



PREPARACIÓN

Índice *páginas*

138	BUGATTI VENTO. BATIDORA DE ALTA POTENCIA
140	BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA
141	BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA SIRMAN
142	BATIDORA FRAPPÉ Y EXPRIMIDOR DE ZUMO
143	GRANIZADORAS RÁPIDAS / ENFRIADORAS DE BEBIDAS
144	MONTADORA DE NATA PROFESIONAL Y CHOCOLATERAS
145	TERMOS DE LECHE
146	BOLSAS DE PLÁSTICO PARA ENVASADO AL VACÍO
147	ENVASADORAS AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA
148	ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA
149	ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA SIRMAN
150	ENVASADORA AL VACÍO VERTICAL ESPECIAL PARA LÍQUIDOS
151	COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA/SOUS VIDE
153	TERMOSELLADORA PARA CUBETAS
154	TERMOSELLADORA VACÍO/GAS PARA CUBETAS
155	CORTAVERDURAS
156	CORTADORA DE HUESOS Y PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

- | | |
|-----|---|
| 157 | PICADORAS DE CARNE SIRMAN |
| 158 | FORMADORA DE HAMBURGUESAS |
| 159 | PELAPATATAS PROFESIONALES |
| 160 | ROMPEHIELO Y TRITURADOR DE HIELO PROFESIONALES |
| 161 | CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA |
| 162 | CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA SMART Y MIRRA |
| 163 | CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO |
| 164 | CORTADORA DE FIAMBRE AUTOMÁTICA TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO |
| 165 | CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO |
| 166 | CORTADORA MANUAL "A VOLANO" ANNIVERSARIO |
| 167 | PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES |
| 168 | SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL |
| 169 | MÁQUINA DE PASTA FRESCA |
| 170 | CORTADORA DE VERDURAS PROFESIONAL |
| 172 | AMASADORA PLANETARIA |
| 173 | BATIDORAS PLANETARIAS |
| 174 | AMASADORA DE DOBLE BRAZO |
| 175 | CUTTER |
| 176 | MIXER (TRITURADORES / BATIDORES) |



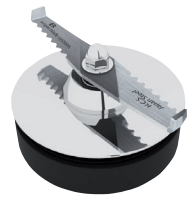
BUGATTI VENTO PROFESSIONAL



JUEGO DE CUCHILLAS JARRA REGULAR



JUEGO DE CUCHILLAS JARRA ICY



JUEGO DE CUCHILLAS JARRA PRO

PREPROGRAMACIÓN

MODELO

VENTO PROFESIONAL

60 programas personalizables de modo veloz directamente en el área reservada de www.bchef.com rápidamente disponibles en el dispositivo BUGATTI VENTO PROFESSIONAL, mediante descarga de la APP BCHEF (para android e IOS): de 1 a 6 en los botones de la máquina y de 7 a 60 disponibles directamente en el panel de control.

PROGRAMACIÓN

CENTRALIZADA DE LAS PREPARACIONES

Diagnostica a distancia (industria 4.0) para una eficaz asistencia post-venta. Control de los ingredientes y de los consumos para la máxima eficiencia de tiempos y costes.

VENTO PROFESSIONAL es un instrumento insustituible en la gestión DE CADENAS DE BAR/CAFETERÍA y FRANQUICIAS.

Características

- **MOTOR DC BRUSHLESS.** El innovador motor "DC BRUSHLESS" (motor sin escobillas en corriente continua), garantiza un par de potencia un 57% superior a los batidores de potencia tradicional con motor de corriente alterna, alcanzando un pico de potencia 4,27 c.v. Gracias al mayor par de motor, VENTO puede mantener la velocidad programada incluso con la carga máxima de la jarra, sin bajar el rendimiento: esto permite tener el máximo control del preparado y trabajar con los elementos más difíciles. El motor VENTO es además muy versátil: de hecho puede amasar a 400 r.p.m., preparar sopas en tan sólo 8 minutos, o licuar a 15.000 r.p.m.
- **AHORRO ENERGÉTICO.** Comparado con los tradicionales "POWER BLENDER" con motor de corriente alterna y parecidas características,

el motor "DC BRUSHLESS" de VENTO, reduce el consumo energético un 33%. Además, para producir este motor se requieren menos materias primas, con las ventajas que conlleva para el medio ambiente.

- **EL MÁS SILENCIOSO 78 dB.** Gracias al bajo ruido que produce, VENTO encaja perfectamente en restaurantes, bares o discotecas. Nuestro motor alcanza 10-12 dB menos que las batidoras tradicionales. (comparación realizada entre VENTO y batidoras tradicionales con la jarra vacía)
- **GARANTÍA DEL MOTOR.** El motor VENTO está garantizado por 2 años en uso profesional, al igual que el bloque eje de cuchillas inox.





JARRA REGULAR

Indicada para todas las preparaciones. 2 litros de capacidad.



JARRA PRO

Indicada para todas las preparaciones de gastronomía. 1 litro de capacidad.



JARRA ICY

Indicada para todas las preparaciones de cocktail, smoothies, batidos, sorbetes, etc. 1 litro de capacidad. **DE SERIE.**

“B BLADE” SISTEMA PATENTADO DE BLOQUE EJE DE CUCHILLAS INOX

El sistema patentado de bloque eje de cuchillas está diseñado para proporcionar las más altas prestaciones de uso y la máxima vida útil. Las cuchillas, fabricadas con una aleación especial de acero y endurecidas, tienen un afilado perfecto para cualquier preparación.



“B SAFETY” SISTEMA DE CIERRE DE SEGURIDAD

Gracias al sistema “B SAFETY”, sistema de seguridad único en la categoría de batidoras de alta potencia, VENTO se apaga automáticamente en el momento en el que se abre la tapa o se levanta la jarra.

SMART POWER BLENDER / BATIDORA DE ALTA POTENCIA

MODELO	POT.	PICO DE	TENSIÓN	Nº	PROGRAMAS	VELOCIDAD	CAPACIDAD	PESO (Kg)		VOLUMEN	PVP €
	MOTOR (W)	POT. (CV)	(V/Hz)	VELOCIDADES		MOTOR (rpm)	JARRA (l)	NETO	BRUTO	EMBALAJE (m3)	
BUGATTI VENTO PROFESSIONAL	1000	4,27	230/50	60	60	400-15000	1	6,1	12,5	0,0793	

accesorios

DESCRIPCIÓN

EXPOSITOR CON DISPLAY

JARRA REGULAR 2 litros

JARRA PRO 1 litro

JARRA ICY 1 litro

CAMPANA INSONORIZACIÓN 28x30x50,5 cm.



BUGATTI VENTO
PROFESSIONAL

440 mm

ø250 mm

DOTACIÓN DE SERIE

- Jarra ICY
- Vaso dosificador
- Empujador con termómetro patentado
- TM Espátula
- Marcadores de identificativos para la jarra
- Libro de recetas

Características

- Estructura exterior fabricada en ABS.
- Jarra contenedora y vaso dosificador construidos en Tritan pct, libre de BPA:
 - Jarra de serie modelo ICY de 1 litro.
- Tapa exterior fabricada en PP y TPE.
- Cable, GS Plug (SHUKO) 1m de longitud.
- Protección térmica al sobrecalentamiento.

- Motor DC BRUSHLESS (sin escobillas en corriente continua)+57% POT.
- Panel de mandos electrónico “proximity touch”.
- PROGRAMACIÓN
 - 6 programas pre-grabados con posibilidad de hasta 60 recetas en modelo PROFESSIONAL.
- Modo “pulse” de ráfagas y función B Chef.
- NIVEL SONORO MOTOR 78 dB

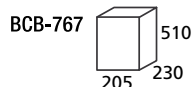


BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA



BATIDORA BCB-767

MODELO	POTENCIA (W)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	PESO (Kg)	VASO (litros)
BCB-767	950	38000	5,5	2



accesorios

DESCRIPCIÓN

Jarra 2 litros completa con cuchilla

Jarra 1,5 litros completa con cuchilla

Campana insonorizadora para jarra de 1,5 litros



Jarra 1,5 l.



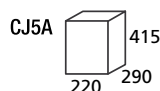
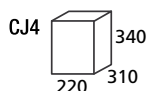
Campana

Características

- Máquina para preparar batidos, frappé, etc.
- Jarra de policarbonato libre de BPA transparente de 2 litros de capacidad (de serie). Opcional: cambio por jarra de 1,5 litros de capacidad (indicar a la hora de formalizar el pedido).
- Campana insonorizadora válida sólo para jarra de 1,5 litros.
- Regulador de velocidad.
- Botón "pulse" de ráfagas.
- Protección contra el sobrecalentamiento del motor.
- Cuchilla de 4 hojas de acero inoxidable.
- Apertura en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento.
- Tensión 230V/50Hz.

EXPRIMIDORES DE ZUMO

MODELO	ACCIONAMIENTO	POTENCIA (W)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m ³)
CJ4	MANUAL	180	1800	5	0,024
CJ5A	PALANCA	230	980	8,7	0,047



CJ4



CJ5A

Características CJ4

- Exprimidor eléctrico de aleación de aluminio barnizado.
- Contenedor, filtro, protector de salpicaduras y conos de plástico extraíbles.
- Triple cono.
- Tensión 230V/50Hz.

Características CJ5A

- Exprimidor eléctrico de aleación de aluminio satinado.
- Encendido y apagado mediante palanca para sujetar la fruta.
- Contenedor, filtro, protector de salpicaduras y conos extraíbles en acero inoxidable.
- Tensión 230V/50Hz.



BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA

BLENDER ORIONE Q WV

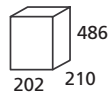
MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	VASO (litros)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)
ORIONE Q WV	750/1	8000-16000	2	5	0,05

accesorios

DESCRIPCIÓN

Jarra 2 litros completa con cuchilla

ORIONE Q WV

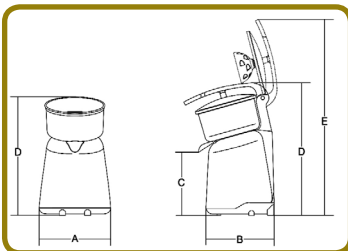


Características

- Batidora Blender profesional creada para las necesidades específica de bares, restaurantes, comida, etc.
- Cuerpo de la máquina en aluminio extruido y laterales en ABS.
- Sistema de retención con membrana para prevenir la entrada de líquidos dentro de la máquina.
- Potente motor con ventilación forzada para un uso prolongado y una mayor duración.
- Microinterruptor magnético de seguridad en la tapa del vaso sin posición obligada.
- Controles con membrana de silicona con botón ON/OFF y dispositivo NVR.
- Variador de velocidad.
- Vaso cuadrado de 2 litros, realizado en Tritán transparente irrompible graduado en litros y galones.
- El vaso es muy práctico para poder servir desde tres posiciones diferentes, ideal para preparar bebidas heladas, smoothies y sorbetes.
- Tapa de vaso de goma con tapón para añadir ingredientes.
- Cuerpo del tubo de transmisión en acero inoxidable que se puede separar fácilmente del cuerpo.
- Eje de cuchillas con rodamiento de bolas para prevenir el sobrecalentamiento y garantizar una larga duración.
- Arrastrador de estrella en acero sinterizado de alta resistencia.
- Cuchilla de 4 radios obtenida a partir de una única impresión en acero de cuchillería templada adecuada también para triturar hielo.
- El vaso cuadrado ha sido creado para trabajar mejor con grandes cantidades de hielo también en seco.
- Tensión 230V/50Hz.

