PASTELERÍA

Índice *páginas*

62 MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400

63 ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1

64 ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN Y CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1

65 ARMARIOS REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN FONDO 990 PASTELERÍA 600x800

66 ENFRIADORES DE AGUA

67 ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

70 ARMARIO DE EXPOSICIÓN DE PASTELERÍA Y HELADERÍA VENTILADOS

71 ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4º/+10ºC)

72 ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (-20º/+5ºC)

73 VITRINA EXPOSITORA DE CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN

74 VITRINAS PASTELERÍA 2 ESTANTES

75 VITRINAS PASTELERÍA 3 ESTANTES

76 VITRINA MULTIFUNCIÓN

78 MONTADORA DE NATA PROFESIONAL

79 LAVAOBJETOS SERIE C

80 LAVAOBJETOS SERIE HD 40 BT / HD 60 BT

81 LAVAOBJETOS SERIE HD 80 BT / HD 130 BT

82 GRIFERÍA INDUSTRIAL Y LAVAMANOS

83 FREGADEROS GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

84 CARROS PARA BANDEJAS

85 BATIDORAS PLANETARIAS

86 FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA

87 HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA

88 FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS

89 HORNOS ELÉCTRICOS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS Y TOUCH SCREEN

90 HORNOS A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS, DIGITALES Y TOUCH SCREEN

MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400

MRP-2000

MRP-1500

MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400

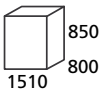
MODELO	POTENCIA -10ºC (W)	TEMP. TRABAJO (Cº)	CAPACIDAD (litros)	COMPRESOR (CV)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS GN 2/1 600X400	PRECIO €
MRP-1500	350	+2/+8	428	1/4	2	2	
MRP-2000	350	+2/+8	635	1/4	3	3	

PORTES PAGADOS

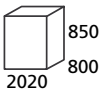
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	
KIT 6 RUEDAS, 3 CON FRENO, 3 SIN FRENO	

MRP-1500



MRP-2000



Características

- Construida interior y exteriormente en acero inoxidable, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua de desescarche.
- Los ángulos internos y las guías fácilmente desmontables, permiten fácil limpieza e higiene.
- Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo +2º/+8ºC testado a 43ºC.
- Refrigerante R134a.
- Medidas con patas.
- Puertas con cierre automático y guarnición magnética.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150 mm.
- Refrigeración ventilada.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.

ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1

ARG 700 PAST / ARCG 700 PAST

INTERIOR MODELO REFRIGERACIÓN

INTERIOR MODELO CONGELACIÓN

ARMARIO ESPECIAL EN EL QUE SE PUEDEN COLOCAR SIMULTÁNEAMENTE PARRILLAS GN 2/1 (650x530 mm.) Y BANDEJAS PASTELERÍA 600x400 mm.

ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 30º	CAPACIDAD (litros)	COMPRESOR (CV)	GAS REFRIG.	NÚMERO ESTANTES	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
ARG 700 PAST	277 (-15ºC)	+1/+8	455	1/4	R600A	4 GN 2/1	92	108	1,17	
ARCG 700 PAST	330 (-22ºC)	-18/-22	442	1/3	R290	6 FIJOS	92	108	1,17	

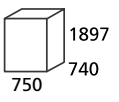
PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PATAS INOX.	
KIT RUEDAS CON FRENO	
PARRILA ADICIONAL	
CERRADURA CON LLAVE	

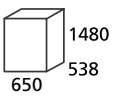
DIM. EXT.

ARG 700 PAST
ARCG 700 PAST



DIM. INT.

ARG 700 PAST
ARCG 700 PAST



Detalle pata en acero inox

altura +/- 135 a +/- 195 mm.

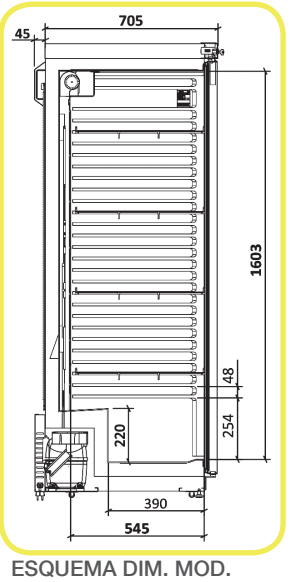
Características

- Construida exteriormente en acero inoxidable.
- Interior termoformado con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Puerta opaca aislada.
- Puertas reversibles con retorno automático a la posición de cerrado.
- Burletes de puerta fácilmente sustituibles.
- Condensador y evaporador ventilados en modelo ARG 700 PAST.
- Condensador ventilado y evaporador estático en modelo ARCG 700 PAST.
- TERMOSTATO DIGITAL de serie.
- Aislamiento en poliuretano expandido.
- Desescarche automático en modelo ARG 700 PAST y manual en modelo ARCG 700 PAST.
- Temperatura modelo ARG 700 PAST +1/+8ºC, testado a 30ºC y 55% de humedad.
- Temperatura modelo ARCG 700 PAST -18/-22ºC, testado a 30ºC y 55% de humedad.
- Dos niveladores y dos rodillos deslizadores de serie.
- Distancia entre guías: 180 mm. en mod. ARCG y 100 mm. en mod. ARG.
- Opcional ruedas con freno.
- Opcional patas en acero inoxidable regulables en altura 150 mm.

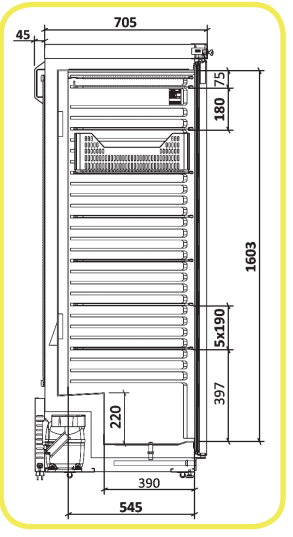
ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN Y CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1

AGN-600I CR

AGNC-600I CR



ESQUEMA DIM. MOD. AGN-600I CR



ESQUEMA DIM. MOD. AGNC-600I CR

MODELO	POTENCIA (W)	CAP. (litros)	ESTANTES	FRÍO	TEMP. (Cº) TRABAJO	PVP €
AGN-600I CR	193	488	4	VENTILADO	(+1/+8)	
AGNC-600I CR	330	466	6 FIJOS	ESTÁTICO	(+18/+22)	

OPCIÓN CAMBIO CON APERTURA PTA SOLO EN MOD. AGN: +75 EUROS PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTANTE DE 650x530 mm AGN-600I CR	
CESTO 500X300X170 mm AGNC-600 CR	
ESTANTE INCLINADO PARA FRUTA AGN-600I CR	
KIT RUEDAS GIRATORIAS (2 CON FRENO)	

DIMEN. EXTERIORES

AGN-600I CR
AGNC-600I CR

DIMEN. INTERIORES

AGN-600I CR
AGNC-600I CR

Características

- Exterior en acero inox e interior en PS blanco.
- Aislamiento en poliuretano de 60 mm de espesor.
- Descongelación automática modelos de refrigeracion y manual en modelos de congelación.
- De serie se suministran con 4 estantes regulables de 650x530 modelos de refrigeración y 6 parrillas fijas de 650x510 modelos de congelación.
- Puerta con retorno automático y cerradura de serie.
- Iluminacion LED.
- Modelos AGN-600I CR y AGNC-600I CR: puerta de cristal con marco en aluminio y cerradura de serie.
- Modelo AGN-600I CR: cap. máxima parrillas 26 (dist. 48 mm).
- Capacidad maxima cestos AGNC-600I CR: 14 unidades.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura (100 a 150 mm).
- Refrigerante R600a en modelos AGN-600I CR y refrigerante R290a en modelos AGNC-600I CR.
- Voltaje: 230v/50hz.

