



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 (+4°/+10°C) |
| 72 | ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (-20°/+5°C) |
| 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 CE-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 Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS

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



MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400



MRP-2000



MRP-1500

MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	TEMP. TRABAJO (C°)	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS GN 2/1 600X400
MRP-1500	300	+2/+8	428	2	2
MRP-2000	300	+2/+8	635	3	3

accesorios

DESCRIPCIÓN

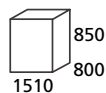
PARRILLA 600x400mm

JUEGO DE GUÍAS

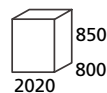
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO

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 y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua de desescarche.
- Los ángulos internos y las guías fácilmente desmontables, permiten fácil limpieza e higiene.
- Capacidad máxima de 14 guías por puerta con una separación de 3,5mm.
- Temperatura de trabajo +2°/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R600a.
- Medidas con patas.
- Puertas con cierre automático, burletes imantados de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- 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 MÁXIMO 13 NIVELES



INTERIOR MODELO CONGELACIÓN MÁXIMO 13 NIVELES; 6 DE ELLOS FIJOS (EVAPORADOR)

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. 30°	CAPACIDAD (litros)	GAS REFRIG.	NÚMERO ESTANTES	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m³)
ARG 700 PAST	277 (-15°C)	+1/+8	455	R600a	4 GN 2/1	92 108	1,17
ARCG 700 PAST	330 (-22°C)	-18/-22	442	R290a	6 FIJOS	92 108	1,17

accesorios

DESCRIPCIÓN

PATAS INOX.

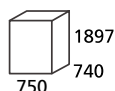
KIT RUEDAS CON FRENO

PARRILA ADICIONAL

CERRADURA CON LLAVE

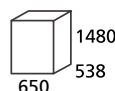
DIM. EXT.

ARG 700 PAST
ARCG 700 PAST



DIM. INT.

ARG 700 PAST
ARCG 700 PAST



Detalle pata en acero inox

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



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.
- Burtetes 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/+8°C, testado a 30°C y 55% de humedad.
- Temperatura modelo ARCG 700 PAST -18/-22°C, testado a 30°C y 55% de humedad.
- Dos niveladores y dos rodillos deslizadores de serie.
- Distancia entre guías: 95mm. En mod. ARCG distancia entre vaporadores de 180mm.
- Opcional ruedas con freno.
- Opcional patas en acero inoxidable regulables en altura 150mm.





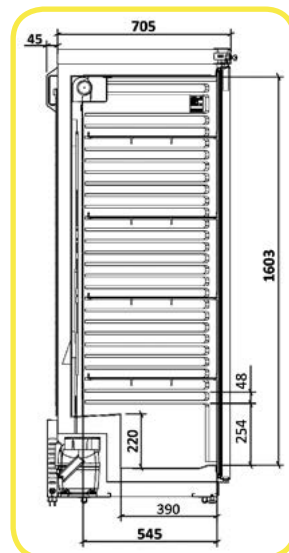
ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN Y CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1



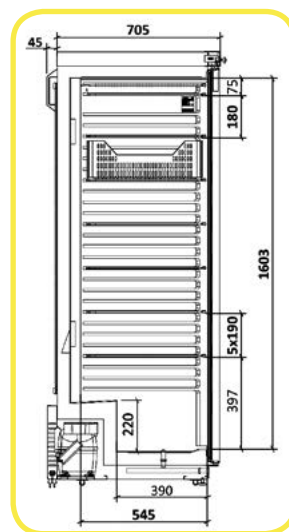
AGN-600I CR



AGNC-600I CR



ESQUEMA DIM. MOD. AGN-600I CR



ESQUEMA DIM. MOD. AGNC-600I CR

MODELO	POTENCIA (W)	CAP. (litros)	ESTANTES	FRÍO	TEMP. (C°) TRABAJO
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

accesorios

DESCRIPCIÓN
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	1850/2000
AGNC-600I CR	750 755

DIMEN. INTERIORES

AGN-600I CR	1603
AGNC-600I CR	622 545

Características

- Exterior en acero inox e interior en PS blanco.
- Aislamiento en poliuretano de 60mm de espesor.
- Control de desescarche automático en AGN y manual en AGNC.
- 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.
- Iluminación LED.
- Termostato digital.