EXPRIMIDOR DE PALANCA GRAN PRODUCCIÓN

MODELO	ACCIONAMIENTO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m ³)
APOLLO LEVA	PALANCA	150/0,20	320	3,5	0,03



ESQUEMA DIM.
A: 210mm
B: 265mm
C: 155mm
D: 330mm
E: 480mm



Características

- Cuerpo cromado sin ángulos ni uniones para facilitar la limpieza.
- Cuba en acero inoxidable, desmontable para su limpieza y lavable en lavavajillas.
- Cestillo desmontable con dos dimensiones de piña para adaptarse a todos los tipos de zumo.
- Microinterruptor colocado en la piña que permite encender directamente la máquina apretando el cítrico.
- Tensión: 230V/50-60Hz.





BATIDORA FRAPPÉ Y EXPRIMIDOR DE ZUMO



SIRIO 1 W

MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD (rpm)	CAPACIDAD VASO (l)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
SIRIO 1 W	100/0,14	4000/14000	0,55	2,5	0,03
SIRIO 2 W	100+100/0,14+0,14	4000/14000	2x0,55	5	0,06

ACCESORIO

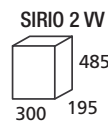
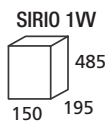
VASO DE ACERO INOX. 0,55l



SIRIO 2 W

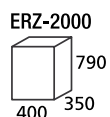
Características

- Cuerpo de la máquina cromado, columna en aluminio extruido y base de fundición a presión para una óptima estabilidad de la máquina, totalmente privada de ángulos y uniones para facilitar la limpieza.
- Variador de velocidad.
- Vaso de serie de Tritán transparente.
- Vaso de acero inoxidable bajo pedido.
- Motor potente y ventilado para una mayor duración.
- Microinterruptor de seguridad en el vaso.
- Voltaje 230V/50Hz.



EXPRIMIDOR DE ZUMO

MODELO	CONSUMO (W)	PRODUCCIÓN FRUTAS/MINUTO	TAMAÑO FRUTA	CAPACIDAD CESTA
ERZ-2000	120	20-25	60-85 mm.	4 Kg



Características

- Exprimidor totalmente automático de alimentación manual.
- Cuerpo y cubiertas contruidos en acero inoxidable.
- Con sensores de seguridad de apagado.
La máquina para si la cubierta no está colocada.
- Voltaje 230V/50Hz.



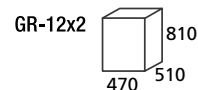
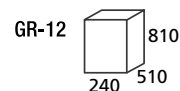
GRANIZADORAS RÁPIDAS/ENFRIADORAS DE BEBIDAS



GR 12x2



GR-12



MODELO	POTENCIA TOTAL (W)	COMPRESOR (CV)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)
GR-12	400	1/3	12	24
GR-12x2	740	1/2	12x2	48



Características

- Chasis de acero inoxidable AISI 304 y paneles en ABS.
- Depósito de policarbonato de alta densidad alimenticio y ecológico.
- Temperatura de trabajo -2/-4°C.
- **Doble función granizadora o enfriadora de bebidas, mediante selección de botón GRANIZADO/BEBIDA FRÍA.**
- Bandeja antigoteo con sistema flotador de aviso de llenado completo.
- Controlador electrónico de temperatura con display digital para ver la temperatura del producto en cada momento.
- Fácil desmontaje del depósito y grifos para limpieza y asegurar una mayor higiene.
- Compresor de alta calidad de gran rendimiento.
- Refrigerante R290a.
- Sistema mediante pala agitadora.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.
- **ILUMINACIÓN LED.**



MONTADORA DE NATA PROFESIONAL Y CHOCOLATERAS



PRIMA 2

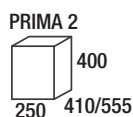


DETALLE



MONTADORA DE NATA PROFESIONAL

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



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.



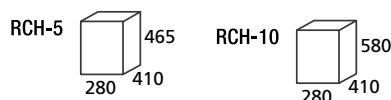
RCH-5



RCH-10

CHOCOLATERAS

MODELO	POTENCIA TOTAL (W)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)
RCH-5	1000	5	6,8
RCH-10	1000	10	7,5



Características

- Chocolateras diseñadas para mantener caliente cualquier tipo de bebida, especialmente chocolate.
- Sistema de calentamiento por baño maría.
- La mezcla continúa manteniendo una textura perfecta (sin grumos).
- Motor agitador de larga duración.
- Grifo especial con sistema anti-obstrucción.

- Caldera de acero inoxidable AISI 304 con protección térmica.
- Termostato de temperatura de 30 a 85°C.
- Bandeja antigoteo con sistema flotador de aviso de llenado completo.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



TERMOS DE LECHE



GLASS 5 BLANCA

TERMOS DE LECHE GLASS

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
GLASS 5 BLANCO	5	1200	35	230/50
GLASS 10 BANCO	10	1800	41	230/50



**TERMOS
GLASS 5 NEGRO
GLASS 10 NEGRO
BAJO PEDIDO**



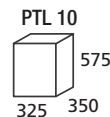
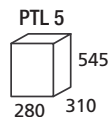
GLASS 5 NEGRA

Características

- Termo de leche con grifo fabricado en acero inoxidable y VIDRIO.
- Construcción general en acero inoxidable de calidad alimentaria.
- Depósito de leche extraíble de acero inoxidable.
- Depósito de agua (baño maría) de acero inoxidable.
- Resistencia de acero inoxidable.
- Bandeja recoge-gotas en acero inoxidable.
- Grifo de salida de leche.
- Termostato electrónico de temperatura de 0°-85°C con señalizador luminoso de temperatura.
- Cable de alimentación con enchufe H05RR-F.
- 4 pies de goma.
- Señalizador luminoso de bajo nivel de agua del depósito de baño maría.

TERMOS DE LECHE

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
PTL 5	5	1200	8	230/50
PTL 10	10	1800	12	230/50



PTL-10

Características

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Depósito para baño maría en acero inoxidable.
- Depósito de leche en acero inoxidable con tapa en acero inoxidable y pomo de baquelita.
- Termostato de 0° a 85°C.
- Interruptor bipolar verde, señalizador rojo de temperatura.
- Grifo de salida de leche.
- Bandeja recoge gotas en acero inoxidable.
- 4 patas de PVC.



BOLSAS DE PLÁSTICO PARA ENVASADO AL VACÍO



BOLSAS LISAS DE ESPESOR 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		UNIDADES EN CAJA
	ancho	fondo	
B90-1435	140	350	1000
B90-1530	150	300	1000
B90-1725	170	250	1000
B90-2030	200	300	1000
B90-2040	200	400	1000
B90-2535	250	350	1000
B90-3040	300	400	1000
B90-3060	300	600	500
B90-3545	350	450	500
B90-4060	400	600	500
B90-4565	450	600	250

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 90 micras son ideales para conservar pescado, fiambre, café, azúcar, etc... en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 60° C únicamente en vapor.

BOLSAS LISAS ESPECIAL COCCIÓN 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		UNIDADES EN CAJA
	ancho	fondo	
BC-2030	200	300	1000
BC-2536	250	360	1000

HASTA FIN DE EXISTENCIAS

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 85/90 micras son ideales para conservar pescado, fiambre, café, azúcar, etc... en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 121° C.

BOLSAS LISAS DE ESPESOR 150 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		UNIDADES EN CAJA
	ancho	fondo	
B150-2030	200	300	500
B150-2535	250	350	500
B150-3035	300	350	500
B150-3545	350	450	300
B150-3655	365	550	300
B150-4060	400	600	300

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 150 micras son ideales para conservar carnes, huesos, quesos y productos en general en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 85° C únicamente en vapor.

BOLSAS GOFRADAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		UNIDADES EN CAJA
	ancho	fondo	
BG-1530	150	300	1600
BG-2030	200	300	2000
BG-2535	250	350	1000
BG-3040	300	400	500
BG-3550	350	500	400

Características

- Las bolsas gofradas son ideales para envasar todo tipo de alimentos en las envasadoras de aspiración externa.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 85° C únicamente en vapor.



ENVASADORAS AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA



MEDIUM



MINI-MINI

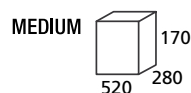
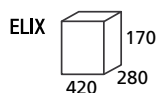
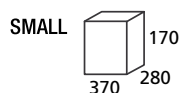


SMALL



ELIX

MODELO	POTENCIA BOMBA DE VACÍO	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (Kg)	CICLO DE TRABAJO
MINI-MINI	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Manual
SMALL	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Automático
ELIX	20-24 lt/min. mono	400	270	9	Automático
MEDIUM	40-48 lt/min. doble	500	350	12	Automático



Características

- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.
- Pensadas para un uso doméstico y semiprofesional.
- Envasa al vacío productos sólidos secos (sin salsas ni líquidos).
- Concebida para ser utilizada en supermercados, tiendas, tocinerías, etc.
- Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- Son ideales para envasar diferentes productos (embutidos, quesos, cafés, etc.).
- Sólo se puede utilizar con bolsa gofrada.
- Son idóneas para las más diferentes aplicaciones, ofreciendo una óptima continuidad operativa y buenos rendimientos productivos.
- Funcionamiento semi-automático en modelo MINI-MINI y automático en el resto de modelos.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Manómetro exterior que nos permite seguir paso a paso las diferentes etapas del ciclo de trabajo (sólo modelos SMALL-ELIX y MEDIUM).



ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA

MODELOS EVS

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO (m ³ /h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)
	ancho	fondo	alto			
EVS 30	310	350	190	8	300	550
EVS 35	360	400	190	10	350	650
EVS 40	410	450	220	16	400	950

accesorios

MEDIDAS TABLAS DE RELLENO POLIETILENO

EVS 30 (280x240x15mm)

EVS 35 (300x340x15mm)

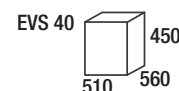
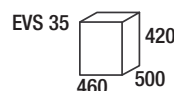
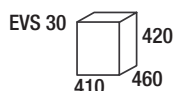
EVS 40 (370x350x15mm)

NOTA

2 tablas de relleno incluida en cada máquina



EVS 35



Características

- Construidas interior y exterior en acero inoxidable.
- Puesta en marcha manual con panel de mandos digital de un programa.
- Cuba de acero inoxidable embutida para fácil limpieza.
- Sellado mediante sistema de membrana.
- Tapa abombada en plexiglas, con reapertura automática.
- De serie se suministran con dos tablas de polietileno.
- Voltaje: 230V/50Hz.