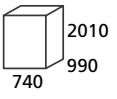
ARMARIOS REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN FONDO 990 PASTELERÍA 600x800

ARP-701 S

ARP-701 BT V

MODELO	POTENCIA -10ºC (W)	TEMP. 43º C	CAPACIDAD (litros)	COMPRESOR (CV)	GAS REFRIG.	NÚMERO PUERTAS	PVP €
ARP-701 S	350	-2/+8	852	1/4	R134a	1	
ARP-701 BT V	750	-18/-22	852	1/2	R404a	1	

ARP-701 S
ARP-701 BT V



PORTES PAGADOS

accesorios

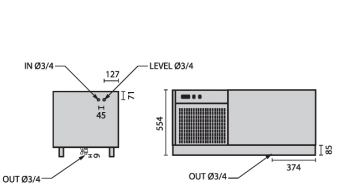
DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	

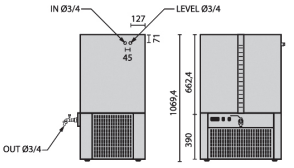
Características

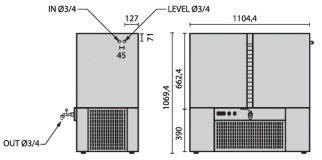
- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control temperatura mediante termostato digital.
- Desescarche automático.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Desescarche por paro de compresor en modelo ARP-701 S y por resistencia eléctrica en modelo ARP-701 BT V.
- Temperatura de trabajo -2º/+8ºC en modelo ARP-701 S y -18º/-22ºC en modelo ARP-701 BT V testados a 43ºC.
- Refrigerante en modelo ARP-701 S R-134a y en modelo ARP-701 BT V R-404a.
- Medidas con patas.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240 mm.
- Espesor del aislamiento 60 mm. libre de CFC's.
- De serie se suministra con 10 pares de guías, pero la capacidad máxima es:
  - 36 guías con separación de 3,5 cm entre guías.
  - 26 guías con separación de 5 cm entre guías.
  - 18 guías con separación de 7 cm entre guías.
- Dos bandejas de 600x400 mm. por guía.
- **Refrigeración estática con evaporador de serpentín instalado en la parte trasera en modelo ARP-701 S y ventilada en modelo ARP-701 BT V.**
- Puerta con cerradura (de serie). Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda sólo en modelo ARP-701 S: **+75 Euros**.
- **Cubetas de helado no incluídas.**

ENFRIADORES DE AGUA

AA120







AA080

AAH080 554 1225 560

AA120 1070 718 698

AA200 1070 1136 698

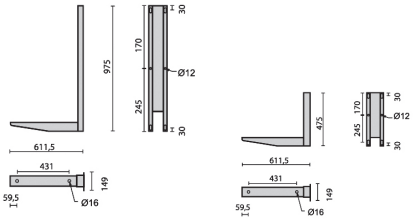
ENFRIADORES DE AGUA

MODELO	CAPACIDAD (litros)	CAPACIDAD REFRIG. (l/h)	TEMPERATURA (ºC)	TENSIÓN (V/Hz)	POTENCIA (W)	VOLUMEN (m^3)	PVP €
AAH080	80	27	+2/+4	230/50	945	0,51	
AA120	120	40	+2/+4	230/50	1114	0,58	
AA200	200	40	+2/+4	230/50	2219	0,90	

PORTES PAGADOS

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
AAS	ESCUADRAS PARA COLGAR A LA PARED	
AAHS	ESCUADRAS PARA COLGAR A LA PARED	



Características

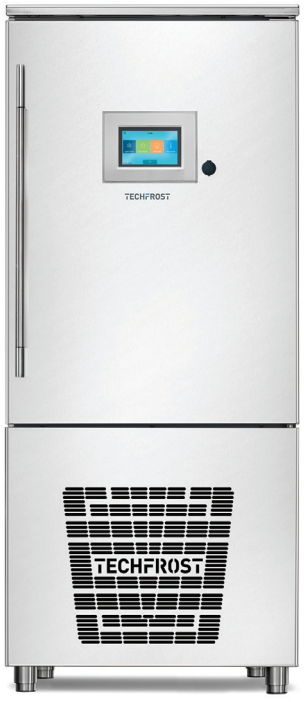
- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Termostato Digital.
- Poliuretano libre de CFC's inyectacto a alta presión con densidad de 40 kg/m3.
- Enfriamiento directo mediante serpentín de acero inoxidable AISI 304.
- Indicador exterior del nivel del agua.
- Llenado automático por boya.
- Agitador de agua interior.
- Tapa desmontable.
- Patas regulables.
- Gas refrigerante R404a.
- Condensación por aire forzado.
- AA120/AA200 colocación en vertical.
- AAH080 colocación en horizontal.

TECHFROST savemah

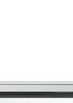
ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

Funciones SM/5/10/15

- Panel de control "full touch" de 5 ó 7 pulgadas, además de la clasica función de abatimiento, permite regular la intensidad de ventilacion de todo el interior de la máquina con un diseño innovador y atractivo, pero sobre todo sólido y ergonómico.
- **Máquinas dotadas de un puerto USB para descargar del HACCP, además para programas y actualizaciones o visualización de alarmas, salvo mod. SJOF 923.**
- **SECADO:** Al final del uso de la máquina, para evitar la formación de olores y moho pero también para una mayor duración de los componentes.
- **DESINFECCION PESCADO CRUDO:** para el tratamiento y control de las bacterias como la Anisakis.
- **GESTION DE LA FERMENTACION (OPCIONAL):** En 4 fases configurables por el usuario:
  1. Bloqueo de la levadura que lleva la masa para que deje de fermentar.
  2. Accionamiento pre-fermentación a través de la subida de la temperatura.
  3. Fermentación total previa antes de meter el producto en el horno.
  4. Conservación: permite un almacenamiento más largo.
- **DESCONGELACION:** Mejor control y gestión temperatura del producto congelado
- **ESTIRILIZADOR OZONO** (opcional): Para una mejor limpieza del interior de la cámara.
- **COCCION A BAJA TEMPERATURA** (opcional): se puede ajustar la temperatura, duración, humedad y la ventilación para permitir una cocción optima, mientras se mantiene la ternura y el jugo del producto. Posibilidad de poner hasta 3 sondas.