- 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. 48mm).
- Capacidad máxima cestos AGNC-600I CR: 14 unidades.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura (100 a 150mm).
- 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



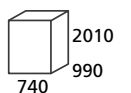
ARP-701 S



ARP-701 BT V

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	TEMP. 43° C	CAPACIDAD (litros)	GAS REFRIG.	NÚMERO PUERTAS
ARP-701 S	330	-2/+8	852	R290a	1
ARP-701 BT V	700	-18/-22	852	R290a	1

ARP-701 S
ARP-701 BT V



accesorios

DESCRIPCIÓN

JUEGO DE GUÍAS

KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO

Características

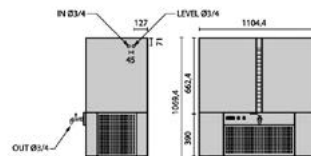
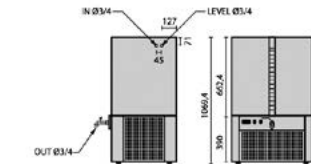
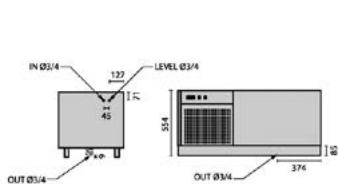
- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Desescarche por paro de compresor en modelo ARP-701 S y por resistencia eléctrica en modelo ARP-701 BT V.
- Temperatura de trabajo -2°/+8°C en modelo ARP-701 S y -18°/-22°C en modelo ARP-701 BT V testados a 43°C.
- Refrigerante 290a.
- Medidas con patas.
- Puertas con cierre automático, burlletes imantados de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- De serie se suministra con 10 pares de guías, pero la capacidad máxima es:
 - 36 guías con separación de 3,5cm entre guías.
 - 26 guías con separación de 5cm entre guías.
 - 18 guías con separación de 7cm entre guías.
- Capacidad de dos bandejas de 600x400mm. por guía NO INCLUIDAS.
- Refrigeración estática con evaporador de serpentín instalado en la parte trasera en modelo ARP-701 S y tiro forzado 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.
- Cubetas de helado no incluidas.



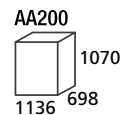
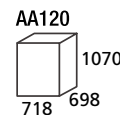
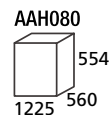
ENFRIADORES DE AGUA



AA120



AA080

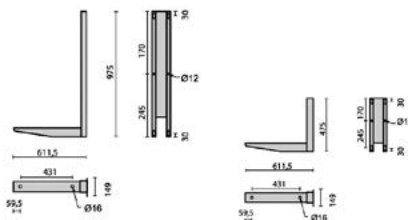


ENFRIADORES DE AGUA

MODELO	CAPACIDAD (litros)	CAPACIDAD REFRIG. (l/h)	TEMPERATURA (°C)	TENSIÓN (V/Hz)	POTENCIA (W)	VOLUMEN (m³)
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

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN
AAS	ESCUADRAS PARA COLGAR A LA PARED
AAHS	ESCUADRAS PARA COLGAR A LA PARED AAH080



Características

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Termostato Digital.
- Poliuretano libre de CFC's inyectado 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.



ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SM15
1950
820 908



SM10
1750
820 908



SM5
900
820 789



SJOF 923
400
600 664

Funciones SM/5/10/15

- Panel de control "full touch" de 5 ó 7 pulgadas, además de la clásica función de abatimiento, permite regular la intensidad de ventilación 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
- ESTERILIZADOR 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 óptima, mientras se mantiene la temperatura y el jugo del producto. Posibilidad de poner hasta 3 sondas.

ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.)			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)
	ancho	fondo	alto							
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

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 43°C.
- 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).

accesorios

DESCRIPCIÓN

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

MODULO WIFI




ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SMCR20  2330/2445
945 1116



SM20  2070/2252
810 1148

ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.)			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)
	ancho	fondo	alto				(-10°/43°C)	(-40°/43°C)		
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

accesorios

DESCRIPCIÓN

ESTERILIZADOR DE OZONO

SONDA CALENTADA

accesorios

DESCRIPCIÓN

FUNCIÓN FERMENTACIÓN CONTROLADA 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.
- Condensación por aire. Condensación 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 43°C. Puertas con burlete magnético.
- **Voltaje** 400V/III/50Hz.
- Aislamiento en panel de 80 mm.





ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SMB40
890 2450 1412



SMBF420
1480 2340 1364



SMBF230 BIG
1230 2340 1214

ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD CARRO	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)
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 BIG	573	830	1970	1 20GN 1/1 - 1 20 600x400	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	6520	1640	6,64/18,3	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

accesorios

DESCRIPCIÓN

- ESTERILIZADOR DE OZONO
- SONDA CALENTADA
- FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA SMB40 / SMBF420
- FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA SMBF420

accesorios

DESCRIPCIÓN

- PARRILLA 60x80cm
- MODULO WIFI
- INCREMENTO POR PUERTA PASANTE
- MODELO SMBF420

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.
- Condensación por aire. Condensación por agua bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega.
- Bandeja recoge agua de condensación.

- Motor testado a 43°C. Puertas con burlete magnético.
- **Voltaje 400V/III/50Hz.**
- Aislamiento en panel de 100 mm.
- **MODELOS SMBF230 BIG/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.





ARMARIO DE EXPOSICIÓN DE PASTELERÍA Y HELADERÍA VENTILADOS



SEP 400



DETALLE TERMOSTATO ELETRÓNICO

ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA Y HELADERÍA

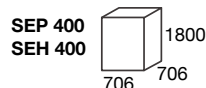
MODELO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (litros)	TEMPERATURA (°C)	Nº ESTANTES	PESO (Kg)
SEP 400	260 (-10°)	265	+2/+8	5	107
SEH 400	1000 (-24°)	265	-18/-21	5	183

accesorios

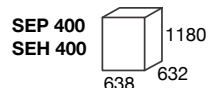
DESCRIPCIÓN

ESTANTE DE CRISTAL (460x580 mm)

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



Características

- Fabricado exteriormente en acero inoxidable AISI 304.
- Estantes de cristal de 460x580mm. regulables en altura con distancias entre 14,5 y 25,5cm.
- **Illuminación LED en las 4 esquinas en toda su longitud.**
- Refrigeración por tiro forzado.
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Temperaturas de trabajo testadas a +32°C.
- 4 ruedas, dos de ellas con freno.
- Desescarche por gas caliente en modelo SEH 400 y por paro de compresor en modelo SEP 400.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Gas refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.

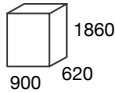


ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)



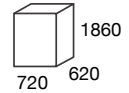
CPS 600-V

CPS 600 V



CPS 450-V

CPS 450 V



ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES (medida mm)	POTENCIA -10°C (W)	PESO NETO Kg	PESO BRUTO Kg	VOL. BRUTO m³
	ancho	fondo	alto						
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

Características

- Armarios de cuatro caras de cristal con iluminación LED de serie en dos lados. 1200 lumen/metro cada línea LED (5500° kelvin).
- Color de serie: gris plata.
- **Temperatura de trabajo de +4°C /+10°C al 75% de humedad relativa en el ambiente.**
- Refrigeración por tiro forzado desde la parte inferior de la cámara.
- Control de temperatura digital en pantalla táctil. Desescarche automático.
- Tensión: 230V/50Hz.
- Gas refrigerante R452a.

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 por agua.
- 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.

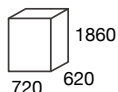


ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (-20°/+5°C)



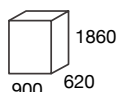
CGL 450 G 2T

CGL 450 G 2T



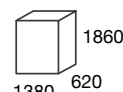
CGL 600 G 2T

CGL 600 G 2T



CGL 900 G 2T

CGL 900 G 2T



ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (+5°/-20°C)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES (medida mm)	POTENCIA -24°C (W)	PESO NETO Kg	PESO BRUTO Kg	VOL. BRUTO m ³
	ancho	fondo	alto						
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

Características

- Armarios de cuatro caras de cristal con iluminación LED de serie en dos lados. 1200 lumen/metro cada línea LED (5500° kelvin).
- Color de serie: gris plata.
- **Temperatura de trabajo de +5°C /-20°C al 75% de humedad relativa en el ambiente.**
- Refrigeración por tiro forzado desde la parte superior de la cámara.
- Control de temperatura digital en pantalla táctil. Desescarche automático por gas caliente.
- Tensión: 230V/50Hz
- Modelo CGL 900 G 2T dotado de dos compresores.
- Gas refrigerante R452a.