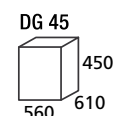
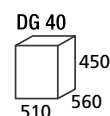
MODELOS DG

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO OIL (m ³ /h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)
	ancho	fondo	alto				
DG 40	410	450	220	20/24	400	950	62
DG 45	460	500	220	20/24	450	950	68



DG 45

OPCIÓN GAS INERTE MODELOS DG



Características

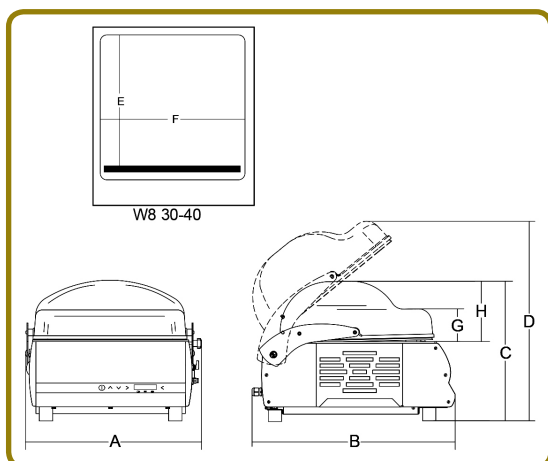
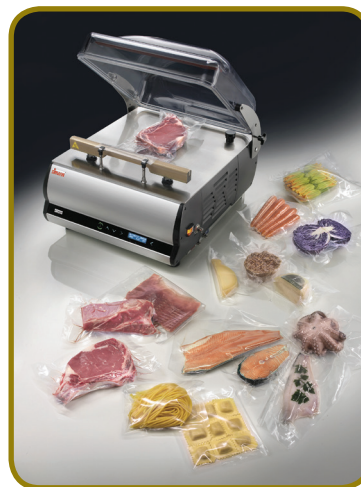
- Máquinas de sobremesa totalmente en acero inoxidable.
- Cámara embutida en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- De serie se suministra con grifo de atmósfera progresiva, que regula la presión de entrada del aire en la cámara después del sellado.
- Opción de gas inerte (bajo pedido).
- Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- 3 programas modificables y memorizables.
- 1 programa para cocinar **marinados** (carne y pescado).
- Regulación del vacío en porcentaje para garantizar un vacío óptimo. Opción de vacío por tiempo.
- Barra de soldar extraíble, impulso a membrana. Tabla de relleno para cámara en polietileno.
- Precalentamiento de bomba de vacío.
- GASTROVAC. Vacío en cubetas.
- Función extra de vacío.
- Panel de mandos digital de fácil manejo y resistente al agua.
- Apertura de la campana automática.
- Función de autolimpieza de la bomba de vacío que evita la contaminación del aceite.
- Voltaje 230V/50Hz.



ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA



W8 TOP 40 DX GAS INERTE



W8 30-40

ESQUEMA DIMENSIONES

W8 TOP 30 DX	W8 TOP 40 DX
A: 402mm	A: 493mm
B: 525mm	B: 585mm
C: 408mm	C: 422mm
D: 587mm	D: 630mm
E: 334mm	E: 390mm
F: 340mm	F: 430mm
G: 95mm	G: 99mm
H: 170mm	H: 180mm

accesorios

DESCRIPCIÓN

OPCIÓN CON GAS INERTE



DETALLE CUADRO MANDOS

MODELOS W8 TOP

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO OIL (m³/h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
	ancho	fondo	alto					
W8 TOP 30 DX	340	360	160	8	310	350	38	0,32
W8 TOP 40 DX	430	410	170	21	410	750	56	0,37

Características

- Diseño excepcional que reduce el espacio ocupado por la máquina y mejora la comodidad.
- Campana de gran volumen de inyección en Tritán.
- Barra de sellado fácilmente extraíble.
- Extremadamente fácil de limpiar gracias a la superficie de apoyo totalmente plana fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 5mm de espesor.
- Levantamiento automático de la tapa mediante pistones neumáticos.
- Soporte para bolsas con líquidos.
- Programas especiadas para marinar.
- 10 programas que se pueden almacenar como se desee.
- Selección de 6 idiomas.
- Ajuste del tiempo de soldadura, vacío y gas con escala de 1/10 seg.
- Modelos con gas inerte bajo pedido.
- Visualización del porcentaje de vacío y el tiempo restante.
- Gestión predictiva de las operaciones de mantenimiento para garantizar una mayor durabilidad.
- Señal de advertencia de cambio de aceite y filtro.
- Protección térmica de la bomba.
- Ciclo de precalentamiento y limpieza del aceite.
- Contador de ciclos totales.
- Contador de horas de uso de la bomba.
- Tarjeta Wi-Fi integrada que facilita una cuidadosa gestión post venta remota
- Gestionable íntegramente vía APP, fácil e intuitiva, descargable gratuitamente desde las tiendas oficiales (Play Store y App Store)
- Voltaje 230V/50Hz.





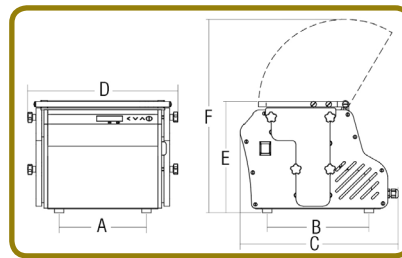
ENVASADORA AL VACÍO VERTICAL ESPECIAL PARA LÍQUIDOS



W8 VERTIGO 30



DETALLE W8 VERTIGO 30 DESMONTADA



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)
A 230 - B 268 - C 416 - D 396 - E 300 - F 521

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO OIL (m ³ /h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)
	ancho	fondo	alto					
W8 VERTIGO 30	326	60	250	4	310	150	22	0,09

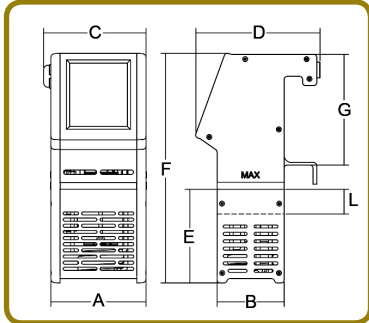
Características

- Máquina de envasado al vacío compacta vertical ideal para líquidos, productos granulados y en polvo para utilizar en el bar o como segunda máquina.
- Extraordinaria solución patentada para limpiar la máquina: Laterales transparentes para ofrecer una visibilidad perfecta del interior de la cuba. Los laterales son fácil y completamente desmontables para poder limpiar perfectamente el interior de la cuba.
- Control EASY TOUCH. Práctica e intuitiva botonera con WiFi integrado. Fácil programación del tiempo de vacío y soldadura. Visualización porcentual del vacío y tiempo restante. 10 programas memorizables. Programas especiales de marinado, precalentamiento de la bomba y ciclo de limpieza del aceite y vacío externo por tiempo. Memorización del último vacío. Cuenta ciclos de utilización total. Aviso de cambio de aceite.
- Tapa sin pistones.
- Prácticos perfiles para mover la máquina.





COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA SOUS VIDE



ESQUEMA DIM. WIFOOD
 A: 165mm
 B: 109mm
 C: 174mm
 D: 203mm
 E: 152mm
 F: 377mm
 G: 180mm
 L: 40mm



DETALLE ASA



KIT DE 6 SONDAS INALÁMBRICAS

DESCRIPCIÓN

Kit de 6 sondas inalámbricas

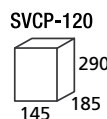
MODELO	VOLUMEN SUGERIDO (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
SOFT COOKER WIFOOD	≤ 57,5	24°C - 99°C	2000	4,5	0,04



Características

- Fabricada con laterales en ABS y cesta en aluminio.
- Práctico y amplio display de 5", IP67.
- 10 programas inmediatos en la máquina e infinitos programas mediante APP.
- La conexión Wi-Fi permite, mediante una APP gratuita específica, controlar la cocción incluso a distancia.
- La APP también permite la gestión de varios aparatos, recetas privadas y públicas con 4 niveles, registro de cocción HACCP, impresión de etiquetas adhesivas, montaje de alarmas sonoras, función multitemporizador, lectura y configuración de las sondas al corazón SWP (Softcooker Wireless Sonda) y mucho más.
- Práctica asa para transporte.
- **Sondas inalámbricas NFC.**
- Las prácticas y robustas sondas inalámbricas mediante tecnología NFC, permiten leer la temperatura al corazón del producto mediante la práctica APP.
- Son reutilizables infinitas veces, pueden cargarse con datos relativos al producto, proveedor, tipo de cocción, fecha de cocción etc.
- APP de gestión gratuita, fácil e intuitiva.
- Tensión 230V/50Hz.

MODELO	VOLUMEN SUGERIDO (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)
SVCP-120	≤ 30	5°C - 99°C	1500	2



VISTA FRONTAL



DETALLE FUNCIONAMIENTO

Características

- Parte sumergible fabricada en acero inoxidable.
- Control de temperatura con menos de 0,1°C de margen de error, que permite resultados y texturas excelentes.
- Reparto uniforme de la temperatura mediante circulador de agua.
- Con tornillo de fijación. Compatible con recipientes cilíndricos o planos.
- Panel de mandos con pantalla LCD.
- Alarma de detección de bajo nivel de agua.
- Electrónica protegida contra la humedad.
- Temporizador programable de 0 a 99 horas.
- Memoria que permite:
 - Grabar la temperatura en °C y °F.
 - Memorizar el estado de proceso de cocción antes de desconectarlo.
 - Memorizar la última impostación de temperatura y tiempo.
- Tensión 230V/50Hz.





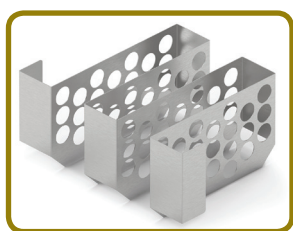
COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA SOUS VIDE



SOFTCOOKER XP SR 2/3GN



SOFTCOOKER XP SR 1/1GN

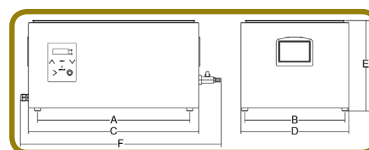


DIVISOR DE BOLSAS DE VACÍO

ACCESORIO

PVP €

Divisor de bolsas de vacío



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

SOFTCOOKER XP S 2/3GN: A 336 - B 342 - C 396 - D 368 - E 309 - F 470
SOFTCOOKER XP S 1/1GN: A 508 - B 342 - C 568 - D 368 - E 309 - F 642

MODELO	CAPACIDAD (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)
SOFTCOOKER XP SR 2/3GN	14-16,5	24°C-99,9°C	1150	5,5	0,13
SOFTCOOKER XP SR 1/1GN	22-26,5	24°C-99,9°C	1700	16,5	0,13

Características

- Máquina para la cocción a baja temperatura con calentamiento estático del agua.
- Estructura y cuba de cocción gastronorm en acero inoxidable.
- Prácticas asas para el transporte de la máquina.
- Sistema electrónico de control de la temperatura con visualización de la temperatura y el tiempo de ciclo.
- Grifo de descarga de agua.
- Mismo sistema de control del Softcooker con ΔT de 0,2°C.
- 25 programas memorizables.
- Temperatura seleccionable en °C y °F.
- Tapa de cuba de serie.
- Tensión 230V/50Hz.

