones de limpieza y zona fría para acumulación de residuos.
- Temperatura regulable por termostato de 0º/190ºC. Termostato de seguridad.
- Resistencia construida en acero inoxidable y desmontable para limpieza.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Panel de mandos con micro de seguridad.

ravemah JuneX

COCINAS A GAS SERIE 750

CM754 SM

CM754 E

CM754 SM
240
800
750

CM756 E
CM756 H
850
1200
750

CM754 E
CM754H
850
800
750

CM754 H

CM756 H

MODELO	Nº FUEGOS (Kw) Ø mm	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	CONSUMO GAS BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
CM754 SM	1x4,5 / 2x6 96mm - 1x8 120mm	-	24,5	21070	1,931	1,902	2,590	54	
CM754 E	1x4,5 / 2x6 96mm - 1x8 120mm	-	24,5	21070	1,931	1,902	2,590	74	
CM756 E	1x4,5 / 3x6 96mm - 2x8 120mm	-	38,5	33110	3,034	2,989	4,070	114	
CM754 H	1x4,5 / 2x6 96mm - 1x8 120mm	6,5	31	26660	2,443	2,407	3,277	132	
CM756 H	1x4,5 / 3x6 96mm - 2x8 120mm	6,5	45	38700	3,546	3,494	4,757	176	

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
KIT DE PUERTAS PARA CM754 E	
KIT DE PUERTAS PARA CM756 E	
PLACA LISA DE 385x290x12 mm	
PARRILLA ESMALTADA PARA HORNO 532x650 mm (1 EN DOTACIÓN)	
PARRILLA REDUCTORA DE QUEMADOR 180x180 mm (1 EN DOTACIÓN)	
BANDEJA INOX GN 1/1 MODELO TI 1/1 40	
BANDEJA INOX GN 2/1 MODELO TI 2/1 40	

MODELO	DIM. ESPACIO NEUTRO (mm)
CM754 E	695x650x440
CM756 E	2x (535x650x440)
CM754 H	-
CM756 H	360x650x450

Características

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, chimeneas y puerta de horno en acero inoxidable AISI 304.
- Bandejas recogegrasas en acero inoxidable.
- Quemadores de doble corona en latón, totalmente equipados con termopar de seguridad.
- Parrillas robustas de hierro fundido que permiten acomodar cazuelas de grandes dimensiones.
- Bandejas recogegrasas que cubren todo el área de cocción para permitir una fácil limpieza.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Horno sin válvula termostática.
- Hornos de quemador tubular con interior esmaltado y aislado térmicamente con lana de vidrio para ahorrar energía.
- Parrillas de horno esmaltadas con guías en acero inoxidable.
- Posibilidad de utilizar bandejas GN 1/1 y 2/1.
- Tirador de la puerta del horno ergonómico y robusto construido en acero inoxidable AISI 304.
- **MEDIDAS INTERIORES DEL HORNO: 506x662x375mm. Capacidad:** 3 Bandejas GN 2/1 o 6 GN 1/1 de 40mm de altura.
- Armario lateral en modelo CM756 E.
- De serie se suministran predispuestas para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural (G20).

CE

JuneX ravemah

COCINAS A GAS SERIE 900

CM906 H

CM904 E

CM904 H

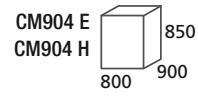
CM906 HP

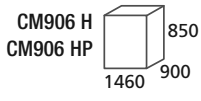
MODELO	Nº FUEGOS (Kw) Ø mm	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	CONSUMO GAS BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m^3/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
CM904 E	1x4,5 / 2x6 96mm - 1x8 120mm	–	24,5	21070	1,931	1,902	3,590	80	
CM904 H	1x4,5 / 2x6 96mm - 1x8 120mm	6,5	31	26660	2,433	1,407	3,277	130	
CM906 H	1x4,5 / 3x6 96mm - 2x8 120mm	2x6,5	51,5	44290	4,058	3,999	5,444	233	
CM906 HP	4x6 96mm - 2x8 120mm	2x6,5	53	45580	4,176	4,116	5,602	261	

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
PARRILLA ESMALTADA PARA HORNO 532x650 mm (1 EN DOTACIÓN)	
PARRILLA REDUCTORA DE QUEMADOR PARA MOD. CM904 E Y CM904 H DE 180x180 mm (1 EN DOTACIÓN)	
PARRILLA REDUCTORA DE QUEMADOR PARA MOD. CM906 H Y CM906 HP DE 220x180 mm (1 EN DOTACIÓN)	
PLACA LISA DE 412x385x12 mm	
BANDEJA INOX GN 1/1 MODELO TI 1/1 40	
BANDEJA INOX GN 2/1 MODELO TI 2/1 40	





Características

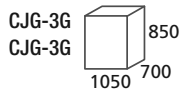
- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, chimeneas y puerta de horno en acero inoxidable AISI 304.
- Bandejas recogegrasas en acero inoxidable.
- Quemadores de doble corona en latón, totalmente equipados con termopar de seguridad.
- 2 placas de cocina CM906 HP desmontables de 472x385mm cada una, pero su ubicación no se puede modificar de la posición central porque los grifos y los mandos del sistema de encendido están protegidos contra la subida de temperatura.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Parrillas robustas de hierro fundido que permiten acomodar cazuelas de grandes dimensiones.
- Bandejas recogegrasas que cubren todo el área de cocción para permitir una fácil limpieza.
- Hornos de quemador tubular con interior esmaltado y aislado térmicamente con lana de vidrio para ahorrar energía.
- Hornos sin válvula termostática.
- Parrillas de horno esmaltadas con guías en acero inoxidable.
- Posibilidad de utilizar bandejas GN 1/1 y 2/1.
- Tirador de la puerta del horno ergonómico y robusto construido en acero inoxidable AISI 304.
- **MEDIDAS INTERIORES DEL HORNO: 506x662x375mm.**
  Capacidad: 3 Bandejas GN 2/1 o 6 GN 1/1 de 40mm de altura.
- De serie se suministran predispuestas para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural (G20).

CE

COCINAS A GAS Y FREIDORAS A GAS FONDO 700 SERIE ESPECIAL

CJG-3H

CJG-3P



COCINAS A GAS

MODELO	Nº FUEGOS (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G31 (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL G20 (m^3/h)	PRECIO €
CJG-3H	1x3,5 / 2x4,5	5,8	18,3	15811	2,70	1,75	
CJG-3P	1x3,5 / 2x4,5	–	12,5	10800	1,47	1.28	

PORTES PAGADOS

accesorios

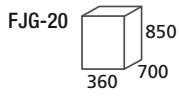
DESCRIPCIÓN	PRECIO €
PLACA LISA DE 535x346 mm	
PARRILLA REDUCTORA DE QUEMADOR	

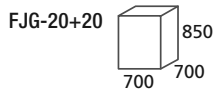
Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cubeta recogegrasas en acero.
- Parrilla superior de hierro.
- Llama piloto.
- Modelo CJG-3P sobre armario con 2 puertas.
- Dimensiones del horno: 540x670x275 mm.
- Chimenea de 60 mm. de alto.

FJG-20

FJG-20+20





FREIDORAS A GAS SERIE 700

MODELO	NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	MEDIDAS CESTA mm	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
FJG-20	1	20	230x320x150	15,5	13330	50	
FJG-20+20	2	20+20	2x(230x320x150)	15,5+15,5	26660	90	

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Llama piloto.
- Válvula termostática con termopar y termostato de seguridad.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Grifo para recuperación de aceite.

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE 600

CE-4 FF

CE-6 FF

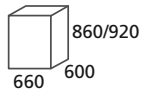
MODELO	NÚMERO PLACAS	POTENCIA (Kw) PLACAS	POTENCIA (Kw) HORNO	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
CE-4 FF	4	4x2kw	3,13	11,13	77	
CE-6 FF	6	6x2kw	3,13	15,13	89	

PORTES PAGADOS

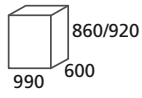
accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
PARRILLA GN 1/1 DE 530x325 mm	
PLACA CIRCULAR	

CE-4 FF



CE-6 FF



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placas circulares de alta calidad con protección térmica interna.
- Calentamiento mediante resistencia de hierro.
- Placas circulares de 180 mm de diámetro.
- Chimenea de 160 mm. de alto en acero inoxidable.
- 6 niveles de control.
- Voltaje 400V III 50Hz.

Características Horno

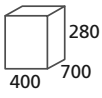
- Con capacidad para 4 bandejas GN 1/1 40, o 2 bandejas GN 1/1 65.
- Una parrilla GN 1/1 incluida.
- Calentamiento del horno mediante resistencia.
- Ventilador de 80W y 2700 r.p.m.

COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700/900

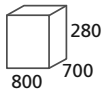
OCH 700-1

OCH 900-2

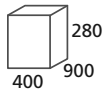
OCH 700-1



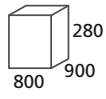
OCH 700-2



OCH 900-1



OCH 900-2



COCINAS CHINAS SERIE 700

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PRECIO €
OCH 700-1	14	12040	1,092 Kg/h	1,484 m^3/h	
OCH 700-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m^3/h	

PORTES PAGADOS

DETALLE ARO WOK

COCINAS CHINAS SERIE 900

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PRECIO €
OCH 900-1	14	12040	1,092 Kg/h	1,484 m^3/h	
OCH 900-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m^3/h	

PORTES PAGADOS

Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores de hierro fundido.
- Aro de Wok en acero fundido desmontable para su limpieza.
- Bandeja recoge-grasas bajo los quemadores para facilitar la limpieza.
- Dotado de llama piloto y válvula de gas de seguridad con termopar.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Diseño ergonómico.

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA

FREC-8+8

FREC-4

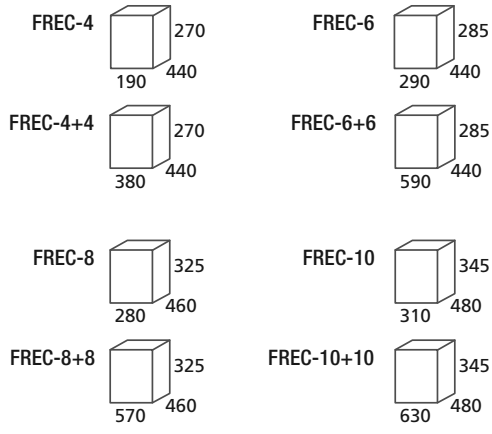
FREC-6

FREC-8

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PRECIO €
*FREC-4 sin grifo	135	220	105	4	2	230/1	
*FREC-4+4 sin grifo	135	220	105	4x2	2x2	230/1	
FREC-6 sin grifo	200	220	105	6	3	230/1	
FREC-6+6 sin grifo	200	220	105	6x2	3x2	230/1	
FREC-8 con grifo	220	220	105	8	3,25	230/1	
FREC-8+8 con grifo	220	220	105	8x2	3,25x2	230/1	
FREC-10 con grifo	210	220	125	10	3,5	230/1	
FREC-10+10 con grifo	210	220	125	10x2	3,5x2	230/1	

PORTES PAGADOS

*** HASTA FIN DE EXISTENCIAS**



Características

- Carrocería y cuba en acero inox 18/10.
- Termostato de trabajo 190º.
- Termostato de seguridad 210º.
- Piloto luminoso de temperatura.
- Cesta con gancho de goteo.