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 por agua.
- 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



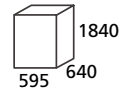
VFR 370 VG



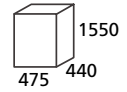
CL 374 VG

DIMENSIONES EXTERIORES

VFR 370 VG

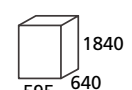


DIMENSIONES INTERIORES



DIMENSIONES EXTERIORES

CL 374 VG



DIMENSIONES INTERIORES

CL 374 VG



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

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

accesorios

DESCRIPCIÓN
PARRILLA REGULABLE CL 50x36cm.
ESPACIO ÚTIL DEL ESTANTE: 46,5x36cm.

Características VFR 370 VG

- Puerta con triple vidrio templado aislado térmicamente con marcos en aluminio y resistencia para evitar que el cristal se empañe.
- Puerta con cerradura de serie.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Construida exteriormente en acero con tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en ABS
- Luz interior LED.
- Evaporador estático en resistentes estantes y ventilador de apoyo.
- Refrigerante R290a.
- Temperatura trabajo -12°C/-22°C testado a 32°C
- Tensión: 230V/50Hz.

Características CL 374 VG

- Construida exteriormente en acero con tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en ABS.
- Puertas de doble vidrio templado y marcos en aluminio.
- Evaporador estático con ventilador de apoyo.
- Condensador ventilado.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Luz interna LED lateral.
- Temperatura de trabajo +4/+12°C testado a 29°C.
- 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

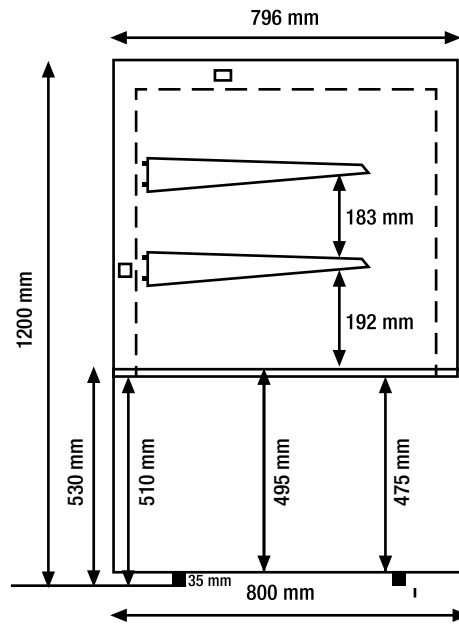
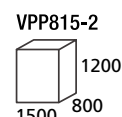
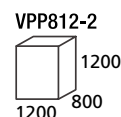




VITRINAS PASTELERÍA 2 ESTANTES



VPP812 - 2



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

Características

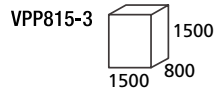
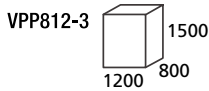
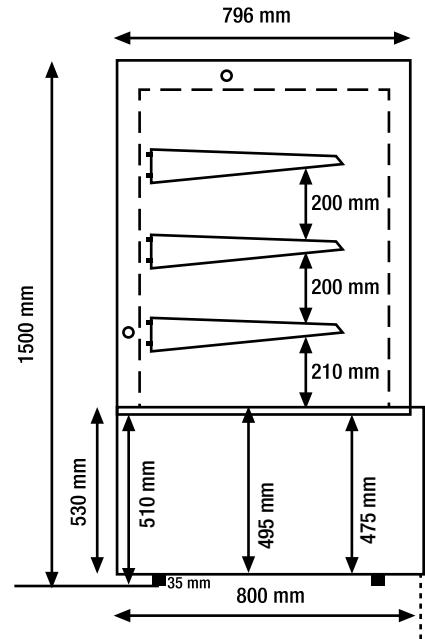
- Cuerpo fabricado en piedra sintética de cuarzo compacto color blanco.
- Ruedas y patas ajustables.
- Estantes y soportes ajustables en altura. Estantes desmontables.
- Refrigeración por tiro forzado. Diferencia de temperatura entre estantes no superior a 1°C.
- Unidad condensadora extraíble.
- Termostato 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