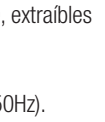


SM15

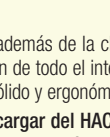


SM10

SM5



SJOF 923



ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90º A 3ºC	CAP. CONGELAC. DE 90ºC A -18ºC	CAP. FRIG (W) (-10º/45ºC)	(-40º/45ºC)	POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SJOF 923	340	362	270	3GN 2/3	7 Kg en 90 min.	4,9 Kg. en 240 min.	533	92	0,70/3.8	42	
SM5	700	450	375	5GN 1/1 - 5 600x400	22 Kg. en 90 min.	15 Kg. en 240 min.	1526	327	1,2/8.0	105	
SM10	700	450	990	10GN 1/1 - 10 600x400	30 Kg. en 90 min.	20 Kg. en 240 min.	4630	980	2,6/6,5	200	
SM15	700	450	1090	15GN 1/1 - 15 600x400	50 Kg. en 90 min.	30 Kg. en 240 min.	4970	1025	3,4/8,5	220	

PORTES PAGADOS

Características

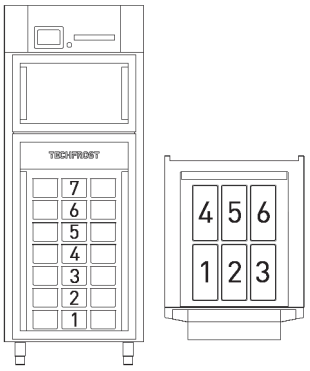
- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Gas R452a. **Desescarche** por gas caliente. **Refrigeración por aire**. Refrigeración por agua (bajo pedido): consultar precios y plazos de entrega. MOD. SM5-SM10-SM15.
- Componentes de alta calidad: evaporador tratado con cataforesis para reducir olores, moho y garantizar una larga duración. Todos los componentes están aprobados para contacto con alimentos.
- Bandeja recoge agua de condensación. Motor testado a 43ºC.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura +/- 50 mm en todos los modelos salvo SJOF 923.
- Puertas con burlete magnético. Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10, extraíbles sin ayuda de herramientas para facilitar la limpieza.
- Aislamiento en panel de 80 mm. Trabajan con Freon con bajo contenido en GWP.
- Voltaje en modelos SJOF 923 / SM5 (230V/50Hz). En modelos SM10 y SM15 (400V/III/50Hz).

CE

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
BANDEJA INOX GN 2/3	
PARRILLA INOX GN 2/3	
PARRILLA INOX GN 1/1	
PARRILLA INOX 600x400	
KIT RUEDAS. SM5-SM10-SM15	
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA, SALVO SJOF 923	
ESTERILIZADOR OZONO	
SONDA CALENTADA	
SONDA EXTRAÍBLE	
SONDA MULTIPUNTO	

ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



ESQUEMA CAPACIDAD SGX

SGX 2300 / 890 / 1174

SMCR20 2330/2445 / 945 / 1116

SM20 2070/2252 / 810 / 1148

ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90º A 3ºC	CAP. CONGELAC. DE 90ºC A -18ºC	CAP. FRIG (W) (-10º/45ºC)	(-40º/45ºC)	POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SM20	670	575	1490	20GN 1/1 20 600x400	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	5277	1140	3,8/8.8	255	
SMCR20	530	820	1620	1 20GN 1/1	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	5277	1140	3,8/8,8	360	

PORTES PAGADOS

ARMARIO COMBINADO ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONSERVADOR DE CONGELADOS

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90º A 3ºC	CAP. CONGELAC. DE 90ºC A -18ºC	CAP. FRIG (W) (-10º/45ºC)	(-40º/45ºC)	POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SGX ABATIDOR	690	450	395	5 600x400	22 Kg. en 90 min.	14 Kg. en 240 min.	1526	327	1,2/8	290	
CONSERVADOR	690	825	1265	14 600x800	Capacidad: 590 L. Temperatura Servicio: -10ºC/-25ºC		1526	624	1/5,5	-	

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTERILIZADOR DE OZONO	
SONDA CALENTADA	
SONDA EXTRAÍBLE	
SONDA MULTIPUNTO	

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
FUNCIÓN FERMENTACIÓN CONROLADA Y COCCIÓN BAJA TEMPERATURA (MOD. SM20)	
PARRILLA INOX GN 1/1	
PARRILLA INOX 600x400	
KIT DE RUEDAS	

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Gas R452a. Desescarche por gas caliente.
- Refrigeración por aire. Refrigeración por agua (bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega)
- Bandeja recoge agua de condensación.
- Modelo SMCR20, abatidor adaptado para carro RATIONAL de 20 bandejas GN 1/1. Carro no incluido.
- Motor testado a 43ºC. Puertas con burlete magnético. **Voltaje** 400V/III/50Hz.
- Aislamiento en panel de 80 mm.
- **Modelo SGX armario combinado cuya parte superior es abaridor de temperatura y congelador rápido y la parte inferior es un conservador de congelados.**

TECHFROST savemah

ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

SMB40 2450 890 1412

SMBF420 2340 1480 1364

SMBF230 2220 1000 1050

ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD CARRO	CAPACIDAD REFRIG. DE 90º A 3ºC	CAP. CONGELAC. DE 90ºC A -18ºC	CAP. FRIG (W) (-10º/45ºC)	(-40º/45ºC)	POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SMB40	650	840	1900	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	7700	1700	5,9/11,7	450	
SMBF230	450	724	1900	1 20GN 1/1 - 1 20 600x400	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	6520	1640	4,3/1,3	500	
SMBF420	780	1038	1970	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	200 Kg. en 90 min.	160 Kg. en 240 min.	15340	3220	7,2/23,1	700	

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTERILIZADOR DE OZONO	
SONDA CALENTADA	
SONDA EXTRAÍBLE	
SONDA MULTIPUNTO	
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- **MODELO SMB40 CON EQUIPO FRIGORÍFICO INCORPORADO.**
- Gas R452a. Desescarche por gas caliente.
- Refrigeración por aire. Refrigeración por agua (bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega)
- Bandeja recoge agua de condensación.
- Motor testado a 43ºC. Puertas con burlete magnético. **Voltaje** 400V/III/50Hz.
- Aislamiento en panel de 100 mm.
- **MODELOS SMBF230/SMBF420**
- Unidad condensadora remota standard. Para unidad insonorizada y carenada (consultar precios y plazos de entrega).
- Evaporador ventilado montado lateralmente.
- Dispone de rampa de acceso.

CE

ARMARIO DE EXPOSICIÓN DE PASTELERÍA Y HELADERÍA VENTILADOS

SEH 400

SEP 400

DETALLE TERMOSTATO ELETRÓNICO

ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA Y HELADERÍA

MODELO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (litros)	TEMPERATURA (ºC)	Nº ESTANTES	PESO (Kg)	PVP €
SEP 400	260 (-10º)	265	+2/+8	5	107	
SEH 400	1000 (-24º)	265	-18/-21	5	183	

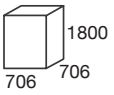
PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTANTE DE CRISTAL (460x580 mm)	

DIMENSIONES EXTERIORES

SEP 400
SEH 400



DIMENSIONES INTERIORES

SEP 400
SEH 400

Características

- Fabricado exteriormente en acero inoxidable AISI 304.
- Estantes de cristal de 460x580 mm. regulables en altura con distancias entre 14,5 y 25,5 cm.
- **Iluminación LED en las 4 esquinas en toda su longitud.**
- Refrigeración ventilada.
- Termostato regulable digital.
- Temperaturas de trabajo testadas a +32ºC.
- 4 ruedas, dos de ellas con freno.
- Desescarche automático y evaporación automática del agua de desescarche. Desescarche por gas caliente en modelo SEH 400 y por circulación de aire en modelo SEP 400
- Gas refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.

ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4º/+10ºC)

CPS 600-V

CPS 600 V

CPS 450-V

CPS 450 V

ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4º/+10ºC)

MODELO	DIMENSIONES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES (medida mm)	POTENCIA -10ºC (W)	PESO NETO Kg	PESO BRUTO Kg	VOL. BRUTO m^3	PVP €
CPS 450 V	720	620	1860	427	5 (565x420)	540	170	185	0,99	
CPS 600 V	900	620	1860	541	5 (747x420)	540	176	191	1,23	

PORTES PAGADOS

Características

- Armarios de cuatro caras de cristal con iluminación LED de serie en dos lados. 1200 lumen/metro cada línea LED (5500º kelvin).
- Color de serie: gris plata.
- **Temperatura de trabajo de +4ºC / + 10ºC al 75% de humedad.**
- Refrigeración ventilada.
- Control de temperatura digital en pantalla táctil. Desescarche automático.
- Tensión: 230V/50Hz.