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES Y SOPORTES

FREP-7

FREP-7+7

FREP-10

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
FREP-4 sin grifo	115	221	110	4	2,5	230/50	
FREP-4+4 sin grifo	115	221	110	4+4	2x2,5	230/50	
FREP-7 sin grifo	211	221	110	7	3,5	230/50	
FREP-7+7 sin grifo	211	221	110	7+7	2x3,5	230/50	
FREP-7 con grifo	211	221	110	7	3,5	230/50	
FREP-7+7 con grifo	211	221	110	7+7	2x3,5	230/50	
FREP-10M con grifo	253	273	110	10	6	230/50	
FREP-10T con grifo	253	273	110	10	7,5	400/50	
FREP-10+10T con grifo	253	273	110	10+10	2x7,5	400/50	

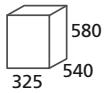
PORTES PAGADOS

FREP-10+10

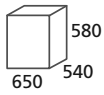
soportes recoge aceites de freidoras

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
SOP-S 10L	
SOP-D 10+10L	

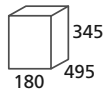
SOP-S 10L



SOP-D 10+10L

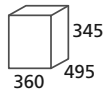


FREP-4 sin grifo

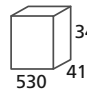


FREP-7 sin grifo
FREP-7 con grifo

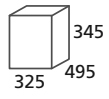
FREP-4+4 sin grifo



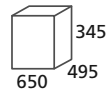
FREP-7+7 sin grifo
FREP-7+7 con grifo



FREP-10M con grifo
FREP-10T con grifo



FREP-10+10T con grifo



Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Temperatura máxima 195ºC.
- Cabezal desmontable.
- Termostato de temperatura cerámico.
- Termostato de seguridad.
- Dotadas de contactor, excepto FREP-4 y FREP-4+4.
- FREP-10T y FREP-10+10T no se pueden suministrar monofásicas (230V/50Hz).

SOPORTES RECOGE ACEITES

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas regulables en altura hasta 150 mm.
- Recipiente recoge aceites incluidos.

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES

FREIDORA CON CESTA LARGO ESPECIAL (320mm) PARA PESCADO

FES-8LG PESC

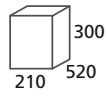
FES-4+8LG

FES-8LG TRI
FES-8LG MONO

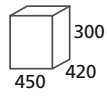
FES-8+8LG TRI

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	PRECIO €
FES-8LG PESC	150	320	120	8	3,4	230V/50Hz	8	
FES-4+8LG	130/210	235	100	4/5+7/8	5,1	230V/50Hz	14	
FES-8LG TRI	210	235	100	7/8	6	400V III 50Hz	8	
FES-8LG MONO	210	235	100	7/8	6	230V/50Hz	8	
FES-8+8LG TRI	210	235	100	2x 7/8	2x6	400V III 50Hz	15,5	

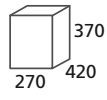
PORTES PAGADOS



FES-8LG PESC



FES-4+8LG



FES-8LG TRI
FES-8LG MONO

FES-8+8LG TRI

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CESTA 150x320x120	
CESTA 130x235x100	
CESTA 210x235x100	

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25 mm.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo 50º-190ºC.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA

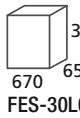
FES-16LG TRI

FES-30LG TRI

FES-30MLG TRI

FES-16LG TRI

FES-30M LG TRI



FES-30LG TRI

DETALLE RESISTENCIA EN DOBLE PLANO

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	PRECIO €
FES-16LG TRI	455	245	80	16	9	400V III 50Hz	14	
FES-30LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50Hz	21	
FES-30M LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50Hz	30	

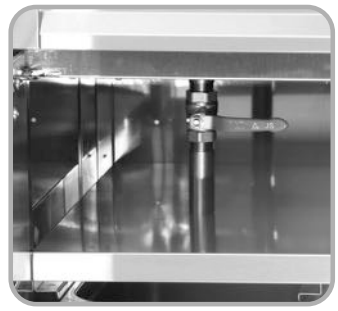
PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CESTA 455x245x80	
CESTA 570x440x80	
ESTANTE CESTA FES-16	
ESTANTE CESTA FES-30 y FES-30M	
PUERTA DERECHA BASE FES-30M	
PUERTA IZQUIERDA BASE FES-30M	

DETALLE ESTANTE

DETALLE GRIFO VACIADO



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25 mm.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo 50º-190ºC.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Modelo FES-30M LG con mueble de apoyo sin puertas, con contenedor para aceite y filtro.

FREIDORAS A GAS PROFESIONALES SERIE 650

SGF 15S

SGF 15+15S

FREIDORAS A GAS SERIE 650

MODELO	NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	MEDIDAS CESTA mm	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
SGF 15S	1	14	235x275x105	13	11180	44	
SGF 15+15S	2	14+14	2x(235x275x105)	13+13	22360	81	

PORTES PAGADOS

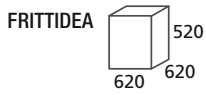
accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CUBA RECOGE ACEITE ADICIONAL SGF 15+15S	

Características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Quemadores de alta eficiencia con llama piloto y termopar.
- Quemadores tubulares dentro de la cuba.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Cestas fabricadas en acero cromado con asa atérmica.
- Cubas con zona fría para recoger los residuos.
- 1 depósito recoge aceite por freidora de serie.
- Grifo para recuperación de aceite.
- Termostato de temperatura ajustable.
- Termostato de seguridad.

FREIDORA ELÉCTRICA CON CÁMARA INTERNA DE FRITURA



MODELO	CAPACIDAD (g/ciclo)	LITROS ACEITE	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
FRITTIDEA	500	5	2,5	58	

PORTES PAGADOS

Características

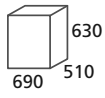
- Doble pared con cámara interna de fritura de modo que la carcasa externa permanece fría.
- Panel de control con indicación de sustitución del aceite de fritura.
- Sistema de precalentamiento del aceite para optimizar los tiempos de fritura.
- **La máquina puede freír hasta 500 grs. de producto, reduciendo un 30% el tiempo de fritura y consiguiendo hasta un 40% de ahorro de aceite.**
- **Se pueden conseguir hasta 200 frituras con el mismo aceite. La freidora consigue no mezclar los sabores en el aceite a pesar de freír alternativamente patatas, congelados, pescados, etc.**
- Sistema filtrante interno para eliminar los olores de fritura mediante **filtros de carbono activo**, que pueden ser periódicamente desmontados y lavados en lavavajllas.
- Limpieza sencilla, por cuanto que los componentes son fácilmente desmontables y el cuerpo de la máquina posee cantos redondeados.
- Cuba de aceite de 5 litros de capacidad. Aconsejamos el uso de aceite de maíz, soja y en particular de palma, cualitativamente más similar al aceite de oliva y que puede mantener una temperatura de precalentamiento de 140ºC.
- **Sistema de precalentamiento:** Automático con posibilidad de variar la temperatura de precalentamiento del aceite, característica fundamental para acortar los tiempos de espera y conseguir que el aceite alcance la temperatura programada para la fritura en torno a 180ºC.
- **Sistema de aislamiento y aspiración:** Armario en acero inoxidable aislado; característica necesaria para no transmitir al exterior calor. Sistema de aspiración que consigue condensar el vapor mezclado con aceite generado en la cámara de cocción, a través de un sistema de refrigeración que precipita esta mezcla en una cuba de recogida. **Esta máquina no necesita la instalación de campana de aspiración.**
- **Sistema de seguridad:** Todas las aberturas y sobretodo la puerta frontal están protegidas por sensores que en caso de anomalías paran automáticamente la máquina.
- **Sistema de control:**
  1 Cuatro programas de fritura grabados según el tipo de producto utilizado (patatas fritas, congelados, dulces y pescado).
  2 Contador de ciclos
  3 Programación de la temperatura de precalentamiento (necesario según el tipo de aceite utilizado).
- **Puerta de carga y boca de descarga:** En el frontal de la freidora se encuentra la puerta de carga del producto, cuya apertura es manual. Bajo la pantalla de programación está colocada la boca de descarga, por donde el producto sale automáticamente una vez acabado el ciclo de fritura programado. Es aconsejable colocar un contenedor sobre el que el producto frito caerá.
- **Consumo eléctrico:** La máquina en la fase de precalentamiento tiene un consumo cercano a 2,5 Kw. Llegada a la temperatura de trabajo, ésta se mantiene consumiendo 0,5 Kw.
- Tensión: 230V/50Hz.

CUECEPASTAS ELÉCTRICO AUTOMÁTICO

MODELO	NÚMERO CESTAS	CAPACIDAD AGUA (l)	CUBAS PARA SALSAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
PASTAIDEA	4	20	4	4	39	

PORTES PAGADOS

PASTAIDEA



Características

- Construida en acero inoxidable con diseño compacto.
- 4 cestos con **levantamiento automático** para cocinar diferentes tipos de pasta en muy poco tiempo.
- Puede cocer pasta fresca, seca, congelada, tortellini, pasta rellena etc.
- Particularmente adaptada para la pasta precocida y congelada, lista en 1 minuto.
- Calentador incorporado para mantener varios tipos de salsa siempre calientes.
- Sistema de condensación del vapor de agua, de manera que **funciona** prácticamente **sin emisión de vapor ni olores.**
- De fácil limpieza y máxima higiene: todos los componentes en contacto con el alimento son desmontables.
- **Llenado automático del agua de la cuba**, con control de nivel de agua automático.
- Potencia cocedor de pasta 3,5 Kw.
- Potencia calentador de salsas: 0,5 Kw.
- Cuba de agua con posibilidad de conexión a la red hídrica.

PLANCHAS ELÉCTRICAS

PE-400

PE-600

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
PE-400	365x**240**	1,8	12	
PE-600	570x**240**	2,4	27	

PORTES PAGADOS

PE-400

PE-600

Características

- Plancha eléctrica construida en acero inoxidable.
- Plancha de hierro fundido soldada a mano.
- Temperatura de trabajo 0º-300ºC.
- Bandeja recoge desperdicios delantera.
- Voltaje 230V/50Hz

PLANCHAS ELÉCTRICAS

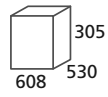
PLE-600/15

PLANCHAS ELÉCTRICAS

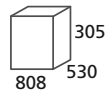
MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm) ancho	fondo	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
PLE-600/15	555	400	4	42	230/50-60	
PLE-800/15 MONO	755	400	6	55	230/50-60	
PLE-800/15 TRI	755	400	6	55	400/50-60	

PORTES PAGADOS

PLE-600/15



PLE-800/15 MONO
PLE-800/15 TRI



Características

- Planchas eléctricas construidas en acero inoxidable.
- Placa en acero laminado alimentario de 15mm de espesor.

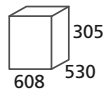
PLE-800/15 CD

PLANCHAS ELÉCTRICAS DE CROMO DURO

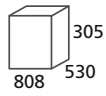
MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm) ancho	fondo	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
PLE-600/15 CD	555	400	4	42	230/50-60	
PLE-800/15 CD MONO	755	400	6	55	400/50-60	
PLE-800/15 CD TRI	755	400	6	55	230/50-6	

PORTES PAGADOS

PLE-600/15 CD



PLE-800/15 CD MONO
PLE-800/15 CD TRI



Características

- Planchas eléctricas construidas en acero inoxidable.
- Placa de cromo duro (50 micras) de 15mm de espesor.