DETALLES ESTANTE



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

Características

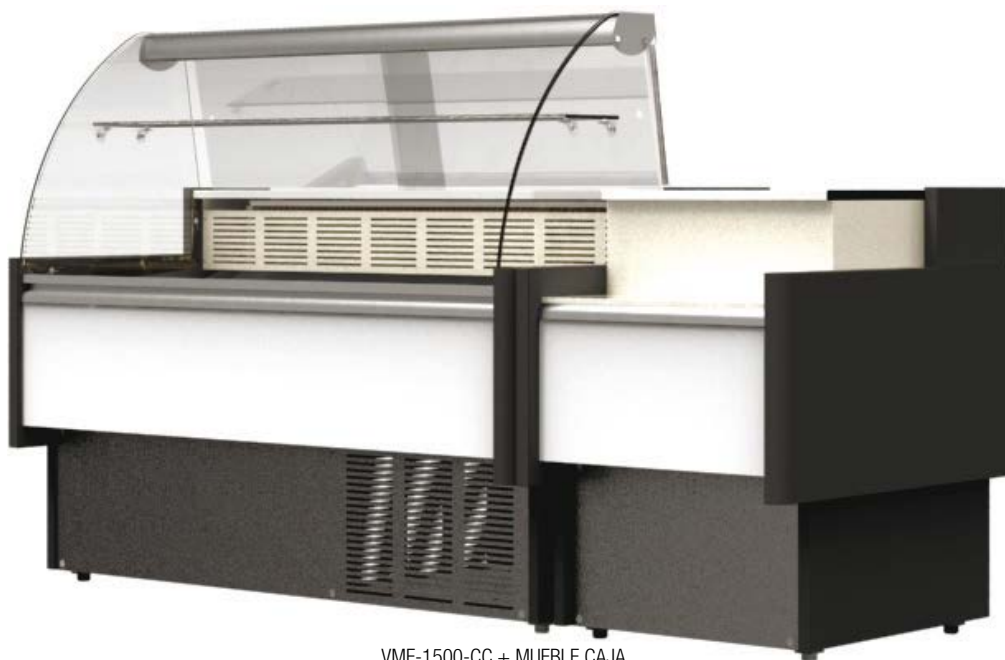
- Cuerpo fabricado en piedra sintética de cuarzo compacto color blanco.
- Ruedas y patas ajustables.
- Estantes y soportes ajustables en altura. Estantes desmontables.
- Refrigeración por tiro forzado. Diferencia de temperatura entre estantes no superior a 1°C.
- Unidad condensadora extraíble.
- Termostato 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



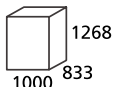
VMF-1500-CR + MUEBLE CAJA

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

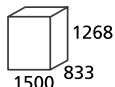
MUEBLE CAJA 650x866x905 mm.

INCREMENTO DECORACIÓN RAL
3003-9010-5010-1018-6005: +56 EUROS

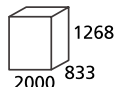
VMF-1000-CR
VMF-1000-CC



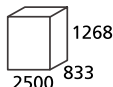
VMF-1500-CR
VMF-1500-CC



VMF-2000-CR
VMF-2000-CC



VMF-2500-CR
VMF-2500-CC



PERSONALIZACIONES DE COLOR EN LOS PERFILES ANTICHOQUE



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 40kg/m3.
- Gas refrigerante R452a.
- Testadas a temperatura ambiente de 26°C (humedad relativa del 60%). Clase climática 3 (normativa Teste EN ISSO 23593).

- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche (opcional): 141 euros.
- 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.
- Superficie 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

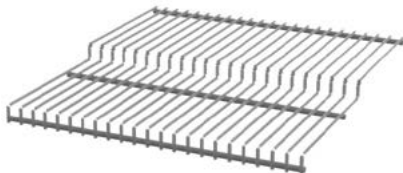


KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL CURVO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS
VMF-1000-CC	(473x339mm + 473x356mm)
VMF-1500-CC	(723x339mm + 723x356mm)
VMF-2000-CC	(973x339mm + 973x356mm)
VMF-2500-CC	2x (622x339mm) + 2x (622x392mm)

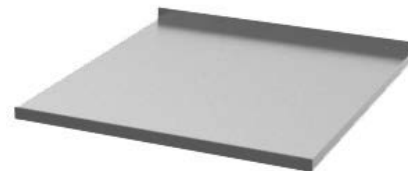
KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL RECTO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS
VMF-1000-CR	(473x381mm + 473x392mm)
VMF-1500-CR	(723x381mm + 723x392mm)
VMF-2000-CR	(973x381mm + 973x392mm)
VMF-2500-CR	2x (622x381mm) + 2x (622x392mm)



PARRILLAS EXPOSICIÓN PLASTIFICADAS

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS
VMF-1000	2x (446x479x53mm)
VMF-1500	3x (461x479x53mm)
VMF-2000	4x (470x479x53mm)
VMF-2500	5x (474x479x53mm)



PARRILLAS EXPOSICIÓN ACERO INOX

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS
VMF-1000	2x (451x492x20mm)
VMF-1500	3x (467x492x20mm)
VMF-2000	4x (475x492x20mm)
VMF-2500	5x (480x492x20mm)

KIT EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DEL AGUA





MONTADORA DE NATA PROFESIONAL



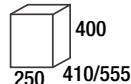
DETALLE



PRIMA 2

MONTADORA DE NATA PROFESIONAL

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

PRIMA 2

 250 400 410/555

Características

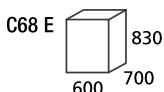
- Incorpora bomba rotativa de aspas.
- Trabaja con nata light o grasas y permite obtener todo tipo de nata montada deseada.
- La bomba aspira la nata del depósito y en el laberinto se mezcla con el aire creándose la nata montada.
- **Para su correcto funcionamiento y para obtener una nata montada óptima, es imprescindible mantener la máquina perfectamente limpia y desinfectada.**
- Tanto la nata líquida como la montada, se mantienen refrigeradas durante todo el proceso en el interior de la montadora.
- Se debe utilizar nata fresca con un 30% a 40% de materia grasa con azúcar líquido o sirope.
- La cuba refrigerada indirectamente, mantiene la nata en perfectas condiciones y no separa las partes grasas de las acuosas.
- Cuba extraíble que facilita el lavado y garantiza una higiene perfecta.
- Tapa transparente, que permite controlar con facilidad la cantidad de nata líquida contenida en la cubeta de reserva.
- Voltaje: 220V/50Hz.
- Refrigerante R134a.
- Condensación por aire.



LAVAOBJETOS SERIE CE-C



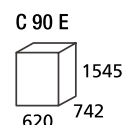
CE 68



C90 E



DETALLE CUBA



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 I/CICLO	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W
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

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAP. CUBA (lit.)	RESIST. CUBA (W)	CONS. AGUA BOILER (W)	CAP. I/CICLO	RESIST. CICLO	DURACIÓN CESTOS/H	PRODUCCIÓN BOMBA W	POTENCIA BOMBA W
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

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

La dureza del agua de enlace debe estar comprendida 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 constante (bajo pedido).
- Condesador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).