Opcionales

- Cerradura con llave.
- Estante adicional
- Kit soporte estantes de vidrio o de pantallas.
- Kit ventosas.
- Kit patas regulables.
- Vidrio de espejo.
- Vidrio con válvulas altriméticas para instalaciones superiores a 800 metros de altura.
- Tensión especial 220V/60Hz o 115V/60Hz.
- Sistema de condensación de agua para todos los grupos frigoríficos.
- Motor a distancia (hasta 10 metros).
- Desescarche por gas caliente.
- Líneas LED suplementarias.
- Color de serie Gris Plata. Opcionales Bronce o color RAL a elegir.

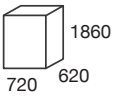
ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (-20º/+5ºC)

CGL 450 G 2T

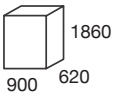
CGL 600 G 2T

CGL 900 G 2T

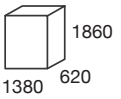
CGL 450 G 2T



CGL 600 G 2T



CGL 900 G 2T



ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (+5º/-20ºC)

MODELO	DIMENSIONES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES (medida mm)	POTENCIA -24ºC (W)	PESO NETO Kg	PESO BRUTO Kg	VOL. BRUTO m³	PVP €
CGL 450 G 2T	720	620	1860	427	5 (565x445)	750	186	201	0,99	
CGL 600 G 2T	900	620	1860	541	5 (747x445)	850	205	223	1,23	
CGL 900 G 2T	1380	620	1860	848	10 (565x445)	750+750	329	356	1,86	

PORTES PAGADOS

Características

- Armarios de cuatro caras de cristal con iluminación LED de serie en dos lados. 1200 lumen/metro cada línea LED (5500º kelvin).
- Color de serie: gris plata.
- **Temperatura de trabajo de +5ºC / - 20ºC al 40% / 75% de humedad.**
- Refrigeración ventilada.
- Control de temperatura digital en pantalla táctil. Desescarche automático por gas caliente.
- Tensión: 230V/50Hz.

Opcionales

- Cerradura con llave.
- Estante adicional de parrilla.
- Estante adicional de vidrio.
- Kit soporte estantes de vidrio o de pantallas.
- Kit ventosas.
- Kit patas regulables.
- Vidrio de espejo.
- Vidrio con válvulas altriméticas para instalaciones superiores a 800 metros de altura.
- Tensión especial 220V/60Hz o 115V/60Hz.
- Sistema de condensación de agua para todos los grupos frigoríficos.
- Motor a distancia (hasta 10 metros).
- Desescarche por gas caliente.
- Líneas LED suplementarias.
- Color de serie Gris Plata. Opcionales Bronce o color RAL a elegir.

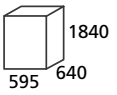
VITRINA EXPOSITORA DE CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN

VFR 370 VG

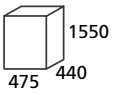
165 mm.
200 mm.
200 mm.
200 mm.
200 mm.
200 mm.
155 mm.

CL 374 VG

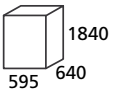
DIMENSIONES EXTERIORES
VFR 370 VG



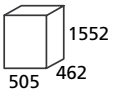
DIMENSIONES INTERIORES



DIMENSIONES EXTERIORES
CL 374 VG



DIMENSIONES INTERIORES
CL 374 VG



MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	POTENCIA -24ºC (W)	VOLTAJE (V-Hz)	PVP €
VFR 370 VG	270	6	620	230/50	

PORTES PAGADOS

MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Watios)	PVP €
CL 374 VG	345	5	230/50	4,37	345	

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA REGULABLE CL 50x36cm.	

Características VFR 370 VG

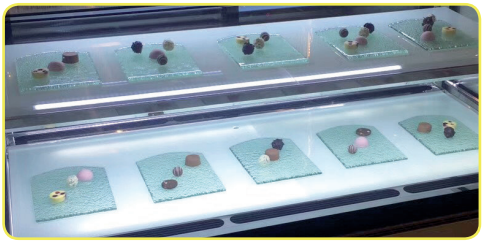
- Triple puerta de vidrio térmica con marcos en aluminio y resistencia para evitar que el cristal se empañe.
- Puerta con cerradura de serie.
- Termostato mecánico con termómetro digital.
- Construida exteriormente en acero tratado anticorrosivo prelacado blanco.
- Interior construido en ABS
- Luz interior fluorescente.
- Evaporador estático en resistentes estantes.
- Refrigerante R290a.
- Temperatura trabajo -12ºC/-22ºC testado a 32ºC
- Tensión: 230V/50Hz.

Características CL 374 VG

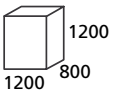
- Construida exteriormente en acero tratado anticorrosivo prelacado blanco.
- Interior construido en ABS.
- Puertas de doble vidrio templado y marcos en aluminio.
- Evaporador estático con ventilador.
- Condensador ventilado.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Termostato mecánico con termómetro digital.
- Luz interna fluorescente. Puertas batientes.
- Temperatura de trabajo +4/+12ºC testado a 29ºC.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas de apertura izquierda/derecha con cerradura de serie.
- **Modelo CL 374 VG, posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +75 Euros**

VITRINAS PASTELERÍA 2 ESTANTES

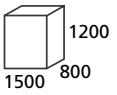
VPP812 - 2

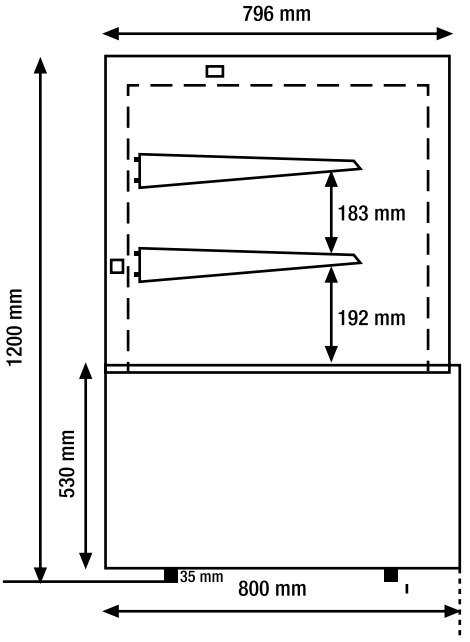


VPP812-2



VPP815-2





MODELO	POTENCIA -10ºC	COMPRESOR (CV)	TEMP. TRABAJO (ºC)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	ESTANTE	PVP €
VPP812-2	804	1/2	+2/+8	470	273	2	
VPP815-2	833	1/2	+2/+8	595	325	2	

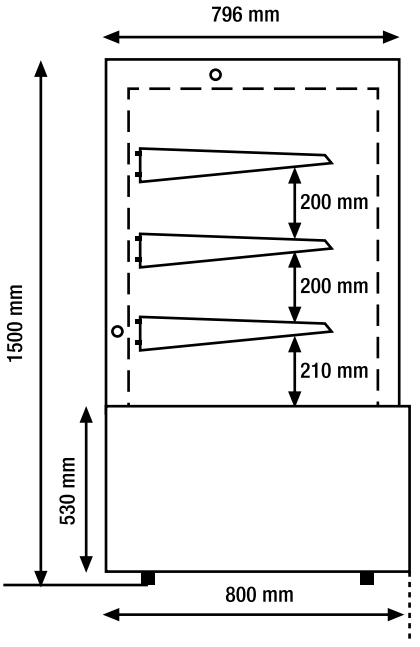
PORTES PAGADOS

Características

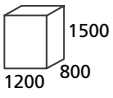
- Cuerpo fabricado en piedra sintética de cuarzo compacto color blanco.
- Ruedas y patas ajustables.
- Estantes y soportes ajustables en altura. Estantes desmontables.
- Refrigeración ventilada. Diferencia de temperatura entre estantes no superior a 1ºC.
- Unidad condensadora extraíble.
- Termostato digital de temperatura de alta calidad.
- Cristales dobles templados: frontal y laterales ventilados para evitar condensaciones.
- Termómetro digital frontal.
- Iluminación interior LED.
- Puertas traseras correderas.
- Sistema de enfriamiento de aire forzado mejorado, que garantiza una circulación efectiva del aire.
- Compresor hermético ventilado con nivel sonoro inferior a 55dB.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Gas refrigerante R134a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.