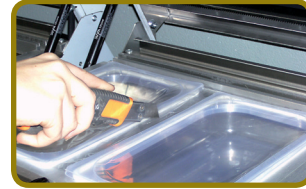




TERMOSELLADORA PARA CUBETAS



S/V 400



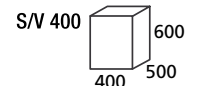
LA MÁQUINA NO CORTA AUTOMÁTICAMENTE LAS BOLSAS



DETALLE DE BOBINA DE PLÁSTICO

MODELO	DIMENSIONES CONTENEDOR (mm)	CICLO TRABAJO	MANDOS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
S/V 400	265x325	manual	digital	1200	40	230/50

DIMENSIONES ABIERTA



moldes para S/V 400

DESCRIPCIÓN

Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)

Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)

Molde para 4 cubetas GN 1/8 (160x130 mm)

Molde especial 1 cubeta

Molde especial 2 cubetas

Molde especial 4 cubetas

bobinas

DESCRIPCIÓN

S/V 400: ancho 370

- Las medidas que se citan se refieren a las dimensiones exteriores de cada cubeta incluidos los bordes

Características

- Construidas en acero inoxidable y aluminio anticordal.
- Profundidad máxima de las cubetas: 160mm.
- Moldes no incluidos.
- Tiempo aproximado de sellado 2-3 segundos.
- Moldes especiales: indicar la medida de la cubeta para poder suministrarse.





TERMOSELLADORA VACÍO-GAS PARA CUBETAS



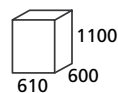
V/G 800 LCD



LA MÁQUINA NO CORTA
AUTOMÁTICAMENTE
EL PLÁSTICO

DIMENSIONES ABIERTA

V/G 800 LCD



MODELO	DIMENSIONES CONTENEDOR (mm)	CICLO TRABAJO	MANDOS 10 programas	BOMBA VACÍO OIL (m3/h)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
V/G 800 LCD	265x325	automático	digital LCD	20/24	1800	120	230/50

moldes para V/G 800 LCD

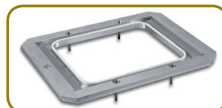
DESCRIPCIÓN

Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)

Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)

Molde para 4 cubetas (160x117 mm)

Moldes especiales sobre pedido



Características

- Construidas en acero inoxidable y aluminio anticordal.
- Estas máquinas deben trabajar con aire comprimido.
- Profundidad máxima de las cubetas: 130mm.
- Se suministran de serie instalados los elementos para funcionar con gas inerte.
- Moldes no incluidos.
- Tiempo de vacío y sellado aprox. 28-32 segundos.
- La máquina sólo corta el principio y el final del plástico del molde de cubetas.

- Bobina V/G 800 ancho 370
- La placa electrónica trabaja por sensor o por tiempo de vacío. Se aconseja que trabaje por sensor.

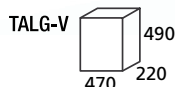
nota

Para su funcionamiento se precisa de:

- Gas inerte con manómetro.
- Compresor de aire de 1,5 CV, mínimo.
- (Los citados elementos no se suministran).



CORTAVERDURAS



CORTA VERDURAS / CORTA HORTALIZAS / RALLA MOZZARELLA

MODELO	PESO (Kg)		VELOCIDAD DISCO (rpm)	TENSIÓN (V/Hz)	POTENCIA (W)
	BRUTO	NETO			
TALG-V	26	23	270	220/50	550

accesorios cortaverduras

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
DH3	Disco para deshilachar 3mm.
DH4	Disco para deshilachar 4mm.
DH7	Disco para deshilachar 7mm.
CPE8	Disco corta productos enteros 8mm.
CPE10	Disco corta productos enteros 10mm.
CPE2	Disco corta productos enteros 2mm.
CPE4	Disco corta productos enteros 4mm.
CJ2.5	Disco corta juliana y patatas fritas 2,5mm.
CJ4	Disco corta juliana y patatas fritas 4mm.
CJ8	Disco corta juliana y patatas fritas 8mm.
CJ10	Disco corta juliana y patatas fritas 10mm.
CPF6*	Disco corta patatas fritas 6x6mm.
CPF8*	Disco corta patatas fritas 8x8mm.
CPF10*	Disco corta patatas fritas 10x10mm.
CD8*	Disco para cortar en dados 8x8mm.
CD10*	Disco para cortar en dados 10x10mm.
CD12*	Disco para cortar en dados 12x12mm.
CD20*	Disco para cortar en dados 20x20mm.

* ESTOS DISCOS HAN DE MONTARSE CONJUNTAMENTE CON LOS DISCOS MODELO CPE



DH7

ATENCIÓN

DISCOS PARA DESHILACHAR DE 4 Y 7 mm.
RALLADORES DE MOZZARELLA



CPE10



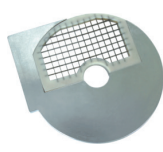
CPF10

NOTA

Los discos CD o CPF necesitan además un disco CPE8 o CPE10



CPE4



CD10



CJ2.5

Características

- Construida completamente en aluminio anodizado.
- Transmisión por correa.
- Tapa abatible y desmontable, para facilitar el cambio de discos y la limpieza de la máquina.
- Fácil limpieza.
- Dispone de dos entradas de alimentos, una ovalada para productos enteros y otra redonda para cortar en rodajas productos más pequeños.
- Función en continuo, ya que dispone de motor ventilado.

- Motor con protector térmico anticalentamiento.
- De serie se suministra con 5 discos de corte: DH3-DH4-DH7-CPE2 y CPE4.
- Microinterruptores de seguridad situados en la tapa y en la palanca de accionamiento, para evitar que funcione la máquina en manipulaciones imprevistas.
- Base cerrada
- Sistema de seguridad antiarranque involuntario.



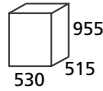
CORTADORA DE HUESOS Y PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES



CORTADORA DE HUESOS

MODELO	PESO (Kg)	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPESOR CORTE (mm)	LONGITUD SIERRA (mm)	VUELTAS MOTOR (rpm)	POTENCIA (Kw)
SEG-1650A	39,1	225	185	1650	1400	0,75

SEG-1650A



accesorios

DESCRIPCIÓN

Caballete en acero inox. para cortadora de huesos de 295x385x660 mm.

Recambio de sierra para huesos/congelados

Sierra para carne

Características

- Construidas en aluminio anodizado.
- Estructura en acero pulido y anodizado.
- De serie se suministra con una sierra de huesos/congelados.
- Bandeja en acero inoxidable AISI 304.
- Botón de paro de emergencia.
- Tensión 230V/50Hz

PICADORA DE CARNE PROFESIONALES

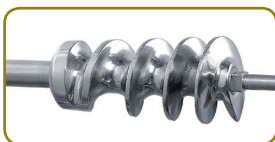
MODELO	PRODUCCIÓN (Kg/h)	POTENCIA (W)	VEL. MOTOR (rpm)	TOLVA (cm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
PCS-12	120	550	1400	360x245x50	70	26	0,07
PCS-22	220	900	1400	360x245x60	82	32,5	0,08

accesorios

DESCRIPCIÓN

PLACAS DE PICADORA PCS-12 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm

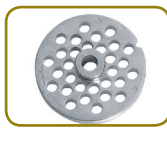
PLACAS DE PICADORA PCS-22 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm



DETALLE SINFIN INOX

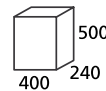


DET. PLACA 22/Ø6 mm

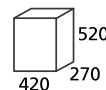


DET. PLACA 22/Ø8 mm

PCS-12



PCS-22



PCS-12

Características

- Fabricada en aluminio y acero inoxidable AISI 304.
- Máquina de uso simple y fácil de limpiar.
- Las partes en contacto con la carne están fabricadas en acero inoxidable AISI 304 conforme a los estándares de sanidad alimentaria internacionales.
- Motor ventilado por medio de amplias rejillas.
- Destinada a trabajos de pequeña/mediana producción.
- La tolva de carne posee un soporte para fijarla al cuerpo de la máquina y que así no se desplace durante su funcionamiento.
- Para evitar sobrecalentamientos del motor se aconseja parar 10 minutos por cada 20 minutos de trabajo en modelo PCS-12 y 10 minutos por cada 30 minutos de trabajo en modelo PCS-22.
- De serie se suministra con 2 placas, una con agujeros de 4,5 mm. y otra con agujeros de 6 mm.
- Tensión 230V/50Hz.



PICADORAS DE CARNE



TC 8 VEGAS



TC 12 DENVER



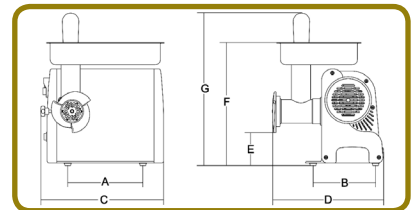
DETALLE TC 8 VEGAS DESMONTADA

CAJÓN PARA
PLACA Y CUCHILLA

TC 22 DAKOTA

PICADORA DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg/h)	POTENCIA (W)	TOLVA (cm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)
TC 8 VEGAS	70	250	23x32x60	8	10	0,08
TC 12 DENVER	85	550	23x32x60	12	19	0,09
TC 22 DAKOTA	120	750	24x35x60	22	26	0,34



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

TC 8 VEGAS: A 205 - B 170 - C 335 - D 300 - E 85 - F 360 - G 410
 TC 12 DENVER: A 275 - B 190 - C 377 - D 366 - E 100 - F 375 - G 452
 TC 22 DAKOTA: A 310 - B 225 - C 395 - D 360 - E 115 - F 415 - G 485

Características

- Robusta estructura en aluminio anodizado.
- Cuerpo en aluminio anodizado y laterales en ABS antigolpes.
- Fácilmente transportable gracias a las prácticas asas.
- Motor ventilado.
- Reductor de la picadora hermético con engranajes en baño de aceite.
- Engranajes helicoidales templados y rectificadas.
- Inversor de marcha de serie.
- Diámetro de agujeros de la placa de los modelos VEGAS y DENVER: 6mm y en modelo DAKOTA 4,5mm.
- Sinfín y boca en aluminio alimentario pulido.
- Placa y cuchilla de acero.
- Práctico cajón para guardar placa y cuchilla.
- Mandos con resistencia al agua y al polvo IP54.
- Tensión 230V/50Hz.