CE

ravemah JuneX

PLANCHAS A GAS DE 6 y 14 MM SERIE S

PLM600/06

PLM800/06

PLM600/14

PLM800/14

PLANCHAS A GAS PLACA DE 6 mm SERIE S

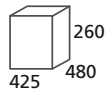
MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	DIMENSIONES PLACA (mm)	CONSUMO GAS BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
PLM400/06	3,4	380x370	0,268	0,264	0,360	14	
PLM600/06	5,5	580x370	0,434	0,426	0,582	19,5	
PLM800/06	8,25	780x370	0,651	0,639	0,873	27	

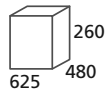
PORTES PAGADOS

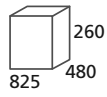
PLANCHAS A GAS PLACA DE 14 mm SERIE S

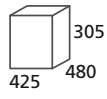
MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	DIMENSIONES PLACA (mm)	CONSUMO GAS BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
PLM400/14	3,4	385x395	0,268	0,264	0,360	24	
PLM600/14	6,8	585x395	0,536	0,528	0,720	34,5	
PLM800/14	10,2	785x395	0,804	0,792	1,080	47	

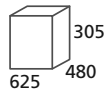
PORTES PAGADOS

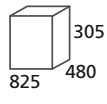
PLM400/06


PLM600/06


PLM800/06


PLM400/14


PLM600/14


PLM800/14


Características

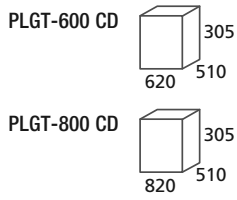
- Estructura construida en acero inoxidable con bandeja recogegrasas.
- Patas ajustables en altura.
- Encendido por piezoeléctrico y dotadas de termopar.
- Orificios en la parte frontal para facilitar el encendido manual.
- De serie se suministran predispuestas para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.
- Superficie de cocción en acero laminado alimentario de 6 mm de espesor en modelos “06” y de 14 mm de espesor en modelos “14”.
- Peto perimetral de 30 mm de altura en modelos “06” y de 75 mm en modelos “14”.

CE

PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO Y PLANCHAS A GAS CON FUEGO

PLGT-600 CD

PLGT-800 CD



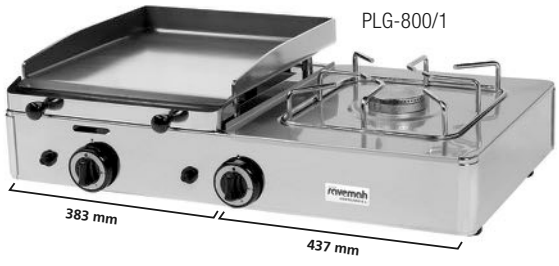
PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	NÚMERO QUEMADORES	ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
PLGT-600 CD	555x400	5,8	5011	2	2	0,46	0,62	36	
PLGT-800 CD	755x400	8,7	7517	3	3	0,69	0,93	46,5	

PORTES PAGADOS

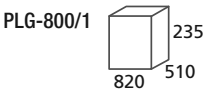
Características

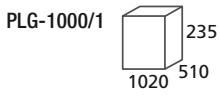
- Planchas a gas construidas en acero inoxidable.
- Placa de cromo duro (50 micras) de 15mm de espesor.
- Quemadores de gran poder calorífico.
- De serie se suministran para gas butano/propano (incorporan dotación para conversión a gas natural).
- Encendido piezoeléctrico. Válvula termostática.

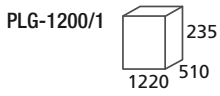


PLG-800/1

PLG-1000/1







PLANCHAS A GAS CON FUEGO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	NÚMERO QUEMADORES	NÚMERO DE FUEGOS	ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
PLG-800/1	383x395	3,1+3,2	5443	1	1	2	0,48	0,67	22,5	
PLG-1000/1	583x395	8,7+3,2	10282	2	1	3	0,68	0,92	28,5	
PLG-1200/1	783x395	11,45+3,2	12658	3	1	4	0,89	1,20	41	

PORTES PAGADOS

Características

- Planchas a gas construidas en acero inoxidable.
- Placa en acero laminado alimentario de 6 mm. de espesor.
- Quemadores de gran poder calorífico.
- Encendido piezoeléctrico.
- Quemador y parrilla de cocina en hierro fundido niquelado.
- Superficie de trabajo del fuego en acero inoxidable AISI 304.
- De serie se suministran para gas butano/propano (incorporan dotación para conversión a gas natural).

CE

FRY-TOP ELÉCTRICOS SERIE SNACK

FEL-1

FEL-2

FEL-1 C

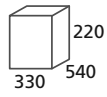
FEL-2 C

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PRECIO €
FEL-1	320x480	3	230V/50Hz	22	
FEL-1 C	320x480	3	230V/50Hz	22	
FEL-2 TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	
FEL-2 MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	
FEL-2 C TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	
FEL-2 C MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	

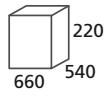
C = LISA CROMO DURO

PORTES PAGADOS

FEL-1
FEL-1 C



FEL-2 TRI
FEL-2 MONO
FEL-2 C TRI
FEL-2 C MONO



accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
RASQUETA PLANCHA	

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero especial fundido de 10 mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Modelos de cromo duro de 30 micras de espesor.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Incorpora cajón recogegrasas.
- Temperatura de trabajo de 50º-300ºC.
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.

FRY-TOP A GAS SERIE SNACK

FGL-1

FGL-2

FGL-1 C

FGL-2 C

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m^3/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
FGL-1	320x480	4	3476	0,546	0,74	22	
FGL-1 C	320x480	4	3476	0,546	0,74	22	
FGL-2	650x480	8	6952	1,092	1,48	44	
FGL-2 C	650x480	8	6952	1,092	1,48	44	

C = LISA CROMO DURO

PORTES PAGADOS

FGL-1
FGL-1 C

FGL-2
FGL-2 C

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
RASQUETA PLANCHA	

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero fundido de 10 mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Modelos de cromo duro de 30 micras de espesor
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Incorpora cajón recogegrasas.
- Termopar de seguridad.
- Quemador tubular en acero cromado.
- Encendido piezo-eléctrico.
- Patas en plástico.

BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA Y ELÉCTRICA DE AGUA SERIE SNACK

BG-1

BG-2

BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

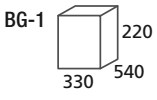
MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (KCal/H) TOTAL	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m^3/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
BG-1	312x483	6,5	5648	0,53	0,69	24	
BG-2	2x (312x483)	13	11296	1,06	1,38	49	

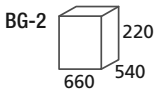
PORTES PAGADOS

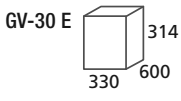
BARBACOA ELÉCTRICA DE AGUA

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
GV-30 E	312x483	3,3	10,5	

PORTES PAGADOS







GV-30 E

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
PARRILLA DE CARNE	
PARRILLA DE PESCADO	
BOLSA DE 3,5 Kg. PIEDRA VOLCÁNICA	

PARRILA DE PESCADO

PARRILA DE CARNE

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Parrillas construidas en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Encendido piezo eléctrico
- De serie se suministran con 5 kgs. de piedra volcánica.
- Dos posiciones de ajuste de las parrillas.
- De serie se suministra con parrilla para carne.
- Bajo pedido se pueden suministrar con parrrilla para pescado (al mismo precio).
- Patas en plástico.
- **Modelo GV-30 E** modelo eléctrico que no precisa parrillas especiales (como los modelos a gas), se asa directamente sobre las resistencias. En este modelo, para su funcionamiento, se precisa añadir agua en la cubeta interior, elevando el cabezal con las resistencias. Tensión 230V/50Hz.

GRILLS ELÉCTRICOS

GRSL

GRSR

GRML

GRMR

GRDL

GRDR

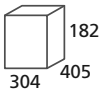
GRDM

MODELO	TIPO DE SUPERFICIE INFERIOR	DIMENSIONES PLACAS (mm)	TAMAÑO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PRECIO €
GRSL	lisa	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	
GRSR	ondulada	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	
GRML	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20	
GRMR	ondulada	365x240	media	3	230V/50Hz	20	
GRDL*	lisa	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	
GRDR*	ondulada	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	
GRDM*	mixta	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	

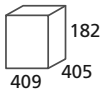
*** CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz:**

PORTES PAGADOS

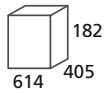
GRSL
GRSR



GRML
GRMR



GRDL
GRDR
GRDM



Características

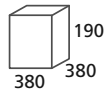
- Grills eléctricos con carrocería en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 0º-300ºC.
- En todos los modelos la placa superior es ondulada.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Bandeja recoge desperdicios delantera.
- Planchas de hierro fundido soldadas a mano de 8 mm. de espesor.

PLANCHAS PARA CREPS

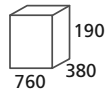
CREP-1

CREP-2

CREP-1



CREP-2 TRI
CREP-2 MONO



PLANCHAS PARA CREPS ELÉCTRICAS

MODELO	Nº DE PLANCHAS	DIÁMETRO PLANCHAS(mm)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
CREP-1	1	350	2,4	12	230/50	
CREP-2 TRI	2	350	4,8	29	400/III/50	
CREP-2 MONO	2	350	4,8	29	230/50	

PORTES PAGADOS

Características

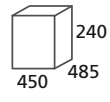
- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 50º-270ºC.
- Placa de Crep en hierro esmaltado.

PLANCHA PARA CREPS ELÉCTRICA

MODELO	Nº DE PLANCHAS	DIÁMETRO PLANCHAS(mm)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
CREP-1C	1	400	3	23	230/50	

PORTES PAGADOS

CREP-1C



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 0º-300ºC.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Placa de Crep en hierro esmaltado.

CREP-1 GAS

CREP-2 GAS

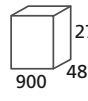
PLANCHAS PARA CREPS A GAS

MODELO	Nº DE PLANCHAS	DIÁMETRO PLANCHAS (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS NATURAL G20	CONSUMO GAS PROP./BUT. G30/31	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m³/h)	PRECIO €
CREP-1 GAS	1	400	3,6	3100	0,34 m³/h	0,23 Kg/h	23	0,093	
CREP-2 GAS	2	2x400	2x3,6	6200	0,68 m³/h	0,46 Kg/h	46	0,233	

PORTES PAGADOS

CREP-1 GAS

CREP-2 GAS



Características

- Estructura en acero inoxidable.
- Placa de cocción de hierro fundido con superfície multirayada antideslizante.
- Temperatura de 0ºC a 280ºC.
- Conexión de gas de 1/2".
- De serie se suministra preparada para propano/butano con kit de sustitución para gas natural.
- Un quemador con encendido piezoelécetrico por placa.