VITRINAS PASTELERÍA 3 ESTANTES

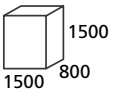
VPP812 - 3



VPP812-3



VPP815-3



DETALLES ESTANTE

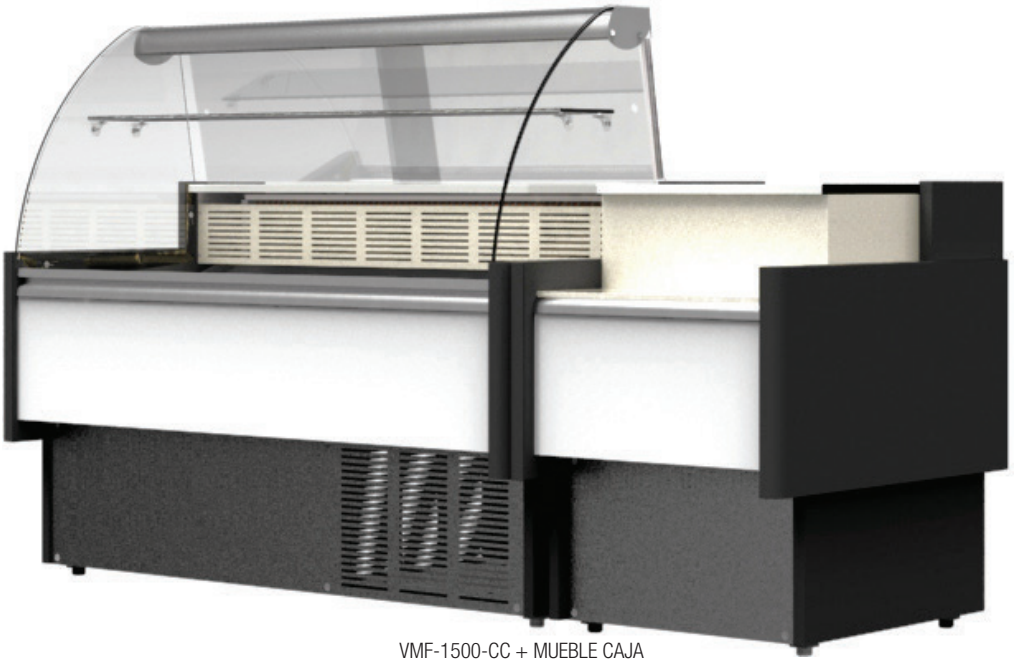
MODELO	POTENCIA -10ºC	COMPRESOR (CV)	TEMP. TRABAJO (ºC)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	ESTANTE	PVP €
VPP812-3	868	1/2	+2/+8	700	329	3	
VPP815-3	907	1/2	+2/+8	890	379	3	

PORTES PAGADOS

Características

- Cuerpo fabricado en piedra sintética de cuarzo compacto color blanco.
- Ruedas y patas ajustables.
- Estantes y soportes ajustables en altura. Estantes desmontables.
- Refrigeración ventilada. Diferencia de temperatura entre estantes no superior a 1ºC.
- Unidad condensadora extraíble.
- Termostato digital de temperatura de alta calidad.
- Cristales dobles templados: frontal y laterales ventilados para evitar condensaciones.
- Termómetro digital frontal.
- Iluminación interior LED.
- Puertas traseras correderas.
- Sistema de enfriamiento de aire forzado mejorado, que garantiza una circulación efectiva del aire.
- Compresor hermético ventilado con nivel sonoro inferior a 55dB.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Gas refrigerante R134a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.

VITRINA MULTIFUNCIÓN



VMF-1500-CC + MUEBLE CAJA

VMF-1500-CR

VMF-1500-CC

VMF-1500-CR + MUEBLE CAJA

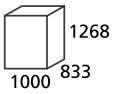
MODELO C. RECTO	MODELO C. CURVO	Nº CRISTALES	CONSUMO (W)	POTENCIA FRIG. W (-10ºC)	TEMP. TRABAJO	PVP € C. RECTO	PVP € C. CURVO
VMF-1000-CR	VMF-1000-CC	1	442	359	+1º/+10ºC		
VMF-1500-CR	VMF-1500-CC	1	476	359	+1º/+10ºC		
VMF-2000-CR	VMF-2000-CC	2	613	504	+1º/+10ºC		
VMF-2500-CR	VMF-2500-CC	3	798	665	+1º/+10ºC		

PORTES PAGADOS

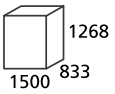
MUEBLE CAJA 650x866x905 mm.

PORTES PAGADOS

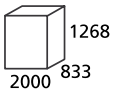
VMF-1000-CR
VMF-1000-CC



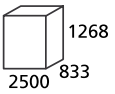
VMF-1500-CR
VMF-1500-CC



VMF-2000-CR
VMF-2000-CC



VMF-2500-CR
VMF-2500-CC



PERSONALIZACIONES DE COLOR EN LOS PERFILES ANTICHOQUE

RAL 3003 | RAL 9010 | RAL 5010 | RAL 1018 | RAL 6005

EL COLOR DEL MUEBLE NO DECORABLE, ES GRIS OSCURO PUDIENDO LA FOTO NO MOSTRARLO CON EXACTITUD

Características

- Refrigeración estática. Estos modelos poseen un ventilador que se acciona mediante un interruptor de tal modo que el usuario puede decidir que la vitrina trabaje sólo con frío estático o, si acciona el ventilador, que la vitrina trabaje como una vitrina de frío ventilado, que le permite conseguir mayor capacidad de refrigeración para productos que pueden recibir frío ventilado o si existe una gran rotación de productos.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con una densidad de 40 kg/m3.
- Refrigerante R404a.
- Testadas a temperatura ambiente de 26ºC (humedad relativa del 60%). Clase climática 3 (normativa Teste EN ISSO 23593).
- Laterales en poliestireno, con aislamiento de espuma de poliuretano, color gris (similar RAL 7031)
- Plano de exposición en hierro lacado.
- Resistencia anti-condensación frontal.
- Decoración frontal en poliestireno RAL 9003.
- Superfície de trabajo en granito y vidrios laterales templados.
- De serie se suministra con un estante de exposición.
- Reserva refrigerada. Termómetro mecánico y controlador digital.
- Iluminación interior LED.
- Pies regulables.
- Tensión 230V/50Hz.