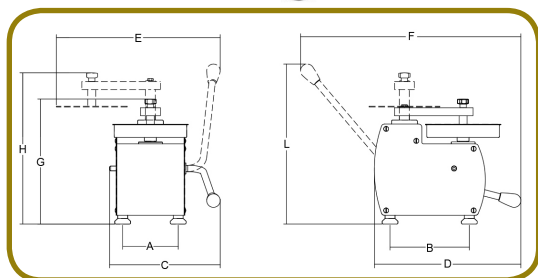




FORMADORA DE HAMBURGUESAS



MULTIPPATY



FORMADORA DE HAMBURGUESAS

MODELO	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)	L (mm)	PESO (Kg)	VOLUMEN (m ³)
MULTIPPATY	140	200	279	369	413	556	315	381	404	7,5	0,05

accesorios

DESCRIPCIÓN

MOLDE 100mm

MOLDE 130mm

MOLDE 150mm

MOLDE 180mm



Características

- Práctica y robusta formadora de hamburguesas con moldes intercambiables
- Fabricada en aluminio anodizado y acero inoxidable.
- Moldes autocentrables (sistema patentado) para un perfecto acoplamiento de molde y pistón.
- Máquina suministrada sin moldes. Los moldes deseados se seleccionan aparte.
- Moldes de 100, 130, 150 y 180mm de diámetro.
- Sistema automático de elevación de la hamburguesa para facilitar recoger la pieza.



PELATATAS PROFESIONALES



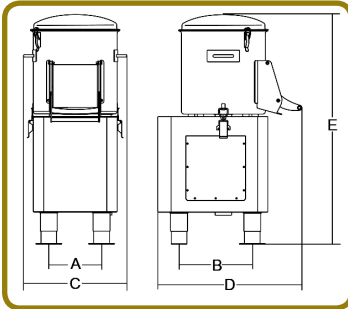
PPJ 6 SC



PPJ 10 SC



PPJ 20 SC



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PPJ 6 SC: A 220 - B 260 - C 400 - D 400 - E 690

PPJ 10 SC: A 218 - B 300 - C 470 - D 544 - E 910

PPJ 20 SC: A 295 - B 337 - C 560 - D 650 - E 1040



FÁCILMENTE DESMONTABLE

PELATATAS

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	POTENCIA (W)	POTENCIA (CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	VELOCIDAD PLATO (rpm)	PRODUCCIÓN (kg/h)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)
PPJ 6 SC	6	370	0,5	320	320	105	23	0,42
PPJ 10 SC	10	735	1,0	320	320	170	41,5	0,49
PPJ 20 SC	20	1102	1,5	275	275	340	52	0,58

accesorios

DESCRIPCIÓN

CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 6 SC

CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 10 SC

CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 20 SC



CABALLETE CON FILTRO

Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Sistema de transmisión con correa poli V y tensor automático.
- Motores potentes ventilados para uso continuo.
- Fondo abrasivo en acero inoxidable repujado.
- Paredes abrasivas con piezas fácilmente reemplazables.
- Sistema patentado de cuba y fondo desmontables y lavables incluso en lavavajillas.
- Sistema de descarga de patatas automático.
- Boca de descarga en acero inoxidable con fijación rápida y cierre hermético.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura y posibilidad de fijación al suelo.
- Microinterruptor en la tapa y en la puerta de descarga.
- Mantenimiento sencillo con acceso inmediato a todos los componentes sin inclinar la máquina.
- Tensión: 230V/50Hz. Bajo pedido: 400V/III/50Hz.





ROMPEHIELO Y TRITURADOR DE HIELO PROFESIONALES



ROMPEHIELO PROFESIONAL

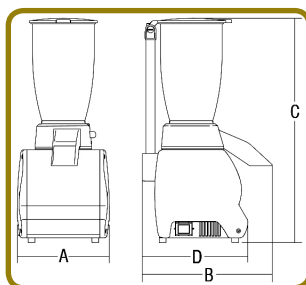
MODELO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD VASO (l)	CAPACIDAD BANDEJA (l)	VELOCIDAD GIRO (rpm)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
NORDKAPP	150	3	2	800	5,2	0,06	



DETALLE CUCHILLA

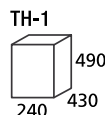


ESQUEMA DIM.
A: 205mm
B: 285mm
C: 491mm
D: 235mm



Características

- Rompehielo profesional con cuerpo fabricado en aluminio extruido, vaso en acero inoxidable, boca en ABS alimentario y cuchillas en acero inoxidable.
- Posee regulación del tamaño del hielo triturado.
- Motor ventilado con transmisión por engranajes para un servicio prolongado.
- Micro interruptor en la tapa para la máxima seguridad del operador
- Utilizar exclusivamente cubitos de hielo de 25x30mm pero producidos por máquina de hielo, no sacados de congelador.
- Tensión 230V 50Hz.



DET. BANDEJA EXTRAÍBLE RECOGE GOTAS

TRITURADOR DE HIELO PROFESIONAL

MODELO	PRODUCCIÓN Kg/min.	TAMAÑO MÁX. CUBITO (gr.)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)
TH-1	6	45	200	25

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Regulación de las dimensiones de los gránulos por medio de un simple regulador mecánico.
- Elevada producción horaria.
- Dotado de micro-interruptor tanto en la tapa como en la puerta.
- De serie se suministra con una bandeja GN 1/3 de 150mm. de profundidad, para la recogida de los gránulos.
- Tensión 230V/50Hz.



CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA



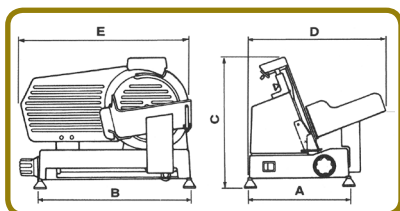
CES-220-S



CES-275-S

CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA

MODELO	DIMENSIONES (mm)					DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	PESO (Kg)	ESPESOR DE LONCHA (mm)
	A	B	C	D	E					
CES-220-S	245	380	340	360	435	220	140	180x170	17	0,2 a 12
CES-250-S	245	380	340	380	480	250	150	180x195	18	0,2 a 12
CES-275-S	295	415	410	430	540	275	250	200x210	24	0,2 a 15
CES-300-S	295	420	410	430	570	300	250	200x235	25	0,2 a 12

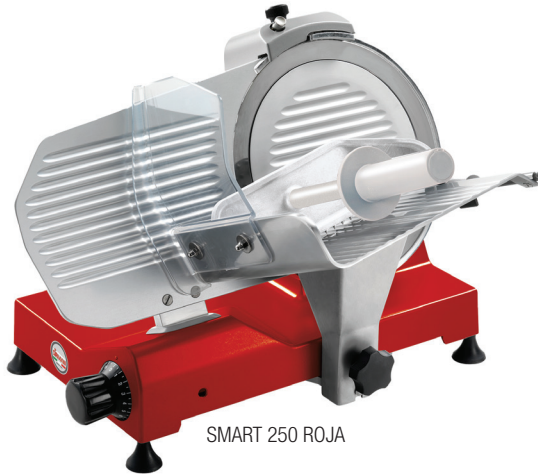


Características modelos estándar CES-S

- Bandeja de corte, carro y protector de cuchilla en aluminio anodizado protegido contra oxidación.
- Cuerpo en aluminio lacado.
- Mango adicional en el carro para favorecer las operaciones de corte.
- Transmisión por correa.
- Mando graduado para selección del espesor de lonchas y tope adicional de espesor máxima.
- Cuchilla circular en acero inoxidable de gran resistencia.
- Fácil limpieza.
- Patas regulables.
- Motor con protector térmico anticalentamiento.
- Base cerrada. Protector de cuchilla y prensa-fiambres.
- Sistema de seguridad antiarranque durante tareas de limpieza.
- Voltaje: 230V/50Hz.



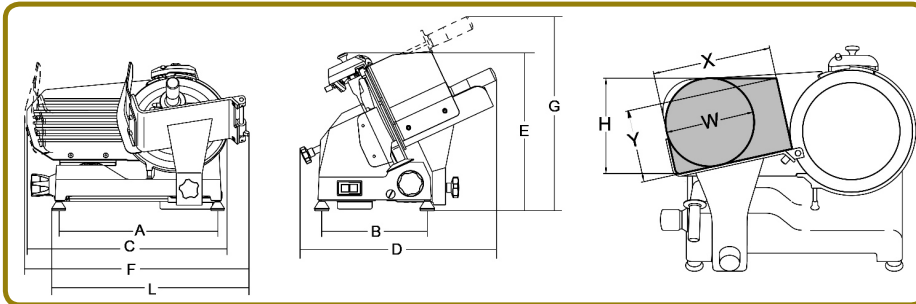
CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA SMART Y MIRRA



SMART 250 ROJA



MIRRA 300 C



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA

ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

SMART 250: A 405 - B 245 - C 500 - D 460 - E 365 - F 555 - G 460 - L 480 - X 215 - Y 150 - H 185 - W 175
 MIRRA 250 C: A 395 - B 245 - C 500 - D 560 - E 370 - F 570 - G 475 - L 490 - X 220 - Y 145 - H 180 - W 170
 MIRRA 300 C: A 395 - B 245 - C 546 - D 460 - E 390 - F 570 - G 490 - L 465 - X 210 - Y 172 - H 205 - W 192

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA SMART Y MIRRA

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	VOLUMEN BRUTO (m³)
	ancho	fondo						
SMART 250 ROJA	245	405	15,5	250	215x175	0-13	175	0,13
MIRRA 250 C	245	395	16	250	220x170	0-13	170	0,13
MIRRA 300 C	295	435	20,5	300	220x192	0-13	210	0,25

Bloqueo de carro de seguridad. Carro abatible.

Características

- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado. Modelo SMART base barnizada con acabado en esmalte rojo.
- Amplio espacio entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificadas y pasadores lapeados.
- Tornillería y lámina "para lonchas" fabricados en acero inoxidable.
- Robusto soporte de vela.
- Afilador incorporado con cuerpo fundido y doble piedra de afilado de serie.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Máquinas profesionales versión CE con bloqueo de carro.
- Inclinación de la cuchilla 25°.
- Tensión 230V/50Hz.