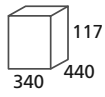
PLACA DE INDUCCIÓN, PLACAS DE COCCIÓN, FRY-TOP Y GRILLS VITROCERÁMICA

PLACA DE INDUCCIÓN

MODELO	DIÁMETRO COCCIÓN (mm)	POTENCIA (W)	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m^3/h)	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
IND340	120-260	500-3500	8	0,041	230/50	

PORTES PAGADOS

IND340



Características

- Placa de cocción con sistema de **inducción**.
- Estructura de acero inoxidable con placa en material vitrocerámico.
- Temporizador de 0 a 180 minutos.
- Dimesiones del área inductiva de 120 a 260 mm de diámetro.
- Funcionamiento en modalidad "niveles de potencia (10 niveles)" o en modalidad "temperatura (de 60º a 240ºC)".

fiamma

SIRCT 1

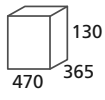
SIRCT 2

PLACAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICA

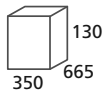
MODELO	ZONAS COCCIÓN	DIAM. DE COCCIÓN (mm)	POTENCIA (W)	PESO NETO (Kg)	PRECIO €
SIRCT 1	1	200	1800	8,5	
SIRCT 2	2	2x200	2x1800	14	

PORTES PAGADOS

SIRCT 1



SIRCT 2



Características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Vitrocerámica de alta calidad y resistencia.
- 6 niveles de potencia.
- Modelo SIRCT 2 con dos zonas de trabajo independientes.
- Calentamiento ultra rápido.
- Bajo consumo de energía.
- Zona de trabajo de fácil limpieza.
- Tensión 230V/50-60Hz. Mod. SIRCT 2 posibilidad de 400V/III/50-60Hz

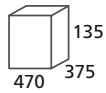
FRY-TOP VITROCERÁMICA

MODELO	SUPERFICIE ÚTIL (mm)	POTENCIA (W)	PESO NETO (Kg)	PRECIO €
SCG 6 SV	370x250	1500	8	

PORTES PAGADOS

SCG 6 SV

SCG 6 SV

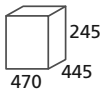


GRILLS VITROCERÁMICA

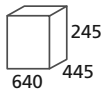
MODELO	SUPERFICIE ÚTIL (mm)	POTENCIA (W)	PESO NETO (Kg)	PRECIO €
SCG 6 SSV	370x250	3000	15,5	
SCG 8 SSV	2x(250x250)	3400	23,7	

PORTES PAGADOS

SCG 6 SSV



SCG 8 SSV



SCG 6 SSV

SCG 8 SSV

Características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Vitrocerámica de alta calidad y resistencia.
- Calentamiento ultra rápido.
- Bajo consumo de energía.
- Zona de trabajo de fácil limpieza.
- Tensión 230V/50-60Hz.

ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS

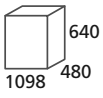
APSG-4

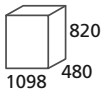
APSG-8

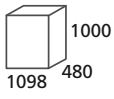
APDG-8

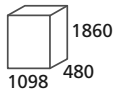
MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
APSG-2	2	10/12	11,8	9116	0,92	0,98	1,16	66	
APSG-3	3	15/18	17,7	13674	1,38	1,47	1,74	86	
APSG-4	4	20/24	23,6	18232	1,84	1,96	2,32	103	
APSG-6	6	30/36	35,4	27348	2,76	2,94	3,48	170	
APSG-7	7	35/42	41,3	31906	3,22	2,94	4,55	180	
APSG-8	8	40/48	47,2	36464	3,68	3,92	4,64	193	
APDG-8	15	75/90	47,2	36464	3,68	3,92	4,64	230	

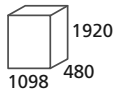
PORTES PAGADOS

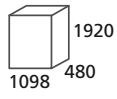
APSG-2


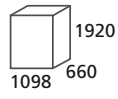
APSG-3


APSG-4


APSG-6


APSG-7


APSG-8


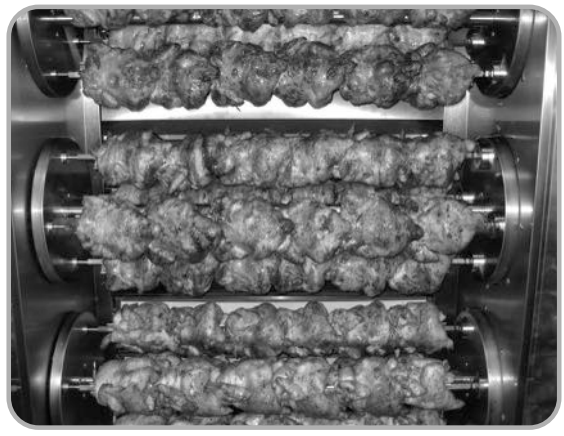
APDG-8


Características

- Asadores a gas.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- **En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360.**
- **Modelo APSG-7 con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).**
- Incorpora 4 ruedas en los modelos de 6, 7 y 8 espadas de 10 cm. de diámetro y dos de ellas incorporan freno.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50 mm) especial para asado de patatas, guarniciones, etc.
- Opcional: luz interior.
- **Los modelos eléctricos se suministran bajo pedido. Solicitar precio y plazo de entrega.**
- En modelos eléctricos las resistencias son de máxima calidad, acopladas sin pinzamiento para permitir la dilatación en todos los sentidos.
- Las chapas entre quemadores de gas son inox. extraibles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- **Modelo APDG-8 de doble espada. Disponen de luz interior incorporada.**
- De serie se suministran preinstaladas para gas propano pero se proporcionan inyectores para gas natural.

ASADORES MULTIROTATIVOS DE POLLO A GAS

APMR-16

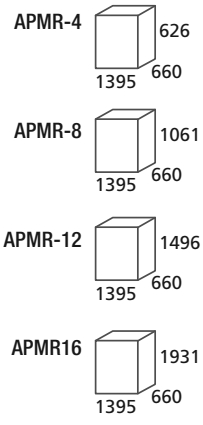


DETALLE INTERIOR

MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
APMR-4	4	20/24	22	18920	1,57	1,36	1,57	120	
APMR-8	8	40/48	44	37840	3,14	2,72	3,13	208	
APMR-12	12	60/72	66	56760	4,71	4,08	4,69	296	
APMR-16	16	80/96	88	75680	6,28	5,44	6,26	384	

OPCIONAL: DOBLE MOTOR +326 EUROS

PORTES PAGADOS



Características

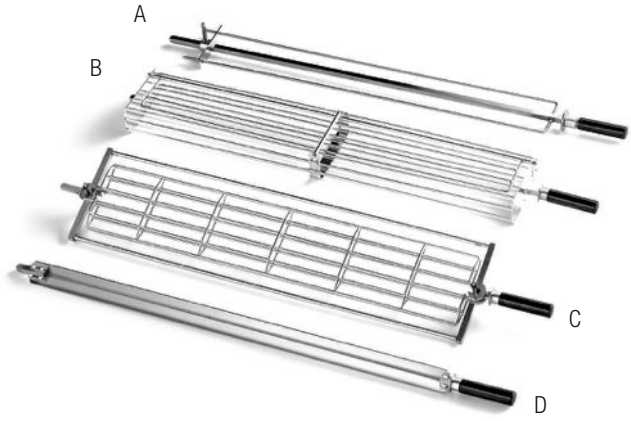
- Asadores a gas.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- **Compuestos por un plato giratorio con 4 espadas, que a su vez giran sobre si mismas.**
- Incorpora 4 ruedas en los modelos APMR-12 y APMR-16 de 10 cm. de diámetro y dos de ellas incorporan freno.
- Consumo económico.
- Opcional con doble motor, que permite detener el plato y dejar que las espadas sigan girando.
- Trabajo agradable, sin mover espadas y con muy poco calor.
- Asado perfecto y uniforme, dorado del pollo al máximo.
- Gran bandeja para jugos, patatas, verduras, etc.
- Fácil limpieza.

ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
BT- Bandeja de troceo 1098x480x160 mm. Bandeja especial para trocear pollos de gran capadidad. Diseñada también para guardar las espadas.	

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Espada INOX sin pinchos	
Espada INOX con 6 pinchos	
Espada de pincho (A)	
Espada panel o parrilla INOX con multiposición (B)	
Espada pollo abierto (sólo para APSG-7) (C)	
Espada en V (D)	
Picho doble	
Pincho sencillo sin tornillo	
Tornillo de pincho INOX	
Mango de espada	
Gancho para sacar espadas	



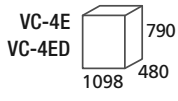
VITRINAS CALEFACTORAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PESO (Kg)	PRECIO €
VC-4E	2	230/50	73	
VC-4ED	2	230/50	73	

PORTES PAGADOS

VC-4E

VC-4ED



Características

- Vitrinas calefactoras totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 o pintada en epoxy rojo.
- Con 4 estantes de rejilla inoxidable.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90ºC.
- Iluminación interior.
- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Resistencias de 2000W.
- Termómetro digital.
- **Modelo VC-4ED con doble frente (cristales a ambos lados).**

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA

HPE-750

HPE-750 GRILL

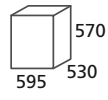
HPE-930

HPE-960 / HPE-960 TRI

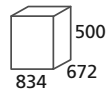
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
HPE-750	4	435x315	NO	2x1335	-	38	230/50	
HPE-750 GRILL	4	435x315	SI	2x1335	2000	39	230/50	
HPE-930	3	600x400	NO	3500	-	50	230/50	
HPE-960	4	600x400	SI	2x3200	-	62	230/50	
HPE-960 TRI	4	600x400	SI	2x3200	-	62	400/III/50	

PORTES PAGADOS

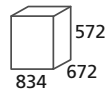
HPE-750
HPE-750 GRILL



HPE-930



HPE-960
HPE-960 TRI



dotación

DESCRIPCIÓN
3 bandejas planas en modelo HPE-930
4 bandejas planas en modelos HPE-750, HPE-750 GRILL, HPE-960 y HPE-960 TRI

Características

- Horno de convección eléctrico.
- Construidos en acero inoxidable.
- Interior esmaltado.
- Todos los modelos disponen de 2 ventiladores.
- Puerta fría con doble cristal.
- **En modelo HPE-750 GRILL, el grill funciona con los ventiladores.**
- **Ventilador de altas prestaciones. Modelo HPE-960 con dos ventiladores con inversión de ciclo.**
- Temperatura de 50º/300ºC.

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA/PASTELERÍA ELECTROMECÁNICOS

EKF423 M

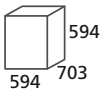
EKF664 UD

EKF1064 UD

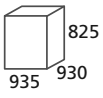
MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	POTENCIA (multifunción W) RESISTENCIA SUP.	RESISTENCIA INF.	CAPACIDAD BANDEJAS	GRILL (W)	HUMIDIFICADOR	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
EKF423 M	NO	36,4	2500	900	1400	4	1900	NO	230/50	
EKF664 UD	SI	96,4	4000x2	-	-	6	-	SI	400 III 50	
EKF1064 UD	SI	135	5300x3	-	-	10	-	SI	400 III 50	

PORTES PAGADOS

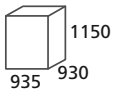
EKF423 M



EKF664 UD



EKF1064 UD



dotación

MODELO	DESCRIPCIÓN
EKF423 M	4 Bandejas de 429 x 345

accesorios

MODELO	DESCRIPCION	PRECIO €
EKKD	KIT DE DUCHA CON SOPORTE PARA MODELOS EKF664 UD Y EKF1064 UD	

KIT DE DUCHA

Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Motores de doble sentido de la marcha en modelos EKF664 UD y EKF1064 UD.
- Temperatura máxima 300ºC en modelo EKF423 M y 275ºC en modelos EKF664 UD y EKF1064 UD.
- Mandos electromecánicos con control de temperatura mediante termostato.
- Cristales de las puertas desmontables.
- Burlete encajado.
- Sistema de ventilación de los componentes internos.
- Modelos EKF423 M y EKF664 UD apilables.
- **EKF423 M válido para 429x345 y GN 2/3.**
- **EKF664 UD y EKF1064 UD válidos para 600x400 y GN 1/1.**

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA/PASTELERÍA TOUCH CONTROL

EKF464 TC

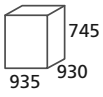
EKF664 TC

EKF1064 TC

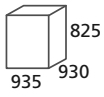
MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	VELOCIDAD MOTOR (r.p.m.)	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
EKF464 TC	SI	2800/1400/1100	84	8000	4	SI	400 III 50	
EKF664 TC	SI	2800/1400/1100	98	5000x2	6	SI	400 III 50	
EKF1064 TC	SI	2800/1400/1100	140	5000x3	10	SI	400 III 50	