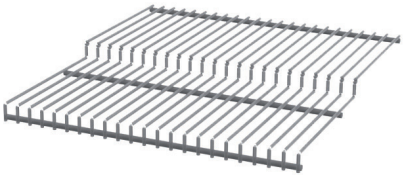
VITRINA MULTIFUNCIÓN

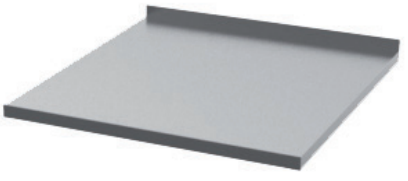
KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL CURVO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000-CC	(473x339 + 473x356 mm)	
VMF-1500-CC	(723x339 + 723x356 mm)	
VMF-2000-CC	(973x339 + 973x356 mm)	
VMF-2500-CC	(2x (622x339) + 2x (622x392) mm)	

KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL RECTO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000-CR	(473x381 + 473x392 mm)	
VMF-1500-CR	(723x381 + 723x392 mm)	
VMF-2000-CR	(973x381 + 973x392 mm)	
VMF-2500-CR	(2x (622x381) + 2x (622x392) mm)	





PARRILLAS EXPOSICIÓN PLASTIFICADAS

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000	2x (446x479x53 mm)	
VMF-1500	3x (461x479x53 mm)	
VMF-2000	4x (470x479x53 mm)	
VMF-2500	5x (474x479x53 mm)	

PARRILLAS EXPOSICIÓN ACERO INOX

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000	2x (451x492x20 mm)	
VMF-1500	3x (467x492x20 mm)	
VMF-2000	4x (475x492x20 mm)	
VMF-2500	5x (480x492x20 mm)	

KIT EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DEL AGUA

MONTADORA DE NATA PROFESIONAL

PRIMA 2

DETALLE

MONTADORA DE NATA PROFESIONAL

MODELO	CAPACIDAD (litros/cuba)	PRODUCCIÓN (l/h)	POTENCIA (W)	PVP €
PRIMA 2	2	100	300	

PORTES PAGADOS

PRIMA 2

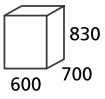
Características

- Incorpora bomba rotativa de aspas.
- Trabaja con nata light o grasas y permite obtener todo tipo de nata montada deseada.
- La bomba impulsa la nata liquida y el aire aspirada hacia el laberinto donde se transforman en nata montada.
- **Para su correcto funcionamiento y para obtener una nata montada óptima, es imprescindible mantener la máquina perfectamente limpia.**
- Tanto la nata liquida como la montada, se mantienen refirgeradas adecuadamente durante todo el recorrido de la máquina, hasta la boca de suministro.
- La cuba refrigerada indirectamente, mantiene la nata en perfectas condicones y no separa las partes grasas de las acuosas.
- Cuba extraible que facilita el lavado y garantiza una higiene perfecta.
- Suministro por mango manual.
- Tapa transparente, que permite controlar con facilidad la cantidad de nata liquida contenida en la cubeta de reserva.
- Voltaje: 220V/50Hz.
- Refrigerante R134a.
- Condensación por aire.

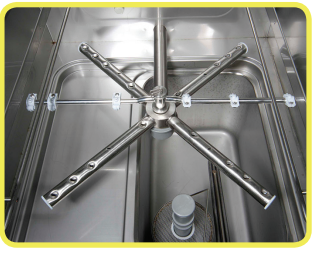
LAVAOBJETOS SERIE C

CE 68

C68 E

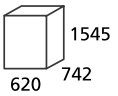


C90 E



DETALLE CUBA

C 90 E



Dimensiones mm.	600 x 700 x 830
Tensión	**400V - 3N - 50Hz**
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500x600 mm 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Soporte para fuentes 1 x Parrilla para cesto

Dimensiones mm.	620 x 742 x 1545
Tensión	**400V - 3N - 50Hz**
Dotación	1 x Cesto uni-inox 500x600 mm 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Soporte para fuentes

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	CONS. AGUA l/CICLO	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 68	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	
CE 68 PS	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	
CE 68 PD	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	
CE 68 PS/PD	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	
CE 68 D	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	
CE 68 D PS	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	
CE 68 D PD	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	
CE 68 D PS/PD	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'	30/20/15	830	

PORTES PAGADOS

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAP. CUBA (lit.)	RESIST. CUBA (W)	CONS. AGUA BOILER (W)	CAP. l/CICLO	RESIST. CICLO	DURACIÓN CESTOS/H	PRODUCCIÓN BOMBA W	POTENCIA BOMBA W	PVP €
C 90 E	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	
C 90 E PS	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	
C 90 E PD	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10"	30/15/10/6	1620	
C 90 E PS/PD	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de enlace debe estar compredida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características CE 68

- Lava-objetos para pastelerías, restaurantes y heladerías.
- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Permite lavar vasos, platos y bandejas de 400 x 600 mm.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Dosificador de abrillantador de serie.
- Sistema – BREAK TANK - permite el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.

Características C90 E

- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la puerta o botón – START -.
- Cuba embutida en acero inoxidable.
- Brazos de lavado superior e inferior rotativas con cuatros brazos en acero inoxidable.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión costante (bajo pedido).
- Condesador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).

LAVAOBJETOS SERIE HD 40 BT / HD 60 BT

HD 40 BT

Dimensiones mm.	710x858x1860 h (puerta abierta 2050 H)
Tensión	**400V-3N-50Hz**
Dotación	1 x Cesto EDI 4 inox 1 x Soporte para fuentes 1 x Cesto cubiertos 8 P

HD 60 BT

Dimensiones mm.	830x915x1870 h (puerta abierta 2170 H)
Tensión	**400V-3N-50Hz**
Dotación	1 x Cesto EDI 6 inox 1 x Soporte para fuentes EDI 6/13 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Cono para pastelería

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
HD 40 BT	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	
HD 40 BT PS	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	
HD 40 BT PD	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	
HD 40 BT PS/PD	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	
HD 60 BT	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	
HD 60 BT PS	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	
HD 60 BT PD	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	
HD 60 BT PS/PD	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de enlace debe estar compredida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características HD 40 BT - HD 60 BT

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Interior de la máquina totalmente redondeado con óptima accesibilidad al interior de la máquina para facilitar la limpieza cotidiana.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta doble, con contrapeso y fácil de abrir.
- Panel de control electrónico lateral. Temperatura de cuba y calderín mecánicos.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).

LAVAOBJETOS SERIE HD 80 BT / HD 130 BT

HD 80 BT

Dimensiones mm.	996x915x1870 h (puerta abierta 2170 H)
Tensión	**400V-3N-50Hz**
Dotación	1 x Cesto EDI 8 inox 1 x Soporte para fuentes EDI 8 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Cono para pastelería

HD 130 BT

Dimensiones mm.	1506x915x1870 h (puerta abierta 2170 H)
Tensión	**400V-3N-50Hz**
Dotación	1 x Cesto EDI 13 inox 1 x Soporte para fuentes EDI 6/13 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Cono para pastelería +1 x tapa

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
HD 80 BT	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	
HD 80 BT PS	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	
HD 80 BT PD	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	
HD 80 BT PS/PD	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	
HD 130 BT	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	
HD 130 BT PS	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	
HD 130 BT PD	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	
HD 130 BT PS/PD	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	2350	

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

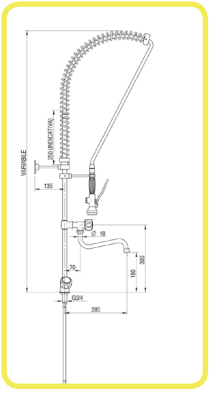
La dureza del agua de enlace debe estar compredida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características HD 80 BT - HD 130 BT

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Interior de la máquina totalmente redondeado con óptima accesibilidad al interior de la máquina para facilitar la limpieza cotidiana.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta doble, con contrapeso y fácil de abrir.
- Panel de control electrónico lateral. Temperatura de cuba y calderín mecánicos.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).