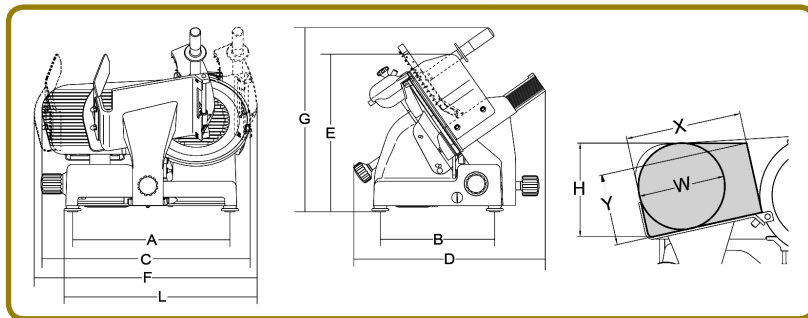




CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO



PALLADIO 300



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA



EXTRACTOR DE CUCHILLA DE SERIE

ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PALLADIO 300: A 465 - B 340 - C 615 - D 547 - E 465 - F 710 - G 545 - L 600 - X 270 - Y 190 - H 240 - W 220

PALLADIO 350: A 465 - B 340 - C 660 - D 575 - E 455 - F 710 - G 530 - L 580 - X 270 - Y 225 - H 275 - W 250

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONGCHA (mm)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo					
PALLADIO 300	340	465	35	300	270x220	0-23	275
PALLADIO 350	340	465	37	350	270x250	0-23	370

Características

- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Línea redondeada sin esquinas ni tornillos exteriores.
- Perno de deslizamiento cromado rectificado.
- Casquillos de deslizamiento en fundición pulidos.
- Para-golpes del carro fabricados en goma vulcanizada.
- Tapas del soporte de la vela desmontables.
- "Para-lonchas" en acero inoxidable con encastre a bayoneta.
- Toda la tornillería en acero inoxidable.
- Sistema de estanqueidad sobre la polea.
- Amplio espacio (49,5mm) entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Protección inferior.
- Afilador con cubeta inferior de protección.
- Extractor de cuchilla de serie.
- Inclinación de la cuchilla de 35°.
- Empuñaduras en plástico.
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubricados y pasadores lapados.
- Robusto soporte de vela.
- Bloqueo del carro de serie.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Puede cortar congelados hasta una temperatura de -7°C.
- Tensión 230V/50Hz.





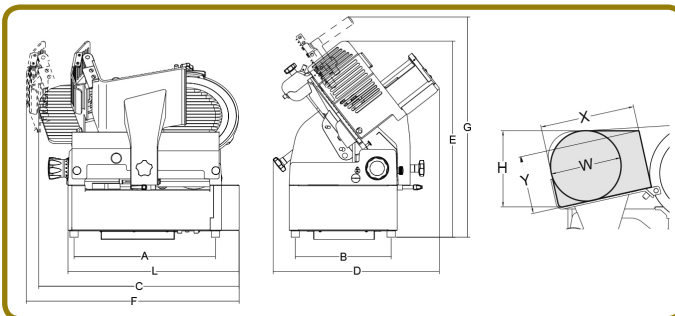
CORTADORA DE FIAMBRE AUTOMÁTICA TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO



PALLADIO 300 AUTOMECC VV



PALLADIO 300 AUTOMECC VV
DESMONTADA



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PALLADIO 300 AUTOMECC VV: A 465 - B 340 - C 685 - D 575 - E 575 - F 751 - G 630 - L 615 - X 240/270 - Y 190 - H 240 - W 220



CONTADOR DE
LONCHAS



TUBO PARA CORTE
DE VERDURAS

accesorios

DESCRIPCIÓN

CONTADOR DE LONCHAS

TUBO PARA CORTE DE VERDURAS

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo					
PALLADIO 300 AUTOMECC VV	340	465	55	300	240/270 x 220	0-23	275/180

Características

- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Línea redondeada sin esquinas ni tornillos exteriores.
- Perno de deslizamiento cromado rectificado.
- Casquillos de deslizamiento en fundición pulidos.
- Para-golpes del carro fabricados en goma vulcanizada.
- Tapas del soporte de la vela desmontables.
- "Para-lonchas" en acero inoxidable con encastre a bayoneta.
- Toda la tornillería en acero inoxidable.
- Sistema de estanqueidad sobre la polea.
- Amplio espacio (49,5mm) entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Protección inferior.
- Afilador con cubeta inferior de protección.
- Extractor de cuchilla de serie.
- Inclinación de la cuchilla de 35°.
- Empuñaduras en plástico
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.

- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
 - Carro deslizante sobre casquillos autolubricados y pasadores lapados.
 - Robusto soporte de vela.
 - Bloqueo del carro de serie.
 - Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Características del mecanismo automático**
- Estructura de acero inoxidable soldado y redondeado.
 - Arrastre de carro con sistema mecánico de biela.
 - Motor de arrastre ventilado con mando separado y reductor en baño de aceite.
 - Mandos separados para cuchilla y automatismo.
 - Posibilidad de desbloqueo del automatismo para un funcionamiento manual.
 - Sistema de control On/Off con variador de velocidad.
 - Producción de lonchas/minuto: 4-50.
 - Tensión 230V/50Hz.





CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO



PALLADIO 300 ENG



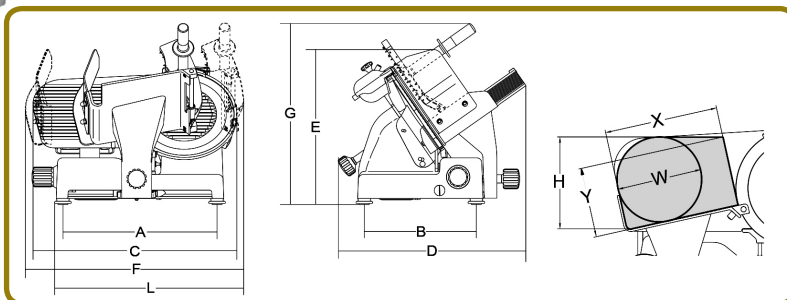
MOTOR CON SISTEMA DE ENGRANAJES



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA



EXTRACTOR DE CUCHILLA DE SERIE



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PALLADIO 300 ENG: A 465 - B 340 - C 615 - D 547 - E 465 - F 710 - G 545 - L 600 - X 270 - Y 190 - H 240 - W 220

PALLADIO 350 ENG: A 465 - B 340 - C 660 - D 575 - E 455 - F 710 - G 530 - L 580 - X 270 - Y 225 - H 275 - W 250

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo					
PALLADIO 300 ENG	340	465	36	300	270x220	0-23	400
PALLADIO 350 ENG	340	465	38	350	270x250	0-23	400

Características

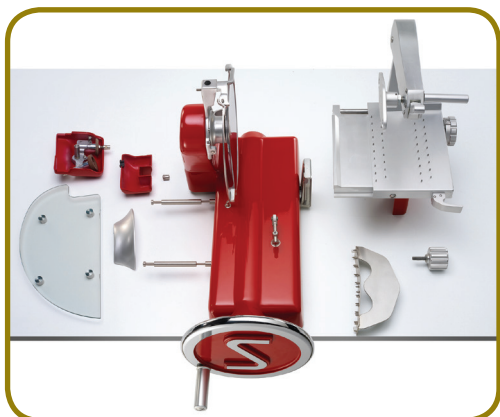
- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Línea redondeada sin esquinas ni tornillos exteriores.
- Transmisión mediante reductor de tornillo sinfín hermético.
- Lubricación en baño de aceite.
- Perno de deslizamiento cromado rectificado.
- Casquillos de deslizamiento en fundición pulidos.
- Para-golpes del carro fabricados en goma vulcanizada.
- Tapas del soporte de vela desmontables.
- "Para-lonchas" en acero inoxidable con encastre a bayoneta.
- Toda la tornillería en acero inoxidable.
- Sistema de estanqueidad sobre la polea.
- Amplio espacio (49,5mm) entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.

- Protección inferior.
- Afilador con cubeta inferior de protección.
- Extractor de cuchilla de serie.
- Inclinación de la cuchilla de 35°.
- Empuñaduras en plástico.
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificadas y pasadores lapados.
- Robusto soporte de vela.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Bloqueo de carro de serie.
- Puede cortar congelados hasta una temperatura de -7°C.
- Tensión 230V/50Hz.

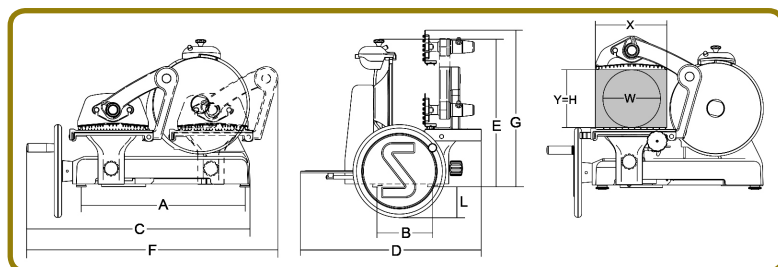




CORTADORA MANUAL "A VOLANO" ANNIVERSARIO

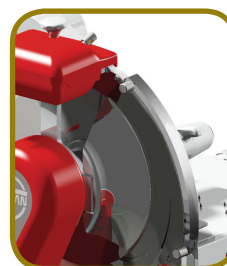


FÁCILMENTE DESMONTABLE



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

A: 520 - B: 180 - C: 770 - D: 625 - E: 510 - F: 855 - G: 590 - L: 90 - X: 270 - Y: 200 - H: 200 - W: 200

PROTECTOR
DE CUCHILLA
DESMONTABLE

SOPORTE

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	VOLUMEN BRUTO (m ³)
	ancho	fondo					
ANNIVERSARIO 300	520	180	60	300	270x200	3	0,76

accesorios

DESCRIPCIÓN

SOPORTE DE 650Øx847mm

PROTECCIÓN DE CUCHILLA DESMONTABLE

INDICADA PARA CORTAR FIAMBRES ESPECIALES (JAMÓN IBÉRICO) QUE REQUIERAN DE UN CORTE DELICADO, YA QUE LA MENOR VELOCIDAD DE GIRO DE LA CUCHILLA ASEMEJA AL CORTE MANUAL

Características

- Fabricada totalmente en aleación de aluminio esmaltado.
- Resto de elementos fabricados en acero inoxidable y aluminio anodizado plateado.
- Sistema de movimiento patentado sin partes mecánicas a la vista.
- Plano de trabajo con movimiento lateral y doble brazo articulado BS1 para sujetar con firmeza el producto.
- Carro extraíble para una limpieza más fácil.
- Diseño italiano, simple pero elegante
- Única en el mercado con carro extraíble patentado, fácil de limpiar y desmontar sin herramientas.



PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

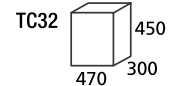
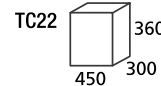
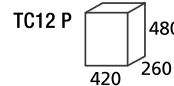


TC12 P



TC22/32

CONOS
PARA
EMBUTIR



PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	TRANSMISIÓN	MOTOR DOBLE SENTIDO	ALTURA AL CENTRO PLACA (mm)	PRODUCCIÓN (Kg/h)	TOLVA (cm)	POTENCIA (W) (CV)	VELOCIDAD PICADORA (rpm)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)
TC12 P*	MOTORREDUCTOR	SI	270	100	21x30x6	750 1	138	1380	70	21
TC22	ENGRANAJES	SI	260	300	27x39x6	1100 1,5	148	1335	82	39
TC32	ENGRANAJES	SI	255	600	27x39x6	1850 2,2	150	1350	98	43

TODOS LOS MODELOS POSEEN MOTOR CON DOBLE SENTIDO DE GIRO

accesorios

DESCRIPCIÓN

OPCIÓN TENSIÓN TRIFÁSICA (400V/III/50Hz)

2 CONOS PARA EMBUTIR DE Ø15 Y Ø25mm PARA MOD. TC12 P

3 CONOS PARA EMBUTIR DE Ø15, Ø20 Y Ø25mm PARA MOD. TC22/32

PLACAS DE PICADORA TC12 P CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm

PLACAS DE PICADORA TC22 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm

PLACAS DE PICADORA TC32 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm

Con estas máquinas para evitar sobrecalentamientos del motor se debe proceder como sigue:

Mod. TC12P. Parar 10' por cada 15-20' de trabajo / **Mod. TC22.** Parar 10' por cada 30-40' de trabajo

Mod. TC32. Parar 10' por cada 40-50' de trabajo

TENSIÓN 230V/50Hz
MONOFÁSICO.
TENSIÓN 400V/III/50Hz
MISMO PRECIO
SOLICITAR PLAZO DE
ENTREGA

LOS MODELOS TC22
Y TC32 POSEEN
UNA TOLVA CON
ENTRADA DE 76mm
DE Ø Y MICRO
INTERRUPTOR DE
SEGURIDAD

Características

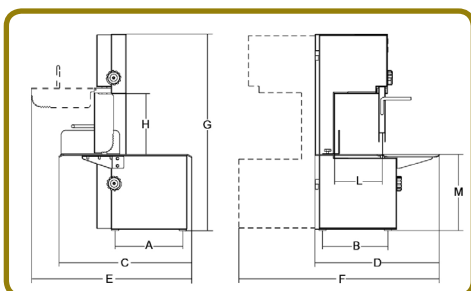
- Construidas para cumplir con las exigencias de supermercados, carnicerías, hoteles, restaurantes y comunidades.
- Cumple con las normas de seguridad europeas.
- De serie se suministran con placas con agujeros de Ø4,5mm de diámetro.
- Carcasa, grupo picador, tolva y bandeja en acero inoxidable AISI 304.
- La tolva y el grupo picador se pueden desmontar del cuerpo de la máquina para una fácil limpieza.
- Bandeja recoge-carne de 21x30x4cm.
- Transmisión por sinfín-corona en modelo TC12 P.
- Transmisión por ejes paralelos en modelos TC22 y TC32. Este sistema de transmisión esta formado por 4 engranajes de acero templado encerrados en caja estanca con baño de aceite.
- Mandos a baja tensión (24V)
- Tensión 230V/50Hz.



SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL



SO 1840 INOX START



ESQUEMA DIM.

- A: 315mm
- B: 334mm
- C: 537mm
- D: 560mm
- E: 640mm
- F: 923mm
- G: 843mm
- H: 249mm
- L: 237mm
- M: 320mm

SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL

MODELO	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPESOR CORTE(mm)	DIMENSIONES SIERRA (mm)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	POTENCIA (W) (CV)	DISTANCIA (mm) ENTRE PATAS	DIÁMETRO POLEA (mm)	SUPERFICIE TRABAJO (mm)	PESO (Kg)
SO 1840 INOX START	249	237	1840x16	1400	1100 1,5	315x334	250	455x470	51

accesorios

DESCRIPCIÓN

CABALLETE EN ALUMINIO

SIERRA TEMPLADA (JUEGO DE 10 UNIDADES)

**TENSIÓN 230V/50Hz
MONOFÁSICO.
TENSIÓN 400V/III/50Hz
MISMO PRECIO
SOLICITAR PLAZO DE
ENTREGA**

Características

- Construidas completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Poleas calibradas de aluminio pulido.
- Cojinetes herméticos en la polea superior.
- Potente motor asíncrono y ventiladores protegidos con aceite sellado.
- Mandos de 24V con microinterruptor de seguridad en la puerta, centralita de control y freno motor (CE).
- Rápido desbloqueo de la polea superior que facilita la limpieza y el cambio de la sierra.
- Rascadores fácilmente extraíbles para su sustitución.
- Motor monofásico con protección térmica de serie.
- Lavable con chorro de agua (pero no a alta presión).
- Mandos en acero inoxidable IP67.
- Sierra templada de 16mm que se puede utilizar tanto para huesos, producto congelado y carne.
- Tensión 230V/50Hz.
- Opcional tensión trifásica 400V/III/50Hz, mismo precio. (Consultar plazo de entrega).





MÁQUINA DE PASTA FRESCA

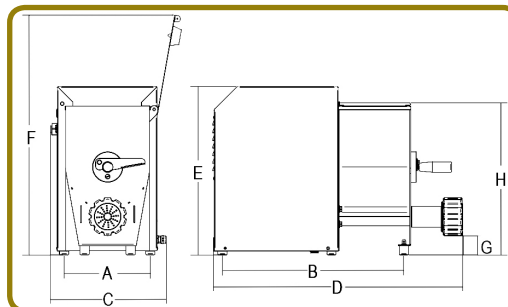


MODELO	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD (l)	CAPACIDAD (Kg)	PRODUCCIÓN (Kg/h)	DIÁMETRO PLACA	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)
CONCERTO 5	750/1	10	4,2	8,4	75	42	0,35

accesorios

DESCRIPCIÓN

Motor corta-pasta
 Spaghetti 1,9mm.
 Bigoli/Pici toscani 3mm.
 Linguine 3x1,6mm.
 Spaghetti cuadrados/chitarrine 2mm.
 Taglioni 1,8mm.
 Taglioni 3,5mm.
 Tagliatelle 6mm.
 Parpadelle 15mm.
 Maccheroni rigati 8mm.
 Gramigne 3mm.
 Gnocchetti sardi 19mm.
 Casarecce/strozzapreti 8,8mm.
 Fusili 8,4mm.
 Sfoglia regulable (ancho máx. 173mm.)
 Trefiladoras bajo pedido



ESQUEMA DIM.
 A: 206mm
 B: 411mm
 C: 263mm
 D: 577mm
 E: 407mm
 F: 489mm
 G: 65mm
 H: 353mm



Características

- Máquina adaptada a las exigencias del pequeño y mediano restaurante.
- Práctica, veloz y extremadamente fácil de limpiar y sanificar.
- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Potente motor ventilado con reductor con engranajes en baño de aceite.
- Palas amasadoras de alto rendimiento fácilmente desmontables.
- Tapa en acero inoxidable para visualizar el interior de la cuba.
- Práctica tolva extraíble para verter la parte líquida de forma óptima.
- Sinfín, boca y anillo en acero inoxidable.

- Cuba en aluminio anodizado.
- Mandos con aislamiento IP54.
- Sistema de ventilación forzada incluso con el motor apagado.
- Tensión 230V/50Hz.

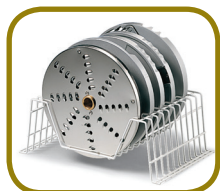
OPCIONALES:

- Amplia gama de trefiladoras en bronce.
- Motor corta-pasta con variador de velocidad.
- Máquina especial para la elaboración de Ravioli: consultar precio y plazo de entrega.

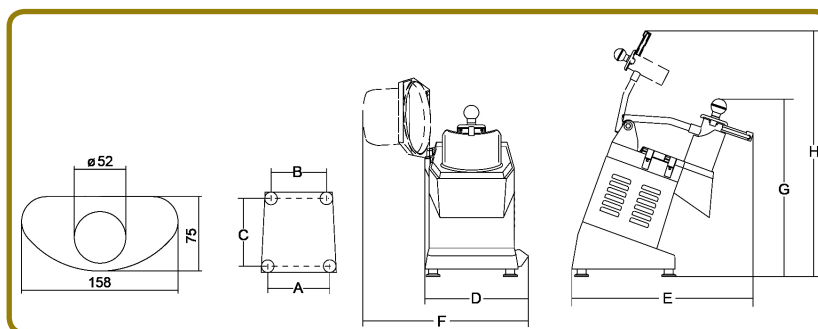




CORTAVERDURAS PROFESIONAL



PORTADISCOS



ESQUEMA DIM.

- A: 225mm
- B: 195mm
- C: 255mm
- D: 280mm
- E: 510mm
- F: 400mm
- G: 510mm
- H: 770mm

discos

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
TOLVA LARGA	Tolva larga para descarga en continuo con micro de seguridad
CUBETA INOX.	Cubeta GN 1/3 h200 inox. con micro de seguridad.
PORTADISCOS	Portadiscos en metal plastificado.
DF1	Disco corte en rodajas 1mm.
DF2	Disco corte en rodajas 2mm.
DF3	Disco corte en rodajas 3mm.
DF4	Disco corte en rodajas 4mm.
DF5	Disco corte en rodajas 5mm. especial para tomate.
DF6	Disco corte en rodajas 6mm.
DF8	Disco corte en rodajas 8mm.
DF10	Disco corte en rodajas 10mm.
DF14	Disco corte en rodajas 14mm. usar solo con discos PS
DQ4	Disco para cortar en barritas 4mm.
DQ6	Disco para cortar en barritas 6mm.
DQ8	Disco para cortar en barritas 8mm.
DQ10	Disco para cortar en barritas 10mm.
DTV	Disco para rallar 1mm.
DTV2	Disco para rallar 2mm.
DTV3	Disco para rallar 3mm.
DTV4	Disco para deshilachar 4mm.
DTV7	Disco para deshilachar 7mm.
DTV9	Disco para deshilachar 9mm. MOZARELLA
DTV8	Disco para deshilachar 8mm.
PS5	Disco para corte en cubitos 5mm. trabaja con DF5
PS8	Disco para corte en cubitos 8mm. trabaja con DF8
PS10	Disco para corte en cubitos 10mm. trabaja con DF10
PS12	Disco para corte en cubitos 12mm. trabaja con DF
PS14	Disco para corte en cubitos 14mm. trabaja con DF14
PS20	Disco para corte en cubitos 20mm. trabaja con DF
LPS8	Limpiadiscos PS8
LPS10	Limpiadiscos PS10
LPS14	Limpiadiscos PS14
LPS20	Limpiadiscos PS20



DETALLE TOLVA LARGA

DETALLE DISCOS



DISCO DF2



DISCO DF5
Para tomate



DISCO DF3

NO SE
INCLUYE
NINGÚN DISCO
EN DOTACIÓN



DISCO DQ



DISCO DT



DISCO PS



CORTAVERDURAS PROFESIONAL



YouTube



TM INOX CON CUBA RECOGE
PRODUCTO DE SERIE



DETALLE MANDOS

MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD DISCO (rpm)	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)
TM INOX	515/0,7	300	18,5	0,13

Características

- Construcción en aleación de aluminio y tapa en acero inoxidable.
- Motor ventilado para un uso continuo.
- Diseño extremadamente compacto para una mejor gestión del espacio en la cocina.
- El exclusivo sistema de caída directa del producto permite un trabajo también de alimentos suaves y delicados.
- El sistema de corte permite trabajar fácilmente mozzarella y otros quesos.
- Seguridad garantizada mediante tres microinterruptores: en la palanca, en la tapa y en la cubeta.
- **Cubeta recoge-producto con bloqueo suministrada de serie.**
- Tapa en acero inoxidable lavable en lavavajillas.
- Amplia elección de discos para todas las aplicaciones.
- Tensión 230V/50Hz.