PORTES PAGADOS

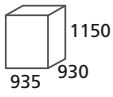
EKF464 TC



EKF664 TC



EKF1064 TC



accesorios

MODELO	DESCRIPCION	PRECIO €
KWT	KIT DE LAVADO AUTOMÁTICO	
EKSC	KIT DE SONDA AL CORAZÓN	

KWT

Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Temperatura máxima 260ºC.
- Mandos digitales TOUCH CONTROL con 240 recetas memorizables (40 pre-grabadas, 200 personalizables por el usuario). 9 fases programables para cada receta.
- Temporizador de encendido retardado hasta 23 horas y 59 minutos.
- Panel de mandos en 10 idiomas.
- Fácil desmontaje de los soportes laterales.
- Puerta completamente de cristal con perfiles laterales en acero inoxidable satinado.
- Cristales de las puertas desmontables.
- Bisagras regulables.
- Burlete encajado.
- Sistema de ventilación de los componentes internos.
- Modelos EKF464 TC y EKF664 TC apilables mediante Kit correspondiente (consultar precio y plazo de entrega).
- Índice de protección contra el agua IPX5.
- **Luz interior LED.**
- Posibilidad de cocción en ΔTª y baja temperatura.
- Descarga directa de humos y vapores de cocción.
- Panel de mandos en vidrio serigrafiado.
- Refrigeración rápida de la cámara de cocción.
- Vapor directo con regulación automática a través de un selector táctil con visualización en 10 pasos.
- Control de la temperatura mediante termostato digital.
- **Todos los modelos válidos para bandejas 600x400 y GN 1/1.**

HORNOS A GAS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA/ PASTELERÍA, ELECTROMECÁNICOS

EKF464 G UD

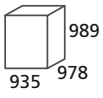
EKF664 G UD

EKF1064 G UD

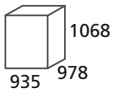
MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	VELOCIDAD MOTOR (r.p.m.)	PESO (Kg)	QUEMADOR VENT. (W)	POTENCIA (Kcal/h)	CAPACIDAD BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
EKF464 G UD	SI	2800	99,2	9000	7776	4	SI	230/50	
EKF664 G UD	SI	2800	117,4	13000	11232	6	SI	230/50	
EKF1064 G UD	SI	2800	150,6	18000	15552	10	SI	230/50	

PORTES PAGADOS

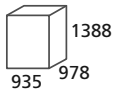
EKF464 G UD



EKF664 G UD



EKF1064 G UD



accesorios

MODELO	DESCRIPCION	PRECIO €
EKKD	KIT DE DUCHA CON SOPORTE	

KIT DE DUCHA

Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Temperatura máxima 260ºC.
- Mandos electromecánicos con control de temperatura mediante termostato.
- Fácil desmontaje de los soportes laterales.
- Cristales de las puertas desmontables.
- Bisagras regulables.
- Burlete encajado.
- Sistema de ventilación de los componentes internos.
- Predispuestos para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano.
- Descarga directa de humos y vapores de cocción.
- Vapor directo con regulación a través de un selector mecánico de 5 posiciones.
- **Todos los modelos válidos para bandejas 600x400 y GN 1/1.**

FERMENTADORAS, SOPORTES Y CAMPANAS PARA HORNOS

EKL 823

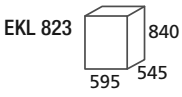
EKL 864

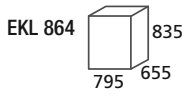
EKL 1264

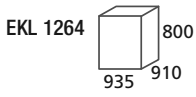
FERMENTADORAS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIM. BANDEJAS (mm)	POTENCIA (W)	HUMIDIFICADOR	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	CORRESPONDENCIA CON HORNO	PRECIO €
EKL 823	8	429x345	1200	SI	230/50	25,8	EKF423	
EKL 864	8	600x400	2x1200	SI	230/50	43,6	EKF464	
EKL 1264	12	600x400	2x1200	SI	230/50	57,71	EKF664 / EKF1064	

PORTES PAGADOS







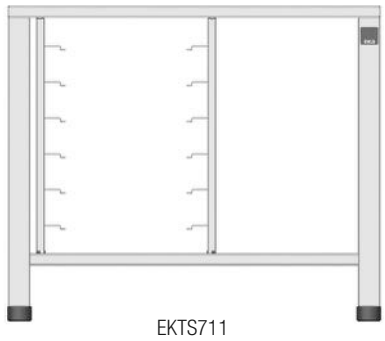
CAMPANAS Y SOPORTES

MODELO	DESCRIPCIÓN	PRECIO €
EKKC6	Campana de condensación eléctrica 600W / Tensión 230V para hornos eléctricos EKF464/EKF664	
EKKC10	Campana de condensación eléctrica 600W / Tensión 230V para horno eléctrico EKF1064	
EKTS711	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas. Para modelos EKF464/EKF664	
EKTS1111	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas. Para modelos EKF1064	

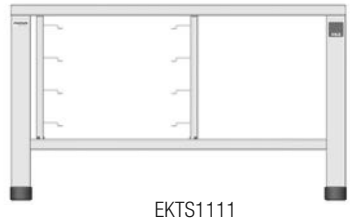
PORTES PAGADOS

EKKC6

EKKC10



EKTS711



EKTS1111

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS

CME 6
CMG 6

CME 10
CMG 10

BASIC TOUCH

MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR	PRECIO €
CME 4	4 GN 1/1 / 600x400	100	6	400V/3/50Hz	3/4"	2,5-5	
CME 6	6 GN 1/1 / 600x400	120	9,5	400V/3/50Hz	3/4"	2,5-5	
CME 10	10 GN 1/1 / 600x400	160	18,5	400V/3/50Hz	3/4"	2,5-5	

PORTES PAGADOS

MODELOS A GAS

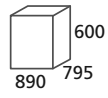
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR	PRECIO €
CMG 6	6 GN 1/1 / 600x400	140	12,5	10862	400V/3/50Hz	3/4"	2,5-5	
CMG 10	10 GN 1/1 / 600x400	180	19,5	16945	400V/3/50Hz	3/4"	2,5-5	

PORTES PAGADOS

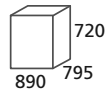
DIMENSIONES

EXTERNAS

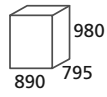
CME 4



CME 6
CMG 6

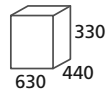


CME 10
CMG 10

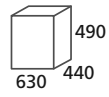


CÁMARAS

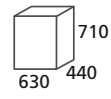
CME 4



CME 6
CMG 6



CME 10
CMG 10



Características

Constructivas

- Tamaño compacto para adaptarse a cualquier espacio.
- Cámara en acero inoxidable AISI 304 con techo y fondo estampados anti-deformación.
- Modelos a gas con quemadores premezclados que garantizan alcanzar la temperatura deseada en tiempos extremadamente cortos, consumos reducidos y mayor eficiencia.
- Cámara con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Puerta con manilla sólida ergonómica. Cierre de empuje para simplificar las operaciones aunque tengamos las manos ocupadas.
- Puerta de cristal doble, resistente al calor.
- Cierre-apertura de puerta en etapas.
- Bandeja de recogida de condensados fácil de extraer.
- **DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 70 mm.**
- Iluminación halógena en la cámara de cocción para una visibilidad completa.
- Introducción de las bandejas a lo ancho, para un manejo más fácil.
- Soporte de bandejas extraíble.
- Patas ajustables en altura.
- Índice de protección contra el agua: IPX5.

Funcionales

- Horno mixto multifunción con display (SENSITIVE TOUCH).
- Cocción en modos de: convección, vapor y mixto.
- Control de porcentaje de humedad.
- Inversión automática del ventilador.
- 6 velocidades del ventilador.
- Funciones de regeneración, fermentación, mantenimiento y pasteurización.
- Posibilidad de cocción con sonda al corazón de punto simple, multipunto y al vacío.
- Cocciones en ΔT^a y baja temperatura.
- Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
- Memoria para 60 recetas personalizables y editables.
- Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento.
- Predispuesto para kits de sondas al corazón, lavado automático, descarga-carga de datos (HACCP, recetas, software) a través de USB.
- Modelo CME 4 no se pueden instalar sondas exteriores.

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS

CMFE 6
CMFG 6

CMFE 10
CMFG 10

FULL TOUCH

MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR	PRECIO €
CMFE 6	6 GN 1/1 / 600x400	120	9,5	400V/3/50Hz	3/4"	2,5-5	
CMFE 10	10 GN 1/1 / 600x400	160	18,5	400V/3/50Hz	3/4"	2,5-5	

PORTES PAGADOS

MODELOS A GAS

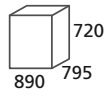
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR	PRECIO €
CMFG 6	6 GN 1/1 / 600x400	140	12,5	10862	400V/3/50Hz	3/4"	2,5-5	
CMFG 10	10 GN 1/1 / 600x400	180	19,5	16945	400V/3/50Hz	3/4"	2,5-5	

PORTES PAGADOS

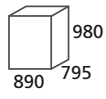
DIMENSIONES

EXTERNAS

CMFE 6
CMFG 6

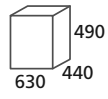


CMFE 10
CMFG 10

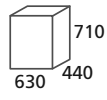


CÁMARAS

CMFE 6
CMFG 6



CMFE 10
CMFG 10



Características

Constructivas

- Tamaño compacto para adaptarse a cualquier espacio.
- Cámara en acero inoxidable AISI 304 con techo y fondo estampados anti-deformación.
- Modelos a gas con quemadores premezclados que garantizan alcanzar la temperatura deseada en tiempos extremadamente cortos, consumos reducidos y mayor eficiencia.
- Cámara con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Puerta con manilla sólida ergonómica. Cierre de empuje para simplificar las operaciones aunque tengamos las manos ocupadas.
- Puerta de cristal doble, resistente al calor.
- Cierre-apertura de puerta en etapas.
- Bandeja de recogida de condensados fácil de extraer.
- **DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 70 mm.**
- Iluminación halógena en la cámara de cocción para una visibilidad completa.
- Introducción de las bandejas a lo ancho, para un manejo más fácil.
- Soporte de bandejas extraíble.
- Patas ajustables en altura.
- Índice de protección contra el agua: IPX5.

Funcionales

- Horno mixto multifunción con display (SENSITIVE TOUCH).
- Cocción en modos de: convección, vapor y mixto.
- Control de porcentaje de humedad.
- Inversión automática del ventilador.
- 6 velocidades del ventilador.
- Funciones de regeneración, fermentación, mantenimiento, pasteurización y cocción manual pospuesta.
- Posibilidad de cocción con sonda al corazón de punto simple, multipunto y al vacío.
- Cocciones en ΔT^a y baja temperatura.
- Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
- **Memoria para 100 recetas personalizables y editables. Posibilidad de programar "recetas preferidas".**
- **Función "MULTICOOKING", que consiste en programar tantos tiempos de cocción como número de bandejas tiene el horno para conseguir cocciones diferenciadas por niveles**
- Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento.
- Predispuesto para kits de sondas al corazón, lavado automático.
- **De serie se suministra con descarga-carga de datos (HACCP, recetas, software) a través de USB.**
- Modelo CME 4 no se pueden instalar sondas exteriores.

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS

kits de mejora opcionales

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO €
HU	CONTROL DE HUMEDAD	
W	SISTEMA DE AUTOLAVADO	
U	USB	
ICP	SONDA INTERNA MULTIPUNTO	
ECP	SONDA EXTERNA MULTIPUNTO	
ISCP	SONDA INTERNA PUNTO SIMPLE	
ESCP	SONDA EXTERNA PUNTO SIMPLE	
ISV	SONDA INTERNA SOUS-VIDE (COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA)	
ESV	SONDA EXTERNA SOUS-VIDE (COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA)	

** LOS ACCESORIOS SE PUEDEN PEDIR E INSTALAR EN LOS HORNOS:*

- OPCIÓN 1

  DIRECTAMENTE CUANDO SE PIDE EL HORNO, AÑADIENDO EL CÓDIGO DEL ACCESORIO AL CÓDIGO DEL HORNO. ***POR EJEMPLO CM 6 HU***

- OPCIÓN 2

  DESPUÉS DE ADQUIRIR EL HORNO. SIMPLEMENTE SE SOLICITA EL CÓDIGO DEL KIT DESEADO.