LAVAOBJETOS SERIE HD 40 BT / HD 60 BT



HD 40 BT



HD 60 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

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
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

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de enlace debe estar comprendida 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 para impedir la incrustación de la suciedad y facilitar la limpieza.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta doble, con contrapeso para hacer cómoda la apertura.
- Panel de control en el marco derecho para un fácil acceso. Termostatos de temperatura de cuba y de 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



HD 130 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

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
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

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

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

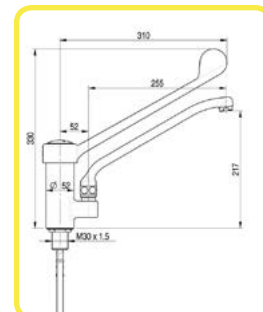
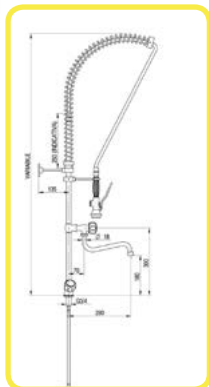
Características HD 80 BT - HD 130 BT

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Interior de la máquina totalmente redondeado para impedir la incrustación de la suciedad y facilitar la limpieza.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta doble, con contrapeso para hacer cómoda la apertura.
- Panel de control en el marco derecho para un fácil acceso. Termostatos de temperatura de cuba y de 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).





GRIFERÍA INDUSTRIAL Y LAVAMANOS



50.5393
(50.5392 + 50.5018)

50.5122

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)	ROSCA
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)
50.5122	Grifo ducha 2 aguas codo	3	22	1/2 hembra	400

nota: Grifo con conexión a superficie de fregadero.



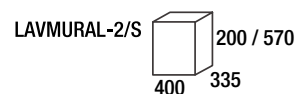
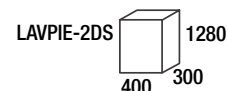
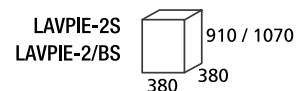
LAVAPIE-2S



LAVAPIE-2/BS



LAVPIE-2DS



LAVAMANOS DE PEDESTAL / LAVAMANOS MURAL

MODELO	MEDIDAS SENO (mm)			PULSADOR	Nº AGUAS
	ancho	fondo	alto		
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



LAVMURAL-2/S

Características

- Constructos en acero inox AISI 304 18/10 acabado brillo.
- Válvula mezcladora de agua 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	FREGADERO CON BASTIDOR	ESTANTES
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

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100x20mm. y frontal de 65mm. (en punto redondo radio 5mm.).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.

BASTIDOR

- Construidos totalmente en acero Inox.
- Altura del conjunto: fregadero con bastidor 850mm.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.





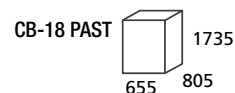
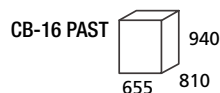
CARROS PARA BANDEJAS



DETALLE VARILLA DE CIERRE

CARROS PARA BANDEJAS PASTELERÍA

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



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

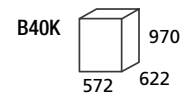
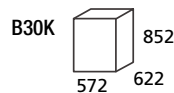
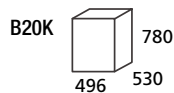
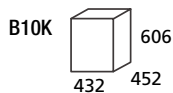


B20K



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)
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



CUBA ADICIONAL

- 10 LITROS

- 20 LITROS

- 30 LITROS

- 40 LITROS

de serie se suministra

DESCRIPCIÓN

- GANCHO PARA AMASAR

- PALA PARA MEZCLAR

- BATIDOR

Características

- Construcción robusta para mayor estabilidad.
- Cuba, mezclador, amasador y varilla batidora en acero inoxidable AISI 304.
- **Transmisión por engranajes**
- Materiales electromecánicos de alta calidad.
- 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.





rivemah



FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTERÍA



FES-16LG TRI

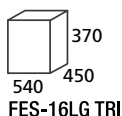


FES-30LG TRI

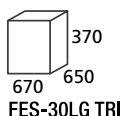
OPCIONAL
ESTANTE
CESTA



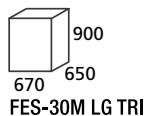
FES-30MLG TRI



FES-16LG TRI



FES-30LG TRI

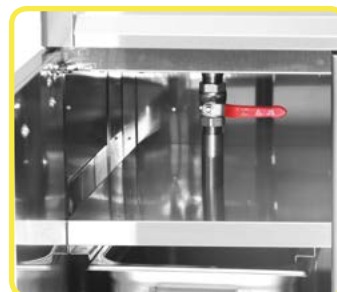


FES-30M LG TRI

DETALLE
RESISTENCIA EN
DOBLE PLANO



DETALLE GRIFO VACIADO



MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)
	ancho	fondo	alto				
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

accesorios

DESCRIPCIÓN

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

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25mm.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Los termostatos de trabajo y de seguridad, son mecánicos con la carcasa cerámica.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- 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