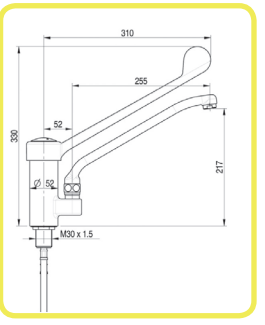
CE

GRIFERÍA INDUSTRIAL Y LAVAMANOS



50.5393
(50.5392 + 50.5018)

50.5121



MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)	ROSCA	PVP €
50.5393	Grifo ducha 2 aguas con grifo intermedio	7,20	17	3/4 hembra	

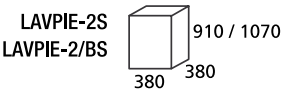
MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5121	Grifo ducha 2 aguas codo	3	22	1/2 hembra	400	

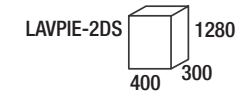
nota: Grifo con conexión a superifice de fregadero.

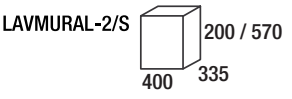
LAVAPIE-2S

LAVAPIE-2/BS

LAVPIE-2DS







LAVAMANOS DE PEDESTAL / LAVAMANOS MURAL

MODELO	MEDIDAS SENO (mm) ancho	fondo	alto	PULSADOR	Nº AGUAS	PVP €
LAVAPIE-2S	310	260	140	DE PALANCA	2	
LAVAPIE-2/BS	310	260	140	DE PIE	2	
LAVAPIE-2DS	340	240	140	DE PIE	2	
LAVMURAL-2/S	324	226	120	DE RODILLA	2	

PORTES PAGADOS

LAVMURAL-2/S

Características

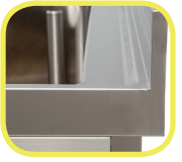
- Construidos en acero inox AISI 304 18/10 acabado brillo.
- Regulador de temperatura y válvula antiretorno.
- Modelo LAVPIE-2DS, dotado de papelera, dosificador de jabón y dispensador de toallitas.

- **DOTACIÓN**
  Válvula completa, latiguillo entrada de agua y kit de anclaje a pared

FREGADEROS GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

F17GCB 1000 1

FRONTAL DE 65mm



LATERAL COMPLETAMENTE SOLDADO

F17GCB 1600 1EI

FREGADERO GRAN CAPACIDAD
SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO SIN BASTIDOR	PVP €	FREGADERO CON BASTIDOR	PVP €	ESTANTES	PVP €
1000 x 700	800 x 500 x 400	1	-	F17GC 1000 1		F17GCB 1000 1		ESTB-107	
1200 x 700	1100 x 500 x 400	1	-	F17GC 1200 1		F17GCB 1200 1		ESTB-127	
1400 x 700	1200 x 500 x 400	1	-	F17GC 1400 1		F17GCB 1400 1		ESTB-147	
1600 x 700	1400 x 500 x 400	1	-	F17GC 1600 1		F17GCB 1600 1		ESTB-167	
1600 x 700	950 x 500 x 400	1	1 izquierda	F17GC 1600 1EI		F17GCB 1600 1EI		ESTB-167	
1600 x 700	950 x 500 x 400	1	1 derecha	F17GC 1600 1ED		F17GCB 1600 1ED		ESTB-167	
1800 x 700	1200 x 500 x 400	1	1 izquierda	F17GC 1800 1EI		F17GCB 1800 1EI		ESTB-187	
1800 x 700	1200 x 500 x 400	1	1 derecha	F17GC 1800 1ED		F17GCB 1800 1ED		ESTB-187	

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100x20 mm. y frontal de 65 mm. (en punto redondo radio 5 mm.).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.

BASTIDOR

- Construidos totalmente en acero Inox.
- Altura del conjunto: fregadero con bastidor 850 mm.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40 mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.

CARROS PARA BANDEJAS

CB-18 PAST

CB-16 PAST

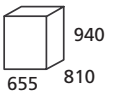
DETALLE VARILLA DE CIERRE

CARROS PARA BANDEJAS PASTELERÍA

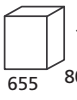
MODELO	Nº NIVELES	CAPACIDAD BANDEJAS	MEDIDAS BANDEJAS (mm)	DISTANCIA ENTRE NIVELES cm	PVP €
CB-16 PAST	8	16	600x400	8	
CB-18 PAST	18	36	600x400	7,5	

PORTES PAGADOS

CB-16 PAST



CB-18 PAST



Características

- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de diámetro 100 mm insonorizadas, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma en las 4 ruedas.
- Guías con topes para evitar el desplazamiento de las bandejas.
- Chasis en tubo cuadrado de 25x25 mm.
- Separación entre guías: 75 mm.

BATIDORAS PLANETARIAS

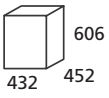
B20K

B40K

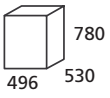
MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	CAPACIDAD MÁX. HARINA (Kg)	CAPACIDAD MÁX. MASA (Kg)	POTENCIA MOTOR (W/CV)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	VELOCIDAD AMASADO (r.p.m.)	PESO NETO (Kg)	PESO BRUTO (Kg)	PVP €
B10K	10	2	3	450/0,5	720	113/184/341	56	73	
B20K	20	4	6	1100/1,5	1500	108/199/382	94	118	
B30K	30	7	10,5	1500/2	2000	84/151/270	136	166	
B40K	40	8	13	2000/2,5	2000	84/151/270	150	184	

PORTES PAGADOS

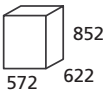
B10K



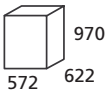
B20K



B30K



B40K



CUBA ADICIONAL	PVP €
10 LITROS	
20 LITROS	
30 LITROS	
40 LITROS	

Características

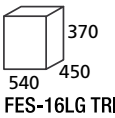
- Construidos en materiales robustos con cuba y mezclador, amasador y varilla batidora en acero inoxidable AISI 304.
- Robusta maquinaria con transmisión por engranajes y material eléctrico de alta calidad.
- Estructura de alta calidad con bajo nivel sonoro.
- Tensión 230V/50Hz en modelos B10K y B20K. 400V/III/50Hz en resto de modelos.
- Doble sistema de seguridad en la cuba y en el cabezal.
- Todos los modelos excepto el B10K, dotadas de temporizador de 60 minutos más posición manual.

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA

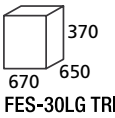
FES-16LG TRI

FES-30LG TRI

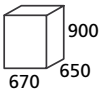
FES-30MLG TRI



FES-16LG TRI



FES-30LG TRI



FES-30M LG TRI

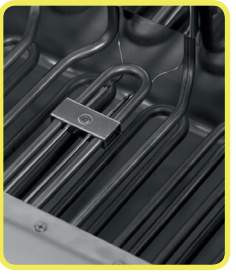
MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	PVP €
FES-16LG TRI	455	245	80	16	9	400V III 50 HZ	14	
FES-30LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50 HZ	21	
FES-30 M LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50 HZ	30	

PORTES PAGADOS

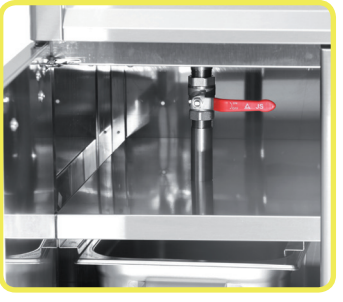
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
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 RESISTENCIA EN DOBLE PLANO



DETALLE GRIFO VACIADO



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25 mm.
- 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.