AMASADORA PLANETARIA



DETALLE GANCHO, PALA Y BATIDOR

AMASADORA PLANETARIA

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POTENCIA (W)	VELOCIDAD (r.p.m.)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m ³)
APE-7	7	270	45-270	22,7	0,104

de serie se suministra

DESCRIPCIÓN

GANCHO PARA AMASAR

PALA PARA MEZCLAR

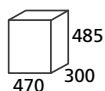
BATIDOR

accesorios

DESCRIPCIÓN

CUBA ADICIONAL DE 7 litros

APE-7



Características

- Estructura en aluminio anodizado.
- Exterior en aluminio anodizado.
- Depósito de 7 litros en acero inox. incluido.
- Velocidad variable.
- Cantidad máxima de masa que puede amasar: 600-700 gr. (en peso de harina).
- Gancho, pala y batidor en acero inoxidable.



BATIDORAS PLANETARIAS

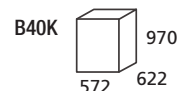
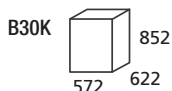
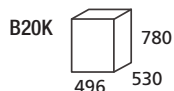
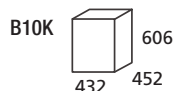


B20K



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.

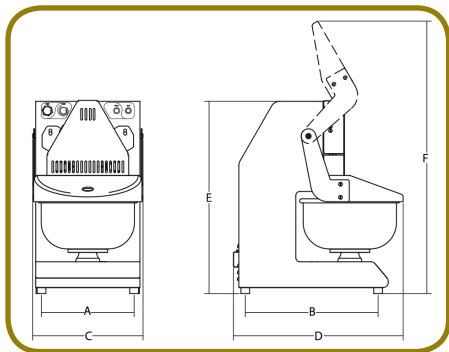
- Bajo nivel sonoro.
- Tensión 230V/50Hz en modelos B10K y B20K. 400V/III/50Hz en resto de modelos.
- Doble sistema de seguridad en la cuba y en el cabezal.
- Todos los modelos excepto el B10K, dotadas de temporizador de 60 minutos más posición manual.



AMASADORA DE DOBLE BRAZO



TUFF 10



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

TUFF 10: A 318 - B 456 - C 379 - D 582 - E 658 - F 933



MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	CAPACIDAD MÁX. MASA (Kg)	DIMENSIONES CUBA (mm)	POTENCIA MOTOR (W/CV)	r.p.m. GIRO CUBA	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN m ³
TUFF 10	10	6-7	ø320x165h	750/1	6-14	58,5	0,18

Características

- Estructura en acero C40 de gran espesor.
- Barnizado antirradaduras en pintura epoxy alimentaria.
- Cuba con borde reforzado fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de cuba en PET transparente con orificio para añadir productos durante la elaboración.
- Dos brazos en acero inoxidable desmontables para su limpieza con protección en acero también desmontable con encaje de bayoneta.
- Velocidad de movimiento de los brazos de 35 a 70 batidas por minuto.
- Amasadora de doble brazo diseñada para elaborar masas de panettone, tartas, bizcochos y cualquier otro producto que necesite airear la masa durante su amasado.
- Tensión: 230V/50Hz.





CUTTER



C-TRONIC 6 VT



VARIOTRONIC™
SYSTEM

MODELO	CAPACIDAD (l)	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD (rpm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	PESO NETO (kg)
C-TRONIC 4 VT	4	600/0,8	600-2800	200x106	13,5
C-TRONIC 6 VT	6	600/0,8	600-2800	200x169	14,5
C-TRONIC 9 VT	9	1200/1,6	600-2800	240x204	23

accesorios

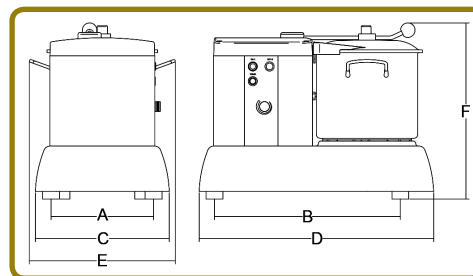
DESCRIPCIÓN

CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS DENTADAS

CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PERFORADAS

CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PARA AMASADO

CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PARA PESTO

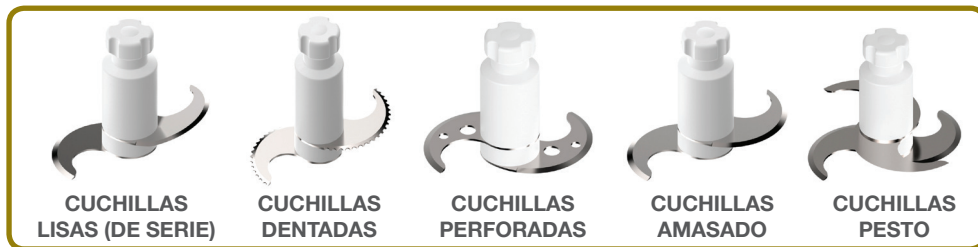


ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

C-TRONIC 4 VT: A 185 - B 369 - C 251 - D 457 - E 296 - F 300

C-TRONIC 6 VT: A 185 - B 369 - C 251 - D 457 - E 304 - F 362

C-TRONIC 9 VT: A 244 - B 443 - C 319 - D 560 - E 348 - F 420



DETALLE ESPÁTULA

Características

- Estructura robusta en aluminio inyectado y extruado.
- Motor y cuba uno al lado del otro que permiten aislar del calor el producto procesado.
- Depósitos de acero inoxidable con fondo térmico y asas.
- Motor ventilado de alta eficiencia para uso continuo.
- Robustas cuchillas de hoja curva en acero templado.
- Microinterruptor de seguridad en la tapa y en la palanca.
- Alturas útiles: 50, 100 y 120mm para cada máquina respectivamente.
- Agujero en la tapa para añadir ingredientes.

- Tapa de Tritán transparente que permite una excelente visibilidad durante el funcionamiento.
- Espátula rascadora para limpiar la cuba y la tapa durante el procesado.
- De serie se suministra con espátula y plato afilador de cuchillas.
- Sistema Variotronic: variador de velocidad estabilizado. Permite impostar una velocidad de giro de cuchillas determinada y mantenerla constante independientemente de la consistencia del producto que estemos elaborando.
- Tensión: 230V/50Hz.





MIXER (TRITURADORES / BATIDORES)



STORM + ASTA 16

BLOQUE MOTOR STORM VELOCIDAD FIJA

MODELO	VELOCIDAD (rpm)	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD TRABAJO (l)	LONGITUD (mm)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)
STORM	12500	200/0,27	15	145	1,1	0,02



YouTube

opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)
ASTA STORM 16	160



CICLONE

BLOQUE MOTOR CICLONE VELOCIDAD FIJA

MODELO	VELOCIDAD TRITURADO (rpm)	VELOCIDAD BATIDO (rpm)	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD TRABAJO (l)	LONGITUD (mm)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)
CICLONE 20	16000	2300	200/0,27	20	340	2	0,02
CICLONE 36	16000	2300	360/0,5	70	348	2,5	0,02



YouTube

opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)
ASTA CICLONE 25	250
ASTA CICLONE 35	320
BATIDOR CICLONE	348



Características

- Efectivo sistema de ventilación del motor para un uso prolongado.
- Robusta aunque ligera estructura en ABS reforzada con fibra de vidrio.
- Práctica y ergonómica empuñadura.
- Máquina protegida con grado IPX3.
- Rápido sistema de acoplamiento del brazo.
- Cuchilla de tres hojas en acero de cuchillería.
- Tensión: 230V/50Hz.

Modelos CICLONE:

- Brazos trituradores desmontables para su limpieza y lavables en lavavajillas.
- Botón de encendido protegido para evitar la puesta en marcha accidental.
- Brazo batidor con sistema de engranajes metálico.

Modelos VORTEX:

- Paragolpes de goma para amortiguar el contacto con las ollas.
- Motores potentes y de alto rendimiento.
- Brazos trituradores desmontables para su limpieza y lavables en lavavajillas.
- Disponibles en dos versiones:
 - Velocidad fija.
 - Sistema Variotronic: variador de velocidad estabilizado. Permite impostar una velocidad de giro de cuchillas determinada y mantenerla constante independientemente de la consistencia del producto que estemos elaborando.
- Buje y campana completamente en acero inoxidable.
- Brazo batidor con sistema de engranajes metálico.



MIXER (TRITURADORES / BATIDORES)

VARI-TRONIC™
SYSTEM



VORTEX 55

BLOQUE MOTOR VORTEX VELOCIDAD FIJA Y VARIABLE

MODELO	VELOCIDAD TRITURADO (rpm)	VELOCIDAD BATIDO (rpm)	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD TRABAJO (l)	LONGITUD (mm)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
VORTEX 43	13000	1850	430/0,6	100	377	2,5	0,03
VORTEX 43 VT	2200-11500	350-1800	430/0,6	100	377	2,5	0,03
VORTEX 55	13500	1900	550/0,8	200	385	3,5	0,03
VORTEX 55 VT	2200-11500	350-1800	550/0,8	200	385	3,5	0,03
VORTEX 75 VT	2200-11500	350-1800	750/1,0	300	390	4,0	0,03



opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)
ASTA VORTEX 35	350
ASTA VORTEX 45	450
BATIDOR VORTEX	385

ACCESORIOS:
SOPORTE DE PARED
SOPORTE DE OLLA
MALETA PARA MODELO VORTEX
EXPOSITOR INOXIDABLE



CONEXIÓN ASTA VORTEX



ASTA VORTEX DESMONTADA

accesorios

MODELO

SOPORTE PARA OLLA VORTEX

SOPORTE PARED DE VORTEX

*MALETA VORTEX

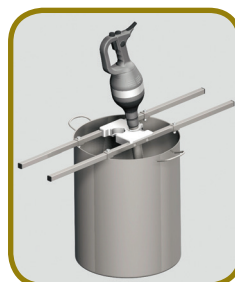
*Maleta para transportar un bloque motor VORTEX, un ASTA VORTEX y un BATIDOR VORTEX.



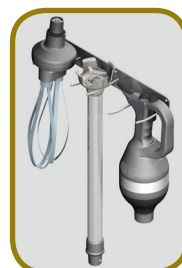
BRAZOS BATIDOR



DETALLE CUCHILLA VORTEX



SOPORTE OLLA



SOPORTE PARED



EXPOSITOR INOX. VORTEX