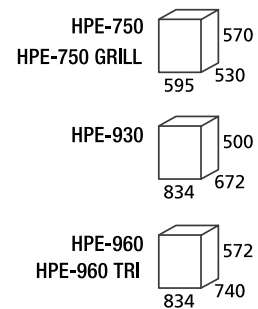


HPE-930



HPE-960 / HPE-960 TRI

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
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	230/III/50



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.





FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS



SV LM8T43



SV LM8T64



SV LM12T64



SV LM16T64

FERMENTADORAS

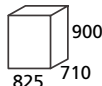
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIM. BANDEJAS (mm)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
SV LM8T43	8	GN 2/3 o 433x333	1500	230/50-60	55
SV LM8T64	8	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	70
SV LM12T64	12	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	73
SV LM16T64	16	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	78

BANDEJAS NO INCLUIDAS

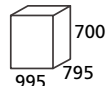
SV LM8T43



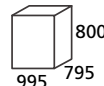
SV LM8T64



SV LM12T64



SV LM16T64



Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Cámara construida en acero inoxidable con posibilidad de insertar bandejas GN o 600x400mm.
- Temperatura de trabajo de 30°/60°C.
- Distancia entre bandejas 75mm.
- Tensión 230V/50-60Hz.

SOPORTES

MODELO	DESCRIPCIÓN
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.





HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN A VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÑICOS



SVFDE 051

ELÉCTRICOS

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	TIPO DE BANDEJA	TENSIÓN (V/Hz)
SVFDE 051*	SÍ	110	6300	5 GN (600x400 mm)	400/III/50-60

*Hasta fin de existencias **DESCATALOGADO**

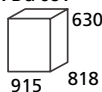
accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN
DLFM	KIT DE DUELO Y SOPORTE OPCIÓN DE ACERILLO DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SÓLO PARA PEDIDO)

dotación

MODELOS
1 PARRILLA GN 1/1

SVFDE 051
SVFDG 051



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 superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50°/300°C.
- Termómetro digital para visualizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- **Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzijs de serie.**
- Doble velocidad del ventilador.
- Selector de cocción a convección, vapor o mixto.



HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÑICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN



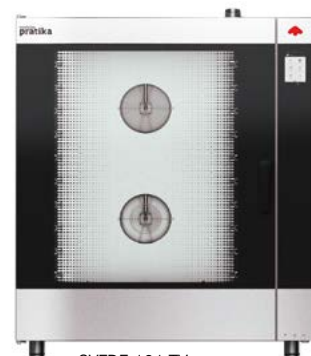
SVFDE 051 V
SVFDG 051 V



SVFDE 101 V
SVFDG 101 V



SVFDE 051 TV

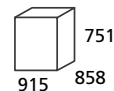


SVFDE 101 TV

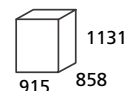
ELECTROMECAÑICOS ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)
SVFDE 051 V	ELÉCTRICO	110	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60
SVFDE 101 V	ELÉCTRICO	148	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60
SVFDG 051 V	GAS	113	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60
SVFDG 101 V	GAS	139	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60

SVFDE 051 TV
SVFDG 051 TV



SVFDE 101 TV
SVFDG 101 TV



DIGITALES TOUCH SCREEN ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)
SVFDE 051 TV	ELÉCTRICO	90,6	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60
SVFDE 101 TV	ELÉCTRICO	126,7	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60
SVFDG 051 TV	GAS	90,6	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60
SVFDG 101 TV	GAS	126,7	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN
DLFM	KIT DE DUCHA CON SOPORTE 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 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.
- Burlate de silicona insertado en el marco de la puerta. fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50°/300°C.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- **Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzijs 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 30° a 280°C.

save mah



EN CADA OBRADOR, ¡SAVEMAH NO FALLA!



CPS 600-V



B20K