* EN EL MODELO CME 4 NO SE PUEDEN INSTALAR SONDAS EXTERIORES.

- MÁXIMA ADAPTACIÓN A TODAS LAS EXIGENCIAS CULINARIAS: 6 TIPOS DIFERENTES DE SONDAS A ELEGIR.

DETALLE CÁMARA INTERIOR

DETALLE MANILLA PUERTA

DETALLE APERTURA PANEL MANDOS

DETALLE SONDA INTERIOR

DETALLE AUTOLAVADO (OPCIONAL)

DETALLE PANEL DIGITAL BASIC TOUCH

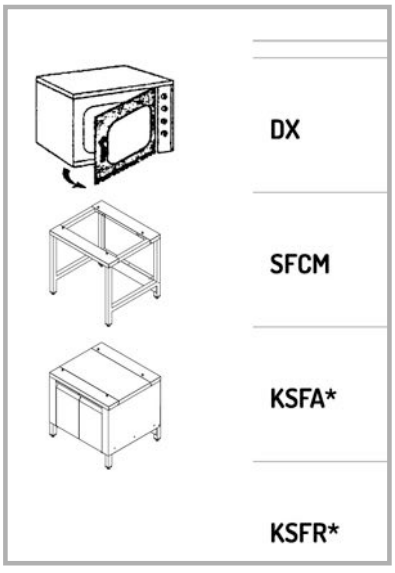
DETALLE PANEL DIGITAL FULL TOUCH

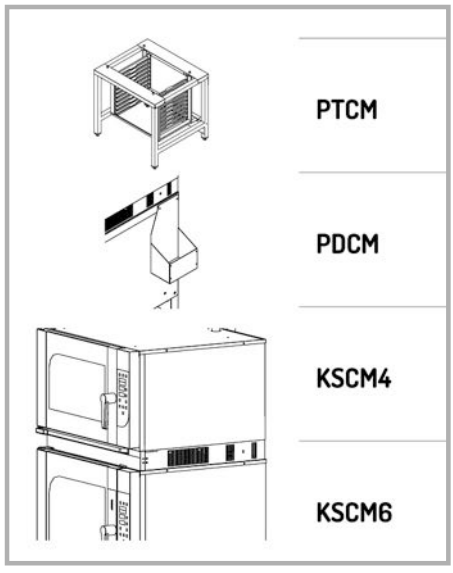
HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS

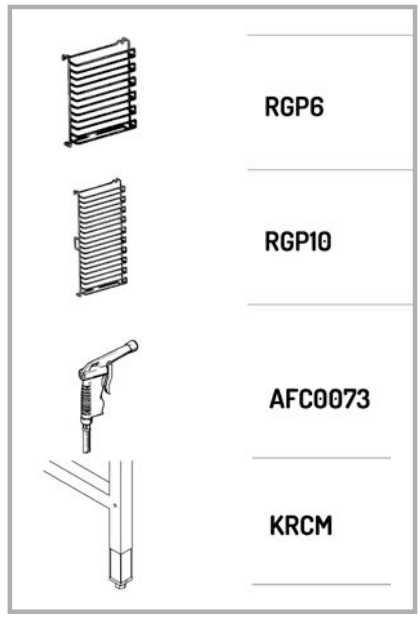
accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO €
DX	VERSIÓN CIERRE DE PUERTA DE DERECHA A IZQUIERDA (AÑADIR AL CÓDIGO DEL HORNO)	
SFCM	SOPORTE PARA HORNOS CME 6 Y CME 10 DE 900x795x830 mm	
KSFA*	KIT DE CERRAMIENTO DE SOPORTE DE HORNO PARA SFCM (PUERTAS LATERALES Y TECHO)	
KSFR*	KIT CALENTADOR DE SOPORTE CERRADO (SFCM+KSFA)	
PTCM	SOPORTE DE BANDEJAS EN ACERO INOXIDABLE PARA SFCM	
PDCM	SOPORTE PARA DETERGENTE	
KSCM4	KIT PARA APILAR HORNO DE 4 BANDEJAS SOBRE HORNO DE 6 O DE 10 BANDEJAS (SÓLO PARA HORNOS ELÉCTRICOS)	
KSCM6	KIT PARA APILAR HORNO DE 6 BANDEJAS SOBRE HORNO DE 6 O DE 10 BANDEJAS (SÓLO PARA HORNOS ELÉCTRICOS)	
AFC0006	KIT DE GUÍAS LATERALES DE 6 GN 1/1 INOX MEDIDAS 345x380x30 mm	
AFC0007	KIT DE GUÍAS LATERALES DE 10 GN 1/1 INOX MEDIDAS 345x620x30 mm	
AFC00062	KIT DE GUÍAS LATERALES PARA 6 BANDEJAS 600x400 mm. MEDIDAS 420x380x30 mm	
AFC00063	KIT DE GUÍAS LATERALES PARA 10 BANDEJAS 600x400 mm. MEDIDAS 420x620x30 mm	
AFC0073	KIT DE DUCHA EXTERNA	
KRCM	KIT DE ELEVACIÓN DE LAS PATAS DE SOPORTE	

*** ESTOS KITS SE PUEDEN MONTAR EN UN SEGUNDO MOMENTO PARA COMPLETAR EL SOPORTE ABIERTO**





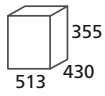


HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN

AG925EBY

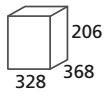
DIMENSIONES EXTERIORES

AG925EBY



DIMENSIONES INTERIORES

AG925EBY



MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) GRILL	PESO (kg)	PRECIO €
AG925EBY	25	1450	900	1000	15,9	

PORTES PAGADOS

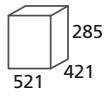
Características

- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Control digital con grill.
- 5 niveles de potencia.
- Función descongelación (por peso y por tiempo).
- Función combinada grill-microondas.
- Plato giratorio de 31 cm de diámetro.
- Cierre de seguridad infantil.
- Temporizador de 95 minutos.
- Tensión 230V/50Hz.

EM025FDN

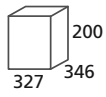
DIMENSIONES EXTERIORES

EM025FDN



DIMENSIONES INTERIORES

EM025FDN



MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORBIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	PRECIO €
EM025FDN	1000/1550	digital	11	230/50	25	13,5	

PORTES PAGADOS

Características

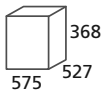
- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Programable.
- Sin plato giratorio.
- Reloj digital con temporizador de 60 minutos.
- Función de descongelación.
- Función de cocción rápida.
- Función multi-cantidad
- Cierre de seguridad infantil.

HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES

EMA34GTQ
EMB34GTQ

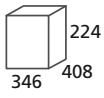
DIMENSIONES EXTERIORES

EMA34GTQ
EMB34GTQ



DIMENSIONES INTERIORES

EMA34GTQ
EMB34GTQ



MICROONDAS DE DOBLE MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORVIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	Nº PROGRAMAS	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PRECIO €
EMA34GTQ	1800/3000	digital	5	20	230/50	34	
EMB34GTQ	2100/3500	digital	5	120	230/50	34	

PORTES PAGADOS

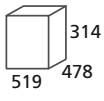
Características

- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Programable.
- Sin plato giratorio.
- Reloj digital con temporizador de 60 minutos.
- 2 magnetrones.
- Dotado de ventilador.
- Función de descongelación.
- Función de cocción rápida.
- Función multi-cantidad
- Cierre de seguridad infantil.

EC032CLT

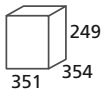
DIMENSIONES EXTERIORES

EC032CLT



DIMENSIONES INTERIORES

EC032CLT



MICROONDAS MULTIFUNCIÓN

MODELO	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) CONVECCIÓN	POTENCIA (W) GRILL	NIVELES POTENCIA	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PRECIO €
EC032CLT	1000	2500	1100	5	230/50	32	

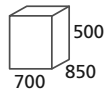
PORTES PAGADOS

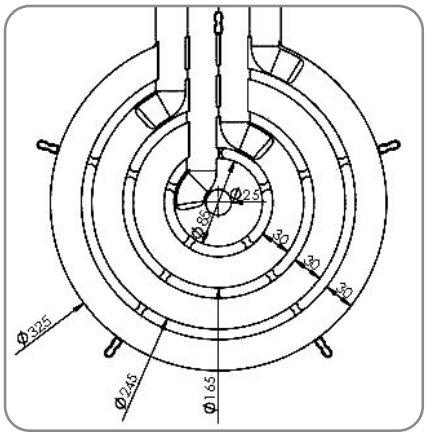
Características

- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Control digital programable.
- Cocción combinada: microondas, grill y convección.
- Plato giratorio de 315 mm de diámetro.
- Reloj digital con temporizador de 99'99".
- Función de descongelación.
- Función de cocción rápida y función multi-cantidad.
- Cierre de seguridad infantil.

PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE

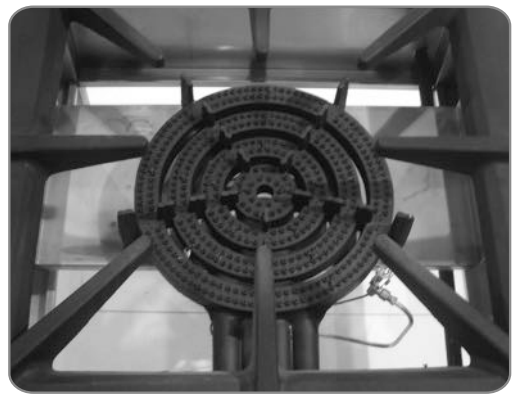
OPC4





ESQUEMA DIMENSIONES QUEMADOR

DETALLE QUEMADOR ALTO RENDIMIENTO 4 CORONAS



PAELLERO PROFESIONAL DE 4 CORONAS

MODELO	POTENCIA (Kw) G30/31	POTENCIA (Kw) G20	POTENCIA (KCal/h) G30/31	POTENCIA (KCal/h) G20	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PRECIO €
OPC4	24	32	20640	27520	1,88 Kg/h	3,38 m³/h	

PORTES PAGADOS

Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Quemador de 4 coronas de hierro fundido.
- Diseño ergonómico.
- Dotado de llama piloto y válvula de gas de seguridad con termopar.
- Diámetro del quemador: 325 mm.

PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE

PTC-550

PTC-850

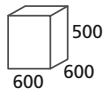
DETALLE QUEMADOR ALTO RENDIMIENTO

PAELLERO PROFESIONAL DE 2 CORONAS

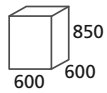
MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PRECIO €
PTC-550	6,5	5616	360 g/h	0,550 m³/h	
PTC-850	6,5	5616	360 g/h	0,550 m³/h	

PORTES PAGADOS

PTC-550



PTC-850



Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar y termoválvula.
- Preparadas para gas propano (GPL) y gas natural (con kit de conversión incluido).
- Encendido manual.
- Parrilla en hierro.
- Patas regulables en altura.
- Bandeja recogegrasas en acero inoxidable.
- Diámetro del quemador: 255 mm.

MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES

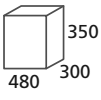
FHD-N/K

FHD-3

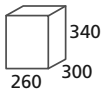
MODELO	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (ºC)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PRECIO €
FHD-N/K	1,1	30-90	230V/50Hz	5	
FHD-3	1,1	30-90	230V/50Hz	9	

PORTES PAGADOS

FHD-3



FHD-N/K



accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Depósito de cristal	
Cesta FHD	

Características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Depósito en cristal de 19,35 cm de diámetro x 24 cm. de alto.
- Cesta interior
- Cuece salchichas a vapor con falso fondo.
- 2 niveles de potencia.
- Interruptor y luz de encendido.

MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES

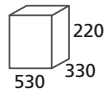
WEV-12

WEV-11

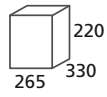
MODELO	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES INTERIORES	TEMPERATURA (ºC)	PESO (Kg)	PRECIO €
WEV-12	1	1xGN 1/2 150	30-90	7	
WEV-11	2	2xGN 1/2 150	30-90	12	

PORTES PAGADOS

WEV-11



WEV-12



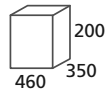
DETALLE FALSO FONDO PERFORADO

DETALLE MÁQUINA ABIERTA

Características

- Fabricados en acero inoxidable.
- Interruptor de puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Cuece salchichas a vapor con falso fondo.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Tensión 230V/50Hz.

CW-8



MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	DIMENSIÓN RULOS (cm)	VELOCIDAD RULOS (rpm)	PESO (Kg)	PRECIO €
CW-8	1,8	230V/50Hz	32	2,1	13	

PORTES PAGADOS

Características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Rulos de 32 cm. de largo en acero inoxidable.
- Interruptor y luz de encendido.
- Regulador de temperatura de 3 posiciones. Temperatura máxima 300ºC en 35-40 minutos.

CUECEPASTAS / BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

MODELO	NÚMERO CUBAS	DIMENSIONES CUBA	LITROS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
CP-7	1	GN 1/2 200	7	3,4	7	

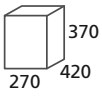
PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CESTA DE 210x235x100 mm	
CESTA DE 138x100x135 mm	

CAPACIDAD 3
CESTAS PEQUEÑAS O 1 GRANDE

CP-7



Características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Resistencia en acero INCOLOY 820 resistente a la corrosión de la sal.
- Dotado de grifo de vaciado de agua.
- Termostato de temperatura de 30º a 110ºC.
- Termostato de seguridad a 130ºC.
- Tensión 230V/50Hz.

DOTACIÓN DE SERIE

- 1 cesta de 280x200x135 mm.
  A ELEGIR 3 cestas de 138x100x135 mm.

BM-S

BM-L

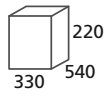
BM-2L

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK

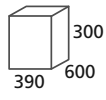
MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
BM-S	no	GN1/1 150	1,5	9	
BM-L	si	GN1/1 150	1,5	9	
BM-2L	si	GN1/1 200	1,5	13	

PORTES PAGADOS

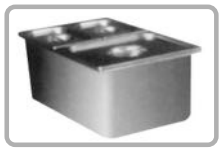
BM-S
BM-L



BM-2L



2/3 + 1/3



1/2 + 1/4 + 1/4

3 x 1/3

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 30º-90ºC.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Modelo BM-2L cuba embutida de doble pared.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Doble pared con aislamiento.
- Patas en plástico.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE

BM-2M

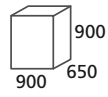
BM-3M

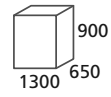
BM-4M

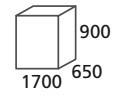
BAÑO MARÍA CON CARRO

MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
BM-2M	2	2	2 (GN1/1 200)	1,4	39	
BM-3M	3	3	3 (GN1/1 200)	2,1	54	
BM-4M	4	4	4 (GN1/1 200)	2,8	69	

PORTES PAGADOS

BM-2M


BM-3M


BM-4M


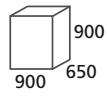
BMAC-2M

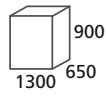
BMAC-3M

BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE

MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
BMAC-2M	2	3	2 (GN1/1 200)	2,4	52	
BMAC-3M	3	4	3 (GN1/1 200)	3,1	68	

PORTES PAGADOS

BMAC-2M


BMAC-3M


Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Mandos de control en el fondo (parte estrecha).
- Cubas embutidas de doble pared con aislamiento.
- Temperatura de trabajo de 30º-90ºC.
- 4 ruedas, 2 con freno.
- Voltaje 230V/50Hz.

CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS

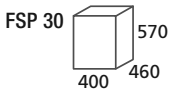
FSP 30

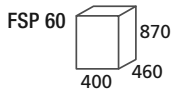
FSP 60

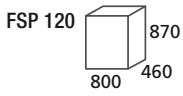
FSP 120

MODELO	CAPACIDAD PLATOS	DIÁMETRO DE PLATOS (mm.)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
FSP 30	30	350	400	19	
FSP 60	60	350	750	25,5	
FSP 120	120	350	1500	44	

PORTES PAGADOS







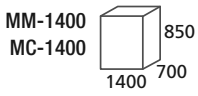
Características

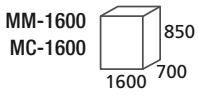
- Construidas en acero inoxidable.
- Estante interior ajustable.
- Temperatura de trabajo de 30º-90ºC.
- Doble pared con aislamiento.
- Modelos FSP 30 y FSP 60 posibilidad de apertura de puerta izquierda-derecha o derecha-izquierda (de serie).
- Voltaje 230V/50Hz.

MESAS CALIENTES

MM-1600

MC-1600





MURALES

MODELO	POTENCIA (Kw)	TERMOSTATO DIGITAL	PRECIO €
MM-1400	2	SI	
MM-1600	2	SI	

PORTES PAGADOS

CENTRALES PASANTES

MODELO	POTENCIA (Kw)	TERMOSTATO DIGITAL	PRECIO €
MC-1400	2	SI	
MC-1600	2	SI	

PORTES PAGADOS

DETALLE TERMOSTATO DIGITAL

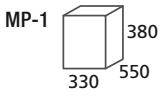
Características

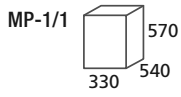
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Puertas correderas reforzadas, con ruedas en nylon y cierre automático al final del recorrido.
- Control de temperatura mediante termostato digital de 0º/80ºC.
- Calentamiento del interior mediante resistencia ventilada de 2000 W.
- Plano de trabajo redondeado e insonorizado.
- En modelos Murales, peto posterior anticorte de 85 mm. de altura y 15 mm. de espesor .
- Guías de doble espesor.
- Estante interior intermedio ranurado regulable en altura y reforzado.
- Patas INOX regulables en altura.
- Tensión 230V/50Hz.

MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS / OLLAS CALIENTASOPAS

MP-1

MP-1/1





MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
MP-1	GN 1/1 65	0,5	5,5	
MP-1/1	GN 1/1 150	1,5+0,85	13	

PORTES PAGADOS

Características modelo MP-1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor principal.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Distancia de la lámpara 240 mm.
- Voltaje 230V/50Hz.

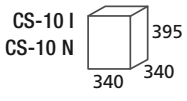
Características modelo MP-1/1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Temperatura de trabajo 30º-90ºC.
- Distancia de la lámpara 240 mm.
- Voltaje 230V/50Hz
- Lámpara construida en acero inoxidable con resistencias cerámicas.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

OLLAS CALIENTASOPAS

MODELO	CAPACIDAD LITROS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PRECIO €
CS-10 I	10	400	4,4	
CS-10 N	10	400	4,6	

PORTES PAGADOS



CS-10 I

CS-10 N

Características

- CS-10 I acabado en acero inoxidable.
- CS-10 N esmaltada color negro.
- Termostato manual EGO.
- Termostato de seguridad.

VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS 1 PISO

POR CONTACTO

VCA-6 NOGAL

VCA-4 NOGAL
VCA-4 INOX

VCA-6 NOGAL
VCA-6 INOX

MODELO	CONSUMO (Kw)	CAPACIDAD CUBETAS	PRECIO €
VCA-4 NOGAL	700	4	
VCA-4 INOX	700	4	
VCA-6 NOGAL	1000	6	
VCA-6 INOX	1000	6	

PORTES PAGADOS

ACABADOS DISPONIBLES

NOGAL

INOX

Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio de color nogal o en acero inoxidable AISI 304.
- **Iluminación LED en perfil superior.**
- Cristal curvo securizado abatible.
- Bandeja de exposición construida en acero inox para utilizar como expositor neutro. .
- Cubetas GN 1/3 40 mm. incluidas en el precio.
- Termostato manual de control de temperatura regulable.
- Temperatura de trabajo: +20º/+90ºC. recomendable no sobrepasar los 70ºC para no resecar el producto.
- Puertas traseras correderas.
- Esta vitrina viene preparada para utilizarla POR CONTACTO.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Interruptor de funcionamiento de resistencia.
- Voltaje 230V/50Hz

VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS DOBLE PISO

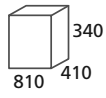
POR CONTACTO

VCA-6 D NOGAL

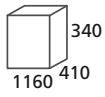
MODELO	CONSUMO (Kw)	CAPACIDAD CUBETAS	PRECIO €
VCA-4 D NOGAL	700	4 + ESTANTE	
VCA-4 D INOX	700	4 + ESTANTE	
VCA-6 D NOGAL	1000	6 + ESTANTE	
VCA-6 D INOX	1000	6 + ESTANTE	

PORTES PAGADOS

VCA-4 D NOGAL
VCA-4 D INOX



VCA-6 D NOGAL
VCA-6 D INOX



ACABADOS DISPONIBLES

NOGAL

INOX

Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio de color nogal o en acero inoxidable AISI 304.
- **Iluminación LED en perfil superior.**
- Cristal curvo securizado abatible.
- Bandeja de exposición construida en acero inox. para utilizar como expositor neutro.
- Cubetas GN 1/3 40 mm. incluidas en el precio.
- Termostato manual de control de temperatura regulable.
- Temperatura de trabajo: +20º/+90ºC. recomendable no sobrepasar los 70ºC para no resecar el producto.
- Puertas traseras correderas.
- Esta vitrina viene preparada para utilizarla POR CONTACTO.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Interruptor de funcionamiento de resistencia.
- Voltaje 230V/50Hz

VITRINAS CALIENTES BOLLERÍA

SCB-1

SCB-1 270 500 350

SCB-2 410 500 350

SCB-2

MODELO	Nº DE PISOS	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
SCB-1	1	0,4	9	
SCB-2	2	0,4	12	

PORTES PAGADOS

DETALLE CAJÓN CON ESPONJA

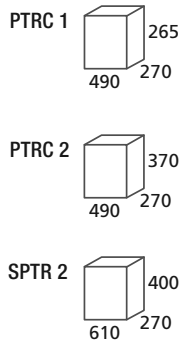
Características

- Vitrinas construidas en plexiglas con base en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo 30º-60ºC.
- Puertas abatibles a ambos lados.
- Cajón con agua y esponja para mantener la humedad en la cámara.
- Voltaje 230V/50Hz.

TOSTADORES DE PAN

PTRC 1

PTRC 2



TOSTADORES RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
PTRC 1	1	6	2,4		
PTRC 2	2	9	3,6		

PORTES PAGADOS

TOSTADOR DOBLE ESPECIAL SUPER RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
SPTR-2	2	6	3,6		

PORTES PAGADOS

SPTR-2

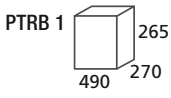
Características

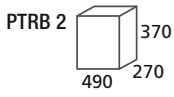
- Tostadores eléctricos construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubos de cuarzo reforzados en los extremos.
- Interruptores bipolares rojos.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- Incorporan asas laterales para un mejor manejo.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- **Dimensiones útiles: 400x220x55 mm en cada piso en modelos PTRC y 500x220x55 mm en modelo SPTR-2**
- Voltaje 230V/50Hz.