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA

HPE-750

HPE-750 GRILL

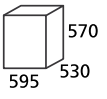
HPE-930

HPE-960 / HPE-960 TRI

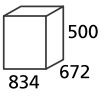
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
HPE-750	4	435x315	NO	2x1335	-	38	230/50	
HPE-750 GRILL	4	435x315	SÍ	2x1335	2000	39	230/50	
HPE-930	3	600x400	NO	3500	-	50	230/50	
HPE-960	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/50	
HPE-960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

PORTES PAGADOS

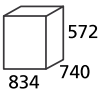
HPE-750
HPE-750 GRILL



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, excepto modelo HPE-930 cuyo interior está fabricado en acero inoxidable.
- 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.**
- Temporizador de 120'. Temperatura de 50º/300ºC.

modular

FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS

SV LM8T43

SV LM8T64

SV LM12T64

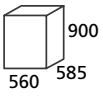
SV LM16T64

FERMENTADORAS

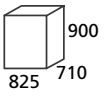
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIM. BANDEJAS (mm)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP €
SV LM8T43	8	GN 2/3 o 433x333	1500	230/50-60	55	
SV LM8T64	8	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	70	
SV LM12T64	12	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	73	
SV LM16T64	16	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	78	

PORTES PAGADOS

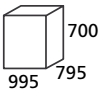
SV LM8T43



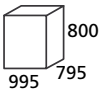
SV LM8T64



SV LM12T64



SV LM16T64



Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Cámara construida en acero inoxidable con posibilidad de insertar bandejas GN o 600x400 mm.
- Temperatura de trabajo de 30º/60ºC.
- Distancia entre bandejas 75 mm.
- Tensión 230V/50-60Hz.

SOPORTES

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
SFRK6T + PT6TSFRK	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas, para HORNO COMPACT de 6/10 bandejas. Dimensiones 465x630x845mm.	
SFAM5T + PT5TSFRM	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas. Para modelos de 5 bandejas. Dimensiones 815x560x845mm.	
SFAM10T + PT10TSFRM	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas. Para modelos de 10 bandejas. Dimensiones 815x560x695mm.	
SH885 PAST	Mesa soporte de horno con estructura para 6 bandejas 600x400mm. Dimensiones 850x850x700mm.	

PORTES PAGADOS

CE

HORNOS ELÉCTRICOS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS Y TOUCH SCREEN

SVFDE 051

SVFDE 101

SVFDE 051 TV

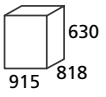
SVFDE 101 TV

ELECTROMECÁNICOS

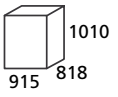
MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051	SÍ	110	6300	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	
SVFDE 101	SÍ	139	12600	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	

PORTES PAGADOS

SVFDE 051



SVFDE 101

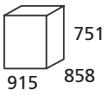


DIGITALES TOUCH SCREEN

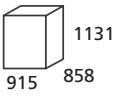
MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 TV	SÍ	90,6	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	
SVFDE 101 TV	SÍ	126,7	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	

PORTES PAGADOS

SVFDE 051 TV



SVFDE 101 TV



accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
DLFM	KIT DE DUCHA CON SOPORTE	
	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER PEDIDO).	

dotación

MODELOS
1 PARRILLA GN 1/1

MODELOS TOUCH SCREEN DOTADOS DE SONDA DE PUNTO SIMPLE Y AUTO-LAVADO DE SERIE.

Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente a altas temperaturas.
- Bandeja recoge líquidos y condensados, fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 compatible con bandejas GN 1/1 o 600x400 mm. y desmontable. Separación entre bandejas de 74 mm.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Cierre de la puerta a presión y apertura mediante giro lateral.
- Burlete de silicona insertado en el marco de la puerta fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superfícies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superfície externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50º/300ºC.
- Termómetro digital para visualizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- **Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzios de serie.**
- Doble velocidad del ventilador.
- Selector de cocción a convección, vapor o mixto.

Modelos digitales TOUCH SCREEN:

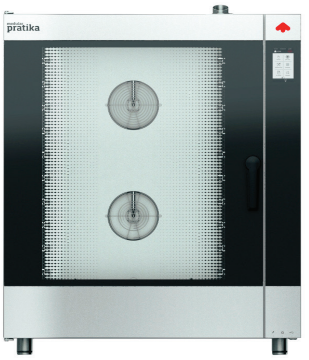
- Pantalla táctil capacitiva de 5".
- Libro de recetas pregrabado y posibilidad de personalizarlas con hasta 16 fases por receta.
- Válvula de descarga de vapor con apertura electrónica.
- Termostato de temperatura de 30º a 280ºC.
- Posibilidad de cocción multinivel.

CE

HORNOS A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS Y DIGITALES

SVFDG 101

SVDG 101 P WA



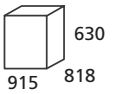
SVFDG 101 TV

ELECTROMECÁNICOS

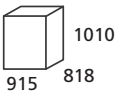
MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDG 051	SÍ	119	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	
SVFDG 101	SÍ	156	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	

PORTES PAGADOS

SVFDG 051



SVFDG 101
SVFDG 101 P WA



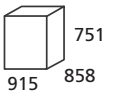
DIGITALES

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDG 101 P WA*	SÍ	156	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	

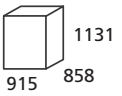
WA: AUTO-LAVADO DE SERIE

PORTES PAGADOS

SVFDG 051 TV



SVFDG 101 TV



DIGITALES TOUCH SCREEN

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDG 051 TV	SÍ	90,6	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	
SVFDG 101 TV	SÍ	126,7	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	

PORTES PAGADOS

CAMBIO DE INYECTORES: +88 EUROS

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
DLFM	KIT DE DUCHA CON SOPORTE	
SCML	SONDA AL CORAZÓN SÓLO EN MODELOS DIGITALES (SOLICITAR AL HACER PEDIDO).	
	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO).	

MODELOS TOUCH SCREEN DOTADOS DE SONDA DE PUNTO SIMPLE Y AUTO-LAVADO DE SERIE.

Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente a altas temperaturas. Cierre de la puerta a presión y apertura mediante giro lateral.
- Modelos digitales con posibilidad de grabar hasta 99 recetas, cada programa se puede grabar con 3 fases de cocción diferentes. Cocción en ΔTª.
- Modelos electromecánicos sólo con posibilidad de Kit de ducha con soporte.
- Bandeja recoge líquidos y condensados, fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 compatible con bandejas GN 1/1 o 600x400mm. y desmontable. Separación entre bandejas de 74mm.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara. Quemador atmosférico.
- Burlete de silicona insertado en el marco de la puerta. fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superfícies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superfície externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50º/300ºC.
- Termómetro digital para visualizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- **Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzios de serie.**
- Doble velocidad del ventilador y selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- Preparada para gas propano ó gas natural. Especificar tipo de gas al hacer el pedido.

Modelos digitales TOUCH SCREEN:

- Pantalla táctil capacitiva de 5". Libro de recetas pregrabado y posibilidad de personalizarlas con hasta 16 fases por receta. Posibilidad de cocción multinivel.
- Válvula de descarga de vapor con apertura electrónica.
- Termostato de temperatura de 30º a 280ºC.

savemah

EN CADA OBRADOR, ¡SAVEMAH NO FALLA!

CPS 600-V

B20K