TOSTADORES RESISTENCIA BLINDADA

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
PTRB 1	1	2	2,5		
PTRB 2	2	3	3,75		

PORTES PAGADOS





PTRB 1

PTRB 2

Características

- Tostadores eléctricos construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubo de cromo-niquel.
- Interruptores bipolares rojos.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- Incorporan asas latarales para un mejor manejo.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- **Dimensiones útiles: 400x220x55 mm en cada piso.**
- Voltaje 230V/50Hz.

TOSTADORES DE PAN

TT 0001 220 750 430

TOSTADORES DE TÚNEL

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSION (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	RESISTENCIA	PRODUCCIÓN UDS/H	PRECIO €
TT 0001	3	230/50	210	blindadas	750	

PORTES PAGADOS

Características

- Aptos para tostar, gratinar o calentar.
- Construido en acero inox.
- Altura útil: 70 mm.
- Selector de modos: resistencia superior, inferior y ambas simultáneamente.
- Velocidad regulable de 0 a 1,7 cm/seg. con posibilidad de parada para pizzas.
- Descarga horizontal con bandeja inferior extraíble para facilitar recogida y limpieza.

TOSTADOR SERIE BUFFET

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	PRODUCCIÓN (Uds./h)	RESISTENCIA	PRECIO €
TBE 1940	1,94	230/50	300-350	blindada	

PORTES PAGADOS

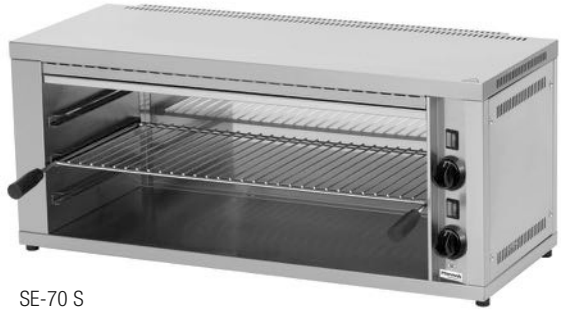
TBE 1940 387 418 368

Características

- Construido en acero inoxidable.
- Recorrido de cinta.
- Bandeja recoge pan INOX.
- Parrilla de carga de pan.
- Utilizar sólo pan de molde.
- Motor de giro de altas prestaciones.
- Motor ventilado de velocidad regulable.

SALAMANDRAS

SE-40

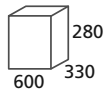


SE-70 S

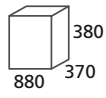
SE-70 SM

DIMENSIONES EXTERIORES

SE-40

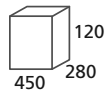


SE-70 S
SE-70 SM

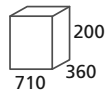


DIMENSIONES INTERIORES

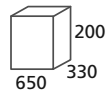
SE-40



SE-70 S



SE-70 SM



SALAMANDRAS PASANTES

MODELO	DIMENSIONES INTERNAS (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PRECIO €
SE-40	360x200	2,5	230V/50Hz	10,1	
SE-70 S*	680x350	4,4	400V III 50Hz	18	
SE-70 SM*	650x310	4,4	400V III 50Hz	18	

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS

NOTA: ALTURA ÚTIL MEDIDA DESDE LA POSICIÓN MÁS BAJA DE LA PARRILLA

Características

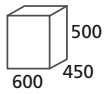
- Fabricados en acero inoxidable.
- Resistencias de hierro.
- Termostato de temperatura.
- Piloto de encendido.
- Parrilas fijas con tres alturas.
- Pasantes.
- Modelo SE-70 SM con dos parrillas móviles.
- Modelo SE-40 dotado de temporizador.

SALAMANDRA PLANO MÓVIL

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	TENSIÓN	ALTURA MÁXIMA (mm)	PESO (Kg)	PRECIO €
SPM-4000 MONO	4	230V/50Hz	220	49	
SPM-4000 TRI	4	400V/III/50Hz	220	49	

PORTES PAGADOS

SPM-4000



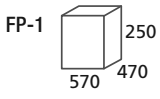
Características

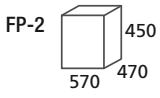
- Construidas en acero inoxidable.
- Rejilla inferior desmontable para su limpieza.
- Resistencia blindada.
- Regulable en altura.
- Sistema de engranaje que permite un ajuste perfecto de la altura deseada.

HORNOS MINI PIZZA

FP-1

FP-2





MODELO	CAPACIDAD PIZZA (uds.)	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	PESO (Kg)	PRECIO €
FP-1	1 x 35 cm	2	410x370x90	17	
FP-2	2 x 35 cm.	3,4	2 (410x370x90)	29	

PORTES PAGADOS

Características

- Construido en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo de 50º a 300ºC.
- Auto-temporizador.
- Válidos para cocción de pizzas frescas.
- Luz interior.
- Superfície de cocción en piedra refractaria.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Regulación de dos temperaturas (superior e inferior) en cada cámara.

HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS

BASIC 4

BASIC 44

HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30 cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
BASIC 4*	660	660	140	4	1x2350	1x2350	400/III/50	83	4700	
BASIC 6	660	990	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	104	7200	

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS

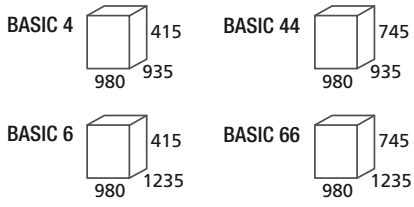
HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30 cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
BASIC 44	660	660	140	4+4	2x2350	2x2350	400/III/50	126	9400	
BASIC 66	660	990	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	179	14400	

PORTES PAGADOS

accesorios

SOPORTES	MEDIDAS (mm)	PRECIO €
S 4	819x979x960	
S 44	819x979x860	
S 6	979x1109x960	
S 66	979x1109x860	



Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50º/500ºC.
- Tamaño de pizzas: 30 cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.

HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL

HPE-4

HPE-44

HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35 cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
HPE-4*	700	700	150	4	400/III/50	78	4800	
HPE-6	700	1050	150	6	400/III/50	108	7200	
HPE-9	1050	1050	150	9	400/III/50	148	12000	

PORTES PAGADOS

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

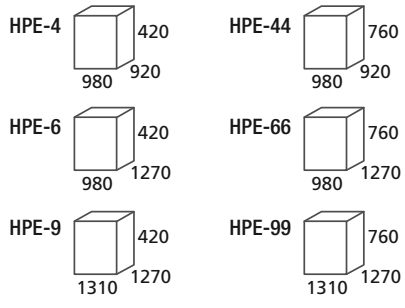
HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35 cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
HPE-44	700	700	150	8	400/III/50	123	9600	
HPE-66	700	1050	150	12	400/III/50	178	14400	
HPE-99	1050	1050	150	18	400/III/50	243	24000	

PORTES PAGADOS

accesorios

SOPORTES	MEDIDAS (mm)	PRECIO €
SFPE 4	950x780x950	
SFPE 44	950x780x850	
SFPE 6	950x1130x950	
SFPE 66	950x1130x850	
SFPE 9	1300x1130x950	
SFPE 99	1300x1130x850	



Características

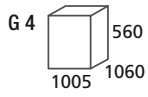
- Frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14 mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50º/450ºC.
- Tamaño de pizzas: 35 cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.

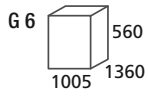
HORNOS DE PIZZA A GAS

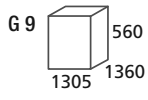
HORNO DE PIZZA A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30 cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PRECIO €
G 4	620	620	150	4	112	13,9	12010	
G 6	620	920	150	6	141	18	15152	
G 9	920	920	150	9	179	24,5	21168	

PORTES PAGADOS







accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Chimenea anti-viento	
Pieza conexión de hornos	

Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 30 cm.
- Quemadores en la parte superior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Temperatura de trabajo de 0º/450ºC.
- Voltaje: 230V50Hz.

AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA

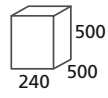
IBM 20

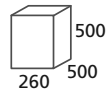
IMR 20

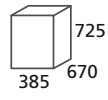
CABEZAL Y CUBA FIJAS

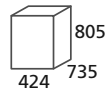
MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PRECIO €
IBM 5	5	7	29	24	16	230/50	30	0,5	
IBM 10	8	10	35	26	20	230/50	30	0,5	
IBM 20	18	22	56	36	21	230/50	65	1	
IBM 30	25	33	88	40	26	230/50	86,6	1,5	

PORTES PAGADOS

IBM 5


IBM 10


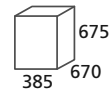
IBM 20


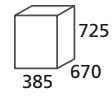
IBM 30


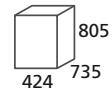
CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAIBLE

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PRECIO €
IMR 10	8	10	35	26	20	230/50	60	0,5	
IMR 20	18	21	56	36	21	230/50	73	1	
IMR 30	25	33	88	40	26	230/50	94,6	1,5	

PORTES PAGADOS

IMR 10


IMR 20


IMR 30


Características

- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro lacado en blanco al horno.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motoreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Otros modelos de mayor producción consultar precios y plazos de entrega.
- Voltaje 230V/50Hz. Para otros voltajes y dos velocidades consultar precios y plazos de entrega.

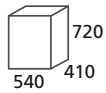
LAMINADORA PARA PIZZA

DSA 420 TG

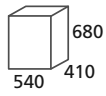
DSA 420 RP

DETALLE CENTRALITA DSA 420 TG

DSA 420 TG



DSA 420 RP



LAMINADORAS

MODELO	PESO MASA (g)	Ø PIZZA (cm)	ESPESOR MASA (mm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PRECIO €
DSA 420 TG	210-700	26-40	0-4	230/50	37	0,5	
DSA 420 RP	220-1000	26-40	0-4	230/50	38	0,5	

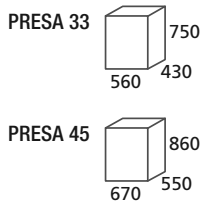
PORTES PAGADOS

Características

- Estas máquinas economizan el tiempo y están estudiadas para resolver el problema de formar uniformemente la masa de pizza, sin personal especializado.
- La máquina trabaja en frío y no altera las características de la pasta.
- El espesor y el diámetro del disco son regulables.
- **Modelos TG, disponen de accionamiento automático por sensor en el momento que se introduce la masa en el rulo superior. Posibilidad de regular el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos con el botón "TIME SET".**
- En modelo RP posee rulos paralelos y pedal eléctrico.
- Tensión 230V/50Hz.

FORMADORA PARA PIZZA

PRESA 33



FORMADORA

MODELO	PESO MASA (g)	DIÁMETRO PIZZA (cm)	POTENCIA (Kw)	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN (m^3)	PRECIO €
PRESA 33	100-270	33	3,6	105	0,28	
PRESA 45	100-500	45	5,6	135	0,4	

PORTES PAGADOS

Características

- La formadora es la máquina ideal para modelar uniformemente y en breve tiempo la masa de pizza.
- Su velocidad de ejecución, la simplicidad y la seguridad de uso, la convierten en una ayuda indispensable en la pizzería, en los momentos de más trabajo y de falta de personal especializado.
- La particular forma del plato superior de acero inoxidable AISI 304, oportunamente conformado, facilita la característica elevación del borde.
- Mandos manuales que permiten ajustar el grosor de la masa
- Voltaje 400V/50Hz.